



# 가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사의 산업체 연수 경험에 대한 질적 연구

김미환 · 현순안\* · 박종운†

경남산업고(교사) · \*부경대학교(학생) · †부경대학교(교수)

## A Qualitative Study on the Experiences of Industrial Training of Specialized High School Culinary Teacher

Mi-Hwan KIM · Soon-An HYUN\* · Jong-Un PARK†

Gyeongnam Industry High School(teacher) · \*Pukyong National University(Student) ·

†Pukyong National University(professor)

### Abstract

The purpose of this study is to analyze the experience of industrial training through the in - depth interviews of six specialist high school culinary teachers who have more than 6 years of teaching experience and less than 10 years. The lack of teaching materials and the lack of teaching materials for the teachers in elementary school high school in the housework unemployment department. The purpose of this study is to investigate the effect of culinary training on the internal and external factors of industrial training experience. The implications of culinary training are as follows the necessity of industrial training considering the difference of individual culinary skill, the realization of training expenses. In addition, it is possible to derive improvement points for the training related to the training of the teacher by the administrative simplification of the administrative process.

**Key words :** Culinary teacher, Industry training, Culinary education

### I. 서론

특성화고등학교는 산업 수요와 직업의 분류를 고려하여 공업, 상업·정보, 농생명산업, 가사·실업, 수산·해양의 5개 계열로 구분하고 교육과정을 편성하여 운영하고 있다. 1999년 한국조리과학 고등학교의 개교를 시작한 가사실업계열 특성화고등학교는 농업·공업·상업·수산·해양의 계열 위주의 직업교육에서 현대 산업사회의 변화에 맞춘 직업교육으로 변화하는 계기를 만들었다. 가사실업계열 특성화고등학교는 전국 464개의 특성화고

등학교 중에 공업계 195 개교, 상업계 176 개교에 이어 가사실업계 50 개교로(KESS, 2018) 짧은 시간 동안 많은 양적인 성장을 이루었다고 할 수 있다. 특히 조리 관련 학과는 조리사들에게 기능을 가르치는 학원 중심의 사교육에서 벗어나 ‘교과중심’의 공교육으로 조리교육을 이끌어 냄으로써 ‘직업의식중심’의 직업교육이 가능하도록 하였다(Kim, 2009).

조리교육 도입과정을 살펴보면 외식업계에서 요구하는 충분한 조리인력을 공교육 기관에서 양성하지 못하였다. 그래서 조리사 자격증 위주의

† Corresponding author : 051-629-5971, pjun@pknu.ac.kr

실기 시험 대비를 위한 영리목적의 사교육 기관인 학원에서부터 수용하게 되었다. 그로 인해 조리교육은 오랫동안 조리사 자격증 취득이 전부인 것처럼 인식되어 왔다. 이러한 문제들이 해결되고 공교육이 조리교육기관으로 확립되기 위해 조리교사의 ‘전문성 교육’이 무엇보다 시급한 문제로 손꼽히고 있다(Kim, 2009).

조리교육이 ‘교과교육’으로 자리 잡기 위해서 많은 문제들이 해결되어야 한다. 교사용 지도서가 개발되어 있지 않아 각 학교현장에서의 지도 내용의 일관성이 없는 것과 조리실습 교육을 원활하게 운영할 만한 자료와 정형화된 매체가 부족(Eum, 2003)하여 실제적인 조리교육에 많은 어려움이 있다.

조리 교사는 학생에게 단순히 교과서 중심의 기능과 지식을 가르치는 것만으로는 그의 역할을 다했다고 볼 수 없다. 이론적 지식에 기초한 조리 기술 능력을 바탕으로 최근 조리 관련 산업현장의 발전에 따른 실험·실습 중심의 전문지식을 습득하여야 한다. 산업 현장과 직업세계의 변화에 맞추어 조리 전공 교과과정에 따른 능동적이고 효율적인 지도가 필요하다.

그러나 실제 계열별 특성화 고등학교 현장에 대한 경험적 연구가 부족하다. 계열별 특성화 고등학교가 실제 어떻게 운영되고 있으며, 교육과정 운영 과정에서 어떠한 문제점을 갖고 있는지에 대한 구체적인 학교 현장에 대한 분석적 연구는 거의 이루어지지 않았다(Jung and Shin, 2018). 역사가 짧은 가사실업계열 특성화 고등학교 조리 교사의 실기교과 지도 및 산업체 연수 경험에 관한 연구는 전무한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 교직경력 6년 이상 10년 이하의 가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사 6명의 심층 면담 내용을 통해 산업체 연수 경험에 대한 현장의 목소리를 생생하게 듣고자 한다. 실기 교육의 중요성을 인식하고 교육현장에서 실기교육을 효율적이고 효과적이며 매력적으로 지도하기 위하여(Lee, 2008) 학교 현장의 목소리에

귀 기울이고 조리 교사의 실기 지도 능력 및 전문성 제고를 위한 산업체 연수의 개선 방안을 제시하고자 한다.

이러한 연구의 목적을 달성하기 위한 연구 문제를 구체적으로 서술하면 다음과 같다.

- 연구문제 1. 가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사의 교육과정 참여 및 산업체 연수 경험은 어떠한가?
- 연구문제 2. 가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사의 산업체 연수 경험의 내적 및 외적 요인으로부터 탐색 가능한 조리 교사 산업체 연수가 갖는 조리교육의 함의는 무엇인가?

## II. 이론적 배경

### 1. 조리 교육과 조리 교사

조리교육은 흔히 음식 만드는 것을 가르치는 과정을 교육하는 것이다. 외식산업을 위한 기술 교육 측면에서 외식산업 분야의 직업교육 또는 전문교육으로 외식산업 분야의 지식·기능·태도를 가르치는 교육(Kim, 2009)으로 정의할 수 있다. 조리교육은 조리의 사회적 기능을 담당하며 일상생활에서의 조리교육과 산업체에서 요구하는 조리교육이 조화롭게 교육되어야 한다(Kang(2010). 조리에 관한 지식과 기술 습득부터 그에 따른 건전한 태도와 습관까지 배양함을 목적으로 하는 교육활동으로, 산업체에서 요구하는 조리 교육내용과 조화를 이루어야 진정한 조리교육이 이루어진다고 할 수 있다.

