

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

나영선 · 정재홍 · 강종현 · 이정훈*

< 목 차 >

I. 서론	V. 결론
II. 연구의 이론적 배경	참고 문헌
III. 조사설계	ABSTRACT
IV. 조사결과	

I. 서론

본 연구는 산업체에서 요구하는 조리관련전문분야를 학생들로 하여금 학습하도록 하여 산업체가 전문인력을 풍부하게 이용할 수 있는 계기가 될 수 있도록 교육내용을 개발하고자 하는데 그 목적이 있다.

교육은 국민교육과 전문교육으로 구분된다¹⁾. 조리교육은 국민교육의 일환으로 조리분야에 관한 특수교육이라고 말할 수 있다. 따라서 조리교육은 조리인을 육성하기 위해서 조리의 본질을 이해시키고, 조리의 사회성을 강조하며, 조리에 관한 지식, 지능, 태도와 습관을 습득시켜야 한다. 전문대학 조리과의 취업지도는 교육에 의한 생산품, 즉 학생이 상품과 유사하다. 관심을 끌지 못하는 상품은 실패작이다. 즉 취업의 성공여부는 현명한 교육내용의 선택과 직업지도에서 이루어진다.

현명한 교육내용의 선택과 직업지도는 산업체에서 요구하는 지식과 기술의 분석에서 이루어진다. 따라서 본 연구는 현재 개설된 전문대학 조리과의 교과과정과 교육내용을 바탕으로 하여 산업체의 반응을 조사함으로써 우리나라 전문대학 조리과의 교육내용을 분석하고자 한다.

* 안산공과대학 호텔조리과 교수일동

1) 정화영외, 현대실기교육방법론, 삼광출판사, 1995, p.220.

II. 연구의 이론적 배경

1. 조리교육의 의의

조리교육은 조리에 관한 지식과 기술실습이 결부된 의미로 조리교육과 관련된 모든 내용을 포함한다. 즉 조리교육은 일상생활이나 산업체에서 필요한 내용을 구분함이 없이 조리과 관련된 모든 내용의 지도에 이르기까지의 일체의 교육이라고 정의할 수 있다.

한편 조리교육은 졸업후 조리분야에 종사하려는 자에 대하여 조리과 관련 지식, 기능 및 태도를 습득시키고 아울러 습관까지도 배양함을 목적으로 하는 교육이라고 협의로 정의를 내릴 수도 있다.

그러나 조리교육은 조리의 사회적 기능, 조리교육의 본질, 조리교육과 조리과 관련된 일반교육과의 관계 등을 검토하지 않으면 안된다. 조리교육은 사회적 기능이 강조된 교육, 일상생활에서의 조리 전반에 대한 교육이나 산업체에서 요구하는 조리교육만이 아니라 조리의 사회적 기능, 일상생활에서의 조리교육과 산업체에서 요구하는 조리교육이 적절히 조화된 교육이어야 한다. 즉 조리교육은 식생활이나 식문화가 강조된 식품화, 영양학과 식품가공학의 측면에서 조리교육, 그리고 전문적인 기술만이 강조된 직업학교나 학원의 조리교육이 아니라 이들이 적절하게 조화가 이루어질 수 있는 조리교육이어야 한다.

2. 취업지도의 의의

취업지도는 전문대학의 성격상 전문대학에서 중요하게 고려하여야 할 조리교육이다. 즉 직업에 있어서의 유리한 출발을 할 수 있도록 조력하지 않는 조리교육은 공허한 것이다. 취업지도는 산업체에서 요구하는 완전하고 신빙성 있는 정보를 학생들에게 제공하는 것이고 취업대상자의 신상에 관한 완전한 정보를 산업체에게 제시하는 것이다. 교육내용은 취업대상자에게 산업체의 특성과 요구조건, 그리고 발전분야에 관하여 배양하도록 함으로써 그들이 준비된 직업능력을 제대로 발휘할 수 있는 것이어야 한다. 따라서 교육내용은 새롭게 변화되는 지식과 기술을 반영한 것이어야 하고 산업체에서 요구하는 지식과 기술이 도입된 것이어야 한다.

산업체의 환경, 조리의 지식과 기술은 계속하여 변화하며 그 변화에 대응하여야 하기 때문에 전문대학 조리과는 대학의 성격을 고려하여 정기적인 산업체의 반응을 적합한 접근방법을 이용하여 분석하여야 한다.

3. 조리과의 교육과정

교육과정은 교육기관이나 대학 자체의 실정에 따라 상이하게 편성되는 것이지만 일반적으로 목적, 내용과 형식의 3요소를 지녀야 한다. 즉 교육과정은 대학의 교육목적을 달성하기 위하여 선택된 교과 또는 학습활동을 교육적 견지에서 편성한 체계적 교육의 전체 계획이다.

(1) 교육목적

교육목적은 대학이 학생들에 대하여 개발하고자 하는 자질과 능력 또는 학생을 통하여 실현시키고자 하는 가치에 관한 사항이다. 즉 교육은 학습자로 하여금 기본개념, 원리, 문제해결 능력, 기능, 태도, 가치관, 흥미, 신념 등을 습득시키는데 그 일차적 목표가 있는 것이다²⁾. 일반적으로 다음과 같은 목적이 포함된다고 볼 수 있다.

첫째, 호텔과 외식산업체에 종사하는 조리사에게 필요한 지식과 기술을 습득시킨다.

둘째, 호텔과 외식산업체에서 조리의 기능과 조리관리의 중요성을 이해시키고 전문조리인으로서 조리과학의 발전에 적극 기여하려는 태도를 기른다.

셋째, 호텔과 외식산업체에서 음식을 조리하는데 있어서 항상 창의성을 발휘하고 일상의 음식을 합리적, 능률적으로 조리하는 능력과 태도를 기른다.

(2) 교육내용

교육내용은 대학이 교육목적을 달성하기 위하여 의식적, 계획적으로 채용하고자 하는 선택된 일정한 교과 또는 경험이다. 바람직한 학습경험은 교육목표가 지시하는 바로 그 행동을 할 수 있는 기회를 제공하는 것이어야 한다³⁾. 학습은 단순히 지적반응으로서 사물을 이해하고 지식을 얻는 것에 국한되는 것이 아니라 호텔과 외식산업체에서 발생할 수 있는 새로운 사태에 직면하여 대처할 수 있는

2) 김호권, 현대교수이론, 교육출판사, 1977, p.23.

3) 이영덕, 학습경험의 선정 및 조직, 현대교육총서출판사, 1960, p.43.

변용능력, 그리고 태도, 능력과 기능이 환경의 상태에 따라 바뀌는 것까지도 교과 내용의 범주에 포함되어야 한다. 그러하기 위하여 교육내용은 다음과 같아야 한다.

첫째, 단편적인 지식습득 위주의 교육내용에서 벗어나 호텔과 외식산업체에서 요구하는 방향으로 교과내용을 유기적인 분할 범위로서 단원을 조직하고 이에 준하여 교육내용의 통일이 도모되어야 한다.

둘째, 일상생활에서의 조리과 산업체에서의 조리과 구별이 되지 않는 획일적인 강의법을 타파하여 산업체에서 요구하는 능력을 개발할 수 있는 교육내용이 편성되어야 한다.

셋째, 호텔과 외식산업체에서 필요한 지식과 기술과 무관한 교육내용을 무비판적으로 편성하는 것이 아니라 호텔과 외식산업체에서 필요한 지식과 기술을 배양할 수 있는 교육내용으로 창조적인 능력을 배양할 수 있도록 하여야 한다.

(3) 교육형식

교육형식은 교육상의 효과 또는 능률을 고려하여 형성된 교과과목의 배열, 시간의 배분 또는 계획이다. 특정한 교수나 학생의 흥미나 요구에 의해서 행해지는 교육형식은 정도가 낮은 내용이 되어 학습에 결함이 생길 뿐만 아니라 산업체에서 요구하는 교육이 이루어지지 못한다. 따라서 교수는 풍부한 지도방법을 익혀서 산업체의 요구나 변화에 여러 가지 방법을 취사선택하여 적절히 이용하여 최대의 효과를 거둘 수 있는 교육형식을 취하여야 한다.

