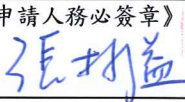





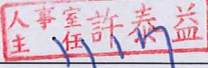



# 宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

申請日期：111 年 8 月 23 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》 	職稱	助理教授	單位	餐飲廚藝系
競賽案名稱	2022APHCA 台灣亞太盃美業交流競賽 無國界料理廚藝展示-開胃菜展示組 (靜態) - 銀牌		適用課程	西式套餐製作	
<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)					
參賽種類及得獎名次	全國賽 <input checked="" type="checkbox"/> A 級 <input type="checkbox"/> B 級 / <input type="checkbox"/> 第一名 <input checked="" type="checkbox"/> 第二名 <input type="checkbox"/> 第三名或佳作 國際賽 <input type="checkbox"/> A 級 <input type="checkbox"/> B 級 / <input type="checkbox"/> 第一名 <input type="checkbox"/> 第二名 <input type="checkbox"/> 第三名或佳作				
送審資料	《送審資料不全者不予獎助》 1. 比賽簽呈(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)				
<b>教學應用說明</b>					
西式套餐製作課程，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 111 學年度第 一 學期第 3 次系教評會審查通過。 系主任簽章：  9/5				
院、中心	業經 111 學年度第 一 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	業經改善教學審核小組審查結果：評定等第： <u>良好</u>  審查小組召集人簽章： 			校長 	
人事室					
校教評會	業經校教評會審議，審議結果詳會議紀錄暨相關附件。				
會計室					

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 111 年 8 月 23 日

申請人姓名	張彬益 <u>張彬益</u>	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	2022APHCA 台灣亞太盃美業交流競賽無國界料理廚藝展示-前菜展示組(靜態) - 銀牌		
<p style="text-align: center;">茲切結保證本人 <u>張彬益</u> 於 111 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 style="text-align: center;">教務處</p> <p style="text-align: right;">申請人簽章： <u>張彬益</u> <span style="border: 1px solid red; padding: 2px;">張彬益</span> (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。