조리 교사는 표시 과목 조리 중등 2급 교원자격증을 소지하여야 한다. 임용 선정 경쟁시험을 거쳐 임용된 전문교과 교원으로 가사실업계열 특성화고등학교 조리 관련 학과에서 조리 실무 교과를 지도하는 교사이다. 전체 특성화고등학교 전문교과 교원 25,619명 중에서 조리 교사는 기

간제 교원을 포함하여 1% 미만인 251명으로 (KESS, 2018) 전문교과 중에서도 소수 교과로 분류할 수 있다.

가사실업계열에서 시행되는 음식조리 전문 교과 교육과정을 식재료 손질, 조리 기초 능력부터 숙련된 전문 기술의 습득을 목표로 운영하고 (Ministry of Education, 2015), 조리 관련 실무를 효율적이고 창의적으로 수행하기 위해 필요한 지식과 기술을 습득할 수 있도록 요구하고 있다.

그러나 정식 교과로서 조리 교사의 임용은 2003년 중등교사 임용경쟁시험에서 인천광역시 교육청에서 2명의 조리 교사 선발이 최초였다. 선발 이전에는 조리과목 자격증 없이 조리를 담당하고 부전공 이수로 조리 교사 자격증을 취득한 경우가 많았다. 이 경우 소지 자격증은 가정, 식품가공 교사인 것으로 나타나(Pyo, 2003) 조리 전공 교사를 주축으로 조리 교과의 기본 방향을 이끌어 나갈 교사가 부족함을 알 수 있다.

## 2. 산업체 연수

산업체 연수는 전문교과 교사를 대상으로 일정한 자격을 가지고 임용된 교원들의 산업 현장 신기술 습득을 위한 전문적인 실기교육과 산업 현장의 변화내용을 습득하기 위하여 실시되는 현장교육(in-service education)의 한 형태이다(Lee, 2005). 견학이나 산업체 방문 등의 연수를 지양하고 현장 체험 및 실험·실습 위주로 진행하여 교과에 대한 현장 적용능력과 자질을 함양하기 위해 산업체 현장과의 연계를 통한 연수이다. 현행 교사 연수는 연수의 목적 및 내용에 따라 일반연수, 자격연수, 직무연수, 특별연수 등으로 구분하고 있다. 전문교과 교사의 산업체 연수는 내용 측면에서 일반연수에 가깝지만(Lee, 1999), 직무 관련성 측면에서 직무연수에 해당된다고 할 수 있다.

교육의 질은 학교에서 교육을 직접적으로 담당하고 있는 교사들의 자질에 따라 달라진다. 그러

므로 특성화 고등학교의 전문교과 교사들은 산업 현장의 흐름을 익히고, 산업 현장이 필요로 하는 실무 교육에 대한 명확한 인지가 필요하다. 이러한 이유로 조리과 교사뿐만 아니라 직업교육을 담당하는 전문교과 교원들이 산업 현장의 흐름과 필요를 명확히 파악하고 학생이 만족하고 흥미 있어 하는 효과적인 교육 방법 등에 관해 지속적인 연구가 진행되어 왔다(Lee, 2015). 교사 역량 함양의 중요성을 인지한 정부는 매년 교사들에게 국가 수준의 장학이나 연수 등을 제공하였지만, 그 효과에 대해서는 회의적인 반응이 많았다(Cho, 2014).

## 3. 선행연구 고찰

조리교육 및 조리교사에 관한 선행 연구는 조리실습교육의 실태와 학습 요구도, 조리과에 대한 학생의 만족도 및 흥미도, 효과적인 교육 방법 등에 관해 지속적인 연구가 진행되어 왔다. 하지만 실제 조리 실기 수업을 담당하는 교사의 재교육이나 현직교육, 산업체 연수와 관련된 연구는 전무한 실정이다.

조리실습교육의 실태에 관한 연구 내용으로는 교사들의 조리실습 실행 수준은 비교적 높게 나타났다으나 조리실습교육에 많은 지원을 요구하는 것으로 나타났으며(Park, 2006), 조리과 학생의 만족도 연구에서 조리과 학생의 학교생활 전반에 대한 만족도가 높았다(Kim, 2006).

가사 실업계 고등학교 교육에 대한 요구 및 개선점에 대한 연구에서 헌신적이며 충분한 자질을 갖춘 우수한 교사의 확보가 중요하며 충분한 시설과 기구 및 자료 구비, 충분한 예산 순으로 확보되어야 하며(Yoon, 1997), 교사의 전문성 강화와 시설 및 설비의 개선과 확충 등이 필요하다고 하다고 보고하고 있다(Jang, 1994).

조리 교사 관련 선행 연구를 보면 연수 목적을 ‘산업체에 대한 현장 적응력을 키우는 기회’로 삼아 조리 교육의 발전을 위해서 무엇보다도 ‘교

사들의 전문성 신장'을 가장 크게 요구한다는 연구 결과가 있었다(Pyo, 2003). 그러나 현재 일반 사범계 출신, 가정과 출신 교사들은 산업체 현장 근무 경험이 부족하여 기능, 기술지도 능력이 부족한 실정이다. 산업체 경력자나 대학원에서 전문 과정을 이수한 자에게 교원 자격증 수여 방안에 관한 연구에서(Yeo, 1997) 조리 교사의 실기 지도 능력이 조리교육의 질에 많은 영향을 미치는 것을 짐작할 수 있다.

조리교육 활성화 방안과 관련된 연구 결과에서(Kang, 2010) 조리실습의 실기 능력을 향상시키기 위해 보충되어야 할 내용으로 교사의 자세한 실습시연, 혼자서도 실습할 수 있는 실습 지침서의 마련, 교사의 시연 실습 등 교사의 시연이 조리 교육 활성화와 연관성이 높은 것을 알 수 있다.

이러한 선행 연구 결과에서 조리과 학생을 대상으로 한 조리과 선택 만족도 조사, 가사실업계 고등학교에 대한 교육의 문제점 및 개선점에 관한 몇몇 연구가 선행되었다. 하지만 조리 교사의 실기 교과 지도 능력 신장을 위한 산업체 연수 방안이나 조리 교사의 산업체 연수 경험에 관한 연구는 미비하다.

따라서 본 연구에서는 조리 교사의 산업체 연수 경험의 내적 요인과 외적 요인에 관한 면담을 토대로 조리 교사의 산업체 연수 경험은 어떠하였으며, 이를 통해 유추할 수 있는 교육적 함의는 무엇인지 알아보고자 한다.

