

# 課程名稱 | 聽茶在說話

課程屬性 | 美學與藝術

課程編號 | 1001-1001A19

授課老師 | 陳麗珍

最高學歷/ 南英高職畢

相關學經歷/ 中華茶藝聯合促進會台南分會諮詢顧問  
成功大學茶藝社指導老師  
禪花茶友會顧問  
喫茶去茶友會指導老師  
中華茶藝聯合促進會台南分會第六、七、八屆會長  
1997茶與生活特展總執行長

現職/ 集秀ART負責人

上課時間 | 每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2011年03月10日 (星期四)

課程理念



## 關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

台灣生產的烏龍茶 風行全世界 但是台灣人民老百姓 很多人不喝茶 喝茶的人有些也不懂茶 所以 讓我們一起來對台茶做一次深度之旅囉

2. 修此門課需具備什麼條件？

有興趣最重要 當然聞的出香氣類別 品的出茶湯滋味 那 就簡單了

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

上茶藝課 最幸福的事就是要喝茶了 請自備一個品杯來喝茶

4. 如何取得學分？（評量方式）

以評鑑方式 將台灣特色茶 認識清楚就OK了

使用教材 | 聽茶在說話一書

教材費 | 300 元

講義費 | 250 元（由各班自行收取）

招生人數 | 35 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2011-03-10 晚上07:00~09:50	唐	煮茶法
2	2011-03-17	宋	點茶法

	晚上07:00~09:50		
3	2011-03-24 晚上07:00~09:50	明	明式小壺泡 一壺一承四小杯
4	2011-03-31 晚上07:00~09:50	清	蓋碗 功夫小壺泡
5	2011-04-07 晚上07:00~09:50	現代	單杯 雙杯 創意泡法
6	2011-04-14 晚上07:00~09:50	茶葉是如何形成的	一顆茶樹 因製作方式的差異性 而形成不同風格
7	2011-04-21 晚上07:00~09:50	如何將茶湯泡好	水溫 置茶量 沖泡時間等
8	2011-04-28 晚上07:00~09:50	茶葉的保存方式	走味的茶葉如何處理
9	2011-05-05 晚上07:00~09:50	茶席配置	如何佈置品茗空間的氛圍
10	2011-05-12 晚上07:00~09:50	茶席理念	茶帖的製作
11	2011-05-19 晚上07:00~09:50	茶葉的應用	茶葉入撰需注意的事情
12	2011-05-26 晚上07:00~09:50	冰飲沖泡法	泡沫紅茶開店武林秘笈