

大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱(格式)

填表說明：

- 依據專科以上學校遠距教學實施辦法第5條：學校開授遠距教學課程，應依學校規定由開課單位擬具教學計畫，依大學法施行細則及專科學校法規定之課程規劃及研議程序辦理，經教務相關之校級會議通過後實施，並應公告於網路。前項教學計畫，應載明教學目標、修讀對象、課程大綱、上課方式、師生互動討論、成績評量方式及上課注意事項。
- 教學計畫大綱如下，請填入教育部「大專校院課程網」或「技職校院課程網」之「課程大綱」欄位，且能有效連結閱覽。
- 本件提報大綱為基本填寫項目，實際撰寫內容格式，學校可依需求進行調整設計。

學校名稱： 國立宜蘭大學開課期間： 109 學年度 1 學期 (本學期是否為新開設課程： 是 否)

壹、課程基本資料 (有包含者請於打)

1.	課程名稱	食品安全
2.	課程英文名稱	Food safety
3.	教學型態	<input checked="" type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input type="checkbox"/> 同步遠距教學主講學校 請填列本門課程之收播學校與系所： (1)學校：國立宜蘭大學 系所：食品科學系一般選修
4.	授課教師姓名及職稱	陳淑德 教授
5.	師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課單位名稱(或所屬學院及科系所名稱)	食品科學系
7.	課程學制	<input checked="" type="checkbox"/> 學士班 <input type="checkbox"/> 進修學士班 <input type="checkbox"/> 學士班在職專班 <input type="checkbox"/> 碩士班 <input type="checkbox"/> 碩士班在職專班 <input type="checkbox"/> 博士班 <input type="checkbox"/> 學院(<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 進修學院(<input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 碩士在職專班) <input type="checkbox"/> 學位學程(<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制 <input type="checkbox"/> 碩士班)
8.	部別	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
9.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：一般選修
10.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 <input checked="" type="checkbox"/> 系定 <input type="checkbox"/> 其他
11.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
12.	選課別	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他
13.	學分數	1
14.	每週上課時數	0.5
15.	開課班級數	1
16.	預計總修課人數	35
17.	全英語教學	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
18.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱： <u>目前無</u> <input checked="" type="checkbox"/> 國內主講 <input type="checkbox"/> 國內收播 <input type="checkbox"/> 境外專班 <input type="checkbox"/> 雙聯學制 <input type="checkbox"/> 其他
19.	課程平臺網址(非同步教學必填)	育網
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	https://acade.niu.edu.tw/NIU/mainframe_open.aspx?mainPage=.%2FApplication%2FTKE%2FPRG%2FPRG1100_02.aspx%3FOP%3DY%26PKNO%3DA01FFTKT%23

