

조리 관련 학과의 한식 교과과정에 관한 연구

- 주요 4년제 대학교를 중심으로 -

A study on the Korean food(Hansik) Curriculum of Culinary Art & Science related department

- Focus on the mainly four-year universities in Korea -

정혜정*

우송대학교 외식조리유헌과

Chung, Heajung*

Department of Culinary Arts Study Abroad, Woosong University

Abstract

The main objective of this research was to investigate the Korean food (Hansik) Curriculum of Culinary Art & Science related department of mainly four-year universities in Korea. To accomplish this study, we performed an analysis regarding curriculum data from the homepage of nine universities. The method of this research was conducted by content analysis. The classification according to content analysis was conducted to 1) current status regarding Korean Food related curriculum, 2) a study on the Korean food related theoretical curriculum, and 3) a study on the Korean food related practical curriculum. As a result of this study, the most common opened curriculum was 'a study on the Korean food related practical curriculum'. The largest curriculum among 'a study on the Korean food related practical curriculum' was the Korean cooking skill of basic and intermediate. The following curriculum was the Korean traditional and royal cuisine related curriculum. These two curriculum were found based on data of Culinary related departments of mainly four-year universities in Korea. To summarize these results, in the cases of the general culinary-related departments, Korean food-related classes will need expansion. In addition to Korean food-related departments, increasing the opening of classes to learn regarding Korean foods will be needed.

Keywords: culinary art & science, curriculum, Korean food

I. 서론

한국의 조리 관련 전문교육은 1929년 이화여자대학교의 전신인 이화여자전문학교에 가사과가 설립되면서 시작 되었다(“이화여자대학교 식품영양학과 홈페이지”, 2010). 그러나 현모양처 양성을 중심으로 하는 가사과에

서 광복이후 가정학과로 승격, 다시 식품영양학과로 발전해 감에 따라 몇몇 학교를 제외한 대다수의 대학 및 대학교의 조리교육은 점차 축소되었으며, 영양학 및 식품학 등 기초과학을 중심으로 한 이론 과목 위주의 교육으로 발전되고 있었다(한복진, 2001). 조리 관련 교육은 1980년대 초까지 약 50년 간 점차 축소, 폐지되어가다가 1983년 경희호텔전문대학 조리학과의 신설을 효시로 지난 20

* Corresponding author: Chung, Heajung
Tel: 82-42-629-6481, Fax: 82-42-629-6497
Email: angiechung@hanmail.net

여 년 동안 조리 관련 분야는 국내 외식산업의 발달과 여러 국제행사 및 사회·문화·경제적인 여건과 더불어 괄목할 만한 성장을 이룩해왔다(나태균 외, 2004; 정유경 외, 2007). 이러한 발전과 더불어 학계와 업계 관계자를 중심으로 1984년 한국식품조리과학회(“한국식품조리과학회 홈페이지”, 2010) 및 1994년 한국조리학회(“한국조리학회 홈페이지”, 2010)가 설립되면서 한국에서 조리 관련 연구의 기틀이 마련되었다.

조리·외식 관련 분야의 이러한 양적 및 질적 성장에도 불구하고 학문적 측면에서 호텔·관광 경영학이나 식품영양학, 가정학의 일부나, 기술 중심 교육으로 인식되어 학문적인 체계가 부족한 실정이다(정유경 외, 2007). 또한, 조리 관련 교육 중 한식조리 관련 교과목의 경우 한식세계화와 함께 그 중요성이 강조되고 있다. 그러나 대학의 한식조리 관련 교육과정에 관한 연구는 전무한 실정으로 이에 대한 연구 및 교육체계의 재정비와 확립이 필요할 것으로 사료된다.

현재까지의 조리 교육과정과 관련된 연구들을 살펴보면 전문대 중심의 교과과정에 관한 연구(강재희, 2010; 김두진, 채기수, 1996; 나영선 외, 1999; 황지희, 김운성, 2004), 식품영양학 및 푸드 코디네이션 관련 전공의 교과목에 관한 연구(강은숙, 전병길, 2008; 이숙영, 2004), 학기제와 블록식(Block) 교육과정 비교 연구(김태형, 2002), 조리 관련대학을 중심으로 한 효과적인 조리실습을 위한 학습모델에 대한 연구(김태형, 김원모, 2005), 설문조사 중심의 실태, 만족도 및 필요성에 관한 연구(김갑영, 강경심, 2008; 김태형, 나정기, 2008; 나경하, 2005; 박경근, 2007; 복혜자, 2004; 윤지연 외, 2007; 이인성, 이정래, 2010; 장명희, 2005; 정효선, 윤혜현, 2004; 주나미 외, 2005; 최현주, 2006) 등이 이루어져왔다.

이 중 몇몇 연구를 살펴보면 이숙영(2004)의 연구에서는 국내 대학의 식품영양학과 및 전공의 교과목을 분석한 결과 영양사 중심의 교과목 위주로 개설되는 것에 대해, 확실적인 교과목 개설보다는 다양하고 특성화된 교과목 개설의 필요성을 지적하였다. 또한, 국내의 푸드코디네이터와 스타일리스트의 직무 및 교과 과정에 관한 비교 연구에서는 이들 학과의 교육프로그램의 차별화와 세부 교과과정의 운용에 대한 지침을 제시하고자 하였다. 연구결과 대학의 교과과정들이 푸드 스타일링과 코디네이션의 정체성과 직무요건의 차이를 제대로 반영하고 있지 못한 것으로 보고하였다(강은숙, 전병길, 2008).

전체적으로 조리를 포함한 식생활 교육 관련 연구들을

조사한 결과 특성화되고, 차별화된 창의적인 교과목의 필요성에 관한 의견이 공통적으로 지적되었다. 또한, 타학문 분야에 비해 교육과정에 관한 심도 있는 연구가 아직까지 많이 미흡한 실정인 것으로 나타났다(김종덕, 2007; 김형석, 2009; 윤민희, 2006; 윤민희, 이윤, 2006; 이순영 외, 2010; 이순희 외, 2009).

