

開南大學九十五 年度第二 學期觀光與餐飲旅館學系科目教學計劃表

科目 代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分 數	每週 時數
106025200 0200 01	中文：觀光人力資源管理	李嘉展	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	(日)2年A班	3	3
	英文：Human Resources Management for the Hospitality and Tourism	先修課程				
教學目標 與內容	本課程旨在介紹觀光餐旅人才的選、育、用、留之各項措施與策略，主要授課內容包括餐旅業概述；人力資源管理；人力資源規劃；工作分析與說明；人員的選用：招募與甄選；員工培訓計畫；績效評估與改善計畫；薪資規劃與晉升制度；創造有生產力的工作環境；安全與衛生管理等。期使學生瞭解觀光餐旅業人力資源之管理與規劃，以便未來能順利從事觀光人力資源管理工作。					
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input type="checkbox"/> 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他（ ）。					
評量方式	期中測驗 25% 。期末測驗 25% 。平時成績 25% 。其他（小考）成績 25% 。					
授課使用 及 參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 張麗英(2003)，旅館暨餐飲業人力資源管理，台北市：揚智文化事業有限公司。					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
第1週 餐旅業現況與未來發展趨勢	第10週 績效評估與改善計畫					
第2週 人力資源管理發展現況與未來發展趨勢	第11週 薪資規劃與晉升制度					
第3週 人力資源的需求與供應預測	第12週 員工激勵與溝通					
第4週 工作分析與說明	第13週 員工福利制度					
第5週 人員的招募與甄選	第14週 餐旅衛生管理					
第6週 履歷表的設計與使用	第15週 災害緊急應變處理措施					
第7週 員工培訓計畫	第16週 勞工關係之政府法規					
第8週 人員訓練中心介紹	第17週 國際人力資源管理					
第9週 期中考試	第18週 期末考試					
說明：						
<ol style="list-style-type: none"> 1. 授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。 2. 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。 						

課程委員會召集人：

觀光系
主任
陳桓敦

授課教師：李嘉展

