

| | | | | | | | | | |
|-------------------|---|------|------------|-----|-----------------|---------------|-------------------------------|------|-----|
| 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 | 531702 | 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。 | | | | | | | | |