



苏州农业职业技术学院
SUZHOU POLYTECHNIC INSTITUTE OF AGRICULTURE

苏州市东山御封茶厂 参与高等职业教育人才培养

质量年报 (2024 年度)

学校：苏州农业职业技术学院

企业：苏州市东山御封茶厂



2024 年 12 月 31 日

目 录

一、企业概况.....	1
1. 企业规模.....	1
2. 企业治理.....	1
3. 参与职教条件.....	2
4. 企业沿革.....	2
二、企业参与办学总体情况.....	2
1. 参与办学的形式.....	2
2. 生源分析.....	2
三、企业资源投入.....	3
1. 经费投入.....	3
2. 人力资源投入.....	3
四、参与“五金”建设.....	4
1. 专业建设（金专）.....	4
2. 课程建设（金课）.....	5
3. 师资建设（金师）.....	8
4. 实训基地建设（金地）.....	9
5. 教材建设（金教材）.....	11
五、助推企业发展.....	12
1. 企业职工队伍建设.....	12
2. 企业研发能力.....	12
3. 效益提高.....	12
六、问题和展望.....	13
1. 面临问题.....	13
2. 未来展望.....	13

一、企业概况

1. 企业规模

苏州市东山御封茶厂成立于 2006 年，位于太湖之滨，境内山清水秀、物产丰富，是历史茗茶洞庭山碧螺春的原产地。主要生产“御封”牌洞庭碧螺春（绿茶）和洞庭吴红（红茶）茶叶产品及东山特色农副产品等。

2. 企业治理

苏州市东山御封茶厂是国家级非物质文化遗产——绿茶制作技艺（碧螺春制作技艺）的责任保护单位，是苏州市茶业行业协会副会长单位、吴中碧螺春茶叶行业协会会长单位，苏州市农业龙头企业，年销售额 2000 万元，年利润 300 万元。近年来茶厂全力开展对国家级非遗项目实施继承和保护，大力培养洞庭山碧螺春古法炒制的传承人，走传统手工艺生产与文化、科技、旅游、金融等行业相结合道路，在创新与融合过程中谋求发展，并且始终坚持以做大做强企业，提升“御封”品牌影响力为目标，不断完善企业产品质量可追溯体系，通过自有基地的生产模式，严格按照《COC 企业质量管理手册》，采用“六个统一”管理体系，不断加快产品质量可追溯体系建设，提高产品质量和维护产品信誉，进一步扩大企业产品的知名度。



图 1 文化部颁发国家级非遗保护单位铜牌

3. 参与职教条件

苏州市东山御封茶厂在洞庭山碧螺春的原产地之一的东山碧螺景区内拥有生产加工车间 2000 平方，原种茶保护基地 200 亩，每年投入大量的资金和人力用于碧螺春炒制技艺的修复、挖掘和创新工作。

4. 企业沿革

在洞庭山碧螺春原产地东山镇打造严介龙碧螺春制作技艺大师工作室，通过对碧螺春炒制技艺文化展示长廊、碧螺春炒制工艺流程对外展示区、洞庭山碧螺春品鉴体验区等工作室功能分区基础建设、国家级非物质文化遗产碧螺春炒制技艺修复、推广、创新以及非遗传承体系的构建，一方面将工作室打造成为国家级非物质文化遗产碧螺春制作技艺宣传、展示窗口，另一方面构建起一套完整的洞庭山碧螺春非物质文化遗产传承体系，为全区非物质文化遗产的保护和传承发展起到示范模板作用。

二、企业参与办学总体情况

1. 参与办学的形式

苏州市东山御封茶厂从 2018 年开始与苏州农业职业技术学院联合培养，为茶学专业学生提供生产实践机会。每年组织两期碧螺春炒制技艺技术培训班，每年培训炒茶师 10 名。每天都对学徒开放企业大师工作室和工作车间，进行集中性跟岗实践和顶岗实习。在这里，除了学习炒茶的相关知识外，还将从鲜叶采摘，农药检测、茶艺学习、茶艺表演、茶叶营销、到茶企管理、品牌保护进行系统性的、全方位的学习，及时将校园里所学到的知识与企业实践相结合在一起。

