

4년제 조리과 교육의 목표와 방향성

우송대학교 외식조리학과

정혜정 교수

4년제 조리과 교육의 목표와 방향성

1. 서론

2. 본론

- 1) 4년제 조리과 졸업생의 졸업 현황과 진출 방향
- 2) 4년제 조리과 교육 프로그램의 분석
- 3) 미국의 CIA와 Johnson and Wales의 Curriculum의 비교
- 4) 4년제 조리과 교육의 방향 제시

3. 결론

우송대학교 외식조리학과
정혜정

4년제 조리과 교육의 목표와 방향성

1. 서론

국내의 조리기관이 문을 열어 인력을 배출한 지도 어느덧 30년이 되어가고 있다. 본격적으로 조리를 전문대학에서 학과를 두어 학생을 배출하기 시작한 80년대 말부터 전문대학교육이 시작되었고 95년도부터는 4년제 대학에서 조리과를 두고 학생을 배출하고 있다. 그러나 대학의 교육여건이나 질은 사회변화를 따라 가지 못하는 실정이고 이미 조리직에 근무하는 사람들을 대상으로 하는 재교육에 일부분을 차지하고 있는 실정이다.1) 또한 IMF를 지나면서 국비지원의 다양한 지원을 받아 요리학원에서 조리의 기본적인 교육이 이루어 졌다. 전국에 조리 관련 학과가 100여개에 달하고 이는 질적으로 만족된 학생들의 배출보다 수적으로 다수를 차지하게 되었다고 보인다.

그러나 기업에서는 원가절감을 위하여 노동인력을 효율적으로 이용하기 위한 아웃소싱이 시작되고 있어 식재료의 절감과 전문 인력의 효율적인 활용으로 인건비를 절감하고 전략적인 제휴를 통하여 국가 외식경제를 지속적으로 발전시켜나가기 위한 것이다.2)

이러한 다양한 환경 속에서 조리인력은 지속적으로 배출되어 나가고 있고 각 교육기관이 함께 유입이 되어 서로의 영역에 대한 정의를 필요로 하는 시점이 되었다. 본 연구에서는 4년제 조리학과 커리큘럼을 비교하고 조리과 학생들의 취업방향에 대하여 비교하여 보고 조리학과 출신 학생들의 취업분야에 대하여 생각해보고자 한다. 또한 외국의 4년제 조리학과 시스템을 비교하여 우리나라의 조리학과의 방향성을 제시해보고자 한다.

2. 본론

1) 4년제 조리과 졸업생의 졸업 현황과 진출 방향

K대학교 조리학과 졸업생 취업현황

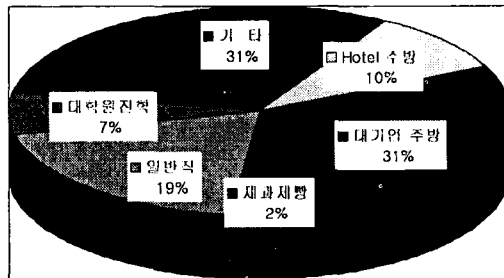


그림 1. K 대학교 조리학과 졸업생 취업현황

우리나라 4년제 교육과정을 성공적으로 운영하고 있는 K대학의 졸업생의 취업현황이다. 전체 인원 중 10%가 호텔주방에 취직을 했고 전공에 관련되는 조리 분야의 취업은 대략 43%에 달한다. 반면 일반직과 기타의 영역에 50%가 해당됨으로 K대학의 경우 졸업생들이 자신의 전공과 일치하여 취업을 하는 경우가 전체 인원의 50%에 해당됨을 알 수 있다. 물론 국내의 4년제 교육기관의 모든 경우를 분석한 것이 아니므로 이에 대하여 결론적으로 말할 수는 없으나 조리교육을 받은 4년제 졸업생들의 취업에 관한 분야에 대하여 다시 한번 생각을 해볼 수밖에 없는 실정이다. 또한 이러한 결과에 대하여 조리과 교육 커리큘럼이 고객의 시각에서 가치를 이해하여 학생을 만족시키고 대학이 보유하고 있는 한정된 자원을 할당하여 교육적인 교육과정을 수립여부에 대하여 다시 생각해 하고 학생들의 욕구에 맞는 학과를 조성하여 학생들에 대한 긍정적인 반응을 이끌어 낼 때 교육에 대한 서비스 가치를 조성하고 긍정적인 영향을 주게 되는 것이다.3)

2) 4년제 조리과 교육 프로그램의 분석

표 1. 국내 4년제 조리학과 교육 프로그램1

		가야대학교 호텔조리영양		경기대학교 외식조리학		광주여자대학교 식품조리과학	
		교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간
실 습	1	조리원리및실습	3/3	레스토랑 실습		실험조리	3/4
	2	실험조리	3/3	양식조리실기 I		한국조리 I	3/4
	3	식품미생물학실험	3/3	양식조리 실기 II		한국조리 II	3/2
	4	한식조리실습 I	3/3	한식조리 실기 I		식품미생물학 실험	3/2
	5	양식조리실습 I	3/3	제과제빵 실기 I		제과제빵 I	3/4
	6	한식조리실습 II	3/4	제과제빵 실기 II		제과제빵 II	3/4
	7	양식조리실습 II	3/4	양식조리 실기 III		중국조리실습	3/4
	8	식사요법 및 실습	3/3	양식조리 실기 IV		외국조리 I	3/4
	9	중식조리실습	3/3	한식조리 실기 II		외국조리 II	3/4
	10	호텔제과-제빵실습	3/3	중식조리 실기		일식조리 I	3/4
	11	일식조리실습	3/3	조리와 와인		일식조리 II	3/4
	12	영양사현장실습	1/2			주조이론 및 실습	3/4
	13					제과 및 케익 실습	3/4
	14					한과, 떡이론 및 실습	3/4
경 영	1	급식경영학	3/3	외식산업론		인사관리	3/3
	2			레스토랑관리론		외식산업론	3/3
	3			외식창업론		식품구매론	3/3
	4			전통식품개발론		급식경영학	
	5			테마레스토랑관리론		단체급식관리	
	6			호텔레스토랑시설관리론			
	7			단체급식론			
	8			메뉴기획과 디자인			
	9			종사원과 고객관리론			
	10			식음료원가관리			
기 초 이 론	1	식품위생법규	3/3	연회서비스 실무		기초화학	3/3
	2	생애주기영양학	3/3	조리교재연구지도법		공중보건학	3/3
	3	영양교육	3/3	조리교육론		기초영양학	3/3
	4	임상영양학	3/3	조리용어해설		식품학	3/3
	5	지역사회영양학	3/3	주방관리실무론		생리학	3/3
	6	식품가공 및 저장학	3/3	조리학개론		식품재료학	3/3
	7	식품미생물학	3/3	조리원리과 과학		식품위생학	3/3
	8	조리교육론	3/3	기초조리실무론		생화학	3/3
	9	생화학	3/3	영양학		조리원리	3/3
	10	단체급식	3/3	식품위생 및 법규		식생활관리	3/3
	11	영양학개론	3/3	푸드코디론		고급영양학	3/3
	12	식품학개론	3/3			조리교과교재연구 및 지도법	2/2
	13	식생활과문화	3/3			생활주기영양학	3/3
	14	공중보건학	3/3			영양판정	3/3
	15	고급인체영양학	3/3			식품가공 및 저장학	3/3
	16	식품위생학	3/3			조리교과교육론	3/3
	17					지역사회영양학	2/2
	18					식사요법	3/3
	19					식품위생관계법규	3/3
	20					영양교육	3/3
	21						

