

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室 - 百香檸檬塔			
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食			
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 童樂節 <input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____		
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長	人數	_____10_____人	
活動日期	115年7月1日至115年7月1日(上午場)，共半日，共1場			
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)			
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合視覺化圖示，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 採購賣相不佳但新鮮的水果作為原料，教導學生「外表不完美，內在一樣好」的觀念。 6. 全食物利用：檸檬榨汁後，檸檬皮可用於裝飾亦可用於製作天然清潔劑。 			
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容
	1	08:30-09:10	百香檸檬塔	了解食材、製程、餐飲永續概念
	2	09:20-10:00		(1) 食材秤量、製前處理
	3	10:10-10:50		(2) 製作百香檸檬塔
4	11:00-11:40	(1) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (2) 了解行銷基本概念		

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程				
活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室-百香檸檬塔			
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食			
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 童樂節 <input checked="" type="checkbox"/> 暑假		<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____	
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長		人數	_____10_____人
活動日期	115年7月1日至115年7月1日(下午場)，共半日，共1場			
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)			
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合視覺化圖示，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 採購賣相不佳但新鮮的水果作為原料，教導學生「外表不完美，內在一樣好」的觀念。 6. 全食物利用：檸檬榨汁後，檸檬皮可用於裝飾亦可用於製作天然清潔劑。 			
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容
	1	08:30-09:10	百香檸檬塔	了解食材、製程、餐飲永續概念
	2	09:20-10:00		(3) 食材秤量、製前處理
	3	10:10-10:50		(4) 製作百香檸檬塔
	4	11:00-11:40		(3) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (4) 了解行銷基本概念

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室-可頌布丁燒			
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食			
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間	<input type="checkbox"/> 寒假	<input type="checkbox"/> 童樂節	<input checked="" type="checkbox"/> 暑假
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生	<input type="checkbox"/> 國中生	<input type="checkbox"/> 教師	<input type="checkbox"/> 家長
活動日期	115年7月2日至115年7月2日(上午場),共半日,共1場			
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)			
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合 AR 視覺化圖示與影片講解，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 剩食翻轉：將沒吃完的麵包類食品加入布丁液變身高級甜點。 6. 友善原料：選用支持動物福利的非籠飼雞蛋，教導尊重生命。 			
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容
	1	08:30-09:10	可頌布丁燒	了解食材、製程、餐飲永續概念
	2	09:20-10:00		(1) 食材秤量、製前
	3	10:10-10:50		(2) 利用 AR 食譜製作可頌布丁燒
	4	11:00-11:40		(1) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (2) 了解行銷基本概念

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室-可頌布丁燒				
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間	<input type="checkbox"/> 寒假	<input type="checkbox"/> 童樂節	<input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生	<input type="checkbox"/> 國中生	<input type="checkbox"/> 教師	<input type="checkbox"/> 家長	人數：_____人
活動日期	115年7月2日至115年7月2日(下午場)，共半日，共1場				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)				
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合 AR 視覺化圖示與影片講解，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 剩食翻轉：將沒吃完的麵包類食品加入布丁液變身高級甜點。 6. 友善原料：選用支持動物福利的非籠飼雞蛋，教導尊重生命。 				
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容	
	1	08:30-09:10	可頌布丁燒	了解食材、製程、餐飲永續概念	
	2	09:20-10:00		(3) 食材秤量、製前	
	3	10:10-10:50		(4) 利用 AR 食譜製作可頌布丁燒	
	4	11:00-11:40		(3) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (4) 了解行銷基本概念	

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室-小籠包				
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間	<input type="checkbox"/> 寒假	<input type="checkbox"/> 童樂節	<input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生	<input type="checkbox"/> 國中生	<input type="checkbox"/> 教師	<input type="checkbox"/> 家長	人數 _____10_____人
活動日期	115年7月3日至115年7月3日(上午場)，共半日，共1場				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)				
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合視覺化圖示，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 碳足跡概念引進：選用具有產銷履歷的在地豬肉與蔬菜。 				
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容	
	1	08:30-09:10	小籠包	了解食材、製程、餐飲永續概念	
	2	09:20-10:00		(1) 食材秤量、製前處理 (2) 製作小籠包	
	3	10:10-10:50		(1) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (2) 了解行銷基本概念	
4	11:00-11:40				

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室-小籠包				
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間	<input type="checkbox"/> 寒假	<input type="checkbox"/> 童樂節	<input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生	<input type="checkbox"/> 國中生	<input type="checkbox"/> 教師	<input type="checkbox"/> 家長	人數 _____10_____人
活動日期	115年7月3日至115年7月3日(下午場)，共半日，共1場				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)				
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合視覺化圖示，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 碳足跡概念引進：選用具有產銷履歷的在地豬肉與蔬菜。 				
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容	
	1	08:30-09:10	小籠包	了解食材、製程、餐飲永續概念	
	2	09:20-10:00		(3) 食材秤量、製前處理	
	3	10:10-10:50		(4) 製作小籠包	
4	11:00-11:40	(3) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (4) 了解行銷基本概念			