2. 生源分析

在园艺科技学院茶叶生产与加工技术专业学生中遴选优秀学生，签订三方协议，成功收取茶学专业学生作为非遗传承人的学徒。采用小班制教学，分方向培养，按照传统仪式，进行拜师学艺。2022 年 9 月茶叶生产与加工技术专业首批 20 人西藏学生。2023 年 25 名学生，2024 年 34 名学生分别来自云南、江苏、四川等省。

三、企业资源投入

1. 经费投入

在专业建设方面，茶厂每年投入大量的资金和人力用于碧螺春炒制技艺的修复、挖掘和创新工作。企业相关设施设备无偿提供给苏州农业职业技术学院园艺科技学院用于学生专业实训及实习。

2. 人力资源投入

每年组织 4 期碧螺春炒制技艺技术培训班，每年培训合格炒茶员 10 名。

社会培训及产学研合作平台建设方面，参与制订人才培养方案；指导高职院校年轻教师、学生生产实践；每年参与教研活动 4 次、开展讲座 2 次；为学生提供实践创新基地，实施现代学徒制等产教融合人才培养项目，共建产学研合作平台。为推广碧螺春炒制技艺，2018 年与苏州农业职业技术学院联合培养，为茶学专业学生提供生产实践机会。每年组织 2 场碧螺春炒制技艺讲座，每年亲自教学、授课课时达到 45 学时，并定期到校指导兴趣班师生学习。

