

서울디지털대학교

<외식+조리> 전문가 사관학교

외식조리 전공

서울디지털대학교 선택 이유

학위증, 자격증, 자기개발?!
고민하지 말고
디지털대 가자

간편한 강의수강
속편한 교육과정
맘편한 등록금

5년 연속 1만명 이상 등록하는
사이버대학



학과상담전화
02-2128-3216



E-mail
cook@sdu.ac.kr

신 · 편입학 문의
1644-0982
www.sdu.ac.kr

학과교육목표

"우리가 먹는 것이 곧 우리다!"

편안한 학사학위, 자격증

- 비용효과적인 학습과정
- 이론과 실무의 겸비
- 다양한 자격증 취득
- 선택과 집중을 통한 학위 취득

실용적인 융합지식

- 어학, 인문학, IT, 뷰티 등 다양한 융합지식 습득
- 창업과 성장의 모든 단계의 연계
- 재무, 회계, 마케팅, 영업 이론과 실무 융합
- 외식, 조리, 경영의 균형을 통한 실용지식 습득

실속있는 네트워크

- 국내외 SDU 졸업생과 재학생 네트워크
- 창업과 성장의 모든 단계의 연계
- 재무, 회계, 마케팅, 영업 이론과 실무 융합
- 유관분야 SDU 협력기관과 협업

"SDU에서 배우는 것이 곧 성공이다!"

2022학년도 주관개설교과목

학기	과목명	교과목설명
1학기	식품학	식품에 대한 기본적인 정의와 범위 및 식품에 대하여 알아야할 필수 지식을 학습
	양식조리실습	양식에 대한 기본적이고 실용적인 최신 조리방식 실습
	외식원가관리	외식경영에 필요한 원가의 개념과 원가관리 학습
	중식조리실습1	중식에 대한 기본적이고 실용적인 최신 조리방식 실습
	단체급식경영론	단체급식 관련 비즈니스와 업무에 필요한 경영지식 습득
	외식서비스상품화전략	서비스로서의 외식을 상품화하여 고부가가치 사업으로 만드는 역량 배양
	일식조리실습	일식에 대한 기본적이고 실용적인 최신 조리방식 실습
	외식창업이론과실무	외식창업을 위한 기본지식과 실용적인 지식을 학습
	한식조리실습	한식에 대한 기본적이고 실용적인 최신 조리방식 실습
2학기	식품화학및발효	건강과 웰빙에 도움이 되는 자연현상으로서의 화학변화인 발효에 대한 지식과 정보, 실용적 활용방법을 학습
	식재료관리및외식경영	다양한 식재료에 대한 분류와 특성을 이해하며 경제적 측면에서 결합하는 외식분야의 원자재관리를 학습
	WINE&DINE	Wine과 Dining에 관련한 기본지식과 추세에 대한 이해와 실무를 학습
	식품위생및관련법규	식품위생에 관련한 법과 제도에 대한 이해를 통한 관련분야 경영에 실용적 내용을 학습
	한식조리실습2	외식전문경영에 필요한 심층적인 실무 내용을 실습
	중식조리실습2	중식조리에 필요한 전문화된 심층적이고 실무적인 내용 학습
	카페와파티시에	카페운영과 제과제빵에 대한 기본적이고 실무적인 내용을 학습
	세계음식문화의이해	글로벌 관점에서 음식문화에 대한 이해와 추세를 학습
	푸드스타일링	음식을 하나의 지식과 정보 및 감성의 감상 대상으로 개발하고 꾸미고 설명하는 역량에 대해 학습
	이태리조리실습	이탈리아음식에 대한 체계적인 지식 제공으로 실무적으로나 이론적으로 완성도 높은 요리분야 기능과 지식을 학습
	식품가공	식품을 가공하는 대규모 공장이나 글로벌 식품 유통 과정에 체계적인 이해와 지식을 학습

*개설교과는 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

영역별 전문가과정을 위한 학습로드맵

*모든교과목은 학년구분없이 자유롭게 수강하실 수 있습니다.

전공영역	교과목					
기초	식품학	WINE&DINE	푸드스타일링			
핵심	식품위생및 관련법규	외식원가 관리	외식창업 이론과실무	이태리 조리실습	식재료관리및 외식경영	
	한식 조리실습	단체급식 경영론	세계음식 문화의이해	일식 조리실습	중식조리 실습 I	
심화	카페와 파티시에	양식조리 실습	외식서비스 상품화전략	중식 조리실습 II		
	식품화학및 발효	한식 조리실습 II	식품가공			
융합	중국음식 문화와여행	중국상업과 비즈니스	디지털서비스 경영론	부동산학 개론	현대생활과 세금	국가안보의 이해
졸업후 진로	외식업체, 호텔, 식품유통업체, 외식 컨설팅업체, 항공사, 금융기관, 회계관련 분야, 웨딩전문 업체 등, 각 기관의 식당과 급식 사업소, 창업					

자격증/수료증



01 | 조리사

- 조리기능사자격증(한식, 중식, 양식)
(일식제외, 차후 추가예정)
- 자격증 주관 기관 한국산업인력공단(큐넷)
요건 맞춤형 교육
- 이론과 실무를 겸비한 단기간 고효율 학습



02 | 외식경영관리사

- 민간자격 등록번호 2013-1688
- 외식경영관리사 1급, 2급 취득 준비
- 외식업接客능력 및 창업 능력 습득



03 | 외식창업수료증

- 글로벌 문화를 융합하는 미래 역량 습득
- 글로벌 추세와 수요변화의 역사 흐름에
대한 지식 배양
- 인문학 소양을 갖춘 외식창업인과
경영인으로서의 역량 함양

FAQ

Q 인터넷으로 외식조리를 학습할 수 있나요?

온라인 실습강의를 통하여 각자 편한 시간과 장소에서 실습을 하는 방식으로 이미 검증된 방식이며 오히려 시간과 공간 제약 없는 효과적 방법입니다. 코로나 상황에서는 오히려 기존의 오프라인 방식도 온라인으로 전환하는 추세입니다.

Q 누가 수강할 수 있나요?

외식, 조리, 경영 모든 분야에서 전문적으로 일을 하시거나, 일상 생활에서 식품, 요리, 외식, 경영 등에 관심 있는 누구라도 수강하실 수 있습니다. 수준별 다양한 교과과정을 준비하고 있습니다.

Q 어떤 분들이 강의하시나요?

호텔이나 외식사업 현장 경험이 풍부한 현역 교수님들께서 한식, 중식, 양식 등의 조리실습을 포함하여 실무적인 내용을 중심으로 강의하십니다.

Q 자격증, 학사학위, 대학원 진학도 연계되어 있나요?

외식조리 및 관련분야 경영, 다양한 조리사자격증, 외식경영관리사 등을 취득하실 수 있고, 학사학위도 쉽고 편리하게 취득하실 수 있습니다. 대학원 진학 당연히 가능합니다. 외식조리분야에 실무 경험이 많으신 분들은 학사학위 외식조리분야 대학원은 물론 경영 전문성을 위해서는 경영대학원까지 다양한 대학원에 진학하실 수 있습니다. 이를 위하여 대학원 진학을 위한 교수님들의 지도와 상담은 연중 열려있습니다.

최고 셰프 교수진

실용적 지식과 경험을 보유한 최고 수준의 셰프 교수진을 만나볼 수 있습니다.



입학상담
1644-0982

학과상담전화
02)2128-3216

학과홈페이지
cook.sdu.ac.kr

E-mail
cook@sdu.ac.kr