



慈濟技術學院

Tzu Chi College of Technology

校址：970花蓮市建國路二段880號

電話：03-8572158轉398陳小姐

傳真：03-8575983

印刷品

慈濟技術學院邀您加入終身學習行列

◎推廣教育招生簡章「敬請張貼」

慈濟技術學院102學年度第1學期推廣教育課程招生中

報名方式：

(一) 網路線上報名網址：<http://linuxweb.tccn.edu.tw/tccn/service/login.php>

(二) 現場報名：

1. 時間：即日起至102年9月8日受理報名，週一至週五8:00~12:00、13:30~17:00
2. 地點：慈濟技術學院 進修推廣部 花蓮市建國路二段880號
3. 年齡限制：除課程特殊規定外，均須年滿16歲以上。
4. 繳交資料：
 - (1) 報名表(可於網站下載後詳填<http://ts.tccn.edu.tw/front/bin/cglist.phtml?Category=5>)
 - (2) 隨班附讀學分班需附學歷證件影本。
 - (3) 繳款收據正本/優待證明影本。
5. 繳費方式：
 - (1) 郵局劃撥：帳號06681931 戶名：慈濟學校財團法人慈濟技術學院 (請註明姓名、報名班別)
 - (2) ATM轉帳：請輸入216(花蓮二信代碼) 帳號：01000-1000-81888
 - (3) 現金：至本校當場繳交。
6. 諮詢電話：03-8572158轉398 傳真：03-8575983

優惠辦法：

凡具以下身份之一者，出示證明，可享學費折扣優惠：

1. 9折：舊生(2學期以上)、選修兩科或2人報名(含)以上者、慈濟志業體同仁、委員、榮董、慈誠隊(請持識別證辦理)。
2. 8折：舊生(連續10學期相同課程以上)、殘障人士、滿65歲以上銀髮族(證件辦理)。
3. 5折：低收入戶(證件辦理)。

注意事項：

1. 報名學費不含書籍、教材費及講義費用，課程有需要時另繳。
2. 開課日期為102年9月9日(星期一)起陸續開課，上課教室於開課當天公佈，恕不另行通知。未開成之班別將另行通知。
3. 102年9月19日(星期四)中秋節、10月10日國慶日及103年1月1日元旦，當天課程皆休假一天。
4. 所有課程謝絕試聽、旁聽，並請勿攜帶小孩，以維持教學品質。
5. 各機關公務人員參加本校課程，課程結束後均可給予公務人員進修認證登錄。

退費辦法：

1. 未達開班人數時由本校進修推廣部推廣教育組通知，辦理轉班或全額退費。(退費帳號須填寫於報名表內)
2. 依據專科以上學校推廣教育實施辦法第十七條第一款規定，學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之九成。自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之半數。開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
3. 非學分班學員經授課老師同意後中途上課者，可依實際上課時數之比率計算收費。
4. 學員於學期間因重大不可抗力之因素須中輟課程，並提出證明者，可辦理退費。
5. 具有優惠身份之學員如溢繳學費，且於開課後一個月內未提出退費申請者，視同放棄權益，本校不主動辦理退費。

轉班辦法：

開課後，敬請於上課二次(含)內提出轉班申請，轉班以一次為限，轉班之學費多退少補課後，敬請於上課二次(含)內提出轉班申請，轉班以一次為限，轉班之學費多退少補。

備註：

1. 二技隨班附讀學分班報名資格限專科畢業或同等學歷。
2. 班次為學分班發給學分證明書、非學分班發給結業證明書。本課程皆不授予學位證書，如欲取得學位須經各類入學考試通過後依規定辦理。



