

## 효과적인 조리실습을 위한 학습모델에 관한 연구 - 조리 관련대학 중심으로 -

김태형 · 김원모<sup>¶</sup>  
우송정보대학 외식조리계열

### A Study on the Learning Model for Efficient Culinary Practice Tae-Hyong Kim and Weon-Mo Kim<sup>¶</sup>

*Department of Culinary Art, Woosong Information College, Daejeon*

#### ABSTRACT

This study aims to develop the learning model for efficient culinary practice. Today, the environment of culinary education has an oversupply of cooks who graduated from a lot of culinary schools. From now on, we should consider the quality than the quantity of culinary education. For improving the quality of culinary education, we have to study the learning model for efficient culinary practice. The learning model for culinary practice is based on the educational psychology and the study theories.

For achieving the goal of this research, the educational psychology and learning theories need to be adopted to the teaching skill of culinary practice. It should play a very important role in improving the quality of culinary teaching skill in school. But this study has some limitations in this respect, because of being lack of professional studies and data for the educational psychology and leaning theories in the culinary practice part. The next study is needed the significantly adapting result of educational theories in culinary school.

**Key words :** culinary education, culinary school.

#### I. 서론

오늘날 교육은 이성을 가진 인간으로서 올바르게 살도록 가르치고 배우는 과정이라는 단순하고 고전적인 의미에서 지식 폭증, 정보화, 세계화, 평생교육을 주요 목표로 하고 있으며, 하루가 다르게 교육의 목적, 방법, 과정이 빠르게 변화하고 있다. 또한 고전적인 교육방식인 획일화되고 주입적인 교육방식과 과정보다는 자유롭고 창의적인 교육이 더욱 요구되어지고 있다. 이러한 변화는 거의 모든 분야에서 일어나고

---

¶ : 교신저자, 1mokim@hanmail.net, 016-269-1711

있으며, 요즘과 같이 고등학교 졸업생의 격감과 심각한 취업난의 영향으로 일부 인 기학과로 편중된 지원 등 의 영향으로 조리 교육에 대한 철학이나 가치관이 없이 일시적인 어려움을 극복하기 위한 수단으로 많은 대학에서 조리과를 신설하거나, 학 과 명칭을 변경하고 있는 실정이다. 이로 인하여 많은 조리사를 배출해 내는 양적인 성장은 가져오고 있으나, 조리 교육의 질적인 수준은 점차 저하되는 큰 원인이 되고 있으며, 조리 분야에 취업난이라는 문제점을 야기시키고 있다.

이러한 형태로 운영되는 많은 조리 관련 학교들은 물론이고 일부 기존의 학과에서조차도 조리교육에 대한 정확한 목적과 범위 그리고 가치기준 없이 학과 교수들의 구성 조건이나 운영 편의에 따라 조리교육을 함으로서 효율적인 교육이 이루어지지 못하고 있다. 특히, 전체 조리 교육 과정의 조리 실기 교육은 평균 70~80%를 차지 하고 조리사 교육의 중심이 된다는 점을 감안한다면 이 부분에 대한 교육의 합리성, 효율성, 체계적인 실기 교육 방법이 반드시 필요하다.

따라서 본 연구는 교육과 학습에 대한 이론적인 고찰을 통하여 조리 실습 교육에 적용을 해보며 W대의 교육과정을 모델로 하여 기초, 중급, 고급의 단계별로 효과적 이고 체계적인 학습방법을 통하여 국내 조리사 학교 교육의 중심이 되고 있는 실기 교육의 효율성을 높임으로서 21세기를 이끌어 나갈 잠재력과 경쟁력이 있는 훌륭한 조리사를 양성하기 위한 기본적인 실기 교육 모델을 제시하는데 그 목적이 있다.

## II. 이론적 고찰

### 1. 교육의 개념

교육의 진정한 의미는 인간의 바람직한 행동 변화를 통하여 삶의 과정에서 겪게 되는 다양한 활동에 관심을 갖게 하며, 또한 자신의 능력에 부합된 역할을 지속적으로 추구하기 위한 일련의 과정이라 볼 수 있다(오해섭 2002). 우리 교육 현장은 외적 으로 보면 강의실 또는 실습실, 가르치는 교수, 배우는 학생으로 나눌 수 있으며, 내 적으로는 가르치고 배우는 과정인 수업(授業)이라 할 수 있다. 수업은 교수활동(教授 活動)과 학습활동(學習活動)으로 이루어진다.

교육에는 앎(Knowledge)과 아는 과정(Knowing)의 문제가 있다(백정현 등 1998) 즉, 결과로서의 지식과 지식의 전달과정과 아는 과정을 말한다. 실기 교육에서도 교육의 과정이라 함은 지식의 전달 과정과 아는 과정을 말한다.

학습이란 학습자 내부에서 일어나는 것으로, 학습자는 교사가 제시하는 학습 과제를 수동적으로 반응하는 것이 아니라, 보다 적극적이고, 능동적인 해석자, 정보 처리 자의 역할을 한다는 것이다(Witrock 1992). 조리 실습의 경우는 이러한 학습방법이 각 조리 기술 습득 과정에 따라 적절하게 적용됨으로서 교육의 효과를 극대화 할 수 있다.

또한 학습자가 지식을 효과적으로 습득, 조직, 기억하는 일련의 정신적 작용을 학습 전략이라 하는데, Weinstein & Mayer(1986)에 의하면 학습 전략은 학습자가 새로운 정보를 선택, 획득, 조직, 통합하는 방식에 영향을 미치는 인간의 정보 처리 활동이라 정의하고 있다. 그러나 학습 전략은 과목, 교육 과정의 특수성을 감안하여야 하는데, 특히 조리 교육에 있어서 학습 전략은 실기를 바탕으로 한다는 점에서 매우 중요하며, 학습에 대한 기본적인 이론적 바탕이 필요하다.

