

17:20 ~ 17:45

제 6 주제

**조리학과의 교육과정 운영 실태  
및 체계화 방안**

.....

- 발표자 : **장명희** (한국직업능력개발원)

- 작 장 : **강병남** (혜전대학)

- 토론자 : **양태석** (제주산업정보대학)  
**박영배** (안산공과대학)



# 조리학과의 교육과정 운영 실태 및 체계화 방안<sup>1)</sup>

장 명 회 (한국직업능력개발원)

## I. 서론

### 1. 연구의 필요성 및 목적

외식 산업은 가정 밖에서 이루어지는 상업적인 식생활과 관련되는 모든 산업을 말하며 조리 분야 종사자는 이 산업을 유지·발전시켜 나가는 핵심인력이다. 외식 산업은 우리 사회 발전 및 변화 요인에 따라 양적 질적 측면에서 매우 급속하게 발전해 왔으며 향후에도 비교적 전망이 밝은 산업분야이다. 이 분야에서 종사하는 인력 양성의 구심은 학교를 비롯한 다양한 훈련 기관에서 시행해 온 조리교육이라 할 수 있다.

직업교육훈련대사전(한국직업능력개발원, 1999)에 따르면 조리란 전문적 기술을 가진 사람이 미각, 시각, 영양학적으로 상품의 질적 가치를 높이고자 식품에 조리기구나 향신료를 이용하여 물리적, 화학적인 방법으로 음식을 만드는 과정을 말하며, 이를 합리적으로 수행할 수 있도록 능력을 함양하는 것을 조리교육이라 정의하고 있다. 이 조리교육은 학교 교육 역사를 살펴 볼 때 여성교육으로 시작하여 약 100여 년의 역사를 가졌으며, 실업계 고등학교의 경우 1971년부터 독립된 교육과정을 마련·운영해 왔다. 또 전문대학, 대학교 등 학교기관과 학원, 훈련기관 등에서도 50여 년 이상의 역사를 가지고 실시해 온 전문화된 직업교육이라 할 수 있다. 조리교육은 최근 외식산업분야의 종사 직종이 다양화, 특성화, 전문화되면서 전문대학 및 대학교, 대학원에 이르기까지 개설 비율이 증가하고 있으나 교육의 질적 문제에서 적절한 수준 유지에 대해서는 검토의 여지가 있는 것으로 논의되고 있다.

특히 외식 산업체의 증가에 따라 조리교육을 통해 양성된 인력의 종사 분야는 점차 세분화, 전문화, 특성화되고 있다. 또한 최근 세계적인 한류 열풍으로 인해 한국 식문화의 세계화와 관련하여 한국음식의 해외 진출을 위한 기업 및 식재료뿐만 아니라 조리인력의 동반수출이 절실히 요구되는 실정이다(최대휴, 2006). 이를 단순한 산업인, 직업인보다 문화 마케팅의 주체로서 산업체의 요구를 반영한 우리 문화의 세계화 주역으로서의 인력 양성의 필요성을 뒷받침 하고 있다.

따라서 본 원고에서는 확대 일로에 있는 조리학과를 중심으로 고등학교 단계부터 전문대학, 대학교에 이르는 조리 관련 학과들의 현황과 교육과정 운영 실태를 진단해 보고, 교육과정의 체계화 방안을 제안하고자 한다.

### 2. 연구의 내용

이 연구의 목적을 달성하기 위한 주요 연구 내용은 다음과 같다.

- 1) 조리인력의 직무 특성과 조리교육의 운영 현황을 분석한다.
- 2) 조리과 교육과정의 특성과 운영상 문제점을 분석한다.
- 3) 1), 2)의 분석 결과를 토대로 조리학과 교육과정의 체계화 방안을 제안한다.

### 3. 연구의 방법

본 연구는 주로 문헌분석 방법을 활용하였다. 주요 분석 대상은 조리인력의 직무 및 양성 관련 선행연구, 조리 관련 학과개설 및 운영 현황 자료, 조리 관련 학과의 교육과정 문서, 각 기관 및 협회의 인터넷 홈페이지에 소개된 자료들을 수집·분석하였다.

### 4. 연구의 범위

본 연구는 수집된 자료와 문헌분석에 의존하여 수행되었으므로 교육 현장의 실제적인 제한을 구체적으로

1) 본 원고는 장명회(2005)의 논문을 2005년도 관련 현황 및 교육과정 중심으로 보완·재구성한 자료임

분석하기에는 부족함이 있다. 본 연구의 조리학과 교육 현황 및 교육과정 운영 실태는 주로 실업계 고등학교와 전문대학, 대학교를 연구 범위로 제한하였다.

## II. 조리교육 관련 교육환경의 변화

직업전망을 광의로 해석하면, 경제활동인구 전망에서부터 경제구조·산업구조·고용구조 전망, 기술의 발달과 사회의 변화 예측, 국가정책의 변화방향 등 그 범위가 매우 광범위하다. 특히 21세기의 산업과 직업 세계의 변화를 규정짓는 요인과 방향으로는 평생직장에서 평생직업으로의 전환, 고학력 인력에 대한 수요 증가, 삶의 질을 높이는 직업 비중의 증가, 여성 노동력에 대한 수요 증가, 인터넷의 도입에 의한 직무내용의 변화 등이 논의되고 있다(한국산업인력공단 중앙고용정보원, 2003). 이러한 변화는 각 직업분야에서의 인력 양성 및 향상 교육과 연계 적용되고 있다. 다음은 고등학교와 전문대학, 대학교에서 이루어지고 있는 조리교육과 관련한 직업교육의 대내외적인 환경 변화를 살펴보았다.

### 1. 대외적인 환경 변화

조리교육과 관련된 대외적 환경으로는 산업 구조와 직업 세계의 변화, 사회 인구학적인 변화, 생활양식의 변화 등을 들 수 있다(강무섭 외, 1999; 교육인적자원부, 2001).

경제 구조가 서비스산업 중심으로 변함에 따라 전 산업 중에서 제3차 산업의 비중이 증가하고 있으며, 직업 구조의 변화도 제3차 산업의 경우 화이트칼라 직종의 비중이 높아지고 있다. 또 국민들의 생활양식의 변화, 경제적 여유, 맞벌이 부부의 증대, 가사 노동의 사회화 등이 맞물려 관광 및 외식 산업계 관련 직종의 수요가 증가하고 있다. 따라서 세계화·국제화 시대의 관광과 레저 문화가 성숙함에 따라 관광 상품 및 식품·외식 관련 산업에 종사하는 전문 인력의 수요가 창출될 것이다. 특히 외식 산업은 식품 조리과 유통, 서비스 종사 업무의 특성화와 한식, 양식, 중식, 일식, 이태리식, 제과·제빵, 주조 등의 분야를 망라하며 호텔 식음료 부문, 전문 레스토랑, 페스트 푸드, 항공기 기내식, 단체 급식 등의 외식 산업 경영 관리 및 기술 제공, 소자본 창업에 이르기까지 직업의 세분화·전문화 추세가 강해지고 있다.