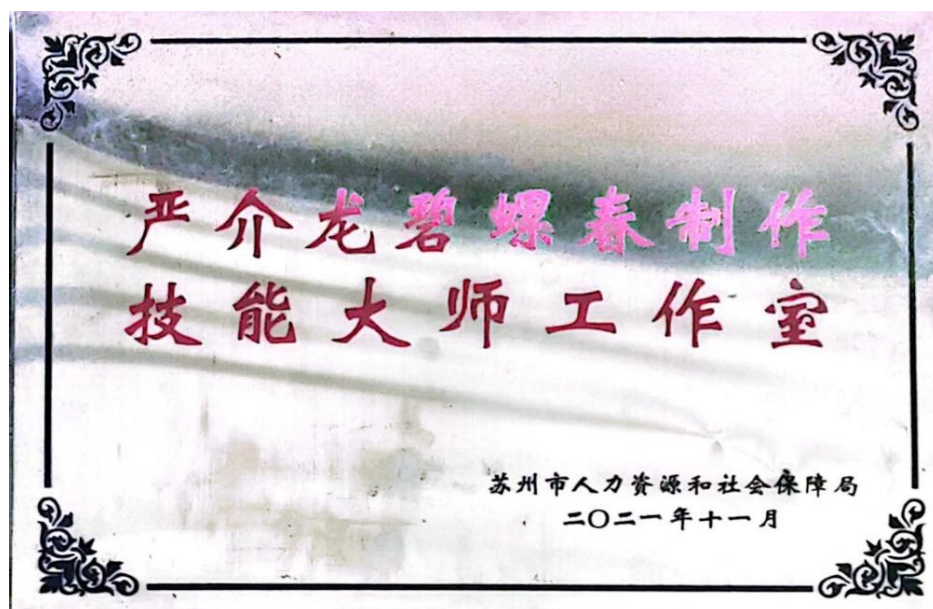


图 2 技能大师工作室获苏州市人社授牌

四、参与“五金”建设

1. 专业建设（金专）

企业与学院在苏州市东山御封茶厂内开展合作，以培养一批“能吃苦、感兴趣、有天赋的”的炒茶师为目标，校企协作重新修订专业人才培养方案，按照初级、中级、高级培养阶段要求，学习碧螺春古法炒制技艺。校企共同完成专业人才培养方案制订与实施，重点探索“校企共育、师徒互选、择优传承”的专业人才培养模式。依托苏州市茶商会和苏州市茶叶产业协会，由茶叶行业企业集团的老总、行业专家、学院骨干教师组成专业委员会。在系统调研分析茶叶企业工作岗位涉及的生产流程、生产安排、技术领域和典型工作任务基础上，参照行业岗位职业标准，以职业能力培养为主导，设置基于企业真实工作任务的专业课程。在学生培养过程中，实行专业实习与师徒学制择优并行。

从学生进校第一学年，专业就有计划、分阶段安排学生到各茶企参加专业培养方案规定的专业认识和生产劳动，推行生产劳动和社会实践相结合的学习模式。第二学年，学生需要在企业完成实践教学项目、专业核心技能训练和暑期社会实践，完成中级茶叶职业资格证书考试。实现了“教、学、做”一体化，课堂与实习地点一体化，实现了学生校内学习与实际工作的一致性。专业还及时跟踪产业发展趋势和行业动态，分析职业岗位能力要求和更新变化，并及时纳入教学内容。在专业实习和教学活动中，企业非遗传承人和学生互相了解互选结对，为后续开展师徒制培养非遗传承人做好准备。

第三学年，学生开始顶岗实习，大师与学生互选正式举办“大师收徒”仪式，进一步提升学徒茶叶生产与制作技能，完成高级茶叶职业资格证书考试，并在大师在带领下参与各类技能竞赛。在顶岗一年里，组织 1~2 期碧螺春炒制技艺技术培训班，参与各类碧螺春炒制技艺的宣传及传承活动。积极参加国家技能大赛、职业规划大赛、创新创业大赛等活动，结合生产新工艺和茶产业发展趋势引导一批优秀学生参与相关项目，取得喜人成绩。指导茶艺与茶叶营销专业在校生王从安、李竹林 2 位同学手工绿茶炒制技术，与全国三百多名行业选手同台竞技，荣获 2019 年全国茶叶（绿茶）加工技能竞赛暨“遵义红”杯全国手工绿茶制作技能大赛三等奖、优秀奖。王从安在江苏省第十四届大学生职业规划大赛（项目名

称：坚守非遗技艺，讲述中国茶文化）获得特等奖。2022 年王从安获第五届苏州市农业农村创新创业项目创意大赛优胜奖。顶岗实习结束后，优秀的学徒继续留在企业工作，正式成为非遗传承人。这种人才培养模式，充分利用专业自身资源和社会优势，拓宽学生就业渠道，与企业合作实现学生就业，企业担负起对学生培养和就业的责任，从而使学生就业率和就业质量进一步提高。



图3 大师收徒仪式

2. 课程建设（金课）

2024 年省产业教授严介龙大师继续承担我院茶叶生产与加工专业的茶加工专业实训课程，并制定严格的课程授课计划。严大师从碧螺春茶的分级与炒制技术标准、碧螺春茶的炒制模拟演练、碧螺春茶的采摘、碧螺春茶的炒制、碧螺春茶的品鉴等 5 个方面给学生授课。教学实施由学校的实习指导老师和企业非遗传承大师共同参与完成，需要在碧螺春茶炒制区中完成碧螺春茶叶的采摘、加工、包装等教学环节在碧螺春茶文化推广区完成碧螺春茶叶的冲泡、品鉴、销售等教学环节。教师布置工作任务和目标，4 个学生一组，每小组轮岗独立完成碧螺春茶叶采摘，拣剔、摊放、高温杀青、揉捻整形、搓团显毫、文火干燥等炒制的全过程，最后小组间相互品饮炒制的茶叶，并相互评分指出优缺点。碧螺春茶炒制区由非遗传承大师教授核心技术，企业实习负责人管理教学过程，需要给每位学生根据实习表现评定成绩，占实习总成绩的 40%。在学院碧螺春茶文化推广区由课程老师负责组织教学并评定成绩，占实习总成绩的 40%，学生需要完成书面实

