

## 조리교육 현황과 발전 방안 연구

이정애<sup>1)</sup> · 김충호<sup>¶</sup>

호원대학교 외식조리학부<sup>1)</sup> · 영남 이공대학교 관광외식학부<sup>¶</sup>

## A Study on the Current Status and Improvement Plans for Culinary Education

Jeong-Ae Lee<sup>1)</sup> · Choong-Ho Kim<sup>¶</sup>

*Division of Food and Culinary Science, Howon University<sup>1)</sup>*

*School of Tourism & Food Service, Yeungnam College of Science & Technology<sup>¶</sup>*

### Abstract

This study analyzes the differences to examine which education is more effective for practical cooking skills. A survey was conducted on the 4 year university students majoring in culinary arts to examine the recognition levels of culinary practice education for the purpose of searching for an improvement plan for culinary education. The results are as follows. Seniors recognize the importance of learning theory, while the classes offered now are focusing on getting cooking certificates. The students approach cooking not only for eating food but also for the arts, showing increased interests in 'creative food' and 'fusion food.' In class, they feel the necessity of establishing a standard for a fair assessment and English skills for the globalization of food service. Hereupon this study recognizes the current state of culinary education service, draws factors which decide the quality of culinary arts education, and examines student satisfaction with theoretical education, practical education, assessment, and external education by using a factor analysis of twenty quality attributes. Through the development and application of various programs, operation of open practice classes and culinary organization reflecting social changes in learning courses, the culinary arts education is considered to be more vitalized. In this respect, this study introduces four measures which were designed to facilitate the education of highly-skilled human resources in the culinary field.

**Key words:** culinary practice, culinary education, self-development, course evaluation, lecture types, English skills

### I. 서 론

교육은 각각의 시대마다 그 시대를 대표하는 사회적 요구와 교육적 요구에 의해 변화되면서 존재하였다. 오늘날 대학은 산업사회에 맞는 직업인의 양성을 목표로 각 대학에서는 실기실습위주의 교육 강화로 인해 전문적 기술뿐만 아니라

현장 실무적인 능력에 비중을 두는 다양화로 변화되고 있다. 이러한 교육방법의 변화로서 대학 졸업생은 취업기회 확대를 가져오고 취업 후에도 안정적인 대우를 받는 것이다. 즉, 교육은 사람들의 능력을 개발하는 것이며 특히 학교 교육과정은 학교를 졸업한 후 사회생활의 중요도를 의미하므로 학교 교육내용과 현장 직업능력과의 관계

¶ : 김충호, 053-650-9341, chkherb@naver.com, 대구광역시 남부 현충로 170번지 영남이공대학교 관광외식학부

는 매우 중요하다고 할 수 있다.

직업 능력을 향상시키기 위한 실기교육학습은 객관적 내용을 습득하는 것 보다는 학생들의 현재 가지고 있는 지식과 경험에 기본을 두고 관심에 의해 외부환경에서 문제를 선택하고 해결하는 것이라 볼 수 있다. 학생은 지속적인 참여를 통해 점차 참여하는 성격이나 범위, 책임감의 증가로 궁극적으로 완전한 참여를 하게 되면서 지식과 기술을 동시에 습득하여 전문가로 성장하게 되는 것이다. 현재의 직업사회는 유연성, 문제해결 능력, 비판적 사고력, 창의성 등을 요구하고 있으며 개개인의 인지적 능력과 상호작용에 의한 적극적인 역할이 필요하다.

Kim HI(1998)은 창의력은 개인과 사회의 발전 원동력으로 보고 있으며 가정이나 직장의 활력소이며 국제적 무한경쟁시대 생존의 중요수단이라 하였다. Seo BO (2012)는 대학교육은 양적으로는 급격한 팽창을 이루었음에도 불구하고 질적인 발전은 미흡하여 산업계의 수용에 부응하지 못해 양적 및 질적 수급불일치를 겪고 있으며 대학교육의 실습 및 교육현장에 대한 이해 부족 및 창의력 부족을 취약점으로 제시하였고 교육만족은 학생으로서 직무만족을 가져오고, 결과적으로 기업이 요구하는 인재상으로 변화한다고 하며 우리나라 대학교육의 질적 개선이 필요하다고 하였다. Park MO, Seo MJ (2007)는 직업인은 인력의 자질이나 수준측면에서도 투철한 직업관과 자신의 일에 대한 열정을 가진 인력이 필요하다고 하였다.

Sin HJ, Min HR (2009)는 대학생이 인식한 강의의 질을 평가하면서 교수자(professor), 수업운영, 상호작용과 피드백, 수업내용, 그리고 평가 요인이 중요하다고 제시하였고 Lee JH (2011)는 급변하고 있는 교육환경의 변화에 대응하기 위하여 대학도 공급자 중심에서 수요자 중심의 변화를 추구해야 하며 앞으로 감소할 대학지원자들의 유치를 위해 전공교육환경의 변화를 추구하며 학생들의 교육환경서비스와 전반적인 만족도를 알아야 한다고 하였으며 Kim TH, Kim WM (2005)는

많은 대학에서 조리과를 배출해 내는 양적인 성장은 가져오고 있으나 조리교육의 질적인 수준은 점차 저하되는 원인으로 인해 조리 분야에 취업난이라는 문제점이 발생되며 이러한 형태로 운영되는 많은 조리 관련학교들은 물론이고 일부 기존의 학과에서조차도 조리교육에 대한 정확한 목적과 범위 그리고 가치 기준 없이 학과교수들의 구성조건이나 운영편의에 따라 조리교육을 함으로서 효율적인 교육이 이루어지지 못하다고 하였으며 특히 전체 조리교육 과정의 조리 실기교육은 평균70%~80%를 차지하여 조리교육의 중심이 되기에 교육의 합리성 효율성, 체계적인 실기 교육방법이 반드시 필요하다고 하였다. Na TK, Lee DK (2010), 김영운 (2006)의 연구에서 조리 관련학과 학생들의 학교교육현장에서 만족감을 느끼는 학생들은 학교 졸업이후의 삶 속에서도 더욱 잘 적응하고, 보다 높은 성취도와 내재동기를 나타낸다고 하여 성공적인 학교생활이 중요성을 강조하고 있다. Jang MH (2005)은 전문대학의 교육은 각국의 조리 실무 기능과 조리사 자격 시험에 대비한 이론 교육으로 이루어지며 조리관련 학과명만을 다양화 하였을 뿐 교육목표와 내용, 취업 분야를 일관성 있게 특성화시키지 못하고 있다고 하였으며 구본길(2011)은 전문대학은 이론보다는 실무위주의 교과목개설로 진행된다고 하였다. 현장조리담당자의 경우 2년제 대학, 4년제 대학 졸업자에 대한 차이를 느낄 수 없는 경우가 있다고 하였다. 조리 관련 교육기관이 증가하면서 4년제 대학은 최상위에 있는 교육기관으로서의 특성화가 되어야 하며 분야별로 심화된 교과 과정으로 기술과 깊고 넓은 이론적이 학문에 더 관심을 두고 기술자, 조직관리가 가능한 경영인과 교육인을 배출할 수 있도록 하여야 한다.

이에 본 연구는 서울권 호남권, 경상도지역에 소재하는 4년제 대학교의 1학년85명, 2학년118명, 3학년120명, 4학년84명의 조리전공의 재학생을 대상으로 조리교수법과 관련된 조리학과 학생들의 학습에 영향을 주는 수업요인, 교육방법, 교

육자료, 평가 등의 현황과 요구도에 대하여 설문하였으며 이를 조사 분석함으로써, 특성화된 조리교육을 극대화하고자 연구를 시행하였다. 이 연구를 통해 구체적인 연구 목적은 다음과 같다.

