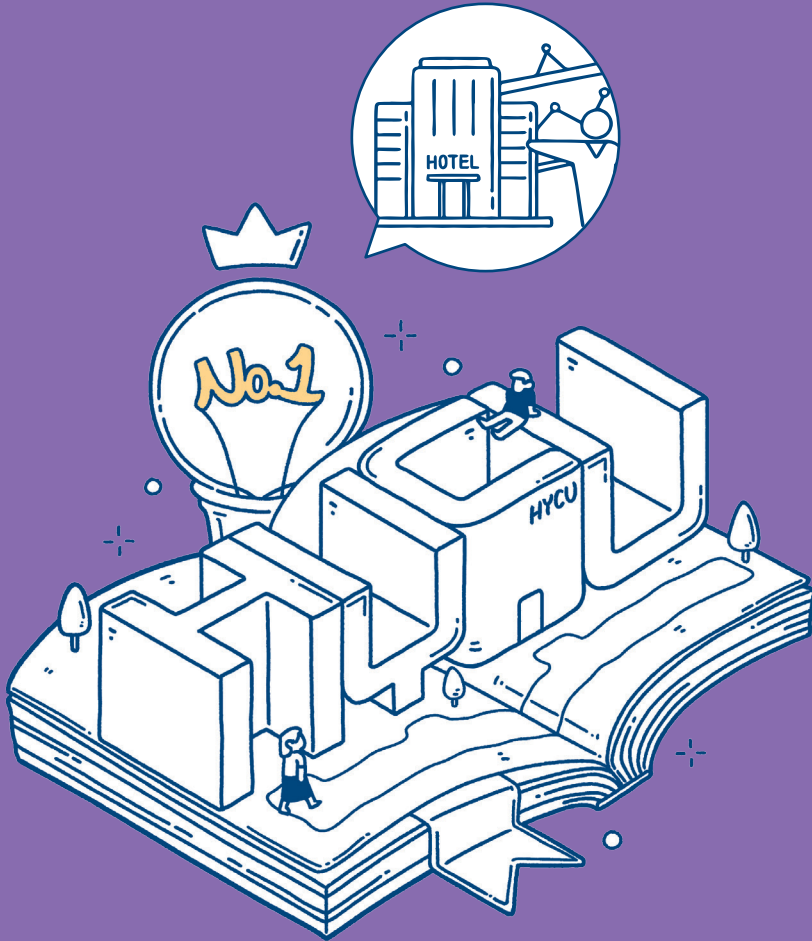


대한민국 No.1 한양사이버대학교
www.hycu.ac.kr



호텔외식경영학과

호텔경영, 외식경영, 카페창업과 디저트의
지식을 쌓아가다



한양사이버대학교

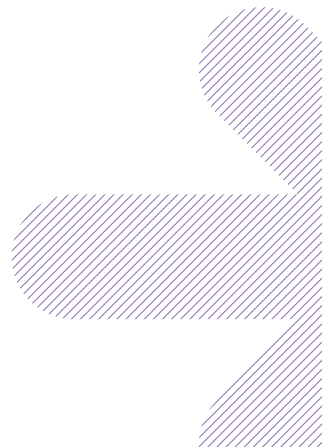
언제 어디서나 새로움 가득한 호텔경영, 외식경영, 카페창업과 디저트의 지식을 쌓아가다



미래산업의 중심인 호스피탈리티산업의
전문적 실천역량을 배양합니다.
체계적인 이론과 실무를 통해 호텔외식 분야에서
지속가능한 성공을 이룰 전문가를 양성하고 있습니다.

