

## 南台科技大學 98 學年度第 2 期課程資訊

課程名稱	葡萄酒評鑑
課程編碼	B0D10002
系所代碼	0B
開課班級	四技休閒三甲
開課教師	郭天生
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	一 2 3 4 教室 T0602
必選修	選修
課程概述	介紹酒之分類，蒸餾酒及醱酵酒之不同製造方法，進而介紹葡萄酒製造方法及分級標準，五大酒莊之介紹，不起泡葡萄酒(Still Wine)，例如 Vin Rouge、Vin Blanc、Vin Ros's 並深入探討法國勃根地、波爾多、夏布利葡萄酒及品嚐，及介紹 Sprakling、德國甜白酒及薄酒萊新酒
課程目標	為發展中華民國日益蓬勃之觀光事業，培訓優良管理人才，提高技術水平，端正飲酒文化及用酒禮儀，鼓勵學生加強專業知識，端正餐飲禮儀及時尚風潮。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.課程介紹</li> <li>2.醱酵酒之製造方法</li> <li>3.葡萄酒之分級標準</li> <li>4.五大酒莊之介紹</li> <li>5.Still Wine 不起泡葡萄酒</li> <li>6.(一) 紅葡萄酒 (Vin Rouge)</li> <li>7.(二) 白葡萄酒 (Vin Blanc)</li> <li>8.(三) 玫瑰紅葡萄酒 (Vin Ros'e)</li> <li>9.期中考</li> <li>10.法國勃根地葡萄酒巡禮及品嚐</li> <li>11.法國波爾多葡萄酒巡禮及品嚐</li> <li>12.法國夏布利葡萄酒巡禮及品嚐</li> <li>13.Sparkling 汽泡酒</li> <li>14.各國葡萄酒巡禮及品嚐</li> <li>15.德國甜白酒葡萄酒巡禮及品嚐</li> <li>16.薄酒萊新酒</li> <li>17.加香料葡萄酒</li> <li>18.期末考</li> </ol>
英文大綱	
教學方式	

評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	