

## 한식조리전공의 교육과정에 관한 조리전공 고등학생과 대학생의 인식 조사

김 성 민 · 이 나 영\* · 정 혜 정\*\*

우송대학교 외식조리학부 · 연세대학교 식품영양과학연구소\* · 우송대학교 외식조리유타학과\*\*

### The Perceptions of Culinary Art High School and Undergraduate Students on the Curriculum for Korean Culinary Arts Majors

Kim, Sung Min · Yi, Na Young\* · Chung, Heajung\*\*

Division of Culinary Arts, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea

Research Institute of food and Nutritional Sciences, Yonsei University, Seoul 120-749, Korea\*

Dept. of Culinary Arts Study Abroad, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea\*\*

#### ABSTRACT

The purpose of the study was to investigate the perceptions and opinions of culinary art high school and undergraduate students on the curriculum for Korean culinary arts education. The results of the research were as follows. High school students were found to be more satisfied regarding their culinary arts curriculum than college and university students ( $p < 0.001$ ). In addition, high school students gave a significantly higher score for the 'need for Korean culinary arts major' than college and university students' ( $p < 0.001$ ). University students placed more emphasis on the current policies and business projects of the government for globalization of Korean cuisine as compared to high school and college students ( $p < 0.001$ ). A high percentage of respondents perceived Korean cuisine to be 'old fashioned(44.6%)', followed by 'difficulty in finding a good job(40.1%)'. Forty five% of the students responded that the important factor for Korean culinary arts education was the 'curriculum'. More than half of the students perceived 'ability to adapt traditional cuisine style to foreigners and modern customers' as a very important area. In terms of areas required to be included in Korean culinary arts curriculum, 'basic cooking skills(4.49)' received the highest perceived need score, followed by 'languages(4.46)', 'traditional Korean food(4.33)' and 'Korean food culture(4.21)'. The findings of the study can be used to develop a curriculum for Korean culinary arts major.

Key words: Korean food, Korean culinary arts, curriculum

## I. 서론

한식은 식재료 및 구성, 조리방법, 식문화 및 영양적 측면에 있어 우수한 평가를 받으며 대표적인 슬로우 푸드로서 인정받고 있다. 또한, 세계적으로 건강 및 천연 식재료에 대한 관심 증가와 웰빙 트렌드에 부합하여 세계화 가능성이 높다고 평가되고 있다(Kim 2005; Chun et al. 2009). 그러나 이러한 우수한 평가와 더불어 한식에 대한 관심이 증가하고 있음에도 불구하고 체계적이고 적극적인 마케팅 홍보전략 부족, 세계시장 분석 및 각 문화에 맞는 음식개발의 부재 등으로 한식의 세계 진출은 아직 초기 단계라고 볼 수 있다(Lee 2008). 특히 한식의 세계화를 주도할 한식조리 전문 인력 부족은 가장 큰 문제로 대두되고 있다(한국식품연구원 2008). 우리나라 외식산업 경쟁력 강화 및 한식 세계화 정책을 성공적으로 활성화 하기 위해서는 유능한 한식조리 인적 자원 양성이 필요하며, 이들을 지속적으로 유지·관리 할 수 있는 능력을 확보하는 것이 시급한 과제이다.

세계 여러 나라들은 전문 인력의 양성을 통해 자국 음식 세계화의 기반을 구축하는 제도를 마련하고 국가적인 차원에서 전문 인력을 양성하여 음식 세계화를 주도하도록 지원하고 있다(한국식품연구원 2008). 일본은 ‘츠지모리 조리사 학교’에서 1년제, 2~3년제 과정을 두고 조리사 본과와 조리 기술 매니지먼트 학과를 운영하고 있으며, 태국은 ‘University of Kasetsart’에서 태국음식 조리과정과 태국식당 전문 관리자 과정을 운영하고 있다. 이탈리아의 경우에는 ICIF(Italian Culinary Institute for Foreigners)에서 이탈리아 20여 지방 5천 가지 레시피를 교육하고 있으며, 프랑스에서는 ‘Le Cordon Bleu’에서 전통 프랑스 요리 실습 위주의 커리큘럼을 제공하며 민간이 운영하는 학교를 세계 20개국에 분교로 운영하고 있다(aT농림수산물유통공사 2008; 한국식품연구원 2008).

우리나라는 관광 및 외식산업이 급성장하면서 개인이 운영하는 사설 요리학원, 대학 조리학과, 사회교육원 등 조리 관련 교육기관 및 학과들이 많이 생겨나고 있다(aT농림수산물유통공사 2008). 그러나 국내 사설요리학원의 교과과정은 대부분

조리사 자격증 취득을 위한 교육이 주를 이루고, 영세한 규모로 운영되고 있어 체계적인 조리교육이 어려운 실정이다. 또한, 2~3년제 대학 및 4년제 대학교, 대학원에 이르기까지 고등교육기관에서의 개설 비율이 높아지고 있으나(Jang 2005), 교육과정별 커리큘럼의 중복 및 상호 연계성 부족, 전문성 부족 등이 문제로 지적되고 있다(한국외식정보(주) 2007). 현재 조리 관련 학과를 보유한 2~3년제 대학은 81개교이고, 4년제 대학은 17개교가 있다(한국대학교육협의회 2010). 그러나 전통 및 한식 조리과를 보유한 2~3년제·4년제 대학은 전국에 4개교 정도에 불과하다(한국대학교육협의회 2010). 현재 운영되고 있는 조리교육기관의 전통성, 규모, 시설수준, 강사 등은 매우 우수하다고 판단되나(Lee 2008), 한식 세계화 추세에 요구되는 한식조리 기술·지식, 한식당 경영능력, 외국어 구사 능력을 겸비한 한식조리 전문 인력을 양성하기 위한 한식조리 교육과정을 제공하지 못하고 있다.