## 2. 학습이론

교육은 인간이 실현시키고자 하는 어떠한 특정한 목적을 달성하기 위해서는 사전에 어떤 경험이나 연습이 있어야 하며, 이러한 과정을 학습되어지는 과정이다. 교육 방법이란 무엇을 어떻게 효과적으로 효율성 있게 가르치는 것으로 이 과정에서 중요하게 고려되어야 할 부분이 어떻게 지식을 습득하느냐 하는 문제이다. 여기에 중점을 두고 있는 것이 학습 이론으로 19세기와 20세기에 학교 교육에 기본적인 근간이 되었다. 학습 이론은 학습을 어떻게 규정하느냐에 따라 실제 교육에 커다란 영향을 끼치게 된다. 따라서 본 연구에서는 조리 실습에 과정에 영향을 줄 수 있는 몇 가지 관련된 학습 이론을 알아보고 조리 실습 교육에 적용하는데 있다.

### 1) 행동주의 학습이론

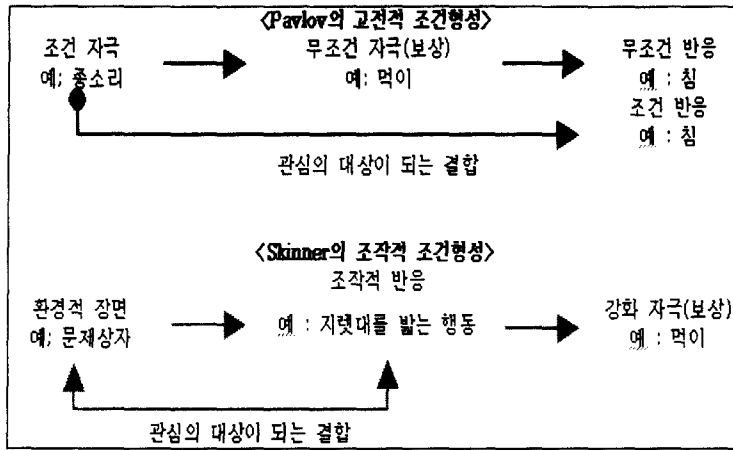
본 이론은 학습을 자극(刺激, stimulus)과 반응(反應, response)의 관계로 인식하고 있기 때문에 자극-반응이론(S-R이론) 또는 연합이론이라 한다(이현림 2000).

#### (1) Pavlov의 고전적 조건 형성

동물은 생득적으로 어떤 자극에 대하여 자동적으로 반응하는 경향을 가지고 있다. 이것을 반사(反射, reflex)라고 하며 학습하지 않고서도 하게 되는 것이 특징이다. Pavlov의 고전적 조건화 이론은 처음에는 중립적이던 자극(Neutral stimulus, 조건자극)이 무조건자극(Unconditioned stimulus:UCS)과 결합되어 나중에는 무조건 자극의 제시 없이 조건자극(Conditioned stimulus:CS)만으로도 반응을 한다는 것이다.

#### (2) Skinner의 조작적 조건화

조작적 조건화란 자극의 강화는 반응과 동시에 또는 그 과정에서 일어나는 것이 아니라 반응 후에 일어난다. 즉 유기체가 요구하는 반응을 먼저 일으키게 하고 그 다음에 보상을 주는 것이다. 그러므로 반응은 강화를 이끌어오는 도구가 되며, 강화 자극은 이런 반응에 대한 피드백을 하게 한다는 이론으로 Pavlov의 고전적 조건 형성이 수동적 반응이라 하면 Skinner의 조작적 조건 형성은 능동적 반응이라 할 수 있다.



**<그림 1> Pavlov의 고전적 조건형성(Gage · Berlinder)**

<그림 1>을 보면 고전적 조건 형성은 자극에 대한 본능적 반응에 종소리라는 조건 자극 훈련을 통하여 그 반응을 얻어낸 것이며, 조작적 조건 형성은 대상자가 우연적인 지렛대를 밟는 경험 행동 학습을 통하여 문제 상자를 해결하고 그 결과 보상을 받는 방법이다(김두범 · 박영희 1999).

## 2) 인지 학습 이론

인지 학습 이론(認知學習理論, Cognitive learning theory)은 지각 이론(知覺理論)을 기초로 한 학습 이론이다. 인지 학습 이론은 학습을 인지 구조의 성립과 변용으로 보는 입장이다. 여기에서 인지(認知, Cognition)란 기억 속에 있는 정보의 종류와 이러한 정보를 획득, 파지(把持, retention)하고 활용하는 과정을 일컫는 말이다(안범희 1993).

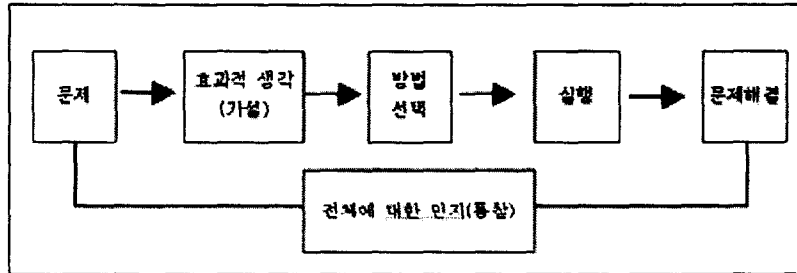
### (1) Köhler의 통찰 이론

통찰 이론(洞察理論, insight theory)은 주어진 문제의 장면 전체적인 구조를 파악하는 것으로 학습은 당연한 문제를 전체적으로 이해하고 분석하여 인지함으로써 목표 달성을 위한 행동과 결부시켜 재구성 또는 재구조화하는 것이다. 따라서 학습 과정은 문제 사태의 인지와 재구조화 그리고 심리적 이해력을 필요로 하며 이러한 과정은 바로 통찰과 관계가 된다.

Köhler의 통찰 이론에서 통찰에 의해 일어나는 학습 현상은 다음과 같은 과정을 거치게 된다(백정현 등 1998).

