

東南科技大學【推動實務教學-教學活動補助】

產業接軌活動執行成效表

活動名稱	葡萄酒專業提升研習 - 法國產區巡禮系列(一)		
活動時間	原申請預計辦理日期是否有改期： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有（原因：_____）		
活動地點	6/17、6/24 酒研學院 品酒教室	參與人員 (請勾選並填寫)	<input type="checkbox"/> 學生_____人（男性___人，女性___人） <input checked="" type="checkbox"/> 教師_10_人（男性_4_人，女性_6_人） 共計_10_人，詳如簽到表(檢附活動簽到表)

活動重點與助益（文字簡述 300 字以內）

一、活動內容：（流程表，可自行設計，增加欄位）註：因應實際的狀況授課順序有所調整

研習時程表			
日期	時間	主題	主講人
6/17(三)	13:00-17:00 (4 小時)	產區巡禮 - 勃根地 1. 勃根地的風土與自然環境 2. 基礎品種介紹 • 夏多內 • 黑皮諾 3. 產區與品種品飲 • 夏布利 • 金丘	盧彥廷
6/24(三)	13:00-17:00 (4 小時)	產區巡禮 - 波爾多 • 波爾多的氣候與土壤 • 波爾多的葡萄品種與產區 概論 • 葡萄酒的釀造、調配與陳年 • 葡萄酒的品飲技巧與葡萄 酒語彙	魏道駿

二、活動目的：

葡萄酒品飲，在近 5 年來有越來越熱絡的趨勢，成為現代人休閒生活中，很重要的一環，葡萄酒在舊世界是非常生活的飲料，與民眾的生活融合成為歐洲文化的一環，但是在台灣品飲葡萄酒並非本土文化，面對市場的趨勢，學生必須透過專業的教育，才能夠順利的進入葡萄酒的就業市場。

葡萄酒專業教育可以產生兩種效應，第一，可以協助民眾建立正確的品飲觀念，同樣也能建立葡萄酒專業人才的職場與社會地位。第二，當社會對於葡萄酒專業給予尊重與肯定，學生未來在完成葡萄酒專業訓練之後，就能順利的在職場上立穩腳跟。

休閒事業包含酒品品飲，本系必須要與時俱進，跟隨社會的休閒趨勢而轉動教學的方向。目前台灣在教育體系中，休閒事業相關科系不少，但是投入葡萄酒專業教學者少，本系已經看到趨勢，同時也計畫在正規的教學體系中，建置葡萄酒專業課程訓練。

延續 108-1 申請並成功完成之「台灣葡萄酒教育與就業面面觀 - TWA 台灣酒研學院參訪」專案，

本系於 108-2 擬深化本系教師之葡萄酒素養，與台灣葡萄酒教育業界龍頭「台灣酒研學院」合作為本系教師舉辦「波爾多葡萄酒學院一級認證課程專班」盼能以一學年一國際證照的模式：

1. 逐步提升本系葡萄酒師資素質成為未來協助本系學子追尋葡萄酒國際證照的種子教官
 2. 與業界證照課程接軌，預計於 109 學年度導入本系課程
- 鼓勵系上教師進修，成為表率，提高本系學生國際證照通過率

三、活動紀要：

活動分為兩天兩階段進行，本研習為進階研習，這次的課程設計為介紹法國最重要的兩大產區，波爾多與布根地，其中波爾多為本次認證課程。

第一天盧彥廷老師介紹布根地，從風土談起，介紹布根地重要的品種，並且品飲布根地產區酒莊的紅白氣泡酒款。

第二天的課程魏道駿老師依照法國波爾多公會提供教材，研習波爾多的葡萄酒歷史風土，同樣品飲波爾多產區的紅白氣泡酒款。

兩位老師均在授課過程中，提出問題要求學員回答，不僅互動頻繁，而且加強學員的記憶，提高學習效果。學員可以比較兩者之間的差異，部分學員則提出認證申請。

四、成效或助益(質化)：

本系在 108 學年度爭取到經費建構品酒教室，目的就是要在休管系推動葡萄酒專業課程，以及國際認證證照考試。並且在 110 學年會有正式葡萄酒賞析的學分課程。

108-1 學期，本系已經推出教師面的產業接軌活動，授課效果反應不錯，108-2 學期本系增加學生面的學習，並且初步確認採進階模式，學習內容逐年進階，以其真正能夠在學習制度外，再建立更集中的結合證照的專業課程。

