

# 德霖技術學院獎助改善教學

## 綠色餐飲自編教材教學成效探討 蘇金豆

### 一、教學目標

本教材之教學採問題導向學習法(PBL 教學法), 探究學生學習素養的改變,

教學目標如下:

#### 1. 拓展生活視野

透過現實生活的全球暖化、自然生態與環境永續等相關議題之介紹與討論, 進行判斷、思考與解決, 以拓展學習者的生活視野。

#### 2. 建構綠色餐飲之基礎知識

綠色餐飲相關知能之介紹與問題導向互動學習, 建構學習者綠色餐飲相關概念。

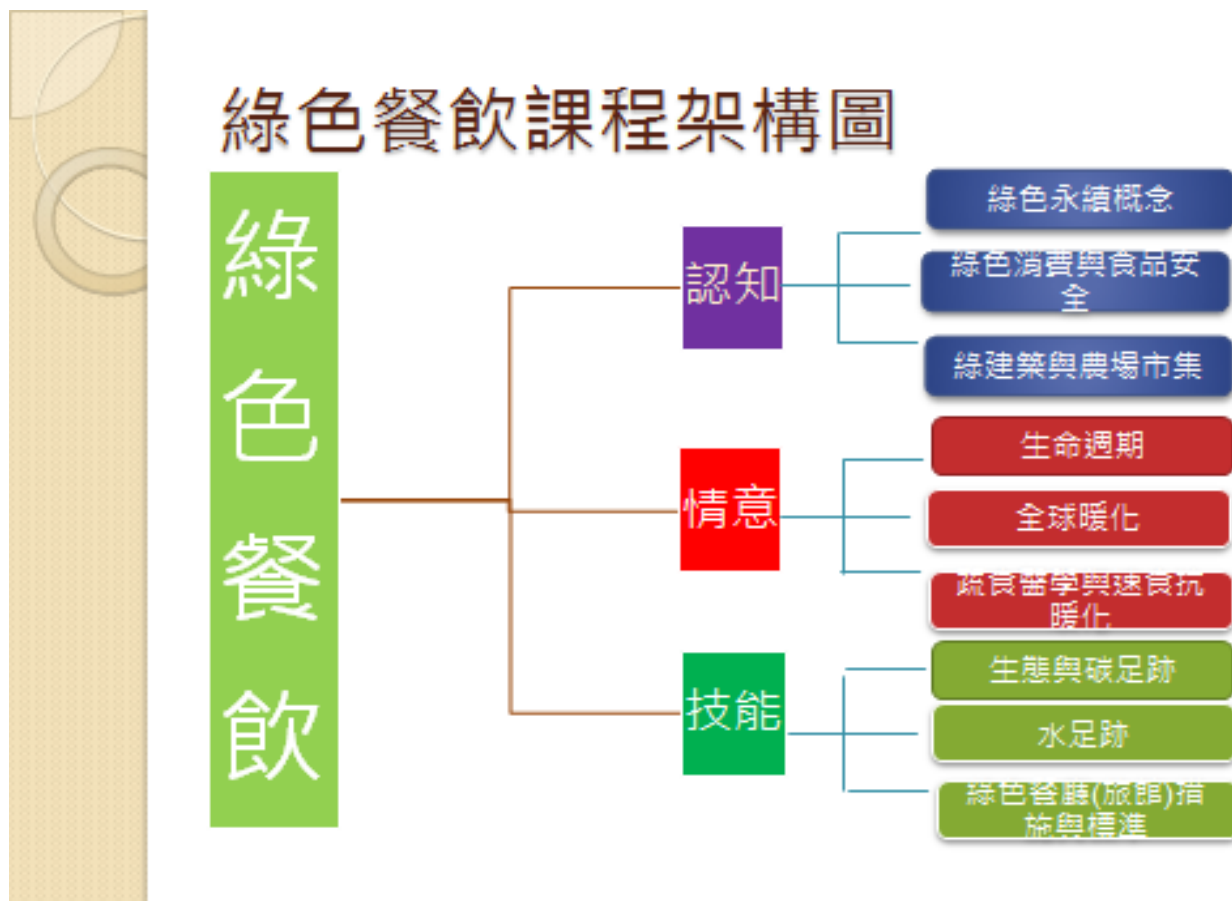
#### 3. 提升基礎能力及培育高層思考技能

透過地球有限資源觀、體內外環保覺知和餐飲與營養健康相關問題的探討, 拓展學習者的思維廣度, 培養溝通表達、批判思考及問題解決等能力。

#### 4. 建立正確且時尚的永續餐飲觀

使學習者能從綠色消費、食物里程-碳足跡和水足跡、綠色採購、環境永續、總體經營的角度來審視人、餐飲與環境存在的意義, 以建立學習者正確且時尚的永續餐飲觀。

## 二、課程架構



## 三、本課程培育學生之能力指標

能力指標	指標權重%
• 表達溝通	10%
• 團隊合作	20%
• 創新意想	20%
• 人文關懷	10%
• 職涯知能	10%
• 藝文涵養	10%
• 社會涵養	10%
• 自然應用	10%

#### 四、教學成效探討

學習成效態度量表(ASGLQ)，平均值(M)、標準差(SD)與內部一致性(Cronbach's  $\alpha$ )，如表 1 所示：

Table 1 Mean Scores (M), Standard Deviations (SD), and Cronbach's  $\alpha$  for ASGLQ

Subscale of Questionnaire	M	SD	Cronbach's $\alpha$
QA1	3.88	0.60	0.707
QA2	3.68	0.59	0.718
QA3	3.63	0.75	0.895
QA4	3.95	0.65	0.872
QA5	3.67	0.67	0.886
TA (total scale)	3.76	0.52	0.931

QA1 表學生對教材設計型態之滿意度

QA2 表學生對教材呈現之滿意度

QA3 表學生對教師教學之滿意度

QA4 表學生對學習環境之滿意度

QA5 表學生對學習結果之滿意度

在 QA1~QA5 等五個次量表之 Cronbach's  $\alpha$  依序為 0.707、0.718、0.895、0.872、0.886，整體問卷之信度為 0.931，屬於優良之問卷(>0.90)，從學生對教材之設計型態、教材呈現、對教師教學、對學習環境、對學習結果之滿意度等次量表之平均值皆在 3.5 以上，整體平均值 3.76，由此可知學生對此課程之學習態度積極且富正面，故本教材確實能提升學生之學習態度。

## 五、參考書籍

### 參考書籍

- **The Green Foods Bible: Everything You Need to Know about Barley Grass, Wheatgrass, Kamut, Chlorella, Spirulina and More [Paperback]**  
[David Sandoval](#) (Author) /2007
- **Living/Green Food, Jeff Nield, 2010,8, Nelson, British Columbia**
- 食物學概論，林秀卿&林彥斌，新文京圖書出版（2010 / 2nd）。
- 養學營，Sue Rodwell Williams著，張蓮及譯，新文京圖書出版（2004）。