



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級:

授課老師: 彭瓊慧

學分數: 2

課程大綱:

本課程分為語言學習與文化理解兩部分。

語言學習指導學生熟悉餐飲日文用語，學習在餐飲服務領域常用場景之表達方式，以理解日籍人士在用餐相關場景時之溝通能力。日語表達之教學內容，使用自製教材、日文影片等輔助教學，並鼓勵學生於課後反覆加強練習

文化理解則探討日本人飲食習慣、飲食店用餐問題等，同時比較台日異同點。

outline:

This course is to improve the ability of Japanese conversation for the students in the scenes of the catering field. Students will learn how to introduce food or drinks during prepares and serves food, drink and dessert to customers in Japanese. The contents will include how to use tourism words品詞? in three categories and learning and practicing in sentence pattern. The self-made materials and video in Japanese will be provided. Not only do students learn the Japanese but they also have the knowledge of the communication and etiquette in the field of catering or to eat a meal. The goal of this course is to provide the students the exact expression ability of Japanese, the knowledge of the catering, and the most important thing “ the international outlook ” . In coordination with the contents of the elementary Japanese, grammar, sentence patterns are introduced to students in a planned way and selected reading materials for the better understanding of this language. In addition, tests in Japanese such as listening comprehension and writing are offered regularly for the object of improving their ability to know Japanese.

教學型態:

課堂教學+實習 (校內、校外)+遠距輔助教學(同步、非同步)

成績考核方式:

平時成績:50%

期中考:25%

期末考:25%

其它:出席與上課態度、參與情形列入加分參考，學期成績將視學習狀況調整%

本科目教學目標:

本課程除了語言之學習，並透過案例帶領學生探討日本餐飲業界現況及所發生的問題。此外，也討論政府與企業在【飲食】方面的永續發展所做的努力。

課程內容包含餐飲服務領域溝通表達以及餐飲禮儀，並比較台日兩國人民的飲食習慣以及在餐飲服務的工作態度，期使學生擁有正確日語表達能力外也兼具餐飲知識及國際觀。

參考書目:

自製教材



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	課程評量與授課內容 請加入[餐飲日文(9176)]課程群組;; https://line.me/ti/g/D54dJDmQRU 聯絡老師 2021ppch@gmail.com 辦公室地點 綜合大樓 IH302 ;;	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.15~9.22	食文化「100年フード」都道府県別 覽 理想の食生活とは？健康寿命を延ばす食生活のポイント 健康と食事 味の素グループ “食欲の秋”なぜ食欲がでるの？【#みんなのギモン】異変... “秋の味覚” どうなる？コロナ禍でもオープン！食べごたえあり「食欲の秋」たっぷりグルメ（2020年10月12日放送「news every.」より）猛暑の影響で「秋の味覚」は軒並み高騰か 【なるほどッ！】野菜炒め 10年前と材料に変化？ “シャキシャキ感”を出す方法は？	
第3週	9.22~9.29	郷土料理 日本型食生活のススメ 你可能去過這些店 但有吃到他們的必點菜單嗎！摩斯漢堡、鳥貴族、客美多7大人氣食物	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	郷土料理 東京で味わう世界の本場グルメ23選 おいしい珍しい外国料理を食べて、旅行気分！ ;	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	郷土料理 【2025年最新】外食チェーン・飲食業界の売上ランキング紫式部も食べていた？ 花びら餅など雅な和菓子と日本三大菓子処の関係	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	郷土料理	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.20~10.27	郷土料理	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。



第8週	10.27~11.03	郷土料理	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	中間試験 期中考成績(30%) 未依照規定完成，視程度扣分或零分。 請於自己方便地點完成期中考!! 提醒:;報告格式需自行統一，且必須為【自己】所完成的。 如有複製貼上卻未做調整成自己的報告格式，不予計分。 中日文字型如無法統一，請分開設定。 提醒同學：因報告內容有【翻譯】，畫面或影片需為日文字幕或發音! 要約:;以條列式呈現，內容不可過於簡略，必須清楚傳達影片中所表達的。 檔名:學號_姓名 格式未統一，或非個人完成內容，嚴重者不予給分。 依照規定且內容正確且言之有物者可得高分。	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	全国 グルメ 人気ランキングTOP20 好きな外食チェーン店人気ランキングTOP20! 2025年版 年間の人気ランキングを発表! 一度は行きたいグルメ・レストラン;- OZmall	13日教務會議,16日教師期中考成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	外食産業の成長を支える店舗数トップ10!	
第12週	11.24~12.01	「食事バランスガイド」 https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.01~12.08	花粉症	
第14週	12.08~12.15	レストラン用語	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	レストラン用語	
第16週	12.22~12.29	会話練習	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	期末試験	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	期末試験成績発表	5~11日期末考試，10~11日學生退宿