조리교육기관의 체계와 발전방안에 관한 연구

조리학원을 중심으로

분당요리학원

김 옥 란 원장

조리교육기관의 체계와 발전방안에 관한 연구

= 조리학원을 중심으로 =

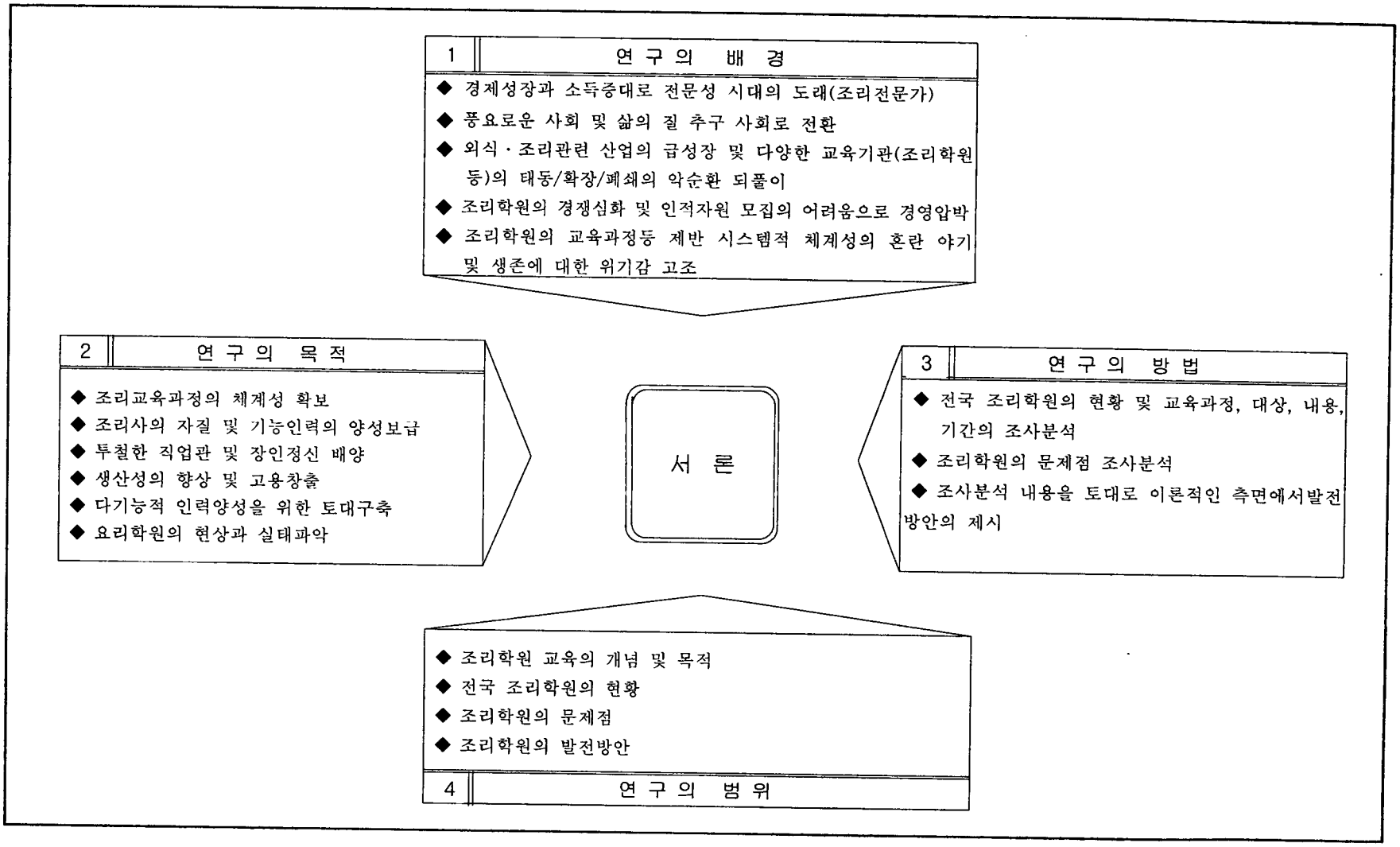
<목 차>

Ⅰ. 서 론
1. 연구의 배경
2. 연구의 목적
3. 연구의 방법
4. 연구의 범위

Ⅱ. 본 론
1. 조리학원 교육의 개념 및 목적
2. 조리학원 체계 및 현황
3. 조리학원의 문제점
4. 조리학원의 발전방안

Ⅲ. 결론

발표자 : 김 옥 란(분당요리학원장)


