



# 澳門科技大學

MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

## 持續教育學院

School of Continuing Studies

### 社交葡萄酒課程 – 初階

### Socializing through Wine – Elementary

(對象為即將畢業的學生)



Wines Cellar  
賓利酒世界

合辦機構

#### 課程簡介

葡萄酒已成為第二社交文化的國際語言，是身份、品味及優質生活的象徵。現今日常生活對葡萄酒的應用越來越多，如何在餐廳中有品味地挑選一支葡萄酒，已成為了不少都市人感興趣的課題

本課程由專業葡萄酒導師任教，適合社會各層面所需。使學員能在社交場合上應用到葡萄酒知識，以打開社交之門及認識食物和葡萄酒的配搭。課程將會在科大教學餐廳進行。

#### 教學目標

本課程輕鬆介紹葡萄酒知識，讓學員輕易打開社交之門。內容包括釀製、酒標籤的認識、品酒之程序及禮儀、餐桌上選酒技巧及與食物配搭的技巧等，使課堂上的知識可運用到實際的社交領域上。

#### 課程大綱

課程內容	備註	時數
<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 品酒之正確程序及禮儀</li> <li>➢ 互動交流，輕鬆了解葡萄酒，讓學員輕易打開社交之門</li> <li>➢ 餐桌禮儀之講述</li> <li>➢ 餐桌上選酒的技巧</li> <li>➢ 基本配搭原理</li> <li>➢ 精選不同食物配搭葡萄酒例子，能令學員更容易掌握配搭之技巧</li> </ul>	包括5-8 款紅/白葡萄酒之試酒環節	3

**對象** 對葡萄酒知識有興趣之學生

**導師簡介** 戴積慶先生 專業葡萄酒導師

WSET 葡萄酒與烈酒教育基金會 Level 3 高級文憑

香港專業品酒師協會 - 品酒師名鑒認可專業品酒師

香港專業品酒師大賽 排名 Top 10

香港專業調酒師協會 - 調酒師 及 日本清酒文化交流會 - 會員

**授課語言** 中文為主，輔以英文或法文

#### 上課日期

10月9日	週三	19:00 – 22:00	總課時為3小時
-------	----	---------------	---------

**上課地點** 澳門科技大學教學餐廳  
澳門氹仔偉龍馬路

**收生名額** 20 人

**課程費用** MOP 750 (原收費 MOP 1,500)

所有費用一經繳交，恕不退還或轉讓（本院取消開辦該課程除外）。因此，報讀者於報名前，請考慮清楚上課時間及視乎個人具體情況而決定報讀與否。

**查詢** 電話：8796 1999 / 8796 1998 電郵：[scs@must.edu.mo](mailto:scs@must.edu.mo)

網頁：<http://www.must.edu.mo/scs-tw/admission/diploma-certificate-programs/news>

持續教育學院致力開拓終身學習機會，如欲收到本學院之課程資料，可發電郵至 [scs@must.edu.mo](mailto:scs@must.edu.mo)，並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。

我們亦為機構/政府部門/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容。請與我們聯絡。

