



《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：曾珍,陳麗鈴

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	2.19~2.25	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	2.26~3.03	第2週：菇蕈生物學 菇蕈分類 菇蕈組織構造與型態	
第3週	3.04~3.10	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	3.11~3.17	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	3.18~3.24	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	3.25~3.31	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	4.01~4.07	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(一)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.08~4.14	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	4.15~4.21	第9週：期中考試 期中考試	3~9日期中考試
第10週	4.22~4.28	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	4.29~5.05	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	5.06~5.12	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	5.13~5.19	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	5.20~5.26	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	5.27~6.02	第15週：台灣主要菇蕈的栽培 巴西蘑菇草菇栽培	
第16週	6.03~6.09	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	6.10~6.16	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	6.17~6.23	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