### (2) Piaget의 인지 구조 이론

Piaget에 의하면 인지 발달은 동화, 조절, 평형의 세 가지 기본적 과정에 의해 영향

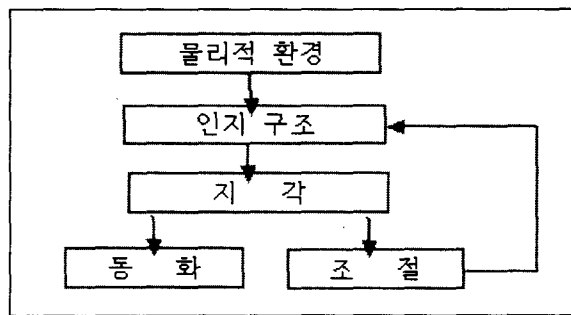


〈그림 2〉 Köhler의 통찰 과정도

을 받는다. 동화는 새로운 상황에 적응시키는 것이고, 평형은 동화와 조절간의 새로운 재조정이라고 설명하고 있다(김아영 등 2003).

인지 구조 이론에서 지적 능력을 결정하는 요소는 선천적인 생득적 요인과 후천적인 물리적 경험과 사회적 요인으로 나뉜다. 여기서 물리적 경험이란 개인에게 주어진 환경 내의 사물을 대상으로 한 지적 활동을 의미하며, 사람들과의 상호작용으로 인한 것을 사회적 요인이라 할 수 있다. 인간은 이러한 요인들을 개인에게 적합한 방식으로 받아들이고 통합 조정하려는 내재적인 능력을 가지고 있는데 이를 평형화(equilibration)라고 한다. 이 평형화의 과정은 다시 특정한 것에 대하여 자신의 지각으로 흡수하거나 통합되는 동화(同化, assimilation)의 과정과 그 반대로 부적합하거나, 새로운 대상이 원래 가지고 있는 가치로 바꾸어 가는 과정을 조절이라 하며 이 조절의 과정은 성숙, 경험, 학습을 통하여 이루어진다.

Piaget의 인지 구조 이론에서 학습 과정은 〈그림 3〉과 같이 도식화 할 수 있다.



〈그림 3〉 Piaget의 학습과정

### 3) 인본주의 학습 이론

마슬로우와 로저스로 대표될 수 있는 인본주의 심리학자들은 학습과정에 포함되어 있는 요소들의 관계보다는 인간 전체적인 기능으로써의 학습이라는 점에 유의하고 있다. 그들은 진정한 의미에서의 학습이라는 것은 학습자의 지적, 정의적인 면에

서의 변화보다는 내면으로부터의 학습을 취한 동기유발이 보다 더 중요하다고 강조하고 있다. 따라서 인간은 자기의 행동을 환경의 통제에 의해서가 아니라 자신이 스스로 결정하고 그 주체가 되어야 한다고 강조한다.

### (1) 마슬로우(A. Maslow)의 동기 위계론

인간을 수동적인 동시에 능동적인 존재라고 주장하였다. 마슬로우는 두 가지의 동기를 제시하고 있는데, 첫째는 생리적 욕구, 안전의 욕구, 소속과 사랑의 욕구, 자존(Self-esteem)의 욕구이며, 둘째는 성취 동기로서 자아 실현(Self-actualization)의 욕구, 지적인 요구, 심미적인 욕구이다. 결국 인간의 기본적인 욕구가 충족되고, 최종적인 학습 목표인 자아 실현을 추구하게 된다는 것이다(Maslow 1970).

### (2) 로저스의 이론

Logers(1996)는 학습을 무의미한 인지적 학습과 유의미한 경험적 학습으로 구별하고 있다. 로저스는 수동적으로 암기에 의한 학습인 무의미한 인지적 학습보다는 개인적 집중에 의한 자기 주도적 학습인 유의미한 학습을 강조하고 있다.

인본주의 학습 원리는 자기 결정의 원리를 바탕으로 하는데, Goodman(1986)의 주장에 따르면 학생의 필요, 욕구, 호기심 등을 충족시켜주는 것만이 진정한 의미에서 학습되며 그렇지 않은 것은 학습된다 하더라도 곧 망각된다는 것이다.

이 원리의 특징은 다음과 같다.

- ① 학생이 원하는 학습 활동을 학생 스스로가 결정한다.
- ② 교사는 학습 활동에 이용될 수 있는 정보와 장비를 제공해 주어야 한다.
- ③ 학생들의 자발적인 내적 동기를 중요시한다.

## 3. 교수, 학습구조의 기본형태

수업에 있어서 가장 중요한 부분이라면 교수와 학생 사이의 의사 전달이나 소통의 문제이다. 잘 가꾸어진 외적 환경이나 교수의 능력이 뛰어나거나 효율적인 교육 과정을 가지고 있다고 하더라도 교수와 학생간의 학습 활동의 구조가 잘못되었다면 그 학습의 전달 효과는 떨어질 것이다. 따라서 교수-학습 구조의 기본 형태의 특성에 알맞게 학생들을 지도하는 것은 매우 중요하다 할 수 있다.

수업에서의 인간 관계와 의사 전달 또는 소통의 구조를 기초로 하여 교수-학습 활동의 조직을 분류하면 일제학습(一齊學習), 집단학습(集團學習), 그리고 개별학습(個別學習)으로 구분할 수 있다(임창재 1994).

### 1) 일제학습(一齊學習)

일제학습은 교수가 학습자 전체를 대상으로 동일한 내용을 동일한 속도와 방법을

통하여 수업을 진행하는 방식이다. 이 학습법은 교수가 일정한 지식과 기술을 가장 짧은 시간에 효율적으로 전달할 수 있도록 학습대상자를 자극하고 유도함으로써 그 효율성을 높이는데 있다. 즉 교수의 노력이나 능력이 요구되며 대개의 강의법 내지 질문법 등이 교수 중심으로 주입식으로 이루어진다. 대량의 기본지식을 효율적으로 전달할 경우는 그 효과가 크나 학습자의 개인적 특성이나 창의력이 요구되는 수업의 경우는 단점이 될 수 있다.

