


改6
王賜興 AB

編號：改6-090-091
(教務處填寫)

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21日

申請類別	改進教學第六項		適用課程	創意西餐 西餐烹調(二) 歐式料理 餐飲實務	
申請人簽章	《請申請人務必簽章》 王賜興 	職稱	助理教授	單位	餐旅管理系

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 type="checkbox"/> A級 <input checked="" type="checkbox"/> B級

競賽名稱	2022 台北國際廚藝挑戰賽				
------	----------------	--	--	--	--


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6-090	靜態冷展-手指小食	張竣茗	銅牌
改6-091	靜態冷展-手指小食	蔡鎮遠	銀牌
改6-			


《送審資料不全者不予獎助》

- 送審資料
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

將西餐的知識融入學生課程進行創意發想，透過現有的相關設備與時間密集練習與國際競賽作品觀摩，讓學生思考如何創造出各式食材料理無限搭配，在課後進行訓練，創作能夠參與競賽的作品，爭取最佳成績。賽後將比賽經驗進行彙整，融入學校相關課程教學，教學多元化方式，並進行經驗傳承及充實知識，給未來選手做為參考，期許榮獲更多的佳績。

系科	業經 112 學年度第 一 學期第 3 次系教評會審查通過。 系主任簽章： 
----	---

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： 
------	---

教務處	業經改善教學審核小組審查結果： 審核編號改6-090 評定等第： <u>佳作</u> 審核編號改6-091 評定等第： <u>佳作</u> 審核編號改6- 評定等第： <u> </u>  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	王賜興 	申請教師 所屬系科	餐旅管理系
申請類別	改進教學第 6 項		
申請案名稱	2022 台北國際廚藝挑戰賽		
<p>茲切結保證本人 <u>王賜興</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。