

조리교육의 운영 실태와 체계적인 조리인력 양성 방안

장 명 희[¶]

한국직업능력개발원

Current State of the Management of Culinary Education and Measures to Educate Human Resources in the Culinary Field

Myung-Hee Jang[¶]

Korea Research Institute for Vocational Education & Training

ABSTRACT

This study focused on the culinary curriculums introduced at the high school, college and university levels in order to analyze the current status and problems associated with the management of culinary related courses, and an effort was made to introduce measures to facilitate the further development of culinary education programs. This study can be summarized as follows:

First, the external and internal factors which have led to the changes in the educational environment of the culinary education programs were analyzed. Second, the current state of the management of culinary education was analyzed by focusing on the vocational characteristics of the human resources presently engaged in the culinary field, the state of the management of the culinary courses offered in vocational high schools, colleges, and universities, as well as the characteristics and problems associated with the culinary curriculums at each school level. Lastly, based on the above-mentioned state of the management and the problems associated with culinary education programs, the researcher introduced four measures which were designed to facilitate the education of highly-skilled human resources in the culinary field.

Key words: culinary education, state of management, current state of operations, human resources in the culinary field, education of human resources.

I. 서 론

1. 연구의 필요성 및 목적

¶ : 교신저자, mhjang@krivet.re.kr, 018-275-4561

외식 산업은 가정 밖에서 이루어지는 상업적인 식생활과 관련되는 모든 산업을 말하며 그 산업을 유지·발전시켜 나가는 핵심 인력이 바로 조리 분야 종사자이다. 외식 산업은 우리 사회 발전 및 변화 요인에 따라 양적 질적 측면에서 매우 급속하게 발전해 왔으며 향후에도 전망이 매우 밝은 산업 분야이다. 이 분야에서 종사하는 조리 인력 양성의 구심은 바로 학교를 비롯한 다양한 훈련 기관에서 시행해 온 조리 교육이라 할 수 있다.

직업교육훈련대사전(한국직업능력개발원 1999)에 의하면 조리란 전문적 기술을 가진 사람이 미각, 시각, 영양학적으로 상품의 질적 가치를 높이고자 식품에 조리 기구나 향신료를 이용하여 물리적, 화학적인 방법으로 음식을 만드는 과정을 말하며, 이를 합리적으로 수행할 수 있도록 능력을 함양하는 것을 조리교육이라 정의하고 있다. 이 조리교육은 여성 교육의 학교 교육 역사를 살펴 볼 때 약 100여 년의 역사를 가졌다고 할 수 있으며, 실업계 고등학교의 경우 1971년부터 독립된 교육 과정을 마련·운영해 왔다. 또 전문대학, 4년제 대학교 등 학교 기관과 학원, 훈련 기관 등에서도 50여 년 이상의 역사를 가지고 오래 전부터 실시해 오던 전문화된 직업 교육¹⁾이라 할 수 있다. 이와 같은 조리교육은 최근 외식 산업 분야에서 종사 직종의 다양화, 특성화, 전문화되어가면서 전문대학 및 4년제 대학교, 대학원에 이르기까지 고등교육기관에서의 개설 비율 또한 높아지고 있으나 그 질적 문제에서 적정한 수준을 유지하고 있는가는 검토의 여지가 있는 것으로 논의되고 있다.

따라서 본 연구의 목적은 최근 확대 일로에 있는 조리교육을 중심으로 고등학교 단계부터 전문대학, 4년제 대학교에 이르는 조리 관련 학과들의 운영 실태를 진단해 봄으로써 체계적인 조리 인력 양성을 위해 개선해 나가야 할 발전 방안을 제안하고자 한다.

2. 연구의 내용

이 연구의 목적을 달성하기 위한 주요 연구 내용은 다음과 같다.

- 1) 조리 인력의 직무 특성과 조리교육의 운영 현황을 분석한다.
- 2) 조리과 교육 과정의 특성과 운영상 문제점을 분석한다.

¹⁾ 직업교육은 직업과 관련된 인간 행동의 바람직한 변화를 추구하는 모든 교육이라고 할 수 있다. 일반적으로 직업교육이란 개인이 학사 학위 미만의 학력이 필요한 일에 종사할 수 있도록 일의 세계를 탐색하고 자기의 적성·흥미·능력·가치관·신체적 특성 등에 알맞은 일을 선택하고 그 일에 필요한 지식·기능·태도·이해·판단력·일에 대한 습관을 개발하는 것을 말한다. 또한 이미 현직에 종사하고 있는 근로자가 자신의 일을 개선·유지할 수 있도록 학교 교육, 사회교육, 그리고 일의 현장을 통해서 능력을 개발하는 전체 교육의 일부라고 정의되고 있다(한국직업능력개발원 1999).

- 3) 조리교육의 실태 분석 결과를 토대로 체계적인 조리인력 양성을 위한 발전 방안을 제안한다.

3. 연구의 방법

본 연구는 주로 문헌 분석 방법을 활용하였다. 주요 분석 대상은 조리 인력의 직무 및 양성과 관련된 선행 연구, 조리 관련 학과 개설 및 운영 현황 자료, 조리 관련 학과의 교육 과정 문서, 각 기관 및 협회의 인터넷 홈페이지에 소개된 자료들을 수집·분석하였다.

4. 연구의 범위

본 연구는 수집된 자료와 문헌 분석에 의존하여 수행되었으므로 조리 관련 산업 및 교육 현장에 대한 접근이 다소 부족하다. 또한 현재까지 조리교육의 많은 부분을 담당하고 있는 학원이나 훈련기관, 평생교육원, 지역 사회 복지관 등 각종 기관에서 운영되는 조리교육 현황은 본 연구에 포함되지 않았으며, 주로 실업계 고등학교와 전문대학, 4년제 대학교의 조리교육을 연구의 범위로 제한하였다.

