

**國立高雄餐旅大學廚藝學院新聘專任(案)教師(含專技人員)點數核算表**

<b>擬聘教師姓名：</b>		<b>擬聘等級：</b>		
<b>計算項目</b>	<b>佐證資料</b>	<b>申請人自評 點數</b>	<b>系所教評會 初評點數</b>	<b>院教評會 複評點數</b>
獲國際學術榮譽【每件10點】				
獲教育部國家講座、學術獎、師鐸獎或產學獎【每件8點】				
近三年內曾任國內外米其林二星級以上餐廳主廚或國內外知名廚藝大師【每件6點】				
取得博士學位【每件6點，具業界工作經歷每年1點，可累計】				
取得碩士學位【每件3點，具業界工作經歷每年1點，可累計】				
出版專業領域相關專書著作(須為原著者)，【單一作者每件4點，合著每件2點】、編譯、編著、翻譯等【單一作者每件2點，合著每件1點】、出版食譜類相關著作【單一作者每件3點，合著每件1點】				
學術研究或產學合作成果發表之期刊論文著作或技術報告刊登於具審查制度專業期刊，如收錄於wos資料				

庫之著作須為單一作者、第一、二作者或通訊作者【單一作者每件4點，合著每件2點】，如收錄其它經由各級會議採認之期刊(須為單一作者、第一、二作者或通訊作者)【單一作者每件2點，合著每件1點】，國際研討會論文，每篇1點，國內研討會論文【每篇0.5點】				
曾任國內外知名廚藝學校或相關機構六年以上副主管人員【每年1點】				
具部級餐飲廚藝相關職類技能檢定監評資格或命題委員【每項2點】				
擔任國際技術期刊主編輯/副編輯【每件2點】				
擔任國際技術期刊審查委員【每件2點】				
製作數位教材獲教育部認證通過【每件2點】				
曾任知名品牌、集團餐飲相關機構主管【負責人或行政主廚每年3點、主廚每年2點、副主廚每年1點，其他中小型企業負責人或部門主管每年0.5點；以				

上皆可累計】 擔任國內外專業競賽 裁判【國際 B 級以上 賽事每件 4 點、國際 C 級以下賽事每件 2 點，請參閱備註；國 內競賽全國型每件 1 點、區域型每件 0.5 點，可累計】				
曾代表參與國際競賽 獲獎前三名【每件 2 點】				
擔任國際展演活動等 負責人或主辦人【每件 1.5 點】				
曾獲產學合作績優教 師【每件 1 點】				
曾獲教學創新教師【每 件 1 點】				
曾獲教學績優教師【每 件 1 點】				
曾獲優良導師【每件 1 點】				
擔任全國性校級計畫 案主持人或子計畫主 持人【累計總金額：計 畫金額每 10 萬元得 1 點，以此類推】				
具部級餐旅相關國內、 國際證照【丙級每張 0.5 點、乙級每張 1 點、 國際級每張 1~1.5 點】				
指導團隊或學生參與 國際性競賽(10 國以上 (含)參賽)獲獎前三名 【每件 2 點，可累				

計】、【國內競賽全國型每件 1 點、區域型每件 0.5 點，可累計】				
指導團隊或學生參與產學合作計畫並擔任計畫主持人【累計總金額：產學金額每 10 萬元得 1 點，以此類推】				
曾任國內外餐飲廚藝相關學校交換教師【每次 1 點】				
取得發明專利每件 2 點，新型專利、新式樣(設計)專利或技術轉移【每件 1 點】				
擔任國內技術期刊主編輯/副編輯【每件 1 點】				
擔任國內技術期刊審查委員【每件 1 點】				
擔任全國性展演活動等負責人或主辦人【每件 1 點】				
研發新教材、新產品等並於教學成果有顯著成效【每件 0.5 點】				
合計總點數				