첫째, 4년제 대학 조리전공자들의 저학년과 고학년으로 구분하여 학습에 영향을 주는 조리 실습교육에 대한 수업의 현황과 조리실습, 수업매체, 수업방식, 평가방법, 외부프로그램을 개발 하는데 목적이 있다.

둘째, 조리 교육에 대한 인식 분석 결과를 토대로 조리교육의 질적 개선을 위한 방안을 제시하는 것이 연구의 목적이다.

## II. 연구방법

### 1. 조사 대상 및 방법

연구의 주제와 관련된 선행연구와 문헌적 자료를 고찰하였으며, 본 조사는 2012년 10월부터 2012년 12월 까지 서울권 호남권, 경상도지역에 소재하는 4년제 대학교의 조리전공의 재학생을 대상으로 설문에 대한 동기를 설명하고 설문 문항에 대한 내용과 설문의 목적 그리고 기입요령을 설명하고 응답하도록 하였으며 총 425부의 설문지를 회수하였으며 불성실하게 응답한 18부를 제외한 총 407부를 분석 자료로 활용하였다.

### 2. 구성 및 정의

본 조사에 사용된 설문지는 선행 연구(강경심(2010) ; 이경래(2009) ; 김태형(2007) ; 박은숙(2006))등의 선행연구를 토대로 본 연구에 맞게 재구성하였다. 본 연구자의 연구목적에 적합하도록 수정 보완하여 설문지를 개발하였고 조리교육에 영향을 주는 조리실습, 수업매체, 수업방식, 평가방법, 외부프로그램 학습에 영향을 주는 수업요인에 관한 질문으로 구성되었다. 설문지 항목에서 만족도 및 인식도는 리커트 5점 척도(5-point interval scale)사용하였다.

## 3. 이론적 배경

### 1) 조리교육의 개념

조리는 먹기 힘든 재료를 먹을 수 있도록 만드는 것으로 유해한 것을 제거 하고 안전한 음식으로 만드는 것으로 식재료의 조리조작으로 영양효율을 높여 기호성, 안정성을 추구하며 정서적인 안정을 바탕으로 신체적 균형유지의 의미를 갖는다. 조리교육은 사회적 기능이 강조된 교육이거나 산업체에서 요구하는 교육만이 아니라 조리의 사회적 기능과 조리교육의 본질, 조리교육과 조리과 관련된 일반교육과의 관계 등을 고려하여 이들이 적절하게 조화가 이루어질 수 있는 조리교육이 실시되어야 한다(한예정 2008). 조리교육이란 조리이론 교육, 조리 실기교육, 조리 기술교육, 조리 직업훈련과 같은 의미를 가지며 조리교육을 조리인을 육성하기 위한 조리의 본질을 이해시키고 조리의 사회성을 강조하며 조리에 관한 지식, 지능, 태도를 습득시켜야 한다. 현대 사회가 진행 될수록 보다 전문화, 다양화 되어감으로 대학의 조리교육내용에 있어서 전문화 다양화 되어야 한다(김희동 2008).

### 2) 조리 관련 선행 연구

조리 교육이 전반적이고 체계적인 종합적 연구가 필요함에도 연구 실적이 미비한 실정이다. 특히 조리교육과 관련한 선행연구의 자료는 거의 전무하여 선행연구와 이에 관한 자료는 매우 부족하였다. 유사성이 있는 선행연구를 살펴보면 조리교육관련 연구는 조리실습 운영방법, 교육과정편성에 대한 만족도 등에 대한 연구(Lee IS · Lee KL 2010 ; Jang MH 2005 ; Kim TH · Kim WM 2005), 조리현장실습의 만족에 관한 연구(Lee JH 2007 ; Jeong HS · Yun HH 2004), 조리실습의 시설부분에 대한 연구(Na TK · DK Lee 2010 ; Na TK · Choo SY2009), 조리실습의 인식에 대한 연구(Kang KS 2011 · 강경심 2010)등이 있지만 조리 교육을 향상시키기 위한 교육방법에

대한 조사가 전반적으로 부족하다. 본 연구에서는 선행연구에서 드러난 조리교육에 학습요구사항을 조사함으로써 실질적인 조리수업의 운영 자료를 제공하고자 한다.

#### 4. 통계 분석 방법

본 연구결과의 통계 분석 방법을 SPSS17 프로그램을 이용하여 분석 하였다. 조사대상자의 인구통계학적 특성과 학년, 성적등은 빈도분석(Frequency analysis)을 실시하였다. 기술통계를 실시하여 빈도와 백분율, 평균값과 표준 편차를 산출하였다. 학년별로 수업교육의 만족도 차이를 알아보기 위하여 대응표본 T-test (paired sample t-test)하였으며 학습에 영향을 주는 조리교육수업 설계 위한 연구개발에 필요한 항목은 요인 분석을 실시하여 항목들의 신뢰성을 검사하였다. 요인 추출은 주성분추출법을 사용하였으며 초기의

추출결과에 대해 varimax 회전을 통해 각 요인 간의 관계를 명확하게 나타내었다. 같은 속성들로 묶여진 요인들에 대한 신뢰도 분석을 실시하여 Cronbach'a Alpha값을 구하고 요인의 추출기준은 아이겐 값 1.5이상 기준을 적용하였다. 조리교육의 중요도의 요인과 방법요인의 영향 관계를 검증하기 위해 회귀분석을 하였다.

### Ⅲ. 결과 및 고찰

#### 1. 조사대상자의 일반적인 특징

조리교육을 위한 학습에 영향을 주는 교육과정, 수업요인과 평가요인을 위한 연구개발 설문 조사를 수행하였으며 조사대상자의 인구통계학적 특성은 <Table 1>에 제시한 바와 같다. 응답자중 남자가 53.3%, 여자가 46.7%로 나타났다. 학과 성적이 평균이상이라고 생각하는 학생은

<Table 1> General characteristics of the respondents

General characteristics		N	%
Gender	Male	217	53.3
	Female	190	46.7
Age(yrs)	<20	7	1.7
	20~22	182	44.7
	23~25	184	45.2
	26~28	29	7.1
	≥29	5	1.2
grade	Freshman	85	20.9
	Junior	118	29.0
	Senior	120	29.5
	Sophomore	84	20.6
Specialty level	High	63	15.5
	Better than average	131	32.2
	Average	154	37.8
	Lower than average	48	11.8
License	Low	11	2.7
	Have	208	51.1
Residential area	Not have	199	48.9
	Seoul & Gyeonggi-do	186	45.7
	Gyeongsang-do	69	17.0
	Jeolla-do	120	29.5
	Chungcheong-do	25	6.1
	Others	7	1.7
Total		407	100.0

85.8% 이었으며 전공 관련 조리자격증을 가지고 있는 학생은 208명(51.1%)로 절반 이상이 차지하고 있었다. 조리 관련학과로 4년제를 대상으로 한 것은 1학년에서 4학년까지의 조리수업에 대한 학생의 시점에서 차이를 알아보고자 1학년 85명(20.9%), 2학년118명(29.0%), 3학년120명(29.5%), 4학년84명(20.6%)대상으로 하였다. 거주하고 있는 지역으로는 서울 경기지역186명(45.7%), 전라도120명(29.5%), 경상도69명(17.0%), 충청25명(6.1%), 기타지역7명(1.7%)순이었다.

