

외식사업학과 교과과정 개발에 관한 연구

김 두 진 · 채 기 수
경남전문대학 식품영양과

The Development of Curriculum on Department of Food Service Business

Doo-Jin Kim and Ki-Su Chae

Dept. of Food and Nutrition, Kyongnam Junior College, Pusan 616-701, Korea

Abstract

The purpose of this study was to develop the curriculum for the Department of Food Service Business in Junior College. The purpose of the curriculum development is to train professionals combined theory and practice for medium or small restaurant managers. We have developed a model curriculum, which was based on job analyses for related business, analyses of the curricula of departments related with food service, and survey on the questionnaire. The subjects of the model curriculum are as follows. 1) Subjects related with Food and Food Sanitation, 2) Subjects related with Cuisine, 3) Subjects related with Restaurant Management and Service, 4) Subjects related with training in practical business, and 5) Subjects related with a foreign language. The effects on opening the Department of Food Service are as follows. 1) To train professionals for food service business, 2) Activation of the study on Food Service Industry, 3) Establishment of the traditional food culture, 4) Activation of the Tourist Industry, and 5) To improve the quality of restaurant employees.

Key words : department of food service business, development of curriculum.

서 론

최근 급속한 산업화와 경제성장에 따라 여성인력의 사회진출이 활발해지고 독신자 등의 단신 생활자의 증가와 사회진반에 걸쳐 생활의 서구화, 건강과 레저 생활에 대한 관심의 고조^{1, 2)}, 도시근로자 가구당 월평균 가계수지 중 외식비의 급격한 신장세 등에 따라 외식시장은 17조원에 달하는 매출액을 기록하고 있다. 이것은 자동차산업보다 높은 수치로 유망 성장산업으로 각광받고 있는 것을 의미한다. 그래서 외국의 유명외식체인점들의 국내 진출과 재벌기업들의 참여로 급속히 발전하고 있다^{3, 4, 5)}.

외식업은 식사를 조리해서 제공한다는 측면에서 식품창조업(식품제조업)에 속하지만 최종소비자에게 직접 판매한다는 측면에서 보면 소매업의 특성도 갖추고 있을 뿐만 아니라 인적 서비스의 제공, 분위기의 연출, 식사와 관련된 편의를 제공해야 한다는 점에서 서비스산업이라 할 수 있다^{6, 7)}. 즉, 생산과 판매가 같은 장소에

서 이루어지는 특이한 업종이라 할 수 있다.

외식업은 업소수, 종사원 수, 그리고 매출액 등에서 무시할 수 없는 규모임에도 불구하고 독립적인 연구의 대상이 되지 못하고 있다. 최근에는 호텔 경영에서 식음료 부분에 대한 관심이 높아져서 대학 교과과정에 식당 경영에 관한 과목이 일부 개설되어 외식산업분야를 주도하고 있으나, 일반식당과는 맞지 않는다. 또, 최근 일부 전문대학의 조리관련학과도 식당 경영 관련 과목을 일부 개설하고 있으나 직무가 분업화된 호텔 식당이나 기업형 업소의 조리분야에는 적합할지 모르나, 개인 또는 소수에게 직무가 집중되어 있는 중·소업소의 경영자나 관리자를 양성하기에는 다소 미흡한 것으로 보인다.

1. 전문대학 외식관련학과의 현황 및 개설과목

전문대학에 개설된 외식업 관련학과는 전국 60개 대학 중 10개과가 있으며 그 중 가정계열로는 조리과(3개교), 전통조리과(5개교), 식품조리과(2개교), 호텔조

리과(2개교), 관광호텔조리과(1개교), 호텔제과제빵과(1개교), 외식산업과(1개교) 및 식품영양과(50개교) 등이 있다. 사회실무계열로는 호텔식당경영과(1개교), 호텔경영과(7개교) 및 관광호텔 경영과(1개교) 등이 있다¹⁴⁾.

4년제 대학의 호텔경영학과도 호텔경영의 일부로 식당경영과 식음료에 대한 내용을 교육시키고 있으나 일부에 지나지 않는다. 조리과학과에서는 조리에 대해 과학적이고 체계적인 교육을 시키고 있으나 외식산업계의 전문경영인이나 미래의 학자를 양성하는 데 목적이 있기 때문에 중견 직업인을 양성하는 전문대학의 교육목표와는 차이가 있다.

