**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：＿106＿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**)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 課程名稱 | 食品安全 |
|  | 課程英文名稱 | Food Safety |
|  | 教學型態 | ■非同步遠距教學  □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: 系所: |
|  | 授課教師姓名及職稱 | 陳淑德 食品科學系教授 |
|  | 師資來源 | ■專業系所聘任 □通識中心聘任 □以上合聘 □其他 |
|  | 開課單位名稱(或所屬學院及科系所名稱) | 食品科學系 |
|  | 課程學制 | ■學士班 ■進修學士班 □學士班在職專班  □碩士班 □碩士班在職專班 □博士班  □學院（□二年制 □四年制）  □專科（□二年制 □四年制） □進修專校  □進修學院（□二技 □四技 □碩士在職專班）  □學位學程（□二年制 □四年制 □碩士班）  □學分學程 |
|  | 部別 | ■日間部 ■進修部(夜間部) □其他 |
|  | 科目類別 | □共同科目 □通識科目 □校定科目  □專業科目 □教育科目 ■其他:一般選修 |
|  | 部校定  (本課程由那個單位所定) | □教育部定  □校定 □院定 □所定 □系定 ■其他 |
|  | 開課期限(授課學期數) | ■一學期(半年) □二學期(全年) □其他 |
|  | 選課別 | □必修 ■選修 □其他 |
|  | 學分數 | 1 |
|  | 每週上課時數 | 0.28(非同步遠距教學，請填平均每週面授時數)週三第9堂 |
|  | 開課班級數 | 1 |
|  | 預計總修課人數 | 120 |
|  | 全英語教學 | □是 ■否 |
|  | 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:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  □國內主播 □國內收播 □境外專班 □雙聯學制 □其他 |
|  | 課程平臺網址（非同步教學必填） | e-want 育網 |
|  | 教學計畫**大綱檔案連結**網址 |  |

**貳、課程教學計畫**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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。 |
|  | 適合修習對象 | 大一~大四學生 |
|  | 課程內容大綱 | （請填寫每週次的授課內容及授課方式）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 (陳淑德) | 1 |  |  | | 2 | 食品製造和安全 (線上課程) |  | 1 |  | | 3 | 面對食安風暴 (線上課程) |  | 1 |  | | 4 | 學生對食安的期許及食安風暴看法及討論 (陳淑德) | 1 |  |  | | 5 | 細菌性食物中毒 (線上課程) |  | 1 |  | | 6 | 黴菌毒素和飼料添加物的安全性 (線上課程) |  | 1 |  | | 7 | 動物疫情和肉品的安全性 (線上課程) |  | 1 |  | | 8 | 食品添加物 (線上課程) |  | 1 |  | | 9 | 學生對物中毒新聞及全球衛生議題看法及討論 (陳淑德)、**期中報告 (線上繳交)** | 1 |  |  | | 10 | 殺菌工程 (線上課程) |  | 1 |  | | 11 | 農產品生產的安全性 (線上課程) |  | 1 |  | | 12 | 食用油生產的安全性 (線上課程) |  | 1 |  | | 13 | 乳品生產的安全性 (線上課程) |  | 1 |  | | 14 | 肉品和水產品生產的安全性(線上課程) |  | 1 |  | | 15 | 學生對食品加工產品安全性的看法及討論 (陳淑德) | 1 |  |  | | 16 | 基改食品安全性和感官品評 (線上課程) |  | 1 |  | | 17 | 食品包裝 (線上課程) |  | 1 |  | | 18 | **期末考 (陳淑德)** | 1 |  |  | |
|  | 教學方式 | （有包含者請打，可複選）  1.提供線上課程主要及補充教材  2.提供線上非同步教學  3.有線上教師或線上助教  4.提供面授教學，次數：＿5＿次，總時數：＿5＿小時   * 5.提供線上同步教學，次數：＿＿次，總時數：＿＿小時 * 6.其它：（請說明） |
| 五 | 學習管理系統 | 呈現內容是否包含以下角色及功能  （有包含者請打，可複選）  1.提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理   個人資料   課程資訊  □ 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   最新消息發佈、瀏覽   教材內容設計、觀看、下載  □ 成績系統管理及查詢   進行線上測驗、發佈  □ 學習資訊  □ 互動式學習設計(聊天室或討論區)  □ 各種教學活動之功能呈現  □ 其他相關功能（請說明） |
| 六 | 師生互動討論方式 | 面授時間為指定見面日期是週三第9堂。  教師時間Office hour每週二3、4堂、E-mail:sdchen@niu.edu.tw及在平台上立即回應等) |
| 七 | 作業繳交方式 | （有包含者請打，可複選）  1.提供線上說明作業內容   * 2.線上即時作業填答   3.作業檔案上傳及下載  4.線上測驗  5.成績查詢   * 6.其他做法（請說明） |
| 八 | 成績評量方式 | 平時小考(30%)、課程討論及學習、出席狀況(30%)、期中報告(20%)和期末考試(20%) |
| 九 | 上課注意事項 | 自備上網觀看課程影片系統。 |