

외식조리전공의 학문분류에 대한 내용분석

한 경 수¹⁾ · 신 선 화[¶]

경기대학교 외식조리학과¹⁾, 경기대학교 대학원 외식조리관리학과[¶]

Content Analysis of Learning Classifications of Foodservice and Culinary Majors

Kyungsoo Han¹⁾, Sunhwa Shin[¶]

Dept. of Foodservice & Culinary Management, Kyonggi University¹⁾

Dept. of Foodservice & Culinary Management, Graduate School, Kyonggi University[¶]

Abstract

The principal objective of this study was to compare domestic and foreign learning(science) classification systems for foodservice and culinary majors, and to identify any problems with the domestic learning classification system. This study entailed a comparison of domestic and foreign versions of scientific systems addressing hospitality management. This study involved content analysis, which proved to be a useful method for comparing secondary data, and was used to evaluate the science classification systems of the Korea Research Foundation, Korea Science and Engineering Foundation(Korea), National Science Foundation, Oracle Corporation (America), Natural Science and Engineering Research Council(Canada) and the Australian Bureau Of STATISTICS (Australia). As a result, the Korean classification systems were identified as being based on a hierarchical stepwise system, whereas those of other countries were classified on the basis of nominal classifications. The initial research conducted in this study lays the groundwork for effective learning classifications for foodservice and culinary majors in the future.

Key words: content analysis, learning classification, domestic, foreign, culinary, foodservice.

I. 서 론

오늘날 우리나라 외식산업의 규모는 1990년에 약 18조 원으로 연평균 8.4%의 증가 추세를 보이며 2004년에는 약 48조 원으로 급성장, 2007년에는 56조 원을 넘어섰다(통계청 2007). 이에 따라 외식산업에 대한 연구와 학문적 관심도가 증가하여 대학 및 연구기관에서 활발한 연구가 진행되어 왔다. 1983년 경희호텔전문대학의 조리학과와 1995년 경기대학교 관광학부에서 4년제 과정을 개

설한 것을 효시로(Kim KY 2005) 현재 교육인적 자원 통계서비스에 따르면 국내 소 계열(관광)의 대학 학과 수는 264개이고, 이 중 외식조리전공의 학과 수는 150개로 56.8%에 달 한다(교육과학기술부 2008).

이렇게 외식산업은 사회적·학문적인 성장으로 그에 관한 연구수요도 크게 증가하여 왔는데, 이를 위해 기본적으로 필요한 국내의 학문적 분류가 효율적으로 정립되어 있지 않아 효과적인 연구 활동 및 그 지원이 제대로 이뤄지지 않고 있

¶ : 신선화, 010-3137-3342, neon1218@naver.com, 경기도 수원시 영통구 이의동 산 94-6 경기대학교 외식조리학과

다. 미래에 성장가능성이 높은 유망 분야의 학문 중에서 독창성이나 특이성이 강하고 연구 수요가 높은 학문, 또 연구 인력과 투자 규모가 상대적으로 큰 분야는 독립적인 위치에 분류되어야 한다. 물론 상위 개념에 취급되는 것이 학문의 중요도나 인지도를 대변하는 것은 아니지만 효과적 R&D의 목표 달성을 위해서는 이러한 효율적 분류가 뒷받침되어야 할 것이다.

이 시점에서 본 연구자는 외식조리전공에 있어 학문분류체계 내의 위치와 현황과악에 관한 연구가 시급함을 인지하였다. 기존의 연구에서 외식조리전공의 학문적 위치를 확인하는 조사를 실시한 바 있다. 김현(2004)은 외식조리 전공 분야의 연구논문 인용 분석에 관한 연구에서 ‘한국학술진흥재단’의 분류체계내의 외식조리전공의 분류적 위치에 대해 언급하였다(김현 2004). 또한 2009년 2월 6일 한국관광학회 주최로 세종대학교에서 열린 ‘한국관광학회 제 65차 학술심포지엄’에서 이와 관련한 내용을 집중 토론한 적이 있다. 하지만 아직 구체적인 계획방안이나 대책이 제시되고 있는 것은 않은 실정이다. 이처럼 학문분류에 대한 선행 연구의 이론적 내용을 살펴보면 분류체계의 포괄적 연구나 타 학문에 관한 연구만 있을 뿐, 외식조리전공을 집중적으로 조명한 분류체계에 대한 연구가 제대로 수행되고 있지 않다.

점차 학문의 규모가 확대되고 학문의 경계성도 모호해져서 대학의 외식조리전공과 유사한 학과명이 다양하게 등장하게 되었다. 예를 들어 세종대학교의 외식경영학과, 경동대학교의 외식사업경영학과, 경희대학교의 외식산업학과 및 조리과학과, 영동대학교의 호텔외식조리학과, 우석대학교의 외식산업조리학과 등 유사한 성격의 학과임에도 불구하고 다른 명칭으로 등록되어 있다(한국외식연감 2009). 따라서 이러한 현실에 입각하여 본 연구자는 가장 대표성을 띠고 다양한 학문을 포함할 수 있는 명칭으로 ‘외식조리전공’이라는 표현을 본 연구에서 사용하고자 한다. 또한 ‘외식조리전공’이라는 명칭이 의미하는 외식조리

관련 전공을 외식산업, 외식경영, 조리, 음식, 조리과학, 주류로 한정하고자 한다. 이는 국내 최초로 4년제 대학에 개설된 전공명이 ‘외식조리학과’로서 위와 같은 커리큘럼을 포함하고 있으며, 또한 외식조리 관련 전공의 다양한 학과명을 총칭하는 표현으로서 ‘외식·조리’라는 전공명을 다수의 연구에서 적용하여 왔다(나태균 2002; Kim DJ 등 2009; 송혜원 2005).

외식조리전공의 학문분류에 관한 연구는 실질적으로, 연구자 외에도 연구를 심사하여 발행하는 국내 외식·조리 관련 학회지에 있어서도 학회지 연구의 질 향상 및 활성화를 위해 필요한 부분이라 할 수 있다. 즉, 본 연구의 목적은 국내 외식조리전공의 학문분류체계의 문제점을 파악하고, 국내 및 국외의 외식조리 전공에 관한 분류체계 비교를 통해 국내 분류체계에 대한 시사점을 제안하고자 한다.

II. 이론적 고찰

1. 학문분류

1) 학문분류의 진보

학문(學問)이란 ‘어떤 분야를 체계적으로 배워서 익힘 또는 그런 지식’이라고 정의할 수 있고, 영어로는 ‘Learning’이라고 표현한다. 또한 분류(分類)는 ‘유개념의 외면에 포함된 종개념을 명확히 구분하여 체계적으로 정리하는 것’이라고 정의하며, 영어로는 ‘Classification’이라고 표현한다(엡센스 사전 2009). 또한 독일어의 학문은 ‘Wissenschaft’라고 표현하는데, 어원상 Wissen(지식)과 Schaft(집합)의 합성어로서 ‘지식의 집합’이라는 뜻을 나타낸다. 즉, 학문이란 지식의 집합과 체계라고 할 수 있다(김창환 2001). 이를 토대로 살펴보면 학문의 분류란 ‘체계적으로 배운 지식의 개념을 명확히 구분하여 정리하는 것’이라고 정의할 수 있다.

