
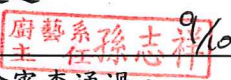

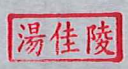



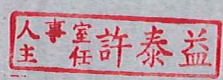
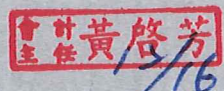


宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

申請日期：109 年 8 月 30 日

| | | | | | | |
|--|---|----|------|---|--|--|
| 申請類別 | 教師以本校名義參加或指導學生參加國際性或全國性技能、專題競賽，獲得名次者 | | | | | |
| 申請人簽章 | 《請申請人務必簽章》 孫志祥  | 職稱 | 副教授 | 單位 | 餐飲廚藝系 | |
| 競賽案名稱 | 2019 桃園美學國際廚藝競賽-靜態展示 創意料理精緻開胃菜組 | | 適用課程 | 西餐烹調 | | |
| 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) | | | | | | |
| 參賽種類 | 全國賽 <input type="checkbox"/> A 級 <input type="checkbox"/> B 級 國際賽 <input checked="" type="checkbox"/> A 級 <input type="checkbox"/> B 級 | | 得獎名次 | <input type="checkbox"/> 第一名 <input type="checkbox"/> 第二名 | <input checked="" type="checkbox"/> 第三名 <input type="checkbox"/> 佳作 | |
| 送審資料 | <p>《送審資料不全者不予獎助》</p> <p>1.主辦單位之競賽辦法、參賽隊伍清冊/競賽活動手冊 2.競賽之報名表(內容應詳列指導教師資料) 3.獲獎證明文件(如獎狀、獎牌) 4.其他參賽活動佐證(含參賽活動記錄、競賽等級認定標準參考資料等)</p> | | | | | |
| 教學應用說明 | | | | | | |
| 西餐烹調課程，融合現今社會流行餐飲模式與創新，教育學生如何將各地世界料理融合使用，義大利菜餚創意烹調，法國創意菜餚烹飪，英國創意菜餚烹飪，西班牙創意分子料理菜餚烹調，歐洲經典菜餚創意烹飪，創意無國界料理示範製作，當代米其林餐廳料理探究 進而運用在廚藝競賽的菜餚設計。 | | | | | | |
| 系 科 | 業經 109 學年度第 一 學期第 2 次系教評會審查通過。 系主任簽章：  | | | | | |
| 院、中心 | 業經 109 學年度第 一 學期第 2 次院、中心教評會審查通過。 院長、中心主任簽章：  | | | | | |
| 教務處 | 業經 109 年 11 月 24 日改善教學審核小組審查結果： 總分 75，等第 佳作 | | | | 校長 | |
|   審查小組召集人簽章：  | | | |  | | |
| 人事室 |  | | 會計室 | | |  |
| 校教評會 | 業經 109 學年度第 1 學期第 5 次校教評會通過，獎助 2,580 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 | 孫志祥  |
| 申請類別 | <input checked="" type="checkbox"/> 改進教學(第 6 項) ; 競賽名次: 銅牌 <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 | 2019 桃園美學國際廚藝競賽-靜態展示創意料理精緻開胃菜組 | | |
| 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>95</u> 分, 等第為 <u>佳作</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 30 日

| | | | |
|-------|--------------------------------------|--------------|-------|
| 申請人姓名 | 孫志祥 | 申請教師 所屬系科 | 餐飲廚藝系 |
| 申請類別 | 教師以本校名義參加或指導學生參加國際性或全國性技能、專題競賽，獲得名次者 | | |
| 申請案名稱 | 2019 桃園美學國際廚藝競賽-靜態展示創意料理精緻開胃菜組 銀牌 | | |

茲切結保證本人 孫志祥 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。