

聖母醫護管理專科學校  
**餐旅管理科校內實習餐廳設置與管理辦法**

105 年 12 月 29 日科務會議通過訂定  
106 年 01 月 04 日校長核定發布  
107 年 11 月 16 日科務會議通過訂定  
107 年 11 月 21 日校長核定發布

- 第一條 設立目的：  
為結合教師教學、服務、研究及產學合作，並做為學生實習與自我實踐創新能力之平台，設立『餐旅管理科校內實習餐廳』（以下簡稱本餐廳），並訂定『聖母醫護管理專科學校餐旅管理科校內實習餐廳設置與管理辦法』（以下簡稱本辦法）。
- 第二條 人力資源配置：  
一、本餐廳由本科實習餐廳學生幹部自行管理，綜理餐廳經營管理相關事務。另置專責老師 1 人及協助老師若干人，由本科專任教師擔任之，督導餐廳營運規劃與管理。  
二、餐廳專責老師及協助營運業務之科內老師，可給予教師評鑑加分鼓勵並得以減授授課鐘點(須先報准通過並依相關規定辦理)。
- 第三條 經費運用與收支管理：  
一、本餐廳主要提供本科師生教學、研究與實習之用，不以營業為目的。故主要之營運管理人員均由本科自行負責，如需聘請工讀生或臨時人力，其所需經費由本餐廳收入經費支應。  
二、每月月初完成前一個月之收支結算並完成核銷；每半年(學期末)辦理銷貨利潤之結算。  
三、銷貨利潤之結算及分配：  
(一)、銷貨利潤，係指銷貨金額扣除進貨成本、人事成本與營運相關之雜項支出(含水電費分攤)。  
(二)、每學期末結算後，銷貨利潤中 30%由本科科學會統籌規劃運用，作為本科學生活動辦理、急難救助或其他獎勵之用，另 70%則依比例分配給服務學生（或當學期有服務之班級，再由班級自行討論分配）。經費使用時，須經科務會議審議通過後，始得動支。
- 第四條 一般規定：  
一、本餐廳之進貨與使用自有資金採購營運相關物品，得免納入本校採購作業相關規定辦理；惟使用本校經費採購之設備與物品，仍須依本校採購作業相關規定辦理。  
二、本餐廳之營運管理得接受校方之監督與查核。
- 第五條 本辦法經科務會議通過，校長核定後發布實施，修正時亦同。