4. 조리과의 교육과정에 관한 현황분석

우리나라에서 조리과는 호텔조리과, 식품조리과, 조리예술과와 전통조리과로 구분되어 있으며 같은 명칭의 조리과라도 서로 다른 교과과정을 운영하고 있다. 여기서 교육과정은 A대학 호텔조리과의 교육과정에 대하여 살펴본다. <표 1>에 의하면 교육과정은 교양과목, 전공과목과 교육학과목의 3개 과목으로 구성되어 있으며 전체적으로 교양과목 필수, 전공과목 필수, 전공과목 선택과 교육학과목의 4요소로 되어 있다.

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

<표 1> 호텔조리과의 교육과정

구분	교과목	1학년						2학년								
		1학기			2학기			1학기			2학기					
		학점	주당시간 강의	실습	학점	주당시간 강의	실습	학점	주당시간 강의	실습	학점	주당시간 강의	실습			
교양 과목	생활영어	2	2										2	2		
	전산실습	2		2									2	2		
	인간관계				2	2							2	2		
	실용한자				2	2							2	2		
	합계	4	2	2	4	4							8	6	2	
전공 과목	기초서양조리론 및 실습	3	1	3									3	1	3	
	식품위생학 및 법규	2	2										2	2		
	외식사업경영	2	2										2	2		
	조리원리	3	3										3	3		
	한국조리론 및 실습	3	1	3									3	1	3	
	고급서양조리론 및 실습				3	1	3						3	1	3	
	메뉴관리				2	2							2	2		
	어육류가공				2	2							2	2		
	영양학				3	3							3	3		
	향토요리론 및 실습				3	1	3						3	1	3	
	세계식문화사							2	2				2	2		
	식음료서비스							2	2				2	2		
	중국요리론 및 실습							3	1	3			3	1	3	
	실용영어회화										2	2	2	2		
	프랑스요리론 및 실습										3	1	3	1	3	
	현장실습										1	2	1	2		
	소계	13	9	6	13	9	6	7	5	3	6	3	5	39	26	20
선택	기초일어	2	2										2	2		
	조주음료론 및 실습	2	1	2									2	1	3	
	호텔경영학	2	2										2	2		
	외식시설관리				2	2							2	2		
	일본요리론 및 실습				3	1	3						3	1	3	
	공중요리론 및 실습							3	1	3			3	1	3	
	식품구매론							2	2				2	2		
	이태리요리론 및 실습							3	1	3			3	1	3	
	제빵이론 및 실습							3	1	3			3	1	3	
	조리실무영어							2	2				2	2		
	컴퓨터실습							1	2				1	2		
	디지털와 제과론 및 실습										3	1	3	1	3	
	식음료원가관리										2	2	2	2		
	식이요법										2	2	2	2		
식품학										2	2	2	2			
전문조리용어해설										2	2	2	2			
전통한과론 및 실습										3	1	3	1	3		
	소계	6	5	2	5	3	3	14	7	11	14	10	6	39	25	22
	합계	19	14	8	18	12	9	21	12	14	20	13	11	78	51	42
	총계	23	16	10	22	16	9	21	12	14	20	13	11	86	57	44
	교육학 개론							2	2				2	2		
	실기교육방법론										2	2	2	2		
	합계							2	2		2	2	4	4		

자료: A대학 호텔조리과 교과과정, 1999.

교육과목은 4개 과목, 전공과목 필수는 16개 과목, 전공과목 선택은 17개 과목, 그리고 교육학과목은 2개 과목으로 편성되어 있다. A대학 호텔조리과의 교육과정은 교육학과목을 제외한 각각의 요소가 8학점, 39학점과 39학점으로 강의 57시간과 실습 44시간으로 편성되어 있는 교육과정의 특색을 가지고 있다.

A대학 호텔조리과의 교육과정은 교과목의 내용과 단위수에 많은 폭을 두어 호텔과 외식산업체에서 요구하는 다양한 인력을 양성함과 대학의 실정에 알맞는 창의적 교육내용을 가지고 있다. 그리고 본 대학은 조리과 교육의 확실성을 지양하고 학생의 진로에 맞는 융통성을 주어 호텔과 외식산업체에서 유용성 있는 교육이 되도록 교과목 선택에 융통성을 주고 있다.

사실 지금까지의 조리교육은 식품영양이나 가공의 일부로 이루어져 조리인의 양성을 위한 완성교육으로서의 조리교육을 실시하지 못하였고 전문인으로서의 조리사에 대한 사회인식이 나빠 학부형들이 조리과에 진학하는 것을 꺼렸고 대학에서 조리를 전공하더라도 전공자가 산업체에서 적용하지 못하고 산업체도 비전공자와의 차이를 인식하지 못함으로써 조리전문성 교육에 문제가 없지 않다. 이러한 상황을 고려한다면 국가나 산업체의 측면에서 유용성 있는 교육이 되도록 하기 위하여 전문대학 조리과는 교육내용에 대하여 방안을 강구하여야 하는데 그 방안은 교육내용이 적절한 접근방법을 이용하여 분석되고 종합검토된 방안이어야 한다.

Ⅲ. 조사설계

1. 조사목적

본 연구는 현재 전문대학에서 개설된 호텔조리과의 교육내용을 바탕으로 하여 산업체의 반응을 조사하고자 한다.

2. 조사방법

산업체의 반응은 설문지에 의하여 조사되었다. 설문조사방법은 무작위표본추출

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

방법을 이용하였다. 설문자료는 1999년 7월과 8월 사이에 산업체를 방문하여 설문지를 배부한 후 응답된 설문지만을 이용하여 통계처리되었다. 분석방법은 빈도분석, χ^2 분석, 분산분석과 신뢰성분석을 이용하였다.

3. 조사내용

조사내용은 기업체 상황과약에 대한 질문, 계열선택에 대한 질문, 전공코스선택에 대한 질문, 교육내용에 대한 질문, 그리고 교과목에 대한 질문으로 구성되어 있다. 각각의 질문에 세부적인 내용은 다음과 같다.

기업체 상황과약에 대한 질문은 조사대상업체의 종류, 근무부서, 선발하는 직원의 유형, 직원의 선발 형태, 직원의 선발 방법, 직원의 선발 선발 기준, 그리고 직원의 선발 시기에 관한 질문들이다.

계열선택에 대한 질문은 전문대학 졸업생의 전반적인 업무수행능력에 대한 만족도, 전문대학에서 이루어지는 교육이 학생들의 현장적용력을 신장시키는데 기여하지 못하는 이유, 전문대학졸업생들의 업무성취도가 가장 높은 분야, 그리고 향후 가장 필요로 하는 분야에 관한 질문들이다.

전공코스선택에 대한 질문은 전문대학 졸업생들이 처음에 입사하여 담당하는 업무, 전문대학 졸업생들이 실제 담당하고 있는 업무수준과 졸업생의 업무 성취도를 높이기 위해서 교육이 필요한 조리분야에 관한 질문들이다.

교육내용에 대한 질문은 주방시스템, 설비와 소도구의 종류와 용도, 야채썰기와 기본조리법, 레시피, 애피타이저, 수프, 메인과 소스, 샐러드와 드레싱, 빵과 디저트, 치즈, 허브와 향신료, 샌드위치, 블랙퍼스트, 음료, 운영시스템, 주방기자재 유지 및 관리, 메뉴작성과 해석, 식재료구매요청, 주방청결유지, 식재료수령 및 정리 방법, 식재료저장방법, 식재료원가절감, 식재료활용방법, 식품의 분류, 식품의 영양가, 조리영향, 음식평가, 식이방법, 세계식문화, 위생관련법규, 기본외국어구사, 조리실무외국어구사, 그리고 조리전문용어이해에 관한 질문들로 꼭필요, 선택적 필요, 보통, 선택적 불필요와 불필요로 구분하여 선택하도록 구성되었다.

