

南臺科技大學 105 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅督導實務(與專四技餐旅四甲合開)
課程編碼	MON09P02
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅四乙
開課教師	梁仲正
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	二 13 14 教室 W0502
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	老師編製中英文講義
參考書籍	餐旅業人力資源管理 - 梁仲正 郭欣易, 石銳 2016 ISBN 978-986-6860-21-8 華都文化事業出版社、台北
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>平時成績 40% 期中成績 30% 期末成績 30%</p> <p>註 1: 平時成績 40% ,包括 1-勿 3 次不定期小考、課堂參與討論、及上課態度 (包括手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序行為)。</p> <p>註 2: 報告, 名單, 若有不清楚之地方請詢問任課老師。</p> <p>註 3: 上課前請先做好預習之工作, 上課中間將會有問題提問與討論, 若表現不佳將會影響成績。</p> <p>註 4: 請準時上課, 遲到超過 15 分鐘以上者視同曠課。因故缺席者請當日上課前一天或 24 小時之內以 Email、電話或請同學告知老師。曠課 4 次以上平時成績以零分計</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	