

贵州贵茶（集团）有限公司参与
高等职业教育人才培养工作
年度质量报告
（2025 年度）



前 言

职业教育作为链接产业与人才的关键纽带，是赋能产业升级、培育技术技能人才的核心支撑。贵州贵茶（集团）有限公司作为农业产业化国家重点龙头企业，深耕茶产业十余载，始终以“生态为基、品牌为魂、人才为本”为发展理念，在推动茶产业标准化、智能化、国际化发展的同时，深切体悟到高素质技术技能人才对产业高质量发展的重要意义。

为响应国家产教融合、校企合作的战略号召，破解茶产业现场工程师短缺的行业痛点，公司与铜仁职业技术大学秉持“优势互补、资源共享、协同育人、共赢发展”的原则，携手开启校企合作育人新篇章。通过组建“贵州抹茶现场工程师学院”、创新“按季分段、分岗轮训”双主体育人模式、共建产教融合实训基地、开发岗位特色课程等一系列举措，构建了“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的校企合作长效机制。

本报告系统梳理了 2025 年度公司参与高等职业教育人才培养的工作实践、育人成效与创新探索，全面呈现校企在联合招生、师资建设、课程开发、实训基地建设等方面的具体成果，同时客观分析当前工作中存在的不足，并明确未来发展方向。旨在以报告为窗，总结经验、凝聚共识，持续深化产教融合内涵，为茶产业培育更多精操作、懂工艺、会管理、善协作、能创新的高素质技术技能人才，为乡村振兴、产业升级注入持久动力，也为职业教育校企合作提供可复制、可推广的实践样本。

目 录

一、企业概况	- 1 -
二、校企办学总体情况	- 2 -
（一）校企联合实施现场工程师培养	- 2 -
（二）推进了校企联合招生考试评价改革	- 6 -
（三）打造了双师结构教学团队	- 6 -
（四）助力提升企业员工数字技能	- 8 -
三、校企合作育人成效	- 8 -
（一）提升了教师的教学能力	- 8 -
（二）优化了产教融合实训基地条件	- 9 -
（三）加深了专业与企业的融合度	- 9 -
（四）开发了适合学徒企业培养的岗位能力课程	- 9 -
（五）提升了学生的职业能力水平	- 10 -
四、问题与展望	- 10 -

一、企业概况

贵州贵茶（集团）有限公司成立于2010年，注册资本1.9亿元，坐落于贵阳花溪区久安乡，是农业产业化国家重点龙头企业，集茶叶种植、研发、生产、销售及技术服务于一体，现有员工300余人，是贵州最大的欧标茶生产企业。

公司建有十万平米清洁智能厂房，引进日本自动化生产线，实现茶叶全程不落地生产，具备年产名优茶3000吨、抹茶4000吨、大宗茶10000吨的产能。依托14万亩欧盟标准生态茶园，坚持生态种植，杜绝有害投入品，与Eurofins、SGS共建质管体系，通过国内外多项权威认证，斩获多项国际金奖，未发生一起质量安全事件。自主研发的“绿宝石”绿茶、“红宝石”红茶等产品畅销国内，出口30多个国家和地区，连续9年出口欧盟，填补贵州红茶出口日本空白，2022年营收3.06亿元，国内布局600余家经销商、1.2万余家终端。公司深耕品牌建设，亮相多类展会，登陆央视及新媒体平台，与茅台等跨界合作，首创茶道馆模式。牵头组建“贵茶联盟”，辐射22个县市区，带动近10万茶农增收，获评“贵州省脱贫攻坚先进集体”。公司设研发中心，投入研发资金超2000万元，制定4项地方标准，与多所高校院所合作，建2个省级技能大师工作室。未来，贵茶集团将坚守核心价值观，打造中国抹茶第一品牌，其发展路径已成为茶行业发展样本。