이에 본 연구에서는 국내의 주요 4년제 대학 조리학과 의 한식조리 관련 교과목에 대해 비교 및 그 특성을 분석하여 조리 관련 교육의 질을 높이고, 실무와 이론적인 능력을 함양한 보다 전문적인 인재를 양성하는데 적합한 교과과정의 편성을 위한 지침을 제시하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구 대상의 수집 및 선정

한식교과과정 및 교과목의 개설현황에 관한 조사를 수행하기 위하여 전국의 조리 관련 학과가 개설된 4년제 대학교를 연구대상으로 선정하였다. 자료의 수집기간은 2010년 6월 15일부터 6월 20일까지 이루어 졌으며, 선정된 대학의 조리 관련 학과에 개설된 한식교과목 관련 자료는 각 대학교의 홈페이지를 활용하여 수집하였다. 본 연구에 선정된 대학교는 총 10개 대학교였으며, 연구에 선정된 조리 관련 학과에 관한 사항은 <표 1>에 제시하였다.

2. 조사 및 연구 분석 방법

1) 연구 방법

본 연구를 수행하기 위한 연구방법으로 내용분석(Content Analysis)을 이용하였다. 내용분석은 질적·양적 연구를 모두 활용할 수 있는 방법론의 하나로 커뮤니케이션 분야에서 주로 활용되며, 객관적인 사실의 기술내용을 체계적이고, 합리적으로 비교·분석 할 수 있는 연구방법론이다(오익근, 2000; 이규진, 조미숙, 2008; Holsti, 1968; Kassarian, 1977; Krippendorff, 1980).

2) 유목분류 및 연구주제

내용분석을 연구방법론으로 활용할 때 가장 중요한 수행 작업 중에 하나가 유목분류이다(오익근, 2000; 이정은, 김영국, 2008; 이규진, 조미숙, 2008). 본 연구를 위한

유목분류와 연구주제는 선행연구들을 참고하여 연구의 목적에 적합하게 수정·보완하였으며(강은숙, 전병길, 2008; 김종덕, 2007; 김태형, 2002; 김형석, 2009; 나영선 외, 1999; 윤민희, 2006; 윤민희, 이윤, 2006; 이순희 외, 2009; 최현주, 2006), 그 결과는 <표 2>와 같다.

III. 결과 및 고찰

1. 조리 관련 학과의 전체교과목 개설 현황

본 연구는 국내 주요대학교에 개설된 조리학과의 전체 교과목 중 일반 교과목과 한식 관련 교과목의 현황에 관하여 조사하였으며, 그 결과는 <표 3>과 같다.

전체 10개의 대학교들을 조사한 결과 평균 약 30~40 과목의 교과목이 개설되는 것으로 나타났다. 한식 관련

교과목의 경우 한식조리 관련 학과가 개설된 대학교는 약 10~15과목 정도의 교과목이 개설되는 것으로 조사되었으며, 일반조리 관련 학과는 적게는 2개의 과목에서 6과목까지 개설되는 것으로 보여주었다. 또한, 한식 관련 이론 교과목의 경우 조리 및 실습 교과목에 비해 그 개설수가 적은 것으로 나타났다.

한식 관련 교과목의 개설에 관해 세부적으로 살펴보면, B대학교가 전체 46개 교과목 중 17개(37%)의 교과목이 개설된 것으로 조사되었으며, 두 번째로는 A대학교가 32개의 교과목 중에서 12개(37.5%)의 한식 관련 교과목이 개설된 것으로 나타났다. 일반조리 관련 학과가 개설된 대학교의 경우에는 한식조리 관련 학과가 개설된 대학교에 비해 한식 관련 교과목이 많이 개설되지 않은 것으로 보여주었다. 조사된 대학교 중에서 J대학교가 가장 많은 6과목이 개설 것으로 나타났으며, D대학교와 E대학교의 경우에는 한식 관련 교과목이 2과목이 개설된 것으로

<표 1> 연구 분석을 위해 선정된 조리 관련 학과의 리스트¹⁾

대학교	학과명	소속 대학 및 학부	소재지역
A대학교	전통음식문화전공	문화관광대학	전라북도
B대학교	한식식품조리학과	호텔관광대학	부산광역시
C대학교	호텔조리/외식조리전공	조리과학부	전라남도
D대학교	호텔조리식당경영학과	호텔관광대학	충청남도
E대학교	외식조리학과	관광대학	경상북도
F대학교	외식·조리학과	관광대학	경기도
G대학교	식품산업외식학과 ²⁾	보건산업대학	경기도
H대학교	조리·서비스경영학과	호텔관광대학 Hospitality학부	서울특별시
I대학교	외식경영학과 ³⁾	호텔관광대학	서울특별시
J대학교	외식조리전공	호텔외식조리대학 외식조리학부	대전광역시

¹⁾ 각 대학교의 학과명은 알파벳으로 표기하였음.

²⁾ G대학교의 식품산업외식학과는 2009년 8월부터 식품산업외식학과로 변경된 것으로 나타나 본 연구의 대상으로 선정하였음.

³⁾ I대학교의 외식경영학과는 2007년부터 외식경영학과로 변경된 것으로 나타나 본 연구의 대상으로 선정하였음.

<표 2> 연구 분석을 위한 유목분류 및 연구주제

연구주제	유목분류
한식 관련 교과목의 개설 현황	·조리 관련 학과의 교과목(한식 이론 및 실습 포함) 개설 현황<표 3>
한식 이론 관련 교과목의 개설 현황	·한식이론 관련 교과목의 개설 현황<표 4>
한식 실습 관련 교과목의 개설 현황	·기초 및 중급 한식 실습 관련 교과목의 개설 현황<표 5> ·전통(향토) 및 궁중(의례)음식 관련 교과목의 개설 현황<표 6> ·발효, 약선 관련 교과목의 개설 현황<표 7> ·한식세계화 및 현대화 관련 교과목의 개설 현황<표 8> ·병과류 관련 실습 교과목의 개설 현황<표 9>

조사되었다.