학문은 그리스 철학자인 아리스토텔레스의 학문

분류에서 비롯되었다. 과거의 학문분류는 철학적 관점을 중심으로 학문 명칭을 부여하는 데에 의의를 두고 발전해 왔다. 하지만 현대에 와서는 효과적인 연구지원 및 실태 측정과 분석에 실용적으로 활용하기 위해 연구 분야를 바탕으로 고안한 것이 주를 이루고 있다. 따라서 학문분류는 연구 분야 분류표에도 많은 영향을 미치고 있다. 이러한 동향에 따라 국내의 여러 연구기관 및 단체에서 분류체계를 작성하여 사용하고 있지만 자료의 호환성이나 전체적인 관리 및 범용적인 활용이 어려운 문제점을 안고 있는 실정이다(한국정보문화진흥원 2005).

학문을 명확히 구분하여 분류하기 위해 행해지는 학문분류라는 용어는 일반적으로 연구 분류라는 말과 유사한 의미로 사용되기도 한다. 학문 분류의 시작은 고대의 서양 철학에서 비롯되어 철학적인 성격이 강한 반면에 연구 분류는 연구자에 의해 수행되는 학문 내용을 중심으로 한 분류이다. 하지만 근본적으로 연구 결과 및 그로인해 도출된 지식이 학문으로 누적된다는 점에서는 차이가 없다(설성수 2006). 이러한 학문 분류는 근본적 지식의 학문을 인지하는 태도 변화에 따라 진보하게 된다.

Gibons M의 ‘지식 모드론’을 설명한 설성수는 기존의 지식생산양식은 동질적이고, 위계질서를 바탕으로 하여 학문간 교류의 단절, 사회적인 문제와의 단절을 바탕으로 이루어졌다고 하였다. 하지만 새로운 지식생산양식은 학문적인 접근이 아닌 응용차원의 접근을 목적으로 연구가 이루어진다. 그리하여 학제적인 대안을 추구하게 되고, 학문 자체를 위한 연구 못지않게 사회적인 목적을 위한 학문 활동의 중요성이 커지게 되었다고 설명했다(설성수 2006). 즉, 학문의 의의가 변화하고 있고 학문이 실제 생활에 적용했을 때 유용해야 한다는 의미가 강조되고 있다는 뜻이다.

학문분류에 관한 문제는 학문이 세분화된 현대에 와서 주목 받기 시작한 것이 아니라 이미 고대 철학 시대에서부터 진행되어 왔다. 12~13세

기에는 아리스토텔레스의 학문이론이 등장함과 동시에 학문의 양적, 질적인 격변 속에서 새로운 분류 방식에 대해 고찰해야만 했다. 이 시기에도 많은 학자들은 새로운 학문들의 등장과 모호해진 학문 사이의 체계를 수립하려고 노력하였다(Park SC 2003). 이처럼 학문 분류에 대한 관심과 필요성은 학문의 발전과 동시에 수행되어야 하는 것이다. 무엇이 학문의 범위에 속하고 어떻게 분류할 수 있는냐는 현실적인 편의와 수요에 따라서 다를 수밖에 없는 것이다. 즉, 시대적인 상황에 따라 학문이 학제적이 될수록, 질적으로나 양적으로 변천할수록 학문 이해와 현실 이해는 상호 영향을 주고받으며 연관되게 되는 것이다(소광희 1994). 점차 각 학문 간의 연계성이 높아지고 다양한 학문을 복합적으로 응용한 학문이 증가하게 된다. 관광학에서 파생되어 나온 외식조리와 관련한 학문 분류도 학문이 세부적으로 분류되어 연구됨에 따라 그의 필요성이 두각된 것이라 할 수 있다.

2) 분류에 관한 선행 연구

국내의 타 학문의 학문분류에 관한 선행 연구로, Kwon KW과 Kim BY은 ‘한국학술진흥재단’ ‘연구분야분류표’내 지적학의 학문분류에 대한 문제점을 확인하고, 지적학 분류의 상향조정을 위해 지적학에 관한 행정적, 교육적인 발전과정, 학위논문 및 학술저널, 도서 등을 통해 활발한 연구가 진행되고 있음을 설명하였다(Kwon KW · Kim BY 2006). 또한 2003년 지구과학의 학문분류에 관한 연구로는 지구과학학회 전체의 동일화된 움직임으로 도출된 결과를 제시한 연구가 있다. 한국지구과학학회에서는 학문 영역의 명칭을 제시하여 기존 분류체계를 수정 보완할 수 있도록 지구과학 영역 속에 지구시스템과학(지구환경과학)이라는 학문분류를 제안하였다. 이 안을 KISTEP(한국과학기술기획평가원)이 주관하여 열린 과학기술분야 학문 분류에 대한 공청회에 제출하였고 결국 원안대로 채택되어 수정되었다(이창진 2003).

Seo SM와 Lee JH(2003)는 ‘한국학술진흥재단’ ‘연구분야분류표’내 전자상거래학의 학문적 분류 기준에 관한 문제점을 지적하고, 새로운 분류와 영역기준 제안 모델을 제시하여 복합학이라는 대분류 하에 중분류, 4가지의 소분류와 이에 따른 17개의 세분류의 명칭과 분류를 제안하였다(Seo SM · Lee JH 2003).

Park MG(2003)은 음악학문에 대한 분류체계에 관해 서술하였다. 음악이라는 예술적인 부분과 음악학이라는 학문적인 부분을 구별지어 ‘한국학술진흥재단’의 ‘연구분야분류표’에 반영하고자, 음악을 학문적인 관점으로 분류하는 새로운 표를 제안하였다. 이 제안이 채택되어 분류표가 개정되었고, 이는 지금까지 적용되고 있다(Park MG 2003).

Chong YK과 Kim YG(2006)의 연구에서는 한국외식산업 분류에 대한 고찰 및 제언을 한 바 있다. 한국외식산업을 국내의 ‘한국표준산업분류표’와 ‘관광진흥법상 분류’를 집중적으로 고찰하고 국외의 미국, 북미, 일본의 외식산업 분류와 비교하여 연구하였다. 또한 ‘한국표준산업분류표’의 수정안을 제시한 바 있다(Chong YK · Kim YG 2006). 하지만 외식산업에 대한 분류만을 고찰하였고, 학문분류에 관한 접근과는 거리가 있었다. 위와 같은 선행 연구를 살펴본 결과, 모든 선행 연구에서 학문분류체계의 기준으로 한국학술진흥재단의 ‘연구분야분류표’를 사용하였으며, 연구방법으로는 질적 연구의 분석방법 중 하나인 내용분석(contents analysis)을 사용하였음을 알 수 있었다.

국외에서도 연구분야의 지속적인 개발을 위한 학문분류체계에 관한 연구가 이루어 졌다. Deville은 아시아-태평양지역에서 사회-경제적목적(SEO, Socio-economic objectives)의 지속적인 연구개발을 위해 여러 국가와 호주의 분류 체계 비교에 관한 연구를 하였다. 호주의 분류체계는 OECD의 연구개발 평가기준(Frascati Manual)에 근거하여 개발되었으며, 연구와 사회경제개발을 위한 지표로서 매우 유용한 도구라고 할 수 있다. 또한 호주 정부는 연구정책연구소(CRP, Centre for Research

Policy)로부터 연구의 지속개발과 방법론적 개발로 연구지표를 개발할 것을 임명받았고, 이 결과물의 다른 R&D지표들의 통합가능성은 아시아-태평양지역에서 논의되어야 할 것이라고 주장하였다(Deville & Turpin 1996). 캐나다의 경우, 엄격히 분권화된 고급의 교육적 시스템을 갖고 있어 연방정부의 직접적인 간섭이 어렵고, 이에 따라 실질적인 연구지원을 위해 각 연구기관의 협동적 개발이 이루어졌다(Rasmussen 2008). 또한 학문적 연구의 경제적 활용을 증진시키기 위해 오랜 시간 노력해 왔다(Atkinson GJ et al 2001).