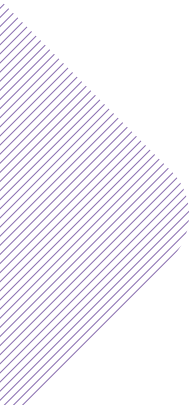
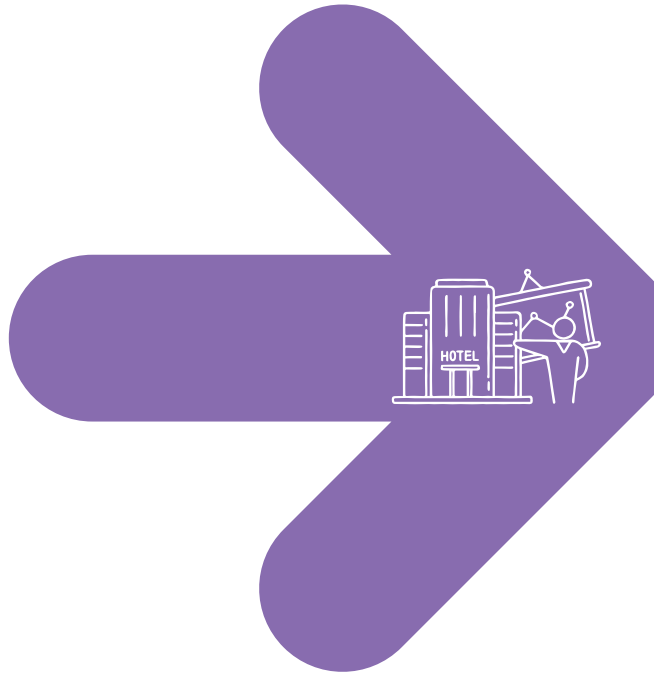


- 004 학교 강점
- 008 학과 소개
- 012 커리큘럼
- 015 교수진
- 016 학과 활동·공유전공
- 019 캠퍼스맵





Hospitality Management



미래 지식사회를 이끌 인재들이 전문가로 거듭나는 곳 한양사이버대학교

한양사이버대학교는 고품질의 강의 콘텐츠와 건실한 교육 철학, 풍성한 인프라를 통해 미래 지식사회를 이끌 리더를 양성하고 있습니다. 전문적이고 실용적인 교육과정을 통해 전문가로 다시 태어나는 배움터, 바로 한양사이버대학교입니다.



학생 수

19,441명

국내 최대

국내 최대 사이버대학교

11개 학부 39개 학과(전공)에 19,441명 재적
사이버대학교 중 가장 많은 규모

※ 2022년 대학정보공시 기준(학부+대학원)

전임교원 수

79명

우수한 교수진

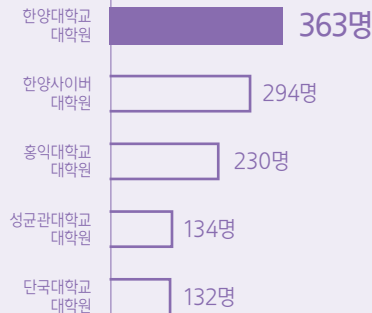
우수한 교수진의 고품질 강의

- 전임교원 수 79명으로 사이버대학교 중 가장 많은 전임교원 강의 시행

- 전임교원 강의 담당 비율 64.3%, 사이버대학교 중 가장 높은 비율

※ 2022년 대학정보공시 기준

명문대학원 진학을



최고의 명문대학원 진학률

졸업생의 약 10%가 한양대 등 주요 명문대학원 진학

※ 2022년 8월 기준

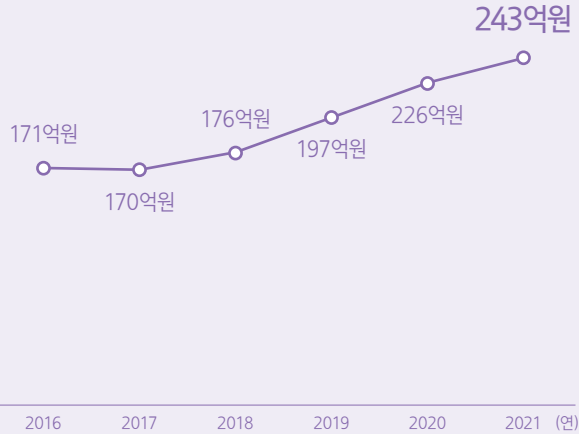


최고의 장학 혜택

2021년 총금액 243억 원,
15,826명 장학 혜택 수혜
다양한 장학제도 운영

※ 2021년 장학금 수혜 인원 기준

장학 혜택



사업 선정

교육혁신 지원

융합 교육 플랫폼 모델 구축

교육특성화

자동채IT융합교육공학과
디지털 건축도시공학과

콘텐츠개발

코딩강사 양성과정
창업비즈니스 교육과정

사이버대학 특성화, 교육콘텐츠개발 사업 선정

원격대학 교육혁신 지원 사업 선정(2021년)

