

블록식(B lock) 교육의 도입과 운영방안 관한 연구 (조리관련 학과 위주로)

김 태 형*

< 목 차 >

I. 서론	IV. 블록식 교육의 도입과 운영 방안
II. 국내외 조리학교에 관한 현황	V. 결 론
III. 블록식 교육제도의 도입과 운영방안	Abstract
	참고 문헌

I. 서 론

국민 생활 수준의 향상, 생활문화의 서구화, 여성의 사회참여의 증가 등의 사회적 현상들은 전통적인 대가족(가정) 중심의 식생활문화에서 소가족(개인) 중심의 외식문화로 급속한 발전을 가져왔으며, 이러한 외식 산업의 팽창은 조리분야에 많은 인력들이 요구되었다. 생활 수준이 선진국에 접근함에 따라 외식문화 역시 점차 고급화, 차별화, 국제화되어짐에 따라 조리사 양적인 증가에서 점차 높은 자질을 가진 조리사들을 필요로 하고 있다. 이런 의미로 볼 때 조리사의 교육에 중요한 역할을 하고 있는 조리학교 대한 중요성이 강조되고 있다.

현재, 전국적으로 100여개 학교에 조리관련 학과가 있으며, 이미 충분한 조리 인력을 배출해내고 있다. 그러나 대부분 기존의 이론 수업 중심의 학기제 방식 수업을 하고 있으며, 기초 조리 교육과정, 그리고 기본적인 주방 설비 및 기자재의 부족, 낮은 예산에 의한 실습 운영이라는 한계를 가지고 있다.

본 연구는 조리사에 대한 교육의 기초가 되는 기존의 학기제 조리 교육 시스템과 외국의 블록제 조리 교육 시스템의 차이점에 대하여 알아보고 그 장단점을 파악하며, 모든 조리 관련학교에서 채택하고 있는 학기제 시스템과 W대학에서 운영되고 있는 블록식(Block) 교육 프로그램을 서로 비교 검토함으로써 효과적으로 블록제 시스템을 도입 접목할 수 있는 방안과 개선방향을 제시함으로써 보다 전문화되고 발전적인 조리사 교육 프로그램을 적용하여 조리사의 자질을 한 층 높이는데 그 목적이 있다.

II. 국내 조리 학교 교육(서울 및 경기지역)

1. 국내 조리교육환경

1) 국내 조리 교육훈련의 환경

(1) 사회, 문화적 분위기

국내외 조리 교육훈련에 환경에 관한 비교에서 가장 두드러진 차이점이라고 한다면, 조리에 관한 사회 문화적인 인식의 차이라고 할 수 있을 것이다. 우리 나라의 경우 사농공상의 오래된 유교적인 틀에서

* 우송정보대학 외식조리과 교수

벗어나지 못해 기술을 가진 자를 천하게 여기는 풍조는 오래도록 이어져 내려온 것이 사실이다.

물론 현재는 인식이 많이 개선되어 앞서서도 보았듯이 조리사가 인기 있는 직종으로 많은 젊은이들에게 선호되고 있다. 하지만, 아직도 조리사의 사회적 위치가 그렇게 높지는 않다. 이것을 극복하기 위해서는 사회적인 환경을 타하기 전에 조리사 스스로 노력하고 공부하는 자세가 필요하다고 하겠다.

(2) 교육적 환경 조성

외국의 경우에 조리학교는 호텔이나 많은 사회단체로부터 기부금을 받거나 건물, 책 등을 기증 받기도 한다. C.I.A¹⁾ 경우, 세계적으로 유명한 호텔들로부터 많은 것들을 기증 받았으며, 그밖에도 많은 자재나 설비를 도움 받고 있는 것으로 알고 있다. 이렇게 도움을 받을 수 있는 것은 C.I.A가 스스로 좋은 교육 환경 속에서 외식업에 공헌할 만한 많은 인재들을 배출하여왔기 때문이라고 할 수 있다.

(3) 외식업계의 한계적 환경

현재, 조리과 학생의 취업 방향의 제 1목표는 특1급 호텔로 집중되어 있다. 방향의 다각화가 필요하며 외식업계의 발전으로 다양한 진로 선택의 기회가 늘어나고 있다.

(4) 다양한 조리 관련 분야 개발

조리와 관련된 분야 영양사, 조리 연구직, 요리 코디네이터, 전문 조리출판업, 컨설팅, 조리 전문 웹 마스터 등의 다양한 분야로의 진출이 가능하리라 본다. 이를 위해서는 무엇보다 전문적인 교육 훈련과 조리 분야의 폭넓은 발전이 선행되어야 한다고 본다.