본 연구에서는 취득자격 및 교과과정 등을 참고하여 외식사업과 교과과정 개발 자료로 하였다^{8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)}.

2. 기타 국내·외 외식업관련 교육기관의 교과과정

기타 외식업 관련 교육기관으로 6개월 이상 교육시키고 있는 곳은 대학 부설의 경영 관리자 단기 외식산업경영자과정 등이 있다^{15, 16)}.

미국은 Conell대학을 위시한 많은 대학과 전문대학에 외식관련학과가 있어서 외식산업 관련 강좌가 다양하게 개설되어 있다^{17, 18, 19)}. 일본은 우리나라와 달리 대학이나 전문대학에는 호텔경영학과나 조리관련학과가 없고 상경계학과에 호텔경영학 등의 과목이 개설되어 있거나 식품관련과에서 조리에 대한 과목이 개설되어 있는 정도이다²⁰⁾. 호텔경영이나 조리 실무는 호텔전문학교나 조리사전문학교에서 체계적으로 교육시키고 있다^{21, 22)}. 스위스, 프랑스 및 호주 등의 호텔학교 등의 외식산업과에서는 외식산업에 필요한 것을 모두 깊이 있게 교육시키고 있다.

연구방법

1. 조사대상 및 기간

조사는 외식업 관련 종사자(외식업 경영자와 종사원, 외식관련 단체 근무자)와 비종사자(식품영양과 재학생 및 요리 학원생, 주부, 요리연구가 등 음식과 연관이 있으나 외식업에 종사하지 않는 자)를 대상으로 1995년 11월 15일부터 1996년 2월 15일까지 3개월에 걸쳐 하였으며 불성실 자료를 제외한 428매의 설문지를 자료로 사용하였다.

2. 조사내용

성별, 연령, 직업, 외식업 종사자인 경우에는 근무처, 경력 등 일반사항과 외식사업과 과명칭에 대한 의견, 외식업 경영자에게 필요한 전문지식 등 외식업 현장에서 필요로 하는 사항들과 국내외 외식관련 교육기관의 교육과정에서 선별한 교과목에 대한 의견을 조사하였다.

3. 조사내용의 분석 및 처리

조사내용에 대한 분석은 종사자와 비종사간의 유의차가 인정될 경우에는 구분하여 비교하였으며, 그렇지 않은 경우에는 응답자 전원에 대한 백분율로 나타냈다. 유의차 검정 및 빈도수, 백분율 등의 통계처리는 dBST-AT²³⁾로 하였다.

결과 및 고찰

1. 외식사업학과의 학과명에 대한 의견

전문대학에 중·소 업소를 대상으로 외식관련학과를 개설한다면 명칭을 무엇으로 하는 것이 품위 유지와 학과의 교육내용에 부합할 것인지 “외식사업과”를 비롯하여 “외식산업과”, “식품사업과”, “외식과”, “식당과”, “식당경영과” 등 여러 명칭을 놓고 의견을 종합해 본 결과 “외식사업과”가 가장 타당한 것으로 보인다.

학과명으로 “외식사업과”가 어떠한 질문에 전체의 54.7%가 좋다고 한 반면에 37.1%가 좋지 않다고 하여 중·소 외식업소 경영 전문가를 양성하는 과의 과명으로 “외식사업과”가 적당한 것으로 나타났다. 외식사업과라는 과명이 적합하지 않을 경우 적당한 과명으로는 “식품사업과”가 30.1%, “외식산업과”가 29.9%, “식당경영과”가 24.6% 등이었으며 그 외에 외식과(10명), 외식경영과(10명), 식품경영과(3명), 식품외식산업과(1명), 외식교육과(1명), 외식산업경영과(1명), 음식산업과(1명) 그리고 대중식품과(1명) 등으로 나타났다.