최근 외식산업 분야의 발달로 종사 직종의 다양화, 특성화, 전문화와 더불어, 정부의 한식 세계화 추세에 요구되는 기술과 지식을 겸비한 한식조리 전문 인력의 필요성이 증대되고 있으나 이를 뒷받침 할 교육 시스템이 부족한 실정이다. 기존의 교육기관을 통해서 양성된 조리인력들은 실무역량 및 한식 조리사로서의 전문성이 결여되어 있어 한식 세계화 사업의 전문 인력으로 활용하는데 한계가 있으므로, 한식조리 인력을 전문적으로 양성하는 교육기관이나 한식조리전공 학과에서 별도로 교육할 필요가 있다. 한식 세계화를 염두 해 두고 외식산업의 질적, 양적 발전을 고려한 대학 수준의 한식조리전공 교육과정을 효과적으로 운영한다면, 국가차원에서 실시하고 있는 한식 세계화 정책 및 사업과 연계되어 한식 해외진출에 크게 기여할 수 있을 것으로 생각된다.

최근 한식의 해외진출을 위하여 학계, 정부, 업계 등이 많은 관심을 보이고, 한식 세계화를 위한 여러 가지 방안 제시와 전략 수립을 하면서 한식조리교육 및 전문 인력 양성의 필요성이 더욱 강조되고 있다. 그러나 아직까지 국내 조리교육과정들은 이러한 변화에 유연하게 대응하지 못

하고 있으며, 한식의 세계 진출을 위한 한식조리교육을 효과적으로 수행하기 위한 교육과정 관련 정보 및 연구는 매우 부족한 실정이다. 그동안 우리나라에서는 조리교육 운영실태 조사(Jang 2005), 산학실습 교육 프로그램에 대한 중요도와 만족도에 관한 연구(정효선·윤혜현 2004), 효과적인 조리실습을 위한 학습모델에 관한 연구(Kim & Kim 2005), 조리 현장 실습 프로그램의 인식 연구(Lee 2007), 조리과 학생들의 진로태도 연구(Kim 2005; Kim 2006), 산학 실습 인식 및 경험이 취업의사에 미치는 영향 연구(Ahn 2009) 등이 수행되어 왔고, 조리전공의 전반적인 교육과정 연구는 극히 제한적으로 수행되어 왔다(나영선 등 1999; Lee 2003). 또한, 대부분의 연구는 조리 분야를 구분하여 수행되어 있지 않아 전문적인 한식조리 교육과정을 도입하기에는 어려움이 있을 것으로 사료된다. 이에 본 연구에서는 조리전공 학생들의 조리 및 한식조리교육, 한식 세계화에 관한 인식과 교육 분야 요구분석을 통하여 국제 경쟁력을 가진 한식조리 전문 인력 양성을 위한 교과과정 개발의 기초자료를 제공하고자 하였다.

## II. 연구 방법 및 내용

### 1. 조사 대상 및 방법

한식조리 및 한식조리교육에 대한 인식과 한식조리전공의 커리큘럼 구성을 위해 중요한 교육 분야를 파악하기 위하여 조리전공 고등학생과 대학생을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문조사를 실시하기 전에 조사대상 학교에 의뢰하여 연구의 목적, 내용, 필요성을 설명하고 협조를 구하여 설문조사를 진행하였다. 자료수집 방법은 해당 학교를 방문하여 직접 설문지를 배부하여 실시하였고, 일부는 우편으로 발송하여 회수하는 방법을 사용하였다. 설문은 경기, 부산, 전북, 충남의 고등학교 4개교, 경기, 대전의 2~3년제 2개교, 대전, 부산의 4년제 2개교, 총 8개교에서 실시하였다. 설문지는 총 900부가 배부되었고, 613부가 회수되어 68.1%의 회수율을 보였다.

### 2. 조사내용

설문지의 내용은 일반 조리교육 및 한식 세계화에 대한 인식, 한식조리 및 한식조리교육에 대한 인식 및 의견, 한식조리전공의 교육과목에 대한 필요성, 응답자의 일반사항으로 구성하였다. 구성된 설문 문항에 대해 조리전공 교수, 한식조리 실무자, 관련 연구원들을 대상으로 검토를 받아 수정 및 보완하였다. 조리교육에 대한 인식 4문항, 한식 세계화에 대한 인식과 관련한 2문항은 5점 척도(1: 매우 그렇지 않다 ~ 5: 매우 그렇다)로 조사하였다. 한식조리 및 한식조리교육에 대한 인식 및 의견은 8문항으로 구성하여, 보기 중에 선택하도록 하였다. 한식조리교육을 효과적으로 운영하기 위해 요구되는 7개 교육 분야의 필요성을 5점 척도(1:매우 불필요하다. ~ 5: 매우 필요하다)로 조사하였다.

