

「TaiwanLIFE 台灣全民學習平台」111 年度第 3 梯次收費學分班招生公告

開課時間：2022.9.1~11.30

報名時間：2022.8.1~2022.9.30 (2022.8.31 前報名享八五折早鳥價優惠)

教學方式：採線上教學，於 TaiwanLIFE 平台上觀看教學影片，進行線上測驗、討論及面授，期末繳交作業。

選修加碼送好禮

- ☆ 凡報名本梯次課程即贈送木質手機架一個(無累計)。
- 選修 4 學分以上，另贈送 32G USB3.0 隨身碟一個。



TaiwanLIFE 學分班課程網頁介紹

- ☆ 請參考空大終身學習推展中心網站，非正規教育課程認證學分班網頁。

【非正規教育課程認證學分班→近期學分班開課】網頁，<https://lihi1.com/sjtCo>

【非正規教育課程認證學分班→學分採認及減修】網頁，<https://lihi1.com/jbV26>



當機器人來上班： 未來職場的 AI 必修課

2 學分

國立雲林科技大學

胡詠翔老師

最低開課人數 15 人

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

培訓學生及職場人士具備 AI 人工智慧基礎數位知識，增加 AI 職場應用職能。

課程內容摘錄：

- AI 人工智慧新浪潮
- 當機器人來上班創新案例
- AI 倫理與法律
- AI 倫理與智慧財產權
- AI 與你的就業



西餐健康廚房

2 學分

國立高雄餐旅大學

程玉潔老師

最低開課人數 20 人

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

以西餐為基礎，教授六種對身體有益的烹調方式，利用食材原味取代人工調味，做出美味菜餚。

課程內容摘錄：

- 唯根蔬食
- 地中海飲食
- 低溫舒肥烹調
- 咖哩長壽料理
- 發酵食品應用
- 健康防疫西餐



中餐健康廚房

2 學分

國立高雄餐旅大學 中餐廚藝系助理教授 林致信
中餐廚藝系 教授級專技人員 陳嘉謨

最低開課人數 20 人

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

去除傳統中餐的高溫油炸、煎烤、醃製、煙燻以及過多調味的烹調方式，教導大家更健康、能吸收更多營養的中式烹調手法。

課程內容摘錄：

- 健康蔬食
- 元氣粥品
- 發酵食品在中餐的應用
- 中式地中海飲食
- 養生藥膳與煲湯
- 舒肥烹調在中餐的應用



歐陸經典烘焙

1 學分

國立高雄餐旅大學
程玉潔老師

最低開課人數 40 人

1,200 元

(早鳥價 1,020 元)

歐式麵包著重於食材的單純原味與烘焙技術的高度要求，沒有太多花俏的內餡與裝飾，本課程教導多款經典的歐陸麵包製作。

課程內容摘錄：

- 歐式麵包的基本麵糰製作
- 直接攪拌法之調整改良
- 軟麵糰及高油糖麵糰
- 間接醱酵法及酵母的區分
- 裹油類麵糰



西餐烹調

2 學分

國立高雄餐旅大學
屠國城老師

最低開課人數 20 人

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

本課程能讓學員對西餐烹調有基礎的認知，瞭解西餐的食材及高湯醬汁製備，以及各式烹調法的菜餚實作，並認識西餐標準廚房設備及操作機具，使同學能順利烹調各式西式菜餚。

課程內容摘錄：

- 西餐的食材製備
- 西餐的高湯、醬汁
- 西餐的各式烹調法(煎炒、油炸、烤、濕熱、混合、澱粉類)
- 西餐之沙拉製作



餐酒館創意料理

2 學分

國立高雄餐旅大學

程玉潔老師

最低開課人數 20 人

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

餐酒館(Bistro)起源於巴黎，是指結合酒吧和咖啡廳的餐廳，提供簡單、平凡、價格適中的菜色，烹調手法不須遵循傳統，可隨意變化；本課程教導學員學習餐酒館的菜單料理。

課程內容摘錄：

- 湯品及沙拉
- 美味風味醬
- 開胃菜製作
- 米麵食及蔬食
- 海鮮、禽、肉類主食
- 多元文化融合

- ◎ 課程含一次同步視訊教學，未及參與的同學可觀看事後剪輯的影片補課。
- ◎ 修習及格的空大學生，中心將寄發學分證明書紙本，供同學申請減修空大畢業學分。
- ◎ 每門課程都另設有免費試讀課程，有興趣的同學可以先報名免費試讀課程，瞭解教學內容及方式，再決定是否報名正式收費課程。

☆ 請至臺灣全民學習平台 taiwanlife.org 【終身學習學分班】專區內報名

☆ 有疑問請電洽：國立空中大學終身學習推展中心 (02) 2282-9355#6401~6405