

國立高雄餐旅大學

西餐廚藝系自我評鑑實施要點

101年3月1日100學年度第2學期第1次系務會議審議通過

101年3月1日100學年度第2學期第1次院務會議核定

106年8月23日第381次行政會議通過本校『法規提案審議作業規範』第六點(法規最末條條文統一修正)

- 一、國立高雄餐旅大學西餐廚藝系(以下簡稱本系)為增進辦學績效、教育品質，追求卓越、永續發展之目標，依據「國立高雄餐旅大學自我評鑑實施辦法」第三條之規定，實施系自我評鑑制度，特訂「國立高雄餐旅大學西餐廚藝系自我評鑑實施要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、本系設置自我評鑑小組，負責推動及執行相關自我評鑑事宜，成員包含系主任及所屬全體教師，由系主任擔任召集人。
- 三、本系自我評鑑方式採內部評鑑及外部評鑑，並以五年為一循環週期。內部評鑑於第二年實施，外部評鑑於第四年實施。
- 四、本系辦理自我評鑑之項目、表冊格式、程序及作法，悉遵照本校自訂之特色項目及教育部頒布最新版之科技大學評鑑相關作業規與表冊等辦理。
- 五、辦理本系評鑑時，內部評鑑應遴聘校內評鑑委員3名(含)以上、外部評鑑則遴聘校外評鑑委員3名(含)以上，校內委員則依需要聘任。評鑑委員除應遵守利益迴避原則外，並應由具高等教育教學經驗之教師，以及專業領域之業界代表組成。評鑑委員除應遵守利益迴避原則外，並應由具高等教育教學經驗之教師，以及專業領域之業界代表組成。
- 六、自評實施後一週內，彙整各評鑑委員之意見，擬具檢討改進報告書送至秘書室校務發展組彙整並陳核。
- 七、本系應將評鑑結果改善方案列入單位年度計畫，其改善結果，由所屬學院自我評鑑小組管考，並將做為本系進行系務推動及教育品質改善之參考。
- 八、本系評鑑所需之經費，由學校編列年度預算支應之。
- 九、本要點經系務會議通過，陳請院務會議核定後實施，修正時亦同。

本規章負責單位：西餐廚藝系