

科目名 (英)	店舗経営 (Store Management)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 I	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・開業と経営に関する理論と演習</li> <li>・菓子の製造や販売用の分野を担う人材に必要な資質たる「豊かな人間性」と「高度な専門知識や技術をもとにした店舗経営」を学ぶ中で、「社会」についての一般教養を高めると共に、菓子店の店舗経営と経営の実践を把握する。</li> </ul> ※実務経験：製菓製パンの開業支援に関する事業に携わる。							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・菓子店の開業準備から経営までのノウハウを理解できるようになる。</li> <li>・消費者の購買意欲を満たす菓子の製造販売業務に加え、経営効率を高めるイートイン方式の採用によって店舗経営の安定化を図るための実務姿勢を導けるようにする。</li> </ul>							

授業計画・内容	
1回目	開業までの流れと最近の傾向 1
2回目	開業までの流れと最近の傾向 2
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	マイショップボード 作成 I
6回目	マイショップボード 作成 II
7回目	マイショップボード プレゼンテーション
8回目	ビジネス・プランの企画開発並びに店舗オペレーションの原理原則
9回目	店舗のコンセプトづくり
10回目	経営計画の立て方及び店舗の投資決定
11回目	店舗設計及び店舗工事、開業前準備と利益計画
12回目	経営計画の実践、予算管理：経営実践
13回目	損益分岐点と収益性分析
14回目	財務諸表の作成：損益計算書及び貸借対照表
15回目	店舗拡大投資計画と租税納付
準備学習 時間外学習	現在営業展開している菓子店の現状を観察研究し、店舗経営に不可欠な実務を学ぶことに心掛ける。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】	
製菓衛生師全書	