

課程名稱 | 芳療與居家保健-進階班

課程屬性 生命與健康

課程編號 1002-2647

授課老師 謝詩瑩

最高學歷/ Torch Trinity Graduate University :Christian Counseling and School counseling

相關學經歷/ 1. 證照：韓國KPEI心理諮商師1級, 夫妻諮商師 1級、韓國女性家族部
家族暴力諮商師
美國ACSI國際學校諮商師、美國NAHA國際芳療師、美國IHA國際香草講師會員等等
2. 芳療經歷：台南社大講師(2006~2023)、首爾國際婦女協會課程統籌主席、首
爾國際婦女協會-英文芳療講師、化妝品應用學系講師、職訓局芳香療法專業班
講師, 芳香療法執照班、芳療從業人員培訓班特約講師、國內大學芳香療法研討
會講師等等
3. 諮商經歷：夫妻療癒營、社工療癒營、義工激勵退修營帶領人、中英文個人
、親子及夫妻諮商、駐韓美軍諮商等等
韓國多文化兒童事工 - 親子情緒工作坊、韓國台灣婦女協會 -
親子個性工作坊
韓國龍仁市孤兒院事工 -
兒童療癒活動團體(二年), 韓國龍仁市健康家庭支援中心 -
中低收入需求兒童週末工作坊

現職/ 專職芳療講師，夫妻與家庭諮商師

上課時間 每週二晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2011年11月01日 (星期二)

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

香氣分子在身體旅行。嗅覺細胞解碼之後，輾轉傳到負責處理氣味，情緒與記憶的嗅腦，來影響神經細胞之間訊息的傳遞。

疾病分子在身體旅行。透過享受香氣與認識常見保健問題，將身體裡的負面訊息降低，來預防問題突然而來的無所適從

Selina老師活潑有趣的教學方式，實用多變的居家配方

帶你由淺而深進入芳香療法的國度領域

從美麗肌膚、肌肉酸痛到舒壓按摩、失眠憂鬱、個人獨家調配香氛、有機植物純露料理

每一堂課永遠有新的驚喜、每一堂課都有物超所值的感受

一起重新張開眼睛體會自己；感受週遭的人、事、物、植物、音樂、電影

重新與這個世界連結

愛美麗的學生族群對這門課有興趣

想增加個人魅力的上班族需要上這門課

細心照顧全家健康的媽媽更覺得課程非常實用

讓芳香療法來增加生活樂趣、照顧自己和家人

擁有青春喜悅、保持身材苗條、健康身心容光煥發。

2. 修此門課需具備什麼條件？

為避免課程內容無法吸收，以及不熟練進階班特殊課程方式(3個週二晚間+一個週六全天)
本課程僅限曾經上過台南社大Selina老師 芳香療法課程學生參加
(芳香療法初體驗至少上過兩學期並且獲得"通過"之同學)

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

Selina老師現場教學方式搭配

理論講授、植物幻燈片、電影觀看、按摩實習+學員親手調配實習

從美麗肌膚、肌肉酸痛到壓力過大、失眠憂鬱

學生將非常熟練於居家調配

讓芳香療法來增加生活樂趣、照顧自己和家人

4. 如何取得學分？(評量方式)

課堂DIY實作、課堂發言與參與、作業、按摩實習、個案累積

5. 備註&推薦書目

教材費含講義、每堂課製作成品費用、香草大餐材料費

教材費 | 約 1300 元 (含講義費)

1. 芳療調配DIY(1)+品嚐美國小點
2. 芳療調配DIY(2)+品嚐加拿大飲品
3. 芳療調配DIY(3)+品嚐馬達加斯加小點
4. 芳療調配DIY(4)+品嚐保加利亞小點
5. 芳療調配DIY(5)+ 品嚐西班牙小點
6. 西班牙香草饗宴一起做(開胃飲料、開胃菜、沙拉、主菜、甜點)

使用教材 | Selina老師編授講義每堂10~15大張

教材費 | 1300 元

招生人數 | 36 人 (若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 | 1 學分 1000 元 (6 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	2011-11-01 晚上07:00~09:50	美國廚房	1. 歷史故事與美麗傳說 2. 今日主菜/小點/飲料 3. 生理對應/心理對應/生活狀態與疾病 4. 對應音樂 5. 對應植物油(1) 6. 對應精油香氣·植物人格與個性(1~3)
2	2011-11-08 晚上07:00~09:50	馬達加斯加廚房	1. 歷史故事與美麗傳說 2. 今日主菜/小點/飲料 3. 生理對應/心理對應/生活狀態與疾病 4. 對應音樂 5. 對應植物油(2) 6. 對應精油香氣·植物人格與個性(4~6)
3	2011-11-15 晚上07:00~09:50	保加利亞廚房	1. 歷史故事與美麗傳說 2. 今日主菜/小點/飲料 3. 生理對應/心理對應/生活狀態與疾病 4. 對應音樂 5. 對應植物油(3) 6. 對應精油香氣·植物人格與個性(7~9)
4	2011-11-20 晚上07:00~09:50	西班牙廚房	1. 歷史故事與美麗傳說 2. 今日主菜/小點/飲料 3. 生理對應/心理對應/生活狀態與疾病 4. 對應音樂 5. 對應植物油(4) 6. 對應精油香氣·植物人格與個性(10~12)
5	2011-11-20 晚上07:00~09:50	香氣饗宴	西班牙香草饗宴一起做(開胃酒、開胃飲料、開胃菜、沙拉、主菜、甜點) 1. 食譜故事 2. 菜單設計重點 3. 一起做

6	2011-11-20 晚上07:00~09:50	加拿大廚房	1. 歷史故事與美麗傳說 2. 今日主菜/小點/飲料 3. 生理對應/心理對應/生活狀態與疾病 4. 對應音樂 5. 對應植物油(5) 6. 對應精油香氣・植物人格與個性(13~15) 7. 加拿大香氣配方與使用方法 8. 香氣抓週 DIY : 品嚐加拿大小點、芳療調配DIY(5)
---	-----------------------------	-------	---