慈濟技術學院
Tzu Chi College of Technology

校址：花蓮市建國路二段880號

電話：03-8572158轉398陳小姐

傳真：03-8575983

網址：<http://ts.tccn.edu.tw/front/bin/home.phtml>

e-mail: tssp11@tccn.edu.tw

◎學分班報名須知：

- 一、招生目的：隨班附讀可提供您先修學分，未來再考取學士班或碩士班等，可攻讀更高學位。
- 二、招收對象：學士學分班：限高中職以上畢業或具有報考大學同等學力規定之資格者。
- 三、學分抵免：學員修讀期滿成績及格可獲頒學分證明，經大學系所入學考試、轉學或考取本校相關系所後，所修之學分得依規定酌予抵免。
- 四、上課方式：
 1. 各科目採隨班附讀方式上課，若該科目報名人數達專班開課人數時，則另行通知學員以專班開辦方式上課。
 2. 民國102年9月9日起18週(屆時另行通知)。
 3. 上課時間依教學排程每科每週上課一次。

隨班附讀學士學分班

<p>■ 婦女健康護理學 進修部護理系一年級花蓮班 教師：王淑芳 上課日期：102/09/09~103/01/10 上課時間：依教學排程 學費/時數：3,000/36</p>	<p>課程內容： 本課程考量於二技學生以具有之婦產科護理專業知識技能層面，及二技畢業生所應具有之「批判性問題解決能力」要求前提，本課程設計以共同概念澄清及鼓勵學生發展自我專業價值信念為架構目標，擬以團體教學、共同討論、小組同儕分享方式進行課程活動，包括：1.協助者以專業知識引導，學習者與協助者為平等互惠運作 2.以婦女生命週期為主軸，在臨床婦女常見健康議題為範例，運用反思、內省及對話方式，在實證科學佐證及團體合作刺激中發展個人學習信念模式。</p>
<p>■ 社區健康護理學(非同步遠距) 進修部護理系二年級花蓮班 教師：李玲玲 上課日期：102/09/09~103/01/10 上課時間：依教學排程 學費/時數：3,000/36</p>	<p>課程內容： 1.能瞭解社區健康照護的意涵 2.能瞭解健康促進與衛生教育之理論與實務 3.能瞭解護理人員在民眾社區健康照護的角色與功能 4.能瞭解特定族群在社區健康照護之需求 5.能認同護理人員在社區民眾健康照護之角色與功能 6.能瞭解社區健康評估與計畫之技能</p>
<p>■ 傷口照護與管理(非同步遠距) 進修部護理系二年級花蓮班 教師：羅淑芬 上課日期：102/09/09~103/01/10 上課時間：依教學排程 學費/時數：3,000/36</p>	<p>課程內容： 了解傷口處置在臨床照護的最新趨勢及傷口損傷正常癒合的生理機轉反應： 1.了解進階傷口護理對個案護理的重要性 2.體認進階傷口護理師在健康照護系統的角色與功能 3.靈活運用進階傷口護理，以提升護理品質</p>
<p>■ 婦女健康護理學 進修學院護理系二年級大林班 教師：王淑芳 上課日期：102/09/14~103/01/12 上課時間：依教學排程 學費/時數：3,000/36</p>	<p>課程內容： 本課程考量於二技學生以具有之婦產科護理專業知識技能層面，及二技畢業生所應具有之「批判性問題解決能力」要求前提，本課程設計以共同概念澄清及鼓勵學生發展自我專業價值信念為架構目標，擬以團體教學、共同討論、小組同儕分享方式進行課程活動，包括：1.協助者以專業知識引導，學習者與協助者為平等互惠運作 2.以婦女生命週期為主軸，在臨床婦女常見健康議題為範例，運用反思、內省及對話方式，在實證科學佐證及團體合作刺激中發展個人學習信念模式。</p>

生活保健休閒系列(非學分班)