II. 조리교육 관련 교육환경의 변화

직업 전망을 광의로 해석하면, 경제 활동 인구 전망에서부터 경제구조·산업구조·고용구조 전망, 기술의 발달과 사회의 변화 예측, 국가 정책의 변화 방향 등 그 범위가 매우 광범위하다. 특히 21세기의 산업과 직업 세계의 변화를 규정짓는 요인과 방향으로서는 평생 직장에서 평생 직업으로의 전환, 고학력 인력에 대한 수요 증가, 삶의 질을 높이는 직업 비중의 증가, 여성 노동력에 대한 수요 증가, 인터넷의 도입에 의한 직무 내용의 변화 등 5가지가 논의되고 있다(한국산업인력공단 중앙고용정보원 2003). 이러한 변화는 직무내용의 변화뿐만 아니라 고용 형태의 다양화, 생애에 걸친 학습의 요구 등으로 이어지며 각 직업 분야에서는 이를 인력 양성 및 향상 교육과 연계하여 적용하고 있다. 다음은 고등학교와 전문대학, 대학교에서 이루어지고 있는 조리교육과 관련한 직업 교육의 대내외적인 환경 변화를 살펴보았다.

1. 대외적인 환경 변화

조리교육을 비롯한 직업 교육과 관련된 대외적 환경으로는 산업 구조와 직업 세계의 변화, 사회 인구학적인 변화, 생활 양식의 변화 등을 들 수 있다(강무섭 등 1999; 교육인적자원부 2001).

우리 사회의 많은 부분에서 후기 산업화, 정보화, 다원화, 세계화 등과 같은 대변화가 일어나고 있으며, 이러한 변화들은 산업 및 직업 생활을 포함한 사회 전반에

걸쳐 큰 변화를 유도할 것으로 예측된다. 특히 최근의 산업사회에서 지식 기반 경제 사회로의 변화는 기존의 산업세계와 직업세계의 빠른 변화를 초래할 것이며, 동시에 새로운 지식과 기술의 창출이 기술 역사를 가속화함에 따라 산업 및 직업 구조도 변화를 겪게 될 것이다.

경제 구조가 서비스산업 중심으로 변함에 따라 전 산업 중에서 제3차 산업의 비중이 증가하고 있으며, 직업 구조의 변화도 밀접한 관련을 가지므로 제3차 산업의 경우 화이트칼라 직종의 비중이 높아지고 있다. 그리고 국민의 소득 수준이 향상되면서 소비자 욕구에도 변화가 나타나 물질적 풍요보다는 정신적 충족감, 지속 가능한 성장과 환경, 의료, 복지, 쾌적한 주거 환경 등 삶의 질 관련 수요가 한층 커질 것으로 전망된다. 또 국민들의 생활 양식의 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 조리와 유통, 서비스 종사 업무의 특성화와 한식, 양식, 중식, 일식, 이태리식, 제과·제빵, 주조 등의 분야를 망라하며 호텔 식음료 부문, 전문 레스토랑, 패스트 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 우리나라는 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 우리나라에 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. 그리고 국민들의 여가 선택과 스트레스 해소 및 건강과 관련된 분야인 관광 및 레저 산업 역시 지속적인 성장률이 유지될 것으로 전망된다.

조리 인력들이 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 외식 문화의 일반화에 따라 고용 증가가 예상되나 음식점업은 지나치게 공급이 많다는 지적이 있기 때문에 경쟁력을 갖추는 것이 중요하다. 이와 같은 변화 예측이나 수요 및 전망은 조리 인력의 종사 분야와 양성 교육의 다양화, 그리고 질 제고를 예고하고 있다.

2. 내적인 환경 변화

실업계 고등학교부터 대학에 이르기까지 조리교육을 실시하는 기관들이 당면하고 있는 직업 교육과 관련된 교육 내적인 환경 변화로는 학습 내용의 신속한 변화 대응 부족, 산업 구조 변화에 대한 적응 능력의 한계 등을 들 수 있다(강무섭 등 1999; 교육인적자원부 2001).

최근 직업 교육 현장에서 나타나고 있는 문제 중의 하나가 학습 내용의 신속한 변화 대응 부족이다. 향후 지식 기반 경제사회에서는 정보 통신 기술의 발달, 혁신적 기술의 지속적 창출, 시장 구조의 세계화, 지식·정보의 공유 및 활용 증가 등으로 지식·정보 및 기술의 생성·소멸 주기가 빨라지고 이에 따라 직종 및 산업 구조도 급속하게 변화하게 된다. 이는 미래의 인력을 양성하는 학교에서 가르치고 학습하는 내용도 이러한 경제 환경 변화 속도에 맞추어 양적·질적으로 신속하게 대응할 필요가 있음을 시사한다.

앞으로의 경제 환경 변화는 이제까지의 산업 및 직종 분류 체계에는 없는 아주 새롭고 다양한 유형의 기능과 기술을 필요로 하는 산업과 직종을 탄생시킬 것이다. 따라서 직업 교육 현장에서 적용하는 학과 분류 체계를 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, 지식 기반 경제 사회 및 평생 학습 사회의 도래 등은 실업계 고등학교를 비롯한 직업 교육 기관이 과거와 같은 기능 인력 양성·공급원으로서의 주된 역할 수행으로는 한계를 가진다는 것이다. 이에 고등학교 단계에서는 기초 능력 습득이나 가치관 함양 등에 중점을 두며, 전문성이 높은 직업 기술 및 지식과 관련된 교육은 전문대학이나 대학교 및 산업체 현장과 연계하여 이루어져야 한다. 따라서 고등학교, 전문대학, 대학교, 산업체, 직업 훈련 기관 등의 이해와 협력을 바탕으로 한 수직적·수평적 연계가 정립될 필요가 있다. 특히 직업 교육의 교육 과정이나 프로그램을 개발·운영함에 있어 이들 기관들의 의견이 반영되고 교육계획을 함께 수립·추진할 수 있는 체제의 마련이 요구된다.

따라서 실업계 고등학교부터 4년제 대학교에 이르는 조리 교육 기관들이 질 높은 조리 인력 양성을 위해 학교급별로 협력 체제를 구축하여 교육 내용을 체계화하고 전문화하는 매우 중요하다.