끝으로 생활 양식의 변화를 들 수 있다. 1990년대 이후 우리 나라는 고소득 시대를 맞아 생활의 여유를 찾고 소비자들의 다양한 욕구 충족을 위해 취미 생활, 놀이, 스포츠, 예술 등 여가 문화가 형성되고 있다. 그리고 해외 여행 수요가 급증하면서 관광 시장 개방의 속도는 점점 더 빨라지고 있으며 외국의 선진 여행사들이 한국 여행자의 유치를 위해 우리 나라에 진출, 영업을 하고 있는 현실이다. 2000년 이후의 관광 산업은 정보 통신에 이어 세계 3대 산업으로 부각되고 있으며, 앞으로도 성장을 지속할 것으로 전망되고 있다. 이러한 관광 산업의 발전과 여성의 취업 증대, 핵가족으로의 가족 형태 변화, 가사 노동의 사회화 등은 외식 산업의 발전을 촉진시키고 있다.

조리인력들이 포함된 숙박 및 음식점업에 대한 향후 수요 및 전망(한국산업인력공단 중앙고용정보원, 2003)을 살펴보면, 2002년 현재 숙박 및 음식점업 종사자가 1,938,854명으로 전체 종사자의 8.94%에 해당한다. 숙박 및 음식점업은 주 5일 근무제의 확산으로 인한 여행 등의 증가와 외식문화의 일반화에 따라 고용증가가 예상되나 음식점업은 지나치게 공급이 많다는 지적이 있기 때문에 경쟁력을 갖추는 것이 중요하다. 이와 같은 변화 예측이나 수요 및 전망은 조리인력의 종사 분야와 양성 교육의 다양화, 그리고 질 제고를 예고하고 있다.

### 2. 내적인 환경 변화

실업계 고등학교부터 대학교에 이르기까지 조리교육을 실시하는 기관들이 당면하고 있는 직업교육과 관련된 교육 내적인 환경 변화로는 학습내용의 신속한 변화 대응 부족, 산업구조 변화에 대한 적응 능력의 한계 등을 들 수 있다(강무섭 외, 1999; 교육인적자원부, 2001).

최근 직업교육 현장에서 나타나고 있는 문제 중의 하나가 학습내용 즉 교육과정의 신속한 변화 대응 부족이다. 향후 지식기반 경제사회에서는 정보통신기술의 발달, 혁신적 기술의 지속적 창출, 시장구조의 세계화, 지

식·정보의 공유 및 활용 증가 등으로 지식·정보 및 기술의 생성·소멸 주기가 빨라지고 이에 따라 직종 및 산업구조도 급속하게 변화하게 된다. 이는 미래의 인력을 양성하는 학교에서 가르치고 학습하는 내용도 이러한 경제환경 변화 속도에 맞추어 양적·질적으로 신속하게 대응할 수 필요가 있음을 시사한다.

앞으로의 경제 환경 변화는 이제까지의 산업 및 직종분류체계에는 없는 아주 새롭고 다양한 유형의 기능과 기술을 필요로 하는 산업과 직종을 탄생시킬 것이다. 따라서 직업교육 현장에서 적용하는 학과 분류체계를 벗어나 새로운 분야를 전문적으로 다루거나 또 한 학교 내에서 관련 분야를 통합적으로 가르치는 교육 프로그램 등을 시도할 필요가 있다.

최근 들어 나타나고 있는 여러 현상들 즉 새로운 지식, 정보 및 기술의 급속한 팽창, 이로 인한 산업 및 직종 구조의 빠른 변화, 지식기반 경제사회 및 평생학습사회의 도래 등은 실업계 고등학교를 비롯한 직업교육기관이 과거와 같은 기능인력 양성·공급원으로서의 주된 역할 수행으로는 한계를 가진다는 것이다. 이에 고등학교 단계에서는 기초능력 습득이나 가치관 함양 등에 중점을 두며, 전문성이 높은 직업기술 및 지식과 관련된 교육은 전문대학이나 대학교 및 산업체 현장과 연계하여 이루어져야 한다. 따라서 고등학교, 전문대학, 대학교, 산업체 등의 이해와 협력을 바탕으로 한 수직적·수평적 연계가 정립될 필요가 있다. 특히 직업교육의 교육과정이나 프로그램을 개발·운영함에 있어 이들 기관들의 의견이 반영되고 교육계획을 함께 수립·추진할 수 있는 체제의 마련이 요구된다.

따라서 실업계 고등학교부터 대학교에 이르는 조리교육 기관들이 질 높은 조리 인력 양성을 위해 학교급별로 협력 체제를 구축하여 교육내용을 체계화하고 전문화하는 것이 매우 중요하다.

### III. 조리교육의 운영 실태

#### 1. 조리인력의 직업과 직무 특성

조리인력을 포괄하는 외식 산업은 식사, 음료, 택배, 요리품 소매 등 주체별에 따라 매우 다양하게 분류될 수 있다. 또한 각 하위 산업별로 종사자의 직종도 조리, 조리 관리, 식음료 서비스 제공, 음식 생산 및 판매, 교육훈련, 연구 및 기획 등 매우 다양하다. 많은 관련 직종 중에서도 가장 기본이 되는 직종은 조리사라고 할 수 있다. 한국직업사전(한국산업인력공단 중앙고용정보원, 2005)에 제시된 조리사를 중심으로 한 조리인력에 대한 기본적인 정보는 <표 III-1>과 같다.

조리사의 관련 직업명은 어떤 장소에서 어떤 음식을 주로 조리하는가에 따라 차이를 보이고 있다. 조리사의 직무개요에서는 청결 유지부터 요리에 이르기까지 주요 수행 직무를 7가지 정도로 제시하고 있다. 이들 직무는 어느 곳에서 어떤 음식을 조리하는가에 관계없이 공통적으로 수행하게 되는 직무로 이해할 수 있다. 또한 이들 각 수행 직무는 바로 조리사 양성 교육과정의 내용을 구성하는 기준이 되며, 학생들에게 어떤 능력을 길러 주어야 하는지를 결정하는 기초 자료가 된다.

조리사에게 요구되는 교육 수준은 고등학교 졸업 정도로 명기하고 있으며, 양성 후 숙련이 되기까지는 2~4년 정도가 소요됨을 제시하였다. 또한 조리장의 경우에는 전문대학 정도의 교육수준에 10년 이상의 숙련 기간을 제시하고 있어 이 분야 종사자의 교육훈련 요구와 숙련에 필요한 경력을 가늠할 수 있다. 이와 같은 교육훈련 정보는 고등학교나 전문대학, 대학교간에 설정되어야 하는 인력 양성 목표와 내용의 위계 구조가 보다 체계적으로 상호 연계되어야 할 필요성을 제시하고 있다.

