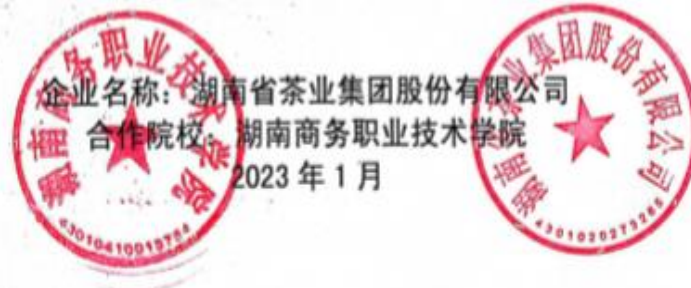


# 湖南省茶业集团股份有限公司参与湖南商务职业技术学院高等职业教育人才培养年度报告 (2023)



# 目 录

一、合作背景 .....	1
1. 企业单位介绍 .....	1
2. 学院介绍 .....	2
3. 合作背景介绍 .....	3
二、发挥重要办学主体作用 .....	5
三、企业资源投入 .....	10
1. 经费投入 .....	10
2. 人才资源投入 .....	10
3. 物力投入 .....	11
四、参与教育教学改革作法 .....	12
(一) 校企“共培-共创”，改革人才培养模式，赋能专业建设 .....	12
1. 校企合作精准设计专业人才培养方案，确立专业建设的目标方向 .....	12
2. 基于工作流程导向构建“岗-证-课”结合的“多维多融”课程体系 .....	14
3. 校企共同打造“双师”型专兼职教学团队，搭建校企人才互通平台 .....	16
4. 创新人才培养模式，共创“现代学徒制”“订单班”等“共培”方式 .....	20
(二) 校企“共研-共享”，共同研究课程建设革新，共享教研成果 .....	25
1. 校企合作制定课程标准，研编学徒制培训教材 .....	25
2. 校企共研的“茶艺与茶文化专业”现代学徒制课程建设革新 .....	28
3. 校企共研共享《安化千两茶制作技艺》线上课程得到有效推广应用 .....	34
(三) 校企“共建-共赢”，投资共建产教融合实训基地，共赢基地效应 .....	38
五、成效 .....	41
六、问题与建议 .....	42
1. 创新运行、对话协调、产学研合作三大运行机制 .....	42
2. 深化校企合作，创新校内外实训基地共建共享模式 .....	42

## 表 目 录

表1 企业专家授课安排.....	35
------------------	----

## 图 目 录

图1 湖南省茶业协会技能等级鉴定首批合作单位名单 .....	8
图2 学生参加君山银针举办的中国茶业经济峰会暨中国黄茶君山品牌品鉴会 .....	8
图3 2013年参加全国职业院校技能大赛中华茶艺技能比赛中荣获团体二等奖 .....	9
图4 2018年参加中国技能大赛·首届全国评茶员职业技能竞赛湖南选拔赛 .....	9
获一等奖 .....	9
图5 专业建设指导委员会专家参加专业建设研讨会议 .....	13
图6 校企合作制定人才培养方案 .....	14
图7 校企合作课程体系示意图 .....	15
图8 湖南千两茶大师肖益平在指导茶学院教师 .....	17
图9 陈勋老师在教授插花课程 .....	19
图10 学徒制学生在联合培养企业天福茶庄跟岗实习 .....	23
图11 学徒制学生在联合培养企业唐羽跟岗实习 .....	24
图12 “唐羽·羽树”班学生签约仪式 .....	25
图13 与湖南省唐与茶叶有限公司共同编写的《运营工作手册》 .....	27
图14 与企业共同开发课程标准 .....	27
图15 《安化千两茶制作技艺》线上课程推广应用证明 .....	37
图16 学生在“茶守艺”校中店进行顶岗实习 .....	39
图17 五彩湘茶产教融合实训基地 .....	39
图18 “五彩湘茶营销实训基地”五彩湘茶推广活动 .....	40

## 一、合作背景

### 1. 企业单位介绍

湖南省茶业集团股份有限公司(以下简称“湘茶集团”)成立于1988年10月,是一家集茶叶种植、加工、科研、销售和茶文化传播于一体全产业链经营、专业制茶、内外贸并举的农业产业化国家重点龙头企业、全国百家优秀龙头企业、全国农产品加工业出口示范企业、全国供销合作总社系统百强企业、湖南省农业产业化十大标志性企业与湖南省100强企业,是中国茶叶流通协会监事长单位、全国边销茶专业委员会主委单位、中国茶产业联盟副理事长单位、全国茶标委黑茶工作组秘书处单位、湖南省食品行业联合会会长单位、湖南省茶业协会会长单位、大湘西茶产业发展促进会秘书长单位。

公司下设10个业务部门,参控股湖南唐羽供应链有限公司(占股30%)、湖南白沙溪茶业股份公司(占股70.46%)、湖南金井有机茶开发有限公司(占股35%)等60多家企业,在国内建设了1190家专卖店,11600余个营销网点,年销售达70多亿元,下属白沙溪、湘益茶厂、君山银针等多家全国著名企业与品牌;拥有3个部、省级科研平台,公司采用“公司+基地(合作社)+农户”的模式在全省建立了97个优质茶园基地,总面积达60万亩,其中有28个(面积9万余亩)基地通过了德国CERES有机茶国际认证,联结了97个专业合作社、带动了50万户茶农踏上致富道路。

公司产品以茶为主，现有白沙溪、湘益、臻溪、君山、潇湘等品牌产品，主要加工经营红茶、绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶及茉莉花茶、特种茶、小包装茶、袋泡茶、茶饮料、速溶茶粉、茶食品、提取物等，同时经营粮油、土产畜产、轻工化工、机电等产品，结合当前年轻人新式茶饮消费需求推出新茶饮品牌“茶守艺”。公司产品除在国内销售外，相当部分出口到美国、加拿大、欧盟、日本、俄罗斯等市场，与100多个国家和地区保持了稳定的贸易联系，整体经营规模及综合实力位居全国前列。

## 2. 学院介绍

湖南商务职业技术学院建校于1950年，是新中国最早设立的商科学校之一，由湖南省人民政府主办，湖南省供销合作总社主管，是一所商科优势突出，行业特色鲜明，内部质量保证体系先进的湖南省卓越高职院校。茶学院（原名湘茶学院）是湖南商务职业技术学院的独立二级学院，于2013年4月20日在校企合作单位湖南省茶业集团、湖南省茶业协会、茶祖神农基金会的合力协助下成立，秉承“心忧天下、敢为人先、经世致用、兼容并蓄、实事求是”的湖湘文化优良传统，面向茶产业的服务和营销一线岗位，有计划地培养具有良好的职业道德和职业精神，了解茶叶生产加工常识，掌握茶叶感官审评、中华茶文化、茶艺、茶叶销售和营销策划等知识，具有茶叶品质评定、茶叶销售、茶艺服务和茶叶市场推广的能力，能够胜任