Ⅲ. 조리교육의 운영 실태

1. 조리인력의 직업과 직무 특성

조리 인력을 포괄하는 외식 산업은 식사, 음료, 택배, 요리품 소매 등 주체별에 따

라 매우 다양하게 분류될 수 있다. 또한 각 하위 산업별로 종사자의 직종도 조리, 조리 관리, 식음료 서비스 제공, 음식 생산 및 판매, 교육 훈련, 연구 및 기획 등 매우 다양하다. 그 많은 관련 직종 중에서도 가장 기본이 되는 직종이 바로 조리사이다. 한국직업사전(한국산업인력공단 중앙고용정보원, 2003)에서 조리사를 중심으로 한 조리 인력에 대한 기본적인 정보를 살펴 본 결과 <표 1>과 같다.

<표 1> 한국직업사전(2003)에 소개된 조리사 직업 관련 정보

■ 조리사 관련 직업명

- [2002] 4212 - 1 분식점조리사
- [2002] 4212 - 2 조리사 (관련직업 : 조리사, 일식조리사, 중식조리사, 한식조리사)
- [2002] 4212 - 3 조리사보조원 (관련직업 : 조리사보조원, 일식조리사보조원, 중식조리사보조원, 한식조리사보조원)
- [2002] 4215 - 1 차조리사
- [1998] 4214 - 1 병원조리사
- [1998] 4214 - 2 선박조리사
- [1998] 4214 - 3 열차식당조리사

■ 조리사 직무 개요

주방장의 감독 하에 호텔·식당·주점 등의 숙박·음식업소에서 한식·일식·중식 등의 음식을 요리한다.

■ 수행 직무

- 위생복과 위생모를 착용하고 손을 소독한다.
- 식기·요리기구·장대를 청결히 관리한다.
- 주문서나 식단 계획표에 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.
- 주방장을 보좌하며, 주문 받은 메뉴를 정확한 조리법으로 조리하고, 음식 재료를 사용하는 기구 및 장소의 청결을 관리한다.
- 주방에서 준비하는 음식과 리스트의 문제점을 개선한다.

■ 부가직업정보

산업분류 : 숙박업 / 음식점업
 정규교육 : 12년 초과 ~ 14년 이하(전문대졸 정도)
 숙련기간 : 2년 초과 ~ 4년 이하
 관련직업 : 조리하는 전문분야에 따라 양식조리사, 일식조리사, 중식조리사, 한식조리사
 자격/면허 (한식, 양식, 일식, 중식, 복어) 조리기능사
 조사연도 : 2002년

조리사 관련 직업명으로 크게 7가지를 제시하고 있으며 어떤 장소에서 어떤 음식을 주로 조리하는가에 따라 직업명에 차이를 보이고 있다. 이 사전에서는 조리사의 직무 개요에서 주방장과 조리사의 직무 위계를 제시하고 있으며, 개인의 청결 유지부터 문제점 개선에 이르기까지 주요 수행 직무를 10가지로 제시하고 있다. 10가지 직무는 어느 곳에서 어떤 음식을 조리하는가에 관계없이 공통적으로 수행하게 되는 직무로 이해할 수 있다. 또한 이들 각 수행 직무는 바로 조리사 양성 교육 과정의 내용을 구성하는 기준이 되며, 학생들에게 어떤 능력을 길러 주어야 하는지를 결정하는 기초 자료가 된다.

조리사에게 요구되는 교육 수준은 고등학교 졸업 또는 전문대학 졸업 정도로 명기하고 있으며, 양성 후 숙련이 되기까지는 2~4년 정도가 소요됨을 의미한다. 이와 같은 교육 훈련 정보는 고등학교나 전문대학, 대학교간에 설정되어야 하는 인력 양성 목표와 내용의 위계 구조가 보다 체계적으로 상호 연계되어야 할 필요성을 제시하고 있다.

2. 조리교육 운영 현황

조리교육 운영 현황은 현재 조리관련 학과를 개설하여 전문 교육을 실시하고 있는 실업계 고등학교와 전문대학, 대학교까지를 포함하였으며, 2003년도 각종 통계 자료 및 학과 소개 정보를 활용하였다. 개괄적인 운영 현황에서는 양적 현황과 운영 과정에서는 개설 학교 수와 학과명, 주요 교육 내용과 진로 등을 중심으로 분석·제시하였다.

1) 실업계 고등학교

2003년 12월 현재 실업계 고등학교의 조리과는 현재 조리과, 조리과학과, 관광조리과, 호텔조리과, 제과·제빵과 등의 명칭으로 15개교에서 총 74학급 규모로 운영되고 개설·운영되고 있다. 15개 학교 중에 13개교는 조리 관련 1개 학과만을 개설하고 있으나 2개 학교는 제과·제빵을 특성화하여 별도 학과 또는 과정으로 개설하고 있다. 이들 15개교 중에 11개교는 1998년부터 교육인적자원부와 시도교육청이 공동으로 지원하고 있는 상업계 고등학교의 가사·실업계 특별 과정 지원 정책으로 조리 분야 특별 과정을 개설·운영하던 학교들이 정규 학과로 개편한 사례이다.

이와 같이 교육부와 시·도 교육청이 지원해온 가사·실업계 특별 과정의 설치는 상업계 고등학교 여학생 및 타계열의 학생들에게 다양한 직업교육 기회 제공이 더 큰 의미를 가지는 것으로 나타났다. 가사·실업계 특별과정은 2000년 현재 전국 10개 시·도 교육청에서 47개 학교, 72개 과정이 운영되고 있었으며, 이 학교들이 개설한 과정 중 50% 이상이 조리, 제과·제빵 등의 과정으로 나타났다(장명희·박윤희 2000). 그러나 2003년 이후에는 앞서 제시한 바와 같이 특별 과정이 정규 과정으로

〈표 2〉 2003년도 실업계 고등학교의 조리 관련 학과 개설 현황 () 시도

학과명	개설 학교명
조리과	한국조리과학고(경기), 병천고(충남), 울산생활과학고(울산), 경북생활과학고(경북), 거제종합(경남)
조리과학과	서서울정산고(서울), 인천생활과학고(인천), 증평정보고(충북), 광주자연과학고(광주), 고창여고(전북), 덕암정보산업고(전북)
호텔조리과	부산정보관광고(부산), 학산정보고(전북)
관광조리과	제주관광산업고(제주)
한식조리과정	유성생명과학고(과정/대전)
제과·제빵과	학산정보고(전북), 유성생명과학고(과정/대전)

개편되면서 특별 과정의 운영 규모는 차츰 감소하고 있는 실정이다.

