

弘光科技大學網路教學計畫申請書

申請日期：__113__年__3__月__20__日

一、申請人基本資料

姓名：__楊存莉__ 職稱：__助理教授__系(科、所)所名稱：__餐旅管理系__

E-mail：__tlyang29@gmail.com__ 聯絡電話：04-26318652 #5112

開課教師實施網路教學能力與經驗

- 是否熟悉本校圖書資訊處網路教學平台：是 否。
- 是否曾接受補助經費有無；加計鐘點有無。

若有，請填寫每次的補助情形：

序號	學年	學期	課程名稱 (學制別、系所班)	學分數	加計鐘點	本校經費補助說明(含金額)
1	112	2	餐旅英文(進修部餐旅一甲、一乙)	4	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	網路教學獎勵25000元
2					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

- 是否曾參與相關研習有無 若有，請填寫參與情形：

序號	學年	學期	研習名稱	時數	辦理單位	備註
1						
2						

- 是否為單元教學 否 是，請填寫教師網路教學實施貢獻度比例(合計100%):_____。
- 其他說明：

二、課程基本資料

1. 課程名稱：__進階餐旅英文會話__ 學分數：__2__ 時數：__2__ 選課號：__未定__

2. 課程適合網路教學程度說明：

因應科技日新月異下，線上學習技術的應用不僅提高了教學效果，也彌補了傳統教育的不足。此課程進階餐旅英文會話首次導入網路教學，線上網路學習提供了一個促進學生隨時參與語言學習的環境。它允許學生按照自己的節奏接觸學習活動，學習地點不僅限於實體教室。學生可以進行個性化的學習，他們的學習方式從被動的接受轉變為更加主動的自主學習。網路教學期提升技職學生的英文學習興趣與動機，增進學生英語學習成效與專業英文能力，強化國家發展與全球接軌及國民國際競爭力。

3. 課程為首次申請實施網路教學：

是

否 最近一次開設學年/學期：_____學年_____學期

請針對實施方式、內容、規劃等更新部分詳細說明：

4. 課程是否需申請科技助理：是 否

擬：保留 113-1 學期數位學習教學助理名額。

教學發展中心簽核：

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

行政助理 林佳佳
113. 3. 28

代理組長 徐沛汶
113. 3. 28

教學發展中心 盧信忠
副主任
113. 3. 28

教學發展中心 熊德筠
主任
113. 3. 28

(若需申請先會辦教學發展中心)

5. 面授教室需求說明：(如需普通教室、專業教室，電腦教室，視聽教室或實作教室)
普通教室

6. 課程所需軟硬體設備需求說明：(若有特殊軟體需先會辦圖書資訊處)

無

圖書資訊處回覆：

三、課程綱要

如附件(大專校院遠距教學課程—教學計畫大綱)

四、教師實施網路教學，不得違反智慧財產權，智慧財產宣導相關網頁

<http://ilc.hk.edu.tw/web/isms/>

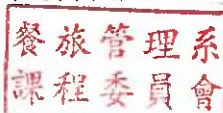

保護智慧財產權案例分享

<http://www.tipo.gov.tw/lp.asp?ctNode=7683&CtUnit=3764&BaseDSD=7&mp=1>

■已詳閱智慧財產宣導相關網頁及保護智慧財產權分享案例。

教師簽名：楊存莉 楊存莉

五、審查歷程與結果

系(科、所)課程委員會： 會議時間：  3/31	教材內容與設計符合適切性： <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 審查結果： <input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
院課程委員會： 會議時間：113.04.09 	審查結果： <input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
校課程委員會： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
網路教學委員會： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 獎勵金額新台幣 _____ 元整 加計鐘點： <input type="checkbox"/> 是 _____ 小時， <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不通過
教務會議： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年






附表：大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱

填表說明：

1. 依據大學遠距教學實施辦法第6條，各校開授遠距教學課程，應擬具教學計畫，送課程相關委員會研議，提經教務會議通過後實施，並報教育部備查，且應公告於網路上供查詢。
2. 教學計畫大綱如下，課程教學計畫連結網址，請填入教育部「大學校院課程網」或「技職校院課程網」之「課程大綱」欄位，且能有效連結閱覽，才予以備查。
3. 本件提報大綱為基本填寫項目，實際撰寫內容格式，學校可依需求進行調整設計。