전체적으로 종합해보면 한식조리 관련 학과가 개설된 대학교의 경우에 한식과 관련하여 다양한 교과목이 개설된 것으로 나타났다. 일반조리 관련 학과의 경우에는 한

식 관련 수업 보다는 외식경영 및 서양조리나 동양조리 관련 교과목과 식품학, 영양학 및 급식/외식 경영학 등의 다양한 교과목 위주로 개설된 것으로 조사되었다.

〈표 3〉 조리 관련 학과의 교과목 개설 현황

대학교 명	교과목명		개설과목수/전체과목수 (%)
한식조리 관련 학과 개설 대학교	A	일반 교과목명	*13/34 (38.2)
		한식 관련 교과목명	
	B	일반 교과목명	17/48 (35.4)
		한식 관련 교과목명	
일반조리 관련 학과 개설 대학교	C	일반 교과목명	4/41 (9.8)
		한식 관련 교과목명	
	D	일반 교과목명	3/43 (7.0)
		한식 관련 교과목명	
	E	일반 교과목명	3/37 (8.1)
		한식 관련 교과목명	
F	일반 교과목명	3/30 (10.0)	
	한식 관련 교과목명		

<표 3> 조리 관련 학과의 교과목 개설 현황(~계속)

대학교 명	교과목명		개설과목수/전체과목수 (%)	
일반조리 관련학과 개설 대학교	G	일반 교과목명	식품과학과산업, 식품학개론, 외식산업개론, 식품재료학, 조리과학, 서양조리이론 및 실습, 식품미생물학 및 실험, 식품분석화학 및 실험, 외식경영 및 관리론, 단체급식, 식품 및 외식 마케팅, 식품화학, 축산물이용학 및 실험, 식품공학 및 실험, 외국조리학, 식품위생학 및 실험, 식품조미론, 외식창업 및 프랜차이징, 위생관계법규, 푸드코디네이션, 식품유통학, 졸업논문, 실험통계학, 영양학, 제과제빵 및 실습, 식음료 및 조주학, 식품가공학 및 실험, 식품유기화학, 식품생화학, 식품효소학, 기능성식품학, 수산물이용학 및 실험, 식품생명공학, 식품저장학, 발효식품학, 식품독성학, 식품위해요소중점관리론, 식품품질관리학, 서비스경영론, 식품구매론, 조리교육론, 현장실습	3/45 (6.7)
		한식 관련 교과목명	한국조리이론 및 실습, 약선식품조리학, 한국전통조리이론 및 실습	
	H	일반 교과목명	식음료경영론, 외식산업경영론, 조리경영실무론, 조리원리, hospitality영어, hospitality일본어, 국제경영, 마케팅원론, 생산운영관리, 조직행동론, 회계원리, 서비스경영론, 식품학, 졸업논문, 외식경영론, 마케팅관리, 소비자행동론, 경영통계학, 서비스마케팅, 베이커리생산관리, 레스토랑 인적자원관리, 전략 경영론, 프랜차이즈 경영론, 레스토랑창업 경영론, 식품유통 및 품질관리, 베이커리 특수경영, 제과제빵론, 식음료가공관리, 식품위생관리 및 법규, 메뉴디자인 및 시설관리, 제과이론 및 실습, 기초서양조리실습, 제빵이론 및 실습, 고급서양조리실습, 일본조리이론 및 실습, 중국조리이론 및 실습, 조리교과교육론, 조리교과교재 연구 및 지도법, 인턴쉽1, 인턴쉽2, 인턴쉽3	4/45 (8.9)
		한식 관련 교과목명	한국음식연구 및 실습, 궁중음식연구 및 실습, 한과연구 및 실습, 식생활과 문화	
	I	일반 교과목명	조리학, 외식산업경영론, 외식영양과 건강, 서비스경영론, 케이터링경영론, 경영통계원리, 외식마케팅전략, 와인파소물리에론, 식품학, 클럽경영론, 재무회계, 호텔외식경영정보론, 식품구매관리론, 주류학, 메뉴계획과디자인, 프랜차이즈경영론, 식품평가관리, 외식재무회계, 식음료원가관리론, 관리회계, 단체급식경영, 호텔관광마케팅조사, 식품위생관리, 레스토랑경영론, 주방관리실무론, 외식경영세미나, 외식사업창업론, 외식기업사례연구, 조리식품재료학, 와인파소물리에론, 양식기초조리실습, 푸드코디론, 제과 & 제빵실습, 외국조리실습, 외식상품개발론, 동양조리실습	4/40 (10.0)
		한식 관련 교과목명	한국기초조리실습, 한국전통조리실습, 한방약선음식실습, 식문화사	
J	일반 교과목명	조리입문, 조리수학과 용어, 식품위생학, 주방관리론, 영양학, 식사요법, 외식산업학, 메뉴분석과 원가관리, 조직과 인간관계, 단체급식, 외식통계학, 식음마케팅, 취업실습/인턴십, 스톡·소스·수프, 제과제빵(제빵기초), 에스코피(서양음식조리실습), HACCP실습, 아침요리실습, 식재료구매 및 창고 관리 실습, 교내현장실습, 테이블서비스실습, 졸업과제연구(졸업실기시험포함), 가드망제, 조리과학(실험조리), 부처실습, 일본요리실습(일식요리), 중국조리, 조리과 와인실습, 이탈리아 요리실습, 제과 및 패스트리실습, 외국조리, 현대미국요리실습, 현대아시아요리실습, 현대디저트실습, 중국4대요리실습, 뷔페 및 케이터링 실무실습, 외식창업실습, 조리교육론	7/45 (15.6)	
	한식 관련 교과목명	한국조리(기초), 한국식문화와 예절, 현대한국요리실습, 궁중요리실습, 한국전통김치실습, 한국음식개발실습, 세계음식과 문화		

1) C대학교의 조리과학부 호텔조리전공 교과목.

2) C대학교의 조리과학부 외식조리전공 교과목.

