

호텔식음료서비스(Hotel F&B Micro Degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	글로벌 호텔산업의 식음료서비스를 선도하는 맞춤형 인재	
전공능력	서비스 실무 능력 · 식음료 전문 능력	
교육목표	호텔식음료서비스 마이크로전공은 고객에 대한 서비스 능력을 바탕으로 고객의 가치를 창출하며, 미래 글로벌 호텔산업의 식음료서비스를 선도하는 맞춤형 인재를 양성하는 것을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 호텔산업이 요구하는 식음료서비스 분야의 이론과 실무능력을 갖춘 맞춤형 호텔 전문 인력을 양성하기 위해 현장 실무 및 프로젝트 중심의 교육과정 운영 ■ 글로벌 호텔리어를 양성하기 위해 주요 전공과목을 영어로 강의하며, 국내외 호텔 현장실습, 해외호텔 취업, 해외대학 교환학생 등 다양한 국제화 프로그램 운영 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	호텔 오퍼레이션(식음료)	호텔관리사, SMAT, TOEIC

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 증거	
서비스 실무 능력	정의	최상의 호텔식음료서비스를 제공하기 위해 요구되는 고객에 대한 경청 및 응대, 자발적인 참여와 긴밀한 유대관계로 공동체에서 협업 및 책임감 있는 능력
	증거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 고객의 의견을 경청하며 상황에 적합한 고객 응대 태도를 실무에 적용한다. ■ 조직에서의 책임감 및 호텔 구성원과 협업할 수 있는 실무 능력을 갖춘다.
식음료 전문 능력	정의	호텔식음료서비스에 필요한 식음료의 종류 및 특성, 레스토랑 등 식음료 사업의 경영에 관한 능력
	증거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식음료의 종류 및 특성에 대해 이해한다. ■ 식음료 서비스 사업의 경영에 대해 이해한다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력 STAR 전공능력 범주모델	서비스 실무 능력	식음료 전문 능력
지식이해 및 학습능력	○	◐
문제파악 및 해결능력	◐	◐
현장적용 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	○	○

[4] 진로분야 연계

전공능력 진로분야	서비스 실무 능력	식음료 전문 능력
호텔 오퍼레이션(식음료)	●	◐

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
실무	식음료관리, 연회 및 이벤트 관리	업장관리	협업적인 태도, 자신의 업무에 대한 책임감
심화	-	상품개발 및 평가	적극적 정보수집, 객관적 판단 및 논리적 분석
기초	호텔 관련 지식, 환대산업 현황 및 동향	의사소통 및 관계구축	고객지향적인 태도, 고객의견 경청 및 응대

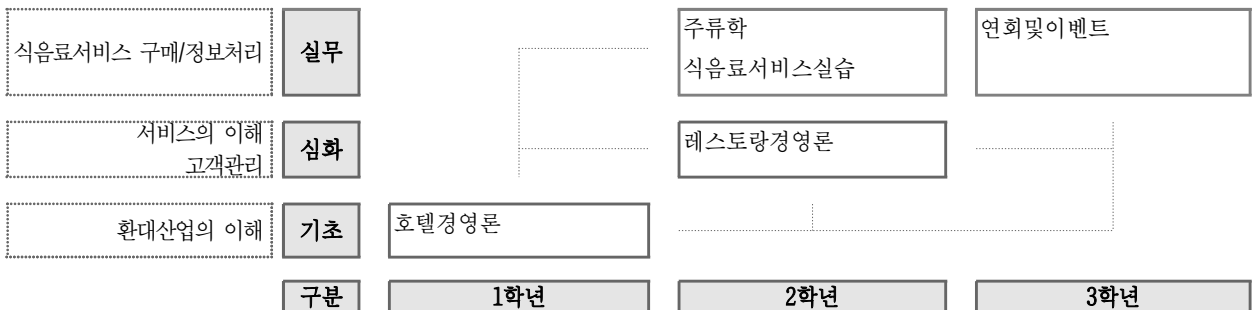
[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		서비스 실무 능력	식음료 전문 능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
실무	주류학	●	●	4	4	2
	연회및이벤트	●	●	3	4	3
	식음료서비스실습	●	●	3	5	2
심화	레스토랑경영론	○	●	4	4	2
기초	호텔경영론	○	●	5	3	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	서비스 실무 능력	식음료 전문 능력
호텔 오피레이션 (식음료)	실무	연회및이벤트 식음료서비스실습	주류학
	심화		레스토랑경영론
	기초		호텔경영론

[8] 교육과정 이수체계



[9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준		이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	필수	선택
마이크로전공	12학점 이상	3학점 이내	12학점	

[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수 구분	학수 번호	과목명	영문명	학점	시간	직무 수준	K	S	A	소속
1	1	선택	09058	호텔경영론	Introduction to Hotel Management	3	3	기초	5	3	2	호텔경영학과
2	1	선택	09066	식음료서비스실습	Food & Beverage Service	3	3	실무	3	5	2	호텔경영학과
	2	선택	10904	레스토랑경영론	Restaurant Management	3	3	심화	4	4	2	호텔경영학과
		선택	09067	주류학	Alcoholic Beverage Management	3	3	실무	4	4	2	호텔경영학과
3	2	선택	15479	연회및이벤트	Catering & Event Management	3	3	실무	3	4	3	호텔경영학과

[11] 교과목 해설

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 과목해설	Subjects / Descriptions
호텔경영 학과	기초 (532)	호텔경영론 호텔산업의 분류, 역사, 특징 및 각 부서별 업무와 관련된 기초적인 지식을 습득하고 이를 경력 개발에 활용할 수 있는 방안을 모색한다.	Introduction to Hotel Management Classifications, history, characteristics of lodging industry with an emphasis on the wide variety of career opportunities awaiting future hoteliers.
		레스토랑경영론 식당 경영은 전문적인 지식과 기술, 경영관리 방법이 요구되는 분야이다. 본 과목을 통해 식당을 경영하는데 필수적인 다양한 지식(컨셉도출, 메뉴개발, 직원관리, 주류관리, 마케팅 등)을 배우고 이를 현장에 적용시키는 능력을 키운다.	Restaurant Management Overview of creating a restaurant concept, developing a menu, budgeting and controlling costs, staffing the restaurant, purchasing food and equipment, bar and beverage management, daily operations and developing a marketing plan.
	실무 (352)	식음료서비스실습 호텔 식음료 부서에서 요구되는 고객응대 서비스에 대한 기초 지식과 직급별 책임 업무를 습득하고 테이블 매너를 포함한 고객 응대에 필요한 서비스 기술을 실습을 통해 익힌다.	Food & Beverage Service Principles and procedures of customer service required in the hotel food and beverage division along with job responsibilities of different positions in the division. Includes laboratory.
		주류학 주류 관리에 필요한 전반적인 실무를 습득하고 특히 와인의 이해 및 관리, 와인 서비스 기술, 와인 시음 및 평가에 대한 내용을 실습을 통해 익힌다.	Alcoholic Beverage Management Overview of procedures of alcoholic beverages (wine, cocktails, and distilled spirits) with a laboratory experience of serving and recommending wine and food combinations.
	실무 (343)	연회및이벤트 연회 및 이벤트를 기획하고 운영하는데 필요한 기본적인 지식을 숙지하고 이를 바탕으로 팀별로 실제 행사를 주관함으로써 실무 능력을 향상시킨다.	Catering & Event Management Applications of catering event planning, implementation, and evaluation on a team project basis, which requires each group to plan and execute a themed event.