

학기제와 블록식(Block) 교육과정의 비교 연구  
- 조리관련학과 위주로 -

김 태 형

*Chief Instructor, Woosong Culinary Academy*

**A Study on the Semester and Block System in Education  
and Training of Culinary School**

**Tae-Hyeong Kim**

*Chief Instructor, Woosong Culinary Academy*

ABSTRACT

After 1990, Food service industry is growing up so fast and asking a lot of employee to be able to work this one. Our society will continue the growth of quantity and quality of food service industry with closing to the developed country and increasing the national income and leisure time. But our present culinary education system cannot gain the efficient of professional training to adopt food service industry without re-education and training.

So, in our culinary education we have to be introduced new education system which is used effectively as a professional culinary education system in C.I.A. This system has merit to be able to teach step by step from basic to advanced course. Also Most of school system(management, purchasing, human research, school life, etc.) is focused for culinary education.

But, although this system has a lot of merits, it is too early for us to adopt in our culinary education system. Because our education system has too much limited educational administrations of government and school for introducing new education system. The present educational situation is not enough to have facilities and financial support.

Finally, our culinary educational system have to change to right direction to improve in culinary education. Block system is one of the well-prepared system. But we need to administrational support of government and school to be able to adopted to our culinary educational system.

I. 서 론

국민 생활 수준의 향상, 생활문화의 서구화, 여성의 사회참여의 증가 등의 사회적 현상들은 전통적인 대가족(가정) 중심의 식생활문화에서 소가족(개인)중심의 외

식문화로 급속한 발전을 가져왔으며, 이러한 외식 산업의 팽창은 조리분야에 많은 인력들이 요구되었다. 생활 수준이 선진국에 접근함에 따라 외식문화 역시 점차 고급화, 차별화, 국제화되어짐에 따라 조리사 양적인 증가에서 점차 높은 자질을 가진 조리사들을 필요로 하고 있다. 이런 의미로 볼 때 조리사의 교육에 중요한 역할을 하고 있는 조리학교에 대한 중요성이 강조되고 있다.

현재, 전국적으로 100여개 학교에 조리관련 학과가 있으며, 이미 충분한 조리 인력을 배출해 내고 있다. 그러나 대부분 기존의 이론 수업 중심의 학기제 방식 수업을 하고 있으며, 기초 조리 교육과정, 그리고 기본적인 주방 설비 및 기자재의 부족, 낮은 예산에 의한 실습 운영이라는 한계를 가지고 있다.

본 연구는 조리사에 대한 교육의 기초가 되는 기존의 학기제 조리 교육 시스템과 외국의 블럭제 조리 교육 시스템의 차이점에 대하여 알아보고 그 장단점을 파악하며, 모든 조리 관련학교에서 채택하고 있는 학기제 시스템과 W대학에서 운영되고 있는 블럭식(Block) 교육 프로그램을 서로 비교 검토함으로써 효과적인 조리교육 시스템을 개발하고 기존의 교육 프로그램에 블럭식 시스템의 장점을 접목할 수 있는 방안과 개선방향을 제시함으로써 보다 전문화되고 발전적인 조리사 교육 프로그램을 적용하여 조리사의 자질을 한 층 높이는데 그 목적이 있다.

## II. 조리사 교육훈련의 이론적 배경

### 1. 조리사 교육훈련의 의의

#### 1) 조리사의 의의

조리란 식품을 가공해서 사람이 먹기에 알맞은 식품으로 만드는 가공 과정으로서, 원래 조리(調理)의 한자의 뜻은 “병을 治療(치료)하다”, “몸을 保養(보양)하다” 라는 의미를 가지고 있었다. 한편 요리(料理)의 한자 뜻은 “家事(가사)를 整理(정리)하다”, “일을 잘 處理(처리)하다”라는 의미였다. 하나 현재에 와서는 調理나 料理라는 두 단어가 뚜렷한 구분 없이 혼용되고 있다.<sup>1)</sup>

조리업무란 식재료의 구매, 상품의 생산, 판매 서비스에 이르는 전 공정에서 발생하는 제반업무를 말하며, 부차적으로 인력, 주방관리에 관계되는 업무도 이에 포함된다. 그 궁극적인 목적은 합리적 조리업무를 통한 상품가치의 극대화과 이를 통한 고객욕구의 충족에 있다고 할 수 있다.<sup>2)</sup> 이러한 역할을 담당하는 사람을 조리사라 한다.

1) 한국조리사의중앙회 (1999), 보수교육교재, 조리장의 역할, p.87.

2) 롯데 호텔 직무교재 (1990), 롯데호텔 조리부.

## 2) 조리 업무의 기본단계

첫째, 조리사는 조리에 관한 기본적인 기술과 지식을 습득하고 창조적으로 개발할 수 있는 능력을 함양하며, 세계요리의 흐름과 신기술을 빠르게 흡수하여 개발, 응용할 수 있어야 한다.

둘째, 위생에 관한 문제에 있어서 조리사는 능동적으로 대처해 나가야 한다.

셋째, 요리 상품의 생산단계로서 고객의 욕구에 맞도록 합리적으로 조리과정이 진행되고 있는지 품질관리에 관심을 가져야 한다.

넷째, 요리상품의 판매와 사후관리로서 요리를 통한 고객의 욕구를 충분히 만족시켜 주었는가, 상품의 서비스 과정은 빠르고 정확하게 진행되었는가, 종업원의 서비스는 만족스러웠는가 등의 지속적인 고객 관리가 필요하다.

다섯째, 조리업무의 의사결정 단계로서 전년도 매출기록, 객실예약 상황, 당일 예약 상황 등에 관한 자료를 이용하여, 예상 이용객 수를 예측함과 아울러 사용될 식재료의 구매의뢰, 신 메뉴의 작성, 개발 등이 있다.

