

國立澎湖科技大學餐旅管理系專業技術人員升等審查標準

中華民國九十八年十二月十六日系務會議通過
 中華民國九十九年一月六日系教評會議通過
 中華民國九十九年一月七日院教評會議通過
 中華民國九十九年一月十四日校教評會議通過
 中華民國一一三年五月二十三日系教評會議修正中華民國一一三年六月十一日院教評會議修正通過
 中華民國一一三年七月二十四日系教評會議修正通過
 中華民國一一三年十二月五日系教評會議修正通過
 中華民國一一三年十二月十七日院教評會議修正通過
 中華民國一一三年十二月二十五日校教評會議修正通過
 中華民國一一三年十二月三十一日系教評會議修正通過
 中華民國一一四年一月七日院教評會議修正通過
 中華民國一一四年三月十九日校教評會議修正通過

一、本系專業技術人員升等以取得前一等級專業技術人員資格後之各項成果累計分數為依據。

二、本系專業技術人員擬升等助理教授級者累計分數需達十二分以上；擬升等副教授級者累計分數需達十八分或以上；擬升等教授級者累計分數需達二十四分或以上。

三、本系專業技術人員擬升等之分數計算以下表所列之原則計算：

名 稱	得分	備註			
		計畫 主持人	第二排序 主持人	第三排序 主持人	第四排序 主持人
1. 獲得國科會研究計畫。 (最多採計 3 分)	3	3 分	一、2.4 分 二、1.5 分	一、2.4 分 二、1.5 分 三、0.6 分	一、2.4 分 二、1.5 分 三、0.6 分 四、0.3 分
2.獲得國科會以外之公民營機構 研究計畫及結案報告。(最多 採計 8 分)	8	一、主持人 1-2 分 二、共同主持人折半 計算		一、50,000~100,000元採計1分 二、100,001~500,000元採計1.25分 三、500,001~1,000,000元採計1.5分 四、1,000,001元以上採計2分	
3.公開出版發行的餐旅專書著作。 (最多採計 4 分)	4	一、第一作者 2 分 二、第二作者 1 分 三、第三作者後以 0.5 分計算			
4.獲選為廚藝競賽召集人與裁判。 (最多採計 3 分)	3	一、召集人 1 場1 分 二、裁判 1 場0.5 分 國際性各項競賽*2			
5.考取乙級相關領域證照。 (最多採計 3 分)	3	1 張 1 分			
6.參加各項國際性廚藝競賽。 (最多採計 8 分)	8	一、特金 2 分 二、金 1 分 三、銀 0.5 分 四、銅 0.3 分			
7.指導學生參加國際性廚藝競賽。 (最多採計 5 分)	5	一、第一名(金牌以上) 1 分 二、第二名(銀牌) 0.6 分 三、第三名(銅牌) 0.3分			

8.發表期刊論文。 (最多採計 4 分)	4	學術性期刊比照本系教師聘任及著作升等標準
-------------------------	---	----------------------

四、上表所列成果6、7項之績效採計依本要點附錄所載之國際性廚藝競賽分級制度辦理。

五、著作與活動所列的服務單位必須為本校，否則以半數計算。

六、相關著作相似度比對規範

1.整體不超過 20%(含)以下，個別2%(含)以下。

2.排除內文連續 20 個字(含)以下。

3.排除參考文獻。

4.排除封面、目錄。

5.排除發表時間比對。

七、本要點未列事宜依相關規定辦理。

八、本實施要點經系、院教評會議通過後，報請校教評會核備，陳請校長核可後實施，修正時亦同。

附錄：國際性廚藝競賽分級制度

一、A 級國際賽事，績效採計以 2 倍計算：

1. 參賽組別之國家數需達十國以上(不含地區)，符合 A 級賽事項目，但國家數不足視為 B 級賽事。
2. 德國烹飪奧林匹克大賽 IKACulinary Olympics
3. 盧森堡世界盃國際廚藝大賽
4. Villeroy & Boch Culinary World Cup in Luxembourg
5. WACS Global Chefs Competition – Asia Final & the Hans Bueschkens Junior Chefs challenge
6. UIBC International Competition for Young Bakers (法國里昂，二年一次)
7. Mondial du Pain 世界麵包大賽 (法國，二年一次)
8. 英國 ICHF (INTERNATIONAL CRAFT & HOBBY FAIR LTD.)主辦『Cake International Competition』

二、B 級國際賽事，績效採計以 1 倍計算：

1. 參賽組別之國家數需達五國以上(不含地區)，符合 B 級賽事項目，但國家數不足視為 C 級賽事。
2. 博古斯世界烹飪大賽 Bocuse d'Or (SIRHA 展覽)
3. 歐洲餐飲盃大賽 European Catering Cup (SIRHA 展覽)
4. 法國里昂世界甜點大賽 Coupe du Monde de la Opatisserie-The World Pastry Cup (SIRHA 展覽)
5. 新加坡烹飪挑戰賽 The FHA Culinary Challenge
6. 香港國際美食大獎HOFEX
7. International BakeryCup 「Bread in the City」城市麵包大賽 (義大利，二年一次)
8. Juniors Pastry World Cup 義大利青年西點世界盃 (二年一次)
9. 新加坡青年西點世界盃亞洲選拔賽 (新加坡，二年一次)
10. TUCC 泰國極限廚師挑戰賽 (每年)
11. 馬來西亞檳城國際廚藝大賽 (二年一次)
12. 韓國 WACS 國際餐飲廚藝大賽 (首爾)
13. Jeju Local Cuisine Competition 韓國濟洲 (WACS 主辦)
14. Busan Marina Chef Challenge 韓國釜山 (WACS 主辦)
15. The Salon Culinaire國際賽 Indonesia 印度尼西亞 (WACS主辦)
16. 澳洲 Australian Cake Artists & Decorators Association
17. 檳城廚藝爭霸賽 Penang Chefs Challenge
18. 馬來西亞國際廚藝挑戰賽 FHM Culinaire Malaysia
19. 上海國際烹飪藝術比賽 FHC International Culinary Arts Competition

三、C 級賽事，績效採計以折半計算：

C級國際競賽參賽組別之參賽國家數需達二國以上(不含地區)，非屬A級及B級國際競賽項目者，以C級賽事認列。