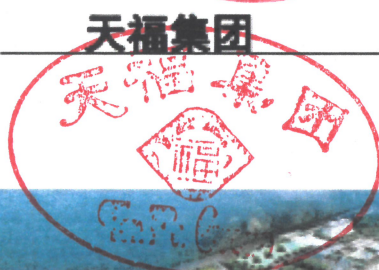


职业教育质量年度报告

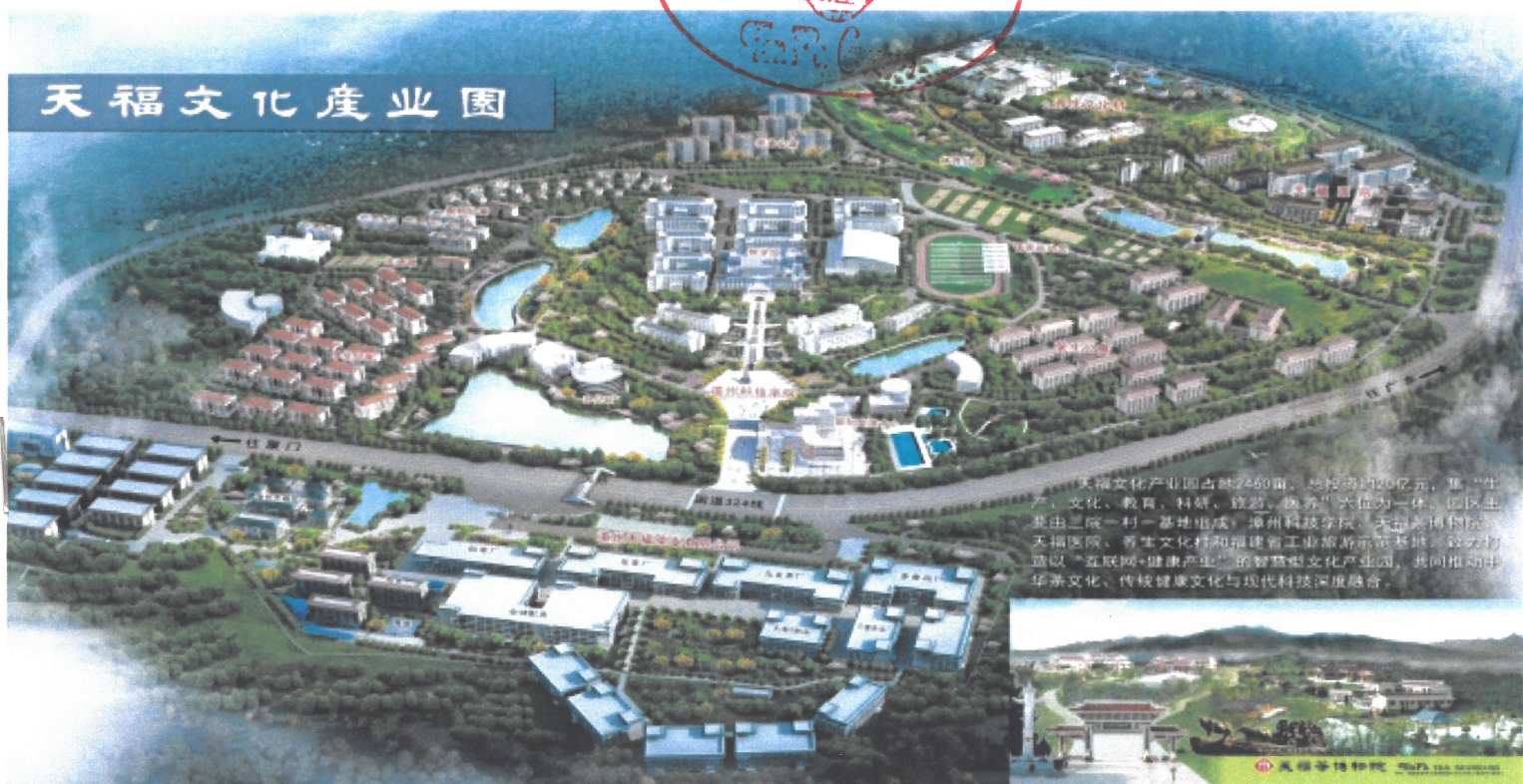
企业年报（2023）

编制单位：漳州科技职业学院

合作企业：天福集团



天福文化产业园



天福文化产业园占地2460亩，总投资约20亿元，集“生产、文化、教育、科研、旅游、康养”六位为一体，园区主要由三院一村一基地组成：漳州科技职业学院、天福博物馆、天福医院、养生文化村和福建省工业旅游示范基地。致力于打造“互联网+健康产业”的智慧型文化产业园，共同推动中华孝文化、传统健康文化与现代科技深度融合。

