

# 외식경영학과 교육과정 시행세칙(2021)

## 제 1 장 총 칙

**제1조(교육목적)** Hospitality경영학부는 Hospitality산업의 경영에 관한 실천적, 실용적 학문탐구를 통하여 미래의 전문 Hospitality경영자로서의 자질과 역량을 배양하고, 학문적 지식의 축적을 통한 Hospitality산업의 전문 인력을 양성하는데 그 목적을 두고 있다. Hospitality경영학부는 호텔경영, 컨벤션경영, 외식경영, 조리·서비스경영 4개의 세부학과로 나뉘어 각 분야의 특성화된 교육과정이 유기적으로 연결되어 21세기 전문 인력의 양성을 위한 창조적 교육으로 Hospitality산업의 세계적 진출 및 발전에 기여할 수 있도록 한다.

**제2조(일반원칙)** ① 외식경영학과를 단일전공, 다전공, 부전공하고자 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)** 외식경영학과의 최저 졸업이수학점은 120학점이다.

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

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

1) 단일전공과정 : 외식경영학과 학생으로서 단일전공자는 전공기초 9학점, 전공필수 9학점, 전공선택 48학점을 포함하여 전공학점 66학점 이상 이수하여야 한다.

2) 다전공과정 : 외식경영학과 학생으로서 타전공을 다전공과정으로 이수하거나, 타전공 학생으로서 외식경영학과를 다전공과정으로 이수하는 학생은 전공기초 9학점, 전공필수 9학점, 전공선택 27학점을 포함하여 전공학점 45학점 이상 이수하여야 한다.

3) 푸드투어창업트랙 : 외식경영학과 학생으로서 단일전공자는 <푸드투어창업> 트랙과정을 이수할 수 있다. 외식경영학과 단일전공과정으로 이 트랙과정을 이수하기 위해서는 '별표6'에서 정한 바에 따라 교육과정을 이수하면서 동시에 전공기초 9학점, 전공필수 9학점, 전공선택 48학점, 지정한 전공과목 15학점을 포함하여 전공학점 66학점 이상을 이수하여야 한다.

**제6조(부전공이수학점)** 외식경영학과는 부전공과정을 운영하지 않는다.

- 제7조(졸업논문)** ① 외식경영학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 졸업논문을 작성해야 한다.  
 ② 현장실습으로 6학점 이상 또는 캡스톤디자인(외식경영)을 이수한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.  
 ③ 호텔관광대학 주최 글로벌 프로그램 이수, 전국 규모의 논문 경시대회 또는 공모전에서 입상한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.  
 ④ 기타 학과 교수 회의에서 인정한 경우 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

**제8조(현장실습)** ① 외식경영학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 현장실습을 이수하고 전공 선택 학점으로 인정받을 수 있다. ② 현장실습 운영지침은 본교 '현장실습 시행세칙'을 따른다.

**제9조(대학원과목 이수)** 평점 3.3이상이며 3학년 이상인 학생은 학과장의 승인을 받아 대학원 교과목을 최대 12학점까지 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.

**제10조(편입생 전공이수학점)** 본교 편입학자 학점인정 시행세칙에 따른다.

- 제11조(타전공과목 인정)** ① 외식경영학과 단일전공자에 한하여 전공 지도교수의 승인을 얻어 호텔관광대학 내 타 학부(과)의 전공 과목을 9학점 이내로 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.  
 ② 단, 외식경영학과 단일전공 영어트랙 학생은 위 호의 인정 학점 범위를 12학점 이내로 한다.  
 ③ 타전공 인정과목은 '별표2 타전공인정 과목표'와 같다.  
 ④ 대학원과목 및 타전공과목의 최대 인정 학점 범위는 모두 합산하여 12학점을 초과할 수 없다.

**제12조(대체과목인정)** '별표3 대체인정 과목표'에 따라 인정한다. 단, 개정 이전의 교육과정 시행세칙 내의 대체인정 과목을 적용받고자 하는 경우도 인정한다.

## 제 4 장 기 타

**제13조(졸업능력인증) 삭제**(2018.03.01)

**제14조(자율전공학과 학점인정)** 자율전공학과에서 전공배정으로 각 학과에 배정된 학생이 취득한 교과목 중 배정된 전공학과의 전공과목과 유사한 교과목을 전공과목으로 최대한 12학점까지 인정한다.

**제15조(SW교육 졸업요건)** : ① 2018학년도 이후 입학생(편입생, 순수외국인 제외)은 SW교양 또는 SW코딩 교과목에서 총 6학점을 이수하여야 한다. SW교양 및 SW코딩 교과목 개설 및 운영에 관한 세부사항은 소프트웨어교육교과 운영시행세칙을 따른다. ② 그 대체교과목은 '별표3'에 따라 인정한다.

