

## 치유웰니스관광(Healing Wellness Tourism Micro Degree)

### [1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	치유/웰니스 관광산업을 주도하는 혁신 인재	
전공능력	치유/웰니스 관광상품 설계 및 서비스마인드 함양 · 현장실무능력	
교육목표	치유/웰니스 관광분야의 트렌드 변화와 관광 소비자의 요구에 맞는 마케팅 능력 배양, 서비스마인드 함양 등을 통해 관련산업 발전에 기여하는 실무인재 양성	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 치유/웰니스 분야 실무 중심교육</li> <li>■ 치유/웰니스 분야 선도 관광지 현장학습 및 관련기관 실습을 통한 실무 감각배양</li> <li>■ 교육내용                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고객서비스의 이해 : 수요자 요구에 맞는 서비스 마인드 함양</li> <li>- 녹색관광창업 : 치유/웰니스 관광자원을 활용한 상품개발 및 창업기반 학습</li> <li>- K-Food 디자인 : 한국의 음식문화 이해</li> <li>- 건강기능식품학 : 식품을 통해 확장되는 치유/웰니스 산업환경 이해</li> <li>- 관광여가론 : 치유/웰니스 분야 필요성, 전망 등 해당 분야 전반에 대한 학습</li> <li>- 건강과운동 : 스포츠를 통한 심신의 건강 추구 문제에 대한 이론적 토대 구축</li> </ul> </li> </ul>	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	리조트, 여행사, 공공기관, 컨설팅기관	컴퓨터활용능력, 국내여행안내사, SMAT

### [2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
관광상품설계 및 서비스마인드 함양	정의	소비자 니즈에 부합하는 관광상품개발 및 서비스마인드 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 소비자 요구와 시대 변화에 부합하는 맞춤형 관광 프로그램을 구성할 수 있다.</li> <li>■ 관광상품을 효과적으로 적용하기 위한 전략을 수립할 수 있고 고객서비스 마인드를 갖추고 있다.</li> </ul>
현장실무능력	정의	치유/웰니스 관광산업 분야에서 나타나는 다양한 현상에 대한 실무대처능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 다양한 관광활동에 따라 나타나는 일들에 대한 관리 기법을 현장에 적용할 수 있다.</li> <li>■ 효율적 관광경영을 위한 마케팅 기법을 이해하고 적용할 수 있다.</li> </ul>

### [3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력	관광상품설계 및 서비스마인드함양	현장실무능력
STAR 전공능력 범주모델		
지식이해 및 학습능력	○	◐
문제파악 및 해결능력	◐	◐
현장적용 및 실무능력	◐	●
창의융합 및 혁신능력	●	○

#### [4] 진로분야 연계

진로분야	전공능력	관광상품설계 및 서비스마인드 함양	현장실무능력
리조트, 여행사, 공공기관, 컨설팅기관		●	●

#### [5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	치유/웰니스 관광 현황 및 전망, 산업분야, 진로	치유/웰니스 관광산업(비전과 목표 설정, 환경 분석, 전략설정)	전략적 사고, 전문가적 태도
실무	관광상품개발, 창업기반	치유/웰니스 관광자원 활용 상품개발, 창업관련 연구	고객 지향적 태도, 자신의 직무에 대한 책임감
심화	치유/웰니스 관광성과창출, 관광동기와 소비자행동이론	소비자 요구에 부합하는 마케팅 적용 기법 연구, 식문화와 치유/웰니스 관계 연구	대고객 서비스 마인드 제공 및 서비스 환경 분석
기초	치유/웰니스 산업분야 이해	스포츠, 음식문화 등 치유/웰니스 산업 확장성	치유/웰니스 산업분야 이해를 위한 노력

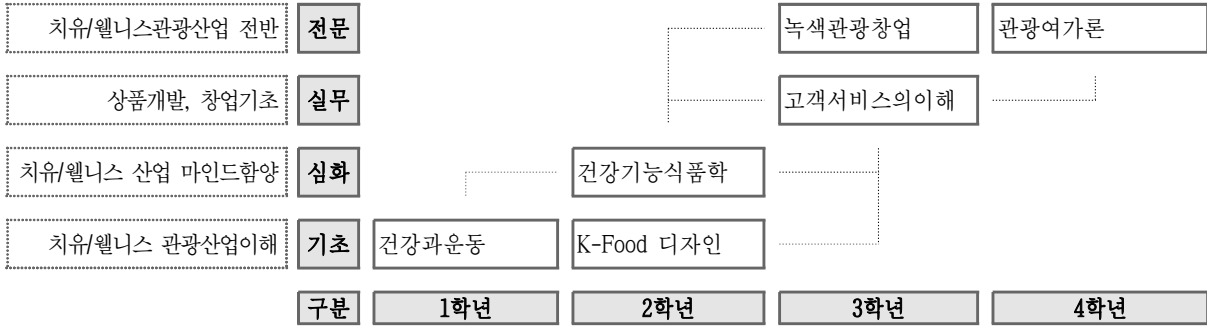
#### [6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		관광상품설계 및 서비스마인드 함양	현장실무능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	관광여가론	●	○	3	3	4
	녹색관광창업	●	●	3	4	3
실무	고객서비스의이해	●	●	2	3	5
심화	건강기능식품학	○	●	4	4	2
기초	건강과운동	○	●	5	3	2
	K-Food 디자인	○	●	5	3	2

