

# Tea Art Course-TAC 国際茶芸課程

本コースは、国際的に通用する資格認証コースです。

台湾や中国の茶文化と茶芸に関心がある方を対象としています。テーマに則って理論講座や実技講習、グループ学習、茶席実演などを行い、ゼロから基礎知識を学び、茶芸作法や茶席でのマナーなど実践スキルを身につけ、茶文化に対する理解を深めていきます。

## ◆授業内容

### 第一章：茶芸基礎 (4単位 + 宿題)

- 1、茶文化とその発展
- 2、茶葉分類
- 3、茶道具 (茶器の種別と特徴、茶道具の選び方)

### 第二章：茶芸礼儀 (5単位 + 宿題)

- 1、茶芸礼儀 (茶師の容姿やふるまい《立・座・行》、茶芸作法など)
- 2、茶芸解説 (茶芸の解説、茶葉の解説、茶道具の解説)

### 第三章：茶芸操作 (3単位 + 宿題)

- 1、グラス茶芸 (茶芸操作、解説、実技訓練、実演)
- 2、蓋碗茶芸 (茶芸操作、解説、実技訓練、実演)
- 3、茶壺茶芸 (茶芸操作、解説、実技訓練、実演)

### 第四章：茶芸実演 (2単位 + 宿題)

- 1、茶会茶芸実演 (受講生が茶会で茶芸実演、解説、おもてなしをする)
- 2、茶会茶芸総評 (講師が受講生の茶芸実演を総評、賛辞、ゲストに感謝する)

所要時間：授業単位は14単位を基本とし、1単位の授業時間は45分～60分、14単位取得後に修了試験を設けております。平均受講ペースは、基礎知識の有無によりますが、通常1回の授業で2～3単位分受講される方が多いです。

受講料：授業単位14単位(2,500円~/単位)、修了試験10,000円、別途教材費等

証書：本コース修了生には、修了証書が授与されます。

証書発行・国際郵送費用一式：20,000円