조리 실습 교육에 대한 고등학생·대학생·교사의 인식 수준 비교 연구

A Study on the Recognition Level of High School and University Students and Teachers about Culinary Practice Education

강경심*

공주대학교 외식상품학과

Kang, Keoung Shim

Dept. of Food Service Management & Nutrition, Kongju National Univ.

Abstract

This study was conducted with the purpose of surveying the high school and university students and culinary teachers in charge of guidance in cooking related departments to see the recognition levels of culinary practice education and to suggest improvement plans. The subjects of this research were 616 culinary high school students, 419 culinary university students, and 103 culinary teachers. The collected data was compared and analyzed by frequency and percentage. The collected data was analyzed(i. e., χ^2 test and t-test) using SPSS 14.0(SPSS Inc, Chicago, USA). Learning demands were shown to be high and much more practice was demanded, so it is required to raise the importance of culinary arts as a subject. Manpower placement, such as practice assistant teachers and practice teachers, is necessary and more training support for teachers' professional ability expansion is required. Moreover, it is required that practices after theory study, video education, and practice demonstrations should be performed and multimedia developed. Detailed practice demonstrations should be enabled and foreign subject education should be performed. The general evaluation in which feedback is appropriately made, along with the evaluation of practice courses and results needs to be performed. Positive school life should be prepared by performing proper course education simultaneously.

Keywords: culinary practice, culinary education, culinary practice education, recognition level

I. 서론

경제의 급속한 성장과 국민 소득 수준의 향상으로 서비스산업의 비약적인 발전과 함께 외식산업은 괄목할만한 성장을 거두었으며, 대형 해외 브랜드의 국내 외식시장 진출로 점차적으로 조직화되고, 시스템화 되어 미래형 산업으로 급속하게 성장·발전하였다(김기진 외, 2010). 이와 같이 21세기는 직업의 전문화와 다양화가 촉진될 전망으로, 학교 교육에서 지식 정보 사회에 적합한 인재를

육성하고, 직업 능력을 향상시킬 수 있도록 교육 훈련 제도를 개혁하는 것이 21세기를 대비하는 핵심 전략의 하나라고 할 수 있다(이인성, 이경래, 2010).

외식산업은 양적인 증가뿐만 아니라 생활수준이 선진국에 접근함에 따라 외식문화 역시 점차 고급화·차별화·국제화되면서 점차 높은 자질을 가진 조리사들을 필요로 하고 있으며, 조리사의 교육에 막중한 역할을 하고 있는 조리학교에 대한 중요성이 강조되고 있다(김태형, 2007).

조리 실습 교육은 사회 변화와 함께 최근 외식산업분야의 직종이 다양화, 특성화, 전문화 되어가면서 전문대

* Corresponding author: Kang, Keoung Shim
Tel: 82-41-850-8300
Email: kslov@hanmail.net

학 및 4년제 대학교, 대학원에 이르기까지 고등교육기관에서의 개설 비율 또한 높아지고 있으며, 그 질적 문제에서 적절한 수준을 유지하고 있는가는 검토의 여지가 있는 것으로 논의되고 있다(장명희, 2005). 또한 조리 분야의 특성화 고등학교가 많이 생겨나고 있는 현실에서 대학교의 연계교육은 많은 문제점을 노출시키고 있으며(김성호, 2007), 대학 진학을 했더라도 자신이 속한 학과에 만족하지 못하거나 부적응을 겪고 있고, 이로 인한 문제가 심각한 것으로 알려져 있다(하혜숙, 2000). 그러므로 조리 실습 교육의 실수요자인 학생들의 인식 정도를 반영한 교육과정의 운영이 무엇보다 중요하고 필요한 일이라고 할 수 있다.

최근에는 조리 분야에 대한 사회적인 평가가 높아지고 있는 추세이며, 조리교육을 받고자 하는 수요자들이 양적·질적으로 증가하고 있다(김현정, 2010). 특히 학생들의 지원 동기가 성적이나 주변의 권유보다는 자발적인 동기나 의지에서 기인하고 있어(강경심, 2010), 조리교육에 대한 기대 수준이 매우 높아지고 있는 실정이다.

교육 현장에서 학생들을 가르치면서 가장 많이 하게 되는 고민 중의 하나가 ‘무엇을 어떻게 잘 가르칠까’이다. 김태형, 김원모(2005)는 이를 위해서는 전체 교육 과정의 70~80%를 차지하고 있는 조리 실습 교육이 조리교육의 중심이 된다는 점을 감안하여 체계적이고 합리적인 조리 실습 교육 방법에 대한 연구가 추진되어야 한다고 하였다.

이와 같이 조리에 대한 관심이 증대되고 그 질적 수준이 향상되고 있는 시점에서 보다 발전적인 조리 관련 학과 운영을 위해, 현재 운영되고 있는 조리 실습 교육의 학습 요구도와 만족도, 학습 요구 사항, 학습 효과 등에 대한 점검이 무엇보다 우선되어야 할 과제라고 할 수 있다. 또한 이를 통해 조리 실습 교육에서 긍정적으로 인식하고 있는 면과 부정적으로 인식하고 있는 면을 비교·분석함으로써 효과적인 운영 방안을 모색해볼 수 있다.

조리교육 관련 연구는 교육과정 운영에 관한 연구(김근중, 2006; 김희동, 2008; 안용자, 2009; 이명호, 2003; 이인성, 이경래, 2010; 장명희, 2005; 표점순, 2003)와 조리 실습을 위한 프로그램 개발에 관한 연구(강경심, 2010; 강재희, 2009; 김태형, 2007; 김태형, 김원모, 2005; 김태형, 나정기, 2008; 박경곤, 2004; 박은숙, 2006; 최영준, 2009; 최인식, 2002), 조리 실습에 대한 만족도, 학습 요구도 등의 인식 조사에 관한 연구(강경심, 2010; ; 김영운, 2006; 복혜자, 2004; Kang, 2010), 전공 만족도와 진로에 관한 연구(김현정, 2010; 노윤희, 2008;

박관, 2010; 이인성, 이경래, 2010; 한예정, 2008), 조리 실습 시설에 관한 연구(나태균, 이동근, 2010; 나태균, 추상용, 2009)등이 지속적으로 이루어져왔다.

