

---

# 전공능력기반 전공교육과정 개선보고서(요약본)

---

관광경영학전공

Major in Tourism Management

2022. 12.

계명대학교

# 관광경영학전공 전공교육과정

## 1. 관광경영학전공(학과) 교육과정위원회 구성 및 운영

### □ 관광경영학전공(학과) 교육과정위원회 구성

성명	소속 및 직위	구분
김영규	관광경영전공 교수	교수
홍경완	관광경영전공 부교수	교수
조우제	관광경영전공 부교수	교수
박상희	관광경영전공 부교수	교수
전수현	관광경영전공 부교수	교수
이상협	관광경영전공 조교수	교수
문형은	관광경영전공 조교수	교수
김성은	관광경영전공 조교수	교수
최재화	관광경영전공 조교수	산학협력교수
김호석	(주)세계여행 / 대표	현장 전문가(SME)
김태준	BHI 평생교육원 / 대표	현장 전문가(SME)

## 2. 인재양성유형

### □ 관광경영학전공(학과)의 인재양성유형

인재양성유형	정의
항공서비스 전문가	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶객실승무원 : 승객에 대한 서비스와 안전, 객실승무원별 근무배정, 운항객실간 정보공유, 불만승객대처, 출도착 서류 작성관리, 항공객실서비스관리를 수행하는 직무</li> <li>▶사무행정 : 항공예약시스템을 활용하여 좌석예약 및 발권, 각종 부대서비스의 예약 및 편의를 제공하고 사무행정 처리에 수반되는 사무자동화 네트워크 관리지원 및 전자정보처리 등을 수행하는 직무 -항공사 일반직직원 -지상직 승무원</li> </ul>
여행경영전문가	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶국내여행안내 : 국내여행에 필요한 일정관리, 고객관리, 관광정보제공, 여행지 현지주민과의 만남에서 일어날 수 있는 중재자로서의 역할등을 수행하는 직무 -로컬가이드 -문화해설사</li> <li>▶해외여행안내 : 내국인의 해외여행을 실시할 경우에 필요한 일정관리, 고객관리, 관광지정보제공, 여행지 현지주민과의 만남에서 일어날 수 있는 중재자로서의 역할등을 수행 -투어컨덕터 -해외여행인솔자</li> <li>▶여행상품상담 : 여행요금을 산출하여 여행요금을 상담하고, 계약체결, 입금확인, 지상을 수배하고 고객에게 부가상품정보를 제공한다. -여행사 사무직 -여행상담 전문가</li> <li>▶여행상품개발 : 여행상품을 가격별 상품, 시즌별상품, 대상별상품 등으로 구성하고 마케팅</li> </ul>

인재양성유형	정의
	<p>전략, 광고 홍보전략, 판매전략을 수립하며 종사원들의 교육자료를 구축하여 훈련을 실시하고 평가를 수행한다. -관광개발업자 -여행상품개발업자 -여행사 사무원</p>
호텔경영전문가	<p>▶숙박기획·개발 : 숙박기획·개발은 숙박기획 및 운영관리를 위하여 필요한마케팅, 판촉, 인적자원관리, 기획, 호텔프로젝트를 하는 일이다. -기획마케팅사무원 -조사전문가 -호텔사무원</p> <p>▶객실관리 : 객실관리는 고객의 편안하고 안락한 투숙을 위해, 예약접수, 체크인/아웃업무, 객실유지보수, 정비개선과 공용지역 청결관리를 통해 최상의 객실상품을 창출하는 일이다. -숙박시설서비스원 -청소원</p> <p>▶부대시설관리 : 부대시설관리는 숙박객 및 방문객의 이용목적에 따른 편의제공을 위해 식음료와 판매시설, 레저스포츠시설등을 설치하여 운영, 관리하는 일이다. -숙박시설서비스원 -여가기획자 -여가상품개발원 -홀 서빙원</p> <p>▶접객서비스 : 접객서비스는 숙박시설을 이용하는 고객들과의 다양한 접점 상황에서 고객의 필요사항을 확인하고 요구에 부합하는 서비스를 제공함으로써 고객만족을 창출하는 일이다. -호텔매니저 -컨시어지</p>
외식경영전문가	<p>▶식음료접객 : 식음료접객이란 식음료 영업장에서 고객을 맞이하여 고객의 필요에 따른 식음료 서비스를 제공하고, 고객만족향상을 위하여 고객을 응대하는 일이다. -레스토랑 매니저 -바텐더 -레스토랑 서빙원</p> <p>▶식공간연출 : 식공간연출은 대중매체에서 요구되는 푸드스타일링과 음식관련전시, 파티 및 이벤트 연출을 위하여 지식과 기술을 갖춘 전문가가 테이블 코디네이터, 식공간 메뉴기획등을 수행하는 일이다. -음식서비스종사원 -레스토랑 코디네이터 -레스토랑 매니저 -이벤트 매니저</p> <p>▶외식운영관리 : 외식운영관리는 안전하고 위생적인 음식을 최상의 환경에서 고객에게 가치 있게 제공하기 위하여 최적의 운영시스템과 전문역량을 갖춘 인력을 활용하여 매장내에서 이루어지는 식자재관리, 메뉴품질관리, 접객서비스관리등 일련의 운영업무를 효율적으로 수행하는 일이다. -외식경영자 -마케팅 사무원</p> <p>▶연회관리 : 연회관리는 동일한 목적을 가진 고객들에게 성공적인 행사와 고객만족 극대화를 위해 계획된 장소, 시간, 예산 내에서 식음료 및 제반 서비스를 제공하고 연회를 기획, 운영하는 일이다. -이벤트기획자 -이벤트 코디네이터 -레스토랑 매니저</p>

