

中臺科技大學通識教育微學分課程簡介

Course Syllabus

開課學期	109-1	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	<input type="checkbox"/> 學理基礎 <input type="checkbox"/> 應用實作 <input checked="" type="checkbox"/> 跨領域探索 <input type="checkbox"/> 其他：_____	授課方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 授課 <input type="checkbox"/> 演講 <input checked="" type="checkbox"/> 參訪 <input type="checkbox"/> 工作坊 <input type="checkbox"/> 遠距教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實作研習營 <input type="checkbox"/> 其他：_____
學分數	0.4	授課時間	<input checked="" type="checkbox"/> 週五上午 1-8 節, 10 週 <input type="checkbox"/> 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 Title	作者 Author	出版社 Publisher	備註 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 Year/Semester	107-1	Day/Night School	Day
Department	Center for General Education	Program	University department
Course Title	Special Topic on Food and Agriculture Education	Instructor	
Course type	<input type="checkbox"/> Theoretical Foundation <input type="checkbox"/> Application and Implementation <input type="checkbox"/> Interdisciplinary Learning <input type="checkbox"/> Other : _____	Teaching methods	<input type="checkbox"/> Teaching <input type="checkbox"/> Speech <input type="checkbox"/> Visit <input type="checkbox"/> Workshop <input type="checkbox"/> Distance Learning <input type="checkbox"/> Practical Study Camp <input type="checkbox"/> Other : _____
Credit Hour	0.4	Hour(s)	<input checked="" type="checkbox"/> W5 , Section 1-4 , 7th.8th week <input type="checkbox"/> W3 , Section 5-8 ,
Course Code		Advisory Time	Wed 3-4 Thru 3-4
Subject Code		Email	bokangl@gmail.com
Course Description			
The course is a micro education in the issue of food safety. We hope that learners can understand the primary problems in your edible life. The course will discuss the food journey, carbon footprint and environment of your practices and explores			
Course Objectives			
The objectives of this course is to practice your dietary life and further to understand 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	Publisher	Remarks
lecure			
Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks)			
Title	Author	Publisher/ Journal	Remarks