#### [7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	관광상품설계 및 서비스마인드 함양	현장실무능력
리조트, 여행사	전문	녹색관광창업	관광여가론
	실무		고객서비스의이해
	심화	건강기능식품학	
	기초	K-Food 디자인	건강과운동
공공기관, 컨설팅기관	전문	녹색관광창업	관광여가론
	실무		고객서비스의이해
	심화	건강기능식품학	
	기초		건강과운동 K-Food 디자인

### [8] 교육과정 이수체계



### [9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준		이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	필수	선택
마이크로전공	12학점 이상	3학점 이내	12학점	

### [10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
1	2	선택	14514	건강과운동	Health & Exercise	3	3	기초	5	3	2	운동처방학과
2	2	선택	12828	건강기능식품학	Functional Food Science	3	3	심화	4	4	2	식품영양학과
		선택	16219	K-Food디자인	K-Food Design	3	3	기초	5	3	2	한식조리학과
3	1	선택	16406	고객서비스의이해	Customer Service	3	3	실무	2	3	5	관광경영학과
		선택	14500	녹색관광창업	Green Tourism and foundation	3	3	전문	3	4	3	관광경영학과
4	2	선택	10899	관광여가론	Tourism & Leisure Management	3	3	전문	3	3	4	관광경영학과

### [11] 교과목 해설

#### ■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
관광경영학과	실무 (235)	<b>고객서비스의이해</b> 모든 산업이 서비스산업으로 인식되고, 사회 전반에 서비스 인력 수요 증가되고 있음. 또한, 고객요구의 다양화 및 서비스 품질 기대치 향상. 이에 서비스 관광산업에서 종사하게 될 학생들을 위해 서비스 이론과 서비스 실무 능력을 체득시키고 고객만족을 위한 서비스를 제공하기 위해 고객의 가치를 올바르게 인식시키며 서비스마인드를 가진 전문서비스인으로 성장을 목표로 하고 있음.	<b>Customer Service</b> Subjects for understanding and learning services for customer satisfaction.
	전문	<b>녹색관광창업</b>	<b>Green Tourism and foundation</b>

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
	(343)	녹색 관광은 21세기 테마인 환경과 관광을 접목함으로써 친환경적 관광개발의 유형, 녹색 관광의 특징 및 효과적인 개발방법 등을 분석하고 실제 관광개발 계획수립 시의 이론적 관점을 확고히 한다.	Integrated study of environment and tourism. Analysis of types of tourism development in favor of environment, characteristics of green tourism and its effective development methods.
	전문 (334)	<b>관광여가론</b> 현대 사회에 다양하게 영향을 미치고 있는 여가의 기능과 역할을 연구하고 이를 이해함으로써 인간이 추구하는 삶의 질적인 향상을 관광과 여가의 측면에서 이해하고자 한다.	<b>Tourism &amp; Leisure Management</b> Examination of the multi-faceted phenomenon of leisure in relation to tourism industry, with particular attention to various ways of improvement in quality of life.
한식조리 학과	기초 (532)	<b>K-Food디자인</b>	<b>K-Food Design</b>
		색채, 디자인의 기본 원리를 이해하여 음식의 스타일링 및 상차림 연출, 메뉴개발 등에 적용할 수 있는 능력을 배양한다.	The aim of the subject is to improve design skills for food styling, coordination, menu development.
식품영양 학과	심화 (442)	<b>건강기능식품학</b>	<b>Functional Food Science</b>
		기능성식품에 대한 정의와 시판 기능성 식품의 종류에 대해 알아보고 이들 식품의 성분이나 전 식품이 건강에 미치는 영향 분석한 과학적 자료 등을 공부하여 새로운 기능성식품을 개발하는데 필요한 기본 지식을 다룬다.	Definition and varieties of functional foods covered and understood. recent developments and applications for functional active compounds in the foods also are studied.
운동처방 학과	기초 (532)	<b>건강과운동</b>	<b>Health and Sports</b>
		스포츠의 현상에 대하여 건강의 문제를 이론 및 방법을 규명하고 또 그들의 경험적 자료를 통하여 스포츠의 진보와 문제해결에 이바지하며 스포츠를 통하여 심신의 건강을 동시에 추구한다.	Sports for the health of the symptoms of the problem how to identify the theories and empirical data, and also through the sport of the in progress and contribute to problem solving, and mental and physical health through sports at the same time pursue.