

110學年度第二學期一 ~三年級重補修負責老師一覽表

領域	科目	學期	學分	負責教師	網址
餐旅群科	中餐烹調實習	一上	4	許聖奉	https://youtu.be/I2xvqML8hHE
	進階中餐烹調實習	二上	4	許聖奉	https://youtu.be/o6VkB AEjtYU
	府城美食點心製作	二下	4	林佳蓁	https://youtu.be/6eJG7rUNI00
	飲食文化概論	一上	2	許聖奉	https://youtu.be/O7qTc8hnR2Y
	創意茶飲調製實習	二上	3	許聖奉	https://youtu.be/I5GuZi9JB6Y
	創意茶飲調製實習	二下	3	許聖奉	https://youtu.be/UYm_6PtvUOW
	飲料實務	一上	3	林佳蓁	https://youtu.be/jECpHHYukXk
	飲料實務	一下	3	林佳蓁	https://youtu.be/e7JR2AkSRgg
	飲料調製進階實務	三下	3	許聖奉	https://youtu.be/rh74DF86cRI
	蔬果切雕實務	一上	1	林佳蓁	https://youtu.be/oisXmY3kgL8
	烘焙實務	二上	4	林佳蓁	https://youtu.be/Am0aEisfMi4
	家政	一上	2	林佳蓁	https://youtu.be/mJVAlIquB-E
	西式點心製作	三上	4	林佳蓁	https://youtu.be/Am0aEisfMi4
	餐旅服務技術(餐旅服務)	一上(三上)	3	凌雪珍	https://youtu.be/J8fjNmeTNfQ
	餐旅服務	二下(三下)	3	凌雪珍	https://youtu.be/JYsWvMI0Ung
	餐旅服務管理	三上	2	凌雪珍	https://youtu.be/-J7O0Y4C_RE
	觀光餐旅業導論	二上	3	林春桃	https://youtu.be/dSd70OSMtb0
	觀光餐旅業導論	二下	3	林春桃	https://youtu.be/gdbd1Kp1Xyc
	觀光餐旅業探索	三上	2	林春桃	https://youtu.be/0vIs51tMcSc
	餐旅概論	二上	2	林春桃	https://youtu.be/dSd70OSMtb0
	茶飲點心製作	三上	4	林佳蓁	https://youtu.be/UsIY_NPsrM4
	茶飲點心製作	三下	4	林佳蓁	https://youtu.be/M0AjNvLUA8U

【重補修注意事項】

(一)二、三年級重補修開課時間為7/6~7/18，請負責老師請於**7/01(五)**前將影片連結傳至教務處。

(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-知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(如：問答、簡答或抄寫等)及繳交注意事項，作業以A4單面紙張1張為限(約1500字)，依此類推。學生以**E-mail信件方式繳交作業**，老師務必在簡報中或影片說明欄註明作業書寫方式及正確e-mail信箱，**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。