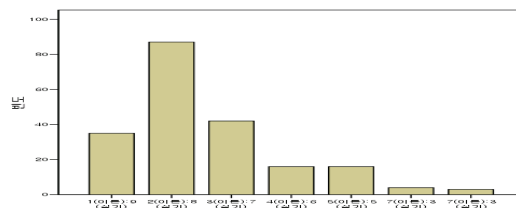
### 2. 신뢰도 분석

본 연구는 문항 간에 어느 정도 일관성을 갖는지를 측정하는 방법으로 Cronbach'a Alpha값을 이용하여 신뢰도를 구하고 이 평균치를 산출하여, 계수값을 구하였다. 일반적으로 사회과학에서는  $\alpha$  계수가 0.6이상이면 신뢰성이 있다고 판단한다. 채서일(2000). 인구통계학적인 문항을 제외한 26개의 문항간의  $\alpha$  계수가 .875로 높은 신뢰도를 나타내어 측정 항목들 간의 신뢰성이 높다고 할 수 있다.

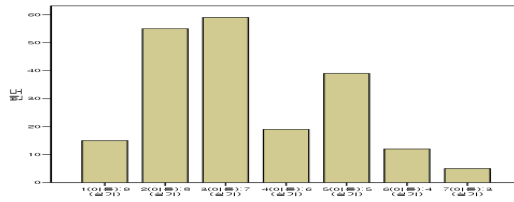
### 3. 이론과 실기의 비율 분석 결과

이론교육은 실제적 활동 상황에서 발생하고 있는 현실에 대한 개념적인 이론배경을 제공하며 실기교육의 이해를 돕고 실기교육효과를 향상시키며 교육적인 실제 활동을 보완해주는 상호작용 관계를 가지는 역할이라고 볼 수 있다. 실기교육은 전문분야에 대한 실제적인 기술을 배우는 과정이라고 할 수 있는데 실습을 통하여 이루어지며 일정 수준까지 숙달하도록 올바른 태도와 습

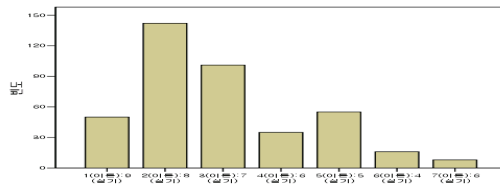
관을 갖기 위하여 실행하는 육체적, 정신적 학습 활동을 의미하며 방법과 이유만을 배우는데 그치지 않고 할 수 있는 능력 즉, 능력중심교육위주로 이루어져야 한다. 4년제 대학의 경희대, 경기대, 영산대, 우송대의 4개대 교과과정을 살펴보면 4년제 대학 조리 관련학과의 이론과 실기수업의 비율은 4개 대, 8개학과전체 271개설 강의 중 이론수업 151개, 실기수업 120개로 이론수업이 55.7%를 차지하고 실기 교과목은 서양조리20.8%, '한국조리'15.8%, '동양조리'15%, '공통조리'14%, '현장실습·졸업작품'10%의 비중으로 구성되었고 이론교과목은 '외식경영'19.2%, '영양·위생, 조리과학이 각각11.9%, 기초자연과학·인문 9.2%, 식문화·매너7.2%로 차지하였다(김희동 2008). 서은주(2010)의 논문에서는 이론과 실기 비율이 30:70이 적당하다고 하였으며 Kim EJ, Lee SH (2012)도 실기비율은 60~70% 정도가 가장 적당하다고 하였다. 조리교육에서 이론과 실기의 비율을 분석한 결과, 저학년의 경우 <Fig.1>과 같으며 고학년의 이론과 실기비율의 희망도는 <Fig.2>과 같다. <Fig.3>은 전체적으로 이론과 실기 비율이 20:80을 희망하고 다음 순으로 30:70순으로 선호하였으며 1,2학년인 저학년은 이론과 실기 비율이 20:80이 우수하게 높았으며 3,4 고학년은 실기비율이 70, 80, 50%순으로 높아 저학년보다 고학년은 이론에 대한 중요성을 인식하고 있었다. 이는 신정훈(2003)의 조리실장의 직무능력향상을 위한 연구에서 이론과 실기의 비율이 50: 50%로 응답한 결과로 보아 고학년일수록 또는 직급이 높을수록 실기를 함에 있어 기본적인



<Fig. 1> Ratio of theory to practice for the lower grades



〈Fig. 2〉 Ratio of theory to practice for the upper grades



〈Fig. 3〉 Ratio of theory to practice for all grades

이론의 부족함을 느끼고 있는 것을 알 수 있었다.

나경하(2005)의 연구에서 이론과 실기의 비율이 4:6 그다음에 5:5순으로 많았으며 적합한 이론과 실기과목의 비율은 50:50이라고 하였다. 박연희(2010)의 이론 및 실기 과목을 비교해보면, 미국은 약 5:5의 이론과 실기 비율의 구성을 보였다고 하였다. 김성욱(2002)도 이론과 실기의 비율이 40:60으로 조사 되었다. 창업요리과정은 40:60 식공간 연출과정은 50:50으로 직업과 직무에 관한 이론교육시간이 늘어남을 볼 수 있었다. 전체 조리교육 과정에서 실습의 중요성이 인정되지만 이론부분의 확립과 영양과 조리과학의 중요성을 인식하는 것 또한 중요하다. 이론수업시간에 흥미를 갖도록 높은 수준의 이론수업으로 이끌고 조리 관련 이론적 기초를 적용하여, 실제로 실무에 적용시키기 위한 계획과 응용제품을 만들 수 있는 이론을 확립하는 능력이 필요하다고 사료된다.

#### 4. 조리 실습내용

조리기능사는 62년 이후에 특별한 변화 없이 기본적인 요리과정으로 이론과 한식, 양식, 일식, 중식, 복어 중 선택하여 한 부분의 조리 시험을 거쳐 자격증을 가지게 되는 과정으로 전공 기본

자격조건으로 선택되어지고 있다. Na JK(2003)는 조리기능사 자격증 취득을 위해 진행되는 국내 대학 조리 전공학과의 교육내용은 조리 실기 교육의 문제점이라 하였다. 현재 조리 실습에서 다루어지고 있는 내용을 조사한 결과 <Table2>와 같으며 조리기능사요리(56.3%)가 가장 많았으며 다음 순으로 외식과 관련된 환경의 변화로 전문 조리사를 꿈꾸고 호텔취업에 중점을 두는 호텔요리(22.4%)이었다. 향토요리(7.4%)는 개인과 지역 사회의 욕구로 지역의 특산물을 살려 향토 요리를 개발하여 그곳의 관광자원화 할 수 있는 장점이 있다. 창작요리(4.4%)는 학생의 창작성이 기르는 과정으로 창작 레시피 수업을 하면 자신만의 요리법과 기술을 익히게 되는 것이다. 전문점 요리(4.2%)는 창업을 하기 필요한 전문분야별 요리 과정이며 그다음은 퓨전요리(2.9%)순으로 수업이 진행 되고 있었다. Kang KS (2011)은 저학년에는 기본적으로 조리기능사 자격을 취득하고 고학년에는 산업체에서 적용할 수 있는 호텔요리나 향토요리, 퓨전요리에 대한 학습이 진행된다고 하였으나 조사결과 저학년이나 고학년 모두 기능사 수업을 하고 있다고 응답하여 결과 차이를 보였다. 아마도 저학년에는 한식 기능사 고학년

