

# 國立高雄餐旅大學

## 113 年度內部控制作業稽核計畫

113 年 12 月 13 日第 1 次內部控制稽核小組會議通過

113 年 12 月 19 日簽奉校長核定

### 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

113 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
113 年項次量	674	2	0	676

查 113 年高度風險總計為 2 項。

### 肆、稽核重點

依政府內部控制監督作業要點檢視本校 112 年 9 月至 113 年 8 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及外部單位查核應檢討改善之內控缺失。檢視情形如下：

一、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：2 項。

二、審計部重要審核意見涉及本校內部控制缺失事項：1 項

三、經批示屬本校單位內部控制缺失應檢討改善事項：2 項

四、外界關注與負面新聞事件可能存有高風險之事項：1 項。

綜上，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。

## 伍、稽核範圍

依上述稽核重點，本次稽核工作範圍如下：

一、控制作業項目高風險：2 項

(一)學生自殺已遂(學務處)

(二)校園緊急傷病處理(體育與健康中心)

二、專案稽核：4 項

(一)審計部重要審核意見涉及本校內部控制缺失事項：高雄市政府衛生局查獲本校登革熱病媒蚊幼蟲一案。

說明：

一、高雄市政府衛生局於 113 年 09 月 13 日高市衛疾管字第 11340469600 號函，查獲本校勤樸樓貝尼特旁水池孳生登革熱病媒蚊幼蟲，已違反傳染病防治法裁罰乙案。

二、依 112 年決算審計部查核意見，本校聲復理由或辦理情形：為使內部控制制度持續有效運作，落實自我監督機制及法令遵循目標，本校將違反法令規定遭處行政罰鍰案件列入年度內部控制作業稽核計畫進行查核並檢視內控作業流程及控制重點是否符合業務運作效能，以減少及降低風險之發生。故將本案列入本年度稽核計畫。

(二)經批示屬本校單位內部控制缺失應檢討改善事項：

1、本校 114 學年度僑生碩士班招生名額提報疏失乙案。

說明：有關本校招生名額提報疏失乙案，依教育部 113 年 7 月 29 日臺教技(一)字第 1130075520 號函及 113 年 8 月 7 日臺教技(一)字第 1130078837 號函示應納入內控機制管考。

## 2、有關本校註銷畢業生學位證書乙案。

說明：本校撤銷餐旅學院旅館管理系畢業生之學士學位，並註銷其學位證書一案，教育部於 113 年 11 月 19 日臺教技(四)字第 1130117675 號函示，應確實分析旨案校內處理流程與發生根因，檢討畢業門檻審核機制與加強內部控制，避免類此情事發生。

## (三)外界關注與負面新聞事件可能存有高風險之事項：112 學年度第 2 學期學生於校外實習遭遇職災問題。

說明：112 學年度學生於校外實習遭遇職災問題，學生向教育部提出陳情，本案經查本校於通報流程上顯有疏失需進行檢討改善。故針對本校校外實習突發及爭議事件處理流程進行檢核。

## 三、針對行政及學術單位中低度風險項目進行抽核：3 項

### (一)行政單位：

#### 1. 遴聘業界專家協同教學標準作業流程（教務處）

說明：112-113 學年度接獲學生多次陳情反映教師遴聘業界專家協同教學，授課教師上課、協同教師聘任及資格等問題。故檢核本校遴聘業界專家協同教學之相關法規、審核機制及作業流程。

#### 2. 學生獎懲委員會召開標準作業流程（學務處）

說明：112 學年度學生獎懲委員會審議決議案因程序違誤，學生向教育部提起訴願案。針對本校學生獎懲委員會召開標準作業流程進行檢核。

### (二)學術單位：

#### 1. 廚房實習場所意外預防（中廚系）

說明：廚房實習場所為學生實作教學及練習場域，事前加強安全宣導及做好各項預防措施極為重要，以防止意外之發生。檢核本校廚房實習場所意外預防標準作業流程。

## 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 113 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	學務處 諮商輔導組 學生自殺已遂標準作業流程	113/12/30	114/1/10	高風險項目
2	體健中心 體育教學暨衛生保健組 校園緊急傷病處理標準作業流程	113/12/30	114/1/10	高風險項目
3	教務處 綜合業務組 招生名額填報標準作業流程	113/12/30	114/1/10	專案稽核
4	總務處 環境安全衛生組 登革熱防治標準作業流程	113/12/30	114/1/10	專案稽核
5	研發處 實習輔導組 校外實習突發及爭議事件處理標準作業流程	113/12/30	114/1/10	專案稽核
6	教務處 進修教務組 學生畢業資格審查及畢業證書發放標準作業流程	113/12/30	114/1/10	專案稽核
7	學務處 生活輔導組 學生獎懲委員會召開標準作業流程	113/12/30	114/1/10	抽核項目
8	教務處 教學發展中心 遴聘業界專家協同教學標準作業流程	113/12/30	114/1/10	抽核項目
9	廚藝學院 中餐廚藝系 廚房實習場所意外預防標準作業流程	113/12/30	114/1/10	抽核項目

## 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。

# 國立高雄餐旅大學

## 113 年度內部控制稽核小組工作分派

受稽單位	稽核項目	稽核委員
教務處 進修教務組	學生畢業資格審查及畢業證書發放標準 作業流程	李副校長一民
學務處 生活輔導組	學生獎懲委員會召開標準作業流程	沈主任秘書進成
研發處 實習輔導組	校外實習突發及爭議事件處理標準作業 流程	粘教務長振和
教務處 教學發展中心	遴聘業界專家協同教學標準作業流程	馮中心主任莉雅
體健中心 體育教學暨衛生保健組	校園緊急傷病處理標準作業流程	邱圖資長美倫
廚藝學院 中餐廚藝系	廚房實習場所意外預防標準作業流程	陳總務長良進
教務處 綜合業務組	招生名額填報標準作業流程	廖學務長漢雄
學務處 諮商輔導組	學生自殺已遂標準作業流程	侯國際長曉憶
總務處 環境安全衛生組	登革熱防治標準作業流程	蕭研發長登元

國立高雄餐旅大學  
113 年度稽核紀錄表

受稽單位：

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
					<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 缺失 改期限期： <input type="checkbox"/> 建議

查核人員：

查核日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日