

문화관광대학

학과별 커리어 로드맵

Ver. 1





문화관광대학 관광경영학과 커리어 로드맵

관광경영학과 지도 교수님이 주는 전공 Tip 3

1. 외국어 능력을 키우세요: 관광기초영어를 포함한 외국어 능력 향상이 취업을 준비하는데 있어 가장 중요한 요소입니다.
2. 교수님과 공동연구를 진행해 보세요: 교수님과 공동연구를 통해 관광분야 실무도 경험해 보고, 실력도 향상 시킬 수 있어 취업에 큰 도움이 됩니다.
3. 현장실습을 꼭 나가보세요: 산업체 현장실습을 반드시 경험하는 것이 좋습니다. 본인의 적성과 맞는지 체험도 해보고, 현장에서 필요한 자격이 무엇인지 직접 느껴 보세요. 현장실습은 다양한 분야로 여러 번 가는 것도 좋습니다.



진로 분야	여행사	호텔/리조트	항공사 지상직	항공 승무원	관광통역 안내사	관광분야 공무원	국외여행 인솔자	관광교사	이벤트 기획사	관광 연구원	여행작가
분야별 업무 내용	지역별/기간별 /대상별 맞춤형 여행상품개발, 고객관리 및 응대	호텔 및 리조트 경영관리일반직, 매장, 객실관리홍보, 마케팅 업무	항공사 라운지와 출입국 관리, 체크인 카운터, 수하물, 예약발권, 마케팅, 서비스지원센터 관리 등	기내시설 이상여부 및 청결상태 관리, 기내 용품관리, 고객 응대, 승객안전 관리, 기내서비스	국내방문 외국인 및 해외여행내국인 대상 안내 및 정보제공, 현지 서비스제공 등 업무	지방자치단체, 공기업, 정부출연기관 등에서 관광개발, 마케팅 등의 관광전문분야 업무	내국인의 해외관광 인솔, 현지 서비스제공, 문화전달, 여행 전반에 걸친 제반 업무	고등학교 관광교사	이벤트 기획서 작성 및 세부 업무 실행, 컨벤션 유치, 마케팅	관광개발, 관광진흥, 주민주요 등 관광활성화를 위한 각종 계획수립 및 타당성 검토 연구	국내외 여행지의 장소별특징, 교통편, 유익사항 등 소개, 여행관련매체 기고
필수 교과목	관광학원론, 관광법규, 항공서비스론, 관광마케팅, 관광사업론, 관광개발창업, 여행사경영실무론										
학과 추천 교과목	문화의이해, 관광외국어, 축제이벤트론, 항공예약발권실습, 관광경영론, 관광스토리텔링, 관광사, 관광정책론, 서비스관리론, 관광행동론	문화의이해, 관광외국어, 관광실무영어, MICE산업론, 관광경영론, 관광행동론, 서비스관리론	관광기초영어, 관광외국어, 서비스관리론, 항공고객만족 경영론, 관광경영론, 항공예약 발권실습, 문화관광론, 관광행동론	문화관광론, 문화의이해, 관광영어회화, 관광외국어, 항공고객만족 경영론, 이미지메이킹 글로벌매너,	문화관광론, 문화의이해, 세계문화체험, 관광자원론, 관광외국어, 관광영어회화, 국외여행인솔 실무론,	문화관광론, 관광자원론, MICE산업론, 축제이벤트론, 관광스토리텔링, 관광사, 관광콘텐츠기획론, 도탈관광프로젝트, 관광여가론, 문화관광종합설계	문화관광론, 문화의이해, 관광스토리텔링, 관광자원론, 관광사, 서비스관리론, 관광외국어, 관광영어회화, 국외여행인솔 실무론	관광교과교육론, 관광행동론, 관광교과 교재연구, 캡스톤디자인, 관광여가론, 관광사, 문화관광론	문화관광론, 관광자원론, MICE산업론, 축제이벤트론, 녹색관광창업, 관광영어회화, 관광콘텐츠기획론, 도탈관광프로젝트, 문화관광종합설계	관광행동론, 관광자원론, 관광학연구방법론, 축제이벤트론, 관광콘텐츠기획론, 도탈관광프로젝트, 관광여가론, 캡스톤디자인, 문화관광종합설계, 관광스토리텔링, 관광사	문화관광론, 문화의이해, 관광스토리텔링, 관광자원론, 관광영어회화, 관광행동론, 축제이벤트론, 관광여가론, 관광사
비교과					한국사 특강 토익강좌		토익강좌			통계특강	길 위의 인문학
추천 프로그램	진로취업 지원실	컴퓨터 활용 능력, 자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, SMAT(서비스경영자격)모듈, 기업&직무 탐색반, 기업&직무 실전반								컴퓨터 활용 능력, 인사관리전문가(ACE과정), SMAT(서비스경영자격)모듈, 기업&직무 탐색반, 기업&직무 실전반	자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반, 기업&직무 실전반
		글로벌 인재 양성과정 (외국계 기업), 해외취업 프로그램	NCS 직업기초 능력교육, 항공승 무원 양성과정, 아시아나 항공 승무원 취업캠프	항공승무원 양성과정, 아시아나 항공 승무원 취업캠프		NCS 직업기초 능력교육	글로벌 인재 양성과정 (외국계 기업), 해외취업 프로그램			NCS 직업기초 능력교육	
	창업지원단	초기창업패키지, 원스톱 창업상담창구, 오픈형 창업특강(창업캠프), 맞춤형 창업교육, 창업동아리									
	LINC+	현장실습, 캡스톤디자인, 취업실무강화프로그램, 기업현장탐방, 창업강좌, 창업동아리, 창업 캠프									
	비교과교육 지원센터	해외교환학생 파견(필리핀 바기오 대학) PT클리닉, 매체제작지원 프로그램, 미디어역량강화교육									
자격증	국내여행안내사, 예약발권CRS	국내여행안내사, 예약발권CRS	예약발권CRS, ESPT3급	ESPT3급	관광통역안내사	컴퓨터 활용능력 1, 2급	관광통역안내사	중등교사 2급	컨벤션2급, 컨벤션 기획사	컴퓨터 활용능력 1, 2급	