하지만 교육의 실수요자인 조리 관련 학과에 재학 중인 고등학생과 대학생, 학생들의 교육을 담당하고 있는 조리교사를 대상으로 조리 실습 교육에 대한 인식 정도를 비교·분석한 연구는 아직 진행되지 않는 시점에서 이들을 대상으로 조리 실습 교육에 대한 인식 조사를 실시하여 보다 효율적인 조리 실습 교육 방안을 모색하는 것을 큰 의의가 있는 일이며, 이는 조리교육 활성화에 많은 기여를 할 수 있을 것으로 보인다.

이상의 필요성을 실현하기 위한 구체적인 연구 목적은 다음과 같다.

첫째, 조리 관련 학과에 재학 중인 고등학생과 대학생, 학생들의 지도를 담당하고 있는 조리교사를 대상으로 조리 실습 교육에 대한 학습 요구도, 만족도, 학습 요구 사항, 조리 실습 교육 효과 등에 대한 인식 수준을 비교·분석한다.

둘째, 조리 실습 교육에 대한 인식 분석 결과를 토대로 조리 실습 교육의 개선 방안을 제시한다.

II. 이론적 배경

1. 조리와 조리교육

조리는 식품 재료를 다루어 먹기 좋고 맛있게 하는 기술로 요리와 구별되며, 요리는 만드는 것, 완성된 것, 만드는 방법과 기획, 그리고 그것을 업으로 하는 것 등의 뜻이 포함되어 있는데 반해 조리는 다듬고 썰고 장만하여 불을 사용해서 익히거나 또는 절이거나 담가서 양념 등으로 맛을 내는 기술이다(김영운, 2006). 또한, 조리는 식품이 지니고 있는 향과 성분을 그대로 유지하면서 과학적인 방법으로 영양 공급의 효과를 높이는 것으로, 서로 다른 식품과 조합하여 소화·흡수를 돕고 식품 조직을 연하게 하며, 식품을 위생적으로 취급하여 안정하게 하고 시각적으로 보기 좋게, 미각적으로 맛있게 하는 과정이다(조용범, 1999).

조리교육은 교사가 학생들에게 무엇을 가르칠 것인가 혹은 학생이 사회에 진출해 어떤 직업을 갖게 될 것인가, 어떤 부류의 사람이 되어줄 것인가에 대한 목적 의도를

가지고 출발하기 때문에, 목적의식이 뚜렷하면 조리교육의 과정에서 무엇을 어떤 방식으로 가르칠 것인가가 분명해지고 조리교육의 목적이 확실해진다(김영운, 2006). 교육은 일정한 의도에 따라 행해지는 전달활동으로 교육활동이 이루어지기 위해서는 교수자와 학습자, 교육내용이 필요하며, 조리교육은 전문교육의 일환으로 조리 분야에 관한 특수교육이라고 할 수 있다(강재희, 2009).

2. 조리 관련 학과 현황

고등학교 조리 관련 학과 현황은 아래의 <표 1>과 같다. 고등학교 조리 관련 학과는 전국에 걸쳐 지역별로 분포되어 있으며, 특히 대도시와 중소도시에서 주로 위치해 있다. 학과 명칭은 조리과, 조리과학과, 관광조리과가 대부분이며, 기타 관광조리코디과, 국제조리과학과, 관광외식조리과, 호텔조리과로 구분되어 있거나, 한식조리와 제과제빵과정으로 운영하는 학교도 있다(강경심, 2010).

4년제 대학의 조리 관련 학과 현황은 아래의 <표 2>와 같이 국립대학 23개교, 공립대학 2개교, 사립대학 150개교로 총 175개교이다. 2003년 169개교에 비하여 6개교가 증가하였으며, 조리 관련 학과를 개설한 대학의 비율은 44.5%로 박경곤(2004)의 연구 결과와 비교하여 35%가 증가하였다.

Ⅲ. 연구 설계

1. 조사 대상 및 시기

본 연구는 조리 관련 학과를 이수하고 있는 고등학생과 4년제 대학생, 고등학교 조리교사를 대상으로 실시되었다.

고등학생은 7개시도(충남, 부산, 인천, 대구, 전북, 경북, 광주)의 9개 조리고등학교에 재학하고 있는 학생을 대상으로 하였으며, 조리교사는 전국을 대상으로 하였다. 2009년 3월 초 각 학교의 조리과 담당 교사와 통화하여 설문 작성 방법과 설문 작성 기간, 설문지 회수 방법에 대한 안내를 하였다. 조사는 약 2개월 동안 진행되었으며, 설문지는 해당 학교의 조리과 학생과 조리교사 전체가 설문에 응답할 수 있도록 협조를 의뢰한 후 학생용 설문지 650부와 교사용 설문지 150부를 발송하였고, 우편 회수하여 무성의하게 답변했거나 무응답이 있는 설문지를 제외한 학생용 616부와 교사용 103부를 자료 분석에 활용하였다.

대학생은 대전·충남 지역에 위치한 4년제 대학교 3곳의 조리 관련 학과 학생을 대상으로 하였다.

