

校企合作强专业，精准扶贫助产业

——四川省贸易学校张跃华技能大师工作室

【摘要】学校充分发挥茶产业领军人物和专业教育人才优势，提高中职学校人才培养质量，促进产教融合、校企合作，助推地方茶产业发展，助力乡村振兴和茶乡精准扶贫，四川省贸易学校与四川蒙顶山跃华茶业集团有限公司根据各自的特点和优势，成立了“四川省贸易学校张跃华技能大师工作室”。通过校企合作，狠抓师资队伍建设，加强专业人才培养，有力地提高了教师的专业知识和技能水平，为学校的教育教学提供了充分保障。同时，利用学校现有的师资和设备，发挥企业能工巧匠的技能优势。2018年至2020年期间，对全市茶企员工和茶产业相关人员开展各类技能培训12期，取得了显著成果。

【关键词】校企合作 工作室 专业建设 精准护贫 成效显著

学校位于世界茶文化发源地，世界茶文化圣山——蒙顶山脚下，茶文化底蕴深厚。为学生学习茶叶生产与加工的相关知识，提高茶叶加工技能，为将来从事茶产业工作提供了动力和源泉。雅安作为传统的茶叶产区，不仅茶类丰富，品牌价值高，而且还有一百多万亩茶园基地，为学生将来的就业和发展提供了广阔的空间。茶叶作为国饮，其保健价值和药理功能越来越受到大家的重视，因此，茶产业的发展潜力巨大。我校专业课教师师资力量雄厚，在各类比赛、竞赛中屡创佳绩。从中央到地方，各级各部门不断出台各种政策和措施，鼓励和发展职业教育，为学生成人成才提供了有力保障。

但随着社会经济的发展以及科技的不断进步，茶业行业需要大量的知识型、技能型人才。而作为职业学校的专业课教师主要来源于相关的大专院校，虽然理论知识丰富，但实践经验不足，特别是对当前国际国内新知识、新技术和新设备的了解和运用较欠缺。所以加强校企合作，在校内建立大师工作室，通过引进企业的人才、技术和经营理念，对于提高教师的专业能力，加强学校师资队伍建设具有十分重要的意义。

此外，茶叶作为农产业，受传统观念的影响，社会关注度和认可度不高，造成多年来茶叶生产与加工专业招生难、生源质量差，不利于教学和管理等诸多问题。因此，

通过大师工作室，将企业的能工巧匠引进学校，将生产一线的知识和技术传给学生，让学生提前感受企业文化，增强学习信心都具有非常重要的作用。

一、主要做法

（一）建立组织机构

1.成立四川省贸易学校张跃华技能大师工作领导小组

组 长：张跃华 四川省蒙顶山跃华茶业集团有限公司董事长

副组长：孟令峰 四川省贸易学校党委委员、校办主任、茶叶专业带头人

刘登辉 四川省贸易学校茶业旅游系主任、特色专业建设小组主任

李应文 四川省贸易学校茶业旅游系茶叶专业带头人

成 员： 张波 四川省蒙顶山跃华茶业集团有限公司总经理，高级制茶工

张超云 四川省蒙顶山跃华茶业集团有限公司总经理（高级评茶员，历任技术工人，生产厂长）

高莉 四川省贸易学校茶叶生产与加工专业骨干教师（现任茶业旅游系主任）

杨云雅 四川省贸易学校茶叶生产与加工专业骨干教师

王自琴 四川省贸易学校茶叶生产与加工专业骨干教师

周晓英 四川省贸易学校茶叶生产与加工专业骨干教师

王映四 四川省贸易学校茶叶生产与加工专业骨干教师

陈小霞 四川省贸易学校茶叶生产与加工专业青年教师

2.技能大师工作室主要任务

（1）立足跃华集团和四川省贸易学校进行创新和技术攻关，实施技术改造，解决生产技术难题，推动企业产业升级和技术进步。

（2）开展技术交流，推进雅安高技能人才集聚，开展交流合作，为技术研修、创新、教学改革等提供交流平台。

（3）以张跃华先生为带头人，传绝技、带高徒，为企业及社会培养技能骨干。

（4）制定工作计划，积极开展技术创新、同业交流、带徒传技等活动，每年形成一批有价值的成果。通过搭建高技能人才研修平台，发挥具有绝招绝技的高技能人才和

技能带头人在传承传统技艺和推动现代高技能人才培养工作中的作用。

（二）充分沟通协调，明晰校企责任

1. 四川省蒙顶山跃华茶业集团有限公司

公司是一家集茶叶种植、初精深加工、品牌营销、科技研发、茶文化旅游等一二三产业融合发展的农业产业化国家重点龙头企业。公司发挥农业产业化国家重点龙头企业的带动作用，坚持发挥传统特色产业优势，运用清洁化、自动化、标准化加工技术，优化基地建设。推动产品市场化、品牌化，打造品牌亮点，发展茶旅融合，布局全产业链闭合循环模式。

