

호텔외식경영학과

호텔경영, 외식경영, 조리 및 커피와 음료전공 지식을 쌓아가다



한양사이버대학교

언제 어디서나 새로움 가득한

호텔경영, 외식경영, 호텔조리
커피 및 음료전공 지식을 쌓아가다.



호텔외식경영학과

미래산업의 중심인 호스피탈리티산업의
전문적 실천역량을 배양합니다

체계적인 이론과 실무를 통해 호텔외식 분야의 지속가능한
사고를 지닌 다각적인 전문인을 양성하고 있습니다



호텔외식경영학과와 함께
나만의 성공에 도전해보세요

- + 04 학교 강점
- + 08 학과 소개
- + 14 학과 활동
- + 16 교수진 소개
- + 18 캠퍼스 안내

창의적 인재를 양성하는 한양사이버대학교

+ 이론과 기술을 겸비한 전문인

: 제4차 산업혁명을 대비한 전문 학과

- + 학습자 수요에 맞춘 38개 학과(전공) 및 12개 전공
- + 사이버대학교 최초 2년 연속 특성화 사업 선정
- + 교육부 원격대학평가 전 영역 최우수 등급 판정
- + 강의개발관리시스템을 통한 고품질 강의 제공

+ 다양한 학문을 응용하는 실용인

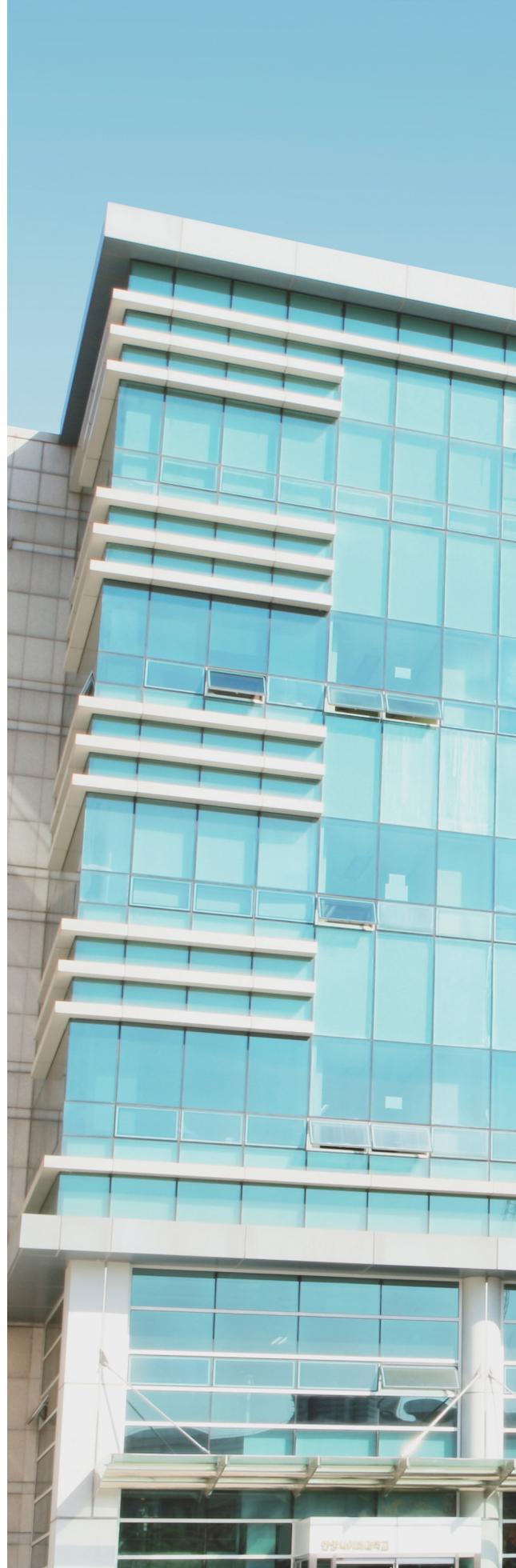
: 함께 만들어 가는 미래 가치 실현

- + 사이버대학교 학생 수 1위 기록(16,400명)
- + 최고의 강의를 위한 전임교원 수 비율 확대
- + 1인당 156만 원으로 학생 89%에게 장학금 지원
- + Smart Campus로 모바일 강의 제공 및 출석 인정

