

호텔관광경영학과 교과목 개요

교과목 명	교육내용
고급호텔영어 1, 2 (Hotel English 1,2)	<ul style="list-style-type: none"> • 호텔 고객을 대하고 관련 업무를 효과적으로 수행하기 위한 회화, 문서작성 능력을 배양하며 고급 영어를 구사할 능력을 신장한다
관광사업사례연구 (Tourism business case study)	<ul style="list-style-type: none"> • 호텔, 여행사, 카지노, 리조트 등 관광사업 별 성공 실패사례를 조사하여 해당 산업의 특징과 환경변화 그리고 발전방향을 모색해 본다.
호텔상품관리 (Hotel Product Management)	<ul style="list-style-type: none"> • 마케팅 믹스전략 요소 중 하나인 상품전략을 호텔 마케팅 기능을 대상으로 전개해나가는 내용으로 무형서비스 상품의 특수성을 고려한 브랜드, 프랜차이즈, 신상품설계 등을 익힌다.
관광소비자행동론 (Tourism customer behavior)	<ul style="list-style-type: none"> • 고객들의 일반적인 행동특성원리에 기초한 소비자 행동모델을 위주로 소비자의 의사결정과정과 행동원리를 익히며 주로 관광업사례를 통해 전략적 식견을 키운다.
관광자원론 (Tourism Resource)	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 관광자원의 속성을 이해하고 이를 개발하여 사업화할 수 있도록 아 이템을 구체화하여 이들을 개발하여 관광수익을 극대화할 수 있도록 한다.
호텔인적자원관리 (Hotel Human Resources Management)	<ul style="list-style-type: none"> • 호텔 기업의 인사조직 및 경영조직에 대하여 연구하고, 효율적인 호텔기업의 운영하기 위한 장단기 전략과 직원들의 서비스교육 및 직원만족도 등에 대하여 전체적인 호텔기업의 인적자원경영을 학습한다.
호텔식음료경영전략 (Hotel F&B management strategy)	<ul style="list-style-type: none"> • 호텔의 내외환경을 고려하여 해당 호텔조직에 적합한 F&B 전략을 수립하고 이를 효과적으로 실행하기 위한 체계적인 프로세스를 익힌다.
진로설계와취업코칭 (Career Planning and Job Coaching)	<ul style="list-style-type: none"> • 졸업을 앞둔 학생을 대상으로 호텔, 여행사 등 다양한 관광업체 취업이나 대학원 진학 등에 대해 1대1 맞춤형 진로설계, 탐색, 지도 상담을 체계적으로 실시한다.
호텔음료관리 (Hotel Beverage Mngarment)	<ul style="list-style-type: none"> • 비알코올성 및 알코올성 음료의 특성을 분석하여 다양한 연령과 성별, 기호도를 가진 고객요구에 응대하기 위한 음료 메뉴를 개발하고 표준레시피 정립 기술을 함양한다.
프리젠테이션실무 (Practice of Presentation)	<ul style="list-style-type: none"> • 호텔관광산업 관련 세미나 및 발표에 요구되는 프리젠테이션 실무 능력을 배양한다. 또한 명확한 방향설정과 설정에 따른 문서를 적절하게 제작하고 발표하는 능력을 기른다.
서비스조직행동 (Service Organizational Behavior)	<ul style="list-style-type: none"> • 행동과학에 기초하여 조직 구성원의 유효성 증진요인을 타당성 있게 확인하고 이를 차후 관광산업 종사자로서 인적자원관리 활동에 대한 적응력을 배양한다.
푸드투어리즘 (Food Tourism)	<ul style="list-style-type: none"> • 음식과 음식문화와 관련된 여행과 여행업 그리고 관광사업의 전반적 흐름을 이해하고 음식을 토대로 기억할 만한 관광을 체험하도록 하는 전반적 내용을 학습한다.

<p>여행사경영 (Travel Agency Management)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 여행상품개발, 온라인 마케팅, 오퍼레이터 업무와 고객관리 등 여행사 특유의 경영기능과 세부 직무에 대한 이해를 바탕으로 여행사 업무 전반에 대한 역량을 신장한다.
<p>식공간연출 (Food and Table Coordinate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 음식을 바탕으로 그 주변 환경의 연출로 식재료와 조리, 테이블웨어와 식사 공간, 식사스타일, 서비스방법, 상대방을 배려하는 환대서비스의 총합을 배운다.
<p>호텔관광조사방법론 (Static Analysis in Hotel and Tourism)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 문제제기와 가설설정 등 사회과학 조사방법론의 기초를 다지고 설문지 작성과 신뢰성과 타당성 분석, 상관관계분석, 회귀분석, 군집분석 등 조사분석의 틀을 이해한다.
<p>MICE산업론 (Mice Industry Business)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 글로벌 환경 하에서 관광산업의 신성장 동력의 하나인 대규모 회의, 컨벤션, 박람회, 전시회, 인센티브 여행 등 MICE 산업을 이해하고 적용능력을 신장한다.
<p>고객만족경영 (Customer Satisfaction Management)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 경영의 모든 부문을 고객의 입장에서 생각하고 진정한 의미에서 고객을 만족시켜 기업의 생존을 유지하고자 하는 신경영기법을 이해한다.
<p>호텔관광프랜차이즈경영 (Hotel and Tourism Franchise Business)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 세계적인 체인호텔들을 사례로 하여 다국적 기업호텔의 특징과 경영방식 그리고 차별적인 경영전략에 관하여 프랜차이즈에 초점을 두고 학습한다.