- 공유가치 창출을 위한 융합 교육 플랫폼 모델 구축 사업

성인학습자 역량 강화 교육 콘텐츠 개발 사업

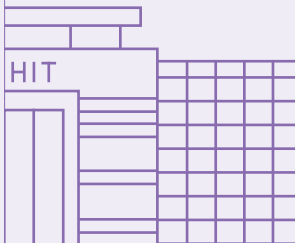
- 창업비즈니스 프로세스 교육과정(2020년)
- 4C인재를 육성하는 코딩강사 양성과정(2018년)

국가직무능력(NCS)기반 특성화 사업(2014년)

- 디지털 건축도시공학과

선취업 후진학 특성화 사업(2013년)

- 자동채IT융합교육공학과



교육부 원격대학평가 전 영역 최우수 등급

행정, 경영, 교육성과, 수업, 인적자원, 물적자원
6개 분야 최우수 등급



원격대학평가

한국을 빛낸
창조경영 참교육
부분 교육부
장관상 수상
(2019년)

교육부
사이버대 역량평가
전체 영역 최고
성적 획득
(2013년)

교육부
원격대학 평가
6대 전 영역
최우수 등급
(2007년)

서비스 서비스품질지수(KS-SQI) 1위

높은 만족도를 자랑하는 수요자 중심 서비스
서비스품질지수(KS-SQI) 1위, 최다 선정(15회)

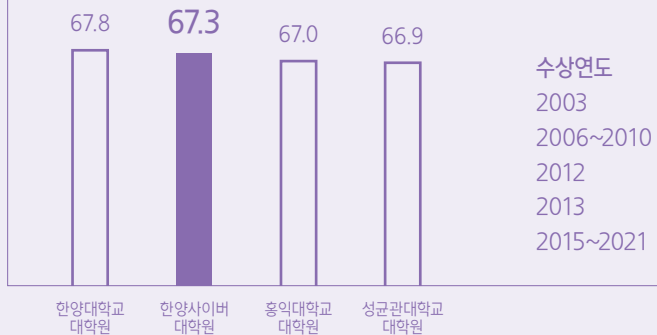
강의개발관리시스템을 통한 고품질 강의

내 손안의 Smart Campus
: 전 과목 모바일 강의 제공 및 출석 인정

국내 대표적 기업과 산학협력 구축
: 삼성전자, 현대자동차, KT 등 국내 대표 기업
613개와 산학협력 관계 구축

※ 2021년 한국표준협회 발표자료 기준

KS-SQI



미래 호스피탈리티 산업을 이끌어갈 호텔외식경영학과

호텔경영
전공

외식경영
전공

카페 창업과
디저트

학생 맞춤형 교육

21세기 서비스 산업을 대표하는 산업은 환대산업(hospitality industry)입니다. 트렌드 변화에 맞춰 체계적인 이론과 실무를 교육함으로써 미래산업의 중심인 호스피탈리티산업의 전문적 실천역량을 배양합니다. 더불어 체계적이고 전문적인 교육과정을 통해 경쟁력 있고 지속 가능한 글로벌 서비스 인재를 양성합니다. 호텔, 외식산업을 포함한 서비스 기업에서 경쟁력을 키울 대응전략 설계, 고품질의 서비스 창조, 다양한 사례를 통한 실무 전문가로 성장할 수 있습니다.

세부 전공 과정

호텔외식경영학과에서는 호텔경영, 외식경영, 커피를 비롯한 음료와 디저트 세 가지의 특화된 전공과정을 운영합니다. New York University를 졸업하고 Hilton Midtown과 Grand Hyatt New York 출신 전해진 교수, 외식상권분석과정·외식사업컨셉터 과정을 운영하고 한국일자리창출진흥원장인 김영갑 교수와 스타벅스 코리아 커피리더십파트장 이병엽 교수가 실무 중심 명품 콘텐츠를 제공합니다. 또한 스타벅스 코리아와 학술교류협력체계를 통해 '커피아카데미'와 같은 커피 관련 교육 콘텐츠를 공동개발하고, 지속적인 오프라인 교육을 통해 교류와 협력을 지속하고 있습니다.