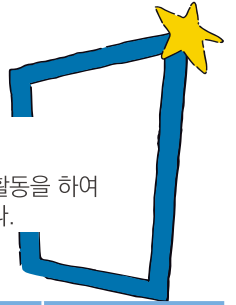




문화관광대학 외식산업학과 커리어 로드맵

외식산업학과 지도 교수님이 주는 전공 Tip3

1. 조리사 자격증을 취득을 권장합니다: 학과 및 비교과 프로그램을 통해 진로에 알맞은 자격증 취득을 한다면 취업에 도움이 됩니다.
2. 동아리 활동을 권장합니다: 다양한 동아리 중 자신의 진로와 흥미에 맞는 동아리 활동을 하여 전공 수업 때 하지 못한 여러가지 실습을 통해 실력을 향상 시키는데 도움이 됩니다.
3. 대회 활동 및 공모전 참가하는 것을 권장합니다: 다양한 대회 및 공모전에 참가하여 경험을 쌓아 취업 경쟁력을 높일 수 있습니다.



진로 분야		외식저널리스트	호텔 Chef	제과제빵사	바리스타	바텐더	외식 R&D	외식 CEO	슈퍼바이저	소믈리에	푸드스타일리스트
분야별 업무 내용		외식업의 트렌드 및 맛집 그리고 요리 레시피 등을 취재와 작성하여 외식업 잡지를 출간하는 업무	음식의 주문, 주방 관리, 메뉴개발 등을 포함하는 주방의 모든 운영을 담당하는 업무	빵과 케이크, 쿠키, 초콜릿 등 다양한 디저트를 만들고 새로운 제과제빵 메뉴를 개발하는 업무	좋은 원두를 선택하고 로스팅 및 핸드드립과 머신을 이용하여 최상의 커피를 만들어 내는 업무	각종 술에 향신료, 과일 등을 적당한 비율로 혼합하여 고객의 취향에 맞는 칵테일 또는 기타 음료를 제조하는 업무	외식과 관련된 식품회사 및 레스토랑의 메뉴 연구 및 개발 하는 업무	주방 운영 및 홀의 관리와 각 분야별 시스템을 확립해 효율적이고 생산적인 환경 조성 및 인재 양성 등의 업무	프랜차이즈 본사의 경영 매뉴얼 및 레시피 제공과 가맹점 운영 관리 및 신규 매장 오픈 지도 등을 업무	포도주를 전문적으로 서비스하고 음식과 어울리는 포도주를 추천 하며, 포도주를 관리하는 업무	실제 식사 또는 방송 및 광고 촬영을 위해 음식, 음료, 각종 식기를 배열하여 테이블 공간을 디자인하고 연출하는 업무
	필수 교과목	외식산업론, 외식조리의 이해, 메뉴관리론, 외식소비자행동론, 외식원가관리, 조리과학									
학과	추천 교과목	레스토랑경영론, 서비스매너와이미지, 레스토랑서비스실습, 외식사업창업, 조리과학	동양조리, 서양 조리, 외식조리의이해, 글로벌한국조리, 메뉴관리론, 조리과학, 이태리 메뉴실습, 음식문화의 이해와평론, 주방 관리론, 식품과영양학	제과및제빵실습, 레스토랑 경영론, 조리과학, 외식상품기획, 메뉴관리론, 주방관리론, 식품과 영양학	서비스실무영어 (1),(2), 서비스매너와 이미지, 바리스타실무, 외식창업론, 주방관리론, 식품과영양학	외식상품기획, 서비스실무영어 (1),(2), 서비스 매너와이미지, 외식서비스마케팅, 레스토랑서비스 실습, 주방관리론, 소믈리에실무, 조주음료론및실습	동양조리, 서양조리, 글로벌한국조리, 레스토랑서비스실습 이태리메뉴실습, 외식상품기획, 레스토랑경영론			서비스실무영어 (1),(2), 서비스 매너와이미지, 소믈리에실무, 조주음료론및 실습, 주방관리론, 식품과영양학, 레스토랑 서비스실습	동양조리, 서양조리, 글로벌한국조리, 바리스타실무, 제과및제빵실습, 이태리메뉴실습, 조주음료및실습, 테이블코디네이션