Link AN(1995)는 미국의 국립과학재단(NSF, National Science Foundation)의 산업과 관련된 연구개발(R&D)의 기본/적용/개발 범주의 카테고리에 대하여 실증적인 연구를 하였다. 연구의 결과에서 미국 국립과학재단의 분류체계는 산업에 큰 영향을 미치는 연구개발 활동이 이루어지기에 적합하다고 주장하였다(Link AN 1995).

2. 외식조리전공의 학문적 발달

학문이 독립된 분과과학으로 성립되는 경우는 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있다. 첫째는 기존의 학문이 전문화 과정으로 인하여 복잡하고 다양해지는 경우, 둘째는 새로운 이론의 발견이 기초가 되어 학문으로 분과되는 경우, 셋째는 새로운 주제에 대한 개안으로 인간의 현실적인 삶 문제와 연관되어 사회적 욕구의 흐름과 일치하여 학문이 성립된다는 것이다(이광원 1994). 외식조리전공은 이 세 가지 중 첫 번째와 세 번째에 해당된다고 볼 수 있다. 기존의 학문에서 인간의 새로운 가치추구 욕구와, 사회적 요구에 기초하고 있는 것이다. 그리하여 외식조리전공은 자연과학적 요소에 인문학과 사회과학 등이 교차하는 경계의 종합과학이라고 볼 수 있는 것이다(박영선 등 2000). 이에 따라 외식조리전공의 교과과정으로는 기초화학, 영양학, 식품위생법규, 조리원리 및 조리실기, 연회서비스실무, 식탁차림과 예절, 외식창업론 등의 다양한 기초학문에 근거한 교과

과정으로 구성되어 있다(김현 2004).

외식조리전공의 학문은 외식산업의 성장과 함께 발달하였다. 외식산업의 규모가 1990년에 약 18조 원에서 연평균 8.4%의 증가 추세를 보이며, 2004년에는 약 48조 원으로 급성장, 2007년에는 56조원을 넘어섰다(통계청 2007). 외식산업의 시장규모 확대는 외식조리의 연출, 디자인 및 고객의 만족 등의 새로운 가치를 창출하며 점차 질적인 성장을 하게 된 것이다. 이에 따라 자연스럽게 학문적 영역이 중시되어 조리고등학교, 전문대학, 4년제 대학 및 대학원의 정규 교육과, 사설요리학원 및 대학(교)부설사회교육원, 학점은행제의 비정규 교육 과정으로 양분되어 많은 학문 활동을 하고 있다(김현 2004). 현재 호텔외식경영과 관련한 학과가 개설되어 있는 학교는 173개에 달하고(Chong YK 등 2009), 국내 소 계열(관광)의 대학 학과 수는 264개 중에 외식조리전공의 학과 수는 150개로 56.8%에 달 한다(교육과학기술부 2008).

하지만 이러한 학문적 발달에도 불구하고 외식조리전공의 학문분류는 연구 수요가 현저히 적은 상위분류의 타 학문보다 하위에 위치하고 있다. 학문분류는 당대의 상황 혹은 분류하는 사람의 관심과 능력에 따라 다양하게 시도되었다. 즉, 학문분류에 있어 그것은 분류하는 사람의 체험 범위에 의해 한정되는 것이다(장상호 2000). 즉, 외식조리전공이 독립적인 분과학문으로서 인정받지 못한 것은 아직 이에 대한 체험 경험이 없기 때문인 것이다(김현 2004).

III. 연구방법

본 연구는 기존자료 또는 보조자료, 다른 개인이나 집단, 정부기관 및 기업체, 각종 조사기관의 간행물과 보고서, 학술지 발표 논문 등의 2차 자료(한국청소년정책연구원 2007)를 참고하여 내용분석법을 적용해 작성되었다. 내용분석은 커뮤니케이션 분야에 특히 적합한 연구방법의 한 형

태로서 질적 연구방법 중의 하나이다. 내용분석은 인쇄매체나 방송의 내용을 조사하는 수단으로서 효과적이기 때문에 매스미디어 연구자들 사이에서 널리 이용되고 있는 연구방법이라 할 수 있다(이태숙 2000). 이러한 내용분석이 요구되는 경우는 첫째, 연구나 조사대상에 대한 직접적인 접근이 어렵고 주어진 자료가 문헌적일 때 사용한다. 둘째, 조사대상에 대한 자료를 얻었다더라도 그것을 재확인하기 위하여 다른 자료를 분석해 보는 보완적 연구방법으로도 사용된다. 또한 내용의 변천경향, 논조, 주제 분석 등을 할 경우에 내용분석이 필요하다(차근배 1995). 내용분석의 이점으로는 폭 넓은 내용을 직접 취급할 수 있고, 양적자료와 질적 자료를 모두 이용할 수 있어 깊이 있는 연구를 수행할 수 있다. 또한 현재의 입장에서 정치, 경제, 사회 등 여러 측면의 관점을 비교할 수 있다(Weber 1985). 내용분석의 목적은 국가 간의 차이, 대중매체의 비교, 조사연구에서 개방적 질문의 분석, 집단의 진단 등 다양하다(Berelson 1952). 앞에서 언급한 타 학문의 학문분류 체계에 대한 선행 연구 또한 모두 2차 자료를 활용한 내용분석 방법을 사용하였다. 따라서 본 연구에서는 이미 국내외에서 적용되는 분류체계에 대한 자료를 분석하고 비교해 보기 위해서 내용분석 방법을 사용하였다. 비록 연구 대상이 기존 자료의 의사전달 내용만으로 한정된다는 점과 사용된 분석범주와 개념정의에 대한 타당성을 확보하기 힘들다는 단점이 있다. 그러나 가장 손쉽고 객관적으로 현상을 분석할 수 있는 방법임에는 분명하다(Han JH 1997). 따라서 본 연구 논제의 특성 상 가장 적합한 연구방법이라 사료된다.

본 연구의 연구 대상은 국내의 경우, 실질적인 학술 연구비 집행 업무를 담당하고 있는 ‘한국학술진흥재단’과 ‘한국과학재단’의 분류체계를 선정하였다. 2009년 6월 교육과학기술부 산하의 한국과학재단과 한국학술진흥재단, 국제과학기술협력재단이 하나로 통합되어 한국연구재단으로 출

범하였다. 하지만 연구분야분류표는 아직 통합되지 않은 채 각 분류표가 공존하여 적용되어지고 있다. 기존의 ‘한국학술진흥재단’은 교육인적자원부(현 교육과학기술부)의 기본 계획에 따라 세부사업시행계획을 수립해 교육과학기술부의 승인에 따라 운영자금이 교부되었다(노인배 2002). ‘한국과학재단’의 경우도 연구자지원사업에 있어서 ‘교육과학기술부’의 공고에 의해 모든 사업이 진행되었다(한국과학재단 2009). 따라서 외식조리전공의 학문적인 분류 기준에 있어 가장 공신력 있는 분류체계를 ‘한국학술진흥재단’의 ‘연구분야분류표’와 ‘한국과학재단’의 ‘과학기술표준분류’로 한정하였다.

