食用菌技术专项职业能力考核规范

**一、定义**

 从事食用菌菌种培养、保藏，栽培场所的建造，培养料的准备以及菌类的栽培管理、采收、加工、贮藏的能力。

**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： 食用菌生产与菌种制作 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）食用菌栽培与管理 | 1.能搭建食用菌棚室及改良型日光温室，能维修与管理 | 1.棚室及改良型日光温室的搭建原则及要求、维护与管理 | 5％ |
| 2.能粉粹、配制培养料、能装袋、上床、播种操作 | 2.栽培袋规格、培养料装袋、上床、播种操作方法 | 5％ |
| 3.能调控栽培场所环境因素 | 温度、光照、水分、气体等环境因素调节方法 | 5％ |
| 4.能对常见病虫害防治与管理 | 识别病虫害侵染特征，病虫害种类、发生期及防治。 | 5％ |
| 5.食用菌栽培管理：能指出3种食用菌发菌期、出菇期所需温度、光照、水分、气体等环境条件；能进行常规栽培与管理 | 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。 | 10% |
| （二）食用菌产品加工 | 1.鲜菇采收：适时并正确采收 | 食用菌生长知识 | 10％ |
| 2.商品菇盐渍加工：能对3种商品菇盐渍加工 | 盐渍加工的技术 | 5％ |
| 3.商品菇干制：能选择干制方法，进行3种商品菇干制 | 干制加工的技术要求 | 5％ |
| 4.食用菌保鲜技术：能选择保鲜方法，能实施3种以上食用菌保鲜 | 食用菌商品菇的保鲜方法与技术要求 | 10％ |
| （三）食用菌菌种制作 | 1.能进行混合料配置，原种、栽培种的制作培养与识别 | 1.制作混合料、原种、栽培种的程序与技术要求 | 10％ |
| 2.能菌种转接，消毒灭菌 | 2.消毒灭菌的方法与技术，接种技术操作。 | 10％ |
| 3.能选择原种、栽培种短期贮藏方法， | 3.原种、栽培种的贮藏要求与方法 | 10％ |
| 4.能进行试管母种制作与培养 | 4.培养基配置原则，制作试管母种的程序与技术 | 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. 鉴定场地和设备要求

考场面积不小于150㎡，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。