지원 혜택

호텔외식경영학과에서는 전공관련 자격증과 수수료 취득을 지원하고 있습니다. 정규 수업을 비롯해 자격증 특강을 통해 학생들의 자격증 취득을 돕고, 국내 뿐 아니라 국외 취업 시 경쟁력을 확보할 수 있도록 하고 있습니다. 또한, Florence University of the Art와 MOU를 체결을 진행하여 조리자격증과 학점교류 시스템을 운영하는 한편, 해외답사를 통해 외국의 모범 사례를 분석하고 적용할 수 있도록 지원하고 있습니다.

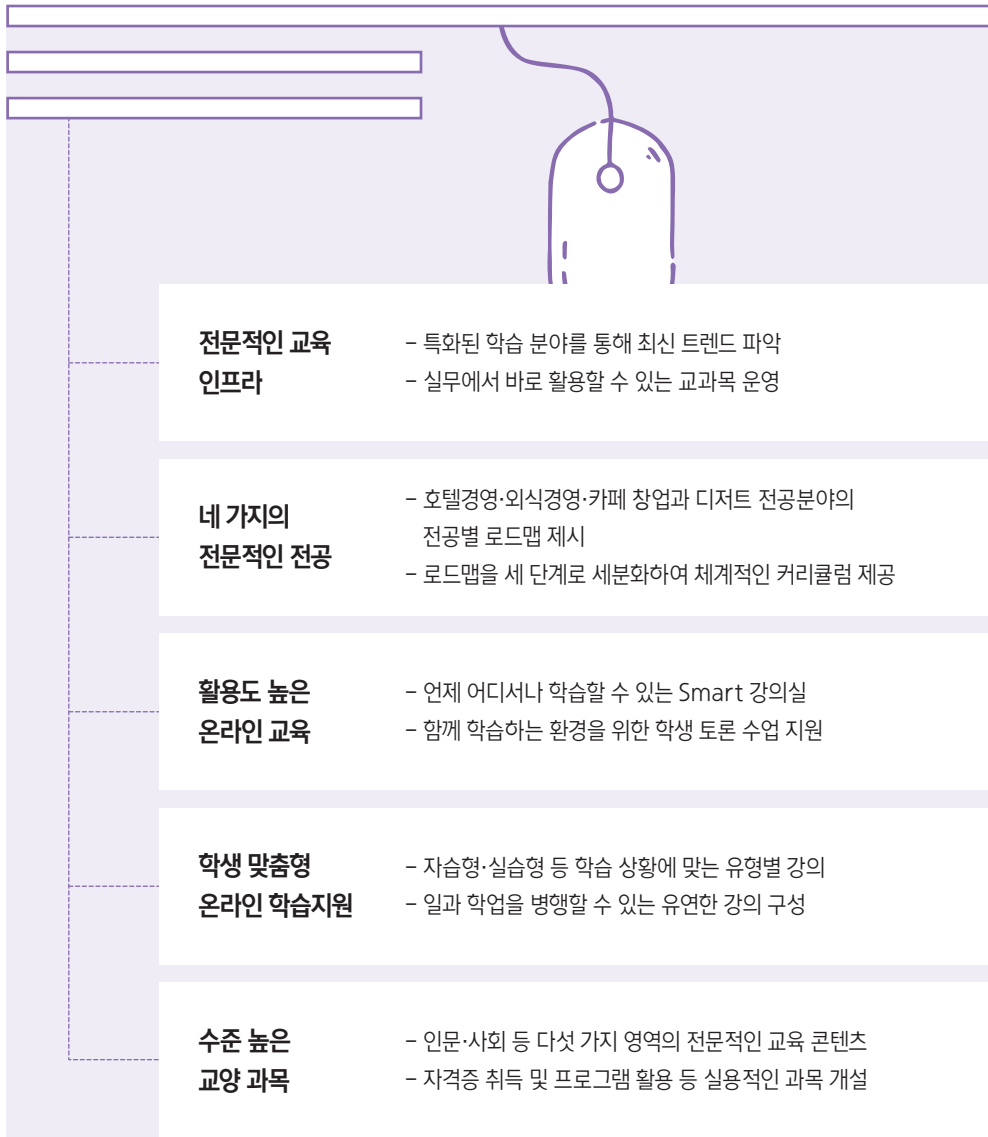
교육 특징

다양한 오프라인 모임과 활동을 통한 인적 네트워크를 쌓을 수 있도록 지원하고 있습니다. 호텔경영, 외식경영, 커피창업과 디저트 분야인 호스피탈리티산업에 현재 근무하고 있는 재학생들과 연구소 또는 대학원에 진학한 졸업생들의 학과 행사 참여를 통해 폭넓은 네트워크 기회를 제공합니다. 또한, 석사 및 박사학위 취득을 위한 대학원 진학 지원시스템을 운영하고 있습니다.

