

## 마이스&이벤트플래닝(MICE & EVENT Planning Micro Degree)

### [1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	MICE(Meeting, Incentive, Convention, Exhibition) 산업의 시장분석 및 시장세분화, 목표시장 설정, 예산운영, 마케팅 전략 등의 전반적 지식과 역량을 갖춘 전문가	
전공능력	컨벤션 기획 · 현장실무역량	
교육목표	MICE 산업은 다른 모든 산업분야와 연결된 복잡성을 띠고 있고, 사람의 대규모 이동과 관련된 산업들과 밀접한 연관이 있다. 글로벌 비즈니스 역량을 바탕으로 유치단계부터 계획, 준비, 실행, 마무리까지 필요한 역량을 학습하여 MICE 전문가를 양성한다.	
교육과정	MICE 산업은 교통, 숙박, 요식업, 관광, 레저, 쇼핑, 용역업 등 거의 대부분의 다른 산업과 직접적 연관성을 가지고 있다. 다양한 문화권의 사람을 대하는 사업의 특성상 글로벌 매너를 바탕으로 MICE 운영에서 요구되는 전문성을 학습한다.	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	MICE(Meeting, Incentive, Convention, Exhibition) 산업	컨벤션 기획사, 조주기능사, 관광통역안내사

### [2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
컨벤션 기획	정의	국제회의 및 국내회의 개최를 위한 기획, 회의 프로그램 설계, 참가자 관리, 마케팅 등 회의를 준비할 수 있는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 컨벤션의 목적에 따라 행사를 기획하고 유관기관과 소통할 수 있다.</li> <li>■ 컨벤션을 기획하고 참가자간 교류와 의사소통을 증진시킬 수 있다.</li> </ul>
현장실무역량	정의	컨벤션 및 이벤트의 기획을 통해 행사를 직접 운영하고 글로벌 비즈니스 에티켓과 매너를 바탕으로 현장에서 업무할 수 있는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 개최일정에 맞춰 공간을 구성하고 인력을 동원할 수 있다.</li> <li>■ 행사에 참여하는 인사들과 소통하고 상황 발생 시 위기관리를 할 수 있다.</li> </ul>

### [3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력 STAR 전공능력 범주모델	컨벤션 기획	현장실무역량
지식이해 및 학습능력	●	◐
문제파악 및 해결능력	●	◐
현장적응 및 실무능력	●	◐
창의융합 및 혁신능력	◐	◐

### [4] 진로분야 연계

전공능력 진로분야	컨벤션 기획	현장실무역량
MICE 산업	●	◐

### [5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	디지털 실감형 MICE 산업론 연회와 이벤트	MICE 산업의 디지털 방향 연회와 이벤트 기획, 운영	MICE 산업의 추세와 산업적 측면의 수용자세
실무	식음료 서비스 실습, 주류학	식음료 서비스 역량 와인, 주류, 칵테일 학습	MICE 산업의 실무를 구성하는 이론과 기술습득
심화	MICE 산업론	MICE 산업의 이해	MICE 산업의 전반적 이론습득
기초	글로벌 호텔리어 매너	글로벌 비즈니스 학습	다문화적 이해의 토대

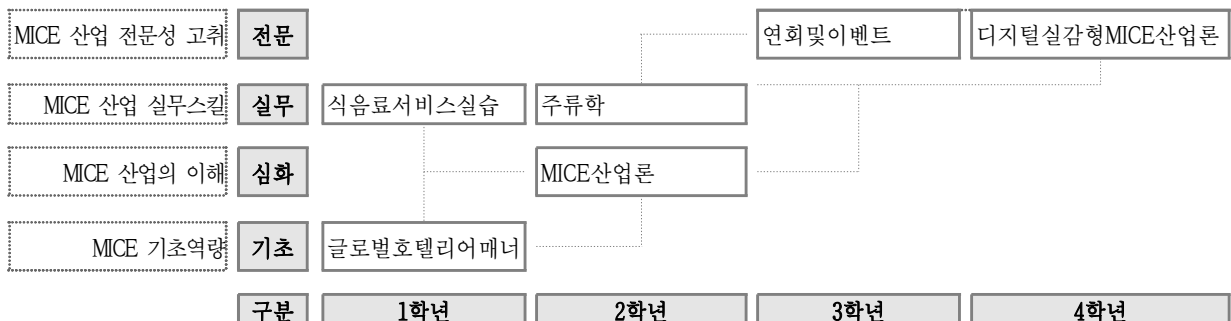
### [6] 직무수준 별 교육과정

직무 수준	과목명	전공능력		구성요소		
		컨벤션 기획	현장실무역량	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	디지털실감형MICE산업론	●	●	4	4	3
	연회및이벤트	●	●	3	4	3
실무	식음료서비스실습	◐	●	3	5	2
	주류학	◐	◐	4	4	2
심화	MICE산업론	●	◐	5	3	2
기초	글로벌호텔리어매너	○	◐	2	5	3

