

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 단일학과체제로서 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

Hospitality경영학과(전공) 교육과정 시행세칙

제 1 장 총 칙

제1조(교육목적) ① Hospitality경영학과의 교육목적은 Hospitality산업의 경영에 관한 학문적, 실용적, 실천적 학문탐구를 통하여 미래의 경영자로서의 자질과 역량을 배양하여 인재를 양성하는 것이다. 기존 호텔경영학과, 컨벤션경영학과, 외식경영학과를 합친 단일학과체제로써 융복합적 사고능력과 함께 전문성을 기를 수 있는 트랙을 유연하게 제공하여 변화와 혁신을 주도하는 글로벌 리더를 양성하고자 한다.

② Hospitality경영학과에는 기존 학과의 정체성을 연계하기 위한 산학협력트랙 및 전문 경영을 위한 전공심화트랙을 설치하여 운영한다. 산학협력트랙에는 호텔경영트랙, MICE경영트랙, 외식경영트랙이 있고, 전공심화트랙에는 푸드콘텐츠기획트랙, 창업프랜차이즈트랙, 디지털마케팅트랙이 있다.

제2조(일반원칙) ① Hospitality경영학을 단일전공, 다전공하고자 하는 학생은 이 시행세칙에서 정하는 바에 따라 교과목을 이수해야 한다.

② 교과목의 선택은 지도교수와 상의하여 결정한다.

③ 본 시행세칙 시행 이전 입학자에 관한 사항은 대학 전체 전공 및 교양교육과정 경과조치를 따른다.

제 2 장 교양과정

제3조(교양이수학점) 교양과목은 교양교육과정 기본구조표에서 정한 소정의 교양학점을 취득하여야 한다.

제 3 장 전공과정

제4조(졸업이수학점) Hospitality경영학과의 최저 졸업이수학점은 120학점이다.

제5조(전공이수학점) ① Hospitality경영학과에서 개설하는 전공과목은 '별표1 교육과정편성표'와 같다.

② Hospitality경영학을 단일전공, 다전공과정으로 이수하고자 하는 자는 본 시행세칙에서 지정한 소정의 전공학점을 이수하여야 한다.

1) 단일전공과정 : Hospitality경영학과 학생으로서 단일전공자는 전공기초 9학점, 전공필수 12학점, 전공선택 43학점을 포함하여 전공학점을 64학점 이상 이수하여야 한다.

2) 다전공과정 : Hospitality경영학과 학생으로서 타전공을 다전공과정으로 이수하거나, 타전공 학생으로서 Hospitality경영학과를 다전공과정으로 이수하는 자는 최소전공인정학점제에 의거 전공기초 9학점, 전공필수 12학점, 전공선택 18학점을 포함하여 전공학점을 39학점 이상 이수하여야 한다.

3) 트랙과정 : Hospitality경영학과에서 개설한 산학협력트랙(호텔경영트랙, MICE경영트랙, 외식경영트랙) 및 전공심화트랙(푸드콘텐츠기획트랙, 창업프랜차이즈트랙, 디지털마케팅트랙) 과정을 이수하는 자는 본 시행세칙에서 지정한 소정의 트랙이수학점을 충족하여야 한다. 트랙별 이수학점 및 교과목은 '별표6 트랙과정 이수체계도'와 같다.

제6조(부전공이수학점) Hospitality경영학과는 부전공 과정을 운영하지 않는다.

제7조(졸업논문) ① Hospitality경영학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 졸업논문 교과목을 이수하여야 한다.

② 현장실습으로 6학점 이상을 이수하였거나, 캡스톤디자인(Hospitality경영)을 이수한 학생은 졸업논문 교과목을 이수할 수 있다.

③ 호텔관광대학에서 주최한 글로벌 프로그램 이수, 전국 규모의 논문 경시대회 또는 공모전에서 입상한 학생은 졸업논문 교과목을 이수할 수 있다.

제8조(현장실습) ① Hospitality경영학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 현장실습을 이수하고 '표준 현장실습학기제 시행세칙'에서 정하는 최대인정학점 범위 내에서 전공선택 학점으로 인정받을 수 있다. 전공선택으로 인정한 후 잔여학점은 일반선택으로 인정한다.

② 현장실습 운영에 관한 세부사항은 본교 '표준 현장실습학기제 시행세칙'을 따른다.

제9조(타전공과목 인정) ① Hospitality경영학과 단일전공자에 한하여 호텔관광대학 내 타 학부(과)의 전공과목을 이수하여 취득한 학점 중 최대 12학점까지 별도의 신청절차를 통하여 전공선택으로 인정할 수 있다.

② Hospitality경영학과의 타전공 인정과목은 '별표2 타전공인정과목표'와 같다.

③ 대학원과목 및 타전공과목의 최대 인정 학점 범위는 모두 합산하여 12학점을 초과할 수 없다.

제10조(대학원과목 이수) ① 3학년까지의 평점평균이 3.3 이상인 학생은 학과장의 승인을 받아 학부 학생의 이수가 허용된 대학원 교과목을 최대 12학점까지 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.

제11조(편입생 전공이수학점) 본교 편입학자 학점인정 시행세칙에 따른다.

제12조(동일교과목의 인정) ① 국문 교과목명이 동일하다면 본교 내 타대학 학부(과)의 개설 전공과목을 수강하고 그 취득학점은 소속 학과 교육과정 편성표에서 기술한 전공 이수구분으로 인정할 수 있다.

② 다전공 이수자의 본전공과 다전공의 이수 교과목이 동일한 경우에는 이를 중복인정 할 수 있다.

제 4 장 기 타

제13조(마이크로디그리 이수) Hospitality경영학과 학생으로서 마이크로디그리 과정을 이수하고자 하는 자는 '별표8 마이크로디그리 이수체계도'에서 지정한 소정의 학점을 충족하여야 한다.

제14조(자율전공학부 학점인정) 자율전공학부에서 전공배정을 통해 Hospitality경영학과로 배정된 학생이 취득한 학점 중 Hospitality경영학과의 전공과목과 유사한 교과목을 이수하여 취득한 학점은 최대 12학점까지 전공학점으로 인정할 수 있다.

제15조(SW교육 졸업요건) 2018학년도 입학생(편입생, 순수외국인 및 재직자특별전형자는 제외)부터 후마니타스칼리지에서 개설하는 SW교양과목 또는 호텔관광대학에서 지정한 SW 대체인정 교과목 중 6학점을 이수하여야 한다. 대체인정 교과목은 '별표3 대체인정 과목표'를 따른다.

제16조(외국인 학생의 한국어 능력 취득)

①한국어트랙 외국인 학생은 졸업 전까지 한국어능력시험(TOPIK) 4급 이상을 취득하여야 한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2023년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 제정된 전공교육과정은 2023학년도 입학생부터 적용하며, 2023학년도 이전 입학생(2021학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 호텔경영학과, 컨벤션경영학과, 외식경영학과 재적생이 희망할 경우 기존 전공을 유지할 수 있으며, 기존 전공을 유지할 경우에는 기존 전공의 전공교육과정 기본구조를 따른다. ② 기존 전공 재적생이 Hospitality경영학 전공으로 변경함으로써 전공기초 또는 전공필수 이수구분별 전공학점의 부족이 발생할 경우, 학과가 승인하는 대체 교과목을 수강하여 부족한 학점을 보완할 수 있으며, 대체 교과목은 학과 회의에서 결정할 수 있다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2024년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 제정된 전공교육과정은 2024학년도 입학생부터 적용하며, 2023학년도 이전 입학생(2021학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 호텔경영학과, 컨벤션경영학과, 외식경영학과 재적생이 희망할 경우 기존 전공을 유지할 수 있으며, 기존 전공을 유지할 경우에는 기존 전공의 전공교육과정 기본구조를 따른다. ② 기존 전공 재적생이 Hospitality경영학 전공으로 변경함으로써 전공기초 또는 전공필수 이수구분별 전공학점의 부족이 발생할 경우, 학과가 승인하는 대체 교과목을 수강하여 부족한 학점을 보완할 수 있으며, 대체 교과목은 학과 회의에서 결정할 수 있다. 또는, 기이수한 교과목의 이수구분을 별도의 학생 신청절차를 통해 변경하여 인정할 수 있다.

[별표]

- 1. 교육과정 편성표 1부.
- 2. 타전공인정과목표 1부.
- 3. 대체인정 과목표 1부.
- 4. 전공 교과목 해설 1부.
- 5. 교육과정 이수체계도 1부.
- 6. 트랙과정 이수체계도 각 1부.
- 7. Hospitality경영학과 전공능력 1부.
- 8. 마이크로디그리 이수체계도 각 1부.

교육과정 편성표

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

구분	순번	이수구분	교과목명	학수번호	학점	시간				이수 학년	개설학기		교과구분					비고																						
						이 론	실 기	실 습	설 계		1학기	2학기	부 전공	영 언어 영역	문 제 해 결 형 교과	교 과 기 본 수 교과	PN 평가																							
학 부 과 정	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		○																												

구 번	순 번	이수구분	교과목명	학수번호	학 점	시간				이수 학년	개설학기		교과구분					비고	
						이 론	실 기	실 습	설 계		1학기	2학기	부 전공	영어 필수 교과	어 용 과 목	문제 해결 형 교과	교 과 이 수 과		PN 평가
	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	웨스턴취진과스타일링실습	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		○						○	

[별표2] 타전공 인정 과목표

타전공 인정 과목표

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

순번	과목개설 전공명	과목 코드	교과목명	학점	인정이수구분	적용개시연도	비고
1	Hospitality경영학부		해당 학부(과)의 교육과정 편성표에 편성되어 있는 전공과목		전공선택	2019	
2	호텔경영학과						
3	컨벤션경영학과						
4	외식경영학과						
5	조리·서비스경영학과						
6	관광학부						
7	관광학과						
8	문화관광콘텐츠학과					2023	
9	Hospitality경영학과						
10	조리&푸드디자인학과						
11	관광·엔터테인먼트학부						
12	관광학과						
13	문화엔터테인먼트학과						

[별표3] 대체 인정 과목표

대체 인정 과목표

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

번호	현 교육과정의 과목				대체인정		적용시기	대체 인정내용
	과목 코드	과 목 명	이수 구분	학점	대체인정 이수구분	대체인정 학점		
1	HOTEL3401	IT와Hospitality산업	05	3	05	3	2018~2022	SW교양(이론)
2	HSPMT1002	Hospitality데이터사이언스	11	3	11	3	2023	SW교양(이론)
3	HSPMT1002	Hospitality데이터의이해	11	3	11	3	2024~	SW교양(이론)
4	HSPMT2003	경영통계학	05	3	05	3	2018~	SW교양(이론)
5	HSPMT2002	경영정보시스템	05	3	05	3	2018~2023	SW교양(이론)
6	HSPMT2002	Hospitality경영정보시스템	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
7	HSPMT3012	Hospitality정보기술활용	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
8	HSPMT3017	비즈니스애널리틱스	05	3	05	3	2018~	SW교양(이론)
9	HSPMT3018	스마트관광론	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
10	TOURS3004	관광e-비즈니스	05	3	05	3	2018~2022	SW교양(이론)
11	TOURS3004	관광과ICT	05	3	05	3	2023	SW교양(이론)
12	TOURS4009	관광조사통계분석	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
13	TOURS4004	관광응용경제론	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
14	TOURS2020	시공간관광정보의이해	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
15	TOURS3025	시공간관광빅데이터분석	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
16	CUENT3008	기술과문화관광콘텐츠마케팅	05	3	05	3	2018~2023	SW교양(이론)
17	CUENT3008	기술엔터테인먼트마케팅	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)
18	CUENT3014	엔터테인먼트데이터분석실습	05	3	05	3	2024~	SW교양(이론)