茶企销售、服务、市场等部门相关岗位工作的高素质技术技能人才。

茶学院（湘茶学院）于2013年成立后，在省级示范性特色专业——市场营销专业中设置“茶叶营销班”，并连续两年招生达97人；2014年经湖南省教育厅同意，设置茶叶评审与营销专业；2016年教育部重新调整了高职专业目录后，涉茶类的高职专业只有茶艺与茶叶营销专业和茶叶加工与栽培专业，于是茶学院于2016年增设了茶艺与茶叶营销专业，同年茶叶评审与营销专业停止招生，2021年教育部专业名称与专业大类归属发生变动，茶艺与茶叶营销专业变更为茶艺与茶文化专业，并归属文化大类，但茶学院该专业人才培养坚持原有定位，是湖南省唯一一所定位于服务与营销岗位的高职院校。目前，茶学院现有茶艺与茶文化（营销）专业在校生300余人，专兼职教师团队15人，专兼职辅导员5人，2020年6月湘茶学院正式更名为茶学院。

### 3. 合作背景介绍

湖南是产茶大省，茶叶是我省传统优势特色产业，全省51个摘帽贫困县茶叶生产规模占全省的70%左右，茶叶主产区从事茶叶生产的农民收入占其人均可支配收入的1/3以上，茶产业已成为我省农业农村经济的支柱产业、民生产业和富民产业，是农业绿色发展、三产融合、乡村振兴的重要载体和良好典范。湖南也是茶品消费和出口大省，2021年湖南省茶园面积

338万亩、产量32.28万吨，茶业综合产值跨越千亿级大关，形成了三湘四水五彩茶竞相发展的格局。湘茶集团围绕全面推进乡村振兴、农业现代化和“一带一路”、“健康中国”发展战略机遇，提出了“夯实基础、铸造品牌、扶持龙头、科技支撑、创新营销、三产融合”，构建核心竞争力，以品牌为引领，带动产业集群发展，以湖南省“潇湘茶、湖南红茶、安化黑茶、岳阳黄茶、桑植白茶”五大区域公用品牌构建“三湘四水五彩茶香”竞相发展的格局，推动湖南省茶产业提质增效、提档升级。预计到2025年，仅“潇湘”茶品牌覆盖茶园面积将达到250万亩，实现综合产值600亿元，推动全产业链、创新链、价值链、供应链更加完备，带动全省百万茶农增收致富。

与产业的蓬勃发展相比，茶专业人才呈紧缺之势。按照湖南省涉茶职业技能提升3年行动方案，省茶业协会职业技能培训专业委员会，将联合省内茶业技能人才培养中心及各市州、县市区茶叶职业人才培训等单位，在3年时间里，培训超过20万茶业从业人员，未来几年品牌建设、市场营销、茶文旅融合等方面的人才需求旺盛。

国务院办公厅发布《关于深化产教融合的若干意见》，将产教融合上升为国家教育改革和人才资源开发的基本制度，具有深远意义。高等职业教育改革与发展的实践经验表明，必须遵循开放办学的基本思路，走校企合作、产教融合道路。



茶学院紧抓近年来茶产业大发展的良好机遇，顺利搭建了湘茶产业学院，依托专业教学指导委员会，与湘茶集团紧密联系、积极合作，开展了大量卓有成效的工作，签订了校企合作协议，共同制定人才培养方案，与集团公司下属各企业、门店联合开展专业建设与课程建设，加强学生的生产实习和社会实践，取得了良好的成效，实现了校企双赢。

## 二、发挥重要办学主体作用

茶学院茶艺与茶文化专业利用学院的教育、科研资源，湘茶集团的茶叶种植、生产、加工、销售资源和茶业协会的茶叶生产、加工、流通企业资源，在综合其他专业校企合作经验的基础上飞越过最初的浅层次、表象式、形式化的校企合作方式，践行深层次、实质性、具体化的校企合作。经过7年多的探索与创新实践，茶艺与茶文化专业形成了产教研融合的校企深度合作共建专业模式。

学院师资50%以上是来自于茶企的能工巧匠、技术骨干甚至非遗传承人，精通原理、熟悉操作；学院培养的高素质技术技能人才面向全国茶叶生产经营企业，要求能评审、会茶艺、熟销售，深厚的行业背景使得学院与茶企联结成紧密的纽带，成为不可分割的整体。

茶学院专业招生规模稳定中增长，每年为行业培养高素质技术技能人才100余人，其中订单率40%，毕业生就业率保持在90%以上，专业对口率90%以上，据毕业生追踪调研结

果，茶艺与茶文化专业学生毕业半年后月收入平均为4878元，高于本省高职院校平均水平，相当一部分学生被湖南省茶业集团有限公司、湖南省唐羽茶业有限公司、天福茗茶、华祥苑、八马茶业等大型茶业企业录用，毕业生受到用人单位的欢迎和好评。茶艺与茶文化专业与企业合作开展实体化运营的“校中店”，月均销售2000单左右、销售额在25000元左右。每年，学院茶艺与茶文化专业承担湖南地区中高职院校学生以及人社部职工茶艺技能大赛、评茶员大赛等竞赛任务，参与湖南茶博会、湖南茶祖节、县域茶品推荐会等各类展会的服务工作（见图2），依托省茶业协会，为协会成员企业深度合作，积极承担企业员工的入职培训、在职人员的业务提升培训等，积极主动服务地方茶艺与茶文化产业和区域各院校茶艺与茶文化专业建设。

学院是湖南省茶业协会首批职业技能等级认定合作单位（见图1）、茶艺师与评茶员的职业技能鉴定中心。专业师生参加各级茶艺与茶文化技能大赛，先后获得国赛二等奖2个；省赛一等奖4个，二等奖2个，三等奖1个（见图3-4）。2018年参加中国技能大赛·首届全国评茶员职业技能竞赛湖南选拔赛获一等奖；2019年参加全国首届评茶员大赛武夷山总决赛，欧阳巧玲同学获全国二等奖。2019年学生参加第四届中国茶艺师技能大赛湖南选拔赛，获一等奖二项2019

年中国技能大赛-“武夷山大红袍杯”第四届全国茶艺职业技能竞赛总决赛团体赛优秀茶汤奖。

近年来,毕业生在职业技能大赛中位居同类院校前茅,学生参加2020年度湖南省院校技能竞赛中华茶艺项目获一等奖、二等奖各一项。参加2021年度湖南省院校技能竞赛中华茶艺项目获二等奖、三等奖各一项。

毕业生职位提升速度超越同类院校,2016届毕业生唐盼同学2019年3月升为市场督导,2020年2月升为区域督导。2022届毕业生胡湘梓同学于2022年6月份晋升为店长。

## 关于公布入选湖南省茶业协会职业技能等级认定

### 首批合作单位名单的通知

各茶业职业技能培训专业委员会委员单位、各相关单位:

为加强我省职业技能人员队伍建设,进一步规范职业技能培训,不断提高职业技能提升培训,就业技能培训等专项培训,根据《湖南省职业技能提升行动实施方案》和湖南省人社厅《湖南省职业技能提升行动实施方案的通知》(湘人社发[2019]42号)的有关规定和湖南省茶业协会职业技能培训专业委员会职业技能提升三年行动方案(2021—2023)的相关要求,根据“关于支持湖南省茶业协会专委会各单位展开茶业职

湖南省茶业协会职业技能等级认定首批合作单位名单

序号	机构名称	联系人	联系方式	联系地址:
1	湖南商务职业技术学院茶学院	易能	13467502999	长沙市岳麓区雷锋大道 288 号
2	湖南心品茶业生物科技有限公司	张爱花	18975889813	湖南省长沙市芙蓉区东湖街道农大路 2 号门面二楼心品茶学堂
3	湘西自治州湘农大茶产业研究院	黄纯勇	15107483777	花垣县湘西国家农业科技园区科创中心