국외의 경우, 미국과 호주, 캐나다의 분류체계를 선정하였다. 이의 선정방식에 있어 미국은 현대의 선진국가의 상징성을 띠고 있고 기초과학 및 연구지원의 선진국이라 할 수 있기에 미국의 국립과학재단(NSF)를 선정하였다(김경일 2007). 또한 호주와 캐나다는 다른 나라들과 달리 2차원 및 3차원 분류를 최초로 도입하여 사용하고 있고, 이러한 시도는 학문과 산업을 연계시켜 보려는 취지하에 시도되었기에 선진적인 분류체계를 도입하고 있음을 인지하고 이를 선택하게 되었다(설성수 2006).

연구조사에 있어 내용적 범위로 크게 두 가지로 나누어 볼 수 있다. 첫째, 실질적으로 연구비 지원 및 관리에 영향을 미치는 계층적·비계층적인 국내·외의 분류체계 중, 외식조리전공과 관련된 부분만을 한정하였다. 두 번째는, 외식조리전공에 관한 분류체계의 문제점을 직·간접적으로 나타낼 수 있는 연구논문, 한국교육개발원 통계자료, 교육과학기술부 연구개발활동조사보고서 및 국내 공식 연구·전문기관을 조사하였다. 본 연구의 조사는 2009년 2월 1일부터 12월 30일까지 진행되었다.

IV. 연구결과 및 분석

1. 국내 연구기관의 분류체계

1) 한국학술진흥재단-연구분야 분류표

‘한국학술진흥재단’의 ‘연구분야분류표’는 1999년 작성되어 2000년 수정 이후 계속 사용하고 있으며, 많은 연구지원에 대한 기준을 제시하고 있다. 연구 분야 분류표는 대분류-8개, 소분류-1,566개, 세분류-2,507개로 구성되어 있다. 외식조리 관련 분야는 사회과학(대분류)내의 관광학(중분류), 관광경영경제(소분류)의 세분류로 ‘호텔외식산업경영’이라는 항목으로 명시되어 있다. 또한 자연과학(대분류)내의 생활과학(중분류), 식품학·급식경영학(소분류)내의 ‘조리과학, 외식영양학’(세분류)으로 분류되어 있다(한국학술진흥재단 2009).

학술진흥재단의 ‘연구 분야 분류표’에 의하면 ‘사회과학’(대분류)하에 있는 ‘관광학’(중분류)에 ‘관광학일반’ 등 총 13개의 소분류가 있고, 그 중 ‘관광경영경제’(소분류)하에 ‘호텔/항공사 경영’(세분류)과 ‘호텔외식산업경영’(세분류)이 포함되어 있다. 여기서 2003년부터 2008년까지의 연구 지원 비율을 보면 세분류에 분류되어 있는 ‘호텔외식산업경영’ 분류의 연구지원이 관광 학 분야 연구 지원 전체의 24.4%를 차지하는 것을 알 수 있다. 이 중 소분류에 속해있는 ‘관광법규’의 지원율이 0%인 면에 비하면 세분류에 속한 분야가 월등한 연구수요를 보이고 있는 것을 나타낸다고 할 수 있다(이광희 2009). 또한 연구수요에 있어 이를 효율적으로 충족시키기에 부적합한 분류표라는 것을 입증하며, 적시에 분류표의 수정이 이루어지지 않고 있다는 점을 나타내는 것으로 볼 수 있다.

이는 강보경(2008)의 연구에서 연구논문의 분포를 보면 더 극명히 알 수가 있다. 관광분야의 5개 등재 학술지(관광학연구, 관광레저연구, 관광연구, 외식경영연구, 호텔경영연구)에 게재된 관광 관련 평가 논문을 ‘한국학술진흥재단’의 분류에 의해 살펴보면 논문의 분포도가 일정 부분에 집중되는 양상을 볼 수 있다. ‘한국학술진흥재단’

<Table 1> Classification of Korea Research Foundation (field of tourism)

First	Second	Third	Fourth
Social Science	Tourism	General Tourism	
		Tourism Management Economy	Hotel Airline Management
			Hotel Foodservice Industry Management
		Tourism Marketing Product	
		Tourism Resources	
		Tourism Development	
		Tourist Attractions Design	
		Tourism Industry / Leisure Business	
		International Tourism	
		Tourism Behavior / Psychology	
		Tourism Translation	
		Tourism Culture	
		Convention / Event Industry	
		Therest Tourism	
Natural Science	Living Science	Food Science	Food Culinary Science
		Institution Foodservice Management	Food Nutrition Science

Source : Korea research foundation, Classification field of research, Assessed July 1. 2009. Reconstituted from http://www.nrf.go.kr/htm/information/20090813_1_407.jsp?flashActive=020501

<Table 2> Korea Research Foundation Study Applied rate of Tourism Science(03-08)

	Application	Selection	Rejection
Tourism Science (2nd classification)	638(100%)	177(100%)	461(100%)
General Tourism (3rd classification)	87(13.4%)	18(10.1%)	69(14.9%)
all Item except General Tourism (3rd calssification)	363(56.8%)	112(63.2%)	251(54.4%)
Tourism Management Economy(3rd calssification)	Hotel Foodservice Industry Management (4th)		
	156(24.4%)	36(20.3%)	120(38.4%)

Source : 이광희 (2009. February) ‘Examine learning classification field of hotel & foodser vice research, The 65th Science Symposium of The Trouism Science Society of Korea, 25-29.

의 분류기준에 따라 추출한 150개의 논문의 분포도를 보면 전체 논문 150편 중 66편이 ‘호텔외식산업경영’(소분류)에 집중되어 있다는 것을 확인할 수 있다. 전체의 44%가 ‘호텔외식산업경영’의 논문이었고, 이 중 외식산업 관련 논문이 20.7%였다. 그 다음은 관광 숙박업으로써, 23.3%로 나

타났다. 이 중 소분류로 분류된 ‘관광문화, 관광통역, 국제관광, 관광마케팅/상품’은 0%로 나타났다(강보경 2008). 학문을 심도 있게 연구하고, 발전시키기 위해서는 각 연구자들의 활발한 활동과 연구로 인해 얻어지는 결과물의 이론화가 필요하다. 이를 위해서는 학문의 규모와 성격에 따

〈Table 3〉 Frequency of Articles in Tourism Journals

KRF Tourism Classification	Journal					Total	
	①	②	③	④	⑤		
3rd	Tourism Resources	4	5	0	0	2	11
	Tourism Development	3	4	6	0	2	15
	Convention / Event Industry	9	7	6	0	1	23
	Tourist Attractions Design	2	1	2	0	0	5
4th	Tourism Information	2	5	1	0	2	10
	Tourism Policy	1	0	1	0	0	2
	Hotel/ Foodservice Industry Management	17	6	5	14	24	66
	Tourism law	0	0	0	0	0	0

① 관광학연구, ② 관광레저연구, ③ 관광연구, ④ 외식경영연구, ⑤ 호텔경영연구

Source : 강보경(2008), Study on the evaluation of domestic tourism industry by analysis of academic researches, Sookmyung women's university, 50-53, Seoul.

라 통합 및 분리가 선행되어야 할 필요성이 있다.