### 3. 자료의 분석방법

수집된 자료는 SPSS(Statistical Package for the Social Science) Windows 프로그램을 이용하여 분석하였다. 조사대상의 일반사항, 인식도 및 필요성은 기술통계 분석(Descriptive Analysis)을 통하여 빈도, 백분율, 평균, 표준편차 등을 구하였다. 고등학생, 2~3년제 대학생, 4년제 대학생의 인식 및 필요성의 차이를 알아보기 위하여,  $\chi^2$ -test와 분산분석(One-way ANOVA)을 실시하였다. 분산분석의 결과 유의적인 차이를 보인 경우, 사후검정으로 Duncan's multiple test를 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 응답자의 일반사항

설문에 응답한 학생들의 일반사항은 Table 1에 제시하였다. 조리전공 고등학교 4개교의 3학년 267명, 2~3년제 조리학과 2개교의 56명(1학년 22명, 2학년 34명), 4년제 조리학과 4개교의 290명(1학년 74명, 2학년 66명, 3학년 94명, 4학년 56명) 학생이 설문에 참여하였다. 전공을 살펴보면, 고등학생의 경우 조리전공이 24%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 대학생의 경우는 일반조리전공이(2~3년제 82.1%, 4년제 80.0%) 가장 높은 비율을 차지하였다. 한식조리사 자격증 취득 학생

Table 1. General characteristics of respondents

	Variables	High school	College	University	Total
Gender	male	128 (47.9) <sup>1)</sup>	17 (30.4)	179 (61.7)	324 (52.9)
	female	139 (52.1)	39 (69.6)	111 (38.3)	289 (47.1)
Major	culinary arts	178 (66.7)	46 (82.1)	232 (80.0)	456 (74.4)
	Korean culinary arts	64 (24.0)	-	33 (11.4)	97 (15.8)
	restaurant management	10 (3.7)	-	3 (1.0)	13 (2.1)
	hotel/tourism	15 (5.6)	10 (17.9)	22 (7.6)	47 (7.7)
Chef certification <sup>2)</sup>	Korean cuisine	158 (50.0)	16 (25.8)	136 (38.9)	310 (50.6)
	others cuisine	109 (34.5)	8 (21.1)	110 (31.4)	227 (37.0)
	none	49 (15.5)	38 (62.2)	104 (29.0)	191 (12.4)

<sup>1)</sup> N(%), <sup>2)</sup> Multiple response

의 비율을 살펴보면, 고등학생 50.0%, 2~3년제 대학생 25.8%였고, 4년제 대학생은 38.9%였다. 고등학생의 한식조리사 자격증 취득 비율이 가장 높았고, 전체적으로 조리사 자격증 미취득 학생은 12.4%로 나타났다.

## 2. 조리전공 학생들이 인식하는 조리교육 및 한식 세계화

응답자의 조리교육 및 한식 세계화에 대한 인식을 Table 2에 제시하였다. ‘조리교육은 학원보다는 대학교에서 배워야한다’라는 항목에서는 고등학생은 3.20점, 2~3년제 대학생은 3.30점을 보였고, 4년제 대학생은 3.67점을 보여, 4년제 대학생들이 고등학생과 2~3년제 대학생에 비하여 유의적으로 높은 점수를 보였다( $p<0.001$ ). ‘내가 조리공부를 하는 것이 자랑스럽다’라는 항목에서는 고등학생이 가장 높은 점수(4.37점)를 보였고, 4년제 대학생이 가장 낮은 점수(4.12점)를 보여, 고등학생과 4년제 대학생의 인식에는 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다( $p<0.05$ ). 학력이 높아질수록 학생들의 조리에 대한 자부심이 낮아진 만큼, 대학교에서 조리를 전공하는 학생들이 조리사에 대한 긍지와 자부심을 가질 수 있도록 교육하여야 하겠고, 학생들이 사회에서 진정한 전문 조리사로서의 역량과 자질을 발휘할 수 있도록 하여, 궁극적으로 조리사에 대한 사회적인 인식이 높아질 수 있도록 해야 할 것이다. 조리전공 학생을 대상으로 필요한 교육 분야를 조사한

Park(2007)의 연구결과에서는 고등학생, 2~3년제·4년제 대학생 모두 조리사로서의 자부심이 필요하다는 항목을 높게 평가하였으며, 이 중 4년제 대학생의 경우 3.70점(6점 만점)으로 가장 높은 점수를 보였다. ‘현재 학교의 교과과정에 대해서 만족 한다’는 대학생(2~3년제 3.38점, 4년제 3.19점)에 비하여 고등학생(3.77점)의 만족도가 유의적으로 높은 것으로 나타났다 ( $p<0.001$ ). 정효선·윤혜현(2004)의 조리교육 프로그램 만족도 조사 연구에서는 전체적으로 4년제 대학생의 만족도가 2~3년제 대학생의 만족도보다 낮아 본 연구결과와는 차이가 있는 것으로 나타났다. ‘한식조리전공 학과가 필요하다’에서는 고등학생이 3.84점으로 가장 높은 요구도를 보여, 대학생의 요구도와는 차이가 있는 것으로 나타났다(2~3년제 3.41점, 4년제 3.58점)( $p<0.001$ ).

