궁금해요!
외식조리전공!

SEOUL DIGITAL
UNIVERSITY

FAQ

Q. 수업은 어떻게 듣는 건가요? 학교에 가야 하나요?

일단 학교에 오지 않아도 되요...혹, 오시면 교수님이 밥이나 커피는 사드립니다. 수업은 학기중에 매주 화요일에 시작되는데 2주일 이내에만 들으면 되는 방식입니다. 그래서 새벽형이든 올빼미형이든 투잡족이든 혹, 백수(죄송)이든 자신이 편할 때 들을 수 있어요. 대체로 저녁시간에 듣는 분들이 가장 많은 것으로 통계는 나와있습니다. 꼭 컴퓨터가 아니라 스마트폰으로도 들을 수 있어 점심시간에 식사하면서 은밀히(?) 들을 수 있는 점이 장점입니다. 아, 출퇴근 중에 들을 계획이라면... 당연히 가능합니다. 다만, 서울 지하철 9호선 급행에서는 무리일 듯 싶네요 ^^

Q. 졸업후 대학원 진학이 가능할까요?

당연히 가능합니다. 우리대학은 고등교육법 제2조에 규정된 대학으로서 학사학위를 수여하고 있으며 이를 근거로 대학원 진학이 가능합니다. 다만, 그래도 솔직히 말씀드리면 하버드대학이나 옥스포드 대학을 가시는 것은 어려울 것 같아요^^
물론 졸업장 때문이 아니라 본인의 실력에 달려있는 문제이니까 실력만 있다면 도전은 가능하죠. 살펴보시면 알게 되지만 국내외 대학원에 수 천 명이 진학하고 있고, 석사는 물론 박사 학위 취득자도 많습니다. 학위 취득 후 모교인 우리 대학에서 강의하고 계시는 분도 있구요. 어느 대학을 나왔느냐가 중요한 것이 아니라 실력이 중요한 것이니 학습계획에 대하여 교수님들과 상의하셔서 차근차근 성공의 길로 나가기 바랍니다 :)

Q. 인터넷만으로 외식조리를 학습할 수 있나요?

그럴리가요... 제 경험상으로는 안되던데요^^ 짐작하시다시피, 경험하셨다시피 100% 온라인 수업만으로 어떤 기능을 배우는 것은 꽤 무리한 도전입니다. 아무리 이해력이 좋고 음식센스가 좋은 분도 그건 안 될걸요... 그런데 우리 외식조리 전공은 조리기능사를 육성하는 곳만은 아니라서 다행히 그 문제는 다르게 접근합니다.
즉, 요리와 관련된 실기 역량은 조금 갖추고 있거나 주변의 실습장이나 학원 등에서 배우고 있는 분들이 그곳에서 배울 수 없는 것을 공부하는 거죠. 다양한 식재료(식품)에 대한 지식이나 발효, 세계 곳곳의 음식문화, 와인, 커피, 케이크나 과자 등등 이런 수업을 학원에서 다 할 수는 없으니까요. 엥, 나는 요리인지 조리인지에 관해서 1도 모르는데... 하는 분들을 위해서는 멘토링을 통해 도와드립니다. 함께 공부하는 학우분들 중에서 남 가르치는 것 좋아하는 분들 많습니다. 가르치는 분은 코칭 실습도 되구요. 걱정만~ 하지 말고 그냥 시작하세요. 우리 속담에에서 그랬잖아요. 부뚜막의 소금도 넣어야 짜다!

Q. 외식조리 전공에서 공부하는 건 뭐죠?

외식조리 전공의 교육과정은 크게 **식품 트랙(Food track)**, **외식 트랙(dining-out track)**, **조리 트랙(cooking track)**으로 나누어집니다.

식품 트랙(food track)은 요리의 기본이 되는 식재료에 집중하여 공부하는 과정입니다. 우리는 별 걸 다 먹습니다. 곡물, 과일, 채소, 육류, 유제품, 수산물, 심지어 곤충류까지... 게다가 조미료, 향신료 등도 다 입으로 들어갑니다. 이중 어느 것 하나 대충 이해할 수는 없겠지요... 조리에 앞서 식재료를 이해하지 않으면 제대로 된 조리를 할 수가 없고 맛을 낼 수 없음은 누구라도 알 수 있는 사실입니다. 혹, 대장금이라는 드라마 생각나세요? 조선 왕실의 식사를 책임지던 수라간에서는 전국 각지의 좋은 식재료는 물론 교통이 불편한 그 당시에 명나라의 식재료까지 가져다 조리하기도 합니다. 오늘날의 우리는 조선 왕실에서 먹던 음식보다 훨씬 다양하고 맛있는 세계 각지의 다양한 식재료를 구할 수 있습니다. 그러므로 오늘날 요리의 세계에서 활동하는 분들은 장금이보다 더 많은 식재료를 만나게 됩니다. 식품을 공부하는 이유는 바로 여기에 있지요. 비록 조리기술은 갖고 있지 않지만 다양한 식재료에 대한 체계적인 지식과 다루는 법을 잘 알고 있다면 맛의 세계에서 결코 뒤에 있다고 할 수는 없을 겁니다. 맛의 세계에 입문하려는 분들이라면 식품 트랙에서 출발하기 바랍니다.

