

205 餐酒品飲感官與藝術健康生活

授課教師：吳明聰 老師

學經歷：美國 CSPP PsyD 心理學博士，擁有執照：The Food Safety Manager 食品安全管理 ZT20416122，Certified Food Handler 食品處理管理 CFH Certificate No: 61297，Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) ，Grinding & Brewing 歐洲精品咖啡協會：咖啡研磨與萃取：金杯，法國波爾多 l'Ecole du Vin Bordeaux CIVB ，Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) Roasting 歐洲精品咖啡協會：咖啡烘焙。

現任：彬彬教育執行董事，環球生物回饋研究中心腦部研究發展，USR 餐飲顧問(美國)。

課程時間：週四下午 1：30~4：20

課程理念：增加個人生活品味...提升生心靈健康生活品質

課程效益：絢酒師經由實際鑑賞各國飲品，進入其歷史文化背景並且佐以相關知識的品論與評論，領略各國博大精深的迷人品飲世界。在此當中也學習到如何針對不同的對象及環境選擇適當的餐點與飲品，也讓整個餐飲流程不僅是人與人溝通的管道，也是歷史文化的饗宴，達到賓主盡歡的氛圍。

課程進行：由感覺感官認知的角度一步步的進入，飲食感官品論與評論。

成績評量：出席率、參與度、學習成果

選課要求：無

學分費：(三學分)、水電費 100 元

其他費用：材料費：每人每學期約 1500 元，由班長收齊統一管理運用，多退少補。

課程大綱：

週次	主題 / 內容	
第一週	葡萄酒品種鑑賞	Cabernet Sauvignon / Merlot
第二週	葡萄酒品種鑑賞	Syrah / Cabernet Sauvignon
第三週	葡萄酒品種鑑賞	Pinot Noir / Merlot
第四週	葡萄酒品種鑑賞	Carmener / Pinot Noir
第五週	葡萄酒品種鑑賞	Zinfandel / Carmener
第六週	葡萄酒品種鑑賞	Tempranillo / Zinfandel
第七週	葡萄酒品種鑑賞	Gamay / Tempranillo
第八週	葡萄酒產區/餐酒搭配	法國(France) / 美國 (United States)
第九週	【公民素養週】葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	法國(France) / 義大利(Italy)
第十週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	義大利(Italy) / 法國(France)
第十一週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	西班牙(Spain) / 美國 (United States)
第十二週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	阿根廷(Argentina) / 義大利(Italy)
第十三週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	澳洲(Australia) / 阿根廷(Argentina)
第十四週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	德國(Germany) / 阿根廷(Argentina)
第十五週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	南非(South Africa) / 澳洲(Australia)
第十六週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	智利(Chile) / 澳洲 (Australia)
第十七週	葡萄酒產區/餐酒搭配	葡萄牙(Portugal) / 南非(South Africa)
第十八週	葡萄酒產區歷史文化與鑑賞	法國(France) / 智利(Chile)