이외에도 일반계 고등학교 학생들을 대상으로 운영되는 직업 과정은 직업학교, 학원, 실업계 고등학교 등에 위탁·운영되고 있으며, 이 중 한식·양식 조리, 제과·제빵 등의 과정 운영 비율이 매우 높은 것으로 나타났다(강중훈·김수원 2000). 또한 가사·실업 계열의 조리과 학생들은 졸업 후 동일계 진학률이 2003년 현재 60%를 상회하고 있으며, 점점 증가하는 추세로 나타나 계속 교육으로서의 조리교육에 대한 체계성 확립이 중요성을 시사한다.

2) 전문대학·4년제 대학교

전문대학과 4년제 대학교의 조리 관련 학과 운영 현황은 한국전문대학교육협의회와 한국대학교육협의회 2003년도 학과 소개 정보를 수집·분석하였다.

전문대학의 조리 관련 학과는 크게 관광외식 조리계열, 식음료 조리, 식품(영양)조리, 외식산업, 조리계열, 호텔조리, 호텔조리제빵, 제과제빵, 제과 데코레이션, 조리 예술, 푸드 스타일리스트 등 10개 정도의 학과명으로 이루어져 있다. 이들 관련 학과를 개설한 학교는 총 62개교이며, 관광과 조리분야, 조리와 호텔과 제빵분야 등 유관 분야간의 학제적 접근이 가능한 새로운 학과명을 개설하고 있다. 또한 제과의 데코레이션, 조리 예술, 푸드스타일 리스트 등은 조리 분야에서 예술적 감각이나 작업을 더 요구하는 분야로 특성화, 세분화 한 학과들임을 알 수 있었다. 이들 학과들의 졸업 후 진로는 조리 실무부터 가공회사, 출장 조리사 및 자영에 이르기까지 매우 다양한 분야를 포괄하고 있다.

4년제 대학교의 경우 조리 관련학과들이 상경계와 가정계열에 개설되어 있으며 호텔외식경영학, 호텔조리식당경영학, 외식산업과, 외식조리과, 조리(과)학 등 5개 학과 및 계열명으로 이루어져 있다. 이들 관련 학과를 개설한 학교는 전국에 총 31

개교이며, 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.

그러나 <표 3>, <표 4>에서 살펴보면 전문대학과 대학교의 조리 관련 학과명이 매우 다양함에도 불구하고 주요 교육 내용이나 졸업 후 진로가 뚜렷하게 차이를 보이고 있지 못한 것은 현실적인 특성이자 제한점이기도 하다. 이는 학과명만을 다양화 하였을 뿐 교육목표와 내용, 취업 분야를 일관성 있게 특성화시키지 못하고 있음을 내포하고 있다.

<표 3> 2003년 전문대학의 조리인력 양성 관련 학과 현황(가정계열)

학과명	주요 교육 목표 및 내용	졸업 후 진로	설치 대학명
관광 외식 조리 계열	외식산업 경영기법, 외식조리 상품개발 기법, 특히 호텔 관 련 분야에서 객실, 식당, 조리 등 실제 기능 연마	단체급식업체 전문요원, 조리학원 강사, 조리 실기교사, 외식산업분 야 요원, 외식산업체 경영자, 관광 숙박업 종사원, 국내여행 안내원	제주관광대학, 한림정보산업대학
식음료 조리	조리분야에 건강과 영양문제 를 접목하여 기능 실무위주의 전문 기능인 양성	호텔 및 외식업체, 식음료 관련업 체 및 연구소, 위생관리인 등	대구공업대학, 영남이공대학
식품 (영양) 조리	영양학, 식품학, 식품재료학, 조리원리, 식품위생학, 기초 서양요리, 식품제조학, 발효 식품, 호텔경영론, 메뉴해설, 한국식품연구사, 공중보건학, 제과제빵이론, 단체급식이론, 조주음료론, 조리학, 궁중요리, 일식요리, 중식요리, 연회음식, 한과실습, 식당 경영론, 향토 요리 등	호텔조리사, 한식, 양식, 일식, 중 식 전문식당 조리사, FAST FOOD 업체, 단체급식업체, 제과제빵 분 야, 요리학원 강사, 식품업체 및 음식관련 연구기관의 연구원, 호 텔종사원, 조주사	수원여자대학, 오산대학, 창원전문대학, 경동정보대학 (안양과학대학, 계명문화대학, 가톨릭상지대학, 대구공업대학, 대구과학대학, 서강정보대학)
외식 산업 (경영/ 조리)	다양한 식생활 산업의 창조, 조리의 과학화, 점포관리, 식품개발	외식산업 체인업체, 단체 급식경 영업체, 케터링업체, 식품유통업 계 등의 외식산업 경영관리자와 자영업자	수원여자대학, 천안외국어대학, 한국관광대학, 혜전대학 (경민대학, 우송정보대학)
조리 계열 (조리 예술)	음식의 맛, 영양효율, 위생, 음식의 형태, 음식의 보관성	호텔, 관광식당, 전문음식점, 외식 산업체 등의 전문조리사 및 제과 제빵 관련업체의 식품회사, 해외 관광외식업체 진출, 자영업체	대구산업정보대학 (서울보건대학)

