109年HAKKA好學園 研習課程總表

序號	課程名稱	講師	招生名額	日期	上課時數及時段	報名費	材料費	課程內容(大綱)	備註
1	Hakka創意非洲鼓藝樂齡班 (客家篇)	林維茜	30人	3/5~7/2 (每週四) 9:30~11:30	2小時/堂，共16堂 09:30~11:30(每週四)	2,400元	380元	認識非洲鼓曲複習與串聯，基礎節奏練習，身體打擊與合奏，以「面具舞」的非洲鼓曲來學習非洲節奏的現代運用，同時，以「搖滾賣酒」、「客家子弟踏出來」等客家歌曲來做課堂學習，綜合複習含成果分享	學員須自備樂器
2	新北青出於藍 (文創班)	劉俊卿	30人	4/5~6/21 (每週日) (4/26及5/10母親節停課)	6小時/堂，共10堂 09:00~12:00 13:00~16:00	5,000元	2,000~3,000元 (學員自付)	摺疊縫紮專題課程： 菱形折疊、龜甲紋、片野絞、放射性折疊	工具自備
3	竹編藝術 (初階班)	林書民	30人	4/11~7/11 (雙週六上午至下午)	5小時/堂，共6堂 09:00~12:00 13:00~15:00	1,200元	1500~2000元 (學員自付)	認識竹材、竹材處理說明及實際操作、編織初體驗、輪花器、餐墊、扇子、圓盤、船型籃	工具自備
4	口說藝術-快樂打竹板	張春泉	30人	5/3~7/12 (每週日)	3小時/堂，共10堂 09:00~12:00	350元	免	口說藝術淺談 -七塊板基礎打法、(客語嗒嘴鼓)簡易開場板、(客語嗒嘴鼓) 單點 雙點馬蹄點、你麼儕(客語竹板快書) 滾板 收板、你麼儕初階開場板、罰企複習竹板基礎打法、你麼儕罰企多人開場板、錢串仔雙點配唱、錢串仔手眼身法步、創作淺談複習	學員須自備樂器
5	手沖咖啡 (技藝專班)	廖長志 甄子康	每梯次20人	5/16~6/6 (每週六) 8/1~8/29 (每週六)	2小時/堂，共4堂 09:00~11:00 (共2梯次)	每梯次1,000元	每梯次1000元 (學員自付)	第1梯次課綱：世界咖啡產區、品種、生豆處理方式，咖啡烘焙方式介紹，各式手作咖啡器具、器具操作，使用技巧介紹，手沖咖啡實作、手沖、沖煮技巧，學員操作指導及總結討論。 第2梯次課綱：理解國際金杯咖啡(Gold Cup)系統概論，藉由系統化的學習，能更快速的理解手沖咖啡的沖泡技巧	工具自備
6	客家纏花 (文創班)	曾國棻	30人	9/6~11/22 (每週日)	3小時/堂，共10堂 09:00~12:00	1,600元	1000元 (學員自付)	將纏花工藝結合文創概念設計兼具藝術與實用的纏花作品。加冠筆套、晉祿筆套、看花系列及以客家美食為設計主題結合文創概念	工具自備
7	客家纏花北部賞析 (文創講座)	陳惠美	100人	8/1 (週六)	3小時/堂 09:00~12:00	600元	免	1.講者簡介 2.認識纏花工藝 3.纏花的發展與運用 4.生活中的春仔花 5.作品賞析 6.交流QA	
8	客家纏花南部賞析 (文創講座)	謝雅秀	100人	8/29 (週六)	3小時/堂 09:00~12:00	600元	免	雅[綉]人生-謝雅秀的綉線花 1.春仔花開-雅秀師的人生故事 2.錦綉纏繞-雅秀師的母藝與巧思(作品選輯) 3.線縈情牽-歡喜教，甘願授的雅秀師(傳藝點滴) 4.答問分享	
9	醬缸藝術	醃漬脆筍	丁寶珠、湛文龍	200	8/2(週日)	10:00~11:00 11:00~12:00 14:00~15:00 15:30~16:30	報名費及材料費450元 (附贈陶罐)	課程包含： 醃漬脆筍、酸菜、紅麴醬及料理	配合節令或活動，彈性調整內容及時程
		醃漬酸菜	丁寶珠、湛文龍	200	10/16(週五)				
		紅麴醬及料理	林威妊	100份	11/1(週日)				
10	客家米食 (手作班)	4-6月 艾粄或粄粽	配合活動安排講師	100	配合活動安排	11:00~12:00 14:00~15:00 15:30~16:30	每場次200元	學員自付 200~300元	課程包含： 艾粄/粄粽、竹筍包、粄圓&菜包	配合節令或活動，彈性調整內容及時程
		7-9月 竹筍包		100					
		10-12月 粄圓&菜包		100					