

조리실습에 대한 인식 조사를 기반으로 한 조리교육 활성화 방안 연구 - 대전·충남 지역 4년제 대학교를 중심으로 -

강 경 심[¶]

공주대학교 외식상품학과

A Study on the Method to Vitalize Culinary Education Based on Recognition Survey of Culinary Practice - Focused on Universities Located in Daejeon · Chungnam Areas -

Keoung-Shim Kang[¶]

Dept. of Food Service Management & Nutrition, Kongju National Univ.

Abstract

This study was conducted on the 4 year university students majoring in the culinary practice to survey the recognition levels of the culinary practice education with the purpose of searching for a development plan of the culinary education. The recognition levels of the culinary practice education according to the types of sex, grade and alma mater are as follows. The interest and necessity of the culinary practice education was very high while the performance degree of the culinary practice education was felt insufficient. For the efficient culinary practice education, they recognized that theoretical education and practice demonstrations are required and hoped to focus on hotel cooking and certified technician cooking. In addition, they hoped to be provided with a place for teacher's detailed practice demonstrations and supplementary practice. According to the variables, positive responses were given from male students, high grade students and vocational school students. In conclusion, if chances are given to display achievement desire self-directly through increasing practical training, development and application of various programs, operation of open practice classes and curriculum organization reflecting social changes in the education courses, the culinary practice education is considered to be more vitalized.

Key words: culinary practice, culinary education, recognition survey of culinary practice, effect of culinary practice education, method of culinary education

I. 서 론

21세기는 직업의 전문화와 다양화가 촉진될 전망으로, 학교 교육에서 교육과 훈련으로 지식 정보 사회에 적합한 인재를 육성하고, 직업 능력을 향상시킬 수 있도록 교육 훈련 제도를 개혁하는

것이 21세기를 대비하는 핵심 전략의 하나라고 할 수 있다(Lee IS·Lee KL 2010).

현대 사회의 이러한 변화로 인해 식생활도 많은 변화를 겪고 있으며, 이로 인해 조리 실습 교육도 변화하고 있다. 조리 관련 직종은 외식 산업의 발달과 직업 세계의 변화에 따라 변화 주기가 빠

르게 진행되고 있으며(Jang MH 2005), 이는 산업 현장과 유기적인 관계가 조리교육에 있어서 매우 중요하다는 의미로 해석되고 있다(김태형 2007).

조리 실습 교육은 가사·실업 관련 분야의 업무에 종사할 수 있는 인력을 양성하는 직업교육의 성격을 가지고 있으며, 국민의 높은 교육열과 경제적 수준 향상, 관련 분야의 전문인 양성 요구 등으로 인해 상급 학교에 진학하거나 산업체에 진출한 후에도 계속 교육을 받을 수 있도록 연계시켜 주는 교육으로서의 역할도 중시되고 있다(교육과학기술부 2009). 또한, 조리 실습 교육은 최근 외식산업분야의 직종이 다양화, 특성화, 전문화 되어가면서 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(Jang MH 2005).

교육 현장에서 학생들을 가르치면서 가장 많이 하게 되는 고민 중의 하나가 ‘무엇을 어떻게 잘 가르칠까’이다. 이를 위해서는 전체 교육 과정의 70~80%를 차지하고 있는 조리 실습 교육이 조리 교육의 중심이 된다는 점을 감안하여 체계적이고 합리적인 조리 실습 교육 방법에 대한 연구가 추진되어야 한다(Kim TH·Kim WM 2005). 또한 교육의 변화와 함께 조리 관련 학과를 운영하는 고등학교와 대학이 많이 생겨나고 그 질적 수준이 나날이 높아지고 있는 시점에서 바람직한 조리교육 방안을 모색하는 것은 무엇보다 중요한 일이라고 할 수 있다. 이는 대학 진학 후 전공에 대한 만족도를 높이고 중도 탈락률을 줄이기 대안이 될 수도 있다.

조리교육 관련 연구는 조리실습 운영 방법, 교육과정 편성에 대한 만족도, 지원 동기 등에 대한 연구(Lee IS·Lee KL 2010 ; 안응자 2009 ; 김희동 2008 ; Jang MH 2005 ; Kim TH·Kim WM 2005)와 조리 실습의 학습 효과를 향상시킬 수 있는 프로그램 개발에 관한 연구(강경심 2010 ; 강재희 2009 ; 최영준 2009 ; 김태형 2007 ; 박은숙

2006), 조리교육에 대한 전공 만족도와 진로에 관한 연구(김현정 2010 ; 노윤희 2008 ; 한예정 2008), 조리실습 시설에 관한 연구(Na TK·Lee DK 2010) 등 다양한 분야에서 지속적으로 이루어지고 있다. 하지만 교육의 실수요자인 조리 관련 학과를 이수하고 있는 대학생을 대상으로 조리 실습 교육에 대한 인식 정도를 조사한 연구는 미약한 실정으로, 조리교육에 대한 관심이 양적·질적으로 향상되고 있는 시점에서 현재 운영되고 있는 조리 실습 교육에 대한 요구도와 만족도, 학습 요구 사항, 학습 효과 등에 대한 점검을 통한 인식 수준 조사는 조리교육의 발전을 위해 무엇보다 우선되어야 할 과제라고 할 수 있다.

그러므로 본 연구에서는 조리교육의 실수요자인 조리 관련 학과를 이수하고 있는 대학생을 대상으로 조리 실습 교육에 대한 인식 정도를 조사·분석함으로써 현재 운영되고 있는 조리교육에 대해 점검하고 조리교육의 발전 방향과 효율적인 조리 실습 교육 방안을 모색해 보고자 한다.

구체적인 연구 목적은 다음과 같다.

첫째, 조리 실습 교육에 대한 인식 수준을 살펴 보기 위해 조리 관련 학과에 재학 중인 4년제 대학생을 대상으로 조리 실습 교육의 흥미도와 필요성, 조리 실습 교육의 만족도, 조리 실습 교육 운영 방법, 조리 실습 교육에 대한 학습 요구 사항, 조리 실습 교육의 효과 등을 조사·분석한다.

둘째, 조리 실습 교육에 대한 인식 조사·분석 결과를 토대로 조리 실습 교육의 활성화 방안을 제시한다.