<표 III-1> 한국직업사전(2003)에 소개된 조리사 직업 관련 정보

<p>■ 조리사 관련 직업명                  [2005] 4214 - 1 병원조리사                  [2005] 4214 - 2 조리사 (관련직업 : 양식조리사, 일식조리사, 중식조리사, 한식조리사)                  [2002] 4211 - 1 주방장 (관련직업 : 양식주방장, 일식주방장, 중식주방장, 한식주방장)</p> <p>■ 조리사 직무개요                  호텔·식당·주점 등의 숙박·음식업소와 단체급식 장소에서 한식·일식·중식 등의 음식을 요리한다.</p> <p>■ 수행직무                  · 식기·요리기구·장내를 청결히 관리한다.                  · 주문서나 식단계획표에 따라 재료를 주문한다.                  · 식료품의 상태를 검수하고 관리한다.                  · 요리기구를 조작·점검하고 이상 유무를 확인한다.                  · 식단과 주문량에 따라 재료를 선택하여 다듬고 세척한다.                  · 각종 양념·조미료 등을 준비한다.                  · 오븐·증기솥·토스트·전자렌지·믹서 등 각종 요리기구를 사용하여 적당한 조리법에 따라 한식·일식·중식·양식 등을 요리한다.</p> <p>■ 부가직업정보                  산업분류 : 숙박업 / 음식점업                  정규교육 : 9년 초과 ~ 12년 이하(고등학교졸 정도)                  숙련기간 : 2년 초과 ~ 4년 이하                  관련직업 : 조리하는 전문분야에 따라 양식조리사, 일식조리사, 중식조리사, 한식조리사                  자격/면허: (한식, 양식, 일식, 중식, 복어) 조리기능사                  조사연도 : 2005년</p>
---

2. 조리학과 운영 현황

조리교육 운영 현황은 현재 조리관련 학과를 개설하여 전문교육을 실시하고 있는 실업계 고등학교와 전문대학, 대학교까지를 포함하였으며, 2005년도 각종 통계자료 및 학과소개 정보를 활용하였다. 개괄적인 운영 현황에서는 개설 학교 수와 학과명, 대표학과별 주요 교육 내용과 진로 등을 중심으로 분석·제시하였다.

1). 실업계 고등학교

2005년 현재 실업계 고등학교의 조리과는 현재 조리과, 조리과학과, 관광조리과, 호텔조리과, 제과·제빵과 등의 명칭으로 25개교에서 개설·운영되고 있다. 25개 학교 중에 23개교는 조리관련 1개 학과만을 개설하고 있으나 2개 학교는 제과·제빵을 특성화하여 별도 학과 또는 과정으로 개설하고 있다. 이 학교 중에 19개교는 1998년부터 교육인적자원부와 시도교육청이 공동으로 지원하고 있는 상업계 고등학교의 가사·실업계 특별과정 지원정책으로 조리분야 특별과정을 개설·운영하던 학교들이 정규 학과로 개편한 사례이다.

<표 III-2> 2005년도 실업계 고등학교의 조리 관련 학과 개설 현황

학과명	개설 학교명
조리과 (8개교)	한국조리과학고(경기), 병천고(충남), 울산생활과학고(울산), 경북생활과학고(경북), 거제종합(경남), 덕암정보고(전북), 곡성실업고(전남), 유성생명과학고(대전; 한식조리과정)
조리과학과 (7개교)	신정여상고(서울), 서서울생활과학고(서울), 인천생활과학고(인천), 중평정보고(충북), 광주자연과학고(광주), 고창여고(전북), 덕암정보산업고(전북)
호텔조리과 (2개교)	부산정보관광고(부산), 학산정보고(전북)
관광조리과 (5개교)	서울관광고(서울), 해운대관광고(부산), 대구관광고(대구), 서산농공고(충남), 제주관광산업고(제주)
제과·제빵과 (4개교)	학산정보고(전북), 남원여자정보고(전북), 삼성생활예술평고(경북: 베이킹 디자인과), 유성생명과학고(과정/대전)

출처 : 한국직업능력개발원(2004). 미래의 직업세계[학과편] 재구성.

<표 III-3> 실업계 고등학교의 조리 관련 학과별 교육내용 및 진로 현황

학과명	학과개요	주요 교육내용	진로 현황
관광조리과	· 각국의 조리 실무 기능 연마 · 조리사 자격취득 대비 이론교육 실시 · 관광호텔 및 국내 외식 산업의 식음료 관리와 조리 분야에 공헌할 인력 양성	· 연회실무실습 · 호텔현장실습 · 메뉴 디자인 · 식당 관리 · 한국 식생활 실무 · 한식, 양식, 일식, 중식 및 식음료 등	· 80% 이상 진학
조리과	· 식품과 영양에 관한 기초 지식 · 양식, 한식, 제과·제빵에 관한 이론 및 실무 · 조리관련 업무에 창의적으로 종사할 전문인 양성	· 식품과 영양 · 한국조리실습 · 외국조리실습 · 제과제빵실습 · 급식관리 · 식품위생 · 식품가공 등	· 66.3% 진학 · 26.7% 취업
제과제빵과 (식품가공)	· 물리적·화학적·미생물학적인 처리를 하여 저장성·안전성·영양 및 기호특성·편의성을 향상시키고 이용가치를 높이는 방법과 능력 향상	· 식품 재료를 이용한 다양한 실습 · 제과제빵 재료를 이용한 다양한 실습 등	[식품가공과] · 62.1% 진학 · 28/2%

출처 : 한국직업능력개발원(2004). 미래의 직업세계[학과편] 재구성.

이들 학과의 교육내용 및 진로 현황을 <표 III-3>에서 살펴 보면 관광조리과의 조리과의 경우 조리사 자격 취득을 위한 기본 과정이 공통적으로 편성되어 있으며, 다만 관광조리과는 호텔실무와 관련한 연회실습, 식당 관리 등의 교육내용이 특화되어 있음을 볼 수 있다. 또한 제과제빵과의 경우 조리과보다는 대부분 식품가공과의 한 분야로 특화된 교육과정을 편성하고 있다. 그리고 이들 조리 관련 학과 학생들의 졸업 후 동일계 진학률은 2005년 현재 66~80%에 이르고 있으며, 점점 증가하는 추세로 나타나 계속교육으로서의 조리교육에 대한 체계성 확립의 필요성을 시사한다.

## 2) 전문대학·대학교

전문대학과 4년제 대학교의 조리 관련 학과 운영 현황은 한국직업능력개발원이 2005년에 발간한 미래의 직업세계 중 학과전망을 기준으로 분석하였다. 대학교의 경우 한국대학교육협의회 2003년도 학과소개 정보 분석 자료(장명희, 2005)를 일부 인용하였다.

