[별표1] 교육과정 편성표

교육과정 편성표

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

구분	순번	이수구분	교과목명	학수번호	학점	시간				이수학년	개설학기		교과구분					비고
						이론	실기	실습	설계		1학기	2학기	부전공	영어전용트랙	문제해결형교과	교직기본이수교과	PN평가	
학부과정	1	전공기초	Hospitality&Tourism경영론	HSPMT1001	3	3				1	○	○						
	2	전공기초	Hospitality데이터의이해	HSPMT1002	3	3				1	○	○						
	3	전공기초	Hospitality비즈니스커뮤니케이션	HSPMT2001	3	3				2	○	○						
	4	전공필수	호텔경영론	HSPMT1003	3	3				1	○	○						
	5	전공필수	MICE경영론	HSPMT1004	3	3				1	○	○						
	6	전공필수	외식경영론	HSPMT1005	3	3				1	○	○						
	7	전공필수	Hospitality창업론	HSPMT3001	3	3				3	○	○						
	8	전공필수	졸업논문(Hospitality경영)	HSPMT4001	0					4	○	○					○	
	9	전공선택	Hospitality경영정보시스템	HSPMT2002	3	3				2	○	○						
	10	전공선택	경영통계학	HSPMT2003	3	3				2	○	○						
	11	전공선택	Hospitality마케팅원론	HSPMT2004	3	3				2	○	○						
	12	전공선택	Hospitality마케팅조사론	HSPMT3002	3	3				3	○	○						
	13	전공선택	Hospitality인적자원관리	HSPMT3003	3	3				3	○	○						
	14	전공선택	Hospitality재무관리	HSPMT3004	3	3				3	○	○						
	15	전공선택	Hospitality전략경영론	HSPMT3005	3	3				3	○	○						
	16	전공선택	Hospitality회계원리	HSPMT2007	3	3				2	○	○						
	17	전공선택	Hospitality브랜드경영론	HSPMT3007	3	3				3	○	○						
	18	전공선택	Hospitality원가관리	HSPMT3008	3	3				3	○	○						
	19	전공선택	Hospitality관광상품개발론	HSPMT3009	3	3				3	○							
	20	전공선택	Hospitality관광개발론	HSPMT3010	3	3				3		○						
	21	전공선택	Hospitality관광정책론	HSPMT4002	3	3				4	○							
	22	전공선택	Hospitality디지털마케팅	HSPMT3011	3	3				3	○							
	23	전공선택	Hospitality수익경영	HSPMT4003	3	3				4		○						
	24	전공선택	Hospitality정보기술활용	HSPMT3012	3	3				3	○	○						
	25	전공선택	관광MICE도시마케팅	HSPMT3013	3	3				3		○						
	26	전공선택	관광학원론	HSPMT2008	3	3				2	○	○						
	27	전공선택	국제관광론	HSPMT2009	3	3				2		○						
	28	전공선택	국제매너와비교문화론	HSPMT4004	3	3				4		○						
	29	전공선택	국제전시경영론	HSPMT2010	3	3				2	○	○						
	30	전공선택	다국적호텔경영론	HSPMT3014	3	3				3	○							
	31	전공선택	문화관광론	HSPMT3015	3	3				3	○							
	32	전공선택	미식관광과푸드큐레이팅	HSPMT3016	3	3				3	○	○						
	33	전공선택	미식학개론	HSPMT3027	3	3				3	○							
	34	전공선택	비즈니스애널리틱스	HSPMT3017	3	3				3	○							
	35	전공선택	스마트관광디자인	HSPMT4005	3	3				4		○						
	36	전공선택	스마트관광론	HSPMT3018	3	3				3	○							
	37	전공선택	여가론	HSPMT3019	3	3				3	○							
	38	전공선택	외식서비스마케팅	HSPMT2011	3	3				2		○						
	39	전공선택	유통관리론	HSPMT2012	3	3				2		○						

구분	순번	이수구분	교과목명	학수번호	학점	시간				이수학년	개설학기		교과구분					비고
						이론	실기	실습	설계		1학기	2학기	부전공	영어전용트랙	문제해결형교과	교직기본이수교과	PN평가	
	40	전공선택	이벤트경영론	HSPMT4006	3	3				4	○							
	41	전공선택	전시박람회기획론	HSPMT3020	3	3				3		○						
	42	전공선택	전시컨벤션시설운영론	HSPMT4007	3	3				4	○							
	43	전공선택	카지노복합리조트경영론	HSPMT4008	3	3				4		○						
	44	전공선택	컨벤션마케팅론	HSPMT2013	3	3				2		○						
	45	전공선택	투자론	HSPMT4009	3	3				4	○							
	46	전공선택	푸드공급체인경영	HSPMT3021	3	3				3	○							
	47	전공선택	푸드심리와마케팅	HSPMT4010	3	3				4	○							
	48	전공선택	푸드테크&서비스디자인	HSPMT3022	3	3				3		○						
	49	전공선택	프랜차이즈경영론	HSPMT4011	3	3				4	○							
	50	전공선택	호텔객실경영론	HSPMT2014	3	3				2	○							
	51	전공선택	호텔고객만족경영론	HSPMT3023	3	3				3		○						
	52	전공선택	호텔광고홍보론	HSPMT4012	3	3				4		○						
	53	전공선택	Hospitality경영협상론	HSPMT2015	3	3				2		○						
	54	전공선택	Hospitality경영케이스스터디	HSPMT4013	3	3				4	○	○						
	55	전공선택	호텔컨셉&디자인연구	HSPMT3024	3	3				3	○							
	56	전공선택	컨벤션기획론	HSPMT2016	3	3				2	○	○						
	57	전공선택	해외전시참가실무론	HSPMT4014	3	3				4		○						
	58	전공선택	레스토랑경영실습	HSPMT4015	3	3				4	○	○						
	59	전공선택	세계식생활문화	HSPMT2017	3	3				2		○						
	60	전공선택	외식메뉴상품기획론	HSPMT2018	3	3				2	○	○						
	61	전공선택	외식위생관리론	HSPMT2019	3	3				2	○							
	62	전공선택	웨스턴퀴진과스타일링실습	HSPMT3025	3	2		2		3		○						외식실습
	63	전공선택	카페디저트실습	HSPMT4016	3	2		2		4		○						외식실습
	64	전공선택	와인학과테이스팅	HSPMT3026	3	3				3	○							외식실습
	65	전공선택	음료학과테이스팅	HSPMT2020	3	3				2		○						외식실습
	66	전공선택	K-Food가스트로노미실습	HSPMT2021	3	2		2		2	○							외식실습
	67	전공선택	취업.창업특강	HSPMT4017	3	3				4	○	○					○	
	68	전공선택	캡스톤디자인(Hospitality경영)	HSPMT4018	3				3	4	○	○			○		○	
	69	전공선택	독립심화학습1(Hospitality경영)	HSPMT4019	3	3				4	○						○	
	70	전공선택	독립심화학습2(Hospitality경영)	HSPMT4020	3	3				4		○					○	