

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	餐旅英語會話(二)	科目序號/代號	2239 / HOB3006
必選修/學分數	必修 / 1	上課時段/地點	(三)C / B203
授課語言別	英文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	陳玲瑛 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 3年1班		

課程簡介與目標

簡介:

1. 餐飲美「食」必備英語
2. 「住」宿英語沒問題

透過本課程介紹，使學生理解餐旅產業常用的英文單字、片語與對話，並應用於日後從事旅館及餐飲產業的從業生涯。

教學內容包括：旅館及餐廳重要英文單字與對話。

除了英語學習必備的會話、單字、片語及實用句等，延伸學習裡更搭配許多國外的實景實物照片或生動的插畫，讓學英語不再只能憑空想像、索然無味地背誦詞彙，而能彷彿身歷其境，學習真實生活中的必備英語。

目標:

培育學生具備旅館及餐飲產業英語專業知識能力

培育學生英語句型及短文寫作能力

使學生具備：餐旅產業知識、實務操作能力、問題解決能力

課程大綱

- 1-1. Waiting for a Table 等候帶位
- 1-2. Ordering 點菜
- 1-3. House Specialty 招牌菜
- 1-4. Waiting to Be Served 等候上菜
- 1-5. Check, please. 買單
- 1-6. Paying 付錢
- 1-7. My Treat! 請客
- 2-1. Hotel Reservations 訂房
- 2-2. Check-in 住宿登記
- 2-3. Wake-up Call 喚醒服務
- 2-4. Room Service 客房服務
- 2-5. Laundry 洗衣服
- 2-6. Asking for Help 請求協助
- 2-7. Check-out 退房

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

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
 - 規畫與分析能力
-  基礎外語能力
 - 經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

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】
餐旅與管理基礎 知識	30	修畢餐旅管理相關課程 實習課程參與度	小組討論 個案討論 實務操作(實驗、 上機或實習等) 小組合作 服務學習 影片欣賞	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	30
專業知識與技能	10	修畢專業與技能課程	講述法 小組討論 個案討論 小組合作 服務學習 影片欣賞	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
創新思考與解決 問題能力	10	創新力與思考力	講述法 小組討論 個案討論 小組合作 服務學習 影片欣賞	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
基礎外語能力	20	外語能力檢定通過	講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實驗、 上機或實習等) 小組合作 服務學習 影片欣賞	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	20
持續學習新知能 力	10		講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實驗、 上機或實習等) 小組合作 服務學習 影片欣賞	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	10	實習課程參與度	小組討論 個案討論 小組合作 服務學習 影片欣賞	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10	服務學習參與度	小組討論 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作 服務學習 影片欣賞 專題報告	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 25%

期末考: 25%

小組合作狀況: 20%

課程參與度: 20%

作業: 10%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
參考教材及專業期刊導讀	食衣住行英語通	LiveABC

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程介紹與英文程度測驗 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、小組討論、個案討論、小組合作、影片欣賞
2	1-1. Waiting for a Table 等候帶位	講述法、小組討論、個案討論、小組合作、影片欣賞
3	1-2. Ordering 點菜	講述法、小組討論、個案討論、小組合作、影片欣賞
4	1-3. House Specialty 招牌菜	講述法、小組討論、個案討論、小組合作、影片欣賞

5	1-4. Waiting to Be Served 等候上菜	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作
6	1-5. Check, please. 買單	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
7	1-6. Paying 付錢	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
8	1-7. My Treat! 請客	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
9	Mid-term Exam 期中考	複習並驗收第一週至第八週上課學習內容、 實務操作(實驗、上機或實習等)、 服務學習
10	2-1. Hotel Reservations 訂房	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
11	2-2. Check-in 住宿登記	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
12	2-3. Wake-up Call 喚醒服務	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
13	2-4. Room Service 客房服務	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
14	2-5. Laundry 洗衣服	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
15	2-6. Asking for Help 請求協助	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
16	2-7. Check-out 退房	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
17	Review for Final Exam 期末考前總複習	複習第一週至第十七週上課學習內容、 講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 影片欣賞
18	Final Exam 期末考	複習並驗收第十週至第十七週上課學習內容、 實務操作(實驗、上機或實習等)、 服務學習