		한경대학교 영양조리		호남대학교 조리과학		호원대학교 식품조리	
		교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간
실 습	1	한국조리	3/4	한국조리실습	3/4		
	2	외국조리	3/4	서양조리실습	3/4		
	3	서양음식연구	3/4	식품미생물학및실험	3/4		
	4	단체급식	3/4	식품분석및실험	3/4		
	5	제과제빵 실습	3/4	중국조리및실습	3/4		
	6	조리과학	3/4	단체급식관리및실습	3/4		
	7	영양분석	3/4	제과제빵및실습	3/4		
	8	요리와디자인	3/4	관능검사이론및실험	3/4		
	9	산업의료원 I	3/5				
	10	산업의료원 II	3/5				
	11	메뉴개발및관리	3/4				
	12	식품가공및저장	3/4				
	13	제3영역	2/3				
	14	제10영역	2/4				
	15	식생활관리	3/4				
FOFO	1	외식산업론	3/3	외식산업론	3/3		
	2	경영학개론	3/3	식품구매및원가관리론	3/3		
	3	식품유통 및 구매	3/3				
기 초 이 론	1	여성, 남성, 사회	3/3	교양세미나	3/3	유기화학	
	2	디자인과생활	3/3	영어회화	3/3	유기화학응용	
	3	식품과건강	3/3	정보사회와컴퓨터	3/3	분석화학	
	4	전공의 이해	3/3	생물학	3/3	분석화학응용	
	5	제2영역	3/3	수학	3/3	바이오기능성식품학	
	6	제4영역	3/3	식품과조리학	3/3	바이오식품과생활	
	7	현대인의예절	3/3	화학	3/3	식품미생물학	
	8	생태학	3/3	교양세미나	1/1	식품화학	
	9	제1영역	3/3	영어	3/3	식품위생학	
	10	제2영역	3/3	과학사	3/3	농산가공학	
	11	제5영역	3/3	인간생태학	3/3	식품재료학	
	12	제8영역	3/3	통계학	3/3	제과제빵학	
	13	기초영양학	3/3	환경학	3/3	식품물성학	
	14	영양교육	3/3	공중보건학	3/3	식품화학응용	
	15	조리실무용어	2/2	식생활관리	3/3	축산가공학	
	16	공중보건학	3/3	식품학	3/3	식품분석	
	17	식품재료학	3/3	조리과학	3/3	생화학	
	18	식품과유기화학	3/3	영양학	3/3	식품공학	
	19	식품화학	3/3	음식문화사	3/3	식품미생물 응용	
	20	특수영양학	3/3	조리실무론	3/3	발효식품학	
	21	음식과문화	3/3	식품위생학	3/3	식품분석응용	
	22	지역사회영양학	3/3	조리과학세미나	3/3	생화학응용	
	23	고급영양학	3/3	식품가공학	3/3	식품공학응용	
	24	식이요법	3/3	위생관계법규	3/3	식품위생법	
	25	발효식품학	3/3	조리외국어	3/3	식품영양학	
	26	영양생화학	3/3	향료및첨가물	3/3	식품저장학	
	27	현대인과기능성식품	3/3	메뉴디자인학	3/3	수산가공학	
	28	식품미생물학	3/3			식품기기분석	
	29	식품위생 및 법규	3/3			식품포장학	
	30	영양판정	3/3			양조학	
	31	식품세미나	3/3			건강식품학	
	32	식품통계학	3/3			품질관리	
	33					전통바이오식품연구	

		세종대학교 조리외식경영		순천대학교 조리과학		우송대학교 외식조리학과	
		교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간
실 습	1	한식조리실습 I	3/3	제과제빵 실습 I	3/4	조리기초기술 I	2/4
	2	한식조리 실습 II	3/3	제과제빵 실습 II	3/4	조리기초기술 II	2/4
	3	한식조리 실습 III	3/3	한국조리실습 I	3/4	더운요리	3/6
	4	양식조리 실습 I	3/3	한국조리실습 II	3/4	제과제빵	3/6
	5	양식조리실습 II	3/3	식재료 분석 실험	2/3	Butcher 및 어패류 조리법	2/4
	6	양식조리실습 III	3/3	실험조리및관능검사	3/4	아침식사	3/6
	7	제과제빵 실습 I	3/3	중국조리실습	3/4	점심식사	3/6
	8	제과제빵 실습 II	3/3	건강한방요리	2/3	궁중요리실습	2/4
	9	일식조리 실습	3/3	서양조리실습	3/4	한국조리	3/6
	10	중식조리 실습	3/3	식음료실습	3/4	동양식 조리	3/6
	11	단체급식 및 실습	3/3	조각장식및디자인	2/3	연회요리	3/6
	12	와인과 소믈리에론	3/3	일본조리실습	3/4	영업장실습	3/6
	13					가드망제	3/6
	14					단체급식 주방실습	2/4
	15					테이블서비스실습	2/4
	16					외국조리	3/6
	17					찬요리	2/4
	18					고급조리	3/6
	19					메뉴설계 실습	3/6
	20					와인과음료	2/4
	21					파티시에	2/4
	22					관능검사	3/3
	23					푸드테크레이션및요리 사진워크샵	3/6
POD	1	레스토랑 사례연구	3/3	외식산업론	3/3	경영관리	3/3
	2	레스토랑 세미나	3/3	호텔급식경영학	3/3	인사관리	3/3
	3	외식산업창업론	3/3	단체급식및식당관리론	3/3	레스토랑 경영	3/3
	4	메뉴계획과 디자인	3/3	외식서비스및인간관계론	2/2	호텔경영론	2/2
	5			식음료실무론	3/3	조리수학과 통계	1/1
	6			식품구매및시장분석론	3/3	원가관리	2/2
	7			메뉴디자인및발표회	2/2	메뉴및주방관리론	2/2
	8					식음마케팅	3/3
	9					회계학	3/3
	10					인간행동의심리적이해	3/3
	11					메뉴및주방관리론	2/2
기 초 이 론	1	조리원리	3/3	제빵제과이론	2/2	조리입문	2/2
	2	식품위생학	3/3	서양조리학	3/3	영양학	2/2
	3	식품학	3/3	식품과 유기화학	3/3	식품학	2/2
	4	영양학	3/3	식품미생물학	3/3	식품위생	2/2
	5	식품학	3/3	식품학	3/3	조리과학	2/2
	6	레스토랑전산처리	3/3	동양식생활 문화사	2/2	단체급식	2/2
	7			조리용어	2/2	인간관계론	2/2
	8			제빵제과재료학	2/2	한국의 식문화와예절	3/3
	9			식품위생학및위생법규	3/3	외국식문화와예절	3/3
	10			건강및기능성식품학	3/3	전통식문화연구	3/3
	11			영양학	3/3	현대사회와인간관계	2/2
	12			서양식생활 문화사	2/2	색채조형론	3/3
	13			동양조리학	2/2	직업윤리	2/2
	14			육류과학	2/2	대학영어 I	4/6
	15			서양조리학	3/3	대학영어 II	4/6
	16			현대공중보건학	3/3	영어회화 I	2/3
	17			향토음식및개발론	2/2	영어회화 II	2/3
	18					컴퓨터 실습 I	3/3
	19					컴퓨터 실습 II	3/3

