


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：110年08月23日

申請類別	主辦業界專家協同授課業務，對於提升學生專業有具體成效者				
申請人簽章	《請申請人務必簽章》 林佩佩 	職稱	助理教授	單位	餐飲廚藝系
申請案名稱	109學年度餐飲廚藝系業界專家協同教學成效				
送審資料	《送審資料不全者不予獎助》 <input checked="" type="checkbox"/> 1.業師執行成果報告(膠裝本) <input type="checkbox"/> 2.其他:				

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)

配合本系教學所發展之特色，提升教師實務經驗與實務教學能力，強化系實務特色課程教學，健全發展實務課程及多元學習機制，鼓勵教師開設創新創意創業課程及專業實務課程，提升學生職場就業技能；再加上近年來教育部所推動的USR(大學社會責任)，本系從老人現實生活-飲食美味需求入手，結合餐旅系與廚藝系既有師資設備資源、課程專業知能。因此本年度所執行的協同教學課程主要規劃融入在創新創意創業實務課程與USR(大學社會責任)相關課程，以及今年申請與執行的就業學程-創新餐飲廚藝創業人才培訓學程，來實施實施業師協同教學，將專業課程教學導入業界師資，可訓練專業技術與正確工作態度之養成，使學生所學與產業所需不脫節，有效降低學用落差，有效提升學生的學習成效。

	課程類型 (計畫)	課程名稱	專任 教師	業師 人數	修課 人數
1	創新創意 創業實務 課程	傳統歐洲料理	張彬益	7	48
2		西式套餐製作	張彬益		36
3		創業管理	蕭漢良		85
4	USR- 銀髮餐旅 樂齡 生活 計畫	中餐烹調(二)	陳木樹	6	45
5		西點烘焙(二)	郭士弘		45
6		銀髮活動設計與規劃	張彬益		18
7		銀髮菜單設計與規劃	林佩佩		17
8	就業學程- 創新餐飲 廚藝創業 人才培訓 學程	創意廚藝料理製作	張彬益	9	63
9		創新點心設計與製作	何國熙	2	55
10		餐飲廚藝創業實務	蕭漢良	4	45
11		門市管理與創新產品設計	林佩佩	5	45
總計11門課程，6位專任教師，33位業師，502人次學生共同參與					

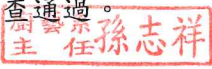




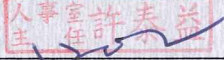


依據本系系科發展與課程規劃，109 學年度餐飲廚藝系業師協同教學的課程，分成三大面向-創新創意創業實務課程、USR大學社會責任-銀髮餐旅樂齡生活計畫相關課群與就業學程計畫-創新餐飲廚藝創業人才培訓學程，共有 11 門課程 6 位專任教師，辦理業師專家協同教學課程，高達 33 位(人次)業師參與，總修課與參與學生人次為 502 人次。

本學年度，經與業師相互合作、互補、協調強化了教學效果，由於引入業界專家協同教學與廚藝示範，不僅讓傳統的主題講授，轉化為分工合作的教學團隊與彈性多元的教學方式，同時也突破了傳統一位老師面對一個班級授課的教學模式，也因為業界專家的實務經驗與談論實際目前業界現況，因此更能激勵學生的發言與提問，有效引導學生熱烈表達己見；最值得一提的是，由於參與協同教學的教師與業界教師在專業背景上的相輔相成，樂於解答學生課業上的問題，授課內容又符合學習需求，有助於提升我們的專業技能，以及在實務上的應用，能有效地輔佐我們了解產業環境，進而達到強化學習成效，提升教學品質的預期成效，進而產生新的產學合作機會與案件，並且能加以回饋於教學內容與教材、教具。

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)

使學生建立選擇增進免疫力之食物原則，帶領學生認識 1. 認識提升免疫力的營養素、2. 了解提升免疫力的高營養食物、3. 建立正確烹飪與保存食物的方法 4. 練習判斷保健食品的營養標示表。新開發創意教學模式：1. 學生分組討論與學習、2. 抗氧化菜單設計及實務製作討論。希望同學在課堂上吸收理論之餘，能實際應用於高蛋白高抗氧化之膳食設計製作。

系 科	業經 <u>110</u> 學年度第 <u>1</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>110</u> 學年度第 <u>1</u> 學期第 <u>4</u> 次院、中心教評會審查通過。 院長、中心主任簽章：  9/3	
教務處	業經 <u>110</u> 年 <u>11</u> 月 <u>15</u> 日改善教學審核小組審查結果： 評定等第 <u>優等</u> ，建議獎助金額： <u>9520</u>   審查小組召集人簽章 	校長
人事室		會計室
校教評會	業經 <u> </u> 學年度第 <u> </u> 學期第 <u> </u> 次校教評會審議， 結果如下： <input checked="" type="checkbox"/> 同意改善教學審核小組建議獎助金額 <input type="checkbox"/> 修正獎助金額： <u> </u> <input type="checkbox"/> 不同意獎助	 03 

註：1. 請將附件欄位所列之資料檢附於 9 月 1 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。

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 110 年 8 月 10 日

申請人姓名	林佩佩	申請教師 所屬系科	餐飲廚藝系
申請類別	主辦業界專家協同授課業務，對於提升學生專業有具體成效者 (2437)		
申請案名稱	109 年學年度餐飲廚藝系業界專家協同教學成效		

茲切結保證本人 林佩佩 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：林佩佩  (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。