國立高雄餐旅大學中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 次院務會議審議通過

107年8月10日107學年度第1學期第1次臨時系務會議修正通過

一、 中餐廚藝系(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，依據本校自我評鑑實施辦法規定，為實施系自我評鑑制度，特訂定本要點。

二、 本系設置自我評鑑委員會，負責推動及執行相關自我評鑑事宜，自我評鑑委員會成員包含系主任及本系專任教師，由系主任擔任召集人。

三、 本系自我評鑑時間於部訂評鑑前一年內實施。

四、 辦理系自我評鑑之項目、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、 辦理本系自我評鑑時，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，並應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、 本系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、 本系應將評鑑結果改善方案列入系年度計畫執行。

八、 依據本校自我評鑑實施辦法規定，本系自我評鑑所需之經費，由學校編列年度預算支應之。

九、 本要點經系務會議通過後，陳請系主任核定後公告實施，修正時亦同。

本規章負責單位：廚藝學院中餐廚藝系