2. 외식사업학과의 교육내용에 대한 의견

Table 1은 대형업소와 중·소형업소의 경영자의 직무가 다른 결과를 나타내고 있다. 즉, 기업형이거나 대형업소에는 분야마다 책임자를 두고, 경영자는 전체적인 관리만 하면 되지만, 중·소형업소는 규모가 작아질수록 관장해야 할 업무가 많다. 따라서, 업소의 규모에 따라서 경영자에게 필요한 지식이 다를 것으로 예상하였으나, Table 2와 같이 규모와 관계없이 경영자는 조

Table 1. 대형업소와 중·소업소 경영자의 직무

내 용	외식업	종사자	비종사자	무응답자	합 계
	(N)	256	153	19	428
같다	96 (37.5%)	49 (32.0%)	6 (31.6%)	151 (32.3%)	
다르다	135 (52.7%)	91 (59.5%)	10 (52.6%)	236 (55.1%)	
모르겠다	23 (9.0%)	13 (8.5%)	2 (10.5%)	38 (8.9%)	
무응답	2 (0.8%)	0 (0.0%)	1 (5.3%)	3 (0.7%)	

Table 2. 업소 규모별 경영자에게 필요한 지식
(N = 428)

내 용	경영자	대형업소 경영자	중·소업소 경영자
	N (%)	N (%)	N (%)
식품에 관한 지식	19 (4.4%)	56 (13.1%)	
경영에 관한 지식	54 (12.6%)	27 (6.3%)	
두 가지 다 필요	352 (82.2%)	341 (79.9%)	
무응답	3 (0.7%)	3 (0.7%)	

리기술을 포함한 식품과 경영에 대한 지식 모두 필요로 하는 것으로 나타났다.

Table 3은 외식업 종사자 또는 외식업에 관심이 있는 사람들이 부족하게 느끼거나 알고 싶은 분야 3가지를 순위별로 선택하여 1순위를 3점, 2순위를 2점, 3순위를 1점으로 환산하여 점수를 산정한 결과이다. 가장 높은 점수는 조리 및 가공기술, 두번째는 고객관리, 그리고 세번째는 메뉴개발 순으로 나타났다.

3. 개설과목에 대한 의견

전문대학 과정은 2년으로 짧지만 현장에 직접 적용할 수 있는 교육을 시켜야 한다. 그래서 외식사업과의 교육 내용은 거의 실무적인 내용을 원하는 것으로 나타났다.

그래서 중·소 외식업경영자의 직무를 분석하여 1) 실무적응 관련과목, 2) 어학 관련과목, 3) 조리업무 관련 과목, 4) 식품 및 위생 관련과목 그리고 5) 경영 및 서비스 관련과목으로 구분하여 관련과목을 선정하였다.

실무 적응력을 익히기 위한 과목으로 1) 외식사업연습 I(상권조사), 2) 외식사업연습 II(창업연습), 3) 외식세미나, 4) 현장실습 등의 과목을 설정하여 과목의 필요성 여부를 조사한 결과 모든 과목이 반드시 필요하다는 포함하여 필요하다는 의견이 약 90%로 실무 적응과목에 대한 필요성을 대부분 공감하였다.

외식사업연습 I(상권조사)은 상권이 형성된 특정 지역내의 외식업에 관련된 모든 자료를 조사·분석·정리하여 발표하는 프로그램이다.

외식사업연습 II(창업연습)은 임의의 자본금을 정하고 자본금에 맞는 업종과 지역, 그리고 규모 등을 선택한 후 창업절차에 따라 개업일까지 모든 준비를 하게 하여 자기 사업을 준비할 수 있는 능력을 키운다.

외식세미나는 교과서에 의한 교육만으로는 시대적인 변화에 순발력있게 대응할 수 없으므로 학생들로 하여금 최신 문헌과 전문잡지에서 외식관련 내용을 발췌하여 발표하게 하거나 성공사례 등을 듣게 하고, 현장실습으로 외식업소에서 실무를 직접 보고 겪으면서 학교에

Table 3. 외식업소에서 필요한 전문 지식

분야	순위 및 점수			계	점 수	순 위
	1	2	3			
식재료구입, 관리	59	37	14	110	265	4
주방관리	21	33	25	79	154	8
마케팅	36	20	32	88	180	7
종업원관리	33	26	33	92	184	6
고객관리	57	63	57	177	354	2
메뉴개발	50	59	48	157	316	3
조리 및 가공기술	77	55	34	166	375	1
인테리어	12	21	41	74	119	9
위생분야	38	41	42	121	238	5
관련법규	13	12	14	39	77	12
원가관리	7	20	27	54	88	11
외국어	2	9	23	34	47	13
광고 및 홍보	14	22	26	62	112	10

