# 中臺科技大學通識教育微學分課程簡介

Course Syllabus					
開課學期	108-1	部別	日間部		
開課系科	通識教育中心	學制	大學部(二技、四技)		
課程名稱	在地食農	授課教師	劉伯康		
課程類別	□學理基礎 □應用實作 ■跨領域探索 □其他:	授課方式	■授課□演講■参訪□工作坊 □遠距教學■實作研習營 □其他:		
學分數	0.4	授課時間	■週五上午 1-4 節 , 10 週 □週三下午 5-8 節 ,		
科目代碼		請益時間	星期三 3-4 節 或星期四 3-4 節		
開課代號		聯絡方式 (電子信箱 或手機號碼)	bokangl@gmail.com 0939471517		
課程描述					
Course Description					
請以 50-100 字簡述					
帶領同學到中部農園(例如:太平采蜂林或新社地區的農場),認識及體驗當季食材及在地特色,觀					
察食品產業鏈問題衍生探討食品安全、食物旅程、碳足跡及環境的概念,建立現代公民應該有的					

認知與涵養。

#### 課程目標

## Course Objectives

#### 請以 50-100 字簡述

針對規劃食材產地交流,藉此鼓勵大學生串聯跨領域之食品、餐飲…等,以食農教育、農業環境 探索、當季在地食材,透過不同角度,累積學生對於解決食品產業鏈問題,探討食物旅程、碳足跡 及跡及環境的概念。課程希望透過分組,藉由觀察與體驗食品安全的問題後,能夠找到正確思維方 向並且未來落實到未來自己飲食生活當中

#### 授課進度

#### Course Schedule

#### 請以50-100字簡述(分週呈現)

- 1、第一週 農場體驗與授課(真實體驗觀察農場) 4 小時。
- 2、第二週 食品安全課堂授課及分享(觀察問題、解決問題、實地教學獲得什麼)4小時。

#### 教學方式

### Teaching Method

#### 請以100-200字簡述(如有校外實作參訪,請列預計場域與活動)

本課程第一周會先進行實地體驗 在體驗過程中,觀察並發掘問題外,傳授食品安全的正確知識 後;第二周的課程除了進行深入講授外 並請同學根據幾個主題進行分享或者提出解決之道。預計 參訪台中市太平區采蜂林(此園為食科系畢業系友經營)或者新社地區的農場

學習評量方式與配分					
Evaluation Methods & Ratio					
請勾選合適項目,單項、多項皆可,各項合計 100%					
□隨堂作業% ■上課參與	具度30 % ■	出席40%	口頭報告30		
% □其他(請註明) %					
教科書(書名、作者、出版社、備註)					
Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks)					
書名	作者	出版社	備註		
Title	Author	Publisher	Remarks		
自編教材					
參考書目(書名、作者、出版社、期刊、備註)					
Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks)					
書名 Title	作者 Author	出版社/期刊 Publisher/ Journal	備註 Remarks		

# Central Taiwan University of Science and Technology

General Education Micro Credit Course Syllabus

Academic	107-1	D	Day/Night		Day
Year/Semester			School		
Department	Center for General	Education I	Program	U:	niversity department
Course Title	Special Topic on I	Food and In	nstructor		
	Agriculature Ed	ucation			
Course type	☐ Theoretical Foundation	ation 7	Teaching	☐ Teach	ing   Speech   Visit
	Application and Imp	plementation 1	methods	☐ Work	shop ☐ Distance Learning
	☐ Interdisciplinary L	earning		☐ Practi	cal Study Camp
	☐ Other:			Other	:
Credit Hour	0.4		Hour(s)	<b>□</b> W5 , S	Section 1-4, 7th.8th week
				W3 , S	Section 5-8,
Course Code		A	Advisory	Wed 3-4	
			Time	Thru 3-4	
Subject Code			Email	b	okangl@gmail.com
		Course Descri	ription		
The course is a micro education in the issue of food safety. We hope that learners can understand the					
primary problen	ns in your edible life. Th	ne course will disc	cuss the fo	od journey,	carbon footprint and
environment of	your practices and explo	ores			
		Course Object	ctives		
The objectives of	of this course is to practi	ce your dietary lif	fe and furt	her to unde	rstand the issue of food
safety and environmental issues.					
Course Schedule					
Week1 experiencing and practicing in the farm					
Week2 lecture and group report					
Teaching Method					
Explore, figure out and solve					
Lecture. Presentation					
Evaluation Methods & Ratio					
Attendance 40%					
Participation 30% Report 30%					
Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks )					
	Title	Author	P	ublisher	Remarks
lecure					
Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks )					
Publisher/					
	Title	Author		Journal	Remarks
				Journal	