		식품조리		영산대학교 동양식품조리		서양식품조리	
		교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간
실 습	1	한국조리실습 I	3/3	중식조리 실습 I	3/3	기초조리실무론	3/3
	2	한국조리실습 II	3/3	중식조리 실습 II	3/3	서양조리 실습 I	3/3
	3	공중음식연구및실습 I	3/3	와인과소물리에론	3/3	서양조리 실습 II	3/3
	4	공중음식연구및실습 II	3/3	한식전통조리 실습	3/3	와인과소물리에론	3/3
	5	식품미생물및실습	3/3	제과제빵 실습	3/3	제과제빵실습 I	3/3
	6	실험조리	3/3	서양조리 실습	3/3	제과제빵실습 II	3/3
	7	전통병과실습	3/3	한과조리 실습	3/3	기능성음식연구및실습	3/3
	8	서양조리실습	3/3	일식조리 실습 I	3/3	연회음식실습	3/3
	9	생활조리실습 I	3/3	일식조리 실습 II	3/3	일식조리실습	3/3
	10	생활조리실습 II	3/3	기능성음식연구및실습	3/3	요리데코레이션	3/3
	11	전통한과실습	3/3	공중조리실습	3/3	이태리조리실습	3/3
	12	식품분석	3/3	매뉴계획과디자인	3/3	매뉴계획과디자인	3/3
	13	전통주와식음료	3/3	떡과음청류조리실습	3/3	실험조리	3/3
	14	기능성음식연구및실습	3/3	테이블 세팅	3/3	블란드조리실습	3/3
	15	영양판정	3/3	관능검사이론및실습	3/3	케익데코레이션	3/3
		푸드및테이블데코레이션	3/3	기초조리실무론	3/3	테이블세팅	3/3
경 영	1	외식경영론	3/3	외식경영론	3/3	외식경영론	3/3
	2	인적자원관리	3/3	호텔경영론	3/3	마케팅원론	3/3
	3	외식창업론	3/3	마케팅원론	3/3	외식창업	3/3
	4	단체급식관리	3/3	외식창업	3/3	호텔경영론	3/3
	5	매뉴계획과디자인	3/3	주방관리론	3/3	주방관리론	3/3
	6	식음료원가회계	3/3	식음료업무론	3/3	식음료업무론	3/3
	7			식음료원가회계	3/3	외식정보시스템	3/3
	8			단체급식론	3/3	식음료원가회계	3/3
	9			식품구매론	3/3	레스토랑사례연구	3/3
	10			외식사업의세금과법규	3/3	관광학원론	3/3
	11			관광학원론	3/3	외식사업의세금과법규	3/3
	12			레스토랑사례연구	3/3	식품구매론	3/3
기 초 이 론	1	식문화론	3/3	식생활과 건강	3/3	식생활과건강	3/3
	2	식생활과건강	3/3	식문화론	3/3	식문화론	3/3
	3	조리학개론	3/3	조리학개론	3/3	조리학개론	3/3
	4	조리영어	3/3	실무영어회화	3/3	실무영어회화	3/3
	5	기초영양학	3/3	조리용어	3/3	조리용어	3/3
	6	공중보건학	3/3	일본어회화	3/3	불어회화	3/3
	7	식품학	3/3	식품위생관계법규	3/3	공중보건학	3/3
	8	인체생리학	3/3	식품학개론	3/3	식품위생관계법규	3/3
	9	조리원리	3/3	식이요법	3/3	영양학	3/3
	10	조리용어	3/3			에티켓과매너실무	3/3
	11	고급영양학	3/3			식이요법	3/3
	12	식이요법	3/3				
	13	영양교육	3/3				
	14	식품위생학	3/3				
	15	전통식품개발론	3/3				
	16	세계음식문화사	3/3				
	17	지역사회영양학	3/3				
	18	식품위생관계법규	3/3				