2) 국내 조리 교육의 장단점 비교

세계적으로 학구열이 높은 우리의 교육열을 감안한다면, 조리 교육 풍토만 잘 조성된다면 빠른 발전을 기대할 수 있는 우수한 인력이 많다는 장점이 있으며, 스승이나 선배에 대한 존경심을 가지고 열심히 배우고 익히는 우리의 교육 풍토는 조리교육에도 많은 도움을 줄 수 있는 장점이다.

그러나, 폭과 깊이에 있어서 질 높은 교육 훈련을 할 수 있는 조리 관련 학과의 예를 보면 경영, 영양학, 위생학 등의 교수들이 많이 확보하고 있다는 장점을 가지고 있으나, 정작 조리에 관한 체계적인 교육을 받고, 다년간 실무에 경험을 가진 석, 박사 출신의 교원이 부족하다는 단점이 있다.

그밖에도 몇 가지 조리교육 기관에 대한 단점을 보면 다음과 같다.

- ① 학생을 뽑기 이전에 완벽한 조리교육 시설이 마련되지 않은 상태에서 교육이 시작된다는 것이다. 따라서 부족한 실습 시설과 전문 용도의 실습 건물이 아니라 일반 건물을 개조한 실습실을 사용하고 있다.
- ② 실습비용 중 많은 부분을 등록금에 의존하기 때문에 높은 수준의 실습을 기대하기가 어렵다.
- ③ 실습을 위한 구조적인 체계를 가지고 있지 못하다는 점, 즉 실습한 재료나 식자재의 재활용이 어렵고, 판매를 위한 레스토랑을 가지고 있어도 관리 운영에 관한 제도적인 어려움이 있다.
- ④ 조리와 관련된 연구 기관이나 자료, 책자 등이 부족하다.
- ⑤ 교육부나 학교 당국의 행정 및 재정적인 지원이 미약하다.

1) C.I.A(The Culinary Institute of America) : 미국 뉴욕에 있는 세계적인 조리 학교로서 블록제 교육과정으로 운영되고 있다.

2. 조리사 교육훈련의 종류와 과정

1) 조리 학교 교육

고등학교는 특성화된 고교에서 전문적으로 조리를 배우게 되며, 일반 고등학교 교육 과정과 함께 병행하는 방식을 택하고 있으며, 일찍 자신의 미래를 설정하고 빠르게 기술을 익힐 수 있다.

전문대학의 경우는 현재, 조리사의 대부분이 전문대 이상의 학력을 가지고 있으며, 조리사 중 가장 많은 학력 분포를 차지하고 있다. 교과 과정은 크게 두 가지로 볼 수 있는데 교양과정과 전공, 그리고 실습과 이론 과정을 병행해서 수업이 진행되어진다. 4년제 조리학과의 교육은 전문대 과정 보다 체계적으로 깊게 배울 수 있으며, 다양한 조리업계로의 진출이 기대되어지고 있다.

마지막으로 해외 유학의 경우, 어느 정도 외국어 실력과 현장의 실습을 한 뒤 유학을 갈 수 있다. 선진화된 조리 기술과 흐름, 감각을 배울 수 있고 외국어를 공부할 수 있는 장점이 있으나, 비용이 많이 든다는 단점이 있다.

2) 조리사 학원 교육

조리사 교육의 다른 분야를 담당하는 기관이 바로 조리 학원이라 할 수 있다. 하나 조리사 학원의 경우 조리사 자격증 취득을 위주로 운영이 되기 때문에 조리에 관한 기초적인 이론이나 지식, 기술을 익히기에는 시설이나 실습 내용 등 한계를 가지고 있다고 본다.

3. 국내 조리학과의 조리 교육 특성

1) 방대한 조리교과 과정

국내 조리교육과정은 일정한 조리교육의 체계가 아직 미약하여 조립식으로 교육하는 경향을 보여준다. 이는 교육과정을 교수의 전공이나 학과 교수 구성에 맞춰서 편성하기 때문이다.

2) 조리 기초과정을 강화하여야 한다.

조리의 원리나 기초에 대한 충분한 교육 훈련 없이 다양한 장르의 조리 부분을 공부하거나 자격증 위주로 교육과정을 구성하는 등의 문제점을 가지고 있다.

