

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 (2)

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,实践能力强,且满足企业生产、管理和服务需的第一线应用型人才,为了更好地提升专业教师知识结构和技术水平,为了进一步完善人才培养模式,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提供两年茶青和各种茶类的制作工艺技术,让我顺利完梧州市职业学校技能比赛手工制茶项目的承办。我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,让学生在在校期间,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,合作共建共同发展。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和研发，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。

2018年4月6日