


## 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：109年8月20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》 	職稱	副教授	單位	餐飲廚藝系
申請案名稱	創新實務課程(問題解決導向)規劃與執行-菜單設計與成本控制		適用課程	菜單設計與成本控制	
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)				
<b>申請案主題內容自述</b> (詳細內容、試驗方法、理念創新、依據學理)					
<b>詳細內容</b>					
<p>知識：透過課堂講授的方式，教授菜單設計與成本控制的相關概念，並經由實際案例與分析，以提升對菜單設計的認識與瞭解。</p> <p>情意：藉由問題導向學習方法，引發學生對菜單設計與成本分析產生興趣與學習。</p> <p>技能：讓學生實際討論與製作菜單與成本，能瞭解如何設計菜單與成本控制。</p>					
<b>試驗方法-</b>					
<p>一、<u>課堂講授</u>：</p> <p>藉由課堂教師講授方式，讓學生理解菜單設計的概念、原理原則、目的與用途，以及菜單設計運用的重要性，另外在成本控制的部分，讓學生有初步的認識與了解。</p>					
<p>二、<u>分組討論</u>：</p> <p>進一步則是藉由分組討論、問題解決導向學習方式導入，讓學生在知識汲取後，採用分組討論方式，讓學生自我反思，不僅讓加深知識學習，並且能讓學生主動與熟悉菜單設計的運用。</p>					
<p>三、<u>業師協同教學</u>：</p> <p>邀請業界高階主管，協同教學與廚藝示範，讓學生能夠實際瞭解目前業界的最新訊息與趨勢。</p>					
<p>四、<u>分組報告</u>：</p> <p>分成兩階段報告，第一階段(期中)：尋找既有餐廳菜單設計評析，讓學生學習資料蒐集整理以及評論，另外讓其他學生有批判性思考學習。第二階段(期末)：創新菜單設計，將整學期的學習，融會貫通，創新與創意設計。</p>					
<p>五、<u>測驗</u>：</p> <p>成本控制的單元，在講授過後，隨即測驗，並採用前後測方式，來瞭解學生的學習成效。</p>					
<b>理念創新、依據學理</b>					
<p>將原本主要採用講授方式的上課模式改變成多元學習的上課方式，不再以教師本位的教學與學習方法，改為以學生的主體-學生本位的學習方式，教師則變成從旁協助的教導，不僅可以提升學生的學習興趣與自主學習，更可以透過分組討論的方式創造更多的想法與創新創意。</p> <p>主要透過問題解決導向學習(pbl)方法貫穿整學期的課程中，以前後測問卷施測了解學習成效，在成本控制的單元則採用考試測驗的方式，實際了解學生對成本計算的理解程度。</p>					



## 改善教學成果

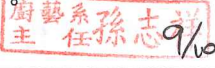

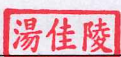





(以申請前一年9月1日至申請當年8月31日間之改善教學成果為限)

### 質化成效：

- 隨著課程要求，讓所有學生共同參與學習過程(自我導向學習)
- 促進團隊導向學習(分組討論與報告)，提高學生學習與獨立思考
- 促進積極學習，提高認識和發展學習的能力
- 讓學生發展與培育未來相關技能(菜單設計評析與成本計算)
- 具備創新菜單設計能力
- 強化問題解決能力，符合學生將踏入職場的實際需求

### 量化成效：

- 菜單設計評析報告 8 份
- 創新創意菜單設計 7 份
- 業師協同教學學習反思 74 份
- PBL 分組討論 4 次 160 人次
- 問題解決導向 PBL 課程學生學習成效滿意度達 4.3
- 業師協同教學授課 6 小時
- 業師協同教學滿意度達 4.94
- 問題解決能力自我檢核之前後測，主動性提升 18%
- 成本計算與理解成長 50%

系科	業經 <u>109</u> 學年度第 <u>一</u> 學期第 <u>2</u> 次系教評會審查通過。 系主任簽章： 	
院、中心	業經 <u>109</u> 學年度第 <u>一</u> 學期第 <u>2</u> 次院、中心教評會審查通過。 院長、中心主任簽章： 	
教務處	業經 <u>109</u> 年 <u>11</u> 月 <u>24</u> 日改善教學審核小組審查結果： 總分 <u>86</u> ，等第 <u>良好</u>	校長
人事室	  審查小組召集人簽章： 	
會計室	 	
校教評會	業經 <u>109</u> 學年度第 <u>1</u> 學期第 <u>5</u> 次校教評會通過，獎助 <u>12,100</u> 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：

( 姓 名 姓 名 )

# 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	<input checked="" type="checkbox"/> 改進教學(第 4 項) ; 競賽名次 : <input type="checkbox"/> 製作教具(第 項) ; 競賽名次 : <input type="checkbox"/> 編撰教材(第 項) ; 競賽名次 :		
申 請 獎 助 名 稱	創新實務課程(問題解決導向)規劃與執行 - 「菜單設計與成本控制」		
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 109 年度 改進教學審查小組 <u>109</u> 年 <u>11</u> 月 <u>24</u> 日審查小組會議審查確定並評定 總分為 <u>86</u> 分，等第為 <u>良好</u> 。  審查小組召集人簽章： 		
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 109 年 8 月 20 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	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	創新實務課程(問題解決導向)規劃與執行-菜單設計與成本控制		

茲切結保證本人蕭漢良於 109 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：


(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。