3) 체계적인 조리 교육과정이 필요하다.

대부분의 학과가 학기제의 틀에 맞춰져 있기 때문에 이론 과목들 사이에 실습을 끼워 넣는 형식이기 때문에 집중적이고 체계적이며 효율적인 조리교육 과정 구성하기 어렵다. 4년제 조리과가 증가되는 추세를 감안한다면, 2년제의 경우는 전문 직업인을 양성하기 위해 이론보다는 실습과목이 강화되어야 하며, 4년제의 경우는 보다 이론적이고 관리 경영측면에서 접근하는 방식을 택하면서 한 차원 높은 실습교육도 따라야 할 것이다.

4) 실기 교육에 중심을 두어야 한다.

조리사는 기능인으로써의 기술과 지식을 충분히 갖추어야 한다. 따라서 조리 교과목에 대한 실기비율을 이론과목 보다는 많이 다루어야 할 것이다.

Ⅲ. 블록식 교육제도의 도입과 운영방안

1. 블록식 교육의 특성

위에서 살펴본 우리나라 조리학교 교육의 문제점들에 대한 기본적인 해결 방안에 하나로서 블록식 조리교육을 제시하고자 한다.

<표:2> 학기제와 블록식 교육과정 비교

항 목	학기제 (HJ대학)	블록제		비 고
		WS대학	C.I.A대학	
학기시작	매년 3월초	매년3월초	수시(매달)	
평균과목개설수/학기당	8	9	8.75	= 전체개설과목 ÷ 4학기
학생수/실습실당	40명	20명	15명	
실습실	5	12	27이상	조리과 실습실 기준(C.I.A)
레스토랑	0	2	5	대외고객용 기준
시수/주별	4 / 1	20~30 / 1	30 / 1	일일 4시간 수업의 경우 (C.I.A-6시간/주당 수업)
강의기간	16주	3주	3주	블록제 경우 3주후 다른 과목으로 이동하여 다시 3주수업.
주당수업일수 (교수)	3~4일	5일	5일	C.I.A의 경우 행정업무는 별도의 직원이 수행
강의수/교수당	2~3	1 ~ 2	1	실기,이론 포함
실습: 이론과목수	17 : 15	16 : 20	26 : 9	
학점당 시수	3학점 4시수	3학점 6시수	3학점 6시수	학점당 시수가 많다.
이론과목	문학과 인생, 사회와 윤리, 외식산업개론, 생활체육, 외식사업실무론, 식당관리.	조리입문 조리수학 실기교육방법론	조리입문, 조리수학, 관리자개발론, 레스토랑법규, 프랑스어,	- 공통과목 : 식품학, 위생 및 법규, 영양학, 메뉴관리, 원가관리 -국내 경우 : 영어, 컴퓨터, 조리 원리, 주방설비 및 관리
실습과목	서양조리 I II III IV, 중식/일식 조리실습, 경양식 실습, 서양정식 실습	더운요리, 찬요리, 육류및어패류, 궁중요리실습, 아침식사, 점심식사, 외국조리, 레스토랑실습,	더운요리, 부쳐, 찬요리, 생선요리, 미국조리, 외국조리, 아침요리, 점심요리, 연회서빙, 조리원리실습, 프랑스/이태리/카페/아메리칸 레스토랑 주방 및 서빙 실습.	-공통과목 : 기초조리기술, 연회주방, 동양식, 와인실습, 베이커리 및 패스츰리 실습, -국내 경우 : 한식조리

(자료:논자작성)

2. 블록식 교육의 장점과 운영방안

1) 학기제와 블록제 교육과정 비교

학기제와 블록제 비교

주	요일	월	화	수	목	금	학기제
1주	오전		영어회화	중식실습	식품위생	식품위생	학기제
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	부처	
2주	오전		영어회화	중식실습	식품위생	식품위생	
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	부처	
3주	오전		영어회화	중식실습	식품위생	식품위생	
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	부처	
⋮							
15주	오전		영어회화	중식실습	식품위생	식품위생	
	오후	영양학	부처	컴퓨터	식품재료	부처	

