

컨벤션호텔경영학과

1. 학과현황

1.1 연혁

연도	주요연혁	비고
2006년	컨벤션산업학과 신설, 경상대학 컨벤션산업학과	
2010년	학과 이름 변경 : 컨벤션경영학과	
2014년	학과 이름 변경 : 컨벤션호텔경영학과	

1.2 교수진

이름	출신교			(최종학위명)	전공분야	주요담당과목
	학사	석사	박사			
윤승현	고려대	고려대	경희대	관광학박사	컨벤션·전시 경영	컨벤션산업론 국제회의경영 국제전시경영
이준재	안양대	경희대	경희대	관광학박사	호텔관광경영	호텔경영론 카테일주장실무 관광학원론
한학진	동국대	세종대	세종대	호텔관광 경영학박사	관광경영	이벤트경영 관광자원과스토리텔링 문화관광경영
원유석	평택대	경기대	경기대	관광학박사	호텔경영	호텔객실경영관리 호텔사업프로젝트
김주향	건국대	Eastern Michigan University	경희대	관광학박사	외식경영	외식경영 외식원가와유통관리 커피·티소믈리에실무
이상민	경희대	경희대	경희대	관광학박사	컨벤션·관광 경영	전시컨벤션시설운영 컨벤션기획실무 호텔연회기획실무
김동한	서일대· 경희 사이버대	경희대	경희대	관광학박사	관광경영 (컨벤션이벤트)	문화관광경영 컨벤션계약론 외식프랜차이즈창업

2. 학과별 교육과정편람 부분

1.3 교육시설/ 설비 현황

명칭(유형)	호실	주요설비현황	개수	기타
컨벤션호텔경영학과 실습실	50603	컴퓨터	1	-
		카메라	1	
		빔프로젝트	1	

2.1 대학이념 · 교육목적 · 교육목표 체계

대 학 창학이념	기독교 원리 하에 대한민국의 교육이념에 따라 과학과 문학의 심오한 진리탐구와 더불어 인간 영혼의 가치를 추구하는 고등교육을 이수시켜 국가와 사회와 교회에 봉사할 수 있는 유능한 지도자를 배출함을 목적으로 한다.
-------------	---



대 학 교육목적	진리 · 자유 · 봉사의 기독교 정신 아래 새로운 지식과 기술의 연구와 교육을 통하여 지성과 덕성을 갖춘 유능한 인재를 양성함으로써 국가와 인류사회 및 교회에 이바지함을 목적으로 한다.
-------------	---



대 학 교육목표	덕성과 인성을 갖춘 도덕적 지성인 양성	시대를 선도하는 창의적 전문인 양성	국가와 지역사회 발전에 봉사하는 지도자 양성
-------------	-----------------------	---------------------	--------------------------



학과(학부) 교육목적	컨벤션산업 발전에 기여할 수 있는 실무능력을 갖춘 전문인력 양성	전시 · 문화산업 발전에 기여할 수 있는 국제적 감각을 갖춘 인재 양성	관광산업 발전을 선도할 수 있는 서비스 마인드를 갖춘 전문인력 양성
----------------	-------------------------------------	---	---------------------------------------



학과(전공) 교육목표	컨벤션 업계의 니즈에 부합하는 국제컨벤션 실무 전문가 양성	전시 · 문화이벤트 실무분야에서 국제경쟁력을 갖춘 전문가 양성	관광 및 호텔분야의 운영능력을 갖춘 실무전문가 양성
----------------	----------------------------------	------------------------------------	------------------------------

