



國立高雄餐旅大學標準作業流程

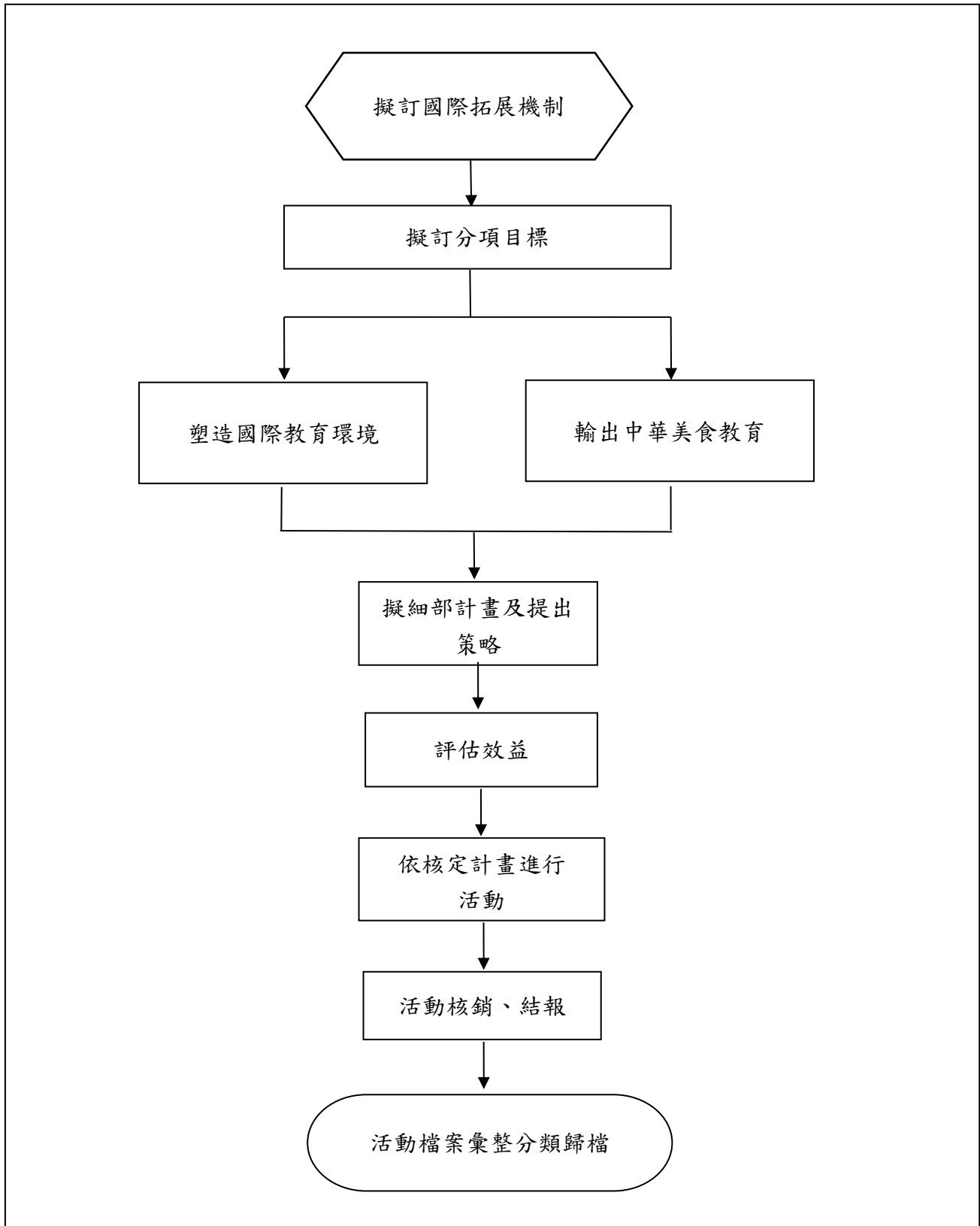
版次

2

文件編號

項目編號	18-04-12
項目名稱	國際拓展機制標準作業流程
承辦單位	國際廚藝學士學位學程
作業程序說明	<p>一、配合學校發展特色與重點，強化國際合作與交流，建立國際教育園區及發揚中華美食輸出機制。</p> <p>二、計畫分為</p> <ul style="list-style-type: none">(一)統塑造國際教育環境(二)輸出中華美食教育 <p>三、根據計畫細部計畫及提出策略</p> <p>四、根據計畫評估效益</p> <p>五、依核定計畫進行活動</p> <p>六、計畫經費核銷及結報</p> <p>七、活動檔案彙整分類歸檔</p> <p>八、計畫結案</p>
控制重點	<p>一、拓展對外各項交流及建立國際合作互動平台。</p> <p>二、擴大招收國際學位學生及推動國際交換學生計畫。</p> <p>三、加強與東南亞地區及歐美大學之聯繫，促進並建立學術交流與合作實習之關係。</p> <p>四、提升國際知名度及師生國際競爭力，並對教師專業成長及教學研究發展有所幫助。</p>
法令依據	
使用表單	無

國際拓展機制標準作業流程圖





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)國際拓展機制

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、拓展對外各項交流及建立國際合作互動平台。						
二、擴大招收國際學位學生及推動國際交換學生計畫。						
三、加強與東南亞地區及歐美大學之聯繫，促進並建立學術交流與合作實習之關係。						
四、提升國際知名度及師生國際競爭力，並對教師專業成長及教學研究發展有所幫助。						
填表人：	二級或系所科複核：		學院或一級單位主管：			