

生活創意紓壓

(含材料及講義)

107F074
香氛精油紓壓

10/14
周日09:00-12:00(3小時)

\$1,500

透過精油認識按摩手法進行身心靈壓力釋放，調配精油滾珠瓶乙瓶。

107F075
嬰幼兒按摩

10/21
周日09:00-12:00(3小時)

\$1,000

按摩可刺激免疫系統、舒緩放鬆，建立依附感，加強親子溝通。

107F076
舒壓呼吸靜心瑜珈

9/22、9/29、10/6、10/13、10/20、
10/27、11/3、11/10
周六10:00-11:30(12小時)

\$1,500

透過瑜珈方式進行呼吸法教學及練習，紓解壓力、放鬆身心，達到身心靈平衡及平靜。

107F077
心靈療癒OH牌卡

9/30、10/7、10/14
周日09:00-12:00(9小時)

\$2,000

OH卡是一種「自由聯想卡」及「潛意識投射卡」的系統，分組演練透過心靈牌卡了解自我。

107F078
韓系手綁乾燥花束

10/13
周六13:30-16:30(3小時)

\$1,600

應用當季的乾燥花材，學習韓式簡約又耐看的質感包裝風格，呈現膨鬆的韓系花束風格，使用韓國空運來臺的包裝紙，多層次搭配緞帶呈現，樸實及極具低調美感。

107F079
永生玫瑰花盅

11/10
周六13:30-16:30(3小時)

\$1,800

玻璃花盅結合進口的永生玫瑰(大輪，玫瑰永生花直徑約5-6cm)，學習永生玫瑰的開花技巧以及辨別永生花以及乾燥花的差別、花泥應用、花盅製作。

學語言遊世界

(含講義)

107F080
兒童唱跳英文入門班

11/4、11/11、11/18、
11/25
周日9:00-11:00(8小時)

\$1,200

藉由活潑的英文歌曲兒童學習簡易歌詞對話，進而達到練習英文的目的。(限3-8歲兒童報名，需會26個字母，限1位家長陪同)

107F081
法語入門班

11/7、11/14、11/21、11/28、
12/5、12/12、12/19、12/26
周三19:00-21:00(16小時)

\$2,600

從法語基礎字母與發音、問候語、自我介紹、進而學會生活日常對話。

107F082
日語入門班

11/6、11/13、11/20、11/27、
12/4、12/11、12/18、12/25
周二19:00-21:00(16小時)

\$2,600

從基礎50音、問候語、自我介紹、進而學會生活日常對話。

報名須知

- 報名方式：現場報名、點選QR-code網路報名或傳真報名。
- 交通資訊：摩托車請停放於校門口附近停車格，汽車請至本中心網站文件下載區印製開課當天通行證(若為多天課程之學員可於課程當天攜帶行照、駕照影本及\$500申辦停車證)
- 繳費方式：(1)至郵局郵政劃撥，「帳號：22026721，戶名：弘光科技大學」，請傳真或E-mail劃撥單。
(2)ATM轉帳，「郵局代號：700，帳號：22026721」，請來電或E-mail告知轉帳使用金融卡戶名、轉帳費用、報名者姓名及報名課程名稱。
(3)現場繳費：至本中心繳費。(2,000元以上可刷卡)
- 注意事項：(1)為響應環保，請自行攜帶水杯、餐具及成品盛裝盒。
(2)專業證照類課程出席率達80%將頒發研習證書，上課最後一天請攜帶身分證確認身分後方可領取。(加強班類型班級不頒發證書)
(3)進入烹飪及烘焙專業教室請穿著防滑鞋、圍裙及帽子。



線上報名



FB粉絲專頁

臺中市政府勞工局
照顧服務體驗活動，
了解長照職涯發展



臺中市政府勞工局
幫你找工作，
職場再出發！



弘光科技大學 推廣教育中心 43302臺中市沙鹿區台灣大道六段1018號L104辦公室(位於7-11同棟大樓)

TEL：04-26318652 分機6152-6153或專線04-26324907 FAX：04-26319280

<https://ndu.hk.edu.tw/>

★ 上述課程本中心保留最後變更之權力，詳見弘光推廣教育中心網站<http://ndu.hk.edu.tw/> ★



弘光科技大學

推廣教育中心

Professional Advancement Center

專業訓練 貼心服務

107年度下半年非學分班課程簡章

3人同行報名享
88折



單日麵包甜點

(費用含示範及製作、講義、食材、保險)

