


國立臺東大學活動/課程成果紀錄表

活動/課程名稱	創新創業/會跑的手工窯烤 Pizza		
活動類型	■課程□講座□活動	講師名稱	李志勇
執行單位	產推處推廣教育中心	講座助理	李昱樟
活動聯絡人	呂玉婷	電話/分機	089-352259
執行日期	107 年 10 月 28 日		
執行地點	國立臺東大學 產學創新園區		
參與人數	教師/助教人數	學生人數	校外人士
	1/1	27	10
活動/課程主旨	創新創業-會跑的手工窯烤 Pizza		
活動/課程過程 簡介 1.200~500 字說明 2.內容條列 3.成果簡述	<p>1.有別於以往對窯烤 Pizza 的認知，是需要場地建置窯烤爐才能製作，行動窯烤 Pizza 顛覆傳統場域限制，以及窯火一次僅能烤 1-2 片披薩之限制，將科技窯爐建在小貨卡上，一次就能烤 9-16 個 Pizza，開到哪烤到哪，並能結合在地食材研發口味，不但能微創業還能行銷地方特色!</p> <p>2.上午邀請創辦人授課，講述創新創意創業發想與創業甘苦談，提供學員新觀點，藉由經驗分享與學員創業創意交流。下午讓學員體驗手工窯烤 Pizza 製作，並親口品味科技窯爐技術所烤出來的 Pizza。</p> <p>3.課堂中學員學習到創意創業除了有好的點子，還要有縝密的創業計畫，學員也提出自己構想，講師以過來人及業界經驗，回饋市場趨勢與建議。課程結合實務讓學員親自手做窯烤 Pizza，對於快速又美味的成果更能切身感受。</p>		
圖文說明 (5~8 張)			

創新創業構想與創業計畫課程照片 1



創新創業構想與創業計畫課程照片 2



認識科技窯爐與餐車規劃



動手做 Pizza



學員品嚐自己做的 Pizza