

조리 관련 고등학교 가볼까?

같은 듯 다른 전공·전문교과 시수 적성 맞는 교육과정 선택 중요

중학생들의 진로와 진학 관심 분야로 조리 영역이 부상하고 있다. 외식 산업과 식문화 발달로 요리사가 유망 직종으로 자리 잡았고 대학 진학과 유학, 취업 등으로 진로의 다양성을 꾀할 수 있기 때문이다. 조리 관련 고등학교는 마이스터고에는 없으며 관광이나 상경, 농업 계열의 특성화고에 주로 개설돼 있다. 최근엔 정통 조리 분야에서 벗어나 제과와 제빵, 외식, 스타일링 등으로 학과가 세분화돼 선택지가 넓어졌다. 조리 관련 고등학교 진학을 희망하는 학생들을 위해 주요 학교·입시 현황과 주의점을 짚어봤다.

취재 심정민 리포터 sjm@naeil.com
도움말 이인권 교사(경기 한국조리과학고등학교 교무기획부)
이승혁 소장(한솔요리학원 진로연구소)
참고 하이파이브 홈페이지(www.hifive.go.kr)

전국 조리 관련 학과 60여 개

전국 특성화고에 개설된 조리 관련 학과는 64개(특성화고·마이스터고 포털사이트 하이파이브에 등록된 학교로 2019년 4월 기준, 표 1)다. 서울시에 10개교, 경기도에 8개교, 부산과 인천시에 각각 3개교, 대전·대구·광주시에 각각 2개교, 울산시와 제주도에 각각 1개교를 비롯해 전국 시·도에 고루 분포돼 있다.

조리 분야에서 가장 대표적인 특성화고는 경기 시흥시에 자리한 한국조리과학고(한국조리고)다. 대부분의 특성화고가 상경이나 관광, 농업 계열의 여러 학과 중 하나로 조리 관련 학과를 개설했다면 한국조리고는 조리과만 운영해 학생을 모집 중이다.

한솔요리학원 진로연구소 이승혁 소장은 “최근 먹방과 음식 관련 채널이 시청자들의 호응을 얻으면서 요리사 또한 유망 직종으로 각광받고 있다. 또 디저트 산업의 확장으

로 제과와 제빵에 대한 관심이 높아지면서 이 분야의 인력 수요도 느는 추세”라고 설명한다. 이를 방증하듯 과거 특성화고에 조리학과나 호텔조리학과가 조리 관련 학과의 주류였다면 최근엔 외식경영학과나 푸드조리디자인 학과, 헬스푸드조리학과, 제과제빵학과, 호텔조리학과 등 산업 수요에 맞춰 세분화되고 있다.

제과·제빵은 필수 옵션,

관광 계열은 어학 자격증 취득 독려

조리 관련 학과가 세분화되는 건 사실이지만 각각의 교육 과정을 들여다보면 필수 이수 전공 과목엔 공통점이 많다. 상당수 조리 관련 학과는 한식과 양식, 일식, 중식 조리사 자격증을 고교 3년 동안 취득하는 커리큘럼을 운영 중이며 제과와 제빵 과목 또한 필수 옵션으로 수업 과정에 포함돼 있다. 여기에 학교 계열이나 학과의 특성에 따

라 이수해야 할 전문 교과가 약간씩 달라진다. 예를 들어, 외식경영학과라면 경영학이나 회계학의 이수 단위가 높아지고 국제관광조리학과라면 관광학이 추가된다. 특히 학과명에 ‘컨벤션’이나 ‘국제’라는 단어가 포함되면 토익이나 토플 자격증을 취득할 수 있는 교과가 개설돼 있는 식이다. 학교가 농업이나 의료 계열이면 전문 교과에 식품학이나 위생학, 영양학이 포함됐을 가능성이 크다. 이 소장은 “학과가 세분화된 만큼 입학해서 배우는 전문 교과에 차이가 있다. 단순히 조리에 관심이 많다고 해서 학교 이름만 보고 지원해서는 안 된다. 적성과 흥미를 고려해 학과에 따른 세부 교육과정을 꼼꼼히 살펴야 어려움 없이 학업을 이수할 수 있다”고 조언한다.

