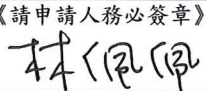

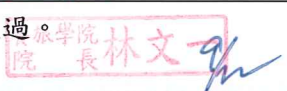






宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

申請日期：111 年 08 月 31 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》 林佩佩 	職稱	助理教授	單位	餐飲廚藝系
競賽案名稱	2021 第十五屆波蘭國際發明展暨發明競賽-金牌	適用課程	食品安全與管制		
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 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					
本次參展專利作品名稱為：發酵乳製品之用途，已申請通過台灣發明專利(編號:I469736號)，專利範圍為一種發酵乳製品之用途，其係用於減少心肌細胞凋亡，該發酵乳製品係於一乳製品添加乳酸菌株培養而得，令該發酵乳製品中含有 γ -胺基丁酸及乳酸菌株之代謝產物。帶領學生從篩選有效益生菌，並利用益生菌發酵台灣紫薯，製作富含 γ -胺基丁酸之發酵乳。利用功能性微生物概念融入食品創新中，並有專利申請之概念。					
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：蕭漢良  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：林文一 				
教務處	業經改善教學審核小組審查結果：評定等第： <u>特優</u> 審查小組召集人簽章：林益彰 				校長 
人事室	人事室主任簽章：許素益 				
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	會計主任簽章：黃啓芳 				


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 08 月 31 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	改 6-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	2021 第十五屆波蘭國際發明展暨發明競賽-金牌		
<p>茲切結保證本人<u>林佩佩</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：<u>林佩佩</u>  (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。