Table 4. 실무 적응과목에 대한 의견

(N = 428)

과목	내용	N	%	과목	내용	N	%
외식산업 연습 I (상권조사)	반드시 필요	188	43.9	외식세미나	반드시 필요	159	37.2
	필요	197	46.0		필요	226	52.8
	불필요	7	1.6		불필요	6	1.4
	무응답	36	8.4		무응답	37	8.6
외식사업 연습 II (창업연습)	반드시 필요	159	37.2	현장실습	반드시 필요	273	63.8
	필요	221	51.6		필요	110	25.7
	불필요	9	2.1		불필요	9	2.1
	무응답	39	9.1		무응답	36	8.4

서 배운 지식과 차이점을 비교하며 현장 적응력을 키워 나가게 한다.

Table 5는 중·소 외식업소 종사원에 대한 외국어의 필요성에 대한 조사에서 반드시 필요하다는 포함하여 전체의 88%가 중·소 외식업소에서도 외국어가 필요한 것으로 나타났다. 필요한 외국어로는 영어가 전 응답자의 79.4%, 일본어가 42.3%였다. 외국어의 강의 수준은 업소에서 외국인에게 주문을 받을 수 있는接客수준 이상의 수준으로 손쉬운 생활회화 정도를 원하는 것으로 조사되었다.

Table 6의 외식업 업태별 점유율 현황과 같이 음식점은 한식, 중국식, 일식 및 양식과 그 외 횡집, 분식점, 패스트푸드점 등으로 구분할 수 있으나 2년동안의 외식사업 교과과정으로는 모든 분야의 조리기술을 습득하기는 무리이다. Table 7에서 조리과목 개설에 대해 전공과 부전공으로 구분하여 개설하는 것이 백화점식의 다

양한 조리과목을 개설하는 것보다 좋다는 의견이 많았다. 전공분야별로 구분하면 한식전공이 72.0%로 가장 많았으며, 다음으로 (경)양식전공이었다. 교육내용은 이론과 실기를 병행하는 것이 좋다는 의견이 가장 많았다.

Table 8은 외식업 분야별 관련과목에 대한 응답자의 의견을 나타낸 것으로 조리관련분야에서는 조리원리, 조리실무용어, 실험조리, 한국조리이론 및 실습, 서양조리이론 및 실습 등이 40% 이상 지지율을 나타냈다. 식품 및 위생관련분야는 한국식품문화사, 식생활문화, 식품학, 식품재료학, 영양학, 식품가공저장학, 식품위생학, 공중보건학, 외식관련법규 등에서 경영 및 서비스 관련분야는 식당경영론, 인간관계론, 인사관리, 주방관리론, 서비스관리론,接客서비스, 마케팅론, 전산실무, 관광학개론 등에서 40% 이상의 지지율을 나타냈다.

Table 5. 외국어 교육에 대한 의견

(N = 428)

외국어의 필요성			필요한 외국어			외국어의 내용		
내용	N	%	내용	N	%	내용	N	%
반드시 필요하다	124	29.0	영어	340	79.4	고객과의 대화수준	136	31.8
필요하다	253	59.1	일본어	181	42.3	생활회화수준	75	17.5
불필요하다	22	5.1	프랑스어	4	1.0	두가지 다 필요	176	41.1
무응답	29	6.8	중국어	23	5.4	무응답	41	9.6
			기타	1	0.2			

Table 6. 외식업 업태별 점유율 현황

업소수 업태별	1991년		1992년		1993년		1994년	
	212,706	%	245,376	%	282,192	%	311,712	%
한식당	104,719	48.1	120,315	49.0	138,521	49.1	154,174	49.5
일식당	5,412	2.5	6,093	2.5	7,312	2.6	8,558	2.7
양식당	16,692	9.0	19,958	8.1	20,873	7.4	19,521	6.3
중식당	17,470	8.0	17,846	8.0	19,250	6.8	20,314	6.5
기타	70,413	32.4	81,164	32.4	96,236	34.1	109,145	35.0

자료 : '95 한국외식산업년감

Table 7. 조리과목 개설에 대한 의견

(N = 428)

