

國立高雄餐旅大學 108 年度內部控制高風險或重要業務自行評估彙整一覽表

項次	單位	SOP 項目編碼	作業類別 (項目)	風險值 (L x I)	風險 代號	自行評估情形						幕僚單位建議
						落實	部分 落實	未落實	未發生	不適用	改善措施	
1	教務處教學發展中心	02-02-01	教師教學評量暨質性意見處理	4	S4	3	2	1			將自108學年度開始辦理	移請內部稽核小組實施稽核追蹤驗證與輔導。
2	學務處住宿輔導組	03-03-02	宿舍管理規範作業	4	X	6						
3	學務處諮商輔導組	03-04-09	學生自殺已遂標準作業流程	3	X	4						
4	總務處經營管理組	04-05-08	財物天災損害及失竊作業標準作業流程	4	X	2			4			
5	軍訓室	10-003	校安事件(含校外重大校安事件)處理	3	S8	9						
6	體育與健康中心體育教學暨衛生保健組	11-01-03	校園緊急傷病處理	3	S1	5						
7	餐旅學院餐飲管理	14-03-13	廚房實習場所意外預防	4	X	9						

項次	單位	SOP 項目編碼	作業類別 (項目)	風險值 (L x I)	風險 代號	自行評估情形						幕僚單位建議
						落實	部分 落實	未落實	未發生	不適用	改善措施	
	系											
8	廚藝學院 中餐廚藝系	16-02-13	廚房實習場所意外預防	4	X	4						
9	廚藝學院 西餐廚藝系	16-03-13	廚房實習場所意外預防	4	X	4						
10	廚藝學院 烘焙管理系	16-04-13	廚房實習場所意外預防	4	X	4						
11	廚藝學院 餐飲廚藝科	16-05-15	廚房實習場所意外預防	4	X	4						

PS：整體層級目標風險代號說明：

1. 校園再造：S1-「打造友善校園環境」、S2-「建構e化服務校園」、S3-「成立節能共享機制」。
2. 師生增能：S4-「統合學院教學資源」、S5-「建立餐旅教育品牌」。
3. 國際拓展：S6-「塑造國際教育環境」、S7-「輸出中華美食教育」。
4. 校友連結：S8-「落實人文關懷校風」、S9-「協助在地創業經營」。
5. 創新發展：S10-「活化餐旅產學合作」、S11-「開創產業創新平台」。
6. 一般常態業務：X。