图1 湖南省茶业协会技能等级鉴定首批合作单位名单



图2 学生参加君山银针举办的中国茶业经济峰会暨中国黄茶君山品牌品鉴会



图3 2013年参加全国职业院校技能大赛中华茶艺技能比赛中荣获团体二等奖



图4 2018年参加中国技能大赛·首届全国评茶员职业技能竞赛湖南选拔赛  
获一等奖

### 三、企业资源投入

#### 1. 经费投入

多年来，茶学院与湘茶集团长期保持良好的合作势头。2018年以来，与我校共同完成“茶艺与茶文化专业”湘茶现代学徒制班、“唐羽·羽树”班等各类特色校企合作人才培养班。2022年，湖南省茶业集团有限公司与湖南省茶业协会共出资近200万元，与茶学院合作共建产教融合实训基地，成立湘茶现代产业学院，打造了集“产品展示+网络直播+线下推广”于一体的“校内实训基地——五彩湘茶营销实训基地”，新式茶饮品牌“茶守艺”校中店，与茶学院共同研究探讨设计了省内一流的茶叶审评实训室、茶艺实训室、湘茶大师工作室、茶文化体验室、新茶饮培训基地等。

#### 2. 人才资源投入

湘茶集团高层如董事长周重旺（聘为企业专业带头人）以及集团技术骨干等专家作为专业建设指导委员成员，积极参与人才培养目标规格的设计、人才培养方案的制定、校内外实训基地建设等工作；为协助茶学院满足专业教学需求，湘茶集团及其下属各企业为专业提供了尹钟（湖南省茶业集团股份有限公司副总经理）、吴浩人（湖南省茶叶集团股份有限公司总工程师）、刘杏益（益阳茶厂有限公司总经理国家级非物质文化遗产代表性传承人）、肖益平（白沙溪茶厂股份公司副总经理省级非物质文化遗产代表性传承人）、

蒋平利（唐羽产品及营销企划经理）、刘丽华（唐羽常务副总）、唐盼（唐羽区域督导）等兼职教师10人；今年为帮助茶学院茶艺与茶文化专业校内实训基地建设符合企业当前以及未来对人才培训培养中的需求要求，湘茶集团周重旺董事长为核心的专家团队进行专业指导。为进一步加强校企合作，使企业人才充分参与到茶学院专业建设中来，我院已于与多名企业专家达成协议，将其列入茶学院兼职教学团队中，配合专任教师完成理论与实践教学任务；为建立高技能人才技术技能创新成果和绝技绝活的传承机制，并将技术技能革新成果和绝技绝活加以推广，茶学院组建了湘茶大师工作室，黑茶制作技艺（茯砖茶制作技艺）传统技艺传承人刘杏益、湖南省黑茶制作技艺（安化天尖茶制作技艺）省级非物质文化遗产代表性传承人、湖南千两茶大师、中国制茶大师（黑茶、普洱类）肖益平入驻湘茶大师工作室，为专业建设护航。

### 3. 物力投入

多年来，湘茶集团及其下属企业多次无偿对茶学院师生开放茶园、茶厂等支持我校专业建设。湘茶集团领导深知专业实训过程对培养技能型人才的重要性以及茶学院缺少自建茶园、厂房等设施设备的困境，主动提供湘茶集团、唐羽门店、金井茶厂、金井茶园等实训基地使学生掌握茶叶从种植到生产加工、销售的全过程，熟悉湘茶集团的茶叶产品信息

与产品特征，湘茶集团免费将会同县宝田侗族自治县宝田村的300亩茶园提供给专业作为专属校外实训基地。

#### **四、参与教育教学改革作法**

##### **(一) 校企“共培-共创”，改革人才培养模式，赋能专业建设**

湖南省茶业集团有限公司与茶学院在人才培养方案制定、专业课程体系构建、师资队伍建设、人才培养模式改革等方面进行合作共培共创。

##### **1. 校企合作精准设计专业人才培养方案，确立专业建设的目标方向**

在茶艺与茶文化专业建设过程中，企业专家和学院教师共同组成专业建设指导委员会（见图5），至少每年一次通过分析专业发展趋势、市场人才需求情况、其他院校同专业建设情况、现有办学基础等信息，双方共同制定（修订）人才培养方案、设计专业课程体系、建设师资队伍、规划实训室建设方案、设置实训项目及技能考核标准并整合优化教学资源（见图6）。在校企“共培”中，制定相应的管理办法和工作方案，确定校企“共培”模式，明确“共培”专业总目标并细化阶段性目标、“共培”双方的合作模式及各自承担的任务等，完备“共培”过程中的各项制度，充分发挥“共培”的育人成效。



“共创”企业专家参与专业管理和建设，发挥学校的办学优势、利用企业资源优势“共创”新专业，“共创”专业办学新模式，“共创”产教深度融合新途径，“共创”教学新成果。2021年，以茶艺与茶文化专业为基础，校企联合申报“食用菌生产与加工技术”新专业，在申报过程中，校企共同进行市场调研、专业前景分析、专业结构分析等，撰写新专业申报书，并最终成功申报了该专业。



图5 专业建设指导委员会专家参加专业建设研讨会议

2021 级专业人才培养方案制订与审核表	
专业名称	茶艺与茶文化专业
专业代码	540109
专业建设委员会	人才培养定位准确,课程体系质量合理,符合现代企业人才培养需求。 签名:尹钟 2021年6月8日
人才培养方案论证会	人才培养方案符合现代企业人才需求。 签名: 2021年6月12日
学术委员会	已上会通过 签名(盖章): 杨卫华 2021年6月12日
校级党组织会议审定	人才培养方案符合上级相关文件精神和学校实际情况,同意实施。 签名(盖章): 2021年7月30日
备注	

图6 校企合作制定人才培养方案

## 2. 基于工作流程导向构建“岗-证-课”结合的“多维多融”课程体系

在茶艺与茶文化专业建设规划中,校企双方根据茶艺服务、茶业销售等岗位工作特点和要求,共同研究基于工作流程导向的课程体系重构,改进教学内容与教学方法;将茶艺与茶文化企业岗位要求指标对应嵌入茶艺与茶文化专业课程中,构建“学校要求与企业需求融合、专业技能与岗位技能融合、课程标准与职业标准融合、教学内容与工作实际融合、学历证书与职业资格证书融合”的“多维多融”的课程体系

(见图7)。课程体系由基本职业素养模块、专业基础与核心模块、专业拓展模块与集中实训环节组成，职业素养课程基本由公共基础课程组成，体现专业的“共性”，“专在茶艺与茶文化专业建设规划中，校企双方根据茶艺服务、茶业销售等岗位工作特点和要求，共同研究基于工作流程导向的课程体系重构，改进教学内容与教学方法；将茶艺与茶文化企业岗位要求指标对应嵌入茶艺与茶文化专业课程中，构建“学校要求与企业需求融合、专业核心知识课程”和“专业能力拓展课程”突出企业特色，着眼企业需要，打造企业可用、能用、实用的专业人才，同时，也让企业挑起“共培”人才的“担子”。