## 2. 조리사의 역할

### 1) 외식 산업 성장에 기여

조리사는 레스토랑이나 업장을 대표하는 음식을 만들어서 고객의 기대 만족을 극대화 시켜주는 역할을 할 뿐만 아니라, 새로운 조리법이나 상품을 개발함으로써 외식 산업 성장과 이익 증진에 커다란 공헌을 한다.

### 2) 국민의 건강증진

현대인의 식생활이 빠르게 서구화 되어가고 핵가족화에 따른 주부 역할의 축소는 외식의 빈도수를 증가시키고 있다. 따라서 현대인의 식생활 중심은 점차적으로 외식에 의존하는 경향을 보이고 있으며 이런 의미로 볼 때, 국민건강과 영양에 대한 조리사의 역할은 매우 크다고 하겠다.

### 3) 문화적인 역할

현대에 와서 요리에 대한 관심과 세계의 문화권이 통일되면서 한 나라의 음식은 더 이상 한 민족만이 즐기는 음식으로만 존재하지 않는다. 김치나 불고기의 경우와 같이, 한국 요리 문화를 대표하는 음식으로 세계에 널리 알려져 있으며, 우리의 전통 궁중요리 역시, 전 세계적으로 알리기에 전혀 손색이 없는 훌륭한 음식문화이다.

## 3. 조리사 교육 훈련의 필요성

### 1) 조리사의 교육훈련의 의의

앞에서 살펴본 바와 같이 개인이나 사회적 입장에서 조리사 교육 훈련이 가지는 의미는 매우 크다고 할 수 있다. IMF 이후 개인이나 모든 기업들이 교육 훈련을 통한 능력개발을 통하여 개인의 발전과 높은 경영성과를 얻고자 노력하고 있다. 조리사 역시, 과거로부터 내려오는 비효율적이고 구태의연한 어깨너머로 배우는 식의 교육을 벗어나, 합리적이고 체계적인 교육훈련을 모색하는 노력들이 많이 보여지고 있다. 특히, 조리사에 대한 교육훈련은 국민의 위생안전과 직결된 식품을 다룬다는 점에서 매우 중요한 의미를 가진다.

### 2) 조리사 교육훈련의 필요성

2000년대는 사회, 교육 모든 분야에 있어서 대량의 정보가 빠르게 전달되고 정보력은 즉 경쟁력을 의미하게 되었다. 따라서 교육은 꼭 학교에서 한다는 개념은 사라지고, 개인은 계속적으로 공부하고 자기개발을 하며, 기업은 꾸준히 직원을 교육 훈련하여야만 보다 확실한 미래를 보장받을 수 있게 되었다. 다음은 조리사 교육의 필요성에 관하여 조리사, 외식업체, 고객의 입장에서 고찰해 보고자 한다.

#### (1) 조리사 입장에서의 필요성

조리사 입장에서 교육의 의미는 학교교육을 통한 폭넓은 인간관계와 지식 그리고 교양을 쌓으며 꾸준한 자기 개발 기반을 다짐으로서, 외식업체의 지속적인 관리와 교육환경 조성은 조리인 각 개인의 기술과 능력을 개발할 수 있도록 직무에 대한 강한 동기를 부여하여 주고, 사기를 진작시켜 주며 자아실현의 좋은 기회를 제공하여 줄 수 있다.

#### (2) 고객 입장에서의 필요성

현대인들의 식생활은 더 이상 허기를 채우기 위한 본능적인 행위가 아니라 보다 좋은 음식, 새롭고, 아름다운 요리를 먹기를 원한다. 고객들은 입으로만 먹는 음식이 아닌, 눈으로 귀로 즐기면서 먹기를 원한다. 점차적으로 다양화, 고급화되고 있는 음식문화에 빠르게 적응하기 위해서는 계획적이고 꾸준한 조리사에 관한 교육이 필요하며, 이것은 바로 고객의 다양한 욕구를 만족시키는 길이 될 것이다.

#### (3) 외식업체 입장에서의 필요성

서비스업종의 특징은 인적, 물적인 복합체로서, 특히 인간적인 서비스에 관한 의존도는 매우 높다고 할 수 있다. 외식업체의 경우 서비스 종사원에 대한 고객에 대한 서비스의 정도는 그 업체를 평가하는 중요한 요소라 하겠다. 따라서 외식업체의 입

장에서는 종사원의 잠재된 능력을 발굴해내고 교육 훈련시키고, 개인의 능력이 충분히 발휘될 수 있는 환경을 조성하여야 한다.

이상과 같이 조리사에 대한 교육의 필요성은 조리사 개인이나 고객, 업체입장에서 강조되고 있다. 그러나, 지금까지 조리사에 대한 교육은 기술 중심의 교육으로 선배로부터 후배로 체계화되지 않은 형태로 불과 몇 년 전까지만해도 어깨너머로 배웠다는 이야기를 심심치 않게 들어온 것이 사실이다.

고전적인 조리사 교육 방법은 조리사의 감각, 태도, 기간에 따라 완벽하게 습득하기까지는 오랜 시간과 노력이 요구된다. 하지만, 모든 것이 개방된 정보화 사회에서는 요리의 흐름이나 기술, 식재료의 변화, 각종 기계의 도입 등이 빠르게 진행되는 현실 속에서 고전적인 방법으로 조리교육을 한다는 것은 한계가 있다. 현재, 조리사에 대한 기본적인 교육의 근간이 되고 있는 것은 조리관련 대학에서 이루어진다고 할 수 있다. 따라서 조리사에 대한 기본적인 교육을 담당하고 있는 조리관련학교의 역할은 매우 중요하다고 하겠다.

### Ⅲ. 국내외 조리 교육 환경

#### 1. 국내외 조리 교육환경 비교

##### 1) 사회, 문화적 분위기

국내외 조리 교육훈련에 환경에 관한 비교에서 가장 두드러진 차이점이라고 한다면, 조리에 관한 사회 문화적인 인식의 차이라고 할 수 있을 것이다. 우리나라의 경우 사농공상의 오래된 유교적인 틀에서 벗어나지 못해 기술을 가진 사람을 천하게 여기는 풍조는 오래도록 이어져 내려온 것이 사실이다. 얼마 전까지만 하더라도 조리사라는 직업은 전형적 3D업종이라 하여 매우 꺼리는 직업이기도 하였다.

