

科目名 (英)	店舗経営 (Store Management)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (I)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 店舗運営をトータルプロデュース。実践的ノウハウ、経営感覚を学びます。 ◆カフェビジネス／洋菓子専門店 カフェ経営に必要な基礎知識や専門技術などを学びます。 ◆カフェプランニング／カフェ店舗設計 お店のイメージやコンセプトに合った、内装、インテリア等、お店作りに必要な空間づくりを学びます。 ※実務経験：菓製パンの開業支援に関する事業に携わる。							
【到達目標】 店舗経営に必要な基礎知識から専門知識、顧客満足度を高める経営感覚を学び、自分だけのお店のプランを完成させる。							

授業計画・内容	
1回目	開業までの流れと最近の傾向Ⅰ
2回目	開業までの流れと最近の傾向Ⅱ
3回目	基本レイアウトの考え方と動線演習Ⅰカフェ
4回目	基本レイアウトの考え方と動線演習Ⅱケーキとカフェ
5回目	マイショッププラン コンセプト
6回目	マイショッププラン ロゴマーク作成
7回目	マイショッププラン レイアウト演習Ⅰ
8回目	マイショッププラン レイアウト演習Ⅱ
9回目	マイショッププラン レイアウト演習Ⅲ
10回目	マイショッププラン ショップカード作成
11回目	マイショップボード 作製Ⅰ
12回目	マイショップボード 作製Ⅱ
13回目	マイショップボード プレゼンテーション 提出
14回目	カフェメニュー
15回目	カフェメニュー
準備学習 時間外学習	学習した内容を整理し、次回の授業に向けて予習、復習を行ってください。
評価方法	試験点100点満点で評価します
【使用教科書・教材・参考書】 	