〈표 3〉 계속

학과명	주요 교육 내용	졸업 후 진로	설치 대학명
호텔 조리 (호텔 외식 산업/ 호텔 외식 조리/ 관광 호텔 조리/ 국제 호텔 쿠킹)	각국의 조리실무 기능 연마, 조리사 및 관련 자격시험에 대비한 이론교육	전문조리사, 제과 제빵사, 단체급식소 및 산업체 급식소, 호텔 회계, 웨이터, 웨이츄레스, 총무부서, 기업체의 사무직, 비서직, 요리학원 강사, 연구원, 자영, 4년제 대학 가정계열 편입	강릉영동대학, 경민대학, 김포대학, 동우대학, 부산여자대학, 송원대학, 안산공과대학, 울산과학대학, 한국관광대학, 혜전대학, 제주한라대학 (성덕대학, 서해대학, 전북과학대학/극동정보대학, 안산공과대학/동부산대학, 경남정보대학, 군장대학/서라벌대학, 순천청암대학, 안동정보대학, 강원관광대학/대구미래대학)
호텔 조리 제빵	여러 나라의 음식과 접객 서비스를 연구하고 조리법과 전문적 인적 서비스 지식 및 기술 습득	호텔, 관광음식점 및 전문관광식당, 외식산업체 및 단체급식소, 식품회사 및 가전제품회사의 요리 연구실, 요리학원 강사 및 출장조리사, 제과·제빵회사 및 제과점, 자영	남해전문대학, 문경대학, 창신대학, 경북외국어테크노대학, 나주대학, 담양대학
제과 제빵 (호텔 제과 제빵/ 제과 데코 레이션)	제빵에 대한 기본 지식과 실무기능, 직업적 사명감 다양한 제과 제빵 실무실습	특급호텔 조리부, 제과제빵분야의 중소기업, 항공회사	부산여자대학 수원여자대학 창원전문대학 한국관광대학 (동우대학, 혜전대학/대구미래대학)
푸드 스타일 리스트	요리, 푸드 스타일링, 테이블 데커레이션 등	음식, 레스토랑에 대한 기사 집필 및 식문화 리포트, 레스토랑, 백화점 내 식품 판매 영역, 구르메샵 운영, 요식업체 컨설팅 전문가 등	안동정보대학 청강문화산업대학

출처: 한국전문대학교육협의회 홈페이지 학과 정보 재구성, 2003.

〈표 4〉 2003년 4년제 대학교의 조리인력 양성 관련 학과 현황

계열	학과명	주요 교육 내용	졸업 후 진로	설치 대학명
상 경 계	호텔 외식 경영학	· 호텔경영분야의 제이론 및 방법에 대한 지식과 실습, 사례중심의 교육 · 문화교육, 외국어 컴퓨터 교육	여행사 및 항공사, 관광개발업체, 이벤트·컨벤션 관련업체, 호텔· 외식업체 조리사, 관광안내원, 관 광호텔, 외식산업, 공공기관 연구 원 등	우송대학교, 극동대학교, 가야대학교
	호텔 조리 식당 경영학	· 식자재관리론, 식음료원가론, 호텔 경영 및 식당경영론, 식품위생법규, 공중 보건학 및 마케팅 개념, 실무영어 등	호텔, 대학원, 호텔조리사, 크루 즈 조리사, 식음료 서비스 및 관 리자, 외식업체 조리사 및 경영/ 관리인, 단체 급식업의 조리사 및 경영/관리인, 식품회사 및 연구소 등	청운대학교
	외식 산업학	· 산·학·연 협력체제 를 통한 실무 연수, 외식사업 행정분야	산업체급식, 외식산업체, 식품제 조업체, 식품유통업체, 기내식 케 터링 업체, 호텔 식음료 부서, 외 식/급식관련 언론정보업체, 외식/ 급식 관련 전자상거래 업체 및 인 터넷 관련정보회사 등의 산업체 에서 관리자 등	경희대학교, 세종대 학교, 경동대학교, 동해대학교, 배재대 학교, 중부대학교, 세명대학교, 대구가 톨릭대학교, 영남대 학교, 동의대학교
가 정 계	외식 조리학		외식사업체, 호텔 식음료 부문, 식 품연구소, 외식 사업 관련 컨설팅 회사, 조리기능 교사, 조리 관련 실업계 고등학교 교사, 직업훈련 조리관련 강사, 단체급식업체, 대 학원 진학 등	상명대학교, 경기대 학교, 우송대학교, 영동대학교, 초당대 학교, 경주대학교, 가야대학교, 영산대학 교, 진주국제대학교
	조리 (과)학		관광호텔, 외식사업 관련 기업체, 기내식 사업체, 제과 산업계 등	경희대학교, 광주여 자대학교, 순천대학 교, 호남대학교, 가야대학교, 대구한 의대학교, 위덕대학 교, 영산대학교

출처 : 한국대학교육협의회 홈페이지 학과 정보 재구성, 2003.

3. 교육과정 운영과 문제점

1) 교육과정 개발 및 편성 측면

운영 현황에서 살펴본 바와 같이 대학 단계에서는 조리 관련 학과명의 다양함에도 불구하고 교육 내용 및 교육 목표와의 연계성 부족과 고등학교의 조리과 개설

및 졸업생들의 진학 증가 현상 등이 두드러진 특성으로 지적되었다. 이에 따라 실업계 고등학교와 전문대학, 4년제 대학교 중 비교적 특성화된 것으로 평가되고 있는 1개교씩을 임의로 선정하여 <표 5>와 같이 교육 목표, 전문 교과목 편성, 특색 활동 등의 내용을 중심으로 학교급별 조리과 교육 과정의 운영 실태를 분석하였다.

먼저 이들 세 학교의 학과명은 조리과, 호텔조리과, 외식조리과로 포괄하는 조리 분야의 특성을 암시하고 있다. 그러나 교육 목표에 나타난 함양하려는 주요 능력의 범위에서도 차이를 보이고 있으며, 일반 조리와 호텔조리, 외식산업 등과 관련하여 조리교육의 범주를 명확하게 구분하기는 어려웠다.

둘째, 각급 학교들이 운영하고 있는 교육 과정 중 전문 교과목의 편성을 비교해 보면, 현재 고등학교에서 개설하고 있는 대부분의 과목이 전문대학 및 대학교에 개설·운영되고 있는 실정이며, 대학교의 경우 선택 과목의 범위가 매우 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 조리과를 전공한 학생이 상위급별의 동일계 전공으로 진학했을 때 교육 과정의 중복 문제, 위계성 보장 문제 등을 제기할 수 있을 것이다. 따라서 이전 단계에서 조리 분야의 학습 경험을 가진 학생들에게 보다 전문화된 교육 기회를 제공하기 위해서는 이전 학교급의 교육 과정과 연계 선상에서 관련 산업 및 직업 세계와 연계된 심화 학습권을 학생들에게 보장해 주어야 할 것이다.