※ 호텔관광대학에서 개설하는 SW과목 이외에 후마니타스칼리지에서 개설하는 SW교양과목과 타 단과대학에서 개설하는 SW전공과목을 수강하여도 SW 학점으로 인정받을 수 있음

Hospitality경영학과 교과목 해설

전공기초

HSPMT1001 Hospitality&Tourism경영론(Introduction to Hospitality&Tourism Management) 3-3-0

- 본 과목은 확대되는 호스피탈리티 산업의 관리, 마케팅 및 운영 직책과 관련된 주제에 대한 최신 정보를 제공하기 위해 설계된 호스피탈리티 경영 입문 과목이다. 이 과목은 호스피탈리티 경영의 역사와 호스피탈리티가 변화하는 세상에 의해 어떻게 영향을 받을지 탐구한다. 또한 음식 서비스, 숙박, 그리고 접객 산업의 전문 분야를 다룬다. 최근 확대되고 있는 호스피탈리티 경영 분야에서 성공하기 위한 진로 기회와 계획을 수립하고 탐구하는 것이 포함된다.
- An introductory course to Hospitality Management designed to provide current information on topics relevant to the management, marketing, and operations positions in the expanding hospitality industry. The course explores the history of hospitality management and how hospitality will be affected by the changing world. It will also cover the food service, lodging, and specialized segments of the hospitality industry. Identifying and exploring career opportunities and ways to plan for success in this expanding field will be included.

HSPMT1002 Hospitality데이터의이해(Understanding Big Data in Hospitality) 3-3-0

- 이 과목은 학생들에게 호스피탈리티 산업에서 데이터 분석의 기본 개념과 실제 응용 프로그램을 제공하기 위해 고안되었다. 이 과목에서는 데이터 분석의 이해, 분석 및 명확하게 설명하는 방법과 빅 데이터 애플리케이션에서 독창적인 통찰력을 얻는 방법을 강조한다. 학생들은 직접 경험을 하기 위해 빅데이터 프로그래밍을 사용하여 다양한 분석 연습을 할 것이다. 이 과목을 이수하면 학생들은 더 나은 비즈니스 의사 결정 프로세스를 촉진하기 위해 빅 데이터 분석에 대한 포괄적인 이해를 얻을 수 있다.
- This subject is designed to provide students with the fundamental concepts and practical applications of data analytics in the hospitality industry. This course will emphasize how to understand, analyze and articulate data analytics as well as produce original insights from big data applications. Students will perform a variety of analytical practices using big data programming to have hands-on experiences. Upon completion of the subject, students will be able to obtain a comprehensive understanding of big data analytics for facilitating a better business decision-making process.

HSPMT2001 Hospitality비즈니스커뮤니케이션(Communications on Hospitality) 3-3-0

- 현대산업의 중요한 요소인 서비스경영의 효율성을 위한, 기본코스이다.
- This Course is Oil for lubricates all of the hotel management functions of forecasting, planning, organizing, motivating and controlling.

전공필수

HSPMT1003 호텔경영론(Introduction to Hotel Management) 3-3-0

- 호텔사업의 여러 분야에서 각각의 역할을 명시하는 과목으로 현대산업 경영, 조직의 형태 그리고 그 밖의 호텔경영의 전반적인 것들을 배운다.

- Introduction to the hotel business explaining the individual roles of the various departments in lodging operations. This course teaches management in the hospitality industry, its scope, forms of organization, and professional opportunities.

HSPMT1004 MICE경영론(Introduction to MICE Management) 3-3-0

- 본 과목은 회의, 전시, 인센티브 여행, 이벤트 등을 포함하는 MICE산업의 개관을 이론 및 실무적 관점에서 강의하며, MICE 산업과 연관되는 이해당사자들의 역할과 컨벤션, 전시박람회 등의 기획 및 운영에 관한 제 이론을 학습한다.
- An overview of the convention industry, including meetings, exhibitions, conferences, incentive travels and events. Topics include the significance of the MICE industry; MICE market and marketing; types of MICE; planning, design, operation and management of conventions; evaluation of MICE and roles of the stakeholder to the industry.

HSPMT1005 외식경영론(Introduction to Food Service Management) 3-3-0

- 푸드서비스경영에 대한 다양한 개념과 원리를 습득하고, 산업이 직면한 문제와 이슈들에 대해 실제사례를 통해 문제해결 능력을 함양하며 실무적 함의를 도출한다. 주요 강의주제는 푸드서비스 산업의 역사와 트렌드, 메뉴경영, 마케팅, 생산운영관리, 서비스경영, 지속가능한 푸드서비스산업, 성공적 경영사례 등이다.
- Foodservice Management Course offers a comprehensive, current, and practical overview of foodservice operations and business principles. Covering topics include history and trends of foodservice industry, menu management, marketing, operational functions, service management, sustainable foodservice industry, and filled with real-life case studies. This course gives students a deep understanding of the issues faced in any type of foodservice operations.

HSPMT3001 Hospitality창업론(Entrepreneurship in Hospitality Industry) 3-3-0

- Hospitality 관련 사업을 시작하기 위해 필요한 모든 창업절차와 단계, 경영, 조직관리, 메뉴관리, 손익관리, 인사관리, 마케팅 계획 수립, 투자관리 등 전반적인 내용들을 배운다.
- A study of restaurant business development that covers all stages of feasibility and development activities, with emphasis on strategic planning design of restaurant systems and investment management.

HSPMT4001 졸업논문(Hospitality경영)(Graduation Thesis(Hospitality Management)) 0-0-0

- 호스피탈리티경영 분야에서 학술적 실무적 의미를 가지는 주제를 학생 스스로 발굴하여 전공지식을 적용하여 사례를 연구하거나 데이터를 수집 분석함으로써 관심분야 연구 및 취업에 대응토록 한다.
- Students identify the meaningful research question on their own and investigate by examining cases or collecting/analyzing data using the comprehensive knowledge obtained throughout the coursework.

전공선택

HSPMT2002 Hospitality경영정보시스템(Management Information System in Hospitality Industry) 3-3-0

- 정보기술의 발전과 확산은 기업의 운영과 경쟁방식을 송두리째 바꾸어 놓고 있다. 본 과목은 기업경영과 정보기술의 활용에 관련된 다양한 관리적 이슈들을 체계적으로 이해하는 능력을 높이고, 정보시스템 활용에 대해 소개한다. 또한, 기업 내에서 정보시스템을 구성하는 요소들을 파악, 분석하고 효과적인 경영정보시스템을 활용하는 방안을 학습한다. 보다 구체적으로는 정보기술을 기반으로 하는 경영정보시스템의 개념과 기

반 이론을 살펴보고, 이를 통해서 기업의 경쟁우위를 확보한 다양한 사례를 공부한다.

- The purpose of this course is to provide students with the skills they will need to work with management information systems (MIS) and apply information technology to a wide variety of business problems. For students interested in pursuing a career in MIS development and management this course will serve as a basis for understanding the role information systems play in businesses. For other students the goal is to provide an understanding of MIS that will enable them effectively work with MIS professionals to apply information technology to a variety of business problems.

HSPMT2003 경영통계학(Business Statistics) 3-3-0

- 기업환경을 둘러싸고 있는 불확실성 속에서 합리적인 의사결정을 내리려면 객관적이고 정확한 정보가 필요하다. 통계학은 현상을 나타내는 자료를 수집, 정리, 분석하여 정보를 산출하는 방법론이다. 본 강의에서는 기업환경에 관련된 자료를 획득하여 이를 분석하고 해석하는 절차를 배운다. 강의주제는 확률분포이론, 통계적 검정, 분산분석, 회귀분석, 비모수 통계분석 등을 포함한다.
- Objective, accurate information is required for reasonable decision-making in the uncertain environment around corporate. Statistics is a methodology on the data collection and analysis to produce useful information. In this lecture, this process is emphasized for the students. Topics include probability distribution theory, statistical test, analysis of variance, regression analysis, and non-parametric statistics.

HSPMT2004 Hospitality마케팅원론(Theory of Marketing in Hospitality Industry) 3-3-0

- 현대기업의 성패는 마케팅에 있다. 마케팅의 발전과정을 검토하여 현대마케팅의 특성을 규명하고 접근방법을 개발한다. 그리고 급변하는 마케팅환경을 분석, 조사하여 기업의 대응방안을 모색하며 그 대응방안으로써 제품정책, 가격정책, 유통정책, 촉진정책에 관한 이론 및 실재를 교육한다.
- The success or failure of modern corporations are based on the marketing. The purpose of this course is to research a specific character of marketing, to develop a approach method and to analyze marketing environment. This will define the response of corporation. In response strategies, students will study products, pricing, placing and promotion policy.

HSPMT3002 Hospitality마케팅조사론(Essentials of Marketing Research in Hospitality Industry) 3-3-0

- 기업의 효율적인 의사결정을 위해서는 과학적인 분석을 기반으로 하는 마케팅조사가 필수적이다. 마케팅조사론에서는 마케팅조사의 기본적인 개념과 원리를 학습하며, 효과적인 의사결정을 위한 방법론적 기술들에 대해 학습한다.
- This course introduces basic knowledge and skills involved in the research process and emphasizes methodological techniques in effective decision making.

HSPMT3003 Hospitality인적자원관리(Human Resource Management in Hospitality Industry) 3-3-0

- 조직의 인적자원을 효과적으로 확보, 배치, 훈련, 평가, 보상, 개발, 유지하기 위해 인적자원관리자/부서의 기능 및 역할과 그들의 전략적 파트너십/변화리더십을 이론적, 실증적 접근방법들을 다룬다.
- Recruitment, Selection, Staffing, Human Resource Development, Performance Management, Reward management, and HR Professional's role - Strategic partnership, HR leadership etc.

HSPMT3004 Hospitality재무관리(Financial Management in Hospitality Industry) 3-3-0

- 기업의 경영활동에 필요한 자본의 계획과 그 응용 방법을 효과적으로 통제함으로써 기업경영을 최적균형 상태로 유지하기 위하여 재무적 의사결정을 합리적으로 수행할 수 있도록 하는 이론과 실재를 습득하게 된다.

재무 분석 및 예산통제, 투자결정, 자금 조달 결정, 배당결정, 자본비용, 자본구조 결정 등을 연구한다.

- Financial management is intended for introductory finance course. It begins with discussion of basic concepts, including financial market, time value of money, risk analysis and valuation models, and cost of capital. Subsequently this course intends to explain how financial managers can help maximize the value of their firms by making better decisions in such areas as capital budgeting, choice of capital structure and making capital management.

