

國立高雄餐旅大學

108 年度內部控制作業稽核計畫

108 年 11 月 14 日 108 年度第 1 次內部控制稽核小組會議通過

壹、辦理依據

依據「政府內部控制制度設計原則」、「政府內部控制監督作業要點」及本校「內部稽核實施要點」等規定辦理。

貳、稽核目的

內部稽核係以客觀公正之觀點，協助各單位檢查及覆核內部控制之實施狀況，並適時提供改善建議，以合理確保內部控制制度持續有效運作，落實自我監督機制，促使各單位達成行政目標，提升學校營運效能。

參、風險評估結果

107 及 108 年本校結合滾動盤整各單位 SOP 作業實施風險暨自行評估項目，經各單位風險評估結果統計如下：

國立高雄餐旅大學內部控制作業風險項目評估結果統計表

風險程度 作業項次	中低度風險 (風險係數 1-2)	高度風險 (風險係數 3-6)	極度風險 (風險係數 9)	合計
107 年項次量	557	36	0	593
108 年項次量	628	11	0	639
總計	1185	47	0	1232

查 107 及 108 年高度風險項目計有 4 項重複，經扣減重複數後，本次高度風險總計為 43 項。

肆、稽核重點

依政府內部控制監督作業要點檢視本校 107 年 1 月至 108 年 9 月風險評估或績效達成程度等情形，就高風險或重要業務優先擇定稽核項目。檢視情形如下：

一、審計部重要審核意見涉及本校內部控制缺失事項：無

二、經批示屬本校單位內部控制缺失應檢討改善事項：

(一)監察院糾正本校教學升等作業(人事室、教務處、各學院及所系科教評會；已納入107年度高度風險項目)。

(二)遭教育部繳回之計畫【「國際葡萄酒與烈酒菁英技優人才培育計畫」(研發處、餐旅學院、餐管系)、「智慧型旅遊人才培育計畫」(研發處、觀光學院、旅運系)】(已納入107年度高度風險項目)。

三、外界關注可能存有高風險之事項：查107年度有關本校負面新聞事件為監察院糾正本校教學升等作業(人事室、教務處、各學院及所系科教評會；已納入107年度高度風險項目)

四、本校內部控制作業風險項目評估結果等級為「高度風險」以上或重要業務之控制作業項目：43項。

綜上，本校108年度稽核重點以內部控制作業風險評估等級具高度以上或重要業務與內部控制缺失應檢討改善事項為主，並對未結案之內部控制缺失及興革建議納入追蹤後續改善情形。由權責單位召集人組成查核小組進行稽核，內部稽核工作得以抽核方式辦理，依稽核工作之性質及受查單位之特性等，擇定適宜之抽核比率。

伍、稽核範圍

依上述稽核重點，本校稽核工作之範圍，分為三部分：

一、控制作業項目高風險與負面新聞事件之業務及經批示屬本校單位內部控制缺失等項目總計43項，如下：

(一)教師教學評量暨質性意見處理(108;教務處)

(二)多元升等教師申請資格審定(107;教務處)

(三)學生服儀禮節輔導(107;學務處)

(四)學生缺曠預警(107;學務處)

(五)學生自殺已遂(107,108;學務處)

(六)宿舍管理規範作業(107,108;學務處)

(七)校安事件處理(107,108;軍訓室)

- (八)校園緊急傷病處理(107,108;體健中心)
- (九)群聚傳染病處理與因應(107;體健中心)
- (十)財物天然災害及失竊作業(108;總務處)
- (十一)教育部補助計畫申請(107;研發處; **內控會議交辦驗證**)
- (十二)校外實習突發及爭議事件處理(107;研發處; **內控會議交辦驗證**)
- (十三)英文畢業門檻通過之檢核與登錄(107;語文中心)
- (十四)新聘兼任(案)教師流程(107;人事室)
- (十五)教師升等及送審作業(107;人事室)
- (十六)智慧型旅遊人才培育計畫補助款繳回案(107;旅運管理系; **於行政會議管考追蹤。)**
- (十七)廚房實習場所意外預防(108;餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科)
- (十八)廚房實習場所意外預防(108;中餐廚藝系)
- (十九)廚房實習場所意外預防(108;)
- (二十)廚房實習場所意外預防(108;)
- (二十一)廚房實習場所意外預防(108;)
- (二十二)院教師評審委員會(107;餐旅學院)
- (二十三)所教師評審委員會(107;餐旅研究所)
- (二十四)系教師評審委員會(107;旅館管理系)
- (二十五)系教師評審委員會(107;餐飲管理系)
- (二十六)國際葡萄酒與烈酒菁英技優人才培育計畫(107;餐飲管理系; **於行政會議管考追蹤。)**
- (二十七)系教師評審委員會議(107;餐旅暨會展行銷管理系)
- (二十八)院教師評審委員會議(107;觀光學院)
- (二十九)所教師評審委員會議(107;觀光研究所)
- (三十)系教師評審委員會議(107;旅運管理系)
- (三十一)系教師評審委員會議(107;休閒暨遊憩管理系)
- (三十二)系教師評審委員會議(107;航空暨運輸服務管理系)