면접 시 인·적성 중요도 높아져

특성화고는 지자체나 학교별로 입시 요강에 차이가 있다. 입학 전형료를 받는 학교도 있고 그렇지 않은 학교도 있

으며 내신 성적 반영 비율이 높은 곳도 있고 일부 인원을 실기 전형으로만 모집하는 학교도 있다.

한국조리고를 예로 들면, 2019학년 기준으로 일반 전형에서 120명, 진로직성(취업 희망자) 특별 전형에서 96명, 조리 기능 우수자 특별 전형에서 24명을 선발했다. 대다수 특성화고의 일반 전형 모집 인원이 30%미만, 특별 전형은 70%를 상회하는 수준인 것과 대조된다. 또 일반 전형 합격자의 중학교 내신 성적은 200점 만점 기준으로 150~190점 수준이라 평균 170점 정도면 안정권에 들 수 있다. 타 특성화고와 비교해 지원자의 성적 수준이 높고, 일반 전형 선발도 많아 한국조리고 진학을 목표로 한다면 성적 관리에 많은 노력을 기울여야 한다.

반면 대다수 특성화고는 특별 전형 모집 비율이 높아 중학교 내신 성적보단 2단계에 제출하는 자기소개서나 취업 희망서의 진로나 진학에 대한 열정을 평가 기준으로 삼는다. 모든 학교가 2단계 면접을 통해 인·적성을 살핀다.

표 1_ 조리와 관련 학과 개설된 서울, 경기 지역 주요 특성화고

구분	학교명	개설 학과/모집 정원	위치	문의
서울	고명경영고	외식경영과/ 52명	서울 성북구 부각산로 870	02-928-3366 www.komyung.hs.kr
	동산정보고	외식조리과/ 78명	서울 노원구 공릉로 257	02-971-0231 www.seouldongsan.hs.kr
	대경산업고	푸드조리디자인과/52명	서울 중구 매봉18길 111	02-2235-5155 www.daekyeong.hs.kr
	서서울생활과학고	국제관광외식조리과/78명	서울 구로구 오리로 1355-10	02-2613-5173 www.daekyeong.hs.kr
		국제조리과학과/52명		
	서울관광고	외식조리과/104명	서울 관악구 은천로 15길25	02-886-9161 www.seoul-tour.hs.kr
	서울항공비즈니스고	국제조리과/72명	서울 강서구 방화대로34길 13	02-2662-0066 www.sab.hs.kr
	서울컨벤션고	컨벤션외식조리과/52명	서울 강동구 동남로 964	02-3247-6321 www.seoul-chs.hs.kr
	송곡관광고(여고)	조리학과/72명	서울 중랑구 양원역로 67	02-432-1837 www.sgi.hs.kr
	신정여상	외식조리과/96명	서울 강서구 등촌로13아길 20	02-2644-3543 www.shinjung.hs.kr
	은평메디텍고	헬스푸드조리과/48명	서울 은평구 진관2로 57-57	070-4020-6800 www.eunpyeong.hs.kr
경기	경기관광고	관광외식조리과/25명	경기 여주시 대신면 여양로 1416	031-882-9196 www.gtour.hs.kr
		관광외식경영과/25명		
	경기경영고	외식조리과/50명	경기 부천시 심곡로 100	032-655-4022 www.gm.hs.kr
	고양고	외식식품가공과/50명	경기 고양시 덕양구 삼송로 17	02-350-5800 www.koyang.hs.kr
	성보경영고	외식조리경영과/75명	경기 성남시 수정구 논골로 82	031-746-7041 http://seongbo-m.hs.kr
	일산고	조리디자인과/50명	경기 고양시 일산서구 원일로53	031-975-2489 www.ilsanth.hs.kr
		제과제빵과/25명		
	한국외식과학고	조리학과/60명	경기 양주시 남면 개나리 18길	031-863-6126 www.kfs.hs.kr
	한국조리고	조리과/240명	경기 시흥시 금오로 640	02-2610-4600 www.kcas.hs.kr

학교 특성상 학업과 실습을 병행하는데, 어려움을 호소하는 학생이 많아 입학 전 단계에서 조리 관련 인·적성을 검증할 필요가 있다는 판단에서 2단계 면접 배점을 높인 것으로 파악된다. 다시 말해 조리 관련 진로와 적성에 있어 전공 적합성이 무엇보다 중요하다.

