

苍梧县中等专业学校  
茶叶生产与加工示范专业及实训基地

# 项 目 建 设 总 结 报 告



# 茶叶生产与加工示范特色专业及实训基地 项目验收总结报告

根据《关于提前下达 2015 年第一批现代职业教育质量提升计划中央专项资金的通知》（桂财教〔2014〕238 号）文件精神，我县获得茶叶生产与加工专业及实训基地项目中央专项补助资金 500 万元，为了确保项目能顺利完成，苍梧县人民政府和县教育局非常重视我校的茶叶生产与加工示范专业及实训基地建设项目，成立以分管职教的副局长为组长的工作小组，制定了《项目资金管理制度》、《苍梧县中等专业学校茶叶生产与加工示范特色专业及实训基地建设项目管理办法》，建设任务和责任落实到人。

三年以来，我校有序推进项目建设，按时按质完成了建设任务。现向自治区教育厅专家验收组汇报项目完成情况：

## 一、项目完成情况及总体质量

本项目是 2015 年自治区示范特色专业及实训基地项目，计划建设总投资 660 万元，其中中央专项资金 500 万元，地方财政配套及学校自筹资金 160 万元。实际建设总投资 622.28 万元，其中中央专项资金 493 万元，结余 6.9 万由县财政局收回；自筹及地方配套资金支出 129.28 万元，地方配套资金尚缺口 38 万元，今后，苍梧县即使在财政收入十分困难的情况下，仍然决定在两年内继续投入资金，用于该专业教师培训和茶叶——电商销售等项目建设，完成项目的总投入。通过三年的建设，我校茶叶生产与加工专业在人才培养模式改革、课程体系建设、师资队伍建设、校企合作和社会服务等方面亮点突出。

目前，该专业已建成校企互动、满足区域经济发展需要、在同类专业和行业内具有一定声誉和特色鲜明的示范专业，将茶叶生产与加工示范特色专业及实训基地打造成集服务三农、传承六堡茶文化、茶叶生产与加工、产品销售与开发、茶与养生、观光旅游为一体的茶叶发展综合平台，成为苍梧县产业扶贫的重要基地。

## （一） 教学改革完成情况

### 1. 人才培养模式改革和课程体系建设

学校茶叶生产与加工示范特色专业及实训基地建设以“职业和技术的应用性、示范性”为总体思路，集茶叶生产与加工、产品研发和产品销售为一体的深化茶叶生产技术人才培养模式，为地方支柱产业培养更多更优秀的技术技能型人才起到了关键的作用。本项目课程建设对应的专业为茶叶生产与加工专业，建成集教学、生产、培训、技能鉴定和技术服务、茶文化、传统工艺传承等多位一体的多功能茶叶生产与加工示范实训基地，出版并使用《中国茶文化—六堡茶篇》、《六堡茶种植与制作技艺》、《六堡茶营销》3门核心教材，使专业内涵得到增强，建成技术先进、功能齐全的茶业技术综合实训基地，衔接中高职五年制人才培养模式，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，面向社会开展培训及鉴定，服务地方产业。

### 2. 师资队伍建设

该专业群教师团队 47 人，其中茶叶生产与加工教师 25 人，研究

生以上学历教师 2 人，副高职称教师 2 人，外聘技能大师 5 人，专任教师中双师型素质教师达到 100%，构成双师形结构优化、专兼职结合的教学团队。为保证专业建设的良性发展，我校采取了一系列措施建设师资队伍：一是建立和落实专业课教师到企业实践制度。2015 年以来，学校安排了 9 名专业课教师到企业参加生产实践，使他们增长了见识、积累经验，通过“学中教，教中学”，提高教师的生产实践经验。二是加强“双师型”教师队伍建设，建立激励机制，鼓励教师参加各种专业技能培训和专业技能等级考试，2015 年“双师型”教师 14 人，2016 年“双师型”教师达到 23 人，2017 年“双师型”教师达到 25 人，专业教学团队双师素质达到 100%。三是在专业带头人于春燕老师的带动下，开展校本教研，推进课改实验，编写 3 本教材，发表论文 5 篇，承担课题研究，荣获国家级、自治区级、市级奖项 12 项，发明、专利 3 项，教学成果显著。在她的带动下，该专业教师紧密对接苍梧县茶叶生产、加工、营销、茶文化、传统工艺传承等产业链发展对技能人才的需求，采取国培、区培和校本培训等有效措施加强师资队伍建设，外引内培，全面提升教师教学能力，建成一支结构合理、素质优良的师资队伍。四是引进工厂、企业一线有实践经验的优秀技术人员、特殊技能人员担任专职或兼职教师、实训教师，提高专业教师比例。五是实行校企人员互聘互兼双向交流制度，学校聘请非遗传承人陈伯昌、陈奎香、谭爱云、苏兆华、韦洁群 5 人担任专业课教学，利用他们生产实践经验，培养学生茶叶生产、加工、营销等方面技能，传承和创新六堡茶文化；为提高教师的专业技能，学