學校名稱： 弘光科技大學

開課期間： 113 學年度 1 學期（本學期是否為新開設課程：是 否）

壹、課程基本資料（有包含者請於打）

1.	課程名稱	進階餐旅英文會話
2.	課程英文名稱	Advanced Hospitality English Conversation
3.	教學型態	<input checked="" type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input type="checkbox"/> 同步遠距教學主播學校 請填列本門課程之收播學校與系所： (1)學校：弘光科技大學 系所：餐旅管理系
4.	授課教師姓名及職稱	楊存莉/助理教授
5.	師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課單位名稱 (或所屬學院及科系所名稱)	弘光科技大學/民生創新學院/餐旅管理系
7.	課程學制	<input checked="" type="checkbox"/> 學士班 <input type="checkbox"/> 進修學士班 <input type="checkbox"/> 學士班在職專班 <input type="checkbox"/> 碩士班 <input type="checkbox"/> 碩士班在職專班 <input type="checkbox"/> 博士班 <input type="checkbox"/> 學院(<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 專科(<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 進修專校 <input type="checkbox"/> 進修學院(<input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 碩士在職專班) <input type="checkbox"/> 學位學程(<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制 <input type="checkbox"/> 碩士班) <input type="checkbox"/> 學分學程
8.	部別	<input type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
9.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input type="checkbox"/> 其他
10.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 <input checked="" type="checkbox"/> 系定 <input type="checkbox"/> 其他
11.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
12.	選課別	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他
13.	學分數	2
14.	每週上課時數	2
15.	開課班級數	1 (進修部餐旅管理系二甲)
16.	預計總修課人數	60
17.	全英語教學	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
18.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱： <u> </u> <input type="checkbox"/> 國內主播 <input type="checkbox"/> 國內收播 <input type="checkbox"/> 境外專班 <input type="checkbox"/> 雙聯學制 <input type="checkbox"/> 其他
19.	課程平台網址(非同步教學必填)	http://tronclass.hk.edu.tw/
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	http://tronclass.hk.edu.tw/

貳、課程教學計畫

一.	教學目標	1. 培養學生對進階餐旅英文的興趣。 2. 透過餐旅場景熟悉餐旅英語會話。 3. 豐富學生專業英文的詞彙量和口語表達能力。 4. 學習進階餐旅英文口語表達方式和正確用法。 5. 能夠跨文化進行溝通交流。																																																									
二.	適合修習對象	本校餐旅管理系進修部二甲學生																																																									
三.	課程內容大綱	<p>(請填寫每週次的授課內容及授課方式)</p> <table border="1" data-bbox="518 443 1401 1485"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>授課內容</th> <th>授課方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>課程介紹</td> <td>面授</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>回答飯店相關問題</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>訂房</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>登記住宿</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>旅館設備</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>提供飯店服務資訊</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>提供當地資訊</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+對話</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>複習</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>期中考</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>餐廳與酒吧服務</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>飯店設施</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>客房服務</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>客房清潔服務</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>犯錯與客訴</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>顧客協助</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>退房</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>複習</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>期末考</td> <td>線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. 請以實際上課週次填報。 2. 若因實習安排或其他原因而需調整課程週數(例:12週)，則需於下列備註敘明原因及每週授課時數調整情形。</p> <p>備註:</p>	週次	授課內容	授課方式	1	課程介紹	面授	2	回答飯店相關問題	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	3	訂房	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	4	登記住宿	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	5	旅館設備	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	6	提供飯店服務資訊	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	7	提供當地資訊	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+對話	8	複習	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	9	期中考	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	10	餐廳與酒吧服務	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	11	飯店設施	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	12	客房服務	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	13	客房清潔服務	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	14	犯錯與客訴	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	15	顧客協助	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	16	退房	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	17	複習	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論	18	期末考	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論
週次	授課內容	授課方式																																																									
1	課程介紹	面授																																																									
2	回答飯店相關問題	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
3	訂房	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
4	登記住宿	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
5	旅館設備	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
6	提供飯店服務資訊	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
7	提供當地資訊	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+對話																																																									
8	複習	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
9	期中考	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
10	餐廳與酒吧服務	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
11	飯店設施	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
12	客房服務	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
13	客房清潔服務	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
14	犯錯與客訴	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
15	顧客協助	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
16	退房	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
17	複習	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
18	期末考	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+討論																																																									
四.	教學方式	<p>(有包含者請打 V ，可複選)</p> <p>V 1. 提供線上課程主要及補充教材 V 2. 提供線上非同步教學 V 3. 有線上教師或線上助教 V 4. 提供面授教學，次數：1 次，總時數：2 小時 5. 提供線上同步教學，次數：17次，總時數：34小時</p>																																																									