반면, 서양의 경우를 살펴보자, 서양조리를 체계화시키고 주방운영 시스템의 창시자이며 오늘날에도 많은 조리사로부터 존경을 받는 조르쥬 오귀스트 에스코피의 경우를 보면, 그는 1920년 프랑스 정부로부터 레종 도테르(Legoin d'honneur) 훈장을 수여 받았으며, 후에 귀족단체의 정회원이 되었고 모든 조리사의 사회적인 지위와 명예를 높였으며, 1966년 그가 태어난 집이 조리예술 박물관으로 개조되어 일반인들에게까지 관람하게 하는 등 사회적으로 많은 관심과 존경을 받았다.<sup>3)</sup>

물론 현재는 인식이 많이 개선되어 앞서서도 보았듯이 조리사가 인기 있는 직종으로 많은 젊은이들에게 선호되고 있다. 하지만, 아직도 조리사의 사회적인 위치가 그렇게 높지는 않다. 이것을 극복하기 위해서는 사회적인 환경을 닦아주기 전에 조리

3) Timothy Shaw (1995), *The World of Escoffier*, The Vendons Press.

사 스스로 노력하고 공부하는 자세가 필요하다고 하겠다.

## 2) 교육적 환경 조성

미국의 교육행정의 특성은 교육을 지원하는 재원이 아주 다양하며<sup>4)</sup> 운영방식에 있어서 다양성안의 통일성, 반전체주의, 실용주의 등의 특색<sup>5)</sup> 나타냄으로서 자율성이 보장된 실용주의적인 교육의 토대가 되고 있다. C.I.A<sup>6)</sup>의 경우, 세계적으로 유명한 호텔들로부터 많은 것들을 기증 받고 있다. 이는 사회적인 교육환경뿐만 아니라, 학교 당국 스스로 외식업에 공헌할 만한 많은 인재들을 배출하여 왔기 때문이라고 할 수 있다. 우리의 경우 훌륭한 교수진과 좋은 자질을 갖춘 학생들은 있으나, 이에 따른 조리교육 설비나 실습실의 부족으로 교육의 질은 아직 미흡한 상태이다. 따라서, 학교 당국의 지원이나 관련 업체의 꾸준한 지원이 필요하다. 결국, 좋은 교육 환경에서 교육된 인력이 외식문화 발전의 기초가 되기 때문이다.

## 3) 외식업계의 한계적 환경

현재, 조리과 학생의 취업 방향의 제 1목표는 특1급 호텔로 집중되어 있다. 여기에는 여러 가지 원인이 있겠으나, 다음 몇 가지로 요약해 볼 수 있다.

특급호텔이 조리계를 이끌어 가는 중심이 되고 있으며, 조리사에 대한 임금, 복지, 후생이나 사회적인 인식도에 있어서 많은 차이를 보이고 있기 때문에 고급조리인력이 호텔쪽으로 편중되었으며, 자연히 학생들의 진로도 특급호텔로 집중되고 있다. 그러나 유럽이나 미국의 경우, 취업 진로의 중심이 기술을 익힐 수 있는 유명 주방장을 중심으로 이루어지기 때문에 진로의 방향이 그 만큼 다양하게 나타나고 있다.

## 4) 다양한 조리 관련 분야 개발

우리나라 조리학교 교과 과정은 실로 다양하다. 이러한 다양한 교과 과정 중 자신이 관심 있고 하고 싶은 분야별로 공부를 계속할 수 있는 토대가 마련된다면, 졸업 후 다양한 전문 분야로의 취업이 가능하다. 조리과 관련된 분야 영양사, 조리 연구직, 요리 코디네이터, 전문 조리출판업, 컨설팅, 조리 전문 웹마스터 등의 다양한 분야로의 진출이 가능하리라 본다. 이를 위해서는 무엇보다 전문적인 교육 훈련과 조리 분야의 폭넓은 발전이 선행되어야 한다고 본다.

4) 김학추, 한미 단기교육제도에 관한 연구, 고려대학교 교육대학원 석사 논문, p.55.

5) Thomaes, J. S., et al., (1980), Educational Governance and Administration(Englewood, N. J. ; Prentice Hace Inc, pp.175~179.

6) C.I.A(The Culinary Institute of America) ; 미국 뉴욕에 있는 세계적인 조리 학교로서 불특정 교육과정으로 운영되고 있다.

## 2. 국내 조리학과 교육 환경의 장단점 비교

다음은 국내의 조리 교육 훈련의 장점과 단점에 대한 비교를 통하여 국내 조리 교육 훈련에 대한 발전 방안을 모색해 보기로 하겠다.

국내 조리 교육 훈련의 장점이라고 한다면, 잘 교육된 잠재인력들이 많다는 점이다. 세계적으로 학구열이 높은 우리의 교육열을 감안한다면, 조리 교육 풍토만 잘 조성된다면 빠른 발전을 기대할 수 있는 우수한 인력이 많다는 장점이 있으며, 스승이나 선배에 대한 존경심을 가지고 열심히 배우고 익히는 우리의 교육 풍토는 조리 교육에도 많은 도움을 줄 수 있는 장점이 있다.

그러나, 폭과 깊이에 있어서 질 높은 교육 훈련을 할 수 있는 조리 관련 학과의 예를 보면 경영, 영양학, 위생학 등의 교수들이 많이 확보하고 있다는 장점을 가지고 있으나, 정작 조리에 관한 체계적인 교육을 받고, 다년간 실무에 경험을 가진 석, 박사 출신의 교원이 부족하다는 단점이 있다.

그 밖에도 몇 가지 조리교육 기관에 대한 단점을 보면 다음과 같다.