## 부 칙

제1조(시행일) 2008학년도 교육과정의 개편 시행에 따른 본 교육과정은 2008년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 개편된 전공교육과정은 2007학년도 이전 입학생(2009학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

② 본 내규 시행일 이전에 입학한 학생은 개정된 교육과정 시행세칙에 따라 지정된 이수구분의 전공학점을 취득함을 원칙으로 한다. 다만, 기 취득한 전공학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

#### 부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2009년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(유사과목의 지정 관한 경과조치) ① 본교 학사운영에 관한 규정 따라 유사과목 재수강제를 폐지하고 기존에 지정된 유사과목 목록을 삭제한다.

#### 부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2009년 9월 1일부터 시행한다.

제2조(졸업논문 이수에 관한 경과조치) ① 2009학년도 2학기부터 본 규정 제9조 4항에서 개편된 교육과정에 따라 졸업논문 면제항목을 추가 적용한다.

#### 부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2010년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(전공교양 이수에 관한 경과조치) 2010학년도부터 본 규정 제4조 전공교양 이수는 2010학년도 Hospitality학부 외식경영학과 교육과정 시행세칙에서 지정한 전공교양과목으로 이수한다. 다만, 기 취득한 전공교양 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

제3조(전공과목 이수에 관한 경과조치) 2010학년도부터 본 규정 제5조 전공과목 이수는 2010학년도 Hospitality학부 외식경영학과 교육과정 시행세칙에서 지정한 전공과목으로 이수한다. 다만, 기 취득한 전공필수와 전공선택 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

제4조(졸업논문 이수에 관한 경과조치) 2010학년도부터 본 규정 제9조 4항에서 개편된 교육과정에 따라 졸업논문 면제항목을 추가 적용한다.

#### 부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2011년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2010학년도 이전 입학생(2012학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

제3조(전공과목 이수에 관한 경과조치) 2011학년도부터 본 규정 제5조(별표1)에서 개편된 교육과정에 따라 수업이 진행되며 2010학년도 이전 입학생(2012학년도 이전 편입생)도 이에 따라 학점을 이수해야 한다. 다만, 기 취득한 전공필수와 전공선택 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

#### 부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2015년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(졸업논문에 관한 경과조치) 파견중이거나 파견예정인 복수학위자 모두에게 적용한다.

#### 부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2016년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2015학년도 이전 입학생(2017학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

제3조(전공과목 이수에 관한 경과조치) ① 2016학년도부터 본 규정 제5조(별표1)에서 개편된 교육과정에 따라 수업이 진행되며 2015학년도 이전 입학생(2017학년도 이전 편입생)도 이에 따라 학점을 이수해야 한다. 다만, 기 취득한 전공필수와 전공선택 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다. ② 국제경영 교과목 이수구분 변경에 따라 국제경영을 전공필수로 이수강한 자 중 전공선택(경영인증공통) 이수학점이 부족한 학생은 해당 교과목을 전공선택(경영인증공통)로 인정할 수 있다.

제4조(대학원과목 이수에 대한 경과조치) 2012학년도 이후 입학생(2014학년도 이후 편입생)에게도 적용한다.

제5조(타전공과목 인정에 대한 경과조치) 2011학년도 이후 입학생(2013학년도 이후 편입생)에게도 적용한다.

### 부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2018년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 개편된 전공교육과정은 2017학년도 이전 입학생(2015학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다. ② 푸드투어 창업트랙은 2015학년부터 이수 가능하다.

### 부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2019년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 개편된 전공교육과정은 2018학년도 이전 입학생(2016학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다. ② 2018학년도 교육과정 개편에 따라, 2018학년도 이후의 전공기초 또는 전공필수과목을 전공선택으로 이수강한 자 중 전공기초 또는 전공필수의 졸업이수학점이 부족한 경우, 이수강한 교과목을 변경 후의 이수구분으로 인정한다.

### 부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2020년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2019학년도 이전 입학생(2017학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다. 제3조(졸업능력인증제도 폐지에 따른 경과조치) ① 졸업능력인증제도 폐지는 2020학년도부터 모든 재적생에게 적용한다.

② 2020년 2월 이전 수료자는 희망자에 한하여 졸업능력인증을 이수면제 처리한다.

