

科目名称	日本文化（茶道Ⅰ）				ビジネス・キャリア	（○）	オフィス情報	（○）	
英文科目名称	Japanese Culture: Tea Ceremony I				グローバル・コミュニケーション	（○）	医療事務・医療秘書	（○）	
科目コード	531700	授業形態	実習	単位数	1	ホテル・観光	（○）	大学編入	（○）
教員氏名	内村 伸代		年次配当	1年次	前期				
実務経験教員担当	有・ 無		アクティブラーニング		有・ 無				
授業概要及び授業方法	日本の伝統文化である茶の湯に身をおいて、心を穏やかにし、そして豊かにし、人格を高める。 授業は実習形式で、繰り返し稽古をする。								
関連する科目	日本文化（茶道Ⅱ）				卒業認定(学習成果)との関連		④		
授業計画	1. お稽古の心得、道具の名称 2. 客の作法（戸口の開け閉め、お辞儀、立ち方、座り方、歩き方、掛物、花、釜の拝見、お菓子、薄茶のいただき方） 3. 客の作法（戸口の開け閉め、お辞儀、立ち方、座り方、歩き方、掛物、花、釜の拝見、お菓子、薄茶のいただき方） 4. 割り稽古（服紗の扱い、服紗さばき、茶器茶杓のふき方、茶筌通し、茶筌のすすぎ、茶巾のたたみ方、茶碗のふき方、柄杓の扱い）、客の作法 5. 割り稽古（服紗の扱い、服紗さばき、茶器茶杓のふき方、茶筌通し、茶筌のすすぎ、茶巾のたたみ方、茶碗のふき方、柄杓の扱い）、客の作法 6. 割り稽古（服紗の扱い、服紗さばき、茶器茶杓のふき方、茶筌通し、茶筌のすすぎ、茶巾のたたみ方、茶碗のふき方、柄杓の扱い）、客の作法 7. 風炉の運び点前、客の作法 8. 風炉の運び点前、客の作法 9. 風炉の運び点前、客の作法 10. 風炉の運び点前、客の作法 11. 風炉の運び点前、客の作法 12. 風炉の運び点前、客の作法 13. 風炉の運び点前、客の作法 14. 風炉の運び点前、客の作法 15. 風炉の運び点前、客の作法								
授業時間外の学習	授業の復習をすること。 茶の知識、歴史等の課題有り。（1時間程度）								
授業の到達目標	茶道400年の伝統にふれ、美しい人間関係の築きかたを身につける。 和室での所作、抹茶の点て方、抹茶のいただき方の基本を自然に身につけることを目指す。								
課題に対するフィードバック	授業中に指導を行う。				評価方法・基準		受講態度50%、 実技評価30%、 課題提出20%		
テキスト	特になし								
参考書	特になし								
備考	履修希望者が多い場合、制限する場合がある。 別途、茶道初歩セットが必要（4,000円：持っている場合は不要）、ふくさは茶室で借りることも可能。 表千家免状取得希望者は、本科目と「日本文化（茶道Ⅱ）」の両方に合格[単位取得]することが必要。								