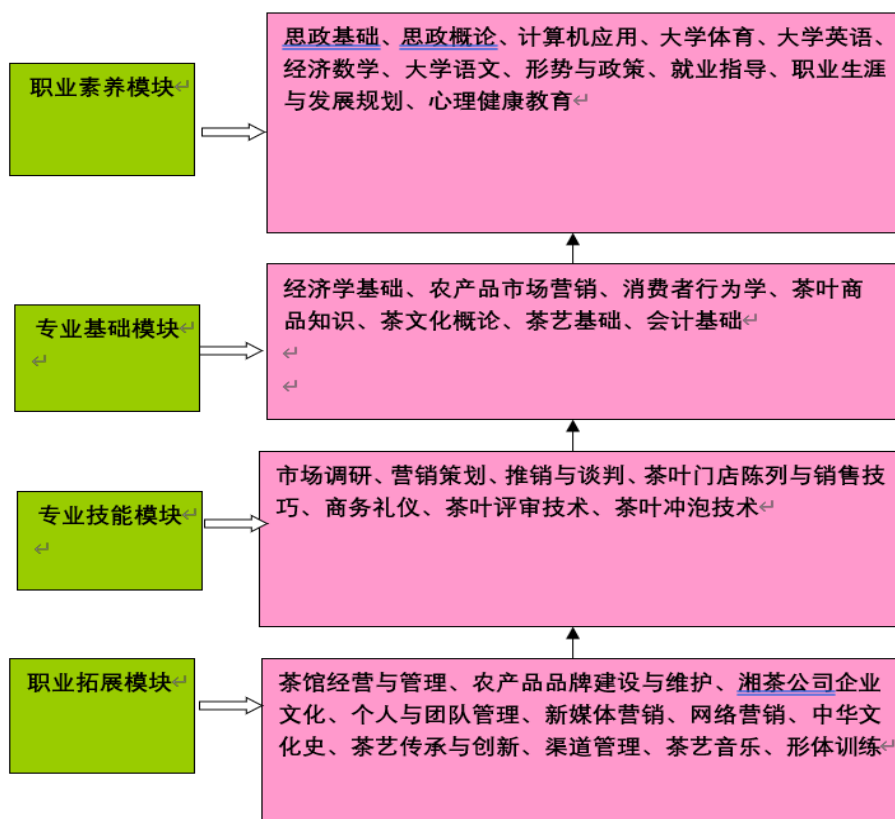


图7 校企合作课程体系示意图

### 3. 校企共同打造“双师”型专兼职教学团队，搭建校企人才互通平台

校企人才互通，建成一支由专业带头人、骨干教师、“双师型”教师和企业业务骨干组成的大师领衔、结构合理、技能突出、专兼结合的专业教学团队。

#### (1) 非遗传承人入驻湘茶大师工作室，一流专业带头人为专业建设护航

为建立高技能人才技术技能创新成果和绝技绝活的传承机制，并将技术技能革新成果和绝技绝活加以推广，茶学院组建了以湖南茶业领军人物、湖南省茶业集团股份有限公司董事长周重旺（企业专业带头人）为首、联合湖南省茶叶品牌建设促进会副会长兼秘书长尹钟牵头的湘茶大师工作室，聘请国内知名，省内一流的湘茶制作大师、茶叶深加工研究专家、湘茶文化专家、茶品牌策划专家等为大师工作室成员，其中包括国家级非物质文化遗产代表性项目——黑茶制作技艺（茯砖茶制作技艺）传统技艺传承人刘杏益，湖南省黑茶制作技艺（安化天尖茶制作技艺）省级非物质文化遗产代表性传承人、湖南千两茶大师、中国制茶大师（黑茶、普洱类）肖益平（见图8），安化黑茶茶艺非物质文化遗产传人陈勋等业界翘楚。湘茶大师们主要为我院学生开展非物质文化遗产传统技艺传承方面的讲座，同时参与我院非遗课程建设、指导我院教师在非遗技艺方面开展学习与研究，充分发挥大师

们在带徒传技、技能攻关、技艺传承、技能推广等方面的重要作用，努力打造省级示范性的茶叶技术培训与技术攻关团队。



图8 湖南千两茶大师肖益平在指导茶学院教师

## (2) 企业顶级专家担岗理论及实践课教师，优质双师教师团队保障教学质量

### ① 理论课企业教师团队

尹钟，湖南省茶业集团股份有限公司副总经理、湖南省大湘西茶产业发展促进会副会长兼秘书长，在茶学院承担农产品品牌建设与维护课程的教学任务，课堂中多采用案例分析法、项目教学法、任务驱动法和多媒体教学等理实一体化的教学方法。教学过程中运用大量学生熟悉的案例来进行讨论分析，通过课堂教学使学生在专业知识领域有了更多积累，进一步提高了学生发现问题和分析解决问题的能力。

陈勋，现任湖南省日月轩文化有限公司董事长，安化县茶艺花道协会会长；王娟，邵阳市插花艺术协会创始人、邵阳市慧朴堂文化传播有限公司总经理；蒋平利，现任唐羽产品及营销企划经理。她们主要承担茶艺插花课程的教学任务，注重学生创新与动手能力的培养，对学生的考核关注过程评价，全面综合评价学生能力。通过课堂教学培养了学生学习的兴趣，也进一步提高了学生的审美能力和动手能力，有利于今后茶席插花的布置，促进了学生的全面发展。（见图9）

刘丽华，现任唐羽常务副总，在茶学院承担茶叶门店销售技巧、农产品品牌建设与维护、品牌经营与管理等课程的教学任务，教学过程中结合了大量实际企业案例，有利于学生步入社会后更快地适应工作岗位。

侯桂香，现任湖南岁越茶业有限责任公司培训总监，在茶学院承担茶具鉴赏课程的教学任务，能根据课程特点选择恰当的教学形式、方法和手段，讲授清晰、表达准确，重点突出。通过课堂教学提高了学生学习的兴趣，让学生对于茶具的鉴赏和选择有了更深的领悟，同时也有利于今后学生在生活和工作中更加专业地选择茶具来进行茶叶冲泡。

唐盼，现任唐羽区域督导，在茶学院承担茶馆经营与管理课程的教学任务。教学过程中运用自己工作中遇到的问题给学生进行探讨，实行启发式教学，通过课堂教学使学生在

学习积极性和主动性方面得到提高，有利于学生步入社会后，对于经营及管理工作有更成熟的想法和表现。



图9 陈勋老师在教授插花课程

## ②实践课程教学团队

刘杏益，现任益阳茶厂有限公司副总经理，国家级非物质文化遗产代表性项目黑茶制作技艺·茯砖茶制作技艺国家级传承人；肖益平，现任白沙溪茶业公司常务副总经理，国家非物质文化遗产安化黑茶技艺省级传承人；吴浩人，现任湖南省茶业集团股份有限公司副董事长、总工程师和湖南红茶专业委员会主任；陈德湖，现任湖南潇湘茶业有限公司董事长。

茶学院学生参加校外实训时，刘杏益老师主要讲解黑茶茯砖茶生产技术、新产品研发、新技术突破、质量安全等方面的知识，肖益平老师主要讲解黑茶千两茶生产技术、包装特色和晾置工艺、质量安全、历史故事等方面的知识，通过

讲座学习，学生对安化黑茶，特别是对茯砖茶、千两茶有了非常深入的认识，通过参观学生也感叹安化黑茶产业发展的速度，感受到黑茶的魅力，提高学生的学习兴趣和对茶产业的自信和热爱。