2.2 교육과정 편제표

한남대학교 교육목표	학과(전공) 교육목적	학과(전공) 교육목표	전공교과목(명)
덕성과 인성을 갖춘 도덕적 지성인 양성	컨벤션산업 발전에 기여할 수 있는 실무능력을 갖춘 전문인력 양성	컨벤션 업계의 니즈에 부합하는 국제컨벤션 실무 전문가 양성	컨벤션산업론, 컨벤션기획실무, 국제회의경영, 전시컨벤션시설운영, MICE경영세미나, 컨벤션호텔영어, 컨벤션유치협상
시대를 선도하는 창의적 전문인 양성	전시 · 문화산업 발전에 기여할 수 있는 국제적 감각을 갖춘 인재 양성	전시 · 문화이벤트 실무분야에서 국제경쟁력을 갖춘 전문가 양성	무역전시기획, 국제전시경영, 문화관광경영, 이벤트경영, 세계음식문화와축제, MICE현장실습, MICE마케팅, 여행상품기획과개발, 이벤트행정캡스톤디자인, MICE캡스톤디자인, MICE컨텐츠창업실무
국가와 지역사회 발전에 봉사하는 지도자 양성	관광산업 발전을 선도할 수 있는 서비스 마인드를 갖춘 전문인력 양성	관광 및 호텔분야의 운영능력을 갖춘 실무전문가 양성	관광학원론, 글로벌투어리즘, 호텔경영론, 각테일주장실무, 와인커뮤니케이션, 호텔객실경영관리, 호텔연회기획실무, 호텔레스토랑관리, 호텔서비스경영, 호텔사업프로젝트, 글로벌호텔경영전략, 호텔고객심리와관리, 호텔경영정보시스템, 외식경영, 외식원가와유통관리, 커피·티소믈리에실무, 레스토랑컨셉과디자인경영, 외식프랜차이즈창업, 항공예약발권실무, 관광자원과스토리텔링, 호텔인적자원관리, Hospitality캡스톤디자인

2.3 학과(전공) 졸업소요 최저 이수학점 배정표

대학	학과, 부(전공)	전공과목			교 양 과 목						졸업 최저 이수 학점
		필수	선택	소계	필수				선택		
					공통 필수	선택 필수	계열 기초	계	부 전공	교직	
경상 대학	컨벤션호텔경영학과	6	60	66	22	7	0	29	21	-	120

2.4 컨벤션호텔경영학과 교육과정 편성표

학년	학기	전공필수	학-강-실	전공선택	학-강-실
1	1	19571 컨벤션산업론 19590 호텔경영론	3-3-0 3-3-0		
	2			21526 관광학원론 24063 이벤트경영 24061 외식경영	3-3-0 3-3-0 3-3-0
2	1			24729 국제회의경영 24730 전시컨벤션시설운영 24731 호텔서비스경영 24678 호텔객실경영관리 24732 문화관광경영 24679 세계음식문화와축제	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
	2			24733 국제전시경영 24734 MICE마케팅 24735 호텔레스토랑관리 22745 호텔인적자원관리 22747 관광자원과스토리텔링 24736 커피·티소믈리에실무	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
3	1			24737 무역전시기획 24738 카테일주장실무 22748 호텔연회기획실무 22900 여행상품기획과개발 24739 레스토랑컨셉과디자인경영 24582 이벤트행정캡스톤디자인	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-2-2
	2			24749 컨벤션기획실무 24740 컨벤션호텔영어 24741 글로벌호텔경영전략 22898 호텔경영정보시스템 20917 와인커뮤니케이션 24748 MICE캡스톤디자인	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-2-2
4	1			24742 컨벤션유치협상 24743 호텔고객심리와관리 22904 항공예약발권실무 24744 외식원가와유통관리 22902 외식프랜차이즈창업 00000 Hospitality캡스톤디자인	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-2-2
	2			24745 MICE현장실습 21712 MICE경영세미나 24746 MICE컨텐츠창업실무 22905 호텔사업프로젝트 24747 글로벌투어리즘	3-2-2 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
학점계		학점(6) - 강의(6) - 실험(0)		학점(114) - 강의(106) - 실험(8)	

교과목개요

19571 컨벤션산업론

3-3-0

Introduction to Convention Industry

본 과목은 21세기 관광산업에 있어서 가장 주목 받고 있는 컨벤션산업에 대한 전반적인 이해를 높이는 것을 목표로 하고 있다. 본 과목을 통하여 학생들은 컨벤션 산업의 중요성, 역할, 현황 등에 대한 이해를 높일 수 있고, 컨벤션산업의 성장 및 변화에 대한 인식을 넓힐 수 있다. 또한, 회의, 컨벤션, 전시 등을 계획하기 위한 전체 틀을 이해할 수 있으며, 컨벤션 관련 산업과의 다양한 교류 및 상호작용 등에 대한 이해를 높일 수 있다.