公司为支持高技能大师工作室的发展，每年提供五万元用于工作室各项工作，同时能够为技能大师工作室提供用于名优绿茶生产的原料，提供学校茶叶生产与加工专业校外实训基地设施设备，也是学校茶叶生产与加工专业及相关专业学生实习就业基地。

公司董事长张跃华先生和成员张波总经理、张超云厂长为学校茶叶生产与加工专业企业兼职教师，定期为学校茶叶专业及相关专业学生上课指导。并参与到学校对外技能培训。

2. 四川省贸易学校

四川省张跃华技能大师工作室办公室场所，设在学校茶业旅游系，学校落实大师工作室办公场所。同时，茶叶生产与加工专业现有四个校内实训基地：茶叶机械加工实训室、手工制茶实训室、茶叶审评与检验实训室、茶艺实训室、教学生产茶园。学校拟建雅安茶产业开放性公共技能实训基地，预计 2021 年年底建成。基地建成后将能够承接全省茶产业技术技能培训，承接全国茶艺师、评茶员、茶叶加工工技能大赛办赛任务。扩大全省茶产业培训鉴定任务每年 2000 人次。

（三）合作形式和路径

1. 共同开展茶业产业技术推广和成就。



共同开展茶叶生产加工的技术研修、技术攻关、技术技能创新，推动技能大师实践经验及技术技能创新成果加速传承和推广。一是成立黄茶研究所：蒙顶山黄芽原料要求为单芽，采摘必须在清明前，再加之制作工艺复杂，每年的黄芽加工期只有10—20天，因此，就成为了珍品。正是由于其珍贵，趋之者若鹜，仿制和粗制品比比皆是，这使其质量良莠不齐。黄芽的质量不仅取决于加工工艺，也取决于气候和土壤；茶作为保健饮品，它对于人的健康更有直接影响。为此，跃华集团成立研究所，他不仅为保证传统的黄芽质量不下降，而且也将对其规模化加工、茶树种子及土壤进行科学研究，最终实现黄芽与时俱进的“绿色”、“环保”、“优质”加标准化、规范化生产。二是共同编写教材《蒙顶山名优茶手工制作技术》成功申报2018年全国供销合作职业教育教学指导委员会教学成果二等奖。

2. 学校与跃华集团签订校企合作协议，发挥技能大师在培养技能人才方面的优势，参与学校专业教学，提高专业教师和学生的技能水平，夯实学校实习就业基地和茶叶生产与加工专业见习基地。



3. 参与学校的社会培训和技术服务。



(四) 校企合作，师生进步

1.2018年雅安市中等职业学校学生技能大赛中，手工制茶赛项一等奖1人、二等奖1人、三等奖2人、优秀奖3人。

2.2019年5月，由工作室教师李应文老师指导的2018级茶叶生产与加工专业学生廖增辉同学代表四川省参加2019年全国职业院校技能大赛中职组手工制茶大赛，荣获红茶组二等奖。

3.2020年10月31日，在《四川省首届“蜀茶杯”评茶员、茶叶加工工职业技能竞赛暨第二届全国评茶员、茶叶加工工职业技能竞赛四川省选拔赛》中，工作室教师李应文获得手工制茶一等奖，骨干教师王自琴获得评茶个人全能赛、单项赛第一名，骨干教师周晓英获得评茶员个人全能赛和单项赛两项第二名，18级茶叶生产与加工专业学生李雨、陈基强、刘清新分获手工制茶、评茶单项赛三等奖。

4.2020年，刘登辉、孟令峰、李应文、王自琴作品“匠心制茶 爱心育人”——蒙顶甘露制作参加2020年四川省职业院校技能大赛教师教学能力竞赛获得二等奖。周晓英、杨云雅、王映、陈小霞参赛作品“茶融文旅 树德精艺”——茶艺概论、绿茶技法，参加2020年四川省职业院校技能大赛教师教学能力竞赛获得二等奖。



(五) 社会服务，成绩显著

1. 2019年、2020年协同大师工作室成员，面向全省和雅安市学校教师学生、茶业从业者、乡村农民工，共计开展了12期初、中、高级茶艺师、评茶员培训，参培人数为556人，为茶区精准扶贫，脱贫攻坚贡献了力量。



2.第九届四川国际茶博会在成都新国际会展中心盛大开幕。为彰显我校茶文化特色，大力弘扬和传播中华茶文化，我校应邀参加本届茶博会，组织校园茶技队为开幕式献上精彩绝伦的“龙行十八式”茶技表演。