### Ⅲ. 연구 방법

#### 1. 연구 절차

본 연구는 학교 현장에서 조리 교육을 담당하는 조리 교사의 산업체 연수 경험을 통해 학교 현장에서 조리 실무 교과 수업을 담당하는 가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사 6명을 대상으로 심층 면담을 진행하였다. 선행연구 고찰을 통해 면담 질문의 프로토콜을 반구조적으로 구성

하여 인터뷰를 실시하였다.

질적 사례연구는 특정 사례에 대한 깊은 이해와 그로부터 새로운 통찰을 얻고자 할 때 적합하다. 연구 참여자의 구체적이고 생생한 지식과 경험을 맥락적으로 분석하여 의미를 도출할 때 적합한 연구 방법이므로(Cheon, 2017) 가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사 6명의 산업체 연수 경험을 분석하여 교육적 함의를 도출하는 본 연구에 적합하다고 할 수 있겠다.

#### 2. 연구 참여자

심층 면담 이전에 조리 교사의 기본 사항은 인터뷰 시간이 길어지는 것을 막기 위해 미리 서면으로 간략한 내용을 주고받았으며, 연구 참여자의 기본 사항은 <Table 1>과 같다.

<Table 1> List of research participants

	Career	Final education	Subject	Work experience in industry	Appointment time
A	8y +	master	Baking	·	2005
B	7y +	Bachelor	western	·	2006
C	6y 7m	Bachelor	Japanese	·	2007
D	10y +	Bachelor	Korean	○	2006
E	9y +	Bachelor	Korean	○	2005
F	10y +	Bachelor	Korean	○	2007

연구에 참여한 교사들의 성별은 모두 여성으로, 교육경력은 6년 이상 10년 이하로 육아휴직 등은 교육경력에서 제외하였다. 최종 학력은 석사 1명, 학사 5명이었다. 조리 실무 과목은 근무 기간 중 인터뷰 시점을 기준으로 최근 2년의 기간을 기준으로 대답하였다. 한국조리 2명, 제빵, 서양조리, 일식조리, 중식조리를 교과를 맡고 있었다. 식품과 영양, 급식관리, 식품위생 등 이론 교과와 함께 지도하는 경우가 많아 다양한 교과목을 지도해야 하는 부담감을 가지고 있었다. 산업체 근무 경험이 있는 교사는 3명으로 현장실습 형태 등 1년 이내의 단기 산업체 경험인 것으로 파악하였다.

본 연구 참여자는 2005년, 2006년, 2007년 조리 교사로 임용 받은 시기를 3년 사이로 제한하였다. 2003년 최초 조리 교사 임용 이후 초기 가사실업계열의 조리 정교사로서 교육 현장에서 조리과 교육과정 운영 및 산업체 연수 경험 분석 연구가 질적 사례 연구의 가치가 있을 것으로 생각하였기 때문이다. 대학 전공은 조리과 3명, 식품영양학과 2명, 식품공학과 1명(식품영양 교직 복수 전공)으로 다양하였다. 연구 참여자가 취득한 조리 전공 관련 자격증은 <Table 2>과 같다.

<Table 2> Acquired certificate for culinary

	Korean	western	Chinese	Japanese	Craft	Industry	Baking
A	○	○	○	·	○	○	○
B	○	○	○	·	·	·	○
C	○	○	○	·	○	○	○
D	○	·	·	·	○	○	○
E	○	○	○	○	○	·	·
F	○	○	·	·	○	·	·

### 3. 자료 수집 및 분석 방법

사전에 연구 참여자에게 연구 목적과 방법을 충분히 설명하여 연구 참여 동의를 얻었고, 연구 참여 동의를 작성하였다. 선정한 연구주제를 바탕으로 면담 지침서를 작성하였으며, 그 내용은 <Table 3>과 같다.

면담 지침서를 바탕으로 반구조화된 질문을 선정한 후 연구 참여자들의 충분한 경험을 끌어낼 수 있을지 여부를 알아보기 위해 면담 이전에 조리 교사로 근무하는 교사 2명에게 서면으로 면담 지침서와 질문지를 보내어 내용을 다듬는 작업을 하였다.

연구 협조를 구하기 위해 가사실업계열 특성화 고등학교의 조리과 교사에게 연구의 취지에 대해 설명하고, 연구 참여 의사를 물어보았다. 최종적으로 교육경력 6년 이상 10년 미만의 조리과 교사 6명이 연구에 참여하였다. 면담 지침서를 바

<Table 3> Interview Guidelines

Major topics	Parent topics
culinary Teacher's Curriculum Participation experience	- Course assignment
	- culinary Practice Lesson
	- Specialized high school policy
Industry training experience Internal factor	- Training experience
	- The analysis of the objectives about an induction course of the industrial corporation by a culinary teacher
	- Appropriateness of the training program
Industry training experience External factor	- Difficulties in industrial training
	- Application of training results
	- Training Selection of participants
Industry training experience External factor	- Selection of training institute
	- Relationship with industry
	- Budget support

탕으로 간략한 반구조화된 질문지를 가지고 인터뷰를 진행하였다. 공간 및 시간상의 제한으로 인터뷰는 개별 면담을 통해 2018년 7월25일에서 8월15일까지 연구 참여자의 면담에 대한 부담을 줄이기 위해 방학 기간을 이용하여 20일 간 면담을 진행하였다. 연구 참여자들의 사전 동의를 얻어 면담 내용은 모두 녹음하고 면담 이후 전사 작업을 하였다. 면담 시간은 개인별로 40분에서 50분 정도를 예상하였으나 응답에 적극적인 응답자의 경우 2시간 넘게 진행되기도 하였다. 주어진 질문 이외의 개인적 경험을 공유하기 꺼리는 교사의 경우는 30분 이내로 끝나기도 하였다. 사전에 작성된 반구조화된 질문을 하였음에도 면담 과정에서 질문에서 벗어난 응답내용으로 인해 많은 시간이 소요되었으나 연구 참여자의 응답을 끊거나 질문 내용으로 제한하기 보다는 면담 내용 곳곳에 숨겨져 있는 교육적 경험을 연구 내용과 연결 지을 수 있도록 진행하였다. 심층면담 시 녹음한 내용은 이후 연구자가 개인정보를 제외한 나머지 사항을 한글 프로그램을 통해 전사

작업하여 공통되는 내용을 정리하는 형식으로 연구 내용을 유목화하여 분석하였다.