							바리스타실무, 조주음료및실습, 음식문화의 이해와평론, 조리과학, 주방관리론	외식조리의이해, 조리과학, 이외식창업론, 메뉴관리론, 기업가정신과 프랜차이즈, 음식문화의 이해와평론, 주방관리론, 식품과영양학	바리스타실무, 서비스매너와이미지, 기업과정신과프랜차이즈, 서비스실무영어(1),(2), 외식서비스마케팅, 주방 관리론, 외식사업창업론		
	비교과	외식마케팅역량증진		베이커리역량증진	식음료역량증진		조리역량증진, 외식마케팅 역량증진			식음료역량증진	식음료역량증진
추천 프로 그램	진로취업 지원실	컴퓨터 활용 능력, 자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반, 기업&직무 실전반						컴퓨터 활용 능력, 인사관리전문가(ACE과정), SMAT(서비스경영자격)모듈, 기업&직무 탐색반, 기업&직무 실전반		컴퓨터 활용 능력, 면접 스피치 향상반, SMAT(서비스경영자격)모듈	
		ACA 포토샵&일러스트&인디자인, MOS MASTER, SMAT(서비스경영자격)모듈	글로벌 인재 양성과정 (외국계 기업), 해외 취업 프로그램, SMAT (서비스경영자격)모듈		SMAT(서비스 경영자격)모듈	SMAT(서비스 경영자격)모듈	SMAT(서비스 경영자격)모듈		MOS Master	해외 취업 멘토 특강	ACA 포토샵& 일러스트
	창업지원단	초기창업패키지, 원스톱 창업상담창구, 오픈형 창업특강(창업캠프), 맞춤형 창업교육, 창업동아리									
	LINC+	현장실습, 캡스톤디자인, 취업실무강화프로그램, 기업현장탐방, 창업강좌, 창업동아리, 창업 캠프									
	비교과교육 지원센터	PT클리닉, 매체 제작지원 프로그램 미디어역량강화교육					PT클리닉, 매체 제작지원 프로그램, 미디어역량 강화교육		PT클리닉, 매체 제작지원 프로그램 미디어역량강화교육		플라워테라피 PT클리닉, 매체제작 지원 프로그램 미디어역량강화교육
자격증		컴퓨터 관련 자격증, GTQ 포토샵 자격증	한식, 양식, 일식, 중식, 복어 조리 기능사, 위생사	제과·제빵조리기능사, 케이크 자격증, 초콜릿 자격증	바리스타 자격증 1급, 2급	조주기능사	조리기능사자격증, 컴퓨터 관련자격증	조리기능사 자격증, 외식경영관리사, 위생사	조리기능사 자격증, 외식경영 관리사, 유통관리사, 위생사	소믈리에 자격증, 조주기능사	조리기능사자격증