교과목에 대한 질문은 기초서양조리실습, 고급서양조리실습, 이태리조리실습, 프랑스조리실습, 제과제빵실습, 디저트실습, 한식조리실습, 궁중요리실습, 향토조리실습, 전통한과실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 조주음료실습, 컴퓨터실습, 현장실습, 호텔경영관리, 외식사업경영관리, 외식시설관리, 메뉴관리, 식품구매관리, 식음료서비스, 식음료원가관리, 어육류가공, 조리원리, 영양학, 식품학, 식이요법, 세

계식문화사, 식품위생/법규, 실용영어회화, 기초일어회화, 조리실무영어, 그리고 조리전문용어에 관한 질문들로 꼭필요, 선택적 필요, 보통, 선택적 불필요와 불필요로 구분하여 선택하도록 구성되었다.

4. 조사한계

본 연구는 전체적인 측면에서 산업체의 반응을 조사하여 일반적인 결과만을 유도하고자 하였기 때문에 조사상에 한계점들을 가지고 있어 향후 연구는 보완된 연구가 이루어져야 할 것이다. 본 연구에서 조사상의 한계점은 크게 조사대상업체, 조사대상자와 조사내용에 있어 한계를 가지고 있다. 그러나 이 이외에도 더 보완된 연구를 통하여 산업체의 반응을 조사하여 적합한 교육내용을 개발하는데 기여할 수 있는 연구가 많이 이루어져야 한다고 생각한다.

조리관련산업체는 여러 형태와 종류로 구분되어 각각 특징을 가지고 있다. 본 연구는 산업체를 호텔업과 일반업체로 구분하여 산업체들간의 차이를 규명하는데 한계를 가지고 있다. 앞으로 연구는 보다 세부적인 결과를 도출하기 위하여 산업체들간을 구분하여 차이를 규명하기 위하여 산업체들의 비율을 조정하거나 경쟁업체를 세분할 필요가 있다.

조리관련산업체의 계층은 일반적으로 관리자, 감독자와 일반사원으로 분류되는데 이러한 계층별 차이를 구분하여 접근하지 못하는 한계와 근무부서의 선정비율에서 한계를 가지고 있다. 향후 연구는 구분하여 접근할 필요가 있다.

조사내용은 계열선택에 대한 질문, 전공코스선택에 대한 질문, 교육내용에 대한 질문, 교과목에 대한 질문, 그리고 기업체 상황 파악에 대한 질문으로 구성되어 있다. 앞으로의 연구에서 각각의 질문은 더 세부적으로 분류되고 우리나라 전문대학 조리과 모두를 고려한 내용이 포함될 필요가 있다.

IV. 조사결과

1. 기업체 상황 파악에 대한 질문의 결과

기업체 상황 파악에 대한 질문은 조사대상업체의 일반사항에 관한 질문으로 조사대상업체의 종류와 조사대상자의 근무부서이고, 직원의 선발에 관한 질문은 선발하는 직원의 유형, 직원의 선발 형태, 직원의 선발 방법, 직원의 선발 기준, 그리고 직원의 선발 시기였다. 조사결과는 다음과 같다.

전체적으로 호텔업이 87.4%(174명)으로 가장 많은 분포를 보이고 있다. 상대적으로 일반업체에 종사하는 자는 12.6%(25명)였다.

<표 2> 조사대상업체의 종류

구 분	호텔업	일반업체	합 계
합계	174	25	199
%	87.4	12.6	

조사대상자의 근무부서의 분포는 서양식주방에 종사하는 자가 48.7%(97명)로 가장 많은 분포를 보였다. 호텔업의 비율은 87.4%(174명)이었다.

호텔업에서도 서양식 주방에 종사하는 자가 53.5%(93명)였다. 한편 기타부서가 18.1%(36명)로 높은 분포를 차지하고 있는데 여기서의 기타부서는 인사부서와 같은 관리부서를 말한다.

<표 3> 조사대상자의 근무부서

구 분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타 부서	합계
	블	이	메인	연회	커피	콜	부처	합계						
호텔업	8	11	10	29	26	6	3	93	16	9	16	4	36	174
일반업체	0	4	0	0	0	0	0	4	4	0	12	5	0	25
합계	8	15	10	29	26	6	3	97	20	9	28	9	36	199
%	4.0	7.5	5.0	14.6	13.1	3.0	1.5	48.7	10.1	4.5	14.1	4.5	18.1	

선발하는 직원의 유형은 집단간 유의한 차이가 없었다. 전체적으로 산업체는 계약직원을 선발한다는 응답비율이 68.6%(99명)였다. 정직원을 선발한다는 응답은 17.0%(27명)였고, 인턴사원을 선발한다는 응답비율은 13.2%(21명)였다. 호텔업에서 계약직원을 선발한다는 응답비율은 70.7%(99명)였고, 일반업체에서 계약직원을 선발한다는 응답비율은 52.6%(10명)였다.

<표 4> 선발하는 직원의 유형

구 분	정직원	계약직원	인턴사원	기타	합 계
호텔업	22	99	18	1	140
일반업체	5	10	3	1	19
합계	27	109	21	2	159
%	17.0	68.6	13.2	1.3	
χ^2	16.74181		유의도		0.1596

직원의 선발 형태는 집단간 유의한 차이가 없었다. 전체적으로 현장실습결과에 의하여 선발한다는 응답비율이 37.3%(59명)로 가장 많았고 그 다음이 공채선발로 20.9%(33명)였다. 호텔업은 현장실습결과(56명), 공채선발(31명)과 직원추천(28명)의 순으로 선발하고 있는 것으로 나타났다.

<표 5> 직원의 선발 형태

구 분	공채선발	직원추천	현장실습 결과	대학교 추천	인턴 사원제	기타	합계
호텔업	31	28	56	2	19	2	138
일반업체	2	8	3	1	3	3	20
합계	33	36	59	3	22	5	158
%	20.9	22.8	37.3	1.9	13.9	3.2	
χ^2	22.92231		유의도	0.2926			

직원의 선발 방법은 집단간 유의한 차이가 없었다. 호텔업과 일반업체는 68%(102명)으로 면접만을 통하여 직원을 선발하는 것으로 나타났다. 실기시험과 면접을 통하여 직원을 선발한다는 응답비율도 19.3%(29명)였다. 호텔업에서 면접을 통한 직원의 선발 응답비율은 60%(78명)였고, 일반업체에서 면접을 통한 직원의 선발 응답비율은 70%(14명)였다.

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

<표 6> 직원의 선발 방법

구 분	면접	이론과 실기시험	이론과 면접	실기시험과 면접	이론, 실 기와 면접	기타	합계
호텔업	78	5	15	18	13	1	130
일반업체	14	0	2	1	0	3	20
합계	102	5	17	19	13	5	150
%	68.0	3.3	11.3	12.6	8.6	3.3	
χ^2	20.79393		유의도	0.4093			

직원의 선발 기준은 집단간 유의한 차이가 있었다. 전체적으로 산업체경력을 기준으로 직원을 선발한다는 응답비율이 37.3%(53명)로 가장 높게 나타났다. 그러나 호텔업에서 직원의 선발 기준은 신체적 조건으로 32.6%(29명)였다. 한편 신체적 조건, 학교성적, 자격증과 산업체경력과 같은 선발 기준 이외의 기준에 의하여 직원을 선발한다는 응답비율도 24.6%(35명)로 높게 나타났다.

