

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	葡萄酒評鑑
課程編碼	B0D10001
系所代碼	0B
開課班級	四技休閒二甲 四技休閒二乙
開課教師	郭天生
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	一 7 8 9 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"> 1.課程介紹 2.醱酵酒之製造方法 3.葡萄酒之分級標準 4.五大酒莊之介紹 5.Still Wine 不起泡葡萄酒 6.(一) 紅葡萄酒 (Vin Rouge) 7.(二) 白葡萄酒 (Vin Blanc) 8.(三) 玫瑰紅葡萄酒 (Vin Ros'e) 9.期中考 10.法國勃根地葡萄酒巡禮及品嚐 11.法國波爾多葡萄酒巡禮及品嚐 12.法國夏布利葡萄酒巡禮及品嚐 13.Sparkling 汽泡酒 14.各國葡萄酒巡禮及品嚐 15.德國甜白酒葡萄酒巡禮及品嚐 16.薄酒萊新酒 17.加香料葡萄酒 18.期末考
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	