### 3. 전공능력 설정 및 정의

#### □ 관광경영학전공(학과)의 전공능력 및 정의

전공능력	정의
의사소통능력	업무를 수행함에 있어 글과 말을 읽고 들음으로써 다른 사람이 뜻한 바를 파악하고, 자기가 뜻한 바를 글과 말을 통해 정확하게 쓰거나 말하는 능력이다.
수리능력	업무를 수행함에 있어 사칙연산, 통계, 확률의 의미를 정확하게 이해하고, 이를 업무에 적용하는 능력이다.
문제해결능력	업무를 수행함에 있어 문제 상황이 발생하였을 경우, 창조적이고 논리적인 사고를 통하여 이를 올바르게 인식하고 적절히 해결하는 능력이다.
자기개발능력	업무를 추진하는데 스스로를 관리하고 개발하는 능력이다.
자원관리능력	업무를 수행하는데 시간, 자본, 재료 및 시설, 인적자원 등의 자원 가운데 무엇이 얼마나 필요한지를 확인하고, 이용 가능한 자원을 최대한 수집하여 실제업무에 어떻게 활용할 것인지를 계획하고, 계획대로 업무 수행에 이를 할당하는 능력이다.
대인관계능력	업무를 수행함에 있어 접촉하게 되는 사람들과 문제를 일으키지 않고 원만하게 지내는 능력이다.
정보능력	업무와 관련된 정보를 수집하고, 이를 분석하여 의미있는 정보를 찾아내며, 의미있는 정보를 업무수행에 적절하도록 조직하고, 조직된 정보를 관리하며, 업무수행에 이러한 정보를 활용하고, 이러한 제 과정에 컴퓨터를 사용하는 능력이다.
기술능력	업무를 수행함에 있어 도구, 장치 등을 포함하여 필요한 기술에는 어떠한 것들이 있는지 이해하고, 실제로 업무를 수행함에 있어 적절한 기술을 선택하여 적용하는 능력이다.
조직이해능력	업무를 원활하게 수행하기 위해 국제적인 추세를 포함하여 조직의 체제와 경영에 대해 이해하는 능력이다.
직업윤리	업무를 수행함에 있어 원만한 직업생활을 위해 필요한 태도, 매너, 올바른 직업관이다.

#### □ 관광경영학전공(학과) 교육목표와 전공능력 간의 상관관계

전공능력	1. 의사결정	2. 수리능력	3. 문제해결	4. 자기개발	5. 자원관리	6. 대인관계	7. 정보능력	8. 기술능력	9. 조직이해	10. 직업윤리
교육목표										
관광분야의 전문서비스인력에 대한 수요증가에 맞춰 관광분야 교육에 특화	●						●			●
학생의 적성과 진로환경에 맞춰 전문적이고 내실있는 관광교육			●		●			●		
관광 및 서비스 각 분야에서 필요한 전문가로서의 기본소양습득		●		●		●			●	