校派于春燕、范永英到苍梧县春秋六堡茶业有限公司等合作企业参加生产经营、技术研发等活动，学习企业的生产技术、经营管理理念，努力提高教学质量。

### 3. 校企合作和社会服务

校企融合，2014年我校与苍梧县春秋六堡茶业有限公司等2家企业签订校企合作协议，到2017年与梧州茂圣茶业有限公司等11家企业签订校企合作、联合办学协议，产教融合，互利共赢。学校积极引导六堡茶产业向标准化、规模化和品牌化方向发展，推动六堡茶产业升级，精心培育和打造“六堡茶”品牌；提高六堡茶产业化经营水平，把六堡茶产业培育成为苍梧县农民增收、产业增效、经济发展的一大支柱产业。发挥茶叶专业优势，2015年、2016年学校到茶园基地合作企业开展技术培训1250人次，2017年760人次；组织茶艺师评茶员资格培训，总人数达到281人次；2015向合作单位输送订单培养人才56人，向区内输送毕业生人数268人；2016年向合作单位输送订单培养人才121人，向区内输送毕业生人数79人；2017年向合作单位输送订单培养人才86人，向区内输送毕业生人数147人，深得合作企业好评。

## （二）实训基地建设完成情况

### 1. 设备安装及运行情况

根据项目建设内容，严格按照项目方案建设传统工艺加工实训室、陈列室、茶艺室、文化艺术室、电子商务实训室、大师工作室，按进度竣工验收并投入使用。各实训室设备管理制度健全合理，采用

6S（整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全）管理模式，使用效率高，同时仪器设备有专人负责，有维护保养过程记录和使用记录，运行情况良好。

## 2. 设备配置的合理性及购置的经济合理性

根据茶叶生产与加工特色专业的人才培养方案和专业本身的需要，以实用性和价格的合理性为依据，由政府采购部门公开对外招投标，校内实训基地共设 6 个实训室，完成投资 240.4 万元。设有“六堡茶传统工艺制作室”一间，让学生掌握和传承六堡茶的传统制作工艺，为让学生懂得如何辨别不同年份的六堡茶及其特点，设“六堡茶陈列室”一间；为让学生了解六堡茶的历史及相关的茶文化，设“茶文化展示室”一间；为提高全校各专业的学生综合素质，让他们掌握茶艺表演，设“茶艺室”一间；为让学生提高电子商务意识，学会茶叶等农产品的网上销售，设“电子商务实训室”一间；为使学生素质得到更全面的提高以及六堡茶传统工艺非遗传承得到更好的传承，我校特聘社会能工巧匠及非物质文化遗产传承人聘为我校讲师，成立“大师工作室”一间。

为实现专业配套，建设一块面积为 6 亩的六堡茶教学用茶园基地，完成投资 59.5 万元。茶园基地培育了 6 个以上的优质六堡茶品种，根据“因地制宜，布局合理，整体规划，资源共享，管理高效”的原则，成为满足茶叶生产与加工专业实践教学需要的现代茶园，为学生实践提供场所，将理论学习与生产应用紧密结合，使学生了解六堡茶的种植、施肥、护理、采摘等各个环节，加强学生的劳动观念，激发

学生的学习兴趣，培养学生的创新精神与实践能力。

根据项目要求，投资 153.9 万元购置黑茶加工生产机械和绿茶加工生产机械各 1 套，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，满足了我校教学科研、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，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。

### 3. 实训基地管理与技术人员配备情况

为了让实训室的使用率得到进一步的提高，更好地进行教学，学员更加容易接受知识和掌握技能，更加深入科研服务，学校有针对性地制定了《茶叶项目管理茶艺实训室管理制度》、《陈列实训室管理制度》、《茶园基地管理制度》、《茶叶电子商务类管理制度》、《传统文化表演实训制度》和《学校大师工作室管理制度》，各个制度建立在合理性和可操作性上，每个实训基地派有专门的负责人管理和检查维护。

## 二、项目资金管理情况

### （一）资金落实情况

根据《关于提前下达 2015 年第一批现代职业教育质量提升计划中央专项资金的通知》（桂财教〔2014〕238 号），我校获得中央专项补助资金 500 万元。在接到资金下达文件后，我校根据文件有关要求，做出资金使用安排计划，主要用于我校茶叶生产与加工专业实训设备采购和实训室建设。成立了采购领导小组，制订有资金使用管理制度，