조사는 2010년 9월 10일부터 10월 10일까지 약 1개월 동안 진행되었다. 설문지는 조리학과를 지도하고 있

<표 1> 고등학교의 조리 관련 학과 현황(강경심, 2010)

N

구분 \ 지역	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	경기도	강원도	충청도	전라도	경상도	제주도	합계
조리 관련 학교 수	5	5	2	2	1	1	1	1	0	4	6	4	1	33

<표 2> 4년제 대학의 조리 관련 학과 현황(김희동, 2008)

N

구분 \ 지역	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	경기도	강원도	충청도	전라도	경상도	제주도	합계
국립	2	3	1	0	1	1	0	0	2	3	5	4	1	23
공립	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
사립	35	9	2	3	7	7	1	26	6	18	13	22	1	150
합계	38	12	3	4	8	8	1	26	8	21	18	26	2	175
조리 관련 학과 수	13	10	2	2	3	3	1	13	4	9	8	9	2	79
조리 관련 학과 비율(%)	34.2	83.3	66.6	50.0	37.5	37.5	100.0	50.0	50.0	42.8	44.4	34.6	50.0	44.5

는 담당 교수와 직접 통화하여 설문 작성 방법과 설문 작성 기간, 설문지 회수 방법에 대한 안내를 한 후 발송하였고, 다시 우편 회수하여 자료 분석에 활용하였다. 총 450부의 설문지를 배부하였으며, 회수된 434부 중 누락된 자료가 있는 15부를 제외한 총 419부를 최종 분석에 사용하였다.

2. 조사 내용 및 자료 분석 방법

본 연구의 조사 내용은 선행연구(강성문, 2003; 강재희, 2009; 김성호, 2007; 김영운, 2006; 노윤희, 2009; 박은숙, 2006; 복혜자, 2004; 윤계순, 2001; 전기수, 2009; 표점순, 2003). 또한 노윤희(2008)를 참고로 하여 연구자가 본 연구의 취지에 맞게 작성한 것을 활용하였다. 설문 문항의 변수 간 유의도 검증을 위해 SPSS 14.0(SPSS Inc, Chicago, USA)을 이용하였다. 조사 대상자의 인구통계학적 특성은 빈도분석을 실시하였고, 집단 간 유의도 측정을 위해 χ^2 -검증을 실시하였다. 조리 실습 교육에 대한 인식 차이의 비교·분석은 리커트형 5점 척도를 사용하였으며, 각 척도의 기준은 ‘매우 그렇다’ 5점, ‘매우 그렇지 않다’ 1점으로 점수화하여 t-검증과 Duncan test를 실시하였다. 문항 구성 및 자료 분석 방법은 아래의 <표 3>와 같으며, 총 14문항으로 구성하였다.

IV. 연구 결과 및 고찰

1. 인구통계학적 특성

조사 대상자의 인구통계학적 특성은 아래의 <표 4>와 같다. 고등학생은 남학생 39.9 %, 여학생 60.1%이었으며,

1학년 23.2%, 2학년 43.8%, 3학년 33.0%였고, 가사·실업계고에 재학하고 있는 학생이 53.4%로 절반 이상을 차지하였다. 대학생은 남학생 45.3%, 여학생 54.7%였으며, 1학년 35.3%, 2학년 28.4%, 3학년 21.0%, 4학년 15.3%가 응답에 참여하였다. 일반계고를 졸업한 학생이 71.8 %로 전문계고를 졸업한 학생보다 월등히 많았다. 교사는 교직경력 5년 미만이 66.0%로 가장 많았으며, 조리교사 경력은 50.5%가 5년 미만인 것으로 나타났다. 조리교사 자격증 없이 학생들을 지도하고 있는 교사는 24.3%나 되는 것을 알 수 있었다.

2. 조리 실습 교육에 대한 인식 조사 결과

조리 실습 교육에 대한 고등학생과 대학생, 교사의 인식 정도를 비교·분석하기 위해 조리 실습 교육의 학습 요구도와 만족도, 학습 요구 사항, 조리 실습 교육의 효과에 대하여 조사하였다.

1) 조리 실습 교육의 학습 요구도에 대한 인식

조리 실습 교육에 대한 학습 요구 정도에 대한 인식 정도를 살펴보기 위하여 ‘더 많은 실습 희망’, ‘이론 위주의 수업 희망’, ‘실기 위주의 수업 희망’, ‘실습 전 이론 수업 실시’, ‘실습 전 실습시연 실시’, ‘실습 전 동영상교육 실시’에 대해 조사 결과는 아래의 <표 5>와 같다. 대학생이 고등학생과 교사보다 ‘더 많은 실습 희망(4.49±0.74, $p<.001$)’과 ‘실기 위주의 수업 희망(4.31±0.71, $p<.001$)’, ‘실습 전 실습시연 실시(4.34±0.72, $p<.001$)’에서 유의적으로 높은 학습 요구도를 보이고 있어, 조리 실습 교육에 대해 가장 적극적인 것을 알 수 있었다. 반면 ‘실습 전 이론 수업 실시’에서는 교사가 4.36±0.79인 것에 비해 고등학생 3.78±0.87, 대학생 4.07±0.79로 나타나 실습을 실시하기 전 이론 교육의 필요성을 교사가 유의적으로 더

<표 3> 문항 구성 및 자료 분석 방법

구분	대상	문항 수	분석 방법	
			t-test	χ^2 -test
조리 실습 교육의 학습 요구도	고등학생, 대학생, 교사	5	5	0
조리 실습 교육의 만족도	고등학생, 대학생, 교사	3	2	1
조리 실습 교육의 학습 요구 사항	고등학생, 대학생, 교사	2	0	2
조리 실습 교육의 학습 효과	고등학생, 대학생	4	4	0
합계		14	11	3

〈표 4〉 인구통계학적 특성

특성		빈도(%)
고등학생 (N=616)	성	남 246(39.9)
		여 370(60.1)
	학년	1 143(23.2)
		2 270(43.8)
		3 203(33.0)
	학교 유형	가사·실업 329(53.4)
		기타 287(46.6)
대학생 (N=419)	성	남 190(45.3)
		여 229(54.7)
	학년	1 148(35.3)
		2 119(28.4)
		3 88(21.0)
		4 64(15.3)
	졸업 학교 유형	일반계고 301(71.8)
		전문계고 118(28.2)
교사 (N=103)	교직경력	5년 미만 68(66.0)
		5년 ~ 10년 미만 16(15.5)
		10년 이상 19(18.4)
	조리교사경력	5년 미만 52(50.5)
		5년 이상 51(49.5)
	조리교사 자격증 유무	유 78(75.7)
		무 25(24.3)