吴浩人老师主要讲解茶与健康，有别于课堂中理论的学习，主要讲解现代工艺速溶茶轻轻茶对人体的保健作用和提取工艺。通过讲座学习，让大家进一步了解到茶叶深加工领域的相关产品和技术，加强了学生理解茶叶保健功效的意识，同时也增强了学生对茶叶宣传的信心；陈德湖老师主要讲解三十余年潇湘茶业坎坷曲折的漫漫茶路，始终坚持将茉莉花茶传承、发扬，让潇湘茉莉花茶屹立不倒，历久弥香。

通过学习大师们的讲座知识，学生意识到传承与创新是每一个茶人应该思考的命题，同时也意识到茶叶健康产品产业化开发的重要性，正如习大大所提倡的要将茶文化、茶产业、茶科技统筹发展好任重道远。

#### **4. 创新人才培养模式，共创“现代学徒制”“订单班”等“共培”方式**

“茶艺与茶文化专业”通过学徒制、企业订单班、校中店等多种方式进行校企联合培养。2018年成功立项为湖南省现代学徒制试点项目，茶学院与湖南省茶业集团股份有限公司、湖南省唐羽茶业有限公司、湖南省一品仙茶叶有限公司等企业合作开展现代学徒培养（见10-11），根据学生的性格



及特长等确定学徒培养岗位和方向，现有28名同学参与学徒培养且发展良好。“学徒制”采用“学生+学徒”的方式，以半工半读的为形式，学校导师和企业师傅“双导师”传授为支撑，校企共同培养。在企业做学徒，教师就是企业经验丰富的员工师傅，课堂就是企业一线真实工作场景，采用项目教学、实战教学，利用企业真实业务流程为导向，学生成绩考核标准与员工工作考核标准一致。从制度到实施都完全按企业标准及要求，颠覆性地对传统课堂进行补充完善，让学生提前成为企业人、社会人，融入企业文化氛围，并增进对学徒制合作企业的了解，也为企业提前挑选录用合适人才奠定基础。如今，茶艺与茶文化专业与合作企业已经形成了人才培养、考核、就业等方面的校企一体化模式。同时，企业组织员工回学校培训提升，深化总结理论认识，更好地指导和应用到工作实践。学校和企业互享对方资源，共同发展。

2022年6月，专业与湖南省唐羽有限公司在2021级茶艺与茶文化专业学生中通过“双选”的方式，挑选了15名学生进行“羽树·领班”人才培养，并开设了湖南商务职业技术学院“唐羽·羽树”班（见图12），学生在按照人才培养计划完成学校课程以后，企业根据自身需求与学校共同确定企业课程与企业顶岗、轮岗实训、实习，培养针对特定企业、特定岗位的专业人才；利用企业生产现场，配备企业能工巧匠及专业管理人员担任指导教师，将学院茶艺与茶文化专业的

学生安排到茶企业的真实工作场景中，将实习、实训内容与生产实际相结合，让学生以企业员工的身份在（轮）岗实习，做到工作岗位与教室一体、理论与实战一体、学生与学徒一体、教师与师傅一体，努力做到生产和培训实习实训相结合——在茶企实战岗位上培训，理论和实践相结合——集中讲授分组轮岗操作，员工和学生相结合——互帮互学技能精进，管理和关爱相结合——企业管理加师长关爱。凡湖南省唐羽有限公司订单班学生与正式职工同吃、同住、同上岗，共同参与企业运作经营。同时，加强实习学生的职业道德教育，将湖南省唐羽有限公司企业文化作为重要内容纳入培训，使学生掌握实际操作技能的同时，感知企业的经营理念，培养团队精神。通过企业顶岗（轮岗）实习实训，学生成为具有茶艺与茶文化实战技能的人才，也使学生与企业真实工作实现了“零距离”接触，学生有机会熟悉湖南省唐羽有限公司的业务流程及特点，并掌握相关实用茶艺与茶文化技术。订单班课程结束时，培养合格的学生可与湖南省唐羽有限公司签订就业协议，被企业选定成为企业的储备干部，学生可实现直接就业，从而实现了学院与合作企业的良性循环合作，促进了校企和谐、可持续发展。



图10 学徒制学生在联合培养企业天福茶庄跟岗实习



图11学徒制学生在联合培养企业唐羽跟岗实习



图12 “唐羽·羽树”班学生签约仪式

## （二）校企“共研—共享”，共同研究课程建设革新，共享教研成果

### 1. 校企合作制定课程标准，研编学徒制培训教材

采用“校企共研”“双师执教”的方式，双方共同设计教学内容、编写特色讲义，和唐羽共同设计了《运营部工作

手册》作为学徒培训教材（见图13），共同制定《茶叶商品知识》《茶叶审评技术》《茶艺服务与技巧》《茶席设计与茶会组织》等6门课程课程标准（见图14），使培养的学生既能满足企业需求，又具职业发展后劲，实现学校与企业资源的深度对接。

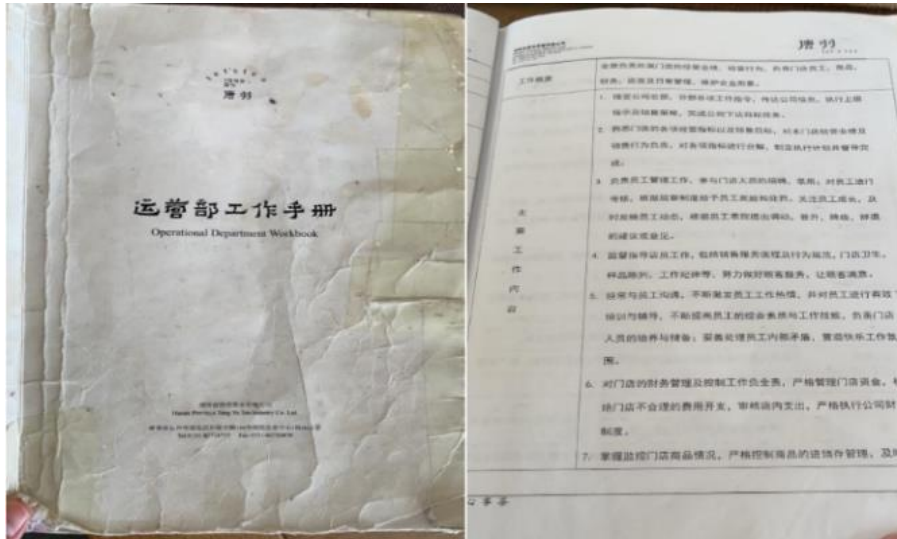


图13 与湖南省唐与茶叶有限公司共同编写的《运营工作手册》



图14 与企业共同开发课程标准

## 2. 校企共研的“茶艺与茶文化专业”现代学徒制课程建设革新

茶艺与茶文化专业“湘茶集团/天福/唐羽学徒制试点”现代学徒制试点培养目标定位为面向湖南省茶叶集团有限公司、天福茗茶、湖南省唐羽茶业有限公司茶叶营销、茶艺师等岗位，旨在培养良好的职业道德和职业精神、懂得茶文化与茶艺知识，掌握茶叶生产加工工艺、产品质量控制、茶叶营销技术和企业的经营管理技能，具有良好的茶叶品质管理、茶艺服务与营销的能力。