HSPMT3005 Hospitality전략경영론(Business Strategy in Hospitality Industry) 3-3-0

- 본 강좌는 수강생들로 하여금 기업의 최고경영자 혹은 일반경영자(General Managers)로서의 관점과 역량을 키울 수 있도록 하는데 목적이 있다. 경영전략은 시장 환경과 기업의 내부역량에 대한 균형적인 분석을 통해 전략목표와 전략대안을 도출하고 궁극적으로 경쟁우위를 창출해 내기 위한 일련의 과정에 대한 이해를 돕기 위한 과목이다. 이를 위해 본 강좌에서는 이론과 다양한 사례연구를 통해, 전략 및 전략경영의 개념에 대한 소개와 아울러 전략의 수립과 실행에 대한 구체적인 절차와 방법을 제시한다. 또한 전략을 효과적으로 실행하는데 필수적인 요소인 조직구조와 조직 내 시스템에 대한 문제도 함께 다룬다.
- Business strategy is intended to be a challenging and exciting course for the management degree. First and foremost, it is a course about "strategy" and about "managing for success." The course is centered on the theme that a company achieves sustained success if and only if its executives and managers (1) have an appropriate strategy game plan for running the company, and (2) implement and execute that strategy excellently. We shall stress how and why a well-conceived, well-executed strategy enhances a company's long-term performance.

HSPMT2007 Hospitality회계원리(Introduction to Accounting in Hospitality Industry) 3-3-0

- 회계를 처음 공부하는 학생들을 위한 과목으로써 회계학의 기초가 되는 개념들을 집중적으로 논의한다. 회계학의 역사, 회계학에서 다루는 문제, 현대회계모형(발생주의), 회계측정의 개념, 회계순환구조의 이해가 이 과목의 중심적인 과제이다. 아울러 자산, 부채, 자본, 수익, 비용에 대한 회계처리문제를 예시하고, 회계자료의 이용에 대해서도 논의한다.
- As the first course in accounting, basic concepts of accounting are discussed. History of accounting, measurement, identification, ways of reporting, accounting cycle, and modern accounting model(namely, accrual basis) are main topics in this course, Basic principles applicable to the corporate form of Business are the primary focus of the class.

HSPMT3007 Hospitality브랜드경영론(Hospitality Brand Management) 3-3-0

- 본 강의는 브랜드와 브랜드경영에 대한 기초 개념과 이론을 학습하며, 특히 브랜드 에쿼티의 중요성과 어떻게 브랜드 에쿼티를 구축하고 측정하고 관리하는지에 대해 이해한다. 급변하는 Hospitality 시장에서 기업이 지속적으로 경쟁우위를 확보하기 위한 브랜딩 전략 수립 방법을 습득한다.
- This course offers students the opportunity to learn concepts, principles, and theories related to brand and brand management. This course aims to develop students' understanding of the importance of brand equity as well as how to build, measure, and manage brand equity. Students will learn how to build branding strategies for companies that strive to stay competitive in the fast changing market.

HSPMT3008 Hospitality원가관리(Hospitality Cost Control Management) 3-3-0

- 기업의 재무적 경영성과의 목표인 수익 극대화를 달성하기 위해서는 원가관리 현황을 이해하는 것이 중요하다. 따라서 경영전략 및 효율적 의사결정을 진행하는데 필요한 현대산업의 원가관리 시스템을 이해하고 학

습하는데 목적이 있다. 원가관리의 다양한 단계, 부문별 & 원가요소별 분석 기법, 식음료 원가율 계산, 인건비 분석, 메뉴 공학, 객실 및 식음료 가격 결정, 경제적 주문량 모형 등 현대산업 원가관리에 필요한 다양한 이론과, 기법 그리고 전략에 대해 중점적으로 다룬다.

- Understanding the cost control management is very important to achieve the goal of financial performance which is maximizing profits. The purpose of this class is to understand and learn the cost control management system of the hospitality industry, necessary to proceed with the management strategy and efficient decision making. This class focuses on the various theories, techniques and strategies required for cost control management in the hospitality industry including various stages of cost control management, sector & cost analysis techniques, calculation of cost rates for food and beverage, labor cost analysis, menu engineering, room and beverage pricing, and economic order model.

HSPMT3009 Hospitality관광상품개발론(Hospitality&Tourism Product Development) 3-3-0

- Hospitality관광상품개발론은 Hospitality, 관광 및 MICE분야의 트렌드 및 시장을 이해하며, Hospitality, 관광 및 MICE산업과 더불어 해당 지역의 성장과 발전을 위한 다양한 자원을 활용하여 경쟁력 있는 상품개발을 주요 목표로 하고자 한다. 본 수업을 통하여 교육생들은 Hospitality관광 상품개발의 기본개념과 특성, 이론 및 실무 내용을 이해하고 실제로 Hospitality관광 상품개발의 과제를 수행함으로써 졸업 후 다양한 조직 및 직무에 활용할 수 있도록 한다.
- This subject is to understand basic concepts and theories about how to develop hospitality, tourism and MICE products. It offers various cases and examples related to hospitality, tourism and MICE products and leads students to develop their own hospitality and tourism products as class projects. This course helps students to work for hospitality, tourism and MICE industry.

HSPMT3010 Hospitality관광개발론(Hospitality&Tourism Development) 3-3-0

- 본 강좌는 일반적인 Hospitality 및 관광 분야 개발의 현황 및 추세를 이해하고, 나아가 새로운 컨벤션 개발 방안을 연구하는 과목이다.
- An introduction to general aspects, trends and innovation in hospitality&tourism development.

HSPMT4002 Hospitality관광정책론(Hospitality&Tourism Policy) 3-3-0

- 본 강좌는 Hospitality 및 관광정책의 기본이념과 목적, 목표, 필요성, 과정 및 분석, 집행, 평가와 관련정책에 대해 살펴봄으로써 국제사회에 있어 각국 정부가 추진해야 할 바람직한 Hospitality 및 관광 분야 기본 정책 방향을 탐색하고, 아울러 우리 정부가 수행해야 할 관련정책을 연구하는 과목이다.
- Introduction to basic concepts, aims, purposes, and the necessity and process of hospitality and tourism policy. National policy in view of the international situation is discussed.

HSPMT3011 Hospitality디지털마케팅(Digital marketing in hospitality industry) 3-3-0

- 인터넷과 디지털 기술이 모든 산업에서 중요한 역할을 하는 세상으로 바뀌고 있다. 스마트폰을 중심으로 한 모바일 기기 또한 새로운 마케팅에 수단으로 널리 활용되고 있다. 이러한 변화는 호스피탈리티 산업에 있어서도 중요한 마케팅 미디어로 그 역할을 하고 있다. 호스피탈리티 산업에서 인터넷과 모바일이 마케팅에 어떠한 영향을 주는지 향후 어떠한 변화들이 예상되는지 등을 다양한 사례들을 중심으로 공부하고자 한다.
- The Internet and digital technologies have turned into a world where the internet plays an important role in all industries. Mobile devices like smartphones are also widely used as tools for new marketing. These changes serve as a major marketing media for the hospitality industry. This subject focuses on various examples of how the Internet and mobile industries affect marketing in hotels, and tourism and

what kinds of changes are expected to occur in the future.

HSPMT4003 Hospitality수익경영(Revenue Management) 3-3-0

- 호스피탈리티 및 관광분야의 관리자는 상대적으로 고정된 제품공급 및 다양한 소비자의 수요의 판매에 의존하는 기업의 수익을 어떻게 극대화할 것인지에 대해 전략적이고 전향적인 의사결정을 내릴 책임이 있다. 관리자들은 서비스 제품들이 갖는 시간에 민감하거나 부패하기 쉬운 특성으로 인해 환대산업의 핵심 제품 매출 극대화에 중요한 관심을 기울여야한다. 이러한 재정적인 평가는 회사의 수익관리시스템에서 이루어지는데, 목표는 최대 수익을 창출하는 것이다. 본 과목은 호스피탈리티 수익경영에 사용되는 전략 및 전술에 대한 이해를 학생들에게 제공하기 위해 고안되었다. 수익경영의 기본 원리와 개념인 용량 관리, 기간 관리, 수요 및 매출 예측, 할인, 초과예약, 변위분석, 효율 관리 및 판매조합분석을 포함하는 매출 관리의 기본 원칙과 개념을 학기를 통해 논의한다.
- Hospitality and tourism managers are responsible for making strategic and proactive decisions regarding how to maximize firm revenues that are dependent upon the sale of a relatively fixed product supply and varying consumer demand. Managers must dedicate critical attention to core product revenue maximization in the hospitality industry due to the time-sensitive, or perishable nature of a service based product. Such financial assessment is captured within the firm's revenue management system, where the goal is to generate maximum revenue. This course is designed to provide students with an applied understanding of the strategies and tactics used in hospitality revenue management. The fundamental principles and concepts of revenue management that include capacity management, duration control, demand and revenue forecasting, discounting, overbooking practices, displacement analysis, rate management and sales mix analysis will be discussed throughout the term.

HSPMT3012 Hospitality정보기술활용(MICE Application Program) 3-3-0

- 본 수업은 호스피탈리티 산업에서 사용하는 정보기술을 활용하는 수업으로 특히 고급 엑셀을 다루는 수업으로 기획서를 제작하여 데이터를 생산하고, 관리하고, 의사결정하는데 필요한 다양한 엑셀 프로그램과 엑셀 함수 등을 공부하는 과목이다. 본 수업내용은 기초엑셀부터 고급엑셀에 해당하는 함수와 매크로 작업까지 수업을 진행한다.
- This Course is a class that utilizes Excel Application used in hospitality industry. This course will mainly deal with advanced Excel. This course will include Excel diverse function programs for tasks such as planning, budgeting, and decision makings. The content of this class covers from basic Excel to advanced Excel functions and macro work.

HSPMT3013 관광MICE도시마케팅(Tourism MICE Urban Marketing) 3-3-0

- 도시마케팅은 경제, 사회, 문화적 활동이 집중되는 도시 공간을 관광, 비즈니스, 쇼핑, 문화 등을 위한 매력적인 공간으로 상품화하고 판촉하는 활동으로서 본 도시마케팅론 강의는 도시성장, 경제 발전, 재정수입 증대시키기 위하여 효과적인 마케팅 방안을 다양한 이론과 연구사례를 통하여 검토하고자 한다. 또한 본 강좌의 목표는 하드웨어 중심의 관광개발을 벗어나 21C 관광소비자의 문화에 대한 욕구와 눈높이에 맞는 스토리가 있는 소프트웨어 중심의 도시마케팅의 중요성을 인식하게 함에 있다.
- Urban destination marketing is to study and phenomenon related to urban destination specially for general visitor, tourists, and MICE participants. This course is to design for students who want to study urban destination marketing, management, and development, which is more focused on tourism and MICE destination.

HSPMT2008 관광학원론(Introduction to Tourism) 3-3-0

- 본 과목은 관광학의 기초 이론적 개념과 관광산업의 기초원리에 관한 전반적 지식터득은 물론 국내외의 최신 관광동향을 파악하는데 필요한 이수과목이다. 본 과목은 관광산업의 기초가 되는 이론적 개념과 국내/외 관광과 레저산업의 일반적인 지식을 가르친다. 이 과목은 수강생들에게 관광에 대한 전반적인 지식과 전망을 안내해 줄 것이다.
- This course teaches the basic concepts in the tourism industry and general knowledge of the national and international tourism and leisure industry. This course will give students a general perspective of tourism.