II. 이론적 배경

1. 조리와 조리교육

조리는 식품을 먹을 수 있는 상태로 만드는 과정으로 식품을 굽거나, 끓이거나, 튀기거나, 볶거나, 조미하면서 기본적인 특성을 향상시키고 먹기 좋은 음식을 만드는 수단과 방법이다(박경곤 2004). 또한 인간의 생존을 위한 영양분의 충족,

기호도의 만족을 위해 자연의 식재료에 물리적, 가공적, 화학적 조작의 과정인 인공적인 기술과 지식을 이용하여 식품을 만들어내는 과정이다(김태형 2007). 조리교육은 조리에 관한 지식과 기술 습득이 결부된 의미로 조리교육과 관련된 모든 내용을 포함하고, 일상생활이나 산업체에서 필요한 내용을 구분함이 없이 조리과 관련된 모든 내용의 지도를 포함하는 일체의 교육이며(김영운 2006), 식생활이나 식문화가 강조된 식품학, 영양학과 식품가공학 측면에서의 조리교육, 전문적인 기술만이 강조된 직업학교나 학원의 조리교육이 적절하게 조화가 이루어질 수 있는 교육이어야 한다(Ra YS 등 1999).

2. 조리 관련 학과 현황

4년제 대학의 조리 관련 학과 현황은 <Table 1>과 같이 국립대학 23개교, 공립대학 2개교, 사립대학 150개교로 총 175개교이다. 2003년 169개교에 비하여 6개교가 증가하였으며, 조리 관련 학과를 개설한 대학의 비율은 44.5%이다.

3. 선행 연구 고찰

본 연구에서 살펴보고자 하는 조리 실습 교육의 인식 정도와 관련이 있는 조리실습 교육 운영 방법, 교육과정 편성, 지원 동기, 전공 만족도, 조리실습 시설 등에 관한 선행 연구는 다음과 같다.

Lee IS과 Lee KL(2010)는 학생들 대부분의 전공에 대한 만족도는 높지만 진로 결정에 대한 갈등을 겪고 있으므로, 취업에 대한 안내가 필요하다고 하였고, Kim GJ 등(2010)은 학습 동기는 졸업 후 취업과 학습의 기쁨, 대학생활의 즐거움이 강할수록 높아지며, 자기조절학습능력은 남학생과 연령이 높을수록, 현장실습 경험이 있는 경우 높아진다고 하였다. 김희동(2008)은 학습효과를 높이기 위해서는 다양한 학습모형을 적용하고, 교사의 기술적인 역량이 뛰어나야 한다고 하였다. 김영운(2006)은 학생들의 학교생활 만족도가 높고, 특히 중·상위권 학생들의 만족도가 높다고 하였으며, 한예정(2008)은 학생들의 여러 요건을 고려한 교과과정 운영 및 진로지도는 전공만족도와 진로 성숙에 긍정적인 영향을 미친다고 하였다. Na TK과 Lee DK(2010)는 조리 실습 시설의 만족도가 높은 집단이 대학 생활 적응도가 높다고 하였으며, 조리전공자의 만족도를 높일 수 있는 교육 환경의 개선이 필요하다고 하였다. Kim TH과 Kim WM(2005)는 학교의 조리 실습 교육은 기초과정에서 시작하여 중급, 상급 과정으로 단계적으로 진행되어야 하며, 각 조리 실습 단계는 과정별 특성에 맞게 진행되어야 한다고 하였고, 안용자(2009)는 교사의 실기 지도 능력과 교육시설이 좋을수록 학생들의 만족도와 성취도가 높게 나타나므로 교사의 스킬과 실습 시설의 중

<Table 1> Status of Cooking Related Departments in Universities

N(%)

Division \ Area	Seoul	Busan	Daegu	In cheon	Gwang ju	Dae jeon	Ulsan	Gyeong gi	Gang won	Chung Chong	Jeolla	Gyeong sang	Jeju	Total
National	2	3	1	0	1	1	1	0	2	4	5	4	1	25
Public	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Private	34	9	2	3	7	8	1	27	6	19	13	22	1	152
Total	3	3	1	1	1	1	1	0	2	4	5	4	1	27
Number of cooking related departments	13	10	2	2	3	3	1	13	4	9	8	9	2	79
Percentage of cooking related departments	35.1	83.3	66.6	50.0	37.5	33.3	50.0	50.0	50.0	39.1	44.4	34.6	50.0	44.5

출처: 교육통계서비스(2010)

요성을 강조하였다. 이상의 선행 연구에서 밝힌 바에 의하면, 조리실습에 대한 학생들의 인식 수준은 높은 편이며, 특히 조리실습에 대한 요구도와 만족도가 높게 나타났고, 만족도를 높이기 위해서는 과정별 특성에 맞는 교육과정 운영과 교사의 기능적인 역량, 안정적인 취업 안내 등이 필요함을 알 수 있다. 본 연구에서는 선행 연구에서 드러난 조리실습의 인식 수준을 좀 더 구체화하여 흥미도와 필요성, 만족도, 학습 요구 사항 등에 대해 조사함으로써 실질적인 교과 운영 자료를 제공하고자 한다.

Ⅲ. 연구 설계

1. 조사 대상 및 시기

본 설문 조사는 대전·충남 지역에 위치한 4년제 대학교 3곳의 조리 관련 학과 학생을 대상으로 실시하였다. 조사는 2010년 9월 10일부터 10월 10일까지 1개월 동안 진행되었다. 설문지는 조리학과를 지도하고 있는 담당 교수와 직접 통화하여 설문 작성 방법과 설문 작성 기간, 설문지 회수 방법에 대한 안내를 한 후 발송하였고, 다시 우편 회수하여 자료 분석에 활용하였다. 총 450부의 설문지를 배부하였으며, 회수된 434부 중 무성의하게 답변했거나 무응답이 있는 15부를 제외한 총 419부를 최종 분석에 사용하였다.

2. 조사 내용 및 자료 분석 방법

본 연구의 조사 내용은 <Table 2>와 같이 선행 연구(Lee IS·Lee KL 2010 ; 강재희 2009 ; 노윤희 2009 ; 안용자 2009 ; 전기수 2009 ; Na TK·Chco SY 2009 ; 박은숙 2006 ; 표점순 2003 ; Yoon GS 2001 ; 전병령 2000)를 참고로 하여 연구자가 본 연구의 취지에 맞게 작성한 것을 활용하였다. 설문 문항의 변수 간 유의도 검증을 위해 SPSS 14.0(SPSS Inc, Chicago, USA)을 이용하였다. 조사 대상자의 인구통계학적 특성은 빈도분석을 실시하였고, 집단 간 유의도 측정을 위해 χ^2 -검증을 실시하였다. 본 연구에서 파악하고자 하는 조리 실습 교육의 인식 수준은 현재 실시되고 있는 조리 실습 교육에 대한 흥미도와 필요성, 만족도, 운영 방법, 학습 요구 사항, 학습 효과를 말하며, 인식 수준의 척도의 기준은 ‘매우 그렇다’ 5점, ‘매우 그렇지 않다’ 1점으로 점수화하거나 자신이 생각하는 것을 선택하도록 하여 t-검증과 One-way ANOVA를 실시하였다. 문항 구성 및 자료 분석 방법은 <Table 3>과 같으며 총 20문항으로 구성하였다.

