



# 國立高雄餐旅大學標準作業流程

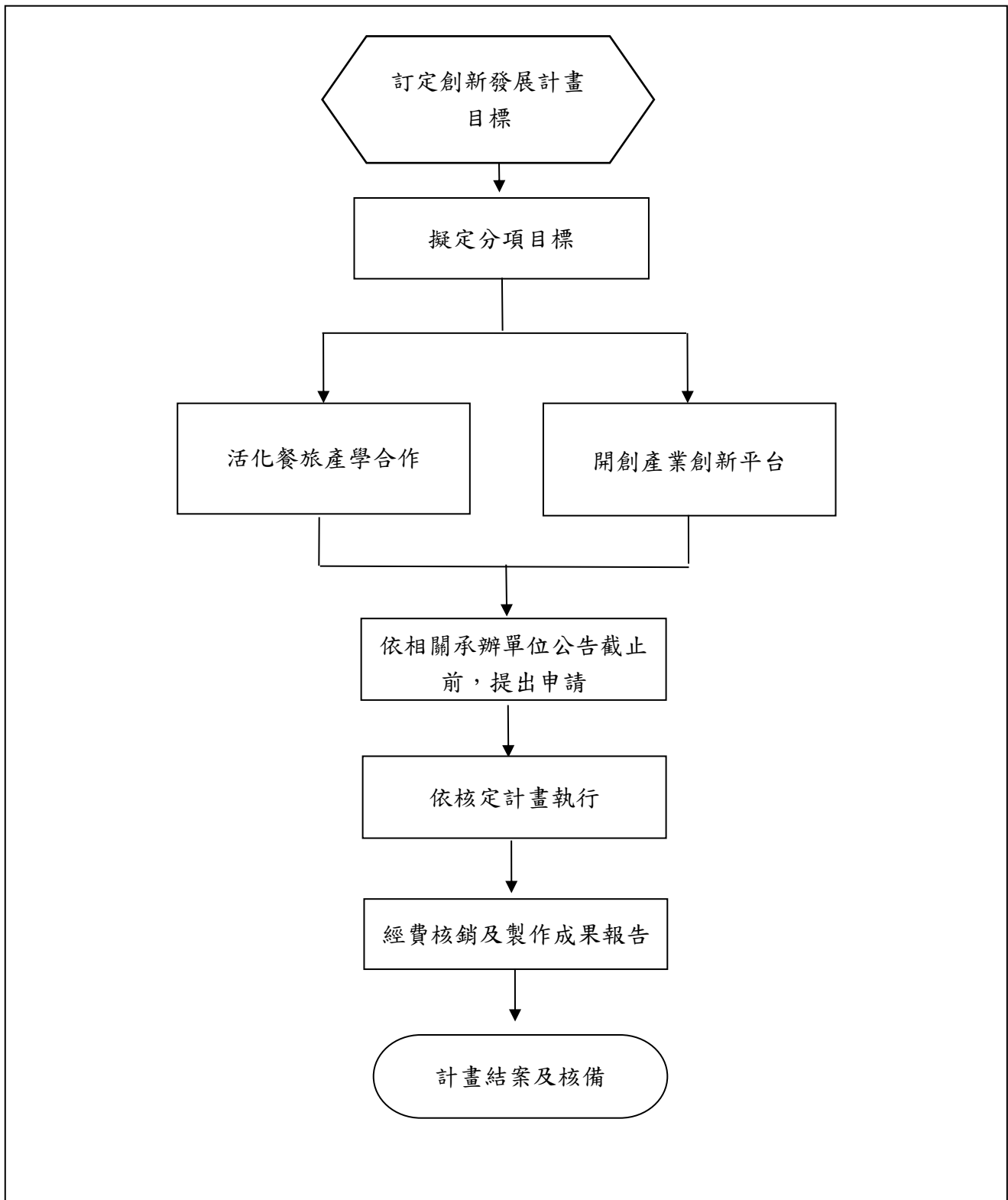
版次

1

文件編號

項目編號	17-04-14
項目名稱	創新發展計畫標準作業流程
承辦單位	國際廚藝學士學位學程
作業程序說明	一、配合學校發展特色與重點，積極參與餐旅服務品牌及創新育成餐旅產品，達到餐旅產品技術轉移和商品化。 二、計畫分為 (一)活化餐旅產學合作 (二)開創產業創新平台 三、依相關承辦單位公告截止前，提出申請 四、依核定計畫進行活動 五、計畫經費核銷 六、計畫結案及相關單位核備
控制重點	一、積極推動產、學交流機制，建立互利、合作之平台。 二、提升教學及研究能量及減少學用落差。 三、鼓勵教師積極申請研究計畫或產學計畫案及參與國際學術研討會。 四、鼓勵教師赴業界短期觀摩及進修。
法令依據	
使用表單	無

### 創新發展計畫標準作業流程圖





控制重點自行檢查表

年度

自行評估單位：國際廚藝學士學位學程

作業類別（項目）：創新發展計畫

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、積極推動產、學交流機制，建立互利、合作之平台。						
二、提升教學及研究能量及減少學用落差。						
三、鼓勵教師積極申請研究計畫或產學計畫案及參與國際學術研討會。						
四、鼓勵教師赴業界短期觀摩及進修。						
填表人：                      二級或系所科複核：                      學院或一級單位主管：						