

大葉大學

大葉大學 29 期海青班開設的是「菇類栽培科」。本科深具應用潛力，同時本科的獨特性將使各位結業學員在 貴國創業搶得先機。

食用菇類味美可口，營養豐富，防病抗癌，是良好的天然保健食品。藥用菇類已知具有許多活性成分，可以抗腫瘤、提高免疫力、降血壓、降血糖、抗病毒等。

本班課程講授的專業科目有：1.微生物學及實驗、2.培養基製備原理、3.食用真菌學、4.藥用真菌學、5.菇類栽培技術、6.菇類產業概論、7.菇類產品開發與應用等。此外，本課程也安排到菇類生產公司或農場參觀與實習。

本班結業後，學員將具有多項工作或創業的機會，包括：自行創業、菌種生產、太空包製作、菇場專業管理、菇類生產及台灣菇類生產業者東南亞市場代理等。有關自行創業及代理產品項目，大葉大學均可提供協助。