

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：112 年 8 月 2 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		適用課程	專題	
申請人簽章	《請申請人務必簽章》 蕭漢良	職稱	副教授	單位	餐飲廚藝系
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	請依本校「專任教師參賽暨指導學生參賽獎助要點」第三點規定填列競賽類別/級別 類別： <input checked="" type="checkbox"/> 國際賽 <input type="checkbox"/> 全國賽 / 級別： <input checked="" type="checkbox"/> A 級 <input type="checkbox"/> B 級				
競賽名稱	2023TUCC 泰國極限廚藝競賽				
審核編號 (教務處填寫)	競賽項目及隊名 依獎助要點第六點規定同一競賽獲獎者最多可提出3組申請		參與者姓名	名次	
改6-181	現烹鮮蔬蔬食組		林○君	銀牌	
改6-182	現烹鮮蔬蔬食組		陳○達	銀牌	
改6-183	現烹西式牛肉組		賴○閔	銀牌	
送審資料	<p>《送審資料不全者不予獎助》</p> <p>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)</p> <p>2.競賽之報名表(內容應詳列指導教師資料)</p> <p>3.獲獎證明文件(如獎狀、獎牌)</p> <p>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)</p>				
教學應用說明					
廚藝專題課程，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 112 學年度第 一 學期第 2 次系教評會審查通過。 系主任簽章：  9/14				
院、中心	業經 112 學年度第 一 學期第 2 次院、中心教評會審查通過。 院長、中心主任簽章：  9/6				
教務處	業經改善教學審核小組審查結果： 審核編號改 6-181 評定等第： <u>佳作</u> 審核編號改 6-182 評定等第： <u>佳作</u> 審核編號改 6-183 評定等第： <u>佳作</u> 教務行政組 組長 林益彰 審查小組召集人簽章： 			校長	
人事室	 11/28				
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.請教師將紙本(申請表、切結書及相關附件)送所屬教學單位教評會審查，並將紙本資料掃描成電子檔一份由系上統一彙整上傳至教務處 GOOGLE 雲端。

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 112 年 8 月 15 日

申請人姓名	蕭漢良	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	2023TUCC泰國極限廚藝競賽		

茲切結保證本人蕭漢良於 112 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。