

「TaiwanLIFE 台灣全民學習平台」111 年度第 2 梯次收費學分班招生公告

開課時間：2022.6.1~8.31

可報名時間：2022.5.1~2022.6.30（2022.5.31 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

- ☆ 凡報名本梯次課程即贈送木質手機架一個(無累計)。
- 選修 3 學分以上，另贈送 32G USB3.0 隨身碟一個。



食在安心

1 學分

國立宜蘭大學食品科學系

教授 陳淑德等 19 名

最低開課人數 15 人

1,200 元 (早鳥價 1,020 元)

提供消費者正確的食品安全知識，以提升全民食品安全認知。

課程內容摘錄：

- 食品添加物之善與惡
- 肉品、乳品生產的安全性
- 基因改造食品的安全性



多類型宴會套餐設計

2 學分

國立高雄餐旅大學餐飲廚

藝科副教授 屠國城

最低開課人數 20 人

2,400 元 (早鳥價 2,040 元)

讓您學會各種類型宴會套餐，並依據您的需求設計菜單。

課程內容摘錄：

- 情人節套餐
- 新年套餐
- 聖誕套餐



台灣小吃原味與創新

1 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

1,200 元 (早鳥價 1,020 元)

教授各式各樣的台灣小吃。

課程內容摘錄：

- 碗粿、肉圓、筒仔米糕
- 蚵仔麵線、棺材板、牛肉麵
- 鹹酥雞、東山鴨頭、鹹水鵝
- 台式香腸、萬巒豬腳、羊肉爐
- 淡水阿給、蝦捲、天婦羅
- 宜蘭糕渣、臭豆腐、鐵蛋
- 芋圓、地瓜球、珠珠粉圓



臺灣傳統糕餅文化 與製作、創新

2 學分

國立高雄餐旅大學中餐廚
藝系助理教授 林致信

最低開課人數 20 人

2,400 元 (早鳥價 2,040 元)

提供 30 道台灣本土傳統糕餅製作與典故，以及 10 道具有原創性與健康概念的創意糕餅製作。

課程內容摘錄：

- 甜年糰、茯苓糕、肚臍餅
- 綠豆椪、紅龜粿、胡椒餅
- 鳳梨酥、歸寧米糕、太陽餅
- 牛舌餅、艾草粿、黑糖粿
- 芋頭酥、老婆餅、客家九層糕



烘焙健康廚房

2 學分

國立高雄餐旅大學烘焙管
理系副教授 葉連德

最低開課人數 20 人

2,400 元 (早鳥價 2,040 元)

烘焙健康廚房是一門教導大家可以去除特定食材，尤其是會造成身體負擔的食材，例如糖、奶油，或是對麩質過敏的人，也可以製作出美味健康的烘焙食品。

課程內容摘錄：

- 無糖蛋糕學理說明及蛋糕製作
- 無麩質蛋糕學理說明及蛋糕製作
- 無油麵包學理說明及麵包製作
- 高纖低脂麵包學理說明及製作
- 膠原蛋白西點學理說明及製作

- ◎ 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，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