二、校企办学总体情况

（一）校企联合实施现场工程师培养

1. 组建了“贵州抹茶现场工程师学院”，成立了现场工程师项目管理委员会

贵州贵茶（集团）有限公司与铜仁职业技术学院联合成立了现场工程师项目管理委员会，制定现场工程师联合培养项目管理委员会章程，组建“贵州抹茶现场工程师学院”，开办“贵茶抹茶精英班”，确定了“按季分段、分岗轮训”现场工程师双主体育人模式的运行方式。



校企联合推进“贵州抹茶现场工程师”培养项目

2. 制定了现场工程师联合培养项目运行制度

校企双方共同制定了《“贵州抹茶现场工程师班”考试招生办法》《贵州抹茶现场工程师学徒管理制度》《贵州抹茶现场工

程师双导师管理及培养制度》《贵州抹茶现场工程师人才培养质量评价制度》等规章制度。经过运行检验，制度的可操作性强，管理效果好。

3. 制定了现场工程师人才培养方案

基于贵州茶产业发展需求，校企联合制定了《现场工程师人才培养方案》。方案明确了“德技并修、工学结合”的培养理念，确立了培养具备茶树栽培、茶园生产管理、茶叶加工、茶叶智能化生产、茶叶品控和质量检测、茶叶销售等能力，能够从事茶叶生产、管理等一线工作的精操作、懂工艺、会管理、善协作、能创新的高素质技术技能人才的人才培养目标。方案将贵茶集团真实生产项目融入课程教学，要求学徒毕业时需取得茶叶加工工或评茶师（三级）职业资格证书。

4. 构建了现场工程师专业核心课程体系

基于企业茶叶生产工作过程，围绕茶园管理岗、茶叶加工岗、茶叶质量检验岗关键能力，构建了“一体化+项目化”专业核心课程体系。课程体系突出三个特色：一是融入贵茶集团企业标准，将《欧标抹茶生产技术规范》等企业标准转化为教学内容；二是设置“季节性课程”，如《茶园建设与田间管理训练》《茶树病虫害绿色防治训练》《茶叶初制加工训练》等，实现教学与生产季节同步；三是开发“项目化课程”，以企业真实项目为载体，如《抹茶加工训练》《抹茶食品加工训练》等。每门专业课程均配备校企“双导师”，理论教学由学校教师负责，实践环节由企

业工程师指导，确保课程内容与岗位要求无缝对接。



贵州抹茶现场工程师学院企业导师进校讲座

5. 联合开发了课程教学资源

（1）开发了学徒企业岗位能力课程

基于岗位工作中的具体工作内容及其职业能力（技术技能）、社会能力和方法能力需求，开发了《抹茶加工训练》《抹茶食品加工训练》现场工程师岗位课程标准，并于2025年3—6月在合作企业进行了教学，为现场工程师企业教学提供了理论依据，规范了学徒企业学习的教学内容。

（2）开发了岗位培训手册

依据现场工程师所需的知识和技能，校企联合开发了《抹茶加工训练》《抹茶食品加工训练》培训手册2部，已完成教材初稿编写，需进一步修订。

（3）开发了活页式教材

精准对接茶叶加工岗、茶叶质量管理岗岗位要求，以岗位工作过程为主线，以岗位任务为切入点，融入“三新”，开发了《茶叶加工技术》《茶叶审评技术》活页式教材 2 部，已完成教材初稿编写，需进一步修订。

（4）开发了精品在线开放课程

开发了现场工程师精品在线开放课程《茶叶审评技术》《茶叶加工技术》2 门，其中，《茶叶审评技术》立项为“技能贵州”一流核心课程和全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会第三批高等职业学校专创融合“金课”。开发了微课、视频、动画等数字资源 96 个。依托学银在线、出彩云平台建成智慧课程，实现资源开放共享。

