



國立高雄餐旅大學標準作業流程

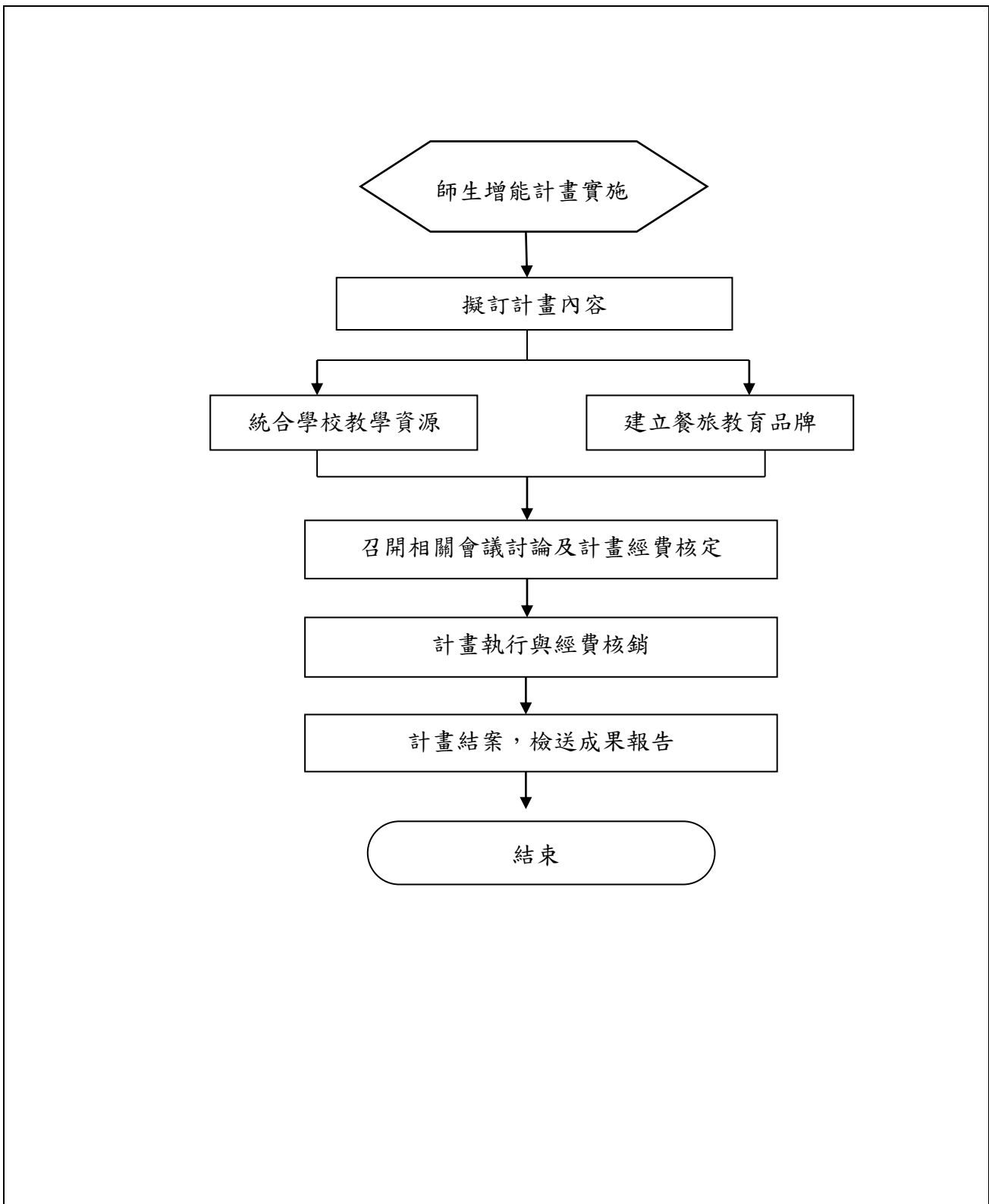
版次

2

文件編號

項目編號	18-04-11
項目名稱	師生增能計畫標準作業流程
承辦單位	國際廚藝學士學位學程
作業程序說明	<p>一、為配合餐旅產業需求、國家產業升級及學校發展特色，本校與餐旅業界不斷進行意見交流並聆聽學者專家建議，經獲得共識後，深知具備外語能力之餐旅實務專業人才，乃為業界最需求的人才。因此擬定工作計畫。</p> <p>二、計畫分為</p> <p>(一) 統合學校教學資源</p> <p>(二) 建立餐旅教育品牌(姊妹校互訪活動)</p> <p>三、根據計畫召開相關會議統籌討論</p> <p>四、根據計畫需求提出經費申請</p> <p>五、核定計畫經費</p> <p>六、計畫執行與經費核銷</p> <p>七、完成計畫成果報告及問卷統計</p> <p>八、計畫結案</p>
控制重點	<p>一、將相關議程送至會議討論並進行及分配後續工作執行。</p> <p>二、定期召開會議檢視各項工作執行狀況。</p> <p>三、課程及活動結束後製作成果冊及問卷統計了解執行情形。</p> <p>四、依據執行成果及問卷修正課程及活動執行。</p>
法令依據	
使用表單	無

國際廚藝學士學位學程師生增能計畫標準作業流程圖





控制重點自行檢查表

年度

自行檢查單位：國際廚藝學士學位學程

作業類別(項目)師生增能計畫

檢查日期： 年 月 日

檢查控制重點	自行檢查情形					改善措施
	落實	部分落實	未落實	未發生	不適用	
一、將相關議程送至會議討論並進行及分配後續工作執行。						
二、定期召開會議檢視各項工作執行狀況。						
三、課程及活動結束後製作成果冊及問卷統計了解執行情形。						
四、依據執行成果及問卷修正課程及活動執行。						
填表人：	二級或系所科複核：		學院或一級單位主管：			