<표 7> 직원의 선발 기준

구 분	신체적 조건	학교성적	자격증	산업체 경력	기타	합 계
호텔업	29	5	10	45	33	122
일반업체	4	3	3	8	2	20
합계	33	8	13	53	35	142
%	23.2	5.6	9.2	37.3	24.6	
χ^2	29.06305		유의도	0.0235		

직원의 선발 시기는 집단간 유의한 차이가 없었다. 호텔운영업체와 개별운영업체에서 수시로 직원을 선발한다는 응답비율이 73.4%(116명)였다. 호텔업에서 수시로 직원을 선발한다는 응답비율은 79%(109명)였고, 일반업체에서 수시로 직원을 선발한다는 응답비율은 35%(7명)였다.

<표 8> 직원의 선발 시기

구 분	수시로	정기적으로	기타	합 계
호텔업	109	22	7	138
일반업체	7	9	4	20
합계	116	31	11	158
%	73.4	19.6	7.0	
χ^2	7.57366		유의도	0.4762

2. 계열선택에 대한 질문의 결과

계열선택에 대한 질문은 전문대학 졸업생의 전반적인 업무수행능력에 대한 만족도, 전문대학 교육이 현장적응력을 신장시키지 못하는 이유, 업무 성취도가 가장 높은 분야, 그리고 향후 가장 필요로 하는 분야였다. 조사결과는 다음과 같다.

전문대학 졸업생의 전반적인 업무수행능력에 대한 만족도는 집단간 유의한 차이가 없었다. 전체적으로 보통이라고 응답한 비율이 41.8%(71명)으로 가장 많았고 비교적 만족한다고 응답한 비율도 40.6%(69명)였다. 호텔업에서 보통이라고 응답한 비율이 44.2%(65명), 그리고 비교적 만족한다는 응답과 아주 만족한다는 응답도 각각 38.8%(57명)와 0.14%(2명)로 보통 이상이라고 응답한 비율은 83.14%(142명)로 나타났다. 전체적으로 불만족하다는 응답도 16.4%(28명)였다.

<표 9> 전문대학 졸업생의 전반적인 업무수행능력에 대한 만족도

구 분	아주 불만족	비교적 불만족	보통	비교적 만족	아주 만족	합 계
호텔업	5	21	65	57	2	150
일반업체	0	2	6	12	0	20
합계	5	23	71	69	2	170
%	2.9	13.5	41.8	40.6	1.2	
χ^2	6.50014		유의도	0.9817		

전문대학 교육이 현장적응력을 신장시키지 못하는 이유는 집단간 유의한 차이가 없었다. 전체적으로 현장과 유리된 교육내용이 41.6%(62명)로 전문대학 교육이 현장적응력을 신장시키지 못하는 이유로 나타났다. 실습교육과 산학협동의 미흡도 28.2%(42명)로 높은 응답비율을 나타냈다. 호텔업에서 현장과 유리된 교육내용은 41.1%(53명)로 가장 큰 이유로 나타났고 실습교육과 산학협동의 미흡과 직업적성을 고려하지 못한 입학제도도 각각 30.2%(39명)와 14.7%(19명)였다.

<표 10> 전문대학 교육이 현장적응력을 신장시키지 못하는 이유

구 분	현장과 유리된 교육내용	빈약한 재정과 시설미비	실습교육과 산학협동의 미흡	직업적성을 고려하지 못한 입학제도	전문대학 졸업생의 지적 자질	전문대학 졸업생의 품성	합 계
호텔업	53	13	39	19	1	4	129
일반업체	9	4	3	3	0	1	20
합계	62	17	42	22	1	5	149
%	41.6	11.4	28.2	14.8	0.7	3.4	
χ^2	23.36383			유의도	0.2713		

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

전문대학 졸업생의 업무 성취도가 가장 높은 분야는 집단간 유의한 차이가 없었다. 전체적으로 조리분야가 64.2%(102명)로 가장 높게 나타났다. 서비스분야도 25.8%(41명)으로 비교적 높게 나타났다. 호텔업에서 조리분야는 66.9%(93명)로 업무 성취도가 가장 높은 분야로 나타났고 서비스분야도 23.7%(33명)였다.

<표 11> 업무 성취도가 가장 높은 분야

구 분	조리분야	제과제빵 분야	조주분야	서비스 분야	엔지니어 분야	관리분야	기타분야	합 계
호텔업	93	8	3	33	0	1	1	139
일반업체	9	3	0	8	0	0	0	20
합계	102	11	3	41	0	0	0	159
%	64.2	6.9	1.9	25.8	0	0	0	
χ^2	16.03498			유의도	0.7145			

산업체에서 향후 가장 필요로 하는 분야는 집단간 유의한 차이가 없었다. 전체적으로 조리분야가 72.7%(117명)로 향후 가장 필요로 하는 분야로 나타났다. 그 다음으로 서비스분야가 18.6%(30명)였다. 그러나 호텔조리과에서 교육되고 있는 제과제빵분야, 조주분야, 엔지니어분야, 관리분야와 기타분야는 상대적으로 낮은 응답비율을 보이고 있다.

<표 12> 향후 가장 필요로 하는 분야

구 분	조리분야	제과제빵 분야	조주분야	서비스 분야	엔지니어 분야	관리분야	기타분야	합 계
호텔업	104	4	3	25	1	1	3	141
일반업체	13	2	0	5	0	0	0	20
합계	117	6	3	30	1	1	3	161
%	72.7	3.7	1.9	18.6	0.6	0.6	1.9	
χ^2	15.61878			유의도	0.9013			

3. 전공코스선택에 대한 질문의 결과

전공코스선택에 대한 질문은 전문대학 졸업생들이 처음 입사하여 담당하는 업무, 전문대학 졸업생들이 실제 담당하는 업무, 그리고 전문대학 졸업생의 업무 성취도를 높이기 위하여 필요한 분야였다. 조사결과는 다음과 같다.

전문대학 졸업생들이 처음 입사하여 담당하는 업무는 집단간 유의한 차이가

있었다. 전체적으로 식재료수령 및 정리가 51.7%(78명)로 전문대학 졸업생들이 산업체에 처음 입사하여 담당하는 업무들 중에서 가장 높게 나타났다. 그 다음이 물건나르기로 21.2%(32명)였다. 호텔업에서 전문대학 졸업생들이 처음 입사하여 담당하는 업무는 식재료수령 및 정리로 55%(72명)의 비율이었다. 반면에 전문대학 졸업생들이 처음 입사하여 기본적인 조리업무와 실제조리업무는 거의 담당하지 않는 것으로 나타났다.

<표 13> 전문대학 졸업생들이 처음 입사하여 담당하는 업무

구 분	물건 나르기	식재료 수령/정리	식재료 손질	기본적인 조리업무	모든 조리업무	합 계
호텔업	29	72	16	13	1	131
일반업체	3	6	5	6	0	20
합계	32	78	21	19	1	151
%	21.2	51.7	13.9	12.6	0.7	
χ^2	27.11022		유의도	0.0403		

전문대학 졸업생의 업무 성취도를 높이기 위하여 필요한 조리분야는 집단간 유의한 차이가 있었다. 전체적으로 서양조리실습이 71.6%(111명)로 전문대학 졸업생의 업무 성취도를 높이기 위하여 필요한 분야로 나타났다. 호텔업에서 조리분야가 필요하다는 응답비율은 서양조리실습이 74.1%(100명), 일본조리실습이 0.96%(13명), 중국조리실습이 0.7%(9명), 한식조리실습이 0.6%(8명), 베이커리실습이 0.2%(2명), 그리고 기타가 0.2%(3명)였다.