		진주국제대학교 호텔조리		청운대학교 호텔식당경영		초당대학교 조리과학	
		교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간
실 습	1	제과제빵실습 I	3/3	서양조리 I	3/4	기본조리기술	
	2	제과제빵실습 II	3/3	서양조리 II	3/4	기초서양요리	
	3	제과제빵실습 III	3/3	전통한국요리실습	3/4	한국요리실습	
	4	양식조리실기 I	3/3	현대서양조리실습	3/4	제빵실습	
	5	양식조리실기 II	3/3	한국궁중요리와한과실습	3/4	주조이론 및 실습	
	6	양식조리실기 III	3/3	프랑스요리실습	3/4	일본요리 실습 I	
	7	한식조리실습	3/3	일식조리 I	3/4	일본요리 실습 II	
	8	레스토랑실습	3/3	일식조리 II	3/4	프랑스요리 실습	
	9	메뉴계획과디자인	3/3	제빵실습	3/4	중국요리 실습 I	
	10	일식조리실습	3/3	이태리요리 실습	3/4	중국요리 실습 II	
	11	푸드코디	3/3	식자재 관리	3/4	한과실습	
	12	프랑스요리론및실습	3/3	가드망제요리실습	3/4	궁중요리 실습	
	13	조주관리	3/3	중식조리 I	3/4	가드망저 실습	
	14	이태리요리론및실습	3/3	중식조리 II	3/4	제과 및 케익실습	
	15	조리와 와인	3/3	연회조리실습	3/4	한국전통음식	
	16			디저트와 제과실습	3/4	부처삼과 프로덕션	
전 공	1	외식산업론	3/3	서비스경영론	3/3	식음료경영론	
	2	레스토랑관리론	3/3	식당경영론	3/3	주방경영론	
	3	종사원과고객관리론	3/3	경영학원론	3/3	외식산업론	
	4	외식창업론	3/3	호텔경영론	3/3	호텔경영학	
	5	단체급식	3/3	외식사업론	3/3	경영자의자질과역할	
	6	식음료원가관리	3/3	식음료원가관리	3/3	케이터링경영	
	7	주방관리실무론	3/3	메뉴디자인과해설	3/3	외식산업창업론	
	8			식음료서비스실무	3/3	식음료원가관리	
	9			단체급식론	3/3	메뉴계획과디자인	
	10			서비스마케팅	3/3	호텔레스토랑안전및설계	
	11					재정관리와 금융	
	12					식당마케팅	
교 양	1	영양과 건강	3/3	조리이론	3/3	조리학	
	2	식품과학개론	3/3	조리불어	3/3	영양학	
	3	식품재료학	3/3	세계식문화사	3/3	식품위생학	
	4	식품과 산업	3/3	영양학개론	3/3	기물관리론	
	5	식품생명과학	3/3	식품학개론	3/3	제과제빵개론	
	6	식품과 영양	3/3	조리용어해설	3/3	공중보건학	
	7	식품구매 및 저장	3/3	식품위생 및 법규	3/3	식탁차림과예절	
	8	조리용어해설	3/3	주방관리론	3/3	관광학개론	
	9	육류과학	3/3	공중보건학	3/3	식생활과 문화	
	10	발효식품학	3/3	식당일본어회화	3/3	조리와 와인	
	11	영양학	3/3	와인과 음료관리	3/3	식품저장학	
	12	식품위생학	3/3	호텔식당영어 I	3/3	향신료 및 야채	
	13	제과제빵학	3/3	호텔식당영어 II	3/3	조리용어해설	
	14	조리과학	3/3	연회관리	3/3		
	15	호텔실무영어	3/3				
	16	식품위생법규	3/3				
	17	호텔서비스실무	3/3				
	18	식품가공론	3/3				
	19	종사원과고객관리론	3/3				
	20	호텔실무영어	3/3				
	22	전통식품 개발론	3/3				

		경희대학교 조리과학					
		교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간	교과목	학점 /시간
실 습	1	기초서양조리및실습	3/4				
	2	음료학및실습	3/4				
	3	영미조리실습	3/4				
	4	제과이론및실습	3/4				
	5	한국음식연구및실습	3/4				
	6	제빵이론및실습	3/4				
	7	궁중음식연구및실습	3/4				
	8	일본조리이론및실습	3/4				
	9	대커레이션이론및실습	3/4				
	10	이.불란서조리및실습	3/4				
	11	한과연구및실습	3/4				
	12	중국조리이론및실습	3/4				
	13	디저트이론및실습	3/4				
FO FO	1	식음료관리론	3/3				
	2	서비스경영론	3/3				
	3	레스토랑실무	3/3				
	4	식음료원가관리	3/3				
	5	메뉴디자인및시설관리	3/3				
	6	외식경영론	3/3				
	7	구매관리론	3/3				
	8	조사방법론	3/3				
	9	레스토랑프렌차이즈	3/3				
	10	외식마케팅	3/3				
	11	조리.외식세미나	3/3				
이 론	1	조리발달사	3/3				
	2	식생활과문화	3/3				
	3	세계조리개론	3/3				
	4	제과제빵개론	3/3				
	5	조리원리	3/3				
	6	식품과영양	3/3				
	7	식품재료학	3/3				
	8	레스토랑영어	3/3				
	9	조리원리	3/3				
	10	식품가공및저장학	3/3				
	11	음식과공간이학	3/3				
	12	식품평가및관리	3/3				
	13	육가공식품	3/3				
	14	현대제빵론	3/3				
	15	식품위생및법규	3/3				
	16	한국전통음식연구	3/3				

위의 표2는 국내 14개의 외식 조리 관련 학과의 교육 프로그램을 나타낸 것으로 실습, 경영, 기초이론의 3개의 영역으로 나누어 프로그램을 분류하여 보았다. 일부 대학에서는 조리

학과의 명칭을 사용하고 있으나 교과목 상에는 조리실습이 없는 학교도 일부 있었다. 현재 한국의 대학은 점차 학생수요가 감소하는 현실적 위협 때문에 학생들이 선호하는 명칭을 적용하여 학과의 이미지를 만들어 가는 경우를 볼 수 있다. 이러한 경우에 가장 문제가 될 수 있는 것은 학생들의 만족도와 취업을 하려고 하는 경우 학과의 명칭과 지원하는 부서가 달라질 수 있다는 것이다. 다음에 제시된 표 3은 4년제 조리학과의 실습, 경영, 기초이론에 관한 학점 수 및 시간 수를 표시하였다. 이에 따르면 일부학과에서는 교양과목의 수를 제시하지 않았지만 전공을 이수하는 시간수가 현저히 차이가 나는 것을 알 수 있었다. 일부 대학교에서는 학점 수에 비례하여 전체 실습시간수가 현저히 많아서 같은 4년을 마치고 졸업을 하게 되는 경우에 학생들이 실습시간을 이수하는 차이는 클 것으로 사료된다.

나 등 4)에 의한 전문대학의 교과과목을 현업에 있는 기능과 연관지어 고려하였을 때 업무 성취도를 높이기 위해 필요한 상위 5개의 교육내용은 주방 청결유지, 식재료 수령 및 정리 방법, 식재료 저장방법, 야채 썰기와 기본 조리법, 그리고 설비와 소도구의 종류 및 용도 등이었고 필요한 실습과목은 서양조리 실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 한식조리실습, 베이커리실습의 순으로 나타난 것을 볼 때 4년제 교육과정의 실습과목에 대해서도 이와 같은 연구가 이루어 져야한다고 본다. 그러나 2년제를 졸업한 학생들의 경우에는 현업에서 조리 업무를 주로 하기 위한 과정으로 본다면 4년제 졸업생들의 경우는 경영과 관리 업무를 위주로 교육한다는 가정에서 단순한 실습과 기초이론에 대한 부분만을 평가하는 것이 아니라 경영 분야의 수업 역시 평가가 이루어 져야한다.