+ 인류 사회 번영에 공헌하는 봉사인

: 한양학원의 건학정신 실천

- + 지식과 지혜를 융합한 이상적인 교육 실천
- + 근면, 정직, 겸손, 봉사할 수 있는 인간 형성 도모
- + 인류를 위해 이바지하는 위대한 사랑의 실천자 양성
- + 교육을 통한 재능으로 행동하는 봉사정신 배양





세계로 뻗어 나아가는 열린 교육의 실천

+ 선진 교육 시스템 구축

: 교육 및 연구지원 체계 개선

- + 실용·융합 지원형 교육과정 체계 구축
- + 수업설계·콘텐츠 융합 프로세스 구축
- + 교육 선도를 위한 차세대 수업모형 개발
- + 콘텐츠 혁신으로 실용 산학연계 교육 구축

+ 혁신적 교육 운영 시스템

: 학교 행정성과 종합관리체계의 과학화

- + 학과 역량평가지표 개발 및 운영
- + 행정성과 종합관리체계 구축 운영
- + 다각적 교육 수요 창출을 위한 파트너십 구축
- + 합리적 평가 보상제와 효율적 회계 시스템 구축

+ 수요자 중심의 서비스

: U-지능형 교육 인프라 조성

- + 온·오프라인 통합교사로 학생 서비스 강화
- + 수요자 편의성 증진을 위한 콘텐츠 마이그레이션
- + 스마트 교육을 위한 통합적 학습 지원체계 구축
- + 행정 서비스 역량 강화를 위한 운영 체계 고도화

한양사이버대학교

온·오프라인 학생 혜택

+ 학습 유형을 고려한 효과적 강의

- : 강의 집중도를 높이며 효과적인 지식 전달
- : 현장감을 더하고 실습 간접경험의 기회 제공

+ 다양한 온·오프라인 프로그램

- : 국가 및 민간 자격증 취득을 통한 취업 진로 설정
- : 글로벌 인재의 국제적 소양 향상을 위한 프로그램 실시

+ 한양 인프라를 활용한 교육 노하우

- : 한양대학교 강좌 학점교류 시행
- : 한 학기 6학점(재학 중 총 30학점)까지 신청 가능

+ 한양대학교 캠퍼스 및 의료원 이용

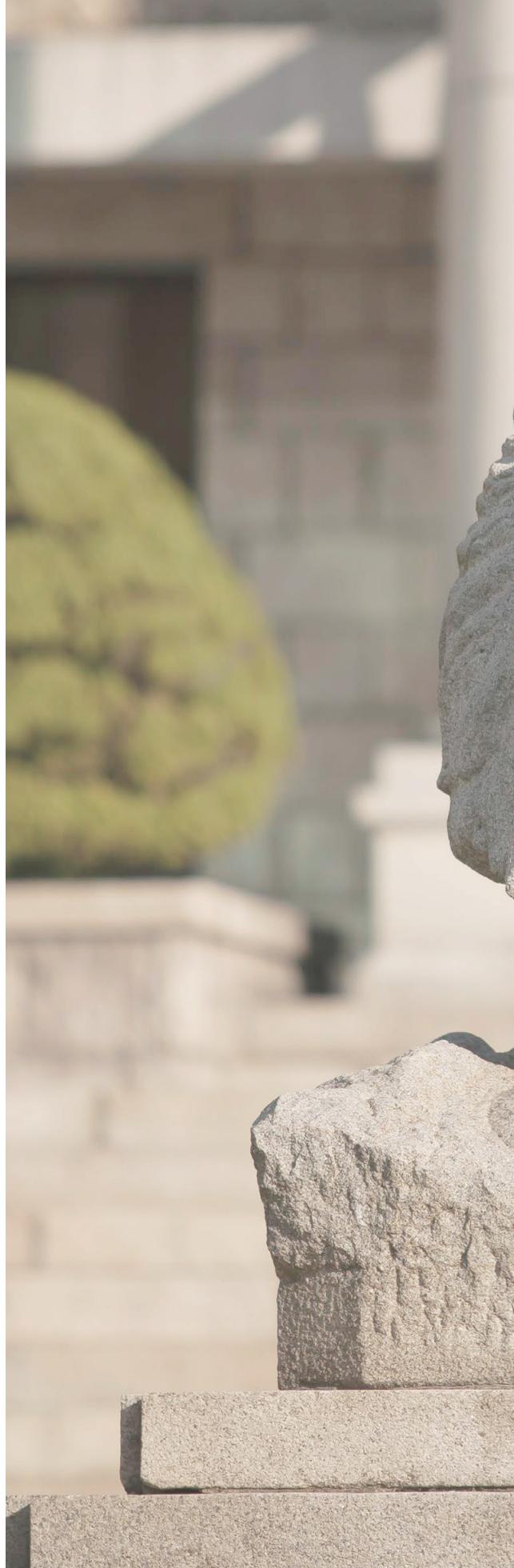
- : 백남학술정보관 및 ERICA 학술정보관 등 캠퍼스 공유
- : 재학생·휴학생·졸업생 등 한양대학교 의료원 진료 할인

