

# Formulation of Curriculum Standard of Edible Mushroom Cultivation Technology in Higher Vocational Colleges

Hua Wang

Yili Vocational and Technical College, Yining Xinjiang  
Email: nxy-wh@163.com

Received: Jun. 12<sup>th</sup>, 2019; accepted: Jun. 26<sup>th</sup>, 2019; published: Jul. 3<sup>rd</sup>, 2019

---

## Abstract

Curriculum standard is the scientific basis for the implementation of curriculum teaching. In order to complete the teaching task of edible fungi cultivation technology, this paper takes the formulation of curriculum standard as an example to narrate the content and requirements of the formulation of curriculum standard and provide guarantee for the smooth implementation of curriculum teaching.

## Keywords

Higher Vocational Education, Cultivation of Edible Fungi, Curriculum Standard

---

# 高职《食用菌栽培技术》课程标准的制定

王 华

伊犁职业技术学院, 新疆 伊宁  
Email: nxy-wh@163.com

收稿日期: 2019年6月12日; 录用日期: 2019年6月26日; 发布日期: 2019年7月3日

---

## 摘 要

课程标准是课程教学实施的科学依据, 为完成《食用菌栽培技术》课程教学任务, 本文以该课程标准制定为例, 叙述了该课程标准制定的内容及要求, 为课程教学的顺利实施提供保证。

## 关键词

高职，食用菌栽培，课程标准

Copyright © 2019 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 引言

《食用菌栽培技术》课程是我院设施农业与装备专业和绿色食品生产与检验专业的核心课程之一，是专业人才培养方案中列出的校企开发的基于工作过程的一门课程。本课程标准的制定是根据专业人才培养方案要求定制。

该课程是在学习了《农业微生物》《设施园艺》《土壤肥料》等相关课程的基础上设置的，通过学习理论和实训，使学生能熟练掌握食用菌栽培的必需的理论知识和技能，具备在食用菌生产过程中发现问题、分析问题、解决问题、指导生产、管理生产的综合能力，适应食用菌栽培和管理的各工作岗位，为食用菌生产企业、新农村建设等领域培养具有职业知识、职业能力的高技能型人才。

## 2. 课程设计理念

依照设施农业与装备专业和绿色食品生产与检验专业职业岗位的任职要求和具体工作过程，培养学生食用菌栽培及管理的职业能力。依据食用菌菌种培育工和食用菌生产工岗位标准选择教学内容，结合生产实际安排教学进程，依据工作内容选择评价方法，体现课程的“职业性、实践性、生产需要”的课程理念。

## 3. 课程设计思路

以职业岗位需求为导向，以突出职业能力为培养目标，按工学结合的要求，校企合作、工学交替、课堂与实习地点一体化等教学模式进行课程教学方案设计，以培养和训练学生的专业能力、方法能力和社会能力。

### 3.1. 校企共同开发课程

在课程建设过程中与地方现代设施农业相关行业、企业合作，开展课程教学内容、教材、师资队伍及实训基地等共建工作。

### 3.2. 校企共同确定教学内容

课程团队根据食用菌栽培职业岗位的要求构建课程内容框架，并通过对典型工作任务、职业能力分析设计学习情境。最后由行业、企业专业技术专家及教育专家、专任教师共同确定符合行业、企业对高素质人才要求的课程教学内容。

### 3.3. 行校、企校合作共建实训基地

本着“互助、共赢”原则，学校与行业、企业共建校外生产性实训基地。基地能满足学生参观，实训和实习，可提供真实的工作岗位，让学生参与到整个生产流程中，切实提升学生的专业技能水平。

### 3.4. 根据工作任务设计学习情境和学习任务

根据食用菌栽培相应岗位的典型工作任务、工作过程、学习情境和学习任务。始终遵循学生职业成长规律，按照工作任务由“单一到综合”、“由简单到复杂”的顺序设计安排教学内容。

### 3.5. 采用“场室一体化”、“工学结合”等模式开展课程教学

通过“场室一体化”、“工学结合”等教学模式进行单项训练和岗位实训，从而将食用菌栽培的各个步骤有机结合起来，培养学生的职业综合能力。

### 3.6. 强调“岗位要求和学生需求并重”设计课程

课程设计中不仅充分考虑完成岗位(群)需要的职业能力，还充分考虑学生的身心发展特点，将学生的可持续发展能力培养需求贯穿于职业能力培养之中。

### 3.7. 强调“职业技能和职业道德有机统一”设计课程

利用顶岗实习、毕业实习到相关行业进行岗位实训，培养职业能力。通过岗位实训，学生不但可练就熟练的专业技能，在行业、企业文化的熏陶下，还能培养学生的学习能力、协作能力和社会交往能力，学习行业、企业先进的技术和经验，学会与人共处，培养团队协作精神，培养良好的职业道德和社会责任感，爱岗敬业。

