慈濟大學實習餐廳設置與管理辦法

111 年 6 月 15 日 第 190 次行政會議通過

第一條　為使本校學生能學習培育餐廳專業技術及經營管理能力，特訂定「慈濟大學實習餐廳設置與管理辦法」(以下簡稱本辦法)。

第二條　本校設置實習餐廳，由校長指定相關學院或系所綜理餐廳經營管理相關事務暨實習課程規劃，另置專責老師1人及協助老師若干人，督導實習餐廳營運規劃與管理，實習餐廳經營報告應於每學期呈核學校評估。

第三條　實習餐廳專責老師及協助營運業務之老師，得依相關規定予教師評鑑加分鼓勵並得以減授課鐘點。

第四條　全校學生皆可選修該實習課程，由專責老師核可並依課程規劃進行實習安排。

第五條　實習餐廳之營運得委外技術指導及簽訂合作契約。

第六條　實習餐廳之營運利潤之50%作為技術指導費用及實習餐廳營運管理基金，另50%納入學校收入。

第七條　實習餐廳之進貨與採購依本校採購作業相關規定辦理。

第八條　本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。