

## 102-2 大葉大學 完整版課綱

### 基本資訊

課程名稱	初級英語聽力與口語(二)A14	科目序號 / 代號	0306 / CDC0314
開課系所	共同教學中心	學制 / 班級	大學日間部9年3班
任課教師	蔡惠青	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	必修 / 1	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)56 / J407	授課語言別	中文

### 課程簡介

\* 國際語言中心教育目標：

培養具有國際觀、外語能力與專業競爭力之世界公民。

\* 課程核心能力：

1. 外語說、聽、讀、寫四大基本能力。(B: Basic language skills)
2. 專業外語與翻譯能力。(A: Practical applications of language skills)
3. 外語文化能力。(C: Foreign culture appreciation)

\* 課程目標的描述：

本課程藉由生動的教材，透過講解、演示、小組討論、角色扮演、問題解決等教學活動，幫助學生內化與活用課堂上所習得之英語素材，使學生具備以下的核心能力：

1. 順暢的視聽理解能力 (B)
2. 流利的口語表達能力 (B)
3. 生活與職場上之外語應用能力 (A)
4. 理解歐美文化能力 (C)。

### 課程大綱

Unit 1  
Unit 2  
Unit 3  
Unit 4  
TOEIC Test 1  
TOEIC Test 2  
TOEIC Test 3

### 基本能力或先修課程

N/A

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 基礎能力
  - 專業能力
- 實踐能力
  - 團隊合作
- 主動學習
  - 創意創新
- 國際視野
  - 專業倫理
  - 領導管理
  - 信心毅力
  - 人文素養

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
基礎能力	70%		講述法 小組合作 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口試: 10% 上課筆記: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	70
實踐能力	10%		小組討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口試: 10% 上課筆記: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	10
主動學習	10%		實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口試: 10% 上課筆記: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	10

國際視野	10%	實務操作(實驗、上機或實習等) 影片欣賞 學生上台報告	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口試: 10% 上課筆記: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	10
------	-----	-----------------------------------	--	---------	----

### 成績稽核

期末考: 30%  
 期中考: 20%  
 口試: 10%  
 作業: 10%  
 上課筆記: 10%  
 課程參與度: 10%  
 上網次數: 10%

### 教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
English for Hotels and Restaurants	Robert Majure / Jess Martin		寂天文化事業	2010

### 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	Western Breakfast & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	60	0	40	0	0
2	Breakfast Buffet / Chinese Breakfast	60	0	40	0	0
3	A Breakfast Dialog	60	0	40	0	0
4	Taking Restaurant Reservation	60	0	40	0	0
5	Seating Guests	60	0	40	0	0
6	Cocktails / Beer / Whiskey	60	0	40	0	0
7	Wine / Aperitif / Champagne	60	0	40	0	0
8	Liqueur, Brandy, Port, Madeira, and Sherry	60	0	40	0	0
9	Midterm Exam	60	0	40	0	0
10	Ordering Salads, Hors d'oeuvres, and Soups	60	0	40	0	0
11	Ordering a Main Course	60	0	40	0	0

12	Desserts and Cheese	60	0	40	0	0
13	Ordering Chinese Dishes	60	0	40	0	0
14	Dealing With Complaints	60	0	40	0	0
15	Paying Bills	60	0	40	0	0
16	Room Service	60	0	40	0	0
17	Review	60	0	40	0	0
18	Final Exam	60	0	40	0	0

---