



## 貳、課程教學計畫

一	教學目標	配合磨課師「食在安心」線上課程，並適時予以上課討論指導，以虛實整合教學方式，達到學生對食品安全的知識。																																																																																																				
二	適合修習對象	對「食品安全」有興趣的大學部學生																																																																																																				
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="504 387 1430 1440"> <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>介紹課程和規定</td><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>(228補假)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>學生對食安的期許及食安風暴看法</td><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>食品製造和安全</td><td></td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>面對食安風暴</td><td></td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>細菌性食物中毒</td><td></td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>黴菌毒素、食用油生產的安全性</td><td></td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>食品添加物 二氧化硫</td><td></td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>動物疫情</td><td></td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>肉品的安全性、期中考</td><td>1</td><td>1</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>1</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td>乳品生產的安全性</td><td></td><td>1</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>1</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>1</td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td>食品包裝</td><td></td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>食物中毒衛生議題看法及討論當今 食品安全的議題 (期末報告)</td><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>17</td><td>端午節放假</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>期末考</td><td>1</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	介紹課程和規定	1			2	(228補假)				3	學生對食安的期許及食安風暴看法	1			4	食品製造和安全		1		5	面對食安風暴		1		6	細菌性食物中毒		1		7	黴菌毒素、食用油生產的安全性		1		8	食品添加物 二氧化硫		1		9	動物疫情		1		10	肉品的安全性、期中考	1	1		11	農產品生產的安全性、丙烯醯胺、澱粉		1		12	乳品生產的安全性		1		13	水產品生產的安全性、殺菌工程		1		14	基改食品安全性和感官品評		1		15	食品包裝		1		16	食物中毒衛生議題看法及討論當今 食品安全的議題 (期末報告)	1			17	端午節放假				18	期末考	1		
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	介紹課程和規定	1																																																																																																				
2	(228補假)																																																																																																					
3	學生對食安的期許及食安風暴看法	1																																																																																																				
4	食品製造和安全		1																																																																																																			
5	面對食安風暴		1																																																																																																			
6	細菌性食物中毒		1																																																																																																			
7	黴菌毒素、食用油生產的安全性		1																																																																																																			
8	食品添加物 二氧化硫		1																																																																																																			
9	動物疫情		1																																																																																																			
10	肉品的安全性、期中考	1	1																																																																																																			
11	農產品生產的安全性、丙烯醯胺、澱粉		1																																																																																																			
12	乳品生產的安全性		1																																																																																																			
13	水產品生產的安全性、殺菌工程		1																																																																																																			
14	基改食品安全性和感官品評		1																																																																																																			
15	食品包裝		1																																																																																																			
16	食物中毒衛生議題看法及討論當今 食品安全的議題 (期末報告)	1																																																																																																				
17	端午節放假																																																																																																					
18	期末考	1																																																																																																				
四	教學方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學</li> <li><input type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數：__5__次，總時數：__5__小時</li> <li><input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：__次，總時數：__小時</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 6. 其它：利用 FB 109(2)社團提供食品安全資訊</li> </ul>																																																																																																				
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> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理 <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 個人資料</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能</li> </ul> </li> <li>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</li> </ul>																																																																																																				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 最新消息發佈、瀏覽</li> <li>✓ 教材內容設計、觀看、下載</li> <li>✓ 成績系統管理及查詢</li> <li>✓ 進行線上測驗、發佈</li> <li>✓ 學習資訊</li> <li>✓ 互動式學習設計(聊天室或討論區)</li> <li><input type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現</li> <li><input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)</li> </ul>
六	師生互動討論方式	包括教師時間:每週二第3和4堂、E-mail:sdchen@niu.edu.tw, Facebook 109(2)食品安全社群
七	作業繳交方式	(有包含者請打✓,可複選) <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1. 提供線上說明作業內容</li> <li>✓ 2. 線上即時作業填答</li> <li>✓ 3. 作業檔案上傳及下載</li> <li>✓ 4. 線上測驗</li> <li>5. 成績查詢</li> <li>✓ 6. 其他做法(討論食品安全的書面和上台報告)</li> </ul>
八	成績評量方式	平時小考(30%)、課程討論及學習、上網情形及出席狀況(20%)、期末報告(10%)、期中考試(20%)和期末考試(20%)
九	上課注意事項	