严格按文件要求执行资金使用，做到专款专用。

## （二）资金支出情况

目前按建设方案和任务书的要求, 我校用于茶叶生产与加工项目采购和建设资金支出表如下:

桂财教(2014)238号建设资金支出明细(单位:元)

建设内容	资金预算及来源								
	自治区投入				办学主管部门配套和学校自筹投入				合计
	设备	设施	教学	小计	设备	设施	教学	小计	
	购置	建设	改革		购置	建设	改革		
合计	4540142.11	0	390700	4930842.11		776069.85	516784.25	1292854.1	6223696.21
六堡茶校内实训室建设 (六堡茶传统工艺加工实训室、六堡茶陈列室、六堡茶茶艺室、六堡茶文化艺术室、六堡茶电子商务实训室、六堡茶大师工作室)	2056286	0	0	2056286		776069.85	190655.50	966725.35	3023011.35
六堡茶茶园基地建设 59.585611(欠 11.917111)	595856.11	0	0	595856.11					595856.11
六堡茶加工实训基地建设	1539000	0	0	1539000					1539000
六堡茶新产品研发	349000	0	0	349000					349000
六堡茶文化课程开发	0	0	390700	390700					390700
教师培训	0	0	0	0			326128.75	326128.75	326128.75

### 1. 预算执行与批复的相符性。

严格执行预算管理, 项目建设前经过充分的调查研究和科学的论证, 同时请相关行业或企业专家参与, 使预算更加合理, 专款专用, 严格按照预算项目开支范围报账, 确保项目预算与执行相符, 在设备采购过程中严格执行政府采购的程序, 预算的执行和预算的批复相符。

### 2. 实际支出调整的合理性。

实际支出的调整主要是建设项目内容的局部调整, 在建设过程中, 根据需要经项目建设工作小组申请、项目办公室的审核、财务科的审批、领导小组讨论决定的程序, 在不影响总体建设目标的前提下, 对局部微调。所有的支出调整遵循实用、经济、可持续发展等原则。例如在本项目任务书中, 由于软件建设部分教师培训费没有在专项经费中开支, 所以把自筹资金 326128.75 元用于教师培训支出。

### 3. 实际支出与财管务理制度和专项资金管理办法的相符性。

基地建设的资金和财务管理都由学校财务部门负责, 分项目独立核算, 确保专款专用。各分项目采购与招标情况记录如下表:

项目名称	招标代理机构	招标方式	中标单位	中标金额 (元)	合同金额(元)
茶园工程	广西鼎策工程顾问有限责任公司	竞争性谈判	广西金路投资建设有限公司	595,856.11	595,856.11
设备购置	广西科联招标中心	竞争性谈判	梧州市海迪贸易有限公司	639,900.00	639,900.00
设备(物品)购置	广西创建项目咨询有限公司	公开招标	梧州市海迪贸易有限公司	1,416,386.00	1,416,386.00
设备购置	广西桂标项目管理有限公司	公开招标	梧州市海迪贸易有限公司	1,539,000.00	1,539,000.00
设备购置	广西科文招标有限公司	竞争性谈判	梧州市海迪贸易有限公司	349,000.00	349,000.00
课程开发项目	广西建业中天工程咨询有限公司	竞争性谈判	广西美术出版社有限公司	390,700.00	390,700.00
合计				4,930,842.11	4,930,842.11

### 三、项目组织管理水平

#### （一）管理机构的健全性

苍梧县教育局成立了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建设工作领导小组，对项目资金的使用进行监督，对项目建设实施中的重大问题作出决定及部署，全面负责策划、组织、指挥、协调项目建设的各项工作，指导、检查、监督项目建设的进展情况，确保专项资金使用效益。

实训基地管理及学生实训安排工作由学校实训处负责，项目建设工作小组主要策划实训基地的远景规划及资金使用、设施建设、实训基地管理人员配备、软件建设、工作绩效考核等工作。

#### （二）管理制度的健全性和操作性

茶叶生产与加工中的实训室和生产基地均建立详细的管理制度与使用制度，每天制度和准则均根据学校的实情和本专业的特点建立在可操作的范围之内，体现出人性化和制度化的有机结合。制订了《苍梧县中等专业学校茶叶生产与加工示范特色专业及实训基地建设项目管理办法》、《项目资金管理制度》以及《实训室管理制度》。

#### （三）组织实施的情况及项目管理水平

基地运行设立有专业建设指导委员会，其职责主要根据基地建设方案与任务书、发展规划指导示范基地的建设，审议研究开发计划和教学计划、方案评价，提供技术、教学指导、经济咨询和市场信息等。在面向市场、及时全面准确地了解企业技术和人才需求的基础上，提出技术服务、人才质量等方面的改革方案与具体实施细则。基地的每