‘퓨전한식은 한식세계화를 위해서 바람직하다’에서는 전체 평균은 3.75점으로 ‘보통’ 이상의 점수를 보여, 퓨전한식에 대한 거부감은 낮은 것으로 나타났으며, 고등학생(3.80점)이 가장 높은 점수를 보였다. ‘정부의 한식 세계화 정책과 사업에 대하여 잘 알고 있다’에서는 4년제 대학생(3.02점)이 고등학생(2.66점) 및 2~3년제 대학생 (2.69점)보다 유의적으로 높은 점수를 보이는 것으로 나타났고, 전체 평균은 2.76점을 보여, 전체적으로 학생들은 정부의 한식 정책이나 사업에 대해 잘 모르고 있는 것으로 나타났다. 따라서 학생들에게 전공 교육 외에 현재 정부의 한식 및 외식관련

Table 2. Respondents' perceptions on culinary arts education and globalization of Korean food

Variables <sup>1)</sup>	High school	College	University	Total	F-value
<b>Culinary arts education</b>					
Culinary arts education should be received from universities than culinary institutes	3.20±0.97 <sup>a</sup>	3.30±0.96 <sup>a</sup>	3.67±0.98 <sup>b</sup>	3.35±1.00 <sup>2)</sup>	10.83 <sup>***</sup>
I am proud that I am studying culinary arts	4.37±0.84 <sup>a</sup>	4.24±0.81 <sup>ab</sup>	4.12±0.85 <sup>b</sup>	4.27±0.84	4.34 <sup>*</sup>
I am satisfied with curriculum of my culinary arts school	3.77±1.00 <sup>a</sup>	3.38±0.96 <sup>b</sup>	3.19±0.87 <sup>b</sup>	3.50±0.99	19.66 <sup>***</sup>
There is a need for Korean culinary arts major	3.84±0.99 <sup>a</sup>	3.41±1.00 <sup>b</sup>	3.58±1.04 <sup>b</sup>	3.64±1.02	10.41 <sup>***</sup>
<b>Korean food</b>					
Korean fusion cuisine are desirable for globalization of Korean food	3.80±0.98 <sup>a</sup>	3.45±1.09 <sup>b</sup>	3.79±0.97 <sup>a</sup>	3.75±1.00	3.09 <sup>*</sup>
I realize current policies and business projects of the government for globalization of Korean cuisine	2.66±0.91 <sup>b</sup>	2.69±0.89 <sup>b</sup>	3.02±0.82 <sup>a</sup>	2.76±0.90	8.94 <sup>***</sup>

<sup>1)</sup> A 5-point scale was used from 1: strongly disagree to 5: strongly agree.

<sup>2)</sup> Mean±Standard Deviation \* p<0.05, \*\*\* p<0.001

<sup>a, b</sup> Means with different superscripts in the row are significantly different by Duncan's multiple test.

정책이나 사업에 대한 정보를 제공하여, 학생들이 향후 한식이나 외식산업의 발전과 전망에 대한 안목을 가질 수 있도록 해야 할 것이다.

### 3. 조리전공 학생들이 인식하는 한식조리 및 한식조리교육

한식조리 및 한식조리교육에 관련한 조리전공 학생들의 인식을 Table 3에 제시하였다. 향후 가장 발전 가능성이 있는 업종은 고등학생과 대학생의 62.6%가 한식 레스토랑을 선택하였다. 한식조리를 전공하고자 하는 경우, 고등학생, 2~3년제 대학생, 4년제 대학생 모두 70%이상인 한식이 우수한 음식이기 때문이라고 응답하였다. 또한, 전체적으로 취업이 쉽기 때문이라고 응답한 학생은 1.8%로 가장 낮은 비율을 보였고 다음으로는 해외진출이 쉽기 때문이라고 응답한 학생이 9.7%로 낮은 비율을 나타냈다. 한식조리의 문제점의 경우, 전체적으로 한식이 고리타분하다는 생각을 하고 있는 학생들이 44.6%로 가장 높은 비율을 차지했고, 다음으로는 '좋은 취업 자리를 찾기 어려워서라고' 응답한 학생이 40.1%인 것으로 나타났다. 한식조리에 대한 관심을 높이고 조리전공 학생들의 한식조리전공 비율을 높이기 위해서는 전통한국음식과 식문화에 대한 정체성을

찾고, 한식조리에 대한 자부심을 고취시켜 줄 수 있는 사회적 분위기를 고양시켜야 할 것이다(aT농림수산물유통공사 2008). 한식분야에서 활동하기 위해 한식조리 기술 외에 필요한 지식이나 기술에 관련해서는 고등학생과 4년제 대학생의 경우는 외국어 의사소통 기술(고등학생 50.9%, 4년제 대학생 46.4%)을 가장 많이 선택하였고, 다음으로는 전통한식에 대한 지식(고등학생 37.4%, 4년제 대학생 27.3%)을 선택하였다. 2~3년제 대학생의 경우는 전통한식에 대한 지식 44.6%, 외국어 의사소통 기술 39.3%로 나타났다. 현재 운영되고 있는 한식·전통조리 학과들의 경우는 학교마다 차이가 있지만 외국어 과목이 개설되지 않거나, 개설된 경우에도 조리실무영어 또는 영어 회화를 한 과목만을 개설하고 있어, 외국어와 관련한 교육은 형식적으로 이루어지는 경우가 많았다(aT농림수산물유통공사 2008). 4년제 대학생(19.0%)의 경우, 고등학생(7.2%)과 2~3년제 대학생(10.7%) 보다 한식당 관련 경영과 창업에 관련한 지식에 관심이 많은 것으로 나타났다. 그러나 현재 운영되고 있는 4년제 한식·전통조리 학과의 경우는 외식산업 및 창업경영관련 과목의 개설이 한 과목 또는 두 과목만을 개설하고 있어