<표 14> 전문대학 졸업생의 업무 성취도를 높이기 위하여 필요한 분야

구분	서양조리실습								일본 조리 실습	중국 조리 실습	한식 조리 실습	베이 커리 실습	기타	합 계
	블	이	메인	연회	커피	쿨	부처	합계						
호텔업	11	9	31	12	19	11	7	100	13	9	8	2	3	135
일반업체	3	1	0	1	3	1	2	11	1	1	3	3	1	20
합계	14	10	31	13	22	12	9	111	14	10	11	5	4	155
%	9.0	6.5	20.0	8.4	14.2	7.7	5.8	71.6	9.0	6.5	7.1	3.2	2.6	
χ^2	76.36503								유의도		0.0018			

4. 신뢰성 검증의 결과

신뢰성 검증에서 교육내용에 대한 질문, 실습기자재에 대한 질문과 교과목에 대한 질문 모두의 알파값이 높아 평가항목에 대한 신뢰도가 높은 것으로 나타났다.

<표 15> 신뢰성 검증의 결과

구 분	교육내용에 대한 질문	실습기자재에 대한 질문	교과목에 대한 질문
Alpha	0.9486	0.9587	0.9595

5. 교육내용에 대한 질문의 결과

업무 성취도를 높이기 위해서 필요한 교육내용에서 유의한 차이를 보이는 평가항목은 빵과 디저트, 치즈, 허브와 향신료, 샌드위치, 그리고 블랙퍼스트였다.

주방시스템은 부처주방을 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 설비와 소도구의 종류 및 용도와 야채썰기 및 기본조리법은 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 레시피는 이태리식, 중식과 부처주방을 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 에피타이저는 이태리식, 중식, 베이커리, 부처와 기타를 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 수프는 이태리, 일식, 중식, 부처와 쫄주방을 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다.

<표 16> 업무 성취도를 높이기 위해서 필요한 교육내용

구 분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
주방시스템	4.73	4.14	3.75	5.00	4.36	4.45	4.54	4.42	4.43	4.11	4.80	4.57	4.50	4.50	1.680	0.084
설비와 소도구	4.45	4.57	4.50	4.82	4.64	4.55	4.62	4.59	4.62	4.78	4.60	4.57	4.33	4.58	0.455	0.928
야채썰기와 기본조리법	4.91	4.79	4.50	4.82	4.64	4.61	4.54	4.69	4.90	4.89	4.80	4.57	4.42	4.71	0.930	0.514
레시피	4.18	3.64	3.50	4.55	4.27	4.06	4.15	4.05	4.00	3.78	4.50	4.57	4.17	4.11	1.148	0.329
에피타이저	4.18	3.79	3.00	4.27	4.09	4.10	4.38	3.97	4.00	3.89	4.40	3.86	3.92	4.05	1.176	0.309
수프	4.27	3.86	3.25	4.45	4.56	4.19	3.77	4.05	3.85	3.63	4.45	4.00	4.00	4.08	1.576	0.112

메인과 소스는 이태리식, 일식, 중식, 부처와 콜주방을 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 샐러드와 드레싱은 이태리식, 일식, 중식과 부처주방을 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 빵과 디저트, 그리고 치즈는 베이커리, 메인과 커피숍에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 허브와 향신료는 블란서식, 일식, 베이커리, 부처와 기타를 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 샌드위치는 베이커리, 메인, 커피숍과 콜주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다.

<표 16>의 계속

구 분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
메인과 소스	4.18	3.93	3.25	4.73	4.50	4.26	3.85	4.10	3.95	3.75	4.55	4.33	4.25	4.17	1.762	0.066
샐러드와 드레싱	4.09	3.86	3.25	4.64	4.08	4.19	4.46	4.08	3.95	3.88	4.18	4.17	4.08	4.12	1.180	0.306
빵과 디저트	3.36	3.50	2.75	4.18	3.33	4.03	3.69	3.55	3.20	2.38	3.82	4.67	3.58	3.61	3.462	0.000
치즈	3.36	3.57	2.75	3.91	3.50	3.81	4.23	3.59	3.20	1.50	3.64	4.17	3.42	3.52	5.050	0.000
허브와 향신료	3.88	4.54	3.00	4.27	4.18	4.14	4.62	4.09	3.53	4.38	4.44	3.88	3.64	4.09	3.012	0.001
샌드위치	3.50	3.38	3.25	4.18	3.82	4.04	4.38	3.79	3.00	1.75	3.78	4.38	3.64	3.67	4.798	0.000

블랙퍼스트는 베이커리, 메인, 연회, 커피숍과 콜주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 음료는 메인에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 운영시스템은 한식, 베이커리, 메인, 연회와 기타에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 주방기자재 유지 및 관리는 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 메뉴작성과 해석은 일식, 베이커리, 메인과 기타에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 식재료구매요청은 이태리식, 일식, 중식, 부처, 메인, 연회, 콜과 기타에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다.

<표 16>의 계속

구 분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
블랙퍼스트	3.88	3.15	3.00	4.18	4.27	4.21	4.23	3.85	3.65	1.88	3.67	4.50	3.45	3.79	4.091	0.000
음료	3.25	3.08	3.00	4.27	3.27	3.71	3.54	3.45	3.29	2.63	3.22	3.63	2.73	3.38	1.465	0.152
운영시스템	3.63	3.85	3.00	4.73	4.09	3.71	4.08	3.87	3.71	3.88	4.11	4.13	4.09	3.93	1.283	0.241
주방기자재 유지 및 관리	4.55	4.14	4.00	5.00	4.33	4.23	4.57	4.40	4.30	4.67	4.30	4.50	4.50	4.41	1.061	0.397
메뉴작성과 해석	3.73	3.36	3.50	4.45	3.75	3.93	3.71	3.78	4.15	3.33	3.90	4.00	4.10	3.86	1.120	0.350
식재료구매	3.55	4.00	4.25	4.27	4.08	3.53	4.21	3.98	4.30	4.67	3.90	3.63	4.20	3.99	1.711	0.077

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

주방청결유지와 식재료수령 및 정리방법, 그리고 식재료저장방법은 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 식재료원가절감과 식재료활용방법은 기타를 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 식품의 분류는 블란서식, 일식, 한식, 베이커리, 메인과 콜주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 식품의 영양가와 식이방법은 메인에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 조리영향은 메인과 커피숍에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 음식평가는 베이커리와 메인에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다.

<표 16>의 계속

구 분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
주방청결유지	4.82	4.93	4.75	5.00	4.83	4.70	4.93	4.85	4.90	4.89	4.90	4.75	4.80	4.84	0.554	0.863
식재료수령 및 정리방법	4.73	4.86	4.75	4.91	4.83	4.73	4.86	4.81	4.60	4.89	4.80	4.63	4.90	4.80	0.549	0.867
식재료저장	4.78	4.71	4.50	4.90	4.82	4.57	4.93	4.74	4.71	4.89	4.82	4.83	4.91	4.76	0.788	0.652
식재료원가	4.22	4.43	4.00	4.80	4.18	4.20	4.64	4.35	4.29	4.78	4.36	4.67	3.91	4.25	1.077	0.384
식재료활용	4.33	4.29	4.00	4.80	4.18	4.20	4.64	4.35	4.48	4.78	4.36	4.67	3.91	4.37	1.116	0.353
식품의 분류	4.00	3.79	3.75	4.20	3.64	3.97	4.21	3.94	4.00	3.78	4.09	4.17	3.82	3.96	0.418	0.946
식품의 영양	3.67	3.50	3.75	4.00	3.45	3.83	3.93	3.73	3.86	3.67	3.82	3.67	3.18	3.72	0.700	0.737
조리영향	3.91	3.64	3.75	4.20	3.89	4.03	3.93	3.91	3.86	3.63	3.90	3.88	3.83	3.89	0.330	0.978
음식평가	3.36	3.50	3.25	4.30	3.89	3.63	3.64	3.65	3.81	3.25	3.70	4.00	3.83	3.70	0.881	0.560
식이방법	3.55	2.93	3.00	4.00	3.56	3.53	3.50	3.44	3.57	2.63	3.50	3.63	3.33	3.44	1.226	0.276
세계식문화	3.27	3.14	3.00	3.90	3.67	3.47	3.50	3.42	3.48	2.50	3.70	3.50	3.25	3.40	1.031	0.422
위생관련법규	4.00	3.86	3.00	4.00	4.11	3.90	3.64	3.79	4.43	4.38	4.20	4.63	3.83	4.03	1.387	0.186
기본외국어사	4.40	4.00	3.75	4.55	4.18	4.26	4.43	4.22	4.35	3.67	4.27	4.63	4.25	4.26	1.057	0.401
조리실무외국어	4.40	4.07	3.75	4.55	4.36	4.45	4.64	4.32	4.45	3.78	4.64	4.38	3.83	4.34	1.677	0.084
조리전문용어	4.80	4.14	3.75	4.82	4.27	4.45	4.71	4.42	4.45	4.22	4.73	4.63	4.33	4.47	1.502	0.137