个实训室有专门人员负责管理，基地严格执行 ISO 9001《国家重点技工学校质量管理标准》。

基地合理配备的高、中级双师素质教师。提供学生实训、实验服务，开展相关领域技术人员的培训，积极创造条件，将教师的创新成果在基地实施成果转化。各实训室严格执行 6S（整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全）管理模式进行运作，取得良好效果。

#### 四、项目效益

##### （一）实施技能型紧缺人才培养情况

基地自建设以来，我校茶叶生产与加工专业平均每年招生 100 人以上，2015-2017 年培养了 490 名社会所需的茶叶生产与加工专业技能型紧缺人才。在联办企业的带动下，2017 年茶叶生产与加工专业招生达到 348 人，学校实现与茶企业联合培养人才，实现了校企之间的互利共赢，也极大地解决了地方茶产业人才供给紧缺的问题。我校历来坚持理论和实践教学并重机制，培养既懂得理论，又能从事实践操作的学生，坚持专业技能职业资格证书与毕业证书同时获得的毕业制度，毕业生“双证”获取率达 63%，专业群毕业生就业率 92.5%，升学率为 30%。

##### （二）职业培训情况

我校专门设有培训部门，开展职业培训业务，除了承担校内学生正常培训，还开展了社会人员创业培训。2015 年至 2016 年校企合作培训人数 1250 人。其中 2015 年六堡茶制作工种培训 198 人，茶艺工种培训 321 人。2016 年六堡茶制作工种培训 323 人，茶艺工种培训

408人。2017年培训人数760人，其中六堡茶制作工种培训217人，茶艺工种培训543人。通过培训全面提高了学生的技能水平及综合素质能力，达到了预期的效果，同时为地方特色茶产业、生态旅游业的发展作出了一定的贡献，收到良好的社会效益。

### （三）实训设备利用率

我校茶艺实训室中的白茶茶具、红茶茶具、黑茶茶具、六堡茶茶具、绿茶茶具、青茶茶具以及紫砂壶等设备利用率高达100%。茶叶电子商务实训室的电脑设施利用率高，经常有客人到茶艺陈列室的样品展示参观学习，制作室和文化室每周使用，生产线实训室中的烘干机，萎凋机发酵机等设备使用率达到了98%。

### （四）对学校专业建设的作用

项目基地的建成促进了我校茶叶生产与加工特色专业的完善和发展，完整的实训硬件设备和完整专业结构，使教师能够更高效地进行产教融合的教学，加快了学生对技能的感知、理解、掌握和熟练。有利于产品的研发和制作，目前，我校与企业共同研发出2项六堡茶新品种和1项新发明；专业群的教师充分利用基地的条件，积极开展教学科研，并踊跃参与各项比赛；2015-2017年茶叶生产与加工、电商、文秘专业教师主持及参与省级重点科研课题2项，一般科研课题1项，编写校本教材3部、公开发表论文3篇，撰写论文6篇。教师参加省市级各类竞赛获奖4人次，指导学生参加各类技能竞赛获奖146人次。专业群师资队伍的专业水平得到了提高，扩大了专业的影响力，促进了学校各专业的发展，提升了学校茶叶生产与加工专业建

设水平。

#### （五）科技创新情况及效果

学校专业成果显著，2015-2017年，专业群教师21人次主持或参加了3项自治区级立项课题《六堡茶文化的传承、保护和利用的研究》、《六堡茶传统制作技艺》、《梧州市中职学校教育传承六堡茶文化的研究》的科研工作，发表教学科研论文11篇，并将《《中国茶文化—六堡茶篇》、《六堡茶种植与加工技艺》；《六堡茶营销》3本校本教材经过整理完善后交由广西美术出版社和广西科技出版社出版公开出版发行，陈伯昌、于春燕等教师在2015年全国职业院校技能大赛技能创新成果交流赛中，作品《六堡茶产品展示》、《传统竹编茶具》等6项分别荣获一、二、三等奖；校长陈日柱在2017年12月在《广西教育》刊登了茶叶专业方面论文著作《打造特色专业助力区域经济发展的探索》；陈伯昌、于春燕在2016年6月申请三项发明专利《一种原始老树黄金叶的制备方法》、《一种用于制茶的七星灶》、《金丝六堡茶的制备方法》。2017年我校在中国-东盟职业教育学生技术技能展示中《六堡茶制作》获优秀作品一等奖，《创意作品》获三等奖。学校积极把实训基地建设的成果进行物化，在学校和社会上得到了广泛的传播与推广。

#### （六）示范辐射作用

实训基地的建成，带动了专业的发展，作用得到更充分的发挥，也起到推动区域经济发展的作用。

1. 为教师进行实训教学和产学研活动提供了服务平台。



我校教师充分利用各实训室进行实训教学，同时加强与企业一线人员合作，共同研发六堡茶新品种 2 项，新发明 1 项。于春燕、范永英、谢粹明等教师受聘为当地茶企业的设计顾问，为茶企业的发展提供艺术设计指导和技术支持。

