

강의계획서

2021학년도 1학기

교수학습센터

교과목명	호텔경영론						
담당교수	김관식	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)	숙박서비스	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무	객실관리		70	10	10	10	
수업목표	호텔전공에 입문하는 학생들에게 호텔산업에 대한 전반적인 이해를 위하여 호텔업의 발전사, 어원 변천사를 학습하여 호텔업의 경영방법, 호텔경영의 조직과 각 부서별 주요 업무 및 현대 호텔의 경영형태 등을 학습하여 호텔업에 대해 기본적인 이해를 높이고자 한다.						
교재	[주교재]		상담시간	월			
	호텔경영론[김관식][새로미][2017]			화	14:00 ~ 17:50		
	[참고도서]			수	17:00 ~ 18:00		
	호텔경영론[유도재][백산][2017]			목			
				금			
장비 및 도구	PC, 빔프로젝터						
재료 및 자료	PPT자료						
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가지기	평가비중 (100%)	
수행평가	호텔의 발전사, 호텔의 분류, 호텔서비스, 호텔용어			서술형시험	4	10	
	호텔식음료부, 연회의 기능, 호텔용어			서술형시험	12		
중간고사	1~7주차 전반적인 학습내용, 호텔용어			서술형시험	8	30	
기말고사	9~14주차 전반적인 학습내용, 호텔용어			서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름					10	
사이버강의	강좌별 퀴즈				7	20	
교수학습계획							
교수학습법	강의중심수업(강의)		활용중심수업(발표)		플립 러닝		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	호텔개념의 이해	오리엔테이션, 호텔업의 시작 안전관리 & 인성교육	
2주	호텔 기업의 특성, 호텔산업의 발전사	호텔경영학의 학문적 의미 서양과 동양의 숙박업 변천과정 호텔산업의 역사	
3주	호텔산업의 특징 및 호텔 기업의 경영형태상의 특성 이해	호텔기업의 특징 및 호텔산업의 특징 호텔 기업의 경영형태	
4주	호텔업의 분류의 이해	호텔의 지역적, 고객목적별 분류	
5주	호텔 객실관리 업무의 이해	호텔업의 객실요금, 종류, 서비스	
6주	호텔 프런트 오피스 업무의 이해	프런트 데스크, 현관서비스	
7주	하우스키핑 업무의 이해	하우스키핑 조직과 서비스	
8주	중간고사	[중간고사]	
9주	호텔식음료 부서 업무의 이해	식음료부서의 종류, 식음료상품구성	
10주	호텔식음료 상품의 특성과 서비스 이해	호텔식음료서비스 종류와 방법	
11주	호텔연회 업무의 이해	연회의 특징과 분류	
12주	연회부조직과 상품기획 업무의 이해	연회행사의 분류	
13주	호텔마케팅 업무의 이해	호텔부서별 마케팅전략	
14주	호텔카지노 업무의 이해	호텔카지노 조직	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A+ : 15%이내, A(A+포함) : 35%이내, A~B : 75%이내
공지사항	- 수강 교과목의 성적이 C+~D*인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필 요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치 & 지체장애 및 지적장 애 등-시험시간 연장 등)