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

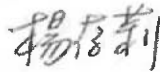
保存期限：5年

		6. 其它：(請說明)
五.	學習管理系統	<p>呈現內容是否包含以下角色及功能 (有包含者請打 V ，可複選)</p> <p>1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理 <input checked="" type="checkbox"/> 個人資料 <input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊 <input type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能</p> <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能 <input checked="" type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽 <input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載 <input checked="" type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢 <input checked="" type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈 <input checked="" type="checkbox"/> 學習資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區) <input checked="" type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現 <input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)</p>
六.	師生互動討論方式	<p>1. 創課線上非同步聊天室或對話討論區</p> <p>2. E-mail 信箱：tlyang29@gmail.com</p> <p>3. 課程 Line 群組會話聊天室</p>
七.	作業繳交方式	<p>(有包含者請打 V ，可複選)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳及下載</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4. 線上測驗</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 成績查詢</p> <p>6. 其他做法(請說明)：</p>
八.	成績評量方式	<p>(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率，合計100%)</p> <p>成績納入學習者的線上學習歷程和參與度占總分數_課堂參與討論40%、期中評量30%、期末評量30%，合計100%。</p>
九.	上課注意事項	認真上課、按時出席

不違反學術倫理承諾書

立承諾書人楊存莉，為弘光科技大學餐旅管理系(所)專任/兼任老師。進階餐旅英文會話課程申請網路教學計畫，所有授課內容絕無剽竊、抄襲及剪貼他人之論述，並已獲知剽竊、抄襲及剪貼論文之定義。因此，凡引述他人之觀點及圖表，本人皆在授課資料內詳實註明出處，絕未涉及抄襲、剽竊及剪貼等違反學術倫理之情事。如有違反，本人除願意負起法律責任，並無條件退回所有獎勵金，絕無異議。特此聲明。

承諾人： 楊存莉



(簽名)

聯絡電話：04-26318652 #5112

聯絡地址：臺中市沙鹿區臺灣大道六段1018號

中 華 民 國 113 年 03 月 20 日

教學進度表

課程名稱：進階餐旅英文會話

學分/小時數：2/2

2

授課教師：楊存莉

開課班級：進修部四技餐旅管理系

週次	單元名稱	授課方式	單元教學目標	單元教材內容	單元教學活動	時數	備註
1	課程介紹與學習平台操作說明	實體課程 面授	讓學生瞭解本課程學習目標、進度規劃、上課方式、評分要求	課程介紹與平台操作	<ul style="list-style-type: none"> ● 課程介紹 1 hour ● 學習平台操作 0.5hr ● 參與線上測驗 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 課程介紹 1 hour ● 學習平台操作 0.5hr ● 參與線上測驗 0.5hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> ■ 1. 重點提示 □ 2. 事例 □ 3. 練習 □ 4. 反思活動 ■ 5. 補充教材或網路資源 ■ 6. 議題討論 對此課程及自我學習歷程之期望 <ul style="list-style-type: none"> □ 7. 評量結果與回饋 □ 8. 作品觀摩 □ 9. 同儕互評
2	回答飯店相關問題	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+ 討論	Students learn about Inquiries	<ul style="list-style-type: none"> ● Answering questions about hotel facilities ● Describing how to get to the hotel from the airport 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上測驗 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上測驗 0.5hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> ■ 1. 重點提示 ■ 2. 事例 ■ 3. 練習 □ 4. 反思活動 □ 5. 補充教材或網路資源 ■ 6. 議題討論：Answering Questions About Hotels □ 7. 評量結果與回饋 □ 8. 作品觀摩 □ 9. 同儕互評
3	訂房	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+ 討論	Students will learn about Reservations	<ul style="list-style-type: none"> ● Taking reservations ● Changing reservations 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> ■ 1. 重點提示 ■ 2. 事例 ■ 3. 練習 □ 4. 反思活動 □ 5. 補充教材或網路資源 ■ 6. 議題討論：Reservations □ 7. 評量結果與回饋 □ 8. 作品觀摩 □ 9. 同儕互評
4	登記住宿	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+ 討論	Students will learn about Check-in Service	<ul style="list-style-type: none"> ● Check-m Service for reservations made online ● Check-m Service for walk-ins 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> ■ 1. 重點提示 ■ 2. 事例 ■ 3. 練習 □ 4. 反思活動 □ 5. 補充教材或網路資源

