

<<大豆农艺工培训教材>>

图书基本信息

书名：<<大豆农艺工培训教材>>

13位ISBN编号：9787508249513

10位ISBN编号：7508249518

出版时间：2008-3

出版时间：金盾出版社

作者：郭庆元

页数：133

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>

<<大豆农艺工培训教材>>

内容概要

本书由中国农业科学院油料作物研究所郭庆元研究员编著。

内容包括：大豆农艺工的岗位职责与素质要求，大豆农艺工应掌握的基础知识，大豆农艺工应掌握的施肥、灌溉、病虫草害防治等栽培管理技术以及大豆绿色食品生产方面的知识。

每章最后列有思考题可供读者复习、巩固。

本书着眼于基础知识与基本技术、技能的传授，可作为各级部门举办大豆农艺工培训的教材，亦可供大豆农技人员、种植户和农业院校相关专业师生阅读参考。

<<大豆农艺工培训教材>>

书籍目录

第一章 大豆农艺工岗位职责和素质要求 一、发展大豆生产的重要意义 (一)中国是大豆的起源地 (二)大豆是东方饮食文化的精华 (三)栽培大豆的传播 (四)大豆的营养价值 (五)大豆是养殖业的重要饲料源 (六)大豆生产促进农业持续发展 二、大豆生产发展的历史与现状 (一)世界大豆生产的发展 (二)中国大豆生产的发展 三、加快大豆生产发展的紧迫性与大豆农艺工的职责 (一)我国大豆生产发展相对滞后 (二)我国大豆生产发展潜力 (三)大豆农艺工的责任 第二章 大豆农艺工应掌握的基础知识 一、大豆各生长发育阶段需要的环境条件 (一)萌发期 (二)幼苗期 (三)花芽分化期 (四)开花期 (五)结荚鼓粒期 (六)黄熟期 二、大豆品种改良及引种利用 (一)大豆品种类型 (二)大豆品种改良 (三)大豆良种引种利用 三、大豆耕作制度 (一)我国大豆栽培区 (二)各栽培区的气候条件、播季类型及代表品种 (三)大豆栽培区的耕作制度 (四)轮作制度与大豆栽培 四、大豆的共生固氮与氮肥 (一)大豆的氮素营养 (二)大豆的生物固氮 (三)合理施用氮肥 第三章 大豆栽培技术 一、大豆高产典型的启示 二、大豆的土壤耕作 (一)耕地整地的作用 (二)耕作整地技术 三、大豆播种全苗 (一)播种准备与播种量 (二)大豆种植密度 (三)大豆的播种期 (四)播种方法 四、大豆田间管理 第四章 大豆施肥技术 第五章 大豆水分管理技术 第六章 大豆病虫害防治技术 第七章 大豆绿色食品生产

<<大豆农艺工培训教材>>

章节摘录

第一章 大豆农艺工岗位职责和素质要求 大豆农艺工——大豆生产者，是一个光荣而又重要的生产岗位。

这份工作的职责是源源不断地为社会、为全国人民提供营养最丰富的大豆食品，为养殖业提供优质蛋白饲料，同时还有利于培肥土壤，促进农业、养殖业持续发展，增加生产者单位或家庭的经济收入。

一、发展大豆生产的重要意义 (一) 中国是大豆的起源地 栽培大豆是由野生大豆驯化而来的。

大约在5 000年前，我们的祖先发现野生大豆的叶和籽粒可以充饥，并有利于身体健康。

但野生大豆的籽粒小，产量很低，于是经过一代又一代人的选择、驯化、栽培，把野生大豆培育成籽粒较大、产量较高的栽培大豆。

据史书记载和考古文物发掘，大约在4 500年前的五帝时代，我国便有了栽培大豆。

经过夏、商、周几个朝代的发展，至春秋战国时期，大豆已成为最重要的作物，大豆种植面积占作物播种面积的30%~40%。

成为我国古代人民最重要的食粮，居五谷之首。

可以说大豆是我国先民赖以生存的重要作物。

(二) 大豆是东方饮食文化的精华 大豆不仅是我国古代先民的主要食粮，而且是历代人民强身健体的主要营养食品。

据古书记载，我国春秋战国的农业生产以种菽(大豆)粟为主，人民生活以菽(大豆)粟为生，菽粟丰收则民足乎食，菽粟不足则民有饥饿。

由此可知，菽粟对先民生活的重要性。

大豆除了作为重要的粮食，还被我们的先民加工成多种多样的大豆食品，如豆豉、豆酱、豆腐、豆腐乳、豆油等，还发现大豆可以作为医疗食品利用。

<<大豆农艺工培训教材>>

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>