### 부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2021년 3월 1일부터 시행한다.

#### [별표]

1. 교육과정 편성표 1부
2. 타전공인정 과목표 1부

3. 대체인정 과목표 1부
4. 전공 교과목 해설 1부
5. 교육과정 이수체계도 1부
6. 푸드투어창업트랙 교과목 편성표 1부





[별표2]

## 타전공인정 과목표

전공명 : 외식경영학과/ Department of Foodservice Management

순번	과목개설 전공명	과목 코드	교과목명	학점	인정이수구분	적용개시연도	비고
1	호텔경영학과		해당 학부(과)에서 개설되는 전공과목		전공선택	2020	
2	컨벤션경영학과						
3	조리·서비스경영학과						
4	관광학부						
5	관광학과						
6	문화관광콘텐츠학과						

※ 영어트랙 학생 적용개시연도 : 2018년~



[별표3]

## 대체인정 과목표

전공명 : 외식경영학과/ Department of Foodservice Management

번호	현 교육과정의 과목				대체인정		적용학번	적용시작 시기	대체 인정내용
	과목코드	과 목 명	이수 구분	학점	대체인정 이수구분	대체인정 학점			
1	HOTEL3401	IT와Hospitality산업	04	3	04	3	2018~	2018	SW교양(이론)
2	HOSPI2507	경영통계학	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
3	HOSPI2501	경영정보시스템	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
4	TOURS3004	관광e-비즈니스	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
5	CONVM4508	관광MICE시장분석론	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
6	FSMGT3512	비즈니스애널리틱스	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
7	TOURC3026	기술과문화관광콘텐츠 마케팅	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)

※ 대체인정 이수구분 적용은 해당 학과별 교육과정 편성표에 있는 과목이거나, 타전공 인정 시에 한함.

[별표4]

## 외식경영학과 교과목 해설

### **HOSPI1502 호텔경영론 (Hotel Management) 3-3-0**

- 호텔사업의 여러 분야에서 각각의 역할을 명시하는 과목으로 현대산업 경영, 조직의 형태 그리고 그 밖의 호텔 경영의 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.

### **HOSPI1503 컨벤션원론 (Introduction to Conventions) 3-3-0**

- 본 과목은 회의, 전시, 인센티브여행, 이벤트 등을 포함하는 컨벤션의 개관을 이론 및 실무적 관점에서 강의하며, 컨벤션 산업과 연관되는 이해당사자들의 역할과 컨벤션 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 convention industry; convention market and marketing; types of conventions; planning, design, operation and management of conventions; evaluation of conventions and roles of the stakeholder to the industry.

### **FSMGT2007 외식경영론 (Food Service Management) 3-3-0**

- 외식산업의 경영, 외식의 생산에 대한 일반적이고 전반적인 내용을 체계적 지식으로 습득하고, 현 이슈, 레스토랑과 호텔 . 식음료의 운영에 있어서의 필요한 제반지식을 교육한다.
- Introduction to the field of food service management. This course is designed to provide students with an understanding of restaurant operations and food & beverage operations in hotels, and to help students gain insights toward current issues, opportunities, and challenges faced in the food service industry.

### **HOSPI1505 레스토랑서비스경영론 (Restaurant Management) 3-3-0**

- 관광산업의 핵심인 호텔 및 레스토랑의 식음료관리의 업무흐름을 이해함과 동시에 경영 원리를 분석하고, 수익성 및 품질을 향상시키는데 필요한 다양한 관리 시스템을 터득한다.
- Analysis of principal operating problems facing managers in the food and beverage for hotels and restaurant. Various control systems necessary for profitability and quality are examined.

### **FSMGT3513 서비스경영 (Service Management) 3-3-0**

- 본 교과목은 생산운영관리, 마케팅, 전략경영 등 다각도의 관점에서 Hospitality산업의 서비스경영을 학습한다. 주요 강의 주제는 서비스의 이해, 서비스경험관리, 서비스 품질측정과 관리, 서비스 환경관리, 서비스 프로세스관리, 대기관리, 서비스수요 예측과 관리 등이다.
- This course focuses on service management from an integrated viewpoint including operations management, marketing, strategy, information technology, and organizational issues. The intent of the course is to provide students with the concepts and tools necessary to effectively manage a hospitality service operation. The topics include: understanding service, service experience management, supply and demand management, service process management, wait management, service environment management, service quality measurement and management, and etc.

### **FSMGT3010 외식메뉴관리론 (Hospitality Menu Management) 3-3-0**

- 효율적인 외식, 급식이 이뤄지도록 대상에 따른 메뉴계획, 식재료량 산출, 메뉴 평가 등 메뉴상품화 전략에 관한 기본 원리를 배운다.
- Basic principles of menu management, including menu planning, forecasting, menu design & evaluation, and menu merchandising strategy.

### **FSMGT3503 외식창업실무론(Restaurant Development) 3-3-0**

- 외식사업을 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.

#### **FSMGT4001 졸업논문(외식경영) (Final Research of Graduation Program) 0-0-0**

- 전 과정을 개별적으로 종합 정리하고 자신의 전공지식을 자유주제를 통하여 연구과정 결과를 발표하여 졸업 후 관심분야 연구 및 취업에 대응토록 한다.

