編號：改 4-027
（教務處填寫）

宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫　　申請日期：108 年 8 月 31 日

申請類別	開設創新、創意課程，確能提升學生實務新創能力者				
申請人簽章	《請申請人務必簽章》蕭漢良	職稱	助理教授	單位	餐飲廚藝系
申請案名稱	「廚藝活動企劃」- 微學分課程設計與執行	適用課程	廚藝活動企劃		
送審資料	《送審資料不全者不予獎助》 1.創新創意課程申請計畫書(含會議紀錄) 2.創新創意課程實施成果報告(含會議紀錄)				

申請案主題內容自述
（詳細內容、試驗方法、理念創新、依據學理）

介紹活動設計的概念及重點，讓學生瞭解如何進行活動設計。並透過認識與瞭解廚藝活動，進而執行廚藝活動的設計與規劃，並學習如何撰寫廚藝活動企畫書。
認識與瞭解活動設計原則，廚藝活動設計與規劃，廚藝活動企劃書撰寫

改善教學成果
（以申請前一年 9 月 1 日至申請當年 8 月 31 日間之改善教學成果為限）

實施情形：為結合廚藝系四年級的課程規劃與大型活動規劃，特別開設此微學分課程，讓學生認識與瞭解如何設計與規劃大型活動，如畢業成果展，設計與撰寫廚藝活動的企劃，另外則是針對廚藝產品的設計與規劃做介紹與認識。
質量化成果：共計有 22 名學生前來修習【廚藝活動企劃】的課程
所有 22 名學生皆能認識與瞭解，何謂廚藝活動，並且能完成活動企劃的設計與撰寫。
修課學生在 2 小時的課程學習時間內，專心聆聽授課教師的講解，認識與瞭解活動設計原則、廚藝活動與產品設計與規劃以及廚藝活動企劃書撰寫。

系 科	業經 108 學年度第 1 學期第 3 次系教評會審查通過。 系主任簽章：廚藝系主任孫志祥
院、中心	業經 108 學年度第 一 學期第 3 次院、中心教評會審查通過。 院長、中心主任簽章：餐旅學院院長林文一 9/11

				校長
教 務 處	業經 108 年 12 月 10 日改善教學審核小組審查結果： 總分 79，等第 佳作，建議獎助：2300 元 湯佳陵　林益彰　審查小組召集人簽章：教務長林帥月			校長羅仕鵬
人 事 室	提校教評會議審核 人事室主任陳雪芳	會 計 室	會計主任 108.12.18 范秀滿	
校教評會	業經 108 學年度第 1 學期第 4 次校教評會通過，獎助 2300 元			

註：1.請將附件欄位所列之資料檢附於 8 月 31 日前送所屬教學單位審核。
2.經所屬教學單位教評會審查通過後，請教師將申請表、評分表及相關附件電子檔寄至系助理電子信箱，由系上統一彙整燒錄光碟送至教務處。

編號：
（教務處填寫）

宏國德霖科技大學獎助改善教學評分表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

單 位	餐飲廚藝系	申 請 人	蕭漢良
申 請 類 別	■改進教學(第 4 項)；競賽名次： □製作教具(第 項)；競賽名次： □編撰教材(第 項)；競賽名次：		
申請獎助名稱	「廚藝活動企劃」-微學分課程設計與執行		
評 分 項 目	一、主題內容：包含依據學理、理念創新、試驗方法 二、成果貢獻：成果應用於教學上之價值及具體貢獻 備註：以申請前一年9月1日至申請當年8月31日間之改善教學成果為限。		
總 分	本申請案業經本校 108 年度 改進教學審查小組 108 年 12 月 10 日審查小組會議審查確定並評定 總分為 79 分，等第為 佳作 。 審查小組召集人簽章：教務長林帥月		
備 註	獎助等第分為特優、優等、良好、佳作等四級： 特優為90分以上，優等為85~89分，良好為80~84分， 佳作為75~79分，不足75分不予獎助。		

宏國德霖科技大學教師申請改善教學獎助案

切　　結　　書

填表日期：中華民國 108 年 8 月 31 日

申請人姓名	蕭漢良	申請教師所屬系科	餐飲廚藝系
申請類別	改 4-開設創新、創意課程，確能提升學生實務新創能力者		
申請案名稱	「廚藝活動企劃」-微學分課程設計與執行		

茲切結保證本人 蕭漢良 於 108 年度提出之改善教學獎助申請案相關內容，下列所述事項屬實：

一、 無侵害他人著作權、專利權及其他智慧財產權利之情事，內容中若有屬於他人所有智慧財產權部分，皆已取得權利人之授權，並且依法標示作品來源。

二、 無違反個人資料保護法相關規定，未經同意而洩漏他人個資之情事。

三、 如有發生智慧財產權或個人資料保護之糾紛、訴訟，願自負法律責任。

此致

教務處

申請人簽章：蕭漢良 蕭漢良 (請簽名蓋章)

註：請於申請時，一併檢附本切結書，未檢附者，不予受理。