HSPMT2009 국제관광론(International Tourism) 3-3-0

- 국제관광의 기초이론, 국제관광의 대상, 국제관광 사업, 국제관광 정책 등 국제관광 구성 전반을 교육내용으로 하고 있다.
- An overview of international tourism general principles. Topics include basic tourism theory, its objects, business affairs, and policies.

HSPMT4004 국제매너와비교문화론(Understandings of International Manners and Cultures) 3-3-0

- 본 과목은 국내외의 매너를 비교 분석하고, 이문화적 이슈를 논의한다.
- An introduction to international manners and cultures. Topics include cultural geography, lecture and discussion and the systematic development of cultural skills and cross-cultural communication.

HSPMT2010 국제전시경영론(International Trade Fair and Exhibition Management) 3-3-0

- 본 강좌는 전시산업의 개관, 국내외 동향을 분석하고, 박람회를 포함하는 전시회를 유치하고 운영하는 데 필요한 이론, 방법론, 실무적 프로세스와 국제전시회 사례를 심층 분석한다.
- An overview of national and international trade fair and exhibition trends. Topics include both theoretical and practical applications to understand exhibition management. The course helps students to better understand the operation and management of exhibitions.

HSPMT3014 다국적호텔경영론(Principles of Chain Hotel Enterprise) 3-3-0

- 현대 호텔산업은 세계적인 체인형태의 국제적 기업의 형태로 나타나고 있다. 이러한 국제적 감각과 흐름을 파악하는 것은 중요하며, 이를 상호 토론하여 학습하는 과목이다.
- This course offers the students the principles of marketing strategies and the needs of the international chain hotel enterprises. Special emphasis on developing domestic chain hotel industry.

HSPMT3015 문화관광론(Cultural Tourism) 3-3-0

- 문화에 대한 기초이론을 기본으로 문화와 관광의 관계를 이해한다. 또한, 우리 전통문화를 관광자원으로 이용할 수 있는 다양한 방법을 생각할 수 있도록 학습한다.
- Introduction to cultural tourism. Topics include culture of places, traditions, art forms, celebrations and experiences that portray the nation and its people.

HSPMT3016 미식관광과푸드큐레이팅(Gastronomy Tourism and Food Curating) 3-3-0

- 모든 관광객은 여행지에서 지역 음식을 경험하므로 지역 관광상품개발 및 마케팅에 있어서 미식관광상품은 매우 중요한 요소이다. 미식관광은 급성장하고 있는 고부가가치 관광시장으로서 지역의 다양한 식문화 관광 자원을 통해 경험하는 지역 문화는 관광객 만족도에 일반 관광 상품 경험보다 더 큰 영향력을 미친다. 본 강의

에서는 미식관광 및 미식관광객 개념 정의, 미식관광 체험자원 평가, 및 미식문화 자원의 기호학적 고찰, 푸드 큐레이터로서 활동하기 위해 필요한 미식투어 상품개발과 푸드 콘텐츠 기획 및 실행 방법을 배운다.

- All tourists eat and drink and therefore gastronomy tourism planning should be the cornerstone of tourism product development and marketing initiatives. The terms of gastronomy tourism, food tourism or culinary tourism are still relatively new in Korean tourism industry. Experiencing local cultures through local cuisines and food activities have more potential than any other tourism experiences to create a memorable tourism experience and positive image of destination. Topics included in this class are the concepts of gastronomy tourism and tourists, the analysis of gastronomy tourism resource, the semiotic review of gastronomic culture, the development of food tour products, and food contents planning and operation for food curating.

HSPMT3027 미식학개론(Introduction to Gastronomy) 3-3-0

- 본 과목은 개론 과목으로, 1차적으로 "미식"이라는 큰 주제를 중심으로 사람들이 미식을 통한 삶의 행복을 추구하는 과정에서 직간접적으로 영향을 미치는 주요 요인(조리, 식재료, 음료, 음식과 음료의 페어링 등)과 그 과정(감각, 맛과 향, 환경 등)들에 대해서 다루고 있다. 그리고 미식의 정의를 단순히 맛있는 음식을 추구하는 것에서 더 나아가, 미식을 "인간의 먹는 행위와 관련된 모든 것" 또는 "인류의 지속가능성"의 관점에서 음식과 관련한 다양한 분야(인문, 사회, 환경, 경제, 기술 등)와의 연관성을 알아본다. 결과적으로 음식에 대한 다양한 토픽들에 대한 통찰력과 철학을 배양할 수 있는 기초적 지식을 배울 수 있을 것이다.
- This course primarily studies the major factors(cooking, ingredients, beverages, pairing of food and beverages, etc.) and processes(sense, taste and aroma, environment, etc.) that influence the journey of gastronomy, focusing on the major topic of "gastronomy". And the definition of gastronomy goes further than simply pursuing delicious food, and examines the relationship between gastronomy and various fields related to food from the perspective of "everything related to human eating behavior" or "sustainable gastronomy" (ex. humanities, society, environment, economy, technology, etc). Students will be able to learn basic knowledge that can develop their insight and philosophy on various topics about food.

HSPMT3017 비즈니스애널리틱스(Business analytics) 3-3-0

- 비즈니스애널리틱스는 확장된 데이터의 사용, 통계적 분석 그리고 탐색적이고 예측적인 모델과 관련이 있으며 기업에서 사실에 근거해 일어나는 의사결정을 지원한다. 또한 비즈니스애널리틱스는 논리적 분석에 근거하여 다양한 문제를 해결하는 애널리틱한 방법과 테크닉이다. 본과목에서 배우는 지식은 기업내에서의 의사결정과 문제해결을 위한 인사이트와 분석을 통해 자료를 분석하는 프로세스를 제공한다. 비즈니스애널리틱스는 기본적인 통계분석 이외에도 데이터마이닝, 최적화 그리고 시뮬레이션의 문제를 다룬다. 본 과목에서는 주로 호스피탈리티산업과 관련된 분석적 문제해결에 초점을 맞추고자 한다.
- Business analytics has been defined as the extensive use of data, statistical and quantitative analysis, explanatory and predictive models, and fact-based management to drive decisions and actions. Business analytics is more than just analytical methodologies or techniques used in logical analysis. It is a process of transforming data into actions through analysis and insights in the context of organizational decision making and problem solving. Business analytics includes a range of activities, including business intelligence, which is comprised of standard and ad hoc reports, queries and alerts; and quantitative methods, including statistical analysis, forecasting/extrapolation, predictive modeling (such as data mining), optimization and simulation. This class focus on analytical problem solving about a hospitality field.

HSPMT4005 스마트관광디자인(Smart Tourism Design) 3-3-0

- 본 수업은 스마트관광과 관련한 디자인 이론과 현상을 적용되는 과목으로 디자인적인 요소를 배우고 현실세계와 애플리케이션 그리고 가상현실 세계에서 관광 디자인 활용하는 다양한 사례를 공부한다. 본 수업내용은 디자인의 기초과정부터 서비스 경험, 그리고 관광과 IT 와 관련된 디자인 수업을 진행한다.
- In this class, design theories, design elements and phenomena related to smart tourism are introduced, various smart tourism design cases are investigated in tourism context. It also studies the theoretical perspective of tourism as smart tourism applications, virtual reality and metaverse. The content of this class is to learn basically the process of design, service experience, and smart tourism application.

HSPMT3018 스마트관광론(Smart Tourism) 3-3-0

- 본 수업은 정보기술(IT: Information Technology)를 통한 관광의 패러다임 변화와 비즈니스 트렌드와 관련한 수업이다. 본 수업은 관광의 본질적인 이슈인 인간이 여행을 하는 동기와 목적 그리고 행동방식과 방법, 관광의 자동화와 창조적 콘텐츠의 생성, 의사결정과 창조적 콘텐츠의 생성 방식에 대해 살펴본다. 본 과목은 스마트관광의 철학과 학문적 정체성과 함께 스마트관광 마케팅, 스마트관광 소비자행동, 온라인 리뷰, 스마트관광도시, 스마트관광 생태계 등의 주제를 다루며, 다양한 사례로는 Airbnb, Unber, 구글, TripAdvisor, 인스타그램, 페이스북, 한국관광공사, 서울시, 제주도 등 스마트관광과 관련한 활동을 다룬다.
- This subject is related to the paradigm shift in tourism through IT (Information Technology) in the tourism context. This subject investigates the essential issues of tourism such as motivation and purpose of human travel, and the way of tourism activity, automation and creation of creative content, and decision making. Along with the philosophy and identity of smart tourism, this course covers topics such as smart tourism marketing, smart tourism consumer behavior, online reviews, smart tourism cities, smart tourism ecosystems, and various examples include Airbnb, Unber, Google, TripAdvisor, Instagram, Facebook, Korea Tourism Organization, Seoul, Busan. and Jeju Island.

HSPMT3019 여가론(Introduction to Leisure) 3-3-0

- 본 과목은 여가에 대한 기본 이론과 트렌드를 학습하고, 'Home Ludens (유희의 인간)'를 추구하는 인간의 본질을 유희라는 관점에서 분석한다.
- This course learns basic theories and trends about leisure, and analyzes the essence of human beings who pursue 'Home Ludens' from the perspective of play.

HSPMT2011 외식서비스마케팅(Food Service Marketing) 3-3-0

- 본 강의는 외식경영 전공을 희망하는 학생들을 위해 특별히 설계되었으며, 외식업으로 성공하고자 하는 학생들에게 외식업 성공원리를 제시한다. 서비스는 제조업과는 다른 독특한 특성이 존재하기 때문에 기존 마케팅 이론으로는 서비스업 마케팅 성과를 달성하기 어렵다. 본 강의에서는 서비스 마케팅과 일반 마케팅의 차이점을 설명하고, 고객의 서비스 품질인식이 왜 중요한지, 서비스 품질에 영향을 미치는 요인들은 무엇인지, 고품질 서비스 제공을 위해 구체적인 방법은 무엇인지, 그리고 수익성을 높이기 위해 왜 서비스 혁신과 서비스 품질 관리가 필요한지 등을 중점적으로 배운다.
- This course is especially designed for those students who may be interested in working in food service industries. In this class, you will be exposed to a new way of thinking about service marketing. We will discuss how services are different from products, why they are different, and what strategies result from these distinctions. We will cover why people are essential to service success, why expectations are important to service consumers, how the physical environment influences service delivery, and how

services firms should recover from failure. You will also learn how quality is evaluated and managed in food service firms, why value is an essential deliverable, and what role service innovation has on the bottom line.