외식 트랙(dining-out track)은 남이 해준 음식이 제일 맛있다는 분들에게 인기가 있습니다. 외식이 그저 졸업식날 짜장면 먹는 일로 생각하는 분들에게는 요즘 다양하고 독특한 분위기의 식당에서 요리 그 이상의 것이 포함된 이벤트가 진정한 '외식'으로 받아들여지고 있는 현실이 놀랍기만 할 겁니다. 소소한 일상에서 개인의 행복을 추구하는 트렌드에서는 평소보다 조금 큰 비용을 수반하더라도 기억에 남는 장소에서 잊을 수 없는 맛을 경험하고자 하는 욕구는 점점 더 커질 것이 분명합니다. 또 집에서 식사하는 것을 불편해하는 귀차니스트들도 외식 트랙에서 고려할 대상입니다. 배우고 알아야 할 것이 분명히 있을 법 하네요.

조리 트랙(cooking track)은 이 전공에서 가장 핵심적이고 역동적인 학습과정입니다. 종종 유명 연예인들이 방송에 출연해서 양파를 칼로 빠르게 써는 장면에서 들리는 탁탁탁탁탁 소리는 그 사람이 오랜 시간동안 조리를 해온 것을 입체적으로 알려줍니다. 우리는 누구나 그렇게 숙달된 솜씨로 요리를 하는 순간을 꿈꿉니다. 하지만 끓이고, 찌고, 조리고, 굽고, 튀기고, 볶는 조리법에 맞추어 식재료를 다듬고, 썰고, 찢고, 빻고, 까고, 갈고, 짜고, 빚고... 이런 지난한 과정을 그냥 그때그때 어깨너머로 배우는 것은 현명하지 못합니다. 체계적이고 구조적으로 정리된 교과과정이 놓치는 것 없이 빠르게 배울 수 있도록 도와줍니다. 아, 세 개 트랙 다 공부할 수 있는 거냐고요?
그럼요! 4년 동안 충분히 다 공부할 수 있습니다.

입학상담
1644-0982

학과상담전화
02)2128-3216

학과홈페이지
cook.sdu.ac.kr

E-mail
cook@sdu.ac.kr

서울디지털대학교

07654 서울시 강서구 공항대로 424 (화곡동 1107-2)
서울디지털대학교 외식조리전공

SDU
서울디지털대학교
SEOUL DIGITAL UNIVERSITY

함께 행복한 맛 전문가 양성
서울디지털대학교

외식조리 전공

서울디지털대학교 선택 이유

학위증, 자격증, 자기개발?!
고민하지말고
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

SDU서울디지털대학교

외식조리전공

SEOUL DIGITAL UNIVERSITY

cook.sdu.ac.kr

SDU외식조리전공

함께 행복한 **맛 전문가** 양성

전공소개

건강하고 맛있는 한 끼 식사가 만들어 주는 행복감, 외식도 요리도 결국 이 행복감을 맛보려는 노력입니다.
오늘 나 자신에게 그리고 내가 사랑하는 사람에게 맛있는 음식을 접대해보세요. 행복은 멀리있지 않습니다.
같은 음식일지라도.. 어떻게 하면 더 맛있게 그리고 건강하게 먹을 수 있는지 궁금하다면,
서울 디지털대학교 외식조리 전공에서 답을 찾을 수 있습니다.
맛있는 음식과 함께 하는 행복의 출발점, 서울디지털대학교 외식조리전공입니다.

전공특징

편안한 학사학위, 자격증

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

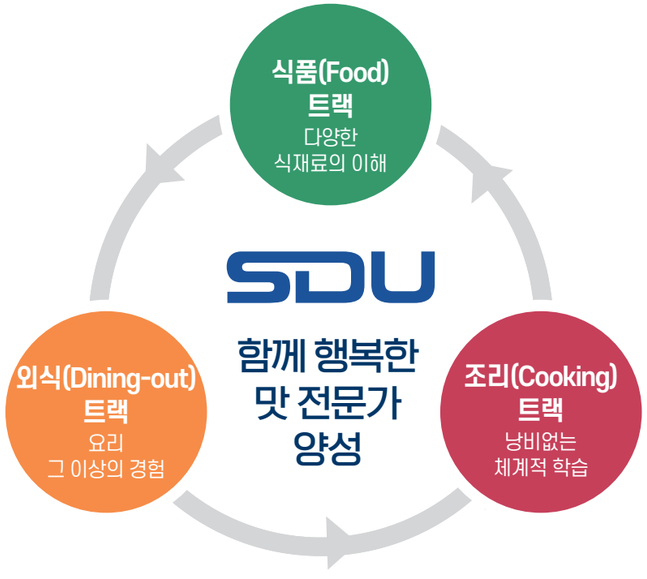
실용적인 융합지식

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

실속있는 네트워크

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

교육과정



영역별 전문가과정을 위한

교육과정 로드맵

	식품(Food)트랙	조리(Cooking)트랙	외식(Dining-out)트랙
1학기	식품학 조리와 식재료 식품화학 및 발효	조리와 식재료 한식조리실습 양식조리실습 일식조리실습 중식조리실습1	외식경영론 외식원가관리 단체급식경영론 외식서비스상품화전략 외식창업이론과실무
2학기	식재료 관리와 외식경영 WINE & DINE 식품위생 및 관련 법규 푸드스타일링 중국음식 문화와 여행 세계음식 문화의 이해	한식조리실습2 중식조리실습2 이태리조리실습	외식산업 마케팅 카페와 파티시에 외식산업과 법규 외식공중보건 의식사업계획 및 컨설팅 세계음식문화의 이해 중국음식문화와 여행

식품(Food)트랙	조리(Cooking)트랙	외식(Dining-out)트랙
#곡물 #채소 #과일 #수산물 #유제품 #버섯 #기호식품	#한식 #중식 #일식 #양식 #패스트푸드 #제과점 #아이스크림	#끓이기 #찌기 #조리기 #굽기 #볶기 #튀기기