- ① 학생을 뽑기 이전에 완벽한 조리교육 시설이 마련되지 않은 상태에서 교육이 시작된다는 것이다. 따라서 부족한 실습 시설과 전문 용도의 실습 건물이 아니라 일반 건물을 개조한 실습실을 사용하고 있다.
- ② 실습비용 중 많은 부분을 등록금에 의존하기 때문에 높은 수준의 실습을 기대하기가 어렵다.
- ③ 실습을 위한 구조적인 체계를 가지고 있지 못하다는 점, 즉 실습한 재료나 식자재의 재활용이 어렵고, 판매를 위한 레스토랑을 가지고 있어도 관리 운영에 관한 제도적인 어려움이 있다.
- ④ 조리와 관련된 연구 기관이나 자료, 책자 등이 부족하다.
- ⑤ 교육부나 학교 당국의 행정 및 재정적인 지원이 미약하다.

## 3. 국내 조리교육기관의 종류와 과정

요리에 대한 일반인의 관심과 기대가 높아짐에 따라, 조리사가 갖추어야 할 자질이 어느 때보다 많이 요구되고 있다. 급속히 변화하는 조리의 흐름이나 새로운 조리법을 따라 가지 못하고 열심히 일만 하는 조리사는 그 설자리를 잃게 될 것이다. 조리사는 기능적인 면에서도 우수할 뿐만 아니라, 외국어, 조리 과학, 경영, 원가관리, 국내외 시대적 흐름을 읽고, 새로운 감각과 흐름을 빠르게 따라 갈 수 있는 능력이 요구된다. 이러한 측면에서 볼 때, 조리사는 물론이고, 기본 교육을 담당하는 조리교육기관의 역할은 크다. 현재 조리사를 배출하는 대표적인 교육기관은 다음과 같다.

### 1) 조리사 학원 교육

조리사 교육의 다른 분야를 담당하는 기관이 바로 조리 학원이라 할 수 있다. 하나 조리사 학원의 경우 조리사 자격증 취득을 위주로 운영이 되기 때문에 조리에 관한 기초적인 이론이나 지식, 기술을 익히기에는 시설이나 실습 내용 등 한계를 가지고 있다고 본다. 또한 대부분 사설학원이기 때문에 모든 실습비에 대한 부담을 학원생이 떠 안을 수밖에 없기 때문에 실습의 범위를 확대하기 쉽지 않기 때문에 결국 높은 수준의 실습을 기대하기 힘들며, 자격증 중심 교육이 되기 쉽다.

## 2) 조리 학교 교육

조리 학교 교육은 고등학교, 전문대학, 대학교, 해외 유학 교육으로 나누어 볼 수 있다.

우선, 고등학교는 특성화된 고교에서 전문적으로 조리를 배우게 되며, 일반 고등학교 교육 과정과 함께 병행하는 방식을 택하고 있으며, 일찍 자신의 미래를 설정하고 빠르게 기술을 익힐 수 있다.

전문대학의 경우는 현재, 조리사의 대부분이 전문대 이상의 학력을 가지고 있으며, 조리사 중 가장 많은 학력 분포를 차지하고 있다. 교과 과정은 크게 두 가지로 볼 수 있는데 교양과정과 전공, 그리고 실습과 이론 과정을 병행해서 수업이 진행된다.

4년제 조리학과의 교육은 전문대 과정보다 체계적으로 깊게 배울 수 있으며, 다양한 조리업계로의 진출이 기대되어지고 있다.

마지막으로 해외 유학의 경우, 어느 정도 외국어 실력과 현장의 실습을 한 뒤 유학을 갈 수 있다. 선진화된 조리 기술과 흐름, 감각을 배울 수 있고 외국어를 공부할 수 있는 장점이 있으나, 비용이 많이 든다는 단점이 있다.

## 4. 국내 조리학과의 조리 교육 과정

현재 국내에는 특성화 조리과학고등학교와 2년제, 4년제 대학에서 개설된 조리관련학과는 총 100여개 학과가 있다. 이제는 과거와는 달리 직업에 대한 고정관념 즉, 사농공상(士農工商)식의 직업에 관한 편견이 없어지고, 직업의 선택에 있어서도 좋은 직장에 평생을 봉사하는 한번 직장은 영원한 직장이라는 생각에서 자신이 즐길 수 있고, 잘 할 수 있는 직업을 선택한다.

조리사의 사회적 인식이나 대우가 개선됨에 따라서 신세대들에게 많은 인기를 얻고 있는 직종이 되고 있으며, 조리사의 자질도 과거에 비해서 상당한 변화를 보여주고 있다. 현재, 특급호텔의 대부분의 조리사는 전문대학 이상의 학력을 가지고 있으며, 일정한 실력의 외국어 구사능력도 요구되며, 외식업체 경영 전반에 대한 관심과 사회, 문화, 경제 전반에 걸친 상식과 교양을 가지고 있다.



## 5. 국내 조리학과와 조리 교육 특성

국내 조리학과와의 교육과정을 살펴보면, 다음과 같은 특징을 나타내고 있다.

### 1) 방대한 조리교과 과정

국내 조리교육과정은 호텔조리과, 식품조리과, 조리예술과와 전통조리과로 구분되어 있으며 같은 명칭의 조리과라도 서로 다른 교과과정을 운영하고 있다.<sup>7)</sup> 이러한 경향은 <표 1>에 의하면 같은 학과명의 조리학과라도 교육하는 과목이 아주 상이하게 나타나며, 이는 교육과정을 교수의 전공이나 학과 교수 구성에 맞춰서 편성하기 때문이다.

### 2) 조리 기초과정을 강화하여야 한다.

현재 조리의 흐름이 동서양의 구분 없이 창의적이고 다양하고 혼합된 스타일을 원하는 경향(Fusion Cuisine)을 나타내고는 있으나, 조리의 원리나 기초에 대한 체계적이고 충분한 교육 훈련 없이 다양한 장르의 조리 부분을 한 학기내에 교육과정에 배치하거나 자격증 위주로 교육과정을 구성하는 등의 문제점을 가지고 있다. 다음은 서울, 경기지역에 있는 8개 대학의 조리학과를 중심으로 조리 교육에 관한 과정을 <표 1>을 통하여 정리하여 보았다.

