

## 103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	宴會管理	科目序號/代號	2012 /FWG2004
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(二)569 /B302
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	康智勝 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 節慶暨婚禮企劃管理學士學位學程 / 1年1班		

### 課程簡介與目標

介紹宴會部門的經營、宴會員工的職能、宴會設備的管理。

預期目標：

使學生可以理解宴會管理

瞭解宴會職能要求


### 課程大綱

- 1.課程介紹&宴會廳之組織架構及工作職掌說明
- 2.宴會部工作人員職掌
- 3.宴會作業流程
- 4.宴會行銷實務說明
- 5.宴會行銷實務說明
- 6.宴會人力資源與訓練
- 7.期中報告
- 8.宴會人力資源與訓練
- 9.宴會評鑑制度
- 10.宴會成本控制及預算
- 11.服務部門之作業準則
- 12.宴會設備概述
- 13.宴會菜單的設計
- 14.中式宴會擺設與服務
- 15.西式宴會擺設與服務
- 16.酒會的擺設與服務
- 17.期末考

### 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

-  規劃管理
  -  領導力
  -  實際執行
  - 創新思考
  - 國際觀
  - 企業倫理
  -  表達溝通
-

## 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 】
規劃管理	30		講述法 小組討論	期末考: 30% 課堂討論: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	30
領導力	20		講述法 小組討論	期末考: 30% 作業: 25% 課堂討論: 20% 書面報告: 25%	加總: 100	20
實際執行	20		講述法 小組討論 個案討論	期末考: 30% 作業: 25% 課堂討論: 25% 書面報告: 20%	加總: 100	20
表達溝通	30		講述法 小組討論	作業: 20% 課堂討論: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 30%	加總: 100	30

## 成績稽核

課堂討論: 27%  
書面報告: 24%  
期末考: 21%  
作業: 16%  
課程參與度: 12%

## 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
參考教材及專業期刊導讀	宴會經營管理實務	Nancy Loman Scanlon
自編教材	宴會管理：理論與實務	許順旺

## 上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	放假 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	放假
2	課程介紹&宴會廳之組織架構及工作職掌說明	講述法、 小組討論
3	宴會部工作人員職掌	講述法
4	宴會作業流程	講述法
5	宴會行銷實務說明	講述法、 個案討論
6	宴會行銷實務說明	講述法、 個案討論
7	宴會人力資源與訓練	講述法
8	期中報告	個案討論
9	宴會人力資源與訓練	講述法、 個案討論
10	宴會評鑑制度	講述法
11	宴會成本控制及預算	講述法
12	服務部門之作業準則	講述法、 小組討論
13	宴會設備概述	講述法
14	宴會菜單的設計	講述法、 個案討論
15	中式宴會擺設與服務	講述法
16	西式宴會擺設與服務	講述法
17	酒會的擺設與服務	講述法
18	期末考	考試