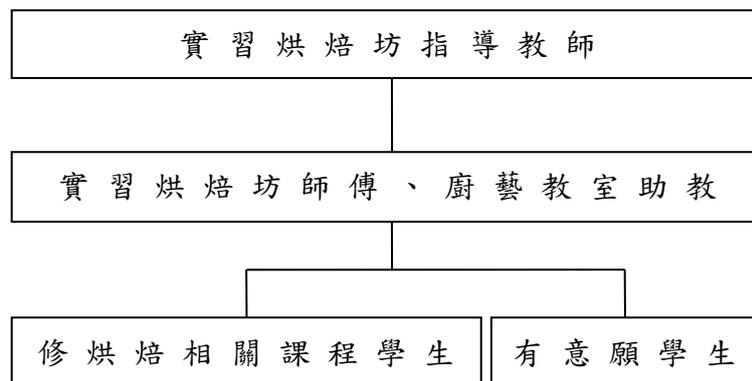


旅館管理與廚藝創意系實習烘焙坊管理要點

109.02.18 系務會議通過

- 一、為使本系實習烘焙坊營運更具效率，使實習學生能具體學習烘焙坊之專業技術及經營管理能力，特訂定實習烘焙坊管理要點（以下簡稱本要點）。
- 二、學生實習烘焙坊營運由烘焙坊指導教師指導修課學生完成實習烘焙坊營運業務。其組織結構圖如下：



三、收費管理要點

- (一)產品定價以反應成本為前提，由實習烘焙坊指導教師訂定，得適時調整售價。
- (二)營運收費一律現金交易。
- (三)消費折扣由烘焙坊指導教師另行公告之。

四、營運損益管理要點

營運淨利之 50% 列帳為實習烘焙坊之銷管費用，另外營運淨利之 50% 應於學期末連同營運明細繳回學校。

- 五、本要點經系務會議核備後發布實施，修正時亦同。