**<Table 2> Currently ongoing training for cooking practice**

Contents	Lower grades N(%)	Order	Upper grades N(%)	Order	All grades N(%)	Order
1. Cooking technician certification	104(51.2)	1	125(61.3)	1	229(56.3)	1
2. Hotel cuisine	47(23.2)	2	44(21.6)	2	91(22.4)	2
3. Cuisine specialty store	11(5.4)	4	6(2.9)	6	17(4.2)	5
4. Regional cuisine	19(9.4)	3	11(5.4)	3	30(7.4)	3
5. Fusion cuisine	10(4.9)	5	2(1.0)	5	12(2.9)	6
6. Creative cuisine	9(4.4)	6	9(4.4)	4	18(4.4)	4
7. Others	3(1.5)	7	7(3.4)	5	10(2.5)	7
Total	203(100)		204(100)		407(100)	

는 중식기능사, 일식기능사로 단계별수업이 아니라 과목별로 이루어지는 것을 알 수 있었다. 이는 각 과목의 재료비에 따른 부담감이나 또는 교수 입장에서 수업의 편리성 부분에서 고학년도 자격증위주의 기본적인 요리가 이루어졌으리라 생각된다. 최근에는 대학입학자 중에 상당수가 고등학교 때 자격증을 취득하고 입학하는 경우가 많으므로 수업에 대한 변화가 필요하다고 사료되며 고급메뉴이면서 테크닉을 요하는 교수의 기능적인 부분을 보완하면 학과 만족도가 높아질 것이라 사료된다.

조리실습에서 다루어지기를 희망하는 실습내용은 <Table3>과 같으며 호텔요리(25.3%) 창작요리(24.3%) 퓨전요리(19.9%), 전문점요리(12.0%), 기능사요리(10.8%), 향토요리(7.4%)순 이었다. 저학년은 호텔요리(31.0%), 창작요리(22.2%) 순으로 고학년은 창작요리(26.5%), 퓨전요리(20.6%) 순으로 선호하고 있었다. <Table 3>에서 전반적인 선호도는 Kang KS(2011)의 연구에서 희망하

는 실습내용 중 대학생은 호텔요리, 기능사요리 순으로 희망하고 있어 호텔요리(25.3%)를 희망하는 부분에서는 본 연구와 일치하였다. 다음 순으로 창작요리(24.3%)를 희망하였다. 학년이 올라갈수록 응용 가능한 창작요리나 퓨전요리를 선호하였으며 TV요리 프로그램이나 창업과 관련된 매스미디어의 영향으로 창작요리를 선호하는 것을 볼 수 있어 현대적이면서 창의적이고 예술적인 요리가 될 수 있도록 지도하는 것이 바람직하다. Lee KY, Park JM, Kim MO (2012)은 지식기반사회, 정보화 사회, 세계화 사회, 다문화 사회 등 미래 사회는 다양한 학문과 기술들이 융합되어 새로운 지식과 가치를 창출할 것으로 전망하였으며 교육부(2010)는 미래 교육은 집어넣는 교육이 아니라 끄집어내는 교육의 핵심에 창의성과 인성이 존재하는 것이며 한국의 과거 성장은 모방형 인적 자본이 주도 하였으나, 미래의 성장 동력은 새로운 것을 생각하고 만들어 내는 창조적 인적 자본 이라고 하였으며 학생들은 창작요리에

**<Table 3> Training for cooking practice the students hope to get**

Contents	Lower grades N(%)	Order	Upper grades N(%)	Order	All grades N(%)	Order
1. Cooking technician certification	26(12.8)	4	18(8.8)	6	44(10.8)	5
2. Hotel cuisine	63(31.0)	1	40(19.6)	3	103(25.3)	1
3. Cuisine specialty store	22(10.8)	5	27(13.2)	4	49(12.0)	4
4. Regional cuisine	8(3.9)	6	22(10.8)	5	30(7.4)	6
5. Fusion cuisine	39(19.2)	3	42(20.6)	2	81(19.9)	3
6. Creative cuisine	45(22.2)	2	54(26.5)	1	99(24.3)	2
7. Others	0(0)	7	1(5)	7	1(2)	7
Total	203(100)		204(100)		407(100)	

대한 관심이 많아 수업에 반영된다면 학습에 대한 만족도와 성취도가 높고 창의성의 경쟁력과 인성을 겸비한다면 취업 시 기업이 요구하는 훌륭한 전문인재상의 부합으로 취업으로 연계될 것이라 사료 된다.

<Table 4>는 조리 실습 외에 배워야 한다고 생각하는 학습내용에 대한 조사이다. 저학년은 외국어 능력(54.7%), 직업관과 직업윤리(13.3%), 조리의 과학성(14.4%), 정보 활용 능력(11.8%), 원가계산 등의 수리능력(5.4%)순으로 고학년은 외국어 능력(52.5%), 조리의 과학성(28.9%), 직업관과 직업윤리(9.8%), 원가계산 등의 수리능력(5.9%), 정보 활용 능력(2.9%)순으로 전 학년에서는 외국어 능력(53.6%), 조리의 과학성(21.9%), 직업관과 직업윤리(11.5%), 정보 활용 능력(7.4%), 원가계산 등의 수리능력(5.7%)순이었으며 Han NR, Chun JH (2012)의 연구에서는 고학년이 저학년에 비해 진로 환경에 더 가까이 노출되어 고학년은 영어 능력이 진로결정에 중요하다고 하였고 고학년의 경우 영어듣기와 읽기 능력을 향상시켜 줄 수 있는 교육을 제공할 필요가 있다고 하였으며 학생들의 발달 상황에 맞게 지도하며 다양한 기회를 제공하여 학생들이 자신에게 맞는 진로를 택할 수 있도록 적극적인 지원이 있어야 한다고 하였다.

표점순(2003)도 외국어의 필요성을 높게 인식하고 조리 실습교육에 있어서 실습기능향상에만 집중할 것이 아니라 외국어 능력을 키울 수 있는 교과목 개설과 더불어 조리과학성 부분에 중점을 두어 연관수업을 진행하는 것이 바람직하다고 하

였다. 영어는 취업에 중요한 요소이다. 하지만 영어를 잘한다고 모두다 취업이 잘 되는 것은 아니다. 세계는 영어가 통하지 않은 곳도 많고 국내에서는 영어를 사용하는 일이 잘 없기도 하다 하지만 외식조리 전공자라면 외국인과 대화 할 일도 많고 외국인들을 대상으로 하다보면 행정적인 처리 부분이 있기 때문에 외국어 능력이 반드시 필요 하다고 말할 수 있다.

조리의 과학성은 영양학, 식품학, 위생학, 인체생리학 등 여러 학문과 광범위하게 연결하여 이론 및 실습시간을 활용한 조리의 실제적인 측면인 조리과학적 탐구로 과학과 예술로 승화시킨 것이라 할 수 있다. Koo SJ(2001)는 조리 과학은 생활의 중요한 영역으로 자연과학적 인문사회과학적 문제 등 인간관계를 밝히는 종합과학이며 넓게 인간생활과 관련되는 것을 탐구하는 것이 조리이며 현재 식생활이 풍요롭고 여러 가지 신선식품, 가공식품이 세계각지로부터 수입되고 외식식품산업의 발달로 조리법의 종류도 단순한 조리만이 아니라 광범위해지고 식품의 선택보존이나 관리식탁의 구성 등 조리과학성 분야에 더 큰 비중을 두어야 한다고 하였다.

