

苏州市东山御封茶厂
参与高等职业教育人才培养

质量报告
(2023 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



2023 年 12 月 10 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
3. 取得的成效.....	3
三、企业资源投入.....	4
1. 经费投入.....	4
2. 人力资源投入.....	4
四、企业参与教育教学改革.....	5
1. 人才培养.....	5
2. 专业建设.....	6
3. 师资队伍.....	7
4. 课程与教材建设.....	7
.....	9
5. 实训基地建设.....	11
五、助推企业发展.....	11
1. 企业职工队伍建设.....	11
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、who 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

在园艺科技学院茶艺与茶叶营销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 6 名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 名学生分别来自云南、江苏、四川等省。

3. 取得的成效

双方合作训练了一批优秀学生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，成绩喜人。王从安、李竹林 2 位同学分别获 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。王从安以师父为榜样，在江苏省第十四届大学生职业规划大赛（项目名称：坚

苏州农业职业技术学院

现代农业技术教学创新团队

尤伟忠教授带领的“现代农业技术”教学创新团队坚持教书育人相统一，师德师风优良、教学水平高、技术创新能力强。20 位团队骨干成员中有全国模范教师、全国农业劳动模范各 1 人；全国农业职教名师 4 人、全国技术能手 1 人、全国农业职业技能开发先进工作者 1 人。

团队首创新型职业农民培育“**苏南模式**”，获 2018 年国家职业教育教学成果奖一等奖。五年来主持制订国家高职专业教学标准 2 项、获全国职业院校教学能力比赛一等奖 1 项、主编国家规划教材 11 部、牵头创建中国智慧农业教学联盟。先后承担省级以上重大科技项目 12 项，国家级、省级农林新品种新技术推广和产业体系项目 20 余项，获得国家级、省级相关奖项 7 项，通过农作物品种鉴定 11 个。



图 2 现代农业技术国家级教学创新团队合影（严介龙前排右 3）

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 3 参与茶叶相关课程及人培方案讨论

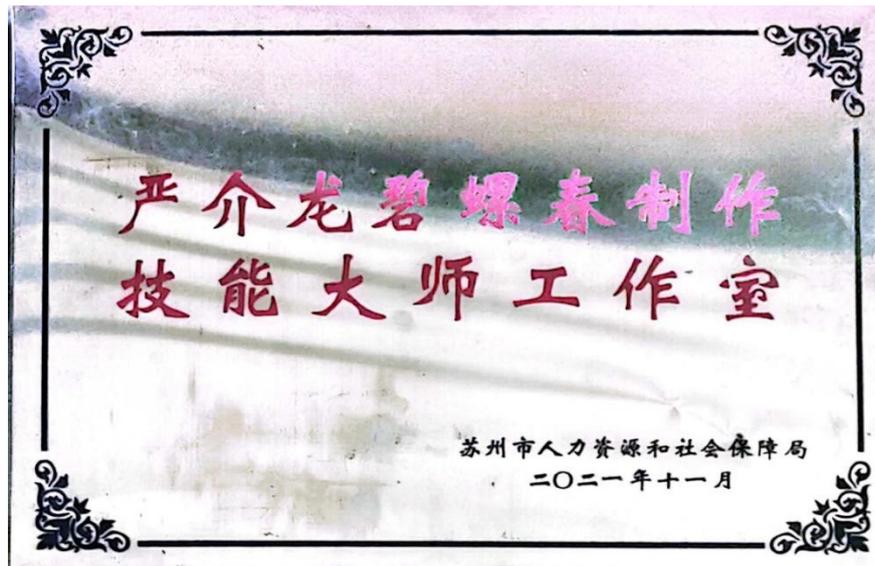


图 4 技能大师工作室获苏州市人社授牌



图 5 国家级中高职专业教师协同研修在“严介龙碧螺春制作技艺大师工作室”举行

四、企业参与教育教学改革

1. 人才培养

为学生提供实践创新基地，采用“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的紧密型校企合作育人模式，开展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，参与当地“茶二代”的培养。举办“大师收徒”等碧螺春炒制技艺的宣传及传承活动，成功收取茶学专业 6 名学生作为非遗传承人的学徒，

与高校联合培养，为茶叶专业学生提供生产实践机会，联合指导的作品获 2021 年首届新时代研学旅行活动课程设计“二等奖”。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岗位 6 个，为茶叶专业学生提供生产实践机会。

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，分获 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。收徒的 6 位同学在 2020、2021 年全部成功获得中级茶艺师和高级茶艺师职业资格证书。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。



图 6 严介龙大师收徒仪式

2. 专业建设

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。与学校开展深度产教融合的校企合作，参与修订《茶艺》《茶叶大讲堂》等专业拓展课程，并在学校推荐下参与了 2021 年国家专业教学标准制订工作的调研，并成功参与 2022 年新增茶叶生产与加工专业的申报工作，并在 2023 年合作开展校企融合人才培养。

