

112-2 葡萄酒專業證照班

課程進度表

課程大綱						
日期	時間	課程進度/內容	學/術科	時數	地點	任課教師
4/27	9:30-12:30	葡萄酒的主要風格及類型	學/術科	3	R302	蔡華端
	13:00~16:00	食物與葡萄酒搭配的原則	學/術科	3		蔡華端
	16:00~18:00	系統化品酒技巧	學/術科	2		蔡華端
4/28	9:00~12:00	國際主要葡萄品種及特色	學/術科	3		蔡華端
	12:00~13:00	葡萄酒侍酒與儲存基本知識 健康、安全及法規相關問題	學/術科	1		蔡華端
課程大綱 C.I.V.B Bordeaux Wine Introduction Level 1						
4/28	14:00~15:00	波爾多歷史背景介紹	學/術科	1	R302	蔡華端
	15:00~17:00	波爾多主要產區及品種介紹	學/術科	2		蔡華端
	17:00~18:00	波爾多經典葡萄酒品評	學/術科	1		蔡華端

※注意事項：

1. 本單位保有師資課程內容時間及場地等異動權利，若有異動請依照課前簡訊通知為主。
2. 汽機車請勿從二仁路一段大門口進入校園，請從保安路一段 56 巷前往來賓停車場。
3. 報名資格限在校生 (需符合飲酒法定年齡)。