### 3) 체계적인 조리 교육과정이 필요하다.

대부분의 학과가 학기제의 틀에 맞춰져 있기 때문에 이론 과목들 사이에 실습을 끼워 넣는 형식이기 때문에 집중적이고 체계적이며 효율적인 조리교육 과정 구성하기 어렵다. 또한 비슷한 실습 내용들을 중복해서 교육하는 오류를 범할 수 있다고 본다. 또한, 4년제 조리과가 증가되는 추세를 감안한다면, 2년제의 경우는 전문 직업인을 양성하기 위해 이론보다는 실습과목을 강화되어야 하며, 4년제의 경우는 보다 이론적이고 관리 경영측면에서 접근하는 방식을 택하면서 한 차원 높은 실습교육도 따라야 할 것이다.

### 4) 실기 교육에 중점을 두어야 한다.

조리 교육의 중심은 실기에 두어야 할 것이다. 조리사는 기능인으로써의 기술과 지식을 충분히 갖추어야 한다. 따라서 조리 교과목에 대한 실기비율을 이론과목 보다는 많이 다루어야 할 것이다.

7) 나영선 외 (1999), 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구, *Culinary Reserch*, 제 5권 2호, 12, p 34.

<표 1> 조리학과 교육과정 비교

학교	Kg	Kh	Sh	So	Os	As	Bh	Su	
이수 구분	4 년제		2 년제						
전공 교양 (필수*)	관광학원론 호텔경영론 여가산업론 외식산업론	식생활과 문화 조리발달사 호텔경영학 개론	조리학, 식품위생학, 식품위생및법규, 한국조리실습 I II, 서양조리실습 I II, 제과제빵실습 I II				조리원리, 한국조리실습, 식품학 ,서양조리실습,식품위생학,전 통한국음식실습,공중요리실습		
공통	기초서양조리 및 실습 식품과영양 서비스론 및 실습 식품위생 및 법규 영미조리 및 실습 한국음식연구및 실습1 레스토랑영어 식음료원가관리 유럽조리 및 실습 제빵이론 및 실습 한국음식연말 실습2 매뉴디자인 외식사업론 제과이론 및실습 현대제빵론 발효식품학 주방관리론 식당경영론 제과제빵개론	외식산업론 식음료관리 호텔조리실무론 한과실습 주방시설관리론	공중보건 식품미생물학 식품미생물학실험 식생활관리 식품재료학 식품실험 관광학 식품조미론 발표식품학 한국식품문화사 공중음식실습 식품가공저장학 단체급식 향토요리실습식품 구매론 및 원가계산	식품보전 식품미생물학 식품미생물학실험 식생활관리 식품재료학 식품실험 관광학 식품조미론 발표식품학 한국식품문화사 공중음식실습 식품가공저장학 단체급식 향토요리실습식품 구매론 및 원가계산	조리과학 호텔경영론	식품문화사 동양조리이론 매뉴해설 식당경영론	영양학 실험조리 중국조리실습 단체급식 한국저장발효 음식실습	공중보건학 식생활과문화 호텔경영론 식이요법 식음료론주방설비론 식품재료학 식품구매및원가관리 식품위생법규	
									제과제빵실습, 한국조리, 일식조리, 중식조리
전공 선택	조리 불어 조리와 와인 방앗 관리론 단체급식 관리론 주방관리 실무론 레스토랑 실습론 시설관리론	세계조리개론 식품학 조리원리 식품가공 및 저장학 식품재료학 식품구매론 유통과학 및 실습 음료학및실습 데커레이션 이론및실습 한과연구및 실습 특수조리이론 및 실습	식품미생물학 식품약리학 식당관계론 호텔실무영어 식품가공저장 식품조미 호텔실무영어 식품가공저장 호텔전산실습 매뉴개질론 호텔경영학 공중보건학 식품구매론	일반화학 일어 식음료론 주방설비론 조리전문용어 해설 발효식품학실험 호텔경영론	식품위생학 영양판정 서양조리 식당경영론 식품가공저장 실험조리 외식산업론 원가분석 생리학 식이요법 발효식품 중중조리 조주론 영양교육 향토음식 식품구매론 영양학 공중보건학기초 식품실험 단체급식 식품문화사	호텔경영학 호텔주방관리론 컴퓨터실습 전통한과이론 조주음료론 기초일어 실습조리실습 기초일어 실용영어회화 식이요법 전통한과실습 동양조리실습 식음료원가 관리	영양학 식생활관리론 한국저장발표 식품음식론 식당 관리론 식품 가공저장 식품미 생물학 고조리 서연구 동양 조리실습 연회 상차림 조리실무영어 민속학 개론 실험조리 요리와 디자인	일반화학 조리실무영어 제과제빵실습 생활영어 식품위생법규 일본조리실습 생활일어 한국식품사	
비교									

(자료 : 논자 작성)

### Ⅳ. 학기제와 블록식 교육제도의 비교 및 도입방안

#### 1. 블록식 교육의 특성

위에서 살펴본 우리나라 조리학교 교육의 문제점들에 대한 기본적인 해결 방안에 하나로서 블록식 조리교육을 제시하고자 한다.

〈표 2〉 학기제와 블록식 교육과정 비교

항 목	학기제 (HJ대학)	블록제		비 고
		W.S대학	C.I.A대학	
학기시작	매년 3월초	매년3월초	수시(매달)	
평균과목개설수/학기	8	9	8.75	= 전체개설과목 ÷ 4학기
학생수/실습실당	40명	20명	15명	
실습실	5	12	27이상	조리과 실습실 기준
레스토랑	0	2	5	대외고객용 기준
시수/주별	4 / 1	20~30 / 1	30 / 1	일일 4시간 수업의 경우 (C.I.A-6시간/주당 수업)
강의기간	16주	3주	3주	블록제 경우 3주후 다른 과목 으로 이동하여 다시 3주 수업.
주당수업일수 (교수)	3~4일	5일	5일	C.I.A의 경우 행정업무는 별도 의 직원이 수행
강의수/교수당	2~3	1 ~ 2	1	실기,이론 포함
실습 : 이론과목수	17 : 15	16 : 20	26 : 9	
학점당 시수	3학점 4시수	3학점 6시수	3학점 6시수	학점당 시수가 많다.