2. 2015 至 2017 年我校连续三年承办梧州市茶叶项目技能大赛。

学校利用基地的设备，连续三年承办梧州市茶叶项目（茶艺、茶叶审评和六堡茶手工制作）技能大赛，每年共有 4 支代表队、60 多名参赛选手参与角逐。圆满结束的技能竞赛，得到各级领导与参赛学校的高度评价。

3. 打造专业链，扩大茶叶专业影响力

过去几年，我校文秘专业和计算机专业由于课程设置陈旧，招生人数不多。现在，通过专业建设，打造文秘——茶叶——电子商务，计算机——茶叶——电子商务专业链，培养出来的复合型人才也成为职场中的“抢手货”，现在报读文秘、计算机、电子商务专业的人数逐年增加。茶叶专业在专业群的发展中起到推化剂作用。

4. 加强与地方合作，促进校际间的交流

每学期，苍梧县县委组织各乡镇村委党支部到我校茶叶生产与加工专业基地参观成果展示，他们学习了我校制茶、品茶、茶艺、茶与养生技能，不断扩大我校茶叶专业的影响力，吸引了更多的农村孩子来报读茶叶生产与加工专业。我校茶叶专业招生人数逐年增加，2017 年招生人数达；我校专业建设具有地方特色，昭平、藤县、岑溪等兄弟学校慕名到我校参观学习，推动了茶叶生产与加工专业的发展，进

一步扩大了我校的对外影响力，

5. 积极参加全国各级茶文化交流会，充分体现我校的办学成果，彰显苍梧六堡茶文化魅力

我校积极组织参加全国各级茶文化交流会，2015年7月，我校茶叶专业选手到天津参加全国职业技能比赛，在全国茶文化参展作品评比中，我校《六堡茶产品展示》获全国职业院校学生技术技能创新成果交流赛优秀项目一等奖，《传统竹编茶具》等荣获2015年全国职业院校学生技术技能创新成果交流赛优秀项目二等奖。

2015年10月，我校茶叶专业选手参加中国——东盟职业教育联展暨论坛茶类项目展示比赛，其中《六堡茶传统技艺》荣获学生技能展优秀作品一等奖，《六堡茶产品展示》等荣获二等奖，竹编茶具《素缕》荣获三等奖。

2016年，我校茶叶专业选手参加广西苍梧县工业集中区招商推介会和梧州市第十四届国际宝石节活动，现场为嘉宾进行茶艺展示；同年，我校组织参加在崇左举行的广西农产品推介会和2016桂台（梧州）茶叶交易会暨斗茶比赛，在会上进行茶艺、茶舞、六堡茶传统制作技艺展示，彰显苍梧六堡茶文化魅力。

2017年，我校茶艺专业选手参加广西涉农职业院校技能大赛，陈日柱、于春燕等老师在中职组手工制茶比赛中荣获优秀指导教师奖。

## 五、建设、管理和功能发挥的其它典型经验

### 典型经验一:强强联手，传承六堡茶制作技艺

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、茶文化传承等产业链发展，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，将深度合作的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

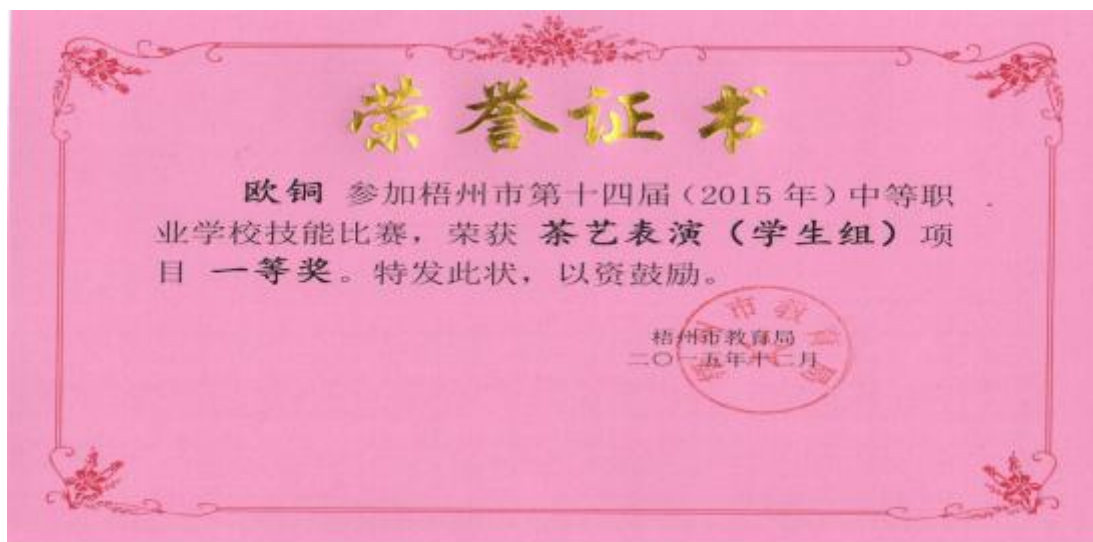
组，定期召开会议，及时协调解决校企合作过程中出现的各类问题，为校企合作项目顺利开展提供保障。