이외에도 각 학교들은 학생들의 조리 분야에 대한 전문성 신장을 위해 다양한 국내외 체험 활동을 운영하고 있었다. 또한 지역사회만을 위한 전문 활동을 전개하고 조리 분야의 정보 제공을 위한 특별 프로그램도 기획·운영하고 있는 것으로 나타났다.

앞서 논의한 학교급간의 교육 과정 중복 문제와 관련하여 1996년부터 교육부는 실업계 고등학교, 전문대학간의 교육 과정 중복을 없애고 체계적인 교육 과정을 제공하기 위한 연계 교육(일명 2+2 제도)을 시도하였으며 최근 들어 4년제 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 연계 교육은 산업사회 및 직업사회의 변화에 따라 요구되는 한 차원 높은 기술 능력과 종합적인 문제 해결 능력을 갖춘 직업 인성, 이에 따른 전문대학 수준 이상의 교육 훈련 요구 등에서 그 필요성을 찾을 수 있다(장명희 등 1999). 뿐만 아니라 1990년 이후 실업계 고등학교 졸업생의 취업률 감소와 전문대학 졸업생의 취업률 증가 추세는 우리 사회의 무조건적인 고등교육 선호 현상을 감안하더라도 체계적인 교육 과정 제공의 필요성을 입증하고 있다.

〈표 5〉 조리관련 학과의 학교급별 교육과정 비교

구분	한국조리과학고등학교	해전대학(호텔조리과)	경기대학교(외식조리학)
교육 목표	· 근면, 성실하고 높은 이상을 지닌 창의적 전문 조리인 육성	· 조리인이 갖추어야 하는 인성교육을 중시하고 조리사의 기본 자질을 가르치는 등 장인정신에 대한 기본 교육을 더 중시	· 호텔 및 외식 산업의 중추적인 역할을 담당할 기능과 관리 능력을 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 카테일실습 · 제과·제빵실습 · 외식실무영어 · 호텔주방관리론 · 외식산업 실무론 · 식품위생 및 법규 등 (일주일에 실습이 65% 이상)	· 영양학 · 조리학개론 · 식음료원가관리 · 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 · 종사원과 고객관리론 · 단체급식론 · 조리용어해설 · 호텔 · 레스토랑 시설관리론 · 조리교육론 · 조리교재 연구지도법 · 테마레스토랑관리론 · 외식창업론 · 전통식품개발론 · 연회서비스실무 · 조리와 와인
특색 활동 프로그램	· 토론문화정착 : 한국 'cafe' 교실 운영 · 현장체험학습 : 현장체험학습, 장애인봉사 의무화, 식재료 재배, 유명외식업체 탐방 · '요리의 날' 행사 : 요리 축제, 아빠/엄마 요리 교실, 지역주민 요리 강습, 가족을 위한 봉사의 날	· 졸업 작품전 및 BUFFET FESTIVAL · 미국 유럽의 우수한 조리학교 견학	· 수시로 외식 · 조리학 전공 소식지 발간 · <졸업작품전>, <경기관광제>, <조리동문인의밤> 등을 개최 · <조리사 자격증 취득>에 관련된 강좌 자치적으로 운영

따라서 조리교육에 있어서도 현장에서 추진되고 있는 실업계 고등학교와 전문대학의 2+2 연계교육 실태를 면밀히 검토하고, 관련학과 및 직종에 대한 충분한 분석 아래 전문대학과의 실제적인 연계교육을 시도한다면 체계적인 전문 직업인 양성이 가능할 것으로 기대된다.

2) 교육과정 운영 측면

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

최근 고등학교 조리과의 교육 과정 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 전문 교과와 보통 교과의 비율을 비슷하게 편성하고 있었다. 또한 전문교과의 실습 수업의 운영은 특성화 고교의 경우 ‘조리 기능과 현장 실무 기초’에 일반 학교의 경우 ‘교과서 내용과 조리 기능사 실기 내용’ 수준으로 운영하고 있어 차이를 보였다. 학생들은 전문 교과 실기 수업에 대한 만족도가 매우 높았으며, 전문 교과 이외에도 외국어, 직업윤리, 정보 활용 능력 함양 등에 대한 교육 필요성을 높게 인식하고 있었다. 그리고 조리 전문교육의 내실화 및 현장 적합성 제고를 위하여 산업체 및 4년제 대학과의 연계를 희망하고 있으며, 이러한 의미에서 학교를 중심으로 산업체와 연계한 다양한 기간 및 방법의 현장 실습 프로그램을 선호하고 있었다. 응답 학생들의 57.6%는 졸업 후 직무 능력의 함양을 위해 동일계 대학으로의 진학을 선호하는 것으로 나타났다. 응답 학생들은 각 학교의 실습실 시설·설비에 대하여 대체로 만족하고 있었으며, 조리과 교육의 발전을 위해 가장 요구가 큰 부분이 ‘교사들의 전문성 신장’으로 나타났다.

고등학교 조리과 학생들의 경우, 고등학교 직업교육을 통해서 비교적 충분하게 자신의 흥미와 관심, 적성을 탐색하고 있었으며, 학교 생활 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. 교육은 우수한 교사의 확보와 교사들의 전문성 수행 수준에 따라 그 성과가 달라진다. 점차 증가하고 있는 고등학교 조리과의 경우 초기에는 개설 전공에 맞는 표시 과목 기준 조차 마련되지 않았을 뿐 아니라 해당 분야의 교사로 양성된 인력의 확보조차 어려운 실정이었다. 이러한 상황에서 현장의 학교는 관련 기능사 자격증을 획득한 가정과 교사 또

는 전문대학 졸업자 중 실기 교사 자격을 갖춘 교원, 지역 사회의 관련 산업체 인사들을 외부 강사 요원 등으로 확보·활용해 왔다. 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.

