

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

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	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：Tourism, hotel and restaurant human resource amnagement	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 20% 。期末測驗30%。平時成績 50%					
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.謝淑芬著(民88) 觀光心理學 五南出版 5.嚴長壽著(民86) 總裁獅子心 平安叢書 6.郭靜晃等著(民87) 心理學概論 揚智出版 7.Philip, L. P. (1990) The social psychology of tourist behavior. (劉修祥譯，桂冠出版) 8.Hilgard, E.R., Atkinson, R. C., & Atkinson, R. L.(1990) Introduction to psychology.					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：	<p>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。</p> <p>主要的課程進度大綱：</p> 第一週 課程介紹/ch3觀光人力源管理概論 第二週 ch1觀光餐旅業的特性與管理趨勢 第三週 ch9觀光餐旅業的組織、職掌一組1 第四週 ch9觀光餐旅業的勞動條件與相關法律(含實例探討)---組2勞動基準法、組3職業團體法、組4身心障礙者法、組5兩性平等工作法 第五週 ch9觀光餐旅業的勞動條件與相關法律(含實例探討) 第六週 補充：工作分析與工作設計一組6工作說明書的設計 第七週 ch4員工任用(招募、甄選與面試模擬)---全員參加 第八週 ch4員工任用(招募、甄選與面試模擬)---全員參加 第九週 期中考 第十週 ch5訓練與發展一組7(orientation trainng/on jobtrainging設計) 第十一週 ch8績效評估一組8(訪談一組或主管如何做績效評估) 第十二週 ch6薪資管理作業 第十三週 ch7福利政策及制度--組9觀光產業福利知多少 第十四週 ch10工作規則(獎懲、申訴) 第十五週 ch11激勵與溝通 第十六週 ch11激勵與溝通(實例探討)---組10實例分析探討 第十七週 ch12生涯發展與管理 第十八週 期末考					

課程委員會召集人：

系主任楊勝評

授課教師：吳淑禎2004/2/4