

大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱(格式)

填表說明：

1. 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。
2. 教學計畫大綱如下，請填入教育部「大學校院課程網」或「技職校院課程網」之「課程大綱」欄位，且能有效連結閱覽。
3. 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： 112 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"/> 同步遠距教學主播學校 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 | 0.33 |
| 15. | 開課班級數 | 1 |
| 16. | 預計總修課人數 | 55 |
| 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 type="checkbox"/> 國內主播 <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/outside.aspx?mainPage=LwBBAHAACABsAGkAYwBhAHQAaQBvAG4ALwBUAEsARQAFAAAUgBHAC8AUABSAEcAMQAxADAAMABfADAAMQAUAGEAcwBwAHgAPwBhAHkAZQBhAHIAcwBtAHMAPQAxADEAMgAxAA== |

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"> <thead> <tr> <th rowspan="3">週次</th> <th rowspan="3">授課內容</th> <th colspan="2">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>確認加退後上課名單、介紹近期的食安問題</td> <td>√</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>食品製造和安全、面對食安風暴</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>細菌性食物中毒</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>黴菌毒素</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>食用油生產的安全性</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>食品添加物及二氧化硫</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>動物疫情及當今食品安全的議題</td> <td>√</td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>上傳探討食品安全危害的一個主題分析期中報告、上課期中考</td> <td>√</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>肉品的安全性</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</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>12</td> <td>乳品生產的安全性</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</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>14</td> <td>基改食品安全性和感官品評</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>食品包裝、線上期末考</td> <td></td> <td>√</td> <td></td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>討論當今食品安全的議題及上傳探討食品安全危害的一個主題分析期末報告</td> <td>√</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>1/1元旦放假</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 | 確認加退後上課名單、介紹近期的食安問題 | √ | | | 3 | 食品製造和安全、面對食安風暴 | | √ | | 4 | 細菌性食物中毒 | | √ | | 5 | 黴菌毒素 | | √ | | 6 | 食用油生產的安全性 | | √ | | 7 | 食品添加物及二氧化硫 | | √ | | 8 | 動物疫情及當今食品安全的議題 | √ | √ | | 9 | 上傳探討食品安全危害的一個主題分析期中報告、上課期中考 | √ | | | 10 | 肉品的安全性 | | √ | | 11 | 農產品生產的安全性、丙烯醯胺、澱粉、 | | √ | | 12 | 乳品生產的安全性 | | √ | | 13 | 水產品生產的安全性、殺菌工程 | | √ | | 14 | 基改食品安全性和感官品評 | | √ | | 15 | 食品包裝、線上期末考 | | √ | | 16 | 討論當今食品安全的議題及上傳探討食品安全危害的一個主題分析期末報告 | √ | | | 17 | 1/1元旦放假 | | | | 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 | 確認加退後上課名單、介紹近期的食安問題 | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 食品製造和安全、面對食安風暴 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 細菌性食物中毒 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 黴菌毒素 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 食用油生產的安全性 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 食品添加物及二氧化硫 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 動物疫情及當今食品安全的議題 | √ | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 上傳探討食品安全危害的一個主題分析期中報告、上課期中考 | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 肉品的安全性 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 農產品生產的安全性、丙烯醯胺、澱粉、 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 乳品生產的安全性 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 水產品生產的安全性、殺菌工程 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 基改食品安全性和感官品評 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 食品包裝、線上期末考 | | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 討論當今食品安全的議題及上傳探討食品安全危害的一個主題分析期末報告 | √ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 1/1元旦放假 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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：12次，總時數：12小時</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數：_6_次，總時數：_6_小時</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：___次，總時數：___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</p> <p>(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> <ul style="list-style-type: none"> <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 <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 112(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) |
| | | <ul style="list-style-type: none"> <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週及每週不定期於FB 群組討論當今發生的食安新聞, 面授及考試共6週 |