19590 호텔경영론

3-3-0

Introduction to Hotel Management

본 교과목은 호텔경영의 학문적 기초와 실제 경영업무에서 요구되는 전문적 지식체계인 호텔조직, 마케팅, 객실경영, 레스토랑경영, 원가관리, 회계 등에 대한 학습 및 실무에서 요구되는 서비스 마인드를 형성하여 해당 분야 취업경쟁력을 갖추는데 목표를 두고 있다.

21526 관광학원론

3-3-0

Principle of Tourism

본 교과목은 관광학문에 대한 이론 및 학술적 지식량을 통해 관광산업을 구성하는 호텔, 리조트, 카지노, 여행, 항공, 외식, 각종 관광기업 등에 대한 기초적인 지식과 실무적으로 요구되는 전문지식을 개괄적으로 습득하는데 있다.

24063 이벤트경영

3-3-0

Event Management

본 과목은 국내·외 이벤트 산업을 둘러싸고 있는 최근 경영현황 및 이슈를 살펴보고 이벤트기획 및 운영에 관한 폭넓은 지식을 이론적이며 실무적인 측면에서 가르친다. 이를 위해 개별이벤트의 사례연구와 팀별프로젝트를 통한 기획능력을 배양하며, 현장답사와 평가를 통한 이벤트 산업의 실무적인 감각능력을 함양한다.

24061 외식경영

3-3-0

Foodservice Management

본 과목은 외식산업의 전반적인 현황과 외식의 개념, 산업의 문제점 및 외식업을 운영하기 위해 필요한 메뉴, 인사관리, 마케팅, 재무, 식자재관리, 프랜차이즈 등을 중점적으로 학습함으로써 외식산업에서 요구되는 기본지식과 실무 및 관리자의 입장에서 요구되는 전반적인 능력을 체계적으로 함양할 수 있는 교과목이다.

24729 국제회의경영

3-3-0

International Meeting Management

본 과목은 국제회의 경영에 관한 기본적인 개념을 가르치며 국내외의 국제회의의 트렌트를 파악하게 하고, 국제회의를 운영하는데 필요한 이론, 방법론 등을 가르친다. 특히 국내외의 다양한 사례를 비교하여 분석함으로써 학생들에게 국제회의의 경영에 대한 세계적인 흐름과 새로운 안목을 제시한다.

24730 전시컨벤션시설운영

3-3-0

Convention and Exhibition Facility Management

본 과목은 전시회와 컨벤션 운영의 효율성 극대화를 위하여 전시컨벤션시설에 대한 이해와 시설을 효율적으로 운영하는 시스템을 학습하는 과목이다. 또한 전시회 및 컨벤션의 규모와 특성에 따라 다양하게 적용될 수 있는 시설계획의 기준과 요건들을 활용할 수 있는 방법을 학습한다.

24731 호텔서비스경영

3-3-0

Introduction to Hotel Service Management

본 교과목은 호텔기업의 서비스 개념과 특성을 이해하고 서비스 경영과 관련된 이론 및 학문적 지식을 통한 기본지식을 습득하고, 호텔기업 서비스 현장에서 요구되는 서비스 마인드 형성과 서비스실무능력을 습득하여 서비스 중간 관리자로서의 역량을 갖춘다.