1 연 구 의 배 경
◆ 경제성장과 소득증대로 전문성 시대의 도래(조리전문가)
◆ 풍요로운 사회 및 삶의 질 추구 사회로 전환
◆ 외식·조리관련 산업의 급성장 및 다양한 교육기관(조리학원 등)의 태동/확장/폐쇄의 악순환 되풀이
◆ 조리학원의 경쟁심화 및 인적자원 모집의 어려움으로 경영압박
◆ 조리학원의 교육과정등 제반 시스템적 체계성의 혼란 야기 및 생존에 대한 위기감 고조
2 연 구 의 목 적
◆ 조리교육과정의 체계성 확보
◆ 조리사의 자질 및 기능인력의 양성보급
◆ 투철한 직업관 및 장인정신 배양
◆ 생산성의 향상 및 고용창출
◆ 다기능적 인력양성을 위한 토대구축
◆ 요리학원의 현상과 실태파악
서 론
3 연 구 의 방 법
◆ 전국 조리학원의 현황 및 교육과정, 대상, 내용, 기간의 조사분석
◆ 조리학원의 문제점 조사분석
◆ 조사분석 내용을 토대로 이론적인 측면에서발전 방안의 제시
◆ 조리학원 교육의 개념 및 목적
◆ 전국 조리학원의 현황
◆ 조리학원의 문제점
◆ 조리학원의 발전방안
4 연 구 의 범 위

II. 본론

1. 조리학원 교육의 개념 및 목적

조리교육은 조리에 관한 지식과 기술습득이 결부된 의미로 조리교육과 관련된 모든 내용을 포함하고 있다. 즉 조리교육은 일상생활이나 산업체에서 필요한 내용을 구분함이 없이, 조리와 관련된 모든 내용이 지도에서부터 교육훈련에 이르기까지 일체의 교육이라고 개념지을 수 있다.

교육을 어떻게 정의하든 지간에 교육의 개념 속에는 의도성, 계획성, 가치지향성이 내포되어 있다는 것이다.

교육은 일정한 의도에 따라 행해지는 전달활동으로, 이러한 교육활동이 효율적·효과적으로 이루어지기 위해서는 반드시 위의 세 가지 요소의 의미가 함축되어야 하며, 이 가운데 어느것 하나라도 빠지게 되면 엄밀한 의미에서 교육은 성립되지 않는다.

교육은 국민교육과 전문교육으로 구분되며, 그중 조리교육은 국민교육의 일환으로 조리분야에 관한 특수교육이라고 말할 수 있다

따라서 조리교육은 조리인을 육성하기 위해서 조리의 개념과 본질을 이해시키고, 조리의 사회성을 강조하면서 조리에 관한 지식, 지능, 태도와 습관을 습득시켜야 한다.

현대사회가 고도의 지식정보화사회를 추구해감에 따라 학원의 조리교육 내용에 있어서도, 기초적인 조리교육과 더불어 상위학습과정(대학 및 대학원, 조리 전문가)을 위한 체계적이면서 단계별로 전문화 및 다양화된 교육이 절실히 요구되고 있다.

조리교육은 무엇을 가르칠 것인가, 또는 어떤 사람이 되어줄 것인가를 바라는 목적이나 의도를 가지고 시작되며, 여기에는 조리교육의 본질이 내재되어 있다.

의도 또는 목적의식이 뚜렷하고 보다 구체적일수록 조리교육의 과정에서 무엇을 어떻게 가르칠 것인가가 분명해지며, 조리교육의 성과도 나타나게 된다는 사실이다.

따라서 조리교육의 개념을 설명함에 있어서 최우선 강조되어야 할 내용이 교육의 의도성이며, 조리교육의 과제에 있어서 의도나 적의식이 없다면, 그것은 교육목표나 목적에서 벗어나게 된다.

때문에 조리교육의 목적은 조리학원이 수강생들에게 개발 및 목표로 하는 것에 대한 자질과 능력을 배양하고, 학생을 통하여 이것을 키고자 하는 가치창출에 점을 두어야 한다는 점이며 다음과 같은 다목적성 기능을 가지고 있다.

1) 기능인력의 양성보급

조리학원교육은 직업훈련의 일환으로 실시되며 조리인의 기능적인 능력을 개발, 향상하게 함으로써 향후 근로자로서의 사회적인 신분도모와 지위향상을 꾀하게 된다.

특히 조리인의 조리기능을 가짐으로써 유효 가능한 인력으로서, 국가경제발전은 물론 관련산업의 인적수급 뿐만 아니라, 조리사 개인에게 자기 개발의욕을 고취시키는 한편, 미래의 불확실성과 급변하는 환경변화에 전문 직업인으로서 적응할 수 있는 직업적 능력을 향상시키고 기능인을 양성하게 된다..

