

Manajemen Hotel & Pariwisata

**Manajemen Kuliner &
Servis**

BAHASA INDONESIA

세종사이버대학교

조리·서비스경영학과
바리스타·소믈리에학과

내일을 배우다 내일을 바꾸다
SEJONG CYBER UNIVERSITY



세종사이버대학교

Manajemen Kuliner & Servis

조리·서비스경영학과

인터넷으로 요리를 배울 수 있을까? 온라인에서 배우고 오프라인에서 만들어보는

Pengenalan Jurusan

Jurusan Manajemen Kuliner dan Layanan mendidik food creator yang siap beradaptasi cepat dengan perubahan tren kuliner. Gelar dapat ditempuh 100% daring, dengan pola belajar teori online diikuti praktik langsung secara luring (opsional, tidak memengaruhi kelulusan).

Penjelasan Jurusan

Kurikulum bersifat bebas pilih tanpa terikat jenjang tahun, memberi pemahaman luas dan pengalaman langsung tentang beragam budaya makanan-minuman. Setiap semester ada kelas praktik luring khusus jurusan, kompetisi masak tahunan Black Box, konsultasi gratis dan riset menu bagi mahasiswa dan alumni, serta dukungan pemasaran untuk pengembangan menu baru.

FAKULTAS

Manajemen Hotel & Pariwisata

호텔관광경영학부

MATA KULIAH RESMI

24 mata kuliah

INTAKE BERIKUTNYA

Maret 2027

GELAR

Sarjana Administrasi Bisnis

Bachelor of Business Administration · 경영학사

FORMAT KULIAH

100% daring (bahasa Korea)

Apa bedanya Manajemen Kuliner & Servis Sejong Cyber University?

01

Kelas praktik luring khusus jurusan tiap semester

plus kompetisi masak tahunan Black Box dan keikutsertaan di berbagai lomba masak dalam dan luar negeri.

02

Program konsultasi gratis dan riset menu bagi mahasiswa dan alumni

termasuk dukungan pengembangan menu baru dan pemasaran.

03

Keringanan penuh biaya pendaftaran dan potongan 30% uang kuliah per semester saat melanjutkan ke pascasarjana umum atau pariwisata Sejong University.

04

Fasilitas ruang praktik memasak multiguna (blended learning) untuk pelatihan gambar sebelum praktik langsung.

05

Kegiatan gabungan dengan jurusan Manajemen Hotel-Pariwisata

MT bersama dan malam tahun baru.

Kurikulum

Mata kuliah resmi (nama Korea · padanan Indonesia)

식음료서비스경영	Manajemen Layanan Makanan-Minuman
커피의이해	Pengantar Kopi
식음료원가관리	Manajemen Biaya Makanan-Minuman
식품발효학	Ilmu Fermentasi Pangan
푸드라이브러리	Wawasan Pangan (Food Library)
푸드마케팅	Pemasaran Kuliner
바리스타실습	Praktik Barista
영양학	Ilmu Gizi
와인과소믈리에	Wine dan Sommelier
전통한국음식실습	Praktik Masakan Tradisional Korea
베이커리실습	Praktik Bakeri
제과실습	Praktik Pastry

한국음식기초실습	Praktik Dasar Masakan Korea
푸드스타일링	Food Styling
한식의오미	Lima Rasa Masakan Korea
식공간디자인개발	Pengembangan Desain Ruang Kuliner
서양조리기초	Dasar Masakan Barat
유러피언조리실습	Praktik Masakan Eropa
식품관련법규	Regulasi Pangan
조리학	Ilmu Masak
한국전통디저트	Dessert Tradisional Korea
레스토랑디자인	Desain Restoran
외식사업계획및컨설팅	Perencanaan Bisnis dan Konsultasi F&B
마스터셰프클래스	Kelas Master Chef

Panduan Sertifikasi

Sertifikasi yang didukung jurusan

외식경영관리사 2급

ServSafe Certification (식품안전관리사)

Certified Kitchen Cook

식음료서비스경영사

GELAR SETELAH LULUS

Sarjana Administrasi Bisnis

Bachelor of Business Administration · 경영학사

Cara mendaftar dari Indonesia

- 01 Konsultasi gratis dengan Annyeong Academy via WhatsApp untuk cek kecocokan jurusan.
- 02 Siapkan 5 dokumen apostille — tidak perlu TOPIK untuk mendaftar.
- 03 Daftar untuk intake Maret 2027; Annyeong Academy mendampingi sampai diterima.

Annyeong Academy

Mitra admission resmi untuk Indonesia · Sejong Cyber University, Seoul

Konsultasi gratis via WhatsApp +62 823-1956-9256 · hello@annyeongbless.com · annyeongbless.com/sjcu

Terjemahan Bahasa Indonesia dari e-brosur resmi Sejong Cyber University edisi 2026, disusun ulang oleh Annyeong Academy dengan desain yang mengikuti brosur aslinya. Bukan dokumen resmi universitas; nama mata kuliah, sertifikasi, dan institusi dipertahankan dalam bahasa Korea.