

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 국제회의경영론 국제전시경영론
이준재	안양대	경희대	경희대	관광학박사	호텔관광경영	호텔경영론 호텔연회기획실무론 관광학원론
한학진	동국대	세종대	세종대	호텔관광경영학 박사	관광경영	이벤트경영론 관광자원과스토리텔링
원유석	평택대	경기대	경기대	관광학박사	호텔경영	호텔객실매니지먼트 호텔인적자원관리
김주향	건국대	Eastern Michigan University	경희대	관광학박사	외식경영	외식경영론 외식메뉴관리론
이상민	경희대	경희대	경희대	관광학박사	컨벤션·관광 경영	MICE경영세미나 문화관광경영론

1.3 교육시설/ 설비 현황

명칭(유형)	호실	주요설비현황	개수	기타
컨벤션호텔경영학과 실습실	50502	컴퓨터	11	-
		카메라	1	
		복사기	1	
		프린트기	3	
		빔프로젝트	2	

2. 학과별 교육과정편람 부분

2.1 대학이념 · 교육목적 · 교육목표 체계

대학 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.		
↓			
대학 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.		
↓			
대학 교육목표	덕성과 인성을 갖춘 도덕적 지성인 양성	시대를 선도하는 창의적 전문 인 양성	국가와 지역사회 발전에 봉사 하는 지도자 양성
↓			
학과(학부) 교육목적	컨벤션산업 발전에 기여할 수 있는 실무능력을 갖춘 전문인 력 양성	전시 · 문화산업 발전에 기여 할 수 있는 국제적 감각을 갖 춘 인재 양성	관광산업 발전을 선도할 수 있 는 서비스 마인드를 갖춘 전문 인력 양성
↓			
학과(전공) 교육목표	컨벤션 업계의 니즈에 부합하 는 국제컨벤션 실무 전문가 양성	전시 · 문화이벤트 실무분야에 서 국제경쟁력을 갖춘 전문가 양성	관광 및 호텔분야의 운영능력 을 갖춘 실무전문가 양성

2.2 교육과정 편제표

한남대학교 교육 목표	학과(전공) 교육목적	학과(전공) 교육목표	전공교과목(명)
덕성과 인성을 갖춘 도덕적 지성인 양성	컨벤션산업 발전에 기여 할 수 있는 실무능력을 갖춘 전문인력 양성	컨벤션 업계의 니즈에 부합하는 국제컨벤션 실무 전문가 양성	컨벤션산업론, 컨벤션기획실무론, MICE 조사방법론, 컨벤션정보관리, 국제회의경영 론, 전시컨벤션시설운영론, 컨벤션계약론, MICE경영세미나, 컨벤션영문작성법, 컨벤 션영어, 컨벤션유치협상론
시대를 선도 하는 창의적 전문인 양성	전시 · 문화산업 발전에 기여할 수 있는 국제적 감각을 갖춘 인재 양성	전시 · 문화이벤트 실무 분야에서 국제경쟁력을 갖춘 전문가 양성	무역전시기획론, 국제전시경영론, 문화관 광론, 이벤트개론, 축제이벤트경영론, 국제 매너와비교문화론, MICE현장답사및세미나, MICE마케팅론, 서비스경영, 항공서비스 실무론
국가와 지역 사회 발전에 봉사하는 지 도자 양성	관광산업 발전을 선도할 수 있는 서비스 마인드 를 갖춘 전문인력 양성	관광 및 호텔분야의 운 영능력을 갖춘 실무전 문가 양성	관광학원론, 국제관광론, 여행사실무, 컨 벤션관광개발론, 호텔경영론, 파티와음료카 테일론, 와인소믈리에실무론, 호텔객실경영 실무, 연회기획실무론, 호텔레스토랑경영 론, 외식산업경영론, MICE소비자행동론

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	12	48	60	16	9	9	34	21	-	128

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 22739 외식경영론	3-3-0 3-3-0		
2	1			21698 국제회의경영론 21696 전시컨벤션시설운영론 22740 호텔서비스경영론 22741 호텔객실매니지먼트 22742 외식메뉴관리론 22743 이벤트경영론	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
	2			21693 국제전시경영론 21694 MICE마케팅원론 22744 호텔레스토랑매니지먼트 22745 호텔인적자원관리 22746 커피&소믈리에실무 22747 관광자원과스토리텔링	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
3	1			19584 무역전시기획론 22748 호텔연회기획실무론 22749 콕테일주장관리 22896 외식공간기획연출 22897 문화관광경영론	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
	2			19588 컨벤션기획실무론 19045 컨벤션영어 20917 와인커뮤니케이션 22898 호텔경영정보시스템 22899 호텔경영전략 22900 여행상품기획과개발	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
4	1			19581 컨벤션계약론 22901 호텔고객관리론 22902 외식프랜차이즈창업 22903 세계음식문화기행 22904 항공예약발권실무	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
	2			21712 MICE경영세미나 21700 컨벤션유치협상론 22905 호텔사업프로젝트 21704 국제관광론	3-3-0 3-3-0 3-3-0 3-3-0
학점계		학점(12) - 강의(12) - 실험(0)		학점(96) - 강의(96) - 실험(0)	