Table 3. Respondents' perceptions and opinions on Korean cuisine and Korean culinary arts education

Variables	High school	College	University	Total	$\chi^2$
<b>Promising cuisine restaurant</b>					
Korean cuisine restaurant	182 (68.4)	33 (58.9)	168 (57.9)	383 (62.6)	14.23
Western cuisine restaurant	24 (9.0)	6 (10.7)	29 (10.0)	59 (9.6)	
Japanese cuisine restaurant	20 (7.5)	6 (10.7)	47 (16.2)	73 (11.9)	
Chinese cuisine restaurant	18 (6.8)	3 (5.4)	15 (5.2)	36 (5.9)	
Others	22 (8.3)	8 (14.3)	31 (10.7)	61 (10.0)	
<b>Reason for choosing for Korean culinary arts</b>					
Easy to get jobs	5 (2.8)	-	2 (1.2)	7 (1.8)	9.87
Traditional Korean food	37 (20.4)	7 (21.2)	23 (13.7)	67 (17.5)	
Nutritionally well balanced food	127 (70.2)	24 (72.7)	120 (71.4)	271 (70.9)	
Easy to enter foreign markets	12 (6.6)	2 (6.1)	23 (13.7)	37 (9.7)	
<b>Problem of Korean culinary arts</b>					
Difficulty in working environments	7 (8.8)	3 (13.5)	11 (9.2)	21 (9.5)	4.60
Tendency to neglect the culinary arts profession	4 (5.5)	-	9 (7.5)	13 (5.9)	
Difficulty in finding a good job	30 (37.5)	7 (31.8)	52 (43.3)	89 (40.1)	
Old-fashioned	39 (48.8)	12 (54.5)	48 (40.0)	99 (44.6)	
<b>Knowledge and skills for Korean food chefs other than Korean cooking skills</b>					
Knowledge in traditional korean food	99 (37.4)	25 (44.6)	79 (27.3)	203 (33.3)	24.98**
General cooking skills	12 (4.5)	3 (5.4)	21 (7.3)	36 (5.9)	
Knowledge for of korean food restaurant management and foundation	19 (7.2)	6 (10.7)	55 (19.0)	80 (1.3)	
Communication skills in foreign languages	135 (50.9)	22 (39.3)	134 (46.4)	291 (47.4)	
<b>Best educational institute for Korean cuisine</b>					
Culinary arts high school	94(35.5)	13 (23.2)	17 (5.9)	124 (20.3)	102.82**
College	24 (9.1)	10 (17.9)	18 (6.2)	52 (8.5)	
University	58 (21.9)	7 (12.5)	132 (45.5)	197 (3.2)	
Korean food Institute	89 (33.6)	26 (46.4)	123 (42.4)	238 (39.0)	
<b>Important factors for Korean culinary arts education</b>					
Cooking practice facility	63 (23.7)	27 (48.2)	54 (18.6)	144 (23.5)	53.76***
Curriculum	95 (35.7)	12 (21.4)	166 (57.2)	273 (44.6)	
Faculty members	83 (31.2)	13 (23.2)	46 (15.9)	142 (23.2)	
Tradition and size of university	25 (9.4)	4 (7.1)	24 (8.3)	53 (8.7)	
<b>Important areas for curriculum for Korean culinary arts major</b>					
Basic cooking skills	14 (5.3)	6 (10.7)	21 (7.2)	41 (6.7)	24.92**
Knowledge and skills in Korean traditional food	63 (23.7)	3 (5.4)	72 (24.8)	138 (22.5)	
Ability to adapt traditional cuisine style to modern customers and foreigners	160 (60.2)	31 (55.4)	146 (50.3)	337 (55.1)	
Restaurant working environment oriented practicum	21 (7.9)	13 (23.2)	35 (12.1)	69 (11.3)	
Business management and foreign language	8 (3.0)	3 (5.4)	16 (5.5)	27 (4.4)	
<b>Career upon Korean culinary arts school graduation</b>					
Finding a job in domestic Korean food restaurants	40 (15.1)	6 (10.7)	38 (13.1)	84 (13.7)	3.42
Finding a job in Korean food restaurants in abroad	92 (34.7)	21 (37.5)	92 (31.7)	205 (33.5)	
Foundation of Korean food restaurants in abroad and Korea	107 (40.4)	23 (41.1)	136 (46.9)	266 (43.5)	
Finding a job in restaurants other than Korean restaurants	26 (9.8)	6 (10.7)	24 (8.3)	56 (9.2)	

\*\* p&lt;0.01, \*\*\* p&lt;0.001

학생들의 요구도와는 차이가 있는 것으로 나타났다. Park(2007)의 연구에서는 조리전공 고등학생, 2~3년제·4년제 대학생을 대상으로 필요 교육내용을 조사한 결과에서는 ‘외식경영 관련 지식’에 대한 필요성은 평균 3.44점(6점 만점)을 보였고, 4년제 대학생이 가장 낮은 점수(3.28점)를 보여, 본 연구결과와는 차이가 있었다.

