

【호텔경영학전공 진로 로드맵】

진로명	호텔경영학전공 호텔경영관리분야			
교과 이수	과정	교과목명	학년-학기	이수 구분
	기초과정	호텔경영학개론 호텔경영관리론	1-1 1-2	전공필수 전공필수
	심화과정	호텔비즈니스법규 호텔마케팅 호텔재무회계 국제호텔경영전략	2-1 3-1 3-1 3-2	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
	실무연계과정	호스피탈리티비즈니스창업실무(C) 조사방법론(C) 호텔인사관리론 호텔사업계획프로젝트(C)	3-1 4-1 4-2 4-2	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
개요	<p>호텔경영의 핵심은 호텔기업을 구성하는 다양한 경영관리체계를 이해함으로써, 호텔문화를 포괄적으로 파악하는 것이다. 특히, 호텔경영의 특수성을 중심으로 업무구조와 조직 등 경영전반에 걸친 경영관리요소의 구조적 관계를 이해하고, 각 분야별 경영인이 갖춰야 할 자질을 함양하며, 사회변화에 따른 호텔경영의 미래지향적 역량을 개발하는 것이 장래 전문 호텔경영인으로써의 자격으로 인정받을 수 있을 것이다.</p> <p>호텔경영학전공의 단계별 경영관리 교과과정을 통해 호텔경영에서 요구되는 관리적 차원의 기술적·이론적 역량 구축 및 강화가 가능할 것이며, 이론과 실무연계과정의 단계를 거치면서 산업과 기업이 요구하는 전문역량을 겸비한 인재 육성에 목적을 둔다.</p> <p>최근 호텔산업의 변화는 호텔문화 전반에 대한 폭넓은 이해수준과 다양한 직무별 업무구조관계를 이해하여야만 경영관리에 대한 자격과 수행능력을 갖춘 것으로 이해하고 있으며, 고객대면서비스 종사자들이 경영관리자로서 성장하게 되는 경영적 특성을 나타내고 있어 향후 전공을 졸업한 호텔리어들이 미래 호텔경영인으로 성장하는 데에 기본적이면서 필수적인 교육과정이다.</p>			
요구사항	<p>(1) 경영관리A(기획, 인사, 구매 분야) - 호텔경영과 관련하여 다양한 전문용어에 대한 완벽한 이해와 호텔기업의 구조 관계, 업무프로세스, 업무의 흐름에 대한 전반적인 이론지식을 함양하고, 호텔경영관리를 위하여 총지배인부터 파트별 책임자들과 자유롭게 소통할 수 있는 언어능력(회화중심)을 갖추도록 하며, 다양한 직무경험(현장실습)을 토대로 호텔산업현장적응력을 강화</p> <p>(2) 경영관리B(총무, 회계, 재무 분야) - 호텔경영관리와 관련한 전공지식을 배양함과 동시에 기업회계와 관련한 전문지식, 각종 자격(전산세무, 회계)을 구비하여야 하며, 호텔최고경영자들과의 자유로운 업무보고 및 협이가 가능한 전문 회화 구사 능력을 갖춰야 함. 분석력과 판단력을 기반으로 한 문제의식 및 개선방향 구축을 위한 광범위한 창의적 탐구학습이 요구됨</p> <p>(3) 대학원 진학 희망자 - 대학원 진학을 고려하는 학생들은 전공교육에 대한 깊이 있는 이해가 요구되며, 학점관리를 통해 3.5이상의 학점을 유지하여야 하고, 해외저널지 교류를 위한 독해/작문 등 어학능력이 요구되며, 다양한 형태의 현장참여를 통해 산업적 이해도를 향상시켜야 함</p>			
관련 직업	호텔경영관리자(기획, 인사, 총무, 회계, 재무, 구매 등), 호텔마케팅담당자			
취업 가능한 곳	국내외 호텔기업, 일반기업 관리직 및 비서, 관광/호텔 관련 대학원			
