食用菌技术专项职业能力考核规范

（2023版）

**一、定义**

运用食用菌生产技术，搭建菌菇栽培场所，做好培养基配制，菌种鉴别和接种，以菌菇栽培、管理、采收和储运的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

**三、 能力标准与鉴定内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 能力名称： 食用菌技术 职业领域： 食用菌生产与管理 | | | |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核  比重 |
| （一）  菌种  鉴别接菌 | 1.能判断菌种质量。  2.能正确规范接菌。 | 1.菌种质量判断标准。  2.接种技术规范。 | 20% |
| （二）  菌菇  栽培管理 | 1.栽培场所搭建：  （1）能了解各菌类栽培场所要求。  （2）能搭建简易栽培场所。 | 1.栽培场所的搭建原则、要求。2.栽培场所的维护、管理知识。 | 10% |
| 2.原料准备和菌包/棒生产：  （1）能根据菌类选择原料。  （2）能根据菌类进行原料和水分的合理搭配。  （3）能了解菌包/棒生产过程注意事项。  （4）能进行培养基灭菌和场所清洗消毒。 | 1.菌类栽培模式、原料要求等相关知识。  2.菌类培养基本要求及制备过程注意事项。  3.灭菌和消毒的基本原理。 | 20% |
| 3.食用菌栽培管理：  （1）能完成菇生产工艺流程。  （2）能了解食用菌发菌期、出菇期所需温度、光照、水分、气体等环境条件。  （3）能管理生长发育各阶段。  （4）能防治常见病虫害。 | 1.银耳、黑木耳、香菇、茶薪菇、平菇、金针菇、鸡腿菇、鹿茸菇、猴头菇、滑子菇、海鲜菇等发菌期、出菇期生长发育的环境条件，以及栽培管理知识和工艺流程等相关知识。  2.病虫害侵染特征和发生原因等知识。  3.病虫害种类、发生期及防治等相关知识。 | 40% |
| （三）  菌菇  采收储运 | 1.能适时采收鲜菇。  2.能根据销售渠道选择适当的保鲜、储存和运输方法。 | 1.食用菌生长知识.  2.食用菌保鲜、储存和运输方法。 | 10% |

**四、鉴定要求**

* 1. 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

* 1. 考评员构成

考评员应具备一定的食用菌技术专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

* 1. 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为180min。

* 1. 鉴定场地设备要求

考场面积不小于150平方米，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施