貳、課程教學計畫

一	教學目標	針對食品安全的問題由原料、加工製造、包裝、運輸、貯藏、販售、衛生管理面及品評消費者教育面，配合十九位專家磨課師的課程授課和實質課程討論。																																																																																																				
二	適合修習對象	大學一、二年級																																																																																																				
三	課程內容大綱	<p>(請填寫每週次的授課內容及授課方式)</p> <table border="1" data-bbox="502 436 1428 1612"> <thead> <tr> <th rowspan="3">週次</th> <th rowspan="3">授課內容</th> <th colspan="3">授課方式及時數 (請填時數，無則免填)</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">面授</th> <th colspan="2">遠距教學</th> </tr> <tr> <th>非同步</th> <th>同步</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>課程簡介和規定，使用教學及建立FB社群</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>介紹近期的食安問題</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>育網線上課程及食品製造和安全</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>面對食安風暴學生對食安的期許及</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>細菌性食物中毒</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>黴菌毒素和食用油生產的安全性的安全性</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>食品添加物及二氧化硫和</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>動物疫情</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>肉品的安全性、學生對物中毒新聞看法線上期中報告、上課期中考</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>農產品生產的安全性、丙烯醯胺、澱粉</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>乳品生產的安全性</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>水產品生產的安全性、殺菌工程</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>基改食品安全性和感官品評</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>食品包裝、線上期末考</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>學生對食物中毒議題的看法和討論</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>討論這學期所提及食品安全的議題 期末報告</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>期末考</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>完成線上和報告、考試的成績評分</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	週次	授課內容	授課方式及時數 (請填時數，無則免填)			面授	遠距教學		非同步	同步	1	課程簡介和規定，使用教學及建立FB社群	✓			2	介紹近期的食安問題	✓			3	育網線上課程及食品製造和安全	✓	✓		4	面對食安風暴學生對食安的期許及		✓		5	細菌性食物中毒		✓		6	黴菌毒素和食用油生產的安全性的安全性		✓		7	食品添加物及二氧化硫和		✓		8	動物疫情		✓		9	肉品的安全性、學生對物中毒新聞看法線上期中報告、上課期中考	✓	✓		10	農產品生產的安全性、丙烯醯胺、澱粉		✓		11	乳品生產的安全性		✓		12	水產品生產的安全性、殺菌工程		✓		13	基改食品安全性和感官品評		✓		14	食品包裝、線上期末考		✓		15	學生對食物中毒議題的看法和討論	✓			16	討論這學期所提及食品安全的議題 期末報告	✓			17	期末考	✓			18	完成線上和報告、考試的成績評分	✓		
週次	授課內容	授課方式及時數 (請填時數，無則免填)																																																																																																				
		面授			遠距教學																																																																																																	
			非同步	同步																																																																																																		
1	課程簡介和規定，使用教學及建立FB社群	✓																																																																																																				
2	介紹近期的食安問題	✓																																																																																																				
3	育網線上課程及食品製造和安全	✓	✓																																																																																																			
4	面對食安風暴學生對食安的期許及		✓																																																																																																			
5	細菌性食物中毒		✓																																																																																																			
6	黴菌毒素和食用油生產的安全性的安全性		✓																																																																																																			
7	食品添加物及二氧化硫和		✓																																																																																																			
8	動物疫情		✓																																																																																																			
9	肉品的安全性、學生對物中毒新聞看法線上期中報告、上課期中考	✓	✓																																																																																																			
10	農產品生產的安全性、丙烯醯胺、澱粉		✓																																																																																																			
11	乳品生產的安全性		✓																																																																																																			
12	水產品生產的安全性、殺菌工程		✓																																																																																																			
13	基改食品安全性和感官品評		✓																																																																																																			
14	食品包裝、線上期末考		✓																																																																																																			
15	學生對食物中毒議題的看法和討論	✓																																																																																																				
16	討論這學期所提及食品安全的議題 期末報告	✓																																																																																																				
17	期末考	✓																																																																																																				
18	完成線上和報告、考試的成績評分	✓																																																																																																				
四	教學方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材 Facebook 群組</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學 育網次數：<u>12</u>次，總時數：<u>12</u>小時</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教</p> <p><input type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數：<u>6</u>次，總時數：<u>6</u>小時</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：<u> </u>次，總時數：<u> </u>小時</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 其它：(請說明)</p>																																																																																																				
五	學習管理系統	<p>呈現內容是否包含以下角色及功能 (有包含者請打✓，可複選)</p> <p>1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理</p>																																																																																																				

		<input checked="" type="checkbox"/> 個人資料 <input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊 <input type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能 2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能 <input checked="" type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽 <input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載 <input checked="" type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢 <input checked="" type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈 <input checked="" type="checkbox"/> 學習資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區) <input type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現 <input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)
六	師生互動討論方式	(包括教師時間、E-mail信箱、對應窗口等) Facebook 109(1)食品安全的群組及 zuvio、育網
七	作業繳交方式	(有包含者請打✓,可複選) <input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳及下載 <input checked="" type="checkbox"/> 4. 線上測驗 <input checked="" type="checkbox"/> 5. 成績查詢 <input type="checkbox"/> 6. 其他做法(請說明)
八	成績評量方式	(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率) 平時小考(30%)、課程討論及學習、上網情形及出席狀況(10%)、期中報告(10%)、期末報告(10%)、期中考試(20%)和期末考試(20%)
九	上課注意事項	採虛實上課兩種方式,其中採育網上課共12週,而面授及考試共6週