

# 南台科技大學 100 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅督導與統御
課程編碼	MON04602
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅四乙
開課教師	毛佩娟
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	四 11 12 教室 T0112
必選修	必修
課程概述	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，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。
課程目標	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。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐旅業概況與人力資源管理基本內涵</li> <li>2.身為督導</li> <li>3.工作分析與工作設計</li> <li>4.餐旅產業人力需求與人力資源規劃</li> <li>5.員工招募與徵選</li> <li>6.溝通技巧</li> <li>7.員工訓練與發展</li> <li>8.激勵管理與團隊精神</li> <li>9.時間管理</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Managing human resources through supervision</li> <li>2.Leadership ability for supervisor</li> <li>3.Job analysis and design</li> <li>4.Planning and recruiting employees</li> <li>5.Selecting Employees</li> <li>6.Effective communication skills</li> <li>7.Training and Developing</li> <li>8.Enhancing team work</li> </ol>

	9.Time management
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	無
教學資源	
注意事項	
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	