〈표 5〉 조리 실습 교육의 학습 요구도

특성	고등학생 (N=616)	대학생 (N=419)	교사 (N=103)	전체 (N=1138)	F
더 많은 실습 희망	4.26±0.92주	4.49±0.74	3.05±1.19	4.24±0.97	107.533***
이론 위주 수업 희망	2.83±1.24	2.94±1.09	2.86±1.32	2.87±1.19	1.108
실기 위주 수업 희망	3.94±1.06	4.31±0.71	3.81±0.73	4.06±0.94	25.028***
실습 전 이론 수업 실시	3.78±0.87	4.07±0.79	4.36±0.79	3.94±0.85	29.274***
실습 전 실습시연 실시	4.09±0.84	4.34±0.72	3.62±1.40	4.14±0.89	30.369***
실습 전 동영상교육 실시	3.39±1.06	3.34±1.08	3.29±0.92	3.36±1.06	0.485

주. Mean±SD

매우 그렇다: 5점, 그렇다: 4점, 보통이다: 3점, 그렇지 않다: 2점, 매우 그렇지 않다: 1점

*** p < .001

높게 인식하고 있는 것을 알 수 있었다($p<.001$). 이는 학생 지도 경험을 통해 더 높은 교육 효과를 얻기 위해서는 이론 수업의 기초가 되어있어야 실기 수업에서 시행착오가 적고 좋은 작품을 제작할 수 있다는 것을 인식하게 된 결과로 볼 수 있다. ‘이론 위주 수업 희망’과 ‘실습 전 동영상교육 실시’에서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다. 전체적으로 ‘더 많은 실습 희망’ 항목에 대한 점수가 4.24±0.97로 가장 높게 나타났으며, ‘이론 위

주 수업 희망’은 2.87±1.19로 그 필요성을 가장 낮게 인식하고 있는 것을 알 수 있었다. 박란(2010)과 노윤희(2008)의 연구 결과에서도 전공에 대한 학습 요구도가 높게 나타났고, 전공 실습 시간을 더 많이 확보하기를 희망하고 있으므로, 조리 실습 교육에 대한 학생들의 적극적인 학습 동기 유발을 위해서는 실기 위주의 수업 진행이 필요함을 알 수 있다.

2) 조리 실습 교육의 만족도에 대한 인식

조리 실습 교육에 대한 만족도를 살펴보기 위해 ‘조리 실습 교육 실시 정도’, ‘조리 실습 시설 만족도’, ‘조리 실습 교육의 애로 사항’에 대해 조사한 결과는 아래의 <표 6>, <표 7>과 같다.

‘조리 실습 교육 실시 정도’는 고등학생 3.36 ± 0.97 , 교사 3.30 ± 0.91 로 대학생이 2.56 ± 1.12 인 것에 비해 유의적으로 높게 나타났다($p < .001$). ‘조리 실습 시설 만족’에서는 고등학생이 3.58 ± 1.00 으로 가장 높게 나타나 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p < .001$).

전체적으로 ‘조리 실습 교육 실시 정도’ 항목 점수가 3.06 ± 1.09 로 낮게 나타났으며, 이는 교육과정 내의 실습이 부족함을 느끼고 있는 것으로 해석할 수 있다. 이를 해결하기 위해서는 수요자의 요구를 반영한 교육과정의 편성·운영이 필요함을 알 수 있다. 김현정(2010)은 학생들의 조리 관련 학과에 대한 만족도는 높지만 고학년으로 올라갈수록 만족도가 떨어지므로 적극적인 학생들을 위해 현재 진행되는 교과수업보다 더 수준 높고 더 많은 것들 제공함으로써 전공에 대한 흥미를 정도 향상시킬 수 있는 방안이 마련되어야 한다고 하였다. 나태균과 이동근(2010), 김영운(2006)의 연구에서 조리 관련 학과 학생들

의 학교생활에 대한 만족도가 높게 나타났다고 하였으며, 교육 현장에서 만족감을 느끼는 학생들은 학교 졸업 이후의 삶 속에서도 더욱 잘 적응하고, 보다 높은 성취도와 내재동기를 나타낸다고 하여 성공적인 학교생활의 중요성을 강조하고 있다.

‘조리 실습의 가장 큰 애로 사항’으로 고등학생 36.5%와 대학생 34.6%가 ‘재료 준비 번거로움’이라고 한 반면, 교사는 51.5%가 수업 시간 부족이라고 응답하여 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p < .001$).

다음으로 고등학생은 ‘수업시간 부족’이라고 하였으나, 대학생은 ‘과제 늘어남’을 두 번째 애로 사항이라고 하였고, 교사는 ‘실기 능력 부족’이라고 하였다.

이와 같은 결과에서 학생들은 재료 준비와 수업 시간 부족, 과제 늘어나는 것에 어려움을 느끼는 반면, 교사들은 학생들을 지도함에 있어 보다 능숙한 실력을 갖추지 못해 수업 시간이 부족하고 실기 능력이 부족함을 느끼고 있는 것을 알 수 있으며, 이를 해결하기 위해서는 실기 지도를 담당한 교사들의 끊임없는 실기 능력 향상을 위한 자기 연구와 연수 지원이 필요함을 알 수 있다.