Ⅳ. 연구 결과 및 고찰

1. 인구통계학적 특성

조사 대상자의 인구통계학적 특성은 <Table 4>

<Table 2> Leading research based on subject categories

Subject categories	Leading research
Interest and necessity level of culinary practice education	Lee IS · Lee KL(2010), 노윤희(2009), 전기수(2009), 표점순(2003), Yoon GS(2001), 전병령(2000)
Satisfaction level of culinary practice education	Lee IS · Lee KL(2010), 노윤희(2009), 안용자(2009), 전기수(2009), Na TK · Chco SY(2009), 표점순(2003), Yoon GS(2001), 전병령(2000)
Recognition level of an effective learning method of culinary practice education	강재희(2009), Na TK · Chco SY(2009), 박은숙(2006), Na TK · Chco SY(2009), 표점순(2003), Yoon GS(2001), 전병령(2000)
Learning requirement level of culinary practice education	Lee IS · Lee KL(2010), 강재희(2009), 안용자(2009), Na TK · Chco SY(2009), 박은숙(2006), 표점순(2003), Yoon GS(2001), 전병령(2000)
Recognition level of the learning effect of culinary practice education	Lee IS · Lee KL(2010), 강재희(2009), 안용자(2009), 표점순(2003), Yoon GS(2001), 전병령(2000)

<Table 3> Components of the questionnaire

Variable	The number of Question	Type of scale	
		t-tset	x ² -test
Interest and necessity level of culinary practice education	2	2	0
Satisfaction level of culinary practice education	4	4	0
Recognition level of an effective learning method of culinary practice education	5	5	0
Learning requirement level of culinary practice education	4	0	4
Recognition level of the learning effect of culinary practice education	5	5	0
Total	15	11	6

와 같다. 남학생 190명(45.3%), 여학생 229명(54.7%)이며, 1학년 148명(35.3%), 2학년 119명(28.4%), 3학년 88명(21.0%), 4학년 64명(15.3%)이다. 졸업 학교 유형은 일반계고 출신 301명(71.8%), 전문계고 출신 118명(28.2%)으로 나타났다.

2. 조리 실습 교육에 대한 인식 조사 결과

조리 실습 교육에 대한 인식 정도를 조사하기 위해 조리 실습 교육의 흥미도와 필요성, 만족도, 조리 실습 교육 운영 방법, 학습 요구 사항, 조리 실습 교육의 효과에 대하여 조사·분석하였다.

1) 조리 실습 교육의 흥미도와 필요성에 대한 인식 조사 결과

조리 관련 학과에 재학하고 있는 4년제 대학생들의 조리 실습 교육에 대한 흥미도와 필요성을

조사한 결과는 <Table 5>와 같다. 남학생이 여학생보다 흥미도(4.53±0.71, p<.001)와 필요성(4.68± 0.54, p<.05)이 높게 나타나 통계적 유의한 결과를 보였으며, 졸업학교 유형별로는 전문계고 졸업생이 조리 실습 교육에 대한 흥미도(4.57±0.63, p<.01)가 높게 나타나 통계적 유의한 결과를 보였다. 노윤희(2008)의 연구 결과에서도 전공에 대한 흥미도가 56.6%로 나타났다고 하였고, 본 연구에서는 조리 실습 교육에 대해 흥미도 4.39±0.79, 필요성 4.61±0.62으로 높게 나타나 조리 관련 학과를 재학하는 학생의 조리 실습 교육에 대한 흥미도와 필요성이 매우 높다는 것을 알 수 있었다.

2) 조리 실습 교육의 만족도에 대한 인식 조사 결과

조리 실습 교육에 대한 만족도를 살펴보기 위

<Table 4> Demographic characteristics of the respondents

(N=419)

Characteristics		Frequency(%)
Gender	Male	190(45.3)
	Female	229(54.7)
Grade	Freshman	148(35.3)
	Sophomore	119(28.4)
	Junior	88(21.0)
	Senior	64(15.3)
Type of a school they graduated from	General	301(71.8)
	Commercial	118(28.2)

〈Table 5〉 Interest and necessity level of culinary practice education

(N=419)

Variable	Subvariable	Frequency	interest	necessity
Gender	Male	190	4.53±0.71 ¹⁾	4.68±0.54
	Female	229	4.24±0.82	4.55±0.68
	t-value	419	3.812***	2.179*
Grade	Freshman	148	4.41±0.70	4.62±0.64
	Sophomore	119	4.30±0.86	4.57±0.63
	Junior	88	4.30±0.82	4.62±0.57
	Senior	64	4.48±0.77	4.62±0.67
	F-value	419	1.109	0.136
Type of a school they graduated from	General	301	4.29±0.83	4.60±0.62
	Commercial	118	4.57±0.63	4.62±0.63
	t-value	419	3.342**	0.328
Total		419	4.37±0.79	4.61±0.62

1) Mean±SD

Very much: 5points, Much: 4points, Normally: 3points, Different: 2points, Very different: 1point

* $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$

해 ‘조리 실습 교육 실시 정도에 만족하고 있는가?’, ‘더 많은 실습을 희망하는가?’, ‘실습 전 사전 교육 정도에 만족하는가?’, ‘조리실습 시설에 만족하는가?’에 대해 조사한 응답 결과는 <Table 6>과 같다. 남학생이 여학생에 비해 조리 실습 교육 실시 정도 만족도(3.68±1.12, $p<.001$)와 사전

〈Table 6〉 Satisfaction level of culinary practice education

(N=419)

Variable	Subvariable	Frequency	Satisfaction with culinary practice education	More practice	Satisfaction with pre-training	Satisfaction with facilities
Gender	Male	190	3.68±1.12 ¹⁾	4.52±0.71	3.44±1.12	3.47±1.34
	Female	229	3.22±1.07	4.47±0.76	2.99±0.95	3.03±1.27
	t-value	419	4.283***	.618	4.451***	3.424**
Grade	Freshman	148	3.40±1.13	4.56±0.73	3.18±1.03	3.35±1.10
	Sophomore	119	3.44±1.10	4.45±0.74	3.17±1.13	3.16±1.49
	Junior	88	3.27±1.04	4.43±0.73	3.07±0.97	2.76±1.32
	Senior	64	3.68±1.19	4.51±0.75	3.45±1.03	3.71±1.26
	F-value	419	1.745	.736	1.645	7.478***
Type of a school they graduated from	General	301	3.33±1.10	4.45±0.78	3.02±1.00	3.10±1.33
	Commercial	118	3.68±1.11	4.59±0.63	3.64±1.05	3.56±1.24
	t-value	419	2.937**	1.673	5.567***	3.273**
Total		419	3.43±1.12	4.49±0.74	3.20±1.05	3.23±1.32