（5）新建了产教融合实训基地

与铜仁职业技术大学共建产教融合实践教学基地，在人才培养、师资队伍建设、校内外实践教学基地和产教融合型企业培育等方面深度合作。产教融合实践教学基地坐落于铜仁市，硬件设施优良，设备先进，集教学、传承、研究、技能评估于一体。配备有环境优良的实验室、操作车间、培训中心、审评室、产品展示厅等教学场所，拥有专属试验茶园 100 余亩，并引进日本先进的制茶生产线，为学员在茶叶种植、加工、评审、茶艺等各方面的理论与实操学习中提供了完备的硬件环境。拥有较先进的视频会议系统，完善的加工车间和设备。拥有培训室 2 间，占地面积 200 平方米；会议室 2 间，占地面积 200 平方米；审评室 1 间，占地面

积 100 平方米；茶艺培训室 1 间，占地面积 100 平方米；学员加工车间及生产车间共 3 个，占地面积 3500 平方米；办公室 3 间，占地面积 300 平方米；食堂 300 平方米，可容纳 150 人同时就餐；宿舍占地 2000 平方米，可容纳 300 人。近 3 年累计投入 650 余万元，用于实践教学基地建设、人才培养、师资队伍建设、技能提升、产教融合型企业培育。

6. 创新了教学组织形式

按照“按季分段、分岗轮训”的人才培养模式，采用分段式（1.5+1.5）教学组织形式。采用“1.5+1.5”学制模式，前 1.5 年在学校开展通识教育和专业基础认知培养，后 1.5 年在企业开展“依岗位、按工艺、分工段”的现场教学。

（二）推进了校企联合招生考试评价改革

根据企业发展需求，制定了贵州贵茶（集团）有限公司《现场工程师校企联合招生考试方案》，从铜仁职业技术大学 2023 级茶叶班新生和企业在职员工中，经学校、企业与学生（员工）三方选择，择优录取 43 人（学生 23 人，员工 20 人），2024 级初步遴选 32 人（学生 21 人，员工 11 人）。学生（员工）与学校、企业签订了三方协议，建立了 2023 级“贵州抹茶精英班”。校企双方各确定一名班主任，对学徒进行日常管理，目前，学徒在企业轮岗实践，思想稳定，学习积极认真。

（三）打造了双师结构教学团队

1. 校外导师选聘

按照合作企业贵州贵茶公司的岗位设置进行学徒培养，每个岗位选聘2-3名导师，每位导师带3-5名学徒的要求，共选聘了11名师傅作为企业学徒培养的导师，基本信息见表1。

表1 校外导师基本信息一览表

序号	企业导师	主要岗位	企业职务	导师资质
1	华连著	质量管理	副总经理	一级评茶技师
2	刘海	种植管理	副总经理	高级讲师
3	白志文	初制车间	副总经理	高级工程师
4	兰方强	种植管理	副总经理	高级工程师
5	韦勇	质量管理	经理	二级评茶技师
6	覃玉	质量管理	经理	国家级技能大师、一级茶艺技师
7	陈驰	初制车间	副经理	二级评茶技师
8	骆科胜	初制车间	副经理	农艺师
9	钟进	抹茶车间	副经理	中级工程师
10	杨永龙	抹茶车间	副经理	高级评茶师、高级制茶师
11	杨娣	抹茶车间	专员	农艺师

2. 双导师培养

校企双导师参加国内各类教学能力提升培训 27 人次；2 名专任教师参加 1+X 植保无人飞机应用职业技能等级证书师资培训，1 名参加评茶师职业资格培训及认证考核，均已通过。12 名

教师进企业培养，教师的教学能力得到了很大提高。

（四）助力提升企业员工数字技能

1. 面向企业员工开展培训

面向企业员工开展分类分层培训，面向一线员工重点开展职业素养、专业技术、专业知识等培训；面向生产加工技术骨干开展数字化技术、行业标准等培训；面向管理人员开展产业政策、产业标准、企业经营管理等培训。共开展培训 6 期，124 人次，52 名企业员工参加评茶师职业技能等级考试并获证。

2. 加强国际交流与合作

依托铜仁职业技术大学“一带一路”“中文+职业技能”国际教育交流平台、贵茶集团农业国际高质量贸易基地等国际平台开展茶文化、茶叶审评、茶艺交流与培训 4 次，交流培训 80 人次。邀请土耳其安卡拉戈尔巴希乌福克大学教育学院特殊教育系 Hasan Said Tortop 教授做“推动职业教育与培训（VET）的研究与创新”特邀主旨演讲 1 期。