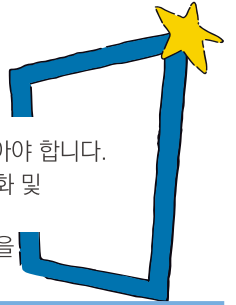




문화관광대학 패션산업학과 커리어 로드맵

패션산업학과 지도 교수님이 주는 전공 Tip 3

1. 컴퓨터 프로그램 활용 능력을 키우세요: 자신의 진로 방향에 맞게 Photoshop, Illustrator, Excel 등의 프로그램을 자유롭게 다룰 줄 알아야 합니다.
2. 동아리 활동을 권장합니다: 학과 내 다양한 동아리 활동은 실무능력 강화 및 그룹 활동에 많은 도움이 됩니다.
3. 자격증 취득을 권장합니다: 학과와 진로취업지원실의 비교과 프로그램을 통해 자신의 진로에 맞는 자격증 취득은 취업에 도움이 됩니다.



진로 분야		패션기획MD	패션 홍보/마케팅	패션생산MD	패션바잉MD	패션영업MD	VM	샵매니저	모델리스트	스타일리스트	패션디자이너
분야별 업무 내용		패션상품의 종류와 수량을 결정하고, 생산된 상품의 매출 액과 재고 등을 관리하는 업무	협찬, 이벤트 등을 통해 패션 브랜드의 홍보와 마케팅을 기획 및 실행하는 업무	패션상품이 좋은 품질로 적절한 시기에 생산될 수 있도록 관리하는 업무	소비자들에게 판매할 상품을 선별하여 상품의 종류와 수량 등을 결정하는 업무	패션상품이 잘 팔릴 수 있도록 매장을 관리하는 업무	패션상품이 잘 팔릴 수 있도록 매장공간을 기획 및 구성하는 업무	매장에서 고객에게 패션상품 정보를 제공하여 구매로 이어지게 하는 업무	패션디자이너의 디자인을 상품으로 생산할 수 있도록 패턴으로 제작하는 업무	패션, 방송, 영화 등의 분야에서 패션스타일링을 기획 및 실행하는 업무	트렌드를 선도 할 수 있고 트렌드에 맞는 패션상품을 디자인하는 업무
학과	필수 교과목	디자인과 색채, 복식디자인, 스마트의류설계, 패턴디자인(1), 한국의복구성, 섬유재료학, 패션마케팅, 전통의상디자인, 창작의상디자인, 패션소재디자인, 산업체현장실습									
	추천 교과목	컬러기획과 제품개발, 패션소재기획, 패션소재설계, 패션소재와 기술사업화, 패션사회심리, 패션정보분석, 패션인텔리전스, 리테일링, 패션상품기획	컬러기획과 제품개발, 한국복식콘텐츠, 패션문화콘텐츠, 서양복식문화사, 패션사회심리, 패션정보분석, 패션인텔리전스 리테일링, 패션상품기획, 패션VMD	컬러기획과 제품개발, 패턴디자인(2), 의류생산및CAD, 패션소재설계, 패션소재와 기술사업화, 전통패션 상품개발	패션사회심리, 패션소재기획, 패션소재와 기술사업화, 패션정보분석, 패션인텔리전스, 리테일링, 패션상품 기획, 패션VMD	패션사회심리, 패션정보분석, 패션인텔리전스, 리테일링, 패션상품기획, 패션VMD	컬러기획과 제품개발, 한국복식콘텐츠, 패션문화콘텐츠, 서양복식문화사, 패션사회심리, 패션정보분석, 패션인텔리전스, 리테일링, 패션상품기획, 패션VMD	컬러기획과 제품개발, 패턴디자인(2), 패션사회심리, 패션정보분석, 패션인텔리전스, 리테일링, 패션VMD	패션그래픽, 패션스타일화, 디자인CAD, 패턴디자인 (2), 드레이핑, 의류생산및CAD, 패션소재기획, 패션소재설계	컬러기획과 제품개발, 패션일러스트 레이션, 패션스타일화, 한국복식콘텐츠, 패션문화콘텐츠, 서양복식문화사, 패션사회심리, 패션상품기획, 패션포드폴리오	패션그래픽, 패션일러스트레이션, 드레이핑, 컬러기획과 제품개발, 패션스타일화, 패턴디자인(2), 디자인 CAD, 한국복식콘텐츠, 패션문화콘텐츠, 서양복식문화사, 패션소재기획, 전통패션상품개발, 패션포드폴리오