1) Mean±SD

Very much: 5points, Much: 4points, Normally: 3points, Different: 2points, Very different: 1point

** $p<.01$, *** $p<.001$

학습 정도(3.44 ± 1.12 , $p < .001$), 조리실습 시설 만족도(3.47 ± 1.34 , $p < .01$)가 높게 나타나 통계적으로 유의한 차이를 보였으며, 학년에 따라서는 4학년이 조리실습 시설(3.56 ± 1.24 , $p < .001$)에 대해 만족하는 것으로 나타나 통계적으로 유의한 결과를 보였다. 졸업 학교 유형에 따라서는 전문계고 출신 학생들이 더 많은 실습 희망을 제외한 모든 항목에서 일반계고 출신 학생들보다 높게 나타나 통계적으로 유의한 차이를 보였다.

이상의 결과에서 남학생, 전문계고 출신 학생들이 조리실습 실시 정도에 대해 만족하고 있는 것을 알 수 있다. Na TK과 Lee DK(2010)의 연구에서도 학과 만족도가 남학생과 고학년으로 갈수록 높다고 하였으며, 김영운(2006)은 특성화고 학생들이 학교생활에 대한 만족도가 높게 나타났다고 하여 본 연구와 같은 결과를 보였다. 교육 현장에서 만족감을 느끼는 학생들은 대학생으로서의 삶뿐만 아니라, 학교 졸업 이후의 삶 속에서도 더욱 잘 적응하고, 보다 높은 성취도와 내재동기를 나타낸다고 하여 성공적인 대학생활의 중요성을 강조하고 있다(Na TK · Lee DK 2010). 또한 전체

적인 응답 결과에서는 ‘더 많은 실습을 희망하는가?’의 응답 점수가 4.49 ± 0.74 로 나타나 대부분의 학생들이 더 많은 조리실습이 이루어지기를 희망하고 있음을 알 수 있다.

3) 조리 실습 교육 운영 방법에 대한 인식 조사 결과

조리 실습 교육 운영 방법에 대한 인식 정도를 살펴보기 위해 ‘이론 위주로 이루어지기를 희망하는가?’, ‘실기 위주로 이루어지기를 희망하는가?’, ‘실습 내용에 대한 이론 교육이 필요한가?’, ‘실습 내용에 대한 실습시연이 필요한가?’, ‘실습 내용에 대한 동영상교육이 필요한가?’에 대해 조사한 결과는 <Table 7>과 같다. 남학생이 여학생에 비해 이론 위주 희망(3.20 ± 1.17 , $p < .001$), 동영상 교육 필요성(3.46 ± 1.13 , $p < .05$)을 높게 인식하여 통계적으로 유의한 결과를 보였다. 학년에 따라서는 3·4학년이 1·2학년에 비해 이론 위주의 교육을 높게 희망하여($p < .001$) 통계적으로 유의한 결과를 보였고, 동영상 교육의 필요성은 2학년이 가장 낮은 응답률을 보였다($p < .01$). 전문계고

<Table 7> Recognition level of an effective learning method of culinary practice education

(N=419)

Variable	Subvariable	Frequency	theoretical-based	practice-based	theoretical	demonstration	video learning
Gender	Male	190	$3.20 \pm 1.17^{1)}$	4.33 ± 0.72	4.14 ± 0.75	4.36 ± 0.69	3.46 ± 1.13
	Female	229	2.72 ± 0.96	4.31 ± 0.71	4.01 ± 0.81	4.32 ± 0.74	3.24 ± 1.03
	t-value	419	4.549^{***}	0.306	1.664	0.635	2.063^*
Grade	Freshman	148	2.84 ± 0.94	4.31 ± 0.73	4.12 ± 0.77	4.33 ± 0.67	3.45 ± 0.92
	Sophomore	119	2.68 ± 1.08	4.31 ± 0.71	3.93 ± 0.82	4.26 ± 0.80	3.05 ± 1.11
	Junior	88	3.20 ± 1.12	4.22 ± 0.70	4.15 ± 0.75	4.43 ± 0.65	3.45 ± 1.15
	Senior	64	3.29 ± 1.21	4.46 ± 0.68	4.07 ± 0.80	4.39 ± 0.76	3.51 ± 1.20
	F-value	419	6.744^{***}	1.418	1.845	1.045	4.309^{**}
Type of a school they graduated from	General	301	2.80 ± 1.03	4.29 ± 0.71	4.03 ± 0.78	4.38 ± 0.69	3.28 ± 1.07
	Commercial	118	3.31 ± 1.13	4.38 ± 0.72	4.15 ± 0.80	4.23 ± 0.79	3.51 ± 1.09
	t-value	419	4.422^{***}	1.100	1.312	-1.883	1.991^*
Total		419	2.94 ± 1.09	4.31 ± 0.71	4.07 ± 0.79	4.34 ± 0.72	3.34 ± 1.08

1) Mean±SD

Very much: 5points, Much: 4points, Normally: 3points, Different: 2points, Very different: 1point

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

출신 학생들이 이론 위주의 교육(3.31±1.13, $p<.001$)과 동영상 교육(3.51±1.09, $p<.05$)을 높게 희망하여 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 또한 전체적인 응답 결과 실기 위주 희망 4.31±0.71, 이론 교육의 필요성 4.07±0.79, 실습시연의 필요성 4.34±0.72에서 높은 응답을 보였으며, 전병령(2000)의 연구에서도 전문 교과목의 실습 비중을 높인 수업이 적당한 것으로 인식하고 있고, 조리실습 전 실습시연의 필요성을 높게 인식하고 있으므로, 조리실습 시에는 실습의 비중을 높이고, 조리실습에 임하기 전 실습시연을 실시함으로써 학생들의 학습 요구도를 충족시켜줄 수 있도록 해야 할 것이다.

4) 조리 실습 교육의 학습 요구 사항에 대한 인식 조사 결과

조리 실습 교육의 학습 요구 사항에 대한 인식 정도를 살펴보기 위하여 ‘조리 실습 교육의 효과를 높이기 위한 방법’, ‘사용되기를 희망하는 교수·학습 자료’, ‘희망하는 실습 내용’, ‘실기 능력 향상을 위해 보충되어야 할 사항’ 등에 대하여 조사한 응답 결과는 <Table 8>과 같다.

