

### 3.2.3 (2)

## 中职教育现代学徒制人才培养模式下《藏茶制作》课程实践研究

孟令峰

《藏茶制作》课程，在笔者所在的学校，茶叶生产与加工专业的一门专业方向课程。2014年，笔者所在学校在第三批国家中职改革发展示范学校建设期间，茶叶生产与加工专业被教育部列为重点支持建设的专业，学校根据四川省10+3特色产业发展要求，在茶叶行业协会和相关企业的主持下，将《藏茶制作》作为茶叶生产与加工专业的方向性拓展课程，以校本课程形式引进了该专业。在四川省级茶叶生产与加工特色专业建设过程中，主要从课程教学改革的方式进行实践。以期达到特色专业特色课程建设，高职量完成教学任务的目的。

### 1. 《藏茶制作》课程在专业中的定位与改革初衷

#### 1.1 课程在专业中的地位

本课程是中等职业学校茶叶生产与加工专业的一门专业方向课程，适用于中等职业学校茶叶生产与加工专业，是从事初级茶叶生产和藏茶制作的必修课程，其主要功能是使学生掌握藏茶文化、藏茶加工制作、其他黑茶制作的基础知识，具备藏茶制作的操作能力，并能藏茶销售，藏茶生产企业技术骨干等服务岗位。前导课程可设置为：

《茶叶初加工》、《茶叶精制》、《茶叶质量检验与审评》，应与《蒙顶山名优绿茶手工茶制作》同时开设，为学生的就业奠定基础。

#### 1.2 课程涉猎的主要教学内容

本课程涵盖了雅安藏茶的历史渊源、传承与发展、雅安藏茶生产与加工工艺（包含传统与革新的加工工艺与要求，通过学习能让学生掌握生产工艺的发展与变化）、茶艺、品饮和鉴赏方面的内容，还包括非遗传承企业发展情况的介绍。也可以说是藏茶生产纵深链条体现。让学生能够系统学习和了解雅安藏茶的发展。

### 1.3 课程内容与实施亟待解决的问题

一是《藏茶制作》课程涉及知识面比较广，需要从历史、加工、产品发展、饮用习惯、茶文化、品质鉴定、企业发展与文化等方面来学习，是一个多元的学习过程。比如藏茶加工环节的内容，因藏茶制作加工周期太长，几门课程很难进行教学实践，长期以来给课任老师带来困惑。就中职教育的特点来说，又必须结合生产实际进行教学，否则很难达到课程教学所规定的目标。二是传统课程排课方式给教师教学带来很大的困难，任课教师很难能够流畅的完成最基本的实训——藏茶传统工艺的手工制作实训。三是学生参与进来的程度很弱，很难形成一个整体的概念。

## 2. 基于现代学徒制的人才培养模式下《藏茶制作》的课程准备

2.1 组建教学团队。以企业专家、专业带头人、骨干教师等组成的顶层设计团队，“将学生成才作为合作办学的逻辑起点”，围绕教育的基础能力建设，系统设计校企联动制度；从社会、企业的需要出发（有什么需求开什么课）制订人才培养方案，将人才培养模式、课程结构与标准、师资队伍、教学模式、实训基地、教学组织、合作

评价、学生就业等要素进行系统设计，对接教学过程与生产过程，将素质教育与技能训练进行结合，校企合作双向互动协同培养高素质技能型茶叶生产与加工专业专门人才，推动专业设置与产业需求对接。

2.2 基于工匠精神，一体化现代学徒制人才培养模式。用一学年中职真实项目运营的学习，用心培育学生“工匠精神”，体现分阶段、分层次、递进性茶叶生产与加工专业人才培养，为学生多样化选择、多路径成才搭建“立交桥”，实现中高职教育的有机衔接，积极拓宽中职学生升学就业双通道。以企业员工的身份进入茶叶生产、销售等企业承担具体工作任务，从企业邀请工作经验达3年以上的优秀一线工作人员担任学生的企业师傅，以“学徒制”的形式进行指导与实习，通过企业师傅“心传身教”和“体知躬行”，让学生真切地体会到“工匠精神”的实质和内涵，形成精雕细琢、精益求精、严谨、专注的职业精神。此阶段结束后，学生需提交企业学徒实践报告，学徒制企业需提交学徒实践综合评价。

2.3 适应数字化时代教学模式变革的要求，构建“混合教学、线上线下双互动”教学模式。开启双向人才教学模式新渠道利用企业资源优势和现代化信息技术和教育手段，校企联合通过搭建“成长型互动网络学习平台”，构建“线上自主学习、线下面授辅导”相结合的混合式教学模式。

2.4 落实“上学即上班、上课即上岗、学习即工作、作品及产品”的职教理念。对学生实施企业化管理运营机制，完成由“自然人”向

“职业人”的有效转身校企联合组建的顶层设计团队深入企业调研，在此基础上，全面修订、完善学校的规章制度，落实“上学即上班、上课即上岗、学习即工作、作品及产品”的职教理念，明确岗位职责、明确工作目标、明确工作任务、明确工作标准、明确工作流程。在实训室、教室、宿舍推行企业管理制度，将教师和学生都视为企业员工，教师是师傅，学生是徒弟，只要是企业员工，一言一行均应符合企业管理的要求；通过开展形式多样、丰富多彩的职场模拟活动，让学生体验“上岗”的感觉，“触摸”上岗的感受，完成由“自然人”向“职业人”的有效转身。