漳州科技职业学院
二〇二二年十二月

目 录

一、合作企业概况	- 1 -
二、企业参与办学总体情况	- 2 -
三、企业资源投入情况	- 3 -
四、企业参与教育教学改革情况	- 3 -
(一) 校企联合组建校企合作理事会	- 3 -
(二) 企业主导人才培养全过程	- 4 -
(三) 校企共同打造技术协同创新平台	- 7 -
(四) 校企共同打造技术技能培训平台	- 8 -
(五) 校企共同打造文化教育传承基地	- 8 -
五、助推企业发展情况	- 9 -
(一) 为企业输送人才	- 9 -
(二) 提升企业员工学历和技能水平	- 9 -
(三) 助力企业技术研发	- 9 -
(四) 提升企业文化传播与传播能力	- 10 -
六、问题与展望	- 11 -
(一) 存在问题	- 11 -
(二) 今后展望	- 11 -

天福集团参与漳州科技职业学院茶产业人才培养工作 年度报告

一、合作企业概况

天福集团是由世界茶王、爱国台胞、台商典范、杰出中华茶人(终身成就奖)李瑞河先生于 1993 年创办的集茶叶(食品)生产、加工、销售、科研、文化、教育、旅游、康养为一体的茶产业集团。目前在中国大陆已开设 1300 多家天福茗茶连锁店,在福建、四川、浙江、贵州、江苏等省建有 12 家茶叶及茶食品生产基地、2 家 4A 级茶博物院景区,5 个高速公路服务区和 1 个“唐山过台湾”石雕园,是全国首批农业旅游示范点,中国驰名商标,第一家在香港主板上市的茶业企业。近 10 年来,公司年均纳税达 1 亿元以上,先后被评为农业产业化国家级重点龙头企业、国家重大科技专项食品安全关键技术应用综合示范基地、福建省农业产业化省级重点龙头企业,省文化产业示范基地,连续 7 年荣获“中国茶叶行业综合实力百强企业”第一名。

公司综合实力雄厚,拥有现代标准化厂房和茶叶、茶食品、茶具生产线,配备先进的产品研发室、CMA 认证的质量检测中心,建有高标准茶树良种品种园和示范性原料生产基地,配套齐全的培训基地和师资力量,科技含量高。通过 HACCP 及 ISO22000 认证,产品远销日本、美国、马来西亚、韩国、台湾、香港等国家和地区。

二、企业参与办学总体情况

深入贯彻落实产教融合的现代职业教育理念，落实职业院校实施学历教育与培训并举的法定职责，按照育训结合、长短结合、内外结合的原则，对接天福集团事业发展，服务茶产业转型升级，以产业为中心，以企业为主体，共织校企命运共同体，推进产业链与专业链有效对接，打造专业人才培养基地、技能培训服务基地、考证培训服务基地、茶文化推广服务基地，形成多元多层技术技能培训平台，助力国家精准扶贫战略，增强人才培养竞争力，提升产业发展服务力，突显产教深度融合，实现校企合作育人、合作服务、合作创新、合作发展的现代职业教育办学特色。

2016年以来，企业与学校先后开展现代学徒制、二元制技术技能人才培养模式改革试点，开设创业班，订单培养创业店储备人才；2018年，漳州天福茶业有限公司与学校共同成立天福茶产业学院，形成“四定四共，四方联动”的茶产业专业人才培养模式，突显产教深度融合，实现校企合作育人、合作服务、合作创新、合作发展的现代职业教育办学特色。



图1 校企共建产业学院

三、企业资源投入情况

为共同办好“天福茶产业学院”，天福集团面向教学实训方面主要提供了硬件设备 558 万元，校企共同开发课程 10 门，共同开发教材 19 部，其中正式出版 8 部，校企共同开发一套茶艺教学案例。

