澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
持續教育學院
School of Continuing Studies

合辦機構：啡廚學院

格魯吉亞葡萄酒證書課程 I

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600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

報名地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 2 樓 持續教育學院

上課地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學（確實地點將於確認開課時以手機短訊通知）

上課日期

課程編號： S181000086	2018 年 11 月 10 日	週六 10:00-17:00	總課時為 6 小時

課程費用 澳門幣 900 元　　**收生名額** 20 人

*** 報名注意事項 *　報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00)、星期六(9:00 - 13:00) [公眾假期除外]**

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://scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do）或掃瞄以下的 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 1998　　電郵： scs@must.edu.mo

網頁：http://www.must.edu.mo/scs/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/學校提供內部培訓，按機構不同要求(主題/時間/地點)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。