#### 4. 연구의 엄격성

질적 연구 수행에의 엄격성은 연구를 통해 얻은 결과물을 신뢰할 수 있도록 신빙성과 진실성 그리고 확인가능성을 확보하는 것이다(Cheon, 2017). 본 연구에서는 연구의 타당성을 확보하고자 Creswell(2014)이 제시한 삼각측량법, 동료검토법, 참여확인법을 적용하였다.

연구자 외 1인의 교육학 박사 과정이 전사 자료를 가지고 연구자 각자가 유목화하여 코딩한 분석 결과를 서로 크로스 체크하였다. 또한, 연구 참여자 외 교육경력 10년 이상의 조리 교사 2인에게 연구 결과 유목화 자료를 이메일로 전송하여 분석 내용을 확인하는 작업을 수행하였다. 연구자의 편견, 주관적 해석이 개입될 요소를 제거하여 연구 분석의 신빙성을 높일 수 있도록 하였다. 연구자와 연구자 외 총 3인이 함께 코딩과 범주화 작업을 거치는 등의 삼각측정법을 사용하고 분석한 자료를 연구참여자에게 확인받는 절차를 거치는 등 연구의 타당성을 확보하고자 노력하였다(Kim, 2018).

### IV. 연구 결과

가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사의 산업체 연수 경험에서 도출한 3개의 영역에서 상위 주제 12가지와 24개의 하위 주제는 <Table 4>와 같다.

#### 1. 조리 교사의 교육과정 참여 경험

##### 가. 교과목 배정

면담에 참여한 교사가 재직 중 담당하던 조리 실무 과목 배정 시 교사 개인의 실기 능력 및 자격증 유무를 고려하여 과목이 배정되었는지 교사의 경험에 대한 얘기를 들어보았다.

<Table 4> culinary teacher's experience category

Parent topics	sub topics
Course assignment	- Teacher practical skills - Irrational subject allocation
culinary Practice Lesson	- Acquisition of certification - Safety and hygiene education
Specialized high school policy	- Employment rate compression - Lack of consistency in education policy
Training experience	- Participate in industrial training - Relevance to the subject
The analysis of the objectives about an induction course of the industrial corporation by a culinary teacher	- Identify industry trends, - Improve culinary skill
Appropriateness of the training program	- Lack of relevance to the subject matter - Difficult to consider individual skill
Difficulties in industrial training	- Personal payroll training - Department of Education budget - Teacher training group training
Application of training results	- Reflected in culinary courses
Training Selection of participants	- Vertical school climate - Lack of fairness in the training process
Selection of training institute	- Difficulty in selecting a training institution - Lack of understanding of the culinary industry
Relationship with industry	- Worker Connection - Maintain constant relationship with industry
Budget support	- Realization of support for training expenses - Decrease in individual deductibles

처음 발령받았을 때 일식을 하라고 하더라구요. 신규 발령이니까 교과 협의회에 가지도 못했고, 2월 말에 학교에 인사드리러 가니까 일식을 가르치라

는데, 자격증도 없는 과목이라 너무 부담스럽고 화도 나고... 어쩔 수 없이 주말엔 학원에 가서 배우고 주중에 가르치는 식으로 수업 했어요. 학원비가 부담이었지만 다른 방법이 없었으니까요. 일식은 아무래도 사시미 칼로 시연도 하고 수업을 해야 하니깐 다른 선생님들이 맡기를 꺼려하시니 신규인 제가 맡게 되지 않았나 싶어요. (C의 진술)

교사 C의 경우 일식조리를 맡고 있으나 관련 조리 기능사 자격증은 취득하지 못하였다. 조리 실습 과목 배정과 관련한 답변에서 실습 과목 배정은 개인의 실기 능력이나 자격증 유무보다는 학교의 상황에 따라 결정되었던 것으로 나타났다. 보직 및 학교 업무 분장, 원로 교사의 희망 교과 우선 배정, 기피 교과의 신규교사 배정 등 교과 협의부터 개인의 자격증 유무나 실기 능력을 고려한 실습 교과 배정은 현실적으로 어려웠다. 실기 능력이 부족하거나 자격증이 없는 교과를 배정받는 불합리한 상황으로 인해 개인 자비 부담 연수를 받은 교사가 6명 중 3명이었다. 개인 부담 연수의 횟수도 많은 것으로 나타나 과목 배정에서부터 교사 개인의 의견이나 실기 능력, 자격증 유무 등이 고려되는 합리적인 의사 결정 도출 과정이 필요한 것으로 나타났다.

#### 나. 조리 실무 교과 지도

연구 참여자들은 공통적으로 조리 실무 교과 지도 시 고려하는 요건으로 자격증 취득, 안전교육, 위생교육, 조리 실기 역량 강화 등을 꼽았다.

자격증 취득을 가장 고려해야죠. 국가로부터 예산을 지원받는 공립 고등학교에서 투입한 예산의 결과가 나와야 하고, 지표화하기 쉬운 것이 자격증 취득률 또는 취업률이니까요. (B의 진술)

조리 실무 교과 지도 시 힘들었던 점으로 면담에 참석한 교사 대부분이 한정된 예산으로 학생들의 기능을 숙달시켜 자격증을 취득할 수 있도록 하는 것의 어려움을 말하였다. 그리고 교사의 시행착오 과정 경험이 학습자의 학업 성취에 영향을 준다는 교사의 의견이 있었다. 이는 교사 자신이 조리 원리를 이해하여 조리 순서에 맞게

작업을 수행할 수 있도록 노력하는 과정에서의 경험을 학생 실기 지도 시 학생의 수준에 맞추어 지도할 수 있다는 것으로 해석할 수 있다.

#### 다. 특성화고 정책

정부 정책의 기조에 따라 변하는 일관성 없는 특성화고 정책으로 교과지도의 어려움을 겪는다는 것이다.

