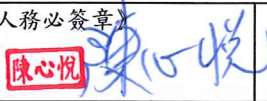





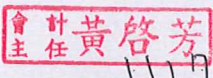


宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

申請日期：111年8月24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》 陳心悅 	職稱	助理教授	單位	餐旅管理系
競賽案名稱	2021 Canada International Gastronomy and Tourism Competition C5 糖霜餅乾展示 - 王鈺琪		適用課程	西點烘焙二	
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)					
參賽種類及得獎名次	全國賽 <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 國際賽 <input checked="" type="checkbox"/> A級 <input type="checkbox"/> B級 / <input checked="" 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)				
教學應用說明					
將平時西點烘焙的知識融入學生課程進行創意發想，透過現有的相關器具與長時間密集的市面產品搜尋與腦力激盪，讓學生思考如何創造出新的烘焙產品，在輔導其進行訓練，最後創作出能夠參與競賽的作品，爭取最佳成績。賽後並將比賽經驗進行彙整，融入未來相關課程教學，擴充教學深度與廣度，並進行經驗傳承，給未來選手做為參考，期許獲得更好的佳績。					
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： 				
教務處	業經改善教學審核小組審查結果：評定等第： 特優			校長	
	 審查小組召集人簽章： 				
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

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 24 日

申請人姓名	陳心悅	申請教師 所屬系科	餐旅系
申請類別	改善教學第 6 項		
申請案名稱	2021 Canada International Gastronomy and Tourism Competition C5 糖霜餅乾展示		
<p>茲切結保證本人 <u>陳心悅</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>教務處</p> <p>申請人簽章： (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