* 한식 관련 교과목/각 대학교의 전체 개설 교과목 (전체 개설 교과목 중 한식교과목의 %)

2. 한식 이론 관련 교과목의 개설 현황

한식 이론 관련 교과목의 개설현황에 관한 결과는 <표 4>와 같다. 조사결과 주로 한국 식문화 관련 교과목 위주로 이론 교과목이 개설된 것으로 나타났다. 교과목이 가장 많이 개설된 대학교인 A대학교가 4과목으로 가장 많이 개설된 것으로 나타났다. 일반조리 관련 학과가 개설된 대학교는

한식 이론 관련 과목이 1과목 또는 개설되지 않은 것으로 조사되었다. 이론과목 중 가장 많이 개설된 식문화 교과목의 경우 교양과목으로 개설되거나 1·2학년 전공교과목으로 편성된 경우가 많아 대체로 심도 있고, 세분화된 수업이 아니라 전반적으로 식문화를 종합한 성격의 교과목이 개설된 것으로 사료된다. 또한, 선행연구에서 한국 식생활사를 정식과목으로 가르치는 곳은 많지 않다는 의

〈표 4〉 한식이론 관련 교과목의 개설 현황

대학교 명		한식 이론 교과목	합계
한식조리 관련 학과 개설 대학교	A	한국음식문화, 전통생활문화 원형연구, 전통식품 상품개발, 세계음식문화	4
	B	한국식문화론	1
일반조리 관련 학과 개설 대학교	C	한국전통음식연구, 식생활과 문화	2
	D	세계식문화사	1
	E	한국식문화	1
	F	-	0
	G	-	0
	H	식생활과 문화	0
	I	식문화사	1
	J	한국식문화와 예절 세계음식과 문화	2

〈표 5〉 기초 및 중급 한식 실습 관련 교과목의 개설 현황

대학교 명		기초 및 중급 한식 실습 교과목	합계
한식조리 관련 학과 개설 대학교	A	한국조리(1), 한국조리(2)	2
	B	한국조리, 한국조리실습	2
일반조리 관련 학과 개설 대학교	C	한국요리실습	1
	D	전통한국요리실습	0
	E	한국조리실습	1
	F	한식조리실기1, 한식조리실기2	2
	G	한국조리이론 및 실습	1
	H	한국음식연구 및 실습	1
	I	한국기초조리실습	1
	J	한국조리(기초)	1

견과도 유사한 결과를 보여주었다(정혜경, 2009). 식문화는 식품이 어떻게 얻어지고, 조리·가공되며, 어떻게 섭취되는지에 관한 것을 전반적으로 학습할 수 있는 교과목이라고 할 수 있다(김희섭, 2010). 그렇기 때문에 식문화는 단순한 교양과목 및 전공기초 과목이 아니라 대학에서 기초부터 심화까지 여러 단계에 걸쳐서 가르쳐야 할 교과목으로 사료된다. 한국 고조리서 및 근·현대 조리서의 계보라든가 조리 발달사, 한식의 범위 및 개념정의와 같은 더욱 세분화되고 심도 있는 교과목의 개설이 필요할 것으로 사료된다.

3. 한식 실습 관련 교과목의 개설 현황

1) 기초 및 중급 한식조리 관련 교과목의 개설 현황

기초 및 중급 한식조리 관련 교과목의 개설현황에 관한 결과는 <표 5>와 같다. 대부분 대학교가 한식조리 관

련 교과목은 1과목 이상 개설된 것으로 나타났으며, 한국 요리, 한국음식, 한국조리 등의 명칭에 실습이 표기되어 있는 것으로 나타났다. 전체 대학교 중에 2과목 이상의 많은 교과목이 개설된 대학교는 A대학교와 B대학교, F대학교로 조사되었다. 이러한 한식조리 관련 교과목의 경우 전반적인 한식메뉴들을 실습하는 것으로 생각된다. 그러나 한식의 기본구성은 주식인 밥과 여러 가지 반찬으로 모든 음식은 밥에 곁들이는 반찬으로 간주할 수 있으며, 밥과 찬이 어우러져야 한 끼의 식사가 될 수 있다(정혜경, 2009; 한복려, 정길자, 2004). 또한, 우리나라 음식의 대부분은 '갓은양념'이라 하여 간장, 파, 마늘, 참기름 등을 고루 넣는다(한복려, 정길자, 2004). 이는 우리의 음식 맛을 크게 좌우하고, 양념은 한자로 약념(藥念)으로 표기하며, '약이 되도록 염두에 둔다.'라는 의미를 가지고 있다(한국전통음식연구소, 2008). 그러나 아직까지 우리음식의 기초가 되는 밥이나 찬물류, 맛을 좌우하는 양념과 관

련된 수업은 개설되지 않은 것으로 나타났다. 이러한 한식의 기본이 되는 밥이나 찬물류, 양념 등의 세부적인 부분을 반영한 이론과 실습을 병행할 수 있는 교과목의 개설이 필요할 것으로 사료된다.

2) 전통(향토)음식 및 궁중(의례)음식 관련 교과목의 개설 현황

전통음식 및 궁중음식과 관련된 교과목에 관한 결과는 <표 6>과 같다. 일반조리 관련 학과 및 한식조리 관련 학과가 개설된 학교 중 E대학교와 F대학교를 제외하고, 모두 전통음식 및 궁중음식과 관련된 교과목이 개설된 것으로 나타났다. 전체 대학교 중 A대학교가 가장 많은 4개의 교과목이 개설되었으며, 세부적으로 살펴보면 전통음식이나 향토음식, 의례음식과 같은 교과목이 궁중음식 이외에 개설된 것으로 조사되었다. 그다음으로 B대학교가 2과목, C대학교, D대학교, G대학교, H대학교, I대학교 및 J대학교는 각각 1과목이 개설된 것으로 나타났다. 궁중음식의 경우 많은 학교에서 실습수업이 개설된 것으로 보아 한국의 식생활에 있어서 가장 중요한 부분으로 간주할 수 있다. 선행연구들을 통해 살펴보면 우리나라의 음식문화 중에 가장 발달된 곳은 궁중이라고 볼 수 있다(황혜성 외, 1997). 궁중음식은 고도의 기술을 지닌 대령숙수나 주방 상궁들이 만들고, 좋은 식기와 상에 차려서 세련된 절차의 예법을 따르므로 품위와 격조를 갖추었기 때문이다(한복려, 정길자, 2004). 또한, 왕권중심에서 궁중은 문화, 경제적인 부분이 모두 집중되었고, 물자가 풍부하며, 토산품이 총망라되었기에 식생활이 가장 발달된 곳이라