정권이 바뀌면 그에 따라 교육정책도 많이 바뀌어요. 이전 정부는 선취업 후진학, 고졸 취업 확대, NCS 교육과정 확대 등으로 현장에서 힘든 점이 많았었고, 지금 정부는 학생 안전을 고려해서 현장실습을 나갈 때 제한이 많거든요. 애들 입장에서도 교사 입장에서도 교육 정책이 너무 자주 바뀌는 건 힘들어요. (F의 진술)

교육 현장의 조리 교사는 산업 현장의 냉혹함(대졸자 우대)을 알고도 특성화고 정책에 따라 고졸 취업을 독려해야 함을 어려움으로 꼽았다. 정부는 우리 사회의 학력(學歷)주의 문제를 완화하고 능력중심 사회를 구현하기 위하여 특성화고교의 직업교육을 강화하고 기업 현장의 고졸자 채용을 지원하기 위한 정책도 실시하고 있다. 그러나 현장의 조리 교사는 정부정책의 성공적 실행을 위해 질 낮은 일자리로 학생들을 취업시켜 취업률 달성의 희생양으로 만드는 것은 아닌가 하는 교사로서의 고민을 갖고 있었다.

교육 정책 상 고졸 취업을 독려하지만 학생들이 실제 현장에서 어떤 대우를 받고 견뎌야 하는 것을 알잖아요. 아직까지 대졸이 인정받는 불을 보듯 뻔한 현실에서 학생들에게 열심히 노력하면 된다고 말해주어야 하는 제 모습이 힘들죠. (E의 진술)

#### 라. 연수 경험

교사의 연수 경험은 조리 1급 정교사 자격 취득을 위한 자격 연수, 직무와 관련된 직무 연수 등의 참여 경험이 있었다. 본 연구와 관련된 산업체 연수 이수 현황은 <Table 5>와 같다.

산업체 근무 경험이 있는 교사 D,E,F의 경우는 교육청 예산으로 산업체 연수를 이수한 것으로 나타났다. 하지만 산업체 근무 경험이 없는 교사

<Table 5> Industry training completion status

	Education Office Support		Individual contribution	Number of times
	individual	group		
A	-dessert	-Traditional Korean food -Medicinal food -Molecular culinary	-Confectionery 6 times -Japanese cuisine	12
B	-confectionery -dessert	-Medicinal food -Baking -Molecular culinary	- S u g a r craft	6
C	-Chocolate -dessert	-Medicinal food -Baking	-Japanese cuisine	5
D	.	-Rice cake -Korean confectionery -Baking -confectionery -Coffee	.	5
E	-Italian cuisine -Chocolate	-Medicinal food	.	3
F	.	-Rice cake -Korean confectionery -Baking -confectionery	.	4

A,B,C 의 경우 자비 부담으로 연수를 받은 경험이 다수 있었다. 산업체 연수 자비 부담 이수 현황을 근거로 산업체 근무 경험이 없는 교사의 실기 지도 부담이 산업체 근무 경험이 있는 교사에게 비해 큰 것을 알 수 있다. 이를 근거로 산업체 근무 경험이 없는 조리 교사를 산업체 연수 시 우선 배정하여 조리 실기 수업에 대한 부담을 줄이는 방안이 검토되어야 한다.

## 2. 산업체 연수 경험의 내부적 요인

가. 조리교사가 인지하는 산업체 연수의 목적 특성화고 교원을 대상으로 하는 산업체 연수의 목적은 산업 현장의 수요에 부응하는 신기술에 대한 교사의 수업 지도력 배양과 신기술 중심의 실험·실습을 통한 학생의 직업기초 능력 향상에 있다. 연구 참여자들도 산업체 연수 참여 목적을

전문 교과 교원의 전문성 신장, 조리 실기 지도 능력 향상으로 인식하고 있어 산업체 연수의 목적과 교수의 연수 참여 목적이 일치하였다. 취업처 확보를 위해 산업체와의 지속적 관계 유지 등을 연수 목적으로 인식한 교사의 의견에서 전문 교과 교원에게 부여되는 다양한 역할이 필요함을 유추할 수 있다.

산업체 연수에서 배운 것들을 통해 교사의 전문성이 키워지고 학생들에게 현재 조리 계열 산업체의 흐름을 전달하면서 학생들에게 현장과 가까운 직업교육을 할 수 있지요. 그 다음은 이런 재교육을 통해 교사도 실기 연습을 합니다. 연습을 통해 자신감을 갖게 되고 학생들 앞에서 시범을 보일 때 자신감 있게 가르칠 수 있는 교사로 만들어주죠. (B의 진술)

### 나. 연수 프로그램의 적절성

개인의 실기 능력 차이나 부족한 조리 기술을 습득할 수 있도록 개인 연수가 아닌 산업체 연수 과정을 공동 개설하여 조리 교사 전체가 연수를 받는 형식으로 진행되어 산업체 연수 내용과 교사의 조리 실기 지도 교과와 내용 연관성은 결여되었다. 이를 통해 연수 내용이 개인의 교과목이나, 자격증 유무, 실기 지도 능력 차이가 고려되어 결정되지 못하고, 다수의 조리 교사들이 선호하는 내용이나 원로 교사의 의견으로 연수 내용이 결정되는 등 연수 프로그램의 적절성에 많은 문제점이 있음을 알 수 있었다.

산업체 연수 내용이 저의 실기 능력이나 담당 과목을 고려하여 결정되기는 어려워요. 여러 교사가 함께 과정을 수강하다보니 먼저 대부분의 교사가 수강을 희망하는 과정, 연수 개설이 용이한 산업을 찾게 되고 교사의 평균 능력에 맞춰서 산업체 연수가 이루어집니다. 당장 내가 가르치고 있는 교과와 관련된 연수를 받고 싶지만 그럴 수가 없어 답답하죠. (D의 진술)

### 다. 산업체 연수의 애로점

교사들은 산업체 연수는 조리 교사의 실기 능력 및 수업 능력을 신장시키는데 도움을 주지만 연수 참여 시 느낀 문제점으로 부족한 예산으로

인한 교사 공동 연수, 교과와의 연관성이 떨어지는 연수 프로그램, 연수 시기의 선택권 없음 등을 꼽았다.