〈표 6〉 가사·실업계 조리교사 자격 표시 개정안

표시 과목	관련학부(전공)	기본 이수 과목 또는 분야
조리	가정교육, 조리 및 관련 되는 학부(전공, 학과)	조리교육론(또는 가정교육론), 조리과학, 한국조리, 외국조리, 제과·제빵, 식품가공, 단체급식, 영양학, 식품위생, 식품구매, 식이요법

그러나 아직까지 부전공 연수 교사들의 경우 개설 전공 관련 분야의 산업체 변화 등을 지속적으로 분석하고 체계적으로 반영하여 교육 과정을 개발·운영하는 직무, 산학 협동 및 지역 사회와의 연계 직무, 직업 교육의 특성에 맞는 수업 활동 직무, 직업교육 담당 교사로서의 전문성 신장 직무 등에서 다소 취약함을 보이고 있다(장명희·변숙영 2001). 이러한 취약점은 바로 학교 교육 과정 편성·운영의 합리성과 산업체 현장과의 협력 부족 등으로 나타나고 있다.

따라서 점차 증가하고 있는 고등학교 단계 조리과 교육의 질 향상을 위해서는 체계적인 교사 양성과 더불어 직업 교육 특성과 산업 현장에 대한 적응력을 제고하는 등 교사들의 전문성 향상을 위한 재교육이 지속적으로 이루어져야 할 것이다. 이를 위해서는 한국조리학회를 중심으로 실업계 고등학교, 전문대학, 4년제 대학교, 산업체 등이 협의체를 구성하여 이들을 위한 다양하고 전문적인 연수 기회를 제공할 수 있어야 한다.

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

전문대학 교원의 경우에 식품영양과 조리 분야 전임교원들의 학위 취득률은 높은 편이며, 산업체 경험은 다소 낮은 것으로 나타나 학문 중심의 교육을 예측할 수 있는 요인이 되기도 하다. 특히 조리 관련 학과들의 교육 과정은 현장 적응력 제고나 입학 자료의 특성 고려에는 다소 미흡함이 있을 수 있다. 따라서 대학 현장에서 추진되고

있는 실업계 고등학교와의 연계 교육 운영이 아니더라도 실업계 고등학교 졸업생의 전문대학 진학 증가, 대학교 졸업생의 전문대학으로의 재입학, 성인 학습자의 증가, 산업체 근로자의 위탁 교육 등을 고려할 때 횡적·종적으로 교육과정의 다원화와 운영 방법의 다양화, 직업세계와 연계한 체계화 작업 등이 적극 추진되어야 한다. 이를 위해서는 산학 겸임 교원들의 선발과 활용, 전임 교원들의 산업체 현장 연수를 활성화하고, 학생들의 현장 실습 산업체 확보 및 다양한 산학 협동에도 적극적인 노력이 요구되며 전문적인 관련 정보의 공유 등이 함께 시도되어야 한다.

또한 이들 실업계 고등학교와 전문대학의 조리과 교육 과정을 연계하는 사례(조선향 2003)를 살펴보면, 학교급별로 각각의 교육 과정에서는 교양 또는 보통 교과간, 전공 교과와 전문 교과간 유사 과목들의 편성하고 있으나 구체적으로 어떤 과목들이 어떤 수준으로 연계 운영되고 있는지 명확하지 않다. 그리고, 연계 교육 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 특별 강의 프로그램을 기획하고 이를 요청하며 체계적으로 이수할 수 있도록 해야 한다. 그리고 해당 전문대학에 진학할 경우, 그 결과를 학점 인정으로 이어질 수 있도록 하는 적극적인 노력도 시도되어야 한다. 이 외에도 연계학교간에 연계 교육을 위한 유기적인 운영 체계를 확립하는 것은 매우 중요하며, 전공 동아리 활동의 연계를 통한 기자재의 공동 활용 등도 의미 있는 운영 실적이라고 할 수 있다.

무엇보다도 연계 교육을 위한 별도 교육 과정의 부재, 체계적인 운영 조직의 미흡, 학생들에게 비전을 제시할 수 있는 연계 프로그램의 부재 및 유명무실한 연계 교육 과정, 연계 교육 운영의 내실화 부족, 진학 학생의 기초학습 능력 부족 등은 연계 교육을 추진하는 모든 학교에서 개선해 나가야 할 과제로 남아 있다. 따라서 향후 우수한 조리 인력의 양성을 위해서는 고등학교, 전문대학, 4년제 대학교간에 이와 같은 문제점이 개선되고 체계적인 인력 양성 목표를 가지고 교육 내용과 방법에 위계를 가져야 할 것이다.

IV. 체계적인 조리인력 양성을 위한 발전 방안

본 연구는 최근 빠른 속도로 확대되고 있는 실업계 고등학교와 전문대학, 4년제 대학교의 조리 관련 학과들의 운영 실태를 진단하고 체계적인 조리 인력 양성 방안을 제시하는데 목적을 두고 수행되었다. 이에 문헌 및 자료 분석에 의존한 방법상의 제한을 가지지만 앞서 분석한 조리교육의 현황과 운영상 개선할 점 등의 분석 결과를 토대로 우수한 조리 인력 양성을 위해 각 학교급별에서 공통적으로 추진해야 할 발전 방안을 다음과 같이 제안하고자 한다.

첫째, 각 학교급별에서 양성할 수 있는 조리인력에 대한 범위와 수준이 명확하게 규명되어야 한다. 현재 일부 조리학과와 경우 실업계 고등학교나 전문대학, 4년제 대학교 등에서 운영하고 있는 인력 양성 목표와 차별되지 않고 있으며, 이에 따른 교육 과정의 편성, 제공할 교육 환경의 수준 등에서도 그 수준을 가늠하기 어려운 실정이다. 따라서 조리 분야 직업 세계의 변화는 물론 입학 자원에 대한 분석, 산업체 현장의 요구와 체계적인 직무 분석, 교육 환경의 분석 등을 주기적으로 체계적이고 종합적으로 실시하여 학교급별 교육 목표를 설정하고 이를 교육 과정의 개발과 운영에 반영하여야 한다.

