

朝陽科技大學
100學年度第2學期教學大綱

當期課號	3423	中文科名	餐飲英文與文化
授課教師	甘偉成	開課單位	應用外語系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	四年制3年級 A班
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.Students learn English vocabulary in hotels and restaurants
- 2.Students learn English conversation in hotels and restaurants
- 3.Students learn English etiquette in hotels and restaurants

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：Introduction
- 第02週：Japan Food & Beverage Industry
- 第03週：Japan Food & Beverage Industry
- 第04週：Italy Food & Beverage Industry
- 第05週：Italy Food & Beverage Industry
- 第06週：France Food & Beverage Industry
- 第07週：France Food & Beverage Industry
- 第08週：Article and TED Talk for mid-term exam
- 第09週：Mid-term Exam
- 第10週：USA Food & Beverage industry
- 第11週：USA Food & Beverage Industry
- 第12週：Mexico Food & Beverage Industry
- 第13週：Mexico Food & Beverage Industry
- 第14週：Chile Food & Beverage Industry
- 第15週：Chile Food & Beverage Industry
- 第16週：Presentations (Taiwan Food & Beverage Industry)
- 第17週：Presentations (Taiwan Food & Beverage Industry)
- 第18週：Final Exam

成績及評量方式

- 期中考：30%
- 期末考：30%
- 學習態度：10%
- 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.Articles, videos, presentations, and handouts(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

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/~eddie/>

E-Mail：eddie@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第6~7節,地點:G-515;

星期五,第A~B節,地點:G-515;

分機:7367

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。