- Compounding a whole program helping a further study of the hospitality industry including the restaurant industry.

#### **HOSPI1507 Hospitality&Tourism개론(Introduction to Hospitality & Tourism Industry) 3-3-0**

- 본 강의를 통해 학생들은 관광산업과 호스피탈리티산업의 기본 개념을 배우고, 각 산업의 현황 및 전망, 운영과 관련된 핵심요소들을 이해한다. 각 산업의 특성을 이해함으로써 관련 직업군에 대해 탐색할 시간을 가지고 진로에 대한 개인의 비전을 세우는데 도움을 준다.

- This course will provide students with a thorough overview of the tourism and hospitality industry along with the critical management principles that underlie the smooth operation of these operations. Tourism and Hospitality represent broad subject areas. This course will help the student understand the different market segments and the varied career opportunities that exist in one of the world's largest growing industry.

#### **HOSPI2501 경영정보시스템 (Management Information System) 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 기반 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.

#### **HOSPI2503 마케팅원론 (Theory of Marketing) 3-3-0**

- 현대기업의 성패는 마케팅에 있다. 마케팅의 발전과정을 검토하여 현대마케팅의 특성을 규명하고 접근방법을 개발한다. 그리고 급변하는 마케팅환경을 분석, 조사하여 기업의 대응방안을 모색하며 그 대응방안으로서 제품 정책, 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.

#### **HOSPI2504 인적자원관리 (Human Resource Management) 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.

#### **HOSPI2505 재무관리 (Financial Management) 3-3-0**

- 기업의 경영활동에 필요한 자본의 계획과 그 응용방법을 효과적으로 통제함으로써 기업경영을 최적균형 상태로 유지하기 위하여 재무적 의사결정을 합리적으로 수행할 수 있도록 하는 이론과 실재를 습득하게 된다. 재무 분석 및 예산통제, 주자결정, 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.

#### **HOSPI2506 회계원리 (Introduction to Accounting) 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, 회계 자료의 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.

#### **HOSPI3501 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 확률분포 이론, 통계적 검정, 분산분석, 회귀분석, 비모수통계분석 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.

#### **HOSPI3504 전략경영론 (Business Strategy) 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 전략 경영의 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.

#### **HOSPI3512 취업·창업특강 (Special Lecture on Employment and Business Startup) 3-3-0**

- 급변하는 채용트렌드에 적극적으로 대처할 수 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.

#### **HOSPI3503 조직행동론 (Organizational Behavior) 3-3-0**

- 조직행동론은 개인과 집단이 조직 안에서의 행동에 영향을 미치는 과정을 연구하는 분야로서 주로 조직 내 미시적인 차원, 즉 개인 및 대인관계, 집단 등에 관련된 이슈들을 다룬다. 궁극적으로는 수강생들이 효과적인

관리자가 될 수 있도록 인간관계 기술의 발전을 돕고자 하는 것이 이 과목의 목표이다.

- Organizational Behavior is a multidisciplinary research field that investigate the processes that individuals and groups influence the behaviors in organizations. The focus of the course is the micro level in organizations - issues concerning individuals, interpersonal relations, and groups. The overall purpose of the course is to help you develop the people skills you need to be effective employees or managers in organizations.

### **HOSPI3507 마케팅조사론(Essentials of Marketing Research) 3-3-0**

- 기업의 효율적인 의사결정을 위해서는 과학적인 분석을 기반으로 하는 마케팅조사가 필수적이다. 마케팅 조사론에서는 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.

### **HOSPI3506 소비자행동론 (Consumer Behaviour) 3-3-0**

- 실제 시장에서 나타나는 여러 가지 마케팅 관련 현상을 '소비자행위'라는 관점에서 설명할 수 있는 능력을 향상시킴으로써 마케팅 현상에 대한 보다 심도 있는 이해를 도모한다. 소비자 심리에 대한 보다 정확한 이해와 함께 이러한 이해가 실제의 기업 활동에 어떻게 적용되고 있으며, 또한 앞으로 어떻게 적용될 수 있을 것인가에 대한 체계적인 사고의 틀을 제공한다.

- Under the understanding of the meaning of Consumer Behavior, we placed an emphasis on the other disciplines, psychology, sociology, and anthropology related to the Consumer Behavior. The important area in Consumer Behavior is Consumer Behavior Model, Consumer Behavior Influence Factors, and Consumer Behavior Decision Making Process. the MKTG Activities and phenomena. The Selection, the Diagnosis, and the problem Solving of MKTG Cases in MKT is the Key for Analyzing Korea MKT Environments.

