

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	호텔경영론	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 관광학과 관광산업 중 호텔산업관련 분야에 필요한 전공이론역량을 함양하고, 호텔기업 및 관련 기업에 필수적으로 요구되는 직업능력과 응용능력을 함양하는데 목적을 둠 - 호텔경영학과 환대산업에 대한 이론을 체계적으로 이해하여, 호텔기업의 조직운영에 필요한 경영지식과 호텔산업을 구성하는 주체로서 호텔종사자의 업무와 역할을 함양함 - 호텔경영분야 이해 : 호텔경영방식의 분류와 특성, 호텔경영환경, 호텔기업 조직구성과 인사관리, 회계관리, 정보관리 업무에 대하여 체계적으로 이론을 함양함 - 호텔시설분야 이해 : 호텔객실부문과 호텔식음료부문을 구분하고, 부서별로 업무와 특성에 대하여 이해하며, 연회장을 포함한 부대시설 운영에 관하여 체계적으로 이해함 - 호텔고객관리 이해 : 호텔마케팅 이론을 이해하고, 호텔상품개발과 고객만족경영에 대하여 국내외 호텔을 비교하여 이해하며, 우리나라 호텔산업의 특성과 문제점 등을 분석.토론함 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔경영실무	저자	김홍일	출판사	새로미	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	호텔경영학의 만남	저자	허정봉외	출판사	대왕사	출판년도	2015
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	- 강의주제 : 환대산업과 호텔(Hospitality Industry) - 강의목표 : Hospitality산업의 동향과 호텔기초이론 - 세부내용 :				-주 .p.8~17 -부 .p.15~20 -빙프로젝터	
	2	- 강의오리엔테이션 : 강의소개 및 강의운영안내 - Hospitality산업의 개념과 특성 및 최근동향 - 호텔의 개념과 기능, 특성에 대한 체계적 이해					
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	- 강의주제 : 호텔의 역사(Hotel History) - 강의목표 : 동서양의 호텔발달과정 차이와 공통점 - 세부내용 :				-부 .p.28-61 -부 .p.34-37 -빙프로젝터 -과제공지:국내외 특급/유명호텔호텔 현장조사	
	2	- 동양(한국)의 숙박산업 변천과정 이해 - 서양(유럽과 미국)의 호텔산업 발전과정 - 관광환경변화에 따른 호텔발전과정별 특성					
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	- 강의주제 : 호텔의 분류와 조직구조(Organization) - 강의목표 : 호텔의 분류에 따른 조직구조,특성 이해 - 세부내용 :				-주 .p.21~33 -부 .p.38~46 -호텔현황 관련 유인물 -빙프로젝터	
	2	- 호텔의 분류기준과 호텔의 종류 및 특성 이해 - 호텔기업 조직특성 및 조직구성의 원칙(지배인) - 호텔 종류별 조직구조와 주요호텔의 조직특성					
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답					

