

101-1 大葉大學 選課版課綱

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