배영기 외(1994)는 직업은 단순히 생계유지라는 점보다는 다수의 사람들과의 관계로 직업의 공익성, 공공성, 사회성이라는 의미가 있으며 직업이 개인적으로 자아실현이라는 삶의 의미부여와 생존의 유지와 사회적 역할 분담이라고 보면 직업윤리교육이 필요하고 Kim SN, Kwon YS, Shin JS (2012)도 직업윤리나 대인관계 기술 활용 능력 등의 내용이 교육과정 중에 혹은 교육 내용

<Table 4> Extra training the students consider important

Contents	Lower grades	Order	Upper grades	Order	All grades	Order
	N(%)		N(%)		N(%)	
1. Occupational view and professional ethics	27(13.3)	3	20(9.8)	3	47(11.5)	3
2. Cost account	11(5.4)	5	12(5.9)	4	23(5.7)	5
3. Foreign language skills	111(54.7)	1	107(52.5)	1	218(53.6)	1
4. Utilizing information	24(11.8)	4	6(2.9)	5	30(7.4)	4
5. Science and technology of cuisine	30(14.8)	2	59(28.9)	2	89(21.9)	2
Total	203(100)		204(100 )		407(100)	



중에서 습득할 수 있는 프로그램을 설계 하여야 한다고 하여 직업윤리의 중요성을 강조 하였다, Theory Evaluation

최근의 교육은 단순한 지식이나 정보 전달에서 창의력과 사고력 중심의 교육, 학생의 개성과 다양성을 존중하는 중심의 교육으로 전환되고 있다. 이는 교육의 내용뿐만 아니라 전반적인 교육활동의 변화를 가져오고 평가에도 관점의 전환을 요구하고 있다. 평가의 목적은 학생의 학습발달의 과정을 도와 수업효과의 극대화 및 수업의 질적 개선을 통한 교육의 효과를 높이기 위한 과정이다. 성적평가의 구체적면에서 개인 성적을 표시하고 이후의 학습에 도움을 주는 지시를 하는 것이 바람직하다. 그러나 성적평가는 학생들의 성적을 수적인 비교로 나타낼 뿐 개성적인 학습의 성과를 나타내지 못하고 있다. 즉 평가를 통해 학생들이 축적한 지식과 기술로 문제해결능력등과의 사고능력을 신장 시킬 수 있는 방법이 필요하다. <Table 5>는 조리교육의 평가방법에 대한 연구이다. 본 연구에서는 시험, 출석, 과제, 학습태도(3.87%), 이론실기 병행(3.78%), 결과 보다 과정평가(3.66%), 결과보고서(3.47%), 실습평가 어려움(3.40%), 정기적 이론평가(3.09%), 실기평가(2.87%)순으로 선호하였으며 강경심(2010)은 교육실습의 효과를 거두기 위해서는 실습이 끝난 후 평가하기 보단 실습과정 평가와 실습결과 및 보고서 평가까지 모두 이루어지는 것이 바람직하다고 하였지만 학생들은 그리 관심을 보이지 않

았다고 하여 본 조사연구의 결과인 과정평가(3.6%)가 세 번째 순위로 나타난 것과 유사 하였다. 교수의 관심과 지속적인 평가수업을 할 때 수업과 평가를 동일하게 인식하여 충실히 임할 수 있으며 실습수업의 성실함을 습관화시킴으로서 실습의 단순함을 줄이고 수업의 질과 실습의 중요성을 인식할 수 있다. 수업과 평가를 동시에 행하여 시험, 출석, 과제, 학습태도를 통한 철저하고 다양한 평가를 적용하는 것이 무엇보다 실습교육에서 중요하다.

Jeong EE (2012)는 철저하고 구체적인 평가를 적용하고 철저한 출석 확인하는 것, 과제부여와 피드백등 교수 평가방식이 학생의 수업참여에 큰 영향을 준다고 하였으며 교수들의 평가 방법에 있어 평가도구, 평가결과의 해설, 성적평가 윤리성 부분의 평가가 이루어질 필요가 있고 Ko EMI, Lee HK, Han EO (2013)도 수업운영 중 평가의 객관성을 중요한 요인으로 보았으며 평가결과 타당도부분까지 생각한다면 평가의 목적을 극대화할 수 있을 것이며 Jeong EE (2012)도 교수들이 수업설계 시 평가에 대한 세부상황을 구체화 하고 수업 중 피드백과 세부평가방법을 엄격하게 적용하고 매주수업에서 학습자의 활동과 성취에 대한 평가를 시행하고 적극적이고 자기주도적 학습과정을 유도하기 위해 올바른 평가가 있어야 한다고 하였다.

<Table 6>은 조리교육을 위한 외부프로그램에 대한 연구이다. 유명레스토랑 현장체험(4.19%),

<Table 5> Assessment methods for culinary arts education

Contents	Lower grades	Order	Upper grades	Order	Mean	T-value
	M±SD		M±SD			
1. Theoretical assessment	3.08±0.90	6	3.10±0.84	6	3.09±0.84	-0.224
2. Practical assessment	2.93±0.92	7	2.82±0.95	7	2.87±0.95	1.104
3. Theoretical and practical assessment	3.77±0.83	2	3.79±0.78	2	3.78±0.78	-0.321*
4. Evaluation of reports	3.49±0.88	4	3.44±0.73	4	3.47±0.73	0.644*
5. Test, attendance, assignment, attitude	3.86±0.86	1	3.88±0.71	1	3.87±0.71	-0.321**
6. Difficulties in the evaluation process	3.40±0.92	5	3.40±0.97	5	3.40±0.97	0.021
7. Process evaluation	3.61±0.88	3	3.72±0.75	3	3.66±0.75	-1.291**

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

**<Table 6> External training programs of culinary education**

Contents	Lower grades	Order	Upper grades	Order	Mean	T-value
	M±SD		M±SD			
1. Lectures from famous chefs	3.71±0.84	7	3.89±0.74	6	3.80±0.90	-2.274***
2. Hotel and foodservice industry tours	4.04±0.80	3	4.26±0.62	2	4.15±0.92	-3.034
3. Industry field training	4.03±0.81	4	4.23±0.67	3	4.13±0.83	-2.712
4. Cooking competition	3.74±0.93	6	3.88±0.80	7	3.81±0.88	-1.615*
5. Field training in a famous restaurant	4.11±0.78	2	4.26±0.68	1	4.19±0.86	-2.025
6. Certification courses of cooking	4.16±0.80	1	4.12±0.82	5	4.14±0.92	0.558
7. Overseas internships of culinary arts	3.83±0.89	5	4.12±0.90	4	3.98±0.88	-3.208