전문대학의 조리 관련 대표학과는 크게 식품조리과, 외식조리과, 전통조리과, 호텔조리과, 외식산업과, 호텔 식당경영과 등 6개 정도로 이루어져 있다. 이들 관련 학과를 개설한 학교는 총 70여개이며, 대표학교내 설치 학과명은 식품가공과 조리, 관광과 조리, 조리와 호텔과 제빵분야 등 유관 분야간의 학제적 접근이 가능한 학과명을 다양하게 개설하고 있다. 또한 외식산업과와 호텔식당경영과의 경우 조리실무 중심에서 벗어나 외식산업으로서, 경영의 주체로서의 전문성을 습득하도록 개설된 학과들이다.

<표 III-4 > 2005년 전문대학의 조리 관련 학과 현황

대표 학과명	설치 학과 및 학교명
식품조리과	식품가공조리과(경북전문), 식품영양조리과(계명문화), 식음료조리계열(대구공업, 영남이공), 식음료조리과(대구공업, 경동정보), 식품조리과(수원여자, 오산, 안동과학, 창원전문), 식품조리과학과(안동과학), 조리에술과(서울보건), 조리전공(제주산업정보)
외식조리과	관광외식조리과(한림성심)
전통조리과	전통조리과(배화여자, 대전보건, 한림성심)
호텔조리과	호텔외식조리과(경남정보, 대동, 동부산, 세경, 경북과학), 호텔조리과(동명, 부산여자, 부산정보, 울산과학, 서강정보, 송원, 경민, 김포, 서정, 신흥, 안산공과, 장안, 한국관광, 강릉영동, 동우, 대원과학, 혜전, 혜천, 전북과학, 김천, 대경, 문경, 성덕, 양산, 제주한라), 호텔조리음료계열(대구보건), 호텔조리영양과(서해, 전북과학, 한영), 호텔조리제빵과(극동정보, 나주, 남도, 성화, 순천제일, 경북외국어테크노, 문경, 남해전문, 창신), 관광호텔조리과(순천청암, 서라벌, 안동정보, 제주산업정보)
외식산업과	외식산업과(수원여자, 한국관광, 백석, 천안연암, 혜전), 외식창업과(동부산), 외식경영과(경민), 호텔외식경영과(동원, 순천제일)
호텔식당경영과	호텔외식산업과(안산공과, 극동정보, 순천청암), 호텔식당경영과(한림성심), 호텔외식캡틴(경북과학)

출처 : 한국직업능력개발원(2004). 미래의 직업세계[학과편] 재구성.

<표 III-5>에 제시된 전문대학 조리 관련 학과별 교육내용 및 진로 현황을 살펴보면 주요 특징은 다음과 같다. 교육목표의 경우 조리관련 학과들은 국제화 시대, 세계화를 강조하며 식생활 향상과 식문화 창달의 전문인력 양성에 초점을 두고 있다. 따라서 조리관련 학과들의 주요 교육내용은 학과명의 차이에 관계없이 세계 각국의 조리 및 제과제빵 분야에 이르는 교과들을 편성하고 있다.

외식산업 및 경영 관련 학과들은 외식산업의 변화에 능동적으로 대응할 수 있는 전문인력 양성을 강조하였다. 이들 학과는 주로 외식사업 경영 및 푸드스타일링, 서비스 및 컨설팅 등과 관련한 교과들을 편성·운영하고 있다. 이 학과들의 졸업 후 진로는 조리 실무부터 가공회사, 출장 조리사 및 자영, 판매 및 마케팅 사무 등에 이르기까지 매우 다양한 분야를 포괄하고 있으며, 학과별로 관련 조리·서비스분야의 취업률은 5~48%까지 다양한 차이를 보이고 있다.

<표 III-5> 전문대학 조리 관련 학과별 교육내용 및 진로 현황

대표학과명	관련 학과 및 교육목표	주요 교육내용	진로 현황
식품조리과	· 관련학과명: 조리예술과, 조리전공, 식음료조리계열, 식음료조리과, 식품영양조리과, 식품조리과, 식품조리과학과 · 교육목표: 국제화 시대 식생활 전반의 질적 향상에 이바지하고, 국민 건강에 기여하며, 소비자의 다양한 만족과 기호를 충족시킬 줄 아는 현장중심의 식품조리 전문가 양성	· 서양조리 · 이태리요리 · 한국조리 · 중중요리 · 일본조리실습 · 중국조리실습 · 북미조리실습 등의 실습중심 교과목 개설	· 취업현황(2004): 남자 86%, 여자 70% 취업 · 주취업 분야: 한식조리 8%, 기타조리 8%, 제빵제과원 8%
외식조리과	· 관련학과명: 관광외식조리과 · 교육목표: 국민의 건강증진과 식생활문화의 올바른 방향을 제시하고 세계의 식문화를 함께 호흡할 수 있는 전문지식과 창의력을 갖춘 인재 양성	· 식품학 · 조리원리 · 영양학 · 식품위생학 · 원가관리 · 조리기술 기초 · 더운요리, 찬요리 · 한식, 양식, 일식, 중식 조리실습 · 제과 · 제빵이론 · 제과 · 제빵재료학 등	· 주취업분야: 관련사무 50%, 관련판매 50%
전통조리과	· 관련학과명: 전통조리과 · 교육목표: 세계 각국의 조리기술을 습득케 함으로써 호텔, 외식전문업체, 단체급식소 등에서 업무를 체계적이고 능률적으로 수행할 수 있는 전문 조리사 양성	· 한식, 양식, 중식, 일식, 제과제빵 등의 전문지식 및 기술 습득 교과목 개설	· 주취업분야: 음식서비스 7%, 한식조리 7%, 양식조리 20%, 일식조리 7%, 기타 조리 7%
호텔조리과	· 관련학과명: 호텔외식조리과, 호텔외식조리전공, 호텔조리계열, 호텔조리과, 호텔조리영양과, 호텔조리음료계열, 호텔조리전공, 호텔조리제과제빵, 호텔조리제과제빵학부, 호텔조리제과제빵학부, 호텔조리학부, 관광호텔조리과 · 교육목표: 국제문화 및 관광 교류의 활성화에 대처하고 식음료 문화의 질적 향상에 기여할 조리인재 양성	· 한식조리 · 양식조리 · 세계각국의 조리 · 제과제빵 · 각테일 실습 · 서비스 교육 등	· 취업현황(2004): 남자85%, 여자79% · 주취업 분야: 음식서비스 5%
외식산업과	· 관련학과명: 호텔외식경영과, 외식경영과, 외식산업과, 외식산업학부, 외식창업과 · 교육목표: 외식산업 창달을 목표로 외식전문경영인, 전문조리인, 푸드스타일리스트 육성	· 외식사업경영(레스토랑 경영, 마케팅 서비스, 원가관리 등) · 푸드스타일링(테이블 코디네이션, 푸드스타일, 사진촬영실습, 색채학, 디자인 등)	· 취업현황(2004): 남자 68.0%, 여자 74.0% · 주취업분야: 관련사무 50%, 관련판매 50%
호텔식당경영과	· 관련학과명: 호텔식당경영과, 호텔외식산업과, 호텔외식캡틴전공 · 교육목표: 관광·호텔 외식산업의 변화 추세에 능동적으로 대처할 수 있는 호텔 및 관광산업 전문리더 양성	· 외식조리 경영 · 외식조리 서비스 · 메뉴개발 · 외식조리 컨설팅 등	· 취업현황(2004): 남자 67%, 여자 75% · 주취업분야: 마케팅 사무 33%

출처: 한국직업능력개발원(2004). 미래의 직업세계[학과편] 재구성.