## 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。





# 荣誉证书

黎飘婷 同学参加梧州市第十五届（2016年）中等职业学校技能比赛，荣获 六堡茶叶审评 项目 一等奖。特发此状，以资鼓励。



# 荣誉证书

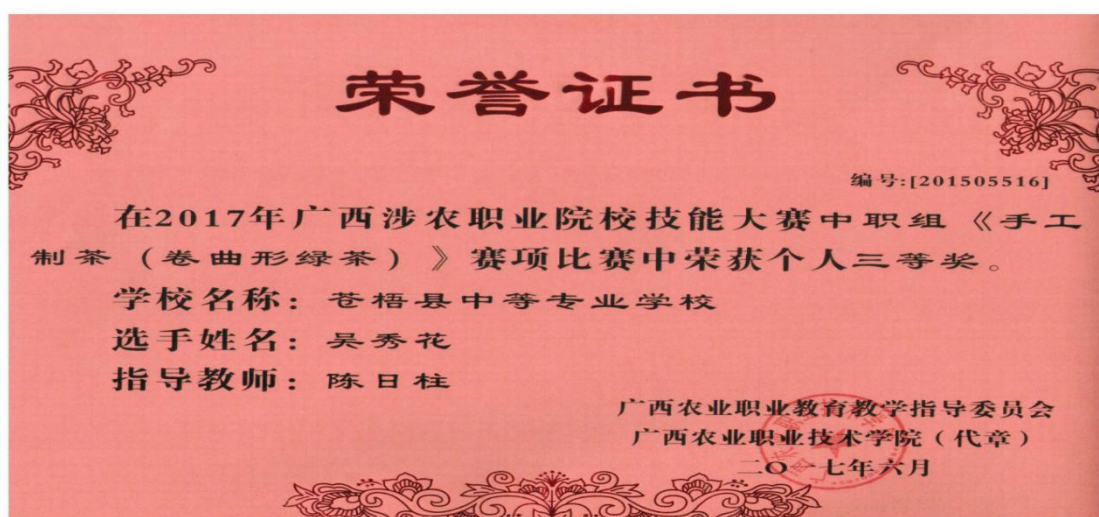
黎飘婷 同学参加梧州市第十五届（2016年）中等职业学校技能比赛，荣获 六堡茶叶审评 项目 一等奖。特发此状，以资鼓励。