HSPMT2012 유통관리론(Retail Management) 3-3-0

- 정보통신기술의 발달로 유통시장의 변화 속도도 가속화되고 있다. 오프라인 중심의 기존 유통업은 온라인 시장으로 빠르게 이동하고 있으며, 옴니채널과 온라인과 오프라인을 넘나드는 O2O 쇼핑, M커머스를 뛰어넘는 IoT 커머스 등 온라인 유통업태의 종류도 점점 다양해지고 있다. 이러한 변화가 가져주는 유통업계의 도전과 기회는 소비자와 시장을 정확히 파악하고 시장에서 원하는 가치를 제안하는 것이다. 본 수업에서는 국내 유통업계의 최신트렌드를 바탕으로 급변하고 있는 온·오프라인의 최신업태 유형에 대해 시장에서의 역할과 사업전략을 살펴보고, 미래 유통시장 환경에서 생존하기 위한 업태별 리테일 경영전략을 학습한다.
- The advanced information and communication technology has brought various changes in the retail industry, ultimately leading to new and diverse consumer buying patterns. Retailers' challenge and opportunity will be to find a meaningful way to add value to products and services for specific consumer segments. This course is designed to explore 1) What is the role of retailers? 2) How do retailers add value? 3) What trends are emerging in the retailing industry? 4) Which retail format is more effective to satisfy modern consumers? 5) What is a major key to achieve a successful retail business?

HSPMT4006 이벤트경영론(Event Management) 3-3-0

- 본 과정은 이벤트 산업의 기본 개념 및 국내/ 외 이벤트 산업의 전반적 지식과 함께 특별이벤트의 메커니즘과 가치창조과정, 기초이론과 운영방법을 체계적으로 이해하고 실무지식을 습득하는 데 목적이 있다.
- An introduction to basic theoretical concepts of event industry and special event business. Topics include market analysis, business planning, operation methods and marketing.

HSPMT3020 전시박람회기획론(Trade Fair & Exhibition Planning) 3-3-0

- 본 과목은 전시박람회의 개념과 이론적 체계를 이해하고, 수강생들이 실제 전시회 및 박람회를 기획함으로써 실무적 관점에서 전시박람회를 이해할 수 있는 응용력을 향상시키는 과목이다.
- This class aims to understand the basic knowledge of trade fair and exhibition and to develop the practical competencies through performing the project about trade fair planning, marketing and operation processes.

HSPMT4007 전시컨벤션시설운영론(Exhibition & Convention Facility Management) 3-3-0

- 본 수업은 전시컨벤션센터에 대한 이해와 전시컨벤션센터 운영에 대한 이론적 틀과 실용적 실시사례를 학습하는 과목이다. 이 수업을 통하여 전시컨벤션센터의 운영, 센터 건립 타당성, 전시장의 비용-편익분석, 새로운 비즈니스 모델 개발 등에 대한 심층적인 내용을 학습하고자 한다.
- This class aims to understand the basic concept and theoretical framework of facility Management specializing in convention and exhibition centers. Topics include operation and management, feasibility analysis of convention and exhibition center planning, benefit and cost analysis, and business model Development of Convention and Exhibition Centers.

HSPMT4008 카지노복합리조트경영론(Casino Integrated Resort Management) 3-3-0

- 복합리조트란 카지노가 중심이 되어 호텔, MICE, 쇼핑, F&B, 레저 등 다양한 볼거리, 즐길거리가 결합된 리

조트를 뜻한다. 복합리조트는 환대산업의 최신 트렌드로서, 관광산업의 새로운 성장동력이 되고 있다. 본 수업은 국내외 다양한 복합리조트의 사례 연구와 경영기법을 연구함으로써 복합리조트를 이해하고, 전문성을 배양하는 것에 중점을 둔다.

- Integrated resort is a resort centered on casino with the various kinds of attractions and amenities such as hotels, MICE, retail, F&B and more. The integrated resort is the latest trend in the hospitality industry and will be a new growth engine for the tourism industry. This course focuses on understanding the principles of integrated resort, how it works, what we need to know about it. Also, this course will provide opportunities for the students to analyze integrated resorts in the world in order to assist them to be a professional.

HSPMT2013 컨벤션마케팅론(Convention Marketing) 3-3-0

- 본 과목은 마케팅의 기본 이론을 토대로 Hospitality & Tourism 분야에 적용되는 마케팅 이론 및 사례를 이해하고, 컨벤션 분야에 적용되는 마케팅 이론을 실제적으로 접목시켜 학습한다.
- An overview of convention marketing. Topics include application of marketing skills to the convention industry as well as hospitality and tourism industry and learning how they relate, case studies and the discussion of strategic marketing plans.

HSPMT4009 투자론(Introduction to Investments) 3-3-0

- 최적의 투자 의사 결정을 위한 경영실적의 분석, 투자 의사 결정을 위한 현금흐름의 측정 및 분석, 기업의 위험과 수익성의 평가, 재무상태와 경영성과에 영향을 미치는 경제환경 및 산업실태 분석 등의 호텔 및 관광분야에서 실무적으로 응용할 수 있는 투자분석능력을 학습한다.
- This course is to learn how to organize the investment decision in the hospitality and tourism industry. It covers business planning, business analysis, risk and return relationships, Strategic pricing methods, and macro business environment.

HSPMT3021 푸드공급체인경영(Food Supply Chain Management) 3-3-0

- 공급체인관리(SCM, Supply Chain Management)는 기업의 지속가능한 경쟁우위 창출을 위한 핵심 경영전략이라고 할 수 있다. 푸드산업은 특히 다른 산업과는 달리 제조, 유통을 거쳐 고객에게 제공되기까지의 단계에서 보다 더 효율적인 공급체인경영이 필요하다고 할 수 있다. 따라서 본 강의를 통해 고객가치를 극대화하고 지속가능한 경쟁우위를 확보할 수 있는 공급체인 경영을 총체적인 관점의 이슈들을 학습한다. 이를 통해 학생들은 공급체인경영의 개념과 중요성을 이해하고 다양한 전략과 기법들에 대해 학습한다.
- This course covers the key concepts and techniques to design, analyze, manage and improve supply chain processes specifically for the food industry. This course is designed as an introduction to the importance of how proper supply chain management can lead to food business success. The focus is placed on understanding how to apply food supply chain decisions. Students will be able to develop a basic understanding of supply chain management practices and make better decisions to achieve competitive advantages.

HSPMT4010 푸드심리와마케팅(Food Psychology & Marketing) 3-3-0

- 본 강의에서는 식품 및 외식산업에서 푸드마케팅의 중요성이 강조됨에 따라 마케팅의 기본 개념을 이해하고 산업 특수성에 적합한 마케팅 개념의 도입과 적용에 관한 이해를 높이고자 한다. 특히 행동경제학적 관점에서 음식심리를 탐구하여 소비자의 선택 및 의사결정에 대한 체계적 이해를 도모하고자 한다. 궁극적으로 바람직한 식품선택과 의사결정을 지원하기 위한 상품개발과 커뮤니케이션 전략도출을 목표로 한다. 주요 내용은 식

품시장의 이해, 식품트렌드, 소비자 심리, 행동경제학 이론, 커뮤니케이션 이론, 다양한 마케팅 이론, 트렌드 및 사례 등이다.

- The course is designed to learn how to incorporate various marketing concepts and principles to the food industry. The course takes a behavioral economics perspective to understand consumer choice and decision making in food consumption. Ultimately, it is expected for students to be able to support consumers' desirable food consumption by developing new products and services and communication strategies. The topics of the course include food market and trend, food consumers' psychology, behavioral economic theories, communication theories, consumer choices and decision making, and food marketing practices & trends, etc.

HSPMT3022 푸드테크&서비스디자인(FoodTech & Service Design) 3-3-0

- 본 교과목은 Hospitality 산업을 대표로 하는 서비스산업에서 탁월한 고객경험창출 및 제공을 위해 필요한 다양한 서비스경영의 개념, 이론 및 실례를 학습한다. 특히 푸드테크산업의 급속한 발전으로 효율적이고 효과적인 서비스디자인에 대한 요구가 증가함에 따라, 창의적 접근 및 디자인 씽킹을 활용하여 문제해결에 필요한 서비스디자인 방법을 학습한다. 주요 주제는 서비스의 이해, 서비스경험관리, 서비스 품질측정과 관리, 서비스 환경관리, 서비스프로세스관리, Hospitality산업과 푸드테크산업에서의 서비스이해 및 서비스상품개발 등이다.
- This course is designed to learn service-management concepts, theories and practices necessary to create and provide excellent customer service experience in the service industry including the hospitality industry. In particular, it is designed to learn creative and design thinking approaches to solve service-related problems faced in the fast growing food-tech industry. The topics include: understanding service, service experience management, service process management, service environment management, service quality measurement and management, service design methods, understanding service management in hospitality and food-tech industries, and designing new service products.

HSPMT4011 프랜차이즈경영론(Franchising) 3-3-0

- 본 강의는 프랜차이즈 본부 취업이나 가맹사업을 통한 창업을 희망하는 학생들을 위해 설계되었으며, 프랜차이즈의 장.단점, 프랜차이즈 관계관리, 프랜차이즈 관련 법규, 가맹점주/가맹본사/가맹업종 선택, 프랜차이즈 컨셉 개발, 프랜차이즈 시스템 구축 등에 대해 배운다.
- This course is designed to appeal to students who to work for a franchisor company, may consider buying a franchise or developing and launching a franchised business as an entrepreneurial new venture. We will cover pros & cons of franchising, franchisee-franchisor relationship, legal issues, franchisee/franchisor/franchise selection, franchise concept development, and the development of franchise system.

HSPMT2014 호텔객실경영론(Hotel Room Management) 3-3-0

- 호텔 객실부문에 대하여 프론트 오피스 관리, 하우스키핑, 호텔자산관리 및 호텔시설안전관리에 대하여 경영실무를 중심으로 교육한다.
- This course offers the students the overall room division operations covering organization, control and operation of the front office, House Keeping, Reservation, Hotel property management and Hotel maintenance safety control.

HSPMT3023 호텔고객만족경영론(Hotel Customer Satisfaction Management) 3-3-0

- 호텔고객 대한 고객만족경영을 추구하기위하여 호텔조직, 호텔상품 및 서비스를 고객지향적인 경영을 공부

한다.

- This course offers the students the overall hotel organization, hotel product & service to customer oriented for customer satisfaction management.

HSPMT4012 호텔광고홍보론(Advertising & Public Relations of Hotel) 3-3-0

- 호텔의 이익을 극대화하기 위해서는 효율적인 광고가 필요하다. 이를 위하여 전략적이고 전문적인 과정을 통하여, 고객들이 최종적으로 호텔을 구매하기까지의 과정에 대해 이해하는데 목적이 있다.
- A practical approach to contemporary advertising for hotels. Focuses on the advertising principles, strategies, and techniques that may be effective in attracting the customers' attention and inducive to their final decision of purchase.

HSPMT2015 Hospitality경영협상론(Introduction to Hospitality Business Negotiation) 3-3-0

- 본 경영협상론은 호텔 및 관련 사업을 경영하면서 마주치는 다양한 상황에 어떻게 대응하고, 어떻게 문제를 풀어나가야 하는지 그 협상기법과 전략을 학습하는 과목이다. 나날이 국제화가 심화되어가는 호텔 경영현장의 영업활동, 투자활동, 재무활동을 학생들로 하여금 보다 창의적으로 풀어나갈 수 있도록 다양한 훈련을 진행하는 것이 본 과목의 목표이다.
- This subject is prepared for students to learn ways to reserve diverse interpersonal problems to be faced as they become managers in the hotel and related business. Students are to learn how to negotiate all conflict situation associated in operation, investment, and financing activities in our globalized business environment.

