



National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

International Bachelor Program in Tourism Management (ITM)

Course Outline

Subject : 酒與飲料知識與品評 Introduction to Wines
and Beverages

Credit : 3

Course Hours : 3

※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	
Teaching Purpose	葡萄酒是西方國家之傳統佐餐飲料，是新生代餐飲從業者必須具備的專業知識。學生首先過歷史的角度，瞭解葡萄酒在西方社會的發源與為起點，逐步瞭解葡萄酒的歷史文明、釀造方式的演進與現今葡萄酒的關係。透過錄影帶、幻燈片與實際的品嚐練習，逐步認識世界各大著名產區葡萄酒的分級和標籤辨識、酒與美食的搭配等專業單元，俾使將在業界能適當地替客人推薦合適的葡萄酒。
Course Content	什麼是葡萄酒?對西餐廚師及餐廳經理而言，葡萄酒真是一門重要的基本知識。本課程從介紹葡萄酒的歷史背景、葡萄的生長情形包括如何耕種與釀造葡萄酒、各式葡萄酒的釀造方式，如何品嚐葡萄酒、葡萄酒飲用禮儀、如何保存葡萄酒。使同學能充分地認識葡萄酒的生命根源。認識各國葡萄酒產區?具備葡萄酒基本概念後，同學必須進一步認識世界主要的葡萄酒生產國，瞭解各國地理、氣候與自然環境，各產區傳統葡萄品種與風味，從味覺品嚐記憶來豐富對全世界酒類的認識。課程中並紹台灣主要葡萄酒進口商以及認識合理的葡萄酒價格，使同學們更能掌握最新市場資訊，以便在將來提供客人最佳的酒類選擇。
※ 「 Please be aware of the copyright law 」 and 「 Do not make copies illegally 」 ※	