

課程名稱 | 日本料理通-晉級日語

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 911-595

授課老師 | 至寶上師

最高學歷/ 阿日紮五明佛學院

相關學經歷/ 阿日紮五明佛學院

現職/ 寧瑪巴噶陀龍稱顯密佛學會

上課時間 | 每週三下午02:00-04:50 第一次上課日期 2002年03月06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

近年來，因資訊的進步，交通的發達，想要嘗到日本的各種料理，並非難事，在此課程中，配合日本的飲食生活、飲食習慣及日式料理的講解，日本人生活的基本形態、餐飲業的專門用語、禮儀、應對，順便介紹東京的一些名勝古蹟，可讓學員有學一用四的感覺，不但會說、會吃、會玩、還會做菜。

2. 修此門課需具備什麼條件？

具50音基礎 (さしみが すきです。 わたしは 家族と日本へ きました。)

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

用日文來介紹，日本與台灣對於{食}的不同處：

1. 使學習者不論在日文. 在飲食. 料理中. 可輕鬆的學習
2. 在課堂中. 使用真實的食品讓學員觀摩
3. 課程中會穿插著 (歌唱、有趣的生活會話、遊戲)
4. 學員自由發言，暢談自己的日本遊經驗

4. 如何取得學分？ (評量方式)

當課程結束時，會測試個人的三方面學習結果：

1. 可用日文招呼客人。
2. 會輕鬆使用て型及ます型。
3. 日本人と簡單の日常會話。

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	2002-03-06 下午02:00~04:50	1. 自我介紹. 課程介紹. 2. {井}は何ですか? 怎	1. 先讓大家互相認識及說明課程 2. 蓋飯的種類及做法
2	2002-03-13	主題：當客人來	1. 簡單的日文會話

	下午02:00~04:50	臨. 怎麼接待?	2. 面帶動詞及現在式笑容、服務客戶的日文挨拶 3ます
3	2002-03-20 下午02:00~04:50	主題：當客人來臨. 怎麼接待?	1. 簡單的日文會話 2. 面帶動詞及現在式笑容、服務客戶的日文挨拶 3ます
4	2002-03-27 下午02:00~04:50	主題：當客人來臨. 怎麼接待?	1. 簡單的日文會話 2. 面帶動詞及現在式笑容、服務客戶的日文挨拶 3ます
5	2002-04-03 下午02:00~04:50	主題：日本料理的菜單與日文唸法	1. 日本料理店的介紹及基本禮節 2. 臺灣沒有的：納豆、赤飯、蕎麥麵
6	2002-04-10 下午02:00~04:50	主題：日本料理的菜單與日文唸法	1. 日本料理店的介紹及基本禮節 2. 臺灣沒有的：納豆、赤飯、蕎麥麵
7	2002-04-17 下午02:00~04:50	主題：現場實習、帶位	1. 居酒屋的菜單 2. 燒鳥. {焼き鳥}
8	2002-04-24 下午02:00~04:50	主題：段動詞	1. て型 2. 食べて 飲んでいます・
9	2002-05-01 下午02:00~04:50	主題：段動詞	1. て型 2. 食べて 飲んでいます・
10	2002-05-08 下午02:00~04:50	主題：段動詞	1. て型 2. 食べて 飲んでいます・
11	2002-05-15 下午02:00~04:50	喜歡與討厭. 想要與不要.. 的日文對話 すき と	1. 認識日本的調味料 2. た型 3. 五段動詞
12	2002-05-22 下午02:00~04:50	喜歡與討厭. 想要與不要.. 的日文對話 すき と	1. 認識日本的調味料 2. た型 3. 五段動詞
13	2002-05-29 下午02:00~04:50	喜歡與討厭. 想要與不要.. 的日文對話 すき と	1. 認識日本的調味料 2. た型 3. 五段動詞
14	2002-06-05 下午02:00~04:50	主題：文法總複習	1. 送菜上桌的方法 2. なべ・おしんこの種類及做法
15	2002-06-12 下午02:00~04:50	主題：文法總複習	1. 送菜上桌的方法 2. なべ・おしんこの種類及做法
16	2002-06-19 下午02:00~04:50	やさい類. くだもの. にく類的日文總復習	1.. 店內的注意事項 2. 介紹如何到日本自助旅行
17	2002-06-26 下午02:00~04:50	やさい類. くだもの. にく類的日文總復習	1.. 店內的注意事項 2. 介紹如何到日本自助旅行
18	2002-07-03 下午02:00~04:50	檢討進度、評鑑成果	1. 現場做料理 2. 與日本人簡單的生活會話