교육 인프라

- 우수 교수진의 체계적인 강의
- 현장 실무 전문가의 분야별 초청 특강
- 학과 행사를 통한 인적 네트워크 기회 제공
- 다양한 동아리 활동을 통한 트렌드 분석
- Florence University of the Art와 MOU 체결
- AHLA 자격증 지원 및 해외 인턴십 연계
- 실전 경험 향상을 위한 오프라인 특강 개최
- 스타벅스와 함께하는 커피아카데미 운영

창의적인 인재를 위한 ON-LINE 교육 프로그램



전문적 인적 네트워크 구축 OFF-LINE 지원 시스템

석사 및 박사 학위 취득

- 한양대, 세종대, 경희대 등 국내외 유명 대학원 진학 지도
- 한양사이버대학교 대학원 진학 시 장학금 혜택 지원

국내외 오프라인 모임

- MT, 전문가 초청 특강을 비롯한 해외답사 진행
- 전공 특성에 맞는 노하우 전수 및 성장 기회 제공

다양한 자격증 취득 지원

- 국가 및 민간자격증 취득을 위한 스터디 운영
- 취·창업에 유리한 공신력 있는 자격증 과목 운영

학습 적응을 위한 멘토링 프로젝트

- 활발한 오프라인 활동을 통한 정보 교류의 장 제공
- 재학생 및 졸업생이 함께할 수 있는 프로그램 운영

한양학원의 복지혜택

- 한양대학교 의료원 이용 시 본인 및 가족 구성원 진료 할인
- 한양대학교와 학점 교류 및 각종 시설 이용 지원

졸업 후 진출 분야

국내외 주요 호텔, 외식 및 서비스 기업 취업 / 외식업체 또는 프랜차이즈 기업 창업 / 국내외 주요 대학교의 석사과정 진학 / 다양한 호텔 또는 외식 관련 연구기관 취업 / 해외 인턴십 연계 과정 운영 / 상권분석 및 호텔과 관련한 지도자 과정 / 호텔경영 및 관리에 적합한 과정 / 다양한 산업 관련 콘텐츠 제작자

커리큘럼

호텔외식경영학과

학년	과목 구분	1학기		2학기	
		과목명	학점	과목명	학점
1학년	전공	호텔외식서비스론	3	세계의와인	3
		커피아카데미아	3	외식사업론	3
		세계음식문화	3	커피아카데미아	3
		조리의이해	3	서비스경영	3
				서비스마케팅	3
2학년	전공	호텔경영론	3	호텔객실관리론	3
		호텔외식인적자원관리	3	외식창업론	3
		한식조리실무	3	양식조리실무	3
		시비즈니스	3	마케팅전략	3
3학년	전공	상권조사 및 사업 타당성분석	3	호텔식음료관리론	3
		카페창업론	3	메뉴관리론	3
		푸드스타일링	4	사업계획과창업실무	3
		온라인마케팅	3	시장조사론	3
		회계정보의이해	3	회계정보의이해	3
4학년	전공	외식프렌차이징	3	외식경영컨설팅론	3
		외식업빅데이터분석과활용	3	세일즈프로모션	3
		원가관리회계	3	브랜드경영전략	3
		BUSINESS ENGLISH1	3	졸업프로젝트	2
		졸업프로젝트	2		

*졸업프로젝트는 졸업과목으로 반드시 이수해야 졸업이 가능합니다

교과목상세안내

1학년

호텔외식서비스론 호텔·관광·외식산업에서 중요한 서비스의 일반적 특성 학습 및 실무 능력 배양
커피아카데미 커피에 대한 전반적인 상식 및 바리스타 전문가로서 가져야 할 지식 습득
세계음식문화 세계의 음식 및 식생활 문화 이해, 세계의 외식 흐름에 대해 숙지
조리의이해 식품종류 및 조리 과정 시 발생하는 물리적, 화학적, 영양학적 변화 이해
세계의와인 와인에 대한 전반적인 이해 및 소믈리에로서의 필수적 소양 습득
외식사업론 외식사업의 산업화 과정 및 역사, 경영관리에 대한 전반적인 내용 이해
서비스경영 접근법 및 사례를 통한 서비스운영의 분석·실제 응용능력 배양
서비스마케팅 서비스의 고유한 특성에 따라 마케팅이 가지는 독특한 측면들을 점검하고 이해

