

## 「TaiwanLIFE 台灣全民學習平台」110 年度第三梯次收費學分班招生公告

開課時間：2021.9.1~11.30

可報名時間：即日起至 2021.9.30 前（2021.8.31 前報名有八五折早鳥價優惠）

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** (贈品將於課程報名期限結束，平台人員統計確認學員報名狀況後寄發)

☆ 本梯次課程選修 3 學分以上，贈送 32G USB3.0 隨身碟一個。

選修 6 學分以上，贈送 5000mAh 行動電源一個。

選修 8 學分以上，贈送隨身碟一個及行動電源一個。

開設科目	教師	學分數	訂價 (早鳥價)	講授主題
臺灣百年手路菜	陳嘉謨	2	2,400 (2,040)	本課程教導學員 24 道經典的台灣百年手路菜，也帶學員認識每道菜的典故與時空背景故事。 課程內容含： ➢ 台灣酒家菜 ➢ 台灣特有外燴菜（辦桌菜） ➢ 福建菜、廣東菜、川湘菜、江浙菜在台灣
西餐烹調	屠國城	2	2,400 (2,040)	課程內容含： ➢ 西餐的食材製備與高湯、醬汁 ➢ 西餐的各式烹調法(煎炒、油炸、烤、濕熱等) ➢ 西餐的混合類烹調及澱類烹調法 ➢ 西餐之沙拉製作
餐酒館 創意料理	屠國城	2	2,400 (2,040)	餐酒館(Bistro)最初起源於巴黎，是指那些結合酒吧和咖啡廳的餐廳，提供簡單、平凡、價格適中的菜色，烹調方法較為自由。 課程內容含： ➢ 湯品、沙拉及醬汁 ➢ 開胃菜製作 ➢ 米麵食及蔬食製作 ➢ 海鮮、禽、肉類主食製作

蛋糕製作	葉連德	1	1,200 (1,020)	<p>本課程從蛋糕製作學習概論開始學起、並以市面上各款熱賣蛋糕為教學範例，進行調整與改良，使其更美味，製作流程更合理。</p> <p>課程內容含：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 蛋糕製作概論</li> <li>➢ 傳統麵糊類、戚風類、乳沫類蛋糕製作</li> <li>➢ 經典麵糊類、戚風類、乳沫類蛋糕製作</li> </ul>
麵包製作	葉連德	1	1,200 (1,020)	<p>本課程為學習麵包製作的必修課程，初學者、進階者皆可學習，無論您要開店創業或是參加國家技術士考試，本課程都會帶給您許多幫助。</p> <p>課程內容含：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 麵包製作概論</li> <li>➢ 直接法、中種法、湯種法教學</li> <li>➢ 液種法、裹油法、天然種法教學</li> </ul>
舞動瑜珈	何詩涵	1	1,200 (1,020)	<p>透過本課程，從說明到示範，帶領學員了解自己的身體、調整自己的體態。</p> <p>課程內容含：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 自我檢視-身體的正位</li> <li>➢ 抗老回春、塑造完美體態、強化肌力</li> <li>➢ 各式瑜珈姿勢教學介紹 ( 含同步線上帶領 )</li> <li>➢ 自我檢測量表-記錄身體的狀況</li> </ul>
色鉛筆繪本 風格插畫	沈嫻君	2	2,400 (2,040)	<p>課程內容含：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 認識色鉛筆，基礎色彩認知</li> <li>➢ 色鉛筆的上色技巧、漸層技巧</li> <li>➢ 基礎線條及應用</li> <li>➢ 裝飾漸層、繽紛疊色等技法介紹</li> </ul>

- ◎ 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可取得學分證明書，減修空大畢業學分。
- ◎ 每門課程都另設有免費試讀課程，開放每週的第一單元影片供學員觀看，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。

☆詳細報名資訊請見【110 年度第一梯次非正規教育課程收費學分班】招生說明網頁

[https://lfdc.nou.edu.tw/part\\_5\\_4.php](https://lfdc.nou.edu.tw/part_5_4.php) [ 內含各科免費試讀課程及正式收費課程連結 ]

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