<표 6> 조리 실습 교육의 만족도

특성	고등학생 (N=616)	대학생 (N=419)	교사 (N=103)	전체 (N=1138)	F
조리 실습 교육 실시 정도	3.36 ± 0.97 주	2.56 ± 1.12	3.30 ± 0.91	3.06 ± 1.09	78.496***
조리 실습 시설 만족	3.58 ± 1.00	3.23 ± 1.32	3.34 ± 1.14	3.43 ± 1.15	12.378***

주. Mean±SD

매우 그렇다: 5점, 그렇다: 4점, 보통이다: 3점, 그렇지 않다: 2점, 매우 그렇지 않다: 1점

*** $p < .001$

<표 7> 조리 실습 교육의 가장 큰 애로 사항

구분	흥미없음	실기 능력 부족	과제 늘어남	수업시간 부족	재료 준비 번거로움	기타	전체	χ^2 -test
고등학생	46(7.5)	113(18.3)	42(6.8)	189(30.7)	225(36.5)	1(0.2)	616(100.0)	
대학생	33(7.9)	48(11.5)	126(30.1)	67(16.0)	145(34.6)	0(0.0)	419(100.0)	167.142***
교사	1(1.0)	25(24.3)	6(5.8)	53(51.5)	18(17.5)	0(0.0)	103(100.0)	
전체	80(7.0)	186(16.3)	174(15.3)	309(27.2)	388(34.1)	1(0.1)	1138(100.0)	

*** $p < .001$

3) 조리 실습 교육의 학습 요구 사항에 대한 인식

조리 실습 교육의 학습 요구 사항에 대한 인식 정도를 살펴보기 위하여 ‘조리 실습 교육 효과를 높이기 위한 방법’, ‘희망하는 실습 내용’에 대하여 조사한 응답 결과는 아래의 <표 8>, <표 9>와 같다.

‘조리 실습 교육 효과를 높이기 위한 방법’에서 고등학생은 조리 실습 위주 26.8%, 실습시연 후 실습 23.5%, 이론교육과 실습시연 후 실습 16.1% 순으로 희망하였고, 대학생은 이론과 실습시연 후 실습 26.7%, 조리 실습 위주 23.2%, 실습시연 후 실습 21.2% 순으로 희망하였으나, 교사는 이론과 실습시연 후 실습 53.4%, 이론과 동영상교육, 실습시연 후 실습 25.2%로 나타나 조리 실습을 실시하기 전 이론교육, 동영상교육, 실습시연 등의 기초 교육을 실시한 후 실습에 임하는 것이 조리 실습 교육의 효과를 높일 수 있는 방법이라고 인식하고 있는 것을 알 수 있었다($p < .001$). 전병령(2000)의 연구에서도 조리 실습 전 실습시연의 필요성을 높게 인식하고 있는 것으로 나타났으므로, 조리 실습 시에는 이론보다 실습의 비중을 높이고, 조리 실습에 임하기 전 이론교육, 동영상교육, 실습시연을 함께 실시함으로써 학습 효과를 향상시킬 수 있도록 해야 할 것이다.

‘희망하는 실습 내용’에서 고등학생은 호텔요리 37.7%, 기능사요리 28.9% 순으로 희망하였고, 대학생은 호텔요리 33.2%, 기능사요리 22.9% 순으로 희망하고 있었으나, 교사는 기능사요리 42.7%, 호텔요리 19.4% 순으로 희망하고 있어 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p < .001$). <표 3>의 인구통계학적 특성에서 나타난 것과 같이 교사의 50.5%가 조리교사 경력 5년 미만이고, 조리교사 자격증이 없는 교사도 24.3%로, 호텔요리를 지도하기에는 어려움이 있어 기능사요리를 선호하는 것으로 사료되며, 표점순(2003)의 연구에서 바람직한 전문교과의 실험·실습은 교과서 내용과 조리기능사 실기 내용을 함께 실시하는 것이라고 한 것과 같이 조리기능사의 필요성도 인식하여 나타난 결과로 사료된다.

4) 조리 실습 교육의 효과에 대한 인식

조리 실습 교육의 효과에 대한 인식 정도를 살펴보기 위하여 ‘조리 실습에 자신감 향상’, ‘가정에서의 조리 참여도 증가’, ‘진로 결정 도움’, ‘조리에 대한 관심 증가’에 대해 조사한 결과는 아래의 <표 10>과 같다.

조리 실습 교육 효과에 대해 고등학생은 각 문항 간 비교에서 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았고, 대학생

<표 8> 조리 실습 교육 효과를 높이기 위한 방법

특성	구분	조리실습 위주	이론+ 실습	동영상 +실습	실습시연+ 실습	이론+ 동영상 +실습	이론+ 실습시연+ 실습	이론+동영상+실습시연+실습	전체	χ^2 -test
조리 실습교육 효과를 높이기 위한 방법	고등학생	165(26.8)	72(11.7)	71(11.5)	145(23.5)	22(3.6)	99(16.1)	42(6.8)	616(100.0)	152.446***
	대학생	97(23.2)	54(12.9)	17(4.1)	89(21.2)	15(3.6)	112(26.7)	35(8.4)	419(100.0)	
	교사	1(1.0)	4(3.9)	1(1.0)	11(10.7)	5(4.9)	55(53.4)	26(25.2)	103(100.0)	
	전체	263(23.1)	130(11.4)	89(7.8)	245(21.5)	42(3.7)	266(23.4)	103(9.1)	1138(100.0)	

*** $p < .001$

<표 9> 조리실습 시 희망하는 실습 내용

특성	구분	기능사 요리	호텔요리	향토요리	퓨전요리	창작요리	기타	전체	χ^2 -test
희망하는 실습 내용	고등학생	178(28.9)	232(37.7)	22(3.6)	105(17.0)	65(10.6)	14(2.3)	616(100.0)	107.775***
	대학생	96(22.9)	139(33.2)	36(8.6)	51(12.2)	83(19.8)	14(3.3)	419(100.0)	
	교사	44(42.7)	20(19.4)	12(11.7)	0(0.0)	12(11.7)	15(14.6)	103(100.0)	
	전체	318(27.9)	391(34.4)	70(6.2)	156(13.7)	160(14.1)	43(3.8)	1138(100.0)	