### **FSMGT4509 캡스톤디자인 (Capstone Design) 1-0-2**

- 레스토랑 실습의 경우, 학생들에게 외식서비스운영에 필요한 경영이론과 실무기회를 제공한다. 학생들은 외식경영의 주요 영역인 식음료 재료, 기기, 인력관리 및 비용에 대한 관리, 레스토랑 주제 개발, 메뉴디자인과 생산, 고객서비스관리 등에 필요한 실무관리 능력을 배양한다.

- 프로젝트로 진행 될 경우, 학생이 주제를 선정하여 팀으로 진행. 외식산업 문제 해결형.

- This course offers an examination of theories and practices related to management systems in food and beverage operations. This course provides the student an opportunity to develop the skills necessary to effectively manage the key areas involved in food and beverage operations including: cost areas such as food, beverage, supplies/equipment, and labor, theme development, food preparation, facility and menu design, human resources, and customer service.

### **FSMGT4512 캡스톤디자인Ⅱ (Capstone Design Ⅱ) (푸드투어창업트랙) 2-0-4**

- 본 과목은 LINC 사업의 일환으로 진행되는 푸드투어트랙 캡스톤디자인 강의로서 식문화와 식음료 체험을 테마로 하는 투어상품을 직접 기획하고 개발 한다. 기획한 푸드투어 상품은 모의투어 실시 및 전문가의 피드백을 바탕으로 최종적으로 수정 보완하여 실제 온라인 체험상품 플랫폼에서 1인 창업을 목표로 한다.

- This capstone design course provides project-based learning experience in innovative tourism product development, with a focus on food culture and food & beverage industry in Korea. Food tourism concepts and product development process are introduced, and the skills necessary to succeed as an entrepreneur in food tourism business are developed in an interactive learning environment.

### **FSMGT4513, FSMGT4514 독립심화학습1, 2 (Independent Learning & Research 1, 2(Foodservice Management) 3-3-0**

- 학생과 교수 간의 독립적인 학문적 소통을 통해 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.

### **FSMGT2004 식품학 (Food Science) 3-3-0**

- 식품의 일반적인 구성 성분의 화학 구조와 특성에 대해 공부함으로써 식품을 이해하는 데 필요한 기초 지식을 얻고자 한다.
- Chemical structures and characteristics of food components and the role of science in the preservation, processing, and utilization of foods.

### **CNFSM2005 조리원리 (Principles of Food Preparation) 3-3-0**

- 식품의 조리과정에서 일어나는 물리, 화학적 변화를 이해하여 위생적이며 영양적으로 음식을 조리할 수 있는 기본적인 지식을 익히고자 한다.
- A study of chemical and physiological changes during food preparation; the basic knowledge of preparing foods in a safe and nutritional manner.

### **CNFSM2010 한국조리실습 (Korean Cuisines) 3-2-2**

- 우리나라 고유의 전통 음식을 종류별로 대표적인 음식에 대하여 조리 방법을 익히게 함으로써 한국의 전통 음식을 계승 발전할 수 있도록 하며, 조리사 자격을 취득하는 데 도움이 되도록 실습한다.
- Professional approach to cooking and presentation of traditional Korean food and preparation for Registered Culinary Professional Exam.

### **FSMGT2501리테일 산업론(Introduction to Retail Industry) 3-3-0**

- 4차 산업혁명으로 소비자의 구매행동이 급변함에 따라 시장과 리테일 현장의 변화 속도도 더욱 빨라지고 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 식품유통업계의 최신트렌드를 바탕으로 급변하고 있는 온·오프라인의 최신업태 유형에 대해 시장에서의 역할과 사업전략을 살펴보고, 미래 유통시장 환경에서 생존하기 위한 업태별 리테일 경영전략을 학습한다.
- The retail industry is undergoing a period of extraordinary turbulence and consumer buying patterns have altered in unimagined ways due to The Fourth Industrial Revolution. Consumers will always need to buy things for themselves and their families, and there will be space for different retail formats and different value propositions. The retailer's challenge and opportunity will be (as it always has been) to find a meaningful way to add value to products and services for a chosen segment of customers. This course will explore the following questions: 1) What is the role of retailers? 2) How do retailers add value? 3) How is the landscape of retailing changing? What trends are emerging? 4) Which retail models are winning today? Which are likely to win in the future? 5) What are the keys to leading a successful and profitable retail business?

### **FSMGT2006 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.

### **FSMGT2502음료론 (Principles of Beverage) 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 실제를 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.

### **CNFSM2007 기초서양조리실습 (Principle of Western Cooking Practice) 3-2-2**

- 기초서양조리실습은 제조와 가공의 기초가 되며 연구과제로 식품의구매, 검수, 저장과 기초적 조리이론과 조리기술을 연구하는 학문과 기술이다.
- Prepare, taste, serve, and evaluate traditional, regional dishes of western cooking theory. Emphasis will be placed on ingredients, flavor profiles, preparations, principle and techniques representative of the cuisines of western cooking.