(자료: 논자 작성)

〈표 3〉 학기제와 블록제의 시간표 구성

주	요일	시	화	수	목	금	학기제	
1주	오전	조리기술 계산	영어회화	중식실습	식품위생	식품위생	학기제	
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	식품		
2주	오전	조리기술 계산	영어회화	중식실습	식품위생	식품위생		
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	식품		
3주	오전	조리기술 계산	영어회화	중식실습	식품위생	식품위생		
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	식품		
...								
15주	오전	조리기술 계산	영어회화	중식실습	식품위생	식품위생		학기제
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	식품		

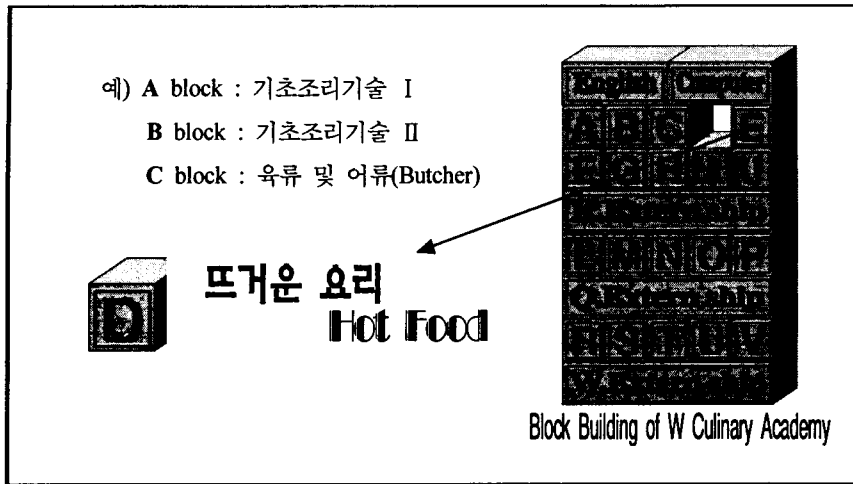
  

주	요일	화	수	목	금	블	Block
1주	Catering 조리실습						A
2주	조리기술						B
3주	조리기술						C
4주	조리기술						D
5주	조리기술						E
6주	조리기술						F

〈학기제 교육과정〉

〈블록제 교육과정〉

(자료: 논자 작성)



(자료: 논자 작성)

〈그림 1〉 블록식 교육 과정도

학기제와 블록제 시스템의 가장 커다란 차이는 교육 과정이라고 할 수 있다. 위의 <표 2, 3>에서 보이듯이 학기제의 경우 조리기초기술 한 과목을 매주 월요일에만 실습하는 방식을 따르고 있으나, 블록제의 경우, 조리기초과정을 3주동안 매일 계속실습을 한뒤, 다음 실습단계로 옮겨져 다시 3주간 수업을 하게 된다. 즉, 학기제의 15주 수업을 블록제에서는 3주간 집중해서 수업을 하게 된다. 이러한 학사일정은 <그림 1>에서 보는 바와 같이 실습의 수준에 따라 기초(A Block)부터 고급과정(V Block)까지 단계적인 교육함으로써 체계적이고 단계적인 교육이 가능하다.

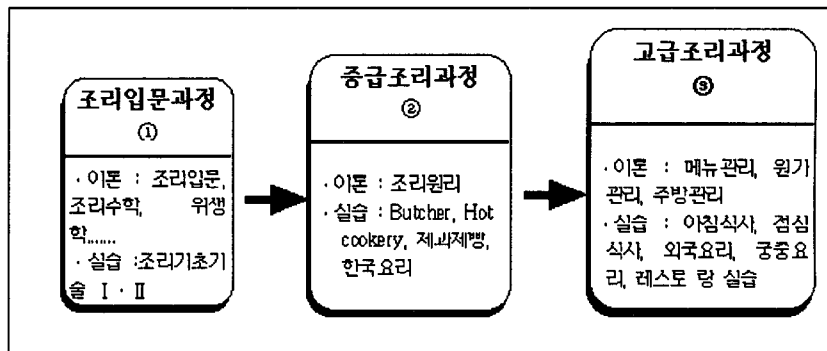
## 2. 블록식 교육의 장점과 운영방안

### 1) 블록제 수업의 장점

#### (1) 단계식 조리 교육

학기제와 비교할 때, 블록식 교육의 가장 큰 장점 중 하나는 조리에 관한 기본 지식이 없는 학생이나 어느 정도 경험이 있는 학생이라도 기초부터 단계별로 집중적인 교육(표 1)을 받음으로서 조리에 관한 기술 및 이론 등을 단계적으로 고급과정까지 체계적인 교육 효과를 가져올 수 있다. 즉, 조리사로서 알아야 될 기본적인 이론과 과정을 기초과정에서 교육하며, 이와 더불어 조리의 기본이 되는 Knife Skill, Stock, Grand Sauce, Basic Technique 등의 기초 조리과정을 이수한 뒤, 중급 조리과정에서는 기초 기술을 적용하여 Soup, Appetizer, Main 요리와 Cold 조리 기술을 습득하며,

마지막 고급과정은 다양한 기술과 응용력, 창의력 등을 필요로 하는 외국조리, 동양 조리, 레스토랑 현장 조리 등을 하게 된다. 이상과 같은 체계적으로 조리 기술 수준에 따른 교육은 그 효과적인 측면은 물론이고, 교육 과정을 단계별로 구분함으로써 각 주방간에 연계성도 높아서 모든 식자재, 자재의 구매, 관리적인 부분에서도 효율성을 높다.



