




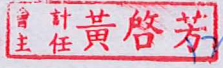


# 宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

申請日期：112年8月15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	西點烘焙(二)	
申請人簽章	《請申請人務必簽章》 鍾宇倫 	職稱	助理教授	單位	餐飲廚藝系
<b>改善教學成果</b> (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	2023 首爾食品和酒店烹飪挑戰賽(SFH)				
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6-166	藝術麵包(靜態)		吳庭	銀牌	
改6-167	藝術麵包(靜態)		柯全	佳作	
改6-168	藝術麵包(靜態)		朱慈	佳作	
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>				
<b>教學應用說明</b>					
帶領學生透過實作練習製作出具有商業價值及創新廚藝產品，將課程融入實務專題與創業企劃製作，從麵糰攪，發酵，整型，烤焙等，加上學生的自我創意想法，再以不同型式呈現，透過比賽中學習產品如何擺放設計及如何推廣，課程中學習到的技巧靈活運用在實際生活中，對未來創業或就業都有很大幫助					
系科	業經112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112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： 審核編號改6-166 評定等第： <u>良好</u> 審核編號改6-167 評定等第： <u>佳作</u> 審核編號改6-168 評定等第： <u>佳作</u> 教務行政組組長  審查小組召集人簽章： 				校長
					
人事室	人事室主任  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	會計主任 				

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	鍾宇倫	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	2023 首爾食品和酒店烹飪挑戰賽(SFH)		

茲切結保證本人 鍾宇倫 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： 鍾宇倫   (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。