### **FSMGT2503디저트실습(Dessert Cooking Practice) 3-2-2**

- 외식상품으로서 한국의 떡, 한과, 외국의 케익, 쿠키 등 디저트에 대하여 제조 기술을 습득함으로써 외식 경영 상품의 한 파트를 이해하고자 한다.
- Professional approach to cooking and presentation of traditional Korean rice cakes, cookies and the desserts of foreign countries as a menu items in restaurant management.

### **FSMGT3506외식서비스마케팅 (Hospitality Service Marketing) 3-3-0**

- 서비스의 특성을 토대로 서비스 전략, 서비스와 정보기술, 서비스 품질, 서비스 생산성을 강의와 사례를 병행하여 다룬다. 특히 서비스의 성격과 일반 제조업과의 차이점, 서비스 유형 및 전달과정 등의 핵심 개념을 중점적으로 배우며 새로운 서비스의 개발과 확산과정, 서비스 가격의 최적화 및 전략 등을 이론과 사례분석을 통해 강의한다.
- This course covers issues such as the characteristics, types, and delivery processes of various kinds of services. It first outlines the basic concept of service delivery process and service management, and provides practical knowledge of the current service quality improvement systems. Service diversification strategies, the proliferation process of new services, the analytical frameworks for service development, and the optimal pricing models of services will also be presented throughout this class.

### **FSMGT3502 음식관광론 (Introduction to Food Tourism) 3-3-0**

- 모든 관광객은 여행지에서 지역 음식을 경험하므로 지역 관광상품개발 및 마케팅에 있어서 음식관광 상품은 매우 중요한 요소이다. 음식관광은 급성장하고 있는 고부가가치 관광시장으로서 지역의 다양한 식문화 관광 자원을 통해 경험하는 지역 문화는 관광객 만족도에 일반 관광 상품 경험보다 더 큰 영향력을 미친다. 본 강의에서는 음식관광 및 음식관광객 개념정의, 음식관광산업 범위, 음식관광시장분석, 음식문화 자원의 기호학적 고찰, 음식관광체험자원 분류 및 평가, 음식관광상품기획, 음식관광투어 실행, 및 음식문화 해설 등을 다룬다.
- All tourists eat and drink and therefore food tourism planning should be the cornerstone of tourism product development and marketing initiatives. The phrase food tourism or culinary tourism are still relatively new. Experiencing local food cultural resources have more potential than any other tourism experience or special interest to create a long last impression. Topics included in this class are the concepts of food tourism, food tourism industry, food tourists, food tourism resources, food tourism product planning and operations, and food curating.

### **FSMGT3507와인학개론 (Introduction to Wine) 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, 와인가격결정, 와인리스트작성, 와인이벤트전략, 국가별 와인 마케팅 전략 등을 학습하여 와인시장 변화에 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 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.

### **FSMGT3512비즈니스 애널리틱스(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. 비즈니스 애널리틱스는 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.

### **FSMGT3001 외식위생관리론 (Hospitality 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.

### **HOSPI3513 Hospitality원가관리 (Hospitality Cost Management) 3-3-0**

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

### **FSMGT3008 외식유통관리론 (Supply Chain Management for the Foodservice Management) 3-3-0**

- 외식, 급식업체의 바람직한 구매 활동을 위해 알아야 할 기본적인 이론과 함께 구매의 외부환경인 시장 구조, 식품의 유통체계 그리고 식품 자재의 종류와 선택 기준에 대해 배운다. 전자상거래가 외식 급식업계 구매활동에 미치는 영향에 대해 논한다.

- A study of purchasing principles of food service operations and retailing management ; identification of food, supplies, and related merchandise used in the food service industry, including



retail market and food distribution system; discussion of the effect of e-commerce on the purchasing activities in the food service management.

### **HOSPI3515 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.

### **FSMGT3509서비스디자인(Service Design) 3-3-0**

- 서비스산업의 발달에 따라 고객에게 제공되는 서비스의 내용을 체계적이고 효율적으로 디자인하는 방법이 필요하게 되었다. 본 과목에서는 고객에게 더 매력적인 경험을 제공하기 위한 서비스 가치를 어떻게 디자인 할 것인가에 대한 원리 및 방법을 다루며, 다양한 서비스 디자인의 적용 사례를 다룬다. 또한 학생들이 실제 문제해결을 위한 서비스 디자인 프로젝트를 수행한다.

- The rapid development of the service industry has required a systematic and efficient designing of service which can deliver value to customers. This course focuses on various principles and methods used in service design with a goal of providing excellent customer experience and deals with best practices. The students will participate in hands-on activities to provide solutions to real-world problems.