其次，在师资建设方面，企业主要以双师教师培养等形式全年向专业骨干教师提供交流学习平台，帮助教师提高专业技术水平与教学水平，同时将所见所得转化为教学资源。

最后，面向学生实习就业方面，天福集团通过自身的产业链优势，通过举办创业班、专场招聘会等形式，为学生提供良好的择业、就业平台。

四、企业参与教育教学改革情况

（一）校企联合组建校企合作理事会

学校与天福集团共同成立校企合作理事会，理事会成员由校企管理者、管理部门、专业教师、技术骨干等组成，负责对专业建设规划、人才培养方案、产学研合作等重大问题进行审议、决策、检查、指导、咨询、监督和协调。

在理事会运行模式下，成立茶产业学院，下设专业发展工作组、产学研合作工作组、团队建设工作组 3 个工作组，负责落实具体工作，并结合企业发展实际，为学校的发展规划、专业设置、教学管理及招生、实习就业等工作出谋划策，支持学校开展教育和科研工作。（产业学院组织机构见图 2）

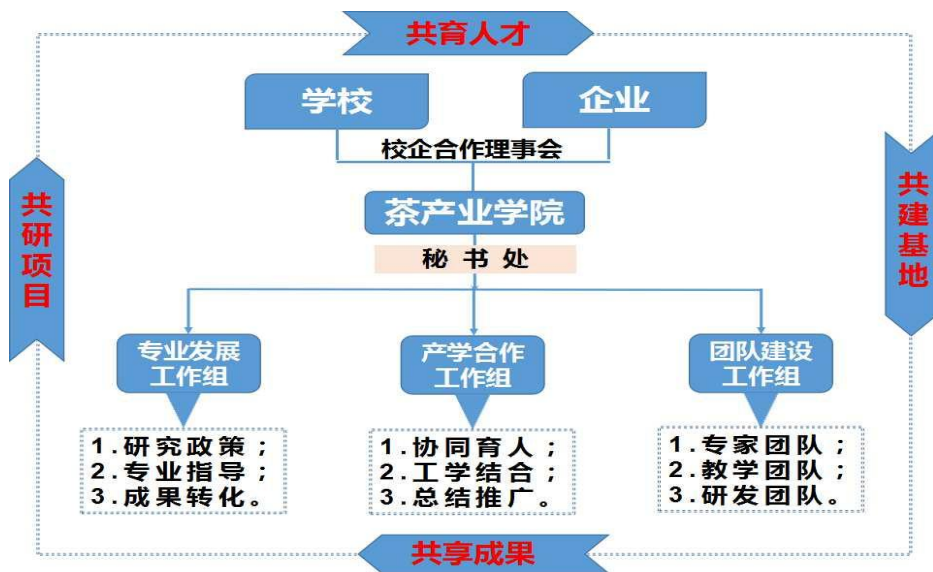


图2 茶产业学院组织机构及主要功能

(二) 企业主导人才培养全过程

在人才培养过程中，校企协同落实“五共同”，即：共同制定人才培养方案、共同组建专业教学团队、共同承担专业教学任务、共同打造教学实践基地、共同管理学生学习过程。

1. 共同制定人才培养方案

利用“前厂后校”天然优势，基于“天福模式”，构建了“1.5+0.5+1”“双地双元”人才培养体系（图3），“双地”即学校和企业，“双元”指学生在学习过程中既是学生身份，又是员工身份；其中1.5指前三学期学生在校内完成公共基础课程、专业课程的学习；0.5指第四学期学生在“双地”采用学训交互完成课岗衔接课程体系、双元岗位课程体系学习；1指第五、六学期学生在企业通过工学交替完成双元岗位课程体系和顶岗实习。在双元岗位课程学习过程中，采用“体验式跟岗实践”教学模式，极大增强了学生学习积极性，拓宽了学生知识面。