习总结，占实习总成绩的 20%。

为了提高学生制茶过程中的杀青和搓团两个核心环节的技能训练，严介龙大师在 9~10 月生产淡季，利用葵花子、乒乓球等物品作为教学工具进行现场模拟操作，严介龙大师细心指导同学们操作手法，耐心演示，确保每位同学掌握正确的炒制技巧，等到第二年春季再用真实材料进一步演练，部分特别优秀的学生还可以参与企业实际生产过程。这种模拟演练与实材操作错季节应用训练炒茶技艺的教学方法，大大节约了教学成本，提高了基地设备的利用率，缩短了传承人的培养周期。这种校企共担的教学模式，强化了课程内容与职业标准的对接使课程兼具职业性、实践性和开放性，保证学习过程与工作过程的一致性。



图 4 产业教授为我院师生开展加工实训课



图 5 产业教授用葵花子模拟训练学生炒茶技能



图6 我院学生为企业茶叶样品进行品质鉴定



图7 学生正在进行茶叶包装实训



图8 我院毕业生总经理助理指导实习学生手工制茶

3. 师资建设（金师）

按照专业人才培养方案要求，结合每个教师特点，规划其承担课程教学和课程建设的范围及实践能力指向，采用老带新、访问学者、进修学习、企业兼职、顶岗学习等方式提高教师自身能力，促进师资整体素质提高，真正达到“双师型”素质要求；引进精通企业中行业专家、技术骨干和能工巧匠，培养专业带头人，把握专业发展方向，组织开展教学计划制订、专业教学、教材开发、实验室及生产基地的建设等工作。

通过企业推荐、教师引荐、个人自荐等方式聘请更多与专业人才培养目标要求相符合的茶业企业中具有丰富实践经验的术骨干或能工巧匠担任兼职教师，建立兼职教师资源库。通过聘请来自企业的技术专家、能工巧匠作为兼职教师来突破制约高技能人才培养的师资“瓶颈”问题，使专业的职业性课程逐步由兼职教师讲授，并建立与之相适应的兼职教师动态管理制度，形成了一个素质优良、相对稳定的兼职教师队伍。定期开展教研活动，为专兼职教师提供相互学习与交流的平台，形成了学有专攻、术有所长、能力互补、专兼结合、结构优良的专业教学团队。

苏州市东山御封茶厂董事长严介龙。2019 年被我院聘任为省产业教授。有近 40 年炒茶经验的严介龙，曾获得“都匀毛尖杯全国制茶大赛”特等奖、“遵义杯全国制茶大赛”一等奖等 2 个国家级大奖，江苏省荣誉更是一大把，先后被评为“非物质文化遗产碧螺春制作技艺代表性传承人”、“江苏省劳动模范”、“江苏省乡土人才三带名人”、东吴杰出匠师等称号，作为一名本土茶农，同时也是苏州市制茶行业领头人，严介龙多年来致力于碧螺春推广工作，成为吴中区原产地碧螺春品牌宣传领头雁。经过与企业磋商，专业教师郝姗、陈君君与严介龙大师结对，进行“双师”师资培养。



图 9 产业教授给我院大一新生作专业介绍



图 10 外聘教师指导学生使用包装设备

4. 实训基地建设（金地）

苏州市东山御封茶厂在洞庭山碧螺春原产地东山镇打造严介龙碧螺春制作技艺大师工作室，通过对洞庭山碧螺春制作技艺文化展示长廊、洞庭山碧螺春制作工艺流程对外展示区、洞庭山碧螺春品鉴体验区等工作室功能分区的基础建设、国家级非物质文化遗产洞庭山碧螺春制作技艺修复、推广、创新以及非遗传承体系的构建，一方面将工作室打造成为国家级非物质文化遗产碧螺春制作技艺宣传、

