

英文科目名称：

| | | | |
|-------|-----|-----|--------|
| 開講期間 | 配当年 | 単位数 | 科目必選区分 |
| 通年 | 2年 | 4単位 | 必修 |
| 担当教員 | | | |
| 中野 明人 | | | |
| | | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 講義概要 | ①経営の心構えについて理解する 経営戦略について理解する 経営目標について理解する ②店舗システムについて理解する QSC原則について理解する 3S主義について理解する ③商品計画について理解する 価値について理解する 価格設定について理解する ④ブランド企画について理解する 立地条件について理解する 看板の機能について理解する ⑤接客サービスの基本について理解する クレーム処理の対応について理解する ホスピタリティについて理解する | | |
| 授業計画 | 1 | ガイダンス 製菓店経営概論を学ぶにあたって ①この授業がめざすもの(意義) ②授業の展開のしかたについて ③経営のイメージを語りあう 学習課題 復習： 予習：シラバスをしっかりと読み込んでくること | |
| | 2 | ビジネス・プランの企画開発の手順 ①事業に取り組む姿勢 ②起業時の心構え 学習課題 復習：経営という言葉が持つ意味についてまとめておく 予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べておく | |
| | 3 | ビジネス・プランの企画開発の方法 ①ビジネスプランの企画開発の目的 ②ビジネス・プランの企画開発の手順 学習課題 復習：起業に必要なものはなにか、まとめておく 予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べておく | |
| | 4 | DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ① ①菓子パン店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。 ②グループの代表者が発表する ③講評 学習課題 復習：企画開発についてまとめておく 予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社の話題を調べておく | |
| | 5 | ビジネス・プランの企画開発の実際① ①菓子パン店のマネジメント・システム ②目標とする店の設定 学習課題 復習：前回の授業(VTR)でポイントなと思った点を整理しておく 予習：自分が好きなお店をピックアップしておく | |
| | 6 | ビジネス・プランの企画開発の実際② ①経営戦略とは何か ②マーケティング戦略 学習課題 復習：いろんな経営参加のしかたについてまとめておく 予習：経営理念について、インターネットで調べておく | |
| | 7 | ビジネス・プランの企画開発の実際③ ①組織戦略について学ぶ ②人的資源戦略について学ぶ 学習課題 復習：マーケティングにとって何が大切かということについてまとめておく 予習：人的資源とは何かについて調べておく | |
| | 8 | DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ② ①菓子店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。 ②グループの代表者が発表する ③講評 学習課題 復習：人的資源についてまとめておく 予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社についての話題を調べておく | |
| | 9 | ビジネス・プランの企画開発の実際④ ①経営方針を確立するという事について学ぶ ②経営目標を具体的に考える 学習課題 復習：前回の授業で一番心に残った点をその理由も含めてまとめておく 予習：経営方針という言葉、インターネットでいっつか調べておく | |
| | 10 | 店舗オペレーションの原理原則① | |

- ①店舗システムの原理原則について学ぶ
- ②QSC原則について学ぶ

学習課題 復習：経営目標を立てる上で大切なものは何かについてまとめておく
予習：QSC原則という言葉の意味を調べておく

1 1

店舗オペレーションの原理原則②

- ①ホスピタリティとは何かについて学ぶ
- ②クリーンリネスとは何かについて学ぶ

学習課題 復習：QSC原則についてまとめておく
予習：ホスピタリティという言葉について調べておく

1 2

店舗オペレーションの三大原則

3S主義（単純化 標準化 専門化）について学ぶ

学習課題 復習：クリーンリネスについてまとめておく
予習：標準化という言葉の意味について調べておく

1 3

商品計画の方法①

- ①商品計画の目的について学ぶ
- ②ニーズとウォンツの違いについて学ぶ

学習課題 復習：3S主義についてまとめておく
予習：自分で関心を持っている商品について詳しく調べておく

1 4

商品計画の方法②

- ①商品の価値・味をどう定めるかについて学ぶ
- ②価格と売上高計画について学ぶ

学習課題 復習：商品計画の目的についてまとめておく
予習：自分の知っているお店の菓子パンの価格帯についてを調べておく

1 5

商品計画の方法③

- ①グループごとに商品計画を立てる
- ②発表する

学習課題 復習：価格設定のしかたについてまとめておく
予習：グループでの役割を決めておく

1 6

店舗のコンセプトづくり①

- ①ブランド企画について学ぶ
- ②お客様訴求対象を確立させるには何が必要か学ぶ
- ③立地調査について学ぶ

学習課題 復習：特になし
予習：菓子パン店の中でブランド力のあるお店について調べておく

1 7

店舗のコンセプトづくり②

- ①菓子パン店経営に適した立地について学ぶ
- ②看板の機能や作成のポイントについて学ぶ
- ③具体例について学ぶ

学習課題 復習：立地条件についてまとめておく
予習：いろんなお店の看板を撮影しておく

1 8

店舗のコンセプトづくり③

- ①実際にフィールドワークをして、グループごとに調べる。
- ②プレゼンテーションの資料を作成する

学習課題 復習：グループごとに話し合いをする
予習：プレゼンについて事前に指導を受ける

1 9

菓子パン店のコンセプトについて調べたものを発表する

- ①グループごとにパワーポイントを使って作成する
- ②講評を行う

学習課題 復習：グループで話し合いをして担当者を決める
予習：発表の練習を行う

2 0

DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ③

- ①菓子店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。
- ②グループの代表者が発表する
- ③講評