표 2. 4년제 대학교(조리) 과목별 학점 및 시간 현황 (학점/시간수)

	실 습	경영	기초이론	합계
가야대학교(호텔조리영양)	33/35	3/3	48/48	84/86
경기대학교(외식조리)				
광주여자대학교(식품조리과학)	42/52	9/9	58/58	109/119
세종대학교(조리외식경영)	36/36	12/12	18/18	66/66
순천대학교(조리과학)	33/45	19/19	43/43	95/107
우송대학교(외식조리)	60/117	27/27	48/57	135/201
영산대학교(식품조리)	48/48	18/18	54/54	120/120
(동양식품조리)	48/48	36/36	27/27	111/111
(서양식품조리)	48/48	36/36	33/33	117/117
진주국제대학교(호텔조리)	45/45	21/21	66/66	132/132
청운대학교(호텔식당경영)	48/64	30/30	42/42	120/136
초당대학교(조리과학)				
경희대학교(조리과학)	39/52	33/33	48/48	120/133
한경대학교(영양조리)	43/61	9/9	95/95	147/165
호남대학교(조리과학)	24/32	6/6	79/79	109/117
호원대학교(식품조리)				
총 계				

3) 미국의 CIA와 Johnson and Wales의 Curriculum의 비교

미국에 조리를 학습할 수 있는 대표적인 4년제 교육 시스템을 갖춘 대학교의 형태를 Johnson and Wales 대학과 CIA에서 찾아볼 수 있다. 이들 대학의 경우에는 2년제 전문학사학위인 Associate Degree와 4년제 학사인 Bachelor Degree를 동시에 운영하고 있으며 CIA의 경우에는 이미 널리 알려진 바와 같이 Block제 수업을 실시하고 있다. 블록식 교육의 장점은 조리에 관한 기본 지식이 없는 학생이나 어느 정도 경력이 있는 학생이라도 기초부터 단계별로 집중적인 교육을 받음으로서 조리에 관한 기술 및 이론 등을 단계적으로 고급과정까지 체계적인 교육효과를 가져올 수 있어서 교육과정을 단계별로 구분함으로써 각주 방간에 연계성도 높아진다. 5)

Johnson and Wales의 교육과정을 나타낸 그림 2에서 보는 것과 같이 두개의 전문학사 과정을 운영하여 제과 제빵 전공과 조리 전공으로 구분하고 각각의 전공에서 연속적인 4년제 학위과정을 이수하려는 학생들은 6개의 세부 전공인 제과 제빵, 조리, 조리영양, 식품마케팅, 식음운영, 식음 경영으로 나뉘어 전공을 결정할 수 있도록 구성되어 있고 이들에 관련된 표는 그림 2에 나타나있다.

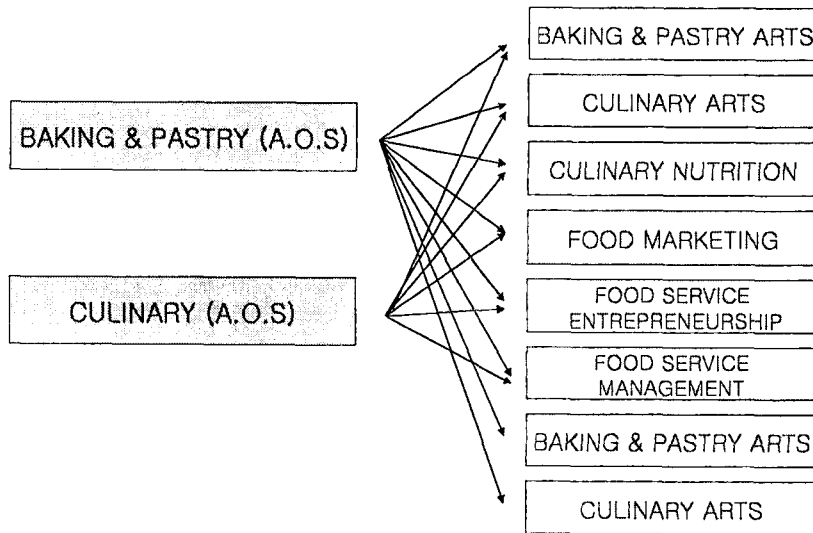


그림 2. Johnson and Wales University 전공 흐름 Chart.

Johnson and Wales의 경우에는 기초 A.O.S.의 과정에서는 실기에 관련되는 스톡, 소스, 칼다루기, 제과, 제빵, 가드망제 등을 두고 조리를 현장에 적용하기 위한 인턴쉽 과정을 넣고 있다. 반면 학사과정에서는 주방을 경영하기 위한 케이터링, 특별한 function operations

등을 두고 있으며 다른 나라의 음식문화에 대한 과목도 12학점이상을 이수하도록 지도한다. 또한 교양과목과 좀더 전문적인 지식을 위하여 음식과 문화에 있어서의 음식, 주방장으로서 관리하는 부분에 대한 발전, 재무 등을 과목에 두고 있다.

표 3. Johnson And Wales 제과 제빵 전공 Curriculum

ASSOCIATE IN SCIENCE DEGREE		BACHELOR OF SCIENCE DEGREE	
MAJOR COURSES		MAJOR COURSES	
Introduction to Breads & rolls	7.5	Contemporary Plated Desserts	7.5
Classical French Pastries	7.5	Modern Cakes and Tortes, Wedding Cake Techniques and Design	7.5
Hot & Cold Dessert Presentations	7.5	Artisan and Decorative Bread Cakes	7.5
Introduction to Cake Decoration and Pastry Fours	7.5	Advanced Sugar and Chocolate Artistry and Techniques	7.5
Advanced Cake Decorating & Classical French Tortes	7.5		
Chocolate and Sugar Artistry & Showpieces	7.5		
Pastry Arts Application	15.0	ADVANCED CAREER COOPERATIVE EDUCATION	
Pastry Arts Internship		Advanced Baking and Pastry arts Career Cooperative Education 15.0	
Pastry Arts Cooperative Education			
RELATED PROFESSIONAL STUDIES		RELATED PROFESSIONAL STUDIES	
Baking Formula Technology	4.5	Food Science	4.5
Sanitation Management	2.0	Executive Chef Supervisory Development	4.5
NRA Sanitation Certification Exam	0.0	Food Service Financial Systems	4.5
Food and Beverage Cost Control	4.5	Career Management Capstone	1.0
Career Planning	0.5		
Introduction to Career Management	1.5	GENERAL STUDIES - CORE	
GENERAL STUDIES		Food in Film and Literature 4.5	
English Composition	4.5	Ethics of Business Leadership	4.5
Communication Skills	3.5	General Psychology	4.5
Foundations of Leadership Studies	4.5	Culture & Food	4.5
A Survey of College Mathematics	4.5	Conversational Spanish I: Specialized Vocabulary***	4.5
Introduction to Life Science	4.5	GENERAL STUDIES - PROGRAM	
Learning and Writing About Community Service	1.0	Choose three from the following:	
The Alan Shawa Feinstein Enriching America Program Experience	0.0	Environmental Science	4.5
		Introduction to Biochemistry	4.5
		Food Microbiology	4.5
		Technical Writing	4.5
		Introduction to News Writing	4.5
		Introduction to Food Writing	4.5
		Logic/Critical Thinking	4.5
		Conversational Spanish 2	4.5
		Conversational Spanish 3	4.5
		One history course from the following: HI2001, HI2002, or HI4020	4.5