## 2) 집단학습(集團學習)

집단학습이란 전체 학급을 소집단으로 구성하여 수업을 진행하는 행태를 말한다. 이 학습법은 일제학습의 교수 중심의 권위적이고 주입식의 비효율적인 학습 방법을 개선하기 위한 학습법으로 집단별로 스스로 문제를 인식하고 해결하도록 유도함으로써 자주적이고 적극성을 높이고 팀웍(Teamwork)의 중요성을 인식하는 학습법으로 교수와 학생들 간의 균형적인 조화가 필요로 하며, 교수는 학생과 그 집단의 특성과 학업수행 능력 등을 잘 파악하여야 한다.

## 3) 개별학습(個別學習)

모든 학습자는 자신의 적성, 진로, 필요성, 흥미 등에 따라 각기 다른 차이를 보이고 있다는 점에서 창안하여 수업 초점을 학습자의 개별적인 능력, 흥미, 필요, 경험 등을 고려하여 학습지도방법이나 평가를 변별적으로 행하는 학습지도방법으로 교수, 수업매체, 그리고 학습자가 1:1로 학습이 이루어진다. 그러나 학습자의 특성이나 개성, 또는 교육의 수준을 고려하여 소집단이나 단체 학습을 병행함으로써 학습의 효과를 높일 수 있으며, 교수는 항상 학생의 학습 정도를 세심하게 관찰 평가할 수 있도록 한다.

# Ⅲ. 실기 교육 과정에 대한 이해

## 1. 실기 교육의 개념

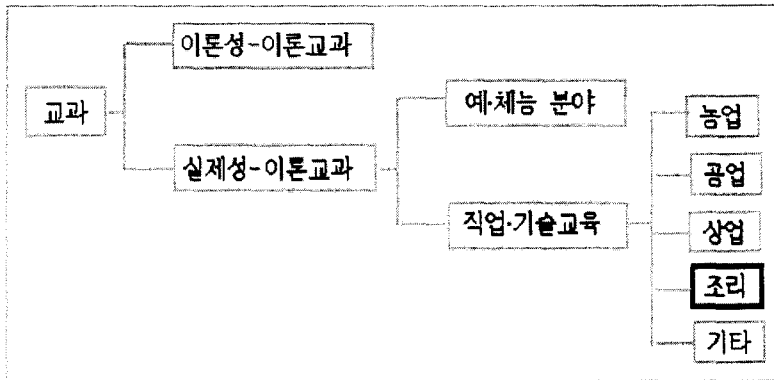
실기(實技)교육에서 실기의 한자의 의미를 보면 실(實)은 어떤 일의 결과를 얻는다. 결실, 완숙의 의미를 가지며 기(技)는 두 가지로 해석할 수가 있는데 첫째는 환경에 적응하거나 개선하기 위한 정신적·신체적 활동이며, 사회적·경제적·역사적 상황과 상호작용 하는 인간의 생산적 실천에 관한 지식의 총체를 뜻하는 기술(技術, technique)이며, 하나는 특정한 기술적 행동 또는 행위와 관련된 특수한 기술로서, 학습한 개념이나 원리를 효과적으로 자유롭게 활용하는 능력 또는 신체적 활동이나 학습과제의 수행에서 보이는 정교성과 협동성, 즉 어떤 일을 유능하게 행하는 학습된 능력을 의미하는 실재적인 기능(技能, tectonics)을 의미한다.

즉, 실기교육은 실습을 통하여 이루어지는데, 실습이란 기능을 일정 수준까지 숙달 하도록 하고 일에 대한 올바른 태도와 습관을 갖도록 하기 위하여 계속적이고 반복적으로 실행하는 육체적, 정신적인 학습 활동을 의미한다. 따라서 실기교육이란 학습자들에게 실기를 습득시키고 그에 따른 건전한 태도와 습관을 기르는 것을 목적으로 실험·실습을 중심으로 이루어지는 과정이다.

## 2. 실기 수업의 설계

일반적으로 교과는 <그림 4>에서 보듯이 이론교과, 실기교과로 나눌 수 있으며, 실기교과는 예·체능 분야와 직업·기술 분야로 나눌 수 있으며 조리 실습은 직업·기술 분야에 속한다고 할 수 있다.

또한 실기 교육은 이론 교육과 달리 일반적인 교육학에서 인용되어지고 있는 교수·학습방법을 적용할 수도 있으나 실기 교육이 주로 기능적인 부분이 적용된다는 점에서 <표 1>과 같이 교수 방법, 수업 매체, 학습 과정, 평가 등에 있어서 구별되어야 한다.



<그림 4> 교과 수업의 분류표

특히, 직업·기술 교육 분야의 실기 교육은 학습자가 특별한 분야에 대한 이해, 태도, 습관과 직업관을 가지고 주어진 임무에 잘 적응하고 수행할 수 있도록 기능적인 기술과 지식, 정보를 제공하는 것이다. 실기 교육은 학습자가 무엇을 어느나 보다는 무엇을 어떻게 수행할 수 있는나에 중점을 두어야 한다.

## 3. 조리 실기 교육 과정의 개념

실기 교과 중 직업·기술 교육 분야에 속하는 조리(調理)는 인간이 먹기 위한 음식을 물리적이고 인공적인 기술과 지식을 이용하여 만들어내는 과정이다. 조리 교육은



〈표 1〉 이론 및 실습과목의 교수-학습 비교

	교수방법	수업매체	수업과정	평가방법	교육 방향
이론과목	이론, 학설에 입각한 교수법	교재 및 교구중심	강의, 질의, 문답, 토의중심	이론 중심	이상적인 면을 강조
예체능	예술성 및 개별특성에 따른 교육	분야별로 전문적이고 개별적인 실습기구	강의 및 실습과 개별 지도	이론 및 실습	예술성 및 전문성 강조
직업·기술	실제적이며 경험과 이론을 결합 기능성을 강조됨	분야별 실습시설 요구	강의 외에 기능적인 실습 중심	이론 및 실습	현장 적응성 및 기능성 강조

자료: 논자 작성

이러한 기술적이며 기능적인 부분을 효과적으로 익히도록 하는 실기를 교육하는 과정이라 할 수 있다.