한식조리 분야에서 취업할 수 있는 지식과 기술을 기를 수 있는 가장 좋은 교육기관을 묻는 항목에 대해서는 고등학생의 경우, 조리고등학교(35.5%)가 가장 좋은 교육기관이라고 응답한 비율이 가장 높았으며, 다음으로는 한식조리 학원(33.6%)을 선택하였다. 2~3년제 대학생의 경우에는 한식조리 학원 46.6%, 조리고등학교 23.2%로 응답하였으며, 4년제 대학생의 경우에는 4년제 대학 45.5%, 한식조리 학원 42.2%로 응답하여, 고등학생, 2~3년제 대학생, 4년제 대학생 사이에는 인식 차이가 있는 것으로 나타났다. 한식조리 교육기관에서 갖추어야 할 가장 중요한 요소에 대하여, 고등학생은 교육과정(35.7%), 강사 및 교수(31.2%), 조리실습 시설(23.7%) 순으로 응답하였고, 2~3년제 대학생의 경우는 조리실습 시설(48.2%), 강사 및 교수(23.2%), 교육과정(21.4%) 순으로 응답하였다. 4년제 대학생의 경우는 교육과정을 가장 중요하게 생각하는 비율이 57.2%로 나타났고, 다음으로는 조리실습 시설 18.6%, 강사 및 교수 15.9%를 보여, 고등학생, 2~3년제 대학생, 4년제 대학생의 생각에 차이가 있는 것으로 나타났다. 4년제 대학에서 한식조리전공 시, 가장 중요한 분야를 묻는 항목에서는 고등학생과 대학생 그룹 모두 한식을 외국인과 현대 소비자들의 입맛에 맞게 응용할 수 있는 능력을 선택한 응답자가 가장 높은 비율을 차지하였다. 다음으로는 고등학생 (23.7%)과 4년제 대학생(24.8%)의 경우, 전통한식에 대한 지식과 기술이 중요하다고 응답한 반면, 2~3년제 학생(23.2%)들의 경우는 현장 밀착형 실습수업이 가장 중요하다고 응답한 학생의 비율이 높았다. 한식조리전공 후 진로분야에 대해 묻는 항목의 경우에는, 고등학생과 대학생 그룹 모두에서 국내·외 한식당 창업에 40%이상의 가장 높은 관심(고등학생 40.4%,

2~3년제 41.1%, 4년제 46.9%)이 있는 것으로 나타났다. Park(2007)의 연구에서는 해외 한식당 취업에 관심(고등학생 34.4%, 2~3년제 37.5%, 4년제 31.7%)이 있는 것으로 나타났다. 학생들의 창업에 대한 관심이 높은 만큼 교육과정 개발에도 이러한 학생들의 진로를 반영할 필요가 있다. Kim & Chae (1996)의 연구에서도 외식업체를 운영하는 경우 규모와 관계없이 식품·조리와 경영에 관한 지식이 모두 필요하다고 하였다.

#### 4. 조리전공 학생들이 인식하는 한식조리교육 분야 요구도

한식조리전공 교육을 효과적으로 운영하기 위해 요구되는 분야에 대한 조사 결과를 Table 4에 제시하였다. 각 교육 분야의 필요성 인식에 대한 고등학생, 2~3년제, 4년제 대학생의 차이는 나타나지 않았다. 전체적으로 모든 학생들이 기본적인 조리기초 기술(4.49점)을 배우는 것이 가장 필요하다고 인식하고 있었고, 다음으로는 외국어 습득(4.46점), 전통한식(4.33점), 한국 식문화(4.21점), 마케팅 및 외식경영(4.15점), 식재료학(3.88점), 식품영양(3.77점) 순으로 나타났다. 호텔과 일반외식업체 조리사를 대상으로 한식 조리사의 업무 성취도를 높이기 위해서 필요한 교육내용을 조사한 연구에서는 ‘기본조리법(4.80/5점 만점)’, ‘식재료 활용(4.36점)’, ‘조리실무외국어(4.64점)’ 항목의 필요성이 높았다(나영선 등 1999). 호텔 조리종사자를 대상으로 한 조리사를 위한 교육필요 우선순위를 조사한 Lee(2003)의 연구에서는 ‘식품재료에 대한 지식(4.23점/5점 만점)’과 ‘식품재료에 따른 적합한 조리 기술(4.30점)’의 식품재료학과 관련한 항목이 ‘필요함(4점)’의 높은 교육 필요성을 보였고, ‘식품영양소에 기초한 음식조리 기술(3.83점)’, ‘식품영양소에 대한 지식(3.74점)’, ‘외식산업의 이론(3.26점)’, ‘외식산업의 현황(3.26점)’의 식품영양 및 외식산업에 관련한 분야는 ‘보통(3점)’ 이상의 필요성을 보였다. 한식조리 전문 인력 양성을 위해서는 교육목표를 명확히 하고, 목표달성을 위해 필요한 교과목을 결정하고 교육과정을 체계적으로 편성하는 것이 중요하므로(aT농림수산물유통공사 2008), 현재 조

Table 4. Respondents' perception on needs of areas required for Korean culinary arts curriculum

Curriculum areas <sup>1)</sup>	High school	College	University	Total	F-value
Basic cooking skills	4.52±0.75 <sup>2)</sup>	4.47±0.78	4.46±0.76	4.49±0.76	0.455
Traditional Korean food	4.34±0.75	4.35±0.71	4.29±0.75	4.33±0.73	0.365
Food and Nutrition	3.78±0.82	3.70±0.83	3.84±0.83	3.77±0.83	1.293
Food materials	3.89±0.79	3.81±0.86	3.97±0.78	3.88±0.81	1.721
Korean food culture	4.25±0.72	4.18±0.81	4.18±0.84	4.21±0.80	0.666
Marketing and restaurant management	4.12±0.81	4.22±0.85	4.12±0.84	4.15±0.83	0.829
Languages	4.48±0.74	4.41±0.80	4.47±0.77	4.46±0.77	0.584

<sup>1)</sup> A 5-point scale was used from 1: very unnecessary to 5: very necessary.