<p>■ 經絡養生保健班 教師：呂明儒 上課日期：102/09/12~102/12/19(四) 上課時間：19:30~21:30 學費/時數：2,200/30</p>	<p>課程內容： 認識正確之經絡與穴位，介紹能量醫學、刮痧、拔罐、溫灸、拍打及養生功法，讓學員能應用於日常生活之養生保健。 1.經絡論穴學(進階) 2.各經絡保健方法的認識 3.全息刮痧法之認識與保健應用 4.拔罐法之認識與保健應用 5.經絡與能量醫學的結合 6.拍打療法的認識與保健應用</p>
<p>■ 探索生命的藝術發現內在的和平 教師：呂明儒 上課日期：102/09/11~102/12/18(三) 上課時間：19:30~21:30 學費/時數：免費/30</p>	<p>課程內容： 「我是誰?」「我為什麼活著?」這是一自有人類以來就一直在問的問題。只要找到答案，和平、快樂、滿足、幸福、就接著而來。這個答案不在遠處，也不以語言文字的方式呈現，而是以感受、體驗的方式呈現，這個答案就在每個人內在。被譽為當代和平大使的普仁羅華先生說：「和平不是奢侈品，和平是每個人的必需品。去尋找，如果您找到了，守住它。如果您找不到，來找我，我可以幫您。」本課程介紹普仁羅華先生及他所提供的方法，幫助有興趣的人去探索內在，發現內在的和平，並體驗到原來真實的自我是如此美妙!</p>
<p>■ 瑜珈養生與健美班 教師：李曉娟 上課日期：102/09/10~103/01/09(二、四) 上課時間：18:00~19:30 學費/時數：3,000/54</p>	<p>課程內容： 現代人的生活中充滿許多的壓力與緊張，造成身體許多的慢性病及心理的焦慮，不均衡飲食也使肥胖成為令人煩惱的課題。瑜珈是藉由全身均勻伸展，不用藥物，不需痛苦及昂貴的抽脂，就可達到塑身及減肥之功效。現在就開始練習瑜珈吧！歲月將為你停駐。瑜珈最主要的精神即在於以自然的方式來增進健康、保持青春並防止老化。</p>
<p>■ 足部按摩家庭保健班 教師：羅瑞智 上課日期：102/09/28~102/11/09(六) 上課時間：09:00~12:00 學費/時數：2,000/21</p>	<p>課程內容： 透過學習使用簡單的足部按摩手法與技巧，迅速的達到輕鬆、舒適、無劇烈疼痛、無副作用的保健效果，而且其兼具有檢查身體、提升自癒力、免疫力、改善睡眠、恢復健康等等多重效用之特色。同時藉以推廣「吳神父新足部健康法」及「一家一人會，省下醫療費」理念，歡迎夫妻一起參加。</p>
<p>■ 網球基礎班 教師：余佑祥、楊子漢 上課日期：102/09/14~102/12/21(六) 上課時間：15:00~17:00 學費/時數：2,200/28</p>	<p>課程內容： 網球係由正拍抽球、反拍抽球、正拍截擊、反拍截擊、扣殺球、發球、接球等六個基本動作所組成。其所屬課程內容如下：正拍、反拍、抽球基本動作之介紹與練習，正、反、拍截擊、基本動作之介紹與練習，發球及扣殺球之介紹與練習，比賽練習、講解規則等。</p>
<p>■ 寵物照護與美容DIY 教師：殷宏源、專業寵物美容團隊 上課日期：102/09/12~102/12/19(四) 上課時間：19:00~21:00 學費/時數：2,200/28</p>	<p>課程內容： 課程將提供大貓基本認識與行為之意義並了解大貓常見的疾病、日常照護與預防之工作，此外也將介紹淺顯易懂的方法寵物美容DIY，能讓您更加了解自己的寵物，並且既省荷包又可增進和自己狗貓的感情！我要我的寵物和我一樣幸福！寵愛您的狗狗貓貓，讓您可以給家中寶貝最適當的照料。</p>
<p>■ 打造夢想花園 教師：林超熙 上課日期：102/09/28~102/11/02(六) 上課時間：09:00~10:00 學費/時數：報名費\$100/6材料費另計</p>	<p>課程內容： 1.種子播種、肥料及病蟲害防治 2.室內外植物扦插繁殖 3.香草植物照顧與應用 4.野菜栽培及料理 5.香草餅乾烘焙 6.季節花卉認識、花壇介紹</p>

醫護、語文、美術、圍棋系列(非學分班)