고 볼 수 있다(한복려, 정길자, 2004; 황혜성 외, 1997). 이러한 여러 가지 이유 때문에 한식 조리교육에 있어서 궁중음식은 중요한 부분이라고 할 수 있다. 한편, 한복려, 정길자(2004)의 궁중음식 관련 조리서에 의하면 한국음식에서 전통음식이 전승될 수 있는 한 가지 이유는 의례인 혼인과 명절 등에서 상차림을 해서 서로 나누어 먹고 즐긴 것에서 기인한 것으로 나타났다. 이러한 부분이 반영된 교과목은 A대학교의 전통의례음식문화 및 실습 교과목 이외에는 다른 학교에서는 개설되지 않은 것으로 나타났다. 또한, 한국음식의 대표적 특성 중의 하나는 지속적으로 이어져 내려오는 지방색이라고 할 수 있다(정혜경, 2009). 향토음식과 관련된 수업 역시 A대학교를 제외하고는 찾아볼 수 없는 것으로 나타났다. 세계적인 명문 요리학교로 손꼽히는 프랑스의 르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu)의 경우 프랑스 문화에서 빠질 수 없는 전통 프랑스 요리의 기본을 중심으로 교육 프로그램을 제공하며, 세계 여러 나라의 주요도시에서 운영되고 있는 분교를 통해 프랑스 문화를 전달하는 역할을 하는 것으로 보고되었다(농림수산식품부 aT농수산물유통공사, 2008). 이러한 해외의 명문요리학교의 사례를 토대로 궁중음식 뿐만 아니라 시식이나 절식, 의례, 향토음식과 같은 한국음식의 전통을 세계적으로 격상 시킬 수 있는 교과과정 개설 및 연구가 필요할 것으로 사료된다.

3) 발효, 약선 관련 교과목의 개설 현황

발효, 약선 관련 교과목에 관한 비교 및 분석에 관한 결과는 <표 7>과 같다. 개설된 교과목을 살펴보면 전통

<표 6> 전통(향토) 및 궁중(의례)음식 관련 교과목의 개설 현황

대학교 명	전통(향토)음식 및 궁중음식 관련 교과목	합계
한식조리 관련 학과 개설 대학교	A 궁중음식문화 및 실습(1), 궁중음식문화 및 실습(2), 향토음식문화 및 실습, 전통의례음식문화 및 실습	4
	B 궁중음식연구 및 실습 I, 궁중음식연구 및 실습 II	2
일반조리 관련 학과 개설 대학교	C 한국전통음식연구	1
	D 한국궁중요리와 한과실습, 전통한국요리실습	2
	E -	0
	F -	0
	G 한국전통조리이론 및 실습	1
	H 궁중음식연구 및 실습	1
	I 한국전통조리실습	1
	J 궁중요리실습	1

발효식품 및 약선학이 개설된 대학교가 4개의 학교로 조사되었으며, 김치관련 교과목이 개설된 대학교가 1개교로 나타났다. 교과목이 개설수로 살펴보면 B대학교가 4과목으로 가장 많이 개설된 것으로 조사되었으며, F대학교 및 G대학교, I대학교, J대학교가 각각 1과목이 개설된 것으로 나타났다. 대체로 발효음식이나 약선 음식의 경우 한국음식을 이해하는데 있어서 이론과 실습을 심도 있게 가르치고, 배워야 할 과목으로 생각된다. 이러한 이유들을 살펴보면 먼저 발효음식의 경우, 우리의 발효음식은 김치, 장류, 젓갈 등으로 나누어 질 수 있다. 우선, 김치의 경우 한국음식의 대표적인 원리인 '쉬움의 미학'이 잘 반영된 음식이며, 우리 민족의 최고의 발명품이라고 할 수 있다(정혜경, 2007). 두 번째로 장류의 경우에는 슬로우 푸드가 건강식으로 각광받고 있는데, 장류는 이를 잘 반영하고 있는 발효식품이며, 음식의 간과 맛을 내는데 기본이 되는 것이기 때문에 한국음식을 배우는데 중요한 근간이 될 수 있다(정혜경, 2009; 한복려, 정길자, 2004). 마지막으로 젓갈은 어패류에 소금을 넣어서 숙성·발효시켜 만든 저장식품으로 단백질을 섭취할 수 있는 중요한 식통식품 중에 하나이다(한국전통음식연구소, 2008). 또한, 약선음식의 경우, 한국음식 의식동원이나 약식동원의 사상, 즉 '먹는 음식이 곧 약이 된다.'라는 사상을 내재하고 있다(한복려, 정길자, 2004).

이러한 여러 가지 선행연구의 내용과 각 대학에 개설된 교과목들을 조사한 결과 전체적으로 발효음식이나 약선 음식의 경우 이론 및 실습수업에 있어서 세부적이고, 심도 있는 수업의 개설이 더욱 확대되어야 할 것으로 사

료된다.

4) 한식세계화 및 현대화 관련 교과목의 개설 현황

한식세계화 및 현대화 관련 교과목에 관한 결과는 <표 8>와 같다. B대학교가 3과목으로 가장 많이 개설된 것으로 나타났으며, 그다음으로 J대학교가 2과목이 개설된 것으로 조사되었다. 세부적으로 살펴보면 B대학교의 경우 세계화와 한국조리, 한국창작요리실습, 한식당메뉴계획과 디자인의 과목이 개설된 것으로 나타났으며, 그다음으로 많이 개설된 J대학교의 경우 현대한국요리실습과, 한국음식개발 실습의 교과목이 개설된 것으로 조사되었다. 또한, 한식조리 관련 학과가 개설된 A대학교는 한식당메뉴 실습의 교과목이 개설된 것으로 나타났다.