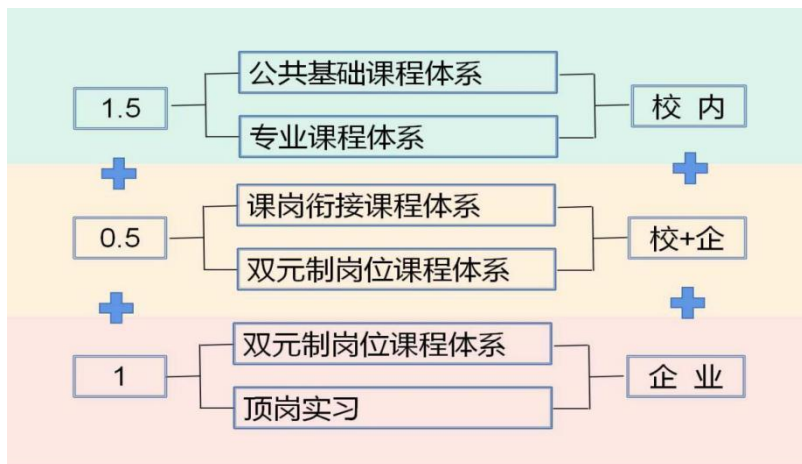


图3 “双地双元”人才培养体系

2. 共同组建专业教学团队

在人才培养过程中，学校和企业实现人员互聘，以教师赴企业挂职锻炼，企业技术人员到校指导专业建设、课程教学等多种形式，专业教师与企业技术人员形成“双师双元”混编教学团队。

近三年学校共选派40人次专业教师赴天福集团挂职锻炼，3名教师获评福建省专业带头人，1名教师获得“福建省技术能手”称号，3名教师获得“福建省金牌工人”称号，1名教师获得“福建省五一巾帼标兵”称号；聘请12名专业技术骨干到校开展专业建设指导和课程教学任务，7名员工获得高级技师职业资格证书，1名员工获评为福建省金牌工人。

3. 共同承担专业教学任务

根据“天福模式”下人才培养体系，从第四学期开始，实施学训交互、工学交替的人才培养模式。结合现代茶产业对人才的需求，重点围绕茶叶加工与品控、茶艺服务与培训和茶店经营管理三大岗位群，构建双元制岗位课程体系，校企共同开发《茶叶加工技术》《茶叶审评技术》《中华茶艺》《茶店经营管理》等10门课程，基于实际岗位

工作过程，重构教学内容，以项目驱动校企共同实施教学，共同编写实训指导手册系列教材 11 本。

4. 共同打造教学实践基地

以合作育人为中心，在校内围绕茶产业链校企共同打造集茶叶加工、审评、营销、茶艺服务、茶食品加工、茶饮调制、文创产品设计等于一体的“校中企”专业群综合实训基地：“天福产业楼”，重点培养学生专业能力。

契合现代茶企业岗位需求，以“教学工厂”模式与天福集团共建茶艺服务、茶叶加工、茶叶营销 3 个“企中校”教学实战基地，重点培养学生职业素养。在该过程中，学校根据企业生产和销售实际，把教学内容与生产任务相结合，按照课程安排和生产任务需求，将课堂搬到车间和销售、服务一线，学生直接到生产车间或者销售门店，边加工生产、服务销售，边学习理论，学生既是在校学生又是企业职员，保证学生的实境生产实训。

