


## 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	創新創意課程規劃與執行 -「廚藝專題(二)」		適用課程	廚藝專題(二)	
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)					
<p><b>詳細內容-</b>「廚藝專題」課程希望透過創新創意思考、實務專題創意廚藝產品製作與微型創業企劃融入課程設計，並藉由授課教師與學生共同討論與合作學習方式，推動符合業界需求之創新創業課程，以培育餐飲廚藝創業與產品開發人才。針對大三的部分，因為未經過校外實習的洗禮，則改以創新創意發想，結合校內實習形成一日餐廳與外賣企劃案、創新廚藝產品製作與廚藝相關創意影片製作。</p> <p><b>試驗方法-</b>透過創造力問題解決教學：腦力激盪法、九宮格聯想法、強迫關係法與心智繪圖法，啟發學生創意思維與創新想法，激發學生發揮創意進行創新創意廚藝產品設計與製作。引導學生透過實作產出具應用與商業價值之創新廚藝產品，進而執行實務專題製作與創業企劃，培植未來餐飲創業人才。</p> <p><b>理念創新、依據學理</b> 新開發創意教學模式 1) 創造力問題解決教學，2) 進行分組討論與合作學習，發展廚藝產品，3) 創新廚藝產品評量測驗、創意廚藝影片票選。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 培育學生廚藝產品製作技術與能力。</li> <li>● 養成學生創新創意思考能力；整合與決斷能力</li> <li>● 透過分組與個案討論培養學生組織領導統御能力</li> <li>● 製作實務導向專題與創業企劃製作</li> </ul>					
<b>改善教學成果</b> (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)					
<p><b>1. 推動重點</b> 課程希望透過創新創意思考、實務專題創意廚藝產品製作與微型創業企劃製作融入課程設計，推動重點如下：</p> <p>(1) 藉由具實務創業經驗的業師協助授課，推動具通識性質創新創業課程，以培育餐飲廚藝創業人才。</p> <p>(2) 引導學生透過實作產出具應用與商業價值之創新廚藝產品，進而執行實務專題製作與創業企劃製作，培植未來餐飲創業人才。</p>					

## 2. 推動策略

整學期將課程分成三個主題，以創新創意創業教學方法以主軸，設計與規劃相關主題來啟發學生的創造力。另外透過激發學生進行創新創意廚藝產品製作，引導學生產出具應用與商業價值之創新廚藝產品，進而執行實務專題製作與創業企劃，以培植未來餐飲廚藝人才。



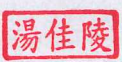





- (1) 教授創新廚藝產品設計與專題製作基本技術與知識
- (2) 推動實務導向專題與創業企劃-結合廚藝產品，製作實務專題與創業企劃。

## 3. 質化指標部分：

- 1) 提升學生創新與創業的專業知識，及創意發想能力的養成
- 2) 培育學生製作與具備專業報告之能力(分組，溝通表達、ppt 製作、簡報技巧)
- 3) 藉由多元教學法，促進學生創新、創意思考之能力；整合與決斷之能力
- 4) 透過分組討論與教師階段性引導培養學生計劃組織、領導統御之能力
- 5) 舉辦廚藝產品靜態成果展，培育學生廚藝產品製作技術與能力。

## 4. 量化指標部分：

- 1) 製作實務導向專題共計 18 份，包含創業企劃製作 10 份，創新廚藝產品 8 份。
- 2) 創造性問題解決討論 4 次，共計 72 份討論成果報告
- 3) 教師與學生互動，課後輔導與討論之人次統計。(發問 300 次、討論 250 次)
- 4) 完成 9 份創業企劃與校內實習賣餐
- 5) 完成 11 份創新廚藝產品設計與製作
- 6) 完成 25 組創意廚藝概念發想圖片與影片
- 7) 舉辦一場創新廚藝產品成果展，約計 180 名學生參與製作，250 人次蒞臨

系科	業經 <u>109</u> 學年度第 <u>一</u> 學期第 <u>二</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>二</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>14</u> 日改善教學審核小組審查結果： 總分 <u>91</u> ，等第 <u>特優</u>	
	  審查小組召集人簽章： 	
人事室	 <u>13/5</u>	會計室 
校教評會	業經 <u>109</u> 學年度第 <u>一</u> 學期第 <u>五</u> 次校教評會通過，獎助 <u>21,000</u> 元	
		校長 

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：

(地址在括弧)



# 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	創新創意課程規劃與執行-「廚藝專題」		
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>91</u> 分，等第為 <u>特優</u> 。		
	審查小組召集人簽章： <u>教務長林帥月</u>		
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	創新創意課程規劃與執行-「廚藝專題」		
<p>茲切結保證本人<u>蕭漢良</u>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：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>此致</p> <p>教務處</p> <p>申請人簽章：  (請簽名蓋章)</p>			

註：請於申請時，一併檢附本切結書，未檢附者，不予受理。