

開南管理學院 九十二年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系科目教學計劃表

科 目 代 碑	科 目 名 稱	授課教師	修 别	開課年級	學分數	每週時數
	中文：觀光 人力資源源	吳淑禎	必修	二 年 A班	3	3
	英文：Hhuman Resources Management for the hospitality and tourism	先修課程			無	
教學 目標 與 內容	一、認識人力資源在觀光產業的重要性。 二、瞭解觀光餐旅人的組織架構、職掌與勞動條件。 三、研讀觀光餐旅人力資源管理的相關法律。 四、瞭解觀光餐旅人才的選、育、用、留各項措施與策略。 五、探討觀光餐旅薪資的各項管理作業。 六、認識觀光餐旅的績效評估與福利政策之設定。 七、探討觀光餐旅人的獎懲、申訴、激勵與溝通。 八、探討觀光餐旅人的生涯與管理。 九、培養學生從事人力資源管理工作的基本能力。					
實 施 方 法	講授、分組討論、腦力激盪、閱讀、面試模擬、觀察					
評量 方 式	期中測驗 25%。期末測驗25%。平時成績 50% 1. 開學第四週交自傳、履歷各一份。 2. 每四至五位同學一組，進行觀光人資報告，需交書面並製作投影片，每組上台時間以二十五分鐘為原則。					
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)。 1.張麗英著(2003) 旅館暨餐飲業人力資源管理 揚智出版 2.李漢雄著(2000) 人力資源策略管理 揚智出版 3.張緯良著(2003) 人力資源管理 雙葉出版 4.Tanke, M. L.(2001) Human resources management-for the hospitality industry 桂魯出版					
	觀光人力資源強調人是組織中最有價值的資產，也是組織最重要的夥伴，人力資源的管理目的即在協助組織對其合適的人員進行規劃、遴選、發展、維持，即組織中人才的選、育、用、留，所涉及之議題包括觀光人力資源管理概論、員工任用、訓練與發展、薪資管理作業、福利政策及制度、績效評估、勞動條件的介紹、工作規則、激勵與溝通及生涯發展與管理等。					
	(一) 人力資源規劃與組織 第一週 第一章 當代人力資源管理導論 第二週 第二章 人力資源規劃 第三週 第三章 職場分析 (二) 聘用過程 第四週 第四章 勞力市場與餐旅招募 第五週 第五章 甄選、聘用與安置 (三) 人力資源訓練、發展與考核 第六週 第六章 餐旅新進人員〈始業〉與訓練方案 第七週 第七章 發展方案、督導、團隊建立 第八週 第八章 考核績效與留住員工 第九週 期中考					
	第十週 第九章 組織的紀律、諮詢與離職 (四) 獎勵制度 第十一週 第十章 薪酬 第十二週 第十一章 福利 (五) 積極的員工關係：符合新的人力需求 第十三週 第十二章 多重文化面的餐旅職場 第十四週 第十三章 員工輔導方案 第十五週 第十四章 餐旅業勞工關係 (六) 逼近西元2010年 第十六週 第十五章 電腦在人力資源管理的應用 第十七週 第十六章 下一章... 第十八週 期末考					

課程委員會召集人：

觀光系主任楊勝評

授課教師：吳淑禎2004/2/4

94.3.04