


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： 107 年 08 月 28 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 | | | | |
| 申請人簽章 | 《請申請人務必簽章》 蕭漢良  | 職稱 | 助理教授 | 單位 | 餐飲廚藝系 |
| 競賽案名稱 | 桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽交流發表會-西式盤飾點心佳作 | 適用課程 | 行銷學，西點烘焙 | | |

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 | <input checked="" type="checkbox"/> 全國賽 <input type="checkbox"/> 國際賽 |
| 得獎名次 | <input type="checkbox"/> 第一名 <input type="checkbox"/> 第二名 <input type="checkbox"/> 第三名 <input checked="" type="checkbox"/> 佳作 西式盤飾點心 |


教學應用說明

大專創新商品，鼓勵創新性的發想，提出一份可行性高的創新服務或創新商品的企畫，落實理論與實務的結合、並帶動提昇學習的風氣，企劃創新商品或服務的內不設限制。

將多元的點心製作技巧融入課程之中，可讓學生學習並了解中式點心和西式點心不同的製作方法，烤與蒸對於麵糰所產生的效果及口感上的影響，及了解中式點心及西式點心在文化上的差異，且激發學生發揮想像力將兩者融合，發揮創意，製作出有特色的獨創點心。

| | |
|----|---|
| 附件 | <input checked="" type="checkbox"/> 1.主辦單位之競賽辦法、參賽隊伍清冊/競賽活動手冊 <input checked="" type="checkbox"/> 2.競賽之報名表(內容應詳列指導教師資料) <input checked="" type="checkbox"/> 3.獲獎證明文件(如獎狀、獎牌) <input checked="" type="checkbox"/> 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) |
|----|---|

| 單位主管 | 教務處 | 改善教學 審核小組 | 人事室 | 會計室 | 校教評會 | 校長 |
|---|--|---|---|--|--|--|
| 業經 107 學年度 第 1 學期 第 4 次系(中心) 教評會審查通 過。 主管簽章：  |   | 業經 107 年 1 月 6 日 改善教學審核小 組審查評定為： <input checked="" type="checkbox"/> 良好等第， 建議獎助： 2000 元 <input type="checkbox"/> 不予獎助 |  提校教評會議審議 |  107.12.19 范秀滿 | 業經 107 學年度 第 2 學期 第 3 次校教評 會通過，獎助 2000 元 |  羅仕服 |


業經 107 學年度
第 1 學期
第 3 次
校教評會審查通過
主管簽章：


欄位所列之資料檢附於 8 月 31 日前送所屬教學單位審核。
學單位教評會審查通過後，請教師將申請表、評分表及相關附件電子檔寄至系助理電
由系上統一彙整燒錄光碟送至教務處。

編號：
(教務處填寫)

宏國德霖科技大學獎助改善教學評分表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

| | | | |
|--------|---|-----|-----|
| 單位 | 餐飲廚藝系 | 申請人 | 蕭漢良 |
| 申請類別 | <input type="checkbox"/> 改進教學(第 6 項) ; 競賽名次: 佳作 <input type="checkbox"/> 製作教具(第 項) ; 競賽名次: <input type="checkbox"/> 編撰教材(第 項) ; 競賽名次: | | |
| 申請獎助名稱 | 桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽交流發表會 西式盤式點心-佳作 | | |
| 評分項目 | 一、主題內容: 包含依據學理、理念創新、試驗方法 二、成果貢獻: 成果應用於教學上之價值及具體貢獻 備註: 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。 | | |
| 總分 | 本申請案業經本校 107 年度 改進教學審查小組 107 年 11 月 26 日審查小組會議審查確定並評定 總分為 80 分, 等第為 良好。 審查小組召集人簽章:  | | |
| 備註 | 獎助等第分為特優、優等、良好、佳作等四級: 特優為90分以上, 優等為85~89分, 良好為80~84分, 佳作為75~79分, 不足75分不予獎助。 | | |

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 107 年 08 月 28 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 | 桃園市 2018 第二屆國際青年創意美學競賽交流發表會 西式盤飾點心佳作 | | |

茲切結保證本人蕭漢良於 107 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：

蕭漢良

(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。