

101-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	菇類栽培經驗談	科目序號 / 代號	3040 / BRI4021
開課系所	生物資源學系	學制 / 班級	大學日間部4年1班
任課教師	梁志欽	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(六)89A / J203	授課語言別	中文

課程簡介

食用菇類味美可口，營養豐富，防病抗癌，是良好的天然保健食品。隨著科技的進步，人類生活水準的提升，生鮮食用菇類已成為植物性食物、動物性食物及菌類食物等人類三大食物結構的組成之一，全世界的消費量與貿易量逐年在遞增。而藥用和食藥用兼具的菇類，所含的生理活性物質具有開發成為保健食品或藥品的潛力，市場前景可期。因此本課程目標為讓學生了解菇類栽培的基本概念、理論基礎，並注重理論與生產實際相結合，期待學生對菇類產業能全方位認識。

課程大綱

1. 菇類簡介
2. 菇類的應用
3. 菇類的生長發育
4. 菇類的栽培技術
5. 食用菇類的栽培要點
6. 藥用菇類的栽培要點

基本能力或先修課程

微生物學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  具備生命科學之基礎知識
-  具備開發與應用生物資源之基礎知能
-  具備生物多樣性永續利用之基本知能

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
--------	--------------	------------------	------	---------------	---------------------	---------------------------

具備生命科學之基礎知識	30%	具備記憶與理解生命科學知識的能力 具備操作生命科學實驗之能力 具備生命科學研究文獻之分析理解能力	講述法 校外參訪 學生上台報告	分組報告: 20% 作業: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 40%	加總: 100	30
具備開發與應用生物資源之基礎知能	60%	具備理解開發與應用生物資源之基礎知識 具備執行開發與應用生物資源技術之能力 具備操作生物產業所需實驗技術之能力	講述法 校外參訪 學生上台報告	分組報告: 20% 作業: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 40%	加總: 100	60
具備生物多樣性永續利用之基本知能	10%	熟悉本地生物多樣性的特色及永續利用的價值 熟悉生物多樣性調查方法與工具的操作及應用 能將生物多樣性知識應用於保育、旅遊與環境教育	講述法 校外參訪 學生上台報告	分組報告: 20% 作業: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 40%	加總: 100	10

成績稽核

書面報告: 40%
作業: 20%
分組報告: 20%
課程參與度: 20%

教科書(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
菇菌栽培手冊	陳士瑜; 陳惠		科學技術文獻出版社	2003

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	菇類簡介	100				
2	菇類簡介	100				
3	食用菇類的栽培要點	100				
4	菇類的應用	100				

5	菇類的應用	100	
6	菇類的應用(校外參訪)		100
7	食用菇類的栽培要點	100	
8	菇類的生長發育	100	
9	菇類的栽培技術	100	
10	食用菇類的栽培要點	100	
11	菇類的栽培技術	100	
12	食用菇類的栽培要點	100	
13	食用菇類的栽培要點	100	
14	食用菇類的栽培要點	100	
15	藥用菇類的栽培要點	100	
16	藥用菇類的栽培要點	100	
17	藥用菇類的栽培要點	100	
18	藥用菇類的栽培要點	100	
