科目名 Course Name	茶道 tea ceremony					ナンバリング No.	A2－003
年次	1 年	期別	後期	単位数	1	授業形態	演習
担当者氏名	荒井佳子(茶名 宗佳)						
連絡方法	C-ラーニングで対応。または水曜の出勤日に非常勤講師室か教室で対応。						
必修／選択	選択						
関連 DP	DP2 DP4						
授業の概要と到達目標	茶道の基礎知識(歴史、茶の心等)及び実技(点前、作法)を演習を通じて習得する。 ①盆略点前、客の作法等ができるようにする。 ②実技を通じて礼儀や美しい立ち居振る舞い、おもてなしのコミュニケーション能力等、社会人としての基本ができるようにする。 ③茶道の基本精神である四規七則を説明できるようにする。 ④四季の変化を茶花や和菓子等、五感で体感して説明できるようにする。 ⑤天明釜(佐野市)についての知識を述べることができるようにする。						
授業の方法	①講義と実技は別室で行う。 ②茶道の歴史、基礎知識、茶の心は講義にて解説します。 ③実技は反復稽古し模擬茶会を体験する。 ④必要に応じて時間外に事前事後学習をする事 能動的に授業に取り組めるようにする。						
学習成果	LO1						
	LO2	点前・客の作法を身につけて、対人関係(礼儀作法)や社会形成能力(おもてなしや感謝の心)等基本的態度を習得する事ができる。					
	LO3						
	LO4						
課題に対するフィードバック	授業内で適宜フィードバックする。						
教科書／参考図書	教科書:裏千家茶道(一般財団法人茶道裏千家今日庵発行) 1,100 円 必ず購入し、授業には毎回持ってくること						
履修上の留意点やルール等	実技を伴う授業の為、緊張感を持ち帛紗セットは忘れない。欠席や遅刻をせず、服装を整えて、私語は慎む。飲食は持込禁止。和菓子、抹茶代として 3,700 円を徴収する。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。						
担当教員の実務経験	茶道裏千家 特別師範(正教授) 実務経験 (職種:茶道師範 職歴:36 年) (科目名:茶道) 茶道の実践である茶事・茶会等の多様な経験を、点前や講義時に活かす。						

成績評価の方法と基準

評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		LO1	LO2	LO3	LO4
授業参加態度	出欠、遅刻、茶道に関心を持ち積極的に取り組む姿勢。質問に的確に答える。与えられたテーマについて仲間の意見を聞き考えを述べる。		20		
レポート／作品	課題が指定された通りで内容が的確、期限内に提出されているか。		20		
発表					
小テスト					
試験	実技(盆略点前)試験・筆記試験共に 30%の配点です。		60		
その他					
合 計			100		

回数		授業計画
1	授業内容	ガイダンス・概要説明 茶道の基礎
	事前・事後学習	あいさつ、正座の稽古
2	授業内容	茶の心(四規)について 実技―茶席への入り方、和菓子・お茶の頂き方
	事前・事後学習	四規についてまとめる
3	授業内容	道具の扱い方と説明、利休七則について 実技―割り稽古(袱紗捌き、棗、茶杓、清め方
	事前・事後学習	利休七則、割り稽古の復習
4	授業内容	水屋の心得、茶席について 実技―盆略点前(前半の反復稽古)
	事前・事後学習	実技の復習
5	授業内容	茶席の掛物、花、花入れ 実技―盆略点前・客の作法
	事前・事後学習	実技の復習
6	授業内容	茶席の菓子について 実技―盆略点前・お茶、お菓子の運び方
	事前・事後学習	和菓子について調べる。実技の復習
7	授業内容	風炉から炉へ(炉開き、口切、他) 実技―盆略点前
	事前・事後学習	実技の復習
8	授業内容	天命釜についての講話―天命鋳師 若林秀真師 実技― 主客の作法
	事前・事後学習	天命釜について調べる
9	授業内容	利休道歌に学ぶ 実技―盆略点前・古袱紗の扱い方
	事前・事後学習	利休道歌を暗記復習
10	授業内容	茶の歴史① 実技―盆略点前・正客・詰めの役割
	事前・事後学習	茶の歴史の復習 実技の復習
11	授業内容	茶の歴史② 実技―盆略点前・半東の役割
	事前・事後学習	茶の歴史の復習
12	授業内容	茶陶について 実技―盆略点前
	事前・事後学習	茶陶について調べる
13	授業内容	香について 実技―盆略点前・点前の形を整える
	事前・事後学習	実技の復習
14	授業内容	茶事について 実技―盆略点前、通し稽古
	事前・事後学習	茶会準備・レポート提出の準備
15	授業内容	修了茶会―思いやりや感謝で心豊かに（亭主・客・水屋を分担して模擬茶会)
	事前・事後学習	茶会準備