2) 한국과학재단-과학기술표준분류

‘과학기술표준분류’는 2002년에 제정하여 과학 기술분류의 동향을 고려해 전체R&D의 예산집행 등의 효과적 정책수립을 위해 3년마다 개정하여 수정과 보완을 한다. 그리하여 2002년에는 표준분류체계를 대분류-19개, 중분류-160개, 소분류1,023개로 수립 후에 2005년에는 대분류-19개, 중분류-178개, 소분류-1,235개로 재구성하였다.

최근 2008년 개정에서는 인문·사회분야를 포

함하여 대분류를 34개로 구성하였다. ‘과학기술표준분류’에서는 ‘한국학술진흥재단’보다 비교적 세부적으로 명시되어 있지만 ‘식품산업’과 같은 산업적인 성격이 같은 범주내에 분류되어 있다. 이 ‘과학기술표준분류’ 외에도 ‘한국과학재단’과 ‘한국학술진흥재단’의 공동작업 및 결과를 공동 활용하여 연구 분야와 적용분야를 구분한 분류체계를 설계하였다. 하지만 ‘연구 분야’는 포괄적 분류로 표기되어 있고, ‘적용분야’에서는 산업(대분류)하에 ‘숙박 및 음식점업’(중분류), 음식점업(소분류)의 표기가 전부이다(한국과학재단 2009).

〈Table 4〉 Items of the Classification system of the Korea Science And Engineering Foundation

1st classification	2nd classification	3rd classification
		Food Culinary Science
		Development Food Recipe / Standardization
		Purchasing Food Ingredient /Cook
		Developing Foodservice Product
Food, Agriculture, Forestry and Fisheries (1st)	Food, Culinary, Foodservice, Improve dietary life (2nd)	Food Industry Statistics
		Food Industry Marketing
		Food Culture Contents
		Developing / Conjugation Local Food
		Improve Dietary Life of Local Community
		Therest

Source : Korea Research Foundation, Classification Field of Research, Assessed July 10. 2009. Reconstituted from http://www.nrf.go.kr/htm/information/20090813_1_407.jsp?flashActive=020501

이와 관련해 통계청에서 작성하여 적용하는 ‘한국표준산업분류’에서도 외식 조리 전공과 관련한 분류를 찾아 볼 수 있다. 2008년 2월부터 시행되고 있는 제 9차 ‘한국표준산업분류’는 개정 전의 ‘숙박 및 음식점업(대분류)’에서 ‘숙박 및 음식점업’으로 개정하고 중분류는 ‘숙박 및 음식점업’에서 ‘숙박업’과 ‘음식점 및 주점업’으로 구분하였다. 이는 음식점업을 숙박업과 분리하여 보다 독립적인 분야로 취급하였다는 것을 보여주는 경우라고 할 수 있다(통계청 2009).

2. 교육 및 기타 산업관련 분류의 현황

한국교육개발원 교육통계연구센터 통계서비스에 의하면 2008년 학과(전공)자료 분류 집에 외식조리전공의 분류가 체계적으로 정립되어 있지 않다. 이는 많은 연구가 이루어지는 대학 내의 학과 분류가 통일되어 있지 않아 연구 및 학계의 올바른 정보 제공이 이뤄지지 않고 있는 하나의 예라고 볼 수 있다(한국교육개발원 2008).

또한 ‘교육과학기술부’에서 조사한 연구개발 활동조사보고서(2008)는 우리나라의 연구개발 활동에 관한 연구개발인력 및 연구개발비 등의 현황을 조사하여 국가연구개발정책수립 등에 필요한 기초 자료를 제공하기 위하여 만들어 졌다. 하지만 연구개발지원의 지침서가 될 이 보고서에는

데이터를 분류하는 데에 있어서 현실적 학문 및 연구의 범위가 제대로 수용되지 않고 있다. 이 보고서는 OECD의 ‘연구개발활동조사시행지침’ Proposed Standard Practice for Surveys of Research and Experimental Development : FRASCATI MANUAL)에 의하여 자연과학(이학), 공학 및 기술, 의학, 농업과학, 사회과학 및 인문학 분야를 나누어 데이터를 나타낸다. 하지만 각 분야의 연구원 수 등을 나타내는 데에 표기한 분류에는 관광학을 지역, 지리, 지역개발과 함께 묶어 데이터를 나타냈다(교육과학기술부 2008). 이는 학문의 연계성을 전혀 고려하지 않고 성질이 상이한 분야를 묶음으로써 올바른 정보전달에 있어서 한계를 보여주고 있다. 물론 우리나라도 OECD가입국으로서 선진국의 연구 개발 활동 관련 사항을 준수해야 하고, 받아들일 필요는 있지만 이를 실질적으로 적용해 사용하는 데에 있어서는 우리나라 학계의 성격을 고려해야 할 것이다.

이 밖에도 각 전문기관과 연구기관에 있어서 단체의 속성에 관한 기관내의 자체적인 분류체계가 존재하기도 한다. 하지만 공식적으로 공개하는 분류체계가 아닌 내부적인 데이터 분류 기준으로 존재하고 있었다. 국내에 존재하는 많은 분류체계 중에서 외식조리전공에 관하여 체계적이고 현 산업의 실태를 적절히 반영한 분류체계는

〈Table 5〉 Foodservice and culinary majors of Korean Educational Development Institute (Affiliated classification of foodservice and culinary majors)

	1st	2nd	3rd	Major
Affiliated high classification (Existing major)	Social	Business Economy	Business Administration	- Tourism Foodservice Industry - Foodservice Business - Culinary Foodservice Industry
	Natural	Living Science	Food Nutrition	- Foodservice Tourism (University's volition) - Food Culinary Science - Foodservice Culinary - Bakery - Hotel Foodservice Industry - Foodservice Business

Source: Korean Educational Development Institute, Center for education statistics, Assessed April. 1. 2009. Reconstituted from <http://cesi.kedi.re.kr/index.jsp>

<Table 6> Classification of Domestic Research Institute

Using Classification	Name of Institute
Industry Technology Classification	Korea Institute of Industrial Technology Evaluation and Planning
	Institute for Information Technology Advancement
National Standard Classification of Science and Technology	Korea Health Industry Development Institute
	Korea Institute of Environmental Science & Technology
	Korea Institute of Marine Science & Technology Promotion
	Ministry of Education Science and Technology
No Particular Classification	Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
	Korea Institute of Science & Technology Evaluation and Planning
	Korea Institute of Curriculum & Evaluation
	Korea Electric Power Research Institute
	Science & Technology Policy Institute
	Korean Educational Development Institute

존재하지 않고 있는 실정이라는 것을 확인할 수 있었다.