한국문화를 세계에 가장 잘 알리는 방법 중 한 가지는 우리의 음식이 세계에 진출하는 것이다(정혜경, 2009). 해외 여러 나라의 경우 자국 음식의 세계화를 위한 기반 구축 및 우수 인력을 양성하는 제도를 마련하고, 정부 차원에서 음식 세계화를 주도하고 있는 것으로 나타났다(농림수산식품부 한국식품연구원, 2008). 그 예로 태국은 정부가 추진하고 있는 "Kitchen of the World" 사업과 관련하여 'University of Kasetsart'에서 태국정부의 지원을 받아 '태국음식과 태국레스토랑 관리 전문가 양성 프로그램'을 개설 및 운영하고 있는 것으로 보고되었다(농림수산식품부 aT농수산물유통공사, 2008). 그러나 아직까지 국내의 경우 한식세계화와 관련한 교육과정에 대해 다른 나라에 비해 전반적인 정비가 많이 부족한 것으로 나타났다. 이에 대한 더욱 심도 있는 후속 조사 및 연구가 필요

<표 7> 발효, 약선 관련 교과목의 개설 현황

대학교 명	발효, 약선 및 메뉴 관련 교과목	합계	
한식조리 관련 학과 개설 대학교	A	-	0
	B	한국전통발효식품연구 및 실습 I, 한국전통발효식품연구 및 실습 II, 약선학연구1), 대체음식연구1)	4
일반조리 관련 학과 개설 대학교	C	-	0
	D	-	0
	E	-	0
	F	전통발효음식,	1
	G	약선식품조리학	1
	H	-	0
	I	한방약선음식실습	1
	J	한국전통김치실습	1

1) B대학교의 '약선학연구'와 '대체음식연구'는 이론 교과목으로 개설되었으나 타 대학교의 경우 실습교과목으로 개설된 것으로 나타나 본 연구에서는 이들 교과목을 실습교과목의 범주에 포함시켰음.

〈표 8〉 한식세계화 및 현대화 관련 교과목의 개설 현황

대학교 명		한식세계화 및 현대화 관련 교과목	합계
한식조리 관련 학과 개설 대학교	A	한식당메뉴실습,	1
	B	세계화한국조리, 한국창작요리실습, 한식당메뉴계획과 디자인	3
일반조리 관련 학과 개설 대학교	C	-	0
	D	-	0
	E	-	0
	F	-	0
	G	-	0
	H	-	0
	I	-	0
	J	현대한국요리실습, 한국음식개발실습	2

〈표 9〉 병과류 관련 실습 교과목의 개설 현황

대학교 명		병과류 관련 교과목	합계
한식조리 관련 학과 개설 대학교	A	전통병과실습(1), 전통병과실습(2)	2
	B	전통병과실습, 전통한과실습	2
일반조리 관련 학과 개설 대학교	C	한과실습	1
	D	한국궁중요리와 한과실습	1
	E	-	0
	F	-	0
	G	-	0
	H	한과연구 및 실습	1
	I	-	0
	J	-	0

할 것으로 사료된다.

5) 병과류 관련 교과목의 개설 현황

병과류 교과목의 비교 및 분석에 관한 결과는 <표 9>과 같이 나타났다. 가장 많은 교과목이 개설된 대학은 한식조리 관련 학과가 개설된 A대학교와 B대학교가 2과목이 개설된 것으로 나타났다. 그다음으로 H대학교와 C대학교, D대학교가 각각 1과목이 개설된 것으로 확인할 수 있었다. 대부분 학교의 경우에는 병과류 관련 과목이 단일 과목으로 개설된 것으로 나타났으나, D대학교의 경우에는 한과실습 단일과목이 아니라 궁중요리와 결합된 형태로 개설된 것으로 조사되었다.

이러한 병과교육이 구체적으로 우리의 교육현장에서 필요한 이유는, 병과류의 경우 후식류로 분류될 수 있으며, 일상식 외에 우리음식의 1/4을 차지하고, 약 800여 가지가 있다는 것을 들 수 있다(한복려, 정길자, 2004). 그

러나 아직까지 이러한 부분을 심도 있게 가르치고, 배우기에 한·두 과목으로는 매우 부족한 것으로 보이며, 전반적으로 교과목의 정비가 필요할 것으로 사료된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 국내 주요대학교 10개교에 개설된 조리 관련 학과의 한식 교과목의 개설 현황에 관하여 분석하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

첫째, 전체 10개 대학교들의 조리 관련 학과에 개설된 교과목을 조사한 결과 평균 약 30~40과목의 교과목이 개설되는 것으로 나타났다. 그 중 한식 관련 교과목의 경우에는 한식조리 관련 학과가 개설된 대학교는 약 10~15과목 정도가 개설되는 것으로 조사되었으며, 일반조리 관련 학과가 개설된 대학교는 적게는 2과목에서 6과목까지 개설되는 것

으로 보여주었다.

둘째, 한식 이론 관련 교과목의 비교 및 분석에 대한 조사결과에 따르면 한국 식문화 관련 교과목 위주로 이론 교과목이 개설된 것으로 조사되었다.

셋째, 기초 및 중급 한식조리 관련 교과목에 관한 비교 및 분석 결과를 살펴보면 모든 대학교가 한식조리 관련 교과목은 1과목 이상 개설된 것으로 나타났다.

넷째, 전통음식 및 궁중음식과 관련된 교과목에 관한 결과에서는 일반조리 관련 학과 및 한식조리 관련 학과가 개설된 학교 중 대체로 궁중음식과 관련된 교과목을 위주로 개설된 것으로 조사되었다.

다섯째, 발효, 약선 관련 교과목에 관한 비교 및 분석에 관한 결과로 개설된 교과목을 살펴보면 전통 발효식품 및 약선학이 개설된 대학교가 4개의 학교로 조사되었으며, 김치관련 수업이 개설된 대학교가 1개교로 나타났다.

여섯째, 한식세계화 및 현대화 관련 교과목에 관한 결과에서는 B대학교가 3과목으로 가장 많이 개설된 것으로 나타났으며, 그다음으로 J대학교가 2과목이 개설된 것으로 조사되었다.

