

PBL 課程 通識課程 創新創業課程  
程式設計課程 教師社群

## 「創業培力教室-創業初體驗」

### 成果報告



執行學校：慈濟學校財團法人慈濟科技大學

活動名稱：創業培力教室-創業初體驗

主辦人：張玉婷

協辦人員：余玉琴、張素綺

繳交日期：106.11.30

活動性質：參訪

活動時間：106年11月11日(六)12:30-14:30、  
106年11月23日(四)10:00-12:00

活動地點：法米爾烘焙坊、巷弄7號早午餐

## 一、活動計畫

一、主辦單位：護理系

二、參加對象：日二技、日四技學生及教職員師生

三、日期：106年11月11日(六)12:30-14:30、

106年11月23日(四)10:00-12:00

四、地點：法米爾烘焙坊、巷弄7號早午餐

五、活動名稱：創業培力教室-創業初體驗

六、活動目的：在訪談許多想創業的年輕人當中，許多人常想創業的無非是賣早餐、飲料店、麵包店等等，但開一間早餐店或麵包店有那麼簡單嗎？本次課程特別安排學生到附近早午餐及烘焙坊進行體驗，讓學生可以了解親自實作並非易事，也在體驗過程中，了解創業家的甘苦談，讓參與學生對於創業有更多的體悟。11月23日體驗課程全部選課學生必須參加，11月11日體驗課程開放學生自由參加，剩下名額開放給本校教職員師生自由參加。

七、活動議程：

【創業培力教室-創業初體驗】		
日期：106年11月11日(星期六)、11月23日(星期四)		
時間	主題	講師
11月11日 12:30~14:30	創業初體驗(一)—早午餐套餐(以麵食為主) (課程大綱:早午餐套餐需要有設計概念，且備料部份不僅單一項目，所以備餐是一個很大的考驗，如何設計多變的套餐組合及計算備餐份量前置作業，以及體驗製作過程的繁瑣)	巷弄7號早午餐- 葉長美負責人
11月23日 10:10~12:00	創業初體驗(二)—造型餅乾試做體驗 (課程大綱:坊間有許多麵包店，但為何有些店家總是無人光顧，而有些店家不打廣告卻讓人排隊搶翻天?老闆跟我們說，用料實在，製作步驟及細節，一點不能馬虎，就讓大家一起來體驗製作好吃手工餅乾的過程)	法米爾烘焙坊- 吳國聯負責人

## 二、 活動紀要

**主辦學校：** 慈濟學校財團法人慈濟科技大學

**舉辦時間：** 106年11月11日(六)12:30-14:30、106年11月23日(四)10:00-12:00

**舉辦地點：** 法米爾烘焙坊、巷弄7號早午餐

**活動名稱：** 創業培力教室-創業初體驗

**聯絡人：** 張玉婷

**聯絡電話：** (03)8572158#2325

**活動紀要：**

在訪談許多想創業想法中，多數人想到的創業主題無非是賣早餐、飲料店、麵包店等，但開一間早餐店或麵包店有那麼簡單嗎？為了讓學生可以了解實作並非易事，特別是要經營一家餐飲店更是不容易，本次課程特別安排學生到附近早午餐店及烘焙坊進行體驗，希望體驗過程，讓學生了解創業家的甘苦談，讓參與學生對於創業有更多的體悟。

11月11日的參訪體驗，是到學校附近的巷弄7號早午餐店，店家座落在住宅區內，店面不顯眼。參訪當天老闆娘一人主廚及教學，先跟大家解說套餐設計要注意不同客人的需求，老闆娘很重視衛生及食品來源，所以幾乎所有食材都是自己親自準備的，而非如一般早餐店直接購買加工食品，老闆娘說產品好，客源自然回流，所以這間不起眼的小店，大部份都是老顧客光顧，不用特意打廣告跟宣傳，店內也只有老闆娘一人，沒有聘請其他員工，老闆娘覺得地方不大一個人做很輕鬆自在。介紹完創業歷程，接著指導學生怎麼做煎台的料理，也讓學生拿著工具體驗煎台工作，還有餐點的擺盤、快速又乾淨的洗菜方式、以及如何點餐等，學生分組進行體驗，也很認真的聽老闆娘指導及分享，最後學生端出一盤又一盤自己完成的餐點，分享彼此手作的成果。老闆娘跟大家分享：「創業是很辛苦的，如果可以動腦賺錢，就不要動手賺錢」。她分享著之前在北部開早餐店顛峰時刻的匆忙，讓她覺得精神緊繃，身體拉警報抗議，加上因為店租問題，所以後來才自己買房，利用小小的車庫來營業，雖然店面很小，無法與大街上的早餐店競爭，但她用心的做每道料理，客群是穩定的，他目前也開放客人透過line點餐，讓她可以有計劃性的製作每道餐點，她也鼓勵學生，不管做什麼行業，只要用心加上堅持，相信人定勝天的。

11月23日的參訪體驗，是到學校附近的法米爾烘焙坊進行造型餅乾的體驗。老闆一開始先跟大家講解他的創業理念，之後說明製作手工餅乾的前置作業及材料的選購，老闆說食材的品質決定食品的口感，因此他堅持選擇較好的材料來製作，所以價格會比坊間的價位高，因為老闆堅持做烘焙必須對得起自己的良心，不能添加化學品或香精等來增加食物

的風味，所以每個麵包、糕點，他都嚴格的挑選食材，因此客源大部份都是買過後回流的主顧客，再由主顧客推薦。講解完後，老闆親自示範如果製作造型餅乾，包括材料有哪些、麵糰怎麼製作、需要發酵多久等，在做造型餅乾時需注意什麼步驟，解說完之後就讓大家開始實作，學生很認真的做著自己構思出來的造型餅乾，老闆說學生很有創意，手工也很精細，製作成品都可以販賣了。因時間有限，學生及參加的教職員快速的製作壓模，先完成的先進烤箱烘烤，最後老闆娘貼心幫大家裝盒，大家都滿載而歸。學生反應做餅乾很好玩，但之前在校慶時進行校園創業體驗販賣手工餅乾卻是嚴重虧損，所以深刻體驗到興趣跟創業是需要很努力才能達成平衡的，如果真的要烘焙，需要再審慎考慮成本問題。

連續的2場創業體驗參訪，學生反應收穫頗豐，除了讓學生了解創業的辛苦，更了解創業過程虧損問題是非常實際的問題，需要慎重納入考量，希望透過這2場的創業體驗讓學生對創業有更多的想法，未來若踏入創業領域可以有更扎實的基礎面對創業挑戰。



### 三、活動照片



11/11 老闆娘講解套餐設計方式



11/11 玉婷老師在旁協助指導學生煎台作業



11/11 老闆娘解說套餐配料配製



11/11 學生開心端著自己的餐點



11/23 老闆分享創業甘苦



11/23 老闆講解餅乾壓模方式



11/23 學生製作餅乾情形



11/23 教師及學生製作餅乾情形



11/23 學生完成壓模展示成品



11/16 學生上台報告狀況