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

외식업체 및 호텔견학 (4.15%), 자격증취득과정 (4.14%), 산업체 현장 실습(4.13%), 해외 인턴십 (3.98%), 요리대회(3.81%),호텔유명셰프 특강 (3.80%)순이었으며 현장체험은 학창시절에 미리 직장을 경험해 보는 것으로 졸업 후 취업할 경우 어떠한 어려움도 감수 하여야 하며 어떠한 책임을 져야 하는지 배우게 된다. 졸업 후의 자기 직업에 대한 책임을 가지게 되고 자기 주도적 직업관을 가지게 되는 장점이 있는 과정이다. Bong MM, Kim EN, Park SH, Lee MJ(2011)은 전공현장체험 프로그램이 진로 인식 및 탐색에 있어서 긍정적인 효과를 나타내며 진로 인식이 크게 높아졌다고 하였으며 본 연구의 현장 체험이 외부프로그램으로 중요하다는 것과 일치하였다. 저학년은 자격증취득과정(4.16%), 유명레스토랑 현장 체험 (4.11%), 외식업체 및 호텔 견학(4.04%), 산업체 현장 실습(4.03%)순으로 선호 하였고 고학년은 레스토랑 현장 체험(4.19%), 외식업체 및 호텔견학(4.15%), 산업체 현장실습(4.13%)순이었으며 산업체특강이나 요리대회는 중요하지 않다고 인식하고 있었으며 고학년도 요리대회나 산업체의 전문가를 초청 최근의 기술발전 동향을 파악하기 위한 산업체 특강은 별 도움이 되지 않는다고 생각하였다. 하지만 요리대회의 우수으로 받는 상장에 비해서 자격증이 더 중요 하다고 대답하여 학생들이 취업 시 자격증이 중요하다고 생각하는 것으로 간주된다. 기업이 자격증 소지자를 선호 하는 것은 자격증 소지자의 경우, 대학에서 배우

는 지식보다 기업에서 원하는 직능을 소지하고 있다는 것이고 또는 특정자격증을 소지하고 있었다는 것은 졸업이전에 어떤 직종에 종사할 것인지 분명히 파악하고 있었다는 점을 시사하며 어떤 분야에서 일할 것인지 학생이 인지하고 관심을 가지고 있었다는 것을 의미하기 때문에 기업 또는 학생이 자격증을 중요시 여기는 것 같다. 오승균(2008)은 취업교육에 강조되는 순위로 자격증취득교육, 현장체험 및 현장실습교육이라고 말하여 본 조사와 같이 현장 체험과 자격증을 우선 시 하고 있었다.

<Table 7>은 조리 실습발전을 위한 교육문화 20개를 요인 분석 후 추출기준은 아이젠값 1.5이상 기준을 적용하였으며 .50 이상의 각 요인을 구성하고 있는 항목들을 묶어 명명하였으며 제 1요인은 실습내용, 정확한 레시피, 강사의 실습시연, 메뉴 프리젠테이션, 실습메뉴가짓수 문화이 묶여 ‘실기교육의 만족도’로 명명하였다. 제 2요인으로는 산업체견학, 취업이력서, 선택수업의의 문화이 묶여 ‘외부교육만족도’라 명명 하였으며 교재 내용, 강의기법, 적절한 강의시간, 교재 활용의 문화이 묶여 3요인으로 ‘이론교육의 만족도’로 명명하였다. 제 4요인으로는 평가방법제시, 채점결과 분석, 평가결과 분석, 평가구성 문화이 묶여 ‘평가교육만족도’로 명명하였다. 각 영역의 신뢰도를 확인하기 위하여 각 요인의 Cronbach's α값을 구하여 측정도구에 대한 타당성을 보아 신뢰도 계수는 0.845로 나타났다. <Table 7>에서의 조

**<Table 7> Factor analysis on the development of culinary arts education**

Contents	Practical education	External education	Theoretical education	Assessment
Practical contents	.810			
Exact recipes	.766			
Practice demonstration	.640			
Menu descriptions	.629			
Number of menu items for practice	.627			
Industry tours		.810		
Job resume		.766		
Optional courses		.640		
Textbook contents			.639	
Teaching techniques			.632	
Lecture time			.624	
Textbook			.599	
Evaluation method				.632
Analysis results				.609
Comparison of assessments				.599
Evaluation indicator				.584
Eigen value	4.225	4.399	6.790	7.318
Dispersion rate(%)	12.070	9.997	19.401	16.631
Cronbach's $\alpha = .845$				

리 실습발전 교육 요인이 학년의 개발 요구도 형태에 미치는 영향성을 <Table 8>과 같이 나타냈다. 1학년은 실기교육만족도, 외부교육만족도요인이 유의한 차이를 보였으나 외부교육만족도요인의 B값이 .302로 다른 요인에 비해 더 영향을 미치는 것을 볼 수 있으며 R<sup>2</sup>이 .181로 18.1%의 설명력을 나타내었다. 2학년외부교육만족도요인이 .342로 실기교육만족도, 이론교육만족도요인에 비해 크다고 할 수 있으며 설명력은 34.2%였다. 3학년은 실기교육만족도 요인과 이론교육만족도요인으로 유의한 차이를 볼 수 있었다(p<.001). 4학년은 이론교육만족도요인이 유의한 차이를 보였으며 설명력은 1,2,3,학년에 비해 13.7%였다.

#### IV. 요약 및 결론

교육을 통해 새로운 지식을 얻고, 전문적인 기술로 바람직한 태도와 습관을 길러 자신의 지식과 경험 수준의 관심에 따라 문제를 해결하면서 학생은 창조적이면서 지속적인 참여를 통해 스스

로 전문가로 성장하며 학생의 의지에 따라 학습의욕인 자기발전 등이 일어나며 자기문제를 자기의 책임 아래 해결하는 것으로 직접적인 목표가 된다. 교육을 통해 사회화가 일어나기도 하며 학생이 하나의 독립체로서 수업집단에 참여하여 학교내외의 경험을 통하여 협동심과 책임감을 키워 사회 진출을 행한다. 또한 학생개개인을 전체로서의 생활환경에 적응시키고 학생이 본래 갖고 있는 모든 능력을 조화롭게 발달시키는 것이라 할 수 있다. 해마다 많은 학생들이 조리전공학과에 입학하지만 조리전공교육에 대한 학생들의 만족도가 떨어지고 있는 현실이다. 조리학과 마다 비슷한 수업방법과 교수의 편의로 수업이 진행되고 있는 상황이며 개성적이고 창의적인 수업을 기대하기가 어렵다. 학생들의 수업의 만족도를 높여 학과 만족과 전공만족을 얻어 수업에 충실히 임하는 학생을 양성하고자 하며 학생들의 전공조리교육의 선호도를 조사하여 수업에 반영하고자 한다. 조리전공학과는 교육 목표를 달성하기 위해서는 조리 실습 교육의 중요성이 고려되

〈Table 8〉 Effect of culinary arts education factors on the courses required by each grade

Dependence	Independence	B	Beta	T-value
First grader	Constant	.869		12.440***
	Practical education	.181	-.190	4.597***
	External education	.302	.216	7.078**
	Theoretical education	.241	.078	19.60
	Assessment	.117	.098	2.829
R2=.181 F=27.1407***				
Second grader	Constant	.940		17.422***
	Practical education	.129	.154	3.409**
	External education	.342	.479	7.278**
	Theoretical education	.161	.263	.7647
	Assessment	.024	.035	.534
R2=.132 F=9.322***				
Third grader	Constant	.723		12.3423***
	Practical education	.235	.225	.712***
	External education	.225	.272	2.232
	Theoretical education	.184	.244	2.924***
	Assessment	.124	.242	.513
R2=.053 F=1.894***				
Fourth grader	Constant	.723		13.243***
	Practical education	.142	.043	.188
	External education	.352	.442	7.245*
	Theoretical education	.242	.283	2.342***
	Assessment	.138	.214	0.965
R2=.137 F=18.256***				

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

어야 하며 조리 실습 교육은 이론부분의 학습과 실기학습으로 전문적인 고급인력의 양성에 목표를 두고 있다. 조사 연구결과 이론과 실기 비율이 30:70이 적당하다고 하였으며 1,2학년인 저학년은 이론과 실기 비율이 20:80이 우수하게 높았으며 3,4 고학년은 실기비율이 70, 80, 50%순으로 높아 저학년보다 이론비중이 중요하다고 생각하였다. 단순 조리 기술보다 이론적 배경으로 조리 전반에 대한 조리과학적 교육이 필요하다고 할 수 있다.