### 1) 조리 교육의 단계

조리사 교육은 일반인이 주어진 임무를 완성할 수 있도록 직무에 관한 이해, 태도, 습관을 길러줌으로서 직업 의식과 철학을 갖도록 하며, 실무적인 능력을 발휘할 수 있도록 조리에 관한 기술과 기능을 익히도록 학습을 편성하고 지도하는 과정을 말한다. 따라서 이러한 교육은 기본 과정부터 단계별로 체계적으로 교수-학습할 수 있는 효율적이며 전문화된 교육의 과정이 반드시 필요하다.

### 2) 조리 실기 교육 방법

조리 대학의 조리 학습 과정은 조리사의 실기 교육은 〈표 2〉와 같이 조리 기술의 습득에 따라 기초심화 및 응용-현장 적용의 과정으로 나누어 볼 수 있다.

### 3) 과목당 실습 교육 시간

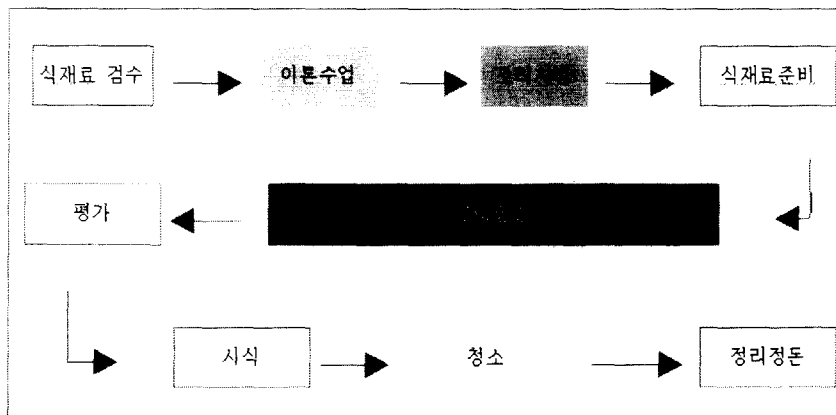
조리 실습에 있어서 실습을 충분히 할 수 있도록 시간을 배분하는 것도 매우 중요한 부분이라 할 수 있다. 대부분의 조리 관련 대학의 경우 이론 수업의 경우 짧게는 1시간에서 길게는 4시간까지 배정되어 있으며, 이론 수업은 수업의 연속성이란 측면을 볼 때 한 학기를 전체로 한가지의 커다란 주제를 가지고 수업을 하기 때문에 교수가 임의로 조정이 가능한 부분이 많으나, 실습 수업의 경우는 일정한 과정을 통하여 특정 대상을 완성시키는 형태로 실습을 진행시킴으로서 원하는 결과물을 얻어내는

〈표 2〉 조리실기 단계에 따른 시설, 교수 및 교과과정의 구분

과정 구분	기초	심화 및 응용	현장적용
실습 과목 의 예시	조리기초기술 1,2	외국조리, 동양식조리, 이태리 요리, 가드망저	Restaurant 실습
지도 방법	개별지도	그룹별 지도	현장 중심 지도
주방 시설	칼과 도마, 스토브, 오븐, 냄비, 팬 등의 기본적인 주방 기구	기본 조리기구 이외에 훈제기, 파스타기계, 로버 굽, 그릴, 만도린 등	레스토랑 주방의 특성에 따라 Section(Hot, Cold, Butcher)의 기능에 알맞은 조리기구에 대한 교육
교과 내용	야채의 썰기와 깎기 Stock, sauce 만들기 기본 조리, 부쳐	이태리요리, 동양요리 (일, 중식), 가드망저, 연회요리	레스토랑 실습 식음료 서비스

자료: 논자 작성

과정이 수반되어지므로 실습에 따라 필수적인 시간이 요구되어진다. 조리 실습은 일반적으로 〈그림 5〉와 같은 순서로 진행이 되어진다. 우선, 실습은 위한 식재료를 인수하여 검수를 행하거나 정리를 하며, 교수는 당일 실습과 관련된 이론과 조리 시범을 보여주고 실습 재료를 준비하여 수업에 중심이 될 수 있는 조리 실습을 하게 된다. 이어서 실습 결과물에 대한 평가 및 시식을 하게 되고 마지막 과정으로 청소와 정리정돈을 하게 된다. 이와 같은 과정은 조리 실습에서 반드시 거치게 되는 실습 과정이며 이 과정을 통하여 올바른 실습이 이루어진다고 할 수 있다.



〈그림 5〉 조리실습 흐름도

#### 4) 조리 실습 과정

실습 수업 과정을 4시간 기준으로 볼 때, 기초 수업의 경우는 이론 및 실습 시범

(Demonstration)하는데 비교적 높은 비율을 두고 있으나 상급 과정으로 갈수록 실습하는 비중이 높이는 것이 바람직한데, 이는 이론이나 실습에 대한 기초 지식과 기술이 쌓일 뿐만 아니라 조리 기술이 능숙하고 숙달됨에 따라 시간을 효율적으로 사용할 수 있게 됨에 따라 조리 시간과 더불어 정리 정돈하는 시간도 단축되어진다. 따라서 조리실습 프로그램을 초급, 중급, 상급에 알맞도록 조정하여 계획하도록 한다.

