

苍梧县中等专业学校茶叶生产 与加工专业及实训基地项目典型案例（1）

强强联手，传承六堡茶制作技艺

苍梧县中等专业学校

我校充分发挥专业优势，找准专业与企业的利益共同点，实现互惠互利、合作共赢的目标，努力为当地经济服务。根据市场调研和专家论证，通过“校企合作·强强联手·改进教学·拓宽渠道”模式，我校与地方十一个企业合作，不断传承与创新六堡茶文化，提高学生的茶文化素养，推动梧州经济文化的发展。

一、实施背景

1. 发挥我校茶叶专业及基地在区域经济和地方发展中的地位和作用

随着我县六堡茶产业的快速发展，六堡茶民间手工制茶作坊和现代工艺六堡茶企业的不断增加，市场急需熟练运用现代茶叶生产与加工及六堡茶手工制作技艺的多方面技能型人才，但该类技能型人才匮乏。我校茶叶生产与加工专业紧密对接苍梧县六堡茶生产、加工、营销、茶文化传播等产业链发展，开展校企深度合作，共建标准化茶园、茶叶加工实训基地、六堡茶传统手工制茶实训室、六堡茶叶陈列室、茶艺实训室、六堡茶文化室、六堡茶电子商务室、大师工作室等。充分利用学校实训基地优势，培养大量技能型人才，满足企业对茶叶人才的需求。

2. 茶叶生产与加工专业校企合作卓有成效

目前，茶叶生产与加工专业是我校的传统专业和龙头专业，2014年申报成为广西示范特色专业，现在茶叶生产与加工专业教师有25人，在校学生348人。是梧州市唯一获得六堡茶非物质文化遗产传承基地的茶叶类专业。

二、主要目标

我校茶叶专业基地建设目标，建成技术先进、功能齐全的茶叶专业综合实训基地，通过深化茶叶生产技术专业中职三年制人才培养模式及课程体系改革，建成一批核心课程及教学资源，有效提升专业教师的素质及实践能力，打造一支结构合理、专兼结合的教学团队，建成六堡茶

文化传承基地与培训中心，提升服务县域农业产业化能力，努力把本校茶叶生产与加工专业打造成县域职业教育改革示范性专业，建成教学、生产、培训、技能鉴定和技术服务、茶文化、传统工艺传承等多功能多位一体的茶叶生产与加工示范实训基地，建成《中国茶文化——六堡茶篇》、《六堡茶种植与制作技艺》和《六堡茶营销》3门核心课程，使专业内涵得到增强；打造一支结构合理、专兼结合的双师型教学团队，培养专业带头人6名，骨干教师10名，双师型教师12名，有效提高教师素质能力；建成茶叶生产与加工培训中心，面向社会开展培训及鉴定，有效提升服务县域经济的能力。

三、工作过程

1. 创新人才培养模式

学校成立了茶叶生产与加工专业建设指导委员会，深入当地六堡茶叶企业、茶园基地和茶艺馆等企业开展调研。根据企业需求，确定专业服务方向，明确专业人才培养目标，创新了“校中厂，厂中校”的人才培养模式，全面修订茶叶生产与加工专业人才培养方案。使其适应产业转型升级及产业链的岗位需求，既能实现专业资源共建共享，又能体现产业岗位细化的前瞻性。

2. 产教融合、校企共赢

充分利用校企合作共建标准化茶园、茶叶加工实训基地、六堡茶传统手工制茶实训室、六堡茶叶陈列室、茶艺实训室、六堡茶文化室、六堡茶电子商务室、大师工作室等，有效实施了无公害茶叶基地、茶叶加工与质量管理、茶文化传播和茶叶市场营销与管理的就业方向；对接了茶园工、初制工、评茶员、茶艺师、茶叶营销与管理的就业岗位。在学校与企业之间发现和创造更多的人才利益平衡点和连接点，实现精准育人，同时使产教融合不断深化、校企合作持续良好发展，最终让学生实现毕业有保障，让学生和学生背后的家庭有获得感。