(자료 : 논자 작성)

<그림 2> 블록식 교육의 흐름도

(2) 1인당 교수 비율이 높다.

주요 OECD국가의 교수 1인당 학생수를 보면 미국 16.4명, 일본 10.1명, 독일 8.6명, 한국 34.2명으로 매우 열악한 교육 현실을 반영하는 지표가 되고 있다(자료 : OECD국가의 주요통계지표, 1995, 통계청). 이러한 현실을 감안할 때, 학기제의 경우 한 교수가 다양한 과목을 지도할 수 있으나 교수의 전문성이나 수업 준비를 위한 시간이 부족할 수 있다. 블록 시스템은 <표 4>와 같이 교수당 일일 수업량이 많으며, 한 명의 교수가 다른 과목과 중복해서 학생을 지도하기가 힘들다. 이러한 점은 한 과목을 집중 연구 지도함으로써 높은 교육의 질을 보장받을 수 있으며, 모든 블록이

<표 4> W.C.A 대학의 교수 개인별 실습 및 이론 담당 과목(2002/2학기)

교수명	실습전공	이론전공
A	Basic Skill	
B	Butchery	
C		조리과학, 식품학
D	Garde-manger	
E	제과·제빵	

(자료:논자 작성)

동시에 시작됨으로 학급정원도 20명 이내로 제한되어 실습의 질을 높일 수 있다.

### (3) 전문적이고 능률적인 조리 실습실

학기제의 경우는 실습수업이 매일 이루어지지 않고 특정 요일에만 실시된다. 즉, 월요일 한식을 수업했다면, 동일 실습실에서 화요일은 양식을 실습할 수 있으나 블록식 교육과정에서는 동시에 모든 실습실이 운영되기 때문에 고정된 각 전공별 특성에 알맞은 주방 및 설비를 갖추어야 한다. 따라서, 동양식/서양식별, 기본조리실습/찬요리/더운요리/부처(Butcher)/레스토랑 주방 등으로 차별된 실습실과 시설을 갖추어야만 한다.

〈표 5〉 학기제인 H조리학교와 블록제인 W조리학교의 실습실 사용의 예

학기제(실습과목)	실습실	블록제(실습과목)
조리기초기술/서양요리	A	조리기초기술
부처/가드망제	B	더운요리
한식/중식/일식	C	부처
	D	가드망제
	E	한식조리
제과/제빵	F	제과
	G	제빵

(자료: 논자 작성)

### (4) 현장과 밀접한 교육 효과

바람직한 학습경험은 교육목표가 지시하는 바로 그 행동을 할 수 있는 기회를 제공하는 것이어야 한다. 이는 현장에서 일어날 수 있는 문제들에 대한 적절한 대처 능력, 즉 현장과 밀접한 교육을 통해서 달성될 수 있다.<sup>8)</sup> 일반 학기제 시스템이 주당 몇 시간의 수업을 진행하는데 반해, 블록제 수업 방식은 주 5일간 일일 4시간에서 6시간의 수업 진행으로 현장에서와 같은 운영을 통하여 현실감 넘치는 교육을 할 수 있으며, 기초단계에서 고급, 그리고 레스토랑 실습을 통하여 졸업 후, 현장 근무에 빠르게 적응할 수 있다.

### (5) 다양한 분야에 대한 교육가능

블록식 교과 편성은 동서양식의 기본적인 조리 기술 교육을 마친 뒤, 보다 전문적

8) 이영덕 (1960), 학습경험의 선정 및 조직, 현대교육총서출판사, p.43.

이고 다양한 분야에 대한 집중적인 교육할 수 있으며, 각 부분에 대한 전문적인 교육이 가능하다는 장점을 가지고 있다.

### 3. 블록제 수업의 발전적 운영 방안

블록제 교육 과정은 학기제 교육과정에 비하여 전문 조리인의 육성함에 있어서 장점들을 가지고 있다. 국내 교육의 제도적, 경제적인 환경 고려할 때, 블록제 수업을 도입하기 위해서는 다음과 같은 부분들에 대한 개선이 요구된다.

#### 1) 고정 자본 비율이 높다.

실습의 질을 높이기 위한 필요 조건으로 충분한 실습실과 실습기자재 및 소도구라 할 수 있다. 블록제의 경우, 동시에 다양한 수업이 진행됨에 따라 충분한 실습실과 기자재를 갖추어야 한다. 따라서, 초기에 실습실이나 기자재에 대한 많은 투자가 요구되며, 지속적인 관리가 필수적이라 하겠다.

#### 2) 실습비에 대한 지출이 높다.

기존 자격증식 수업에서 쓰여지는 소량의 자격증 위주의 식자재의 공급이 아니라, 실질적이고 전문적이며 다양한 실습이 진행되도록 충분한 식자재의 지원이 요구되어진다. 블록제 수업에서는 과정별로 반복 숙달하고 전문적인 기술이 요구되는 다양한 수업이 가능하도록 짜여져 있다. 또한 취업이나 현장에서 요구되는 자격증 취득을 위해서 특별한 과정을 교과과정 외에 진행함으로써 이 부분에 대한 보완도 이루어져야 한다.

#### 3) 교수 주당 수업 시간수가 많다.

대학교의 수준은 그 학교 교수들의 연구실적이나 환경이 중요한 부분을 차지한다고 할 수 있다. 학기제 수업의 경우, 주당 수업일수나 시수가 비교적 적어서 융통성 있게 외부 활동이나 연구 시간을 계획할 수 있으나, 블록제 경우는 고정적이고 매일 장시간 수업이 진행되어지기 때문에 외부 연구 활동에 제약을 받을 수밖에 없다. 연구 업적 평가 항목 중 수업에 대한 공헌도 부분의 비율을 높여야 하며, 행정적인 부분의 간소화나 행정 지원 인력의 충원이 필요하며, 일정기간 연구활동이나 연수를 통한 재충전의 기회가 주어져야 할 것이다.