## 4. 课程目标

《食用菌栽培技术》课程是为培养现代农业专业人才服务的，根据食用菌栽培技术学习领域和职业岗位(群)的任职要求，按照“职业岗位(菌种培育工、食用菌生产工)”的职业资格标准，突出职业能力的培养。

### 4.1. 知识目标

掌握常见食用菌的种类及生产环境；熟知各种菌种生产设备的用途及常用培养基配方；消毒和灭菌原理；鉴定菌种质量及保藏知识；掌握本地区常见食用菌病虫害；掌握食用菌采后的生理变化及食用菌进行干制和盐渍加工知识。

### 4.2. 能力目标

能熟练操作食用菌生产设备、制作培养基、菌种保藏；能进行平菇和香菇等食用菌的栽培技术；能正确识别本地区一些常见食用菌栽培中的病、虫害，并提出综合防治措施；会进行平菇、香菇等食用菌的保鲜、干制和盐渍加工。

### 4.3. 素质目标

培养吃苦耐劳、敢于面对失败、爱岗敬业的职业精神组织；培养团队合作能力、沟通、语言表达能力；培养一丝不苟的工作作风；培养环境意识、社会责任感、参与意识、自信心。

## 5. 课程内容与教学要求

### 5.1. 课程内容

由行业、企业和学校三方从食用菌栽培职业岗位所需入手，根据典型工作任务确定教学内容，以典型工作任务为目标，以职业能力为主线，以真实工作环境为依托，以完整的工作过程为行动导向确定课

程内容[1][2]。主要研究食用菌的形态构造、生长发育规律、栽培技术、加工技术以及病虫害防治，见图1。

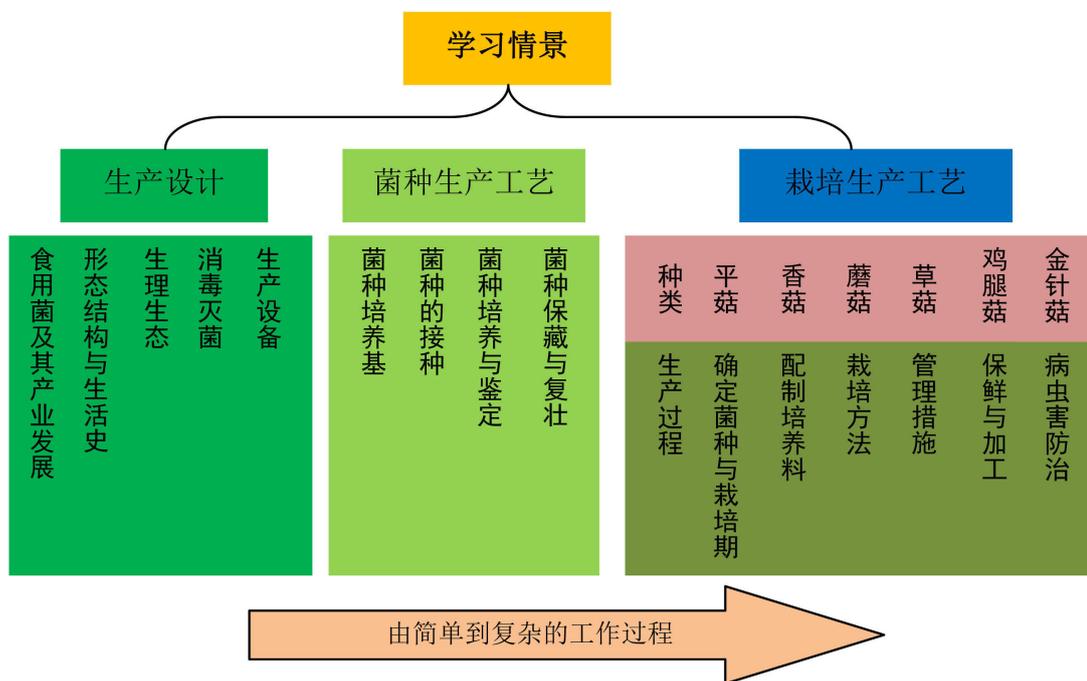


Figure 1. Learning scenario  
图 1. 学习情景

### 5.2. 教学要求

为保证教学过程的顺利实施，对授课教师素质、教学环境、教学文件、教材等做出相应的要求。例如表 1：

Table 1. Scenario 2 seed production and preservation of edible fungi  
表 1. 情景 2 食用菌制种与保藏