(표 계속)

대학교의 경우 조리 관련학과들은 호텔외식경영학, 호텔조리식당경영학, 외식산업과, 외식조리과, 조리(과)학 등 5개 학과명으로 이루어져 있다. 이들 관련 학과를 개설한 학교는 2003년 현재 전국에 총 31개교이며, 전문대학에 비해 학과명의 다양성이나 개설 학교 수는 다소 적은 것으로 나타났다. 각 대학교들이 제시한 졸업 후 진로는 조리 및 외식산업 분야의 관리자 양성, 직업교육훈련 교·강사 등을 포함하고 있어 전문대학 관련 학과들의 진로와 다소 차이를 보이고 있다.

<표 III-6> 대학교 조리 관련 학과 현황(2003년도)

학과명	주요 교육 내용	졸업 후 진로	설치 대학명
호텔외식경영학	· 호텔경영분야의 제이론 및 방법에 대한 지식과 실습, 사례중심의 교육 · 문화교육, 외국어 컴퓨터 교육	여행사 및 항공사, 관광개발업체, 이벤트·컨벤션 관련업체, 호텔·외식업체 조리사, 관광안내원, 관광호텔, 외식산업, 공공기관 연구원 등	우송대학교, 극동대학교, 가야대학교
호텔조리식당경영학	· 식자재관리론, 식음료원가론, 호텔경영 및 식당경영론, 식품위생법규, 공중보건학 및 마케팅개념, 실무영어 등	호텔, 대학원, 호텔조리사, 크루즈 조리사, 식음료 서비스 및 관리자, 외식업체 조리사 및 경영/관리인, 단체 급식업의 조리사 및 경영/관리인, 식품회사 및 연구소 등	청운대학교
외식산업학	· 산·학·연 협력체제를 통한 실무 연수, 외식사업 행정분야	산업체급식, 외식산업체, 식품제조업체, 식품유통업체, 기내식 케터링 업체, 호텔 식음료 부서, 외식/급식관련 언론정보업체, 외식/급식 관련 전자상거래 업체 및 인터넷 관련정보회사 등의 산업체 관리자 등	경희대학교, 세종대학교, 경동대학교, 동해대학교, 배재대학교, 중부대학교, 세명대학교, 대구가톨릭대학교, 영남대학교, 동의대학교
외식조리학		외식사업체, 호텔 식음료 부문, 식품연구소, 외식사업관련 컨설팅 회사, 조리기능교사, 조리 관련 실업계 고등학교 교사, 직업훈련 조리관련 강사, 단체급식업체, 대학원 진학 등	상명대학교, 경기대학교, 우송대학교, 영동대학교, 초당대학교, 경주대학교, 가야대학교, 영산대학교, 진주국제대학교
조리(과)학		관광호텔, 외식사업 관련 기업체, 기내식사업체, 제과 산업계 등	경희대학교, 광주여자대학교, 순천대학교, 호남대학교, 가야대학교, 대구한의대학교, 위덕대학교, 영산대학교

출처 : 한국대학교육협의회 홈페이지 학과정보 재구성, 2003.

그러나 <표 III-4~6>에서 살펴보면 전문대학과 대학교의 조리 관련 학과명과 학과별 개설 빈도 등에서 차이를 보이고 있음에도 불구하고 주요 교육내용이나 졸업 후 진로가 뚜렷하게 차이를 나타내지 못하는 현실적인 제한점이기도 하다. 이는 학과명만을 다양화하였으나 교육목표와 내용, 취업 분야를 일관성 있게 특성화시키지 못하고 있음을 시사하고 있다.

### 3. 교육과정 운영과 문제점

#### 1) 교육과정 개발 및 편성 측면

운영 현황에서 살펴본 바와 같이 대학 단계에서는 조리 관련 학과명의 다양하고 차별화됨에도 불구하고 교육내용 및 교육목표와의 연계성이 부족하고, 고등학교의 조리와 개설 및 졸업생들의 진학 증가 현상 등이 두드러진 특성으로 지적되었다. 이에 따라 실업계 고등학교와 전문대학, 대학교 중 비교적 특성화된 것으로 평가되고 있는 1개교씩을 임의로 선정하여 <표 III-7>와 같이 교육목표, 전문교과목 편성, 특색활동 등의 내용을 중심

으로 학교급별 조리과 교육과정의 운영 실태를 분석하였다.

먼저 이들 세 학교의 학과명은 조리과, 호텔조리과, 외식조리과로 포괄하는 조리 분야의 특성을 나타내고 있다. 그러나 교육목표에 나타난 주요 함양 능력의 범위에서도 차이를 보이고 있으며, 일반 조리와 호텔조리, 외식산업 등과 관련하여 교육의 범주를 명확하게 구분하기 어려웠다.

둘째, 각급 학교들이 운영하고 있는 교육과정 중 전문 교과목의 편성을 비교하면, 현재 고등학교에서 개설하고 있는 대부분의 과목이 전문대학 및 대학교에 개설·운영되고 있는 실정이며, 대학교의 경우 선택과목의 범위가 가장 넓은 것으로 나타났다. 따라서 체계적인 지도가 이루어질 경우 고등학교 학생 자신이 희망하는 진로에 따라 각각의 전문화된 세부 전공 교육과정을 만들어 갈 수 있을 것으로 보인다. 하지만 학교급별로 운영하고 있는 교육과정이 산업 사회의 변화를 얼마나 반영하고 있는지에 대한 반성과 더불어 조리과 전공 학생이 상위급별의 동일계 전공으로 진학했을 때 교육과정의 중복 문제, 위계성 보장 문제 등을 제기할 수 있을 것이다. 따라서 이전 단계에서 조리 분야의 학습 경험을 가진 학생들에게 보다 전문화된 교육기회를 제공하기 위해서는 이전 학교급의 교육과정과 연계 선상에서 학교내의 관련 학과들에 교육과정 선택 기회를 열어 주어 관련 산업 및 직업 세계와 연계된 심화 학습권을 보장해 주어야 한다.

