## 國立中興大學 通識微型課程 教學大綱

課程名稱	淺酌細品葡萄酒 Wine Appreciation Course for beginners				課程編號	1111-5141	
規劃教師	彭瑞芝	系所/單位	通識者	<b>女育中心</b>	職稱	兼任助理教授	
課程目標	葡萄酒已是現代社交不可或缺的一環,本課程引領同學進入葡萄酒的世界,介紹基本葡萄酒的知識,包含認識葡萄品種及新舊世界的葡萄酒產國,同時搭配葡萄酒開瓶及品飲等實作課程						
教學進度	第一單元 了解葡萄酒相關產業與環境、葡萄酒與酒標(認識頂級葡萄酒) 第二單元 了解葡萄酒的天地人三個要素、葡萄酒品種與新舊世界的介紹 第三單元 葡萄酒開瓶練習、演繹式品飲方法 本課程於週六進行(9~17時,共7小時)						
<b>教學方法</b>				學習評量方式			
PPT 理論教學/ 課堂實作演練/ 小組討論				實際開瓶練習與品酒品飲筆記			
核心能力 (合計 100%,請選擇相關性最高的幾項即可,無需六項都配分)							
人文素養	科學素養	溝通角	<b></b>	創新能力	國際視里	予 社會關懷	
30 %		30 %	%	10 %	30 %		