3. 校内茶叶加工实训基地建设

学校购置黑茶加工生产机械和绿茶加工机械各1套，已建成一个基地标准化、加工清洁化和产品无公害化茶叶加工实训基地，面积450平方米，内设工作准备室、消毒室、原料堆放室、加工间、发酵间、成品储藏室。加工实训基地可以满足我校教学科研、学生实训、学员培训、

茶叶加工等要求；以六堡茶品牌为依托，加工中高档的绿茶和黑茶，研发六堡茶新品种，主要有黄金叶、金丝六堡茶，提升市场竞争力，促进六堡茶产业标准化、集约化、品牌化、效益化发展。

4. 打造“双师型”专业教学团队

建立了“专业带头人”培养选拔机制，以专业带头人于春燕、孔珊珊、李佳艳、黎琼英、张瑜纯等教师引领，专业组中梁祥、关启合等6名教师为茶叶专业骨干教师，建设一支高水平、专业优势互补的专业带头人和骨干教师队伍，培养于春燕作为茶叶专业广西区内行业内领军人。通过培养、引进、外聘等多种方式，使每名骨干教师能主讲2门以上专业课程（其中1门为专业核心课程）、帮带1名以上青年教师成长，建设了一支在专业建设中发挥中坚作用、满足教学需要、相对稳定、资源共享的专业骨干教师队伍。

在专业建设委员会的指导下，建立了校企共建教师队伍机制，将深度合作3家校外实训基地企业技能专家组合在一起，成为茶叶生产与加工专业的相对稳定、及时更新的兼职教师库。

5. 构建专业发展机制

按照“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的要求，建立了校企常态沟通机制；加强与茶叶企业深度合作，构建校、行、企等合作办学、合作培养、合作发展的专业共建机制。在茶叶生产与加工专业建设指导委员会指导下，成立了茶叶研究开发工作室，定期到茶艺馆、茶叶企业进行调研，同时为专业教学提供茶叶专业的职业岗位新技术、新设备、新流程、新技能要求等信息服务；定期召开专业建设委员专业建设研讨会，完善专业共建、教师企业实践、顶岗实习管理、实习责任保险等校企合作制度。校企共同完善了以学生满意率、家长满意率、企业满意率、学生动手能力合格率为核心指标，学生专业技能合格率、双证合格率为考察内容的教师教学质量评价体系；建立以学生作品为载体，以职业知识、职业技能与职业素养为评价核心，过程考核和结果考核相结合的课程考核评价体系；建立顶岗实习跟踪监控机制，校企共同实施顶岗实习质量管理；建立毕业生质量跟踪调查机制，校企共同推进示范性特色专业建设。

四、条件保障

1. 组织保障

为了保障校企合作的有效运行，学校成立了校企合作工作委员会，制定了一系列校企合作管理制度，与企业签订了校企合作协议书，组建了由学校、企业人员共同组成的茶叶生产与加工专业校企合作工作组，定期召开会议，及时协调解决校企合作过程中出现的各类问题，为校企合作项目顺利开展提供保障。