*** $p < .001$

〈표 10〉 조리 실습 교육의 효과

특성	고등학생 (n=616)	대학생 (n=419)	전체 (n=1035)	t
조리 실습 자신감 향상	3.73±0.89주	3.73±0.89	3.73±0.89	.076
가정에서의 조리 참여도 증가	3.47±1.06	3.57±0.98	3.52±1.02	-1.593
진로 결정에 도움이 됨	3.57±1.06	3.70±0.98	3.64±1.02	-1.887
조리에 대한 관심 증가	3.74±1.02	3.88±0.87	3.81±0.95	-2.252*
평균	3.66±0.46	3.55±0.36	3.61±0.41	17.881

주. Mean±SD

매우 그렇다: 5점, 그렇다: 4점, 보통이다: 3점, 그렇지 않다: 2점, 매우 그렇지 않다: 1점

* p < .05

도 각 문항 간 비교에서 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았다.

고등학생과 대학생의 문항 간 비교에서는 ‘조리에 대한 관심 증가’에 대해 대학생이 고등학생보다 높은 점수를 보였다($p < .05$). 전체적으로 조리 실습 자신감 향상 3.73 ± 0.89 , 가정에서의 조리 참여도 증가 3.52 ± 1.02 , 진로 결정에 도움이 됨 3.64 ± 1.02 , 조리에 대한 관심 증가 3.81 ± 0.95 로 나타나, ‘조리에 대한 관심 증가’에서 가장 높은 점수를 보였다.

한예정(2008)은 학생들의 전공이 진로 성숙에 긍정적인 영향을 미친다고 하였고, 전기수(2009)는 학생들이 재학 중인 교육기관에서 직업이나 진로 관련 정보를 충분히 받지 못한다고 하였다. 또한 최인식(2002)은 호텔, 외식, 조리 관련 학과 학생들에게 가장 큰 동기가 되는 것은 졸업 후 취업이라 하였으며, 관련학과 교사들은 학생들의 졸업 후 취업에 대한 전략을 강구하고, 학생들이 자신들의 동기를 이룰 수 있다는 희망을 주어야 하며, 이러한 희망은 학습의 기쁨과 만족이라는 동기를 채우고, 나아가 학교생활의 즐거움을 채워줄 것이라고 하였으므로, 교육 효과를 향상시킬 수 있는 다양한 방안에 대한 연구가 이루어져야 할 것으로 보인다.

3. 조리 실습 교육의 개선 방안

조리 실습 교육에 대한 고등학생과 대학생, 교사의 인식 정도를 비교·분석한 결과를 토대로 조리 실습 교육의 개선 방안을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 고등학교부터 대학교까지의 위계를 고려한 체계적인 조리 실습 교육 교육과정을 편성·운영한다. 대부분의 학생들이 더 많은 실습을 희망하고 있고, 기능사요리

보다 호텔요리를 선호하고 있으며, 실기 위주의 수업을 희망하고 있으므로 조리 실습 교육을 위한 실기 교과와의 비중을 높이되, 고등학교부터 대학교까지의 위계를 고려한 체계적인 실기교육 교육과정을 편성하여 운영한다. 이를 위해 김현정(2010)은 더 많은 조리 관련 호텔, 외식업체나 대학 견학, 현장체험학습 프로그램이 필요하며, 전문화된 현장실무요리실습, 다양한 외식업체, 호텔 등 현장견학 등 전문외식업체를 경험할 수 있는 기회가 제공되어야 한다고 하였다.

둘째, 전공과 관련된 대학과의 연계교육이 고려되어야 한다. 고등학교부터 대학교까지의 체계적인 교육과정 운영을 위해서는 연계교육이 필요하다. 이명호(2003)는 연계교육을 통해 고등학교의 기초 기술과 대학의 전문 조리 기술이 연계되어 계속 교육기회가 이루어짐으로써 전문 조리 기술인 양성에 도움이 될 것이며, 입학 정원 확보에도 도움이 될 것이라고 하였다. 고등학교에서는 완성된 직업 교육을 추구하기보다는 교육과정 연계를 위해 전공 기초 교육에 중점을 두며, 대학에서는 전공 심화 교육을 통하여 직업교육의 완성을 도모해야 한다.

셋째, 교육을 담당하는 교사의 전문성 함양을 위한 각종 연수를 실시한다. 본 연구의 조사 결과에 의하면 조리 교사의 50% 이상이 조리교사 경력 5년 미만이며, 조리교사 자격증 미소지 교사도 25% 정도로 나타났다. Kang(2010)에 의하면 조리과 교사 5년 미만의 경력자와 조리교사 자격증이 없는 교사가 실기 수업에 더 많은 어려움을 느끼고 있어 실기 수업보다 이론 수업을 선호하는 것으로 나타났으며, 조리 실습은 교사의 실습시연 없이 학생들의 조리 실습 위주로 운영하고 있다고 하였다. 이런 문제를 해결하기 위해서는 전문계고의 조리교육을 담당하고 있는 교사가 더 전문화되어야 할 필요가 있다. 그

리므로 국가 차원에서 조리교육을 담당하고 있는 교사 대상의 각종 산업체 연수와 자격 취득 관련 연수 지원에 예산을 투자해야 할 것이며, 교사도 전문화되기 위한 노력을 꾸준히 해야 할 것이다.

넷째, 변화하는 외식산업의 흐름을 파악하여 교육과정에 반영하기 위해서는 산업체와의 긴밀한 협조관계를 유지한다. 김근중(2006)은 호텔, 외식, 조리 분야의 학생들에게 있어서 산업체에서 현장실습은 취업하는데 있어서도 유리할 뿐만 아니라 산업체의 실무경험을 토대로 학문적인 연구가 동시에 이루어져야 한다며, 산업현장과 교육의 중요한 연관성을 강조하였다. 조리 분야의 직업 교육 활성화를 위해서는 산업분야의 변화 양상을 이해함으로써 관련 직종의 탐색과 개발이 적극적으로 이루어져야 한다.