+ 취업 및 창업지원센터 운영

- : 학과 관련한 취업·경력개발 지원 및 취업 특강 진행
- : 스타트업아카데미, 창업동아리 등 예비 창업가 지원

+ 전문성을 강화하는 인적 네트워킹

- : 학과 관련 특강·세미나 등 전문적 오프라인 교육 진행
- : 중앙 동아리와 자율 동아리를 통한 커뮤니티 형성 지원





나에게 꼭 맞는 장학 미리 보기 서비스

+ 다양한 장학 제도 운영

- : 학생들의 학비 부담 경감을 위한 장학 프로그램
- : 다양한 장학금 및 국가장학금 등 조회 가능

+ 나의 장학 미리 보기 서비스

- : 맞춤형 장학 서비스 검색으로 최고의 장학 정보 제공
- : 간단한 정보만으로 지원 가능한 장학 확인 가능

+ 1단계 < 기본 정보 입력 >

- : 이름 및 생년월일 등 간단한 기본 정보 입력
- : 한양사이버대학교 관심 학과 선택

+ 2단계 < 장학 조건 입력 >

- : 직장인·입학 등 총 31개의 장학 제도 보유
- : 입학생의 89%에게 장학금 수혜 적용(2019학년도 기준)

+ 3단계 < 소득 분위 입력 >

- : 소득 분위에 따른 장학금 수혜 금액 예측
- : 소득 6분위 이하는 전액 지원 가능(18학점 기준)

+ 4단계 < 장학 정보 제공 >

- : 지원 가능 장학 및 수혜 예측 금액 결과 제공
- : 입학 시 다양한 학생 지원 프로그램 이용 가능

미래 호스피탈리티 산업을 이끌어갈 호텔외식경영학과

+ 학생 맞춤형 교육

한양사이버대학교 호텔외식경영학과는 21세기 서비스 산업을 대표하는 현대산업(hospitality industry)의 최고의 전문가를 양성하기 위하여 변화하는 호텔외식산업의 요구를 수용합니다.

이론과 실무를 겸비한 전문가를 위해 지속적으로 변모하며 발전해 가고 있습니다. 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.

호텔경영
전공

외식경영
전공

호텔조리
전공

커피및음료
전공

+ 세부 전공 과정

호텔외식경영학과에서는 호텔경영, 외식경영, 커피를 비롯한 음료와 조리라는 세 가지의 특화된 전공과정을 운영합니다.

New York University를 졸업하고 Hilton Midtown과 Grand Hyatt New York 출신 **전혜진 교수**, 외식상권분석과정·외식사업컨셉터과정을 운영하고 한국일자리창출진흥원장인 **김영갑 교수**와 스타벅스 코리아 커피리더십파트장 **이병엽 교수**의 실무 중심 명품 콘텐츠를 제공합니다.

