

1975~2025, 설립 50주년 맞은 호텔관광대학

“글로벌 인재 배출해 세계로 나아갈 것”

김규연 기자imgonnadoit@khu.ac.kr

호텔관광대학(호관대)이 설립 50주년을 맞이했다. 호관대는 2025 QS 세계대학 학문분야별 평가에서 유일하게 50위권 안에 들었다. 1975년 경희호텔경영전문학교를 시작으로, 지금의 호관대는 관광산업 전반에 훌륭한 인재를 배출하고 있다.

호텔경영전문학교에서 호텔관광대학이 되기까지

1970년, 최빈국 및 개발도상국을 원조하는 유엔개발계획(UNDP)과 우리나라 정부, 고환재단은 UNDP 호텔학교 설립을 결정했다. 당시 개발도상국이었던 우리나라의 경제·사회적 발전을 위한 프로젝트로 호텔 관광산업이 채택된 것이다. 1975년, 경희호텔경영전문학교가 설립됐고, 이후 1977년 제1회 졸업생 142명을 배출했다.

글로벌Hospitality·관광학과 구철모(경영학) 학과장은 “설립자 조영식 박사님은 관광산업 불모지였던 70년대부터 미래를 위해 관광산업을 준비해야 한다는 생각을 가졌다”며 호관대 설립 배경을 설명했다.

이후 1979년, 호텔학교로 이름을 떨치며 현재 호관대 전신인 경희호텔경영전문대학으로 승격됐다. 전문대학이 되며 제2호관을 준공했고, 학생 정원도 늘어나며 어엿한 단과대학의 모습을 보이게 됐다. 학교 규모가 커지고 관광산업에 대한 수요가 증가함에 따라, 1998년 경희호텔경영전문대학이 관광대학으로



1980년대 경희호텔경영전문대학 사진. 이후 1998년 관광대학으로 승격된다 (좌), 1970년대 중반, 경희호텔경영전문학교 학생들이 실습 중이다 (우).

(사진=경희기록관 제공)

승격, 4년제로 개편됐다. 구 학과장은 “우리학교 76년 역사 중 호관대는 50년을 함께했다”고 말했다.

호텔관광대학의 저력 “시대를 앞선 교육”

우리학교 호관대의 강점을 묻는 질문에 교수들은 입을 모아 “시대를 선도한다”고 답한다.

Hospitality경영학 서원석(호텔경영학) 학장은 “K-컬처의 세계적 확산과 함께 관광의 영역이 커지고 있다”며 “이에 따라 우리 호관대는 관광과 엔터테인먼트에 맞는 커리큘럼을 만들었다”고 말했다. 실제 호관대는 2023년, ▲Hospitality 경영학과 ▲관광·엔터테인먼트학부(관광학과, 문화엔터테인먼트학과) ▲조리&푸드디자인학과로 편제를 개편했다.

스마트관광원 소속교수를 겸직

하고 있는 구 학과장은 “70년대에 호텔관광학을 가르치고, 실용학문인 호텔관광학의 깊이 있는 연구를 해냈다”고 말했다. 연구 중심 대학으로 발돋움하기 위해 노력한 결과, 2020년 ‘지속가능한스마트관광·호스피탈리티 교육플랫폼 사업단’이 4단계 BK21사업으로 최종 선정됐다. 스마트관광원은 2027년까지 BK21사업으로 AI와 같은 스마트 산업과 hospitality관광학을 결합한 연구를 진행한다.

조리&푸드디자인학과 남궁영(외식경영학) 학과장은 “조리는 생산에 특화됐고, 외식은 서비스에 중점을 뒀다”며 “조리&푸드디자인학과는 변화하는 외식산업에 발맞춰 둘을 융합했다”고 설명했다. 조리와 서비스 중 하나를 선택하기보다, 식품·외식 산업 전반을 디자인하고 경영하는 능력을 겸비할 수 있다는 것이다.

서 학장은 “호텔경영학은 실용 학문 분야로, 산업이 진화하는 환경을 학문적인 틀에 담아야 한다”며 “그에 따라 외부 환경과 산업 트렌드에 발맞춰 나가는 것이 무엇보다 중요하다”고 설명한다.

100년을 위한 호관대 국제화를 통해 세계 최고를 꿈꾸다

호관대는 QS 세계대학 학문 분야별 평가 호텔경영학 부문에서 세계 42위, 국내 2위를 차지하며 우리학교를 대표하는 단과대가 됐다. 하지만 서 학장은 이러한 호관대의 순위에 만족하지 않는다. 서 학장은 “호관대는 세계 최고를 노린다”며 “학계와 산업계에 다양한 글로벌 인재를 배출해 세계로 나아갈 것”이라며 포부를 밝혔다.

이에 발맞춰 호관대는 다양한 해외 진출 프로그램을 준비 중이다.

센트럴플로리다대학교(University of Central Florida)와 석사과정 프로그램을 논의 중이다. 1년은 우리학교 호관대에서, 1년은 센트럴플로리다대학교에서 석사과정을 거치며 공동학위를 수여하는 프로그램이다. 서 학장은 “센트럴플로리다대학교는 관광도시인 올랜도에 위치해, 1년간 관광도시의 시스템을 배울 수 있다”고 말했다.

조리&푸드디자인학과 학생은 방학마다 일본 츠지조리사전문학교 인턴십 프로그램에 참여할 수 있다. 남궁 학과장은 “인턴십 프로그램으로 조리 기술을 배우고 일본 식문화 탐방의 기회가 있다”고 말했다.

구 학과장은 “다른 호텔전문학교와 다르게 우리 호관대는 다른 단과대학과 협력할 기회가 많다”며 “학제적으로 협력해 우리학교 호관대 발전뿐 아니라, 다른 학과도 함께 성장할 수 있을 것”이라고 말했다.



대학주보



대학주보 카카오톡채널이 생성되었습니다.
카카오톡 채널 추가하고 경희대학교소식 받아보세요!!

카카오톡 채널 추가하는 방법
카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

kakaotalk