24678 호텔객실경영관리

3-3-0

Hotel Room Management

본 과목은 호텔의 대표적인 상품인 객실의 중요성과 객실경영의 기본을 이해하도록 한다. 또한 호텔수익의 원천을 제공하는 핵심 상품으로서 호텔의 전반적인 영업

에 영향을 미치는 객실의 업무내용을 숙지하도록 한다. 주요 내용은 객실경영의 기본, 객실영업의 개요, 객실예약업무, 프런트 오피스업무, 고객서비스업무, 하우스키퍼관리, 객실부문 인력관리 등에 대한 능력을 함양할 수 있는 교과목이다.

24732 문화관광경영 3-3-0 Culture and Tourism Management

본 과목은 문화와 관광산업경영에 기본적으로 필요한 기초과목의 바탕위에 문화산업과 여행사 및 항공사, 그리고 리조트사업경영을 중심으로 기본적인 이론 및 실무적인 내용을 체계적으로 학습한다. 또한, 문화관광과 관련된 기본속성, 관광의 문화적 영향과 문화충격, 문화의 관광상품화 등을 다각적인 측면의 접근과 사례연구를 통한 심층적인 학습을 한다.

24679 세계음식문화와축제 3-3-0 World Food Culture and Festivals

세계 음식의 문화 및 축제의 배경과 특징, 대표적 음식을 통해 다른 나라를 이해하고 음식의 문화적 가치를 이해하는 것을 목표로 한다. 본 교과목을 통해 세계 속의 우리 음식문화를 이해하고 나아가 우리의 전통음식의 발전방안을 모색해 볼 수 있다.

24733 국제전시경영 3-3-0 International Exhibition Management

본 강좌는 전시산업의 개관 및 국내외 동향을 분석하고, 박람회를 포함하는 전시회를 유치하고 운영하는 데 필요한 이론, 방법론, 실무적 프로세스와 국제전시회를 심층 분석한다. 특히 국내외 사례를 비교하여 학습함으로써 학생들에게 전시산업에 대한 새로운 안목을 제공한다.

24734 MICE 마케팅 3-3-0 MICE Marketing

본 과목은 일반마케팅의 개념을 토대로 MICE분야에 적용되는 마케팅이론 및 사례를 이해하고 실용적으로 접목한다. 마케팅 의사결정의 관점에서 시장세분화 전략, 상품전략, 판매촉진전략, 유통전략, 가격전략, 그리

고 시장조사와 마케팅 정보시스템 등을 사례를 중심으로 연구한다.

24735 호텔레스토랑관리 3-3-0 Hotel Restaurant Management

본 과목은 호텔의 대표적인 상품인 식음료부서의 중요성과 식음료 경영의 기본을 이해하고, 호텔수익 원천을 제공하는 식음료상품의 핵심 업무 내용인 레스토랑 메뉴계획, 메뉴 디자인, 원가관리, 마케팅, 레스토랑 관리, 레스토랑 서비스, 연회컨벤션관리 등에 대한 전반적인 능력을 함양하는 교과목이다.

22745 호텔인적자원관리 3-3-0 Hotel Human Resource Management

본 과목은 호텔의 조직과 구성요원의 직무분석, 그리고 모집, 선발, 배치, 직능 조직별 교육과 복리 후생 및 인사고가제도의 유용성을 이해하며 궁극적으로 이 과목을 통하여 인적자원관리의 기본적인 개념을 이해하고 관련법규를 근거로 호텔기업의 인적자원관리에 관한 제반사항들을 습득할 수 있게 한다.

22747 관광자원과스토리텔링 3-3-0 Tourism Resources and Storytelling

본 과목은 관광자원과 관광지에 대한 운영 및 개발현황에 대한 심도 있는 이해와 관광스토리텔링기법을 통해 관광자원의 보다 쉽고 효율적으로 전달 할 수 있는 해설기법을 습득한다. 또한, 전국단위 관광자원조사 및 현장답사를 통해 관광자원개발 현황 및 지속가능한 개발 방안을 제시한다. 본 과정은 관광프로그램 및 상품기획에 필요한 기초지식을 함양한다.