〈표 3〉 조리실습 과정별 시간 배정

과 정	조리 실습 과정			
	이론( )	데모( )	실습( )	정리( )
수업시간	1	2	3	4
기 초				
중 급				
상 급				

자료: 논자 작성

#### IV. 효율적인 학교 조리 실습 시스템 모델

조리전문대학의 교육은 조리를 하기 위한 전문 지식과 기술을 갖춘 기능인을 양성 하는데 그 목적이 있다고 할 수 있다. 조리사에 대한 수업은 지식을 전달하는 이론 수업과 기술을 전달하는 실습으로 나눌 수 있으며, 조리사로서 갖추어야할 부분은 직업인으로서 장인 정신을 가지고 임하는 심성과 정신, 태도에 대한 지도나 전문 지식의 바탕이 되는 이론 수업도 중요한 부분이라 할 수 있으나, 무엇보다도 전문 기능인으로서 조리사 교육은 조리할 수 있는 능력 갖추도록 하는데 있다. 따라서 조리사의 교육의 많은 부분이 기능적인 부분인 조리 실습 부분에 많은 비중을 두고 있다. 결국 조리사의 교육은 실기 교육 프로그램이나 시스템에 따라 실기 교육의 효율성에 있어서 커다란 차이를 보일 것이다. 본 연구는 교육심리학적인 이론과 합리적인 조리사 실기 교육의 특성을 바탕으로 다음과 같이 효율적인 학교 조리 실습 시스템 모델을 제시하고자 한다.

##### 1. 학년별 조리 실습 과정의 구분

전문대학의 조리 실습은 1·2학년 과정에 따라 크게 두 가지 과정으로 구분할 수 있다. 1학년의 경우는 조리 입문 과정으로 조리를 처음 접하는 초보자를 위한 과정이라 할 수 있다. 이 과정에서는 조리 기초 기술, 부처, 제과 기초, 한식 기초 등을 배우

게 되는데 서양조리의 기본 이론을 중심으로 야채 썰기, 육수 뽑기, 소스 만들기, 굽기, 볶기 등의 기본적인 과정을 익히는 과정이라 할 수 있다. 2학년 과정은 1학년에서 배운 기본 조리를 바탕으로 보다 응용력이나 창의력을 기를 수 있는 응용·숙달과정이며, 또한 졸업 후 현장에 빠르게 적응할 수 있는 능력을 기를 수 있도록 하는 현장 적용 과정이라 할 수 있다. 이 과정에서는 고급서양요리, 이태리요리, 프랑스요리, 연회요리, 중국요리, 궁중요리, 현장실습 등과 같은 과목을 배우게 된다.

〈표 4〉 조리실습단계

	1학년	2학년
특성	조리입문과정	응용·숙달과정/현장적용 과정
과목	서양조리기초, 기초한국조리, 제과제빵기초, 부처(butcher) 등	고급서양요리, 궁중요리, 연회요리, 이태리요리, 현장실습, 실험조리 등
실습 내용	기초 조리 기술 위주의 실습 : 예) 야채썰기, 다듬기, 기본 조리기술, 육수 만들기, 소스 만들기 등	메뉴에 의한 실습 : 예) Sauteed Beef tenderloin with Madera sauce, 신선로, 해산물 스파게티, 스시 만들기 등
실습 재료의 흐름	야채썰기(양파, 당근, 셀러리 등) → 스탁(닭/ 쇠고기 육수) → 육류의 해체작업(Butcher) → 소스(Mayonnaise/Demi glace 등)	Mire poix로 활용 → 스프 또는 소스로 활용 → Grilled steak 등 요리로 활용 → 요리의 소스로 활용

자료: 논자 작성

또한 기초과정에서 실습을 위하여 사용되어진 식자재를 중급이나 고급과정에서 활용함으로써 실습 재료비를 절감할 수 있을 뿐만 아니라, 실습의 질적인 수준을 유지하는데도 효과적이다. 즉, 기초과정에서 실습한 식재료를 재활용하기 위해서는 실

〈표 5〉 조리실습 단계에 따른 실습재료의 흐름

	1학년	2학년
특성	조리입문과정	응용·숙달과정/현장적용 과정
실습 재료의 흐름	기초기술1 야채썰기 (양파, 당근....)	→ 외국조리 Mire poix로 활용
	기초기술2 스탁(닭육수)	→ 한국조리 스프 또는 소스
	부처 (Butcher) 육류의 해체작업 (소고기안심)	→ 중국조리 Grilled steak 등 요리로 활용
	더운 요리 (Mayonnaise/Demi glace 등)	→ 레스토랑 실습 요리의 소스로 활용

자료: 논자 작성

습결과물에 대한 품질이 유지되어야 하기 때문에 실습 수업의 효과적인 관리가 원활하게 유지될 수 있다. 단 하위 과목과 상위 과목과의 연계가 될 수 있도록 교육 과정 조절이 필요하다.

예를 들면, 다음과 같다.

### 1) 조리 실습 학기별 교육과정 특성

위에서 살펴본 내용과 같이 조리 실습의 과정은 크게 조리 입문 과정과 응용 숙달 과정/현장 적응 과정으로 구분할 수 있으며, 이를 학기별로 조리 기술 습득 수준에 따라 단계별로 3단계로 구분할 수 있으며, 이 구분에 따라 교육의 주체, 교수-학습 구조의 형태, 실습 인원 구성 방법, 평가 방법, 실습 배치 및 의사 전달, 1인당 실습 활동 영역으로 구분하여 볼 수 있다.

#### (1) 기초과정

기초과정에서 교육의 주체는 전체적인 수업을 주도하는 교수가 되어 교수-학습 구조의 기본형태는 Pavlov 고전적 조건이론에서 제시하고 있는 학습 형태인 획일적이고 일방적인 일체 학습으로 학습의 진행, 방향 설정, 교재의 선택 등을 교수가 일방적으로 결정하게 된다. 이 학습법은 조리에 대한 사전 지식이 없는 상태에서 교수가 정한 방향에 따라 학생들을 지도함으로써 효과적이고 철저한 기초 과정 지도에 적합한 형태의 학습이 이루어진다. 또한 실습 지도 구성 방법에 있어서도 기본 과정에 충실한 지도를 위하여 교수와 학생이 일 대 일로 수업이 진행이 됨으로 인하여 세심하고 정확한 기본 기술과 지식을 전달할 수 있다. 이를 위해서는 적절한 실습 인원과 학습자 개인이 사용할 수 있는 충분한 실습 공간을 확보하여야 할 것이다.

