

【TaiwanLIFE 台灣全民學習平台】113 年度第 2 梯次收費學分班招生公告

開課時間：2024.06.01~2024.08.31

報名時間：2024.04.15~2024.05.31 (2024.5.19 前報名即享早鳥價優惠)

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本質手機架(無累計)；報名兩門以上課程再送背袋一個。

TaiwanLIFE 學分班課程網頁介紹

☆ 請參考本校推廣教育中心網站說明：<https://reurl.cc/Ajg818>

【台灣全民學習平台→非正規教育學分班→近期學分班開課】招生網頁



色鉛筆繪本風格插畫入門

2 學分

樹林社區大學

沈嫻君 老師

含 1 次線上面授

2,800 元 (早鳥價 2,400 元)

本課程先講授基礎入門內容，從認識色鉛筆及繪本插畫、基礎及應用筆法到基礎上色技巧，接著安排三種繪本風格應用，將所習得的基本概念與技法實習運用在自己的創作裡，透過循序漸進的課程內容，培養學員獨立創作的技能。



台灣小吃原味與創新

2 學分

高雄餐旅大學

林致信 老師

含 1 次線上面授

2,800 元 (早鳥價 2,400 元)

本課程傳授最道地的台灣小吃製作，含米食類、麵食類、禽肉類、畜肉類、海鮮水產類、雜糧小吃類及甜點類等，除烹調方式外，也闡述台灣民間小吃的飲食文化與發展軌跡。



麵包製作

2 學分

高雄餐旅大學

葉連德 老師

含 1 次線上面授

1,400 元 (早鳥價 1,200 元)

本課程說明各種麵包製作的原理與方法，含直接法、中種法、湯種法、液種法、裹油法、天然種法等，內容完整豐富，無論是初學者、進階者，要開店創業還是參加國家技術士考試的學員，都可由本課程中獲益。



西餐基礎製備與烹調方法

2 學分

國立高雄餐旅大學

程玉潔 老師

含 1 次線上面授

2,800 元 (早鳥價 2,400 元)

本課程為西餐烹調基礎課程，教授烹調前置備、高湯處理、醬汁製備及各類烹調方法，讓您熟習西餐製備及烹調的各個細節，掌握料理技巧與火候。

- ◎ 課程含同步視訊教學，未及參與的同學可觀看事後剪輯的影片補課。
- ◎ 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。
- ◎ 以高中職畢肄業或外校專科畢業身分入學的空大全修生，修習本課程及格後，本中心會寄發學分證明書紙本，供同學減修畢業學分(每年二月及九月，辦理日期請詳教務處公告)。
註：「台灣小吃原味與創新」與「麵包製作」課程曾開設過一學分課程版本，後重送認證通過為兩學分課程，請曾修習過此兩門課程一學分課程版本且及格通過的同學，勿重覆報名兩學分版本。

☆ 如有疑問請電洽：國立空中大學推廣教育中心 (02) 2282-9355#6103、6108、6109