#### 4) 많은 관리 인력이 필요하다.

실습을 위한 식자재 구매, 장비나 설비 관리에 필요한 많은 인력이 요구되며, 이에 따른 경비 지출도 많이 발생한다. 블록제 수업 내에 포함된 레스토랑이나 제과점 등의 사업체 운영을 통하여 자체해결 방안을 모색할 수 있으나, 교육과 수익성 사업을

함께 운영해야 한다는 점에서 보장받기 어려운 부분이 있다.

#### 5) 독립적인 운영이 불가피하다.

대부분 학과가 학기제 수업의 기준에 맞춰서 학교 내부 축제, 행사, 체육대회 등이 진행된다. 블록제의 경우 1일 수업분량이 학기제의 일주일과 같기 때문에 일반적인 학교 행사 일정에 따를 경우 수업 진행에 차질이 발생한다. 이런 문제점에 대한 해결 방안은 블록제 수업을 위해서 행정, 학사일정, 행사 및 학생회 활동 등의 독립이 이루어져야 할 것이다. 하지만, 대학 문화의 공유, 애교심, 소속감의 부족과 이중적인 행정처리 같은 문제점은 해결해야 할 과제이다.

#### 6) 효율적인 관리체제 도입이 요구된다.

기존의 학사일정의 경우 학기제 중심이므로 이와는 별개의 관리제도 도입 필요하다. 학기제와 달리 3주나 일정기간 내에 과정을 이수하기 때문에 독립적인 시험제도나 평가제도 교육과정이나 장학제도, 출석관리의 제도, 구매나 관리 등의 제도적인 변화가 마련되어야 하며, 교수 및 교직원, 학생들에 대한 지원이나 평가 등도 별도로 이루어져야 한다고 본다. (표 5 참조)

〈표 6〉 학기제와 블록제의 학사관리 비교표

항 목	학기제	블록제	개선방향
교육과정	16주 수업	3주 수업	
학사일정	통합적 운영	독립적 운영	실습과목 중심
학생 선발제도	현행제도(수능제도)	독립적인 선발제도	내신, 특차, 자체검정
등록금	전학과 공동	고기(타과와 비교)	높은 실습비 감안
시험제도	중간/기말고사 (전학과공동)	과목별 일정에 따라 운영	학과별 자체 제도 개발
평가방식	이론/실기/출석	실기 중심 평가	진급시험제도 도입
출석관리	전학과 공동	엄격한 통제	3주간(=1학기)
장학제도	·	자체 수익에 따른 혜택	다양한 장학제도 마련
구 매 (식자재 · 소도구)	주기별 공동구매 중심	수시 구매 중심	식자재 관리의 특수성 고려
교 수 업적평가	논문 중심	수업, 논문 등 중심	실습수업의 중요성 및 주당 시수가 높은점 고려
교직원 보수	전학과 공동	수당지급	주당 시수가 높다

(자료 : 논자 작성)



## V. 결 론

과거와는 달리, 조리분야에 대한 사회적 환경이 매우 밝아졌다. 이러한 변화는 많은 우수한 인재들이 조리관련학과를 선택하여 조리관련학과에 대한 입학 경쟁률은 매우 높게 나타나고 있다. 조리분야에 대한 발전은 이러한 고급 인재들에 대한 지속적이고 효과적인 교육이 반드시 이루어져야 한다. 그 중, 조리인재 배출의 산실이라 할 수 있는 조리학교에 대한 변화, 조리 교육 시스템의 변화가 반드시 요구된다 할 수 있다.

현재, 대부분 대학의 교육과정은 학기제로 운영되고 있다. 학기제의 경우, 수업을 운영방식에 있어서 수업의 연계성이 낮다는 점과 기초과정과 중급과정을 동시에 운영됨으로써 기초과정부터 단계별로 이루어지는 체계적인 교육이 어렵다는 점은 실기 중심 수업 위주로 편성된 교육과정으로 운영되고 있는 조리관련학과의 경우 이러한 점들이 보완된 블록제 시스템의 도입이 요구되어진다고 본다. 블록제 수업 방식이 가지고 있는 장점 즉, 단일과목 전공교수 제도나 기초부터 고급과정까지 단계적인 학습 운영, 일정기간 집중 교육함으로써 얻을 수 있는 심화교육 효과 등은 현 학기제 수업 방식 보다 한 층 높은 실습 교육 효과를 얻을 수 있으리라 본다. 단, 블록제 교육 시스템의 완전한 적용을 위해서는 기존 교육 제도가 가지고 있는 교육의 획일화와 중앙 집권적인 관리 체제 등이 고려되어야 하며, 이러한 개선점들은 대학의 다학기제 도입이나 특성화를 통해서 점차 개선되리라 생각된다.

또한, 현 제도 내에서도 블록제 교육 시스템의 장점을 부분적으로 활용하거나 도입함으로써 보다 체계적이고 전문적인 조리사의 양성이 이루어질 것이라 보며, 장기적으로 볼 때, 리나 기타 기능직 부분에 대한 교육은 시설에 대한 효율성을 높이고 전문화된 교육 훈련이 가능한 블록제 시스템 교육의 도입이 계속적으로 이뤄질 것으로 본다.

## 참고문헌

1. 김학추 (1990). 한·미 단기고등학교제도에 관한 비교연구, 고려대학교 대학원.
2. 나영선의외 (1999. 12). 전문대학조리과의 교육내용에 관한 연구, 한국조리학회지, 5(2).
3. 농민일보, 김치수출, <http://www.nonmin.co.kr>.
4. 롯데 호텔 직무교재 (1990). 롯데호텔 조리부.
5. 이영덕 (1960). 학습경험의 선정 및 조직, 현대교육총서출판사.
6. 한국조리사의 중앙회 (1999). 보수교육교재, 조리장의 역할.

7. Timothy shaw (1995). The world of Escoffier, The Vendons Press.
8. Thomas, J. S., et al (1980). Educational Governance and Administration, Englewood, N.J: Prentice Hace Inc.