

臺南市南英高級商工職業學校

112-12-3 均質化「技藝群英，盡出南英」特色課程發展計畫 特色課程活動設計實務

壹、課程目的：

台灣茶道：台灣「茶」雖然有外地引進，但經過近兩百年的演變及精湛的製茶藝術，台灣烏龍茶已成為台灣文化之一並名揚國際，在不一樣的時代背景台灣烏龍茶也有不一樣的歷史地位，讓我們開始來了解台灣烏龍茶。茶是文化產物，如何從一片鮮綠的葉子轉變為一杯甘醇香濃的滋味。可以藉由台灣茶品評方式了解台灣茶千姿百態的外觀，千變萬化的滋味，迷誘的香氣也是開啟五感的體驗。眼-視覺得感動、鼻-嗅覺的喜悅、心-心靈的觸動、舌-味覺得滿足、身-觸覺的驚艷。

日本茶道：茶道是日本的傳統文化與禮儀，更是日本美學集大成的一種表現，也被稱為「茶の湯（茶湯）」現今傳承了 400 多年的日本茶道(抹茶道)，產生了許多不同的流派。最為人知的主要流派即為千利休後裔所傳承的三千家—表千家、裏千家、武者小路千家，又稱為千家流。各個流派的沏茶方式與禮儀規則皆有所不同。

本課程將透過簡報、影片、實演等方式，讓學員了解日本表千家流茶道，並從中體會日本文化的根本精神。要了解日本文化的精髓，茶道學習是一項最方便的入門磚。

參、研習時間： 113 年 4 月 20 日（星期六）上午 08 點 ~ 12 點

肆、研習地點： 南英商工行政大樓五樓 F56 應用日語科專業教室寬韻茶藝館 館長 江昭慧。

陸、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於 4/17 以前填寫完成報名，課程代碼：**4303663**。

柒、研習費用：本計畫經費由教育部適性學習社區均質化實施方案提供。

捌、行程內容：

時間	地點	行程內容
07:45-08:00	南英商工行政大樓五樓	簽到
08:00-10:00	應日科專業教室	台灣茶藝體驗
10:00-12:00	應日科專業教室	日本茶道體驗
12:00	歸賦	