

南台科技大學 102 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	MOP00R01
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅三甲
開課教師	劉馨婷
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	二 11 12 13 教室 T0307
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	
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
參考書籍	
先修科目	無
教學資源	
注意事項	<p>1. 請準時上課，遲到超過 30 分鐘以上者視同曠課。無故曠課 3 次以上平時成績以零分計</p> <p>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)。</p> <p>3. 上課前請先做好預習之工作。</p>
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	