<p>■ 實證文獻回顧國際證照訓練 教師：宋惠娟等專任老師 上課日期：102/08/10~102/09/14(六) 上課時間：依教學排程 學費/時數：10,000/25</p>	<p>課程內容： 本課程主要在介紹實證照護及執行文獻回顧之知能。學生在完成完此課程後將具備實證照護相關知識及撰寫澳洲文獻回顧計劃書之能力，將取得JBI國際文獻回顧審查員之證書，並獲得資格進行JBI的文獻回顧的機會及運用相關資源。本課程也將輔導學員完成文獻回顧計劃書以進行JBI的文獻回顧，並增加文獻回顧成果發表在國際期刊之機會。</p>
<p>■ 基礎法語 教師：馮德明(BONFILS法籍老師) 上課日期：102/09/10~103/01/07(二) 上課時間：18:30~20:30 學費/時數：2,200/36</p>	<p>課程內容： 讓學生養成聽、說、讀、寫法文的初級能力。1.透過法籍老師，讓學生學習法文的初級表達能力與欣賞西洋文化。2.按照課本“Initial 1 法語智慧課程”為語言學習課程的進度。3.搭配照片與影片觀賞，介紹法國與法國藝術、美食、時尚...等文化。</p>
<p>■ 韓語基礎班 教師：趙宥揚 上課日期：102/09/10~103/1/7(二) 上課時間：19:00~21:00 學費/時數：2,200/36</p>	<p>課程內容： 1.課程內容採取活潑生動的方式，透過遊戲、歌唱、演練等方式進行。2.認識創造韓國文字之歷史淵源。3.18次的課程，可正確了解口腔結構和發音部位之關係，以正確的首爾口音自我介紹、指示方向、描述場所、肯定句、否定句、疑問句之表達。</p>
<p>■ 西班牙語入門課程 教師：陳欣愉 上課日期：102/09/16~102/12/23(一) 上課時間：18:30~20:30 學費/時數：2,200/30</p>	<p>課程內容： 本課程為西班牙語入門課程，課程內容包含發音、拼音、基本文法、基本生活會話。使學生俱有基本西班牙文聽、說、讀、寫之能力。</p>
<p>■ 初階英文會話 教師：黃輝玲 上課日期：102/09/12~102/12/26(四) 上課時間：19:00~20:30 學費/時數：2,000/24</p>	<p>課程內容： 本課程針對英語基礎會話以及聽力，以模擬真實情況學習與對話練習，讓學生能再練習中習得實用英語之基本技能。</p>
<p>■ 英文讀書會 教師：Michael Bell(外籍老師) 上課日期：102/09/16~102/12/23(一) 上課時間：18:30~20:30 學費/時數：2,200/30</p>	<p>課程內容： This is an English speaking and reading class where we will read and discuss some of the best classic short stories in a very casual conversation group setting. In this type of environment, you will be able to improve upon speaking and listening skills. Come join us!</p>
<p>■ 素描話人生 教師：黃楚楚 上課日期：102/09/11~102/12/18(三) 上課時間：18:40~21:40 學費/時數：2,400/45(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 從美術概念、素描畫認識、色彩美學、單色、明暗到遠近多色調均衡處理，本課程將以美學來陶冶心性，提昇您的生活層次。</p>
<p>■ 鉛筆素描 教師：賴仲愷 上課日期：102/09/28~102/12/14(六) 上課時間：14:30~17:00 學費/時數：2,200/30(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 從鉛筆使用技巧開始，素描練習初階：包括輪廓及構圖、遠近與透視圖法、色調與空間及物體與質感。由簡單的黑白灰階的素描技巧，奠定往後色彩創作的基石。</p>
<p>■ 書畫創作與賞析 教師：彭明德 上課日期：102/09/26~102/11/21(四) 上課時間：18:30~21:30 學費/時數：2,000/24(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 1.簡介美的涵義，用最科學的方法讓學員易懂易學。 2.用幽默有趣的教學方式，讓學員產生興趣學習。 3.用最新鮮、最完美的教學道具，開創美術創作、充實生活內涵增進情感。</p>
<p>■ 手作藝品 教師：Cherry 上課日期：102/09/26~103/01/16(四) 上課時間：18:30~20:30 學費/時數：2,200/32(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 手作繪本插畫故事書畫形成美學力量顏料認識畫筆鉛筆關係 1.沒有名字甜點店 2.人物小杯子甜點 3.拼貼紙和蝶谷巴特紙練習剪素材 4.烤UV水晶膠廢物利用真有趣 5.市集夢想創作等等。</p>
<p>■ 手工粘土捏塑創意班 教師：馬惠玲 上課日期：102/09/17~102/11/15(二) 上課時間：19:00~21:30 學費/時數：2,000/20(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 以大自然的小動物及植物花園為主題，在親自捏塑的體驗裡，將腦海裡遺落的創作靈感，由手作捏塑來表現，讓每一件作品變身為獨特的立體藝術品，絕對會是讓身心洋溢著成就和快樂。</p>
<p>■ 天然精緻手工皂與保養品 教師：姜歡芳 上課日期：102/9/26~102/12/26(四) 上課時間：19:00~21:30 學費/時數：2,200/35(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 天然的手工皂，不僅使用後可自然分解，對水質不會造成污染。本課程將會教您，利用各個植物性油脂製成各屬質適用的配方與製作美麗的皂型和工法，讓您可以將美麗的手工皂當做禮物贈送親友以及訂製屬於自己專屬的手工皂配還會教您如何利用自然界的素材做為天然的保養品。</p>
<p>■ 趣味魔術奧秘探討與研習 教師：李清輝 上課日期：102/09/17~102/12/03(二) 上課時間：19:30~21:20 學費/時數：2,000/24</p>	<p>課程內容： 魔術帶給人驚奇與歡樂，而魔術的奧秘與結構，更讓人充滿著好奇與遐想?探究、解說魔術的原理結構，分享魔術師的表演經驗與心得，教導「有緣人」學會多套魔術表演技巧，願意散播歡樂，貢獻服務於社會各個角落。</p>
<p>■ 圍棋親子班 教師：朱廣岳 上課日期：102/09/14~102/12/28(六) 上課時間：10:00~11:30 學費/時數：2,000/24</p>	<p>課程內容： 介紹初學者必須掌握的基本佈局，學習初級階段必須掌握的圍棋活活、手筋和對殺的基要知識。並透過圍棋課培養兒童對之專注力及思考能力，及增進親子互動。</p>