표 4. Johnson And Wales 조리 전공 Curriculum

ASSOCIATE IN SCIENCE DEGREE		BACHELOR OF SCIENCE DEGREE	
MAJOR COURSES		MAJOR COURSES	
Stocks and Sauces	3.0	American Cuisine Today	3.0
Essentials of Dining Service	3.0	Advance Buffet Catering	3.0
Continental Cuisine	3.0	Ats Cafe Restaurant : Europe	3.0
Introduction to Baking & Pastry	3.0	Special Function Operations	3.0
American Regional Cuisine	3.0	Organizing Contemporary Plated Desserts	3.0
Principles of Beverage Service	3.0	Foods of the World	3.0
Nutrition & Sensory Analysis	3.0	Foods of Asia and the Orient	3.0
Principles of Food Service Production	3.0	Food Service Technology & Design	3.0
Storeroom Operations	3.0	Dining Service Supervision	3.0
Skills of Meatcutting	3.0	Oenology	3.0
Garde Manger	3.0		
Classical French Cuisine	3.0	ADVANCED CAREER COOPERATIVE EDUCATION	
Advanced Dining Room Procedures	3.0	Advanced Culinary Arts Career Cooperative Education 15.0	
International Cuisine	3.0		
Advanced Pastries/Deserts	3.0	RELATED PROFESSIONAL STUDIES	
CULINARY ARTS APPLICATIONS	15.0	Food Science	4.5
Culinary Arts Internship		Executive Chef Supervisory Development	4.5
Culinary Arts International Exchange		Food Service Financial Systems	4.5
Culinary Arts Cooperative Education		Career Management Capstone	1.0
RELATED PROFESSIONAL STUDIES		GENERAL STUDIES - CORE	
Sanitation Management	2.0	Food in Film and Literature	4.5
NRA Sanitation Certification Exam	0.0	Ethics of Business Leadership	4.5
Introduction to Menu Planning and Cost Controls	4.5	General Psychology	4.5
Personalized Nutrition Management	4.5	Culture & Food	4.5
Career Planning	0.5	Conversational Spanish I: Specialized Vocabulary ***	4.5
Introduction to Career Management	1.5	GENERAL STUDIES - PROGRAM	
GENERAL STUDIES		Choose three from the following:	
English Composition	4.5	Environmental Science	4.5
Communication Skills	3.5	Introduction to Biochemistry	4.5
A Survey of College Mathematics	4.5	Food Microbiology	4.5
Foundations of Leadership Studies	4.5	Technical Writing	4.5
Introduction to Life Science	4.5	Introduction to News Writing	4.5
Learning and Writing About Community Service	1.0	Introduction to Food Writing	4.5
The Alan Shawa Feinstein Enriching America Program Experience	0.0	Logic/Critical Thinking	4.5
		Conversational Spanish 2	4.5
		Conversational Spanish 3	4.5
		One history course from the following: HI2001, HI2002, or HI4020	4.5

표 5. Johnson And Wales 제과 제빵 및 조리 전공과목 분류표

	MAJOR COURSES /CREDITS	PROFESSIONAL STUDIES/CREDITS	GENERAL STUDIES /CREDITS
BAKING & PASTRY ARTS	Contemporary Plated Desserts 7.5 Modern Cakes and Tortes Wedding Cake Techniques and Design 7.5 Artisan and Decorative Bread Cakes 7.5 Advanced Sugar and Chocolate 7.5 Artistry and Techniques	Food Science 4.5 Executive Chef Supervisory Development 4.5 Food Service Financial Systems 4.5 Career Management capstone 1.0	Food in Film and Literature 4.5 Ethics of Business Leadership 4.5 General Psychology 4.5 Culture & Food 4.5 Conversational spanish I: 4.5 4.5Specialized Vocabulary*** Environmental Science 4.5 Introduction to Biochemistry 4.5 Food Microbiology 4.5 Technical writing 4.5 Introduction to NewsWriting 4.5 Introduction to Food Writing 4.5 Logic:critical Thinking 4.5 Conversational Spanish 2 4.5 Converstational Spanish 3 4.5 One history course from the following HI2001,HI2002,or HI4020
	American Cuisine:Today 3.0 Advance Buffet Catering 3.0 A la Carte Restaurant : Europe 3.0 Special Function Operations 3.0 Designing Contemporary Plated Desserts 3.0 Foods of the World 3.0 Foods of Asia and the Orient 3.0 Food Service Technology & Design 3.0 Dining Service Supervision 3.0 Oenology 3.0	Food Science 4.5 Executive Chef Supervisory Development 4.5 Food Service Financial Systems 4.5 Career Management Capstone 1.0	Food in Film and Literature 4.5 Ethics of Business Leadership 4.5 General Psychology 4.5 Culture & Food 4.5 Conversational Spanish I: 4.5 Specialized Vocabulary *** Environmental Science 4.5 introduction to Biochemistry 4.5 Food Microbiology 4.5 Technical Writing 4.5 Introduction to NewsWriting 4.5 Introduction to Food Writing 4.5 Logic Critical Thinking 4.5 Conversational spanish 2 4.5 Converstational Spanish 3 4.5 One History course from the following HI2001,HI2002,or HI4020

표 6. Johnson And Wales 조리영양 및 식품마케팅 전공과목

	MAJOR COURSES /CREDITS	PROFESSIONAL STUDIES/CREDITS	GENERAL STUDIES /CREDITS
CULINARY NUTRITION	Vegetarian Cuisine 3.0 Lite & Healthy desserts 3.0 Athletic Performance Cuisine 3.0 Product Research & Development 3.0 Spa Cuisine 3.0	Food Science 4.5 Executive Chef Supervisory Development 4.5 Food Service Financial Systems 4.5 Nutritional assessment 4.5 Life span Nutrition 4.5 Medical Nutrition Therapy 4.5 Career Management capstone 1.0	Technical Writing 4.5 Statistics 4.5 Logic: Critical Thinking 4.5 Ethics of Business Leadership 4.5 General Psychology 4.5 Anatomy and Physiology 2 4.5 Introduction to Biochemistry 4.5 Food Microbiology 4.5 Culture and Food 4.5
	Business Accounting 1 and Lab 5.5 Business Accounting 2 and Lab 5.5 Principles of Marketing 4.5 Contemporary Issues in Food Industry 4.5 Consumer Behavior 4.5 Business-All-business Marketing 4.5 Brand Marketing 4.5 Qualitative Research 4.5 Quantitative Research 4.5 Marketing Externship 13.5	Legal Environment of Business 1 4.5 Career Management Capstone 1.0	CORE Logic:Critical Thinking OR 4.5 Ethics of Business Leadership 4.5 General Psychology 4.5 Sociology I 4.5 One Hi-designated course (except HI4030) 4.5 PROGRAM Macroeconomics 4.5 Microeconomics 4.5 Statistics 4.5 Two courses selected from offerings within the School of Arts & Sciences of any other general studies course 9.0