2) 직업 및 고용의 안정

조리교육 후에 조리기능을 소지한 자가 자신감을 바탕으로 취업을 하고 관련산업분야에 정착을 하게되면, 자기 직업에 대한 만족과 안정을 가져오게 되고 동시에 이 분야의 공요창

출에도 기여하게 된다. 이는 국가의 백년대계와 신규 기능인력의 적재적소의 공급배치는 물론 고용의 안정, 직업의 안정을 기할 수 있게 되는 것이다.

이러한 결과는 교육 후 취업을 알선해 주며 더불어 여성 및 중·고령자의 취업도 촉진시키면서, 산업발전에 공헌하는데 그 의의가 있는 것이다.

3) 생산성의 향상

조리사가 고용창출과 취업을 하게 되면 직업의 안정을 가져오게 될 뿐만 아니라 경제적, 사회적으로 진일보하면서 정착을 하게 되고 외식업체 및 관련업체에서 일할 수 있는 여건이 형성되어, 역동적인 전문성 속에서 생산성 향상에 결정적인 역할을 하게 된다.

4) 다기능적 인력양성을 위한 토대구축

조리기능사 자격을 취득하면 상대적으로 용이한 대학진학 및 취업을 할 수 있게 되고, 나아가 이론과 실기를 겸한 다기능과 창의성 겸비한 유용한 조리사를 양성함으로써 다양한 분야에 진출하고, 동시에 산업 및 국가발전뿐만 아니라 식생활측면에서 원동력이 되면서 다기능 적인 역할과 책무를 수행하게 된다.

2. 조리학원 체계 및 현황

1) 전국 조리학원의 체계 및 현황

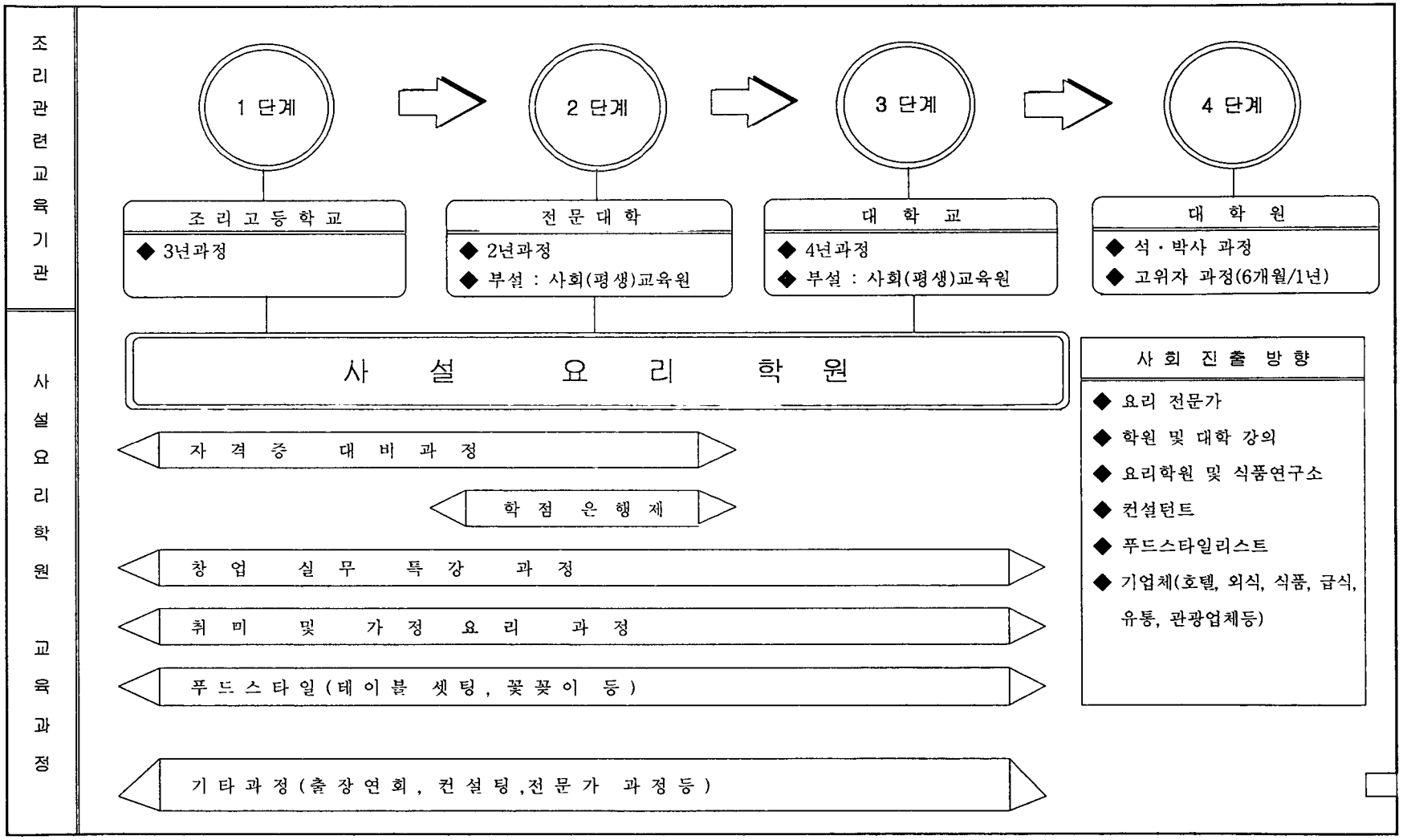
조리관련 교육기관의 체계도를 한국적인 실상측면에서 살펴보면 <그림 1>과 같이 4단계로 구분 할 수 있는데 사설 요리학원의 경우 조리고교, 전문대, 4년제, 대학원과 연계되어 하부기관으로서의 상호보완적인 위치에 있음을 알 수 있다. 또한 전문대와 4년제 대학교에는 사회교육원 등을 통해 외식 및 조리관련 과정이 개설되어, 사설학원의 인적자원을 위협하면서 조리관련 교육기관의 4단계가 조리교육의 난이도 등 체계적이지 못하고 애매모호한 상태에서 진행되고 있음을 알 수 있다.