현재 실습내용은 기능사 요리, 호텔요리, 향토 요리, 창작요리, 전문점 요리, 퓨전요리 순이었으며 조리실습에서 다루어지기를 희망하는 실습내용은 호텔요리, 창작요리, 퓨전요리, 전문점요리, 기능사요리, 향토요리 순이었다. 저학년은 호텔 요리, 창작요리 순으로 고학년은 창작요리, 퓨전 요리 순으로 선호하고 있었다. 학생들이 호텔요

리, 창작요리에 대한 관심이 많이 교과목에 반영된다면 학습에 대한 만족도와 성취도가 높을 것으로 보인다. 조리기능사 위주의 교육을 탈피하고 단계별 전문요리의 접근으로 졸업 즉시 실무에 가까운 연계된 교육으로 현장 적응이 가능한 실습이 필요 하다고 사료된다.

조리 실습 외에 저학년은 외국어 능력, 직업관과 직업윤리, 조리의 과학성, 정보 활용 능력, 원가계산 등의 수리능력 순으로 고학년은 외국어 능력, 조리의 과학성, 직업관과 직업윤리, 원가계산 등의 수리능력, 정보 활용 능력 순이었으며 전학년은 외국어 능력, 조리의 과학성, 직업관과 직업윤리, 정보 활용 능력, 원가계산 등의 수리능력 순이었다. 고학년이 영어 능력이 진료결정에 중요하다고 하였고 고학년의 경우 영어듣기와 읽기 능력을 향상시켜 줄 수 있는 교육을 제공할 필요가 있으며 학생들의 발달 상황에 맞게 지도하며

다양한 기회를 제공하여 학생들이 자신에게 맞는 진로를 택할 수 있도록 적극적인 지원을 하여야 한다. 조리 실습교육에 있어서 실습기능향상에만 집중할 것이 아니라 외국어 능력을 키울 수 있는 교과목 개설과 더불어 조리과학성 부분에 중점을 두어 연관수업을 진행하는 것이 바람직하다.

평가부분에서는 수업 중 시험, 출석, 과제, 학습태도 등의 수시 평가를 가장 선호 하였으며 이론과 실기평가를 병행, 결과 보다 과정평가, 결과보고서평가, 정기적 이론평가, 조리 실기실습평가순으로 선호하였다.

실습과정에도 성실함을 습관화시킴으로서 실습의 시행착오를 줄이고 실습의 중요성을 인식하도록 하는 것이 중요 하다. 평가는 수업의 질, 학습과 연관되며 시험, 출석, 과제, 학습태도를 통한 철저하고 다양한 평가를 적용하는 것이 무엇보다 중요 하다.

조리 실습과 별도로 선호하는 외부프로그램은 유명레스토랑 현장체험, 외식업체 및 호텔건축, 자격증취득과정, 산업체 현장 실습, 해외 인턴쉽, 요리대회, 호텔 유명셰프 특강 순이었으며 학창 시절에 졸업 후의 취업경험을 해보는 현장체험을 가장 선호 하였다. 방학동안 현장 체험의 기회를 가지고 학기동안 외국대학과의 2+2, 3+1등의 교육연계로 글로벌 역량 강화와 해외 문화체험과 견문확대기회를 제공하는 자매결연, 학점교류, 공동학위 인정 등의 폭넓은 실질적 교육방법 등을 연구하여 차별화를 가져야 한다고 사료된다.

본 연구를 통해 학생이 만족하는 충실한 조리교육을 통해 학생각자가 뚜렷한 목적의식을 갖고 학습의욕을 불러 일으켜 흥미를 가지며 조리교육을 통해 학생의 개성을 충분히 발달시키고 환경에 적응하며 본래 갖고 있는 모든 능력을 조화롭게 발달 시켰으면 한다.

## 한글 초록

본 연구는 조리 실기 교육에 있어서 어떤 교육

방법이 가장 효과적인지 알아보고 실험 대상에 따라 어떤 학습방법이 효과적인지 알아보하고자 차이를 분석하였다. 조리 관련 학과를 전공하고 있는 일부 4년제 대학생을 대상으로 1,2,3,4,학년과 남녀를 비율을 생각하여 설문지를 배부하였으며 조리 실습 교육을 향상시키고자 외부 프로그램과 현재 수업의 만족도와 희망도를 알아보고 추가적으로 더 학습 하여야할 요인은 무엇 인지 알아보하고자 하였다. 고학년으로 갈수록 이론의 중요성을 인식하고 있었고 현재 진행되고 있는 수업은 기능사 중심이었으며 학생들은 단지 먹기 위한 조리가 아니라 예술로서 조리에 대한 접근을 하고 있어 창작요리나 융합요리에 대한 관심이 증가 하고 있었다. 수업 시 평가는 전반적인 부분의 고른 평가를 원하고 있어 평가에 대한 기준을 세울 필요성이 있으며 세계화의 시대로 인하여 해외 취업에 대한 관심과 조리의 세계화를 위해서 외국어 분야에 대한 공부의 필요성을 느끼고 있었다.

이에 본 연구에서는 조리교육서비스 현재 상태를 알아보고, 이를 통하여 대학 조리 실습교육 품질을 결정하는 요인을 도출해 보았으며, 20개의 품질속성에 대해 요인분석을 이용하여 해석한 결과, 이론교육만족도, 실기교육만족도, 평가만족도, 외부교육만족도를 도출하였다.

## 참고문헌

- 강경심 (2010). 조리실습교육에 대한 인식 조사 및 웹 기반 조리실습 교육자료 개발 연구. 공주대학교, 149-160, 충남
- 강재희 (2009). 조리실기교육방법의 유형에 따른 학습효과 차이의 비교 연구, 세종대학교, 99-117, 서울
- 교육부 (2009). 창의적 인성 기본방안, 교육과학기술부, 1-24, 서울
- 구본길 (2011). 대학서비스에 대한 외식·조리전문 학습자인식요인이 만족과 행동의도에 미