### **HOSPI3514 Hospitality리더십경영론 (Hospitality Leadership Management) 3-3-0**

- 학생들에게 장차 지도자적 자질과 잠재역량을 개발시킬 목적으로 리더십의 일반적인 이론과 자질론, 지도자의 감각과 윤리, 리더십 유형론, 리더십의 기본, 사례연구를 통한 훌륭한 지도자의 리더십 실천원칙 등의 범위로 구성되어 있다. 리더십경영론 강의는 조직을 이끌며 위기를 극복하는 경영 리더십 능력을 향상 하고 개발하는데 목적이 있다. 강의는 토론, 발표, 역할 연기 및 게임 학습 등의 다양한 방식으로 구성되며, 특히 본 강좌는 단순한 리더십 프로그램과 달리 팀워크 훈련을 비즈니스에 융합하는 수업 진행을 통해 리더의 자질을 배우고 익히며 완벽한 팀워크를 창출할 수 있는 역량을 습득케 하기 위해 개설하였다. 주요 교과내용은 다양한 리더십 이론과 이에 대한 적용 문제를 중점적으로 다룬다.

- This lecture is composited the range of the great leader's leadership practice principle throughout general theory, sense and ethnics of leader, leadership typical theory. The objective of this course is to provide opportunities for students to improve the leadership -skills through team game and to gain diverse perspectives towards leadership applied in business or government organizations. The lecture presents an exciting and interactive learning experience that enables students to enhance the leadership, communication skills and make good relationship with peers interactivity.

### **FSMGT4507 푸드마케팅(Food Marketing) 3-3-0**

- 본 과목은 식품 및 외식 산업에서 푸드마케팅의 중요성이 강조됨에 따라 마케팅의 기본 개념을 이해하고 산업 특수성에 적합한 마케팅 개념의 도입과 적용에 관한 이해를 높이고자 한다. 본 과목에서 다루는 내용은 식품시장의 이해, 식품트렌드, 식품/외식 소비자 심리, 커뮤니케이션 이론, 광고, 홍보, 및 촉진 관리, 다양한 마케팅 트렌드 및 사례 등에 대해 다룬다.

- The 'Food Marketing' course is designed to learn how to incorporate various marketing concepts and principles to the food industry. The topics of the course include food market and trend, food consumers' psychology, communication theories, advertisement, public relations, promotions, and food marketing practices & trends, etc.

### **HOSPI4511 수익경영론 (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 이루어

지는데, 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.

#### **FSMGT4502 프랜차이즈경영론(Franchise Management) 3-3-0**

- 레스토랑 프랜차이즈 관리, 운영, 마케팅에 대해 연구하고 프랜차이즈의 장단점, 관련 법규, 가맹점주, 본사, 가맹업종 선정, 프랜차이즈 패키지 프랜차이즈 컨셉 개발, 및 운영상 문제점 등에 대해 배운다.

- A study of franchise administration, operations, and marketing with a special emphasis on restaurant franchising; pros & cons of franchising, legal issues, franchisee/franchisor/ franchise selection, franchise package, franchise concept development, franchisee - franchisor relationship, and unique problems in a franchise management.

#### **FSMGT4003 외식경영컨설팅론 (Restaurant Business Consulting) 3-3-0**

- 시대변화와 환경흐름에 따라 날로 발전하고 있는 외식산업의 환경을 이해하고 각 기업수준에서 변화하는 환경에 내외부의 자원을 경영전략적 차원에서 어떻게 활용할 수 있는 지를 중점적으로 다룬다. 외식 기업의 인사관리, 마케팅관리, 생산운영관리, 재무관리의 컨설팅 문제를 제기하고 해당 문제를 팀과제를 통해 해결해나간다.

- The objective of this course is to provide students with an understanding of the fast changing business environments, and to help students gain knowledge and skills required to solve business problems and build competitive strategies for a successful food service company. The successful business strategies focus on an optimal utilization of external and internal resources possessed by food service companies. This course covers consulting issues/problems faced in multi disciplinary areas including human resource management, marketing management, operations management, and financial management and takes students' teamwork approach to resolving consulting issues/problems.

#### **FSMGT4510레스토랑경영실무론(Restaurant Management Cooking Practice) 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.

#### **FSMGT4511식품외식산업세미나(Seminar on the Food & Foodservice Industries) 3-3-0**

- 본 세미나 수업은 빠르게 변화하는 외식산업과 식품산업의 주요 이슈들에 대한 깊이 있는 논의를 통해 변화와 미래에 대한 학생들의 통찰력을 제고시키는 것이 수업의 1차적 목적이다. 나아가, 글로벌 외식

리더로 성장하기 위해 필수적인 식품산업과 외식산업에 대한 전반적인 이해를 제고할 수 있다.

