

南台科技大學 101 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅人力資源管理
課程編碼	M0D02601
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅三乙
開課教師	余梅香
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	一 5 6 7 教室 T0505
必選修	必修
課程概述	今日經理人所面對的工作環境與管理對象與過去已大不相同。現今企業的人力資源管理也已備受重視。本課程透過種種人力資源議題加以實例探討及角色扮演，讓同學了解何謂人力資源並且知道如何在勞資之間取得平衡並扮演好管理者的角色。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.使學生瞭解餐旅產業人力資源管理的相關理論與實例,制度與架構 2.透過學生實際參與餐旅業界個案研討及實地訪問,學生可以了解餐旅業人力資源現況及具備預測餐旅人力資源未來趨勢之能力; 並且讓學生實際參與人力資源管理的個案報告及時事討論。 3.幫助學生建立成為企業組織中人力資源規劃經理人之專業能力。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐旅產業人力資源管理導向 2.工作設計與工作分析 3.人力資源規劃 4.員工招募、遴選、任用、遷調 5.員工訓練與發展 6.員工績效考核與評估 7.生涯規劃 8.薪資管理與獎勵 9.員工福利 10.激勵管理與運用
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Introduction to Hospitality Human Resource Management 2.Using Job Design and Job Analysis 3.Human Resource Planning 4.Recruiting and Retaining Qualified Employees & Selecting Employees to Fit the Job and the Organization 5.Training and Developing a Competitive Workforce 6.Performance Appraisal and Evaluation

	7.Compensation Management 8.Using Performance-Based Pay to Enhance Motivation
教學方式	
評量方法	
指定用書	人力資源管理:全球思維,台灣觀點
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	