

99-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

| | | | |
|-----------|--------------|------------|----------------|
| 課程名稱 | 餐旅英文A | 科目序號 / 代號 | 0011 / CDC1864 |
| 開課系所 | 共同教學中心 | 學制 / 班級 | 大學日間部1年4班 |
| 任課教師 | 蔡惠青 | 專兼任別 | 兼任 |
| 必選修 / 學分數 | 選修 / 2 | 畢業班 / 非畢業班 | 非畢業班 |
| 上課時段 / 地點 | (五)34 / J411 | 授課語言別 | 英文 |

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

學習如何以基礎但專業的英文在不同的狀況下處理顧客需求並且與同事溝通

- 客房預約與登記住宿
- 提供當地各項資訊
- 處理顧客需求與問題
- 工作申請

基本能力或先修課程

基礎英語

課程與系所基本素養及核心能力之關連

實踐能力
團隊合作
主動學習
創意創新
專業倫理
領導管理
信心毅力
人文素養

成績稽核

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 |
|--------|----|----|-----|-----|
| 無參考教科書 | | | | |

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

| 週次 | 教學內容 | 分配時數(%) | | | | |
|----|--|---------|----|----|----|----|
| | | 講授 | 示範 | 習作 | 實驗 | 其他 |
| 1 | Course outline | | | | | |
| 2 | Taking phone calls | | | | | |
| 3 | Giving information | | | | | |
| 4 | Taking room reservations & restaruant bookings | | | | | |
| 5 | Giving polite explanations | | | | | |
| 6 | Receiving Guests | | | | | |
| 7 | Serving in the bar | | | | | |
| 8 | Instructions | | | | | |
| 9 | Midterm exam | | | | | |
| 10 | Taking a food order | | | | | |
| 11 | Desserts and cheese | | | | | |
| 12 | Talking about wine | | | | | |
| 13 | Dealing with requests | | | | | |
| 14 | Describing dishes | | | | | |
| 15 | Dealing with complaints | | | | | |
| 16 | Jobs and workplaces | | | | | |
| 17 | Explaining and instructing | | | | | |