제 4 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 호텔기업 경영방식(Management Style) - 강의목표 : 일반기업과 구별되는 호텔경영방식 이해 - 세부내용 : 	<ul style="list-style-type: none"> -부 .p.29~30 -호텔경영방식관련 PPT -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 호텔기업의 경영특성과 한국호텔의 경영구조 - 독립경영방식과 체인경영방식에 대한 이해 - 체인경영의 장점과 단점 : 호텔경영지식 습득 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 5 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 호텔객실업무(Room Depart) - 강의목표 : 호텔객실부서의 조직과 운영방법 이해 	<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.90~114 -부 .p.49~65 -호텔객실 관련 유인물 ※ 호텔현장답사보고서 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : - 호텔객실의 중요성과 객실부서의 구성 - 호텔객실의 분류와 객실요금 결정방법 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 호텔객식율 관리와 수익률 관리방법 이해 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 현장답사 	
제 6 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 프론트오피스(Front Office) - 강의목표 : 프론트오피스의 역할과 조직, 업무이해 	<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.115~146 -부 .p.66~109 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : - 호텔현관의 중요성과 프론트오피스의 역할, 기능 - 프론트데스크의 주요업무 및 관련부서 업무이해 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 유니폼서비스의 구성과 업무 : 벨-도어-컨시어지 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 7 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 하우스키핑(House keeping) - 강의목표 : 하우스키핑의 역할과 조직, 업무이해 	<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.149~179 -부 .p.110~120 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : - 하우스키핑의 개요 및 역할, 업무조직 구성 - 호텔객실정비의 중요성과 객실소모품 이해 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 하우스키핑업무의 특성과 업무진행절차 숙지 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 8 주	1	중간고사	필기시험 (객관식20점, 주관식10점)
	2		
	3		
제 9 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 호텔식음료관리(F & B Depart) - 강의목표 : 호텔식음료상품의 특성과 조직관리 이해 	<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.181~193 -부 .p.125~129 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : - 호텔식음료의 개념 및 특성, 서비스관리 이해 - 호텔식음료부분의 조직구성과 종사자 업무특성 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 호텔식음료상품의 특성과 원가관리방법 이해 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 10 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 호텔레스토랑 업무(Restaurant Service) - 강의목표 : 호텔레스토랑의 역할과 조직, 업무이해 	<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.194~199 -주 .p.226~243 -부 .p.130~145 -부 .p.168~195 -빔프로젝터 -수시평가
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : - 호텔식당부서의 조직과 영업장 구분, 업무특성 - 호텔식당서비스의 다양한 기법, 테이블셋팅 숙지 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 호텔연회장업무의 특성과 연회관리절차 이해 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	

제 11 주	1	- 강의주제 : 호텔주장 업무(Beverage Service) - 강의목표 : 음료, 주류에 대한 숙지와 업장특성 이해 - 세부내용 :	-부.p.146~167 -Beverage 관련 PPT -빔프로젝터 과제제출: 해외유명호텔 브랜드조사
	2	- 호텔에서 제공되는 음료와 주류의 구분과 숙지 - 소믈리에, 바리스타, 바텐더의 성격과 업무이해 - 호텔 Beverage 업장의 서비스와 고객관리기법	
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 12 주	1	- 강의주제 : 호텔주방업무(Hotel Culinary)	-주.p.200~216 -부.p.199~219 -빔프로젝터
	2	- 강의목표 : 호텔주방의 역할과 조직, 업무이해 - 세부내용 :	
	3	- 호텔주방부문의 기능, 식당과의 연관관계 - 호텔주방조직의 구성과 주방의 분류, 특성 - 호텔매뉴구성과 가격관리, 식자재관리의 절차 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 13 주	1	- 강의주제 : 호텔경영관리(Hotel Management)	-주.p.268~340 -부.p.251~291 -부.p.328~395 -빔프로젝터
	2	- 강의목표 : 호텔관리부서의 역할과 조직, 업무이해 - 세부내용 :	
	3	- 호텔총무인사 : 호텔인사관리와 일반관리업무 - 호텔회계관리 : 호텔영업회계와 일반회계업무 - 호텔정보관리 : 호텔정보시스템의 개요와 업무 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 14 주	1	- 강의주제 : 호텔마케팅(Hotel Marketing)	-주.p.246~265 -주.p.342~350 -부.p.223~250 -부.p.292~327 -빔프로젝터
	2	- 강의목표 : 관광산업 미래관리를 통한 관광부국실현 - 세부내용 :	
	3	- 호텔기업의 서비스품질관리 전략과 기법 이해 - 호텔마케팅의 개념과 특성, 호텔마케팅 관리절차 - 호텔기업의 성비수기 전략, 한국관광호텔의 전망 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 15 주	1	기말고사	필기시험 (객관식20점, 주관식10점)
	2		
	3		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 호텔경영론 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)