필수 자격	수준급 비즈니스영어(회화), 전문 자격증(세무, 회계)			

진로명		호텔경영학전공 서비스인카운터(객실경영)분야			
교과 이수	과정	교과목명	학년-학기	이수 구분	
	기초과정	호텔경영학개론	1-1	전공필수	
		호텔경영관리론	1-2	전공필수	
		호스피탈리티산업의이해	2-1	전공선택	
호텔서비스론		2-1	전공선택		
심화과정	호텔객실경영	2-1	전공선택		
	호텔실무영어	2-2	전공선택		
	리조트/콘도미니엄관리론	3-1	전공선택		
실무연계과정	호텔광고홍보론	3-2	전공선택		
	서비스커뮤니케이션	4-1	전공선택		
	호텔소비자행동론	4-1	전공선택		
	국제문화/호텔매너	4-2	전공선택		
	호텔판매론	4-2	전공선택		
	<p>객실부문은 호텔기업의 다양한 서비스 상품들을 직접 생산하고 판매하는 핵심 생산부서의 하나로서 객실 서비스를 생산하여 소비자들의 숙박 욕구를 충족시키는 것을 주 목적으로 하는 부서이다. 양질의 객실 서비스란 소비자가 호텔에 도착하여 출발할 때까지의 숙박 전 과정 동안 쾌적하고 안전한 환경을 제공하는 것으로, 일반적으로 호텔의 객실부문은 고객이 호텔에 체재하는 기간 동안 기대하는 다양한 서비스를 제공하는 하위 부서들과 거기에 소속된 여러 근무자들로 구성되어 관련 서비스를 제공하고 있다. 이러한 객실상품은 보관성이 없으며, 판매의 신속성을 찾아 볼 수 없는 호텔기업만의 독특한 상품으로 그 가치는 물적 자원과 시설 그리고 인적 서비스의 조화 속에서 완전한 생명력을 가질 수 있다. 학생들은 본 과정 이수를 통해 객실관리 전반에 대한 지식을 습득하고 이를 실습함으로써, 고객의 편안하고 인락한 투숙을 위해, 예약접수, 체크 인/아웃 업무, 객실과 공용지역 정비 및 호텔세탁물 관리 등 최상의 객실상품을 창출하는 업무에 종사할 수 있는 자질을 갖출 수 있을 것이다.</p>				
	요구사항	(1) 프런트 오피스	<ul style="list-style-type: none"> - 지식: 객실 상품, 요금제도, 예약 방법과 전산 시스템 운영, 적정가격(BAR), 객실 타입과 내부시설 정보, 호텔 예약 S/W 운영 시스템, 예약 슬립 작성 등 - 기술: 컴퓨터 단말기 조작(PMS & CRS), 예약 및 전화 응대 능력, 대인관계 능력, 예약 시스템(Opera, Fidelio) 활용, 예약 시스템 조작 등. - 태도: 원활한 의사소통 창출을 위한 의지, 정보 이해에 대한 노력, 고객 성향을 분석하려는 노력, 고객 요청에 대한 적극적인 수용 노력, 절차에 대한 규정 준수 등. 		
		(2) 하우스 키핑	<ul style="list-style-type: none"> - 지식: 객실 정비 절차 매뉴얼, 객실 정비 점검서 작성 방법, 미니바 관련 지식, 객실용품 종류, 원가계산 방법, 유니폼 세탁 절차 및 공정, 객실 리넨류의 구매 및 구매 절차 - 기술: 절차에 따른 정비 서비스 기술, 객실 점검표 작성, 턴 다운 서비스 처리, 객실 용품 수요 및 예측 능력, 객실 용품 관리 및 파악 능력, 유지 및 보수 기술, 유니폼 세탁 후 수선과 오염 처리 기술, 리넨류 종류별 입/출고 대장 작성 능력 - 태도: 고객 요청에 대한 수용적 태도, 객실 정비 매뉴얼 준수, 동료와 협력적 태도, 습득물 처리에 대한 적극적 태도, 관련 부서와 협력적 관계 유지, 세탁물 유지관리 규정 준수. 		