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-自我探索)袋走藝抹香																				
職 群	商業類-創意設計、認識行銷																				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 童樂節 <input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____																			
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長	人數	<u>10</u> 人																		
活動日期	115年7月6日至115年7月6日(上午)共 半 日，共 1 場																				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室1(迷迭香餐館)																				
活動特色	<p>1. 透過動手創作發想、選擇香味、顏色圖案等的過程更加了解自我喜好與情感，培養創意與美感增進自我認識並從中練習問題解決。</p> <p>2. 了解創業過程中的行銷方式，增進對職涯的了解。</p>																				
活動內容 (附課表)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期 節次</th> <th style="width: 15%;">時間</th> <th style="width: 30%;">課程名稱</th> <th style="width: 40%;">課程內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>08:30-09:10</td> <td>珍珠奶茶擴香盤</td> <td>1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>09:20-10:00</td> <td>蝶谷巴特提袋</td> <td>蝶谷巴特提袋製作</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>10:10-10:50</td> <td rowspan="2">餅乾皂與回饋與意見 分享</td> <td rowspan="2">餅乾皂製作</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11:00-11:40</td> </tr> </tbody> </table>			日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作	2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作	3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作	4	11:00-11:40
日期 節次	時間	課程名稱	課程內容																		
1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作																		
2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作																		
3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作																		
4	11:00-11:40																				

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室-翻轉水果派				
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間	<input type="checkbox"/> 寒假	<input type="checkbox"/> 童樂節	<input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生	<input type="checkbox"/> 國中生	<input type="checkbox"/> 教師	<input type="checkbox"/> 家長	人數 _____10_____人
活動日期	115年7月6日至115年7月6日(下午場)，共半日，共1場				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)				
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合視覺化圖示，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 選用台灣在地當令水果。 6. 剩食翻轉：將沒吃完的水果切碎變身高級甜點。 				
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容	
	1	08:30-09:10	翻轉水果派	了解食材、製程、餐飲永續概念	
	2	09:20-10:00		(1) 食材洗滌、切割、秤量	
	3	10:10-10:50		(2) 製作翻轉水果派	
4	11:00-11:40	(1) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (2) 了解行銷基本概念			

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-自我探索)袋走藝抹香																				
職 群	商業類-創意設計、認識行銷																				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 童樂節 <input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____																			
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長	人數	<u>10</u> 人																		
活動日期	115年7月7日至115年7月7日(上午)共半日，共1場																				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室1(迷迭香餐館)																				
活動特色	<p>1. 透過動手創作發想、選擇香味、顏色圖案等的過程更加了解自我喜好與情感，培養創意與美感增進自我認識並從中練習問題解決。</p> <p>2. 了解創業過程中的行銷方式，增進對職涯的了解。</p>																				
活動內容 (附課表)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期 節次</th> <th style="width: 15%;">時間</th> <th style="width: 30%;">課程名稱</th> <th style="width: 40%;">課程內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>08:30-09:10</td> <td>珍珠奶茶擴香盤</td> <td>1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>09:20-10:00</td> <td>蝶谷巴特提袋</td> <td>蝶谷巴特提袋製作</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>10:10-10:50</td> <td rowspan="2">餅乾皂與回饋與意見 分享</td> <td rowspan="2">餅乾皂製作</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11:00-11:40</td> </tr> </tbody> </table>			日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作	2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作	3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作	4	11:00-11:40
日期 節次	時間	課程名稱	課程內容																		
1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作																		
2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作																		
3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作																		
4	11:00-11:40																				

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-永續)小小主廚的智慧實驗室-流心乳酪塔				
職 群	農業類-烘焙、家事-簡易輕食				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間	<input type="checkbox"/> 寒假	<input type="checkbox"/> 童樂節	<input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生	<input type="checkbox"/> 國中生	<input type="checkbox"/> 教師	<input type="checkbox"/> 家長	人數 _____10_____人
活動日期	115年7月7日至115年7月7日(下午場)，共半日，共1場				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室2(百里香餐館)				
活動特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由捏塑、塑形與裝飾等實作，訓練手部肌力與手眼協調能力。 2. 將製程拆解為微型步驟，配合視覺化圖示，降低認知負荷以提升成效。 3. 學生利用 AI 將作品生成精美宣傳，跨越繪畫與文字障礙，體驗餐飲行銷。 4. 結合食材特性與烘焙原理教學，透過實作深化製程認知，扎根餐飲素養。 5. 友善原料：選用支持動物福利的非籠飼雞蛋，教導尊重生命。 				
活動內容 (附課表)	節次	時間	主題	課程內容	
	1	08:30-09:10	流心乳酪塔	了解食材、製程、餐飲永續概念	
	2	09:20-10:00		(1) 食材秤量、製前處理	
	3	10:10-10:50		(2) 製作流心乳酪塔	
	4	11:00-11:40		(1) 利用 AI 工具生成行銷宣傳品 (2) 了解行銷基本概念	

