

# 조리교육의 체계와 발전방안

## <목 차>

1. 서론
2. 교육목표설정의 불분명
3. 고등학교, 대학, 학원 훈련기관 등의 각 기관별 정체성 혼란
4. 조리교육과정과 교수학습방법의 연구미비
5. 조리교육의 현장 적합성의 문제와 학습능력 함양 문제
6. 결론

발표자 **김 성 호** (한국조리과학고등학교 교감)

## 1. 서론

2003년 3월 31일 WTO 도하 개발 아젠다 (DDA : Doha Development Agenda)의 협상일정에 따라 우리나라는 WTO에 1차 양허인(Initial offer)을 제출하였으며, 이후 본격적인 양허 협상을 거쳐 DDA 협상시안인 2005년 1월 1일까지 직업 교육 훈련 서비스 개방의 범위와 정도를 결정하게 된다.

그리고 이미 돌입한 지식기반 사회에는 그 속성상 고학력을 소유한 전문직과 고급 기술 인력의 수요가 증가하게 될 것이며, 무엇보다도 사회의 환경변화를 반영하는 새로운 교육체계를 필요로 하고 있다 할 것이다.

따라서 조리 교육 분야도 예외일 수 없으며, 기술혁신과 정보화의 가속화와, 산업 구조의 변화에 대처 할 수 있는 능력과 직무 적응능력을 길러 주어야 한다. 평생학습사회에서 어떠한 사회변화에도 불구하고 새로운 지식과 기술을 창출하고 학습할 수 있는 기초능력이 중요시되며, 특히 이들의 고용가능성을 유지시켜주는 일은 학교의 직업교육에서 크게 강조되어야 할 것이다.

특히 일과 학습의 연계강화, 직업교육과 일반교육의 통합적 접근, 글로벌 시대에 부흥하는 교육내용과 제도의 개발·운영 등에 관한 많은 연구와 노력이 경주되어야 할 것이다.

실제로 우리나라 조리교육을 보면 86년 아시안 게임과 88서울 올림픽 개최가 있었던 전후로 외식업계서는 양질의 조리인력을 요구하게 되었다. 그러나 이러한 요구를 국민 기본교육기관이라 할 수 있는 고등학교 수준의 공교육기관에서부터 수용하지 않고 학원중심의 사교육기관에서부터 수용하여, 전문대학 중심의 고등기관에서 수용함으로써 여러 가지 교육체계상 문제점을 안고 있음을 시인하지 않을 수 없다. 따라서 조리교육의 교육학적 입장에서 문제점을 몇 가지 지적하고 그 대책을 생각해 보기로 하겠다.

## 2. 교육목표설정의 불분명

학습이란 경험이나 연습의 결과로서 일어나는 비교적 연속적인 행동의 변화라고 학습이론가들은 정의하고 있다. 이와 같은 뜻에서 “교육은 바로 어떤 목적에 도달시키려고 하는 계획된 학습활동을 말한다.”

따라서 학교는 교육의 목적을 함목적적, 조직적, 계획적으로 달성하기 위하여 만들어진 가장 중요한 조직체이다. 그럼에도 불구하고 조리교육은 뚜렷한 조리교육의 목표를 제시하지 못하고 Technician 육성에만 몰두하고 있다. ‘어떠한 조리인을 육

성할 것인가?’에 대한 연구와 고민이 보이지 않는다.

예를 들면 조리정신을 “장인정신”이라고 말하고 있는데 이것으로만 과연 조리정신을 정확히 말하고 있는가? 필자는 현대의 조리학의 정체성과 조리인의 역할과 조리 과정에 필요한 지식적 측면을 볼 때 “인간생명존중의 과학정신”이라고 말하고 싶은데, 이에 대한 논의는 어떠한가?

또한 조리사론에 대한 연구가 전혀 없는 것이 아쉽다. 이에 대한 연구가 학회를 중심으로 활발하게 논의되기 바란다.

왜냐하면 학교에서 ‘어떠한 조리인을 육성할 것인가?’는 학교 교육의 중요한 목표이기 때문이다.

이는 미래의 조리학의 발전 방향을 모색하는 것이기도 하기 때문이다. 과거의 실업교육은 “기술”의 습득에만 중점을 두어온 것이 사실이다. 그러나 오늘날 고용주들은 고용에 관한 의사결정에서 전문직 기술뿐 만 아니라 현장능력(Workplace competencies)에 비중을 두고 있다. 주요한 현장능력으로 의사소통능력, 문제해결능력, 팀으로 일하는 능력, ICP기술 등등을 말할 수 있을 것이다.

따라서 직업교육과 일반교육의 통합적 접근이 필요하다. 즉 조리교육이 일반교육과 대비되는 조리 기술 지도라기보다는 보완적인 개념으로 보아야 한다. 그렇게 하기 위해서는 조리사 양성에 교육학적 접근이 필요한 시기가 되었다고 할 수 있다.