24736 커피 · 티소믈리에실무 3-3-0 Coffee·Tea Sommelier Practice

커피전문가와 티소믈리에로서 필요한 지식과 전문적 기술을 학습하는 것을 목표로 한다. 본 교과목을 통해 커피 재배, 가공, 로스팅, 블렌딩, 에스프레소 추출, 핸드드립, 라떼 아트 등을 익혀 커피전문가로서의 실무적 역량을 갖출 수 있으며 차의 분류, 제조과정, 산지별 특성을 익혀 티소믈리에로서의 실무적 역량을 갖출 수 있

다.

24737 무역전시기획 3-3-0

Planning and Operation of Trade Shows

본 과목을 통하여 무역전시의 기본개념과 이론적 체계의 이해를 바탕으로 실제 무역전시회의 프로젝트 수행에 대한 과정을 이해할 수 있게 된다. 또한 무역전시 산업을 심층적으로 이해하고 무역전시 경영 전반과 무역전시마케팅의 이론에 대하여 학습을 하며 실제 국제 전시회 참관을 통한 응용능력을 향상시킨다.

24738 칵테일주장실무 3-3-0

Cocktail and Bar Practice

본 과목은 주상관리 및 실무자로서의 임무를 수행하기 위한 음료 전반적인 이론과 실무를 배운다. 또한 음료 산업 종사자의 필수적인 국가기능자격증인 조주기능사 자격증을 취득하기 위한 주류에 대한 이론적 지식 및 실무적 능력을 습득하는 교과목이다.

22748 호텔연회기획실무 3-3-0

Hotel Banquet Planning and Practical Business

본 과목은 호텔기업의 핵심 수익사업부서인 연회컨벤션 부서에 대한 이론과 실무를 습득하는 교과목이다. 또한 호텔연회컨벤션 서비스상품을 이용극대화를 위한 관련 식음료 상품에 대한 지식과 상품의 기획 및 계획, 준비, 관리와 관련된 전반적인 능력도 습득을 한다.

22900 여행상품기획과 개발 3-3-0

Tourism Product Planning and Development

본 과목은 여행사경영 전반을 기본적으로 이해한 후 여행사의 관광마케팅을 중심으로 국·내외 (In·Outbound) 관광객들의 여행상품 이용현황을 분석하고, 이를 통해 관광객들의 수요에 부응하는 여행상품을 기획한다. 국내·외적인 여행상품트렌드 및 수요자조사, 그리고 사례연구를 통해 차별화된 신규여행상품을 개발할 수 있는 실무적인 능력을 함양한다.

24739 레스토랑컨셉과디자인경영 3-3-0

Restaurant Concept and Design Management

레스토랑컨셉의 기본적 원리를 이해하기 위해 생산, 서

비스, 다이닝, 그리고 기타 보조공간에 대한 기본적 개념을 익히는 것을 목표로 한다. 본 교과목을 통해 비용 대비 효율적인 식음공간의 설계와 운영방법, 그리고 외관의 레이아웃 및 실내장식을 계획하고 평가하는 능력을 기를 수 있다.

24749 컨벤션기획실무 3-3-0

Convention Planning & Operation

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.

24740 컨벤션호텔영어 3-3-0

Convention&Hotel English

컨벤션과 호텔 업무를 원활히 수행하기 위해 필요한 영어를 학습하고 컨벤션 및 호텔분야에서 해외고객들을 상대로 원활한 의사소통을 할 수 있도록 영어를 학습한다. 컨벤션 모임의 목적, 프로그램기획, 장소선정, 숙박 장소 협의 및 선정, 판촉활동, 식음료 및 연회진행 준비 등을 영어로 발표하도록 운영하여 실무 영어 능력을 향상시킨다.

24741 글로벌호텔경영전략 3-3-0

Global Hotel Management Strategy

본 과목은 세계적인 호텔기업의 경영환경과 전략수립 및 실행과정을 파악하여 전략적인 관점에서 기업과 경쟁 환경을 이해하여 향후 의사결정 및 문제해결 능력을 배양하고, 국제적인 해외 현장에서 근무하는데 있어서 전문가적 지식을 겸비해 해외호텔기업 취업 경쟁력을 갖추고자 한다.