교과목개요

19571 컨벤션산업론 3-3-0

Introduction to Convention Industry

본 과목은 컨벤션산업에 대하여 종합적인 소개를 하기 위하여 설계되었다. 본 과목은 회의, 전시회, 인센티브여행, 이벤트 등을 포함하는 컨벤션의 개관을 이론 및 실무적인 관점에서 강의를 하며, 주최자, 컨벤션뷰로, 컨벤션센터, 지방정부, 호텔, 여행사 등 컨벤션산업의 이해당사자들의 역할과 컨벤션의 기획 및 운영과 관련된 제 이론을 학습한다.

19590 호텔경영론 3-3-0

Introduction to Hotel Management

본 교과목은 호텔경영의 이론적 기초와 실제업무에서의 전문적인 지식을 습득하고 동시에 호텔조직, 객실경영, 식당경영, 호텔원가관리, 호텔회계 등 각 분야에 공통되는 요소들에 대한 이론적 체계를 학습하는데 목표를 두고 있다.

21526 관광학원론 3-3-0

Introduction to Tourism

본 과목은 관광산업의 기초가 되는 이론적 개념과 국내외 관광과 레저산업의 일반적인 지식을 가르친다. 따라서 관광산업에 관한 전반적 지식습득을 통해 관광산업에 대한 이해와 국내외 동향을 파악하는데 필요한 과목이다. 이 과목은 수강생들에게 관광에 대한 전반적인 지식과 미래를 바라볼 수 있는 안목을 제공해 줄 것이다.

22739 외식경영론 3-3-0

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

21698 국제회의경영론 3-3-0

International Meeting Management

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

21696 전시컨벤션시설운영론 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.

22740 호텔서비스경영론 3-3-0

본 과목은 호텔서비스의 개념과 특성에 대한 이해를 기초로 하여 서비스의 보다 높은 수준의 질적향상과 개발, 관리 및 평가 등 일련의 서비스상품 관리과정을 체계적으로 분석하고 파악하는데 목적을 둔다. 인적산업으로써 호텔서비스분야 서비스의 중요성을 인식하고 기존연구와 현상의 실태를 파악 분석하고 현실적응에의 응용능력을 배양한다.

22741 호텔객실매니지먼트 3-3-0

본 과목은 호텔의 대표적인 상품인 객실의 중요성과 객실경영의 기본을 이해하도록 한다. 또한 호텔수익의 원천을 제공하는 핵심 상품으로서 호텔의 전반적인 영업에 영향을 미치는 객실의 업무내용을 숙지하도록 한다. 주요 내용은 객실경영의 기본, 객실영업의 개요, 객실예약업무, 프론트 오피스업무, 고객서비스업무, 하우스키핑관리, 객실부문 인력관리 등에 대한 능력을 함양 할 수 있는 교과목이다.

22742 외식메뉴관리론 3-3-0

본 과목은 외식업의 성공적인 컨셉을 수립하기 위한 메뉴 계획과 설계의 중요성을 배우는 것을 목표로 한

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.

22743 이벤트경영론 3-3-0

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 사례

연구와 팀별프로젝트를 통한 기획능력을 배양하며, 현장답사와 평가를 통한 이벤트 산업의 실무적인 감각 능력을 함양한다.

21693 국제전시경영론 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.

21694 MICE 마케팅론 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, 그리고 시장조사와 마케팅 정보시스템 등을 사례를 중심으로 연구한다.

22744 호텔레스토랑매니지먼트 3-3-0

본 과목은 호텔 레스토랑에서 필요로 하는 관리자로서의 능력을 배양하는데 목적을 둔다. 레스토랑 메뉴계획, 원가관리, Menu Planning, Cost Control, F&B 식자재 구매, 요리, 서비스실무, 업무정비 및 정리정돈, 레스토랑마케팅, 레스토랑디자인 및 평가에 이르는 과정을 학습 한다.

22745 호텔인적자원관리론 3-3-0

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.

22746 커피&소믈리에실무 3-3-0

본 과목은 커피전문가와 소믈리에로서 필요한 지식과 전문적 기술을 학습하는 것을 목표로 한다. 본 교과목을 통해 커피 재배, 가공, 로스팅, 블렌딩, 에스프레소 추출, 핸드 드립, 라떼 아트 등을 익혀 상업공간에서도 활용 가능한 능력을 기를 수 있다.

22747 관광자원과 스토리텔링 3-3-0

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 개발방안을 제시한다. 본 과정은 관광프로그램 및 상품기획에 필요한 기초지식을 함양한다.

19584 무역전시기획론 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.

22748 호텔연회기획실무 3-3-0

본 과목은 호텔기업의 핵심 수익사업부서인 연회컨벤션부서에 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.

