

《食用菌技术》教改总结

城乡建设工程系 王增池

2009年我所承担的《食用菌技术》课程进行了基于工作过程的教学改革，并首批通过了学院课改成果的验收。本课程教学改革主要体现在以下几方面：

一、重新进行课程定位

在综合分析学院办学定位、专业人才培养目标及课程背景的基础上，确定《食用菌技术》课程定位为：是生物技术及应用专业的一门核心课程，是生产及经营、园艺专业的选修课程，是面向，务区域经济；为食用菌生产企业、高科技生园，业技术、新村建设等领域，培养具有职业知识、职业能职业素质的高技能型人才。

二、确定新的课程设计理念

即围一核：培养学生职业能；

坚持一合作：行业企业合作；

突出五一体化：教学内容工作任务、教学景工作环境、教师企业教师、、学生企业员工、作业工作产品一体化。

、教学内容的改革

（一）教学目标

以新的课程设计理念为基础，重新确定了教学目标

1、职业技能目标

- （1）能独立、分析组织食用菌生产领域中的新信息
- （2）会操作及维护食用菌生产及设
- （3）会用无菌操作技术培育各级菌
- （4）会用袋栽、栽成栽培主要菌类

2、职业知识目标

- （1）明确食用菌的作用及其产业现状发展趋势
- （2）食用菌菌生产技术的理及方
- （3）比较不同菇类的生物学特性，阐明各菌类在栽培理上的特
- （4）识食用菌主要病虫害的危害症状，清楚发生条件，会选用有的

治措施

3、职业素质养成目标

(1) 感

培养健康的审美趣、进取的人生度、诚实守信，培养健全的人格，热爱食用菌行业，有食用菌产业的责任感。

(2) 度

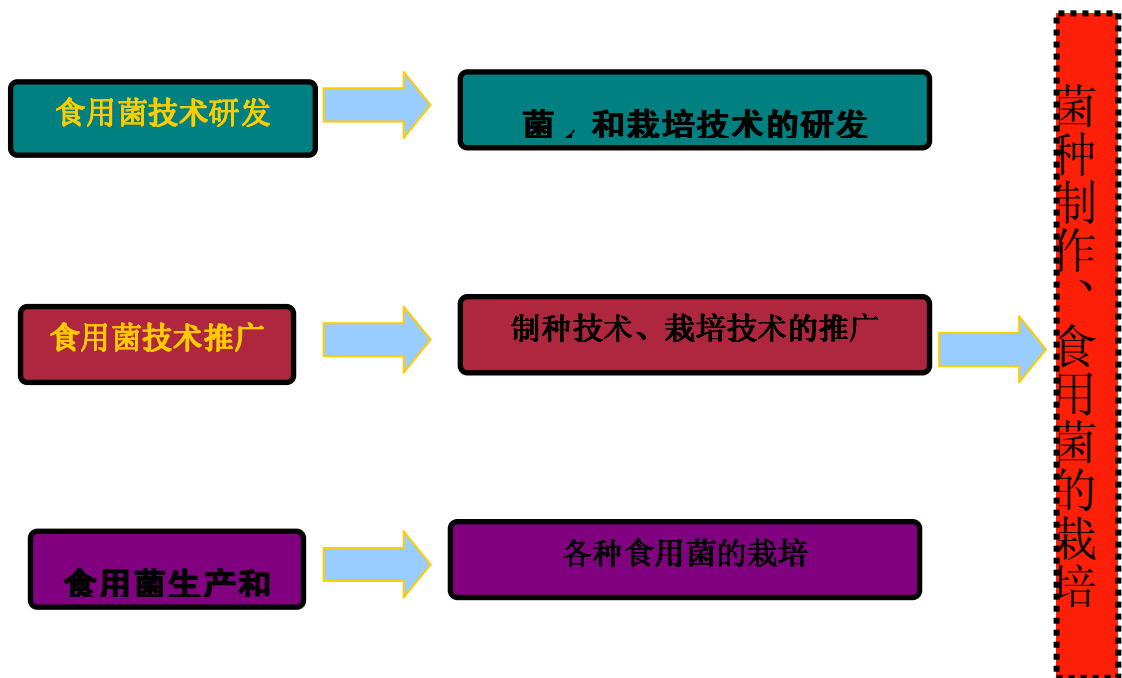
树立崇尚科学、求实和创新的科学度，培养吃苦耐劳和团级合作的精神，增强经受挫折的能。

(3)