표 7. Johnson And Wales 식음 운영 및 식음 경영 전공과목 분류표

	MAJOR COURSES /CREDITS	PROFESSIONAL STUDIES/CREDITS	GENERAL STUDIES /CREDITS
FOOD SERVICE	Business Accounting 1 and Lav 5.5 Principles of Management 4.5 Principles of Marketing 4.5 Introduction to Entrepreneurship 4.5 Introduction to Entrepreneurship 4.5 The Business Plan 4.5 Financing the Entrepreneurial Venture 4.5 Global Entrepreneurship 4.5 Entrepreneurial Practicum A 4.5 Entrepreneurial Practicum B 4.5 Entrepreneurship Studies Extenship 4.5	Legal Environment of Business I 4.5 Career Management Capstone 1.0 Introduction Computers 4.5 Microcomputer Applications 4.5	CORE Advanced Composition and Communication 4.5 Logic: Critical Thinking OR Ethics of Business Leadership 4.5 General Psychologh 4.5 Sociology I 4.5 One HI-designated course, except (HI4030) 4.5 PROGRAM Macroeconomics 4.5 Microeconomics 4.5 Statistics 4.5 One course selected from offerings within the School of Arts & Sciences or any other general studies course 4.5
FOOD SERVICE MANAG-EMENT	The Management of food Service Systems 4.5 Contemporary Issues in the food Service Industry 4.5 Advanced Food Service Operations Management 4.5 Hospitality Strategic Marketing 4.5 Hospitality Management Seminar 4.5 Three course selected from offerings within the Hospitality College 13.5	Hospitality Accounting 1 and Lab 5.5 Hospitality Accounting 2 and Lab 5.5 Hospitality Financial Management 5.5 and Lab Hospitality Law 4.5 Career Management Capstone 1.0	Macroeconomics 4.5 Microeconomics 4.5 An Introduction to Literary Genres 4.5 Advanced Composition and Communication 4.5 Statistics 4.5 General Psychology 4.5 Sociology I 4.5 One history course from the following HI2001,HI2002,HI4020 4.5 One course selected from the School of Arts & Sciences of any other General Studies course 4.5

표 5, 6, 7에서는 전문학사인 2년을 제과 제빵이나 조리과정을 마치고서 학사학위를 준비하기 위한 학생들이 들어야할 교과목을 제시하고 있다. 이 과정을 자세히 살펴보면 학생들이 기초과정인 조리 및 교양을 이수한 이후에 자신의 미래를 제과제빵, 조리, 마케팅, 레스토랑 운영, 레스토랑 관리 및 영업 그리고 영양분야로 나누어 진로를 결정한 이후에 필요한 부분을 더 심화 학습하여 그 분야에서는 전문가적 위치로써 취업을 하게 된다.

다음의 표 7에서는 미국 내의 대표적인 조리 전문 기관인 CIA의 과정을 보여주는 표로써 CIA역시 2년 과정인 A.O.S.와 이후에 4년의 Bachelor 과정을 마칠 수 있는 학사 과정이 있다. 그러나 CIA의 학사는 New York 주에서 인정하는 학사 과정이므로 미국 전역에서 인정되는 학사 과정과는 다른 면을 지니고 있다. 따라서 현재 CIA의 이수과목이 점차 4년제 과정을 표방하여 Culinary math에서 Mathematics fundamentals로 과목이 변하고 Writing fundamentals등의 과목이 첨부되면서 변화되어가고 있다.

CIA 학교안내에 따르면 졸업생들의 진로를 Food Writer, Foodservice Entrepreneur, Television Personality, Culinary Educator, Caterer and Event Planner, Corporate Manager, Food Stylist, Product Development Specialist 등으로 안내하여 단순히 주방에서 chef로 일하는 것을 권장하는 것이 아닌 다양한 방향의 직업을 개척하고 있다. Foodservice Entrepreneur로서의 레스토랑이나 베이커리 샵을 운영할 수 있으며 이에 따른 부가적인 필요성이 생산력, 패키징, 손님에 대한 서비스, 운영, 구매, 회계, 마케팅의 분야가

필요하다. Corporate manager로써는 판매 책임자와 리조트 등의 마케팅 담당자, 호텔의 매니저, 식음료에 관련된 지도자, 컨설턴트 등의 직업을 들 수 있고 성공하기 위해서는 구매, 가격부분, 마케팅, 컴퓨터, 인간관계, 메뉴개발과 관리 등의 역량을 요구한다고 제시한다.

표 8. Culinary Institute of America의 Associate Degree와 Bachelor Degree의 프로그램표

	First Semester/Week	Second Semester/Week
F R E S H M A N	Block A : • Mathematics Fundamentals(NC) /7 • Writing Fundamentals(NC) /7	Block F : • skill Development III /14
	Block B : • Introduction to Gastronomy /7 • Mathematics /7 • Product Knowledge /7 • Food Safety /7 • Introduction to Computer Use /7 (NC, elective)	Block G : • Cuisines of the Americas /14 • Writing Examination /14
	Block C : • Meat Identification and Fabrication /7 • Seafood Identification and fabrication /7	Block H : • Cuisines of Asia /14 • Costing Examination /14
	Block D : • Skill Development I /14	Block I : • Lunch Cookery /7 • Breakfast Cookery /7
	Block E : • Skill Development II /14	Block J : • Garde Manger /14 • Cooking Examination /14
	Block K : Externship-18 Weeks Required	
	S O P H O M O R E	Block L : • Nutrition /7 • Introduction to Management /7 • Menu Development /14 • Controlling Costs & Purchasing /14 Food • Restaurant Law (NC) /7
Block M : • Baking and Pastry Skill Development /14		Block Q : • Italian Cuisine (Caterina) /7 • Nutritional Cooking /7 (St. Andrew's)
Block N : • Cuisines of Europe and the Mediterranean /14		Block R : • Introductory Table Service /7 (Caterina or St. Andrew's) • Cooking Examination /14
Block O : • Wines and Beverages /14		Block S : • Advanced Restaurant Cooking /14 (American Bounty or Escoffier)
		Block T : • Advanced Table Service /14 (American Bounty or Escoffier)