제과 연수를 쌤들이랑 다 같이 받은 적이 있어요. 몇몇 쌤들은 이미 제과 기능사 자격증을 가지고 있었고, 자격증이 없는 쌤들과 함께 연수를 받아야 해서 기능사 자격증 실기 품목으로 연수를 받았어요. 저는 그때 제과 기능장 실기 시험을 준비하고 있어서 기능사 자격증 보다는 높은 수준의 연수를 받고 싶었는데 그럴 수가 없었죠. 개인 실기 능력 차이, 연수 목표, 연수 시기 결정에 개인적인 상황이 반영 되어서 운영되면 좋겠어요. (A의 진술)

#### 라. 연수 결과의 수업 적용

면담에 참여한 교사 6명 모두 산업체 연수 내용을 실제 조리 실무교과 수업에 적용할 수 있었다고 답하였고, 다양한 수업 적용 사례를 말하였다. 산업체 연수에서 익힌 최신 조리 기술을 수업에 적극 반영하고 수업의 질을 개선할 수 있는 자료로 활용되는 점에서 산업체 연수가 실기 수업 비중이 높은 조리 교육의 질 향상으로 연결됨을 알 수 있다.

산업체 연수는 조리 실기 지도에 진짜 도움이 되었어요. 저는 자비로 일식 학원을 6달 정도 다니고 학생들에게 일식수업을 6년 이상 해오면서 아주 기초적인 일식 조리도 사용법부터 초밥, 회 뜨기 등의 심화과정까지 학생들에게 가르쳤어요. 개인적인 비용은 많이 들었지만 수업에 정말 큰 도움이 되었고 후회는 없어요. (C의 진술)

연수 내용을 토대로 학생들과 교수-학습 과정에서 피드백 하였으며, 연구참여자는 산업체 연수가 조리교사의 수업 전문성을 높여주는 요인으로 인식하고 있었다.

제과, 제빵 관련 분야에서 다양한 연수를 받아 기술을 익히고 자격증 위주로 가르치던 제과, 제빵 수업을 재구성하여 실제 산업체 현장에서 판매하는 과자와 빵을 함께 가르쳤는데 아이들의 집중도나 과목에 대한 반응이 기대 이상이었어요. 자비 연수였지만 기능경기대회 같은 높은 수준의 대회 지도도 가능했구요. 내 수업을 아이들이 즐겨워한다는 것, 교사에게 그 이상의 성취감은 없죠. (A의

진술)

### 3. 산업체 연수 경험의 외부적 요인

#### 가. 연수 대상자 선정 과정

산업체 연수 대상자 선정에서 교직 사회의 수직적 풍토, 원로 교사 우선 등의 원칙이 존재함을 알 수 있었다. 교사 A의 경우 교육경력 8년 동안 교사 개인 산업체 연수는 1회에 그쳤으며 이수한 연수 대부분이 교사 공동 연수이거나 개인 자비 부담 연수였다.

산업체 연수를 많이 받고 싶지만 예산도 없고, 교육 경력이 높으신 선생님들이 암묵적으로 먼저 듣고 싶은걸 듣게 되는 경우가 많아서 제 돈으로 학원을 다닌 적이 많아요. 저는 조리과를 나온 것도 아니고 식품영양 전공인데 제가 졸업하던 해에는 교원 자격증이 조리로 나왔었거든요. 조리 전공자도 아니고 산업체 근무 경험이 있는 것도 아니고.. 내가 못해서 애들한테 잘못 가르쳐주면 어쩌지 그런 마음이 죄책감처럼 들었어요. 개인적인 만족감은 높았지만 연수 비용이 교사 월급에는 진짜 부담스러워요. (A의 진술)

연수 대상자 선정의 문제점은 교육경력이 많은 교사에게 기회가 먼저 주어지는 학교조직의 폐쇄성과 연공서열의 학교 풍토와 연관되어 있다. 학교조직을 구성하고 있는 인적환경의 측면에서 교행정가의 보수성, 학교 구성원 상호간의 의사소통 문제, 폐쇄적 조직문화에서 연수 대상자 선정의 문제점을 연결 지을 수 있다.

#### 나. 연수 기관 선정

연구 참여자들은 산업체 연수와 관련한 연수 기관 선정에 따른 행정처리 절차가 복잡하고, 연수 기관에 요구하는 다양한 서류가 많아 연수를 이수하고 싶은 연수 기관을 찾아도 실제 산업체 연수 기관으로 선정되기가 쉽지 않다고 하였다.

직업 교육의 역사가 길고 중소기업 규모 이상의 다양한 산업체가 존재하는 타 계열과 달리 조리 전공 관련 산업체는 오너 셰프가 운영하는 소규모의 레스토랑이나 제과점이 대부분이다. 영세한 규모의 산업체는 교육청에서 기준으로 삼고

있는 연수 기관 선정 조건에 부합되지 못하므로, 조리 전공 특성을 고려한 연수 기관 선정 시 기준 완화 및 행정 절차의 간소화 등의 개선이 요구된다.

#### 다. 산업체와의 관계

연구에 참여한 교사들은 자신의 전공 지식이나 실기 능력이 산업체 현장의 전문가와 비교했을 때 부족하다고 인식하고 있었다. 이러한 부분을 보완하기 위해 학교의 취업 진로 특강 등에 초청하거나 학생의 현장실습 기회 제공 및 취업처 연계를 위해 산업체와의 관계를 연수 이수에서 그치지 않고 지속적으로 원만한 관계를 유지하는 것으로 나타났다.

#### 라. 예산 지원

산업체 연수와 관련된 면담에서 가장 시급하게 해결되어야 할 문제는 재정적 지원이었다. 구체적으로는 교원 연수비 지원의 현실화를 꼽았으며, 전문교과 교사의 산업체 연수에 필요한 예산 확보를 위해 교사 재교육에 대한 인식의 확대가 선행되어야 한다. K 교육청의 전문교과 교원의 자격증 취득 시 지원 연수비가 기능사 10만원, 산업기사 15만원 자격증 취득에 필요한 연수비가 현실적으로 반영되지 못하고 있음을 알 수 있어, 교과의 특성 및 연수 프로그램의 경비 등을 고려한 차등 지원이 필요하다.

산업체 연수 예산 자체가 많지 않은데 과별로 나누고, 조리과 안에서도 서로 연수를 받고 싶어 눈치 볼때가 많죠. 조리 교과의 경우 사교육비가 진짜 비싸거든요. 초콜릿 과정, 디저트 과정 보통 몇 백만원씩 하는데, 연수 대상으로 선정 되어도 실제 지원받을 수 있는 금액은 50만원 정도니까 연수비 차액을 부담하는 경우가 많아요. (B의 진술)

## V. 함의 및 결론

가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사의 산업체 연수 경험을 토대로 도출한 정책적, 교육적,

실천적 함의는 다음과 같다.