在学习或各实践活动中，能分析自的成不；能发现、分析，并采取正确的解决措施。

(二) 教学内容的设计

1、课程典型工作任务的确定 根据课程所应的工作位，确定了本课程的典型工作任务为菌作和食用菌的栽培。



2、教学内容的选取

根据所确定的典型工作任务，据完成本任务的工作过程所需要完成的工作，确定所要学习的知识。

| 任务 | 工作过程 | 完成工作 | 应知识 |
|----------|-------|----------|---------------------|
| 菌作、食用菌栽培 | 菌作 | 职业景知 | 食用菌及其产业、结、生理生、菌、生产设 |
| | | 、、栽培的作 | 培养基作、接、培养定、 |
| | 食用菌栽培 | 职业景知 | 食用菌及其产业、结、生理生、菌、生产设 |
| | | 各食用菌的栽培理 | 菇、菇、菇、菇、菇、栽培技术 |

3、教学载体的选取

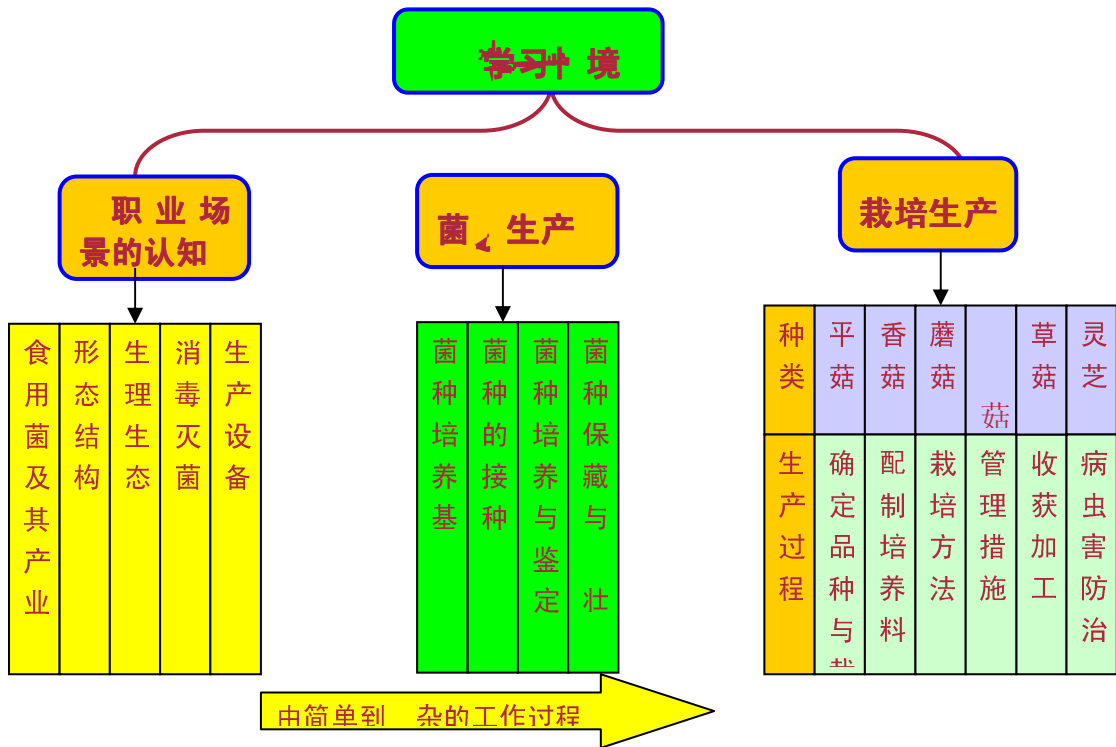
有了完成典型工作任务所应知识，接下来确定每一教学内容的任务载体。

| 教学内容 | 任务载体 | 教学内容 | 任务载体 |
|---------|----------------------|------|---------|
| 食用菌及其产业 | 食用菌的营养和用；食用菌的 | 菌 | 菇、及菇菌的 |
| 结 | 菇等食用菌的知 | 菇栽培 | 栽培200的菇 |
| 生理生 | 食用菌生所需的营养及境条件 | 菇栽培 | 栽培200的菇 |
| 菌 | 用菌方 | 菇栽培 | 栽培200的菇 |
| 生产设 | 主要设的用 | 菇栽培 | 栽培300的菇 |
| 菌培养基 | 菇、等的、和栽培培养基 | 菇栽培 | 栽培200的菇 |
| 菌接 | 菇的实体组织分、菇、菇的、接、接栽培技术 | 栽培 | 栽培300的 |
| 培养和定 | 菇、等食用菌、及栽培的培养及 | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | 定 | | |
|--|---|--|--|

4、学习 境的 成

《食用菌技术》是生物技术及应用专业的一门专业核 课程。本学习领域 食用菌职业 位能 的需求， 食用菌行业、企业人员 结合， 同进行《食用菌技术》课程的 发 设计。以实践为主 ，以培养学生职业能 为核 ，以食用菌工作过程为 据设计教学内容。 食用菌生产过程，生成了 性强的职业 景 知、菌 生产工艺和栽培生产工艺 学习 境，1 工作任务。学习 境的实施主要 、决 、计 、实施、 、 进行。通过1 工作任务的学习， 学生 实学会食用菌的基础理 知识、菌 分 、 技术及主要菌类的高产栽培新技术， 强实 动能 和创新能 ，为 食用菌科研、技术 发、 及应用等工作 定坚实基础。