### 3. 基于现代学徒制的人才培养模式下《藏茶制作》的教学计划

《藏茶制作》是茶叶生产与加工专业方向课程，教学计划安排在第四学期开设，以真是生产环境以及企业调研为主要学习方式，通过创新创业、校企合作、工学结合、定岗工作的人才培养模式，使学生“零距离”接触茶叶生产。计划课时 108 学时/学期，按照传统课时安排平均分配至每周课时 6 节/周，很难完成藏茶生产等相关教学环节，甚至连藏茶传统手工制作都无法完成。

#### 3.1 集中安排《藏茶制作》课程

建议茶叶生产与加工专业根据生产季节实际情况，实行连续分段安排生产实践相关课程。一周之内集中两天在校内完成基础课等内容的学习，集中三天安排专业课程，并且专业课程是连续进行行课。比如《藏茶制作》按照每周 6 节课需要安排 18 周，按照每周安排三天

就是 18 节，集中 6 周就可以完成相关教学，并且是教学团队联合教学，即避免了教师的“偏科”，又形成了团队协调机制。

### 3.2 制定《藏茶制作》课程计划

序号	内容	授课方式	地点	学时
1	雅安藏茶的历史渊源	理论授课 参观考察	校内 中国藏茶村藏茶博物馆参观	8
2	雅安藏茶的传统制作工艺	理论授课 实践课程	校内学习基础知识 企业教师和师傅共同授课	18
3	雅安藏茶的革新制作工艺	实践课程	企业教师和师傅共同授课	18
4	雅安藏茶精制加工工艺	实践课程	企业教师和师傅共同授课	18
5	雅安藏茶的传承	实践课程	生产企业教师和师傅共同授课	10
6	雅安藏茶饮用习俗	理论授课 实践课程	教师校内实训室授课 企业师傅介绍经验	8
7	雅安藏茶茶艺	理论授课 实践课程	教师校内实训室授课 企业师傅介绍经验	8
8	雅安藏茶品鉴	理论授课 实践课程	教师校内实训室授课 企业师傅介绍经验	8
9	现代雅安藏茶主要生产企业	实践课程	参观、企业师傅授课	8
机动、考核				4

#### 4. 基于现代学徒制的人才培养模式下《藏茶制作》的教学成果

4.1 针对性的将茶叶生产与加工人才培养目标与企业的岗位要求对接。

通过该课程对于茶叶生产与加工专业对人才的培养更有针对性，能够使茶叶生产与加工专业设置、培养方案、教学内容和实践环节更贴近社会发展需求，不仅让学校及时充分了解企业对学生综合素质的要求，同时可以有针对性地将培养目标与企业的岗位要求相对接，在更短的时间内完成人才的培养任务。针对学习该课程的学生，进行茶叶生产与加工理论笔试与岗位实践技能考核相结合的摸底考试，完成对学生专业基础掌握情况的采集；将企业活动中的问题带到课堂上讨论研究，不仅对企业的项目运营流程有所了解，培养学生的上岗意识，拓宽学生的知识面，增强学生的社会适应能力，推动课堂教学改革创新。通过以上方式，帮助学生熟悉企业架构，建立起企业化团队生产的概念，培养学生的团队协作精神。

#### 4.2 可利用本土优势对接产业，发展校企合作。

为学生提供了接触茶叶生产产业链的机会，使学生可以较为全面地了解不同岗位企业运营中的差别，构建因岗位不同的运营思维和运营策略。以真实项目为载体，将项目运营全过程分解为若干工作任务，再把教学内容巧妙地嵌入每个任务中，通过对学生依序发布工作任务，使教学内容同步展开。在此过程中，邀请企业导师引导学生提出解决问题的思路和方法，给予学生及时的指导和帮助，鼓励学生进行实际

操作，使实践教学过程与项目运营过程有机结合，使学生在边学边做中完成工作任务，获得职业能力的提升。

3. 增强学生的专业信念，提高班级管理效果，使班级管理与企业要求贴合的愈加紧密。

实施班级企业化管理，学生在学习生活过程中不断接触企业的各项管理制度，能体会到企业管理的目的意义，明确企业对每个员工的要求，并会用企业的制度来管理约束自己。校企联合办学在日常的教育教学过程中让“工匠精神”渗透到学生的思想里，内化为自身的一种职业意识，既对学生进行专业操作技能的训练，同时更注重职业精神的磨炼，使学生毕业后能快速适应社会，加快学生成长步伐。

通过此课程学习能全面提高职业教育的吸引力和评价客观性；在管理机制上，顺应职业教育新体系要求，改变传统的班级管理方式，实施企业制度化管理，使学生在企业文化熏陶下自我管理、自主管理，提前适应企业管理模式，与企业节奏合拍，缩短学生与企业的磨合期。最终实现校企强强联合，主动合作、深度融合的为行业、企业培养全方位发展的高质量技术技能型茶业人才。