

호텔관광대학 Hospitality경영학과 교육과정 요약표(2024)

1. 교육목적

Hospitality경영학과의 교육목적은 Hospitality산업의 경영에 관한 학문적, 실용적, 실천적 학문탐구를 통하여 미래의 경영자로서의 자질과 역량을 배양하여 인재를 양성하는 것이다. 기존 호텔경영학과, 컨벤션경영학과, 외식경영학과를 합친 단일학과체제로써 융·복합적 사고능력과 함께 전문성을 기를 수 있는 트랙을 유연하게 제공하여 변화와 혁신을 주도하는 글로벌 리더를 양성하고자 한다.

2. 교육목표

- Hospitality산업에 대한 전문지식·글로벌 인재양성 교육
- 디지털 환경에 대응하는 융합·혁신인력양성 교육
- 산업현장의 수요에 부응하는 의사소통·문제해결 교육

3. 교육과정 기본구조

학부/학과/전공/트랙명(프로그램명)			졸업 학점	단일전공과정					다전공과정					부전공과정		
학부(과)명	전공명	트랙명		전공학점				타 전공 인정 학점	전공학점				타 전공 인정 학점	부전공과정		
				전공 기초	전공 필수	전공 선택	계		전공 기초	전공 필수	전공 선택	계		전공 필수	전공 선택	계
Hospitality 경영학과	Hospitality 경영학	일반	120	9	12	43	64	12	9	12	18	39	0	-	-	-
		호텔경영트랙	120	0	0	15	15	0	0	0	15	15	0	-	-	-
		MICE경영트랙	120	0	0	18	18	0	0	0	18	18	0	-	-	-
		외식경영트랙	120	0	0	18	18	0	0	0	18	18	0	-	-	-
		푸드콘텐츠기획트랙	120	0	0	18	18	0	0	0	18	18	0	-	-	-
		창업프랜차이즈트랙	120	0	3	12	15	0	0	3	12	15	0	-	-	-
		디지털마케터트랙	120	0	0	15	15	0	0	0	15	15	0	-	-	-

4. 교육과정 편성 교과목수

학과/전공명		편성 교과목								전공필수+전공선택 (B+C)	
학부명 /학과명	전공명	전공기초 (A)		전공필수 (B)		전공선택 (C)		전공선택(교직) (D)		과목수	학점수
		과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수		
Hospitality 경영학과	Hospitality 경영학	3	9	5	12	59	177	0	0	64	189

※ 졸업논문은 0학점으로 과목수 포함, 학점수 미포함 / 독립심화학습 및 캡스톤디자인은 과목수, 학점수 미포함

5. 졸업능력인증제 : 폐지

6. 기타 졸업에 필요한 사항 : 없음

[별표6] 트랙과정 이수체계도

트랙과정 이수체계도

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

트랙명 : 호텔경영트랙

▣ 트랙과정 개요

- 호텔경영에 대한 이론적 실무적 역량을 가진 전문가 양성을 목표로 함
- 경제 및 기술 환경이 급변하는 가운데 호텔경영 핵심 교과목을 통해 호텔산업이 당면한 문제를 발굴하고
 솔루션을 주도적으로 도출하는 능력을 배양함
- 호텔기업과 긴밀한 협력을 통하여 산업을 이끌 차세대 리더를 양성하는 현장 실무형 트랙 프로그램 제공
- 산학실습, 인턴십 및 취업으로 연계될 수 있도록 유기적으로 운영

▣ 교육과정 이수체계도

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	선택 과정	15학점	호텔객실경영론, 호텔고객만족경영론, 호텔광고홍보론, Hospitality경영케이스스터디, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
다전공			

트랙과정 이수체계도

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

트랙명 : MICE경영트랙

▣ 트랙과정 개요

- MICE 분야(컨벤션, 전시, 기업회의, 인센티브관광)의 기본적인 이론과 실무개론을 중심으로 MICE 현장 적용 및 취업 연계 커리큘럼을 개발하고 MICE 분야의 경쟁력 있는 인재를 양성하고자 함
- MICE 분야 주요 기관과의 협력네트워크를 형성하고 지속적인 산학 협력을 유도하며 현장 맞춤형 교육과 이론, 실무를 겸비하고자 함
- 국제적인 MICE 발전과 트렌드를 이해하고 국내뿐 아니라 국제 MICE의 선도적인 역할을 수행할 수 있는 인재를 양성하고자 함

▣ 교육과정 이수체계도

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	선택 과정	18학점	Hospitality관광정책론, 관광MICE도시마케팅, 전시박람회기획론, 컨벤션마케팅론, 컨벤션기획론, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
다전공			

트랙과정 이수체계도

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

트랙명 : 외식경영트랙

▣ **트랙과정 개요**

- 외식산업은 매년 꾸준한 성장으로 막대한 고용창출효과를 나타내고 있어 매우 중요한 비즈니스영역으로 인식되고 있음. 이에 본 트랙의 목표는 외식산업 발전에 기여할 수 있는 학문적 지식과 실무적 경영 능력을 겸비한 경쟁력을 갖춘 외식전문 경영인 양성을 목표로 함.
- 본 트랙의 커리큘럼은 외식경영관련 이론 지식을 습득하고 실습에 적용하여 학습효과를 향상시켜 미래의 경영자로서 경쟁우위 핵심역량을 갖추어 수 있는 교육과정으로 구성됨.
- 다양한 외식기업체들과의 협력네트워크를 통해 산업의 중요한 사안에 대한 프로젝트를 수행하여 창조적 사고능력과 전문지식을 갖춘 외식경영자를 양성하고자 함.
- 외식경영트랙 이수조건은 재학기간 동안 필수 이수과목 15학점과 캡스톤디자인(Hospitality경영)을 이수하여야 함.

