

南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D14X02
課程中文名稱	葡萄酒學
課程英文名稱	Wine Appreciation
學分數	3.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅四乙
任課教師	郭朝坤
上課教室(時間)	週四第 5 節(T0602) 週四第 6 節(T0602) 週四第 7 節(T0602)
課程時數	3
實習時數	3
授課語言 1	華語
授課語言 2	英語
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，Viticulure 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 & speak in French (Old world wine), English ,</p>

	Spanish(new world wine) of wine label。 , 13 外語口語能力
中文課程大綱	<p>主要單元:</p> <p>葡萄酒緒論</p> <p>世界葡萄酒分布</p> <p>葡萄酒品評方法</p> <p>葡萄品種介紹</p> <p>葡萄種植</p> <p>葡萄酒製造</p>
英/日文課程大綱	<p>Chapter 01 Introduction to wines</p> <p>Chapter 02 Around the world of wines</p> <p>Chapter 03 Wine tasting methods</p> <p>Chapter 04 Introduction to grape varieties</p> <p>Chapter 05 Viticulture</p> <p>Chapter 06 Vinification</p>
課程進度表	<p>第 1 週：課程介紹</p> <p>第 2 週：葡萄酒的定義及製作過程介紹</p> <p>第 3 週：法國香檳區介紹及品評</p> <p>第 4 週：氣泡酒</p> <p>第 5 週：德國葡萄酒分級制度及品評</p> <p>第 6 週：薄酒萊新酒</p> <p>第 7 週：法國分級制度介紹</p> <p>第 8 週：五大酒莊之介紹</p> <p>第 9 週：期中考</p> <p>第 10 週：法國阿爾薩斯葡萄酒巡禮及品嚐</p> <p>第 11 週：法國波爾多葡萄酒巡禮及品嚐</p> <p>第 12 週：法國勃根地葡萄酒巡禮及品嚐</p> <p>第 13 週：法國夏布利葡萄酒巡禮及品嚐</p> <p>第 14 週：義大利、西班牙葡萄酒介紹及品嚐</p> <p>第 15 週：葡萄牙、美國牙葡萄酒介紹及品嚐</p> <p>第 16 週：澳洲、智利、阿根廷葡萄酒介紹及品嚐</p> <p>第 17 週：南非、紐西蘭、加拿大葡萄酒介紹及品嚐</p> <p>第 18 週：期末考</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>葡萄酒服務需要團隊合作才能完成，課堂講授，作業實作實作</p> <p>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，</p> <p>課堂講授，作業實作實作</p>

	<p>課程結束後可強化葡萄酒與餐食的搭配專業知識，課堂講授，作業實作實作</p> <p>課程結束後能具有高超的開酒技術，課堂講授，作業實作實作</p> <p>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，課堂講授，作業實作實作</p> <p>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。 ，課堂講授，作業實作實作</p>
指定用書	<p>書名：葡萄酒評鑑</p> <p>作者：郭朝坤</p> <p>書局：中華民國國際調酒協會</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	<ol style="list-style-type: none"> 1.上課需繳交材料費 2.期末需繳交品嘗紀錄