

課程名稱 | 日本料理通

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 902-517

授課老師

上課時間 | 每週三下午02:00-04:50 第一次上課日期 2001年09月05日 (星期三)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

- 1介紹日本飲食的基本文化
 - 2現場實物料理教學，讓你不只學日文，還可從中培養做料理的樂趣
 - 3即使只會一點點的日文，活潑的上課氣氛，讓你進步神速
- 4當日本客戶來的時候，你可以輕鬆的對話
- 5到日本觀光時，可以順利的用日文點菜

2. 修此門課需具備什麼條件？

只要對日文及料理有興趣，沒有日文基礎亦可輕鬆學習

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

- 1用簡單的日文來介紹日本與台灣對於「食」的不同處
 - 2使初學者輕鬆學習日文並認識日本料理
 - 3在課堂中使用真實的食品讓學員觀摩並品嚐
 - 4課程中穿插歌唱、有趣的生活會話及遊戲

4. 如何取得學分？（評量方式）

當課程結束時，會測試學員的三方面學習結果

- 1可用簡單的日文說出日本料店內專用日文
- 2簡單的寫出關於日本與台灣「食」的幾個不同處
- 3會用日文來點菜

招生人數 | 35 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 3 學分 3000 元（18 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2001-09-05 下午02:00~04:50		1課程進度與招呼語，簡單說明 2御飯糰的來源及做法
2	2001-09-12 下午02:00~04:50	客人來臨，如何接待？	1簡單的日文會話 2面帶笑容、服務客人的日文招呼法 3調味料的日文唸法：醬油、味霖、柴魚精、□□……等
3	2001-09-19 下午02:00~04:50	客人來臨，如何接待？	1簡單的日文會話 2面帶笑容、服務客人的日文招呼法 3調味料的日文唸法：醬油、味霖、柴魚精、□□……等

4	2001-09-26 下午02:00~04:50	日本料理的菜單	1餐廳的專門用語---中國菜 2接客服務的基礎日文 3「丼」是什麼？怎麼做？ 4日本料理的菜單
5	2001-10-03 下午02:00~04:50	日本料理的菜單	1餐廳的專門用語---中國菜 2接客服務的基礎日文 3「丼」是什麼？怎麼做？
6	2001-10-17 下午02:00~04:50	帶位與須請客人稍待的日文應對	1餐廳的專門用語 ---日本料理 2迎接與帶位的基本日文 3日本的沙拉與沙拉醬、日式下酒菜
7	2001-10-24 下午02:00~04:50	帶位與須請客人稍待的日文應對	1餐廳的專門用語 ---日本料理 2迎接與帶位的基本日文 3日本的沙拉與沙拉醬、日式下酒菜
8	2001-10-31 下午02:00~04:50	點餐的受理與通報廚房的日文	1餐廳的專門用語---鐵板燒餐廳 2醋物的量、特徵、作法及材料 3手捲、壽司的材料及做法
9	2001-11-07 下午02:00~04:50	點餐的受理與通報廚房的日文	1餐廳的專門用語---鐵板燒餐廳 2醋物的量、特徵、作法及材料 3手捲、壽司的材料及做法
10	2001-11-14 下午02:00~04:50	點餐的受理與通報廚房的日文	1餐廳的專門用語---鐵板燒餐廳 2醋物的量、特徵、作法及材料 3手捲、壽司的材料及做法
11	2001-11-21 下午02:00~04:50	客人抱怨菜餚及餐具的日文應對	1外送的應對 2豆腐、蛋的日式做法
12	2001-11-28 下午02:00~04:50	客人抱怨菜餚及餐具的日文應對	1外送的應對 2豆腐、蛋的日式做法
13	2001-12-05 下午02:00~04:50	抱怨處理的日文應對	1送菜上桌的方法 2火鍋、泡菜的種類及做法
14	2001-12-12 下午02:00~04:50	抱怨處理的日文應對	1送菜上桌的方法 2火鍋、泡菜的種類及做法
15	2001-12-19 下午02:00~04:50	菜類、水果類、肉類的日文總復習	1店內的注意事項 2介紹如何到日本自助旅行
16	2001-12-26 下午02:00~04:50	菜類、水果類、肉類的日文總復習	1店內的注意事項 2介紹如何到日本自助旅行
17	2002-01-02 下午02:00~04:50	菜類、水果類、肉類的日文總復習	1店內的注意事項 2介紹如何到日本自助旅行
18	2002-01-09 下午02:00~04:50		檢討進度、評鑑成果