



황조혜
Hwang, Johye

전공 : 푸드마케팅, 서비스경영
Pennsylvania State University
연구실 : 710 / 연락처 : 02-961-2241
E-mail : HwangJ@khu.ac.kr

학력

Pennsylvania State University (박사)
서울대학교 (석사)
서울대학교 (학사)

주요경력

전, 호텔관광대학 외식경영학과 학과장
전, 경희대학교 일반대학원, 부대학원장
전, University of Missouri, Hotel & Restaurant Management, 교수
전, University of Southern Mississippi, Tourism Management, 교수

저널 및 학회 경력 (현재)

현, International Journal of Contemporary Hospitality Management, Editorial Advisory Board
현, 서비스경영학회, 편집위원
현, 동아시아식생활학회, 편집위원
현, 한국관광학회 호텔외식분과, 이사
현, 품질경영학회, 서비스품질위원장
현, 기업경영학회, 편집위원
현, 한국국제소물리에협회, 부회장

수상경력

한국연구재단 인문사회분야 일반공동연구 선정 (2018)
Emerald Literati Network: Awards for Excellence 2010 (Outstanding Paper Award)
The National Research Foundation of Korea Grant Award (2010)
The Richard Wallace Research Incentive Grant Award, University of Missouri (2006)
Juran Fellowship, Juran Center for Leadership in Quality, University of Minnesota (2004)

저서

푸드마케팅 (2018)
서비스경영 4.0 (2016)
외식경영론 (2013)

연구실적

[국제저널]

2018. Food tourists' connectivity through the 5A journey and advocacy: comparison between generatoin Y and X. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*. (SSCI)
2016. Ingredient labeling and health claims influencing consumer perceptions, purchase intentions, and willingness to pay. *Journal of Foodservice Business Research*. (Scopus)
2016. A critical review of research on Customer Experience Management. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. (SSCI)
2014. Does gender matter? Examining gender composition's relationships with meal duration and spending in restaurants. *International Journal of Hospitality Management*. (SSCI)
2014. Popular ethnic foods in the United States: A historical and safety perspective. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. (SCIE)
2012. Desired privacy and the impact of crowding on customer emotions and approach-avoidance responses: Waiting in a virtual reality restaurant. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. (SSCI)
2011. Structural effects of cognitive and affective responses to web advertisements, website and brand attitudes, and purchase intentions: The case of casual-dining restaurants. *International Journal of Hospitality Management*. (SSCI)
2011. Luxury marketing: The influences of psychological and demographic characteristics on attitudes toward luxury restaurants. *International Journal of Hospitality Management*. (SSCI)
2010. Joint demand and capacity management in a restaurant system. *European Journal of Operational Research*. (SCIE)
2010. Mobile services as a marketing tool to enhance restaurant revenue: an exploratory study. *Journal of Hospitality Marketing & Management*. (SSCI)
2010. Effects of food neophobia, familiarity, and nutrition information on customer acceptance of Asian menu. *Journal of Hospitality Marketing & Management*. (SSCI)
2009. The use of acceptable customer waiting times for capacity management in a multi-stage restaurant. *Journal of Hospitality and Tourism Research*. (SSCI)
2009. Where would you like to sit? Understanding customers' privacy-seeking tendencies and seating behaviors to create effective restaurant environments. *Journal of Foodservice Business Research*. (Scopus)
2009. The effect of perceived fairness toward hotel overbooking and compensation practices on customer loyalty. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. (SSCI)
2009. Scheduling of full- and part-time servers in a restaurant to minimize labor cost and meet service standard. *Cornell Hospitality Quarterly*. (SSCI)
2008. The interaction of major resources and their influence on waiting times in a multi-stage restaurant. *International Journal of Hospitality Management*. (SSCI)
2008. Effective nutrition labeling and healthy menu pricing. *Journal of Foodservice*.
2008. Restaurant table management to reduce customer waiting times. *Journal of Foodservice Business Research*. (Scopus)

[국내저널]

2019. 지속가능한 패키지 속성이 지각된 혜택과 구매의도에 미치는 영향. 상품학연구.
2019. 식품 패키지에 나타난 언어의 분석을 통한 진정성 마케팅 연구. 외식경영연구.
2019. 문화상품 교역에 미친 국가리스크 영향 분석: 문명권과 문화적 거리 관점의 중력모형 적용. 한국언론학보.

2018. 스토리텔링 광고 유형이 몰입과 진정성, 구매의도에 미치는 영향. 브랜드디자인학연구.

2018. 음식관광지로서 국내광역시에 대한 포지셔닝과 인식차이. 관광학연구.

2018. 커피전문점의 프리미엄 브랜드로의 확장에 대한 연구: 모브랜드의 자산의 영향. 관광학연구.

2018. 외식서비스업 감정노동자의 지각된 혼잡이 감정부조화, 감정소진, 고객지향성에 미치는 영향. 서비스경영학회지.

2018. 직장인의 아침식사 이용행태의 영향요인: 감정, 건강관심도, 선택속성을 중심으로. 외식경영학연구.

2018. 메시지 프레이밍이 소셜미디어 신뢰도 및 행동의도에 미치는 영향. 지식경영연구.

2018. 레스토랑 리뷰 속성의 소셜미디어 신뢰도 및 행동의도에 대한 효과. 관광레저연구.

2016. 공익연계활동속성이 소비자의 진정성 인식에 미치는 영향. 관광학연구.

2016. 와인관광지로서 충북영동 지역에 대한 영동와인 생산자들의 주관성 연구: Q방법론. 관광레저연구.

2015. 국가이미지가 와인이미지와 와인선호도, 구매의도에 미치는 영향. 관광학연구.

2015. 국가이미지가 K-Food 관여도, 한식이미지, 한식관광의도에 미치는 영향관계: 중국인을 대상으로. 관광학연구.

2015. 베이커리 선택속성이 베이커리 점포유형 선택에 미치는 영향 연구. 한국호텔외식경영학회지.

2014. 음료제품에 대한 판촉유형이 소비자 지각과 구매태도에 미치는 영향. 관광학연구.

2014. 자아이미지 일치가 외국인의 에스닉푸드에 대한 태도에 미치는 영향에 대한 연구. 관광레저연구.

2014. 관광객의 특성에 따른 음식관광자원 정보탐색행동 차이 연구. 관광학연구.

2014. 경상북도 영천지역의 M.B.A. 레드와인에 대한 와인전문가의 주관성 연구-Q 방법론. 관광학연구.

2013. 항공사 승무원이 지각하는 와인교육수준이 직무성과, 조직지원의식, 직무만족에 미치는 영향. 관광학연구.

2013. 외식산업 시간제근로자들의 퇴직의도에 영향을 주는 요소에 관한 연구. 산업혁신연구.

2013. 충청북도 영동지역의 캠벨-얼리 레드와인에 대한 와인전문가의 주관성 연구. 관광학연구.

2012. 소믈리에의 서비스 품질과 음식에 따른 와인선택속성이 고객만족에 미치는 영향. 관광레저연구.

2010. Affordable 3D VR technology for sensible design: An approach to designing an end-user oriented service space. Korean Journal of the Science of Emotion & Sensibility.