教学 的设计

本学习领域在 学习 境、1 工作任务的实施过程中，本 以学生为主， 师为 的 ， 分发 学生的能动性， 用 体进行 教学、实 及生产实习实 教学，能 学生学会设计 、生产基 ；学会各级菌 的 作及 食用菌的栽培 理技术，培养学生在实 生产中发现 、分析 、解决 的能 ；培养学生的综合 维能 。

教学 的设计为： 景 任务 接受任务 知识
 学生 计 实施计 组 教师 总结 课下
 任务 理工作 、清 生。

、教学内容的实施

教学内容的实施 分体现了 、决 、计 、实施、 、 方面，
 下面以 菇栽培为 :

| | | | | |
|------|---|------------|--------------------------|----|
| 任务 | 发 料栽培 200 料的 菇 | 学 | 学生人 | 29 |
| 指 教师 | | 教学方 法 | 任务驱动法、分组教学法、教学法 | |
| 任务 点 | 实 及实 基 | 所 需 设备 及 料 | 媒体教学设备教学课件、 、铁锨、 、 菇菌种等。 | |
| 任务 | 以发 料栽培 200 料的 菇为任务,采用情境化的教学方 , 法(、决 、计 、实施、 、),结合本课程特点, 情景 布 任务 接受任务 知识 学 生制 计 实施计 组 教师点 总结 布 课下 料搜集任务 理,清 生的教学过程来完成任务,在 过程中学习 菇栽培的 理论知识 and 发 、栽培技术。 | | | |
| | 实施过程 | | | |
| 情境 下 | 菇栽培教学 。 学生对 菇栽培有一定感性 识, 在 过程中注 要 学生 出 任务, 学生 任务 。 45分 | | | |
| 布 任务 | 发 料栽培 200 料的 菇。1分 | | | |
| 接受任务 | 任务 分发 学生,学生接受任务。2分 | | | |

| | |
|-----------|--|
| 知识 | 在过程中，要结合学生课下所 料和教学 的内容进行问、组论，根据情，握学生解的内容，以发学生的学习兴趣。100分 |
| 制定计 | 学生制定工作计，经指下教师方实施。20分 |
| 实施计 | 实施计过程中，指下教师要根据学生操作进展的情进行指下，要求每组能独立完成任务。200分任务完成需要间，栽培管理课上学并不能满足，要求学生课下以组为位进行管理、。 |
| 组 | 各组对自己组的菇管理、出菇情进行总结，进行组。15分 |
| 教师点总结 | 根据学生各组工作任务完成情，指出各组取的方面以及在的不足，在点要注点及点用，以维护学生的自及与的积极性，应以鼓为主。15分 |
| 布置课下料搜集任务 | 要求学生搜集栽培料。2分 |
| 理，清生 | |

、教学方 改革

在教学中分用教学、任务动教学、分组教学、等新的教学方，分体现理实一体化教学；在本课程的教学，任务教学、分组教学体现的为突出，为食用菌栽培不同于其的课程，不课上操作、栽培课下每要进行理，所以为了发学生学习的趣，栽培理学生分组进行理，组进行比，组理的位，出菇，并学生每的理。来其理的成果在总成中，分发和动了学生的学习趣。

五、核方的改革

建立过程（任务）（课程）结合的方，强过

程 的重要性。过程 0 分，其中 素质 10 分、工 20 分
及技能 30 分； 40 分。 的 定方 了 面性， 重
了 本知识的 ， 强 了专业技能和综合素质的培养。具体 核要求 ：

| 方 | 过程 (目) 0 分 | | | (面) |
|---|-------------------------------|------------------------------|--|------------------------------------|
| | 素质 | 工 | 技能 | |
| | 10 分 | 20 分 | 30 分 | |
| 实 | 有 教 师根据 学生 现 进行 中 | 主 教师 根据学生完 成工 的质 进行 | 教师x 学生进行技能 操作 | 教 分 ， 学 教务 组织 |
| 标 | 分； 任务 实施过程 中的 分。 | 根据工 分标 进行 分 | 方 设计正确 10 分 操作过程正确 1 分 清 或 据 合理 分 | 建 型不 于 ： 解 、 、 、 、 、 。 |

综合所 ，《食用菌技术》课程教学改革取 了一 成 ， 发展的
职业教育的需求 有较 ， 定 在一 不 和 ，在 的教学中，
我 以 教学改革为 ， 完 和 高。

2010 年 4