南亞科技學校財團法人南亞技術學院

餐飲廚藝管理系自我評鑑實施要點

102.02.25　101學年度第2學期第1次系務會議訂定
102.03.05　101學年度第2學期第1次民生學群群務會議通過
105.09.01　105學年度第1次校務會議變更校名
105.09.09　105學年度第1學期第1次系務會議通過
105.10.5　105學年度第1學期第2次教務會議通過
109.04.30　108學年度第2學期第3次系務會議通過
109.5.6　108學年度第8次教務會議通過

一、南亞技術學院餐飲廚藝管理系（以下簡稱本系），為精進系務發展且邁向優質化，依據「南亞技術學院自我評鑑實施辦法」，建立自我評鑑制度與後續追蹤改善機制，以促進本系發展。特訂定「南亞技術學院餐飲廚藝管理系自我評鑑實施要點」（以下簡稱本要點）。

二、自我評鑑期程：本系配合教育部校務評鑑前2年內至少實施1次內部評鑑，又校務評鑑前1年內實施1次外部評鑑為原則。

三、自我評鑑項目訂定：自我評鑑之項目(含系教育目標、課程設計、教師教學、學生學習、專業表現、圖儀設備、行政管理及辦理成效等項目進行之評鑑與追蹤管考)、表冊格式、程序及作法，並據以辦理。自評準備工作之籌劃與分工於系務會議討論規劃之。

四、「餐飲廚藝管理系自我評鑑委員會」組成：由系主任為召集人，其餘委員由系務會議推選，任期一年。

五、自我評鑑執行方式

(一) 自評委員之選任：校內自評委員由學校指定派任，校外委員則邀請餐飲廚藝相關領域之校外專家學者擔任之。

(二) 本系應就評鑑項目提出質化及量化資料，供評鑑委員評鑑。

(三) 評鑑委員應進行書面資料審查及實地訪視本系之相關業務與教學情形，並就評鑑項目提出具體意見。

(四) 追蹤改善機制：本系應針對自評委員意見相關改善情形於次回自我評鑑時列入追蹤考核項目，直至改善為止。

六、本系自我評鑑結果認定採認可制，分為「通過」、「有條件通過」及「未通過」等三種。各類評鑑結果依下列方式辦理後續改善及成效追蹤與考核：

(一) 通過：於評鑑結果公告後1年內，提出自我精進與改善計畫及執行成果。

(二) 有條件通過：於評鑑結果公告後1年內，提出自我改善計畫與執行成果，並於當年度接受追蹤評鑑，針對評鑑結果中「待改進事項」進行檢視。

(三) 未通過：於評鑑結果公告後1年內，提出自我改善計畫與執行成果，並於當年度接受再評鑑，針對評鑑項目提出自評報告，重新進行評鑑。本系得依自我評鑑結果做為未來系務發展之調整依據。

七、本要點經本系系務會議通過後提報教務會議審議通過後實施，修正時亦同。