V. 결론

본 연구는 조리 관련 학과에 재학 중인 고등학생과 대학생, 조리 관련 학과에서 학생 지도를 담당하고 있는 조리교사를 대상으로 조리 실습 교육에 대한 학습 요구도, 만족도, 학습 요구 사항, 학습 효과 등에 대한 인식 수준을 조사하여 조리 실습 교육의 개선 방안을 제시해보고자 하는 목적으로 수행되었다. 본 연구에서 나타난 조리 실습 교육에 대한 인식 조사 결과는 다음과 같다.

첫째, 조리 실습 교육의 학습 요구도는 이론 위주의 수업 희망 문항을 제외한 모든 문항에서 높게 나타났으며, 대학생이 고등학생과 교사보다 유의적으로 높게 나타났다. 반면, 실습 전 이론 수업을 실시하는 것에 대해서는 교사의 인식 점수가 높게 나타나 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 이와 같은 결과는 대학생을 위한 교육과정 편성이 실기 수업을 희망하는 학생들의 학습 요구도에 미치지 못하기 때문에 나타난 것으로 보이므로, 학과에 대한 만족도와 적응력을 높이기 위해서는 교육과정에서 실기 교과목의 비중을 높이려는 노력이 필요하다. 또한 교사는 이론적인 기초가 있는 상태에서 실기 수업을 실시하는 것이 수업의 효과를 높일 수 있다고 생각하고 있는 것으로 보이므로, 이론교과와 실기교과의 적절한 안배가 필요하다. 조리 실습의 애로 사항으로는 대학생과 고등학생은 재료 준비 번거로움이라고 하였으나, 교사는 수업 시간 부족이라고 응답하였으므로, 실습의 번거로움을 줄일 수

있는 전문 실습 조교와 실기교사 등의 인력 배치가 필요하며, 교사의 수업 시간 부족을 해결하기 위한 전문 연수 프로그램 운영과 연수 지원이 필요하다.

둘째, 조리 실습 교육에 대한 학습 요구 사항에서 조리 실습 교육의 효과를 높이기 위한 방법으로 고등학생은 조리 실습 위주, 대학생은 이론과 실습시연 후 실습하기를 선호하였고, 교사는 이론과 실습 시연 후 실습과 이론과 동영상교육, 실습시연 후 실습하기를 선호하는 것으로 나타났다. 희망하는 실습 내용은 고등학생과 대학생은 호텔 요리라고 하였으나, 교사는 기능사요리라고 하였으므로, 조리 실습 교육의 효과를 높이기 위해서는 사전교육으로 이론교육과 동영상교육, 실습시연을 모두 실시 한 후 실습을 실시함으로써 시행착오를 줄이고 작품의 완성도를 높일 수 있도록 해야 할 것이며, 수업 내용은 저학년에서는 기능사요리 위주의 수업을 진행하고, 학년이 올라가면서 호텔요리, 퓨전요리, 창작요리 등의 전문 실기 능력 함양을 위한 지도를 실시하여 교육의 위계를 세우는 것이 바람직할 것이다.

셋째, 조리 실습 교육의 효과에서 고등학생과 대학생 모두 대체적으로 긍정적인 응답을 보였으며, 조리 실습에 대한 자신감이 향상되었다는 응답 점수가 가장 높은 것으로 나타났다. 박란(2010)은 조리 실습교육에 대한 인식은 자기 자신을 이해하고 자신이 선택한 직업을 이해하는데 도움을 주게 되며, 진로에 대한 확신을 가지게 함으로서 직업 발달 과정에 대한 준비된 진로계획이 가능하도록 한다고 하였으므로, 고등학교와 대학의 시기에 적절한 진로 교육을 병행함으로써 자신의 삶에 대한 뚜렷한 성취 목표를 가지고 보다 적극적인 학교생활이 가능하도록 해야 할 것이다.

이와 같은 연구 결과를 토대로 조리 실습 교육의 개선 방법을 정리하면 다음과 같다. 첫째, 교육과정에서 실기 수업의 비중을 높이고 고등학교부터 대학교까지의 위계를 고려한 체계적인 실기 교육 교육과정을 편성·운영한다. 둘째, 전공과 관련된 대학과의 연계교육을 실시하여 고등학교에서는 전공 기초 교육을 실시하고, 대학에서는 전공 심화 교육을 통하여 직업교육을 완성한다. 셋째, 교육을 담당하는 교사의 전문성 함양을 위한 각종 연수를 실시한다. 조리교육을 지원하는 학생들의 질적 수준이 점차 높아지고 있고 외식산업도 변화의 물결을 타고 있으므로 조리교육을 담당하고 있는 교사가 더 전문화되어야 할 필요가 있다. 넷째, 산업체와의 긴밀한 협조관계를 유지한다. 조리교육의 궁극적인 목적은 유능한 기능인 양성이

므로 산업체의 실무경험을 토대로 변화하는 산업 사회에 쉽게 적응할 수 있는 능력을 함양할 수 있도록 한다.

본 연구의 시사점은 조리 관련 학과가 지속적으로 생겨나고 있고, 조리 관련 기술도 다양하게 발전하여 선진화·고급화되고 있는 지금 시점에서, 조리 실습 교육에 대한 점검이 무엇보다 필요하다고 할 수 있으며, 특히 조리 실습 교육의 수요자와 공급자를 대상으로 조리교육 방법 개선을 위한 인식 조사는 무엇보다 우선되어야 할 중요한 과제이다. 조리교육 관련 연구는 지속적으로 이루어지고 있으나 조리 관련 학과를 이수하고 있는 고등학생과 대학생, 교사의 인식 수준을 종합적으로 비교·분석한 연구는 아직 이루어지지 않았으므로 본 연구에서 나타난 인식 조사 결과는 조리 실습 교육 방법 개선에 많은 기여를 할 수 있을 것으로 사료된다.