정책적 함의로는 특성화고 정책의 일관적인 운영과 실행이 요구된다. 정권의 교체 및 교육 가치관에 따라 수시로 특성화고 정책의 기조가 변경되면 교육 현장에서 국가 교육과정을 실행하는 특성화고 교사의 혼란이 가중되어 직업 교육의 성공적 실행과 국가 산업 발전의 근간을 다지기 어렵기 때문이다.

교육적 함의로는 교육청 차원의 산업체 연수 프로그램 개설 및 연수비 지원이 필요하며, 단위 학교 차원에서 조리 교사의 담당 실무 교과와 관련된 산업체 연수 프로그램 개설 시 우선 배정될 수 있는 방안 마련이 요구된다. 산업체 연수 프로그램과 담당 조리 실무 교과와의 연관성을 높여 산업체 연수 프로그램을 통한 교사의 조리 기술 역량 강화가 실제 학생 지도에 적용될 수 있도록 다양한 논의가 있어야 할 것이다. 그리고 조리 교사의 자발적인 전문적 학습 공동체 참여 등을 통해 조리 교사들이 원하는 산업체 연수 프로그램을 공동으로 계획하고 실행할 수 있도록 단위학교 및 교육청 차원의 논의가 필요하다.

실천적 함의로는 학교 풍토가 개방적, 민주적으로 바뀌어야 한다. 학교 조직의 보수성, 학교 구성원 상호간의 의사소통 문제, 폐쇄적 교직원화는 조리 교사의 연수 대상자 선정, 교과목 배정 등 교원 간의 민주적 의사 결정을 방해하고 수직적 관계를 지속하게 만들어 조리 교육의 질 향상을 저해하고 있기 때문이다.

이상의 연구 결과 및 함의를 포함한 결론은 다음과 같다.

첫째, 조리 교사의 교육과정 참여 경험과 관련하여 교과목 배정은 개인의 실기 능력이나 자격증 유무보다는 학교의 상황에 따라 결정되는 것으로 나타났다. 교과목 배정이 학교 구성원 간의 충분한 협의와 의사소통을 통해 공정한 방법이 적용될 수 있도록 조리 교육을 담당하는 교사들 주축으로 교과협의회가 활성화되어야 한다.

둘째, 조리 실습 교육 자료 및 실기 교과 평가

에 필요한 평가 지침이 미흡하여, 연구에 참여한 조리 교사는 학습 자료 제작에 상당한 시간과 노력이 필요하였다. 조리 실습 지침서의 마련, 공교육에서 조리교육에 대한 학습 요구도를 충족시켜주기 위한 다양한 조리 교육 관련 학습 자료가 개발되어야 한다는 Kang(2010)의 선행 연구 결과는 학생과 교사 모두의 요구임을 알 수 있다. 조리 교육의 활성화 및 질 향상을 위해 사·도교육청 차원에서 조리 교사의 수업 자료 제작에 대한 지원과 일관된 실기 평가 기준이 마련되어야 하며, 조리 교과 이외의 소수 전문 교과에도 같은 지원이 이루어져야 할 것이다. 이를 통해 조리 교과에 대한 학습자료 제작 및 연구회 활성화 등을 지원하여 조리 교과에 적용 가능한 일관된 평가 지침과 교육 자료를 배포하여 공교육에서 조리 교육의 질을 높일 수 있도록 하여야 한다.

셋째, 조리 교사가 인식한 산업체 연수의 목적은 산업체 동향 파악 및 조리 실기 능력 향상 등 기존 산업체 연수의 목적과 일치하였다. 연구에 참여한 조리 교사는 산업체 연수는 교사의 조리 실기 능력 및 수업 능력을 신장시키는데 상당한 도움을 주는 것으로 인식하였고, 다양한 산업체 연수에 참여하고자 하였다. 산업체 연수 프로그램 내용을 조리 실무 교과에 적용한 수업 사례에서 산업체 연수는 조리 교육의 질을 높이는 계기가 되며, 산업체 연수 경험이 조리 교사들에게 수업 전문성 신장과 교사 효능감에 긍정적 영향을 미치는 중요한 장치가 됨을 알 수 있다. 교사의 성장과 학생의 성장은 서로 공진화(co-evolution)의 관계에 있으며, 교사의 성장이 멈추면 학생의 성장도 멈출 수밖에 없다는 점에서 교사는 가르치는 자이기 이전에 학습자여야 한다는(Yoon, 2012) 점을 깨닫게 한다.

넷째, 조리 실무 지도 교과와의 연계성, 조리 관련 자격증 취득 여부, 산업체 근무 경험, 개인의 조리 실기 능력 차이 등 객관적인 산업체 연수 대상자 선정 기준이 마련되어야 한다. 연수 대상자로 선정 되지 못하여 개인적으로 연수를

받은 교사가 면담에 참여한 교사 6명 중 3명이나 되었으며, 개인 부담 연수 횟수도 많았다. 교사 개인의 만족감은 높았지만 교사의 월급에는 많은 부담임을 알 수 있어 산업체 연수 대상자 선정 과정에서 교사가 납득할 수 있는 연수 대상자 선정의 지침이 필요하다. 산업체 연수 기관 선정 시 조리 교과 특성을 반영한 연수 기관 선정 행정 절차의 간소화 및 선정 기준 완화 방안을 모색하여야 한다.

다섯째, 전문교과 교원의 산업체 연수비용과 관련된 재정 지원이 마련되어야 한다. 연구 참여자는 산업체 연수를 시행하는 교육청 및 단위학교 관리자의 인식 개선 및 효율적 예산 수립, 산업체 연수에 필요한 충분한 예산 확보를 원하고 있었다. 그러나 연수비용이 현실적으로 충분하게 제공되지 못해 효과적인 산업체 연수 운영에 장애 요소로 작용함을 지적한 선행연구 결과(Choi et al., 2003) 여전히 교육현장에서 개선되지 않고 있음을 확인할 수 있다. 조리 교사의 실기 능력을 기를 수 있는 내실 있는 산업체 연수 프로그램을 개발하여 교사들의 역량 향상을 돕고 이에 상응하는 지원과 보상을 한다면 교사는 수업에 적절한 교수·학습 방법을 개선하고 수업 전문성을 발휘할 수 있을 것이다(Lee, 2014).