	비교과	컬러리스트자격증반, 샵마스터자격증반, 글로벌패션연수, 졸업작품패션쇼									
추천 프로 그램	진로취업 지원실	자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반, 기업&직무 실전반									
	창업지원단	컴퓨터 활용 능력, ACA 포토샵&일러스트, SMAT(서비스경영자격)모듈, 1인 크리에이터 양성과정	컴퓨터 활용 능력, SMAT(서비스경영자격)모듈, 1인 크리에이터 양성과정	컴퓨터 활용 능력, SMAT(서비스경영자격)모듈	컴퓨터 활용 능력, SMAT(서비스경영자격)모듈	컴퓨터 활용 능력, SMAT(서비스경영자격)모듈	컴퓨터 활용 능력, SMAT(서비스경영자격)모듈	컴퓨터 활용 능력, SMAT(서비스경영자격)모듈, ACA 포토샵&일러스트	MOS Master	ACA 포토샵&일러스트	ACA 포토샵&일러스트
	LINC+	현장실습, 캡스톤디자인, 취업실무강화프로그램, 기업현장탐방, 창업강좌, 창업동아리, 창업 캠프, 서비스러닝, 현장체험, 해커톤, 취업포드폴리오, 글로벌워크숍, Adventure Design									
	비교과교육 지원센터	PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량 강화교육				컬러테라피 PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량 강화교육	PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량 강화교육	컬러테라피	PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량 강화교육	컬러테라피 PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량 강화교육	PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량 강화교육
자격증		의류기사	샵마스터	의류기사, 한복기능사	유통관리사	컬러리스트기사, 샵마스터	유통관리사, 샵마스터	컬러리스트기사, 샵마스터	샵마스터	컬러리스트기사	패션디자이너기사, 컬러리스트기사

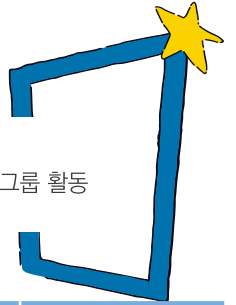




문화관광대학 한식조리학과 커리어 로드맵

한식조리학과 지도 교수님이 주는 전공 Tip3

1. 외국어 능력을 기우세요: 한식세계화로 인한 글로벌 취업현장이 넓어지고 있습니다. 각자 자신 있는 외국어 1가지씩 마스터하세요.
2. 동아리 활동을 권장합니다: 학과 내외 다양한 동아리 활동은 각종 경진대회 참여 및 그룹 활동 경험에 많은 도움이 됩니다.
3. 자격증 취득을 권장합니다: 학과와 취업지원실의 비교과 프로그램을 통해 자신의 진로에 맞는 전공자격증 및 컴퓨터 활용자격증 취득은 취업에 도움이 됩니다.