한국조리고 교무기획부 이인권 교사는 “지난해 일반 전형에서 1단계 서류 전형 내신 반영 비율은 60%였다. 올해부터는 50%만 반영하고 2단계에서 인·적성을 파악하는 면접의 반영 비율을 높일 예정”이라고 전한다. 학교 특성상 학업과 실습을 병행하는데, 어려움을 호소하는 학생이 많아 입학 전 조리 관련 인·적성을 검증할 필요가 있다는 판단에서 2단계 면접 배점을 높인 것으로 파악된다. 다시 말해 조리 관련 진로와 적성에 있어 전공 적합성이 무엇보다 중요하다.

또 일반 전형 지원을 위해 한국조리고는 조리 관련 활동을 평가할 때 자격증 하나 당 1점을 가산하는데 당락에 미치는 영향력이 매우 낮다고 설명한다. 학업에 집중하면서 취미 수준으로 요리에 관심을 기울이면 충분하다는 조언이다.

특성화고 특별 전형으로 진학?

서울권 4년제 대학 문 좁아

대부분의 특성화고는 2020학년 입시 요강을 아직 확정하지 않았지만 지난해와 비교해 크게 달라질 것은 없다는 예측이 지배적이다. 단, 한국조리고는 매년 시행했던 조리기능 우수자 전형을 현 중1까지만 실시할 예정이라고 알렸다. 한국조리고 자체 요리 경진대회를 통해 한식과 양식 분야에서 각각 12명을 오직 실기로만 선발해왔다. 이를 두고 조리 관련 가능성에만 집중하느라 중1 때부터 요리학원에 다니는 등 지나치게 사교육을 조장한다는 지적을 반영, 개선한 조치라는 게 전문가들의 분석이다. 참

고로 지난해 한국조리고 일반 전형 경쟁률은 최근 몇 년 간 2:1을 조금 넘었다.

무엇보다 지원 전 대입까지 로드맵을 진지하게 고민할 필요가 있다. 특성화고에 조리 관련 고교가 있다 보니 일반 고에 비해 졸업 후 바로 대학에 가기가 쉽지 않기 때문. 이 교사는 “우리 학교는 유학을 포함한 진학과 취업 비율이 6:4 정도다. 지방대나 전문대까지 고려한다면 대학 진학에 큰 어려움이 없겠지만, 서울이나 경기권 4년제 대학으로 범위를 좁히면 얘기가 달라진다”고 전한다.

조리 관련 분야에서 내로라하는 대학, 즉 경희대나 세종대, 경기대 등의 특성화고 특별 전형 모집 인원은 전체 정원의 5% 미만 수준이다. 이를 고교 내신성적으로 환산해 합격 여부를 가늠하면 최상위권 성적대의 학생들로 국한될 수 있다. 막연하게 서울권 4년제 대학 진학을 목표로 특성화고 조리 관련 학과에 진학하면 안 되는 이유다. 또 수시 일반 전형으로 대학 지원 시 특성화고 교육과정상 사회와 과학탐구 영역의 이수 단위가 부족해 0점 처리될 수 있다는 점도 진학 전 고려해야 한다. ④

표 2_ 서울 지역 특성화고 조리 관련 학과 입학 전형

구분	진로적성 특별 전형(취업 희망자 전형) 70%	일반 전형 30%
1차	입학 원서 제출 100점 만점 기준으로 중학교 교과 성적 50점, 봉사활동 20점, 출결 상황 20점, 학교 활동 10점으로 배점	200점 만점 기준으로 면접 없이 서류 전형으로 선발. 중학교 교과 성적 150점, 출결 상황 20점, 봉사 활동 20점, 학교 활동 10점으로 배점
2차	100점 만점으로 취업 희망서, 자기소개서, 자격증사본(학교마다 적용 대상 상이) 50점, 면접 50점으로 배점	