							<input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論： Check-in Service <input checked="" type="checkbox"/> 7. 評量結果與 回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
5	旅館設備	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+ 討論	Students learn about Giving Essential Information About Hotel Services	<ul style="list-style-type: none"> ● Providing essential information about rooms and services ● Explaining Hotel facilities and services 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論： Giving Essential Information About Hotel Services <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
6	提供飯店服務資訊	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+ 討論	Students learn about Giving Essential Information About Hotel Services	<ul style="list-style-type: none"> ● Providing essential information about rooms and services ● Explaining Hotel facilities and services 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論： Giving Essential Information About Hotel Services <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
7	提供當地資訊	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+ 討論	Students learn about Giving Local Information	<ul style="list-style-type: none"> ● Giving advice about local travel ● Advising guests on visitor attractions 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論： Giving Local Information <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
8	複習	線上課程+ PPT 講述+ 影片教學+ 討論	Review	Review	<ul style="list-style-type: none"> ● 教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上測驗 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上測驗 0.5hr 	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或

							網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論：Review <input checked="" type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
9	期中考	線上評量	Midterm Assessment	Midterm Assessment	<ul style="list-style-type: none"> ● 講解評量 0.5 hr ● 線上評量 1.5hrs 	<ul style="list-style-type: none"> ● 講解評量 0.5 hr ● 線上評量 1.5hrs 	教材提供： <input type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input type="checkbox"/> 2. 事例 <input type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6. 議題討論 <input checked="" type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
10	餐廳與酒吧服務	線上課程+PPT 講述+影片教學+討論	Students learn about Restaurant & Bar Service	<ul style="list-style-type: none"> ● Breakfast at the restaurant ● Drinks at the Bar 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論：Restaurant & Bar Service <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
11	飯店設施	線上課程+PPT 講述+影片教學+討論	Students learn about Hotel Facilities	<ul style="list-style-type: none"> ● At the fitness center ● At the business center 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論：Hotel Facilities <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
12	客房服務	線上課程+PPT 講述+影片教學+討論	Students learn about Room Service	<ul style="list-style-type: none"> ● Taking room service orders on the phone ● Making special deliveries 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材, 線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論：Room Service <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評

13	客房清潔服務	線上課程+PPT講述+影片教學+討論	Students learn about Housekeeping Service	<ul style="list-style-type: none"> ● Providing housekeeping services ● Handling complaints about room problems 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供: <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論: Housekeeping Service <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
14	犯錯與客訴	線上課程+PPT講述+影片教學+討論	Mistakes and Complaints	<ul style="list-style-type: none"> ● Handling complaints about wrong rooms ● Taking care of complaints at a restaurant 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供: <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論: Mistakes and Complaints <input checked="" type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
15	顧客協助	線上課程+PPT講述+影片教學+討論	Students learn about Helping Guests	<ul style="list-style-type: none"> ● Lost and found service ● Emergencies and first aid 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供: <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論: Helping Guests <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
16	退房	線上課程+PPT講述+影片教學+討論	Students learn about Checkout Service	<ul style="list-style-type: none"> ● Checkout service ● Handling disputed charges 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上討論 0.5hr 	教材提供: <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 議題討論: Checkout Service <input type="checkbox"/> 7. 評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
17	複習	線上課程+PPT講述+影片教學+討論	Review	Review	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上 	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀看線上教材,線上分享討論 1.5hrs ● 參與線上 	教材提供: <input checked="" type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或

					測驗 0.5hr	測驗 0.5hr	網路資源 ■6. 議題討論： Review ■7. 評量結果與 回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評
18	期末考	線上評量	Final Assessment	Final Assessment	<ul style="list-style-type: none"> ● 講解評量 0.5 hr ● 線上評量 1.5hrs 	<ul style="list-style-type: none"> ● 講解評量 0.5 hr ● 線上評量 1.5hrs 	教材提供： <input type="checkbox"/> 1. 重點提示 <input type="checkbox"/> 2. 事例 <input type="checkbox"/> 3. 練習 <input type="checkbox"/> 4. 反思活動 <input type="checkbox"/> 5. 補充教材或 網路資源 <input type="checkbox"/> 6. 議題討論 ■7. 評量結果與 回饋 <input type="checkbox"/> 8. 作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9. 同儕互評

(每週開課時數=串流影音教材時數+其它教學活動時數)