107F065

收涎糖霜餅乾 \$1,500

9/29(六)9:00-13:00(4小時)

圍兜、木馬、奶瓶、包屁衣、
熱氣球5種造型

107F066

聖誕節翻糖蛋糕 \$2,500

11/25(日)9:00-16:00(6小時)

聖誕節造型翻糖蛋糕

107F067

丹麥吐司麵包 \$1,600

10/7(日)9:00-16:00(6小時)

丹麥吐司、丹麥麵包

107F069

半熟乳酪蛋糕 \$1,200

12/22(六)9:00-13:00(4小時)

圓形半熟乳酪蛋糕

107F070

歐式麵包 \$1,800

12/8(六)9:00-16:00(6小時)

亞麻子蔓越莓、乳酪核桃

107F068

法式經典檸檬塔 \$1,000

11/11(日)9:00-12:00(3小時)

法式經典檸檬塔

107F071

手作鳳梨酥 \$1,200

11/17(六)9:00-13:00(4小時)

新鮮鳳梨餡示範，鳳梨酥實作

107F072

法式千層 \$1,800

10/27(六)9:00-16:00(6小時)

覆盆子千層派、蝴蝶餅

107F073

節慶糖糕 \$1,600

12/16(日)9:00-13:00(4小時)

牛軋糖、南棗核桃糕

107K004

中餐烹調進階班 \$31,000

9/2、9/9、9/16、9/30、10/7、10/14、10/21、10/28、11/11、11/18、11/25、12/2、12/9
周日08:30-16:30(104小時)

全國檢定第3梯次

具有中餐丙級基礎欲報考全國檢定第3梯次中餐乙級葷食者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，含製作報告表撰寫技巧、菜單解析、考照流程、示範實作、3大題組每道菜示範及實作。(2人1組)

107K006

中餐進階自我練習班 \$13,860

12/8、12/15、12/16、12/23、12/29、12/30

周六或周日(48小時)08:30-16:30

全國檢定第3梯次

適合已熟知中餐乙級葷食檢定題組內容者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，以模擬考方式進行題組練習，內容含3大題組每個題組各2小題(含午餐)。(1人1組)

107A012

持證廚師衛生講習 \$1,000

11/3

周六08:30-16:30(8小時)

適合執業廚師再進修者、餐飲食品產業之衛生管理人員或其他對餐飲衛生安全有興趣者(含午餐)。

107A014

麵包基礎訓練班 \$7,100

11/3、11/10、11/17、12/1、12/8

周六08:30-16:30(40小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第三梯次烘焙丙級-麵包項，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，烘焙百分比計算、西點蛋糕製作原理及實作(共7個產品)、題組模擬考。

107A008

烘焙食品進階班 \$27,100

8/19、8/26、9/2、9/9、9/16、9/30、10/7、10/14、10/21、10/28、11/11、11/18、11/25、12/2、12/9

周日08:30-16:30(120小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯次烘焙乙級-麵包西點-蛋糕項，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，烘焙百分比計算、麵包製作原理及實作、蛋糕製作原理及實作、點心製作原理及實作、自我練習、模擬考。

專業證照培訓

(費用含示範及實作、講義或書籍、食材、保險)

107K005

中餐基礎自我練習班 \$1,300

108/1/5

周六09:00-16:00(6小時)

全國檢定第3梯次

適合已熟知中餐丙級檢定題組內容者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，以模擬考方式進行題組練習1題組(含午餐)。(1人1組)

107K007

中餐基礎訓練班 \$8,100

10/27、11/3、11/10、11/17、12/1

周六08:30-16:30(40小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯次中餐丙級葷食者(須年滿15歲或國民中學畢業)、一般民眾。依技檢中心公告107年報檢者適用新考題內容(含菜單解析、考照流程、刀工、盤飾、2大題組各擇1小題示範實作、部分菜式老師示範、題組模擬考)。

107A013

西點蛋糕基礎訓練班 \$9,700

10/20、10/27、11/3、11/10

周六08:30-16:30(32小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯次烘焙丙級-西點蛋糕項，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，烘焙百分比計算、西點蛋糕製作原理及實作(共7個產品)。