둘째, 조리 분야 직업 교육 활성화를 위해서는 산업 분야의 변화를 통해 관련 직종의 탐색과 개발이 적극적으로 이루어져야 한다. 외식 산업의 발달과 직업 세계의 변화에 따라 관련 직종의 변화 주기는 빠르게 진행되고 있으며, 기기의 IT화 및 정보의 생성·소멸 주기 또한 빨라지면서 각 직종의 직무 수행 내용도 달라진다. 특히 주 5일제 근무, 여성의 취업 활동 증가 및 고령화 사회로의 진전은 외식 산업과 의료 서비스 산업, 관광 문화 산업간의 연계를 촉진시키고 있다. 따라서 조리 분야 직업 교육의 활성화를 위해서는 이들 산업 변화에 대한 전망과 함께 새롭게 생성 가능한 직종의 개발 노력도 적극적으로 수행되어야 한다.

셋째, 조리교육 담당 교원들은 조리 분야 직업 교육에 대한 이해와 정체성을 확보할 수 있어야 하며, 연수 및 정보 공유 체제를 구축해야 한다. 전문대학과 4년제 대학의 조리 분야 교원들은 이 분야 교육이 직업 교육이라는 인식이 부족한 현실이다. 따라서 교원의 직업 교육적 전문성을 신장하는 교육 프로그램의 개발뿐만 아니라 우선적으로 조리 분야 직업 교육에 대한 올바른 이해와 정체성을 확보할 수 있도록 노력해야 할 것이다. 특히 전임 교원들의 강점을 살리고, 제한점을 극복할 수 있도록 산업체와의 기술협력을 활발하게 하고, 산업체 인사와의 협력 체제 구축 및 활용 등을 통해 관련 직업에 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 교육 운영 실태, 산업체와의 연계 등에 대한 정보를 폭넓게 공유할 수 있는 체제로 가동되어야 할 것이다.

넷째, 조리분야 학과들의 특성화 노력을 가속화할 수 있도록 관련 교육 훈련 기관간에 연계체제를 체계화하고 이를 반영한 학교급간의 연계 교육 과정이 마련되어야 한다. 최근 조리 분야의 하위 전공 분야들이 산업 사회의 요구를 반영하여 타 분야와의 협력으로 간학문적 성격을 지닌 전공 분야를 만들어내고 있다. 이러한 추이를 반영하여 조리 분야 학과들의 특성화 노력은 더욱 가속화 될 것이며, 이와 관련하여 실업계 고등학교, 전문대학, 4년제 대학교는 물론 관련 교육 훈련 기관과의 연계 체제가 활성화되어야 할 것이다.

또한 가장 중요한 것은 고등학교 조리과 졸업생에게 맞는 전문대학(「2+2」) 또는 4년제 대학(「2+4」 「2+2+2」)의 이원화된 교육 과정의 운영이다. 이를 위해서는 관련 교육 기관간에 연계 체제 내에서 매력적인 진로가 보장되는 심화 교육이 보장되어야 하고, 전문대학 및 4년제 대학은 이원화된 교육 과정의 개발·운영이 전체되어야 한다. 이에 따라 학생과 교원들의 연계 교육에 대한 이해를 증진할 수 있는 프로그램이 마련되어야 할 것이다.

참고문헌

1. 강무섭 외 (1999) : 실업계 고등학교 종합대책 연구, 한국직업능력개발원.
2. 강종훈, 김수원 (2000) : 실업계 고등학교 평가 기준 개발, 한국직업능력개발원.
3. 김기영 외 (2001) : 관광 조리, 교육인적자원부 고등학교 교과서.
4. 김선태 (2002) : 실업계 고등학교 계열 재구조화 방안, 한국직업능력개발원.
5. 김유배, 윤석천 (1998) : 21세기 직업전망, 21세기 직업전망과 직업교육훈련의 방향, 개원1주년 기념 심포지엄 자료, 한국직업능력개발원.
6. 나영선 외 (1998) : 여성 직업 훈련 현황과 취업유망직종의 개발, 한국직업능력개발원.
7. 대한가정학회 (2002) : 세계화 시대의 생활문화, 제55차 대한가정학회 춘계학술대회 자료집.
8. 박란숙 (2003) : 전문대학의 가정계열 직업교육의 발전 방안, 직업교육훈련 공동학술대회 자료집.
9. 윤인경 (1999) : 직업교육훈련 100년사(가정교육), 한국직업능력개발원.
10. 이영현 역 (1999) : 21세기 직업을 위한 21세기 직업능력, 한국직업능력개발원.
11. 장명희 (2002) : 가사·실업계 고등학교 직업교육의 발전방안, 직업교육훈련학회 및 교장회 공동학술대회 자료집.
12. 장명희 (2003) : 가사·실업계 고등학교와 전문대학과의 연계교육 운영 사례/ 전문대학의 가정계열 직업교육의 발전 방안 토론, 직업교육훈련 공동학술대회 자료집.
13. 장명희 외 (1999) : 실업계 고등학교와 전문대학의 연계교육을 위한 운영 체제 및교육과정 모형 개발 연구, 한국직업능력개발원.
14. 장명희, 박윤희 (2000) : 상업계 고등학교 가사실업계 특별과정의 효율적 운영 방안, 한국직업능력개발원.
15. 장명희, 변숙영 (2001) : 실업계 고등학교 전문교과 교사의 직무수행 기준 개발, 한국직업능력개발원.
16. 장창원 외 (1998) : 산업인력 수급 전망과 과제, 한국직업능력개발원.

17. 조선향 (2003) : 가사·실업계 고등학교와 전문대학과의 연계교육 운영 사례, 직업교육훈련 공동학술대회 자료집.
18. 표점순 (2003) : 고등학교 조리과 교육과정 운영에 대한 교사와 학생의 인식 조사, 한국교원대학교 대학원 석사학위 논문.
19. 한국산업인력공단 중앙고용정보원 (2003) : 2003 한국직업전망.
20. 한국산업인력공단 (2002) : 한국직업사전.
21. 한국직업능력개발원 (1998) : 직업교육훈련 100년사.
22. 한국직업능력개발원 (1999) : 직업교육훈련 대사전.
23. <http://www.careernet.re.kr>
24. <http://www.kcce.or.kr/>
25. <http://www.kcue.or.kr/>
26. <http://www.work.go.kr/>

2005년 4월 30일 접수
2005년 6월 18일 게재확정