

臺北市民田園綠化教育講座 114 年 6 月課程簡章

上課地點： 台北市忠孝東路三段 248 巷 30 號（懷生國中 綠化教室）
 上課時間： 星期（六）上午 09：30—11：30 星期（六）下午 14：30—16：30
 星期（日）上午 09：30—11：30 **（請留意上課時間可能彈性調整）**

報名方式： 電話 02-2731-8214
 e-mail 報名：service@topgreen.org.tw
 線上報名：<https://www.beclass.com/rid=294ff366806efafead55>

報名時間： 星期一至五：上午 9：30-11：30、下午 13：30-16：30
 直播位置： 開課時同步於台北市民綠化講座 FB 提供直播(<https://reurl.cc/OGW017>)

上課日期	課程名稱	課程內容	講師	備註	主題
6 月 07 日星期六 上午 09:30-11:30	養生黃豆產品豆漿及納豆製作法	1. 介紹黃豆營養成分與養生觀念。 2. 豆漿與納豆對人體養生功能。 3. 納豆發酵原理與製作要領。	郭倫甄老師	發酵納豆成品，品嚐	C
6 月 07 日星期六 下午 14:30-16:30	屋頂花園規劃與種植	在水泥叢林尋求巧妙空間營造生態空中花園、綠牆與水生植物池，讓我們能享受庭藝田園樂趣	江育賢老師		A
6 月 14 日星期六 上午 09:30-11:30	地瓜的品種介紹與食用價值	1. 介紹甘藷的起源，營養價值，主要的品種，栽培與管理及選購利用與料理。 2. 介紹甘藷葉栽培與利用。	陳博惠老師		C
6 月 14 日星期六 下午 14:30-16:30	居家植物病蟲害診斷與防治	家裡的植物生病了要怎麼辦呢？介紹常見的植物病蟲害，學習如何幫家裡的植物健康檢查並進行簡易防治方法。	孫岩章老師	提供植物問診	A
6 月 21 日星期六 上午 09:30-11:30	植物水果酒、米酒與甜酒釀之製作	以米麴及水果釀造製作成甜酒釀、水果酒，其品質風味極佳，讓老師來告訴您這些祕訣。	郭倫甄老師	水果酒品嚐	C
6 月 21 日星期六 下午 14:30-16:30	荷花、蓮子、蓮藕的介紹與應用	夏至的食與飲（蓮子篇介紹）	陳鳳玉老師	課程當天線上直播示範營養豐富的蓮子湯品嚐	C
6 月 28 日星期六 上午 09:30-11:30	植物繁殖不求人	1. 有性繁殖法/播種需知/授粉及採種要領。 2. 無性繁殖法分株/扦插/壓條簡介。	梁群健老師		C
6 月 28 日星期六 下午 14:30-16:30	植物種籽機能性與食安、養生之應用	1. 介紹蔬果種籽機能性成分。 2. 正確運用種籽之養生與食用油的食安問題。	陳錫秋老師		C
課程說明	1. 本講座課程為臺北市政府產業發展局補助，全數課程皆提供公務人員終身學習認證。 2. 本年度課程分為四大主題:A 都市農園藝初階課程、B 都市農園藝進階課程、C 食農教育推廣及應用、D 綠化療育及趣味應用課程，請見分類標示，歡迎依需求挑選課程上課。 3. 請預先以電話或網路報名。請珍惜政府資源，如報名後無法出席上課，請務必提前來電告知取消，以便釋出名額予候補人員。 4. 一般課程(不含 DIY)上課人數限定 50 人，DIY 課程僅提供繳交材料費之學員操作實習，依不同屬性另有名額限制。 5. DIY 材料費請於手作課程前一周繳費以利手作材料之準備，可至懷生國中 4 樓綠化教室繳費，或於報名時選擇銀行帳戶匯款，並於繳費後請來電或 e-mail 告知姓名帳號後 5 碼才完成報名。				