朝陽科技大學 098學年度第1學期教學大綱
English for food, beverage service and culture 餐飲英文與文化

當期課號	2379	Course Number	2379
授課教師	林恆瑜	Instructor	LIN,HENG YU
中文課名	餐飲英文與文化	Course Name	English for food, beverage service and culture
開課單位	應用外語系(四日)三A	Department	
修習別	選修	Required/Elective	Elective
學分數	2	Credits	2
課程目標	讓學生練習飯店或飲食中常見的字彙和對話，並認識西方飲食的文化	Objectives	Students practice English vocabulary and conversations that are commonly used in hotels, restaurants, and food; the relating western culture is also introduced.
教材	May I help you? 餐飲旅館英文 English for Hotels and Restaurants By Robert Majure & Jess Martin	Teaching Materials	May I help you? 餐飲旅館英文 English for Hotels and Restaurants By Robert Majure & Jess Martin
成績評量方式	小考與課程參與程度--40% 期中考—30% 期末考--30%	Grading	Quizzes and class participation—40%, mid-term test—30%, final test—30%
教師網頁			
教學內容	第一週 課程介紹 第二週 西方式的早餐 第三週 早餐自助餐廳 第四週 早餐自助餐廳 第五週 早餐的對話 第六週 中式的早餐 第七週 餐廳訂位 第八週 客人入席 第九週 期中考 第十週 雞尾酒會 第十一週 啤酒 第十二週 威士忌 第十三週 酒類 第十四週 飯前酒 第十五週 飲料、白蘭地、紅葡萄酒、雪莉 第十六週 點沙拉、附餐小菜和湯類 第十七週 複習 第十八週 期末考	Syllabus	1st week: Introduction 2nd/w: Western Breakfast 3rd/w: Breakfast Buffet 4th/w: Breakfast Buffet 5th/w: A Breakfast Dialog 6th/w: Chinese Breakfast 7th/w: Taking Restaurant Reservations 8th/w: Seating Guests 9th/w: mid-term test 10th/w: Cocktails 11th/w: Beer 12th/w: Whiskey 13th/w: Wine 14th/w: Aperitif 15th/w: Liquer, Brandy, Port,and Sherry 16th/w: Ordering salads,Hors d'oeuvres, and Soups 17th/w: Review 18th/w: Final test

尊重智慧財產權，請勿非法影印。