茶艺与茶叶营销专业“湘茶集团/天福/唐羽学徒制试点”就业岗位主要是湖南省茶叶集团有限公司、天福茗茶、湖南省唐羽茶业有限公司的业务员、店面销售员、茶艺工作人员。为了让学生提前熟悉学徒制试点对接的校企合作单位文化氛围，了解自己未来的就业岗位信息及工作需求，茶艺与茶文化专业“湘茶集团/天福/唐羽学徒制试点”的人才培养方案强化了校企合作单位的作用，邀请到各个校企合作单位的领导班子成员及技术专家加入到课程的开发建设中来，全面参与本专业的人才培养方案制定、课程体系建立、课程开发与建设、校外柔性课堂的开展和考评等工作。

### (1) 校企合作共研共享课程教学

#### ① 茶叶商品知识（理论48学时+0.5周实训）



本课程旨在使学生掌握茶叶分类的基本知识；了解茶叶的质量标准，增强茶叶的质量意识；学会分析茶叶的各类参数和性能，掌握茶叶使用常识、养护方法和分类方法，能熟练地向消费者介绍各类茶叶商品知识。本课程校企共建（由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担15学时教学）

实训一方面参观湘茶集团、天福、唐羽的茶园、加工厂，使学生掌握基本的茶园管理、施肥、防虫害、等技术，体验茶芽从茶树上采摘下来到工艺制作的全过程，了解茶叶生产加工的各个流程及对商品茶叶品质影响，另一方面通过湘茶集团、天福、唐羽企业门店进行走访，参观，使学生了解茶叶零售及批发市场的最新动态，熟悉各类商品茶的品质、包装、品牌等信息，熟悉湘茶集团、天福、唐羽的茶叶产品信息与产品特征。

### ②茶文化概论（56学时）

通过本课程的学习，使学生熟悉湖南各类茶叶的文化历史，了解茶叶的分类以及湖南省茶叶的主要品种与特点，掌握茶叶在历史不同时期的特点及主流文化，茶道的起源和传播。本课程校企共建，由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担15学时教学。

### ③茶艺基础（64学时）

通过本课程的学习，使学生熟悉茶艺分类，掌握六大茶类的冲泡技巧，学会茶文化讲解、泡茶流程与技术，茶道的

基本内容，能运用茶艺与顾客进行沟通，进行茶叶的销售。本课程校企共建，由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担20学时教学。

#### ④茶礼仪与茶事服务（56学时）

本课程主要讲授茶事活动及社交礼仪的一些基本规范与要求，讲解仪表礼仪、社交一般礼仪、社交公务场合礼仪、商务礼仪、涉外礼仪、茶事礼仪等内容，使学生掌握运用礼仪规范来提高自己的修养的能力，根据茶事服务的标准，能进行对客茶艺接待服务，能向顾客传播茶文化。能独立完成一次完整的对客服务接待，培养学生具备较强的规范操作能力、实践能力和个性化服务的能力。本课程校企共建，由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担20学时教学，并由企业导师带领在湘茶集团、天福、唐羽企业门店进行茶事服务现场教学。

#### ⑤推销与谈判（56学时+1周实训）

本课程校企共建，由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担30课时教学，在合作企业门店进行现场真实产品推销教学，主要借助湘茶集团、天福、唐羽实际推销项目来讲授推销的基本理论与方法，使学生掌握推销观念、推销要素、推销方式、推销接近、推销障碍、推销成交及推销管理等知识，并通过一定的实训使学生具备从事推销工作的基本知识和方法。实训地点为湘茶集团、天福、唐羽各门店，以湘茶集团、天福、唐羽产品为主要推销客体。

#### ⑥广告实务(48学时)

本课程主要结合“湘茶集团/唐羽/一品仙”实际广告策划项目讲授广告学的基本原理,广告的创意、策划技巧。旨在使学生掌握广告创意、文案撰写、广告媒体策划、广告预算、广告设计等能力。

#### ⑦茶叶审评技术(56学时)

本课程旨在使学生了解茶叶审评在生产经营中的运用范围及其重要地位,掌握茶叶审评的基本方法及各类茶的品质标准和评茶术语,教学中选用“湘茶集团/唐羽/一品仙”产品作为审评茶样。

#### ⑧渠道管理(48学时)

本课程校企共建,由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担20课时教学,通过湘茶集团、天福、唐羽产品渠道分析,使学生不仅系统掌握了渠道构成以及管理的基本知识,而且能够进一步理解渠道价值以及各成员对于产品价值向终端用户高效传递过程中所发挥的作用。

#### ⑨客户服务与管理(32学时)

本课程校企共建,由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担20课时教学,以湘茶集团、天福、唐羽的真实客服授客户关系管理的理念和方法,讲解分析客户关系管理软件的操作,使学生掌握操作和运用客户关系管理系统的能力。

#### ⑩茶叶门店陈列与销售技巧(48学时)

本课程校企共建，由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担20课时教学，在湘茶集团、天福、唐羽门店进行现场教学，对门店布局以及茶叶商品卖相进行规划和设计，以及针对茶叶门店经营的过程中，销售流程设计、销售语言、销售态度、销售方法、目标消费者的心理分析、如何接近顾客、与顾客交流与沟通等内容进行教学。

## (2) 校企合作共管课程教学实施过程

### ① 校企共同制定课程标准

校企共同制定学徒制试点教学课程标准和技能考核标准，根据湖南省茶叶集团有限公司、天福茗茶、湖南省唐羽茶业有限公司的相关岗位和岗位群技能要求以及企业文化的需要确定教学内容和课程。

### ② 校企共商教材选取与自编教材内容

将本专业职业活动分解成若干典型的任务项目，按完成任务项目的需要和任务项目要求组织教材内容。通过实务操作机制，引入必要的理论知识，增加实践操作内容，强化基本理论在实际操作中的应用能力。

尽可能选用优质的国家规划教材，教材内容应充分体现任务项目引领、职业能力导向课程的设计思想，结合茶艺与茶叶销售专业各岗位职业需求，创新内容，科学设计，方便学生课后线上学习。校企共同开发校本教材，企业课程由企业导师自行选择合适教材，学校进行审核和管理。

### ③ 校企共享教学实施过程

茶艺与茶文化专业“湘茶集团/天福/唐羽”学徒制试点教学过程安排实施，第一阶段，大学第一、二学期在校内学习理论知识和职业认知训练；第二阶段，大学第三、四学期，在学校进行学习的同时，进入企业跟岗实习和企业文化、产品知识学习，校企学习时间比例为1:1；第三阶段，大学的第五学期在企业与学校学习时间比例为3:1；第四阶段，大学的第六学期在公司全职进行毕业实习和毕业设计，毕业设计选题就是解决湖南省茶叶集团有限公司、天福茗茶、湖南省唐羽茶业有限公司实际运营过程中存在的问题。

### ③ 校企双方为主的“多元化”教学质量评价

采取多元化的考核标准，重在过程考核，主要考查培训过程中的态度和表现，评价结合指导教师、企业师傅和同行综合评定。考核等级可分为A、B、C、D四等。考核合格者，将颁发“企业‘学徒制’试点合格证书”。

考核体系中职业素养占20%，工作能力占50%，业绩占25%，结业总结5%，企业与学校共同制定评价考核细则。学徒制试点项目的学生在学习期间，必须考取《中高级茶艺师资格证》或《评茶员资格证》。