스타벅스 코리아와 학술교류협력체계를 통해 '커피아카데미'와 같은 커피 관련 교육 콘텐츠를 공동개발하고 지속적인 오프라인 교육을 통해 학생들과 교류와 협력을 지속하고 있습니다.

Dy
Ho

이미지 출처
google.com



nan
otel



교육 인프라 특징

- 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

체계적이고 다양한 교육 프로그램 제공

+ 지원 혜택

호텔외식경영학과에서는 전공관련 자격증과 수료증 취득을 지원하고 있습니다. 정규 수업뿐 아니라 자격증 특강을 통해 국내뿐 아니라 국외 취업 시 경쟁력을 확보하도록 합니다.

- 국가공인 : 호텔관리사, 호텔서비스사, 한식조리기능사 등
- 민간협회 : 커피바리스타자격증, 와인 소믈리에 자격증 등

또한, Florence University of the Art와 MOU를 체결을 진행하여 조리자격증과 학점교류 시스템을 운영하는 한편, 해외답사를 통해 외국의 모범 사례를 분석하고 적용할 수 있도록 도와드립니다.



+ 교육 특징

호텔외식경영학과에서는 다양한 오프라인 모임과 활동을 통한 인적 네트워크를 쌓을 수 있도록 도와드리고 있습니다.

호텔경영, 외식경영, 커피·음료를 비롯한 조리분야인 호스피탈리티산업에 현재 근무하고 있는 다양한 재학생들과 연구소 또는 대학원에 진학한 졸업생들의 학과 행사 참여를 통해 폭넓은 네트워크 기회를 제공합니다.

또한, 석사 및 박사학위 취득을 위한 대학원 진학 지원시스템을 운영하여 한양대학교 관광대학원, 세종대학교 관광대학원, 경희대학교 호텔관광대학원 등의 대학원 진학을 위한 진학반을 운영하고 있습니다.

창의적인 인재를 위한 ON-LINE 교육 프로그램



+ 전문적인 교육 인프라

- 특화된 학습 분야를 통해 최신 트렌드 파악
- 실무에서 바로 활용할 수 있는 교과목 운영

+ 네 가지의 전문적인 전공

- 호텔경영·외식경영·호텔조리·커피 및 음료 전공분야의 전공별 로드맵 제시
- 로드맵을 세 단계로 세분화하여 체계적인 커리큘럼 제공

+ 활용도 높은 온라인 교육

- 언제 어디서나 학습할 수 있는 Smart 강의실
- 함께 학습하는 환경을 위한 학생 토론 수업 지원

+ 학생 맞춤형 온라인 학습지원

- 자습형·실습형 등 학습 상황에 맞는 유형별 강의
- 일과 학업을 병행할 수 있는 유연한 강의 구성

+ 수준 높은 교양 과목

- 인문·사회 등 다섯 가지 영역의 전문적인 교육 콘텐츠
- 자격증 취득 및 프로그램 활용 등 실용적인 과목 개설





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

전문적 인적 네트워크 구축 OFF-LINE 지원 시스템



+ 석사 및 박사 학위 취득

- 한양대, 세종대 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 복지 혜택

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

호텔외식경영학과 커리큘럼

학년	과목구분	1학기		2학기	
		과목명	학점	과목명	학점
1학년	전공	호텔외식서비스론	3	외식사업론	3
		세계음식문화	3	와인과소믈리에론	3
		조리의이해	3	현대사회와마케팅	3
		커피아카데미아	3	서비스경영	3
2학년	전공	호텔경영론	3	외식창업론	3
		한식조리실무	3	호텔객실관리론	3
		호텔외식인적자원관리	3	양식조리실무	3
		호텔관광소비자행동론	3	마케팅전략	3
3학년	전공	카페창업론	3	호텔식음료관리론	3
		푸드스타일링	3	메뉴관리론	3
		상권조사및사업타당성분석	3	시장조사론	3
		온라인마케팅	3	사업계획과창업실무	3
		회계정보의이해	3	스피치커뮤니케이션	3
4학년	전공	외식프랜차이징	3	외식경영컨설팅론	3
		원가관리회계	3	브랜드경영전략	3
		유통관리	3	세일즈프로모션	3
		졸업프로젝트	3	졸업프로젝트	3
		BUSINESS ENGLISH1	3	-	
추천교양		커피아카데미아	3	프리젠테이션기법	3
		디지털경제의이해	3	경제학원론	3
		일상생활과세금	3	부동산과경제	3