学习情境名称	情景2：食用菌制种与保藏 子情景2：消毒与灭菌和母种培养基配制及母种接种与培养	学时数	2
学习目标	1) 针对不同的对象能选择出最佳的消毒或灭菌方法。 2) 能熟练配制母种培养基并进行母种的接种与培养。 3) 培养一丝不苟的工作作风。		
学习内容	教学方法和建议		
1) 物理消毒灭菌 2) 化学消毒与灭菌 3) 母种培养基的配制 4) 母种的接种与培养	1) 建议采用现场教学、多媒体教学等教学方法。 2) 建议学生通过实训来掌握消毒与灭菌、母种培养基制作等技能。		
工具与媒体	学生已有基础	教师所需要的执教能力	
电脑、投影仪、教材、课件、课程标准、授课计划、教案、讲稿、日志等。	已学习过消毒与灭菌的基本原理，能正确使用衡量器具，会无菌操作。	具有教学组织能力，具备扎实的食用菌理论基础和实践能力；懂电脑操作、会制作课件；动手能力强，能熟练消毒与灭菌，会配制培养基、接种、培养等技能。	

## 6. 教学评价

为真实客观评价学生的学习态度、知识的掌握程度以及实践操作能力,建议采用多元化评价方法[3],既重视学习过程,又能突出阶段评价,注重学生的动手能力,理论和实践一体化,激发学生学习热情,建议采用以下评价标准。

考核标准:课程学习的态度(10%),主要根据学生上课出勤率评价;作业(20%),按照上交作业次数和作业正确率给予相应的评分;实验、实训(40%),针对课程实训和教学实习具体操作过程,操作结果给予不同的分数;期末考试成绩(30%),通过卷面评分获得。见表 2。

Table 2. Course assessment criteria

表 2. 课程考核标准

考核方式	过程考核(项目考核) 70%			期末考核30% (卷面考核)
	上课考勤	平时作业	实操考核	
	10 分	20 分	40 分	30 分
考核实施	由任课教师根据学生上课表现进行考核	主讲教师根据学生完成作业情况考核	由主讲教师、实训指导教师对学生进行项目操作考核	教务处组织实施
考核标准	根据学生上课出勤率决定。满勤为 10 分,缺勤按照缺勤次数占课程全程教学次数的百分数扣除相应的分数。	根据学生平时作业完成情况给分,按照上交作业次数和作业正确率给予对应的分数。	结合《食用菌栽培》课程实训和教学实习进行操作,针对具体操作结果给予不同的分数。	根据卷面评分标准给予相应的分数。

课程标准是课程教学、评价和考核的依据,是加强课程建设和实现专业人才培养目标的保障。专业课程标准能体现专业教学对学生知识与技能、过程与方法、态度与情感等的基本要求,同时明确课程性质、目标、设计思路、内容选择、教学要求、课程资源等要求,通过课程标准的制定和实施,能及时发现在教学过程中存在的问题,并对以后课程标准的修订提出科学的意见及建议。

## 参考文献

- [1] 王锋尖,潘坤,周向宇. 基于工作过程的食用菌栽培技术课程学习情境设计[J]. 安徽农业科学, 2012, 40(22): 11508-11509.
- [2] 牛贞福,国淑梅. 基于工作过程导向的《食用菌栽培》课程建设与教学实践[J]. 山东省农业管理干部学院学报, 2011(28): 176-178.
- [3] 陈敏,邱明. 《食用菌栽培技术》课程教学改革与实践[J]. 教改创新, 2013(11): 42-43.

**Hans** 汉斯

### 知网检索的两种方式:

1. 打开知网首页: <http://cnki.net/>, 点击页面中“外文资源总库 CNKI SCHOLAR”, 跳转至: <http://scholar.cnki.net/new>, 搜索框内直接输入文章标题, 即可查询; 或点击“高级检索”, 下拉列表框选择: [ISSN], 输入期刊 ISSN: 2160-4398, 即可查询。
2. 通过知网首页 <http://cnki.net/> 顶部“旧版入口”进入知网旧版: <http://www.cnki.net/old/>, 左侧选择“国际文献总库”进入, 搜索框直接输入文章标题, 即可查询。

投稿请点击: <http://www.hanspub.org/Submission.aspx>

期刊邮箱: [ve@hanspub.org](mailto:ve@hanspub.org)