### 3. 校企共研共享《安化千两茶制作技艺》线上课程得到有效推广应用

安化千两茶制作技艺课程是专业选修课程，通过本课程的教学，使学生了解安化黑茶的发展历史，熟悉安化黑茶茶文化发展轨迹，掌握安化千两茶的原料特点与加工工艺，熟悉安化千两茶茶叶的品质鉴别、年代鉴别、营养保健特性，熟悉安化千两茶市场形势及品牌建设情况，学会灵活推荐安化千两茶产品。学生学习后能掌握较为全面的安化千两茶知识，能够掌握安化千两茶的制作工序及品鉴技巧，提高自身的人文素养，能够达到安化千两茶推销员的水平要求。

本课程属于校企共建共享课程，由湘茶集团、天福、唐羽企业导师承担部分教学内容的开发与建设，邀请到湘茶集团、天福、唐羽门店的专业技术骨干、非遗大师及销售主管进行现场教学并制作大量线上颗粒型课程教学资源。课程建设团队成员包括安化千两茶制作技艺的国家级非遗传承人李胜夫、省级非遗传承人刘新安、安化县级非遗传承人肖益平、安化黑茶茶艺非物质文化遗产传承人陈勋、国家级非物质文化遗产黑茶制作技艺(茯砖茶制作技艺)代表性传承人刘杏益等企业专家。课程内容设计了安化千两茶的茶史、茶路、茶人、茶技、茶艺、茶语、茶品、茶市、茶企9个模块(见表1)，详尽介绍了安化千两茶的历史与发展、制作技艺及品鉴艺术、市场及营销策略、茶品及生产企业。

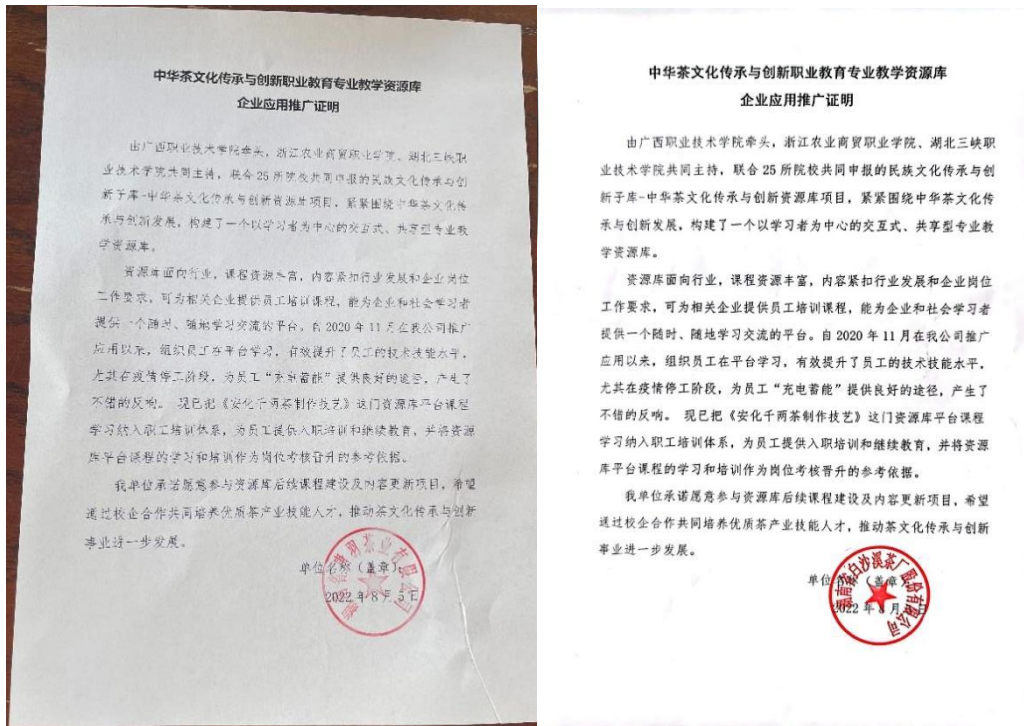
表1 企业专家授课安排

课程章节	授课老师	课时	授课主题	授课内容	授课方式
第一章 茶史	刘杏益	1	安化黑茶历史	主讲安化黑茶的起源与历史发展	线上
第二章 茶人	刘新安	1	非遗传承人的故事	主讲安化黑茶的非遗传承故事	线上
	肖益平	1	非遗传承人的故事	主讲安化黑茶的非遗传承故事	线上
	李胜夫	1	非遗传承人的故事	主讲安化黑茶的非遗传承故事	线上
第四章 茶技	刘新安	1	安化千两茶的踩制工艺	安化千两茶制作中的原料捡梗、蒸软、司称、装篓、锁篾、踩压、晾晒工艺。	在白沙溪千两茶制作场指导制作千两茶，讲解千两茶的工艺
	肖益平	1	安化千两茶的包装与储运	安化千两茶的包装特点、存储技巧	白沙溪黑茶体验中心
第五章 茶艺	陈勋	1	安化千两茶茶艺表演	安化千两茶茶艺表演流程讲解与演示	安化县
		1	安化千两茶的冲泡与品鉴	安化千两茶的冲泡法、煮饮法、千两茶的品评	
第八章 茶市	周重旺	1	安化黑茶品牌建设	从茶产业经济发展的角度讲述安化黑茶区域公共品牌的历史和现状	线上
	刘丽华	1	安化黑茶门店管理	门店运营管理与技巧	唐羽门店
	唐盼	1	安化黑茶茶品销售技巧	安化黑茶的产品特点、目标消费者分析、销售模式和流程、售后服务等	唐羽门店

自安化千两茶制作技艺线上课程建设完成后，校企合作单位湘茶集团旗下白沙溪茶厂及益阳茶厂、天福、唐羽门店

在公司内部进行了推广应用（见图15），组织员工在平台学习，有效提升了员工的技术技能水平，尤其在疫情停工阶段，为员工“充电蓄能”提供良好的途径，产生了不错的反响。现已把《安化千两茶制作技艺》这门资源库平台课程学习纳入职工培训体系，为员工提供入职培训和继续教育，并将资源库平台课程的学习和培训作为岗位考核晋升的参考依据。接下来校企合作单位承诺愿意参与后续课程建设及内容更新项目，希望通过校企合作共同培养优质茶产业技能人才，推动茶文化传承与创新事业进一步发展。





## 湖南省茶业协会

### 中华茶文化遗产与创新职业教育专业教学资源库 企业应用推广证明

由广西职业技术学院牵头，浙江农业商贸职业学院、湖北三峡职业技术学院共同主持，联合 25 所院校共同申报的民族文化传承与创新子库-中华茶文化遗产与创新资源库项目，紧紧围绕中华茶文化遗产与创新，构建了一个以学习者为中心的交互式、共享型专业教学资源库。

资源库面向行业，课程资源丰富，内容紧扣行业发展和企业岗位要求，可为相关企业提供员工培训课程，能为企业和社会学习者提供一个随时、随地学习交流的平台。自 2020 年 11 月在我公司推广应用以来，组织员工在平台学习，有效提升了员工的技术技能水平，尤其在疫情停工阶段，为员工“充电蓄能”提供良好的途径，产生了不错的反响。现已把《安化千两茶制作技艺》这门资源库平台课程学习纳入职工培训体系，为员工提供入职培训和继续教育，并将资源库平台课程的学习和培训作为岗位考核晋升的参考依据。

