

# 双师协同 技艺相融

——我校董玲瑜老师参与“蓉城名师行”高品质开放活动

为深化产教融合，加强“双师型”教师队伍建设，推动非遗技艺在职业教育中的创新性传承，11月29日，“茶艺与花艺的跨界融合：双师引领茶席插花教研”蓉城名师行——成都市名师和名校（园）长工作室高品质开放活动成功举办。本次活动由成都市教育科学研究院主办，四川省大邑县职业高级中学、成都市张敏名师工作室、四川省张敏名匠技艺技能传承创新平台联合承办，并特邀四川省蒋跃军名匠技艺技能传承创新平台（花艺）等协同参与。活动以“茶艺与花艺的跨界融合：双师引领茶席插花教研”为主题，采取“线上直播+线下研讨”相结合的形式开展。其中，线上通过成都市中小学教师继续教育网名师名校（园）专栏同步直播。



四川省商务学校烹饪系高级讲师、成都市张敏茶艺技能大师工作室成员董玲瑜老师受邀在此次高水平教研活动中承担《碗花技法示范教学》展示课。董老师立足茶席美学的实际应用，围绕“色彩搭配—结构造型—插制技法”这一教学主线，进行了清晰、系统的现场示范与讲解。她结合实例阐述了色彩在插花与茶席设计中的协调原则，解析了碗花的结构特点与造型要领，并娴熟地演示了插制的关键技法，展现了扎实的专业功底与良好的课堂驾驭能力。





本次活动通过茶艺与花艺的跨界教研，探索了传统技艺在现代职业教育中学科融合的新路径。董玲瑜老师的成功展示充分体现了“双师型”教师在专业实践与教学转化方面的专业水平，为我校及区域职业院校相关课程的跨学科融合提供了有价值的实践参考。

烹饪系 供稿

拟稿：董玲瑜

图片：董玲瑜

审核：郑存平