관련 직업	프런트 데스크, 예약, 벨 어텐던트, 도어 어텐던트, 컨시어지, 객실/공공부문 하우스 키핑				
취업 가능한 곳	국내외 호텔기업				
필수 자격	수준급 비즈니스영어(회화)				

진로명	호텔경영학전공 F&B경영(식음료경영)분야			
교과 이수	과정	교과목명	학년-학기	이수 구분
	기초과정	호텔경영학개론 호텔경영관리론 호스피탈리티산업의이해 호텔서비스론	1-1 1-2 2-1 2-2	전공필수 전공필수 전공선택 전공선택
	심화과정	호텔식음료경영 외식경영론 호텔/외식경영세미나	2-1 2-2 4-2	전공선택 전공선택 전공선택
	실무연계과정	주장관리론 호텔연회관리 서비스커뮤니케이션	2-2 3-2 4-1	전공선택 전공선택 전공선택
개요	<p>식음료 부문이란 호텔기업의 상품을 직접 생산 판매를 담당하는 핵심부서의 하나로서, 주로 소비자에게 식사 및 음료 서비스를 생산 및 판매함으로써 이윤을 창출하는 것을 주 목적으로 하는 부서이다. 특히 식음료 서비스 부서는 고객 순환 과정의 전 과정 동안 소비자와 직접 접촉하면서 주방부서에서 생산된 음식을 소비자가 편안히 소비 할 수 있도록 다양한 서비스를 제공하는 역할을 수행한다. 따라서 학생들은 본 과정을 통해 식음료 전반에 대한 이론과 실무경험을 겸비함으로써 식음료 업장의 경영상의 영업현황을 파악하고 계획을 수립하여 효율적으로 식음료 영업장을 운영 관리할 수 있게 된다. 구체적으로는 식음료서비스, 레스토랑운영, 근무일정 관리, 업무분장, 직무교육훈련, 근무평가, 트렌드 분석, 경쟁업체 분석, 매출자료 분석, 영업계획, 원가관리등이 가능하다.</p>			
요구사항	<p>(1) 식음료서비스</p> <ul style="list-style-type: none"> - 지식: 영업장 메뉴, 예약 상황별 세팅 방법, 예약 절차, 포스(POS) 및 카드리더기 사용법, 식자재별 취급 방법, 시설 위생관리 및 안전수칙 매뉴얼 - 기술: 대화 화법 능력, 주문받는 기술, 정보시스템 활용 능력, 고객 기호 파악 능력, 개인 및 영업장 위생 관리 능력, 응급조치 능력 - 태도: 서비스에 적합한 용모 및 복장, 상냥하고 친절할 밝은 미소, 고객과 우호적인 관계를 유지하려는 노력, 주방이나 관련부서와의 원활한 의사소통, 위생 규정 준수 <p>(2) 바텐더/소믈리에</p> <ul style="list-style-type: none"> - 지식: 알코올 함유량에 따른 음료 분류 기준, 양조 원리, 양조주, 증류주, 혼성주, 각테일별 재료, 조주 방법, 국가별 지역별 와인의 특징, 포도품종별 와인의 특징 - 기술: 비터와 시럽활용 능력, 알코올성/비알코올성 음료를 활용한 각테일 조주 능력, 각 주류(양조주, 증류주, 혼성주) 특성 파악, 국가별 지역별 와인의 특성 파악 - 태도: 다양한 비터와 시럽을 각테일 조주에 활용하려는 노력, 다양한 음료를 각테일 조주에 활용하려는 노력, 품종별 와인 선정을 위한 분석적 태도. 			
관련 직업	레스토랑 서비스, 바 서비스, 바텐더, 소믈리에			
취업 가능한 곳	국내외 호텔 기업, 일반 외식 관련 기업			
필수 자격	영어 의사소통 가능(회화), 조주기능사, 소믈리에, 바리스타, 티 소믈리에			