조리과목 개설 방법			필요한 전공분야			교육 내용		
내용	N	%	내용	N	%	내용	N	%
다양한 과목개설	125	29.3	한식전공	308	72.0	실기가 중요	108	25.2
전공·부전공구분개설	229	53.6	(경)양식전공	233	54.4	이론이 중요	10	2.3
전공분야만 개설	41	9.6	일식전공	100	23.4	실기와 이론병행	282	65.9
무응답	32	7.5	중(국)식전공	17	4.0	무응답	28	6.5
			분식전공	24	5.6			
			패스트푸드전공	89	20.8			
			기타	6	1.4			

Table 8. 외식업 관련과목에 대한 필요성 조사

(N = 428)

조리 관련과목			식품 및 위생 관련과목			경영 및 서비스 관련과목		
과목	N	%	과목	N	%	과목	N	%
조리원리	267	62.4	한국식품문화사	179	41.8	식당경영론	330	77.1
조리실무용어	213	49.8	식생활문화	276	64.5	외식산업일반론	123	28.7
식음료론	144	33.6	식품학	230	53.7	메뉴관리	158	36.9
실험조리	220	51.4	식품재료학	224	52.3	식품구매 및 원가	157	36.7
한국조리이론 및 실습	311	72.7	영양학	283	66.1	관리		
서양조리이론 및 실습	219	51.2	육류과학	148	34.6	인간관계론	233	54.4
일본조리이론 및 실습	148	34.6	식품가공학	118	27.6	인사관리	191	44.6
중국조리이론 및 실습	81	18.9	식품저장학	93	21.7	주방관리론	243	56.8
동양조리이론 및 실습	146	34.1	식품가공저장학	256	59.8	주방기기론	156	36.4
제과제빵이론 및 실습	139	32.5	식품위생학	271	63.3	점포설계디자인	155	36.2
분식메뉴개발	87	20.3	공중보건학	193	45.1	서비스관리론	177	41.4
패스트푸드개발실습	156	36.4	외식관련법규	215	50.2	접객서비스	239	55.8
기타	6	1.4				마케팅론	289	67.5
						식행동론	71	16.6
						시장조사론	124	30.0
						광고·홍보론	116	27.1
						전산실무	204	47.7
						관광학개론	192	44.9

4. 외식사업학과 모형 교과과정

Table 9는 응답자의 의견을 종합하여 만든 외식사업 학과의 모형교과과정이다. 개설학점은 교양과목 18학점, 전공과목 70학점을 기준으로 하고 필수과목과 선택과목으로 구분하였다. 필수:선택 비율을 40 : 60으로 하여, 분야별로 실무에서 필요한 과목들을 선정하였다.

외국어관련 과목은 실제 필요한 실무영어회화와 실무 일어회화를 개설하였다. 조리관련분야 과목은 조리원리, 조리실무용어, 실험조리, 한국조리이론 및 실습, 서양조리이론 및 실습외에 창업조리과목을 추가하였다. 식품 및 위생관련분야 과목은 한국식품문화사와 식생활문화가 유사과목이므로 응답률이 높은 식생활문화를 선정하였고, 그 외 식품학, 식품재료학, 영양학, 식품가공저장학, 식품위생학, 공중보건학, 외식관련법규 등과 식품의 조리·제조·가공의 원리를 이해하는데는 실습을 병행하는 것이 바람직하여 식품가공 및 저장실습을 추가하였다. 한편, 식품위생학과 공중보건학에는 중복되

는 내용과 불필요한 내용이 포함되어 있으나 아직 정리되지 않았기 때문에 두 과목 모두 개설하였으나 불필요한 부분을 정리하여 한 과목으로 통합하는 것이 바람직할 것으로 보인다.

경영 및 서비스 관련분야과목에서 인간관계론과 인사관리는 유사과목이지만 종사원과 고객 또는 종사원과 경영주와의 관계를 조화시키는 지식인 인간관계론이 종업원의 채용, 관리, 인력개발에 관한 지식을 습득시키는 인사관리과목보다 중·소 외식업소에 더 필요할 것으로 생각된다. 서비스관리론과 접객서비스 과목중 이론적인 서비스관리론보다 실무적 요소가 많은 접객서비스과목을 선택하고 서비스는 이론보다 행동이 우선이므로 실습을 병행토록 하였다. 그 외 식당경영론, 주방관리론, 마케팅론, 전산실무와 메뉴를 개발하고 관리하는데 필요한 지식으로 외식업의 성패를 좌우하는 중요 요소인 메뉴관리 과목을 추가하였다.

