



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四植醫二A

授課老師：陳麗鈴,梁文進

學分數:2

課程大綱:

本課程內容包括:菇蕈世界與類別、菇蕈生物學、菇蕈栽培、菇蕈菌種製作、菇蕈栽培基質種類與準備、菇蕈菌絲營養生長及菇體發育與栽培環境、及台灣主要食藥用菇蕈的栽培。

outline:

The contents of this course are including the categories, biology and cultivation of mushroom, preparation of mushroom spawn and culture substrate, effects of cultivation environmental factors on vegetative growth and fruiting body development, and cultivation of major edible and medicinal mushrooms, such as common mushroom、paddy mushroom、oyster mushroom、Jelly fungi mushroom、almond portobello and shiitake in Taiwan.

教學型態:

課堂教學,遠距教學(同步)

成績考核方式:

平時成績:%

期中考:40%

期末考:40%

其它:實習報告 20%%

本科目教學目標:

因應世界農業發展潮流，為國培育兼具下列特色及能力之優秀”植物醫學”人才：

學士學程（植物醫師）1.具備植物健康管理之科技能力。

2.具備獨立思考、職場倫理及高尚品格。

參考書目:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.21~2.28	第1週：緒論 菇蕈定義、種類	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	2.28~3.07	第2週：菇蕈生物學 菇蕈分類 菇蕈組織構造與型態	
第3週	3.07~3.14	第3週：菇蕈栽培技術實習 培養基製作 菇蕈分離與培養	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.14~3.21	第4週：菇蕈生物學 菇蕈營養生長及生殖與生活史	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.21~3.28	第5週：菇蕈栽培技術實習 菇蕈菌種製作	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.28~4.04	第6週：菇蕈菌種 菇蕈菌源種分離培養之培養基，分離，培養，與保存。 菇蕈菌種之意義、種類與製作	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	4.04~4.11	第7週：菇蕈栽培基質 栽培基質：木屑、段木、禾草類栽培基質	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.11~4.18	第8週：菇蕈栽培技術實習 木屑栽培基質製作與接種	30日校課程委員會
第9週	4.18~4.25	第9週：期中考試 期中考試	3~9日期中考試
第10週	4.25~5.02	第10週：菇蕈栽培技術實習 禾草類栽培基質之堆肥化(堆肥製作)	13日教務會議，16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	5.02~5.09	第11週：菇蕈栽培 栽培基質接種與菇蕈菌絲營養生長	
第12週	5.09~5.16	第12週：菇蕈栽培 菇蕈菌菇體發育	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	5.16~5.23	第13週：菇蕈栽培環境管理 菇蕈菌菇體發育與栽培環境管理	
第14週	5.23~5.30	第14週：台灣主要菇蕈的栽培 洋菇栽培 https://meet.google.com/wbc-xwjv-yju	12日申請停修課程截止日
第15週	5.30~6.06	第15週：台灣主要菇蕈的栽培 巴西磨菇草菇栽培	
第16週	6.06~6.13	第16週：台灣主要菇蕈的栽培	22日校務會議。25日行憲紀



		校外菇蕈栽培場參觀	念日(放假)
第17週	6.13~6.20	第17週：台灣主要菇蕈的栽培 金針菇杏鮑菇栽培 香菇木耳栽培	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.20~6.27	第18週：期末考試 期末考試 110-2 菇蕈栽培技術期末考題;; 2022/06/23 假如你在地球某國家某鄉鎮，要自己創立菇蕈生產事業，請依下列事項寫出你的創業之生產計劃 1.;; 你想栽培何種菇蕈？為何你如此選定？ 2.;; 菇蕈原種如何獲得？如何保存？ 3.你要如何製備栽培用菌種？ 4.你要使用何種初級資材(raw materials)？為何你如此選定？ 5.你要以何栽培方式栽培你的菇蕈？當你選定菇蕈栽培之初級資材後， ;;; 你如何調配適宜栽培配方來生產你的菇蕈？ 6.;; 你要建造何種菇舍來生產你的菇蕈？為何你如此選定？ 7.;; 你要如何在菇舍內管理菇蕈菌絲生長，菇原體誘發及菇體生長發育？ · liangwj@mail.npust.edu.tw	5~11日期末考試，10~11日學生退宿