107A015

餅乾基礎訓練班 \$9,100

12/9、12/15、12/16、12/23

周六或週日08:30-16:30(32小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯次烘焙丙級-餅乾項，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，烘焙百分比計算、西點蛋糕製作原理及實作(共7個產品)。

107A017

烘焙進階自我練習班 ① \$5,100

108/1/5、108/1/12

周六08:30-16:30(16小時)

全國檢定第3梯次

適合已熟知烘焙乙級檢定題組內容者，欲報考全國檢定第3梯次者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，以模擬考方式進行題組練習，練習內容含每個題組各3項產品。(1人1組)

107A016

肉製品加工基礎特訓班 (顆粒香腸、醃漬類) \$4,600

12/15、12/16

周六、周日08:30-16:30(16小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，適合熟知肉製品加工丙級檢定題組者，3品項(香腸、板鴨、臘肉)解說，學員依組別安排實作2品項，第1天考照內容講解、實作，第2天以模擬考方式練習。

107D012

保母相關科系單一級技術士說明會 \$5,500

10/27、10/28、11/3、11/4

周六、周日08:30-16:30(32小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯保母單一級技術士考試者(年滿20歲)並具相關科系(護理、幼保、家政、教育系、生命科學系等系)之畢業證書。安全醫護區、遊戲學習區、清潔區、調製食物區，開放12區練習，各區之練習過程，全程有教師在旁指導。

107C008

照顧服務員單一級技術士說明會 ② \$2,800

12/8、12/9

周六08:00-17:30 周日08:00-12:00 (12小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯照顧服務員單一級技術士考試者，生命徵象測量、成人異物哽塞急救法、成人心肺甦醒術、備餐、餵食及協助用藥、洗頭、衣物更換、會陰沖洗及尿管清潔、協助上下床及坐輪椅，各區之練習過程，全程有教師在旁指導。

107G001

瑞典式按摩證照班 \$12,500

10/13、10/20、10/27、11/3、11/10、11/17、12/1

周六13:00-17:00(28小時)

瑞典式按摩著重『放鬆、循環』，協助神經系統和緩下來，輔助循環，及幫助僵硬疲勞或受傷的身體得以放鬆、修護。RAFA瑞典式按摩國際認證考試流程與演練，含5個術科試題俯臥姿勢腿部及臀部、背部、仰臥姿勢的腿部、腹部、手部按摩、胸前、肩頸部及臉部按摩、學科，最後一天直接原地考照。(含澳洲RAFA瑞典式按摩國際認證考照費5,000元)。

107A018

烘焙進階自我練習班 ② \$5,100

108/1/6、108/1/13

周日08:30-16:30(16小時)

全國檢定第3梯次

適合已熟知烘焙乙級檢定題組內容者，欲報考全國檢定第3梯次者，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，以模擬考方式進行題組練習，練習內容含每個題組各3項產品。(1人1組)

107A019

肉製品加工基礎特訓班 (乳化類) \$5,000

12/8、12/9

周六、周日08:30-16:30(16小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯，依技檢中心公告107年報檢者適用考題內容，適合熟知肉製品加工丙級檢定題組者，2品項(貢丸、熱狗)解說及實作，第1天考照內容講解、實作，第2天以模擬考方式練習。

107D011

保母單一級技術士說明會 ③ \$4,500

12/9、12/15、12/16、12/23

周六、周日08:30-16:30(32小時)

全國檢定第3梯次

欲報考全國檢定第3梯保母單一級技術士考試者(年滿20歲)曾參加過126小時以上托育人員專業訓練，安全醫護區、遊戲學習區、清潔區、調製食物區，開放12區練習，各區之練習過程，全程有教師在旁指導。

107M001

寵物美容基礎訓練班 \$30,000

11/3、11/10、11/17、12/1、12/8、12/15

周六9:00-16:00(36小時)

全國檢定第3梯次

欲報考寵物美容丙級職類檢定者，寵物美容工具應用、專業教室介紹、人狗安全措施、洗澡前基礎美容、工具使用介紹、正確使用工具消毒、各類保養品使用方式、控狗安全注意事項、實際操作基本美容包括剪指甲、拔耳毛、正確梳理毛髮、正確控狗、洗完成美容作業、吹完成美容作業。本課程學員需自備材料:清耳液、止血膏、毛片、吸水毛巾、硬軟針梳、排梳、小電剪、7吋剪刀、圍裙、指甲剪、止血鉗。