	Assortment	First Semester	Second Semester
J u n i o r	Culture	<ul style="list-style-type: none"> • Composition and Communication • Computers in the Food business I • French, Italian, Spanish I • Interpersonal Communications 	<ul style="list-style-type: none"> • History and Cultures of Europe • Computers in the Food business II • French, Italian, Spanish II
	Management	<ul style="list-style-type: none"> • Economics 	<ul style="list-style-type: none"> • Accounting & Budget Management • Marketing and Promoting Food • Psychology of Human Behavior
	Major		
	Interession	Wine and Food Seminar	
S e n i o r	Culture	<ul style="list-style-type: none"> • French, Italian, Spanish III • History & Cultures of the Americas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ethics • French, Italian, Spanish IV • History and Culture of Asia
	Management	<ul style="list-style-type: none"> • Financial Management • Human resource Management 	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurant Operations • Managing Quality for the Future • Food and Culture** or Professional Food Writing** or World Literature** or Business Planning*** or Field Experience and Action Plan*** or Senior Thesis : Baking & Pastry Arts***
	Major	<ul style="list-style-type: none"> • Advanced Pastry 	

4) 4년제 조리과 교육의 방향 제시

현재 우리나라의 조리과의 방향을 제시하고 새로운 분야의 직업을 만들어 내는 것이 조리 관련 기관의 주도하에 시행되어야 할 분야다. 현재 조리과 졸업생들의 진로에 대한 자료도 축적된 것이 없고 2년제 조리과 출신과 4년제 조리과 출신의 차이에 대한 명확한 구별이 되어있지 않는 실정에서 4년제 조리과 출신의 차별화가 이루어져야 한다. 현재 조리과 교육에서 학원, 조리고등학교, 2년제와 4년제 교육의 프로그램을 명확히 분류하고 각 기관의 교육목표를 먼저 정하는 것이 가장 바람직한 상황이다. 현 상태의 조리과 교육내용으로는 대학교들 사이의 차이도 현저하게 나고 조리과의 명칭을 사용하는 경우에도 조리내용과는 별개의 학과운영을 하는 경우도 있어서 4년제 조리과의 기초 이수학점제를 운영하는 것이 바람직하다고 본다.

기초 이수학점제는 식품영양학과의 경우 국가고시인 영양사자격증 시험을 치르기 위한 방법으로 필수학점을 이수하는 경우에 자격시험에 응시할 자격이 되므로 기초학점제와 국가고시를 함께 시행하도록 하는 것이 장기적인 계획에서 필요하다고 사료된다.

4년제 조리과 교수연합회의 형태를 이용한 학교 간 교류가 필요하며 이러한 연합회에서 4년제 교육을 받은 학생들의 진로나 취업현황을 분석하고 학과에 수업 역시 학생의 진로에

맞추는 맞춤형 교육이 필요하다. 현재 우리나라의 조리 관련 직종에 대한 정의나 자격조건이 이루어지지 못한 상황에서 이러한 조건을 지닌 학생들을 지도하는 교수들이 함께 직업에 대한 정의 및 적당한 분야를 만들어 가는 노력이 필요하다고 보여 진다. 조리과 학생들이 조리영역이외의 근접영역에 대한 접근을 하기 위한 과정개발에 중점을 두어 조리과 역시 현재의 모든 대학에서 진행하고 있는 복수전공제의 운영에 대한 생각을 하여야 한다. 따라서 두 가지 혹은 그이상의 영역을 연구하여 전문가를 양성해 냄으로 4년제 조리과 졸업생들의 경쟁력을 강화하여야 한다.

4년제 조리학과 운영의 방안 중에 외국어 부분에 대한 부분을 강조하여 한국음식을 외국으로 판매하기 위한 전략을 세워야할 것이다. 우리나라의 경우 단기간 내에 조리 분야에 많은 발전과 투자가 이루어진 나라이다. 우리나라와 같은 상황에서는 좋은 조리인력이 지속적으로 외국으로 진출하여야 하므로 한국음식의 세계화에 앞서기 위해서는 외국의 조리대학과의 연계관계를 유지하여 우수한 조리인력의 배출을 위하여 최선을 다하여야한다.

3. 결론

현재 우리나라의 조리교육은 많은 혼돈과 전문화된 영역으로 진입을 하지 못하고 있으며 또한 각 교육기관에서 배출한 인력의 능력이나 활용도에 대해서도 정확히 정의되지 못한 실정이다. 그러나 국내 많은 대학들이 조리학과의 운영에 참여하고 있으며 각 교육기관에서 배출한 졸업생들의 진로나 취업에 대한 방향성이 제시되지 못하고 있는 실정이다. 이는 우리 교육의 전반적인 분야에 유사하게 나타나고 있는 문제점이라고 할 수 있다. 이에 점차 전문적으로 인식되고 있는 조리의 분야에서도 각 교육기관의 특성을 분류하고 정리하여 조리교육의 정확한 목표를 추구하며 교육에 임하여야할 것이다. 현재의 국내 4년제 조리교육 학과의 커리큘럼은 일관성을 지니지 못하고 진행되고 있으며 학과의 명칭과 조리교육의 방향의 일치를 요하는 경우를 많이 볼 수 있었다. 이에 반하여 졸업생의 조리 분야의 진출은 50%에 달하는 것으로 보아 조리사의 직무 이외에 4년제 졸업생들의 직업분양 대한 개발과 취업연계성을 학교연합의 차원에서 연구되어야할 과제라고 사료된다. 외국의 조리교육기관의 경우 졸업 후의 방향에 대하여 명확히 명시하고 있음을 볼 때 우리나라 4년제 조리교육기관의 경우도 학생들의 미래에 대한 명확한 비전을 제시하여야 조리교육의 올바른 체계를 형성할 수 있다.

Reference

1. 오석태, 21C 조리 문화 비전, Culinary Research. 1999. 제 5권 1호
2. 김기영, 외식사업발전을 위한 조리 분야 아웃소싱 전략에 관한 연구, Culinary Research. 2001. 제 7권 3호
3. 강경재, 혜전대학 호텔조리과 학생이 인식하는 서비스 가치에 관한 연구, Culinary Research. 2001.12 제 7권 3호
4. 나영선, 정재홍, 강종현, 이정훈, 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구, Culinary Research. 1999.12 제 5권 2호
5. 김태형, 학기제와 블록식 교육과정의 비교연구, Culinary Research. 2002. 제 8권 2호
6. 이창국, 호텔 조리사 이직에 관한 연구, Culinary Research. 2000.12. 제 6권 3호
7. 류진순, 호텔기업의 인적자원 관리에 관한 연구, Culinary Research. 2000.8. 제6권 2호
8. 강병남, 외식업체 구인난의 문제점과 현황, Culinary Research. 1999. 제5권 1호
9. 오석태, 호텔 조리기능의 아웃소싱 전략, Culinary Research. 2000.5. 제 6권 1호
10. [www. ciachef.edu](http://www.ciachef.edu)
11. [www. jwu.edu](http://www.jwu.edu)