

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅督導實務
課程編碼	MON09P03
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅四甲
開課教師	蔡龍奇
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 13 14 教室 T0312
必選修	必修
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	
評量方法	
指定用書	連鎖店督導師手冊
參考書籍	教師自編教材
先修科目	
教學資源	
注意事項	學生上課隨時提出問題
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	英語
輔導考照 1	
輔導考照 2	