

《现代食用菌生产技术(教育部高等学校高职高专生物技术类专业教学指导委员会推荐教材)》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2012年08月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787560980942

内容简介

《现代食用菌生产技术》介绍食用菌的生物学特性、菌种生产、优良品种栽培、病虫害防治、产品加工及市场营销等基础知识，并重点介绍菌种制作和选育，常规和新、优、特品种的无公害栽培及工厂化生产，珍稀品种驯化，产品无公害加工等技术。本书吸收食用菌产业现代*研究成果及行业生产形势发展的新理念，充分考虑学生的认知起点与思维理念，在概念学习、技能获得、问题解决、思维发展等方面与学生的心理特点相适应，“图文并茂，寓教于乐，深入浅出”。全书分为十五个学习情境，每个情境又以项目为单元；实践教学内容包括十八个技能实训项目及七个拓展技能实训项目。本书可以作为生物类、食品类、环境类、医药类相关专业教学用书，也可以作为相关企业进行职业技能培训、食用菌从业人员和爱好者参考用书。

目录

[显示全部信息](#)

前言

食用菌(除野生毒菌外)形态优美，营养丰富，味道鲜美，具有极高的食用及药用价值，历来被美誉为“山珍”。食用菌可成为美味菜肴，药用菌可成为济世良药，它们因“营养、保健、食疗”而倍受青睐。发展食用菌产业能充分利用农业资源，使之“变废为宝”，已成为“资源再循环”、“绿色环保”农业的可持续发展的朝阳产业。“食用菌生产技术”课程包括理论讲授和实训、实习等教学内容。本书介绍食用菌的生物学特性、菌种生产、优良品种栽培、病虫害防治、产品加工及市场营销等基础知识，并重点介绍菌种制作和选育，常规和新、优、特品种的无公害栽培及工厂化生产，珍稀品种驯化，产品无公害加工等技术。我们根据行业生产形势的发展及时优化改革教学内容，将最新成果及时编入教材中。信阳农业高等专科学校生物技术及应用、微生物技术及应用专业的核心课程“应用真菌生产技术”2008年被评为河南省省级精品课程。本书融合了河南省教育厅“食用菌新品种的引进、开发及标准化生产技术示范研究”项目(2009A180001)的一部分研究成果。本书及时吸收食用菌产业现代最新研究成果及行业生产形势发展的新理念，充分考虑学生的认知起点与思维理念，在概念学习、技能获得、问题解决、思维发展等方面与学生的心理特点相适应，“图文并茂，寓教于乐，深入浅出”。全书分为十五个学习情境，每个情境又以项目为单元，以食用菌生产所必需的基础知识、菌种

生产技术、栽培技术、病虫害防治、产品加工及市场营销为主要内容，具有显著的职业教育教材的特点，实践教学内容包括十八个技能实训项目及七个拓展技能实训项目，推陈出新，特色鲜明。本书由王德芝、刘瑞芳、马兰、林向群、张淑霞担任主编，周颖、刘敏、杨鸿森、谢春芹担任副主编。具体编写分工如下：学习情境一、学习情境八(3万字)由刘瑞芳编写；学习情境二、技能实训项目(4万字)由康瑞姣编写；学习情境三、学习情境十二、学习情境十四部分(4万字)由张红娟编写；学习情境四、学习情境十二部分(4万字)由刘敏编写；学习情境五由张淑霞编写；学习情境六、学习情境十二部分(4万字)由谷延泽编写；学习情境六部分(2万字)由王爱武编写；学习情境七、学习情境九部分(3.5万字)由杨鸿森编写；学习情境八、学习情境十五部分(4万字)由肖付才编写；学习情境八、学习情境十部分(4.5万字)由周颖编写；学习情境六、学习情境九部分(3.5万字)由韩文清编写；学习情境十部分(2万字)由刘明广编写；学习情境十部分(2万字)由马兰编写；学习情境十部分(2万字)由谢春芹编写；学习情境十一部分(2万字)由林向群编写；学习情境十一部分(2万字)由杨俊峰编写；学习情境十二及拓展技能实训项目(3万字)由王德芝编写；学习情境十三、学习情境十四部分(5万字)由汪金萍编写。全书由王德芝和刘瑞芳统稿、定稿。本书可以作为生物类、食品类、环境类、医药类相关专业教学用书，也可以作为相关企业进行职业技能培训、食用菌从业人员和爱好者参考用书。在编写过程中，华中科技大学出版社积极提供帮助，在此表示衷心感谢。并对引用内容和图片的公开出版书籍的作者表示感谢。由于时间仓促和编者水平有限，书中不足之处在所难免，欢迎广大同仁和读者批评指正。

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)