- 치는 영향 연구. 경기대학교, 5-150, 서울
- 김성옥 (2002). 외식조리관련학원의 교과과정에 대한 연구. 경기대학교, 25-111, 서울
- 김영복 (2002). 조리교육시설에 따른 학습자의 만족도에 관한 연구 : 2·4년제 대학을 중심으로, 경기대학교, 55-98, 서울
- 김영운 (2006). 조리고등학교 학생들의 학교생활 만족도에 대한 연구:서울 및 수도권 조리전공 재학생을 대상으로, 초당대학교, 22-89, 전남
- 김재원 (2011). 취업률 제고를 위한 취업관련 수업방식 성과의 비교연구, 한국취업진로학회 학술대회, 15-74
- 김종귀 (2011). 조리전공 대학생의 현장실습 만족도 및 근무자의 평가에 관한 연구, 위덕대학교, 65-68, 경북
- 김희동 (2008). 4년제 조리교과과정에 관한 현황과 개선방향에 대한 탐색적 연구, 영산대학교, 1-73, 경북
- 나경하 (2005). 외식조리 교과과정 만족도. 경기대학교, 44-48, 서울
- 박연희 (2010). 한국과 미국의 사범대학 체육교사 교육 프로그램 비교 분석, 인하대학교, 76-83, 서울
- 배영기, 진혜숙 (1994). 산업사회의 직업윤리, 학문사, 16-17, 서울
- 서은주 (2010). 미용실 종사자의 요구를 기반으로 한 미용교과과정 개선에 관한 연구, 동덕여자대학교, 37-38, 서울
- 서형택 (2007). 대구지역 중등 교사들의 학생평가 실태 및 평가 전문성 분석, 계명대학교, 66-68, 대구
- 신정훈 (2003). 위탁급식업체 급식소 조리실장의 worker-oriented job analysis 방법에 의한 직무 수행 특성 요인 분석, 연세대학교, 30-35, 서울
- 오승균 (2008). 지식기반사회에서 공업교육 전문가가 인식하는 공업교육기관의 역할과 기능, 한국교원대학교, 194-270, 청원
- 임윤수 (2009). 푸드스타일리스트 양성 교육과정의 중요도 및 만족도 : 전문계 고등학교의 교육과정을 중심으로, 세종대학교, 20-80, 서울
- 표점순 (2003). 고등학교 조리과 교육과정 운영에 대한 교사와 학생의 인식 조사, 한국교원대학교, 23-117, 충북
- 한예정 (2008). 조리전공 고등학생들의 진로 만족도가 진로 성숙에 미치는 영향, 동아대학교 교육대학원, 4-68, 경남
- Bong MM, Kim EN, Park SH, Lee MJ (2011). Effects of the ARCS-Based Career Experience Program on Motivation and Career Decision-Making of College Students. *Korea Lifelong Education & HRD Institute* 7(4):68~88.
- Han NR, Chun JH (2012). A Research on Self-efficacy of Career Decision-making : A Case of Female College Students Majoring in Office Administration. *Journal of Secretarial Science* 21(2):83~99.
- Im HE, Kim HJ (2009). A Study on the Degree of Satisfaction and the Intention of Employment of Food Service & Cooking-Related Students' Field Practice at Local Tourist Hotel - Focused on tourist hotel in Gyeongju area. *The Korean Food Service Association* 5(1):173~188.
- Jang MH (2005). Current State of the Management of Culinary Education and Measures to Educate Human Resources in the Culinary Field. *Korean Journal of Culinary Research* 11(2): 1-18.
- Jeong EE (2012). Exploring the factors that influence college students' class participation: Focus on autonomy support, academic. *The Korea Association for Education Methodology Studies* 24(2):355~378.
- Jeong HS, Yun HH (2004) Expectation and Satisfaction with Internship Program of Undergraduate Students Majoring in Culinary Stu-

- dies. *Korean Society of Food & Cookery Science* 20(4):299~309.
- Kang KS (2011). A Study on the Recognition Level of High School and University Students and Teachers about Culinary Practice Education. *Korean Association of human ecology* 20(2):475~485.
- Kim EJ, Lee SH (2012). A Study on the Current Status of the Beauty Educational Institution and the Utilization by the Current Beauty Artists' First Education and Reeducation by Beauty Artists and Workers at Beauty Shops and the Skin Care Centers. *Korean Journal of Aesthetics and Cosmetology* 10(2):353~359.
- 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 -Focused on College Students in the Daegu, Gyeongbuk Areas. *Korean Journal of Culinary Research* 16(3):130~146.
- Kim HT (1998). Improving creativity and the future Education and Research. *Journal of educational research* 6(1):1~24.
- Kim SN, Kwon YS, Shin JS (2012). A Study for Promoting Key Competencies of College Students. *Korea Corporation Management Association*. 42(1):72~73.
- Kim TH, Kim WM (2005). A Study on the Learning Model for Efficient Culinary Practice. *Korean Journal of Culinary Research* 11(1): 1-17. *Korean Journal of Culinary Research* 13(3): 91-103.
- Kim YJ, Kim HM (2008). A Study on the Analysis of Influencing Factors on the Satisfaction of Korean Vocational Education Programs : Based on Korean Commercial High School Students. *The Korea Research Association for The Bussiness Education* 19(1):102~128.
- Ko EMi, Lee HK, Han EO (2013). A study for development of the course evaluation tool for college lecture types. *The Journal of Humanities* 31(2):365~39.4
- Koo SJ (2001). The Future Prospect of Food & Cookery Science of Korea. *Society of Food & Cookery Science* 17(2):75~104.
- Lee IS · Lee KL (2010). Effect of Satisfaction with the Curriculum on Career Decisions among the Students Majoring in Korean Food. *Korean Journal of Culinary Research* 16(1): 50-60.
- Lee JH (2007) A Study on the Comparison of Satisfaction among Culinary Students Based on the Differences in Perception of OJT Program. *Korean Journal of Culinary Research* 13(3): 91-104.
- Lee JH (2011). A Study on Student Satisfaction with Educational Environment in a Cooking and Food Service Program. *Korean Journal of Culinary Research* 17(2):74~84.
- Lee KY, Park JM, Kim MO (2012). A Study on the Use of Characterization Analysis and Evaluation for Creative Activities in High School. *Admission Studies* 1(1):121~15.1
- Lee SC (2003). A View on the Change of Occupational Consciousness and the New Occupational Ethics in the Information Age. *The Korean Ethics Studies Association*. 54(1):209~238.
- Na JK (2003). The Operation Plan for Cyber class in the Western Cooking Practicum. *Journal of Foodservice Management* 16(2):165~184.
- Na TK, DK Lee (2010). Culinary Art Students' adaptation to College Life according to Their Satisfaction with a Culinary Laboratory and Their Educational Experience -Focus on the Universities in Chungcheong Province. *Korean Journal of Culinary Research* 16(2): 185~198.

- Na TK · Choo SY (2009). The Importance-Performance Analysis(IPA) of the Laboratory Facilities for the Practical Education of Culinary Arts Majors in the Continuity of Educational Experiences
- Park ES, Kim YN (2006). A Study on Stage of Concern, Level of Use, Innovation Configuration, and Intervention demand of Teachers in Culinary Practice Education. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 18(3): 41~60.
- Park KT (2011). A Study on the Perception and Awareness of Native Local Foods-Centering around Gimhae, Gyeongnam Province-. *Korean Journal of Culinary Research* 17(2):98~110.
- Park MO, Seo MJ (2007) A Study on the Job development of Cooks by Foodservice Industry Current status and business diversification. *Journal of Chang'an* 27(1):89~112.
- Seo BO (2012). An Exploratory Study on College Education for the Measurement of Service Quality and Satisfaction. *Korean Employment & Career Association* 2(1): 45~65.
- Sin HJ, Min HR (2009). Effects of students' majors on the relationship between perceived learning experiences and course satisfaction of undergraduate students. *The journal of educational research* 47(3):49~72.
- Tae KN, Sang YC (2009). The Importance-Performance Analysis(IPA) of the Laboratory Facilities for the Practical Education of Culinary Arts Majors in the Continuity of Educational Experiences -Focusing on the Y University in Chung-Buk Province. *Korean Journal of Culinary Research* 15(2): 255~267.
- Yoon HH, Song MK, Jung HS (2011). The Effect of Perceived Educational Services among the High School Students Majoring in Culinary Arts on School Satisfaction and Recommendation Intention. *Korean Journal of Culinary Research* 17(4): 1~12.

---

2013년 05월 10일 접수

2013년 09월 30일 1차 논문수정

2013년 10월 30일 2차 논문수정

2013년 11월 05일 3차 논문수정

2013년 11월 15일 논문게재확정