‘조리 실습 교육의 효과를 높이기 위한 방법’에서 남학생들은 실습 위주(27.9%), 여학생들은 이론교육과 실습시연과 실습이 함께 이루어지는 것(28.8%)에서 가장 높은 응답을 보여 통계적으로 유의한 결과를 보였다($p<.05$). 1학년은 이론교육과 실습시연과 실습이 함께 이루어지는 것(31.8%), 4학년은 이론교육과 실습이 함께 이루어지는 것(25.0%)에서 가장 높은 응답률을 보여 통계적으로 유의한 차이를 보였으며($p<.05$), 전문계고 출신 학생들은 실습 위주(34.4%), 일반계고 출신 학생들은 이론교육과 실습시연과 실습이 함께 이루어지는 것(53.8%)에서 가장 높은 응답률을 보여 통계적으로 유의한 결과를 보였다($p<.05$). 전체적인 응답 결과 조리 실습 교육의 효과를 높이기 위해서는 이론교육과 실습시연과 실습이 함께 이루어지는 것(26.7%), 실습 위주(23.2%), 실습시

연과 실습(21.2%) 순으로 필요하다고 인식하고 있는 것을 알 수 있었다.

‘사용되기를 희망하는 교수·학습 자료’에서 성별과 학년에 따라서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았고, 일반계고 출신 학생들이 조리실습용 재료를 더 많이 희망하고(79.4%) 있는 것으로 나타나 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p<.001$). 전체적인 응답 결과 조리실습을 위해 사용되기를 희망하는 교수·학습 자료는 73.5%가 조리실습용 재료를 희망하고 있는 것을 알 수 있었다.

‘희망하는 실습 내용’은 남학생 호텔요리(35.8%), 기타(27.4%) 순으로, 여학생 호텔요리(31.0%), 기능사요리(26.6%) 순으로 희망하여 통계적으로 유의한 차이를 보였으며($p<.01$), 전문계고 졸업생 41.5%, 일반계 졸업생 29.9%가 호텔요리를 희망하여 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p<.05$). 전체적인 응답 결과 호텔요리(33.2%), 기능사요리(22.9%) 순으로 희망하고 있으므로, 교육과정 편성 시 학생들이 희망하는 교과목이 반영된다면 학생의 학습 의욕과 학업 성취도를 향상시킬 수 있을 것으로 사료된다. ‘실기 능력 향상을 위해 보충되어야 할 사항’에서는 성별과 학년, 졸업학교 유형 모두 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았으나, 대부분의 학생들이 교사의 자세한 실습시연(30.8%), 보충 실습을 할 수 있는 장소 제공(29.1%) 순으로 희망하고 있는 것을 알 수 있었다. 전병령(2000)의 연구에서도 전문교과목의 실기 수업에 대한 교육 효과를 높이기 위해서는 교사의 자세한 실습 시범과 실기에 관련된 이론 설명의 보충을 요구하는 것으로 나타나 유사한 결과를 보였다.

5) 조리 실습 교육의 효과에 대한 인식 조사

조리 실습 교육의 효과에 대한 인식 정도를 살펴보기 위하여 ‘실기 능력 향상에 도움이 된다.’, ‘조리실습에 자신감이 생겼다.’, ‘가정에서의 조리 참여도가 증가하였다.’, ‘진로 결정에 많은 도

<Table 8> Learning requirement level of culinary practice education

(N=419)

Characteristics	Groups	Practice	Theory + Practice	Video+ Practice	Practice Demo +Practice	Theory+ Video+ Practice	Theory+ Demo+ Practice	Theory+ Video+ Practice + Demo+ Practice	Total	x ² -test
Method of improve training effectiveness	Male	53(27.9)	30(15.8)	11(5.8)	30(15.8)	7(3.7)	46(24.2)	13(6.8)	190(100)	14.873*
	Female	44(19.2)	24(10.5)	6(2.6)	59(25.8)	8(3.5)	66(28.8)	22(9.6)	229(100)	
	Freshman	34(23.0)	15(10.1)	3(2.0)	30(20.3)	6(4.1)	47(31.8)	13(8.8)	148(100)	21.856*
	Sophomore	25(21.0)	11(9.2)	6(5.0)	32(26.9)	4(3.4)	32(26.9)	9(7.6)	119(100)	
	Junior	26(29.5)	12(13.6)	3(3.4)	16(18.2)	3(3.4)	20(22.7)	8(9.1)	88(100)	
	Senior	12(18.8)	16(25.0)	5(7.8)	11(17.2)	2(3.1)	13(20.3)	5(7.8)	64(100)	14.984*
	General	64(21.3)	33(11.0)	8(2.7)	71(23.6)	12(4.0)	86(28.6)	27(9.0)	301(100)	
Commercial	33(28.0)	21(17.8)	9(7.6)	18(15.3)	3(2.5)	26(22.0)	8(6.8)	118(100)		
Total		97(23.2)	54(12.9)	17(4.1)	89(21.2)	15(3.6)	112(26.7)	35(8.4)	419(100)	
Characteristics	Groups	Cooking training materials	Internet	Multi-media	Textbook (Cook book)	Others	Total	x ² -test		
Order of learning & teaching materials	Male	131(68.9)	20(10.5)	13(6.8)	25(13.2)	1(0.5)	190(100)	6.621		
	Female	177(77.3)	14(6.1)	19(8.3)	18(7.9)	1(0.4)	229(100)			
	Freshman	110(74.3)	11(7.4)	11(7.4)	14(9.5)	2(1.4)	148(100)	11.275		
	Sophomore	93(78.2)	8(6.7)	5(4.2)	13(10.9)	0(0.0)	119(100)			
	Junior	58(65.9)	11(12.5)	9(10.2)	10(11.4)	0(0.0)	88(100)			
	Senior	47(73.4)	4(6.3)	7(10.9)	6(9.4)	0(0.0)	64(100)	26.556***		
	General	239(79.4)	15(5.0)	22(7.3)	23(7.6)	2(0.7)	301(100)			
Commercial	69(58.5)	19(16.1)	10(8.5)	20(16.9)	0(0.0)	118(100)				
Total		308(73.5)	34(8.1)	32(7.6)	43(10.3)	2(0.5)	419(100)			
Characteristics	Groups	Tech's cook	Hotel cook	Local cook	Creative cook	Others	Total	x ² -test		
Hope for culinary education	Male	35(18.4)	68(35.8)	10(5.3)	17(8.9)	52(27.4)	190(100)	22.044**		
	Female	61(26.6)	71(31.0)	26(11.4)	34(14.8)	31(13.5)	229(100)			
	Freshman	40(27.0)	56(37.8)	13(8.8)	9(6.1)	24(16.2)	148(100)	20.339		
	Sophomore	27(22.7)	33(27.7)	11(9.2)	15(12.6)	28(23.5)	119(100)			
	Junior	19(21.6)	25(28.4)	5(5.7)	18(20.5)	19(21.6)	88(100)			
	Senior	10(15.6)	25(39.1)	7(10.9)	9(14.1)	12(18.8)	64(100)	11.625*		
	General	73(24.3)	90(29.9)	26(8.6)	45(15.0)	67(19.3)	301(100)			
Commercial	23(19.5)	49(41.5)	10(8.5)	6(5.1)	30(25.4)	118(100)				
Total		96(22.9)	139(33.2)	36(8.6)	51(12.2)	83(19.8)	419(100)			
Characteristics	Groups	Detailed demonstration by teacher	Various learning contents	Additional practicing space	Supplementing theoretical contents	Textbook for practicing	Total	x ² -test		
Use for culinary education	Male	63(33.2)	27(14.2)	55(28.9)	15(7.9)	27(14.2)	190(100)	1.414		
	Female	66(28.8)	39(17.0)	67(29.3)	21(9.2)	33(14.4)	229(100)			
	Freshman	43(29.1)	23(15.5)	41(27.7)	15(10.1)	23(15.5)	148(100)	8.628		
	Sophomore	35(29.4)	14(11.8)	38(31.9)	10(8.4)	20(16.8)	119(100)			
	Junior	28(31.8)	15(17.0)	27(30.7)	6(6.8)	11(12.5)	88(100)			
	Senior	23(35.9)	14(21.9)	16(25.0)	5(7.8)	6(9.4)	64(100)	6.653		
	General	88(29.2)	47(15.6)	93(30.9)	29(9.6)	44(14.6)	301(100)			
Commercial	41(34.7)	19(16.1)	29(24.6)	9(7.6)	20(16.9)	118(100)				
Total		129(30.8)	66(15.8)	122(29.1)	38(8.6)	64(15.3)	419(100)			