22898 호텔경영정보시스템 3-3-0

Hotel Management Information System

본 과목은 의사결정과 경영정책 그리고 경영 전략을 수립하기 위해 필요한 호텔정보시스템의 효과적인 활용을 이해하고 호텔정보시스템을 구성 하고 있는 프론트오피스시스템, 백오피스시스템, 인터페이스시스템, POS시스템, 고객관리시스템 등 영업 및 관리 분야에서 운용하고 있는 실제상황을 이론적인 측면과 결부시켜 이해함

으로써 관련 호텔업무 및 고객만족정보 기술을 효과적으로 활용하는 능력을 배양하는데 있다.

20917 와인커뮤니케이션 3-3-0 Wine Communication

본 과목은 학생들에게 와인에 대한 기본적인 개념은 물론 세계의 와인과 관련되는 각종 지식과 이를 통한 커뮤니케이션의 과정으로 와인을 올바르게 이해하고 공부하기 위한 것이다. 뿐만 아니라 와인은 문화의 하나로써 현대를 살아가는 대학생들과 비즈니스 직장인이 알아두어야 할 기본적인 지식의 하나이다.

24742 컨벤션유치협상 3-3-0 Convention Bidding & Negotiation

본 과목은 협상이론을 바탕으로 컨벤션을 유치하는 과정을 학습하는 과목으로 국제적 성격을 내포한 여러 협상들의 목표 및 그 과정들을 분석함으로써 학생들에게 성숙한 협상의 기법과 협상전략을 학습하여 협상실무능력을 배양하는데 교육의 목적을 둔다.

24743 호텔고객심리와관리 3-3-0 Hotel Customer Psychology & Relationship Management

본 과목은 호텔기업의 서비스경영활동의 대상인 고객심리와 행동에 대한 지식습득을 목표로 하며, 본 과목을 통해서 호텔고객행동에 영향을 주는 사회 경제적 요인과 심리적 요인을 분석하고 소비자의 의사결정과정, 동기, 태도, 학습과정을 이해하며 호텔고객을 위한 서비스종사원으로서의 역할수행을 위한 능력을 함양한다.

22904 항공예약발권실무 3-3-0 Airport Reservation and Ticketing Practice

본 과목은 항공사 및 여행사경영과 관련된 기본적인 이론을 습득한 후 항공예약, 운임확인 및 계산 등 항공예약과 발권에 필요한 실무적인 지식을 체계적으로 습득하며 실기를 통해 예약업무를 학습한다. 이를 위해 항공예약 프로그램인 TOPAS를 e-learning 및 실습실에서 학습하며, 전문가 초청특강 및 학기말에는 테스트를 통해 수료증을 취득한다.

24744 외식원가와유통관리 3-3-0

Foodservice Cost Control

외식업의 성공적인 컨셉을 수립하기 위한 메뉴 계획과 설계의 중요성을 배우는 것을 목표로 한다. 본 교과목을 통해 외식업의 가치와 목적에 부합하는 인기 있는 메뉴의 개발과 설계를 할 수 있으며, 메뉴 개발에 필요한 계획, 설계, 작성, 가격결정, 마케팅의 중요한 개념을 이해하고 적용할 수 있다.

22902 외식프랜차이즈창업 3-3-0

Restaurant Startup

본 과목은 프랜차이즈 사업의 중요성과 외식산업에서의 그 역할을 학습하는 것을 목표로 한다. 본 교과목을 통해 프랜차이즈 본부와 가맹점 각각의 측면에서 프랜차이즈의 창업, 성장, 운영, 그리고 경영 등을 포함하여 프랜차이즈 시스템의 법적 및 실무적 응용을 학습한다.