<그림 2>는 조리관련 자격제도의 체계도를 제시하고 있는데, 조리기능사→조리산업기사→조리기능장의 단계별 자격조건과 사설요리학원의 위상을 상호연계성 차원에서 나타내고 있다. 특히 사설요리학원의 기능은 기존의 자격증뿐만 아니라 학점은행제, 창업실무 특강, 취미 및 가정요리, 푸드스타일링, 기타 등 다양한 형태로 운영되거나 복합적인 동시성 상태에서 운영되고 있음을 보여 주지만, 교육내용이나 교과과정 등은 여타 학문의 자격제도(기능사→산업기사→기사)와는 달리 조리기사 자격제도가 없음을 볼 수 있다.

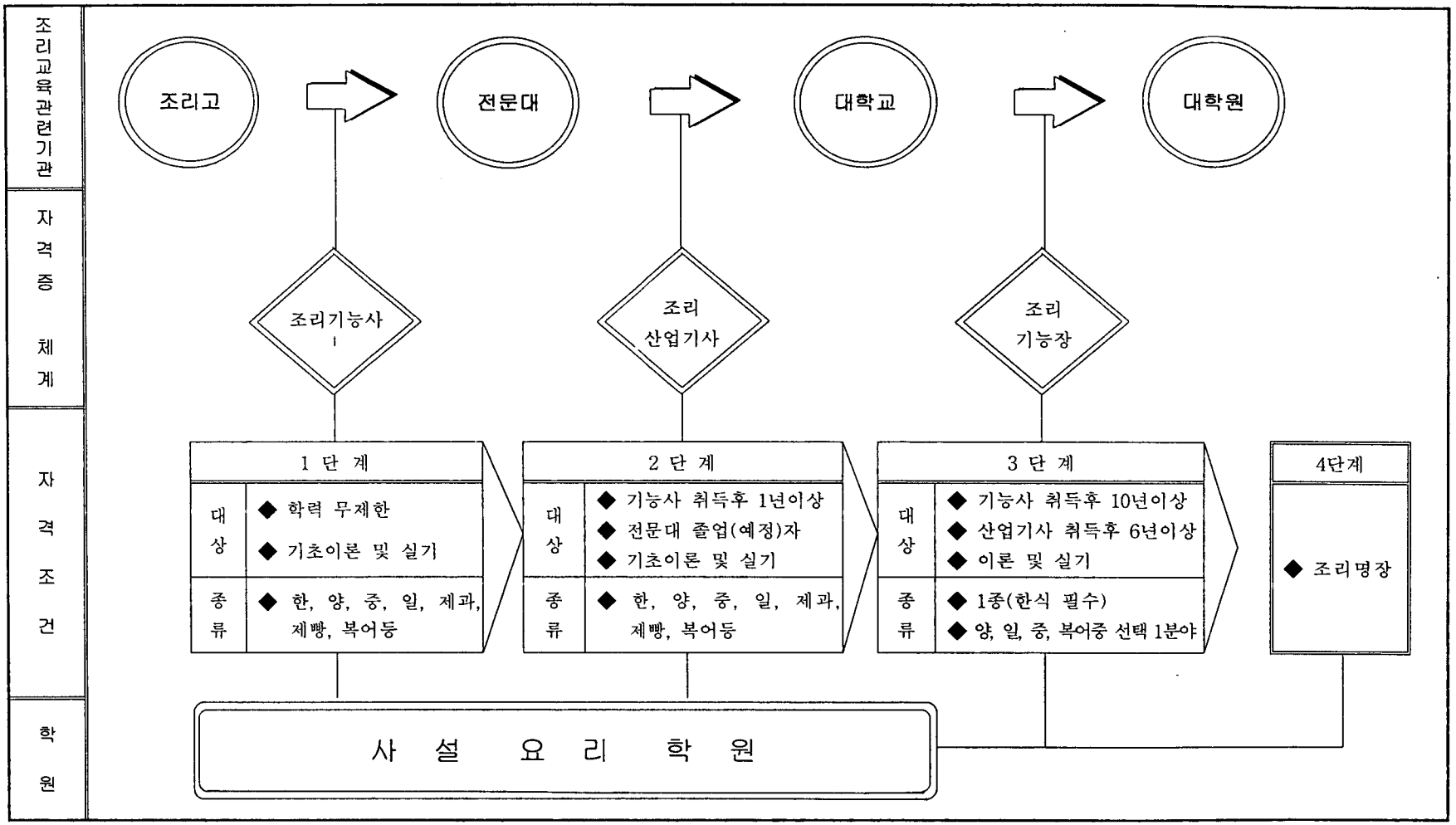
한편 전국의 교육청에 인가를 받은 조리학원 수는 2003 상반기 기준 280여 개에 달하는 것으로 나타났다.