22749 카테일주장관리

3-3-0

본 과목은 주장관리 및 실무자로서의 임무를 수행하기 위한 음료 전반적인 이론과 실무를 배운다. 또한 음료산업 종사자의 필수적인 국가기능자격증인 조주기능사자격증을 취득하기 위한 주류에 대한 이론적 지식 및 실무적 능력을 습득하는 교과목이다.

22896 외식공간기획연출

3-3-0

본 과목은 외식공간기획연출의 기본적 원리를 이해하기 위해 생산, 서비스, 다이닝, 그리고 기타 보조공간에 대한 기본적 개념을 익히는 것을 목표로 한다. 본 교과목을 통해 비용대비 효율적인 식음공간의 설계와 운영 방법, 그리고 외관의 레이아웃 및 실내장식을 계획하고 평가하는 능력을 기를 수 있다.

22897 문화관광경영론

3-3-0

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.

19588 컨벤션기획실무론

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.

19045 컨벤션영어

3-3-0

English for International Convention

본 과목은 국제회의와 관련하여 필요한 영어를 학습한다. 컨벤션분야에서 해외고객들을 상대로 원활한 의사소통을 할 수 있도록 실무컨벤션영어를 학습한다. 컨벤

션 모임의 목적, 프로그램기획, 장소선정, 숙박 장소 협의 및 선정, 판촉활동, 식음료 및 연회진행 준비 등을 영어로 발표하도록 운영하여 실무영어 능력을 향상시킨다.

20917 와인커뮤니케이션

3-3-0

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.

22898 호텔경영정보시스템

3-3-0

본 과목은 호텔경영자가 호텔경영활동에 의해 얻어진 경영정보를 의사결정과 경영정책 그리고 경영전략을 수립하기 위해 필요한 호텔정보시스템의 효과적인 활용을 이해하고 호텔정보시스템을 구성하고 있는 프론트오피스시스템, 백오피스시스템, 인터페이스시스템, POS시스템, 고객관리시스템 등 영업 및 관리 분야에서 운용하고 있는 실제상황을 이론적인 측면과 결부시켜 이해함으로써 관련 호텔업무 및 고객만족정보 기술을 효과적으로 활용하는 능력을 배양하는데 있다.

22899 호텔경영전략

3-3-0

본 과목은 호텔기업의 경영환경과 전략수립 및 실행 과정을 파악하여 전략적인 관점에서 기업과 경쟁 환경을 이해하여 향후 의사결정 및 문제해결 능력을 배양하고자 한다. 또한 호텔기업 현장에서 근무하는데 있어서 전문가적 지식을 겸비한 관리자를 양성하고자 한다.

22900 여행상품기획과 개발

3-3-0

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.

19581 컨벤션계약론

3-3-0

Contract of Convention

본 과목은 계약관련 일반이론을 토대로 컨벤션 부문에 적용되는 계약 이론 및 사례를 이해하고, 컨벤션, 전시회 및 인센티브 투어 등에 실용적으로 접목하여 실무능력을 향상시키는데 중점을 두어 학습을 한다.

22901 호텔고객관리론

3-3-0

본 과목은 호텔기업의 성공과 실패는 고객들에 의해 좌우되기 때문에 고객들의 숨겨진 욕구를 찾아내기 위해서 소비자 행동에 대한 학습을 목표로 한다. 본 과목을 통해서 호텔고객행동에 영향을 주는 사회 경제적요인과 심리적 요인을 분석하고 소비자의 의사결정과정, 동기, 태도, 학습과정을 이해하며 호텔고객을 위한 서비스종사원으로서의 역할을 기대할 수 있게 한다.

22902 외식프랜차이즈창업

3-3-0

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.

22903 세계음식문화기행

3-3-0

본 과목은 세계 음식의 문화적 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.

22904 항공예약발권실무

3-3-0

본 과목은 항공사 및 여행사경영과 관련된 기본적인 이론을 습득한 후 항공예약, 운임확인 및 계산 등 항공 예약과 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.

21712 MICE 경영세미나

3-3-0

MICE Management Seminar

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

21700 컨벤션유치협상론

3-3-0

Convention Bidding & Negotiation

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

22905 호텔사업프로젝트

3-3-0

본 과목은 호텔사업계획을 위한 호텔의 주요시장과 특징을 파악하고, 이와 관련된 프로젝트를 학습함으로써 호텔사업계획을 전반적으로 이해하는데 중점을 둔다. 호텔계획수립에서 실행까지 전체적인 건설계획의 흐름 속에서 호텔건물이 구체화되기까지 실제로 설계가 진행되는 순서에 맞추어 설계활동 전체의 운영조정을 이루는 과정을 학습하는데 그 목적이 있다.

21704 국제관광론

3-3-0

International Tourism

국제관광의 기초이론, 국제관광의 대상, 국제관광 사업, 국제관광 정책 등 국제관광 구성의 내용 전반을 교육내용으로 하고 있다. 전 세계를 무대로 하는 다국적 관광조직의 시대에 필요한 국제관광 전문 인력의 육성을 위하여 국제 간각의 함양에도 역점을 둔다.