

南台科技大學 99 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅督導實務
課程編碼	MOD10901
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅四甲
開課教師	劉馨婷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	一 7 8 教室 T0307
必選修	選修
課程概述	<p>本課程內容包含餐旅督導實務之人力資源管理基本內涵，餐旅產業與人力資源管理之關係，工作分析與工作設計，餐旅人力資源規劃與人力需求，員工招募與徵選，員工訓練發展，與</p> <p>學理與實務，融合人力之羅致、運用、激勵、維護、發展等五大構面，提高效果、降低成本、爭取利潤，以餐旅督導實務在經營管理中取得優勢競爭力。</p>
課程目標	<p>使學生瞭解餐旅督導實務從員工訓練，工作設計，餐旅人力資源未來趨勢探討等內容，目的在培訓餐旅事業人力資源管理人才，使其能夠以專業性的知識、技能與態度，制定合理的政策，執行有效的人力管理職能，以增進員工工作之效率、達成組織之目標及促進組織之發展。</p>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐旅業概況與人力資源管理基本內涵 2.身為督導 3.工作分析與工作設計 4.餐旅產業人力需求與人力資源規劃 5.員工招募與徵選 6.溝通技巧 7.員工訓練與發展 8.激勵管理與團隊精神 9.時間管理
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Managing human resources through supervision 2.Leadership ability for supervisor 3.Job analysis and design 4.Planning and recruiting employees 5.Selecting Employees 6.Effective communication skills 7.Training and Developing 8.Enhancing team work

	9.Time management
教學方式	課堂教授,分組討論,口頭報告,
評量方法	自行設計測驗,作業／習題練習,口頭報告,課堂討論,課程參與度(出席率),
指定用書	餐旅業督導訓練
參考書籍	
先修科目	無
教學資源	1、電腦、單槍投影機。 2、教學網頁 3、課堂講授、分組討論、影片欣賞
注意事項	1. 請準時上課，遲到超過 20 分鐘以上者視同曠課。無故曠課 3 次以上期末考以零分計 2. 平時成績包括 1-3 次不定期小考、課堂參與討論、及上課態度(手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序)。 3.期末報告以 3~4 人一組為限。 4.上課前請先做好預習之工作。
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	