<표 5> 조리관련 학과의 학교급별 교육과정 비교(2003년)

구분	한국조리과학교(조리과)	해전대학(호텔조리과)	경기대학교(외식조리학)
교육목표	·근면, 성실하고 높은 이상을 지닌 창의적 전문 조리인 육성	·조리인이 갖추어야 하는 인성교육 중시, 조리사의 기본자질 함양	·호텔 및 외식 산업의 중추적인 역할을 담당할 기능과 관리능력을 겸비한 인재 양성
전문 교과목	·영양학 ·식품과학 ·조리원리 ·한국조리 실습 ·양식조리 실습 ·일식조리 실습 ·중식조리 실습 ·식품위생 ·급식관리 ·사무자동화 일반 ·외식창업론 ·향토 요리 실습 ·제과 제빵 실습 ·관광 조리 실습 ·고급서양 요리 실습 ·메뉴 관리론 ·조리 실무 영어 ·현장실습	·영양학 ·식품학 ·조리과학 ·전통한국음식 I, II ·서양정식 ·고급서양조리 I, II, III, IV, ·일본요리 ·중식요리 ·연회실무 I, II ·호텔 각태일실습 ·제과·제빵실습 ·외식실무영어 ·호텔주방관리론 ·외식산업 실무론 ·식품위생 및 법규 등 (주당 실습 65% 이상)	·영양학 ·조리학개론 ·식품료원가관리 ·조리원리와 과학 ·기초조리실무론 ·외식산업론 ·레스토랑관리론 ·식품위생 및 법규 ·푸드코디론 ·레스토랑 실습 ·주방관리 실무론 ·한식조리실기 I, II ·양식조리실기 I, II, III ·일식조리실기 ·중식조리실기 ·제과제빵실기 I, II ·메뉴기획과 디자인 ·중사원과 고객관리론 ·단체급식론 ·조리용어해설 ·호텔·레스토랑 시설관리론 ·조리교육론 ·조리교재 연구지도법 ·테마레스토랑관리론 ·외식창업론 ·전통식품개발론 ·연회서비스실무 ·조리와 와인
특색활동 프로그램	·토론문화정착 : 한국 'cafe' 교실 운영 ·현장체험학습 : 현장체험학습, 장애인봉사 의무화, 식재료 재배, 유명외식업체 탐방 ·'요리의 날' 행사 : 요리축제, 아빠/엄마 요리교실, 지역주민 요리강습, 가족을 위한 봉사의 날	·졸업 작품전 및 BUFFET FESTIVAL ·미국 유럽의 우수한 조리학교 견학	·수시로 외식·조리학 전공 소식지 발간 ·<졸업작품전>, <경기관광제>, <조리동문인 의밤> 등을 개최 ·<조리사 자격증 취득>에 관련된 강좌 자치적으로 운영

앞서 논의한 학교급간의 교육과정 중복 문제와 관련하여 1996년부터 교육부는 실업계 고등학교, 전문대학간의 교육과정 중복을 없애고 체계적인 교육과정을 제공하기 위한 연계교육(일명 2+2 제도)을 시도하였으며 최근 들

어 대학교와의 연계까지를 포함한 2+2, 2+4, 2+2+2 제도까지 다양하게 접근되고 있는 실정이다. 그러나 원래 이 정책이 의도했던 것과는 달리 실제적인 교육과정의 연계는 어려운 실정이며, 일시적인 특강이나 시설·설비 등 물적 자원의 공유 수준에 머무르고 있다. 특히 실업계 고등학교와 전문대학간의 연계교육은 산업사회 및 직업사회의 변화에 따라 요구되는 한 차원 높은 기술능력과 종합적인 문제해결력을 갖춘 직업인상, 이에 따른 전문대학 수준 이상의 교육훈련 요구 등에서 그 필요성을 찾을 수 있다(장명희 외, 1999). 뿐만 아니라 1990년 이후 실업계 고등학교 졸업생의 취업률 감소와 전문대학 졸업생의 취업률 증가 추세는 우리 사회의 무조건적인 고등교육 선호 현상을 고려하더라도 체계적인 교육과정 제공의 필요성을 입증하고 있다.

따라서 조리교육에 있어서도 현장에서 추진되고 있는 실업계 고등학교와 전문대학의 연계교육 실태를 면밀히 검토하고, 관련학과 및 직종에 대한 충분한 분석 아래 실제적인 연계교육을 시도한다면 체계적인 전문 조리인력의 양성이 가능할 것으로 기대된다.

## 2) 교육과정 운영 측면

교육과정의 운영 측면은 실업계 고등학교의 조리과(장명희, 2002; 표점순, 2003)와 전문대학의 조리 분야에 대한 선행 연구(박란숙, 2003)를 기초로 학생들의 만족 정도, 교원의 전문성에 대한 문제 등을 중심으로 논의하였다.

최근 고등학교 조리과의 교육과정 운영 실태와 인식을 조사한 연구(표점순, 2003)에 의하면 대부분의 학교가 신입생 선발시 학생들의 적성·소질 등을 반영할 수 있도록 다양한 영역을 입시 전형 방법에 포함하고 있는 것으로 나타났다. 그리고 조사에 응답한 6개 학교가 모두 학생들의 교육 중점을 '진학과 취업 모두' 가능하도록 전문교과와 보통교과의 비율을 비슷하게 편성하고 있었다. 또한 전문교과의 실습 수업의 운영은 특성화 고교의 경우 '조리기능과 현장실무 기초'에 일반 학교의 경우 '교과서 내용과 조리 기능사 실기 내용' 수준으로 운영하고 있어 차이를 보였다. 학생들은 전문교과 실기 수업에 대한 만족도가 매우 높았으며, 전문교과 이외에도 외국어, 직업윤리, 정보활용 능력 함양 등에 대한 교육 필요성을 높게 인식하고 있었다. 그리고 조리 전문교육의 내실화 및 현장 적합성 제고를 위하여 산업체 및 전문대학, 대학교와의 연계를 희망하고 있으며, 이러한 의미에서 학교를 중심으로 산업체와 연계한 다양한 기간 및 방법의 현장실습 프로그램을 선호하고 있었다. 응답 학생들의 57.6%는 졸업 후 직무능력의 함양을 위해 동일계 대학으로의 진학을 선호하는 것으로 나타났다.

고등학교 조리과 학생들의 경우 고등학교 직업교육을 통해서 비교적 충분하게 자신의 흥미와 관심, 적성을 탐색하고 있었으며, 학교생활 및 자신의 생활에서 자신감이 증진되고 있는 것으로 나타났다. 그러나 학생들의 체계적인 진단에 따른 진로 경향 파악, 취업과 관련한 정확한 정보를 제공하는 것 등은 개선해 나가야 할 과제로 지적(장명희, 2002)되고 있다.