#### (2) 숙달 및 응용 과정

기본적인 조리 지식과 기술이 습득되어진 단계로서 이를 바탕으로 하여 한 반복, 숙달하고 기본과정을 응용할 수 있도록 하는데 중점을 두고 실습이 진행된다. 이 과정은 1학년 2학기에서 2학년 1학기에 해당하는 기간이며, 교육의 주체가 교수에서 교수 및 동료들로 전환되며 기초 과정에서 교수에 의한 일방적인 수업 방식에서 동료들과의 의사 소통과 조별 팀워크 그리고 교수의 지도를 통하여 실습 수업이 진행된다. 특히, 이 과정은 기초과정의 연장선에서 개별적인 지도와 더불어 현장과 같은 시스템을 일부 도입하여 개인 실습과 더불어 팀이나 조별로 실습 과제를 제시함으로써 보다 현장과 밀접한 수업이 진행되어진다.

#### (3) 현장 적응 과정

조리 실습 교육의 마지막 과정으로서 2학년 2학기에 실시되며, 현장과 같은 시스템 속에서 실습이 진행되어진다. 이 과정은 실습 조건을 레스토랑, 단체 급식과 같은 시설을 갖추어진 상태에서 실습이 진행된다. 교육의 주체로는 교수, 조교(직원), 실습생 순의 서열식으로 배치되어 실습이 이루어지게 된다. 실습실 구조나 실습 인원의 배치도 현장과 같은 핫(Hot), 콜(Cold), 부처(Butcher)와 같이 섹션(Section)별로 구분되어서 실습이 진행되며, 교수 이외에 조교나 직원(상급자)에 지시에 따라 현장과 같은 형태로 고객의 주문과 이에 대한 실습 메뉴 수행의 형태로 진행되어진다.

## 2) 실습 배치 및 의사 전달

### (1) 일방적 학습 전달

Pavlov의 고전적 조건이론에서 제시하고 있는 학습 형태인 획일적이고 일방적인 일체학습으로 학습의 진행, 방향 설정, 교재의 선택 등을 교수가 일방적으로 결정하게 된다. 실습의 배치를 보면 개인이 효율적으로 실습할 수 있고 모든 주의와 시선이 교수를 향하도록 배치되어져 있다. 모든 실습의 내용, 식재료, 메뉴가 동일하게 구성되어 있다.

### (2) 의사 교환식 학습 전달

Piaget의 인지 구조 이론에 의하면 인간은 조직화(organization), 적응(adaptation), 평행(equilibration)이라고 하는 과정을 통하여 학습해 나가고 성장해 나간다고 말하고 있다. 이 과정에서도 교수의 일방적인 지시보다는 교수와 실습생 또는 실습생 상호간에 어떤 실습 대상에 대한 의사 교환을 통하여 효과적으로 실습을 수행할 수 있도록 조직화된 형태로 실습에 적응하고 개선점을 찾아내는 등의 실습 활동이 이루어지며, 실습생은 교수로부터의 학습뿐만 아니라 동료와의 관계로부터 다양한 학습을 경험하게 된다.

### (3) 피라미드식 학습 전달

실습의 마지막 단계로서 교수는 전체적인 실습장(주방)을 통제하고 조정하는 부분에 중점을 두며, 교수의 역할을 분담하는 조교나 직원에 의하여 실습자 개인의 실습이 지도되어진다. 실습은 로저스의 이론에서 말하고 있듯이 무의미한 인지적 학습보다는 개인의 집중에 의한 자기 주도적 학습이 요구되어진다. 즉 고객의 주문에 의한 메뉴를 만들어 내는데 각 실습자의 책임감 있는 주도적이며 자주적인 역할이 요구된다. 특히, 각 섹션(Section)별로 긴밀한 협조가 반드시 이루어져야만 원활한 실습이 이루어지게 된다. 이 학습 전달 과정은 현장과 거의 같은 형태와 배치로서 학생들이 현장에 보다 쉽고 빠르게 적응할 수 있도록 해줄 것이다.

## 2. 조리교육방법의 학습 이론의 적용

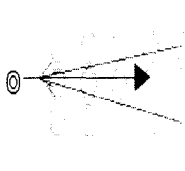

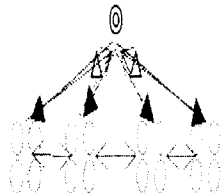
〈표 6〉 조리실습 단계에 따른 학습이론 및 방법

과정 구분	초급	중급	고급
학습 방법 이론	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 초기의 학습방법</li> <li>· 정신 도양 이론</li> <li>· 자연적 개화 이론</li> <li>· 유화 이론</li> <li>- 행동주의 이론</li> <li>· Pavlov 고전적 조건이론</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 행동 주의 이론</li> <li>· Skinner 조작적 조건이론</li> <li>- 인지학습이론</li> <li>· Köhler의 통찰이론</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 인지 학습 이론</li> <li>· Piaget의 인지 구조 이론</li> <li>- 인본주의 학습 이론</li> <li>· 마슬로우(A. Maslow)의 동기 위계론</li> <li>· 로저스의 이론</li> </ul>
특 성	확일적, 일방적 교육		자기주도적 학습
학습 방법의 적용	이 단계의 기초 교육 과정을 통하여 조리사로서의 정신적인 자세나 가치관을 가지도록 강조(모든 학습은 정신을 계발하고 훈련하는 과정) 교수가 정하여 놓은 학습 순서(요구-활동-경험-지식)를 학생이 능동적으로 따르도록 하고 있다. 따라서 교육의 주체는 학습을 이 끌어나가는 교수가 되며, 학생은 교수가 정한 학습 방법과 과정을 따르도록 한다.	이미 기초 단계에서 기본적인 정신 자세와 기술 및 지식 등이 어느 정도 습득되어진 상태로 단순한 자극과 반응의 수동적인 자세에서 능동적이고 전체를 통찰할 수 있는 능력을 스스로 기르도록 하는 단계(자신의 기본적인 조리기술과 지식을 학습자 스스로 해결할 수 있는 능력을 배양하는 과정)이다. 스스로 조절하거나 판단하여 개선할 수 있는 능력은 부족하다.	조리학교 교육의 마지막 단계로서 이미 형성된 기본적인 지식과 기술을 조직화하고 더 영속적이고 전이(轉移, transfer)가 잘 되도록 하며 어떤 문제점을 스스로 지각하고 해석함으로써 조절하고 재학습할 수 있는 능력을 기른다. 또한 스스로 학습할 수 있는 능력을 가지며 교수는 환경적인 조절을 해주도록 한다.