본 연구는 가사실업계열 특성화고등학교 조리 교사 6명의 산업체 연수 경험을 연구 자료로 분석하였다. 산업체 연수를 통하여 습득한 조리 기술을 수업에 적용한 경험이나 실기 수업을 지도하기 어려운 요인에 대한 의견은 개인적인 견해나 의견에 국한된 내용으로 전체 조리 교사의 경험으로 일반화하기에는 한계가 있다.

본 연구의 의의는 다음과 같다. 첫째, 전체 전문교과 교원의 1% 미만인 소수 교과의 교육과정 참여 경험, 산업체 연수 경험을 토대로 조리 교과의 산업체 연수 방안과 관련된 함의를 도출하여 조리 교사 역량 강화를 위한 교육 정책 제도 수립에 참고 자료로 활용될 수 있다.

둘째, 실기 비중이 높은 조리 수업을 지도하면

서 조리 교사들이 직면한 어려움에 대해 심도 있는 면담으로 공교육 현장에서 조리 교육과정을 실행하는 조리 교사의 목소리를 담아낼 수 있었다. 특성화고 교육정책이 성공하기 위해서는 모든 특성화고에 적용할 수 있는 일률적인 처방이나 대안으로는 부족하다. 계열의 차이, 산업사회의 변화 등 각 학교나 학과가 처한 다양한 환경을 반영할 수 있는 방안은 교육과정 실행자인 교사의 시각에서 모색되어야 하므로(Jang and Shin, 2018), 본 연구는 가사실업계열 및 조리 교사와 조리 교육의 후속 현장 연구 수행에 작은 도움이 되리라 기대한다.

## References

- Cheon JW(2017). *Qualitative Research Method*. Paju: Yangseowon.
- Creswell JW(2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). Los Angeles: Sage Publications.
- GNE(2018). Gyeongsangnam-do Office of Education, Specialized high school teacher industrial field training. <http://www.gne.go.kr/> on July 2, 2019.
- Jang MH, Choi DS, Lee KH and Park DY(2003). A Study on the Operation of Professional Subject Teacher Training by Vocational High School Reorganization, *Korea Institute of Vocational Education and Training*, 226~258.
- Jeon BL(2000). Recognition of Graduates in culinary Education in the Vocational Vocational High School, Graduate School of Education, Korea National University of Education, Department of Home Economics Education, Dept. of Master's Degree.
- Jo SB(2014). The purpose of this study was to investigate the effects of the learning environment of the school on the professionalism of the high school teachers and the creative job performance, Sungkyunkwan University General Graduate School, Dept. of Master's Degree..
- Jung SH and Shin KH(2018), A Study on Teachers' Experiences on the Operation of Specialized High School Curriculum in Forestry Department, *Open Education Research*, vol. 3, 251~277.  
DOI : <http://dx.doi.org/10.18230/tjye.2018.26.3.251>
- Kang KJ, Oh YH, Kim KH, Jang MH and Kim JW(1999). "Vocational Education Training for Vocational High School Teachers," *Journal of Vocational Education Research*, 18(1), 89~112.
- Kang KS(2006). Self-directed learning ability enhancement through utilization of WBI data and stereoscopic materials in Western culinary curriculum, Report of Special Research Teacher, Chungnam Provincial Office of Education, 64.
- Kang KS(2010). A Study on Activation of culinary Education Based on the Perception Survey on culinary Practice, *Journal of the Korea Home Economics Association*, 48(1). 137~161.
- KESS(2018). Educational statistics annual report, number of teachers according to charge subject <https://kess.kedi.re.kr/index> on March 13, 2019
- KESS(2018). Educational statistics annual report, Status of Education Statistics Yearbook, Vocational Education Specialized High Schools <https://kess.kedi.re.kr/index> on April 1, 2019
- Kim DK(2012). Case Study on Teacher Learning Community in Specialized High School, Graduate School of Education, Yeungnam University, Master's Degree Requests.
- Kim K(2018). Qualitative Research on the Classroom Experiences of Special Education Teachers in Special Schools, *Journal of Fisheries and Ocean Education*, 30(6), 2010~2018.  
DOI : 10.13000/JFMSE.2018.12.30.6.2010
- Kim SC(2016). Analysis of Curriculum for Management Normalization in Specialized High School, Chadang University Graduate School of Business Administration, Master's Degree Requests.
- Kim SC(2016). Analysis of Curriculum for Management Normalization in Specialized High School, Chadang University Graduate School of Business Administration, Master's Degree Requests.
- Kim SH(2009). Theory of culinary Education, *Daewangsa*, 24~25.
- Lee KB(2008). The Effect of Portfolio Techniques on Practical Instruction Graduate School of Industry, Kangwon National University, Master's Degree Requests.

- Lee MJ(2015). Study on the Field Practice of the Experts in the Commercial High Schools, Institute of Business Administration, Incheon University, Request for Master's Degree.
- Lee WH(2001). A Study on the Facilitation of Industrial Training for Higher Education Teachers, Journal of Commerce Education, Vol.3, 69~105.
- Lee YJ(2014). Learning Organization, Teacher Efficacy, Class Expertise, School Organization Effectiveness, Ewha Womans University Graduate School of Education, Master's Degree.
- Ministry of Education(2015). Curriculum for Specialized culinary Course, Ministry of Education Notice 2015-74 (29), 1~114.
- Na KA(2015). The Effects of Teacher Job Satisfaction on Teachers' Efficacy: Focusing on Specialized High Schools, Graduate School of Education, Bajae National University, Master's Degree Requests.
- Oh YJ(2009). A Study on the Recognition of Training Teachers on Learning Organization: Focusing on Daejeon and Chungnam Area, Graduate School of Techno Manpower Development, Request for Master's Degree
- Park YH, Heo YJ, Oh KT(2013). Comparative Study on the Recognition of Teachers, Students, and Parents in High School Graduates, Journal of Vocational Education, 32(3), 117~140.
- Pyo JS(2003). A Study on the Perception of Teachers and Students about the Operation of culinary Course in High School, Department of Home Economics Education at Kyowon University, Request for Master's Degree.
- Yeo TH(1997). Home Economics High School Curriculum, Korean Home Economics Education Academic Journal, 9(1), 83~95.
- Yoon CL(2012). Effects of SMMIS model-based self-directed learning job training program on self-directed learning ability and teacher efficacy of teachers, Soongsil university graduate school, Request for Master's Degree.

---

• Received : 12 April, 2019

• Revised : 19 June, 2019

• Accepted : 25 June, 2019