

<<食用菌生产>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产>>

13位ISBN编号：9787565501890

10位ISBN编号：7565501891

出版时间：2011-3

出版时间：中国农业大学出版社

作者：崔颂英 等著

页数：244

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>

## <<食用菌生产>>

### 内容概要

《食用菌生产（第2版）》（作者崔颂英、马兰、骆玉岐）是中国农业大学出版社高职高专“十二五”规划建设教材，也是辽宁农业职业技术学院国家示范性高职院校优质核心课程系列教材之一。

教材内容共划分制种技术、栽培技术、病虫害防治技术、保鲜与加工技术、营销技术5个典型工作任务，以及与5个典型工作任务相对应的19个学习情境。

教材按照生产季节和生产工艺，采取“提出生产任务→分析生产任务→解决生产任务”的思路展开编写。

制种技术、栽培技术两个典型工作任务着墨较多，是学习的重点。

《食用菌生产（第2版）》不仅可以作为高职高专院校农林类相关专业的教材，还可以作为中等职业技术学校相关教师和广大食用菌生产经营者及爱好者的参考用书。

## &lt;&lt;食用菌生产&gt;&gt;

## 书籍目录

典型工作任务一 制种技术学习情境一 母种生子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 母种培养基制作技术子情境四 母种扩繁与培养技术实验实训1&mdash;1&mdash;1：100支平菇母种培养基制作实验实训1&mdash;1&mdash;2：100支平菇母种扩繁技术图解拓展链接情境检测学习情境二 原种、栽培种生子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 原种、栽培种培养基制作技术子情境四 原种、栽培种扩繁与培养技术实验实训1&mdash;2&mdash;1：小麦原种培养基制作生产实训1&mdash;2&mdash;1：500瓶平菇原种8月10日用于栽培种生产使用生产实训1&mdash;2&mdash;2：1.8万瓶平菇栽培种9月1日投入栽培生产使用技术图解拓展链接情境检测典型工作任务二 栽培技术学习情境一 平菇栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;1&mdash;1：100延米日光温室发酵料生产平菇，鲜品9月中旬上市技术图解拓展链接情境检测学习情境二 香菇栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;2&mdash;1：100延长米日光温室生产香菇，鲜品9月中旬上市技术图解拓展链接情境检测学习情境三 双孢蘑菇栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;3&mdash;1：5000 m<sup>2</sup>床架(三层床架)生产双孢蘑菇，鲜品9月上旬上市技术图解拓展链接情境检测学习情境四 滑菇栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;4&mdash;1：1.0万块滑菇压块栽培，鲜品9月中旬上市技术图解拓展链接情境检测学习情境五 黑木耳栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;5&mdash;1：1.0万袋黑木耳露地摆放生产，6月中旬鲜品采收技术图解拓展链接情境检测学习情境六 金针菇栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;6&mdash;1：1.0万袋金针菇全熟料生产，鲜品9月中旬上市技术图解拓展链接情境检测学习情境七 鸡腿菇栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;7&mdash;1：667 m<sup>2</sup>露地棚架葡萄套种鸡腿菇，鲜品5月中旬上市技术图解拓展链接情境检测学习情境八 猴头栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;8&mdash;1：1.0万袋猴头全熟料袋栽生产，鲜品9月下旬上市技术图解拓展链接情境检测学习情境九 灵芝栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;9&mdash;1：1.0万袋灵芝代用料室外畦床栽培，6月下旬采收技术图解拓展链接情境检测学习情境十 蛹虫草栽培子情境一 相关资讯收集子情境二 生产计划制定子情境三 栽培管理技术生产实训2&mdash;10&mdash;1：1.0万瓶蛹虫草生产，10月上旬鲜品采收技术图解拓展链接情境检测典型工作任务三 病虫害防治技术学习情境一 菌丝体阶段病害识别与防治子情境一 菌丝体阶段侵染性病害子情境二 菌丝体阶段生理性病害技术图解拓展链接学习情境二 子实体阶段病虫害识别与防治子情境一 子实体阶段常见侵染性病害子情境二 子实体阶段常见虫害子情境三 子实体阶段常见生理性病害实验实训3&mdash;2&mdash;1：食用菌主要病虫害的识别与防治技术图解拓展链接典型工作任务四 保鲜与加工技术学习情境一 保鲜与初加工技术子情境一 保鲜技术子情境二 干制技术子情境三 盐渍技术子情境四 速冻技术实验实训4&mdash;1&mdash;1：滑菇盐渍拓展链接学习情境二 食用菌深加工技术子情境一 多糖提取技术子情境二 深层发酵技术实验实训4&mdash;2&mdash;1：香菇多糖提取拓展链接学习情境三 食用菌综合开发技术子情境一 饲料加工子情境二 肥料加工拓展链接典型工作任务五 营销技术学习情境一 营销策略子情境一 品牌策略子情境二 销售策略拓展链接学习情境二 对外贸易子情境一 贸易流程子情境二 贸易谈判拓展链接附录附录一 食用菌生产基本条件附录二 菌类园艺工国家职业标准附录三 食用菌标准汇编附录四 食用菌术语参考文献

<<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>