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

움이 된다.', '조리에 대한 관심이 증대된다.'에 대해 조사한 결과는 <Table 9>와 같다.

남학생이 여학생보다 조리 실습 교육의 효과에 대해 긍정적인 응답을 하여 통계적으로 유의한

결과를 보였으며, 4학년이 실기 능력 향상($p<.05$)과 조리에 대한 자신감 향상($p<.01$)에서 높게 응답하여 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 전문계고 졸업생이 자신감 향상($p<.05$)과 실기 능력 향상($p<.01$), 진로 결정 도움($p<.05$), 흥미도 증가($p<.05$)에서 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 결과적으로 조리 실습 교육의 효과는 남학생과 4학년, 전문계고 출신 학생들이 긍정적인 결과를 보인 것을 알 수 있다. 전체적으로 조리 실습 교육의 효과에 대한 인식 조사 결과는 보통 이상으로 나타났으므로 더욱 활성화된 조리 실습 교육을 통해 학생들의 학교 교육에 대한 만족도를 높이고 실생활에 적용시킬 수 있는 교육 프로그램을 개발하는 등 다양한 기회를 제공함으로써 학교 교육이 진로와 연결되어 실질적인 교육 효과를 얻을 수 있도록 해야 할 것으로 보인다. 한예정(2008)은 학생들의 전공이 진로 성숙에 긍정적인 영향을 미친다고 하였고, 전기수(2009)는 재학 중인 교육기관에서 직업이나 진로 관련 정보를 충분히 받지 못한다고 하였으므로, 학생들의 학습

요구도가 반영된 교육과정을 운영함으로써 학습 효과를 향상시킬 수 있도록 노력해야 할 것이다.

3. 조리 실습 교육의 활성화 방안

이상의 결과를 토대로 조리 실습 교육의 활성화 방안을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 조리 관련 학과에 재학하고 있는 학생 대부분이 조리실습에 흥미가 있고, 조리실습이 필요하다고 인식하고 있으므로, 학생들의 흥미를 더욱 향상시킬 수 있도록 실습 교육의 비중을 높인다. 또한 조리 실습 교육은 단순히 실습으로만 끝낼 것이 아니라 이론교육과 동영상교육, 실습 시연이 모두 이루어진 후 실시하는 것이 시행착오를 줄이고, 완성도가 높은 결과물을 얻게 할 수 있을 것이다.

둘째, 조리 실습 교육의 만족도에서 대부분의 학생들이 더 많은 실습을 희망하고 있고, 조리 실습 교육의 실시 정도와 사전 교육 정도의 만족도는 낮게 나타났으므로, 좀 더 체계적이고 수준 높은 실습의 비중을 높일 필요가 있다. 이를 위해

<Table 9> Recognition level of the learning effect of culinary practice education

(N=419)

Variable	Subvariable	Frequency	Improvement of practicability	improvement of culinary practice	Increase in household cooking	Helpful to career decision	Increase of cooking interest
Gender	Male	190	4.10±0.81 ¹⁾	3.98±0.88	3.76±1.00	3.90±1.02	3.98±0.93
	Female	229	3.79±0.80	3.51±0.84	3.41±0.93	3.53±0.92	3.79±0.82
	t-value	419	3.974 ^{***}	5.560 ^{***}	3.624 ^{***}	3.814 ^{***}	2.267 [*]
Grade	Freshman	148	3.88±0.81	3.72±0.85	3.56±0.91	3.72±0.95	3.91±0.84
	Sophomore	119	3.89±0.83	3.68±0.86	3.61±0.97	3.66±0.94	3.81±0.87
	Junior	88	3.85±0.80	3.57±0.96	3.44±1.05	3.56±1.02	3.77±0.90
	Senior	64	4.21±0.78	4.06±0.85	3.70±1.01	3.90±1.06	4.09±0.92
	F-value	419	3.147 [*]	4.013 ^{**}	.957	1.546	1.991
	Type of a school they graduated from	General	301	3.88±0.81	3.66±0.88	3.54±0.98	3.62±0.98
Commercial		118	4.06±0.83	3.91±0.89	3.66±0.98	3.88±0.97	4.05±0.87
t-value		419	2.109 [*]	2.644 ^{**}	1.122	2.463 [*]	2.460 [*]
Total		419	3.93±0.82	3.73±0.89	3.57±0.98	3.70±0.98	3.88±0.87

1) Mean±SD

Very much: 5points, Much: 4points, Normally: 3points, Different: 2points, Very different: 1point

^{*} $p<.05$, ^{**} $p<.01$, ^{***} $p<.001$

학교 교육과정 내의 교육뿐만 아니라 각종 대회 참여와 산업체 견학, 명사 초청 강연 등으로 지식과 기능의 폭을 넓힐 수 있는 기회 제공은 학생들의 만족도를 높일 수 있는 방안이 될 수 있을 것이다.

