

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 27 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	餐飲實務、中餐烹調、中餐烹調實習(二)	
申請人簽章	《請申請人務必簽章》 陳鴻源 	職稱	講師	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 checked="" type="checkbox"/> A 級 <input type="checkbox"/> B 級				
競賽名稱	2023 首爾食品和酒店烹飪挑戰賽 2023 (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6-172	Class 4-Asian Noodles 亞洲麵食		陳鴻源	銅牌	
改6-173	Class 6-Chinene Wok Fried 中式炒鍋		陳鴻源	銀牌	
改6-174	Class 6-Chinene Wok Fried 中式炒鍋		陳鴻源	全場第二高分	
送審資料	<p>《送審資料不全者不予獎助》</p> <ol style="list-style-type: none"> 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					
將中式料理的基礎，融入課程裡面讓學生思辯，再利用現有的調味料及食材，創造出不一樣的風味，再利用現有的相關設備及器具，在利用放學課餘之際，進行訓練技術及比賽經驗的傳承，中式烹飪技巧著重於基本刀工與火候的掌控，其許未來的學生不論是比賽獲是就業都能得心應手。					
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 6-172 評定等第：佳作 審核編號改 6-173 評定等第：佳作 審核編號改 6-174 評定等第：不予獎助				校長
	 審查小組召集人簽章： 				
人事室					
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 27 日

申請人姓名	陳鴻源  	申請教師 所屬系科	餐旅管理系
申請類別	改善教學第六項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 2023 (SFH)		

茲切結保證本人   陳鴻源 於 112 年度提出之改善教學獎助申

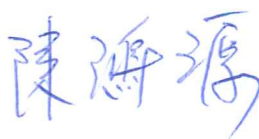
請案相關內容，下列所述事項屬實：

- 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。