일곱째, 병과류 관련 교과목의 비교 및 분석에 관한 결과 가장 많은 교과목이 개설된 대학은 한식조리 관련 학과가 개설된 A대학교와 B대학교가 2과목이 개설된 것으로 나타났다. 그다음으로 H대학교와 C대학교, D대학교가 각각 1과목이 개설된 것으로 조사되었다.

전체적으로 결과를 종합해보면, 조리 관련 학과가 개설된 4년제 대학교의 한식조리 관련 교과목 중에서 한식 실습 관련 교과목이 가장 많이 개설된 것으로 나타났다. 세부적으로는 기초 및 중급 한식조리 교과목이 가장 많이 개설되었고, 그다음으로 전통 및 궁중음식 관련 교과목이 많이 개설된 것으로 조사되었다. 또한, 일반조리 관련 학과가 개설된 대학교에 비하여 한식조리 관련 학과가 개설된 대학교의 경우 한식 관련 수업이 적게는 2배에서 많게는 8배까지 수업이 개설된 것으로 나타났다. 일반조리 관련 학과의 경우 한식 관련 수업의 확대가 필요할 것이며, 한식조리 관련 학과의 경우에는 한식의 구체적이고, 세부적인 부분을 학습할 수 있는 교과목의 개설이 필요할 것으로 사료된다. 최근에 한식세계화를 위한 기초로 한식조리 특성화 대학(“한식 조리 특성화 대학 사업기관 모집공고”, 2010)과 같은 다양한 국가적 프로젝트가 수행되고

있는데, 이러한 부분을 반영할 수 있는 한식세계화 및 한식전문 인력 양성을 위해 전문가 중심의 교과목 간담회 및 설문 등을 통한 교과목 개선이 필요할 것으로 생각된다.

본 연구의 한계점으로는 연구에 선정된 대학교의 홈페이지에 나와 있는 교과목을 중심으로 하여 진행한 연구이기 때문에 좀 더 심도 있고, 세부적인 교과목에 관한 연구가 필요할 것으로 사료된다.

마지막으로 향후 교과목 개설 및 후속연구를 하는데 도움이 되고자 몇 가지 제언을 하고자한다.

첫째, 이론 교과목에 있어서 식문화뿐만 아니라 한식의 건강성이나 과학을 기초로 하는 식품·영양 및 한식당 경영과 관련된 교과목의 개설이 필요할 것으로 사료된다.

둘째, 한식의 전반적인 부분을 이해하기 위해서는 한국음식의 다양한 식재료에 관한 교과목이 필요할 것으로 생각된다. 또한, 식재료에 담긴 의미나 음식이 가진 상징성 등을 배울 수 있는 스토리텔링 관련 교과목의 개설 역시 필요할 것으로 사료된다.

셋째, 향토음식이나 서울의 반가음식 등과 관련된 과목의 개설이 필요할 것으로 생각된다. 전통 한식의 원형을 가장 많이 간직하고 있는 것이 조선왕조의 도읍지인 서울의 반가음식이기 때문이다(정혜경, 2007). 그러나 본 연구의 결과 궁중음식에 관한 수업을 제외하고는 대부분의 대학교에서 이러한 수업이 아직까지 개설되지 않았으나 한식의 세계화를 위한 메뉴개발에 있어서 반드시 필요할 것으로 사료된다.

넷째, 한식의 경우 세계적인 음식으로의 발전을 위해 심미적인 부분도 반영되어야 할 것으로 사료된다. 한식의 맛과 모양을 보완해 줄 수 있는 고명이라든가, 색채 및 한식 스타일링, 상차림에 관한 수업이 필요할 것으로 생각된다.

다섯째, 이론 수업과 실습수업 및 업체탐방과 같은 현장실습 수업 등의 균형 있는 개설이 필요할 것으로 사료된다. 음식이란 지속적으로 연구하고, 만들며, 시식해보지 않으면 전승되기 어렵기 때문이다(정혜경, 2009). 이러한 부분이 한식 관련 교과목 개설 시에 반영되어야 할 것으로 사료된다.

