



課程說明簡介

# 手搖茶店微型創業微學分

Micro-Enterprise of Shake Tea Shop



授課講師：吳政和教授

# 課程/學分注意事項

## 課程日期

- 110/10/1~110/10/31
- 配合業師**六日上課**

## 課程時間

- 週六: 13:00~17:00
- 週日: 10:00~15:00

## 課程內容

- 資深業師教學餐飲業創業應具備的知能, 包含**物料管理、前後場管理、人力管理及創業規劃**等。

## 學程總時數

- **12小時**開店管理課程
- **8小時**實作/參訪
- **4小時**考核課程

## 評分方式

- 修習時數**60%**
- 考核課程**40%**

## 考核課程方式

- 創業計畫書
- 口頭分享

# 課程內容說明

時間	第一堂 10/02(六)	第二堂 10/03(日)	第三堂 10/16(六)	第四堂 10/17(日)	第五堂 10/23(六)	第六堂 10/24(日)
週六 13:00 ~ 17:00	<b>創業思路 建立 (主課程1)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•創業動機</li> <li>•創業構想 文字化</li> <li>•工作事項 展開流程</li> </ul>	<b>創業主題及 流程建立 (主課程2)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•品牌定位</li> <li>•物料管理</li> <li>•後場管理</li> <li>•前場管理</li> </ul>	<b>創業制度及 預算建立 (主課程3)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•人力管理</li> <li>•標準訂定                             <ul style="list-style-type: none"> <li>•選址</li> </ul> </li> <li>•擬定預算</li> </ul>	<b>實作課程/ 校外參訪</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•體驗吧檯流程動 線設計</li> <li>•產品SOP設計</li> <li>•奇異果優酪冰沙                             <ul style="list-style-type: none"> <li>•綜合水果茶</li> <li>•珍珠鮮奶茶</li> <li>•冰鎮青檸</li> </ul> </li> </ul>	<b>實作課程/ 校外參訪</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•體驗吧檯流程動 線設計</li> <li>•產品SOP設計</li> <li>•奇異果優酪冰沙                             <ul style="list-style-type: none"> <li>•綜合水果茶</li> <li>•珍珠鮮奶茶</li> <li>•冰鎮青檸</li> </ul> </li> </ul>	<b>創業計畫 分享會</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•報告 20min</li> <li>•互動 10min</li> </ul>
週日 10:00 ~ 15:00						<b>結語</b>



# 多元的授課手法



互動遊戲學找伴



玩積木學定位



飲品實作學流程



撲克牌學管理

# 單店創業知能養成