24745 MICE현장실습 3-2-2

MICE Field Practice

본 교과목은 대학 내에서 습득한 MICE산업에 대한 이론적 지식을 근거로 컨벤션센터, 전시장, 호텔기업 및 여행항공사 등의 현장을 직접 방문하고 체험하여 현장감을 갖도록 한다. 또한 현장 답사에서 느끼는 문제들과 제안하고 싶은 문제들에 대해 현장 세미나를 통해 체계적이고 심층적으로 접근하여 지식을 습득하는 교과목이다.

21712 MICE 경영세미나 3-3-0

MICE Business and Management Seminar

본 과목은 전시회 및 컨벤션 등 MICE부문에서 경영이론의 적용가능성에 대해 논의하고 MICE산업에서 사례를 도출하고 분석하여 발표 및 토론하는 형식으로 진행한다. 이를 통해 MICE산업의 성공과 실패요인을 규명하여 MICE산업에 관련된 전문지식을 함양한다.

24746 MICE컨텐츠창업실무 3-3-0

MICE contents business establishment practice

본 교과목은 MICE 직무 및 창업관리에 대한 일반적인 이해 및 창업 사례 분석, 관련 회사직무 분석, 커리어 개발 및 설계 등을 목적으로 한다.

22905 호텔사업프로젝트**3-3-0****Hotel Business Project**

본 과목은 호텔사업계획을 위한 사례조사, 호텔시장 환경과 특징을 파악하고 프로젝트를 학습함으로써 호텔사업계획을 전반적으로 이해하는데 중점을 둔다. 또한 호텔계획수립에서 실행, 건설계획과 건축 및 사업까지 인계 활동 전체의 운영조정을 이루는 과정을 학습하는데 그 목적이 있다.

24747 글로벌투어리즘**3-3-0****Global Tourism**

본 과목은 국제적인 관점에서 관광과 관련된 주요 상황 및 이론을 습득하고, 국제관광객의 행동특성, 국제관광자원과 상품을 이해하며, 국제관광사업과 관광정책 등을 습득한다. 또한, 국가 혹은 대륙별 관광동향과 관광자원, 그리고 이(異) 문화에 관한 사례연구를 통해 국제관광에 관한 전문적인 감각능력을 함양한다.

24748 MICE캡스톤디자인**3-2-2****MICE Capstone Design**

본 과목은 3학년 학생들 중 3명이상 팀을 이루어서 지금까지 배운 MICE 과목을 기초로 사회적으로 융복합을 통한 사업화 등에 관심을 가진 학생들을 위한 수업임. 학생들이 갖고있는 다양한 아이디어를 전문화하고, 구체화하는 것을 담당교수가 도와주고, 관련 현장방문과 체험 등을 통해서 좀 더 실체화하여 관련 능력을 배양하여서 다양한 사회진출에 도움을 주고자 개설된 과목이다.

00000 Hospitality캡스톤디자인**3-2-2****Hospitality Capstone Design**

본 과목은 4학년 학생들 중 3명이상 팀을 이루어서 지금까지 전공과목을 배우고 이를 공모전, 경진대회나 사회적으로 융·복합을 통한 사업화 등에 관심을 가진 학생들을 위한 수업이다. 학생들이 갖고 있는 다양한 아이디어를 전문화하고, 구체화하는 것을 담당교수가 도와주고, 관련 현장방문과 체험 등을 통해서 좀 더 실체화하여 관련 능력을 배양하여서 다양한 사회진출에 도움을 주고자 개설된 과목이다. 평가를 위한 최종결과물

은 공모전 또는 경진대회 보고서, 연구보고서 형태가 될 것이다.

24582 이벤트행정캡스톤디자인(융합)**3-2-2****Event Administration Capstone Design**

본 과목은 경상대학 컨벤션호텔경영학과와 법정대학의 행정학과와의 이론과 실제를 학습하여, 지역 축제 등 이벤트의 수행과정과 결과를 분석, 진단하여 문제점을 도출하는 한편, 그를 개선할 수 있는 대책을 제시할 수 있는 역량을 기르는데 있다.

