臺北醫學大學一一四學年度推廣教育
食物科學大觀園招生簡章

一、依　據：推廣教育審查委員會議決議。

二、目　的：1.使學員能理解食物科學基礎掌握食物種類、營養成分、理化性質及烹調變化等核心理論
2.使學員能掌握基本烹飪技巧透過實驗室影片學習食物製備基本方法與技巧
3.使學員能結合理論與實務整合食物科學理論與烹飪實作，內化課堂知識
4.使學員能培養問題解決能力獨立應對食物製備問題，達成成功製備
5.使學員能持續精進技能透過反思學習，提升烹飪技能
6.使學員能應用於日常生活運用所學於生活，提升飲食與享受烹飪

三、班　別：食物科學大觀園

四、對　象：1. 營養學、食品科學及相關科系學生
2. 專業廚師或烹飪愛好者
3. 繼續教育或在職培訓學生、高中生或預備大學生
4. 對食物科學有興趣的大眾

五、上課期限：114 年 07 月 21 至 114 年 12 月 31 日，課程總計 6 小時。

六、收費標準：學雜費及報名費，共計新臺幣 2,600 元整。單報(上)或(下)，一堂課 1,499 元。

七、上課地點：非同步遠距線上課程。

八、報名方式：一律採線上報名-進入課程平台(https://reurl.cc/bm3GZv)選取欲報名的課程，正確填妥基本資料後送出。取得虛擬帳號並於三日內繳費，或於課程平台使用電子支付繳費後才算完成報名手續。超過三天請重新報名。

九、報名日期：即日起至 114 年 12 月 24 日。

十、退費方式：學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳費用之九成。自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳費用之半數。開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。

十一、其他事項　本班為非學分班，修讀期滿由本校資訊處發給「ONLINE TMU 線上修習證明」，不授予學位證書。

十二、課程內容

1. 食物稱量技巧及容器之認識 2. 食物的加熱與冷卻觀察實驗 3. 水的 pH 值檢測與溶液沸點實驗 4. 油脂的乳化與油炸溫度實驗 5. 糖及糖果製作原理與方法 6. 澱粉糊化與玉米濃湯製作實驗	講師： 臺北醫學大學 保健營養學系 李信昌 副教授

十三、洽詢方式　臺北醫學大學 進修推廣處
服務時間　09:00-18:00
地　　址　110 台北市信義區吳興街 250 號
電　　話　(02) 2736-1661 轉 22806 鄭小姐
傳　　真　(02) 2738-7348