<sup>2)</sup> Mean±Standard Deviation

리를 전공하는 학생들의 교육 요구도를 고려한 교과과정 개발이 필요할 것으로 사료된다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 조리전공 학생들의 한식 조리교육 인식 및 의견과 한식 교육 분야 요구도를 조사하였다. 경기, 대전, 부산, 전북, 충남의 고등학교, 2~3년제·4년제 8개교의 조리전공 학생을 대상으로 설문지 총 900부를 배부하여 이 중 68.1%인 613부 자료를 분석하였다. 본 연구의 결과는 한식조리 전문 인력을 양성하기 위한 정부의 정책 수립과 대학교 한식조리전공 교육과정 개발 시 기초자료로 활용될 수 있을 것이다.

본 연구 결과에 대한 요약 및 결론은 다음과 같다.

조사대상자는 총 613명이었고, 고등학생 43.6% (267명), 2~3년제 대학생 9.1%(56명), 4년제 대학생 47.3%(290명)을 차지하였다. 남학생이 전체 52.9%를 차지하였다. 응답학생의 38.9%가 한식관련 조리를 전공하고 있었고, 50.6%가 한식 조리사 자격증을 취득하였다.

일반 조리교육 및 한식 세계화에 대한 인식을 조사한 결과에서는 고등학생, 2~3년제 대학생, 4년제 대학생의 집단에 따라 인식 차이가 있는 것으로 나타났다. 고등학생의 조리에 대한 자부심(4.37점)이 가장 높았고, 학교의 조리 교육과정에 대한 만족도(3.77점)도 가장 높은 것으로 나타났

다. 또한, 한식조리전공 학과의 필요성에 대한 항목에서도 2~3년제 대학생(3.41점) 및 4년제 대학생(3.58점)보다 고등학생(3.84점)이 더 높은 점수를 보였다. 한식 세계화를 위한 퓨전한식에 대한 인식에서는 평균 3.75점을 보여 '보통'이상의 점수를 보였다. 한식 세계화에 대한 정부의 정책에 대한 인식 정도는 4년제 대학생(3.02점)이 고등학생(2.66점)과 2~3년제 대학생(2.69점)보다 높은 것으로 나타났다( $p<0.001$ ).

응답자의 62.6%가 향후 가장 발전 가능성이 높은 업종으로 한식당을 선택하였다. 한식의 발전 가능성이 높은 이유는 70.9%의 학생이 한식은 영양적으로 우수하기 때문이라고 응답하였다. 한식조리가 가지고 있는 문제점으로는 '고리타분함(44.6%)'과 '좋은 취업 자리를 찾기 어려움(40.1%)'을 선택한 비율이 높았다. 한식교육기관에서 가장 갖추어야 할 요건은 교육과정(44.6%)이라고 응답한 학생의 비율이 가장 높았으며, 한식조리전공 교육 시 가장 중요한 것은 '한식을 현대 소비자나 외국인에게 맞게 응용할 수 있는 조리능력(55.1%)'이 중요하다고 응답한 비율이 가장 높았다.

한식조리교육에서 필요한 교육 분야에 관한 조사에서는 고등학생, 2~3년제 대학생, 4년제 대학생 집단에 따른 차이는 나타나지 않았고, 식품영양과 식재료 분야를 제외하고 모두 4점 이상의 점수를 보였다. 전체 응답자들은 기본 조리기술이 가장 필요(4.49점)하다고 응답하였고, 다음으

로는 외국어 능력을 갖추어야 한다고 생각하였다 (4.46점). 또한, 전통 한식에 대한 교육(4.33점), 한국 식문화에 대한 교육(4.21점), 마케팅 및 외식경영(4.15점)이 '필요(4점)이상의 점수를 보였다.

본 연구결과로부터 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

국제 경쟁력을 갖춘 한식조리 전문 인력의 확보를 위한 한식조리 교과과정 개발은 외식산업의 선진화 및 한식 세계화에 필수적인 요소라 할 수 있다. 본 연구의 조사대상 조리전공 학생들은 한식조리교육에서 한식조리 기술 뿐 아니라 외국어 의사소통 기술이 필요하다고 응답하였다. 특히 한식 해외진출과 한식조리 인력의 해외진출을 활성화하기 위해서는 학생들이 외국어 의사소통 능력을 갖추 수 있도록 교과과정을 개발해야 할 것이다. 학생들의 창업에 대한 관심이 높았고, 외식산업에서의 조리사의 역할이 확대되고 있는 상황에서 한식조리 교과과정에서 외식경영 및 마케팅에 관한 전반적인 지식 및 재무관리 능력 등을 배양 할 수 있는 경영 관련한 과목들이 확대 되어야 할 것으로 사료된다.

