

南亞科技學校財團法人南亞技術學院

南亞美食實習餐廳設置與管理辦法

103.07.10 102學年度第五次校務發展委員會議通過

103.07.24 102學年度第五次校務會議通過

103.10.13 第15屆董事會第三次會議通過

105.4.21 104學年度第六次校務會議通過

105.09.01 105學年度第一次校務會議變更校名

第一條 為推廣與行銷本校相關單位研發、輔導及產學合作之美食(烘培)產品，並提供師生實習場所，設立「南亞美食實習餐廳」（以下簡稱本餐廳），並訂定『南亞科技學校財團法人南亞技術學院南亞美食實習餐廳設置與管理辦法』（以下簡稱本辦法）。

第二條 設立目的

- 1、發揚飲食文化創意與創新的特色，結合研究、教學與服務，行銷餐飲美食之產品，提升學生實習餐飲美食街使用率與服務全體師生在校食的問題。
- 2、作為民生學群相關系所學生實習與自我實踐創新能力以及經驗提升的平台。

第三條 人力資源配置

- 1、本餐廳置專業經理人一人，由研發處產學運籌中心就本校專任教師中遴選並提請校長聘兼之，綜理本餐廳經營管理相關事務，任期二年，連任以一次為限。專業經理人得另邀教師參與營運相關規劃與管理事務(須預先向研發處產學運籌中心登錄備查)，並得依本校『實習企業設置與管理辦法』第十條之規定與教師評鑑加分獎勵，惟其人數仍須依該規定辦理。
- 2、本餐廳置店長及店員若干人，由研發處產學運籌中心會同專業經理人就本校教職員中遴選並提請校長聘用(兼)之，負責銷售、會計等相關業務，另可依實際營運需求僱用工讀生若干人，如需另聘非校內專業技術人員且由本校編列之人事費支應者，須依本校相關人事規定報請核准後遴聘之；如自聘人員(含工讀生)且由營運資金中支付其人事費用者，則由專業經理人述明理由簽會研發處產學運籌中心並報請校長或授權人同意後辦理遴聘。

第四條 經費運用與收支管理

1. 本餐廳主要提供相關系所教學與實習，不以營利為目的。故主要之營運管理人員均由本校教職員負責，如需另聘管理人員(含工讀生)，其所需經費由本餐廳收入經費支應。
2. 每月 10 日前完成前一個月之收支結算，並製作月報表，由專業經理人簽署後送

研發處產學運籌中心備查；每半年結算乙次(1月10日及7月10日前)，並辦理銷貨利潤之上繳與核銷。

3. 銷貨利潤之結算與分配

(1) 銷貨利潤，係指銷貨金額扣除進貨成本、自聘人員之人事成本、工讀費(含勞健保)與營運相關之雜項支出(不含水電)。

(2) 每半年結算後，如累積銷貨利潤未達10萬元者，全數上繳，超過10萬元，依下列比例分配。

i. 超過10萬元之金額的30%作為營運激勵獎金，由專業經理人依營運貢獻進行獎勵分配。

ii. 扣除前項之激勵獎金後之銷貨利潤，均上繳學校。

(3) 上繳學校之銷貨利潤，其中20%撥為研發處產學運籌中心之營運管理基金，80%納入學校營業外收入。

第五條 一般規定

1. 營運時間：由專業經理人依實際營運狀況訂定，並預先向研發處產學運籌中心登錄備查。(惟納編擔任店長、店員之教職員(含約聘僱)，其上班時數需符合本校人事相關規定)

2. 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；惟如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。

3. 本餐廳之營運管理應接受會計室(師)之監督與查核。

4. 相關系所如有實習需求，得向研發處產學運籌中心提出申請，並由研發處產學運籌中心會同專業經理人依實際狀況進行實習安排，實習時以不支薪為原則，惟如實習時段達4小時且跨越用餐時間，得提供實習學生餐點(代金)。

第六條 本辦法經校務會議通過後呈報董事會核可後實施，修正時亦同。