

朝陽科技大學
103學年度第1學期教學大綱

當期課號	1496	中文科名	餐飲人力訓練與規劃
授課教師	陳博舜	開課單位	行銷與流通管理系
學分數	3	修課時數	3
修習別	專業必修	開課班級	日間部四年制3年級 C班
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度關聯	中高關聯	中度關聯	中低關聯	低度關聯
行銷專業實戰能力。			✓		
流通連鎖專業實戰能力。			✓		
職場所需資訊能力。					✓
良好企業倫理、工作態度與團隊合作能力。	✓				
問題解決、終身學習與創新能力。			✓		
職場所需語文能力。				✓	

本課程培養學生下列知識：

從人力資源發展基本觀念與原則導入，並研討餐飲業的訓練與規劃，以全盤了解規劃與訓練價值，培養實務工作之規劃與訓練能力。

- 1.分析經營環境並擬定經營策略、模式
- 2.規劃並執行人力資源管理
- 3.人際互動
- 4.工作責任及紀律
- 5.持續學習
- 6.問題解決
- 7.溝通表達
- 8.團隊合作

The basic concept and principle of the human resource development will firstly be introduced. Then, due to the industrial discussion of food and beverage, it is expected that students will understand the planned and training value. Furthermore, we expect this course will enhance the ability of practical working for planned and training ability.

每週授課主題

- 第01週：餐飲訓練與發展概論
- 第02週：餐飲人力資源再造與組織競爭優勢-校外參訪他山之石
- 第03週：餐飲策略性組織訓練發展
- 第04週：訓練發展的理論基礎
- 第05週：餐飲訓練需求評估
- 第06週：餐飲訓練方法與技術
- 第07週：餐飲訓練遷移
- 第08週：餐飲訓練評鑑
- 第09週：生涯發展的理論與重要性
- 第10週：餐飲生涯發展管理策略
- 第11週：餐飲從生涯管理觀點，再探訓練發展
- 第12週：餐飲學習型組織
- 第13週：餐飲知識經濟時代的訓練發展
- 第14週：餐飲e-Learning 對訓練發展衝擊的討論
- 第15週：餐飲訓練發展未來的挑戰
- 第16週：餐飲組織改造方案
- 第17週：餐飲教學個案
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

- 出席：30%
平時作業：20%
期末考：50%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1. 書名：人力訓練與發展 作者：陳沁怡 出版社：雙葉書廊 ISBN：9789866018268 出版年：2012 版次：二 (教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~chprosen/>

E-Mail：chprosen@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期二,第3~4節,地點:T2-817;

星期四,第A~B節,地點:T2-817;

分機:7853、7853

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。