HSPMT4013 Hospitality경영케이스스터디(Hospitality Management Case Study) 3-3-0

- Hospitality경영케이스스터디는 Hospitality 산업에서의 실제 케이스를 다루어 Hospitality경영의 이론들을 현실에 적용하는 기회를 학생들에게 제공한다. Hospitality경영의 핵심 요소인 외부분석, 외부분석, 전략적 선택, 전략 실행 등에 관련된 각 케이스들을 심도있게 분석하여 지식을 강화하고 현실의 전략적 이슈들을 해결하는 능력을 함양함을 목적으로 한다.
- Hospitality Management Case Study course provides students with opportunities to apply theories to the real world business situation in hospitality management by dealing with real world cases. This course aims to strengthen knowledge and improve capabilities to address strategic issues in current business operations by analyzing core factors in hospitality strategic management, including internal and external analyses, strategic choices, and strategy implementation.

HSPMT3024 호텔컨셉&디자인연구(Hotel Concept & Design Research) 3-3-0

- 본 과목은 호텔컨셉개발 및 프로젝트 목표의 명확한 방향 설정과 체계적인 진행방법을 제안하는 전문가 그룹(consultant)의 역할을 수행할 수 있는 인재를 양성하고 배출하고자 하는 목적을 가지고 있다. 학생들은 자료조사 및 개발 방향 요약(research and development plan)과 프로젝트의 개발 방향을 정당화하고 이해시킬 수 있는 설득력 있는 구체적인 가상의 시나리오를 작성하게 되고 관심을 집중시킬 수 있는 시각적인 그림, 이미지, 글씨 등의 그래픽 결과물을 훈련하게 될 것이다.
- This course is to teach students how to develop a conceptsof hotel and creative designs so that they can be key players in development process of hospitality business. Students are to practice the concept development just like a real world such as making business plnanning, creating their own designs, and presenting their works.

HSPMT2016 컨벤션기획론(Convention Planning & Operation) 3-3-0

- 컨벤션 실무 기획 능력 향상에 필요한 제반 지식과 실질적인 컨벤션 개최사례를 분석하고, 이를 통한 보다 효율적인 기획서 작성기법을 학습한다. 또한 모의 컨벤션 기획서를 작성하고, 발표하여 실제로 이를 응용하는 기회를 제공한다.
- An overview of convention planning. Topics include the analysis of the planning process and methods to administrate and operate conventions systematically and efficiently.

HSPMT4014 해외전시참가실무론(Trade Fair Participation and Marketing) 3-3-0

- 국제전시회의 경영과 성과는 학문적으로 국제마케팅 분야에서 큰 주목을 받고 있다. 해외전시회에 참가하는 것은 참가업체는 물론 참관객들로 하여금 급속히 변화하는 국제비즈니스 환경에서 기업의 경쟁과 성공을 달성할 수 있는 중요한 마케팅 도구이다. 본 수업에서는 참가업체와 참관객의 관점에서 기업의 해외마케팅 성과를 올릴 수 있는 전시회 참가와 관련된 전반적인 이론과 실무를 강의한다.
- The management and performance of International trade fairs is receiving increasing attention in the international marketing literature. They are recognized, by exhibitors and visitors alike, as a significant marketing tool that can substantially influence a company's ability to compete and succeed in the rapidly globalizing business environment. The purpose of this class is to increase the theoretical and experimental abilities about foreign exhibition participation and marketing.

HSPMT4015 레스토랑경영실습(Restaurant Management Theory and Practices) 3-3-0

- 본 강좌는 수강생들로 하여금 외식기업 혹은 레스토랑의 최고경영자 혹은 경영자(General Managers)의 관점과 핵심 역량을 키우는데 있다. 레스토랑 경영전략은 시장 환경과 외식산업과 레스토랑의 내부역량에 대한 균형적인 분석을 통해 전략목표와 전략대안을 도출하고 경쟁우위로 차별화하는데 있다. 그리고 레스토랑 관련 이론과 다양한 사례연구를 통해 전략경영을 수립하고 실천하고, 고객접객 서비스, 레스토랑 영업 준비, 고객관리, 경영관리 등의 전략적 사고로 경영할 수 있도록 한다.
- Restaurant management strategy is intended to be a challenging and exciting course for the management degree. It is a course about "management strategy" and about "managing for restaurant success." The course is centered on the theme that a Restaurant company achieves sustained success. And a study of restaurant business development that covers all restaurant management and development activities, with emphasis on strategic planning and design of restaurant systems, and service skill for restaurant operations.

HSPMT2017 세계식생활문화(International Food and Culture) 3-3-0

- 세계 여러 나라의 문화적 특징에 의한 식생활의 패턴을 이해하고, 외식과 가공식품이 식생활에 미치는 영향 등을 익히고자 한다.
- A study of socio-cultural and environmental aspects of foods originated from different countries, including food consumption patterns, food preparation methods, and the effect of processed foods on traditional foods.

HSPMT2018 외식메뉴상품기획론(Foodservice Menu Product Planning) 3-3-0

- 외식산업에서 혁신적인 메뉴 및 서비스 상품 개발은 기업 생존의 필수요소라고 할 수 있다. 외식메뉴상품은 적절한 컨셉의 음식 메뉴 구성에 관여되는 유형적 요소뿐만 아니라 고객가치를 창조하는 무형적 서비스를 포함한다. 이에 본 교과목을 통해 학생들은 급변하는 외식 비즈니스 환경에서 경쟁력 있는 메뉴상품 개발에 요구되는 전문지식과 기획 역량을 배양한다. 현대 외식고객의 로컬 및 친환경 푸드와 체험요소 선호 등 진

화된 소비 욕구에 대한 사례연구를 통해 메뉴상품개발에 반영될 수 있는 프로젝트를 수행한다.

- Creating winning menu items is critical for the success of foodservice businesses. These menu products encompass tangible elements like food quality, pricing, and variety, as well as intangible services that enhance customer value. This course imparts specialized knowledge crucial for competitive menu planning and development in the dynamic foodservice industry. Using case studies that investigate changing consumer preferences, such as a preference for local and eco-friendly foods, and experiential factors, this course supports team projects seamlessly integrated into the menu development process.

HSPMT2019 외식위생관리론(Foodservice Sanitation Management) 3-3-0

- 건강에 위해를 줄 수 있는 요인들, 즉 식품, 식품취급자, 식품 취급시설 및 환경으로부터 식품을 오염시킬 수 있는 요인들을 관리 통제하는 지식을 익힘으로써 소비자의 안전을 지키며 건강한 식생활을 하도록 하는 데 도움을 준다. 또한 식품을 이용하여 영업을 하고자 하는 자가 지켜야 하는 법적 준수사항, 영업의 절차, 위반시의 벌칙 등을 정확히 이해하므로 정당한 권리와 의무를 행사할 수 있도록 한다.
- Controlling food sanitation and safety issues associated with environmental pollutants, genetically modified organism, and emerging microorganisms in food service industry. and Overview of legal issues affecting food service management: laws relating to ownership and operation of food service organizations, penalty, and the rights and responsibilities of management.

HSPMT3025 웨스턴취진과스타일링실습(Western Cuisine Cooking & Styling) 3-2-2

- 서양조리의 기본 용어와 조리 도구 사용 방법을 익히고, 양식에 사용되는 기본 소스 제조, 식재료의 테이스팅과 육류, 어패류 및 가금류 손질 등을 연마한다. 또한, 조리된 음식의 스타일링에 필요한 미적 감각의 기본적인 요소를 학습하여 푸드 플레이팅과 촬영 테크닉을 습득한다. 이를 통해 전반적인 웨스턴 취진의 조리 기술 역량을 갖추고 음식의 조형과 색채를 고려한 푸드 스타일링 기술을 익힌다.
- This course aims to provide students with a comprehensive grasp of Western cuisine, refining their skills in sauce preparation, ingredient evaluation/ or tasting, and the handling of meats, seafood, and poultry common in Western culinary practices. This course also fosters an essential sense of aesthetics for artful dish presentation, mastery in food plating, and photography techniques. As a result, students will excel not only in culinary skills but also in the intricate art of food styling, where meticulous attention is paid to dish form and visual appeal.

HSPMT4016 카페디저트실습(Café Dessert Culinary Practice) 3-2-2

- 외식산업의 새로운 트렌드로 고급스러운 분위기에서 커피와 간단한 디저트를 즐길 수 있는 다양한 카페가 등장함에 따라 카페 디저트 메뉴가 각광을 받고있다. 본 교과목은 카페 창업에 필요한 디저트 메뉴의 기초적인 지식과 조리기술을 익힐 수 있다. 우리나라의 전통병과인 떡, 한과 및 음청류 뿐만 아니라 서양 베이커리 제품인 케이크와 쿠키, 초콜릿 등의 다양한 디저트 메뉴를 조리할 수 있는 실무능력 배양과 창의적이고 예술적인 감각으로 디저트를 연출할 수 있는 능력을 배양한다.
- In the changing landscape of the food service industry, marked by upscale café environments and the rise of diverse dessert offerings, this course equips students with the essential knowledge and culinary skills needed for crafting café dessert menus. This course fosters practical expertise in preparing a wide range of desserts, both traditional Korean treats like rice cakes, honey cookies, and beverages, and Western bakery options such as cakes, cookies, and chocolates. Students will develop their creativity and artistic sensibilities to skillfully craft unique café desserts.

HSPMT3026 와인학과테이스팅(Wine & Tasting) 3-3-0

- 외식산업에 있어 와인이 매우 중요한 학문으로 인식되며, 레스토랑 운영에 있어서 음식과 와인은 상품으로의 가치도 높게 인식되고 있다. 특히 와인은 포도의 재배, 양조, 유통, 소믈리에의 유통경로를 거쳐 최종 소비자에게 판매되는 단순하면서 복잡한 마케팅이 필요한 학문이다. 와인마케팅의 정의, 기본요소, 와인마케팅 이론의 발달, 와인마케팅 환경, 와인마케팅 사이클, 와인시장 세분화, 와인 포지셔닝 마케팅 전략, 와인가격 결정, 와인리스트작성, 와인이벤트전략, 국가별 와인 마케팅 전략 등을 학습하여 와인시장변화에 대처하고 와인판매를 활성화하며 외식기업매출액과 브랜드 파워를 증진시키는데 중점을 둔다.
- Wine, playing an important part in restaurant management, is recognized as a very important area of study in food service industry. And wine is sold through grape cultivation, brewing, distribution, and the sommelier's distribution channels to consumers. So simple and complex marketing study is needed. We study the definition of wine marketing, the basic elements, the development of the theory of wine marketing, wine marketing environment, wine marketing cycling, wine market segmentation, marketing strategy and positioning of wine pricing, creating a wine list, wine, event strategy, marketing strategy for regional wine. Learning to cope with changes in the wine market, wine, dinner sales by enabling companies to promote sales and brand power focuses.