烘焙、養生系列(非學分班)

<p>■ 西點烘焙 教師：南柔伶 上課日期：102/09/17~102/11/05(二) 上課時間：19:00~21:30 學費/時數：2,000/20(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 學習製作各類西式點心，增加生活樂趣、促進友誼及肯定自我潛能。 1.義大利杏仁餅(脆硬性) 2.雜糧小餐包 3.桂圓司康(英式鬆餅) 4.戚風杯蛋糕 5.甜甜圈(油炸類) 6.一口酥(鳳梨酥) 7.鮮奶吐司 8.酒釀果乾蛋糕</p>
<p>■ 健康養生新素食煮章 教師：吳建國 上課日期：102/09/28~102/12/07(六) 上課時間：14:00~17:00 學費/時數：2,200/30(材料費另計)</p>	<p>課程內容： 體驗素食文化的精深。巧妙運用各式料理手法，充份發揮食材特性，表現素食之真意與價值。2.建立學員健康飲食觀，利用天然食材創造佳餚，讓身體從內而外達到淨化、養生的效果。 1.金針拌川 2.南瓜養生球 3.菓香蜜鮮芋、素煎過生菜 4.金菇拌三絲、花式素蒸餃 5.南洋香蕉煎餅、揚州素脆鱈 6.蓮子南瓜糕、芝麻素魚干 7.黑豆淮山蕃茄盅、抹茶虎衣牛蒡 8.蓮花杏包菇、香芋芝麻糰 9.紅麴菇菇脆、日式三色捲 9.百花朵朵開、竹筴燴綠蘆 10.茶香淮山麵線、香椿虎衣豆腐</p>

