






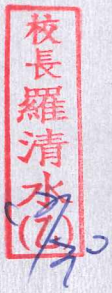



宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※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	主辦課程規劃業務，提出實務課程規劃修訂案獲審查通過，對於推動實務教學有具體貢獻者				
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 學年度餐飲廚藝系實務課程發展規劃書				
送審資料	《送審資料不全者不予獎助》 1. 實務課程發展規劃書(膠裝本) 2. 系級、院級、校級課程委員會議紀錄				
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)					
<p>本校設立餐飲廚藝系的宗旨，將為國內餐飲領域，培育具有中西餐菜餚製備與烘焙理論基礎與實際製作能力專業人才。本校藉由設立餐飲廚藝系，不僅可以培育未來廚藝管理人才，並且可以培養出具有創業開發與創意廚藝為主的優秀廚藝人才。本系之教學目標在於延續餐飲廚藝基礎教育、也配合了地區特性及國家經濟發展方向，尋求味感美學更多可能性，建立台灣成為「美食聯合國」及璀璨多元的「美食天堂」；其次是為延續餐飲廚藝基礎教育，培養具有專業技能的基層與中階幹部，並能提昇餐飲廚藝之標準作業，進而結合社會需求；再者，則是配合了地區特性及國家經濟發展方向，帶動地區飲食文化及餐旅產業發展，訂定餐飲廚藝系教育目標是以「中西餐廚藝」與「烘焙點心」為主軸，『培育廚藝與烘焙專業人才』。</p> <p>為因應 108 課綱的變革，教育部持續強調與重視學生通識涵養與素養能力的提升，配合政府政策與學校的未來發展方向，將本系 109 學年度課程規劃進行修正。針對專業必修與選修的科目，以及課程內容進行思考與討論，撰寫餐飲廚藝系實務課程發展規劃書。</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)					
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 110 學年度第 1 學期第 2 次系教評會審查通過。 系主任簽章： 				
院、中心	業經 110 學年度第 1 學期第 4 次院、中心教評會審查通過。 院長、中心主任簽章： 				
教 務 處	業經 110 年 11 月 15 日改善教學審核小組審查結果： 評定等第 優等 ，建議獎助金額： <u>9520</u>				校 長
	  審查小組召集人簽章： 				
人 事 室			會 計 室		
校教評會	業經——學年度第——學期第——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：_____ <input type="checkbox"/> 不同意獎助				

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 8 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	主辦課程規劃業務，提出實務課程規劃修訂案獲審查通過，對於推動實務教學有具體貢獻者 (改17)		
申請案名稱	109 學年度餐飲廚藝系實務課程規劃書		

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。