

# 國立高雄餐旅大學

## 飲食文化暨餐飲創新研究所自我評鑑實施要點

101年3月1日100學年第2學期第1次院務會議通過  
106年12月13日配合本校組織規程教育部台教技(二)字第1060179646號函核定修正(原職稱、組織名稱)

- 一、本所為增進辦學績效、教育品質，追求卓越、永續發展之目標，依據本校自我評鑑實施辦法規定，實施所自我評鑑制度，特訂定本要點。
- 二、本所設置自我評鑑委員會，負責推動及執行相關自我評鑑事宜，所自我評鑑委員會成員包含所長，及本校支援所課程之專任教師等，由所長擔任召集人。
- 三、所自我評鑑時間於部訂評鑑前一年內實施。
- 四、所辦理自我評鑑之項目、表冊格式、程序及作法，悉遵照教育部頒布最新版之科技大學評鑑相關作業規定及表冊等辦理。
- 五、辦理所自我評鑑時，應遴聘校內評鑑委員2名、校外評鑑委員1~2名，評鑑委員除應遵守利益迴避原則外，並由具高等教育教學經驗之教師或專業領域之業界代表組成。
- 六、本所應於自評實施後一週內，彙整各評鑑委員之意見，擬具檢討改進報告書送至廚藝學院及秘書室校務發展組彙整並陳核。
- 七、本所應將評鑑結果改善方案列入所年度計畫。
- 八、依據本校自我評鑑實施辦法規定，本所自我評鑑所需之經費，由學校編列年度預算支應之。
- 九、本要點經所委員會會議、院務會議審議通過後，陳請院長核定後實施，修訂時亦同。

本規章負責單位：飲食文化暨餐飲創新研究所