※ 졸업프로젝트는 졸업과목으로 반드시 이수해야 졸업이 가능합니다

교과목 상세 안내

학년	과목명	내용
1학년	호텔외식서비스론	호텔·관광·외식산업에서 중요한 서비스의 일반적 특성 학습 및 실무 능력 배양
	세계음식문화	세계의 음식 및 식생활 문화 이해, 세계의 외식 흐름에 대해 숙지
	조리의이해	식품종류 및 조리 과정 시 발생하는 물리적, 화학적, 영양학적 변화 이해
	커피아카데미	커피에 대한 전반적인 상식 및 바리스타 전문가로서 가져야 할 지식 습득
	외식사업론	외식사업의 산업화 과정 및 역사, 경영관리에 대한 전반적인 내용 이해
	와인과소믈리에론	와인에 대한 전반적인 이해 및 소믈리에로서의 필수적 소양 습득
	현대사회와마케팅	각 영역에서의 마케팅의 역할 및 활용 방법 학습
2학년	서비스경영	접근법 및 사례를 통한 서비스운영의 분석·실제 응용능력 배양
	호텔경영론	호텔의 각 부서별 기능 및 상호유기적 관계를 이해하여 총체적인 업무 흐름 파악
	한국조리실무	한국음식에 대한 문화적 배경 이해 및 조리 실습을 통한 한식조리 기본 학습
	호텔외식인적자원관리	이론적 지식과 우수사례 학습을 통한 성공적인 인적자원 관리 방안 학습
	호텔관광소비자행동론	호텔관광 소비자의 욕구 충족과 만족도 향상을 위한 호텔관광 소비자의 행동 및 심리 분석 방법 학습
	외식창업론	외식사업의 장단점, 컨셉 구성요인, 외식창업 전략, 창업 절차 등에 대한 전반적 내용 학습
	호텔객실관리론	호텔 객실부서의 전반적 업무 이해를 통한 호텔경영의 전문 지식 함양
3학년	양식조리실무	이테리 요리의 파스타와 전채요리 조리를 위한 기초능력 배양
	마케팅전략	다양한 마케팅전략의 이론과 유형을 통해 마케팅 수립 방법 학습
	커피창업론	커피창업 성패 결정 요소 이해 및 성공적 비즈니스 결과를 창출을 위한 전문성 학습
	푸드스타일링	푸드스타일링 능력 배양 및 스타일별 테이블 셋팅의 기본 능력 학습
	상권조사및사업타당성분석	입지와 상권의 중요성 인식 및 입지와 상권분석의 프로세스 학습
	온라인마케팅	소비자기치의 창출, 소통, 전달을 중심으로 온라인마케팅 기획 및 실행방법 학습
	회계정보의이해	재무제표 구성 및 회계순환과정, 주요 계정과목 회계처리 등 회계 기초수준 학습
4학년	호텔식음료관리론	호텔의 식음료부문에서 필요한 이론적 측면과 실무적 측면 학습
	메뉴관리론	외식산업에서의 메뉴 관리 과정 및 경영 등에 대한 전반적인 이론 이해
	시장조사론	효과적인 마케팅전략 수립과 마케팅 의사결정 지원에 필요한 지식 습득
	사업계획과창업실무	창업을 계획하고 있는 학생들을 위한 기초적인 시장조사, 사업계획서 작성, 경리와 회계 등 전반적인 내용 학습
	스피치커뮤니케이션	스피치와 관련된 모든 사항 고찰 및 실행 방식 학습
	외식프랜차이징	외식 프랜차이징에 대한 전문적 식견을 바탕으로 프랜차이징에 대한 정확한 이해 도모
	원가관리회계	원가계산으로부터 얻은 정보를 기초로 의사결정 중심 회계정보활용, 원가결정과 경제적 의사결정의 관련성 학습
추천 교양	유통관리	고객지향적인 유통을 설계하고 관리하기 위한 제반 지식과 최신 트렌드 학습
	졸업프로젝트	졸업을 위해 사례연구, 해외답사 중 하나를 선택하여 프로젝트 수행
	BUSINESS ENGLISH1	비즈니스 영어에 필요한 어휘 및 비즈니스 상황별 전략 및 예의 학습
	외식경영컨설팅론	외식창업, 프랜차이징사업을 위한 컨설팅방법 학습
	브랜드경영전략	전략적 관점에서 브랜드와 브랜딩 개념을 이해하고 분석 방법 및 문제 해결 방안 이해
	세일즈프로모션과 관련된 이론과 사례의 학습을 통해 세일즈프로모션과 마케팅커뮤니케이션을 이해	
	졸업프로젝트	졸업을 위해 사례연구, 해외답사 중 하나를 선택하여 프로젝트 수행
추천 교양	커피아카데미	커피에 대한 전반적인 상식 및 바리스타 전문가로서 가져야 할 지식 습득
	디지털경제의이해	디지털 시대에 맞게 경제학 주요 이론 조영 및 기업 경영 전략 수립
	일상생활과세금	각종 세금 문제에 대한 현명한 대처를 위해 세금에 관한 기본적인 지식 제공
	프리젠테이션기법	프리젠테이션의 개념 이해 및 기본 틀의 사용법과 자료 개발 프로세스, 테크닉 학습
	경제학원론	시장경제의 기본 개념 및 국가 경제정책의 원리 학습
부동산과경제	경제상황이 부동산의 가격과 공급, 수요에 가져올 영향 예측	

