

科目名称	日本文化（茶道Ⅱ）				ビジネス・キャリア	(○)	オフィス情報	(○)	
英文科目名称	Japanese Culture: Tea Ceremony II				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				
教員氏名	内村 伸代		年次配当	1年次	後期	ホテル・観光	(○)	大学編入	(○)
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Ⅰ）				卒業認定(学習成果)との関連		④		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. お菓子のいただき方、薄茶のいただき方、 2. 客の作法、席入り、道具の名称、お茶の心得、四規七則、利休百首歌 3. 客の作法、席入り、割り稽古、水屋について 4. 割り稽古、略点前、客の作法、流派について 5. 割り稽古、略点前、客の作法、抹茶について 6. 割り稽古、略点前、客の作法、季節をおもう 7. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（平安時代） 8. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（鎌倉～室町時代） 9. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（室町時代） 10. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（室町～安土桃山時代） 11. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（安土桃山時代、信長） 12. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（安土桃山時代、秀吉） 13. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（江戸時代前期、三千家成立） 14. 風炉の運び点前、客の作法、茶の歴史（江戸時代中期～近代） 15. 風炉の運び点前、客の作法、宿題プリント答合わせ 								
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Ⅰ）」の両方に合格[単位取得]することが必要。								