上學期計畫導入英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄酒課程 WSET Level 1 Award in Wines (簡稱 WSET L1)，以及 CIVB 法國波爾多葡萄酒公會認證課程波爾多葡萄酒學院一級認證課程 CIVB Level 1 - Bordeaux in 3 Hours Certificate(簡稱 CIVB L1)兩項國際認證課程。本期正式從教師面推出。

五、具體成果(量化)：

項目	數量(單位)	內容	檢附佐證資料 (請打 V)
規劃 實務導入課程 (試辦)	教師面 1 場次	CIVB 法國波爾多葡萄酒公會 認證課程波爾多葡萄酒學院 一級認證課程 CIVB Level 1 - Bordeaux in 3 Hours Certificate(簡稱 CIVB L1)兩項 國際認證課程	
規劃 實務導入課程	學生面 1 場次	葡萄酒品酒入門課程	

	(持續試辦)			
	規劃 微學分課程	1 學分	葡萄酒品評與服務	

自我評估 (請統計活動意見回饋表後，填入百分比)	題目	滿意度量表統計 (%) (5=非常同意, 4=同意, 3=普通, 2=不同意, 1=非常不同意)				
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
	一、我覺得參加這項活動有助於					
	1.瞭解產業發展趨勢，增進我的專業職能	100%	0%	0%	0%	0%
	2.分享與討論實務教學問題	100%	0%	0%	0%	0%
	3.規劃與改善我的教學方法，落實課程實務與創新	100%	0%	0%	0%	0%
	4.與他人共享教學實務	100%	0%	0%	0%	0%
	二、整體來說，對本次活動的感受					
	1.我感到滿意	100%	0%	0%	0%	0%
	2.符合我的預期	100%	0%	0%	0%	0%
	3.我下次還會參加類似活動	100%	0%	0%	0%	0%
	三、關於學校行政與經費支援					
	1.我知道學校有研習活動經費可申請	87.5%	12.5%	0%	0%	0%
	2.我知道學校有教師研習的相關訊息	87.5%	12.5%	0%	0%	0%

具代表性活動照片(至少 6 張並加註說明)

活動照片 (1)	活動照片 (2)
	

照片 (1) 說明：6/17 講師：盧彥廷	照片 (2) 說明：布根地產區，老師上課的狀況
-----------------------	-------------------------

活動照片 (3)



照片 (3) 說明：6/17 上課的狀況

活動照片 (4)



照片 (4) 說明：6/17 上課的狀況

活動照片 (5)



照片 (5) 說明：6/17 上課的狀況

活動照片 (6)



照片 (6) 說明：6/17 上課的狀況

活動照片 (7)



照片 (7) 說明：6/17 蠟封酒款的開瓶方式。

活動照片 (8)



照片 (8) 說明：6/24 法國波爾多產區上課情形

活動照片 (9)



照片 (9) 說明：6/24 上課情況

活動照片 (10)



照片 (10) 說明：6/24 上課情況

活動照片 (11)



照片 (11) 說明：攸關認證，學員更加認真。

活動照片 (12)



照片 (12) 說明：攸關認證，學員更加認真。

活動照片 (13)



照片 (13) 說明：6/24 授課老師魏道駿

活動照片 (14)



照片 (14) 說明：6/24 上課情況

活動照片 (15)



照片 (15) 說明：6/24 上課酒款

活動照片 (16)



照片 (16) 說明：各種開酒的工具。

活動照片 (17)



照片 (17) 說明：老師學習態度比自己的學生還要認真

活動照片 (18)



照片 (18) 說明：老師學習態度比自己的學生還要認真

活動照片 (19)



照片 (19) 說明：合作單位台灣酒研學院，提供非常豐富的資源。

活動照片 (20)



照片 (20) 說明：透過研習課程，系上老師們不僅領略葡萄酒的美好，同時也拿到人生第一張認證—法國波爾多葡萄酒學院一級認證課程