※연관성을 ●로 표시

## 4. 교과목과 전공능력 간 연계성

### □ 전공 교과목과 전공능력, 관련 직무 간 연계성

교과목	학년 학기	학점	전공능력									관련직무					
			의사 소통 능력	직 업 리	수 리 능 력	문 제 해 결 능 력	자 기 개 발 능 력	자 원 관 리 능 력	대 인 관 계 능 력	정 보 능 력	기 술 능 력	조 직 이 해 능 력	항공 서비스 전문 가	여행 경 전 문 가	호텔 경 전 문 가	외식 경 전 문 가	
관광개발론	3-2	3				○		●			○			○			
관광교육론	3-2	3		●													
관광교재연구및지도법	4-1	2		●													
관광마케팅	3-1	3				○		○		●						○	○
관광자원론	2-1	3				○		●		○				○	○		
관광학원론	1-1	3						○		○		●	○	○	○		
관광행동론	4-2	3				○		●		○			○	○	○	○	
기업영어(1)	4-1+2	3	●														
식음료관리론	3-2	3						○			●				○	○	
여가학개론	1-2	3				○		●		○			○	○			
여행사경영론	2-2	3				○		○		○		●	○	○			
외식산업론	2-1	3				○		○	●			○			○	○	
프랜차이즈경영	3-2	3							●						○	○	
항공업무론	2-1	3	○			○				○		●	○	○			
해의문화관광	4-2	3				○		○		●			○	○			
호텔경영학원론	1-2	3		○				○				●			○	○	
호텔회계	3-1	3			●										○	○	
관광경제학	3-1	3			●										○	○	
관광벤처특강	4-1	3								●			○	○	○		
관광학연구방법특강	4-1	3			●	○				○			○	○	○		
관광홍보론	4-1	3					●	○		○			○	○			
마케팅원론	2-1	3	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
서비스경영론	3-1	3	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○			
일본의관광문화	0-1+2	3	●										○	○			
졸업논문(관광경영)	4-1+2	0				●							○	○	○	○	
객실관리론	4-1	3		●											○		
관광경영학프로젝트	0-1+2	2				●							○	○	○	○	
관광법규와정책	3-2	3		●									○	○	○	○	
관광이벤트론	3-1	3				○		●		○			○	○			
관광정보테크놀로지	4-2	3			○					●	○		○	○			
관광논리및논술	3-1	3				●											
스포츠이벤트경영및관리	0-1+2	3				●							○	○			
호텔관광서비스론	2-1	3	●	○					○			○	○	○	○	○	
관광인적자원관리	3-1	3	○	○				○	●			○	○	○	○	○	
와인관리론	4-2	3									●				○	○	
외식업실무	3-2	3									●				○	○	
특화관광론	2-2	3			■ ●								○	○			
스포츠관광마케팅	3-1	3				○		○				●	○	○			
컨벤션마케팅론	4-2	3							●				○	○			
창업과세무	3-2	3			●								○	○			

교과목	학년 학기	학점	전공능력										관련직무						
			의사 소통 능력	직업 윤리	수리 능력	문제 해결 능력	자기 개발 능력	자원 관리 능력	대인 관계 능력	정보 능력	기술 능력	조직 이해 능력	항공서비스 전문가	여행전문 가	호텔전문 가	외식전문 가			
호텔관광학전공글쓰기	3-2	3					●												
INTERNATIONAL TOURISM & CULTURE(영어강의)	4-1+2	3	●												○	○	○	○	
호텔실무의이해	2-2	3										●					○	○	
관광경영학창업현장실습(1)	0-1+2	3		●			○	○							○	○	○	○	
관광경영학창업현장실습(2)	0-1+2	3		●		○	○								○	○	○	○	
관광경영학학기창업현장실습	0-1+2	15					●								○	○	○	○	
취창업과자기계발	0-1+2	1					●								○	○	○	○	
관광영어	2-1	3	●												○	○	○	○	
관광경영학현장실습(1)	0-1+2	3				●									○	○	○	○	
관광경영학현장실습(2)	0-1+2	3				●									○	○	○	○	
관광경영학현장실습(3)	0-1+2	3				●									○	○	○	○	
관광경영학학기현장실습	0-1+2	15					●								○	○	○	○	
글로벌비즈니스커뮤니케이션	3-1	3	●												○	○			
글로벌관광기업창업	4-1	3							●							○	○	○	
국제컨벤션기획실무	3-1	3				●									○	○	○		
글로벌뉴관광	3-2	3								●					○	○	○		
중동.동아시아문화와관광	4-2	3						●							○	○	○		
21ST CENTURY SKILLS(영어강의)	2-1+2	3	●												○	○	○	○	
관광경영학현장실습(4)	0-1+2	5				●									○	○	○	○	
현대소비트렌드와레스토랑경영의이해	2-1	3		○	○			○		●							○	○	
스마트관광	3-1	3					○			○	●				○	○			
HOSPITALITY MANAGEMENT IN SOUTHEAST ASIA(영어강의)	3-1	3									●				○	○			
기업가정신과창업세미나	0-1+2	1					●								○	○	○		
서비스커뮤니케이션실무	3-2	3	●												○	○			
관광경영학캡스톤디자인	4-2	3	○			●	○		○						○	○	○	○	