진로 분야	해외진출 한식조리사	국내외 특급호텔 조리사	외식기업 및 한식당 조리사	중등 조리교원	식품회사 및 외식 업 연구개발팀	식품회사 및 외식 기업 품질 및 생산 관리, 오픈바이저	요리교육 기관 강사 및 요리연구가	요리 콘텐츠 매체 에디터	레스토랑 창업 컨설턴트	영양사
분야별 업무 내용	재외공관 관저조리사 및 해외 한식당의 연회담당조리 및 한식홍보행사 업무	특급호텔 내 각 업장별 조리, 연회 행사 업무	각 레스토랑의 컨셉과 고객 니즈에 맞는 메뉴 작성 및 조리, 고객 응대, 매장 관리 업무	조리교직 이수 후 중등교원 임용고시에 합격 시 전국 조리 고교 및 실업계 고교 조리과정교사 업무	식품회사와 외식 기업의 메뉴 및 제품 개발과 관리 업무	식품회사와 외식 기업의 제품 생산 및 제품 품질관리와 매장 오픈을 위한 지원 업무	조리교육을 목적으로 하는 기관의 요리 수업 및 연구 업무	요리잡지 및 요리전문 방송, 신문 기사를 위한 에디터 업무	레스토랑 창업을 위한 메뉴개발 및 주방관리, 매장 관리 컨설팅 업무	병원, 산업체, 학교, 보건소, 어린이 급식관리지원센터 등에서 대상별 급식과 영양관리 업무
학과	필수 교과목	한국조리, 식품학, 영양학, 조리과학, 궁중음식실습, 한식스타일링, 졸업작품, 외식서비스영어								
	추천 교과목	기초조리실무, 외국조리, 병과와음료실습, 중국조리실습, 일본조리실습, 제과제빵실습, 향토음식실습, 한식당메뉴개발, 옛음식책연구및실습, 전통주와와인실습, 주방관리실무론, 한식당창업및경영.			식품위생, 식품가공, 실험조리, 식품 상품개발, 기초조리실무, 외국조리, 병과와 음료실습, 중국조리실습, 일본조리실습, 제과제빵, 향토음식실습, 전통주와와인 실습, 주방관리실무론, 한식당창업및경영		기초조리실무, 외국조리, 병과와음료실습, 중국조리실습, 일본조리실습, 제과제빵실습, 향토음식실습, 한식당메뉴개발, 옛음식책연구및실습, 전통주와와인실습, 주방관리실무론, 한식당창업및경영		기초조리실무, 외국조리, 제과제빵실습, 영양학, 식품학, 식품가공, 한국조리, 단체급식, 식품위생	
			단체급식	단체급식	조리교과교육론, 조리 교과교재연구및지도법		한식당메뉴개발			
	비교과	해외진출조리사 한식조리 사양성교육	한식메뉴 R&D교육	한식메뉴 R&D교육 관능평가교육, HACCP 교육		관능평가교육, HACCP 교육, 식품 포장 및 유통기한 교육	관능평가교육, HACCP 교육, 식품 포장 및 유통기한 교육	한식메뉴 R&D교육	한식메뉴 R&D교육	한식메뉴R&D교육, 관능평가교육, HACCP 교육
추천 프로 그램	진로취업 지원실	SMAT(서비스경영자 격)모듈, 글로벌 인재 양성과정(외국계기업), 해외취업 프로그램	SMAT(서비스경영자 격)모듈, 글로벌 인재 양성과정(외국계기업), 해외취업 프로그램	SMAT(서비스 경영자격)모듈			SMAT(서비스 경영자격)모듈			MOS Master
	창업지원단	초기창업패키지, 원스톱 창업상담창구, 오픈형 창업특강(창업캠프), 맞춤형 창업교육, 창업동아리								
	LINC+	현장실습, 캡스톤디자인, 취업실무강화프로그램, 기업현장탐방, 창업강좌, 창업동아리, 창업 캠프, 서비스러닝, 현장체험, 해커톤, 취업포트폴리오, 글로벌워크숍, , Adventure Design, 지역사회 공헌프로그램								
	비교과교육 지원센터	PT클리닉, 매체제작 지원 프로그램, 미디어역량강화교육			PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량강화교육		PT클리닉, 매체제작지원프로 그램, 미디어역량강화교육 컬러테라피, 플라워테라피			PT클리닉 매체제작지원 프로그램 미디어역량강화교육
자격증	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사	중등교원자격증 한식, 양식조리기능사, 제과 및 제빵기사	위생사, 식품기사, 한식, 양식조리기능사	위생사, 식품기사, 한식, 양식조리기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과및제빵기사	한식, 양식조리 기능사, 제과 및 제빵기사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사	영양사, 위생사. 한식, 양식조리기능사





