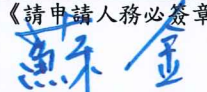



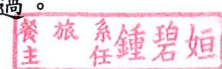
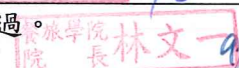
# 宏國德霖科技大學專任教師製作教具獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

申請日期：111年8月20日

申請人簽章 	《請申請人務必簽章》 	職稱 教授	單位 餐旅系
申請案名稱 蛋糕製作技巧教具融入式學習在綠色餐飲中成效探討	適用課程 綠色餐飲		
申請類別 (請自行勾選)	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 針對本校開設之課程製作合適之教具，確實能提高教學成效者。 <input type="checkbox"/> 2. 產學研究計畫成果衍生之教具，確實能融入課程教學者，提高教學成效者。 <input type="checkbox"/> 3. 以本校名義參加校外與教學相關之教具製作競賽，獲得名次者。		
送審資料	<b>《送審資料不全者不予獎助》</b> 1. 教具實體或軟體光碟、操作手冊 2. 教學應用說明 3. 其他教學成效佐證(如學生教材使用評估、同儕教師之評估...等) <b>※請一併檢附以上所列附件之電子檔光碟。</b>		

主題內容 (詳細內容、試驗方法、理念創新、依據學理)	成果貢獻 (成果應用上之價值及具體貢獻)
<p>在綠色餐廳中素食抗暖化和素食飲食指標，融入蛋糕製作技巧教具，引導學生對日常生活中簡易的蛋糕製作過程與產出，產生好奇與學習動機，有助於未來實作教學精進與家庭式點心製作技巧的提升。本教具融入式創新教學法：1. 資訊互動技術(Information Communication Technology, ICT)；2. 問題導向學習(Problem-based Learning, PBL)。據此教學法，引導餐旅管理系四技二年級選修綠色餐飲課程之40位學生，在素食抗暖化和素食飲食指標課程中，認識素食中蛋糕的製作過程技巧，以增進學生對素食抗暖化的認知視野與價值，提升其對問題解決的能力。此課程也與烘焙師傅陳老師合作，鼓勵學生可以去她的課程實現。</p> <p>本案藉由教具中概念技術引導，讓學生在素食抗暖化和素食飲食指標中，增廣素食製作的視域，增長知識技巧，學生進行教具多次練習，達到認知與實務的相互鏈結，有助於提升學生的學習好奇心與動機，達到有效的學習，進而解決生活中所面臨的學習問題。本教具融入式教學應用，最終目的，乃在實踐素食抗暖化，鼓勵大家建構素食製作技巧，在生活中實現巧思，盡地球村公民的社會責任。</p>	<p><b>價值與具體貢獻：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 不需開啟任何動畫軟體，可在手機或電腦直播。</li> <li>2. 有音樂搭配，生動有趣。</li> <li>3. 動畫中每頁以傳達一個概念為主。</li> <li>4. 搭配動畫，讓學生在課堂上對此技術產生憧憬，有助於實作課程的概念學習，易提升學習動機。</li> <li>5. 有助於進階學習，並規劃未來職業生涯，如證照考試，展店與居家生活品味提升。</li> </ul>
申請案內容自述	<p>【競賽部分請填此欄】</p> <input type="checkbox"/> 第一名 <input type="checkbox"/> 第二名 <input type="checkbox"/> 第三名 <input type="checkbox"/> 佳作

系科	業經 111 學年度第 1 學期第 3 次系教評會審查通過。 系主任簽章： 
院、中心	業經 111 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： 

# 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 20 日

申請人姓名	蘇金豆	申請教師 所屬系科	餐旅系
申請類別	1. 針對本校開設之課程製作合適之教具，確實能提高教學成效者。		
申請案名稱	蛋糕製作技巧教具融入式學習在綠色餐飲中成效探討		

茲切結保證本人蘇金豆於 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：

- 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。