学習課題 復習：特になし
予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社についての話題を調べておく

2 1

店舗の投資決定①

- ①開業に必要な資金について学ぶ
- ②必要な設備と備品と金額を具体的に知る

学習課題 復習：前回の授業で一番印象に残っていることをまとめておく
予習：開業資金という言葉をインターネットで調べておく

2 2

店舗の投資決定②

・カフェ経営の実例をもとに、どれくらい準備に期間やお金がかかるのかを学ぶ

学習課題 復習：開業に必要な備品とその経費についてまとめておく
予習：人気のある菓子パン店について調べておく

2 3

製菓実習を通して経営を実践する

| | |
|--------------------|---|
| | <p>①デザートビュッフェやNJCカフェを想定し商品化を行い、価格設定をし利益がいくら出るかについて考える ②実際に運営し、結果についてまとめる</p> <p>学習課題 復習：グループごとに話を行う 予習：デザートビュッフェやNJCカフェでどのような準備が必要かを製菓コースの教員に聞いてまとめておく</p> <p>2 4 DVD教材を使って、菓子パン店の今を学ぶ④ ①菓子店の番組を視聴し、テーマを決めてグループで意見を交換する。 ②グループの代表者が発表する ③講評</p> <p>学習課題 復習：特になし 予習：新聞やニュースで新しい商品や新しい会社についての話題を調べておく</p> <p>2 5 ホスピタリティと接客サービス① ①接客サービスのあり方について学ぶ ②返品時の対応について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：前回の授業で特に印象に残っている点についてまとめておく 予習：これまで素晴らしいと感じた接客についてまとめておく</p> <p>2 6 ホスピタリティと接客サービス② ①クレームを処理するときの注意点 ②クレームを処理の実際</p> <p>学習課題 復習：接客の基本についてまとめておく 予習：クレームが問題になった事例を調べておく</p> <p>2 7 DVD教材を使って、クレームの問題について考える ①クレーム時に求められる要素をまとめておく ②VTRを通して、クレーム対応から何を学んだかについて発表する</p> <p>学習課題 復習：クレーム対応で一番大切なことは何かについてまとめておく 予習：食品偽装事件(産地偽装、期限の虚偽表示など)について調べておく</p> <p>2 8 ホスピタリティと接客サービス③ ①質の高い接客の重要性について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：前回の授業で特に印象に残っている点についてまとめておく 予習：自分のよく行くお店の接客についてまとめておく</p> <p>2 9 ホスピタリティと接客サービス④ ①話し方の基本について学ぶ ②お辞儀の仕方について学ぶ</p> <p>学習課題 復習：接客の質を高めるために必要なことを学ぶ 予習：好ましい話し方をする人をあげ、なぜそう感じるのかについてまとめておく</p> <p>3 0 製菓店経営に求められる資質 ①これからの経営者に求められるもの ②まとめ</p> <p>学習課題 復習：話し方の基本についてまとめておく 予習：今一番気になる経営者を1人調べ、その人の情報をまとめておく</p> |
| 授業形態 | 講義 |
| 評価の観点、評価手段・方法、評価比率 | <ol style="list-style-type: none"> 1. ビジネスプランについて学び説明できるようになる 2. 店舗オペレーションについて学び説明できるようになる 3. 商品計画の方法について学び説明できるようになる 4. 店舗のコンセプト作りについて学び説明できるようになる 5. サービスやクレーム処理について学び説明できるようになる |
| 教科書・参考書 | <p>①テキスト：「製菓衛生師全書」 日本菓子教育センター ②参考書：「製菓衛生師教本6 社会」 全国製菓衛生師養成施設協会</p> |
| 履修条件 | |
| 履修上の注意 | |
| オフィスアワー | <p>木曜日の放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。 また、水曜日以外の昼休みもオフィスアワーとして利用できますので、ぜひ質問にきてください。</p> |
| 備考・メッセージ | <p>経営と聞くと難しい印象をもたれがちですが、なるべく今の世の中で起きている事象に結び付けてわかりやすく解説をし、考えてもらおうと思います。そのためには、日頃から菓子など食品等のニュースなどに関心を持つことが大切です。インターネットやテレビなどで、日頃から意識して菓子の話題にふれてください。</p> |