

98-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	菇類栽培與應用	科目序號 / 代號	1781 / BRI3011
開課系所	生物資源學系	學制 / 班級	大學日間部3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	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)78 / J305 (三)5 / J305	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

全世界所發現的菇類已經超過10000種，其中可食用的種類已達2000種，但被人類馴化栽培的卻只有100種左右，約有35種具經濟性。絕大多數的菇類仍處於野生的狀態。近年來很多研究證明食用菇類具有生理功效，是理想的保健食品，因此從野生的菇類馴化到具有應用價值的開發上有很大的發展空間。本課程先從菇類的栽培歷史及生產狀況談起，到常見食藥用菇類的資料收集、營養生長及子實體出菇條件的探討、栽培推廣和菌絲體液體培養的相關研究等過程，加以說明。

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

成績稽核

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
----	----	----	-----	-----

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	菇類簡介	100				
2	菇類的栽培歷史及生產狀況	100				
3	菇類的形態結構	100				
4	菇類的生活史及良種選育	100				
5	菇類的生長發育及生態環境	100				
6	校外參觀		40			60
7	菇類的栽培技術	60	40			
8	菇類菌種的生產技術	60	40			
9	期中考					
10	食用菇類的栽培與應用(一)：洋菇、巴西洋菇、草菇	100				
11	食用菇類的栽培與應用(二)：金針菇、猴頭菇、柳松菇	100				
12	食用菇類的栽培與應用(三)：側耳類及香菇	100				
13	藥用菇類的培養與應用(一)：靈芝、雲芝、樟芝	100				
14	藥用菇類的培養與應用(二)：冬蟲夏草、蛹蟲草	100				
15	外生菌根菌的培養與應用(一)：松茸、塊菌、美味牛肝菌	100				
16	有毒的菇類與菇類的病蟲害及其防治	100				
17	期末報告	100				
18	期末考					