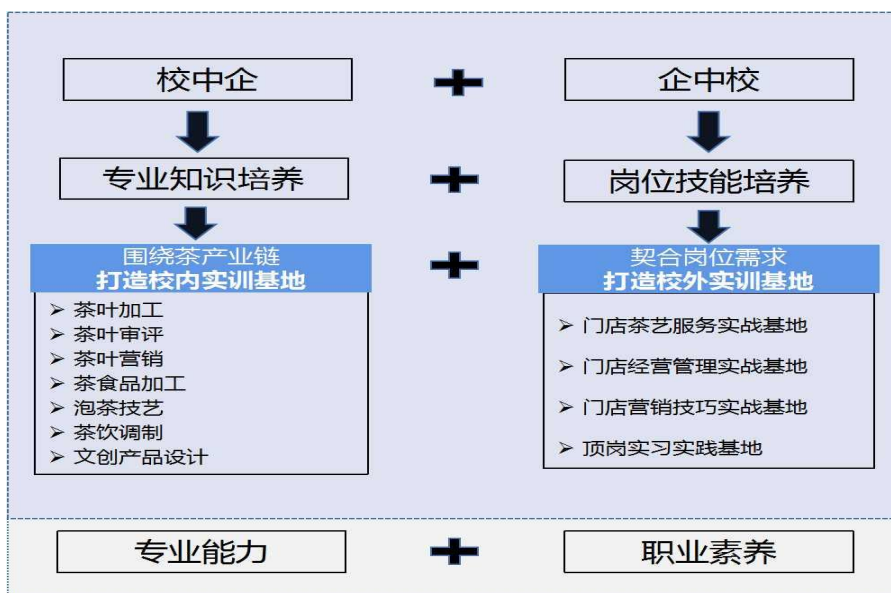


图 4 校企共同打造实践教学基地

5. 共同管理学生学习过程

在“天福模式”下，围绕专业人才培养，实施“三导师”制校企共同管理学生学习全过程，即学校设立班主任作为“生活导师”，主要与辅导员联动，关注学生学习和生活日常；成立“专业导师”团队，主要负责指导学生专业技能学习；依托企业组建“技能导师”团队，主要负责指导学生在岗位实践期间的岗位技能的学习以及职业素养的养成。

（三）校企共同打造技术协同创新平台

对接茶业企业需求，通过福建省应用技术协同创新中心、福建省技能大师工作室、漳州市休闲食品产业技术研究院、文旅设计研究院等建设，打造集产业技术人员的培训交流服务、技术研发服务、技术成果转化等一体的技术创新服务平台，校企协同共同开展科研技术攻关，依托学校科研成果、科研场所、科研平台和科研人员，借助企业设备、场所、资金和技术支持，解决企业发展过程中人才需求，实现科研成果转化。同时，把学校打造成人才培养高地、人才智库聚合地、技术革新和成果转化中心地。



图 5 技术协同创新平台

（四）校企共同打造技术技能培训平台

充分发挥国家高技能人才培训基地功能，学校与企业相互支撑，教学内容与培训内容互融互通，通过打造专业人才培养基地、技能培训服务基地、考证培训服务基地、茶文化推广服务基地，形成**多元多层技术技能培训平台**（图6）。在该模式下，根据不同类别的学习对象，构建培训服务包，有针对性地进行分类施教，全力做好新时期茶业高素质技术技能人才培养工作。

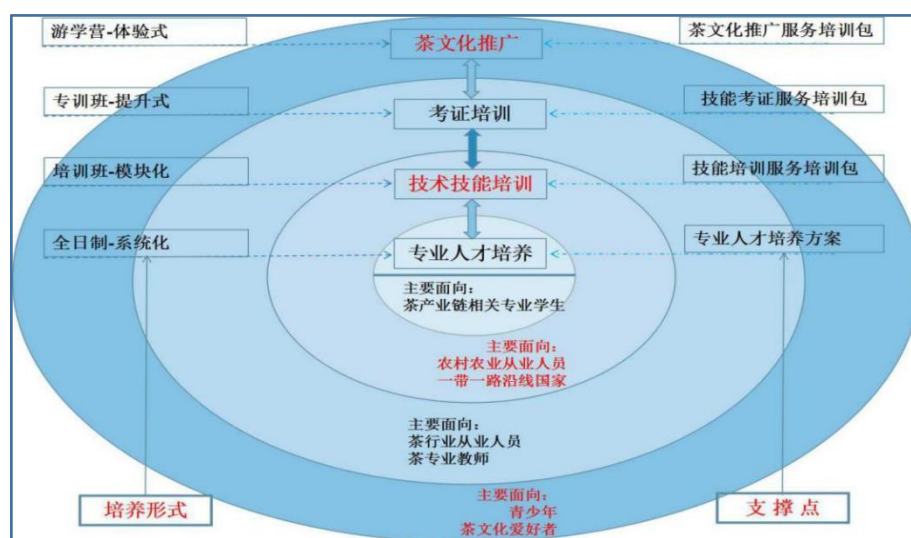


图6 多元多层技术技能培训平台

（五）校企共同打造文化教育传承基地

以茶为媒，充分发挥茶专业优势，依托天福集团资源优势，以全国职业院校民族文化创新与传承示范点、全国茶文化骨干教师培训基地、福建省高校中华优秀传统文化教育基地等基地为载体，广泛开展茶文化的推广与传播；以福建省茶行业职业教育指导委员会、“一带一路”茶产业科技创新联盟常务理事单位、中国茶业职业教育集团副理事长单位为载体，广泛开展交流合作，促进茶产业发展。

