

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------|---------------------|------|------|-----|-------|--------|---------|-------|---------|----------------------------------|------|----|
| 科目区分 | 教養科目 | 授業科目名 | 茶道概論 | | | 科目コード | 26B003 | 担当者 | 西田 聖子 | | | 担当形態 | 単独 |
| 対象学科・コース | 生活創造学科 | 配当年次 | 2年次 | 開講学期 | 秋学期 | 単位数 | 1 | 必修・選択の別 | 選択 | 免許・資格要件 | | | |
| 授業形態 | 講義 | 履修条件 | | | | | | | | | 教育職員免許法 施行規則に 定める 科目区分等 | 科目区分 | |
| 実務の経験を有する教員担当科目 | | 実務の経験内容及び 科目との関連 | | | | | | | | | 科目に含める ことが必要な 事項 | | |

| | | | |
|-------|---------------------------------|--------------------------|--|
| 授業の主題 | 茶道点前を学び、自身でお茶を点て飲めるようになる。 | 課題等への対応 (フィードバックの方法等) | 毎回前回の講義内容の確認小テストを行う。 |
| 授業の方法 | 裏千家学校茶道（初級編）を参考に作成した資料を基に講義を行う。 | アクティブ・ラーニングの 実施方法 | 学生がお茶を点てる時間を設ける。学生が講義で身に付けた知識を実践する時間とする。 |

| 回数 | 授業計画 | 事前・事後学修 | |
|-----|---|-----------------------------|-----------|
| 第1回 | オリエンテーション | 授業内容を振り返り、次回以降に向けての学習の準備を行う | |
| 第2回 | 茶道のこころ 薄茶を体験、道具の紹介 | 各自に帛紗等を渡し、帛紗入れを作成する | |
| 第3回 | 茶道のこころ 確認テスト 袱紗捌き等割稽古 | 小テストに向け学修をおこなう 割稽古復習 | |
| 第4回 | 茶について 確認テスト 袱紗捌き等割稽古 | 小テストに向け学修をおこなう 割稽古復習 | |
| 第5回 | 茶道の成り立ち 確認テスト クリスマス茶会 抹茶とクリスマスにちなんだ干菓子をいただく | 小テストに向け学修をおこなう 割稽古復習 | |
| 第6回 | 茶道の基礎知識 確認テスト 盆略手前稽古 | 小テストに向け学修をおこなう 盆略点前復習 | |
| 第7回 | 茶席の心得 確認テスト 盆略点前の点前実技確認テスト | 小テストに向け学修をおこなう 盆略点前復習 | |
| 第8回 | 茶会開催 確認テスト 抹茶と季節の主菓子をいただく | 小テストに向け学修をおこなう 盆略点前復習 | |
| | | 事前・事後 学修時間 (分/授業1回) | 180分/授業1回 |

| | | | |
|-------------------------|------------------|----------------|---|
| 教科書 [書名/著者 名/出版社] | 必要に応じて資料等を配布します。 | 受講生への メッセージ | 茶の湯の芸術性、精神性にふれ、伝統文化・自己表現としての「お茶の世界やその心」を学びます。また、茶道の文化体系としての構造や成り立ちを知り、茶の湯に関わる基本的知識等を学びます。普段和菓子に触れる機会も少ないので、クリスマスと最後の講義時には長崎の和菓子屋さんの干菓子と主菓子を抹茶と共に体験していただきます。 |
| 参考書 [書名/著者 名/出版社] | なし | | |

