課程名稱 | 茶與文化創意

課程屬性	美學與藝術	課程編號	1002-2832

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10月20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　但是台灣人民老百性　很多人不喝茶　喝茶的人有些也不懂茶
所以　讓我們一起來對台灣茶做一次深度之旅囉

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜歡喝茶　當然了　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　最幸福的事就是要品飲台灣生產的各種茶囉
喝茶了　請自備一個飲杯來喝茶

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| 台灣的茶葉、「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	2011-10-20 晚上07:00～09:50	茶會的形成	環境　空間　人數　戶外　室內都會影響茶會的品質

2	2011-10-27 晚上07:00～09:50	茶席的佈置	色彩 素材的運用與搭配
3	2011-11-03 晚上07:00～09:50	茶席理念	茶帖的製作
4	2011-11-10 晚上07:00～09:50	茶葉是如何形成的	一棵茶樹 因製作方式的差異性 而形成不同風格
5	2011-11-17 晚上07:00～09:50	如何將茶湯泡好	水溫　置茶量　沖泡時間等
6	2011-11-24 晚上07:00～09:50	什麼是發酵	影響茶葉色 香 味的由來
7	2011-12-01 晚上07:00～09:50	蓋碗	清朝的品飲方式　延伸至現代的泡茶方法
8	2011-12-08 晚上07:00～09:50	無我茶會	一人至百人甚至千人 萬人的茶會
9	2011-12-15 晚上07:00～09:50	茶湯的奇蹟	容器與茶湯的親密關係
10	2011-12-22 晚上07:00～09:50	茶會禮儀	茶會的注意事項
11	2011-12-29 晚上07:00～09:50	黑茶與普洱茶	生茶與熟茶的辨別
12	2012-01-05 晚上07:00～09:50	茶葉沖泡法	泡沫冰飲茶的沖泡方式