다음은 학생들의 개선 요구가 크게 나타났던 교사 부분이다. 고등학교 조리과의 증가에 따라 2001학년도에 조리 전공분야의 교원 표시과목 지침이 마련되었다. 이 기준의 마련과 조리과 학과의 개설 증가, 기타 실업계 전공 분야의 잉여 교사 활용 등의 목적이 맞물려 현직 교원의 '조리교사' 부전공 연수가 활성화되고 있다. 그러나 아직까지 부전공 연수 교사들의 경우 개설 전공 관련 분야의 산업체 변화 등을 지속적으로 분석하고 체계적으로 반영하여 교육과정을 개발·운영하는 직무, 산학협동 및 지역사회와의 연계 직무, 직업교육의 특성에 맞는 수업 활동 직무, 직업교육 담당 교사로서의 전문성 신장 직무 등에서 다소 취약함을 보이고 있다(장명희·변숙영, 2001). 이러한 취약점은 바로 학교 교육과정 편성·운영의 합리성과 산업체 현장과의 협력 부족 등으로 나타나고 있다.

따라서 증가추세의 고등학교 단계 조리과 교육의 질 향상을 위해서는 체계적인 교사 양성과 더불어 직업교육 특성과 산업현장에 대한 적응력을 제고하는 등 교사들의 전문성 향상을 위한 재교육이 지속적으로 이루어져야 할 것이다. 이를 위해서는 한국조리학회를 중심으로 실업계 고등학교, 전문대학, 대학교, 산업체 등이 협의체를 구성하여 이들을 위한 다양하고 전문적인 연수 기회(교육대학원 개설 포함)를 제공할 수 있어야 한다.

전문대학의 경우 '조리' 분야는 지난 반세기에 걸쳐 양적 질적으로 발전해 왔다. 이 분야는 전통적으로 취득해야 하는 자격이나 직업세계의 관련 직종들과 명확하게 연계되고 있으며, 최근 산업사회의 요구에 따라 다양

하게 세분화, 전문화 그리고 특성화를 꾀하고 있다. 이와 같은 학과들의 경우 학생들의 진로 확보에도 많은 도움을 주고 있으며, 실질적인 취업률 또한 비교적 높은 편으로 나타나고 있다(박관숙, 2003).

전문대학의 경우에 조리 분야 전임교원들의 학위 취득률은 높은 편이며, 산업체 경험은 다소 낮은 것으로 나타나 학문중심의 교육을 예측할 수 있는 요인이 되기도 하다. 특히 조리 관련 학과들의 교육과정은 현장 적용력 제고나 입학자원의 특성 고려에는 다소 미흡함이 있을 수 있다. 따라서 대학 현장에서 추진되고 있는 실업계 고등학교와의 연계교육 운영이 아니더라도 실업계 고등학교 졸업생의 전문대학 진학 증가, 대학교 졸업생의 전문대학으로의 재입학, 성인 학습자의 증가, 산업체 근로자의 위탁 교육 등을 고려할 때 획적 종적으로 교육과정의 다원화와 운영 방법의 다양화, 직업세계와 연계한 체계화 작업 등이 추진되어야 한다. 이를 위해서는 산학겸임교원들의 선발과 활용, 전임 교원들의 산업체 현장 연수를 활성화하고, 학생현장실습 산업체 확보 및 다양한 산학협동에도 적극적인 노력이 요구되며 전문적인 관련 정보의 공유 등이 함께 시도되어야 한다.

또한 이들 실업계 고등학교와 전문대학의 조리과 교육과정을 연계하는 사례(조선향, 2003)를 살펴보면, 학교급별로 각각의 교육과정에서는 교양 또는 보통교과간, 전공교과와 전문교과간 유사 과목들의 편성하고 있으나 구체적으로 어떤 과목들이 어떤 수준으로 연계 운영되고 있는지 명확하지 않다. 그리고, 연계교육 운영 실적의 대부분이 일회성의 특강 중심으로 유지되고 있으며, 한 개의 실업계 고등학교가 여러 전문대학과 연계함에 따라 프로그램간의 연속성 또한 부족한 현실이다. 따라서 상호간에 지원 받아야 할 특별강의 프로그램을 기획하고 이를 요청하며 체계적으로 이수 할 수 있도록 해야 한다. 그리고 해당 전문대학에 진학할 경우 그 결과를 학점 인정으로 이어질 수 있도록 하는 적극적인 노력도 시도되어야 한다. 이 외에도 연계학교간에 유기적인 운영 체계를 확립하는 것은 매우 중요하며, 전공 동아리 활동의 연계를 통한 기자재의 공동 활용 등도 의미 있는 운영 실적이라고 할 수 있다.

무엇보다도 연계교육을 위한 별도 교육과정의 부재, 체계적인 운영 조직의 미흡, 학생들에게 비전을 제시할 수 있는 연계프로그램의 부재 및 유명무실한 연계 교육과정, 연계교육 운영의 내실화 부족, 진학 학생의 기초학습 능력 부족 등은 연계교육을 추진하는 모든 학교에서 개선해 나가야 할 과제로 남아있다. 따라서 향후 우수한 조리인력의 양성을 위해서는 고등학교, 전문대학, 대학교간에 이와 같은 문제점을 개선하고 체계적인 인력 양성 목표를 설정한 교육과정의 위계를 수립해야 할 것이다.

#### IV. 조리학과 교육과정 체계화를 위한 방안

본 연구는 최근 빠른 속도로 확대되고 있는 실업계 고등학교와 전문대학, 대학교의 조리 관련 학과들의 운영 실태를 진단하고 교육과정을 체계화하기 위한 방안을 제시하는데 목적을 두고 수행되었다. 문헌 및 자료 분석에 의존한 연구 방법상의 제한을 가지지만 앞서 분석한 조리교육의 현황과 교육과정 편성·운영상 개선할 점 등의 분석 결과를 토대로 우수한 조리인력 양성을 위해 각 학교급별에서 추진해야 교육과정 체계화 방안을 제시하면 다음과 같다.

각 학교급별에서 양성할 수 있는 조리인력에 대한 범위와 수준이 명확하게 규명되어야 한다.

현재 일부 조리학과들의 경우 실업계 고등학교나 전문대학, 대학교 등에서 운영하고 있는 인력 양성 목표와 차별되지 않고 있으며, 이에 따른 교육과정의 편성, 제공할 교육환경의 수준 등에서도 그 수준을 가늠하기 어려운 실정이다. 따라서 조리분야 직업세계의 변화는 물론 입학자원에 대한 분석, 산업체 현장의 요구와 체계적인 직무분석, 교육환경의 분석 등을 주기적으로 체계적이고 종합적으로 실시하여 학교급별 교육목표를 설정하고 이를 교육과정의 개발과 운영에 반영하여야 한다.

조리교육의 현장성을 강화하기 위해서는 외식산업분야의 변화를 통해 관련 직종의 탐색과 개발이 적극적으로 이루어져야 한다.

