朝陽科技大學 099學年度第2學期教學大綱
World Food Culture 世界飲食文化

當期課號	1391	Course Number	1391
授課教師	鄧迺鏞	Instructor	TENG,NAI YUNG
中文課名	世界飲食文化	Course Name	World Food Culture
開課單位	休閒事業管理系(四日)三A	Department	
修習別	選修	Required/Elective	Elective
學分數	2	Credits	2
課程目標	1.了解重點區域之飲食文化基本概念及特色。 2.學習如何欣賞及品味各國美食。 3.學習以報導方式介紹美食。	Objectives	1. Realize the basic ideas and characteristics of food culture in some main regions. 2. Enjoy and appreciate world food. 3. Learn to present unique food in the way of reporting.
教材	世界的葡萄酒 台灣麥克(圖書) 李元馥著 第一次品葡萄酒就上手 城邦出版 許志鵬著 *本課程不喝酒 *二本教科書約460元，委由敦煌書局統一訂 購。	Teaching Materials	PPT data
成績評量方式	出席率20%、平時作業上台報告10%、各項作業上傳LMS數位學習平台10%、 期中專案報告30%， 期末專案報告（含電子檔）30%。	Grading	Present 20%、 Homework presentation10%、 Data send to LMS 10%、 Midterm proposal 30%、 Final paper work 30%。
教師網頁			
教學內容	教學概要: 眼看酒色、鼻聞香氣、舌嘗韻味，葡萄酒自有個性。品嚐一瓶葡萄酒就像是閱歷一瓶酒的身世。葡萄因原鄉風土、環境氣候的砥礪下而獨具特性，加上每一位釀酒師獨樹一幟的性格與態度，或敬謹、或奔放，融合天賦與努力的巧妙創作，才能完成既可保存葡萄的在地風味與自身特性，又能展露釀酒師個性，二者相得益彰的佳釀。一瓶葡萄佳釀能開啓你的感官。葡萄酒的迷人之處，以正確的方法用心品賞之後才能意會。相同的葡萄品種在不同的風土氣候、釀酒師手上，展現的個性與口感豐富多元，甚至大異其趣。難怪生物學家巴斯得說：在一瓶葡萄酒中蘊含著比所有書籍更多的哲理。 教學內容: 釀酒葡萄 國際葡萄品種 地區性葡萄品種 葡萄酒與氣候 葡萄園的土壤（Terroir）風土條件 採收（Vintage）/釀造年分 葡萄酒農的一年 葡萄酒分類 紅葡萄酒、白葡萄酒之分級 葡萄酒適當的酒溫與存放 在葡萄園中釀出葡萄酒 在酒窖中釀造葡萄酒 橡木桶（Barrique）的使用 單寧酸（Tannin） 葡萄酒的釀造過程 葡萄酒的封瓶	Syllabus	The course presents an integrated approach to studying wine context. It makes students to understand and acknowledge the close ties that link the administration and operation with vistors relationship service and applies it to leisure and recreation.

	葡萄酒與時間 空氣與溫度 汽泡葡萄酒及香檳的差異 法國波爾多葡萄酒：主要分級制度及歷史變革 法國波爾多/勃根地：各主要產區及細分級制度		

尊重智慧財產權，請勿非法影印。