그러므로 21세기의 직업교육은 평생에 걸쳐 학습할 수 있는 직업능력을 키우는 평생교육 체제하의 직업교육이라는 점을 인식하면서 각 조리교육기관들은 각자의 역할과 발전 방안에 대한 연구가 활발하게 전개되어야 할 것으로 사료되며, 학회는 이를 뒷받침해야 한다.

### 3. 고등학교, 대학, 학원 훈련기관 등의 각 기관별 정체성 혼란

현재 우리나라에서 조리 관련 고등학교 졸업자의 대부분이 전문대학을 포함한 각 대학에 진학하고 있으며, 대학 졸업자의 직업으로의 이행도가 낮아 직업교육기관으로서 정체성에 의문이 제기되고 있다. 또한 대학진학자의 학력수준이 크게 낮아지고 있다. 이러한 현상은 조리 직업교육이 제 기능을 하고 있는지에 대한 보다 근본적인 의문을 제시하고 있다.

또한 주요 선진국에서는 70년대부터 사회문제가 되어 왔던 청년 실업문제가 우리나라에서는 1997년 외환의기를 계기로 중요한 사회 이슈로 등장하였다.

그리고 외식업계의 조리인력 요구를 공교육 기관에서부터 수용하지 못하고 자격증 위주의 기술 시험 준비를 위한 영리를 목적으로 한 사교육기관인 학원에서부터 수

용함으로써 조리교육 = 조리사 자격증 취득이라는 등식적 사고를 일반인에게 오랫동안 인식시켜왔으며 각종 조리교육기관 별로 차별화가 이루어지지 못하면서 역할과 자기정체성에 혼란이 더하고 있다.

특성화고등학교는 완성교육을 위한 심화교육을, 일반 실업계고등학교의 조리교육은 계속교육프로그램을, 전문대학은 평생교육체제의 전문 조리직업인 양성을, 대학, 대학원은 힘있는 학문 중심 조리학 연구를, 그리고 학원은 일반 성인을 대상으로 재교육과 교양 교육 프로그램을 운영하는 데서 그 정체성과 역할이 요구되고 있음을 잊지 말아야 한다.

#### 4. 조리교육과정과 교수학습방법의 연구미비

국가수준에서의 교육과정이란 “국가가 국민에게 학생지도에 있어서 학습할 내용과 목표 평가 방법 등을 제시한 데 국민과의 약속”이라 할 수 있다. 그런데 조리교육에 대한 교육과정이 연구된 것이 없는 것이 현실이다. 필자가 조리과학 고등학교 설립 배경으로 제안했던 많은 문제 중에서 조리교사제와 교육대학원에 조리교육학과 개설을 뒤늦게나마 결정한 교육행정당국의 진일보한 인식은 조리교육의 발전을 위해 크게 환영하는 바이나, 그래도 아직은 초보적 단계에 있음을 시인하지 않을 수 없다.

나정기의 지적처럼 실기과목에의 지도에 있어서 즉흥적이고 개인적인 Know-How에 의존하는 비체계적이고 상식적인 교육 수준에서 탈피하여야 하며, 현대적 교육이론에 바탕을 둔 합리적이고 체계적인 교육이 이루어지도록 교육과정을 마련하는데 노력해야 할 것이다.

이렇게 하기 위해서 우리는 어떻게 해야 할 것인가?

우선 조리학의 교육학적 접근을 시도해야 한다. 그리하여 “조리기술의 구조”에 대한 연구와 “지식의 구조”에 대한 연구가 활발하게 진행되어야 한다. 그 결과를 토대로 “학습전이”가 높은 기술의 구조를 찾아내야 하며, “학습제재”를 선정하여 일선 학교 현장에 적용하는 과정에서 나타나는 문제점을 개선하는 “현장연구”가 활발하게 이루어진 후, 일반화시킬 “힘있는 지식”의 함의를 도출해 내는 것이 조리학회의 역할이라 할 수 있다. 그리하여 개인적 Know-How가 아닌 “절대적 기술과 절대적 지식”을 배워야 하는 고등학교의 초·중급 학습서가 만들어져야 하며 그것을 토대로 한 현장과 연계된 확산적 교육과정이 대학에서 이루어져야 할 것으로 사료된다.

다음으로 이렇게 마련된 내용을 지도할 방법, 즉 “학습지도법과 평가방법에 대한 연구”가 이루어져야 한다. 실제로 많은 조리경연대회가 이루어지고, 학교에서 평가가

이루어지고 있으나 어떤 방법으로 어떤 기준으로 평가가 이루어지고 있는지 알 수 없는 것이 현실이다.

마지막으로 가르쳐야 할 학생에 대한 연구가 있어야 한다. 일반적으로 교육학은 윤리학에서 그 목적을 찾고 심리학에서 그 방법을 찾는다고 할 수 있다. 교육의 효과를 극대화하기 위해서는 가르쳐야 할 대상인 학생에 대한 연구는 필연인 것이다.

