

國立高雄餐旅大學

113 年度內部控制稽核文件

(第一冊，共一冊)

受查單位：教務處、學生事務處、總務處、研究發展處、體育與健康中心、中餐廚藝系

稽核日期：113 年 12 月-114 年 1 月

稽核人員：李副校長一民、沈主任秘書進成、
粘教務長振和、廖學務長漢雄、
陳總務長良進、蕭研發長登元、
侯國際長曉憶、馮中心主任莉雅、
邱圖資長美倫

內部稽核召集人：李副校長一民

國立高雄餐旅大學

113 年度內部控制稽核報告

壹、稽核緣起

本校為具體落實各項內部控制作業及確保內部控制制度能持續有效運作達成本校各項施政目標，爰依「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，訂定本校 113 年度內部控制作業稽核計畫。

貳、稽核過程

本校 113 年度稽核重點以內部控制作業風險評估等級具高度以上、審計部重要審核意見涉及本校內部控制缺失事項、經批示屬本校單位內部控制缺失應檢討改善事項、外界關注與負面新聞事件可能存有高風險之事項為主，並對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，另擇定抽核項目。

稽核過程各受查核單位之同仁亦能配合稽核委員之各項查核工作，使本年度各項稽核工作得以進行順利。

參、稽核結果

本年度稽核所查並無重大異常，發現之優點、缺失、改善措施或具體興革建議，如 113 年度內控稽核紀錄表。

國立高雄餐旅大學

113 年度內控稽核紀錄表

查核人:邱圖資長美倫

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	校園緊急傷病處理標準作業流程 [體育與健康中心-體育教學暨衛生保健組]	1. 文件檢核 2. 訪談護理師個案處理流程	無	依照 S. O. P 進行處理，值得嘉許。	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 缺失 改善限期： <input type="checkbox"/> 建議

查核人:沈主任秘書進成

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	學生獎懲委員會召開標準作業流程 [學生事務處-生活輔導組]	1. 實地訪視 2. 檢視作業流程及SOP 是否符合現行法規。	性平事件懲處流程及懲處結果通知與一般懲處案有其差異，建議修改作業流程，以符合現行法規。	在作業程序與控制重點新增及修正下列事項： 1. 記大過以上之性平案件，通知當事人申辯時，應該同時檢附性平事件調查報告。 2. 性平案件懲處結果簽核後，除了通知學生與家長外，同時應函知性平會。 3. 原作業程序說明七、會議決議事項……教務處，建議增列性別平等教育委員會及霸凌防治委員會。 4. 原控制重點六、會議決議事項……教務處，建議增列性別平等教育委員會及霸凌防治委員會。	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 缺失 改期限期： <input checked="" type="checkbox"/> 建議 依據稽核結論修正之。 本案建議持續追蹤

查核人:馮中心主任莉雅

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	遴聘業界專家協同教學標準作業流程 [教務處-教學發展中心]	1. 實地訪視。 2. 檢視 SOP 是否符合現行（最新）法規。 3. 查詢紀錄文件是否符合 SOP 控制重點。	1. 業師資格與課程內容的審查流於形式，沒有妥適的檢核項目；如課程資料、授課單元內容與課程業師專長的佐證文件是否相符。例如： (1)沖泡咖啡已在高職端教學，大學端教學應再進階專業面、 (2)「葡萄酒」釀製課程邀請釀製「精釀啤酒」講師。 2. 業師教學後，學生所填 QR code 回饋表單內容授課教師無法得知，所以無法呈現回饋在成果報告最後一項《針對【協同教學課程】，說明是否有需改進以及建議》。原授課教師、系所主管、業管單位沒有檢核與管考依據。 3. 表現不佳的業師沒有淘汰與輔導機制。	1. 計畫申請的稽核機制要檢討與修正。 2. 業師教學表現與績效的檢核機制待建立。	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 缺失 <input checked="" type="checkbox"/> 改善限期：114.12 <input checked="" type="checkbox"/> 建議 1. 落實申請計畫強化並實質審查。 2. 建立、提供各系所院之分析報告，作為淘汰不優業師依據參考。 本案建議持續追蹤