외식 산업의 발달에 따라 관련 직종의 변화 주기는 빠르게 진행되고 있으며, 기기의 IT화 및 정보의 생성·소멸 주기도 단축되면서 각 직종의 직무수행 내용도 달라진다. 특히 주 5일제 근무, 여성의 취업 활동 증가 및 고령화 사회로의 진입, 한류문화의 세계적 확산 등은 외식 산업과 의료 서비스 산업, 관광 문화 산업간의 연계를 촉진시키고 있다.

따라서 조리 교육의 활성화를 위해서는 이들 산업변화에 대한 전망과 함께 새롭게 생성 가능한 직종의 개발 노력도 적극적으로 수행되어야 한다. 예를 들어 조리사와 조리장의 직무 차이와 대학 입학자들의 일과 학습 경력의 반영, 외식기업 종사 인력에게 요구되는 교육·훈련 및 컨설팅 역량 강화, 노인인구와 보건·의료와의 접목, 문화산업과 해외로 진출시킬 식문화 전문가 양성 등을 들 수 있다. 이와 같은 변화, 탐색 요인은 입학 자원 특성에 따른 코스제(선택교과) 도입, 관련 전공동아리 및 학교기업의 시도, 새로운 산업과의 적극적인 연계, 해외 인턴십과 연계한 국제적인 한국식문화 인력 양성 모형 개발 등을 시도할 수 있다.

조리관련 학과들의 특성화 노력을 가속화할 수 있도록 관련 교육훈련 기관간에 연계체제를 구축하고 이를 반영한 학교급간의 연계 교육과정을 수립하여야 한다.

최근 조리분야의 하위 전공분야들이 산업사회의 요구를 반영하여 타 분야와의 협력으로 간학문적 성격을 지닌 전공 분야를 만들어내고 있다. 이러한 추이를 반영하여 조리분야 학과들의 특성화 노력은 더욱 가속화 될 것이며, 이와 관련하여 실업계 고등학교, 전문대학, 대학교는 물론 관련 교육훈련기관과의 연계 체제가 활성화되어야 할 것이다.

또한 가장 중요한 것은 고등학교 조리과 졸업생에게 맞는 전문대학(『2+2』) 또는 대학교(『2+4』 『2+2+2』)와의 이원화된 교육과정의 운영이다. 이를 위해서는 관련 교육기관간에 연계 체제 내에서 학습이력이 다른 학생들에게 매력적인 진로가 보장되는 심화 교육이 다양한 코스 등으로 개설되어야 한다(예: 실업계 고등학교→조리사 양성과정 또는 조리 기본과정, 전문대학→경영관리 및 한국 식문화 세계화 코스를 특성화, 대학교→메뉴 개발 및 관리, 교육훈련 및 능력개발, 경영·컨설팅 코스 등 특성화). 이에 따라 학생과 교원들의 연계교육에 대한 이해를 증진할 수 있는 가이드 프로그램이 마련되어야 할 것이다

조리교육 담당 교원들은 조리교육에 대한 이해와 정체성을 확보할 수 있어야 하며, 연수 및 정보 공유 체제를 구축해야 한다.

전문대학과 대학교의 조리학과 교원들은 조리교육의 직업 교육적 전문성을 신장하는 교육 프로그램의 개발 뿐만 아니라 조리분야 교육에 대한 올바른 이해와 정체성을 확보할 수 있도록 노력해야 할 것이다. 특히 전임교원들의 강점을 살리고, 제한점을 극복할 수 있도록 산업체와의 기술협력을 활발하게 하고, 산업체 인사와의 협력체제를 구축하여 관련 직업세계에 대한 정기적인 모니터링을 실시해 나가야 한다. 또한 조리 관련 학과를 운영하는 대학들과 조리학회는 실업계 고등학교 조리과 교사들을 위한 연수 프로그램을 기획·제공하고 학회 활동 등을 촉진하여 학교급간의 교육운영 실태, 산업체와의 연계 등에 대한 정보를 폭넓게 공유할 수 있는 체제로 가동되어야 할 것이다.

## 참 고 문 헌

- 강무섭 외(1999). 실업계 고등학교 종합대책 연구. 한국직업능력개발원.
- 김기영 외(2001). 판광 조리. 교육인적자원부 고등학교 교과서.
- 김선태(2002). 실업계 고등학교 계열 재구조화 방안. 한국직업능력개발원
- 김유배·윤석천(1998). 21세기 직업전망. 21세기 직업전망과 직업교육훈련의 방향. 개원1주년 기념 심포지엄 자료. 한국직업능력개발원.
- 대한가정학회(2002). 세계화 시대의 생활문화. 제55차 대한가정학회 춘계학술대회 자료집.
- 박관숙(2003). 전문대학의 가정계열 직업교육의 발전 방안. 직업교육훈련 공동학술대회 자료집.
- 윤인경(1999). 직업교육훈련 100년사(가정교육). 한국직업능력개발원.
- 이영현 역(1999). 21세기 직업을 위한 21세기 직업능력. 한국직업능력개발원.
- 장명희(2002). 가사·실업계 고등학교 직업교육의 발전방안. 직업교육훈련학회 및 교장회 공동학술대회 자료 집.
- \_\_\_\_\_(2005). 조리교육의 운영 실태와 체계적인 조리인력 양성 방안. 한국조리학회지 11(2).
- 장명희 외(1999). 실업계 고등학교와 전문대학의 연계교육을 위한 운영 체제 및 교육과정 모형 개발 연구. 한국 직업능력개발원.
- 장명희·박윤희(2000). 상업계 고등학교 가사실업계 특별과정의 효율적 운영 방안. 한국직업능력개발원.
- 장명희·변숙영(2001). 실업계 고등학교 전문교과 교사의 직무수행 기준 개발. 한국직업능력개발원.
- 장창원 외(1998). 산업인력 수급 전망과 과제. 한국직업능력개발원.
- 조선희(2003). 가사·실업계 고등학교와 전문대학과의 연계교육 운영 사례. 직업교육훈련 공동학술대회 자료 집.
- 최대휴(2006). 한국음식 세계화의 방향설정. 2006년도 전국대학 조리과 교수협의회 세미나 자료집.
- 표점순(2003). 고등학교 조리과 교육과정 운영에 대한 교사와 학생의 인식 조사. 한국교원대학교대학원 석사학 위 논문.
- 한국산업인력공단(2005). 한국직업사전.
- 한국산업인력공단 중앙고용정보원(2003). 2003 한국직업전망.
- 한국직업능력개발원(1998). 직업교육훈련 100년사.
- 한국직업능력개발원(1999). 직업교육훈련 대사전.
- 한국직업능력개발원(2004). 미래의 직업세계 2005 -학과편-.
- <http://www.careernet.re.kr>
- <http://www.kcce.or.kr/>
- <http://www.kcue.or.kr/>
- <http://www.work.go.kr/>