▣ **교육과정 이수체계도**

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	선택 과정	18학점	외식서비스마케팅, 푸드테크&서비스디자인, 레스토랑경영실습, 외식위생관리론, 음료학과테이스팅, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
다전공			

트랙과정 이수체계도

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

트랙명 : 푸드콘텐츠기획트랙

▣ 트랙과정 개요

- 기후 온난화로 식량위기가 가속화되고 있고, 인간으로 인해 생물종다양성이 급격히 사라져가고 있는 시점에서 지역의 독특한 식문화를 보존하고 계승하며 즐길 수 있는 지속가능한 사회를 만드는 것은 우리의 시대적 사명임
- 본 트랙의 목표는 인문학적 기호학적 관점에서 우리 음식문화 콘텐츠를 깊이 있게 이해하고, 다양한 우리 음식문화 자원을 발굴하고 활용하여 개념 있는 푸드콘텐츠를 기획하는 전문가(푸드 큐레이터)를 양성하는 것임
- 특히 팜투테이블(farm to table)의 가치를 인식하고, 지역음식문화에 대한 깊이 있는 지식과 경험, 그리고 소비자의 니즈를 충족시킬 수 있는 혁신적인 콘텐츠 기획력을 갖춘 미래 로컬 크리에이터를 양성하고자 함
- 1인 창업이 가능한 미식관광 산업계, 지역 재생 관련 기관, 외식기업체들과의 유기적인 협력네트워크 형성을 통해 현장실무와 직접적으로 관련 있는 교육과정을 운영하며, 산학실습(인턴십) 프로그램 및 장기 현장실습을 통해 학생들의 상품기획 및 콘텐츠 기획의 실무적 경험을 제공하고자 함
- 푸드콘텐츠기획트랙 이수조건은 재학기간 동안 필수 이수 과목 15학점과 캡스톤디자인(Hospitality경영)을 이수하는 것임

▣ 교육과정 이수체계도

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	선택 과정	18학점	미식관광과푸드큐레이팅, 푸드심리와마케팅, 외식메뉴상품기획론, 음료학과테이스팅, K-Food가스트로노미실습, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
다전공			

트랙과정 이수체계도

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

트랙명 : 창업프랜차이즈트랙

▣ 트랙과정 개요

- 4차산업혁명 기술의 발달과 마켓 5.0시대 도래로 국가와 산업의 미래 경쟁력은 이제 청년의 창업역량 (entrepreneurship)과 경쟁력 있는 창업가(entrepreneur) 양성에 달려있음
- 또한 유통 채널의 하나인 프랜차이즈는 선진국형 사업 모델이자 유통산업의 꽃이라 불리 우는데 국내 프랜차이즈 시장의 급격한 성장에 따라 프랜차이즈 본부 창업 및 가맹점 창업의 수요는 계속 증가하고 있는 추세임
- 본 트랙은 Hospitality산업에서의 스타트업 창업과 프랜차이즈 창업에 필요한 이론 지식과 현장 경험을 바탕으로 경쟁력있는 창업가를 양성하는 것을 목표로 함
- Hospitality 관련 스타트업, 프랜차이즈 기업 등과 유기적으로 협력하여 현장연계형 교육과정을 운영하며, 산학실습(인턴십) 프로그램 및 장기 현장실습을 통해 학생들의 창업역량을 강화하고자 함
- 창업프랜차이즈트랙 이수조건은 재학 기간 동안 필수 이수 과목 15학점을 이수하는 것임

▣ 교육과정 이수체계도

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	선택 과정	15학점	Hospitality창업론, Hospitality브랜드경영론, Hospitality디지털마케팅, 유통관리론, 프랜차이즈경영론
다전공			

트랙과정 이수체계도

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

트랙명 : 디지털마케터트랙

▣ 트랙과정 개요

- Hospitality산업 디지털마케팅에 우수한 역량을 가진 전문가 양성을 목표로 함
- 이론과 데이터분석 실무를 결합한 교과목을 이수함으로써 Hospitality산업 마케팅 분야에서 문제를 발굴하고 솔루션을 도출하도록 하는 자기주도형 트랙을 제공함
- Hospitality기업과 긴밀한 협력을 통하여 현장 실무형 전문트랙 프로그램을 제공함
- 산학실습, 인턴십 및 취업으로 연계될 수 있도록 유기적으로 운영함

▣ 교육과정 이수체계도

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	선택 과정	15학점	Hospitality마케팅원론, Hospitality마케팅조사론, Hospitality디지털마케팅, 비즈니스애널리틱스, 스마트관광디자인
다전공			