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	招生名額填報標準作業流程 [教務處-綜合業務組]	1. 實地訪視 2. 檢視 SOP 是否符合現行(最新)法規。 3. 查詢紀錄文件是否符合 SOP 控制重點。	1. 本校 114 學年度僑生碩士班招生名額提報疏失，教育部 113 年 8 月 7 日函示應納入內控機制管考。 2. 經查承辦單位已於 113 年 9 月建置「僑生及港澳生招生名額標準作業流程」且依最新法規完成訂定。相關法令依據如下： 僑生回國就學及輔導辦法 112.10.05 修正版。 香港澳門居民來臺就學辦法 111.04.25 修正版。 大學辦理國外學歷採認辦法 103.08.05 修正版。 大學校院辦理單獨招收僑生作業注意事項 106.02.14 修正版。 大學校院辦理單獨招收港澳學生作業注意事項 106.03.29 修正版。	1. 本項次承辦單位已針對提報疏失建置 SOP，加強內控改善措施。 2. SOP 依照實際作業情形分項制定「作業程序說明」、「控制重點」、「法令依據」、「使用表單」、「流程圖」及「控制重點自行檢查表」等項目，符合規定。 3. 僑生及港澳生為境外生之重要一環，國際事務處為境外生之主責單位，能通盤考量各管道所需之僑生及港澳學生招生名額至為重要。	■建議 1. 建請於作業程序說明國際處提供名額及確認申報內容之環節以符合程序。 2. 本校自創校以來，招生作業一向由教務處主責。然而，面對國內少子化的挑戰，境外招生策略亟需國際處積極推動，突破既有作業慣例已成必然趨勢。因此，如何賦予其僑生及港澳生招生相應的權責，並釐清權責歸屬，以示尊重國際處的專業與角色。此事宜建議可由校方妥善處理，以確保相關作業順利推進。 本案建議持續追蹤

			<p>3. 經與承辦人訪談作業細節，境外生（含外國生、陸生、僑生及港澳生）招生策略由國際處負責，承辦單位做為海聯會申報窗口，申報前皆會知會國際處提供及確認資料，但作業程序未具體說明。</p> <p>4. 抽查 114 學年「招生名額分配暨簡章中、英文校系分則填報作業」各學制申報均依規定完成填報，除了承辦單位依規定核章外，並由國際長確認在案，符合控制重點。</p> <p>5. 本項作業期為每年 4 月啟程，而 SOP 於 113 年 9 月建置，故未及於納入 113 年度作業，填具控制重點自行檢查表，爾後將於 114 學年依內控計畫檢查填表。</p>	
--	--	--	---	--

查核人:蕭研發長登元

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	登革熱防治標準作業流程 [總務處-環境安全環生組]	1.114年1月9日實地訪視。 2.檢視是否已訂定登革熱病媒蚊防治作業標準(簡稱SOP)。 3.檢視SOP流程圖是否符合SOP控制重點。 4.檢視控制重點自行檢查表內容。	1.已依據政府登革熱防治相關法規訂定SOP。 2.檢視SOP流程與控制重點自行檢查表均已完成。	本項次承辦單位已建立內控作業標準與流程。	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 缺失 改善限期： <input type="checkbox"/> 建議