参与学校东山校区 2000 平方米的茶文化中心建设，在此基础上协办学校成功举办苏州市“吴地工匠”职业技能系列竞赛，担任专家组成员。并为苏州大学在校留学生开展茶文化体验活动，非遗大师工作室承接大中小学师生科普 500 余人，为中职农林牧渔类师资培养班上分享大师工作室建设经验，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。

3. 师资队伍

严介龙，1964 年 10 月生，全国茶叶标准化技术委员会碧螺春工作组委员，苏州市茶叶行业协会副会长，洞庭山碧螺春茶业协会副会长，东山镇茶叶协会会长，苏州市东山御封茶厂董事长。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。

4. 课程与教材建设

2023 年省产业教授严介龙大师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，取得了良好的教学效果。另外，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料。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，正在由苏州大学出版社出版。



图6 产业教授严介龙为我院师生开展加工实训课



图7 产业教授严介龙带领实训学生采摘茶叶

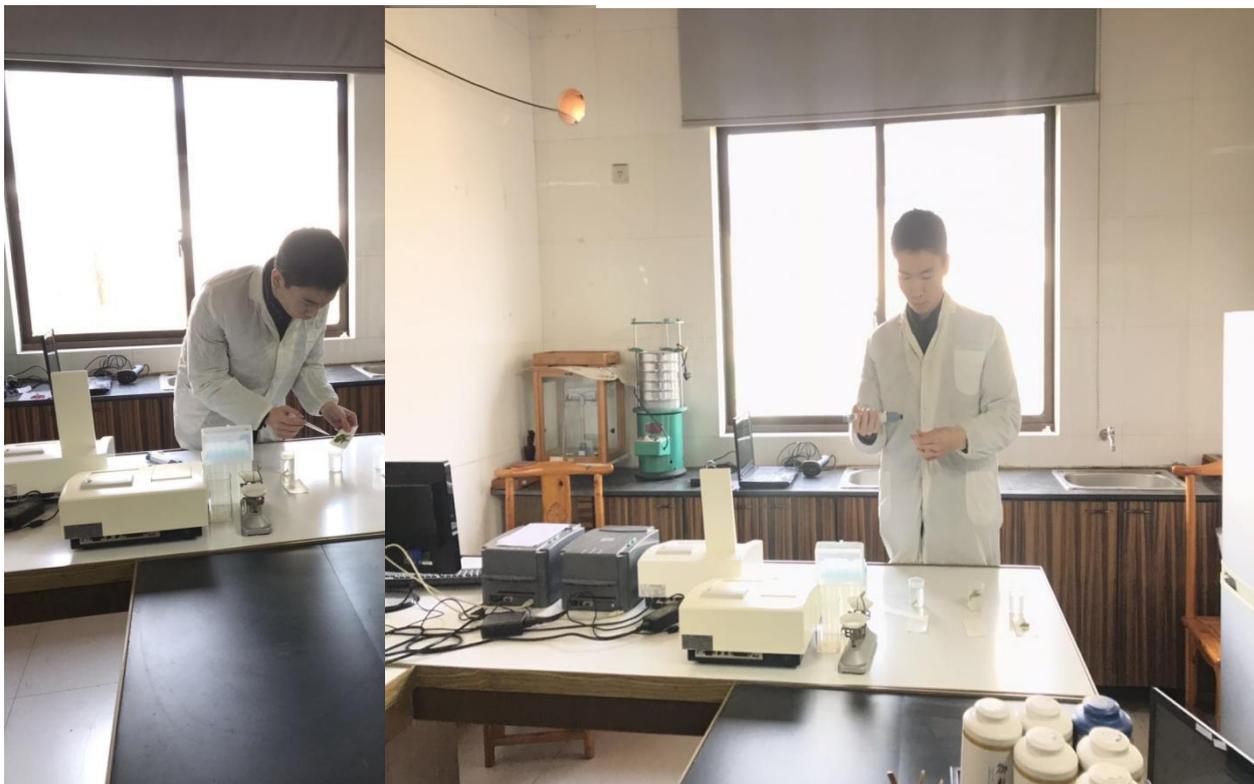


图8 我院学生为企业茶叶样品进行品质鉴定



图9 学生正在进行茶叶烘干实训



图 10 疫情期间学生在直播平台为企业进行直播销售



图 11 实习学生在学习手工制茶



图 12 产业教授严介龙给我院大一新生作专业介绍

5. 实训基地建设

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。

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，2030王从安在企业工作表现优秀，被提拔为企业总经理助理。



图 13 校企联合指导获得全国绿茶制作技能大赛三等奖

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. 面临的问题

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。