

호텔외식 관련학과 교육과정에 관한 연구-사례연구

최정옥 (김포대학)

차 례

1. 서론
2. 호텔외식 관련학과 현황
3. 교과과정 분석
4. 통합교과과정 방안
5. 결론

1. 서론

현재 글로벌 경제는 서서히 회복되고 있으며 이를 위한 노력이 다각도에서 이뤄지고 있다. 최근 서울에서 열린 'G20 서울회의'도 그 대표적 예라 하겠다. 경제회복이라는 세계적 관심사에서 중요한 분야는 무엇보다도 관광산업이다. 관광산업은 경제성장, 일자리 창출, 지속가능한 개발 등에 크게 기여하는 중요한 분야이기 때문이다. 즉, 관광산업은 세계에서 가장 규모가 큰 사업 중 하나일 뿐 아니라 관광산업 분야는 앞으로 경제성장을 주도하고 일자리를 신속하게 창출할 실질적 역량을 갖추고 있다[1]. "관광산업은 소비를 진작시키고, 경제성장을 촉진시키며, 개발방법을 변화시키고 있으며, 고용확대와 빈곤감소 등에 독자적인 역할을 하고 있다. 관광산업은 미래의 경제개발 추세와도 일치하는 현대적 서비스 산업이다"[2].

각국 경제에서 관광산업의 비중이 점점 커져가는 가운데, 한·중·일 3국 정부는 관광산업 개발에 지대한 관심을 쏟고 있다. 중국정부는 관광산업을 "국가경제의 전략적 주력사업"으로 만들고, 관광산업이 국민들에게 더 큰 만족을 줄 수 있는 현대적 서비스산업이 되게 하려는 계획을 수립하고 있다. 일본정부는 올해 6월 채택한 신성장 전략(New Growth Strategy)의 핵심 과제 중 하나로 "친관광산업 국가전략(tourism-oriented nation strategy)"을 채택하였으며, 대한민국 정부도 "관광산업 발전전략"을 발표 한 바 있다. 관광산업이 총생산(GDP)의 10%를 차지하고 있고, 총고용 분야에서 12%를 차지하고 있는 유럽 연합 역시 "현명하고, 지속가능하고, 포용하는 성장(Smart, Sustainable, Inclusive Growth)를 목표로 하는 '2020유럽전략'(Europe2020 Strategy)을 세웠다[3].

세계여행관광협회에 따르면 글로벌 총생산과 관련하여 여행 산업이 5.7조 달러를 창출하고 있으며, 2억 3500백만 명이 여행관련 산업에 종사하고 있다고 밝혔다. 여행 산업은 2020년경에는 11조 달러 이상의 규모로 성장할 것이며, 3억 300만 명 정도가 여행 산업에 종사할 것으로 예상 된다[4].

여행관련 산업에서 큰 비중을 차지하고 있는 호텔과 외식 분야 역시 수요가 끊임없이 증가되어왔으며, 이런 현상은 앞으로도 계속될 것이다. 특히 최근 서울 소재 호텔의 객실점유율이 100%에 이르고, 객실 구하기가 하늘의 별따기같이 어려운 상황이다. 이러한 상황에 대비하여 이미 여러 해 전부터 우리나라 대학에서는 호텔·외식 관련 학과가 증가 추세였다. 특히 2년제 대학에서는 실무 분야에 투입할 인재 양성에 집중하고 있다. 본고에서는 2년제 대학의 호텔·외식 관련 학과의 교과과정을 살펴봄으로써 수요가 급증하고 있는 호텔·외식 분야에서 필요로 하는 능력과 자질을 갖춘 인력 배양을 위해서는 어떤 교과과정이 필요한 지를 연구하고자 한다.

