

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	管理學	科目序號/代號	2136 /HOG1009
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(四)567 /B404
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	張永誠 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 1年2班		

課程簡介與目標

因為餐旅事業的經營是企業管理(經營管理)學門的一部分，身為餐旅管理學系的一分子，管理是門必須具備的基礎領域課程。

管理是一門計畫、組織、領導、控制、期望、協調的藝術；沒有絕對的答案，但有大致的原則。

認識管理相關理論，進而內化作為學習觀光、休閒、餐旅管理相關理論的墊腳石，並能將理論應用到相關事業的經營管理中；管理知識是技術能的骨架，也是未來晉昇成為管理幹部的基礎。

本課程的目標是讓學生從產業案例中認識何謂管理？功能及應用為何？

本課程不講純粹的學術理論，而是完全只藉企業經營的實例，讓學生可從實際案例中了解實務操作上會用得到的學理，並幫助同學瞭解企業管理內涵及其實務面的應用。

課程大綱

Chapter 01 管理導論

Chapter 02 管理思想的發展

Chapter 03 規劃機能

Chapter 04 管理決策

Chapter 05 組織結構設計

Chapter 06 人力資源管理


Chapter 07 領導機能

Chapter 08 控制機能

基本能力或先修課程

無需

課程與系所基本素養及核心能力之關連

 餐旅與管理基礎知識

 專業知識與技能

創新思考與解決問題能力

規劃與分析能力

基礎外語能力

經營管理知識與人文素養

持續學習新知能力

人際溝通與團隊合作能力

服務學習與社會關懷能力



教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A】
餐旅與管理基礎 知識	30	修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 40% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	30
專業知識與技能	30		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 40% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	30
經營管理知識與 人文素養	40		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 40% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	40

成績稽核

期末考: 40%
 期中考: 30%
 上課筆記: 10%
 書面報告: 10%
 課程參與度: 10%

書籍類別 (尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	管理學	張永誠

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	組織及管理概論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、 個案討論
2	管理理論的演進	講述法、 個案討論
3	外界環境	講述法、 個案討論
4	規劃與控制系統之構成	講述法、 個案討論
5	規劃與控制系統之功能	講述法、 個案討論
6	規劃與控制系統之程序	講述法、 個案討論
7	組織結構	講述法、 個案討論
8	控制限度(幅度)	講述法、 個案討論
9	期中考	考試
10	指揮路線	講述法、 個案討論
11	組織發展	講述法、 個案討論
12	組織成長及改變	講述法、 個案討論
13	領導	講述法、 個案討論
14	溝通	講述法、 個案討論
15	組織中的個人行為	講述法、 個案討論
16	管理哲學與工作設計	講述法、 個案討論
17	管理之未來	講述法、 個案討論
18	期末考	講述法、 個案討論