실무적응관련과목은 이상의 4개 분야 과목을 바탕으

Table 9. 외식사업학과 모형 교과과정

구분	교과목	학점	주당 시간		개설학기				비고
			이론	실습	1-1	1-2	2-1	2-2	
교양 필수	채플	2	4		0.5/1	0.5/1	0.5/1	0.5/1	
	전산학개론	2	2			2			
	영어 1	2	2		2				
	영어 2	2	2			2			
교양 선택	문화사	2	2		2				
	일본어	2	2		2				
	직업윤리	2	2			2			
	국어	2	2			2			
	체육	2	2		2				
소계		18	20		8.5/9	8.5/9	0.5/1	0.5/1	
전공 필수	조리원리	3	3		3				
	실험조리	2	1	2	2/3				
	식품학	3	3		3				
	영양학	3	3			3			
	식당경영론	3	3			3			
	접객서비스	3	2	2			3/4		
	전산실무	2	2				2		
	외식사업연습 I	2	2				2		
	외식사업연습 II	2	2					2	
	외식세미나	2	2					2	
현장실습 및 발표	1	1					1		
소계		26	24	4	8/9	6	7/8	5	
전공 선택	메뉴관리	3	3						3
	한국조리 I	2	1	2	2/3				
	한국조리 II	2	1	2			2/3		
	외국조리 I	2	1	2		2/3			
	외국조리 II	2	1	2				2/3	
	식생활문화	3	3				3		
	식품재료학	3	3			3			
	실무영어회화	1		2				1/2	
	실무일어회화	1		2		1/2			
	식품가공저장학	3	3		3				
	식품가공저장실습	2	1	2		2/3			
	식품위생학	3	3				3		
	외식관련법규	2	2						2
	인간관계론	3	3						3
	주방관리론	3	3						3
	마케팅론	3	3				3		
	창업조리	2	1	2					2/3
공중보건학	2	2		2					
조리실무용어	2	2				2			
소계		44	36	16	7/8	8/11	14/16	15/17	
합계		88	80	20	23.5 (26)	22.5 (26)	21.5 (25)	20.5 (23)	

로 실무를 이해하고 파악하는 과목으로 외식사업연습 I, 외식사업연습 II, 외식세미나 및 현장실습 등을 필수과목으로 배정하였다.

5. 졸업후 진출분야와 취득가능 자격

외식사업학과 졸업생은 일반 외식업체는 물론 호텔 등의 숙박시설의 식당, 위탁급식시설의 조리 및 식품 담당자 또는 식당의 관리자 등으로 취업할 수도 있고 본인

스스로 독립하여 업소를 운영할 수도 있다.

외식사업학과가 갖는 기대효과는 다음과 같다.

1) 식품분야 지망생의 진로가 확대

우리나라 대학과 전문대학의 식품공학과(식품가공과), 식품영양학과 조리관련과에서는 너무 많은 인원을 배출하기 때문에 인력의 낭비가 심하다. 외식관련학과가 신설된다면 식품분야 졸업생의 진출분야는 넓어진다.

2) 외식관련 전문인력의 양성

외식업 종사자들은 직업에 대해 긍지를 가지지 못했고, 대학에서도 학문적인 연구의 대상이 될 수 없는 것으로 인식되어 왔다. 외식사업 분야의 전문 직업인을 양성하면 외식업에 대한 사회적인 인식의 전환과 발전에 도움이 될 것이다.

3) 외식관련산업에 대한 연구의 활성화

외식관련 연구가 활성화되어 우리 실정에 맞는 노하우를 개발하고, 관련 자료를 수집하여 필요로 하는 업소에 제공하여 외식업 발전에 기여할 수 있다.

4) 전통 식문화의 정립

우리 고유의 음식문화를 알고 닦아 더욱 발전시키고, 대중화시켜서 세계화를 위한 조리방법의 개발, 패스트푸드에 맞설 수 있는 전통음식의 패스트푸드화, 식품의 위생적인 관리, 주방과 객장의 청결, 서비스의 개선법 등을 보급시켜 우리 식문화를 개선하고 정립하는데 도움이 될 것이다.