2. 호텔외식 관련학과 현황

현재 우리나라의 전문대학 대부분에는 호텔·외식 관련 학과가 설치되어있다. 많은 대학에서는 호텔과 외식 분야가 분리되어 독립적인 학과로 존재하는데, 이것은 원래 두 분야가 독립된 분야라는 점을 생각할 때 자연스러운 현상이다. 호텔경영학은 원래 경영학의 한 분야로 생겨난 것이며, 외식 분야는 관광학의 한 분야로 생겨난 것으로 호텔경영학이 학문적 영역을 확고히 하고 난 후이다. 이런 점을 볼 때 호텔 분야와 외식 분야가 결합된 학

과는 경영학과 관광학의 동거와도 같은 자연스럽지 않은 결합이라고 할 수 있다. 호텔 분야는 대부분 그 명칭이 호텔경영과로 되어 있으며, 외식 분야는 그 명칭이 한 곳의 외식경영과(한국관광대) 외에는 외식산업과가 일반적이다. 호텔과 외식이 결합된 학과로는 호텔외식경영과(동원대, 신홍대, 김포대), 호텔외식산업과(안산공과대학, 극동정보대학)가 있으며, 그 외에 관광과 외식이 결합된 관광외식경영과(한림성심대학)가 있다. 학과 명칭을 볼 때 전문대학에서 호텔외식산업과나 호텔외식경영과는 다소 이례적인 현상이다. 외식 분야 학과의 명칭이 대부분 외식산업과인 점을 볼 때 두 명칭 중에는 호텔외식산업과가 호텔외식경영과 보다는 적합하다 하겠다.

위의 명칭의 학과들(호텔경영과, 외식산업과, 외식경영과, 호텔외식산업과, 호텔외식경영과, 관광외식경영과 등)의 다양한 존재방식은 이들이 속한 상위 계열 혹은 학부들의 다양한 명칭을 볼 때 그 학과 정체성이 다소 혼동스럽다. 호텔경영과는 관광식품계열(경인여대), 사회실무계열(대원대학), 관광계열(부산여대), 인문사회계열(상지영서대학) 등 다양하며, 외식산업과는 호텔관광학부(장안대), 식품과학부(수원여대), 자연과학계열(한양여대), 호텔·관광분야(극동정보대학) 등에 속해 있다. 호텔외식경영과는 관광계열(동원대), 경영·관광학부(김포대) 외에 가정계열(신홍대)에 속한 곳도 있다. 학과 명칭과 학과가 소속되어있는 상위의 계열 내지 학부 명칭을 종합해 볼 때, 어떤 통일적 구분 기준을 찾아내는 것은 가능해 보이지 않는다. 다시 말해 각 대학의 학과 명칭과 계열 내지 학부 명칭은 각 대학 특유의 교육 목표와 학과 설치 목적에 따라 결정된 것이라고 볼 수 밖에 없다. 이러한 상황에서 볼 때 각 학과의 교과과정 역시 학과 명칭, 계열 내지 학부 명칭에서와 같은 난맥상을 예상할 수 있다.

3. 교과과정 분석

교과과정을 결정하는 가장 큰 요인은 각 학과에서 목표로 삼는 학생들의 졸업 후 진출 분야이다. 학과 별로 진출분야가 중복되는 것은 바람직하지 않으므로 교과과정 역시 학과 별 구분이 뚜렷한 것이 상식적이다. 위에서 본 여러 학과 중 호텔외식산업/경영과는 경영학과 관광학의 동거와도 같은 자연스럽지 않은 결합이라는 점에서 뿐 아니라 호텔 분야와 외식 분야의 결합이라는 점에서

도 특별한 관심 대상이 된다. 더욱이 흥미롭게도 호텔외식산업/경영과가 있는 5개 전문대학(동원대, 신홍대, 안산공과대학, 극동정보대학, 김포대)의 경우 거의 예외 없이 호텔조리과도 있다. 호텔조리과는 조리 실습을 중심으로 하는 교과과정을 통해 요리사 양성을 목표로 하며, 호텔외식산업/경영과는 호텔과 외식 분야에서 필요로 하는 능력 배양을 목표로 한다. 이것은 한 대학에서 각 학과는 학과 특유의 정체성이라는 전제 하에서만 학과 특유의 교육 목표를 이룰 수 있고, 대학 입장에서는 다양한 분야에 투입할 수 있는 인재 양성의 전문성을 확보할 수 있기 때문이다.