<학기제 교육과정>

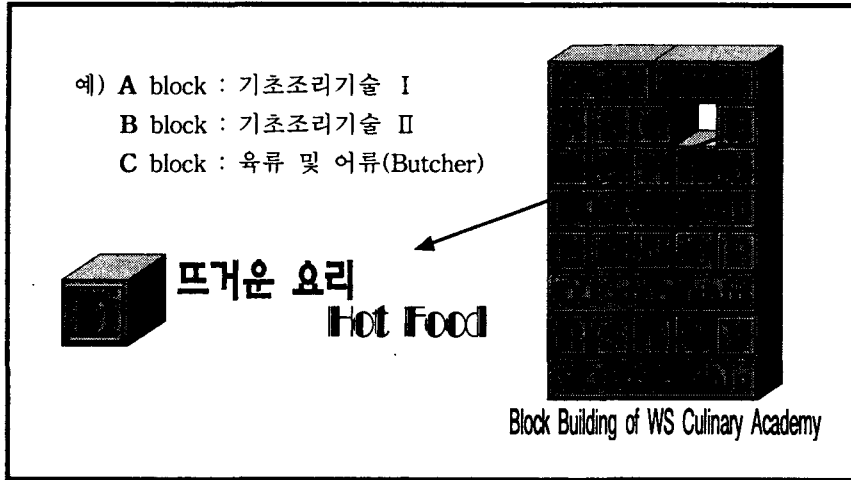
주	요일	월	화	수	목	금	Block
1주	Gastronomy(조리수학)						A
2주							B
3주							C
4주							D
5주							E
6주							F

<블록제 교육과정>

블록식 학기제

주	요일	월	화	수	목	금	Block
1주	오전						Block A
	오후	영양학	영어회화	위생학	식품재료학	컴퓨터	학기제
2주	오전						A
	오후	영양학	영어회화	위생학	식품재료학	컴퓨터	학기제
3주	오전						A
	오후	영양학	영어회화	위생학	식품재료학	컴퓨터	학기제
4주	오전	조리기술 2					Block B
	오후	영양학	영어회화	위생학	식품재료학	컴퓨터	학기제
⋮							
15주	오전	부처(육류 및 가공)					Block E
	오후	영양학	영어회화	위생학	식품재료학	컴퓨터	학기제

<그림:1> 블록식 교육 과정도

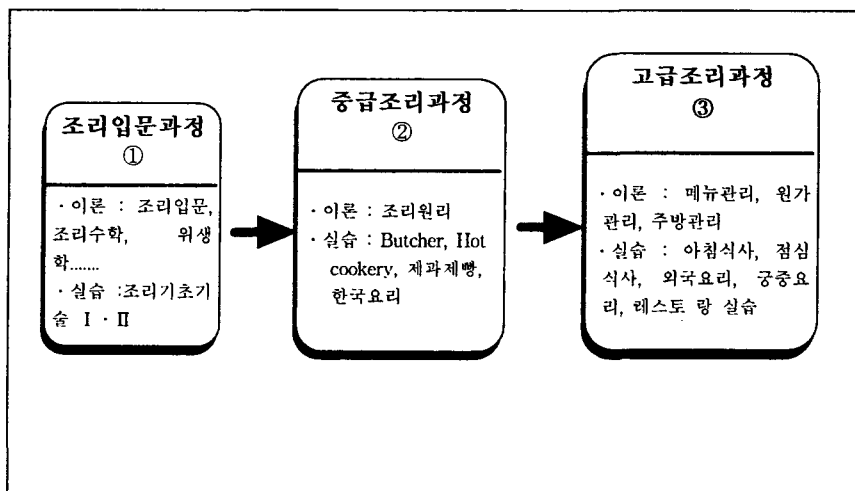


(자료:논자 작성)

2) 블록제 수업의 장점

① 단계식 조리 교육 : 블록식 교육의 가장 큰 장점 중 하나는 조리에 관한 기본 지식이 없는 학생이나 어느 정도 경험이 있는 학생이라도 기초부터 단계별로 집중적인 교육을 받음으로서 조리에 관한 기술 및 이론 등을 단계적으로 고급과정까지 체계적인 교육 효과를 가져올 수 있다. 교육 과정을 단계별로 구분함으로써 각 주방간에 연계성도 높아서 모든 식자재, 자재의 구매, 관리적인 부분에서도 효율성을 높인다. 즉, 기초과정에서 사용된 야채나 스탁은 중급에서 사용되고, 중급에서 실습한 소스나 육류는 고급과정으로 옮겨져 재 이용된다.

<도표:1> 블록식 교육의 흐름도



(자료 :논자작성)

② 1인당 교수 비율이 높다.