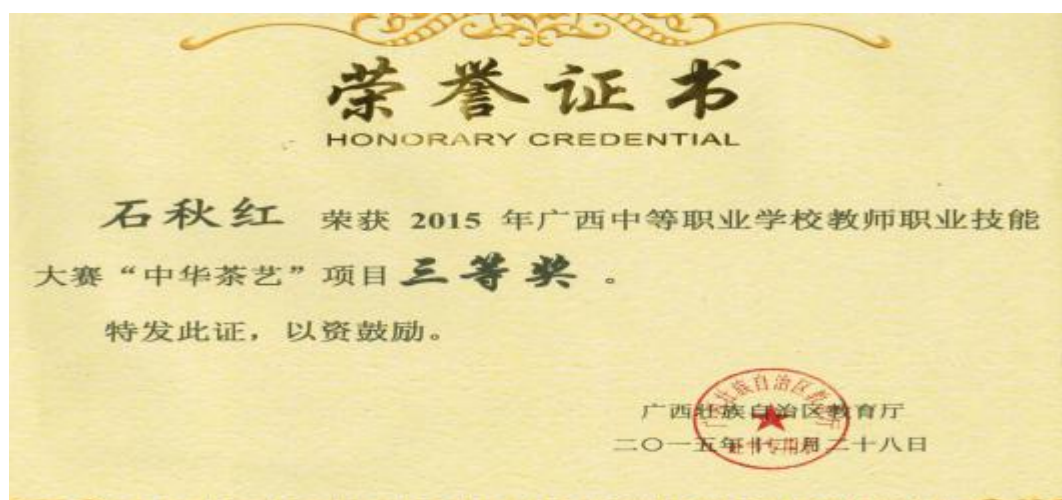
# 荣誉证书

吴玉清 同学参加梧州市第十五届（2016年）中等职业学校技能比赛，荣获 六堡茶叶审评 项目 一等奖。特发此状，以资鼓励。





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。

## 典型经验二:整合资源 建设“教学产研”一体化实训基地

### 一、实施背景

2007年9月,学校成立了茶叶生产与加工专业,2011年10月学校专业建设指导委员会确定了茶叶生产与加工专业“学岗融通,学训一体、工学结合”的人才培养模式,实现了校企共同培养学生的机制,建设了教学、生产双功能的实训基地,实行教学、生产相融合,学校文化、企业文化相融合的实训机制,在劳动力市场调研的基础上,从职业岗位,工作任务,工作过程、岗位能力及职业素质分析出发,确定人才培养方案,构建了基于茶叶生产与加工制作工作过程的课程体系。制定了多元化的学生评价模式,实现了职业综合素质为目标、全面评价学生的评价机制。

之前学校培养茶叶应用型技能人才力量匮乏,实践经验不足,教学设备跟不上科技革新的速度,实训基地建设力量不足,教师技术水平跟不上现代信息化、数字化技术革新的速度,培养出来的人才与市场需求出现层次脱节,种种问题困扰着当前专业的速度与质量发展。

### 二、预期目标

为了更好地培养学生成为理论扎实、培养模式、改进教学模式和实训管理模式。2015年,在广西教育厅财政的支持下,茶叶生产与加工专业实训基地建设项目正式启动。学校群策群力制定目标,整合原来所有实训场所和教学资源,构建茶叶专业群集合,建设实现“教学产研一体化”实训基地。

### 三、实施过程

#### 1.组成“生产技术制作与艺术设计”专业群集合

以茶叶生产与加工专业为核心,将技术领域相近、专业基础相近、职业岗位相近的对应专业群电子商务、计算机应用基础、文秘专业组成为一个融通交汇的“生产技术制作与艺术设计”专业群集合,在创新人才培养模式、丰富实训教学资源、优化专业师资队伍、提升学生就业质量等方面发挥优势作用。艺术设计与生产技术以各专业核心技能训练为基础,对原实训资源进行重新整合,组建了6个专项技能(六堡茶传统工艺实训室、六堡茶陈列室、六堡茶茶艺室、六堡茶文化艺术室、六堡茶电子商务实训室、六堡茶大师工作室)实训室和2个基

地(六堡茶茶园基地、六堡茶生产与加工实训基地),实现了专业群的基地共建共享,提高了实训基地使用效率和训练效果。在实训资源与实训基地的重构过程中、既注重群内各专业之间的衔接与配合,形成专业群课程资源的合理利用,又注重发挥核心专业建设的引领与示范作用。将核心专业的建设标准和管理过程中好的做法,推广到其他专业的建设中,这将有利于本专业群集合在未来建设过程中把生产制作与艺术设计的融合朝着应用型技术技能水平发展。

2.依托企业主体和校企之间新型的协作机制,实现校、企、学生之间“三赢”

以我校的茶叶特色班为例,这个班是我校和苍梧县金福六堡茶有限公司合作办的“订单班”,按双方合同约定,苍梧县金福六堡茶有限公司为我校提供两年茶青和各种茶类的制作工艺技术,让我校顺利完成梧州市职业学校技能比赛手工制茶项目的承办。我校专业教师根据茶艺馆及茶厂的工作要求共同研发六堡茶新品种、创新工艺器具及开发新教材,共同研究新的教学方法,让学生在校学习期间,既可以在学校学习理论和实操,又可以由金福六堡茶有限公司安排到他们关联的茶厂及茶艺馆实习;并且,学生入学即签订就业协议,由金福六堡茶有限公司负责把学生分配到相关岗位就业,为金福六堡茶有限公司输入了高质量的人才,实现了校、企、生三赢。通过这种合作,我校的实习条件有了极大的改善,连一些茶厂的师傅都说我们的设备比他们厂里还好。

另外,我校和苍梧县金福六堡茶有限公司、苍梧六堡镇黑石山茶厂2家茶厂合作,共同投资在我校建立了六堡茶车间,整合了我校的原有设备和2家茶厂投入的新设备,作为平时学生上课的实习车间,苍梧县金福六堡茶有限公司、苍梧六堡镇黑石山茶厂有员工培训需求时,由我校教师在基地为他们培训。并把苍梧县六堡镇黑石山茶厂建成了我校茶叶生产与加工专业的校外实训基地,可根据需要安排学生到该厂实习,实现了合作共赢。

3. 打造优势——以市场化规则进行教学与实训

我校校内实训基地成立后,便以市场化的标准进行规划和建设,确保了我校茶叶生产与加工专业学生教学与实训的功能,更通过市场的严格检验,自身获得了快速的成长和发展,赢得良好的市场口碑。