2. 制度保障

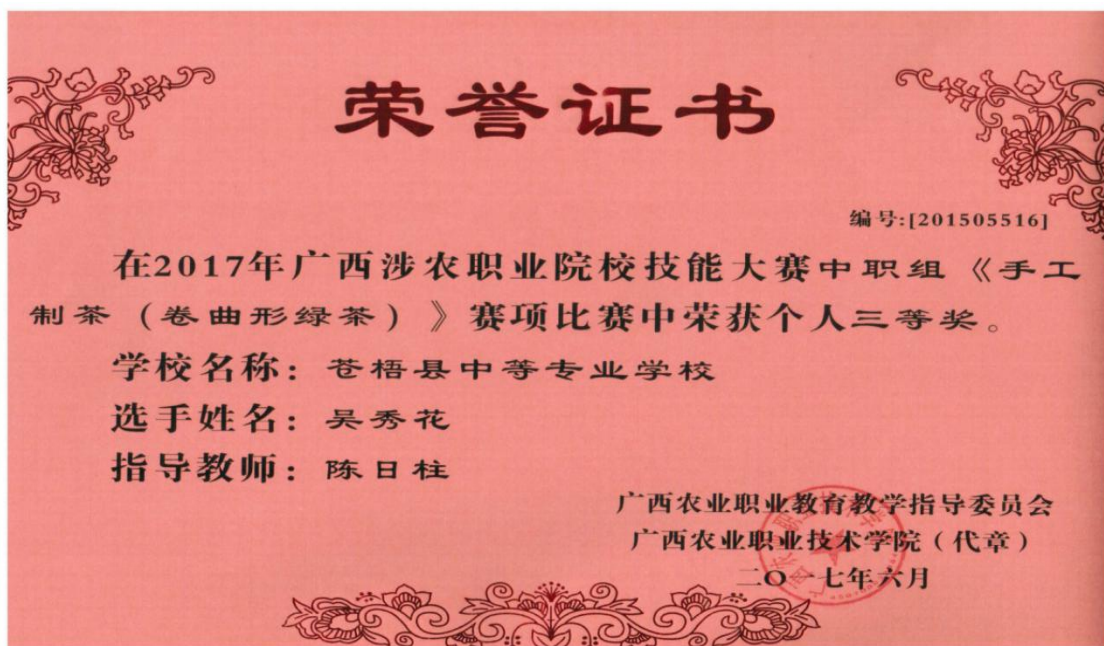
学校为了保证校企合作有效运行，制定了《学生工学结合成绩考核评定办法》《校企合作管理办法》等一系列制度。学校以确保人才培养质量、保证企业用人优选权、为企业提供培训、技术等方面为支持重点；企业以保证学生工学交替实训、师傅指导为重点，保证常态化接待学生工学交替实训。

五、主要成果

我校茶叶生产与加工专业基地在 2014 年被评为“广西示范性专业”，该专业学生自 2015 年开始参加梧州市职业技能大赛六堡茶项目，连续三年包揽创新茶艺、手工制茶和茶叶审评大赛一、二、三等奖，当年我校代表梧州市参加了广西教育厅举行的手工制茶技能大赛，获二等奖 2 名、三等奖 9 名。2015 年在全国茶叶技能展示大赛中，取得一等奖 1 名；二等奖 2 名；三等奖 2 名的好成绩。2016 年 8 月建成茶叶研发中心，由六堡茶非遗传承人陈伯昌和学科带头人于春燕共同研发出专门制作六堡茶的七星灶，开发六堡茶新品种黄金叶、金丝六堡茶等品种，受到了行业的一致好评。







职业技能大赛奖



东盟博览会现场



2015年，该专业学生代表广西地区参加在南宁举行的“全国职业院校学生技术技能创新成果交流赛”，荣获一、二、三等奖。



六堡茶手工制作比赛

六、体会与思考

在校内必须分层次建设专业实训室及实训基地，首先要保证专业中重点专业主干课程的实验、实训室的建设，每个主干课程至少 1 个实训室，在此基础上逐步形成专业群实验、实训中心。在校外根据本区域的情况，采取分散与集中的形式逐步建立茶叶实训基地，可以进行校企、校院、校校合作，这项工作既对校内的补充，又是难点。

以“能力本位”作为主导，广泛吸收多种课程的长处，结合社会、企业、职业、学生等因素的动态影响，最大限度地满足企业(行业)对应用型人才的要求为主要方向。以企业(行业)岗位应具备的综合能力作为配置课程和界定课程的依据，摆脱“学科本位”的课程思想，按能力需求精简课程内容。课程体系以能力培养为主线，以能力训练为轴心，淡化公共基础课、技术基础课和专业课的界限，重新整合课程。

还有积极探索理论与实践一体化、课堂与实习地点一体化。通过近三年时间的建设，校企合作空间进一步拓展；校内实训基地满足了理实一体教学需要；校外实训基地满足了学生顶岗实习需要；校企合作交流渠道更加畅通；毕业生就业质量进一步提高。以后还需通过成立专门的茶叶委员会，科学系统地完善现有的六堡茶研发。