위의 5개 대학의 호텔외식산업/경영과의 교과과정을 검토하면 교양과목 외에 공통적으로 볼 수 있는 교과목은 다음과 같다.

첫째, 호텔경영과 외식산업 관련한 이론 과목으로는 호텔경영학, 외식산업론, 호텔외식마케팅, 매너, 식문화론 등이 있다.

둘째, 호텔과 외식 관련 실습 과목으로는 식음료, 조주, 바리스타, 소몰리에 등이 있다.

셋째, 조리 관련 이론 및 실습 과목으로는 식품위생, 양식조리, 한식조리 등으로 구성되어 있다.

넷째, 외국어로는 실무영어, 토익, 일어, 중국어가 있다.

5개 대학 중 김포대의 경우를 위의 항목 별로 구체적으로 보면 다음과 같다.

- 첫번째 항목에 속하는 교과목은 관광학개론, 관광법규, 경영학, 호텔경영학, 호텔외식마케팅, 호텔전산회계, 호텔객실관리론, 연회컨벤션, 식품위생, 외식산업론, 외식창업론, 매너와 에티켓, 세계식품문화론이 있다.
- 두번째 항목에 속하는 교과목은 식음료 단 하나 뿐이다.
- 세번째 항목에는 기초조리, 양식, 한식, 중식, 일식, 제과제빵, 메뉴관리 및 푸드코디가 있다.
- 네번째 항목에는 호텔실무영어, 일어, 중국어가 있다.

김포대학은 위에서 본 5개 대학의 공통성에서 상당히 벗어나 있는데, 여기서 파악할 수 있는 문제점은 다음과 같다.

- 첫째 항목에서는 교과목 내용이 중복 내지 유사한 교과목이 다수 있다. 예컨대, 관광학개론/관광법규, 경영학/호텔경영학, 경영학/호텔외식마케팅, 호텔경영학/호텔객실관리론, 외식산업론/외식창업론이 이에 속한다.
- 둘째 항목에서는 나머지 대학의 경우 공통적인 교과목으로서 호텔과 외식산업에서 중요한 부분을 차지하는 분야에 필요한 교육이 빠져있다.
- 셋째 항목에서는 호텔조리과의 차별성을 찾을 수 없을 정도로 온갖 종류의 조리 실습이 백화점식으로 들어있다.
- 넷째 항목에서는 영어를 비롯해 외국어 교과목이 부족하다.

4. 통합 교과과정 구성

호텔외식경영과의 특수성을 살리고 정체성을 분명히 할 수 있는 통합 교과과정의 구성이 필요해 보이며, 이를 위해서는 김포대학의 예를 가지고 하는 것이 효과적일 것이다. 왜냐하면 5개 대학 중 공통되는 특성에서 상당히 벗어나는 김포대학의 경우는 문제점과 개선의 필요성을 가장 분명히 보여줄 수 있는 예이기 때문이다. 또한 개별 대학과 학과의 특수성을 감안한다 해도 김포대학의 위의 문제점들은 최소한의 학과 정체성 유지를 위해서 해결되어야 하는 것으로 보인다.

위에서 분석한 문제점들의 개선을 위해서는 다음과 같은 가이드라인이 적용되는 것이 합리적이다.

- 첫째, 교과목 내용이 유사하거나 중복되는 교과목은 축소하고 지엽적인 교과목은 제외시킨다.
- 둘째, 호텔외식경영과의 특수성에 필수적인 교과목은 보완한다.
- 셋째, 호텔조리과의 차별성을 분명히 하기 위해 조리 실습 과목을 축소한다.
- 넷째, 세계화에 걸맞게 외국어 교과목을 강화한다.

이 가이드라인에 따르면, 다음과 같은 통합 교과과정을 구성할 수 있다.

- 첫번째 항목에 따라 과목은 관광법규(관광학개론)¹³⁾, 경영학(호텔경영학), 외식창업론(외식산업론),

그리고 제외시킬 교과목에는 호텔객실 관리론이 속한다.