展示窗口，另一方面构建起一套完整的碧螺春非物质文化遗产传承体系，为全区非物质文化遗产的保护、传承和发展起到示范模板作用。茶厂 2022 年完成了培训中心场地设施的新布置，增加机械化烘干机及发酵床各 3 台，为学生企业实训提供良好环境。同时我院茶文化推广中心依托大师工作室在 2023 年进一步加强条件建设和优化功能，新增茶艺实训和加工实训相关器具和设备，并聘任赵双老师为兼职管理员，进一步提升各个实训室的利用效率和社会服务功能。参与学校东山校区 2000 平方米的茶文化中心建设，成功举办苏州市“吴地工匠”职业技能系列竞赛，担任专家组成员。开展“国际茶日”和“苏城共饮一杯茶”等苏州地区茶会活动；举办苏州市“吴地工匠”职业技能系列竞赛；承接大中小学师生科普参观、体验碧螺春茶文化 500 余人次。2020 年成功入选苏州农业职业技术学院现代农业技术国家级高等职业教育教师教学创新团队骨干成员，并获得教育部备案。2022 年被苏州市文化广电和旅游局确认为苏州市非物质文化遗产（苏州太湖洞庭山碧螺春制作技艺）传承基地。2023 年学院茶文化推广中心被评为苏州市科教馆校合作示范单位。2024 年学院有 60 名学生在基础参与培训考证，成功获得中级茶艺师职业资格证书。该基地建成后，对碧螺春炒制传统技艺的传承起到非常积极有效的推动作用。



图 11 苏州市非物质文化遗产传承基地



图 12 2024 年茶艺师职业技能等级认定考试

5. 教材建设（金教材）

专业教师和企业大师一起对 6 门核心课程（茶树栽培技术、茶树病虫害绿色防治技术、茶叶加工技术、茶叶审评技术、茶叶质量控制与检测技术、茶叶市场营销）的建设和教学实施进行了分工合作，专业教师编写核心课程标准，建立案例资源库，编写项目化教材，编写课程考核方案与考核试题库，企业大师负责实践技能训练，提供视音频原始素材。最后，应用现代教育教学方法与手段，加强理实一体化课程教学探索；充分利用信息技术、虚拟技术进行教学，开展基于行动导向、任务驱动的项目化教学，建设了《茶叶加工技术》和《茶艺基础》等课程的优质教学资源。在教学模式上，以“展”“演”“践”“授”“研”等方式相结合为体系，进行多样化多点教学。强化课程内容与职业标准的对接，使教学内容贴近企业的真实需求。严大师曾多次参与和授受央视、新华社等国家级主流媒体采访拍摄，并出资自导自演古法炒茶微电影《康熙御赐碧螺春》，为我院的课程资源建设提供的优秀素材。严大师参与制定 GB/T18957—2008《洞庭山碧螺春》和 DB32/T397-2010《洞庭山碧螺春采制技术》2 个标准，成为我院加工实训课的课程标准制定的重要参考依据。2023 年严大师和我院韩鹰、陈君君、袁卫明三位教师合作编写碧螺春相关著作一本，由苏州大学出版社出版。