전국의 조리학원은 <표 1>에서 보는 바와 같이 2003년 상반기 기준으로 총 280여 개의 학원으로 서울지역 40개, 부산지역 22개, 대구지역 26개, 경기지역 42개, 인천 16개, 경상도 19개, 강원도 13개, 전라도 30개, 충청도 37개, 제주도 3개의 학원으로 조사되었다.

<그림 1> 조리관련 교육기관의 단계별 체계도



< 그림 2> 조리관련 자격제도의 단계별 체계도



<표1> 전국조리학원현황

지역	학원명	학원수
서울	ICIF국제요리, 동양매직, 한혜원, 이수경, 배윤자, 최혜란, 신용은, 허숙련, 한빛, 윤옥희, 수도, 향원이향방, 이종님, 한복선, 하선정, 동경, 주연숙, 동아, 동원, 세계, 김지연, 동경, 세계, 김지연, 동경, 목동, 종로, 수도, 한정혜, 동원, 금란, 종로, 맛샘, 벨라쿠치나, 라퀴진, 일쿠오코, 21세기, 궁중요리연구원, 맛깔, 윤영옥, 심영순, 윤선생, 에스터, 한솔, 한빛등	40
부산	동서, 세계, 최민경, 원정, 국제칵텔, 부산수도, 동래국제, 국제, 서면, 동안, 한새벌, 서울, 새서울, 문화, 만석, 시상서울, 제일, 춘경, 이경렬, 현대, 최향란, 해운대 등	22
대구	경부, 국제칼텔, 남부, 대구, 대구제과제빵, 동경제과제빵, 동아, 동양, 문화, 서봉순, 세화, 수성음식나라, 신라, 영남, 옥산, 옥수, 음식나라, 푸덱스, 푸른, 한국칵테일, 한성, 참, 세종, 보성, 한국, 현대 등	26
인천	계양, 경인, 한국, 경연, 제일, 인천요리칵텔, 국제, 인천, 한독, 서울, 아시아, 배희진, 주안, 부평서울, 아시아전문, 한신 등	16
경기	한정혜, 원당, 구리, 정민희, 한주, 부천, 제일, 국제, 중앙, 성남, 성남, 현대, 분당, 경기, 남문, 수원, 한국, 중앙, 전통, 한양, 황선자, 용인, 동경, 이천, 평택, 송탄, 안산, 동두천, 양지, 금곡, 김윤자, 김포, 박미숙, 시흥, 세기, 세종, 양평, 이규봉, 이봉춘, 제일, 현대, 음식나라, 효원요리나눔터 등	42
경상도	거제, 김해, 영지, 으뜸, 삼천포, 양산, 뉴영남, 전윤숙, 진주, 일신, 윤경애, 충무, 경수, 금오, 구리제일, 신라요리칵텔, 김천, 상주, 영남, 안동, 영천, 포항, 국제, 현대, 보성, 동부, 한국, 세종, 옥수, 제일, 경북, 동아, 영남, 서봉순, 김덕희, 한성, 소망, 보경, 한울, 울산, 동울산, 성모, 마산, 창원, 거창, 밀양, 진해, 한림 등	49
전라도	군산명문, 군산, 해성, 아리문화, 전주, 정읍, 목포, 한국, 광주, 혜성, 최인영, 생활, 음식나라, 빛고을, 신세계, 창업, 광양, 나주, 담양, 목포문화, 성진, 유달, 중앙, 가사원, 국제, 궁전, 남원, 이미영, 이리 등	30
강원도	강릉, 동해, 삼천, 속초, 치악, 김희진, 제일, 홍천, 원주, 춘천, 동양, 동양매직, 강원미용 등	13
충청도	김성옥, 둔산, 대전문화, 대전, 대전왕준련, 한밭, 충북, 현대, 세계, 청주, 충주, 중앙, 웅진, 신명자, 옥마, 대천, 종합, 충남, 서산, 예산, 천안, 한국조리아카데미, 태안, 한국, 홍성, 홍성종합, 놀뫼, 아산온양, 아산정수, 금산황실, 온양정수, 한정은, 합덕, 음식나라, 아산정수, 백희숙, 이명신 등	37
제주도	김지순, 제주, 서귀 등	3