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-自我探索)袋走藝抹香																				
職 群	商業類-創意設計、認識行銷																				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 童樂節 <input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____																			
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長	人數	<u>10</u> 人																		
活動日期	115年7月8日至115年7月8日(上午)共半日，共1場																				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室1(迷迭香餐館)																				
活動特色	<p>1. 透過動手創作發想、選擇香味、顏色圖案等的過程更加了解自我喜好與情感，培養創意與美感增進自我認識並從中練習問題解決。</p> <p>2. 了解創業過程中的行銷方式，增進對職涯的了解。</p>																				
活動內容 (附課表)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期 節次</th> <th style="width: 15%;">時間</th> <th style="width: 30%;">課程名稱</th> <th style="width: 40%;">課程內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>08:30-09:10</td> <td>珍珠奶茶擴香盤</td> <td>1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>09:20-10:00</td> <td>蝶谷巴特提袋</td> <td>蝶谷巴特提袋製作</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>10:10-10:50</td> <td rowspan="2">餅乾皂與回饋與意見 分享</td> <td rowspan="2">餅乾皂製作</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11:00-11:40</td> </tr> </tbody> </table>			日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作	2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作	3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作	4	11:00-11:40
日期 節次	時間	課程名稱	課程內容																		
1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作																		
2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作																		
3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作																		
4	11:00-11:40																				

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-自我探索)袋走藝抹香																				
職 群	商業類-創意設計、認識行銷																				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 童樂節 <input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____																			
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長	人數	<u>10</u> 人																		
活動日期	115年7月10日至115年7月10日(上午)共 半 日，共 1 場																				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室1(迷迭香餐館)																				
活動特色	<p>1. 透過動手創作發想、選擇香味、顏色圖案等的過程更加了解自我喜好與情感，培養創意與美感增進自我認識並從中練習問題解決。</p> <p>2. 了解創業過程中的行銷方式，增進對職涯的了解。</p>																				
活動內容 (附課表)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期 節次</th> <th style="width: 15%;">時間</th> <th style="width: 30%;">課程名稱</th> <th style="width: 40%;">課程內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>08:30-09:10</td> <td>珍珠奶茶擴香盤</td> <td>1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>09:20-10:00</td> <td>蝶谷巴特提袋</td> <td>蝶谷巴特提袋製作</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>10:10-10:50</td> <td rowspan="2">餅乾皂與回饋與意見 分享</td> <td rowspan="2">餅乾皂製作</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11:00-11:40</td> </tr> </tbody> </table>			日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作	2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作	3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作	4	11:00-11:40
日期 節次	時間	課程名稱	課程內容																		
1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作																		
2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作																		
3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作																		
4	11:00-11:40																				

新北市115年度職業試探暨體驗教育中心課程

活動名稱	(未來職探-自我探索)袋走藝抹香																				
職 群	商業類-創意設計、認識行銷																				
辦理類型	<input type="checkbox"/> 學期間 <input type="checkbox"/> 寒假 <input type="checkbox"/> 童樂節 <input checked="" type="checkbox"/> 暑假	<input type="checkbox"/> 多元職探合作場次：_____																			
對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國小生 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長	人數	<u>10</u> 人																		
活動日期	115年7月14日至115年7月14日(上午)共 半 日，共 1 場																				
活動地點	光復高中職探中心-中西餐教室1(迷迭香餐館)																				
活動特色	<p>1. 透過動手創作發想、選擇香味、顏色圖案等的過程更加了解自我喜好與情感，培養創意與美感增進自我認識並從中練習問題解決。</p> <p>2. 了解創業過程中的行銷方式，增進對職涯的了解。</p>																				
活動內容 (附課表)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期 節次</th> <th style="width: 15%;">時間</th> <th style="width: 30%;">課程名稱</th> <th style="width: 40%;">課程內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>08:30-09:10</td> <td>珍珠奶茶擴香盤</td> <td>1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>09:20-10:00</td> <td>蝶谷巴特提袋</td> <td>蝶谷巴特提袋製作</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>10:10-10:50</td> <td rowspan="2">餅乾皂與回饋與意見 分享</td> <td rowspan="2">餅乾皂製作</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11:00-11:40</td> </tr> </tbody> </table>			日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作	2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作	3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作	4	11:00-11:40
日期 節次	時間	課程名稱	課程內容																		
1	08:30-09:10	珍珠奶茶擴香盤	1. 介紹手作工作室與創業經驗分享 2. 珍珠奶茶擴香盤製作																		
2	09:20-10:00	蝶谷巴特提袋	蝶谷巴特提袋製作																		
3	10:10-10:50	餅乾皂與回饋與意見 分享	餅乾皂製作																		
4	11:00-11:40																				