관광경영

국제적 감각과 서비스 마인드 함양으로 호텔·여행·관광 분야 글로벌 전문인력 양성
카페·베이커리 분야 맞춤형 교육을 통한 외식산업 인재 양성

중학생 학과체험

바리스타, 바텐더 수업

제과제빵, 디저트 수업

교육내용

1학년 보통교과 공통과정, 관광 일반, 디저트 조리, 컴퓨터 시스템 일반, 회계 원리

2학년 관광 영어, 정보처리와 관리, 제빵, 회계 정보 처리 시스템, 국내 여행 서비스 실무, 학과간 선택과목 등

3학년 제과, 국외 여행 서비스 실무, 바리스타, 바텐더, 회계 실무, 사무 행정, 호텔 객실 서비스 실무

관련 자격증

조주기능사(바텐더), 커피바리스타 1&2급, 제과기능사, 제빵기능사, MAT(서비스경영자격), 국내여행안내사, 국외여행인솔자, 호텔서비스사, CS리더스 관리사, 항공예약발권자격증 등

진로분야

취업분야 호텔리어, 바텐더, 바리스타, 제과제빵사, 외식관련업체, 여행사, 회계사무직, 서비스업 등 공공기관(공기업, 준정부기관, 기타 공공기관), 대기업, 중소 강소기업, 금융기관

진학분야 국내 모든 대학의 관광경영학과, 호텔경영학과, 외식산업경영학과, 호텔외식서비스학과, 호텔조리학과, 제과제빵과, 항공서비스학과 등 호텔 항공 외식 경영 관련학과 진학 가능

학과동아리

칵테일바텐더 동아리, 커피바리스타 동아리, 제과제빵 동아리

학과특색 프로그램

01 공무원 및 창의인재반
1학년 1학기부터 공무원반 및 창의인재반을 선발하여 공무원 및 대기업, 공기업 관련 취업 중심 프로그램 운영

02 다양한 현장체험 프로그램
- 5성급 호텔 견학 및 서비스 매너 교육(테이블 매너 실습)
- 승무원 체험 교실
- 다양한 관광 관련 산업 분야 박람회 체험 실시(카페쇼, 한국국제관광전, 여행박람회 등)
- 승무원, 호텔리어, 바리스타, 바텐더 등 직업인 특강
- 방과 후 수업을 통한 관광 관련 자격 취득

03 해오름 배로 공유학교
제과제빵 진로 탐색 프로그램 「맛으로 여는 미래」 운영

04 경기도 상업교육페스티벌 출전 및 수상
2025년 관광서비스실무(은상), 창업동아리엑스포(은상 수상 및 도대표 전국대회 출전)

05 일·학습 병행제 추진
- 업체 취업 후 근무와 대학교육을 병행
  - 대림대 호텔레저학과, 연성대 호텔외식조리과 스마트F&B 서비스전공, 안산대 호텔관광학과, 인하공전 관광경영, 호텔경영, 유한대 호텔 외식조리학과