- (三十三) 院教評會議(107;廚藝學院)
- (三十四) 所教師評審委員會(107;飲食文化暨餐飲創新研究所)
- (三十五) 系教評會議(107;中餐廚藝系)
- (三十六) 系教師評審委員會(107;西餐廚藝系)
- (三十七) 系教師評審委員會(107;烘焙管理系)
- (三十八) 科教評會議(107;餐飲廚藝科)
- (三十九) 院教評委員會(107;國際學院)
- (四十) 系教師評審委員會(107;應用英文系)
- (四十一) 系教師評審委員會(107;應用日語系)
- (四十二) 學程教評會議(107;國際觀光學士學位學程)
- (四十三) 學程教評會議(107;國際廚藝學士學位學程)

二、追蹤內部控制缺失及興革建議納入追蹤後續改善情形：

(一) 107 年及 108 年內部控制制度自行評估[未落實]或[部分落實]項目，已就高風險業務皆列為稽核項目予以追蹤後續改善情形。若非本校指定之高風險業務，由該一級單位賡續管制追蹤。

(三) 未結案之歷次缺失或興革建議後續改善情形：

校安事件處理流程(軍訓室)

陸、稽核項目及期程

預計辦理稽核工作之項目及期程如下：

國立高雄餐旅大學 108 年度內部控制稽核時程表

項	受稽單位/稽核項目	預定日期		備註
		起	訖	
1	餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科/廚房實習場所意外預防	11/25	12/25	經批示缺失應檢討改善事項
2	語文中心/英文畢業門檻通過之檢核與登錄	11/25	12/25	高風險項目

項	受稽單位/稽核項目	預定日期		備註
		起	訖	
3	教務處/多元升等教師申請資格審定	11/25	1/10	經批示缺失應檢討改善事項
4	教務處/教師教學評量暨質性意見處理	11/25	1/10	內部控制缺失及興革建議納入追蹤後續改善情形
5	各院、所、系、學程、科/教師評審委員會	11/25	1/10	內部控制缺失及興革建議納入追蹤後續改善情形
6	人事室/新聘兼任(案)教師流程(後續改善情形)	11/25	1/10	改善追蹤
7	人事室/教師升等及送審作業	11/25	1/10	經批示缺失應檢討改善事項
8	軍訓室/校安事件處理流程	12/1	1/22	高風險項目 後續改善情形
9	總務處/財物天然災害及失竊作業	12/1	1/22	高風險項目
10	體健中心/校園緊急傷病處理	12/1	1/22	高風險項目
11	體健中心/群聚傳染病處理與因應	12/1	1/22	高風險項目
12	學務處/宿舍管理規範作業	12/1	1/22	經批示缺失應檢討改善事項
13	學務處/學生服儀禮節輔導	12/1	1/22	經批示缺失應檢討改善事項
14	學務處/學生缺曠預警	12/1	1/22	改善追蹤
15	學務處/學生自殺已遂	12/1	1/22	高風險項目
16	研發處/教育部補助計畫申請([部分落實]項目後續改善情形)	12/1	1/22	改善追蹤
17	研發處/校外實習突發及爭議事件處理([部分落實]項目後續改善情形)	12/1	1/22	改善追蹤

柒、稽核工作分派

本校查核工作係依「本校內部稽核實施要點」，由稽核小組召集人就其稽核項目邀集小組委員分工進行稽核，並依前項要點作成稽核記錄、稽查報告及內部控制缺失事項追蹤複查表送秘書室提本校內控專案小組會議討論或報告，並由秘書室彙整造冊。

捌、追蹤複查

一、秘書室應定期追蹤複查內部控制缺失及興革建議其改善情形，簽報校長核定。缺失應追蹤至改善完成或結案為止；興革建議應追蹤至相關單位評估其可行性，以決定是否採納該等建議或採行相關因應作為為止。

二、**追蹤範圍**：針對自行評估、內部稽核所提缺失改善及興革建議辦理情形，並將稽核評估職能單位與上級及權責機督導所提意見、監察院彈劾與糾正（舉）案件或提出其他調查意見，以及審計部中央政府總決算審核報告重要審核意見等就涉及內部控制運作部分，一併追蹤其改善及辦理情形。

玖、本計畫經本校稽核小組委員會議審議通過，簽請校長核定後實施。