자료원 : 논자가 교육청과 인터넷 검색을 통한 조사자료임.

2) 조리학원의 교과과정 체계

〈표 2>는 조리학원의 교과과정을 정리한 것으로 교육대상, 내용, 기간에 따라 자격증 취득, 창업요리, 전문조리사과정, 학점은행제 등 다양하게 운영되고 있음을 알수 있다.

〈표2〉 조리학원의 교과과정

교과과정		교육대상	교육내용	교육기간
자격증 과 정	조리기능사	· 조리사 국가기술자격 취득을 목표로하는 자 · 외식업 창업희망자	· 기초부터 이론 및 실기교육 · 한,양,일,중식,복어 분야별 실기 · 소양교육,기타	· 4개월 · 주5일 이상 수업 · 1일 3시간
	산업기사	· 조리기능사로서 해당 직무 1년 이상 실무자 · 다른 종목의 산업기사 자격증 소유자 · 전문대학 졸업자	· 기초부터 이론 및 실기 교육 · 한,양,일,중식,복어 분야별 실기 · 소양교육, 기타	· 4개월 · 주5일 이상 수업 · 1일 3시간
	조리기능장	· 기능사나 산업기사 취득 후 실무분야 10년 이상 실무자	· 이론 및 한식조리 필수 · 양,일,중식,복어분야 선택1	· 4개월 · 주5일 이상 수업 · 1일 3시간
창업요리 과정		· 외식업 창업희망자 · 외식업체 종사하면서 메뉴개발에 대한 도움을 받고자 하는자	· 희망요리, 새로운 요리에 대한 교육 · 창업에 관련된 정보 · 외식업 성공을 위한 강의제공	· 2개월 · 주 2회 수업 · 1일 3시간
전문 조리사 과정	출장조리사	· 부업으로 조리를 희망하는 자	· 식사예법과 각종 행사요리(초,중,고급반으로 1년과정)	· 4개월 · 주 1회 수업 · 1일 3시간
	혼례음식반	· 폐백, 이바지음식 조리를 통한 부업을 희망하는 자	· 전통폐백과 이바지 요리(초,중,고급반으로 1년과정)	· 4개월 · 주 1회 수업 · 1일 3시간
학점은행제 과정		· 학점은행제에 의해서 학위를 받고자 하는자 · 새로운 분야의 전공을 통해 배우고자 하는 자	· 교육부가 인정한 학습과목 이수, 전공선택, 전공필수,교양선택등으로 나눌수 있음. · 80학점 이상의 학위 이수	· 2년제 대학의 교육과정과 동일

교과과정		교육대상	교육내용	교육기간
직업훈련 과정 (위탁 교육 과정)	고용촉진훈련 과정 (시,군,구청)	· 직업교육으로 기능인력 수요충족 및취업 적극창출	· 조리사 과정과 동일	· 6개월 · 주5회 수업 · 1일 4시간
	실업자 재취업과정 (노동부)	· 실업자 재취업과정	· 조리사 과정과 동일	· 6개월 · 주5회 수업 · 1일 4시간
	미취청소년 과정(육부)	· 미진학 소년을 위한 직업교육 과정	· 조리사 과정과 동일	· 6개월 · 주5회 수업 · 1일 4시간
생활요리과정		· 미혼여성과 가정주부	· 상차림, 각종 밑반찬류, 홈제과, 계절요리	· 3개월 · 주 4회수업 · 1일 3시간
식공간 연출과정	테이블셋팅	· 일반인	· 테이블 코디의 테크닉 습득	· 4개월 · 주 1회수업 · 1일 3시간
	푸트코디네이터	· 일반인	· 조리기술 및 화훼, 활영등 지식기본으로 감동을 줄 수 있는 식공간 연출	· 4개월 · 주 1회 수업 · 1일 3시간

자료원 : 김성옥, "외식조리관련학원 교과과정에 대한 연구",경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문, 2001,p.31을 토대로 논자 재구성

3. 조리학원의 문제점

조리학원의 시대적인 변천은 조리교육이 취미나 식생활 개선에서부터, 선진국형 신 직업으로서의 기능을 향상시키는 교육과 최근에는 조리의 예술성, 전문성, 창의성, 장인정신, 사업성에 이르기까지 다양하게 변화와 발전을 추구하여 왔다. 그러나 외식, 급식, 식품, 호텔업체 등과 조리분야는 산업화를 계기로 급속하게 양산출현으로 변해 왔다. 하지만 IMF와 경기불황에도 불구하고 서비스와 조리인력의 수요가 대폭 증가되면서, 조리학원도 수없이 난립되어 교육의 질적인 난조가 계속되면서 다음과 같은 해결과제로서 조리학원들에게 절실하게 요청되고 있는 것이 현실이다.