5) 관광산업의 활성화

전문교육을 받은 경영자가 운영하는 관광산업 관련 외식사업소가 늘어나서 관광객과의 의사소통이 원활해지고, 독특한 맛을 가진 음식과 성실한 서비스를 제공하는 업소가 늘어나면 중·소 외식업소도 관광수입을 올리는 데 큰 몫을 할 것이다.

6) 외식업 종사원의 자질 향상

전문 교육을 받지 못한 중·소 업소의 경영자나 종사원을 대상으로 전문지식을 습득할 수 있는 기회를 제공하여 외식업 종사자들의 자질을 향상시키면 관련업계가 발전하게 될 것이다.

요 약

본 연구는 이론과 실무를 겸비한 중·소 외식업소의 경영자를 양성하기 위한 외식사업과의 교과과정을 개발하기 위한 결과이다.

외식업계의 직부분석과 외식관련과의 교과과정에 대한 분석 및 설문지에 의한 조사로 외식사업과의 모형 교과과정을 개발하였으며, 개설하려는 교과목들은 1) 식품과 식품위생에 관련된 과목, 2) 조리에 관련된 과목, 3) 식당경영과 서비스에 관련된 과목, 4) 실무를 익힐 수 있는 과목과, 5) 외국어 관련 과목들이다.

외식사업과를 개설하였을 때 기대되는 효과로는 1) 외식관련 전문직업인의 양성, 2) 외식관련 산업에 대한 연구의 활성화, 3) 전통 식문화의 정립, 4) 관광 산업의 활성화, 5) 외식업 종사자의 자질 향상 등이다.

감사의 말

이 논문은 1995년 교육부 학술연구조성비(전문대학 직업교육강화 연구)에 의해 연구되었다.

참고문헌

1. 田村眞八郎 : 日本人の食生活と外食産業, 醸協, 86(7), 500(1991).
2. 齊藤浩 : 外食頻度の増大とメカ-シ-ズ, 食品工業, 1上, 48(1986).
3. 통계청 : 1992 도소매업 통계조사 보고서, 통계청, p. 38 (1993).
4. 한국음식업중앙회 편 : '95 한국 외식산업년감, (사)한국음식업중앙회(1995).
5. 손일락 : 미래의 식당경영, 형설출판사, 서울, p.43(1993).
6. 원용희 : 외식산업론, 대왕사, 서울, p.100(1994).
7. 박상배, 임봉영 : 외식사업개론, 서울, p.38(1995).
8. 동국전문대학 : 외식산업과 교과과정(1996).
9. 양산전문대학 : 전통조리과 교과과정(1996).
10. 한림전문대학 : 호텔식당경영과 교과과정(1996).
11. 오산전문대학 : 식품조리과 교과과정(1996).
12. 혜진전문대학 : 조리과 교과과정(1995).
13. 제주전문대학 : 관광호텔조리과 교과과정, 대학운영계획서(1993).
14. 대학문화 : '96 전국 전문대학 입시자료집, '96년 1월 특간호 부록, 월간전문대학, (주)대학문화, 서울(1996).
15. 중앙대학교 : 산업교육원 외식경영자과정 교과과정(1995).
16. 연세대학교 : 생활과학대학 외식산업 고위자 과정 강의일정표(1995).
17. SUNY(State Univ. of New York) Cobleskill : Food Service and Hospitality Adm. 교과과정, Internet 자료(1996).
18. FIU(Florida International Univ.) : Hospitality Management, Restaurant /Food Service Management Certificate 교과과정, Internet 자료(1996).

19. Conell Univ. : Hotel Administration(Food and Beverage) 교과과정, Internet 자료(1996).
 20. 學研 : '96 全大學內容紹介(1995).
 21. 東京 YMCA 國際ホテル專門學校 : '93 入學案内書(1992).
 22. 東京調理師專門學校 : 1996 入學案内(1995).
 23. 김수녕 : 알기 쉬운 데이터베이스 통계소프트웨어, 정보문화사, 서울(1993).
-

(1996년 8월 28일 접수)