2학년

호텔경영론 호텔의 각 부서별 기능 및 상호유기적 관계를 이해하여 총체적인 업무 흐름 파악
호텔외식인적자원관리 이론적 지식과 우수사례 학습을 통한 성공적인 인적자원 관리 방안 학습
한식조리실무 한국음식에 대한 문화적 배경 이해 및 조리 실습을 통한 한식조리 기본 학습
시비즈니스 시를 비즈니스에 적용하기 위한 기초적인 방법들을 구체적으로 학습
호텔객실관리론 호텔 객실부서의 전반적 업무 이해를 통한 호텔경영의 전문 지식 함양
외식창업론 외식사업의 장단점, 컨셉 구성요인, 외식창업 전략, 창업 절차 등에 대한 전반적 내용 학습
양식조리실무 이태리 요리의 파스타와 전채요리 조리를 위한 기초능력 배양
마케팅전략 다양한 마케팅전략의 이론과 유형을 통해 마케팅 전략 수립 방법 학습

3학년

상권조사 및 사업 타당성분석 입지와 상권의 중요성 인식 및 입지와 상권분석의 프로세스 학습
카페창업론 카페창업 성패 결정 요소 이해 및 성공적 비즈니스 결과를 창출을 위한 전문성 학습
푸드스타일링 푸드스타일링 능력 배양 및 스타일별 테이블 셋팅의 기본 능력 학습
온라인마케팅 소비자가치의 창출, 소통, 전달을 중심으로 온라인마케팅 기획 및 실행방법 학습
회계정보의이해 재무제표 구성 및 회계순환과정, 주요 계정과목 회계처리 등 회계 기초수준 학습
호텔식음료관리론 호텔의 식음료부서에서 필요한 이론적 측면과 실무적 측면 학습
메뉴관리론 외식산업에서의 메뉴 관리 과정 및 경영 등에 대한 전반적인 이론 이해
사업계획과창업실무 창업을 계획하고 있는 학생들을 위한 기초적인 시장조사, 사업계획서 작성, 경리와 회계 등 전반적인 내용 학습
시장조사론 효과적인 마케팅전략 수립과 마케팅 의사결정 지원에 필요한 지식 습득

4학년

외식프랜차이즈 외식 프랜차이즈에 대한 전문적 식견을 바탕으로 프랜차이즈에 대한 정확한 이해 도모
외식업빅데이터분석과활용 외식소비 행동 및 상호 작용과 관련된 패턴을 빅데이터로 수집하여 전반적인 서비스와 운영방안을 파악
원가관리회계 원가계산으로부터 얻은 정보를 기초로 의사결정 중심 회계정보활용, 원가결정과 경제적 의사결정의 관련성 학습
BUSINESS ENGLISH1 비즈니스 영어에 필요한 어휘 및 비즈니스 상황별 전략 및 예의 학습
졸업프로젝트 졸업을 위해 사례연구, 해외답사 중 하나를 선택하여 프로젝트 수행
외식경영컨설팅론 외식창업, 프랜차이즈 사업을 위한 컨설팅방법 학습
세일즈프로모션 세일즈프로모션과 관련된 이론과 사례의 학습을 통해 세일즈프로모션과 마케팅커뮤니케이션을 이해
브랜드경영전략 전략적 관점에서 브랜드와 브랜딩 개념을 이해하고 분석 방법 및 문제 해결 방안 이해

호텔외식경영학과 교수인터뷰

전혜진
학과장

학습자의 요구를 반영한
호스피탈리티산업의 리더를 양성합니다

호텔외식경영학과는 호스피탈리티산업의 리더를 키우는 학과로 호텔이나 외식, 경영 등의 분야에서 활약하는 인재 양성을 위해 필요한 지식이나 정보를 제공하고 있는 학과입니다.

