

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	人力資源管理	科目序號/代號	2272 / HOB2007
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(一)ABC /B503
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	林靜珊 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 2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、店鋪人力調度(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、 店鋪排班(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

