課程名稱 ★6/24地中海小館香草料理坊

課程屬性 週末學習營　　課程編號 1061-1061W17

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/ 專職心理諮商師，芳療講師

上課時間 每週六整天 第一次上課日期 2017年06月24日（星期六）

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

香草讓飲食香氣十足、地中海飲食讓身體開心也讓心情美麗,當香草料理遇上地中海沿岸小酒館名菜!
下班後跟朋友在晚餐前先聊天吃點好吃的墊胃的文化，聊得高興的話,風富多變的小酒館料理也能讓你一路吃到夜晚!
讓我們一起學、一起做+一起吃French Bistro ,Tapas Bar 和Trattoria小酒館美食及飲品,一起從香草產地特別的風土民情得到樂趣與健康身心的效果。

2.修此門課需具備什麼條件？

喜愛香氣料理的朋友

3.上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

5.備註&推薦書目

【週末營或工作坊學費說明】
不享折扣優惠-舊生在106/2/10(五)前報名仍無法再享95折喔！
【退選說明】
本活動如欲退課，請於106年6月16日〔星期五〕晚上9點前持報名收據至社大校本部辦理，逾期或收據遺失恕不辦理退課。

課程日期異動公告(106.1.9)
原訂上課時期106/6/17，因故改為106/6/24(六)

使用教材| 1300

招生人數| 30 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 600 元（1 週課程/一次上課 7 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2017-06-24 整天	小酒館香草料理	上課時間9：00-17：00 上午 1.醬醬醬醬--做兩瓶美味抹醬帶回家 2.香草國度音樂 3.香草國度精油配方 4.開胃飲料、開胃菜、沙拉、主菜、甜點食譜設計重點講解 中午 DIY實作--香草饗宴一起做(開胃飲料1、開胃酒1、西班牙Tapas、沙拉、Bistro food 跟Trattoria Cooking) 下午 1.小酒館甜點一起做 2.餐後酒一起做 3.香草國度歷史故事與美麗傳說