

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0D14S01
課程中文名稱	進階餐旅日文
課程英文名稱	Advanced Hospitality Japanese
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅二甲 四技餐旅二乙
任課教師	鄭淑勻
上課教室(時間)	週四第 3 節(W0601) 週四第 4 節(W0601)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	本課程可以使學生了解日語在餐飲方面使用的場合，並增進餐飲日語的知識與应用能力，有助因應未來職場需要的競爭力。
先修科目或預備能力	基礎日文、餐旅日文 (I) (II)
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.透過文法的學習，提升日語正確的分析能力。 ，--，3 文字口語表達</p> <p>2.透過實際口語練習，培養同學擁有口說、表達溝通的能力，--，13 外語口語能力</p> <p>3.實際應用所學日語至餐旅職場上，--，13 外語口語能力</p> <p>4.體認日本文化之重要性，--，11 藝術人文素養</p>
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.緒論(了解學習目標與課程大綱)。 2.用日語座席訂位與確認。 3.日語帶位引領/訂房確認。 4.日語點餐服務/客房服務。 5.日語建議或抱怨處理。 6.日語送客接待/介紹觀光景點。
英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Introduction 2.Reservation/Confirmation 3.Room Service/Order Meal at the restaurant 4.Complaint

	5.Tourist Destination Introduction
課程進度表	<ol style="list-style-type: none"> 1.緒論(了解學習目標與課程大綱)。 2.複習及敬語解說(1)。 3.敬語解說(2))。 4.用日語座席訂位與確認。 5.日語帶位引領/訂房確認。 6.日語點餐服務/客房服務。 7.日語建議或抱怨處理。 8.日語送客接待。 9.日語結帳)。 10.入住時解說日語。 11. 電話訂房日語。
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>透過文法的學習，提升日語正確的分析能力。，課堂講授，筆試筆試 透過實際口語練習，培養同學擁有口說、表達溝通的能力，分組討論課堂講授，同儕互評 實際應用所學日語至餐旅職場上，分組討論課堂講授，筆試 體認日本文化之重要性，課堂講授，同儕互評</p>
指定用書	<p>書名：餐飲管理</p> <p>作者：北見吉弘,夏金治</p> <p>書局：尚文化</p> <p>年份：2004</p> <p>ISBN：957-0409-12-6</p> <p>版本：2</p>
參考書籍	請洽任課老師
教學軟體	
課程規範	<p>註 1：平時將有小考，若需缺考請先請假，若是事假則於一星期前請假，若是病假則於事後補醫生證明，可免除計算一次小考。一學期請假以二次為限，若超過三次，以公平為原則，當次小考則以零分計算。所有假別包含在內(事假、公假、病假等)，若系上有任何活動必須請公假超過十人，請班代事先以 EMAIL 告知任課老師，若班代未告知老師導致缺課人數過多，為避免影響學生權益及學習成效，全班將擇期補課替代之</p> <p>註 2：背課文時間或會話練習以鄭老師之 Office hour 內為限，每課以教完後三週內為限，超過期限則以零分記；若有特殊情況時間不能配合 office hour 的同學，請私下 EMAIL 老師商討其他時間替代之。</p>