주제어: 조리학, 교과과정, 한식

참 고 문 헌

- 강은숙, 전병길. (2008). 푸드 코디네이터와 푸드 스타일 리스트의 직무 요건 및 교과 과정에 관한 비교 연구. **한국조리학회지**, 14(4), 317-328.
- 강재희. (2010). 조리실기과목에 대한 원격교육방법 활용 현황과 인식 조사 -서울·경기지역 외식조리관련 전공 2년제 대학생을 대상으로-. **한국식생활문화학회지**, 25(6), 661-670.
- 김갑영, 강경심. (2008). 가사, 실업계 고등학교 조리과 학생들이 교육과정 운영에 대한 인식 조사. **한국가정과학회지**, 11(1), 103-115.
- 김두진, 채기수. (1996). 외식사업학과 교과과정 개발에 관한 연구. **한국식품영양학회지**, 9(3), 281-288.
- 김종덕. (2007). 한국의 시각디자인 교과과정 변화에 대한 분석. **디자인학연구**, 20(3), 73-84.
- 김태형. (2002). 학기제와 블록식(Block) 교육과정 비교 연구 -조리관련학과 위주로-. **한국조리학회지**, 8(2), 59-76.
- 김태형, 김원모. (2005). 효과적인 조리실습을 위한 학습 모델에 관한 연구 -조리 관련대학 중심으로-. **한국조리학회지**, 11(1), 1-17.
- 김태형, 나정기. (2008). 조리 실기 교육을 위한 교수-학습 의사 소통 모형 개발 -구성주의 관점에서-. **한국조리학회지**, 14(4), 14-26.
- 김형석. (2009). 국내 및 미국 일부 대학의 타이포그래피 기초 교과 과정의 비교와 특질 연구. **기초조형학연구**, 10(4), 53-61.
- 김희섭. (2010). 세계 식생활문화 교육과 철학. 2010년 한국식생활문화학회 추계학술대회 자료집.
- 나경하. (2005). 외식조리 교과과정 만족도 연구. 경기대학교 석사학위논문.
- 나영선, 정재홍, 강중헌, 이정훈. (1999). 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구. **한국조리학회지**, 5(2), 31-56.
- 나태균, 이선호, 박인수. (2004). 외식·조리 관련 연구의 동향 분석. **한국조리학회지**, 10(3), 155-170.
- 농림수산식품부 한국식품연구원. (2008). 한식 마케팅 모형 개발 연구.
- 농림수산식품부 aT농수산물유통공사. (2008). 세계적 한식요리 아카데미 육성모델개발.
- 박경근. (2007). 조리숙련형성 교육의 실무평가에 관한 연구: 조리전공 졸업생 및 재학생을 중심으로. **외식경영연구**, 10(3), 219-243.
- 복혜자. (2004). 조리실습교육에 대한 학습자의 요구도 조사. **동아시아식생활학회지**, 14(1), 74-82.
- 오익근. (2000). 내용분석의 관광연구 활동. **관광학연구**, 24(1), 317-322.
- 윤민희. (2006). 디지털시대의 디자인대학 기초교육과정에 관한 연구. **한국디자인문화학회지**, 12(1), 217-232.
- 윤민희, 이운. (2006). 예술, 디자인대학 개설 이론교과목 교수법 연구 -기초교육과정 이론과목 및 디자인 전문영어 교과목 분석을 중심으로-. **한국디자인문화학회지**, 12(2), 157-166.
- 윤지연, 홍완수, 김태희. (2007). 외식산업 전문인력 양성에 관한 연구(공급자 관점에서). **대한가정학회지**, 45(1), 91-99.
- 이경은, 김영국. (2008). 내용분석을 통한 외식산업에서의 서비스품질의 영향분석: 소비자 및 연구자의 인식의 차이. **외식경영연구**, 11(4), 7-30.
- 이규진, 조미숙. (2008). 『뉴욕타임즈』의 한국음식점 리뷰기사 분석. **외식경영연구**, 11(1), 281-306.
- 이숙영. (2004). 시대 변화에 따른 식품영양학과 교과과정 개발에 관한 연구. **중앙대학교 생활과학논집**, 20, 135-154.
- 이순영, 황미경, 전연숙. (2010). 4년제 미용관련 대학교의 교육과정 연구. **한국미용학회지**, 16(3), 784-789.
- 이순희, 김순옥, 오지영. (2009). 미용대학 학생들의 교과과정 만족도에 관한 연구. **한국미용학회지**, 15(1), 168-183.
- 이인성, 이경래. (2010). 한식조리전공 고등학생들의 교과과정 만족도가 진로 결정에 미치는 영향. **한국조리학회지**, 16(1), 50-60.
- 이화여자대학교 식품영양학과 홈페이지. (2010, 7. 02). 이화여자대학교, 자료검색일 2010, 7. 02, 자료출처 <http://nsfm.ewha.ac.kr/01hakwha/03history.asp>
- 장명희. (2005). 조리교육의 운영 실태와 체계적인 조리인력 양성 방안. **한국조리학회지**, 11(2), 48-66.
- 정유경, 정원희, 김영갑. (2007). 외식경영관련 학술지논문의 동향분석: 『외식경영연구』 학술지를 중심으로. **외식경영연구**, 10(2), 73-91.
- 정혜경. (2007). **한국음식 오디세이**. 서울: 생각의 나무.

- 정혜경. (2009). **천년한식견문록**. 서울: 생각의 나무.
- 정효선, 윤혜현. (2004). 산학실습 교육 프로그램에 대한 중요도와 만족도에 관한 연구 -조리학 전공 대학생을 중심으로-. **호텔경영학연구**, **13**(2), 257-275.
- 주나미, 윤지영, 김옥선, 정현아, 박상현, 고영주, 조기원. (2005). 식품영양학 전공자를 위한 인턴십 교육 프로그램 개선방안. **한국식생활문화학회지**, **20**(1), 68-76.
- 최현주. (2006). 외식관리자에게 요구되는 역량 및 외식관련학과 교과과정 분석. 연세대학교 석사학위논문.
- 한국식품조리과학회 홈페이지. (2010, 7. 02). 한국식품조리과학회, 자료검색일 2010, 7. 02, 자료출처 http://society.kisti.re.kr/~kfcs/html/sub1_03.htm
- 한국전통음식연구소. (2008). **아름다운 한국음식 300선**. 서울: 질시루.
- 한국조리학회 홈페이지. (2010, 7. 02). 한국조리학회, 자료검색일 2010, 7. 02, 자료출처 http://www.culinary.re.kr/1s_03.html
- 한복려, 정길자. (2004). **조선왕조 궁중음식**. 서울: 사단법인 궁중음식연구원.
- 한복진. (2001). **우리 생활 100년 : 음식**. 서울: 현암사.
- 한식 조리 특성화 대학 사업기관 모집공고. (2010, 6. 15). 농림수산식품부 aT농수산물유통공사, 자료검색일 2010, 7. 02, 자료출처 <http://www.at.or.kr/tp0100/tp0102/tp0102.jsp>
- 황지희, 김윤성. (2004). 전문대학의 푸드스타일리스트과의 교육형태와 학습자 만족도에 관한 고찰. **한국조리학회지**, **10**(3), 51-64.
- 황혜성, 한복려, 한복진, 서혜경. (1997). **한국음식의 대관 제6권**. 서울: 한림출판사.
- Holsti, O. R. (1968). *Content Analysis, in: Lindzey, G. & Aronson, E. (eds), The hand book of Social Psychology, Vol. 2, Reading, MA. Addison-Wesley. NY: Free Press.*
- Kassarjian, H. H. (1977). Content analysis in consumer research. *Journal of Consumer Research*, **4**(2), 8-18.
- Krippendorff K.(1980). *Content Analysis: An introduction to its methodology*. Beverly Hills, CA: Sage Publications.

접 수 일 : 2010. 10. 29.
수정완료일 : 2010. 12. 20.
게재확정일 : 2011. 01. 07.