

國立高雄餐旅大學廚藝學院新聘專任(案)教師(含專技人員)

資格審查要點

111 年 3 月 31 日 110 學年度第 2 學期第 4 次院教評會議通過

- 一、本校廚藝學院(以下簡稱本院)為聘任優秀新進專任(案)教師，強化本院教學、研究人力及產學人力，並兼顧師資來源之多元化，特訂定「國立高雄餐旅大學廚藝學院新聘專任(案)教師資格審查要點」(以下簡稱本要點)，供本院各所系科據以聘任新進專任(案)教師。
- 二、本院各所系科新聘專任(案)教師，除須符合教育部及本校相關規定外，依本要點辦理。
- 三、本院各系所科新聘專任(案)教師，5 年內發表(含已被接受之學術著作)及專業或特殊成就成果經歷等，最低點數要求如下：
 - (一)新聘專任(案)教授 24 點。
 - (二)新聘專任(案)副教授 16 點。
 - (三)新聘專任(案)助理教授 8 點。
 - (四)新聘專任(案)講師 4 點。
- 四、前點關於點數之計算方式，係依下列方式為之：
 - (一)獲國際學術榮譽【每件 10 點】。
 - (二)獲教育部國家講座、學術獎、師鐸獎或產學獎【每件 8 點】。
 - (三)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】。
 - (四)取得博士學位【每件 6 點，具業界工作經歷每年 1 點，可累計】。
 - (五)取得碩士學位【每件 3 點，具業界工作經歷每年 1 點，可累計】。
 - (六)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】。
 - (七)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】。
 - (八)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】。
 - (九)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】。
 - (十)擔任國際技術期刊主編輯/副編輯【每件 2 點】。
 - (十一)擔任國際技術期刊審查委員【每件 2 點】。
 - (十二)製作數位教材獲教育部認證通過【每件 2 點】。
 - (十三)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】。
 - (十四)擔任國內外專業競賽裁判【國際 B 級賽事每件 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】。

(十五) 曾代表參與國際競賽獲獎前三名【每件 2 點】。

(十六) 擔任國際展演活動等負責人或主辦人【每件 1.5 點】。

(十七) 曾獲產學合作績優教師【每件 1 點】。

(十八) 曾獲教學創新教師【每件 1 點】。

(十九) 曾獲教學績優教師【每件 1 點】。

(二十) 曾獲優良導師【每件 1 點】。

(二十一) 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】。

(二十二) 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】。

(二十三) 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】。

(二十四) 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】。

(二十五) 曾任國內外餐飲廚藝相關學校交換教師【每次 1 點】。

(二十六) 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】。

(二十七) 擔任國內技術期刊主編輯/副編輯【每件 1 點】。

(二十八) 擔任國內技術期刊審查委員【每件 1 點】。

(二十九) 擔任全國性展演活動等負責人或主辦人【每件 1 點】。

(三十) 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】。

五、未達最低點數要求，但具特殊且卓著之學術或專業表現、或具深厚發展潛力之優秀人才，經系所教評會審查通過且經院外審通過者，其點數要求不受第三點之限制。

六、為利本院各系所師資來源多元化，應依下列原則辦理聘任：

(一) 相同來源總人數以該系所教師總人數百分之二十五為原則。

(二) 前款之相同來源定義，係指應聘者最高學歷（博士）與應徵該系所現有教師最高學歷出自同一學校且同一系所者。

七、本要點經院教評會通過，陳請校長核定後施行；修正時亦同。

***備註：「國際廚師協會」認證之廚藝競賽：**

(一) A 級賽事 1. 德國烹飪奧林匹克大賽 IKACulinary Olympics

2. 盧森堡世界盃國際廚藝大賽 Villeroy & Boch Culinary World Cup in Luxembourg 3. WACS Global Chefs Competition – Asia Final & the Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge

(二) B 級賽事 1. 博古斯世界烹飪大賽 Bocuse d'Or (SIRHA 展覽)

2. 歐洲餐飲盃大賽 European Catering Cup (SIRHA 展覽)

3. 法國里昂世界甜點大賽 Coupe du Monde de la Patisserie-The World Pastry Cup

4. 新加坡烹飪挑戰賽 The FHA Culinary Challenge

5. 上海國際烹飪藝術比賽 FHC International Culinary Arts Competition

6. 香港國際美食大獎 HOFEX

(三) C 級賽事 1. 檳城廚藝爭霸賽 Penang Chefs Challenge

2. 馬來西亞國際廚藝挑戰賽 FHM Culinaire Malaysia

「本規章負責單位：廚藝學院」