HSPMT2020 음료학과테이스팅(Beverages & Tasting) 3-3-0

- 음료의 기본 이해, 음료 제조와 가공 원리와 방법을 학습하며, 음료 생산 및 서비스 시스템의 운영에 대한 지식을 습득한다. 특히 먹는 샘물, 차, 주스류 등 음료 상품에 관한 특성을 습득하며 음료산업의 트렌드 및 소비자의 구매 행동을 이해하며 마케팅에 활용할 수 있도록 한다. 그리고 급변하는 음료 마케팅환경을 분석, 조사하여 외식기업의 대응방안을 모색하며 그 대응방안으로서 제품정책, 가격정책, 유통정책, 촉진정책에 관한 이론 및 실재를 교육한다.
- The objective of this course is to provide students with knowledge about principles and methods involved in beverage production and beverage service system. This course will help students with an understanding of various types of beverage products and its consumers as well as the beverage industry. And It is develop a approach method and to analyze beverage marketing environment. This will define the response of beverage corporation. In response strategies, students will study products, pricing, placing and promotion policy for beverage industry.

HSPMT2021 K-Food가스트로노미실습(K-Food Gastronomy Culinary Practice) 3-2-2

- 세계화의 흐름속에 각 나라 간 활발한 음식교류로 인해 우리나라 전통음식인 한식에 대한 관심이 고조되고 있으며, 한국 최고의 문화 콘텐츠인 K-Food 미식체험이 각광을 받고 있다. 한식은 다양한 식재료를 사용해 맛을 내는 전통적인 음식이면서도 다른 나라의 조리법과 재료를 적용하여 세계인의 입맛에 맞는 K-Food가 등장하고 있다. 본 교과목에서는 독특한 한식문화와 식재료의 특성을 탐구하고, 테이스팅 및 조리실습, 플레이트링 연출 등을 익혀 K-Food 조리실무 기술을 함양한다. 또한 K-Food 스타쉐프 초청강의를 통해 현장 중심의 실무적 조리 역량을 강화한다.
- The global exchange of culinary traditions has fueled a growing fascination with traditional Korean cuisine, Han-sik, and the widespread popularity of K-Food, celebrated as a pinnacle of Korean culture. Han-sik, known for its diverse ingredients and distinctive flavors, is dynamically evolving to suit global tastes by incorporating international cooking techniques and ingredients. This course is meticulously designed to provide students with a deep understanding of Korean food culture and food ingredients, the art of tasting, various cooking methods, and the art of presentation, all aimed at refining their culinary skills in K-Food. Additionally, the course enhances practical cooking skills through guest

lectures by renowned chefs in the K-Food industry, emphasizing real-world experience.

HSPMT4017 취업·창업특강(Special Lecture on Employment and Business Startup) 3-3-0

- 급변하는 채용트렌드에 적극적으로 대처할수 있도록 사회진출 역량을 강화하고자 취업·창업에 성공한 동문, 취업·창업과 관련하여 학생들에게 귀감이 되는 자의 특강으로 구성한다. 고학년을 중심으로 진로목표 실천을 위한 역량강화 및 수요자 중심의 실용교육으로 직무역량을 제고한다.
- It is composed of special lectures of students who are successful in employment and start-up alumni, employment and start-up in order to strengthen their ability to advance in society so that they can actively cope with rapidly changing employment trends. Strengthening capacity for practicing career goals centered on upper grades and enhancing job competence through practical training centered on consumers.

HSPMT4018 캡스톤디자인(Hospitality경영)(Capstone Design(Hospitality Management)) 3-3-0

- 본 과목은 호스피탈리티 산업 분야에 관하여 습득한 지식 및 이론을 학생들이 스스로 발굴한 호스피탈리티 기업, 산업, 또는 사회적 문제, 관련 공모전의 주제, 또는 산학 연계를 통해 제시된 과제에 적용하여 팀 단위로 창의적으로 솔루션을 도출하고 팀웍과 리더십을 고취하는 체험형 과목이다.
- In this course, student teams apply their knowledge to the real world industry or social problems they define their own or given in the hopsitality sector and derive innovative solution while experiencing teamwork and leadership.

HSPMT4019, HSPMT4020 독립심화학습1,2(Hospitality경영)(Independent Learning & Research1,2(Hospitality Management)) 3-3-0

- 본 수업에서는 학생과 교수 간의 독립적인 학문적 소통을 통해 호스피탈리티경영을 전공하는 학생이 관심 있는 문제에 대해 몰입하여 연구함으로써 비판적, 대안적 사유를 강화하고 학문적 역량을 기르는 과목이다.
- This subject is to strengthen critical and alternative thoughts and enhance academic competence by researching specific issues of students through independent communication between students and the professor.

교육과정 이수체계도

전공명 : Hospitality경영학과(Department of Hospitality Management)

과정명 : 일반형

▣ 교육과정의 특징

- Hospitality산업의 경영에 관한 학문적, 실용적, 실천적 학문탐구를 위한 교육과정 운영
- 기존 호텔경영학과, 컨벤션경영학과, 외식경영학과를 합친 단일체제로써 융복합적 사고능력과 전문성을 기를 수 있는 교육과정 운영

▣ 교육과정 이수체계도

학년	이수학기	교과목명(또는 이수내용)
1학년	1학기	Hospitality&Tourism경영론, Hospitality데이터의이해, 호텔경영론, MICE경영론, 외식경영론
	2학기	Hospitality&Tourism경영론, Hospitality데이터의이해, 호텔경영론, MICE경영론, 외식경영론
2학년	1학기	Hospitality비즈니스커뮤니케이션, Hospitality경영정보시스템, 경영통계학, Hospitality 마케팅원론, Hospitality회계원리, 관광학원론, 국제전시경영론, 호텔객실경영론, 컨벤션기획론, 외식메뉴상품기획론, 외식위생관리론, K-Food가스트로노미실습
	2학기	Hospitality비즈니스커뮤니케이션, Hospitality경영정보시스템, 경영통계학, Hospitality 마케팅원론, Hospitality회계원리, 관광학원론, 국제관광론, 국제전시경영론, 외식서비스마케팅, 유통관리론, 컨벤션마케팅론, Hospitality경영협상론, 컨벤션기획론, 세계식생활문화, 외식메뉴상품기획론, 음료학과테이스팅
3학년	1학기	Hospitality창업론, Hospitality브랜드경영론, Hospitality원가관리, Hospitality관광상품개발론, Hospitality마케팅조사론, Hospitality인적자원관리, Hospitality재무관리, Hospitality전략경영론, Hospitality디지털마케팅, Hospitality정보기술활용, 다국적호텔경영론, 문화관광론, 미식관광과푸드큐레이팅, 미식학개론, 비즈니스애널리틱스, 스마트관광론, 여가론, 푸드공급체인경영, 호텔컨셉&디자인연구, 와인학과테이스팅
	2학기	Hospitality창업론, Hospitality브랜드경영론, Hospitality원가관리, Hospitality관광개발론, Hospitality마케팅조사론, Hospitality인적자원관리, Hospitality재무관리, Hospitality전략경영론, Hospitality정보기술활용, 관광MICE도시마케팅, 미식관광과푸드큐레이팅, 전시박람회기획론, 푸드테크&서비스디자인, 호텔고객만족경영론, 웨스턴취진과스타일링실습
4학년	1학기	Hospitality관광정책론, 이벤트경영론, 전시컨벤션시설운영론, 투자론, 푸드심리와마케팅, 프랜차이즈경영론, Hospitality경영케이스스터디, 레스토랑경영실습, 취업·창업특강, 캡스톤디자인(Hospitality경영), 독립심화학습1(Hospitality경영), 졸업논문(Hospitality경영)
	2학기	Hospitality수익경영, 국제매너와비교문화론, 스마트관광디자인, 카지노복합리조트경영론, 호텔광고홍보론, Hospitality경영케이스스터디, 해외전시참가실무론, 레스토랑경영실습, 카페디저트실습, 취업·창업특강, 캡스톤디자인(Hospitality경영), 독립심화학습2(Hospitality경영), 졸업논문(Hospitality경영)

[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 갖추수 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 기초학적 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 프랜차이징은 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			

Hospitality경영학과 전공능력

▣ 학과(전공) 교육목표 및 인재상

구분	세부내용		
학과(전공) 교육목표	Hospitality산업에 대한 전문지식·글로벌 인재양성 교육 디지털 환경에 대응하는 융합·혁신인력양성 교육 산업현장의 수요에 부응하는 의사소통·문제해결 교육		
학과(전공) 인재상	학과 인재상	세부내용	본교 인재상과의 연계성
	Hospitality산업의 전문적인 지식과 국제적 감각을 갖추고 각 분야에서 핵심적 역할을 수행할 수 있는 인재	Hospitality산업에 대한 전문적인 지식과 국제적 감각을 갖춘 인재 필요	비판적 지식탐구 인재
	4차 산업혁명 시대에 맞는 새로운 패러다임을 창조하는 도전정신과 서비스리더십을 갖춘 인재	4차 산업혁명 시대의 디지털환경에 맞는 도전적이고 서비스리더십을 갖춘 인재 필요	주도적 혁신융합 인재
	글로벌 트렌드에 즉각적인 대응이 가능하며 탁월한 의사소통능력으로 팀 협력을 이끌어 낼 수 있는 리더십을 갖춘 인재	글로벌 트렌드에 대응하고 의사소통능력으로 문제해결을 하는 인재 필요	사회적 가치추구 인재

▣ 학과(전공) 전공능력

인재상	전공능력	전공능력의 정의
Hospitality산업의 전문적인 지식과 국제적 감각을 갖추고 각 분야에서 핵심적 역할을 수행할 수 있는 인재	글로벌 능력	글로벌 환경에 대한 열린 관점, 언어능력과 태도를 갖고 다양한 문화와 변화에 적응할 수 있는 능력
	현장실무능력	다양한 분야의 지식들을 종합하고 통찰하여 현상을 제대로 이해하고 현장 실무에 맞는 방향을 도출하는 능력
4차 산업혁명 시대에 맞는 새로운 패러다임을 창조하는 도전정신과 서비스리더십을 갖춘 인재	디지털융합 능력	4차산업혁명 지식을 습득하여 디지털 기술과 정보자원을 융합하여 새로운 가치를 창출하는 능력
	창의적 문제해결능력	새로운 변화를 수용하고 응용하여 사고의 유연성을 가지고 다양한 관점에서 문제를 접근하여 적기에 문제를 해결·처리하는 능력
글로벌 트렌드에 즉각적인 대응이 가능하며 탁월한 의사소통능력으로 팀 협력을 이끌어 낼 수 있는 리더십을 갖춘 인재	의사소통능력	자신의 정보 및 의사를 논리적으로 전달하고, 상대방이 전달하고자 하는 정보 및 의사를 정확하게 이해하는 능력
	협업능력	공동체의 목표를 달성하기 위하여 상호 신뢰를 바탕으로 함께 돕고 함께 생활할 수 있는 능력

