


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 9 日

申請類別	開設創新、創意課程，確能提升學生實務新創能力者				
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
申請案名稱	開設創新、創意課程-創新創業課程 (餐旅觀光創新創意)實施成效		適用課程	餐旅觀光創新創意	
送審資料	《送審資料不全者不予獎助》 <input checked="" type="checkbox"/> 1.創新創意課程申請計畫書(含會議紀錄) <input checked="" type="checkbox"/> 2.創新創意課程實施成果報告(含會議紀錄)				

申請案主題內容自述

(詳細內容、試驗方法、理念創新、依據學理)

一、教學目標：

1. 知識：創新與創意的基本概念與模型知識
2. 技能：培養學生發想創新創意的相關技能
3. 態度：培養勇於挑戰、敢於創新之態度
4. 其他：能與他人合作學習與溝通協調，發揮團隊合作精神。

在其原有之專業培訓外具有加值效應，能有效提升其未來之競爭力

二、課程大綱：

課程內容分成四大主題：創新的基本概念、機會辨識與創意思考、創意與創新之激盪與實踐、創意思考方法，分為設計單元主題與內容綱要。

單元主題	內容綱要	節數
創新的基本概念	1.創新的來源· 2.創新模型	6
機會辨識與創意思考	1.你的團隊如何進行腦力激盪? 2.心智圖、魚骨圖的運用	6
創意與創新之激盪與實踐	1.發現可能創意、創新與創業機會與模式 2.創新的流程	6
創意思考五大方法	1.變換思考工具, 2.找到邏輯脈絡 3.資料分析處理, 4.創意動機激發 5.實際操作訓練	6
餐旅觀光創新創意發想	1.由教師引導分組同學進行餐旅觀光領域的創新創意發想(心智圖) 2.帶領分組學生撰寫新型專利 3.引導分組學生將創新創意拍攝成影片	8
期中期末成果發表	創意遊程設計/創新餐旅產品設計	4

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)

1. 本課程-學生參加 2023 德霖新創之星競賽，獲得銅牌
2. 進行創新創意產品設計規劃，共計有 6 組作品








本課程共 43 名學生修讀，填答問卷學生計 41 名，問卷填答率達 95.3 %。

問卷分析結果顯示修讀本課程學生對課程整體感到滿意（問項 1-5，回答“非常同意”及“同意”）的比率達 68.75 %。修課學生學習成效評估排名前兩項為：1-4.本學期創新創業課程有助於未來的自我學習、1-5 我對本學期課程的整體感到滿意。

兩次的創造力問題解決教學法，腦力激盪法與九宮格聯想法的平均分數分別為 5.07, 5.27(李克特 7 點尺度)，具有高度的接受與學習效果。其中又以九宮格聯想法效果較高，1.本活動是有趣的(interest) -5.53，3.我享受參加本次討論活動(enjoy) 5.42，表示學生對於學習方法的接受度，有助於提升學生的學習效果。

CPS 創造力問題解決教學方法評量陶倫斯測驗，學生的參與度有顯著的提升

- 1) 流暢性提升-表示在參與課程後，學生有更多的想法，也更願意動腦思考，並將其呈現在測驗中。
- 2) 精密性提升-表示在參與課程後，學生更有能力、更願意在細節的描述/呈現上，表示他們更願意花時間去深入、把一個東西的形象/概念更加地具體化。

系 科	業經 <u>112</u> 學年度第 <u>一</u> 學期第 <u>2</u> 次系教評會審查通過。 系主任簽章：  9/4	
院、中心	業經 <u>112</u> 學年度第 <u>一</u> 學期第 <u>2</u> 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：評定等第： <u>良好</u>  審查小組召集人簽章：  11/0	校長 
人 事 室	 11/9	
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 9 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	開設創新、創意課程，確能提升學生實務新創能力者		
申請案名稱	開設創新、創意課程-創新創意課程(餐旅觀光創新創意)實施成效		
<p>茲切結保證本人<u>蕭漢良</u>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：</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。