

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0D02601
課程中文名稱	餐旅人力資源管理
課程英文名稱	Human resource management for hospitality industry
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅三甲
任課教師	胡中州
上課教室(時間)	週一第 2 節(W0501) 週一第 3 節(W0501) 週一第 4 節(W0501)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	無
課程學習目標與核心能力之對應	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.瞭解餐旅產業人力資源管理的相關理論與實例，--，9 基礎餐旅知識 2.具備餐旅業人力資源規劃之專業能力，--，15 商業管理知能 3.評估餐旅業人力資源現況，--，4 主動解決問題 4.預測餐旅人力未來趨勢之能力，--，4 主動解決問題
中文課程大綱	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/日文課程大綱	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
課程進度表	
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 瞭解餐旅產業人力資源管理的相關理論與實例，--，-- 具備餐旅業人力資源規劃之專業能力，--，-- 評估餐旅業人力資源現況，--，-- 預測餐旅人力未來趨勢之能力，--，--
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	