112學年度第二學期三年級重補修負責老師一覽表

				1 / 55-1 / 77- / 1 1 / 77	
領域	科目	學期	學分	負責教師	網址
餐旅群科	餐桌上的攝影師	트上	3	黄佩姗	https://www.youtube.com/watch?v=ZIGI1Y0o-1Y
	烘焙實務	二上	4	林佳蓁	https://youtu.be/qDKK38b4DOU
		二下	4		https://youtu.be/bMifjeuG9gw
	觀光餐旅業導論	二上	3	林春桃	https://youtu.be/dSd70OSMtb0
		二下	3		https://youtu.be/gdbd1Kp1Xyc
	進階飲料學	三上	2	蔡宗翰	https://youtu.he/gOR98DEmm9c
	餐旅服務管理	三上	2	褚倢妤	https://www.youtube.com/watch?v=wRGIIdSvqj8
	餐飲服務技術	一上	2	褚倢妤	https://www.youtube.com/watch?v=4-o2xP1rl94
		ー下	2		https://www.youtube.com/watch?v=xTOEpKI9Ha8
	觀光餐旅英語會話	二上	2	鍾志彬	https://youtu.be/s-x5cfVBxcM?si=NMqMxSCRtVOIEhBV
	觀光餐旅業探索	三上	2	林春桃	https://youtu.be/0vIs51tMcSc
	飲食文化概論	ー下	2	許聖奉	https://youtu.he/7swM0S1LATI
	飲料實務	一上	3	蔡宗翰	https://youtu.be/x3emcshHKpc
		一下	3		https://www.youtube.com/watch?v=cmrmoLSDVC4
	蔬果切雕實務	不分學期	1	林佳蓁	https://youtu.be/c4YEhoq3dPg

【重補修注意事項】

一)三年級重補修開課時間為04/29~05/10凌晨11:59分止,請負責老師請於4/22(一)前將影片連結傳

(二)本次重補修將為線上課程模式,學生需至線上觀看課程內容達一定時數後完成作業,並線上繳交 予任課老師評分,方可獲得該科學分數。

(三)課程內容統一使用PPT呈現(一學分約10頁不含作業說明),並錄製影音檔放置個人youtube平台, 設定為「不公開,如道影片連結的人都能觀看你的影片」後,將網址回覆給教務處。 註:操作教學請至教務處數位教學平台觀看。

(四)PPT內需含一頁作業(知:問答、簡答或抄寫等)及繳交注意事項。學生以E-mail信件方式繳交作業 或老師可自行決定作業繳交之方式,務必在簡報中或影片說明欄註明作業書寫方式及繳交管道,並請 收到學生作業後盡速告知已收到。

(五)同一科目不同學年,可安排不同教師執行,如有修改請聯繫教務處。

(六)請同學自行加入重補修群組,可提供諮詢服務。

