附件1

**2022年“创咖星人”青田咖啡创业孵化班课程具体安排**

为培养具有创新创业意识且符合市场需求的实干型创业人才，此项目由三个阶段组成：

**1.理论学习--多学院联动**

酒管管理学院、千岛湖国际酒店管理学院负责咖啡的理论知识和实操，争取在2天内能对咖啡有个大致了解，并学会制作市场上点单量最大的若干种咖啡。

徐霞客创新创业学院负责创新创业意识的培养，创业管理类课程教学。

旅游外语学院负责杭州校区孵化班学生班级管理，千岛湖国际酒店管理学院负责千岛湖校区孵化班学生管理。

**2.实践学习—在实战中夯实理论基础**

实践学习采用高度创新的互动性培训方法，通过创业校友俱乐部寻找社会企业联动，经学校审核，引入为期半年、每周周末2天的“实战营”。学员每2个月进行一次过程性考核，在演绎自己的创业计划时，能强烈感受未来创业的真实场景，为成功创业奠定基础。

3.**创业项目孵化—寻找真正的“创咖星人”**

“实战营”第六个月启动寻找“创咖星人”活动，要求学生重新做一份创业项目书，可以团队作战也可以个人出战，通过项目路演，专家审评后确定孵化项目。这些项目通过提供创业项目的加速支持，包括但不限于直接项目嫁接、供应链资源、技术开发资源、市场拓展资源、融资对接资源等，实现使学生轻资产创业甚至0投入创业。

**集中培训课程：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **日期** | **时间及内容** | **师资安排** |
| 第一天 | 9：00—12：00 | 咖啡文化概述 | 酒店管理学院（杭州校区）青田咖啡产业学院（千岛湖校区） |
| 13：30—16：30 | 意式咖啡制作 | 酒店管理学院（杭州校区）青田咖啡产业学院（千岛湖校区） |
| 第二天 | 9：00—12：00 | 单品咖啡制作+咖啡服务 | 酒店管理学院（杭州校区）青田咖啡产业学院（千岛湖校区） |
| 13：30—16：30 | 创业思维、自我认知 | 创新创业学院 |
| 第三天 | 9：00—12：00 | 高效团队建设 | 创新创业学院 |
| 14：00—17：00 | IP设定 | 创新创业学院 |
| 第四天 | 9：00—12：00 | 新零售管理 | 创新创业学院 |
| 14：00—17：00 | 私域流量、社群营销 | 创新创业学院 |
| 第五天 | 9:00—12:00 | 财务管理 | 创新创业学院 |
| 14:00—17:00 | 咖啡产业研学 | 青田县文化和广电旅游体育局 |
| 19：00-21：00 | 复盘 | 创新创业学院 |

**6个月“实战营”：**

依托校内外创新创业资源，引入产业，长线运维，每2个月开展过程性考核评价，实战课堂内容包括但不限于：咖啡店铺经营、创意产品研发、商业模式创新、专创融合实践，青田咖啡产业名企深度游学等。