### [7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	컨벤션 기획	현장실무역량
MICE 산업	전문	디지털실감형MICE산업론	연회및이벤트
	실무	식음료서비스실습 주류학	
	심화	MICE산업론	
	기초		글로벌호텔리어매너

### [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	1	선택	14510	글로벌호텔리어매너	Global Hotelier Manners	3	3	기초	2	5	3	호텔경영학과
		선택	09066	식음료서비스실습	Food & Beverage Service	3	3	실무	3	5	2	호텔경영학과
2	1	선택	15846	MICE산업론	Introduction to MICE Industry	3	3	심화	5	3	2	호텔경영학과
	2	선택	09067	주류학	Alcoholic Beverage Management	3	3	실무	4	4	2	호텔경영학과
3	2	선택	15479	연회및이벤트	Catering & Event Management	3	3	전문	3	4	3	호텔경영학과
4	2	선택	16670	디지털실감형MICE산업론	Digital Immersive MICE industry theory	3	3	전문	4	4	3	관광경영학과

### [11] 교과목 해설

#### ■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
호텔경영학과	기초 (253)	글로벌호텔리어매너 국제사회에서 통용되는 기본예절(인사, 자기 소개, 대화 및 식사예절)을 학습하고 호텔에서 손님을 접대할 때 호텔리어가 숙지해야 할 비즈니스 예절에서 대해서도 논의한다.	<b>Global Hotelier Manners</b> This course teaches the essential etiquette commonly accepted in international society, including greetings, introductions, conversation, and dining manners. Additionally, it covers the business etiquette that hoteliers must know when interacting with guests.
		MICE산업론 국제회의, 인센티브 관광, 컨벤션, 전시 등 MICE 산업의 특징을 살펴보고, 특히 컨벤션 기획에 필요한 실무 지식(기획, 예산, 마케팅, 식음료관리, 인사관리 등)을 학습한다.	<b>Introduction to MICE Industry</b> This course examines the features of the MICE industry, including international meetings, incentive tourism, conventions, and exhibitions, with a focus on practical knowledge related to convention planning, budgeting, marketing, F&B management, and HR management.
	실무 (352)	식음료서비스실습 호텔 식음료 부서에서 요구되는 고객 응대 서비스의 기초지식과 직급별 책임 업무를 습득하고, 테이블 매너를 포함한 고객 응대에 필요한 서비스 기술을 실습을 통해 학습한다.	<b>Food &amp; Beverage Service</b> This course covers the fundamental knowledge of customer service required in hotel food and beverage departments, along with the responsibilities for each job level. Students practice essential service skills, including table manners, through hands-on experience.

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
	실무 (442)	<b>주류학</b>	<b>Alcoholic Beverage Management</b>
		주류 관리 실무와 와인 이해 및 관리, 와인 서비스 기술, 와인 시음 및 평가 등을 실습을 통해 학습한다.	This course provides practical training in beverage management, with a focus on understanding and managing wine, wine service skills, tasting, and evaluation.
	전문 (343)	<b>연회및이벤트</b>	<b>Catering &amp; Event Management</b>
		연회 및 이벤트 기획과 운영에 필요한 기본 지식을 학습하고, 이를 바탕으로 팀별로 실제 행사를 주관하여 실무 능력을 향상시킨다.	This course covers the basics of planning and managing banquets and events. Students organize actual events in teams, improving their practical skills.
관광경영 학과	전문 (443)	<b>디지털실감형MICE산업론</b>	<b>Digital Immersive MICE industry theory</b>
		마이스산업의개념에서, '마이스(MICE)'는 회의(Meeting)·포상관광(Incentives)·컨벤션(Convention)·전시(Exhibition)의 앞 글자를 딴 용어로 이들 분야를 통틀어 포괄적으로 지칭하는 서비스 산업을 말한다. 본 강의는 전통적인 마이스산업과 현재 산업 전반에 걸쳐 새로운 트렌드로 급부상한 '메타버스(Metaverse)'와 '인공지능(AI)' 등 첨단 기술을 마이스산업과 접목하여 마이스산업론의 디지털 가능성을 배우고 체험하는 수업임.	From the concept of the MICE industry. 'MICE' is an acronym for Meetings, Incentives, Conventions, and Exhibitions, and refers to the service industry that comprehensively refers to these fields. This lecture is a class to learn and experience the digital potential of the MICE industry theory by combining advanced technologies such as 'Metaverse' and 'Artificial Intelligence (AI)', which are rapidly emerging as new trends across the traditional MICE industry and the MICE industry.