

TaiwanLIFE 台灣全民學習平台」112 年度第 2 梯次收費學分班招生公告

開課時間：2023.6.1~8.31

報名時間：2023.4.17~2023.5.31 (2023.5.19 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 2 門課程(含)以上，另贈 TaiwanLIFE 餐具組。



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

【非正規教育課程認證學分班→學分採認及減修】網頁



餐桌上的營養與安全

2 學分

內湖社區大學

紀秀美營養師

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

本課程整合食品安全、營養學、食物學、微生物學的知識，讓您瞭解每日吃進嘴裡的食物，是如何建構與維持身體健康。課程中教授學員如何選擇及保存食物，學習保留營養美味的烹調法；並深入瞭解食物、營養素與健康的關係，幫助學員們找出飲食習慣的地雷，讓自己與家人更健康。



中式米麵食

2 學分

國立高雄餐旅大學

林秀薰、李木生

何美和 三位老師

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

中式米食與麵食是我們華人文化與藝術的結晶，幾千年來隨著烹調器皿的改良與烹調技能的精進，使其加豐富與多元。

本課程介紹了黏米粉類、糯米粉類、澄粉類、麵粉類、糯米糰類等 18 道中式米麵食的點心製作教學，教學中運用了蒸、煮、煎、炸等不同的烹調技術，讓您學會最道地最具風味的中式米麵食。



西餐基礎製備與烹調

方法 2 學分

國立高雄餐旅大學
西餐廚藝系 副教授
程玉潔老師

2,400 元
(早鳥價 2,040 元)

本課程為西餐烹調之基礎課程，課程內容涵蓋各類烹調前置備、高湯處理、醬汁製備及各類烹調方法；菜餚的製備上不強調花俏的盤飾，但對製備及烹調的各個細節要求周全，料理上的技巧與火候要能確實的掌控，建構厚實的廚藝基礎，讓學員不僅能修習到烹調的基礎知識與技能，還具備食安營養衛生的知識。



進階西餐烹調 主廚

養成課程 2 學分

國立高雄餐旅大學
餐飲廚藝科 副教授
屠國城老師

2,400 元
(早鳥價 2,040 元)

本課程中設計了五大洲的經典套餐與無國界料理，在教學上不僅著重於烹調步驟的熟記，更強調烹調科學與學理的理解應用，讓學員不單只是死記流程，而是能靈活的運用創意，在菜餚中加入自己的巧思與變化。除烹調技能的精進外，本課程同時也教導廚房管理哲學與人生觀，培育學員成為一位稱職的廚師。

- ◎ 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