- This seminar class is primarily aimed at enhancing students' insights into change and future through in-depth discussions on key issues in the rapidly changing foodservice industry and the food industry. Furthermore, it can enhance the overall understanding of the food industry and the food service industry, which are essential for growth as a global dining leader.

**FSMGT4006 레스토랑시설디자인 (Facility Layout and Design) 3-3-0**

- 레스토랑 사업장의 기본설계와 디자인 컨셉에 관한 전반적인 이론을 공부하고, 각종 기구, 기물, 장비, 유니폼뿐만 아니라 주방의 설비, 기물 등의 선택과 능률을 극대화하는 시설의 배치와 효과적인 유지관리 방법을 학습한다.

- Basic layout & design of food service operations; arrangement of food service equipment for efficient use of space; selection of food service equipment; development of work-flow patterns with human engineering consideration; and facilities maintenance.

[별표5]

## 교육과정 이수체계도

학과명 : 외식경영학과

과정명 : 일반형

▣ 교육과정의 특징

- 다양한 외식분야의 전문가들로 구성된 교수진의 교육 및 국내외 인턴십 등 다양한 프로그램을 통한 창조적 교육과정이다.
- Hospitality 산업의 경영에 관한 실천적, 실용적 학문탐구를 습득하기 위해 경영과목을 이수한다.
- 21세기 외식산업분야에 중추적 역할을 담당하는 글로벌 인재 양성을 위한 교육과정이다.

▣ 교육과정 이수체계도

- 과목 운영 및 교강사 섭외 상황에 따라 매 학기 과목 개설 여부는 변동

학년	이수학기	교과목명(또는 이수내용)
1학년	1학기	외식경영론, 호텔경영론, 컨벤션원론, 레스토랑서비스경영, Hospitality&Tourism개론
	2학기	외식경영론(En), 호텔경영론, 컨벤션원론, 레스토랑서비스경영론, Hospitality&Tourism개론
2학년	1학기	재무관리, 경영통계학, 식품학, 조리원리(En), 마케팅원론, 경영정보시스템, 한국조리실습(En), 회계원리
	2학기	인적자원관리, 리테일산업론, 세계식생활문화, 음료론, 회계원리, 기초서양조리실습, 디저트실습, 외식서비스마케팅
3학년	1학기	Hospitality브랜드경영론, 음식관광론, 와인학개론, 마케팅조사론, 비즈니스애널리틱스, 외식위생관리론, 외식창업실무론(En), 서비스경영(En), 외식메뉴관리론, 외식유통관리론, 취업·창업특강, 조직행동론
	2학기	외식메뉴관리론(En), 서비스디자인, Hospitality리더십경영론, 전략경영론, 외식창업실무론, 서비스경영, Hospitality원가관리, 취업·창업특강 소비자행동론
4학년	1학기	푸드마케팅, 식품·외식산업세미나, 외식경영컨설팅론, 레스토랑시설디자인, 캡스톤디자인(외식경영), 캡스톤디자인II(외식경영), 졸업논문(외식경영), 독립심화학습1
	2학기	수익경영(En), 레스토랑경영실무론, 프랜차이즈경영론, 캡스톤디자인(외식경영), 캡스톤디자인II(외식경영), 졸업논문(외식경영), 독립심화학습2

[별표6]

## 외식경영학과 푸드투어창업트랙 교과목 편성표

### 트랙과정 운영목적

- 음식관광 현장 실무와 관련된 과목 트랙 운영을 통하여 푸드투어 전문가를 양성하는 것을 목표로 함.
- 음식관광산업계와 유기적인 협력네트워크 형성을 통하여 현장 실무와 직접적으로 관련이 있는 교과목 프로그램 개발을 목적으로 함
- 음식관광 현장의 체계적인 산학실습(인턴십) 프로그램 구축 및 장기 현장실습을 통하여 학생들의 실제음식관광 상품 개발이 가능한 실무적인 경험을 갖추도록 함
- 산학실습 후 취업으로의 연계를 장려함

### 트랙과정 이수요건

- 푸드투어 창업트랙의 필수 이수과목 15학점을 이수하여야 함
- 캡스톤 디자인Ⅱ(외식경영) 이수
- 음식관광 상품기획서 제출
- 트랙과정 이수자의 경우도 단일전공 이수를 위한 전공기초, 전공필수, 전공선택 등 학과 지정 기본이수요건을 반드시 충족하여야 함

### 푸드투어 창업트랙과정 이수과목표

전공형태	구분	이수학점	교과목명 (또는 이수내용)
단일 전공	전공선택	15학점	음식관광론, 세계식생활문화, 한국조리실습, 마케팅조사론, 음료론