

# 毓秀名企 清流汇注 成就育人盛景 成才胜地 优教启迪 必集盛世群英 ——旅游学院校企合作

产教融合、校企合作是我国当前职业教育改革发展的重点方向之一。校企合作办学，引企入教、为企业育才，职业院校更加有的放矢实施人才培养，为企业提供更合理、更稳定、更优质的高素质技术技能人才。旅游学院茶艺与茶文化专业扎根中华茶文化，依托优质企业，深挖专业特色，走出了一条独具特色的校企合作之路。

## 同心协力，通力合作，双管齐下创佳绩

天津商务职业学院作为一所具有六十多年办学历史的职业院校，拥有得天独厚的教学资源优势，天津津门茶文化中心作为天津茶企的代表，在天津茶行业深耕多年，校企双方一直保持着良好的合作关系。

天津津门茶文化中心是一家集产品研发、生产、实体销售、服务及文化培训等为一体的综合性企业，下属涵盖草木人学校、津门茶中心、茶语器、盛世非常茗、茗茶连奇及外埠生产基地等7家单位，自有品牌有“传庐”、“元祥鸿记”、“有茗有姓”等十余个，持有专利5项(发明专利2项,实用新型3项),同时也是天津市茶叶学会会长单位,是经国家权威部门职业技能鉴定指导中心认定的天津地区的考试鉴定机构。

校企双方以形式多样的课程教学为突破口，以可操作性为指导，进行深度校企合作，深化产教融合，合作模式呈现多元化、灵活化、阶段式推进；通过创新形式的合作和活动开展，共同对专业人才培养方案进行论证与修订，增强了茶艺专业教育研究、人才培养的特色。津门茶中心将多年积累沉淀的培训资源整合梳理，从源头上彻底打破传统“填鸭式”授课模式，共同制定课程标准、共同开发专业核心课程、共同制定顶岗实习教程；实施模块化教学，实现了优质资源共享，

对于学生未来在茶艺专业的创作、实践和研究方面开拓了新思路、带来了思想上的启迪。

通过双方多年努力，茶艺与茶文化专业校企合作硕果累累。2022年8月在企业导师和专业教师的共同努力与指导下，天津商务职业学院在全国职业院校技能大赛国际赛暨首届世界职业院校技能大赛包揽优胜奖前两名。

通过教学合作打通教学课堂与业界前沿，真正实现了产、学、研有机结合，既为学生提供了行业高度的学习平台，也为学生提供了广阔的创作展示平台，有助于高度契合行业发展培养高素质的茶艺技术技能人才，进而从创作源头优化内容生态，从而也能更好的服务地方发展、服务社会。



图一 参赛选手技巧展示



图二 参赛选手技巧展示

### 携手并肩，相扶同济，以赛促教建辉煌

以赛促学、以赛促教已经成为旅游学院培养就业有实力、“双创”有能力、发展有潜力的高素质应用型创新人才的一大法宝。

2021年，在旅游学院的邀请下，天津津门茶文化中心作为产教融合对接企业，成为茶艺与茶文化专业课程建设与改革工作的重要成员。贾宁燕、王亚苹等6名高级茶艺师成为校企合作指导老师，组成了一支兼具专业技能与实践能力的企业指导教师团队。企业专家深入教学一线，遵循任务驱动的课程开发理念，引入企业的真实项目作为核心教学手段，发挥行业优势，划分教学模块，指导专业实践，引导学生

进行自主探索和互动协作学习，解决学生在专业技术上碰到的各种问题，真正实现教、学、做一体化。企业指导教师与专业指导教师合作共建、交流切磋，锤炼教学基本功，促进课程教学改革，积极探索有效教学的途径和方法，提高教学业务能力与水平，实现与专业教师教学的互补互助，取得了良好的效果。

2022年，我校选拔优秀教师句超参加第三届“海河工匠杯”茶艺竞赛，取得第五名的好成绩，并获得“高级技师”称号。旅游学院优秀毕业生王迎春获得本次大赛第一名。



图三 句超老师现场展示



图四 句超老师获奖

### 服务社会，互惠双赢，国学传承勇担当

中国茶文化源远流长，博大精深，是中华民族优秀传统文化的重要组成部分，承载了民族历史文化积淀的精神共鸣和自豪感。旅游学院一直致力于宣传并积极推广“茶为国饮”理念，传承茶精神，弘扬茶文化。津门茶中心与旅游学院不谋而合，一直坚持为文化复兴、为茶之复兴，希望以百年技艺、百年传承、百年匠心营造极致国茶，做好中国茶文化的传播使者，弘扬中国文化精髓。

旅游学院与津门茶中心强强联合，共同对行业发展中存在的问题进行双向研究攻关，汲取教学营养，提升教学与行业发展密切度的同时，服务区域经济社会发展。近几年来，校企双方通过创办茶文化论坛，举办茶文化知识展览、茶艺表演、“茶艺下社区”等活动，积极普及茶知识，推广茶文化。

2018年、2019年，旅游学院利用“职教周”，精心安排，积极组织，以茶艺社团为依托，走进津南区海棠街社区和华远波士顿社区，取得了良好的社会反响。2021年，旅游学院紧跟时代发展，充分利用新媒体资源，开展抖音线上茶艺直播——“读懂一杯中国茶”，深受广大网友欢迎，提高了茶文化的社会影响，创设良好的茶文化氛围，使更多国人了解并热爱中国茶文化。

2022年8月18日--8月20日，首届世界职业院校技能大赛中华茶艺展演项目在天津举行。展演期间，旅游学院与津门茶中心在展台设计、展品摆放、茶席设计、茶艺表演等方面通力合作，为观众呈现了一场视听盛宴，倡导了中华优秀传统文化与大国工匠精神的传承与创新，营造出劳动光荣、技能宝贵的良好社会风尚。



图五 世界职业院校技能大赛中华茶艺展演现场



图六 茶艺进社区活动现场



图七 职业教育周茶文化直播活动

## 精诚团结，攻坚克难，立德树人展雄姿

近年来，天津商务职业学院旅游学院围绕立德树人根本任务，在学科竞赛与教育教学衔接中与企业共同进行了开创性的有益探索。秉承“以赛促学、学赛结合”的宗旨，全面深化“三全育人”综合改革，大力支持学生参加科研实践活动与学科技能竞赛，充分激发其学习兴趣和创新能力，营造了刻苦钻研、积极探索的优良学风。学校学子在世界技能大赛、全国大学生“互联网+”创新创业大赛等各级各类学科竞赛中取得优异成绩，获奖数量逐年上升，获奖层级不断突破，学生的创新实践能力和综合素养得到显著提升。

2022年捷报频传，成果丰硕，在全国职业院校技能大赛国际赛暨首届世界职业院校技能大赛中华茶艺赛项中，李金华老师团队和刘菲老师团队包揽优胜奖前两名；尹明远教授带领的学生团队，以“暖茶”为题，参加大学生创新创业大赛，获得天津市大学上创新创业大赛二等奖。备赛过程中，合作企业在作品相关背景、技术工作、主要程序、时间地点、资源分配等方面进行了有针对性的指导，为选手最终获奖提供了有力的专业支撑和技术指导。

天津商务职业学院旅游学院积极构建校企联动机制，整合优势资源，依托创新创业平台助力学科人才培养，鼓励学生积极参加各类学科与技能竞赛，引导学生在竞赛中锻炼能力、提升自我、突破自我，充分营造了“以赛促学、学赛结合”的良好氛围。

