

朝陽科技大學
100學年度第2學期教學大綱

當期課號	2185	中文科名	餐飲英文與文化
授課教師	王達納	開課單位	應用外語系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制3年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度關聯	中高關聯	中度關聯	中低關聯	低度關聯
專業外語應用能力。	✓				
電腦應用與簡報能力。			✓		
團隊合作與分析解決問題能力。		✓			
跨文化溝通能力。	✓				
生涯規劃與自我持續學習能力。		✓			

本課程培養學生下列知識：

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

- 1.making reservations
- 2.proper dress for fine and casual dining
- 3.understanding menus, placing orders
- 4.using cutlery and napkins
- 5.buffer-dining etiquette
- 6.proper table behavior and deportment with guests

Students practice English vocabulary and conversations that are commonly used in hotels, restaurants, and food; the relating western culture is also introduced.

每週授課主題

- 第01週：Orientation
- 第02週：Introduction to Western Culinary Traditions
- 第03週：Introduction to Western Culinary Traditions
- 第04週：Restaurants: Making Reservations
- 第05週：Restaurants: The Menu / Explaining Dishes
- 第06週：Restaurants: Ordering Meals
- 第07週：Western Style Restaurants
- 第08週：Proper Dining Etiquette
- 第09週：Mid-term Exam
- 第10週：Paying for Restaurant & Hotel Services
- 第11週：Drinks at the Bar
- 第12週：Buffet Meals
- 第13週：Supermarket Food Shopping
- 第14週：Fast Foods
- 第15週：In-Flight Food & Beverage Service
- 第16週：Proper Western Table Setting
- 第17週：Popular Western Desserts
- 第18週：Final Exam

成績及評量方式

- 期中考：30%
- 期末考：40%
- 平時作業及出席：30%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 2.Handouts(教科書)

參考資料

書名：Practical Hotel, Restaurant, and Travel English 作者：Yang-Chih Book Co., Ltd. 出版年(西元)： 出版社：Yang-Chih Book Co., Ltd.

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁： <http://www.cyut.edu.tw/~dana/>

E-Mail： dana@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期二,第9~A節,地點:G-515;

星期四,第3~4節,地點:G-515;

分機:7366

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。