▣ 전공능력 제고를 위한 전공 교육과정 구성 및 체계도 정립
 가. 전공 교육과정 구성표

전공능력	학년	이수학기		교과목명
		1	2	
글로벌 능력	2	●	● ● ●	국제관광론 국제전시경영론 세계식생활문화
	3	●		다국적호텔경영론
	4		●	국제매너와비교문화론
현장실무능력	1	● ● ● ●	● ● ● ●	Hospitality&Tourism경영론 호텔경영론 MICE경영론 외식경영론
	2	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	경영통계학 Hospitality마케팅원론 Hospitality회계원리 관광학원론 외식메뉴상품기획론 호텔객실경영론 외식위생관리론 K-Food가스트로노미실습 외식서비스마케팅 유통관리론 컨벤션마케팅론 음료학과테이스팅
현장실무능력	3	● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	Hospitality브랜드경영론 Hospitality원가관리 Hospitality마케팅조사론 Hospitality인적자원관리 Hospitality재무관리 Hospitality전략경영론 관광MICE도시마케팅 문화관광론 미식관광과푸드큐레이팅 여가론 푸드공급체인경영 와인학과테이스팅 웨스턴퀸진과스타일링실습 미식학개론
	4	● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	Hospitality관광정책론 이벤트경영론 전시컨벤션시설운영론 투자론 프랜차이즈경영론 Hospitality수익경영 카지노복합리조트경영론 호텔광고홍보론 해외전시참가실무론 카페디저트실습
디지털융합능력	1	●	●	Hospitality데이터의이해
	2	●	●	Hospitality경영정보시스템
	3	● ● ●	● ●	Hospitality디지털마케팅 Hospitality정보기술활용 푸드테크&서비스디자인 비즈니스애널리틱스

창의적 문제해결능력		●		스마트관광론
	4		●	스마트관광디자인
	2	●	●	컨벤션기획론
	3	●	●	Hospitality관광개발론 호텔컨셉&디자인연구 전시박람회기획론 Hospitality관광상품개발론
의사소통능력	4	●	●	캡스톤디자인(Hospitality경영) 졸업논문(Hospitality경영) Hospitality경영케이스스터디
	2	●	●	Hospitality비즈니스커뮤니케이션 Hospitality경영협상론
	3		●	호텔고객만족경영론
협업능력	4	●	●	푸드심리와마케팅 취업·창업특강
	3	●	●	Hospitality창업론
	4	●	●	레스토랑경영실습 독립심화학습(Hospitality경영)1 독립심화학습(Hospitality경영)2

나. 전공 교육과정 체계도

① 전체

전공능력	교과목명			
	1학년	2학년	3학년	4학년
글로벌 능력		국제관광론 국제전시경영론 세계식생활문화	다국적호텔경영론	국제매너와비교문화론
현장실무능력	Hospitality&Tourism 경영론 호텔경영론 MICE경영론 외식경영론	경영통계학 Hospitality마케팅원론 Hospitality회계원리 관광학원론 외식메뉴상품기획론 호텔객실경영론 외식위생관리론 K-Food가스트로노미실습 외식서비스마케팅 유통관리론 컨벤션마케팅론 음료학과테이스팅	Hospitality브랜드경영론 Hospitality원가관리 Hospitality마케팅조사론 Hospitality인적자원관리 Hospitality재무관리 Hospitality전략경영론 관광MICE도시마케팅 문화관광론 미식관광과푸드큐레이팅 여가론 푸드공급체인경영 와인학과테이스팅 웨스턴취진 및 스타일링실습 미식학개론	Hospitality관광정책론 이벤트경영론 전시컨벤션시설운영론 투자론 프랜차이즈경영론 Hospitality수익경영 카지노복합리조트경영론 호텔관광홍보론 해외전시참가실무론 카페디저트실습
디지털 융합능력	Hospitality데이터의이해	Hospitality경영정보시스템	Hospitality디지털마케팅 Hospitality정보기술활용 푸드테크&서비스디자인 비즈니스애널리틱스 스마트관광론	스마트관광디자인
창의적 문제해결능력		컨벤션기획론	Hospitality관광개발론 호텔컨셉&디자인연구 전시박람회기획론 Hospitality관광상품개발론	캡스톤디자인 졸업논문 Hospitality경영케이스스터디
의사소통능력		Hospitality비즈니스커뮤니케이션 Hospitality경영협상론	호텔고객만족경영론	푸드심리와마케팅 취업·창업특강
협업능력			Hospitality창업론	레스토랑경영실습 독립심화학습1 독립심화학습2

② 트랙과정 이수체계도

구분	트랙명	이수학점	교과목명
산업 연계	호텔경영 트랙	15	호텔객실경영론, 호텔고객만족경영론, 호텔광고홍보론, Hospitality경영케이스스터디, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
	MICE경영트랙	15	Hospitality관광정책론, 관광MICE도시마케팅, 전시박람회기획론, 컨벤션마케팅론, 컨벤션기획론, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
	외식경영 트랙	18	외식서비스마케팅, 푸드테크&서비스디자인, 레스토랑경영실습, 외식위생관리론, 음료학과테이스팅, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
전공 심화	푸드콘텐츠 기획트랙	18	미식관광과푸드큐레이팅, 푸드심리와마케팅, 외식메뉴상품기획론, 음료학과테이스팅, K-Food가스트로노미실습, 캡스톤디자인(Hospitality경영)
	창업 프랜차이즈트랙	15	Hospitality창업론, Hospitality브랜드경영론, Hospitality디지털마케팅, 유통관리론, 프랜차이즈경영론
	디지털 마케터트랙	15	Hospitality마케팅원론, Hospitality마케팅조사론, Hospitality디지털마케팅, 비즈니스애널리틱스, 스마트관광디자인

③ 마이크로디그리 이수체계도

마이크로디그리명	이수 학점	참여학부(과)	교과목명
비즈니스 애널리틱스	12	호텔관광대학 Hospitality경영학과(주관) 호텔관광대학 관광학과(참여)	비즈니스애널리틱스(주관학과), Hospitality수익경영(주관학과), Hospitality데이터의이해(주관학과), 관광과ICT(관광학과)
스마트관광학	12	호텔관광대학 Hospitality경영학과(주관) 이과대학 지리학과(참여)	스마트관광론(주관학과), 스마트관광디자인(주관학과), 시공간정보의이해(지리학과), 시공간자료와통계(지리학과)

마이크로디그리 이수체계도

마이크로디그리명(영문) : 비즈니스애널리틱스(Business Analytics)

▣ 마이크로디그리 개요

가. 마이크로디그리 목표 : Hospitality 및 관광산업에서의 비즈니스 애널리틱스에 대한 이해도 제고

나. 마이크로디그리 소개

- 4차 산업시대가 도래하면서 호스피탈리티 및 관광산업에서 빅데이터, 비즈니스 애널리틱스 등의 중요성이 높아지고 있음. 본 디그리에서는 학생들에게 비즈니스 애널리틱스에 대한 이해를 높일 수 있는 체계적인 교육을 제공하고, 호스피탈리티 및 관광산업에서 배운 지식들을 활용할 수 있는 기술을 익힐 수 있도록 함.

다. 마이크로디그리 이수 역량 및 자격

- ① 2학기 이상 이수한 재학생(편입생은 1학기 이상)에게 마이크로디그리 신청자격을 부여하며, 마이크로디그리 이수를 희망하는 자는 학기별 소정의 기간에 신청 후 이수하면 된다.(단, 수업연한초과자는 신청 불가)
- ② 마이크로디그리는 최대 3개까지 신청 및 이수할 수 있다. 단, 특정 학부(과) 소속학생의 신청이 제한될 수 있다.
- ③ 이수 중인 마이크로디그리를 포기하고자 하는 자는 학기별 소정의 기간에 마이크로디그리 포기 신청을 해야 한다.
- ④ 최종 이수 확정된 마이크로디그리는 포기할 수 없다.
- ⑤ 마이크로디그리 미이수자 중 졸업요건을 충족한 자는 마이크로디그리를 위해 졸업유예를 할 수 없다.

라. 진로와 전망(분야)

- 비즈니스 애널리틱스 디그리에서 학습한 관련 지식 및 데이터 분석 기법 등을 활용하여 호스피탈리티 및 관광산업에서 더 나은 인사이트를 도출할 수 있음
- 비즈니스 애널리틱스 디그리를 통해 익힌 기술은 학생들이 졸업하고 사회에 나가서도 활용할 수 있으며, 비즈니스 애널리틱스 관련 업무를 할 수 있고, 데이터 기반의 의사결정을 가능하게 함

▣ 교육과정 이수체계도

가. Hospitality경영학과 비즈니스애널리틱스(3), Hospitality수익경영(3), Hospitality데이터의이해(3), 관광학과 시공간관광빅데이터분석(3), 총 12학점을 이수하여야 한다.

개설 학부(과)명	학수번호	교과목명	학점
Hospitality경영학과	HSPMT3017	비즈니스애널리틱스	3
Hospitality경영학과	HSPMT4003	Hospitality수익경영	3
Hospitality경영학과	HSPMT1002	Hospitality데이터의이해	3
관광학과	TOURS3025	시공간관광빅데이터분석	3
총계			12

마이크로디그리 이수체계도

마이크로디그리명(영문) : 스마트관광학(Smart Tourism)

▣ 마이크로디그리 개요

가. 마이크로디그리 목표 : 학생들이 지리 통계와 데이터 분석을 통하여 관광 패턴과 의사결정과정을 학습한 후 스마트관광 상품을 기획 및 디자인하고 관련 프로세스를 익힐 수 있도록 교육함

나. 마이크로디그리 소개

- 본 디그리는 스마트관광에서 요구되는 기술, 지리 통계, 데이터의 결합으로 관광지리 패턴을 분석하고 의사결정과정과 앱과 웹 서비스 디자인과 프로세스를 교육함. 기술적으로 관광지리 통계와 지리 분석 교육과 개념적으로는 스마트관광과 스마트관광 디자인을 교육함.

다. 마이크로디그리 이수 역량 및 자격

- ① 2학기 이상 이수한 재학생(편입생은 1학기 이상)에게 마이크로디그리 신청자격을 부여하며, 마이크로디그리 이수를 희망하는 자는 학기별 소정의 기간에 신청 후 이수하면 된다.(단, 수업연한초과자는 신청 불가)
- ② 마이크로디그리는 최대 3개까지 신청 및 이수할 수 있다. 단, 특정 학부(과) 소속학생의 신청이 제한될 수 있다.
- ③ 이수 중인 마이크로디그리를 포기하고자 하는 자는 학기별 소정의 기간에 마이크로디그리 포기 신청을 해야 한다.
- ④ 최종 이수 확정된 마이크로디그리는 포기할 수 없다.
- ⑤ 마이크로디그리 미이수자 중 졸업요건을 충족한 자는 마이크로디그리를 위해 졸업유예를 할 수 없다.

라. 진로와 전망(분야)

- 관광분야 : 소셜미디어 분석 및 마케팅전략 분석가, 스마트관광디자인 전문가
- 지리분야 : 지리공간 데이터 분석 및 지리관련 GIS 분석가
- 관광산업을 위한 벤처 창업 및 공무원, 교육전문가, 연구직

▣ 교육과정 이수체계도

가. Hospitality경영학과 스마트관광론(3), 스마트관광디자인(3), 지리학과 시공간정보의이해(3), 시공간자료와 통계(3) 총 12학점을 이수하여야 한다.

개설 학부(과)명	학수번호	교과목명	학점
Hospitality경영학과	HSPMT3018	스마트관광론	3
Hospitality경영학과	HSPMT4005	스마트관광디자인	3
지리학과	GEOG1042	시공간정보의이해	3
지리학과	GEOG1043	시공간자료와통계	3
총계			12