三、校企合作育人成效

（一）提升了教师的教学能力

项目实施过程中，专业承办了 2024 年全国行业职业技能竞赛——第七届全国茶业职业技能竞赛贵州省铜仁市选拔赛、2025 年贵州省“人才日”铜仁市系列活动暨全市第二届职业技能人才大赛茶艺比赛，积累了办赛经验，提高了办赛水平，得到了参赛单位的一致好评。茶叶生产与加工技术专业主持贵州省教育教学成果奖申报获一等奖 1 项，团队获特等奖 1 项，2024 年被评为

“巾帼建功先进集体”和“铜仁市三八红旗集体”。校企双导师通过教学能力提升培训、职业技能培训等，教学和技能水平得到显著提升。教师指导学生参赛、参加教学比赛、评优、评先，荣获国家、省、市、院级各类表彰共 15 项。项目合作企业贵茶集团荣获“产教融合之星企业”称号。

（二）优化了产教融合实训基地条件

校企共建产教融合实践教学基地，深耕人才培养、师资建设等领域。基地坐落铜仁，硬件精良，集多元功能于一体，配备完备教学场所、百亩试验茶园及日本先进制茶设备，场地设施充足。近三年累计投入 650 余万元，全力支撑基地建设 with 产教融合发展。

（三）加深了专业与企业的融合度

校企双方通过组建“贵州抹茶现场工程师学院”，成立现场工程师管理委员会，运行“按季分段、分岗轮训”双主体育人模式，加深了专业与企业的融合度，2024 年，贵州贵茶集团为“抹茶精英班”设立奖助学金制度，并为其发放生活补贴 13 万余元。2024 年学校为企业导师发放授课津贴 8 万余元，校企双方通过深度合作加深了专业与企业的融合度。

（四）开发了适合学徒企业培养的岗位能力课程

校企教师以工作过程为主线，按岗位所需品德、知识、能力为落脚点，以岗位工作任务为载体，开发了现场工程师岗位能力特色课程《抹茶加工训练》和《抹茶食品加工训练》，编写了课

程的岗位培训手册，规范了学徒企业学习内容，同时，对于指导贵州省茶相关专业学生企业实习，培养有着重要意义。

（五）提升了学生的职业能力水平

学生通过双导师校内知识和素质培养，企业实岗职业能力培养的方式，岗位适应能力和职业技能普遍提升，学徒参加职业技能大赛、“挑战杯”创新创业大赛获省级以上奖项 18 项，大幅提升了学生的职业技能水平。

四、问题与展望

一是强化组织引领，健全运行机制。组建项目工作运行领导小组，研判人才培养工作中的难点堵点问题，构建统筹协调、快速响应、高效落实的工作体系，牵头推进各项工作落地见效，确保工作有序衔接、闭环管理。

二是优化政策支撑，激发内生动力。聘请行业专家、高校教授组建专家咨询委员会，为校企人才培养工作提供专业咨询与科学评估。完善政策激励体系，出台企业教育培训成本分摊、职业教育责任落实等配套政策，以免费培训等优惠举措深化校企协同，健全绩效考核与激励机制，表彰先进试点班、优秀指导教师及学徒，增强企业社会责任感与服务意识。

三是规范经费管控，夯实保障基础。构建多元投入机制，设立人才培养专项经费。企业按职工工资总额一定比例足额提取教育培训经费，专项用于学徒培养；学校充分用好国家助学金政策，从办学收益中提取相应比例资金，保障工作稳步推进。

四是创新工作体系，提升试点质效。构建多方协同、职责明

晰的职业教育新机制，健全部门沟通协商、校企教产合作机制。依托专家咨询与专业指导委员会，完善科学决策机制；以课题科研为抓手，建立培养标准动态更新机制；组建督查小组与第三方评价机构，健全试点督查与社会评价机制，确保试点工作科学规范、常态长效。