## 5. 교육과정 개선 사항

### 가. 교과목 운영

	2020		2021		2022		계
	1	2	1	2	1	2	
개설 강좌 수	32	30	31	29	15	24	161
신설 과목 수	2	4	5	3	3	3	20
폐지 과목 수	4	4	5	3	0	0	16
융합과목 개설 수	1	1	2	0	0	0	4
개설 교과목 교체 수	4	10	9	5	4	4	36

### 나. 신규 교과목 운영

교과목 명	교과목 번호	운영 시기	내용(개발·개편의 근거)
관광경영학 캡스톤디자인	41644	2020년도	글로벌 시대에 부합하는 서비스산업분야의 전문적인 능력 배양을 위하여 국외업체 및 개인 응대 시 요구되는 영어구사 능력을 포함 관광분야의 지식 및 이론을 토대로 배양할 수 있도록 하는 교육과정

### 다. 융복합 교과목 운영

교과목 명	교과목 번호	운영 시기	내용
스마트관광	39688	2020년 1학기	실제 관광부문에 적용되고 있는 사례조사를 통하여 새로운 기술을 관광산업에 적용시킬 수 있는 아이디어를 공유하도록 하는 교육과정

### 라. 교과목 폐지

교과목 명	교과목 번호	시기	사유
관광교재연구 및 지도법	11283	2020	교직이수 전공에서 제외됨으로서 폐지

### 마. 겸직제도 관련 교과목 운영

교과목 명	교과목 번호	겸직교원 성명(원 소속)	비고

### 바. 강의개선 정도

년도	비율	개선 내용
2020	92.06(A등급)	강의평가를 반영하여 강의 개선사항들을 수업 운영 및 강의법에 반영하고 있음. CQI 보고서를 통하여 개선사항들을 꾸준히 보고 하며 개선하고 있음.
2021	95.08점(A등급)	강의평가를 반영하여 강의 개선사항들을 수업 운영 및 강의법에 반영하고 있음. CQI 보고서를 통하여 개선사항들을 꾸준히 보고 하며 개선하고 있음.
2022	81.82점(A등급)	강의평가를 반영하여 강의 개선사항들을 수업 운영 및 강의법에 반영하고 있음. CQI 보고서를 통하여 개선사항들을 꾸준히 보고 하며 개선하고 있음.

#### 사. 개선사항 요약 및 학과(전공) 노력 정도

- 고부가가치를 창출하는 새로운 4차 혁명시대에 관광산업에 핵심적 역할을 수행할 인재를 양성하기 위하여 전문적인 기술 및 지식을 습득케 하고 서비스 실습을 통하여 관광실무능력을 배양시켜야할 필요성 제기에 따른 교과과정 개편의 필요성 제기
- 새로운 기술을 관광산업에 적용시키고 정보화 시대에 적응키 위한 스마트 관광 및 관광정보테크놀로지 교과목의 운영
- 서비스분야에 프로의식을 갖춘 인재, 책임경영교육 원칙을 준수하는 창의적이고 윤리적인 차세대 Hospitality & Tourism 리더의 양성을 위한 서비스 실무 관련 교육이 강화됨
- 사회적 변화와 시대의 흐름에 맞는 관광트렌드관련, 기술관련, 커뮤니케이션 관련 교과목의 개발이 이루어짐
- 세계화 시대에 적응키 위한 외국어 교육의 강화를 위한 교과목 개발 및 운영
- 최근 3년간 1개의 신규교과목 개발 및 1개의 융복합 교과목이 개발 운영됨
- 전공능력과 전공 직무 연관성을 고려하여 융복합 전공교육을 위한 교과목 운영 확대의 필요성 제기
- 새로운 테크놀로지가 이끌 미래 산업 사회의 주역이 될 수 있도록 학생들의 역량을 키우기 위하여 교육과정 개편에 집중해야 할 필요성 부각됨



## 6. 교육과정 로드맵