#### 四、教学模式

茶叶生产与加工专业实训基地建设以来,先后与梧州市天誉茶业有限公司、广西梧州茂圣茶叶有限公司、广西苍梧业胜茶叶有限公司、苍梧六堡镇黑石山茶厂等 11 家企业签订校企合作协议,合作共建共发展。引企入校,进一步推行“企业生产任务进基地”的校企共建实训基地模式。学校提供实训和生产场地以及部分设备,企业也引进一些生产设备,提供生产实训岗位,生产任务和原材料,专业实训与企业生产同步进行。基地建设按企业生产车间实际需要进行规划、布置,做到真车间、真设备、真产品,推行“生产任务引领”的教学模式,为学生实训提供了完全真实的企业生产环境,使学生体验实际生产与加工制作全过程。形成了“任务引领、产训一体”的专业群人才培养模式,这样学生提高了技能水平,积累了实训经验,为就业打好了基础。

#### 五、管理模式

实训基地管理中推行“项目工作室责任制”的模式,教师角色由单纯的课程讲授和实训指导转为实训项目的负责人和企业生产的管理人,教学过程就是项目实施过程,教学任务也是企业生产任务。教师的教学能力和实践能力也得到了锻炼和提高。

#### 六、成效效果

##### 1. 师资水平得到提高

经过基地建设,学校教师教学水平、技能水平、管理水平、科研水平得到很大提高,基地已拥有专业带头人 6 人,培养骨干教师 10 人,双师型教师 12 人,其中校内专业指导教师 15 人,校外专业指导教师 5 人(专职 1 人,兼职 4 人),兼职教师教学课时占到总专业实训课时的 50%。





教师在生产线培训

## 2. 学生职业技能得到提高

在基地实训的学生对岗位有了充分认知，现场真实的学习内容，亲自实践操作，让学生职业技能得到很大提高，同时学校声誉也稳步得到提高。近三年，在梧州市中等职业学校技能大赛中该专业学生获奖 63 个，在广西职业院校技能大赛中手工制茶项目比赛获奖突破 11 个。国家级的比赛共获 7 个。毕业学生符合用人单位标准，深受欢迎，社会声誉稳步提高，招生数量稳步提高。



学生在表演茶艺

### 3.依托实训基地建设，校企共建研发中心

师生积极主动开展创新与研发，在入驻合作的三家企业(苍梧县金福六堡茶有限公司、广西苍梧业胜茶叶有限公司、苍梧六堡镇黑石山茶厂)积极配合下，在企业专家和专业教师的参与指导下，研发出六堡茶新品种黄金叶和金丝六堡茶；培养了学生的创新能力，拓宽了学生技能训练、技术创新的渠道；为学生自主创新发展搭建了平台。专业学科带头人于春燕老师与苍梧县金福六堡茶有限公司董事长、广西区级六堡茶非物质文化遗产传承人陈伯昌携手共同研发手工制作六堡茶的七星灶，专利还在审核中。



茶叶机械在运作

## 七、体会与思考

经过三年的茶叶生产与加工实训基地建设，实现了实训教学与企业生产融合、校园文化与企业文化融合、教学创新与产品研发相融合的校企深度合作、不仅锻炼了学生的实操技能水平，更熟悉了行业发展动态，市场需求及客户心理，懂得了项目管理，经营策略和生产流程，培养和提升了师生的创新意识、科研意识和创业意识，有利于专业群规划与建设中教、学、产、研一体化的探索与与研究，实现职业教育主动适应社会，服务社会的办学目标。

基地在运行和实践中我们也发现了一些问题，包括缺乏对企业的激励机制，顶岗实习的时间与企业工作安排冲突，学生实习期间技能难以综合发展。这些问题在今后的基地运行和校企合作中需要进一步解决，如何建立稳定的、长效的、深入的“教学产研”一体化基地，以及深化校企合作模式，仍然需要不断探索，这样的目标任重而道远。

目前，苍梧六堡茶产业已成为苍梧县农业的主要产业之一，现在全县已有“六堡茶”茶园面积6万亩，六堡茶生产企业近54家，从业人员近3万人，2017年“六堡茶”产量超1000吨，产值超13亿元，“六堡茶”产业初步形成，我校的茶叶生产与加工专业也探索了一段时期，有一定的基础，因此，苍梧县人民政府决定把我校茶叶生产与加工专业作为对接地方产业发展的重点来抓，将茶叶生产与加工示范特色专业及实训基地打造成集服务三农、传承六堡茶文化、茶叶生产与加工、产品销售与开发、茶与养生、观光旅游为一体的茶叶发展综合平台，带动贫困村农民早日脱贫致富。

苍梧县中等专业学校

2018年5月10日