- 두번째 항목에 따라 보완할 교과목으로는 바리스타, 소믈리에가 있으며 메뉴관리/푸드코드를 분리하여 개별 과목으로 한다.
- 세번째 항목에 따라 축소될 조리실습 과목은 중식과 일식이며, 기초조리는 양식1로 개명하고, 양식을 양식2로 개명한다.
- 네번째 항목에 따라 호텔실무영어 외에 토익을 증설하며, 일어를 일어1과 일어2로, 중국어를 중국어1과 중국어2로 증설한다. 토익은 호텔서비스사의 국가자격시험에서 필요할 뿐 아니라 여러 분야의 해외 인턴쉽과 유학에서 필수적이다. 우리나라를 찾는 외국 관광객 중 일본인과 중국인이 가장 많으며, 최근 일본에 이어 중국이 세계 강대국으로 부상하면서 중국의 입국이 급증하고 있기 때문이다.

이와 같이 종합적으로 6개의 과목이 폐지되고 6개의 과목의 증설되며, 따라서 교과과정의 졸업이수학점은 그대로 유지된다. 개선된 교과과정을 종합하면 다음 표와 같다.

표 1. 개선 교과과정

구분	교과목
호텔외식이론	관광학개론, 호텔경영학, 호텔외식마케팅, 호텔전산회계, 연회컨벤션, 외식산업론, 매너와 에티켓, 세계식품문화론, 식품위생, 메뉴관리
호텔외식실습	식음료, 제과제빵, 바리스타, 소믈리에
조리이론실습	식품위생, 한식, 양식1, 양식2
외국어	호텔실무영어, 토익, 일어1, 일어2, 중국어1, 중국어2

5. 결론

호텔외식 관련학과의 현황을 조사한 결과 호텔 분야와 외식 분야는 대부분의 대학에서 각각 독립적 학과로 설치되어 있고, 그 상위 학문 분야가 서로 다른 점에서 볼 때 자연스런 일이다. 그러나 반면 호텔외식산업/경영과의 경우 그 상위 학문분야가 서로 다른 호텔(경영학)와 외식(관광학)의 다소 어색한 동거가 이뤄져있는 학과이

13) 괄호 안의 과목은 유지되는 유사 과목이다.

다. 또한 호텔외식산업(경영)과가 있는 전문대학들 대부분에는 호텔조리과가 있다는 사실도 확인할 수 있었다. 이에 해당 학교의 학과 구분 기준을 살리고 해당 학과 고유의 정체성을 확보할 수 있는 통합교과과정 구성의 필요성이 인식된다. 따라서 호텔외식산업/경영과가 있는 5개 대학의 교과과정을 비교 검토하고, 이를 토대로 김포대학의 예를 가지고 호텔외식산업/경영과가 호텔조리과에 대한 차별성을 분명히 하여 학과 고유의 정체성을 확보할 수 있는 통합교과과정을 구성하기 위한 방안을 모색하였다. 다시 말해 학과 성격에 가장 적합한 교과과정의 구성을 시도해 보았으며, 이러한 교과과정의 개선은 무엇보다도 학생들의 졸업 후 취업에 가장 큰 기여를 할 것이다.

참고문헌

- [1] WTTC, http://www.wttc.org/eng/Tourism_News/Press_Releases/, 2010. 08. 14
- [2] 세계관광동향 제90호 (2010년 9월 둘째 주)
- [3] UNWTO, http://www.unwto.org/media/news/en/press_det.php?id=5851&ridioma=E, 2010.4.15
- [4] WTTThttp://www.wttc.org/eng/Tourism_News/Press_Releases/, 2010.08.14

저자소개

● 최 정 옥(Jungok Choi)

정회원



- 1976년 8월 : 서울대학교 독어독문학과 (문학사)
- 1994년 2월 : 서울대학교 독어독문학과 (문학석사)
- 1994년 2월 : 서울대학교 독어독문학과 (문학박사)
- 2008년 2월 : 경기대학교 국제호텔학과 (관광학석사)

관광학석사)

- 1999년 3월 ~ 현재 : 김포대학 호텔외식경영과 교수

<관심분야> : 관광, 교육, 문화 콘텐츠