五、助推企业发展情况

（一）为企业输送人才

契合天福集团“一县一店”发展计划，推行“工学交替”的订单式人才培养模式改革，校企共同打造“天福创业班”，将创业素养、专业知识和岗位实践相融合，培养学生职业素养，为天福集团培养储备店长，目前招收五届超过 900 名学生；此外，学校先后为集团输送毕业生 2415 人，其中晋升为管理干部学生达 530 人，为企业转型技术升级实现高质量发展提供有力支撑。

（二）提升企业员工学历和技能水平

与天福集团共同开展二元制人才培养模式改革试点，面向企业先后招收了学员 986 人；与天福集团共同开展企业新型学徒制，2 年培养茶产业技术技能人才 119 人；通过合作办学，企业“师傅”专业教学能力得到明显提升，为企业打造了一支会讲课、能讲课的培训师团队。企业“师傅”参加全国茶艺师职业技能大赛获银奖 1 项，参加福建省茶艺师职业技能大赛第三名；7 名员工获得高级技师职业资格证书，1 名员工获评为福建省金牌工人。

（三）助力企业技术研发

与天福集团共同建设“福建省茶产业应用技术协同创新中心”、漳州市休闲食品产业技术研究院，校企共同开展科研课题研究 33 项，其中国家级课题 2 项，省级课题 20 项，横向课题 6 项；为企业攻克技能难题 4 项，申请专利 47 个，开发新产品 42 种，发表论文 31 篇。校企合作编写技术资料和相关教材，正式出版 8 部。获得福建省科学

技术进步二等奖 1 项，中国农业科学院杰出创新奖 1 项。校企共建检测中心，获得国家 CMA 质量认证食品安全检测中心资质，面向社会开展茶样等检测服务，在三年内共取得服务费、检测服务费 580 万元。与中华文化促进会糕饼文化委员会、中国食品报社糕饼研究院、天福集团等签订中华茶食品研究开发三年行动计划，与天福集团共同研发 818 甘露乌龙茶系列新产品，取得突破性进展。

（四）提升企业文化传播与传播能力

一是面向**两岸三地传承传播中国传统文化**。举办茶文化交流、培训活动 43 期，培训以青少年为主体的学员 1937 人次。选派 120 名师生赴香港开展茶文化推广交流活动。打通两岸证书互通渠道，共有 1051 人次台湾学员来校考取茶艺师、评茶员证书，有 930 人次大陆学员在校考取台湾证书（泡茶师、无我茶会指导老师）。连续 12 年与天福集团共同承办海峡两岸名茶邀请赛，其中，2022 年两岸茶农共选送 7250 个参赛茶样参赛（其中台湾茶样 484 个），促进两岸茶农的交流互动，助力中国茶文化事业蓬勃发展。

二是搭建国际平台，推进**茶文化交流活动常态化**，提升茶文化国际影响力。举办国际茶文化研讨会 9 次，共有 830 余人次的茶业专家学者参加会议，其中来自韩国、马来西亚、新加坡、日本、美国等国家的专家学者有 360 余名，产生广泛影响。

三是**融入并服务国家一带一路**。承办了 35 期商务部、外交部和农业部援外培训项目，共有来自 51 个国家 1044 名学员参训。通过援外培训项目帮助乌拉圭学员创建了茶艺工作室，格鲁吉亚学员创办了

中国茶文化中心和有机茶生产协会，让更多世界友人爱上中国茶。通过援外培训项目平台，助推肯尼亚农业部与福建佳友机械签订合作协议，福建佳友机械销往缅甸、斯里兰卡和格鲁吉亚，提高当地茶叶生产技术，将中国茶生产技术与设备推向国外。

六、问题与展望

（一）存在问题

1. 面向茶产业链的师资团队顶尖双师素质教师占比较低，且参与技术项目研发以及教材联合开发不足；

2. 企业兼职教师与企业专家入驻学校开展教学活动存在不确定性，较难形成常态化。

（二）今后展望

加强校企双方在高层次的师资力量培养力度，在产教学研方面的人力、物力与财力的投入，制定积极的保障制度，激发教师团队开展技术项目研发、教改科研项目申报、教材联合开发与职业技能竞赛培训等创新活动。同时促进校企双方定期开展学术、讲座、会议座谈等多种形式的人才共育活动，并形成常态化。