주요 OECD국가의 교수1인당 학생수를 보면 미국 16.4명, 일본 10.1명, 독일 8.6명, 한국 34.2명으로 매우 열악한 교육 현실을 반영하는 지표가 되고있다.(자료 : OECD국가의 주요통계지표, 1995, 통계청) 이러한 현실을 감안 할 때, 한 명의 교수가 한 과목을 집중 지도해야만 높은 교육의 질을 보장받을 수 있으며, 학급정원도 20명 이내로 제한함으로써 실습의 질을 높이고 있다. 하나, 학교측에 커다란 부담이 될 것으로 본다.

<표:3> W.C.A 대학의 교수 개인별 실습 및 이론 담당 과목

교수명	실습 전공	이론 전공
A	Basic Skill	조리원리
B	Butchery	메뉴 및 원가 관리
C	Hot Food	식품재료학
D	Garde-manger	조리용어 해설
E	제과·제빵	위생학

(자료: 논자 작성)

③ 전문적이고 능률적인 조리 실습실

블록식 교육과정의 가장 큰 특징이라 할 수 있는 단계적인 교육을 하기 위해서는 각 전공별 특성에 알맞은 주방 및 설비를 갖추어야 한다. 따라서, 동양식/서양식별, 기본조리실습/ 찬요리/ 더운요리/ 부처(Butcher)/ 레스토랑 주방 등으로 차별된 실습실과 시설을 갖추어야만 한다.

다음은 W조리학교에 층별 주방 배치도이다. 각 층별로 강의나 실습의 성격에 따라 잘 구분되어져 있다.

<표:4> W 조리학교의 층별 주방 배치도

층	특성	실습실
2	제과제빵	제과 및 제빵 실습실, 카페테리아 및 제과점
10	연구 및 강의	교수 연구실·자료실, 및 강의실, 라카룸 및 샤워실
11	기초 조리실습	조리기초실습실, Hot조리실, Demo 실, Store room 등
12	전문 조리 실습	Gard manger, Butcher, 외국조리, 동양조리, 한국조리 등
13	레스토랑/연회	레스토랑, 연회실 및 주방, 주장실습 등

(자료: 논자 작성)

④ 현장과 밀접한 교육 효과

일반 학기제 시스템이 주당 몇 시간의 수업을 진행하는데 반해, 블록제 수업 방식은 주 5일간 일일 4시간에서 6시간의 수업 진행으로 현장에서와 같은 운영을 통하여 현실감 넘치는 교육을 할 수 있으며, 기초단계에서 고급, 그리고 레스토랑 실습을 통하여 졸업 후, 현장 근무에 빠르게 적응할 수 있다.

⑤ 다양한 분야에 대한 교육가능

블록식 교과 편성은 동서양식의 기본적인 조리 기술 교육을 마친 뒤, 보다 전문적이고 다양한 분야에 대한 집중적인 교육 할 수 있으며, 각 부분에 대한 전문적인 교육이 가능하다는 장점을 가지고 있다.

3. 블록제 수업의 발전적 운영 방안

블록제 교과 과정은 전문 조리인의 육성에 있어서 앞에서 살펴보았듯이 많은 장점들을 가지고 있다. 하지만, 국내 교육의 제도적, 경제적인 환경의 어려움 때문에 본래 의미의 블록제 수업을 도입하기 위해서는 다음과 같은 부분들을 고려해야만 한다.

① 고정 자본 비율이 높다.

실습의 질을 높이기 위한 필요 조건으로 충분한 실습실과 실습기자재 및 소도구라 할 수 있다. 블록제의 경우, 동시에 다양한 수업이 진행됨에 따라 충분한 실습실과 기자재를 갖추어야 한다. 따라서, 초기에 실습실이나 기자재에 대한 많은 투자가 요구되며, 지속적인 관리가 필수적이라 하겠다.

② 실습비에 대한 지출이 높다.

기존 자격증식 수업에서 쓰여지는 소량의 자격증 위주의 식자재의 공급이 아니라, 실질적이고 전문적이며 다양한 실습이 진행되도록 충분한 식자재의 지원이 요구되어진다. 블록제 수업에서는 과정 별로 반복 숙달하고 전문적인 기술이 요구되는 다양한 수업이 가능하도록 짜여져 있다.

③ 교수 주당 수업 시간수가 많다.