본 연구의 한계점 및 향후 연구 과제는 다음과 같다. 본 연구의 대상인 대학생은 대전·충남지역의 4년제 대학교의 조리 관련 학과에 재학 중인 학생으로 전국적인 자료로 일반화하기에 무리가 있을 수 있다. 향후 연구에서는 본 연구에서 나타난 결과를 토대로 조리 실습 교육의 구체적인 개선 방안에 대한 연구를 지속하여 조리교육 활성화를 위한 기초 자료로 활용될 수 있도록 해야 할 것이다.

주제어: 조리 실습, 조리 교육, 조리 실습 교육, 인식 수준

참 고 문 헌

- 강경심. (2010). 조리실습교육에 대한 인식 조사 및 웹 기반 조리실습 교육자료 개발 연구. 공주대학교 박사학위논문.
- 강성문. (2003). 멀티미디어 학습자료를 활용한 기술·가정 실습기능 개선. 수원대학교 석사학위논문.
- 강재희. (2009). 조리실기 방법의 유형에 따른 학습효과 차이의 비교 연구. 세종대학교 박사학위논문.
- 김기진, 김향희, 정외숙. (2010). 호텔·외식조리 관련학과 학생들의 학습동기 및 자기조절학습능력에 관한 연구. **한국조리학회지**, 16(3), 130-146.
- 김근중. (2006). 산업체현장실습의 활성화방안에 관한 연구. **한국조리학회지**, 12(3), 75-90.
- 김성호. (2007). 관광과 조리계열 학생들의 교육기초능력 교육 향상에 관한 연구. 안양대학교 석사학위논문.
- 김영운. (2006). 조리고등학교 학생들의 학교생활 만족도에 대한 연구. 초당대학교 석사학위논문.
- 김태형. (2007). 조리실기 교육을 위한 교수-학습 의사소통 모형 개발. 경기대학교 박사학위논문.
- 김태형, 김원모. (2005). 효과적인 조리실습을 위한 학습모델에 관한 연구. **한국조리학회지**, 11(1), 1-17.
- 김태형, 나정기. (2008). 조리 실기 교육을 위한 교수-학습 의사소통 모형 개발. **한국조리학회지**, 14(4), 14-26.
- 김현정. (2010). 전문계 고등학교 조리전공 학생들의 전공만족도가 진로선택에 미치는 영향. 순천대학교 석사학위논문.
- 김희동. (2008). 4년제 조리교과과정에 관한 현황과 개선방향에 대한 탐색적 연구. 영산대학교 석사학위논문.
- 나태균, 이동근. (2010). 조리 실습 시설의 만족 수준과 사전 교육 경험에 따른 조리전공 대학생의 대학생활 적응도. **한국조리학회지**, 16(2), 185-198.
- 나태균, 추상용. (2009). 교육 연계성 측면에서 조리 실습실 시설에 대한 전공자의 중요도-만족도 분석. **한국조리학회지**, 15(2), 255-267.
- 노윤희. (2008). 조리학과 고등학생들의 진로지도를 위한 직업의식 연구. 순천대학교 석사학위논문.
- 박경곤. (2004). 조리숙련형성 교육프로그램 개발. 경기대학교 박사학위논문.
- 박관. (2010). 조리전공 고등학생의 전공 인식도 및 진로적성에 관한 연구. 숙명여자대학교 석사학위논문.
- 박은숙. (2006). 조리 실습에 대한 CBAM 적용 연구. 한국교원대학교 석사학위논문.
- 복혜자. (2004). 조리실습교육에 대한 학습자의 요구도 조사. **동아시아식생활학회지**, 14(1), 74-82.
- 안용자. (2009). 직업전문교육기관의 조리교육프로그램이 만족도와 성과에 미치는 영향. 경기대학교 석사학위논문.
- 윤계순. (2001). 식품영양학전공 및 비전공대학생들의 식품조리에 관한 의식과 조리능력 수준에 대한 조사. **한국조리학회지**, 7(6), 639.
- 이명호. (2003). 전문대학 조리교육의 문제점 및 발전방향. **한국조리학회 2003년도 제26차 하계정기학술**

세미나.

- 이인성, 이경래. (2010). 한식조리전공 고등학생들의 교과 과정 만족도가 진로 결정에 미치는 영향. **한국조리학회지**, 16(1), 50-60.
- 장명희. (2005). 조리교육의 운영 실태와 체계적인 조리 인력 양성 방안. **한국조리학회지**, 11(2), 48-66.
- 전기수. (2009). 직업전문학교 조리과 학생들의 조리사 직업 인식도. 단국대학교 석사학위논문.
- 전병령. (2000). 가사·실업계 고등학교 조리과 교육에 대한 졸업생의 인식. 한국교원대학교 석사학위논문.
- 조용범. (1999). **최신서양조리기술**. 서울: 현능사.
- 최영준. (2009). 호텔 소믈리에 교육 프로그램 개발을 위한 탐색적 연구. **한국조리학회지**, 15(4), 200-211.
- 최인식. (2002). 조리사양성교육 모형개발에 관한 연구. 경기대학교 석사학위논문.
- 표점순. (2003). 고등학교 조리과 교육과정 운영에 대한 교사와 학생의 인식 조사. 한국교원대학교 석사학위논문.
- 한예정. (2008). 조리전공 고등학생의 전공만족도가 진로성숙에 미치는 영향. 동아대학교 석사학위논문.
- 하혜숙. (2000). 대학생의 학과(학부) 만족과 학교 만족에 관한 연구. 서울대학교 석사학위논문.
- Kang, K. S., (2010). Recognition level of the culinary practice of culinary teachers in vocational high schools. *Journal of Human Ecology*, 11(2), 286-298.

접 수 일 : 2011. 02. 18.
수정완료일 : 2011. 03. 31.
게재확정일 : 2011. 04. 01.