

<<食用菌生产>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产>>

13位ISBN编号：9787501980239

10位ISBN编号：7501980233

出版时间：2011-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杨桂梅

页数：311

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;食用菌生产&gt;&gt;

## 内容概要

本教材是编者根据多年来从事食用菌教学、科研和生产技术开发的经验，同时参阅了国内外食用菌文献资料，从中吸取了各地的先进经验编写而成。

具有如下特点：

1. 遵循综合职业能力的人才培养目标根据高职高专的培养目标和职业教育对象的特点，突破了传统教材的编写特点，以项目设计为载体，以能力培养和经验积累为指导思想的编写思路，围绕食用菌生产职业岗位实际工作任务所需要的知识、能力、素质要求，选取内容。

以模块的方式将食用菌生产分成不同的模块，通过理论和实践一体化教学来完成。

每个模块中设置的项目都是当前以及未来食用菌生产需要的技能，首先提出生产任务，然后按照生产工艺流程展开教学，使学生以技术员的身份，参与全程的生产管理，在真实的生产、学习情境中逐步引导学生完成学习任务。

关注学生职业成长，满足学生个人发展需求，全面提升学生素质，为学生可持续发展奠定良好的基础。

2. 体现农业的可持续发展食用菌代料栽培可有效地保护林业资源，又可充分利用木屑、农作物秸秆、玉米芯等农林副产品资源，还大大推进了食用菌生产的发展。

为此，本教材只介绍食用菌的代料栽培方法，借此展示食用菌生产的动向。

3. 突出工学结合特色本教材的内容安排紧密围绕“职业能力培养”这条主线，通过项目教学，把与技能相关的理论知识融合到技能项目中去，这样学生在各个技能项目的实训中，既明确了能力目标，努力训练这一能力，又能掌握为实现这一能力所必备的理论知识。

经过综合实训，学生可以基本掌握食用菌生产的综合技术能力。

技能模块都采取先提出生产任务，在完成生产任务的驱动下，从生产者、管理者的角度出发，按照生产工艺流程组织生产、管理生产，工学结合特色鲜明。

4. 涵盖职业资格标准将国家食用菌技术标准和菌类园艺工国家职业标准融入教材，使教材内容与行业发展和行业应职岗位实现准确对接。

5. 适用性强本教材叙述深入浅出，图文并茂，操作步骤具体、明确，具有较强的可操作性。

可作为应用型、技能型人才培养的各类相关专业教学使用，也可供各类培训、食用菌从业人员和爱好者参考使用。

## <<食用菌生产>>

### 书籍目录

#### 概述

#### 模块一 食用菌生产的基础知识

- 项目一 食用菌的类型与形态结构
- 项目二 食用菌生活环境与营养特点认知
- 项目三 食用菌生产的设备设施
- 项目四 消毒灭菌

#### 模块二 菌种生产

- 项目一 母种生产
- 项目二 菌种分离
- 项目三 原种生产
- 项目四 栽培种生产
- 项目五 液体菌种生产
- 项目六 菌种保藏

#### 模块三 食用菌栽培管理

- 项目一 平菇生产
- 项目二 香菇生产
- 项目三 金针菇生产
- 项目四 黑木耳生产
- 项目五 鸡腿菇生产
- 项目六 杏鲍菇生产
- 项目七 滑菇生产
- 项目八 双孢蘑菇生产

#### 模块四 食用菌的工厂化生产及食用菌保鲜与加工

- 项目一 食用菌的工厂化生产
- 项目二 食用菌生理病害的识别与预防
- 项目三 食用菌常见病虫害的识别与防治
- 项目四 食用菌保鲜与加工

#### 附录一 食用菌专业术语

#### 附录二 全国食用菌菌种暂行管理办法

#### 附录三 食用菌菌种生产技术规程

#### 附录四 菌类园艺工国家职业标准

#### 参考文献

<<食用菌生产>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>