

※食之美：茶案落英，禪意茗香

A. 課程概要：

花藝屬於日常生活品味，使用數種花材搭配、花型不同、綠葉取捨，利用層次堆疊組合，搭配選用不同質感與質料，歷經時間催化，花材從鮮嫩轉化為雋永古樸的乾燥姿態，搭配茶席擺設便能創作出獨具品味又有深度的花藝作品。茶一直是日常生活中不可或缺飲品，本次課程搭配不同發酵程度、不同產地風味的茶品，讓大家學習專業茶品鑑方式，邂逅四大茶品與風味對比。

B. 辦理時間：111 學年上學期 1 場次（10/22 星期六辦理）

時間	教學內容	主講者/負責人	地點	備註
08:20~08:40	報到	均質化承辦人	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
08:40~09:30	生活裡的美 花藝風格	三民家商餐飲科 蘇育弘老師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
09:30~09:40	休息	均質化承辦人		
09:40~12:30	生活藝術家 茶席佈設案飄香	小巷花築工作室 廖文豪	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
12:30~13:00	午餐	均質化承辦人		
13:10~14:00	品茶學·品壺趣	三民家商餐飲科 黃衣緯老師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
14:00~14:10	休息	均質化承辦人		
14:10~16:50	喫茶品鑑趣 探索臺茶繽紛模樣	仙記名茶 郭紋廷 黃詠文	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
16:50~17:10	課程教材討論 綜合應用講評	區內夥伴教師群 與講師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
17:10~	賦歸			