세계식문화는 중식주방에서 가장 필요하지 않은 교육내용으로 선정되었다. 위생관련법규는 블란서식, 일식, 중식, 한식, 베이커리, 메인과 연회에서 가장 필요한 교과목으로 선정되었다. 기본외국어구사는 중식과 부처에서 가장 필요하지 않은 교육내용으로 선정되었다. 조리실무외국어구사는 중식, 부처와 기타를 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다. 조리전문용어이해는 부처를 제외한 모든 주방에서 가장 필요한 교육내용으로 선정되었다.

업무 성취도를 높이기 위한 교육내용의 필요한 순위는 주방청결유지(4.84), 식재료수령 및 정리방법(4.80), 식재료저장방법(4.76), 야채씻기와 기본조리법(4.71),

설비와 소도구의 종류 및 용도(4.58), 주방시스템(4.50), 조리전문용어이해(4.47), 주방기자재 유지 및 관리(4.41), 식재료활용방법(4.37), 조리실무외국어구사(4.34), 기본외국어구사(4.26), 식재료원가절감(4.25), 메인과 소스(4.17), 샐러드와 드레싱(4.12), 레시피(4.11), 허브와 향신료(4.09), 수프(4.08), 애피타이저(4.05), 위생관련법규(4.03), 식재료구매요청(3.99), 식품의 분류(3.96), 운영시스템(3.93), 조리영향(3.89), 메뉴작성과 해석(3.86), 블랙퍼스트(3.79), 식품의 영양가(3.72), 음식평가(3.70), 샌드위치(3.67), 빵과 디저트(3.61), 치즈(3.52), 식이방법(3.44), 세계식문화(3.40), 그리고 음료(3.38)의 순이었다. 평가항목으로 선정된 교육내용 모두가 보통 이상으로 필요한 교육내용으로 선정되었다. 그러나 식재료구매요청, 식품의 분류, 운영시스템, 조리영향, 메뉴작성과 해석, 블랙퍼스트, 식품의 영양가, 음식평가, 샌드위치, 빵과 디저트, 치즈, 식이방법, 세계식문화사, 그리고 음료는 덜 필요한 교육내용으로 나타났다.

6. 교과목에 대한 질문의 결과

현재 개설된 교과목이 업무에 필요한 정도를 묻는 질문에서 현장실습, 외식시설관리, 식품구매, 식음료원가관리, 그리고 식품위생과 법규를 제외한 모든 교과목이 유의한 차이를 보였다.

기초서양조리실습은 메인, 한식, 콜주방, 커피숍, 블란서식, 그리고 이태리식의 순서로 선정되었다. 그러나 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 특이한 것은 한식주방에서 기초서양조리실습을 메인주방 다음으로 선정되었다는 것이다. 고급서양조리실습은 메인, 콜주방과 블란서주방의 순서로 선정되었다. 그러나 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 이태리조리실습은 이태리주방, 콜주방과 블란서주방의 순서로 선정되었다. 그러나 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 프랑스식실습은 메인, 블란서주방, 베이커리, 콜주방, 기타와 이태리주방의 순서로 선정되었다. 그러나 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다.

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

<표 17> 현재 개설된 교과목이 업무에 필요한 정도

구분	서양식주방								일식주방	중식주방	한식주방	베이커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
기초양식실습	4.82	4.54	4.00	5.00	4.69	4.83	4.86	4.68	3.80	2.14	4.91	4.38	4.27	4.46	10.351	0.000
고급양식실습	4.27	3.92	3.75	4.70	3.85	3.86	4.36	4.10	3.35	1.57	3.91	3.50	3.82	3.80	6.245	0.000
이태리식실습	4.27	4.77	3.50	4.50	3.77	3.86	4.29	4.14	3.20	1.57	4.18	3.88	3.82	3.86	7.943	0.000
프랑스식실습	4.36	4.00	3.50	4.50	3.85	3.90	4.29	4.06	3.25	1.57	4.18	4.25	4.09	3.86	7.182	0.000
제과제빵실습	4.09	3.38	2.50	3.90	3.46	4.03	3.57	3.56	3.45	1.86	4.18	4.63	3.73	3.68	3.891	0.000
디저트실습	4.45	3.38	2.75	4.27	3.75	3.94	3.64	3.74	3.75	2.86	4.00	4.56	3.60	3.82	2.205	0.017
한식실습	3.91	3.08	3.75	4.36	3.58	4.19	3.64	3.79	3.75	2.57	4.90	3.78	4.30	3.88	2.995	0.001
공중한식실습	3.18	3.00	3.75	3.91	3.17	3.48	3.43	3.42	3.55	1.86	4.30	3.44	3.80	3.43	2.538	0.006
향토한식실습	3.18	2.77	3.50	3.91	3.17	3.52	3.43	3.35	3.60	1.71	4.50	3.22	3.70	3.41	3.491	0.000
전통한과실습	3.00	2.77	3.50	3.73	3.17	3.42	3.50	3.30	3.40	1.71	4.40	3.56	3.50	3.34	3.204	0.001
일식실습	3.30	3.00	3.50	4.27	3.17	3.87	3.69	3.54	4.60	1.57	4.27	3.56	3.73	3.70	6.148	0.000
중식실습	3.30	2.92	3.50	4.27	3.08	3.81	3.69	3.51	3.15	4.57	4.36	3.67	3.82	3.64	2.552	0.006
조주음료실습	3.00	2.92	2.50	4.09	2.83	3.42	3.31	3.15	3.45	2.57	3.91	3.89	3.09	3.32	1.908	0.043
컴퓨터실습	4.40	3.00	2.75	4.55	3.67	3.94	3.77	3.73	4.10	2.43	4.73	3.78	3.45	3.83	3.260	0.001
현장실습	4.80	4.23	4.50	4.91	4.50	4.65	4.92	4.64	4.90	4.71	4.73	4.33	4.55	4.66	1.174	0.311

제과제빵실습은 베이커리, 한식, 블란서, 그리고 커피숍의 순서로 선정되었다. 중식주방과 부처는 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 디저트실습은 베이커리, 블란서와 한식의 순서로 선정되었다. 부처와 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다.

한국조리실습은 한식, 메인, 기타와 커피숍의 순서로 선정되었다. 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 공중한식실습, 향토한식실습과 전통한과실습은 한식주방에서 선정되었다. 중식과 이태리식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다.

일본조리실습은 일식, 한식과 메인주방의 순서로 선정되었다. 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 중식실습은 중식주방, 한식과 메인주방의 순서로 선정되었다. 이태리식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 조주음료실습은 메인주방에서 선정되었다. 부처, 중식, 연회와 이태리식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다.

컴퓨터실습은 한식, 메인, 블란서식과 일식의 순서로 선정되었다. 중식과 부처주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 현장실습은 콜주방, 메인, 일식, 한식, 중식, 블란서식, 기타, 커피숍과 이태리식의 순서로 모든 주방에서

가장 필요한 교과목으로 선정되었다.

호텔경영관리는 한식, 메인, 일식, 커피숍, 블란서식과 기타의 순서로 선정되었다. 부처와 중식주방은 이 과목을 비교적 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 외식사업경영관리는 일식, 메인, 한식과 커피숍의 순서로 선정되었다. 부처주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 외식시설관리는 메인, 일식과 한식의 순서로 선정되었다. 부처주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 메뉴관리는 메인, 한식, 블란서식, 콜주방, 베이커리와 기타의 순서로 선정되었다.

