「TaiwanLIFE 台灣全民學習平台」112 年度第 1 梯次收費學分班招生公告

開課時間：2023.3.1~5.31

報名時間：2023.1.16~2023.2.28（2023.1.14 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 3 學分以上，另贈 TaiwanLIFE 餐具組一個。

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
【非正規教育課程認證學分班→學分採認及減修】網頁

打造你的職場即戰力：職場數位力

1 學分

致理科技大學多媒體計系
教授 張淑萍老師

最低開課人數 15 人

1,200 元
(早鳥價 1,020 元)

本課程教授職場必備的各種資訊技能，含：

- 資料蒐集與整理
- 資訊安全能力
- 專案管理
- 文書處理應用
- 簡報製作
- 職場溝通工具應用
- 數位影像編輯實務

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
屠國城老師

最低開課人數 15 人

2,400 元
(早鳥價 2,040 元)

本課程以主題性的套餐設計發想，介紹各類型宴會套餐的製作，例：

- 香草饗宴套餐
- 海洋祭套餐
- 情人節套餐
- 新年套餐
- 聖誕套餐
- 犇套餐

西式早午餐製作

2 學分

國立高雄餐旅大學 國際廚藝學士學位學程主任

程玉潔老師

最低開課人數 20 人

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

每單元 5 到 15 分鐘的廚藝教學影片，讓您學會各式西式早午餐的製作，含：

- 各類肉品醃製與烹調
- 馬鈴薯烹調
- 蛋烹調
- 果醬與煎餅烹調
- 麵包製作
- 沙拉及三明治製作
- 穀物及豆類烹調
- 各式湯品

燒臘滷燻焗

2 學分

國立高雄餐旅大學

中餐廚藝系助理教授

林致信老師

最低開課人數 20 人

2,400 元

(早鳥價 2,040 元)

本課程可學到中華料理燒臘滷燻焗五種烹調方式，製作的各式傳統民間與宮廷烹調名菜，例：

- 南乳燒肋排、廣式脆皮豬
- 臘腸、臘肉
- 各式冷熱滷味、可可溏心蛋
- 雞腳凍、玫瑰油雞
- 台塑牛小排、板鴨
- 煙燻鵝胸、鹽焗魚
- 叫化雞等

◎ 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