꿈을 향해 나아가는 학생들의 이야기

+ 재학생 박병재 학우



저는 경남 진주에서 10년째 피베리브라더스란 카페를 운영해 오고 있습니다. 2년 전 확장이전하면서 경영과 마케팅에 대한 부족함을 절감하고 '공부하지 않으면 미래도 없다'는 판단하에 한양사이버 대학교에 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 서로 공유를 많이 하고 있습니다. 저는 우리 학우들과의 교류를 통해서 외식 경영학습에 대한 어려움도 해소하고 음료사업에 대한 정보도 얻으며 실제로 상당한 도움을 받고 있습니다.

경험해보지 못했던
새로운 분야의 학습으로
미래를 준비하고 있습니다

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



호텔외식경영학과 교수 인터뷰

+ 전해진 학과장



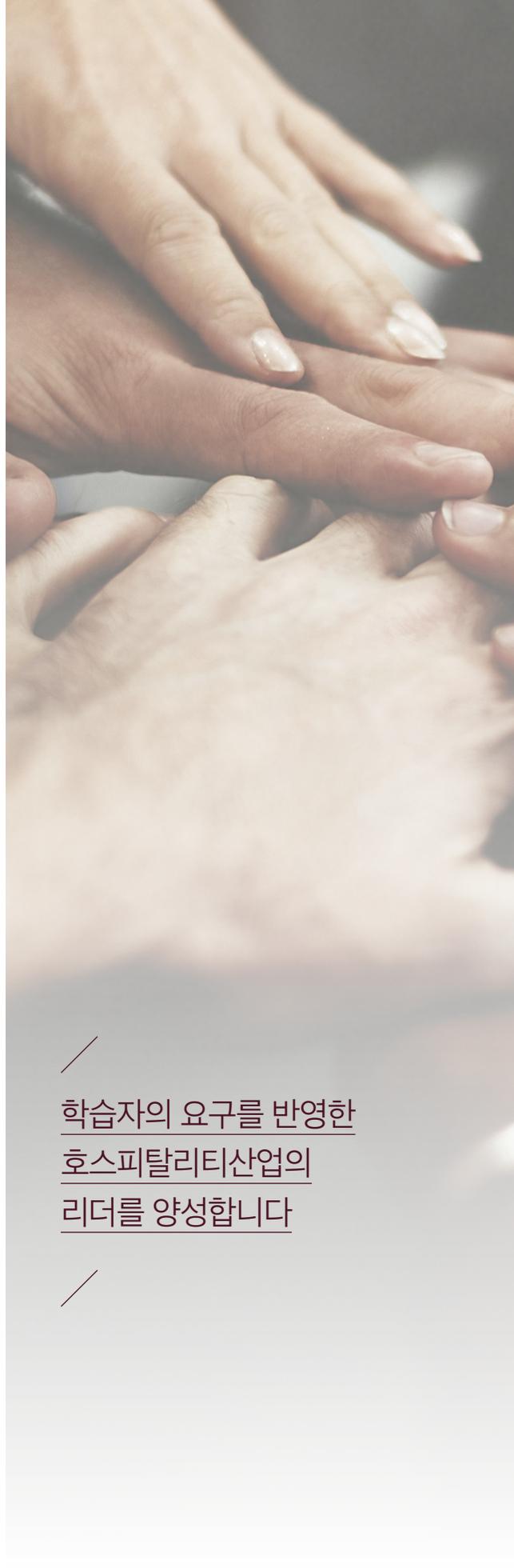
호텔외식경영학과는 호스피탈리티산업의 리더를 키우는 학과로 호텔이나 외식, 조리 등의 분야에서 활약하는 인재 양성을 위해 필요한 지식이나 정보를 제공하고 있는 학과입니다.

