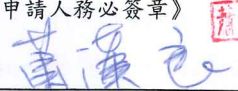


# 宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※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 - 「創業管理」		適用課程	創業管理	
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> 啟發學生創意，經由課程講授創業管理的相關概念與知識，讓學生具有創業基本認知，再進一步藉由多元教學方法-創造力問題解決、個案討論與業界專家專題演講，使學生對創業有充份瞭解，有助於學生畢業後的選擇，並希冀能協助學生微型創業的可行性。</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-</b>                  啟發學生創意概念；教師授課主要是提供基本概念與知識，教學模式主要透過創新創業企劃書製作-使創意概念實體化、整合大學所學(產業需求、行銷、企劃、財務)，使企劃書不再是紙上談兵。並透過參與競賽讓學生更具就業競爭力。</p> <p>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) 創造力測驗、CPS 教學成效問卷。</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>● 製作實務導向創業企劃製作</li> </ul>					
<p><b>依據學理</b>                  本課程除了創新創業的理論教學，更著重將理論實際應用於觀光餐旅的經營環境。在課程設計方面參考 Biggs (2003) 的建設性校準理論(Constructive alignment)進行設計。建設性校準是以學生為中心的且能優化學習品質的教學法。所謂建設性即知識並非由老師單向傳播，而是學習者自我建立。教師鼓勵並支持學生藉由課堂中或課外活動來建構出自己的知識體系(Wang et al., 2013)。教學方法上，採用 Hytt 與 O’Gorman (2016)和 Morselli (2018)的建議將採用多元教學法，其中包含個案討論、創業模擬、腦力激盪、競賽、導師討論(Mentors)。</p>					

## 改善教學成果



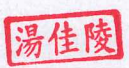
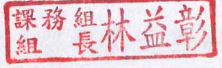
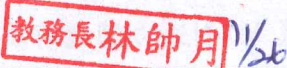


(以申請前一年9月1日至申請當年8月31日間之改善教學成果為限)

### 1. 質化指標部分：

- 1) 提升學生創新與創業的專業知識，及創業管理能力的養成
- 2) 培育學生製作與具備專業報告之能力(溝通表達、ppt製作、簡報技巧)
- 3) 藉由多元教學法-分組討論、CPS 創造力問題解決(腦力激盪法、九宮格、心智圖、希望列舉法)養成學生創新、創意思考之能力；整合與決斷之能力、業師講座、創業企劃製作等
- 4) 透過分組討論與個案討論培養學生計劃組織、領導統御之能力
- 5) 舉辦創業業主與高階主管實務講座，大幅提升學生求知意願

### 2. 量化指標部分：

- 1) 創新教材設計。製作2份教學用教案與ppt教材(創新餐廳與創新民宿)。
- 2) 課堂-創業素養與創業可行性問卷前後測，統計結果具顯著進步。
- 3) 教師與學生互動與參與課後輔導與討論之人次統計。(發問80次、討論180次)
- 4) 完成15份團隊民宿創業企劃書與8份團隊創新餐廳企畫書
- 5) 2組表現優異民宿創業企畫案參加2020觀光餐旅創業企劃競賽獲得1佳作
- 6) 3組表現優異餐廳創業企劃案參加2020 酷酷比創新創業競賽獲得1優勝

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>09</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>91</u> ，等第 <u>特優</u>   審查小組召集人簽章： 	校長
人事室	 <u>12/5</u>	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>21,000</u> 元	

代理校長 張遵偉

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	創新創意課程規劃與執行-「創業管理」		
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： 		
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 - 「創業管理」		

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。