셋째, 실습시연과 이론교육의 필요성을 높게 인식하고 있으므로, 보다 체계적인 조리 실습 교육의 운영 방법을 모색해볼 필요가 있다. 특히 한번 학습한 내용이 더 많이 인지될 수 있는 다양한 교수·학습 자료와 교수·학습 모형의 적용이 필요하다. 김희동(2008)은 시범학습법에 의한 수업은 강의자의 모습을 피교육자가 그대로 따라 하기 때문에, 기술적인 역량이 뛰어난 현장실무자, 조리기능장, 조리명장 등의 강사나 교수가 수업을 하는 것이 필요하다고 하였다.

넷째, 조리 실습 교육의 효과를 높이기 위해 이론교육과 실습시연과 실습이 병행되기를 희망하고 있고, 교수·학습 자료는 조리실습용 재료를, 실습 내용으로는 호텔요리와 기능사요리를 희망하고 있으므로, 호텔요리와 기능사요리의 실습이 가능하도록 교육과정을 편성하여 학생들의 학습 요구 사항을 반영할 필요가 있다. 또한 실기 능력 향상을 위한 보충 사항으로 교사의 자세한 실습시연과 보충 실습할 수 있는 장소가 제공되기를 희망하고 있으므로, 학생들의 실습을 담당할 교사의 책임감 있는 실기 수업의 진행이 필요하며, 학교의 실습 시설을 가능한 한 개방하여 학생들의 기량을 맘껏 발휘할 수 있는 기회를 제공함으로써 살아있는 학과 운영이 된다면 조리교육은 더욱 활성화하여 발전의 기틀을 마련할 수 있을 것이다.

다섯째, 조리 실습 교육이 실기능력 향상과 조리실습에 대한 자신감 향상, 가정에서의 조리 참여도 증가, 진로 결정에 도움, 조리에 대한 관심 증가 등으로 긍정적인 효과가 있다고 하였으므로 학생의 의욕을 고무하여 학습 효과를 더욱 증가시킬 수 있는 방안의 모색이 필요하다. Kim GJ 등(2010)은 자기만족 동기가 강한 학생이 성취가

치와 자기효능감이 높다고 하여 취업에 대한 비전과 전략을 제시하면 학생들의 학습능력은 자연스럽게 높아질 것이라고 하였다.

여섯째, 변인에 따른 인식 조사 결과 남학생과 고학년, 전문계고 출신 학생들이 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 나타났으므로, 해당 학생들의 긍정적인 인식 요소를 파악하여 전체 학생들에게 적용할 필요가 있다. 특히 조리 실습 교육의 효과를 배가할 수 있는 프로그램을 개발·적용한다면, 궁극적인 목표가 제시된 적극적인 학교생활을 통해 중도 탈락률을 저하시킬 것이며, 이것은 결국 조리교육의 활성화를 위한 방안이 될 수 있을 것으로 보인다.

V. 결 론

본 연구는 조리 관련 학과를 전공하고 있는 4년제 대학생을 대상으로 조리 실습 교육의 흥미도와 필요성, 만족도, 조리 실습 교육 운영 방법, 학습 요구 사항, 조리 실습 교육의 효과 등에 대한 인식 정도를 조사하여 조리 실습 교육의 활성화 방안을 모색하자 하는 목적으로 수행되었다. 연구 결과는 학생들의 성과 학년, 졸업한 고등학교 유형을 변인으로 하여 비교·분석하였다.

본 연구의 분석 결과는 다음과 같다.

첫째, 조리 실습 교육에 대한 흥미도와 필요성과 조리 실습 교육의 효과에 대한 인식 정도는 매우 높으나 조리 실습 교육의 실시 정도에 대해서는 부족하다고 느끼고 있으므로, 교육 과정 편성 시 실습의 비중을 높일 필요가 있다. 또한 학교 내의 수업과 더불어 다양한 직업 세계에 대한 경험을 토대로 지식과 기능의 폭을 넓힐 수 있는 프로그램의 개발과 적용이 필요하다.

둘째, 효과적인 조리 실습 교육을 위해서는 이론교육과 실습시연이 필요하다고 인식하고 있으므로 조리 실습 교육을 담당할 교사는 학습 효과를 높일 수 있는 멀티미디어 등의 다양한 교수·학습 자료와 문제해결학습, 프로젝트학습, WBI

등의 학생 활동 중심의 교수·학습 모형을 적용하여 교육의 효과를 높일 수 있는 방안을 모색해 볼 필요가 있다. 김희동(2008)은 시범학습법의 경우 기능적인 부분을 가르쳐 주기 좋은 장점이 있으나, 몇 가지 한계가 있으므로, 시범학습법 외의 프로젝트수업, 현장방문실습, 역할 분담 등의 방법으로 창의력을 강조할 필요가 있다고 하였다.

셋째, 교육과정에서 호텔요리와 기능사요리에 중점을 두기를 희망하고 있으므로, 호텔요리와 기능사요리의 실습이 가능하도록 교육과정을 편성하여 학생들의 학습 요구 사항을 반영하는 것이 보다 활성화된 조리교육의 운영을 가능하게 할 것으로 보인다. 또한 교사의 자세한 실습 시연과 보충실습을 할 수 있는 장소가 제공되기를 희망하고 있으므로 열린 교실과 실습실의 운영을 통해 살아 움직이는 역동적인 학과의 운영이 필요하다. 이는 무엇보다 조리 실습 교육의 활성화에 큰 역할을 할 수 있을 것이다.

넷째, 남학생과 고학년, 전문계고 출신 학생들에게서 긍정적인 효과가 나타났으므로, 해당 학생들에게서 나타난 긍정적인 인식 요소를 전체 학생들에게 적용할 수 있는 방안을 마련하여 학교생활에 대한 궁극적인 목표를 제시해줄 필요가 있다. 적극적인 학교생활은 중도 탈락률을 저하시키고 조리교육의 활성화에 많은 도움을 줄 것이다. 결론적으로 학생들의 조리 실습 교육에 대한 흥미도와 필요성이 높고 조리 실습 교육의 효과에 대해 긍정적으로 인식하고 있는 것을 인지하여 교육과정에서 실습의 비중을 높이고, 다양한 프로그램의 개발 및 적용과 열린 실습실의 운영, 다양한 사회 변화의 경향을 반영한 교육과정 편성 등을 통해 자기 주도적으로 성취 욕구를 발산할 수 있는 다양한 기회가 제공된다면 조리 실습 교육은 더욱 활성화될 수 있을 것이다.