我单位承诺愿意参与资源库后续课程建设及内容更新项目，希望通过校企合作共同培养优质茶产业技能人才，推动茶文化遗产与创新事业进一步发展。



### 中华茶文化遗产与创新职业教育专业教学资源库 企业应用推广证明

由广西职业技术学院牵头，浙江农业商贸职业学院、湖北三峡职业技术学院共同主持，联合 25 所院校共同申报的民族文化传承与创新子库-中华茶文化遗产与创新资源库项目，紧紧围绕中华茶文化遗产与创新，构建了一个以学习者为中心的交互式、共享型专业教学资源库。

资源库面向行业，课程资源丰富，内容紧扣行业发展和企业岗位要求，可为相关企业提供员工培训课程，能为企业和社会学习者提供一个随时、随地学习交流的平台。自 2020 年 11 月在我湖南省茶叶协会推广应用以来，组织员工在平台学习，有效提升了员工的技术技能水平，尤其在疫情停工阶段，为员工“充电蓄能”提供良好的途径，产生了不错的反响。现已把《安化千两茶制作技艺》这门资源库平台课程学习纳入职工培训体系，为员工提供入职培训和继续教育，并将资源库平台课程的学习和培训作为岗位考核晋升的参考依据。

我单位承诺愿意参与资源库后续课程建设及内容更新项目，希望通过校企合作共同培养优质茶产业技能人才，推动茶文化遗产与创新事业进一步发展。



图 15 《安化千两茶制作技艺》线上课程推广应用证明

### （三）校企“共建—共赢”，投资共建产教融合实训基地，共赢基地效应

通过引入企业投资“共建”实训室和生产性教学基地，切实培养学生动手操作技能，提高人才培养质量。加强社会服务能力建设，面向行业和社会，开展茶艺与茶文化技术咨询、技术培训、职业技能鉴定等服务，提高社会办学影响力。通过校企合作办学，突出人才培养特色，充分利用校企合作办学的优势，拓宽、搭建与茶企业的服务平台，形成“校企联合体”，实现校企联合培养人才，形成本专业独特的办学风格。

2022年，湖南省茶业集团有限公司与湖南省茶业协会各出资50万元，与茶学院合作共建产教融合实训基地，学校利用专业的茶艺与茶文化教学设备设施、学生及师资对企业业务进行运营，并与企业共同管理、共同运作、分工协作、“风险与利润”共担，形成校企茶艺与茶文化专业实训基地“共建”模式。5月，湖南省茶业集团有限公司新式茶饮品牌“茶守艺”通过校企合作的方式设立了“校中店”（见图16），茶艺与茶文化专业师生利用“茶守艺”为专业提供《茶艺服务与技巧》、《新式茶饮》等专业课程真实的实训岗位，茶艺与茶文化专业学生根据分组排班利用课余时间以兼职身份受雇于“茶守艺”，确保日常业务正常运营，把实操基地“复刻”到校内，让学生在学校的有一个学以致用平台，为学

生技能发展营造更优环境。除此之外，专业还充分发挥行业协会优势，与湖南省茶叶协会共建了“五彩湘茶营销实训基地”（见图17-18），打造集“产品展示+网络直播+线下推广”于一体的校内实训基地，为提升学生“宣传打造湘茶品牌，挖掘湘茶文化，讲好五彩湘茶品牌故事”的技能提供了实践舞台。



图16 学生在“茶守艺”校中店进行顶岗实习



图17 五彩湘茶产教融合实训基地



图18 “五彩湘茶营销实训基地”五彩湘茶推广活动

在产教融合基地中，学生在专业教师的指导下，完成合作企业要求的各项工作及业务，并获得合作企业给予的兼职补贴工资，学生可以不出校门就能体验到真实企业工作岗位情景及氛围，并在真实货品及业务中学习解决实际问题，提高专业技能；同时能接触到不同企业和人，提升职业素养与社会能力。专业教师将实际经营管理中积累的真实案例及业务中出现的问题进行整理汇总，转化为课堂教学的知识点及案例。而企业则通过产教融合基地业务运营，大大节约了人力、物力成本，并获得茶艺与茶文化专业师生的专业技术支持和管理，与同行相比获得更大的利润空间和服务保障。学生学到真知识真本领，教师获得真经验真成果，企业赚到真利润真效益，从而实现“产转教”“教转产”，校企共赢局面。

## 五、成效

湘茶集团积极开展与茶学院的校企合作交流，深度参与茶艺与茶文化（前身为茶艺与茶叶营销）专业建设过程，努力创新校企合作思路，探索校企合作路径，创建了校企合作“专业院系+产业学院”的混合多元化办学模式（湘茶产业学院），构建“岗-证-课”结合的“多维多融”课程体系，共同打造“双师”型专兼职教学团队，共创“现代学徒制”“订单班”等“共培”方式，共享教研成果，培养优秀的茶叶评审、茶艺表演、茶文化传播与弘扬、茶产品销售、茶馆经营与管理及茶产品销售门店管理的专门技能型人才，支持促进湖南千亿茶产业的发展。

校企共建的专业建设指导委员会通过走访湘茶集团总部、益阳茶厂、湖南唐羽茶业有限公司、白沙溪茶业公司、唐羽长沙各门店、白沙溪长沙各门店等单位，对企业的人才需求、人才培养规格进行了深入的调研，把握我院茶艺与茶文化专业的人才培养方向。企业专家先后多次来校指导专业建设、课程建设和实习实训基地建设。2020-2022年，先后开展线上线下人才培养方案论证与评审**共6次**，校内外实践基地建设论证会**6次**；邀请湘茶集团、唐羽茶业、益阳茶厂的尹钟、刘丽华等企业专家到校进行专业讲座**6次**，承担**2门**课程的教学工作。学院教师多次带学生去安化白沙溪茶厂、长沙金井茶厂

等进行认知与技能实训；湘茶集团及其下属的茶企经常性为专业提供参与茶业展会、茶博会、茶品推荐会等校外实训机会；每年湘茶集团及其下属茶企为专业毕业生提供了不少于120人的就业机会，远超毕业生的数量，让学生有更多选择的余地；通过加强校企合作，积极开展多种形式的校企交流，在人才培养、师资培养、专业建设、教学改革以及促进学生就业等方面合作中均取得了一定成效，实现了企业、学校、学生的三方共赢。

## 六、问题与建议

### 1. 创新运行、对话协调、产学研合作三大运行机制

进一步建立高效长效化的校企合作日常运作机制，深入开展“企业与院校的互访互助活动”，就专业建设，课程建设、学生实训、订单培养、师资互通、疏通就业、科研合作、基地共建共享等工作增强互信了解，进一步搭建校企合作的桥梁；建立基于战略、人才、技术、项目合作的校企对话协作机制，及时发布人才需求报告；建立与湘茶集团核心企业人才和技术服务需求对接的产学研合作机制，探索产教研深度融合的产业学院运行机制。

### 2. 深化校企合作，创新校内外实训基地共建共享模式

建设资源共享平台，建立教学资源数据库，完善相关制度办法。校企之间、校校之间共建共享教学资源。共同开发

教学资源库、培训标准、技能抽查标准、职业资格标准等各类教学资源。