훌륭한 교수님이 수업과 함께 실생활에서 어느 분야에서 계시던 연령과 직급을 초월한 만남이 가능하며, 학생들도 서로 도움이 많이 될 수 있다는 부분이 가장 큰 장점이라고 할 수 있습니다.

그중 엠티나 개강·종강파티, 학과 특강 등을 통해 다양한 오프라인 활동이 가능하며, 재학생의 안목을 넓힐 수 있도록 국내외 수업을 개최하고 있어 학습과 더불어 다양한 경험치를 쌓을 수 있습니다.

사이버대학교 수업에서 가장 중요한 점이라고 한다면, 꾸준히 하는 것이 굉장히 중요하다고 할 수 있습니다. 수업을 밀리지 않고 잘 듣는다면 졸업까지 즐겁게 학습하실 수 있을 겁니다.

각자의 꿈을 여러 가지 수업을 통해 실현할 수 있도록 호텔외식경영학과에서 함께 공부하고, 즐거운 추억도 만들어가며 뜻깊은 대학 생활을 이어가시길 언제나 응원하겠습니다.



호텔외식경영학과 교수진

전혜진 교수

세종대학교, 호텔경영학 박사

New York University, Hospitality Management 석사

New York University, Hospitality Management 학사

- (현)한양사이버대학교 국제협력실 국제협력실장
- (전)한양사이버대학교 입학처장 역임
- 교육부 교육과정심의회 위원
- 국가직무능력표준개발 사업 전문위원
- 유니세프한국위원회 이사
- 한국관광레저학회 부회장, 한국호텔관광학회 부회장
- 호텔업 등급 평가위원

김영갑 교수

세종대학교 외식경영학 박사

중앙대학교 경영학 석사

중앙대학교 회계학과 학사

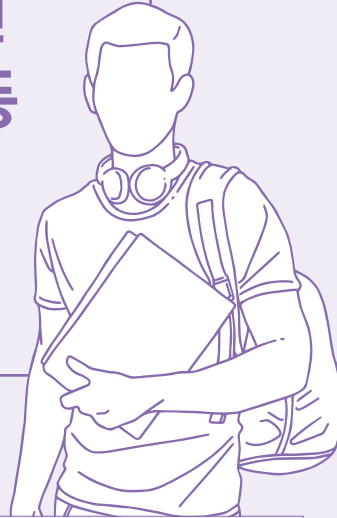
- (사)한국일자리창출진흥원 원장
- 소상공인시장진흥공단 소상공인 지원 플랫폼 개선 자문위원
- aT유통교육원 연구자문위원
- 한국직업능력개발원 민간자격 공인 조사연구 위원
- 고용노동부 직업능력개발훈련 사업 심사평가 위원

이병엽 스타벅스 특임교수

- 한양사이버대학교 스타벅스 특임교수
- (현)스타벅스 아카데미 커피리더십파트/파트장
- 커피아카데미아



교육의 새로운 지평을 여는 오프라인 학과 활동



인적 네트워킹 기회 제공

- 다양한 호스피탈리티산업 종사자의 만남 추진
- 학과 활동을 통한 연령·직급을 초월한 네트워크 기회

호텔외식경영학과 해외 문화답사

- 다양한 해외 경험을 위한 답사 프로그램 운영
- 이탈리아, 중국 등 전 세계를 대상으로 한 행사

동아리 활동 및 오프라인 특강

- ‘미락여락’동아리 활동을 통한 성장 기회 제공
- 전임교수 및 전문가의 실무 강화 교육 진행

해외 교육 및 인턴십 과정

- Florence University of Art와의 Culinary Program 협력 체계
- AHLA의 자격증 수업 및 해외 인턴십 과정 제공

재학생 멘토링 프로그램

- 신·편입생 초기 대학생활 적응 지원을 위한 학생 협력 프로그램
- 동일 학과생으로 이루어지는 멘토-멘티 조별 매칭 진행

HYCU 빅 페스티벌

- 재학생 및 졸업생의 애교심 고취를 위한 매해 축제 개최
- 체육대회 및 장기자랑, 축구 경기 등 다양한 프로그램 진행

주전공과 제2전공을 이수하는 HYCU 공유전공



HYCU 레고 블록체인 커리큘럼 : 레고 블록 체인을 통한 교육과정 강화

- 주전공 외 정규편제학과(학부)를 제2전공으로 이수하는 제도
- 이수체계와 교과목 레벨화를 통한 수준별 교육과정 편성
- 나노디그리, 공유전공학부(학과)제 편성 운영
- HYCU Diploma로 장기적 연계 가능(평생교육원, 시간제 학생)

