

# 香菇栽培专项职业能力考核规范

一、定义：按照要求配制培养料、制作菌棒并进行管理等能力。

二、适用对象：运用和准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准和考核内容

能力名称：香菇栽培		职业领域：农作物生产人员	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
(一) 口试：培养料、菌棒长度、培养料含水量	正确叙述主料和辅料，菌棒长度和含水量范围	1. 主料：木屑-木屑要求质地致密，比重大，孔隙度小，木质素含量高 2. 辅料：麸皮或米糠；糖；缓冲材料-石膏，碳酸钙，过磷酸钙 3. 菌棒长 40-42 厘米，含水量 55%-65%	10%
(二) 脱袋斜置畦式栽培拌料	培养料搅拌均匀、顺序准确，准确把握培养料含水量	1、先将干料搅拌均匀，再将糖等可溶性辅料用清水配成母液，与水一起混入干料，翻拌数次达均匀 2、握料法判断培养料含水量。用手抓紧握紧，若指间无水痕，料不成团，则含水量在 55%以下。若有数滴滴下，表示含水量超过 65%	30%
(三) 填料	将培养料装袋	1 配制好的培养料及时装入塑料袋中，在保证不破带的情况下尽可能将料装实、装紧。 2 料装好后应马上扎紧 3 菌棒长度 40-42 厘米，料湿重 1.8-2.0 千克	10%
(四) 覆土栽培菌棒制作	注意配方与脱袋斜置畦式的区别	1. 和脱袋斜置畦式不同的是在配方中添加 0.1-0.2%的活性炭 2 拌料，装袋与脱袋斜置畦式栽培相同	20%
(五) 菌棒刺孔	准确掌握刺孔数量、深度及时机	1. 第一次在接种穴周围刺 3-4 个；第二次刺 4-5 个；第三次用钉板拍打菌棒 2. 刺孔不能太靠边太深 3. 菌棒刺孔后温度升高，注意疏散和通风，严防烧菌，气温在 28 度以上一般不要大规模刺孔	20%
(六) 下田覆土	准备材料、排场、脱袋覆土	1. 潮沙土混合 2%-3%石灰粉或风化土混合 1%石灰粉或碾细的火烧土 2. 排场。菌丝达到生理成熟，转色率达到 30%时，搬进菌棚排放于畦面上修养，7-10 天后，用利刀片沿接种口划破塑料袋，划口朝下排放	10%

		3. 接种穴朝上菌棒排放平卧于畦面上, 盖上塑料薄膜。7-10 天后用土质疏松、不易板结、保湿性好、无杂菌和虫卵并拌入 5%石灰的潮沙土或火烧土填满菌棒之间缝隙, 并注水加土, 直至使菌棒间隙被土充实	
--	--	--	--

#### 四、考核要求:

##### (一) 申报条件

达到法定劳动年龄, 具备相应技能的劳动者均可申报。

##### (二) 考评员构成

考评人员应具备熟练的食用菌栽培专业知识和操作经验, 并具有考评员及以上资格, 每个考评组不少于 3 名考评员。

##### (三) 考核方式和时间

采取现场操作的方式进行, 时间不少于 30min。

##### (四) 考核场地要求

场地方便人员考核, 至少有一架菌棚。