3. 弘扬中华茶文化，打造茶文化特色职业学校，扩大学校茶文化影响力，为振兴“川茶”贡献力量，学校首届校园茶文化节12月18日成功开幕，计划为期一周。此次文化节与会嘉宾近百人，主要举行雅安茶业职教集团年会（特色专业建设研讨会）、茶叶电商研讨会、雅安市茶文化进校园培训会、雅安茶产业发展研讨会、茶文化经典诵读及书法比赛和迎新年文艺汇演等活动。校园茶文化节将是产教融合、推动地方产业发展的平台，也是中华传统茶文化的传播传承舞台。

4.开展茶文化进校园工作。由市文明办、教育局联合发文，在雅安市开展茶文化进中小校园示范学校创建，每个县（区）5所。创建工作由我校具体承办，制定雅安市茶文化校园示范学校建设标准，开展“五个一”茶文化进校园活动，包括编写一本茶文化本土教材、建设一支茶文化教师队伍、组织一堂茶文化特色课程、推广一套茶文化健身体操、建设一批茶文化示范学校。目前完成标准体系建设、指导教师培训和2所学校建设指导。

二、成果成效

学校以建设技能大师工作室为抓手，实行教师即是师傅，师傅即是教师的双元培养模式。零距离贴近产业，结合市场，专业定位准确，人才培养目标明确，“办学在乡间、教学在田间、研学在车间、讲学在民间”的人才培养过程覆盖到产业链全过程。拥有一支完备的师资队伍，双师型教师达 100%。校企共同制定科学规范的专业人才培养方案，专业课程体系完善，教学内容反映行业领域的新技术、新工艺、新规范。开展茶叶加工工、评茶员、茶艺师第三方职业等级认定。信息技术深度融合教育教学，线上线下课程资源丰富且应用效果好。专业实训基地建筑面积满足实训教学需要，实训、信息化教学等设备充足。社会服务能力强，积极开展面向企业和社会的职业培训以及生产、咨询和技术服务。

三、经验总结

1. 立足行业，服务产业

学校坚持把专业办在产业链上，服务雅安茶产业，汽车制造产业、大数据等产业开设茶叶生产与加工、茶艺与茶营销。与跃华茶业集团等 10 余家规模以上企业开展了深度合作。

2. 茶叶为媒，彰显特色

学校位于世界茶文化圣山——蒙顶山脚下，以传承和弘扬蒙顶山茶文化为己任，实施茶文化特色素质教育，建成茶文化特色校园。实施“管理自治—学习自觉—活动自主—行为自律—生活自立—精神自强”自主管理模式，组建特色学生军事教官队伍参与管理，学生自主管理特色育人体系初步建成。

3. 制订标准，推进教改

学校承担研制国家中职教学标准 1 个、中职实训装备标准 1 个、高职实训装备标准 1 个，教育部已公布使用。创立“五部一体”多元评价模式获四川省政府教学成果二等奖，2 门精品课程获供销系统教学成果二等奖，目前正在制订国家农产品加工与质量检测教学标准，在教育教学改革道路上形成了可推广的示范效应。

4. 工匠摇篮，承办大赛

学校开展“课岗赛证”融通技能人才培养实践。近三年，师生获竞赛奖项国家级 5 人次，省级 5 人次，市级 5 人次。学校打造竞赛型技能实训基地，举办乡村振兴杯等省级技能竞赛 2 次，市级 2 次，已经成为培养“天府工匠”的摇篮。

四、示范推广

1. 专业承担研制国家中职茶叶生产与加工教学标准、中职茶叶生产与加工专业实训装备标准、高职茶树栽培与茶叶加工实训装备标准，教育部已公布使用。
2. 与重庆经贸中等专科学校开展川渝地区交流合作，在茶叶类专业上交流广泛，互派师资，共同编写教材。
3. 与广元旺苍职中签订协议，开展互访和特色专业交流合作。



两校就开展校园文化建设、茶学示范专业创建、课程改革、教学资源共建共享等问题进行了深入探讨，为四川省贸易学校茶叶生产与加工专业和旺苍职中现代农艺技术专业（茶学方向）的专业建设提供了许多建设性意见。两校达成共识并签订了“茶学专业教育教学资源共建共享协议”。

4. 与林芝市职业高级中学签订师资培养协议，进行交流互访。



西藏林芝市职业学校派出汪凯、尼玛、王艳琳 3 位老师留在我校茶叶生产与加工专业进行专业的培训学习。学习时间长达 1 个多月。期间，3 位老师在我校专业老师的带领和指导下，学习了手工制茶、茶艺、茶叶审评等技能性课程，同时进入我校校企合作单位的茶厂实地考察学习，为西藏林芝市职业学校茶叶生产与加工专业的专业建设奠定基础。