

# 2024년 HIVE사업 지역특화분야 직업교육 「호텔서비스사 양성」 과정 강의 계획서

프로그램명	관광 문화 호텔 현장실무 인력양성 프로그램				
세부 프로그램명	관광 문화 호텔 직무역량 강화 프로그램				
과정명	호텔서비스사 [커피바리스타 & 식음서비스사]				
강의 기간	2024년 10월 16일 ~ 2024년 12월 5일 매주 수요일, 목요일 (16회차 / 총 68시간)				
담당 교원명 (학과)	임 oo (인 / 서명)	E-mail	-	수강정원	10명
		연락처	-		
강의목적	<p>관광 산업의 대표적인 호텔기업의 전반적인 업무 내용을 숙지하기 위하여 호텔의 일반적인 지식을 습득하고, 고객서비스를 제공하기 위한 객실, 식음료 등 부서별 업무를 파악하여 호텔리어로서 기본 지식과 마인드를 갖추도록 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>호텔서비스사 자격취득</li> </ul>				
강의목표	지식	기술	태도		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>호텔의 개념</li> <li>호텔산업의 역사</li> <li>호텔의 소유 및 경영형태</li> <li>호텔의 부서별 업무</li> <li>호텔 인적 자원 관리</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>호텔 개념의 이해 능력</li> <li>호텔산업 역사의 이해 능력</li> <li>호텔의 소유 및 경영형태의 이해 능력</li> <li>호텔의 부서별 업무의 분석 능력</li> <li>호텔인적자원관리의 이해 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>호텔을 이해하려는 태도</li> <li>호텔산업의 역사를 이해하려는 태도</li> <li>호텔의 소유 및 경영형태를 이해하려는 태도</li> <li>호텔의 부서별 업무를 분석하려는 태도</li> <li>호텔인적자원관리를 이해하려는 태도</li> </ul>		
추진 내용 및 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>호텔에 대한 기초이론을 강의한다.</li> <li>교재 활용을 통한 호텔 관련 주제에 대한 토론 및 발표수업을 진행한다.</li> <li>현장실습 및 현장평가</li> </ul>				
기대효과	의사소통능력	•문서의 이해 능력, 경청 능력, 의사 표현 능력			
	문제해결능력	•사고력, 문제처리 능력			
	대인관계능력	•갈등관리 능력, 고객서비스 능력			
	조직이해능력	•국제감각, 업무 이해 능력			
	직업윤리	•근로 윤리, 공동체 윤리			
강의진행방식	강의 ( V ), 시범 ( ), 실습 ( ), 현장실습 ( V ), 기타 ( )				
구분	교재명	저자명	출판사	출판년도	가격
주교재	호텔경영론	오문환	한울출판사	2010	
참고도서	호텔경영학원론	차길수, 윤세목	도서출판학림	2011	
	관광법규론	-	한울출판사		

교육일정			강의 내용	강사명	시간	비고
회차	강의일자	강의시간				
1	10.16.(수)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Orientation</li> <li>◦ 호텔서비스사의 교육과정 설명 및 학습</li> </ul>	임○○	4시간	
2	10.17.(목)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 진단평가 실시(수업시작 전)</li> <li>◦ 호텔경영학의 개념</li> <li>◦ 호텔 경영 교육의 목표 및 필요성</li> </ul>	임○○	4시간	
3	10.23(수)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 커피 생두와 가공과정</li> <li>- 커피 열매의 수확과 가공, 생두등급이해</li> </ul>	류○○	4시간	
4	10.24(목)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 블렌딩과 로스팅</li> <li>- 블렌딩의 목적, 방법/로스팅 과정 이해</li> </ul>	고○○	4시간	
5	10.30(수)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Brewing과 각종 기구들</li> <li>- 드립 기구의 구조 및 추출 방법 이해</li> </ul>	류○○	4시간	
6	10.31(목)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 에스프레소 머신과 그라인더</li> <li>- 에스프레소 머신, 그라인더의 구조 및 사용법</li> </ul>	고○○	4시간	
7	11.06(수)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 커피라테 하트 만들기 과정</li> <li>- 좌우대칭의 걸을 만들어 걸하트 만들기</li> <li>- 핫&amp;아이스 메뉴 만들어 보기</li> </ul>	류○○	4시간	
8	11.07(목)	15:00~19:00	<b>목포지역, 전남 호텔 현장체험 실습</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 호텔서비스사, 커피바리스타</li> </ul>	임○○ 류○○	6시간	현장실습
9	11.13(수)	10:00~17:00	자격취득 위한 과정, 자체평가 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 숙박업 사업자, 등급결정(관광진흥법)</li> <li>- 기획서 작성 및 평가</li> </ul>	류○○	4시간	
10	11.14(목)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 자기만의 창작 메뉴 만들어 보기</li> <li>- 부문받은 메뉴의 제조 및 다양한 실습</li> </ul>	고○○	4시간	
11	11.20(수)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 호텔생산관리의 개념과 중요성</li> <li>◦ 신규 서비스 개발</li> <li>◦ 서비스 실패 및 회복</li> </ul>	류○○	4시간	
12	11.21(목)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 호텔 마케팅계획의 개념과 환경분석</li> <li>◦ 호텔 마케팅믹스 전략</li> <li>- 상품 / 사람 / 패키지와 프로그래밍 / 유통경로 / 촉진 / 파트너십 / 가격</li> </ul>	고○○	4시간	

교육일정			강의 내용	강사명	시간	비고
회차	강의일자	강의시간				
13	11.27(수)	10:00~17:00	호텔인적자원관리의 개념과 목적 <ul style="list-style-type: none"> <li>인적자원확보/인적자원개발·유지</li> <li>호텔서비스의 성공사례와 실패사례 이해</li> </ul>	고○○	4시간	
14	11.28(목)	15:00~19:00	(광주지역호텔_라마다플라자충장호텔) - 호텔서비스사, 커피바리스타	임○○ 류○○	6시간	현장실습
15	12.04(수)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>호텔 가격결정의 개념 / 고려요인</li> <li>호텔 가격결정 방법</li> <li>호텔실무/식음 /와인/칵테일 등</li> <li>운영비율 분석 - 객실부문과 식음료 부문</li> </ul>	류○○	4시간	
16	12.05(목)	15:00~19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>호텔 경영형태와 호텔 요금지불방식 이해</li> <li>호텔 조직과 업무 분석하기</li> </ul> - 총괄 평가 및 기말평가	임○○	4시간	
<b>합 계</b>				16회차	3인	68시간

※ 과정 개강 후 교육일정 변경 시 교육 7일전까지 강의시간 변경신청서를 제출하여 주시기 바랍니다.

## ■ 강의 장소

연번	강의 장소	인원	비 고
1	목포과학대학 통합강의동 503호	10명	목포시민, 신안군민, 목포과학대학교 학생

## ■ 참여 강사진

연번	소속 (내·외부)	직 책	성 명	비 고
1	내부	교수	임○○	
2	외부	강사	류○○	
3	외부	강사	고○○	