1) 자격증 제도

실무경력 없이도 일정한 단기 교육과정만 거치면 응시할 수 있어서 자격증 취득 후에도 공신력이 저하되는 경향이 있고, 조리기능사 자격시험이 정시로 년 4회 시험으로 한정되어 왔으나, 근래에는 상시시험이 설치되어 일정한 교육과정을 거치지 않고, 시험만 빈번하게 치르면서부터 조리기능의 질적인 하락과 양산배출의 결과만 가져오고 있다.

2) 국가의 직업훈련제도

국가에서 실시하고 있는 직업훈련 과정은 기초훈련 과정으로 한정되어 있기 때문에, 현장작업 내용과 일치하지 못하는 현상이 나타나게 되고, 이 분야의 훈련생들이 국비교육으로 인한 성실성의 부족과 현실안주 그리고 취업의욕이 낮게 나타나고 있다.

3) 사회적 배경

학력중시 및 기능경시의 사회풍조 때문에, 기능적인 직업을 낮게 평가하는 일반인의 편견 및 직업관은 저학력자의 교육참여의 저해원인이 되고 있으며, 조리 직업훈련과 고용 전망간의 연계성이 상호보완적으로 이뤄지지 않고 있어, 학원에서의 고급 조리 기능인력 양성이 아직도 어려워지고 있다.

4) 강사, 교육시설, 교육환경

조리학원에 근무하는 강사는 근무시간이 너무 길고, 강의 외의 잡무가 많아 다른 직업에 비해 이직 율이 높을 뿐만 아니라, 타직업에 비해 급여수준이 낮은 편이다. 또한 조리학원 강사의 자격과 관련하여 4년제 대학을 졸업하면 전공과 관계없이 강사로서 자격이 주어지는 문제가 있고, 2년제 전문학사 출신의 경우 조리관련 자격증 보유자를 채용하다 보면, 실무경력 및 이론적인 논리 그리고 시설 및 기자재 부족으로 학원발전을 저해하고 있다. 특히 전문조리사 양성과정에서의 질적인 교육과 경쟁력 등 능력이 부족할 때가 많은 것이 현실이다. 때문에 대부분의 학원이 교육의 질이 낮아지고 산업체 현장에서는 재교육을 받게 되는 등 국가차원에서도 낭비적이고 비경제적인 상태에서 운영되고 있는 것이다.

또 일부의 조리학원들의 영세성으로 인해 강의실과 실습실이 제대로 갖춰지지 않고 있으며, 교과과정이 너무 많이 편성되어 있음을 볼 때 과학적이고 선진국적인 시스템이 절실히 요구되고 있다.

4. 조리학원의 발전방안

1) 평생교육시설의 역할

근래의 사설학원은 교육시기를 놓친 중·장년이 쉽게 접할 수 있는 단기교육의 장이라고도 할 수 있다. 특히 현대사회는 급변하는 노동시장에 대응하기 위해서 다기능 적인 인력을 요구하고 있는데, 선진국과 같이 조리교육은 중·장년층의 취업이나 창업에 적극 기여해야 하고, 누구나 전문성 습득의 장으로 활용됨과 동시에 국가나 지역단체 차원에서의 정책적인 지원이 필요하다고 볼 수 있다.

2) 수요자 중심의 교육훈련

학원교육은 교육 프로그램을 유연성 있게 운영할 수 있기 때문에, 학교교육의 경직성이나 일관성을 보완하는 측면에서 수요자의 요구를 충족시키는 맞춤형 교육을 지향해야 하며, 실무 및 기능측면에서 전문화 및 특화화되고 나아가 세분화되어야 한다.

