

103-2 大葉大學 選課版課綱

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	
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
-