문화관광대학 호텔경영학과 커리어 로드맵

호텔경영학과 지도 교수님이 주는 전공 Tip 3

1. 외국어 구사 능력을 키우세요: 글로벌 호텔리어로서 경쟁력을 갖추기 위해서는 외국어 구사능력 (특히 영어)이 필수적입니다.
2. 현장실무 능력이 중요합니다: 호텔업계는 실무 경험이 중요하므로 재학 중 국내외 호텔 인턴십, 단기 및 장기 현장실습, 그리고 관련 분야에서의 알바 경험 등이 많은 도움이 됩니다.
3. 자격증 취득을 권장합니다: 학과와 진로취업지원실의 비교과 프로그램을 통해 자신의 진로에 맞는 자격증 취득은 취업에 도움이 됩니다.



진로 분야		국내외 호텔 (front-of-the-house 부서)	국내외 호텔 (back-of-the-house 부서)	외식 /항공/ 관광분야 기업체	공공기관 및 협회 국가·민간연구소(협회)
분야별 업무 내용		Front-of-the-house 부서는 고객을 직접 마주하고 고객 서비스를 제공하는 전담부서로써 객실부서 (front office & housekeeping)와 식음료부서 (food and beverage)로 세분화됨	Back-of-the-house 부서는 front-of-the-house 부서를 지원하고 전반적인 호텔 경영을 돕는 부서로써 인사부, 세일즈 & 마케팅부, 재경부, 구매부, 시설부 등으로 세부화됨	외식관련 기업체, 국내외 항공사 및 관광기업(여행사, 테마파크, 국제회의 및 전시산업 관련 기업 등)	관광공사(한국관광공사, 인천관광공사, 부산관광공사 등) 및 관광·문화 관련 공공기관, 관광·문화 관련 연구소(한국문화관광연구원 등) 및 관련분야 민간 협회(한국여행업협회, 한국호텔업협회, 한국MICE협회 등)
학과	필수 교과목	글로벌호텔리어매너, 현대산업의이해, 서비스의이해, 호텔경영론, 식음료서비스실습, 객실관리, 호텔회계원리, 호텔마케팅, 호텔인적자원관리, 호텔정보시스템실무, 호텔경영정보시스템, 호텔고객관계론			
	추천 교과목	객실관리, 호텔프론트실무, 식음료서비스실습, 주류학, 연회및이벤트, 호텔서비스영어, 호텔리어실무영어, 레스토랑경영론, 산업체현장실습	호텔회계원리, 호텔원가회계, 호텔마케팅, 호텔인적자원관리, 호텔정보시스템실무, 호텔경영정보시스템, 호텔구매관리, 호텔고객관계론 & 호텔소비자행동론, 산업체현장실습	외식산업의이해, 문화와관광, 컨벤션산업론, 레스토랑경영론, 현대산업의이해, 관광법규	문화와관광, 컨벤션산업론, 관광법규, 호텔기업전략, 호텔퍼레이션사례, 현대산업프랜차이즈, 현대산업서비스사례연구
	비교과	해외취업동아리(Go!Global), 영어회화반(AFR)			
추천 프로 그램	진로취업 지원실	자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반, 프레젠테이션 마스터반, 컴퓨터 자격증반, 청년취업역량프로그램, SMAT(서비스경영자격) 모듈			
	창업지원단	컴퓨터자격증반, 자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반,	컴퓨터자격증반, 자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반,	컴퓨터자격증반, 자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반 ,	컴퓨터자격증반, 자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반,
	LINC+	현장실습, 캡스톤디자인, 취업실무강화프로그램, 기관현장탐방			
	비교과교육 지원센터	심폐소생술 교육, PT클리닉, 매체제작지원 프로그램, 미디어역량강화교육			
	자격증	TOEIC, 산업체현장경험, MOS Master, SMAT(서비스경영자격)			