3. 국외 연구기관의 분류체계

1) 미국 - 국립과학재단(NSF)

미국 국립과학재단(National Science Foundation : NSF)은 1950년 의회에서 과학의 발전을 촉진시켜 국부와 복지를 향상시키고 국가 방위를 보장하기 위하여 설립한 연방기관이다. 매년 55억 달러를 대학의 연구를 위하여 지원하고 있기도 하다. NSF는 과학과 공학 자원에 관한 자료를 수집, 번역하고 분석할 뿐만 아니라 다른 연방정부기관에서 정책을 정하는 데 필요한 정보를 제공하는 임무를 가졌다. 자연과학을 주요 대상으로 하며, 인간사회분야는 일부만 포함하고, 크게 9개의 분야로 나누어, 그 안에 세부적으로 38개로 나뉘어져 분류한다. 전체적으로 포괄적인 내용으로 분류되어 있는 것이 특징이다(미국국립과학재단 2009). NSF의 분류는 한국학술진흥재단의 ‘세분류’가 2,507개, 한국과학재단의 ‘소분류’가 1,235로 나뉘어져 있는 것과 비교하여 볼 때 현저히 분류의 계층적 세분화가 아닌 수평적 구조로 분류가 이루어져 있는 것을 볼 수 있다. 이러한 통합

<Table 7> Regarding tourism classification of NSF(National Science Foundation)

1st (SBE)	2nd
Social behavioral & economic sciences	Social and Economic Sciences
	Behavioral and Cognitive Sciences
	Science Resources Statistics

Source : National Science Foundation, Assessed June. 15. 2009. Reconstituted from <http://www.nsf.gov/dir/index.jsp? org=SBE>

적인 분류체계는 각 학문의 연구 지원 및 관리에 있어 모든 분야를 대등한 관점으로 처리할 수 있다는 장점이 있다.

2) 미국 - Oracle Text Knowledge Base Category

1977년 로렌스 J. 엘리슨(Lawrence J. Ellison)이 설립한 ‘오라클’사는 2000년 마이크로소프트(MS)에 이어 세계 제 2위의 독립적인 소프트웨어 기업으로 성장하였다(네이버 백과사전 2009). 포춘(Fortune)지 선정 100대 그룹 중 98개사의 데이터 센터에서 사용되고 있다. 오라클사는 데이터 베이스, 비즈니스 애플리케이션, 애플리케이션 개발, 의사결정 지원 툴 등을 비롯한 모든 제품 라인 전반에 걸쳐 100% 인터넷 기반 엔터프라이즈

<Table 8> Oracle Text English Knowledge Base Category Hierarchy

	[1] Social Environment
	[3] drinking and dining
	[4] alcoholic beverages
	[5] beer, liqueur, liquor, mixed drinks, wines
	[6] wineries
[2]	[4] cooking, meals and dishes
Food and agriculture	[5] sandwiches
	[4] non-alcoholic beverages
	[5] coffee, soft drinks, tea
	[4] food and drink industry
	[5] foodservice industry, meat packing industry

Source : Oracle Text Knowledge Base Category, Assessed June. 15. 2009. Reconstituted from <http://www.oracle.com/technology/products/text/htdocs/aknow.htm#635223>

소프트웨어를 개발 및 배치하는 최초의 소프트웨어 업체이다. 이 오라클사에서는 기업의 전략을 위하여 6개의 Branch로 나누어진 지식분류표를 개발하였다. 이는 보다 체계적이고, 명확한 분류를 확인할 수 있다. ‘Oracle Text English Knowledge Base Category Hierarchy’에 의하면 과학기술, 경영과 경제, 정부와 군대, 사회 환경, 지리학, 추상적인 생각과 개념의 6개 branch로 대분류되고 있다(오라클 2009). 그 중 사회 환경의 대분류 내에 외식조리학과 관련한 중분류가 존재한다. 6 단계까지 자세하게 분류되며 외식조리와 관련하여 Foodservice Industry나 Tea, Winery까지 분류 체계에 명시되어 있어 현대사회의 외식조리와 관련한 분야를 포함하고 있는 것을 확인할 수 있다. 이는 학문적인 분류체계와 비교하였을 때, 분류 체계를 최대한 계층적으로 세분화 하여 하위분류

가 상위에 적절히 포함될 수 있도록 하였다. 분류의 목적이 학문의 연구지원 및 관리를 위한 것이 아닌 상업적 활용에 가치를 두고 개발하였기에 이러한 계층적 분류가 적합하다고 할 수 있다.

3) 캐나다 - NSERC(Natural Science and Engineering Research Council)

NSERC(Natural Science and Engineering Research Council)는 연방정부의 중개적인 회사로서 모든 캐나다 국민의 이익을 위한 지원을 하는 탐구적이고 혁신적인 회사이다. 이 기관은 26,500 대학의 학생들과 연구자들을 위해서 지원을 하고 있다. NSERC에서는 세 가지로 나뉘어 연구주체 코드, 지원 분야 코드, 산업/제품과 서비스 코드로 테이블을 제공한다. 이 분류에서는 특정 분야를 세부적으로 각 항목들을 나누지 않는 것이 특징이다(NSERC 2009). 국내 분류체계와의 비교 시 현저히 수평적인 분류체계로서 ‘인문·사회과학’과 ‘자연과학’의 개념으로 분류하지 않았다. <Table 9>의 코드를 보면 ‘6100 Food Science and Technology’는 상위개념이 아닌 ‘6103 Food Processing, Packaging, Preservation and Storage’를 통합할 수 있는 의미로서 분류가 된 것이다. 따라서 연구지원 및 관리에 있어 모든 연구 분야가 대등한 관점이라 볼 수 있다.

4) 호주 - ABS(Australian Bureau of Statistics)

호주통계청(Australian Bureau of Statistics : ABS)은 연구와 토론, 의사결정에 도움이 되는 객관적이고 신뢰성 있는 고급 통계 서비스를 제공하는

<Table 9> NSERC(Natural Science and Engineering Research Council)

Research Subject Codes	6100 Food Science and Technology
	6103 Food Processing, Packaging, Preservation and Storage
Area of Application Codes	500 Manufacturing Processes and Products
	501 Processed Food Products and Beverages

Source : Natural Science and Engineering Research Council, Assessed June. 20. 2009. Reconstituted from http://www.nserc-crsng.gc.ca/Help-Aide/Codes-ListeDeCodes_eng.asp

〈Table 10〉 Australian Standard Research Classification (ASRC)

Division	Discipline	Subject
Commerce, Management, Tourism and Service	Service	Hospitality Management Food and Hospitality Services

Source : Australian Bureau of Statistics, Assessed June. 20. 2009. Reconstituted from <http://www.abs.gov.au/AUSSTATS/abs@.nsf/Previousproducts/A1D68408DF7B3ED1CA25697E0018FD5B?opendocument>

기관이다. ABS에서는 호주에서 이루어지는 연구와 실험을 평가하고 분석하기 위하여 여러 학술기관과 협력하여 Australian Standard Research Classification(ASRC)을 제작하였다. ASRC는 Type of Activity와 Research Fields, Courses and Disciplines 그리고 Socio-economic Objective 등으로 구성된다. 이 가운데 Research Fields, Courses and Disciplines(RFCD) Classification는 고등 교육부문에 이루어지는 연구, 실험 등의 활동을 분류한다. 이 중 연구 분류에서는 24 Divisions, 139 Disciplines 그리고 898 Subjects로 구분된다(호주ABS 2009). 호주의 분류체계도 국내와 비교하였을 때 Subject로서 수평적인 학문의 분류를 하였다고 볼 수 있다. 또한 인문·사회과학과 자연과학으로 분류하지 않고 통합적인 학문 분류체계를 적용하여 학문의 세분화 및 새로운 복합학문의 등장에도 포함할 수 있도록 하였다.

V. 결론 및 시사점

본 연구는 외식조리전공의 학문적 분류에 대한 내용분석을 위해 국내 및 국외의 여러 분류체계 중에서 외식조리 관련 내용 분야를 중점적으로 분석하였다.

