

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON08K01
課程中文名稱	葡萄酒學
課程英文名稱	Wine Tasting
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	夜四技餐旅四乙 夜四技餐旅四丙
任課教師	郭朝坤
上課教室(時間)	週四第 13 節(T0602) 週四第 14 節(T0602)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	介紹葡萄酒主要產區及品種
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 -----</p> <p>1.葡萄酒服務需要團隊合作才能完成，While serving wine serve as team work is necessary。 ,1 敬業合群</p> <p>2.課程結束後能夠認識酒標並能流利的介紹葡萄酒給顧客以提升營業目標，Bea able to descript wine label properly , training students as a sales and a promoter。 ,3 文字口語表達</p> <p>3.課程結束後可強化葡萄酒與餐食的搭配專業知識，Enforce knowledge of wine and food matching。 ,9 基礎餐旅知識</p> <p>4.課程結束後能具有高超的開酒技術，Skillful in wine opening service。 ,10 基礎餐旅技能</p> <p>5.上流社會飲酒文化與藝術是相連結，所以如音樂與歌劇甚至於高爾夫運動都要涉獵！連酒標的設計審美都要了結，並能將其化為與顧客交談的有趣話題！成為講故事的高手，Viticulture connected with high society activity etc. art , music , golf , opera , evey wine label designing。 Make it possible a intrest Object to talk with our guest , and a good story teller ! ,11 藝術人文素養</p> <p>6.提昇酒標的閱讀能力與口語介紹！尤其是舊世界的法文與新世界葡萄酒的英文酒標。 , Be able to read &amp; speak in French (Old world wine), English , Spanish(new world wine) of wine label。 ,13 外語口語能力</p>

中文課程大綱	主要單元: 葡萄酒緒論 世界葡萄酒分布 葡萄酒品評方法 葡萄品種介紹 葡萄種植 葡萄酒製造
英/日文課程大綱	Chapter 01 Introduction to wines Chapter 02 Around the world of wines Chapter 03 Wine tasting methods Chapter 04 Introduction to grape varieties Chapter 05 Viticulture Chapter 06 Vinification
課程進度表	
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 葡萄酒服務需要團隊合作才能完成，--，-- 課程結束後能夠認識酒標並能流利的介紹葡萄酒給顧客以提升營業目標， --，-- 課程結束後可強化葡萄酒與餐食的搭配專業知識，--，-- 課程結束後能具有高超的開酒技術，--，-- 上流社會飲酒文化與藝術是相連結，所以如音樂與歌劇甚至於高爾夫運動都要涉獵！連酒標的設計審美都要了結，並能將其化為與顧客交談的有趣話題！成為講故事的高手，--，-- 提昇酒標的閱讀能力與口語介紹！尤其是舊世界的法文與新世界葡萄酒的英文酒標。 ，--，--
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	