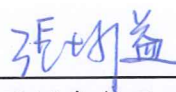


# 宏國德霖科技大學改進教學獎助申請表

※粗線框內欄位請申請人務必填寫

申請日期：107 年 8 月 17 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	張彬益 	職稱	助理教授	單位	廚藝系
競賽案名稱	2017 六協盃亞洲青年刀工藝術大賽 大專組西式刀工暨烹調競賽	適用課程	創意廚藝、進階西餐		

## 改善教學成果


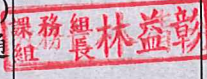



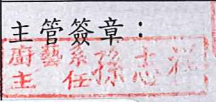

(以申請前一年 9 月 1 日至申請當年 8 月 31 日間之改善教學成果為限)

參賽種類	<input type="checkbox"/> 全國賽 <input checked="" type="checkbox"/> 國際賽
得獎名次	<input type="checkbox"/> 第一名 <input checked="" type="checkbox"/> 第二名 <input type="checkbox"/> 第三名 <input type="checkbox"/> 佳作


## 教學應用說明

創意廚藝烹調課程，融合現今社會流行餐飲模式與創新，教育學生如何將各地世界料理融合使用，義大利菜餚創意烹調，法國創意菜餚烹飪，英國創意菜餚烹飪，西班牙創意分子料理菜餚烹調，歐洲經典菜餚創意烹飪，創意無國界料理示範製作，當代米其林餐廳料理探究 進而運用在廚藝競賽的菜餚設計。

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。	 	業經 107 年 11 月 26 日改善教學審核小組審查評定為： <input checked="" type="checkbox"/> 優等 等第， 建議獎助： 4790 元 <input type="checkbox"/> 不予獎助	 提校教評會議審議		業經 107 學年度第 1 學期第 3 次校教評會通過，獎助 4790 元	
主管簽章： 						

業經 107 學年度第 1 學期第 3 次院教評會審查通過  
 附件欄位所列之資料檢附於 8 月 31 日前送所屬教學單位審核。  
 屬教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  
 信箱，由系上統一彙整燒錄光碟送至教務處。

主管簽章：  


# 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 8 月 16 日

申請人姓名	張彬益	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	2017 六協盃亞洲青年刀工藝術大賽 大專組西式刀工暨烹調競賽		

茲切結保證本人 張彬益 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：張彬益  (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。

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	張彬益
申請類別	<input checked="" type="checkbox"/> 改進教學(第 6 項) ; 競賽名次: 銀牌 <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	2017 六協盃亞洲青年刀工藝術大賽 大專組西式刀工暨烹調競賽		
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 <u>87</u> 分, 等第為 <u>優等</u> 。 審查小組召集人簽章: <u>林清芳</u>		
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。		