

# 國立高雄餐旅大學111年度內部控制高風險業務自行評估彙整一覽表

評估期間：110 年 09 月 01 日至 111 年 08 月 31 日

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	評估重點	部分落實/未落實/ 不適用情形說明	
												改善措施	
1	學務處諮 商輔導組	03-04-09	學生自殺 已遂	3	X				5		執行內部控制 制度之流程各 項控制作業是 否確實完成。		
2	推廣教育 中心	08-01-03	自行招生學 分班課程規 劃流程	4	X	5					同上。		
3	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					同上。		
4	國際學院國 際觀光學士 學位學程	17-03-02	開排課標 準作業流 程	2	X	7	1				同上	未於期初進行下學期 課程，故壓縮到學生 預選的時間，導致數 據結果較難作為開排 課之參考。 預選作業應提早辦 理，以獲得較精準 的數據，作為開課 參考。	移請內部稽核 小組實施稽核 ，追蹤驗證與 輔導。

PS：整體層級目標風險代號說明：

1. 教研精進：「課程教學創新精進 (S1)」、「提升學術研究能量 (S2)」。
2. 學輔優化：「落實人文關懷校風 (S3)」、「型塑親善氛圍空間 (S4)」。
3. 校園再造：「打造友善環境校園 (S5)」、「建構 E 化服務校園 (S6)」、「成立節能共享機制 (S7)」、「提升組織運作效能 (S8)」。
4. 產學創新：「活化餐旅產學合作 (S9)」、「開創產業創新平台 (S10)」。
5. 國際拓展：「塑造國際教育環境 (S11)」、「輸出中華美食教育 (S12)」。
6. 一般常態業務：X。