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 경험을 쌓을 수 있습니다.

사이버대학교 수업에서 가장 중요한 점이라고 한다면, 꾸준하게 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 이어나가시길 언제나 응원하겠습니다.



／
학습자의 요구를 반영한
호스피탈리티산업의
리더를 양성합니다





호텔외식경영학과 교수진 소개

+ 전해진 교수

약력 | 한양사이버대학교 입학처장
 한양사이버대학교 호텔외식경영학과 학과장
 한양사이버대학교 경영대학원 외식프랜차이즈MBA전공 교수
 세종대학교, 호텔경영학 박사
 New York University, Hospitality Management 석사
 New York University, Hospitality Management 학사
 Florence University of The Art, Culinary Art Program 수료
 INSEEC, Bordeaux, France, Wine & Spirits Institute Program 수료
 Espresso Academy Florence, Italy, Espresso Program 수료
 국가직무능력표준개발 사업 전문위원
 소상공인진흥공단 소상공인컨설턴트 평가위원
 교육부 교육과정심의회 위원

+ 김영갑 교수

약력 | 한양사이버대학교 호텔외식경영학과 교수
 한양사이버대학교 경영대학원 외식프랜차이즈MBA전공 교수
 세종대학교 외식경영학 박사
 중앙대학교 경영학 석사
 중앙대학교 회계학과 학사
 (사)한국일자리창출진흥원 원장
 한식재단 해외 도시별 정보 전략조사
 (중국·동남아시아·남미 권역) 자문위원
 소상공인시장진흥공단 소상공인 지원 플랫폼 개선 자문위원
 aT유통교육원 연구자문위원
 한국직업능력개발원 민간자격 공인 조사연구 위원
 고용노동부 직업능력개발훈련 사업 심사평가 위원

+ 이병엽 스타벅스 특임교수

경력 | 한양사이버대학교 스타벅스 특임교수
 (현) 스타벅스 아카데미 커피리더십파트/파트장
과목 | 커피아카데미아



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 :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
-

+ HYCU 두 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 세 번째 공유전공 :경영학전공

- 기업과 구조와 시장행동을 연구하는 사회과학의 중요한 학문
- 경영 전반에 대한 기초 및 사회가 요구하는 국제화 역량 강화
- 기본적 지식 배양 및 다양한 강의·특강으로 구성된 교과목 제공
- 금융, 유통, IT 관련 기업 등을 포함한 다양한 영역으로의 진출

한양사이버대학교 캠퍼스 안내



+ 한양사이버대학교

☎ 02-2290-0114
 📍 (04763) 서울시 성동구 왕십리로 220

+ 입학 안내

☎ 02-2290-0082
 🌐 <http://go.hycu.ac.kr>

+ 호텔외식경영학과

☎ 02-2290-0458
 🌐 <http://hm.hycu.ac.kr>

HANYANG CYBER UNIVERSITY
호스피탈리티산업의 전문가로 성장하다



한양사이버대학교