‘한국학술진흥재단’에서 외식조리전공의 분류는 사회과학(대분류)내의 관광학(중분류), 그 하위의 관광학일반, 관광마케팅/상품, 관광자원, 관광개발, 관광지계획설계 등 소분류 13개 중 관광경영경제의 ‘호텔외식산업경영’(세분류)라는 항목으로 명시되어 있다. 또한 자연과학(대분류)내의 생활과학(중분류), 식품학·급식경영학(소분류)

내의 ‘식품조리과학, 외식영양학’(세분류)으로 분류되어 있다. 하지만 가장 하위분류인 세분류임에도 불구하고, 2003년부터 2008년까지의 연구지원율이 대분류 관광학 전체에서 24.4%에 해당하는 높은 연구 수요를 보이는 반면, 이보다 상위분류인 관광학일반의 경우 연구지원율이 13.4%밖에 되지 않았다. 그 외 소분류의 ‘관광문화, 관광통역, 국제관광, 관광마케팅/상품 또한 상위분류 임에도 불구하고 연구지원율 및 연구 활동이 현저히 저조하였다. 뿐만 아니라 관광관련 등재 학술지 5곳에 게재된 논문을 한국학술진흥재단 분류표에 의한 논문 게재 빈도를 확인한 결과 44%가 호텔외식산업경영에 집중되어 있었다.

‘과학기술표준분류’에는 외식조리전공의 분류가 대분류의 농림수산물 하에 중분류로 식품조리/외식/식생활개선, 이의 소분류로 ‘식품조리과학, 식품조리법 개발/표준화, 외식운영관리, 지역식품개발/활용’ 등의 소분류로 분류되어 있음을 확인했다. 이는 ‘한국학술진흥재단’의 ‘연구분야 분류표’보다는 상위분류인 중분류에 위치하고, 소분류의 명칭도 더 세분화 되어 있다는 점을 확인할 수 있었다.

국외의 분류체계 중 미국의 경우, 미국국립과학재단(NSF)에서 학문의 전체적인 분야를 세부적으로 제한하여 구분하지 않고 8대 분야(수리/컴퓨터 등 기호, 물리, 생명체, 자연환경, 인공물, 사회와 인간, 인간의 심리, 기타 복합학)로 나누어 포괄적인 명칭 하에 관리하고 있었다. 학문적 성격의 미국국립과학재단(NSF)과는 달리 미국 내에서 인지도 및 사용도가 높은 오라클 사의 지식 분류체계에는 상업적 목적으로 뚜렷이 구분하

여 외식 조리 관련한 분야에 대해 대분류부터 6 단계 까지 자세하게 분류되어 있다. 대분류의 사회환경(Social Environment), 중분류의 음식과 농업(Food And Agriculture), 소분류에는 음료 및 다이닝(Drinking And Dining), 이의 하위 개념으로 주류 및 음료(Alcoholic Beverage), 또 하위 개념으로 맥주 혼합음료, 알코올성 음료, 와인(Beers, Liqueurs, Liquors, Mixed, Drinks, Wines) 등이 있고, 마지막 여섯 번째의 분류에는 와이너리(Wineries)도 포함되어 있다.

캐나다의 연구 활동을 지원하는 NSERC에서 제공하는 분류체계의 경우 연구주제코드로서 음식 과학과 기술(Food Science And Technology)의 음식 과정, 포장, 보존과 저장(Food Processing, Packaging, Preservation And Storage)를 명시하고, 지원 분야 코드로서 제조과정과 생산품(Manufacturing Processes And Products)의 완성된 음식상품과 음료(Processed Food Products And Beverages)를 명시하고 있다. 외식조리 관련 분야를 포괄적으로 분류하였으며, 분류체계를 상하의 단위로 분류하지 않고 분류가 적용되어지는 성격에 따라 대등한 단위로 표기하고 있음을 알 수 있다.

호주 통계국에서 제공하는 호주표준연구분류(ASRC)에서도 분류가 적용되어지는 성격에 따라 나뉜다. 그 중 연구 분야 및 학문분류(RFCD)에서는 상업, 경영, 관광과 서비스(Commerce, Management, Tourism and Service)의 분야(Division)내의 서비스(Service)라는 학과분류(Discipline)가 있고, 여러 주제(Subject)내의 환대 경영(Hospitality Management)과, 음식 및 환대서비스(Food and Hospitality Services)라는 항목으로 명시하고 있다.

결론적으로 국내·외 분류체계를 비교하여 보면, 한국학술진흥재단의 '세분류'가 2,507개, 한국과학재단의 '소분류'가 1,235개로 계층적인 분류로서 상·하위의 개념이 연구지원 및 관리에 영향을 미치는 반면 미국과 캐나다, 호주의 분류체계는 각 학문의 규모 및 중요도의 서열을 지정하지 않고 수평적인 분류체계를 적용하고 있었

다. 또한 국외의 경우, 인문·사회과학과 자연과학을 구분하지 않고 있어 세분화 된 신학문이나 복합학문을 효율적으로 분류하고 있었다. 이에 있어 국내 분류체계의 문제점은 급변하는 학문의 성격과 연구수요 및 지원에 적합한 분류로의 수정과 보완이 적시에 이루어지지 않아 효율적인 연구 지원과 관리가 이루어지지 않다는 것이다.

외식조리전공은 실용학문으로서 연구수요 및 활동이 증가하고 있으며, 관련 시장 규모 또한 확대되고 있는 실정이다. 따라서 외식조리전공은 효과적인 연구지원과 관리를 위해 한국학술진흥재단의 연구분야분류표에서 '호텔' 분류와 분리되어 최소한 '외식조리'라는 소분류 이상의 독립적인 단계로 상향조정되어야 한다. 동시에 이의 세분류로는 자연과학(대분류)의 식품학, 급식경영학, 식품조리과학, 외식영양학(세분류)의 분류 항목이 통합되어 적절한 명칭으로 수정 및 보완되어야 할 것이다. 또한 국내 분류체계에 있어 인문·사회과학과 자연과학의 명확한 구분을 제거하여 세분화 된 신학문과 복합학문의 분류가 효율적으로 이루어지도록 해야 할 것이다. 이는 국내 학회지에 게재되는 인문사회 및 자연과학의 통합적 연구를 보다 효율적으로 관리할 수 있도록 할 것이다.

본 연구는 교육과학기술부 산하의 학술진흥재단과 한국과학재단의 분류표에 의해 학문의 중요도 및 규모가 반영되어 연구지원 및 관리가 이뤄지는데 있어 급성장하는 외식산업의 학문적 영역에서 기초체계의 현황을 제시하였다는데 의의가 있다. 또한 국외 분류체계와의 비교를 통한 국내 분류체계의 특징을 파악하고, 이에 따른 실질적인 연구수요에 비효율적인 분류체계의 문제점을 도출하였다는 데 의의가 있다.

학문 분류에 관한 내용분석 방법에 있어 국내의 연구를 '한국학술진흥재단'과 '한국과학재단'으로 한정하였기에 국내 모든 분류체계의 대표성을 갖는다고 보기 어렵고, 국외의 분류체계 또한 미국, 캐나다, 호주로 한정하여 비교 분석하였다는 점에 한계가 있다. 하지만 본 연구가 외식조리전공의

학문 분류에 관한 기초적인 연구 자료가 될 것이라 여겨지고 향후 실질적인 대안을 제안하는 후속 연구를 기대해 볼 수 있을 것이라 사료된다.