<표 17>의 계속

구 분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
호텔경영관리	4.00	3.54	3.00	4.36	3.83	4.07	3.86	3.81	4.20	3.00	4.36	3.89	4.00	3.95	2.320	0.012
외식사업경영 관리	3.91	3.54	2.75	4.27	3.58	4.00	3.86	3.70	4.30	3.00	4.09	3.89	3.36	3.84	2.231	0.016
외식시설관리	3.45	3.54	2.75	4.18	3.58	3.86	3.79	3.59	4.10	3.00	4.00	4.00	3.36	3.74	1.767	0.065
메뉴관리	4.36	3.69	3.25	4.55	3.83	4.32	4.29	4.04	4.35	3.29	4.55	4.22	4.27	4.18	2.574	0.005

식품구매관리는 한식, 기타, 중식, 콜주방, 일식, 메인과 블란서식 주방의 순서로 선정되었다. 식음료서비스관리는 한식, 일식, 커피숍과 콜주방의 순서로 선정되었다. 어육류가공은 부처, 메인, 블란서식, 기타, 한식, 연회, 커피숍과 일식주방의 순서로 선정되었다. 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 조리원리는 메인, 블란서식, 일식, 커피숍, 콜, 베이커리, 부처, 연회, 이태리식과 기타의 순서로 모든 주방에서 가장 필요한 과목으로 선정하였다. 영양학은 베이커리, 이태리식, 한식, 일식, 메인과 콜주방의 순서로 선정되었다. 식품학은 한식, 블란서식, 메인, 베이커리, 일식과 콜주방의 순서로 선정되었다. 식이요법은 베이커리와 메인에서 선정되었다. 중식주방은 이 과목을 필요하지 않은 과목으로 선정하였다. 세계식문화사는 베이커리와 한식주방의 순서로 선정되었다. 중식과 이태리식주방은 이 과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 식품위생/법규는 한식, 베이커리, 중식, 일식, 블란서식, 메인, 커피숍, 연회와 콜주방의 순서로 선정되었다.

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

<표 17>의 계속

구분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
식품구매관리	4.00	3.92	3.75	4.27	3.92	4.18	4.43	4.07	4.35	4.43	4.45	3.78	4.45	4.19	1.159	0.321
식음료서비스 관리	3.82	3.31	3.00	3.91	3.83	4.00	4.00	3.70	4.05	2.43	4.09	3.78	3.27	3.75	2.487	0.007
식음료원가관 리	4.45	4.08	3.25	4.09	3.92	3.86	4.38	4.00	4.35	3.71	4.45	4.44	4.09	4.19	1.541	0.124
어육류가공	4.27	3.77	4.75	4.73	4.25	4.17	4.08	3.71	4.10	2.71	4.27	3.89	4.27	4.12	2.055	0.028
조리원리	4.82	4.15	4.25	5.00	4.17	4.48	4.46	4.48	4.70	4.14	5.00	4.44	4.09	4.50	2.539	0.006
영양학	4.55	3.08	3.50	4.36	4.00	3.97	4.08	3.93	4.40	3.29	4.45	4.67	3.45	4.03	4.238	0.000
식품학	4.40	3.08	3.50	4.40	3.92	3.86	4.07	3.89	4.19	3.44	4.55	4.38	3.36	3.94	3.480	0.000
식이요법	3.90	2.83	3.25	4.00	3.54	3.59	3.93	3.58	3.62	2.86	3.91	4.25	3.36	3.61	1.991	0.034
세계식문화사	3.90	2.92	3.25	3.90	3.54	3.62	3.79	3.56	3.67	2.71	4.00	4.13	3.18	3.59	1.972	0.036
식품위생/법 규	4.10	3.75	3.50	4.10	4.08	4.10	4.07	3.96	4.14	4.29	4.45	4.38	3.45	4.06	1.141	0.335

실용영어회화는 베이커리, 블란서, 커피숍, 한식, 일식, 메인, 콜주방과 이태리식의 순서로 선정되었다. 기초일어회화는 베이커리, 일식, 한식, 블란서, 메인, 커피숍과 콜주방의 순서로 선정되었다. 중식주방은 이 과목을 가장 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 조리실무영어는 메인, 콜, 연회, 커피숍, 베이커리, 한식, 블란서, 일식, 이태리주방과 기타의 순서로 선정되었다. 중식주방은 이 과목을 가장 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 조리전문용어는 메인, 한식, 커피숍, 블란서, 일식, 중식, 베이커리, 연회, 이태리주방과 기타의 순서로 선정되었다.

<표 17>의 계속

구분	서양식주방								일식 주방	중식 주방	한식 주방	베이 커리	기타	평균	F	유의도
	블	이	부처	메인	연회	커피	콜	평균								
실용영어회화	4.70	4.08	3.75	4.50	4.38	4.59	4.43	4.35	4.52	3.14	4.55	4.88	3.55	4.35	3.621	0.000
기초일어회화	4.36	3.23	3.75	4.36	3.92	4.13	4.00	3.96	4.76	2.00	4.45	4.78	3.09	4.03	6.857	0.000
조리실무영어	4.55	4.00	3.75	5.00	4.77	4.77	4.85	4.53	4.29	2.86	4.64	4.67	4.00	4.46	6.269	0.000
조리전문용어	4.73	4.23	3.75	4.91	4.38	4.77	4.62	4.48	4.71	4.71	4.91	4.44	4.09	4.59	2.605	0.005

현재 개설된 교과목이 업무에 필요한 정도의 순서는 현장실습(4.66), 조리전문용어(4.59), 조리원리(4.50), 조리실무영어(4.46), 기초양식실습(4.46), 실용영어회화(4.35), 식품구매관리(4.19), 식음료원가관리(4.19), 메뉴관리(4.18), 어육류가공(4.12), 식품위생/법규(4.06), 기초일어회화(4.03), 영양학(4.03), 호텔경영관리(3.95), 식품학

(3.94), 한식실습(3.88), 이태리식실습(3.86), 프랑스식실습(3.86), 외식사업경영관리(3.84), 컴퓨터실습(3.83), 디저트실습(3.82), 고급양식실습(3.80), 식음료서비스관리(3.75), 외식시설관리(3.74), 일식실습(3.70), 제과제빵실습(3.68), 중식실습(3.64), 식이요법(3.61), 세계식문화사(3.59), 궁중한식실습(3.43), 향토한식실습(3.41), 전통한과실습(3.34), 그리고 조주음료실습(3.32)의 순이었다.

이태리식 주방은 향토한식실습, 전통한과실습, 중식실습, 조주음료실습, 식이요법과 세계식문화사를 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 중식주방은 중식실습, 현장실습, 호텔경영관리, 외식사업경영관리, 외식시설관리, 메뉴관리, 식품구매관리, 식음료원가관리, 조리원리, 영양학, 식품학, 식품위생/법규, 실용영어회화, 조리전문용어를 제외한 모든 교과목을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 부처주방은 제과제빵실습, 디저트실습, 조주음료실습, 컴퓨터실습, 외식사업경영관리와 외식시설관리를 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 연회주방은 조주음료실습을 필요하지 않은 교과목으로 선정하였다. 이상의 결과에 의하면 특정조리분야 전공자에 대한 필수과목과 선택과목의 조정이 필요하다는 것을 알 수 있다.

V. 종합검토

본 조사는 산업체에서 요구하는 전문분야에 대한 교육프로그램을 개발하고자 호텔업, 관광음식점업, 관광식당업, 패스트푸드점업과 일반업체에 근무하는 종사자를 통하여 1999년 7월과 8월 사이에 설문조사하였다.