본 연구의 기여점은 다음과 같다. 조리 관련 학과가 우후죽순으로 생겨나고 있고, 조리 관련 기술도 다양하게 발전하며, 선진화·고급화되고 있는 시점에서 조리 실습 교육의 활성화는 무엇보다

우선되어야 할 과제이다. 특히 구체적인 조리 실습 교육의 활성화 방안을 마련하기 위해서는 교육의 중심점이 되는 학생들의 인식 정도를 반영한 학과 운영이 되어야 한다. 하지만 조리 관련 학과를 이수하고 있는 학생들을 대상으로 조리교육의 활성화 방안을 제시한 연구는 미약한 실정이다. 그러므로 본 연구 결과에서 나타난 조리 관련 학과 학생들의 인식 정도와 활성화 방안을 적용한다면, 조리 실습 교육의 활성화에는 많은 기여를 할 수 있을 것으로 사료된다.

본 연구의 한계점 및 향후 연구 과제는 다음과 같다. 본 연구는 대전·충남지역의 4년제 대학교의 조리 관련 학과에 재학 중인 학생들을 대상으로 한 것으로 전국적인 자료로 일반화하기에 무리가 있을 수 있으며, 향후 연구에서 연구 범위를 확장하여 지역 간의 비교 등을 통한 좀 더 광범위한 연구를 진행함으로써 연구 대상자별 조리 실습 교육에 대한 인식 조사 결과를 통해 조리 실습 교육의 활성화 방안을 모색해보도록 해야 할 것이다.

한글 초록

본 연구는 조리 관련 학과를 전공하고 있는 일부 4년제 대학생을 대상으로 조리 실습 교육에 대한 인식 수준을 조사하여 조리교육의 발전 방안을 모색하고자 하는 목적으로 수행되었다. 성과 학년, 졸업학교 유형에 따른 조리 실습 교육에 대한 인식 수준은 다음과 같다. 조리 실습 교육의 흥미도와 필요성은 매우 높으나, 조리 실습 교육의 실시 정도에 대해서는 부족하다고 느끼고 있었다. 효과적인 조리 실습 교육을 위해서는 이론 교육과 실습시연이 필요하다고 인식하고 있었으며, 호텔요리와 기능사요리에 중점을 두기를 희망하고 있었다. 또한 교사의 자세한 실습 시연과 보충실습을 할 수 있는 장소가 제공되기를 희망하였다. 변인에 따라서는 남학생과 고학년, 전문계고 출신 학생들이 긍정적인 응답을 하였다. 결

론적으로 교육과정에서 실습의 비중을 높이고, 다양한 프로그램의 개발 및 적용, 열린 실습실의 운영, 사회 변화를 반영한 교육과정 편성 등을 통해 자기 주도적으로 성취 욕구를 발산할 수 있는 기회가 제공된다면 조리 실습 교육은 더욱 활성화될 수 있을 것으로 사료된다.

참고문헌

- 강경심(2010). 조리실습교육에 대한 인식 조사 및 웹 기반 조리실습 교육자료 개발 연구. 공주대학교, 96-122, 충남.
- 강재희(2009). 조리실기 방법의 유형에 따른 학습 효과 차이 비교 연구. 세종대학교, 112, 서울.
- 교육과학기술부(2009). 고등학교 교육과정 해설 19-가사·실업계열 전문교과. 26, 서울.
- 교육통계서비스, Assessed February 16. 2011. Available from <http://cesi.kedi.re.kr/index.jsp>
- 김영운(2006). 조리고등학교 학생들의 학교생활 만족도에 대한 연구. 초당대학교, 7, 전북.
- 김태형(2007). 조리실기 교육을 위한 교수-학습의 사소통 모형 개발. 경기대학교, 149-152, 경기.
- 김현정(2010). 전문계 고등학교 조리전공 학생들의 전공만족도가 진로선택에 미치는 영향. 순천대학교, 11, 전남.
- 김희동(2008). 4년제 조리교과과정에 관한 현황과 개선방향에 대한 탐색적 연구. 영산대학교, 28-29, 경남.
- 노윤희(2009). 조리학과 고등학생들의 진로지도를 위한 직업의식 연구. 순천대학교, 99, 전남.
- 박경근(2004). 조리숙련형성 교육프로그램 개발. 경기대학교, 194-197, 경기.
- 박은숙(2006). 조리 실습에 대한 CBAM 적용 연구. 한국교원대학교, 105-108, 충북.
- 안응자(2009). 직업전문 교육기관의 조리교육 프로그램이 만족도와 성과에 미치는 영향 연구. 경기대학교, 66-68, 경기.
- 전기수(2009). 직업전문학교 조리과 학생들의 조리사 직업 인식도. 단국대학교, 85, 충남.
- 전병령(2000). 가사·실업계 고등학교 조리과 교육에 대한 졸업생의 인식. 한국교원대학교, 40-42, 충북.
- 표점순(2003). 고등학교 조리과 교육과정 운영에 대한 교사와 학생의 인식 조사. 한국교원대학교, 83-94, 충북.
- 한예정(2008). 조리전공 고등학생의 전공만족도가 진로성숙에 미치는 영향. 동아대학교, 77, 부산.
- Choi YJ(2009). An Exploratory Study on the Development of Training Programs for Hotel Sommeliers. *Korean J Culinary Res* 11(2):200-211.
- 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 GJ · Kim HH · Chung ES(2010). A study on learning motivation and self-regulated learning of students in hotel and food Service related departments. *Korean J Culinary Res* 16(3): 130-146.
- Kim TH · Kim WM(2005). A study on the learning model for efficient culinary practice. *Korean J Culinary Res* 11(1):1-17.
- Lee IS · Lee KL(2010). Effect of satisfaction with the curriculum on career decisions among the students majoring in korean food. *Korean J Culinary Res* 16(1):51.
- Na TK · Chco SY(2009). The Importance-Performance Analysis of the Laboratory Facilities for the Practical Educational Experiences. *Korean J Culinary Res* 15(2):255-267.
- Na TK · Lee DK(2010). Culinary art students' adaptation to college life according to their satisfaction with a culinary laboratory and their educational experience. *Korean J Culinary Res*

- 16(2):185-198.
- Ra YS · Jung JH · Kang JH · Lee JH(1999). A study on the curriculum development in culinary department of college . *Korean J Culinary Res* 5(2):31-56.
- Yoon GS(2001). A study on the recognition about food preparation and cooking ability of college students majoring in food & nutrition and

others. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 17(6): 639-647.

2011년 1월 3일 접수
 2011년 2월 22일 1차 논문수정
 2011년 3월 11일 2차 논문수정
 2011년 3월 19일 게재확정