필자가 조리계열학생들의 자아개념과 내·외 통제성에 관한 연구결과는 다른 학교 집단보다 “자아개념”이 높고, 그 결과, 진로결정에 대해서 합리적인 사고에 의하여 결정하고 있으며, “내적 통제성”이 강하여 목표지향성이며 학교생활에 적응도가 높은 것으로 나타나고 있다.

이것을 토대로 학생선발방법을 찾고 지도방법들을 찾는 기회가 될 수 있을 것이다. 또한 그네들이 무엇을 원하고 있는지를 알고 지도하는 맞춤형 교육이 가능하리라 하는 생각을 한다.

직업교육에 있어서 이렇게 하기 위해서는 조리학회의 개방이 이루어져야 하며 다양한 전공자가 학회에 들어와 각 분야별 연구주체로 활동이 활발히 이루어져야 한다. 이렇게 될 때, 사회변화에 대응할 수 있으며 조리학의 분화가 활발하게 이루어지고 종합학문으로 발전해 갈 수 있을 것으로 사료된다.

## 5. 조리교육의 현장 적합성의 문제와 학습능력 함양문제

교육인적자원부에서 실시한 “대졸자 경제활동 추적조사(2002. 12)”에서 졸업 후 1년 6월이 경과한 자를 대상으로 조사한 결과에 따르면 대학에서의 전공이수가 직무수행에 도움이 되지 않는다는 비율이 계열에 따라 다르지만 평균 전문대학이 35.9%, 대학교가 28.8%에 이르고 있다. 조리전공은 나영선 외 3인의 보고에 의해서 교육의 현장 적합성에 대한 문제를 확인해 주고 있다.

이러한 문제점을 해결하기 위한 선진국의 노력을 보면

- 영국의 샌드위치시스템 (sandwich system)
- 프랑스의 순환교육제도 (formation eu alternance)
- 미국의 기술 준비 프로그램 (technical preparation program)
- 독일의 이원화 교육제도 (dual system)

등이 현장 적합성 결여를 보완하기 위해 노력하는 제도들이라고 할 수 있다.

또한 지식·기술이 급변하는 직업 세계에 효과적으로 참여하기 위해서는 고교 전

문대학 또한 대학과정은 졸업하는 것만으로 충분하지 않다. 직업생활을 통해서 지속적으로 능력을 개발해 나가야 하는 것이다. 이를 위한 평생학습에 대한 학습능력을 형성하는 것은 중요한 과제로 등장하고 있다. 이러한 점은 학생들의 학력저하 문제와도 관련이 있지만 학교 현장에서 학습동기 유발과 학습능력을 제대로 함양하지 못하고 있는 것으로 판단되며, 이는 평생학습 시각에서 보면 대단히 중요한 문제를 제기하고 있다.

## 6. 결론

그 동안 교육인적자원부에서는 학과개편, 구조조정, 특성화고교의 설치, 학교유형의 다양화 계열 및 학과의 재구조화, 교육과정의 자율화, 주문식 교육의 확대, 산업체 위탁교육 등 많은 노력을 경주해 온 결과에 힘입어 조리학과와 조리계열관련 학과의 설치운영이 우후죽순처럼 이루어지고 있다. 그러나 직업교육의 범주 속에서 위기상황으로 인식하고 있는 우려의 목소리도 있는 것이 사실인 것 같다. 이는 지식기반 사회로의 전환과 경제문제의 근원적인 변화에서 오는 것인 만큼 조리교육의 내실과 새로운 패러다임을 형성하는데 우리 모두 노력해야 할 때인 것 같다.

## ※ 참고 문헌

- 1) 강경종 : (2002) 국가 인적자원 정책의 방향. 서울. 교육인적자원부  
강경종 : (2002) 산업인력 양성을 위한 직업 훈련 발전 방향. 2002년 직업교육 관련 학회 학술 대회 자료집. pp 1-12
- 2) 강무섭 : (2003) 국민의 평생 직업 능력 개발과 국가 인력 자원개발을 위한 새 정부의 중점 추진 정책 방향. 직업과 인력개발 (5)
- 3) 교육인적자원부: (2001) 국가 인력 자원 개발 기본계획. 서울 : 교육인적자원부
- 4) 김성호 : (1991) 조리과학 고등학교 설립배경에 관한 연구. 직업과 인력개발.(2)
- 5) 김성호 : (2003) 관광 · 조리 계열 학생들의 진로결정에 영향을 주는 성격적 특성에 관한 연구. 안양대학교 관광경영학 석사학위 논문

- 6) 나정기 : (1997) 조리사 양성 교육 기관의 문제점과 개선방안에 관한 연구.  
호텔·외식 경영학 연구
- 7) 나영선 외 3인 : (1999) 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구. 한국 조리학  
회 제 5권 2호
- 8) 문영규 : (2001) 장인정신 계승 및 발전 방안에 대한 연구  
(사) 산업기술 교육훈련학회 제 6권 2호
- 9) 이수근 : (1999) 직업교육학원론. 서울 : 고국과학사
- 10) 청와대 브리핑 : (2003) 제 39호

(on-line) Available : <http://www.president.go.kr>