〈표 7〉 조리실습단계별 교수-학습법, 실습배치 및 평가

과정 구분	기초	숙달 및 응용	현장적응
대상 학년	1학년 1, 2학기	1학년 2학기 2학년 1학기	2학년 2학기
교육의 주체	교수	교수 및 동료	교수, 상급자, 동료
교수-학습 구조의 기본 형태	일제(一齊)학습	개별 및 집단학습	개별 및 집단학습
실습지도 구성 방법	일대일 개별 실습	개별 및 조별 실습	Section별 실습
실습내용	교수의 지시 ↓ 야채 자르기	교수의 지시 ↓ Minestrone soup 만들기	고객의 주문 (Minestrone soup) ↓ Section별로 실습수행

<표 7> 계속

구분 \ 과정	기초	숙달 및 응용	현장적응
평가 방법	개별 평가방식	개별 및 조별 평가	개별 및 조별 평가
실습배치 및 의사전달			
1인당 실습 활동 영역	활동거리가 좁다. 개인 실습영역	활동거리 반경이 넓어진다. 개인 + 공동실습영역	

· 교수	◎	· 교습방향	→
· 학생	○	· 학습방향	→
· 실습조교	△		

자료: 논자 작성

### V. 결 론

우리나라의 외식산업은 주 5일제 근무라는 새로운 변화를 맞이하며 많은 발전을 기약할 수 있을 것으로 예상된다. 또한 이러한 변화와 함께 조리부분에 대한 인력 수요의 창출이 역시 기대되어진다. 해마다 수많은 조리대학을 졸업한 초보 조리사들이 배출되고 있는 상황에서 이는 아주 고무적인 일이라 할 수 있겠다. 그러나 조리사에 대한 교육의 중심이 된다고 할 수 있는 조리 학교 교육을 돌아볼 때 부정적인 시각도 많다. 조리사 교육의 기본은 조리를 할 수 있는 기능적인 완성이라 할 수 있는데, 이를 위한 조리 실습 시설 및 설비가 매우 열악하다는 점과 실습을 위한 전담 교원 없이 시간 강사나 외부 강사에 의존률이 높고, 학생 중심보다는 교수 편익에 의한 실습 교육 과정 편성이 보편화되어 있다는 점이다. 더욱 안타까운 것은 대학 입시에 정원의 부족으로 인한 탈출구로서 조리과를 신설한다든지 학과 명을 변경하는 일이 비일비재한 것으로 나타나고 있다. 이런 경우, 조리사의 교육 필수조건인 실습시설, 교원, 그리고 조리 교육 과정 미비로 충분한 조리 실습 교육은 어려워진다.

그러나 이상의 조건을 잘 갖추고 있다하더라도 조리 실습 교육에 대한 전체적인 이해가 없다면 합리적이고 체계적으로 이루어지기는 어렵다. 학교의 조리 실습 교육은 기초과정부터 시작하여 중급 상급 과정에 이르기까지 단계적으로 진행되어야 하며, 각 조리 실습 단계는 과정별 특성에 알맞게 진행되어야 한다. 예를 들면, 기초 과정에서는 조리에 관한 기본 지식과 기술이 없으므로 교수가 중심이 되어 모든 실습



교육 과정을 편성 지도하는 방법이 옳으며, 중급의 경우는 기초 과정을 반복 숙달하여 심화시켜 나가며, 실습의 진행이 학생의 자발적인 참여를 유도하고 스스로 문제를 해결할 수 있는 능력을 기르도록 유도한다. 또한 상급의 경우는 현장에 적용하는 과정으로 현장과 같은 실습 시스템과 조직, 그리고 현장 중심의 실습 교육 프로그램이 요구되어진다. 또한 각 실습 단계별로 조리 실습의 인원 구성, 지도 방법의 변화, 실습의 형태나 시간 구성을 조리 실습 단계에 따라 달리하여야만 합리적이며 효과적인 조리실습 교육이 될 것이다. 본 연구는 조리 교육의 합리적이고 효율적인 발전을 위하여 필요한 교육과정, 학습법, 교수법에 대한 기초적인 연구이며 앞으로 이 분야에 대한 연구가 더 진행되어야 할 것으로 본다.

### 참고문헌

1. 김두범, 박영희 (1999) : 실기교육방법론, 학이당.
2. 김아영 외 4인 (2003) : 교육심리학, pp.34-37, 박학사.
3. 백정현 등 (1998) : 실기교육방법론, p.17, 상조사.
4. 안범희 (1993) : 학교학습 심리학, 서울: 하우.
5. 오해섭 (2002) : 교육학 개론, p.13, 학지사.
6. 이현림 (2000) : 교육심리와 진로지도, p.61, 영남대학교 출판부.
7. 임창재 (1994) : 수업심리학, 실기교육방법론, p.211, 학지사.
8. Gage NL, Berlinder DC : Deucational Psychology, Chicago:Rand McNally College Publishing Company.
9. Goodman KS (1986) : What's whole in whole language: A parent-teacher guide. Portsmouth, NH:Heinemann.
10. Maslow AH (1970) : Motivation and personality(2nd ed.) New York: Harper and Row.
11. Rogers CR (1996) : Freedom to learn. Columbus, OH:Charles E. Merrill.
12. Weinstein CE, Mayer RE (1986) : The teaching of learning strategies.
13. Wittrock MC (1992) : Generative learning processes of the brain. *Educational Psychologist*, 27(4):5.

---

2004년 10월 14일 논문접수  
2005년 3월 19일 논문게재 확정