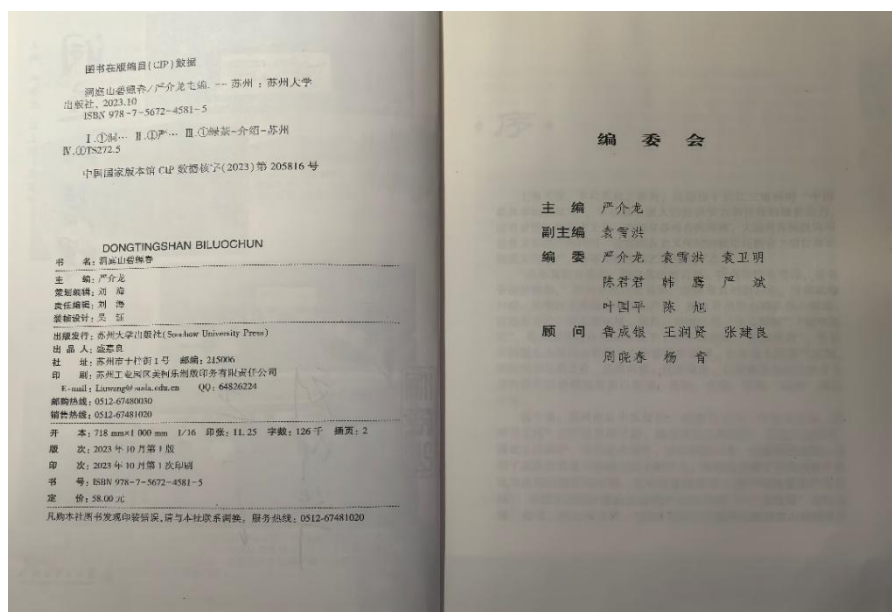


图 13 校企合作编写专著《洞庭碧螺春》作为学生实训教材

五、助推企业发展

1. 企业职工队伍建设

企双方共同承担了国家职业技能大赛“2019 年全国茶叶（绿茶）加工技能竞赛 暨“遵义红”杯全国手工绿茶制作技能大赛”的培训任务，经过联合指导，王从安、李竹林等 2 位学生组成的代表队，技艺精湛，团结协作，出色发挥，荣获 2019 年全国茶叶（绿茶）加工技能竞赛 暨“遵义红”杯全国手工绿茶制作技能大赛三等奖、优秀奖。2020 年王从安、李竹林二位学生成为企业正式员工，2023 年王从安在企业工作表现优秀，被提拔为企业总经理助理。

2. 企业研发能力

学院与企业联合成立洞庭（山）碧螺春传统炒制技艺工作室，依托茶博会、园博会等平台，开展苏州传统制茶技艺系列专题研究。我院韩鹰、陈君君、袁卫明三位教师与企业合作编写碧螺春相关著作一本。

3. 效益提高

校企合作以来，公司经济效益和社会效益显著提升。一方面通过校企合作培养，学生直接到企业就业，缩短了公司内部员工培训周期，降低了人工培训费用；

另一方面，借助学院在区域内行业、企业的知名度和影响力，扩大了社会知名度，提高了公司的社会效应。

六、问题和展望

1. 面临问题

随着茶业行业快速进入科技化，智能化，工业化的进程，传统制茶技艺日渐式微，面临着传统工匠队伍老化、传统技艺后继乏人等严峻问题，亟待加强保护和传承。为深入贯彻党提出的“加强文物保护利用和文化遗产保护传承”“推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展”要求，弘扬工匠精神，加大对传统技艺传承人的抢救保护力度，重塑和推广“师带徒”模式，培育壮大后备队伍，通过组织学徒培养、建立传统制茶技艺培训与研究中心等方式，为后备人才培养搭建舞台。

2. 未来展望

①校企合作拓展东山学院绿茶制作技艺（碧螺春制作技艺）培训及研究中心
加大企业产业工人培训，拓展苏州传统制茶技艺系列专题研究内容和方向，实现多项科技成果转化。

②校企合作开发苏州传统制茶视频资源

通过组织拍摄江苏传统制茶技艺传承人、中国制茶大师和相关领域专家学者等的访谈和工作实景，建设数字化学习平台。并建设网站进行网络传播、学习讨论。

③校企合作共建共享世界碧螺春茶文化技艺研究中心

依托东山产业学院，联合建设 1000 平方米以上的世界非物质文化遗产——洞庭山碧螺春茶研究中心，从茶树品种资源、栽培技术、制茶工艺、品牌建设、文化弘扬等全方位进行保护与传承。