HYCU 첫 번째 공유전공 : 산업공학전공

- 제조 관련 다수의 요소를 시스템으로 정의·분석·관리하는 학문
- 산업공학의 전통적인 연구방법론을 적용한 영역 확대 추세
- 정통 학문과 응용 학문이 융합하여 작동하는 교과과정 제공
- 스마트팩토리 및 신산업으로 진출할 수 있는 인재 양성

HYCU 두 번째 공유전공 : 심리학전공

- 인간의 행동과 의사결정과정을 과학적으로 연구하는 학문
- 인문과학, 자연과학, 공학, 예술에 이르기까지 다양한 분야 접목
- 정보처리과정에 기반하여 문제 해결 향상을 위한 교과목 제공
- 졸업 후 심리학과 연관된 다수의 직업군 및 대학원 과정 진출

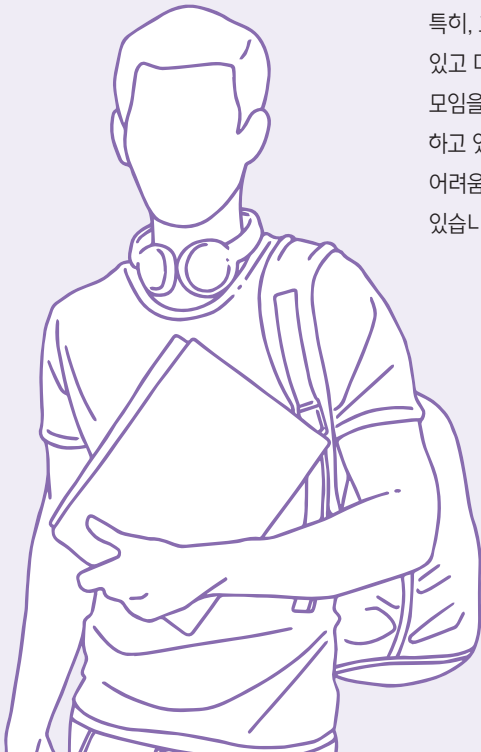
꿈을 향해 나아가는 학생들의 이야기

졸업생
박병재 학우

경험해보지 못했던
새로운 분야의 학습으로 미래를 준비해보세요

저는 경남 진주에서 10년째 피베리브라더스란 카페를 운영해 오고 있습니다. 2년 전 확장이전하면서 경영과 마케팅에 대한 부족함을 절감하고 '공부하지 않으면 미래도 없다'는 판단하에 한양사이버대학교에 입학하게 되었습니다. 출퇴근 시간이 일정한 직장인과는 달리 고정적인 휴일없이 카페를 운영하는 저는 공부와 일을 같이 할 수 있는 한양사이버대학교 호텔외식경영학과를 선택하였습니다.

저는 공부도 중요하지만 인간관계의 중요성이 더 중요하다 생각하기에 학우들간의 교류를 위해서 오프라인 모임은 참석하려고 노력하고 있습니다. 특히, 호텔외식경영학과는 다양한 오프라인 모임이 활발하게 이루어지고 있고 미식동아리(미락여락)활동으로 학과의 전문성을 잘 살리고 있습니다. 이 모임을 통해서 서로의 공통관심사나 외식업 트렌드에 대해서도 공유를 많이 하고 있습니다. 저는 우리 학우들과의 교류를 통해서 외식 경영학습에 대한 어려움도 해소하고 음료사업에 대한 정보도 얻으며 실제로 상당한 도움을 받고 있습니다.



한양사이버대학교 캠퍼스맵

(04763) 서울시 성동구 왕십리로 220

한양사이버대학교

T 02. 2290. 0114

한양사이버대학교
사이버 1관

한양사이버대학교
사이버 2관

한양종합기술원 HIT

한양의료원

도서관



입학 안내

T 02. 2290. 0082

<http://go.hycu.ac.kr>



호텔외식경영학과

T 02. 2290. 0458



한양사이버대학교

04763 서울시 성동구 왕십리로 220 한양사이버대학교

T 02. 2290. 0114 F 02. 2290. 0600