3) 조리교육의 특성화

조리학원의 교육은 직업훈련의 기능에 중점을 두고 있는데, 기본과정을 제외한 교과과정은 선진국과 같이 지역특성이나 학원의 특성에 맞게, 조리 인재사관학교 개념에서 편성을

하는 것이 학원 자립도에 유리하다고 할 수 있다. 특히 경기불황과 총체적인 난국형태의 경영환경이 계속되는 가운데, 무료교육장(복지관, 여성회관 등)이 난립하는 상황에서는 획일화된 교육보다는 학원 나름대로의 특성을 살려 교육장(복지관, 여성회관, 정부기관 지원관공서나 단체 등)이 난립하는 상황에서는 획일화된 교육보다는 학원 나름대로의 특성을 살려나가야 하며, 학원별로 전문특화 하고 미국 및 유럽처럼 학원의 세계적인 지명도 구축에 심혈을 기울일 때 조리학원의 생존력과 경쟁력은 향상되는 것이다.

4) 대학 및 외식산업체와 연계교육

실무현장에서 즉시 적응하여 일할 수 있도록 외식업체 및 관련업체의 업무를 현장감과 실용성 측면에서 접근되어야 하는데, 그 가운데 상품이 지속적으로 연구개발과 교육훈련이 되는 시스템으로 전환되면서, 전문적인 교육 프로그램을 개발하여 활용하며 별도의 전문분야별 접목이 가능한 메뉴개발과 서비스교육 등의 향상교육을 실시할 수 있도록 교과과정을 제시하고 개편해 나가야 한다. 특히 대학 및 외식업체 등과 자매결연을 맺어 연계교육을 활성화시키면서, 교육의 영역을 발전지향으로 확대해 나가야 한다.

5) 전문경영인의 참여확대

다양한 실무중심 강사들의 확보와 실제 경영능력을 소유한 전문강사를 충원하여 기획, 마케팅, 창업원가관리, 경영관리 등의 전문적인 강의가 이루어져야 하며 상황에 따라 특별초빙강의나 세미나 등을 통해서 경영마인드와 투철한 직업관과 양질의 전문적인 교육이 필요하다.

Ⅲ. 결론

1980년대 성장일변도의 경영환경과 경기상황은 조리학원 및 관련 교육기관의 동시다발적인 출현을 가속화 시켰으나, 1990년대 들어 우리나라 경제는 침체국면 속에서 급기야 1997년 11월 IMF 사태이후부터 현재까지 정체와 생존의 기로에 서 있는 것이 최근 조리학원의 실상이다.

더구나 오늘날 조리학원의 교육시스템, 교육환경, 교육시설 등은 너무도 낙후되어 있고 교육기관 및 교육 과정별로 체계화되어 있지 못할 뿐만 아니라, 혼란스러운 비체계적인 교육상황은 조리인의 경쟁력을 저하시키면서 학원간의 치열한 경쟁으로 인해 학원별 경쟁력 강화가 시대적 당위성이자 사명이다.

하지만 최근의 경기불황과 인적자원의 부족현상은 급기야 조리학원 존폐에까지 이르게 된 반면, 선진국과 같이 조리전문 분야를 양질의 대학 쪽으로 선호하는 경향은 관련산업의 성장속도 보다는 높은 편이다.

이러한 상황 속에서 본 연구는 조리학원 교육과정의 체계성을 확보하고, 조리인력 및 투철한 직업관을 향상시키면서 조리학원의 발전방안을 제시하기 위한 목적으로 수행되었다.

2003년 상반기 기준 전국 조리학원의 인가 수는 약 280개로, 대부분이 서울 및 대도시를 중심으로 각 지방 소도시별로 다양하게 분포되어 있으며, 교육과정에 있어서도 자격증 취득과정에서부터 창업요리, 출장연회, 학점은행제, 푸드스타일링 등 각양각색의 형태로 전개되

고 있다.

이 같은 상황 하에서 조리학원의 문제점은 자격증제도 시험의 상시화에 따른 공신력이 저하되고 있으며, 국가의 직업훈련제도의 경우 성취욕구나 취업의욕이 낮고, 조리직업훈련과 산업체 고용간에는 일관적인 연계성이 취약한 실정이며, 강사와 교육시설 그리고 교육과정 등 제반 교육환경은 낙후되어 조리전문인의 질적인 양성을 저해하고 있다.

따라서 이와 같은 현상과 문제점을 개선하기 위한 발전방안으로 제시하고 있는 것이 조리학원을 평생교육의 장으로 활성화하면서, 급변하는 노동환경변화에 재빠르게 대응해야 하며, 교육 프로그램의 유연성을 통해 수요자 중심의 교육훈련, 조리학원별로 전문적인 조리의 특화교육 체계의 도입, 대학 및 산업체와의 전문적이고 실무적인 연계교육, 그리고 실무중심의 전문경영인의 참여를 토대로 기획, 마케팅, 창업, 원가관리, 경영관리 등 조리인 능력의 강화가 절실하게 요구되고 있다. 나아가 조리학원 연합체, 조리학회, 관련산업체, 대학, 정부 등과 연계하여 시너지효과를 높일 필요성이 조리학원의 해결과제로 남아 있는 것이다.