

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	人力資源管理	科目序號/代號	2270 /HOB2007
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(三)BCD /B404
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	余俊杰 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 1年1班		

課程簡介與目標

此課程中習得餐飲業人力資源的概念,了解企業工作分析、績效管理、獎薪制度、教育訓練、員工福利,及讓學生體驗切身可能會遇到的撰寫履歷表、應徵面談、店舖人力調度(職能盤點、出勤表、排班表);將實務與理論結合使學習者能深入瞭解餐飲人資之意涵。






課程大綱

- 一、 職涯目標及歷程、人資概論
- 二、 組織設計
- 三、 員工甄選(撰寫履歷表、自傳)及面試(角色扮演)
- 四、 職能盤點、教育訓練(工作教導)
- 五、 人力盤點職務分析、工作分析(工作方法)
- 六、 店舖排班(職能盤點、出勤表、排班表)
- 七、 獎薪制度
- 八、 績效管理
- 九、 員工福利設計
- 十、 其它議題

基本能力或先修課程

無

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

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	20	修畢餐旅管理相關課程 實習課程參與度	個案討論	口頭報告: 100%	加總: 100	20
專業知識與技能	25	修畢專業與技能課程	講述法	期中考: 40% 期末考: 60%	加總: 100	25
規劃與分析能力	10	規劃與分析能力	個案討論	口頭報告: 60% 書面報告: 40%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	20	管理相關知識能力	講述法	實驗操作: 100%	加總: 100	20
人際溝通與團隊 合作能力	25	實習課程參與度	小組討論 學生上台報 告	分組報告: 40% 課堂討論: 30% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 30%	加總: 100	25

成績稽核

口頭報告: 26%

實驗操作: 20%

期末考: 15%

分組報告: 10%

期中考: 10%

課堂討論: 7.5%

上網次數 / 留言 / 參與發言: 7.5%

書面報告: 4%

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
教科書	餐旅	周嵐瑩

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	餐飲業人力資源的概念1 & 智財權宣導(含告知學生應使 用正版教科書)	講述法
2	餐飲業人力資源的概念2	講述法
3	工作站及組織設計	講述法

4	工作分析(職務說明書、工作說明書)	職務說明書/工作說明書編擬、學生上台報告
5	員工甄選	講述法
6	撰寫履歷表、自傳	學生上台報告
7	面試技巧	角色扮演
8	教育訓練(工作教導)	講述法
9	期中考試	考試
10	工作教導	角色扮演、學生上台報告
11	店舖排班(職能盤點、出勤表、排班表)	交作業、講述法
12	留才策略(人力不足的因應方法)	講述法
13	獎薪制度	講述法
14	員工福利設計	講述法
15	績效管理(年度計畫之編擬)	講述法
16	人力資源議題期末報告	學生上台報告
17	人力資源議題期末報告	學生上台報告
18	期末考試	考試