한글초록

본 연구의 목적은 외식조리전공의 국내 학문 분류체계의 문제점을 파악하고, 국내 및 국외 학문분류체계를 비교하는데 있다. 국내·외 비교는 외식산업 경영 학문에 초점을 맞춰 비교하고자 하였다. 본 연구에서는 2차 자료를 이용한 연구에서 유용한 내용분석 방법이 적용되어 국내의 한국학술진흥재단과 한국과학재단, 국외의 미국 국립과학재단(National Science Foundation)과 오라클사(Oracle Corporation), 캐나다의 NSERC(Natural Science and Engineering Research Council), 호주 통계청(Australian Bureau of Statistics)을 분석하였다. 분석 결과, 외식조리 관련전공의 국내의 분류체계는 단계별 계층적 차이에 근거하여 명시되어 있었고, 국외는 대등한 조건의 명칭적 분류로 명시되어 있었다. 본 연구는 향후 외식조리 관련전공의 효과적인 학문적 분류를 위한 최초의 연구로서 의미가 있다.

참고문헌

1. 강보경 (2008). 학술지분류를 통한 국내 관광산업 평가의 이론적 접근방법에 관한 연구. 숙명여자대학교, 49-53, 서울.
2. 교육과학기술부, 연구개발활동조사보고서. 교육과학기술부(2008) 보고서 349-351.
3. 김경일 (2007). 기초과학 연구지원 모형 비교 연구: 미국·독일·영국·한국의 기초과학연구지원기관을 중심으로. 동국대학교, 2, 서울.
4. 김창환, 학과(전공)분석 및 학과(전공)분류체계 연구. 한국교육개발원(2001) 보고서 5.
5. 김현 (2004). 외식조리학 분야 연구논문의 인용분석. 경기대학교, 8-10, 수원.
6. 나태균 (2002). 외식·조리관련 연구의 동향 및 인식에 관한 연구. 경기대학교, 24, 수원.
7. 노인배 (2002). 학술연구비 지원제도 개선방안 연구: 교육인적자원부 학술연구조성비를 중심으로. 단국대학교, 18-19, 서울.
8. 미국국립과학재단, 2009. 7. 1. <http://www.nsf.gov/dir/index.jsp?org=SBE>
9. 박영선·이정숙 (2000). 조리과학. 효일문화사, 20, 서울.
10. 설성수. 학문 표준분류표 개발 및 적용을 위한 전략 기획연구. 한국학술진흥재단(2006). 보고서 8-12.
11. 소광희 (1994). 현대의 학문체계. 민음사, 320, 서울.
12. 송혜원 (2005). 외식조리관련전공 선택에 대한 인식차이분석. 경기대학교, 23-24. 수원.
13. 이광원 (1994). 관광학의 학문적 체계에 관한 연구. 경기대학교 대학원 논문집 13:110.
14. 이광희 (2009. 2월). 호텔외식 연구분야의 학문적 분류에 대한 제조명, 제 65차 한국관광학회 학술심포지엄, 세종대학교, 25-29.
15. 이택수 (2000). 호텔 PR에 관한 신문기사 내용분석. 계명대학교, 30-31. 대구.
16. 옛센스국어사전 (2009). 민중서림, 2554. 서울
17. 장상호 (2000). 학문과 교육. 서울대학교 출판부, 461. 서울.
18. 차근배 (1995). 사회과학연구방법론. 세영사, 386-388. 서울.
19. 한국외식정보 (2009). 한국외식연감. 한국외식정보, 848-851. 서울.
20. 한국정보문화진흥원, 국가지식정보자원 표준분류체계 연구. 한국정보문화진흥원(2005), 보고서 42-44.
21. 오라클, Oracle Text Knowledge Base Category, 2009. 6.15. <http://www.oracle.com/technology/products/text/htdocs/aknow.htm#635223>
22. 캐나다 NSERC, 2009. 6. 20. http://www.nserc-crsng.gc.ca/Help-Aide/Codes-ListeDeCodes_eng.

- asp
23. 통계청, 도소매업조사. 2009. 5. 3. <http://www.kosis.kr/OLAP/Analysis>
 24. 통계청, 한국표준산업분류. 2009. 5. 3. <http://ups.kosis.kr/upload/Magazine/NEW/ZY>
 25. 한국과학재단, 과학기술표준분류. 2009. 7. 10. http://www.nrf.go.kr/hm/information/20090813_1_407.jsp?flashActive=020501
 26. 한국교육개발원, 교육통계서비스. 2009. 4. 1. <http://cesi.kedi.re.kr/index.jsp>
 27. 한국학술진흥재단, 2009. 4. 1. http://www.nrf.go.kr/hm/information/20090813_1_407.jsp?flashActive=020501
 28. 호주ABS, ASRC. 2009. 6. 20. <http://www.abs.gov.au/AUSSTATS/abs@.nsf/Previousproducts/A1D68408DF7B3ED1CA25697E0018FD5B?opendocument>
 29. Albert N. Link (1995). On the classification of industrial R & D. *Research Policy* 25(3):397-401.
 30. Adrian Deville · Tim Turpin (1996). Indicators of research relevance to ecologically sustainable development and their integration with other R&D indicators in the Asia-Pacific Region. *Chemosphere* 33(9):1777-1800.
 31. Berelson B (1952). *Content Analysis in Communications Research*. Free Press, 149-158, New York.
 32. Chong YK · Kim YG, (2006). Discussion and recommendation on the classification of Korean foodservice industry. *Journal of Foodservice Management* 9(3):221-236.
 33. Chong YK · Lee KH · Han KS · Han JS (2009). A research on the academic classification for the hotel and foodservice management field. *International Journal of Tourism Sciences* 33(5):479.
 34. Einer Rasmussen (2008). Government instruments to support the commercialization of university research: Lessons from Canada. *Technovation* 28(8):506-517.
 35. Han JH (1997). A study on PR environment monitoring of company: Focused on the content analysis of newspaper. *Journal of Public Relations Research* 1(4):35-37.
 36. Kim DJ · Eum TS · Byun GI (2009). Influence of career aptitudes of potential businessmen on their determination to start business: Focused on the college students of food-service & culinary art departments. *Korean Journal of Culinary Research* 15(1):67-78.
 37. Kim KY (2005). A study on the interdisciplinary citation patternship. *Korean Journal of Culinary Research* 11(3):1.
 38. Kwon KW · Kim BY (2006). A study on knowledge classification of cadastral science. *Journal of the Korean Society for Library and Information Science* 40(1):43-56.
 39. Lee CJ (2003). Identity and academic classification of earth science in Korea. *Journal of the Korean Earth Science Society* 24(7):4-5.
 40. Park MG (2003). Musicology and its sub-disciplines. *Music and Culture* 8(1):9-15.
 41. Park SC (2003). The relationship of sciences: The division of sciences and curriculum at the medieval universities. *Philosophy and Culture* 57(1):3.
 42. Seo SM · Lee JH (2003). A study on curriculum and an academic classification standard of electronic commerce research. *The Journal of Korean Institute of CALS/EC* 8(3):143- 150.
 43. Weber RP (1985). *Basic Content Analysis*. Sage Publications, 45-70, California.

2010년 1월 20일 접수
 2010년 2월 11일 1차 논문수정
 2010년 3월 1일 2차 논문수정
 2010년 3월 12일 3차 논문수정
 2010년 3월 19일 게재확정