대학교의 수준은 그 학교 교수들의 연구실적이나 환경이 중요한 부분을 차지한다고 할 수 있다. 학기제 수업의 경우, 주당 수업일수나 시수가 비교적 적어서 융통성 있게 외부 활동이나 연구 시간을 계획할 수 있으나, 블록제 경우는 고정적이고 매일 장시간 수업이 진행되어지기 때문에 외부 연구 활동에 제약을 받을 수밖에 없다. 연구 업적 평가 항목 중 수업에 대한 공헌도 부분의 비율을 높여야 하며, 행정적인 부분의 간소화나 행정 지원 인력의 충원이 필요하며, 일정기간 연구활동이나 연수를 통한 재충전의 기회가 주어져야 할 것이다.

④ 많은 관리 인력이 필요하다.

실습을 위한 식자재 구매, 장비나 설비 관리에 필요한 많은 인력이 요구되며, 이에 따른 경비 지출도 많이 발생한다.

⑤ 독립적인 운영이 불가피하다.

대부분 학과가 학기제 수업의 기준에 맞춰서 학교 내부 축제, 행사, 체육대회 등이 진행된다. 블록제의 경우 1일 수업분량이 학기제의 일주일과 같기 때문에 일반적인 학교 행사 일정에 따를 경우 수업 진행에 차질이 발생한다. 이런 문제점에 대한 해결 방안은 블록제 수업을 위해서 행정, 학사일정, 행사 및 학생회 활동 등의 독립이 이루어져야 할 것이다. 하지만, 대학 문화의 공유, 애교심, 소속감의 부족과 이중적인 행정처리 같은 문제점은 해결해야할 과제이다.

⑥ 효율적인 관리체제 도입이 요구된다.

기존의 학사일정의 경우 학기제 중심이므로 이와는 별개의 관리제도 도입 필요하다. 학기제와 달리 3주나 일정기간 내에 과정을 이수하기 때문에 독립적인 시험제도나 평가제도 교육과정이나 장학제도, 출

석관리의 제도, 구매나 관리 등의 제도적인 변화가 마련되어야 하며, 교수 및 교직원, 학생들에 대한 지원이나 평가 등도 별도로 이루어져야 한다고 본다.

<표 :5> 학기제와 블록제의 학사관리 비교표

항 목	학기제	블록제	개선방향
교육과정	16주 수업	3주 수업	수시 입학 및 졸업
학사일정	통합적 운영	독립적 운영	실습과목 중심
학생 선발제도	현행제도(수능제도)	독립적인 선발제도	내신, 특차, 자체검정
등록금	전학과 공동	고가(타과와 비교)	높은 실습비 감안
시험제도	중간/기말고사 (전학과공동)	과목별 일정에 따라 운영	학과별 자체 제도 개발
평가방식	이론/실기/출석	실기 중심 평가	진급시험제도 도입
출석관리	전학과 공동	엄격한 통제	3주간(=1학기)
장학제도	"	자체 수익에 따른 혜택	다양한 장학제도 마련
구 매 (식자재· 소도구)	주기별 공동구매 중심	수시 구매 중심	식자재 관리의 특수성 고려
교 수 업적평가	논문 중심	수업, 논문 등 중심	실습수업의 중요성 및 주당 시수가 높은점 고려
교직원 보수	전학과 공동	수당지급	주당 시수가 높다

(자료 : 논자작성)

IV. 결 론

장기간의 방학과 매년 한번 치러지는 입시제도와 같은 현 교육제도 하에서 블록제 시스템을 적용하는 데 많은 어려움이 따른다.

이러한 교육 현실을 고려하여 본래 블록제 수업 방식이 가지고 있는 장점, 즉, 전문 교수 제도나 단계적인 수업 운영, 전 교육과정이 단일화 시스템에 의해 기초실습과정 식자재를 고급과정이나 레스토랑 수업에서 활용하여 교육하는 수업 방식을 채택하기 위해서는 기존의 학기제과 조합한 한국식의 블록제 모델을 개발하여 효과적인 조리교육체계를 개발하여야 한다. 이를 위해서는 정부 차원에서 대학 운영에 관한 자율권을 대학의 여건이나 학과 특성을 고려하여 부여하는 등의 특성화된 교육 제도의 개선이 필요하며, 대학 내부적으로 학사, 행정, 행사, 교수의 업적고가 등을 운영함에 있어서 학과의 특성이나 필요성에 따라 시행하는 노력이 반드시 필요하다. 앞으로 조리나 기타 기능직 부문에 대한 교육은 시설에 대한 효율성을 높이고 전문화된 교육 훈련이 가능한 블록제 시스템 교육의 도입이 계속적으로 이뤄질 것으로 본다.