查核人:李副校長一民

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	<p>學生畢業資格審查及畢業證書發放標準作業流程。</p> <p>[教務處-進修教務組]</p>	<p>1. 實地訪視</p> <p>2. 查詢畢業資格審查紀錄文件是否符合 SOP 重點。</p> <p>(1) 應屆畢業生審查紀錄表</p> <p>(2) 應屆畢業生之歷年成績單</p> <p>(3) 課程標準表。</p> <p>(4) 證書簽領清冊。</p>	釐清其問題發生根因為現有審查系統未能充分落實防呆機制，建議優化審查系統，並強化複審制度。	<p>1. 未來將持續優化審查系統，增設即時推播功能，當有異動發生時，系統自動推送給相關審核人員。</p> <p>2. 審查期間，採取多人多次審核機制，由多位獨立審查員分別審查，並於期末考結束後，嚴格檢視學生成績進行二次複審。</p> <p>(113年11月29日高餐大教字第1130011794號函復教育部)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 無</p> <p><input type="checkbox"/> 缺失</p> <p>改善限期：</p> <p><input type="checkbox"/> 建議</p>

查核人:陳總務長良進

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	廚房實習場所意外預防標準作業流程 [廚藝學院-中餐廚藝系]	1. 實地訪視 2. 檢視 SOP 是否符合現行(最新)法規。 3. 查詢紀錄文件是否符合 SOP 控制重點。	1. 實地訪視 (1)廚房實習場所安全標示,張貼於廚房外之文字和標準作業流程內容有不一致情況,例如: 甲、「廚房實習場所安全衛生守則」,現場張貼則是「廚房實習場所守則」。 乙、「廚房配置圖」,現場張貼則是「崗位配置圖及逃生動線」,請修正。 (2)落實廚房實習場所安全衛生守則。 每日都有廚房檢查 SOP 的紀錄,且有落實。 2. 第一實習大樓 6 樓燒臘教室,往年都有氣爆傷害事件,現在由	1. 無重大異常。 2. 已按內部控制流程,辦理相關作業。	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 缺失 修正廚房實習場所安全標示和標準作業流程內容文字一致。 改善限期: <input checked="" type="checkbox"/> 建議 第一實習大樓 6 樓燒臘教室,長遠之計仍應朝設備更新(電磁爐取代傳統鼓風爐)或建立未來使用教室專人操作保管。 本案建議持續追蹤

			<p>許榮麟老師自己操作，沒有再發生受傷事件，但長遠之計仍應朝設備更新（電磁爐取代傳統鼓風爐）或建立未來使用教室專人操作保管，因為學生使用習慣（家庭使用先開瓦斯，再開火），但中廚廚藝系廚房卻是反向操作，故而造成氣爆事件。</p>		
--	--	--	--	--	--

查核人:粘教務長振和

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	1. 實地訪視。 2. 檢視 SOP 是否符合現行(最新)法規。 3. 查詢紀錄文件是否符合 SOP 控制重點。 [研究發展處-實習輔導組]	1. SOP 已建置, 所據之法規符合現行法規。 2. 抽查文件之期限符合控制重點。	1. 無重大異常。 2. SOP 已因應個案重新檢視完成修訂, 完備導師、系(學程)主任、實習輔導組發現實習問題的通報系統, 其餘已按內部控制流程, 辦理相關作業。	本項次承辦單位落實內控作業。	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 缺失 改善限期： <input type="checkbox"/> 建議

查核人:侯國際長曉憶

項次	稽核項目	稽核方式	稽核發現	稽核結論	改善措施/ 具體興革建議
1	<p>學生自殺已遂標準作業流程(校訂高風險項目)</p> <p>[學生事務處-諮商輔導組]</p>	<p>1. 實地訪視</p> <p>2. 檢視 SOP 是否符合現行(最新)法規。</p> <p>3. 查詢紀錄文件是否符合 SOP 控制重點。</p>	<p>1. SOP 已建置且依最新法規完。</p> <p>2. 113 年未發生任何案例，故無會議記錄。</p>	<p>1. 無重大異常。</p> <p>2. 相關人員熟悉 SOP，能按內部控制流程，辦理相關作業</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 無</p> <p><input type="checkbox"/> 缺失</p> <p>改善限期：</p> <p><input type="checkbox"/> 建議</p>