

課程名稱 | ★人生的滋味~品味酸甘甜

課程屬性 生命與健康

課程編號 1132-1132H47

授課老師 鄒佳芳

最高學歷/ 長榮大學 大眾傳播學系

相關學經歷/ 1. 臺灣園藝輔助治療協會、亞太國際園藝治療協會認證註冊園藝治療師
2. 衛生福利部「預防及延緩失能照護方案」/ 樂智據點 帶領老師
3. 國中小高關懷與特殊兒園療課程規劃與執行
4. 弘福協會暨 學甲/北門/新市日照中心 園藝治療課程規劃與執行
5. 伊甸基金會自閉症情緒成長團體園療與藝術陪伴課程規劃與執行
6. 台南市政府觀光旅遊局/ 新化虎頭埤導覽志工
7. 日式和諧粉彩正指導師

現職/ 冉冉園藝治療工作室 園藝治療師

上課時間 每週日上午09:00-12:30 第一次上課日期 2024年10月06日（星期日）

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

人過了中年，開始想像自己的人生下半場。

在人生壯年期、退休後、空巢時，你想過怎麼樣的生活呢？想逆齡、健康、築夢、自我實現的想像！

人生上半場，我們經歷念書、考試、工作、照顧父母和孩子，人生精華在此呈現；人生下半場，我們注意健康、情感到自我理想實踐，一段很棒的下半場旅程等著我們，如何過得充實？如何規畫自己精彩的下半場旅程？

1. 認識油切好物-羅望子(酸子)
2. 運用各式不同酸度的材料堆疊屬於自己風味的酸梅湯

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜歡香草與辛香料、及喜愛健康飲食的你，認識堆疊不同酸味層次的材料來自製消暑的酸梅湯

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

1. 在講述中認識酸子與各式酸梅湯材料
2. 透過五感連結各式材料、同時一同品嚐酸梅湯
3. 帶回一包酸梅湯材料包

4. 如何取得學分？（評量方式）

課程參與度

5. 備註&推薦書目

材料費150元(當天繳交給老師或現場助理)

--

課程進行:

●學員自備

1. 環保杯
2. 個人餐具/碗盤
- 3.

書寫用筆

使用教材| 酸豆. 酸梅湯材料

教材費| 150 元

招生人數| 20 人 (若非課程特殊需求, 每班招收人數至少 35 人。)

學分收費| 0 學分 350 元 (1 週課程/一次上課 3 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2024-10-06 上午09:00~12:30	酸豆與酸梅湯 9:00-12:00	1. 透過講述與觀察植物, 五感連結各式材料來認識酸豆與酸梅湯 2. 認識植物與台南文化的連結