



格魯吉亞葡萄酒證書課程 I (餐飲專業文憑系列課程)

課程簡介

西歐各國的葡萄酒來源於格魯吉亞，漫山遍野的藤蘿葡萄架、飲後齒頰留芳的葡萄酒，使人對這片土地流連忘返。格魯吉亞的原生葡萄種類超過525種，是世界上葡萄品種最多的國家，其中已開發有45種葡萄酒供應市場。最有名的葡萄酒產地日卡齊特里(Katheti)佔全國產量70%，其餘則分佈不同地區。儘管格魯吉亞在歷史上數次遭遇侵略者鐵蹄的踐踏，然而，在這片神奇的土地上生長的葡萄，卻是野火燒不盡，春風吹又生，它不斷傳承著格魯吉亞的歷史和文化。

透過有趣及生動的課程，可輕鬆了解格魯吉亞的歷史、地理、故事、文化，以及讓你滲入 8000 年葡萄酒的世界中。學員體驗(品嚐)原始釀製的葡萄酒以及了解當地葡萄酒的特色。

課程大綱

- 格魯吉亞的葡萄酒傳說及歷史記載，根據地理環境，如何有利葡萄酒業發展
- 傳統獨有並列入『歷史文化遺產』的陶罐釀造葡萄酒的技術及特點
- 全球數目最多獨有原生葡萄的品種之介紹
- 何謂“RAW 原生”葡萄酒
- 格魯吉亞食品及菜餚的配襯
- 體驗葡萄酒天然的不同色、香、味，及了解其成因。

教學對象 對品酒、飲食文化有興趣人士

授課語言 廣東話

導師 具相關專業資格及行業經驗的導師

證書 學員完成課程後，將獲格魯吉亞葡萄酒（亞洲）協會頒發證書。

報名及上課地點 澳門新口岸宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 11 樓－澳門科技大學持續教育學院

上課日期 待定，歡迎查詢包班

總課時 6 小時

課程費用 澳門幣 900 元／人

收生名額 20 人

* 報名注意事項 *

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入**網上報名系統**（網址：<https://coes-stud.scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 QR Code，選擇 **<旅館及餐飲業>** 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，帶備身份證正、副本及相片 1 張至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票（抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”）繳付學費及材料費，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元。**
3. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
4. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。

查詢 電話：8796 1807 / 8796 1805 電郵：scs@must.edu.mo

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

- 如欲收到本院課程資料，可發電郵至 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”。
- 本院亦為機構/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。

