# 美和科技大學



觀光系 課程規範

課程名稱:

餐旅英文會話 III

中華民國 114年9月制定

## 1. 課程基本資料:

科目名稱	中文	餐旅英文會話 III		
	英文	Tourism & Hospitality English Conversation		
適用學制	五專		必選修	必修
適用部別	日間部		學分數	2
適用系科別	觀光系科		學期/學年	學期
適用年級/班級	五觀二		先修科目或先備能力	無

# 2. 觀光系目標培育人才

依據 UCAN 系統,本系以培育「專業職能」為目標。

	TO THE TOTAL AT A COLUMN TO A			
	就業途徑	職能		
事业		P1 彙整、考量各相關資訊以規劃旅行活動。		
		P2 檢視環境中的潛在危險,執行適當的安全保障措		
		施,並建立防護替代措施,以保障客戶安全。		
		P3 組合多樣的交通、住宿、航線與餐飲選擇,以提		
專業職能		供客製化的產品。		
能	旅遊管理	P4 評估其他相關產業的服務與產品,設計多樣的旅		
		遊行程。		
		P5 設計兼顧客戶需求及成本考量的旅遊行程。		
		P6 設計促銷方案以增加旅遊業務。		
		P7 利用各溝通管道與媒體,將旅遊資訊傳達給目標		
		顧客。		

### 3. 課程對應之 UCAN 職能

職能課程	專業職能 M	專業職能 A
	P1 彙整、考量各	P2 檢視環境中的潛在危險,執
	相關資訊以規劃	行適當的安全保障措施,並建
   觀光餐旅英文會話	旅行活動。	立防護替代措施,以保障客戶
観兀食瓜央又曾話	P7 利用各溝通管	安全。
	道與媒體,將旅	P3 組合多樣的交通、住宿、航
	遊資訊傳達給目	線與餐飲選擇,以提供客製化

標顧客。	的產品。
	P4 評估其他相關產業的服務與
	產品,設計多樣的旅遊行程。

註:M表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A表示課程內容須教授之「次要」相關職能

### 4. 教學目標

#### 本課程可以達到以下目標:

#### 4.1 知識面向

- 4.1.1 認識餐飲與旅館產業常用的英文詞彙與表達方式(如點餐、訂房、 導覽、服務流程)。
- 4.1.2 熟悉不同餐旅服務場域的會話情境(餐廳、咖啡廳、飯店櫃台、客房服務、電話訂位等)。
  - 4.1.3 了解跨文化服務中的基本禮貌用語與差異。

#### 4.2 技能面向

- 4.2.1 能以英文進行餐飲點餐、介紹菜單、提供建議與處理顧客需求。
- 4.2.2 能以英文完成飯店接待流程:訂房、入住、退房、解答問題與處理 簡單客訴。
- 4.2.3 提升聽力理解能力,能正確回應外國顧客的需求。
- 4.2.4 能進行日常簡短對話與即時應變,例如方向指引、推薦景點、回覆 顧客詢問。

#### 4.3 態度與價值面向

- 4.3.1 培養以英語服務時的自信與親切態度。
- 4.3.2 增進跨文化敏感度,展現專業禮貌與尊重。
- 4.3.3 建立餐旅服務業應有的專業形象與服務精神。

#### 5. 課程描述

### 5.1 課程說明

## (請描述)

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	基本電梯服務 basic elevator service	M(P1,P7)	2
2	提供樓層資訊 giving floor information	M(P1,P7)	2
3	提供樓層資訊 giving floor information	A(P2,P3)	2
4	接電話 taking a phone call	M(P1,P7)	2
5	接電話 taking a phone call	M(P1,P7)	2
6	留言(一) taking messages (1)	A(P2,P3)	2
7	留言(二) taking messages (2)	M(P1,P7)	2
8	留言(二) taking messages (2)	M(P1,P7)	2
9	期中考 midterm exam		2
10	打國際電話及要求叫醒鈴 making international phone calls and requesting a wake-up call	M(P1,P7)	2
11	打國際電話及要求叫醒鈴 making international phone calls and requesting a wake-up call	M(P1,P7)	2
12	準備蔬菜 preparing vegetables	A(P2,P3)	2
13	準備蔬菜 preparing vegetables	M(P1,P7)	2
14	烹調設施 cooking equipment	M(P1,P7)	2
15	烹調設施 cooking equipment	A(P2,P4)	2
16	烹調肉類 cooking meat	M(P1,P7)	2
17	烹調肉類 cooking meat	M(P1,P7)	2
18	期末考 final exam		2

### 5.3 教學活動

講述+影片+討論

# 6. 成績評量方式

### 筆試+作業+多元評量

- 7. 教學輔導
- 7.1 課業輔導/補救教學對象:缺課或進度落後者
- 7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式:網路平台/課後輔導

- 7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式
  - ◆ 輔導時間: office hour
  - ◆ 輔導老師聯繫方式:
    - (1). 授課教師:黎瓊麗
    - (2). 校內分機: 6312
    - (3). 授課教師 email: jonnieli54@gmail.com
    - (4). 教師研究室: SC301-12