

# 兩天菇菌學習班



菇班日期：

—理論課 2016年9月18日(星期日) 12:30-16:00 (3.5小時)

2016年9月25日(星期日) 13:00-16:00 (3小時)

—超市考察 (可自由選擇參加與否)

2016年9月25日(星期日) 上午/下午 (約1小時)

地點：大埔林村菇菌圓農場

對象：年滿18歲或以上

學習目標：認識菇菌栽培流程，以及菇菌在食用以外的  
環境面向

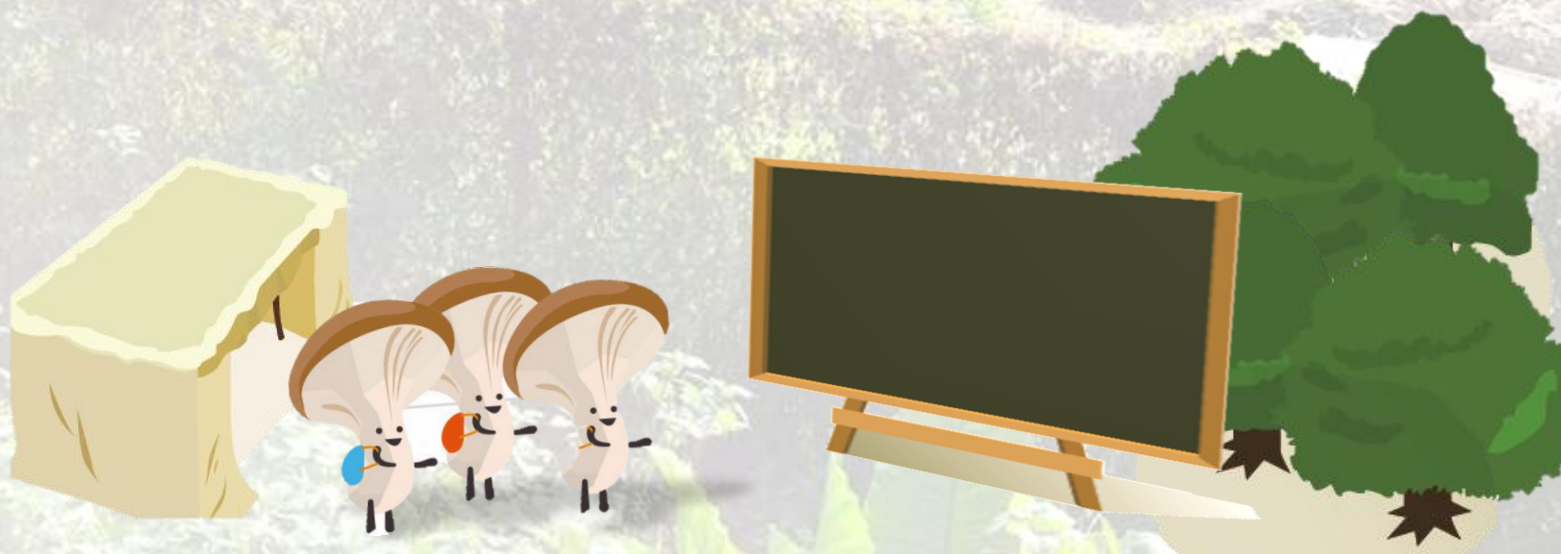
名額：15位

學費：\$480

包括：實驗用途菇樽x 3個 (價值:\$45/個), 課堂講義,  
飲品2份 (每堂1份)

\*收費已包場內保險，外出活動的保險請自行負責

\*\*不包括車費



# 兩天菇菌學習班



## 課程內容：

- 課堂講解：課程簡介、菇菌圓的工作、認識菇菌培植的過程、大規模種菇對大自然的影響、菇菌與大自然的關係、總結及討論
- 菇菌栽培過程體驗：動手做菇樽、了解消毒過程、嘗試戶外接種、認識出菇管理及菇棚特色
- 超市菇菌睇真D考察活動：觀察市面上售賣的菇菌及相關產品，認識更多菇菌生長特性與出產地、包裝、加工處理以至選購要點的關係

## 課程注意事項及條款：

- 上課前3小時天文台若發出雷暴警告或黃色暴雨警告或以上訊號，活動會改期進行；因農場地勢較低容易水浸，即使天文台未有發出以上警告，菇菌圓職員會考慮農場的情況再決定當日活動會如常還是改期進行
- 課程內容會因應天氣而調動，恕不作另行通知
- 大自然環境蚊蟲較多，建議穿著淺色長袖衫褲，並做好防蚊措施
- 活動多於戶外環境進行，請做好防曬準備
- 參加者需負責個人財物及人身安全
- 所有學費不設退款及轉堂
- 菇菌圓保留所有取錄及課程內容決定權
- 一經報名後，則等同同意以上條款，敬請留意!