한식조리교육에 관한 인식 및 의견이 고등학생, 2~3년제, 4년제 대학생에 따라 차이가 있었고, 학생들의 교육수준이 다르므로, 각 교육과정의 교육목표를 고려하여 집단별로 교육 내용과 방법이 차별화되어야 할 것이다. 고등학생들에 비하여 4년제 대학생들이 조리를 공부하는 것에 대한 자부심과 교과과정에 대한 만족도가 낮으므로, 대학교에서 한식조리를 전공하는 학생들이 자부심을 가지고 한식조리 분야를 공부하고 개척할 수 있도록 해야 할 것이다. 또한, 조리전공 학생들이 정부의 한식 세계화 정책과 사업에 관련한 인지가 낮은 것으로 나타났으므로 전공 교육 외에 현재 정부의 정책이나 진로에 관련한 정보 제공과 상담도 별도로 진행해야 할 것으로 사료된다.

정부의 한식세계화는 우리나라 전통음식의 정체성을 잃지 않으면서도 세계인의 다양한 입맛에 쉽게 다가갈 수 있는 방법(김성민 2009)이 바람직하며 한식조리 교육은 '전통한식의 우수성을 이해하고 이를 기반으로 하는 과학적 한식조리를

통하여 세계인과 현대인의 수요에 맞는 한식으로 응용할 수 있는 지식과 능력'을 개발하는 것이 필요하다. 또한, 장기적으로 외국어, 경영 등 글로벌 비즈니스 능력과 한식조리 능력을 갖춘 인재양성을 위하여 체계적 교육시스템을 정부가 지원하는 것이 효과적이라고 생각된다.

본 연구는 조사 대상이 경기, 부산, 대전 등의 8개 학교에서 조리교육을 받는 학생들로 국한되어 조사되었고, 또한, 고등학생과 4년제 대학생에 비하여 2~3년제 대학생의 응답자가 적어, 그 결과를 전국 고등학생, 2~3년제·4년제 조리전공 학생들의 인식과 의견으로 일반화 하는 데는 한계가 있다. 그러나 현재 조리전공 학생들의 한식교육과 교과과정에 대한 인식과 의견을 조사한 연구라는 점에서 의의가 있다. 본 연구에서는 교육 대상인 학생들을 대상으로 조사가 이루어졌으므로 향후에는 한식조리 강사 및 교수와 현장 실무자를 대상으로 한식조리교육에 대한 인식과 의견을 조사하여 대학교 한식조리전공 교육과정 개발에 활용해야 할 것이다. 또한, 한식조리 전문 인력이 효과적으로 직무를 수행하기 위해 갖추어야 할 지식과 기술을 규명하여 교과과정 개발에 반영 할 수 있도록 하는 연구가 진행되어야 할 것이다. 한식조리 전문 인력에게 요구되는 역할은 외식산업의 환경 변화에 따라 변화하고 그에 따라 요구되는 교육내용과 과정도 달라지므로 이에 대한 주기적인 검토와 보완이 필요할 것으로 사료된다.

## 참고문헌

- 김성민(2009) 우리나라 식품 클러스터 정책과 발전방안에 관한 연구. 단국대학교 박사학위 논문.
- 나영선·정재홍·강종현·이정훈(1999) 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구. 한국조리학회지 5(2), 31-56.
- 정효선·윤혜현(2004) 산학실습 교육 프로그램에 대한 중요도와 만족도에 관한 연구 -조리학 전공 대학생을 중심으로-. 호텔경영학연구 13(2), 257-275.
- 한국대학교육협의회(2010) 입학정보포털\_대학정보 (2010. 07. 15). <http://www.univ.kcue.or.kr/classList.do>
- 한국식품연구원(2008) 한식 마케팅 모형 개발 연구.

한국의식정보(주)(2007) FTA 대비 한국음식 세계화를 위한 정책방향 연구.

aT농림수산물유통공사(2008) 세계적 한식요리 아카데미 육성모델개발.

Ahn SK(2009) An investigation of the effects of perception and experience of internship training on job pursuit intentions -focusing on the hotel and tourism colleges of J university in Jeonbuk and C University in Chungnam-. Korean J Culinary Res 15(2), 31-44.

Chun HK, Kim Y, Kim HR(2009) R&D plan for agrifood and Korean food globalization in RDA. Food industry & Nutr 14, 12-20.

Jang MH(2005) Current state of the management of culinary education and measures to educate human resources in the culinary field. Korean J Culinary Res 11(2), 48-66.

Kim DJ, Chae KS(1996) The development of curriculum on department of foodservice business. Korean J Food & Nutr 3, 281-288.

Kim JH(2005) A comparative study of the career choice of culinary department students at the junior college level. J Foodservice Man Soc of Korea 8, 165-183.

Kim JH(2006) The characteristics of career attitude on the college students specializing in hotel and culinary by personality type. J Korea Home Econo Assoc 44, 49-63.

Kim JS(2005) Universalizing Korean food. Korean J Food Culture 20, 499-507.

Kim TH, Kim WM(2005) A study on the learning model for efficient culinary practice. Korean J Culinary Res 11(1), 1-17.

Lee JH(2007) A study on the comparison of satisfaction among culinary students based on the differences in perception of OJT program Korean J Culinary Res 13(3), 91-104.

Lee MA(2008) Global strategy of Korean foods. Food Science & Industry 4, 2-15.

Lee YB(2003) A study on the curriculum development to improve job competence in department of culinary arts. J Foodservice Management Soc of Korea 12, 143-164.

Park KK(2007) A study on the evaluation of education cooking skill formative. J Foodservice Man Soc of Korea 3, 219-243.