표본은 호텔업 174명과 일반업체 25명으로 총 199명이었다. 부서별로 조사대상자는 블란서식주방 8명(4.0%), 이태리식주방 15명(7.5%), 일식주방 20명(10.1%), 중식주방 9명(4.5%), 한식주방 28명(14.1%), 베이커리주방 9명(4.5%), 부처주방 3명(1.5%), 메인주방 10명(5.0%), 연회주방 29명(14.6%), 커피숍주방 31명(13.1%), 콜주방 6명(3.0%)과 기타부서 36명(18.1%)이었다.

설문지는 계열선택에 대한 질문, 전공코스선택에 대한 질문, 교육내용에 대한 질문, 교과목에 대한 질문, 산학협력에 대한 질문, 기업체 상황과약에 대한 질문으로 구성되었다. 응답된 설문지는 코딩작업을 거치고 χ^2 분석과 분산분석을 이용하여 분석되었다. 분석결과는 다음과 같이 요약될 수 있다.

전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구

직원의 선발과 관련된 산업체의 반응에 관한 질문의 결과에 의하면 호텔업에서 계약직원을 선발한다는 응답비율은 70.7%(99명)였다. 호텔업의 직원 선발형태는 현장실습결과(56명), 공채선발(31명)과 직원추천(28명)의 순으로 선발하고 있는 것으로 나타났다. 호텔업에서 면접을 통한 직원의 선발 응답비율은 60%(78명)였다. 호텔업에서 직원의 선발 기준은 산업체경력 36.9%(45명)로 가장 높은 응답비율을 보였다. 호텔업에서 직원의 선발 시기는 수시로 직원을 선발한다는 응답비율은 79%(109명)였다.

계열선택에 대한 질문들 중에서 전문대학 졸업생의 전반적인 업무수행능력에 대한 만족도는 호텔업에서 보통이라고 응답한 비율이 44.2%(65명), 그리고 비교적 만족한다는 응답과 아주 만족한다는 응답도 각각 38.8%(57명)와 0.14%(2명)로 보통 이상이라고 응답한 비율은 83.14%(142명)로 나타났다. 전문대학 교육이 현장적응력을 신장시키지 못하는 이유는 호텔업에서 현장과 유리된 교육내용이 41.1%(53명)로 가장 큰 이유로 나타났고 실습교육과 산학협동의 미흡과 직업적성을 고려하지 못한 입학제도도 각각 30.2%(39명)와 14.7%(19명)였다. 전문대학 졸업생의 업무 성취도가 가장 높은 분야는 호텔업에서 조리분야가 66.9%(93명)로 업무 성취도가 가장 높은 분야로 나타났고 서비스분야도 23.7%(33명)였다. 산업체에서 향후 가장 필요로 하는 분야는 호텔업에서 조리분야가 73.8%(104명)로 나타났다.

전공코스선택에 대한 질문들 중에서 전문대학 졸업생들이 처음 입사하여 담당하는 업무는 호텔업에서 식재료수령 및 정리가 55%(72명)였다.

업무 성취도를 높이기 위한 필요한 교육내용의 평가항목으로 선정된 교육내용은 모두가 3.40 이상으로 나타나 필요한 교육내용이라고 할 수 있다. 교과목이 업무에 필요한 정도에 관한 질문에서 평가항목으로 선정된 교과목은 모두가 3.32 이상으로 나타나 필요한 교과목이라고 할 수 있다.

VI. 결 론

본 연구는 A대학 호텔조리과의 교육내용에 대한 산업체의 반응을 조사하였다. 조사된 결과들에 의하면 결과들은 교육내용의 편성과 취업지도의 측면에서 함축될 수 있다.

호텔의 취업에 대한 지도의 측면에서 전문대학 조리과는 학생들에게 현장실습 결과의 형태로 면접을 통하여 수시로 계약직원을 선발하는데 산업체경력을 고려한다는 정보를 제공할 수 있어야 한다.

계열선택에 대한 질문의 결과에 의하면 호텔업은 전문대학 졸업생의 전반적인 업무수행능력에 대해 보통이상으로 만족하고 있는 것으로 나타났으나 현장과 유리된 교육내용이 이루어지고 있는 것으로 나타났다. 물론 업무 성취도를 높이기 위한 필요한 교육내용의 평가항목으로 선정된 교육내용은 모두가 3.40 이상으로 나타나 필요한 교육내용이라고 할 수 있으나 교육내용으로 선정된 평가항목들간에 차이가 있었다.

업무 성취도를 높이기 위한 필요하다고 생각하는 상위 5개의 교육내용은 주방청결유지, 식재료수령 및 정리방법, 식재료저장방법, 야채썰기와 기본조리법, 그리고 설비와 소도구의 종류 및 용도였다. 그러나 식재료구매요청, 식품학, 운영시스템, 조리영양, 메뉴작성과 해석, 블랙퍼스트, 식품의 영양가, 음식평가, 샌드위치, 빵과 디저트, 치즈, 식이방법, 세계식문화사, 그리고 음료는 덜 필요한 교육내용으로 나타났다.

한편 교과목이 업무에 필요한 정도에 관한 질문에서 평가항목으로 선정된 교과목은 모두가 3.32 이상으로 나타나 필요한 교과목이라고 할 수 있으며 호텔업에서 전문대학 졸업생의 업무 성취도를 높이기 위하여 필요한 조리분야로 선정된 실습과목들은 서양조리실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 한식조리실습, 베이커리실습, 그리고 기타의 순이었다.

결과적으로 조사내용으로 선정한 교육내용과 교과목에 대한 필요한 정도에 관한 질문에 의하면 학생들의 취업대상 산업체가 호텔업이고 호텔업에 취업을 교육목적으로 한다면 필요하다고 생각하는 것으로 나타난 교육내용과 교과목을 고려한 교육내용과 교육형식을 바탕으로 교과과정이 이루어져야 필요가 있다고 생각한다.

판매업의 성공여부는 상품제조과정의 양부에 의하여 결정된다. 조리교육도 같은 원리이다. 즉 본 연구의 중심내용으로 하고 있는 취업지도의 전시효과나 관심이 크다고 조리교육의 다른 부분이 소홀히 해도 된다는 것이 아니며 또한 본 연구의 조사에서 나온 결과에만 의존하여서도 안되며 교육목적에 크게 위배되지 아니하면서 조리교육의 모든 면을 보완할 수 있는 교육내용과 교육형식이 무엇보다도 중요하다고 생각하며 연구를 마친다.

참고문헌

- 김호권, 현대교수이론, 교육출판사, 1977.
이영덕, 학습경험의 선정 및 조직, 현대교육총서출판사, 1960.
정화영외, 현대실기교육방법론, 삼광출판사, 1995.
A대학 호텔조리과의 교과과정, 1999.

Abstract

**A study on the Curriculum Development in
Culinary Department of College**

Na youngsun. Kang gonghen, Jeng jaehong, Lee jenghun.

Culinary department of college may gradually becoming up to the center of food science with the growing of the foodservice industry in the Korea. Espcailly, culinary department of hotel is expected to be the popular job by opening Cook Law. According to the change of perception on the culinary job, culinary department of college has to change from nonpopular department to popular department. From the view of these changes, this study analyzes the curriculum in culinary department of college which hotel and foodservice industry desire.

curriculum in culinary department of college can be consist of various teaching objectives, teaching contents, and teaching styles. But curriculum must be consist of teaching objective, teaching content, and teaching style which hotel and foodservice industry desire. This study measured on the response of the hotel and foodservice industry on the curriculum in culinary department of A college. Based on the measuring, this study presented the suggestions on the curriculum as follows.

First, to provide the information on the selection of new employee in the hotel and foodservice industry. Second, maintenance and inprovement of teaching objective, teaching content, and teaching style. Finally, on the basis of this study, the careful studies on the curriculum development in culinary department of college have to be followed in the future.

3인 익명 심사 필

1999년 12월 5 일

논문 접수

1999년 12월 27일

최종심사