

朝陽科技大學
109學年度第1學期教學大綱

當期課號	1402	中文科名	餐旅專業英文(一)
授課教師	李宜玲	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制2年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

講授餐飲業職場專有語彙與各種作業情境的常用會話，並藉由練習將知曉之餐飲業專有語彙與各種作業情境的常用會話於工作職場中正確表達。

- 1.講授餐飲業職場專有語彙
- 2.講授餐飲業職場各種作業情境的常用會話
- 3.練習將知曉之餐旅服務業專有語彙與各種作業情境的常用會話正確運用於工作職場中

Teaching professional vocabularies and conversations in food and beverage industry. Helping students to speak professional English correctly through lecturing and practicing.

每週授課主題

- 第01週：課程內容說明、授課方式說明、課堂規範說明、成績計算說明
- 第02週：餐廳預訂
- 第03週：餐廳迎賓
- 第04週：餐廳帶位
- 第05週：菜單(1)
- 第06週：菜單(2)
- 第07週：飲料
- 第08週：特殊需求處理
- 第09週：期中測驗
- 第10週：分組演練
- 第11週：分組演練
- 第12週：餐中服務
- 第13週：客訴處理
- 第14週：結帳服務
- 第15週：歡送客人
- 第16週：分組演練
- 第17週：分組演練
- 第18週：期末測驗

成績及評量方式

- 隨堂模擬測驗：25%
- 期中考：25%
- 學習態度：10%
- 期末考：25%
- 平時作業及出席：15%

證照、國家考試及競賽關係

- 多益測驗(TOEIC)
- 全民英檢(GEPT)

主要教材

- 1.自編講義(教科書)
- 2.Essential Restaurant English Book 1【Second Edition】Marie Szamborski 寂天文化 978-986-318-269-62014-08-202(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.餐飲服務
- 2.餐廳經營管理

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~yiling/>

E-Mail：yiling@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期二,第5~6節,地點:L-709;

星期五,第7~8節,地點:L-709;

分機:4716

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。