Check for updates

J East Asian Soc Diet Life
36(5): 303~315 (2026)
http://dx.doi.org/10.17495/easdl.2026.10.36.5.303

외국인 유학생의 조리 전공 실습 경험과 적응에 관한 현상학적 연구 - 수도권 소재 J 전문대학 호텔외식조리과를 중심으로 -

이 소 미†

장안대학교 호텔외식조리과 카페베이커리 전공 조교수

A Phenomenological Study on International Students' Experiences and Adaptation in Culinary Practicum - Focusing on the Department of Hotel and Foodservice Culinary Arts at J Junior College in the Seoul Metropolitan Area -

So-Mi Lee†

Assistant Professor, Dept. of Hotel & Food Service Culinary Arts Cafe Bakery Major, Jangan University, Hwaseong 18331, Republic of Korea

ABSTRACT

This study aimed to phenomenologically explore the essence of international students' experiences and adaptation in culinary major practicum courses. Semi-structured in-depth interviews were conducted with 15 second-year international students enrolled in dedicated international student classes in the Department of Hotel & Foodservice Culinary Arts at J Junior College in the Seoul metropolitan area. The data were analyzed using Colaizzi PF's seven-step phenomenological analysis method. Six theme clusters emerged: (1) difficulties arising from unfamiliar culinary environments and cultural differences, (2) barriers related to major-specific language and task performance, (3) adaptation through instructor support and peer collaboration, (4) improvement in practical skills and self-efficacy, (5) expansion of career awareness and employment linkage, and (6) needs for integrated educational, daily-life, and facility support. The participants' adaptation extended beyond linguistic and cultural adjustment and involved performance-based adaptation, in which they gradually developed the ability to perform culinary tasks by understanding instructors' demonstrations and task instructions, engaging in repeated practice, collaborating with peers, and receiving feedback. The fundamental structure of their experiences was identified as a process of adaptation and development: initial unfamiliarity and anxiety arising from new culinary learning environments and cultural differences developed into barriers to major-specific language comprehension and task performance; these barriers were gradually overcome through instructor and peer support and repeated practice, leading to practical skill development and self-efficacy; and these achievements subsequently contributed to expanded field application and career awareness. At the same time, continuing needs for integrated educational, daily-life, and facility support remained throughout the adaptation process. These findings demonstrate how language, culture, task performance, collaboration, self-efficacy, and career development intersect in culinary practicum education. They also provide practical implications for developing pre-enrollment bridge programs, major-specific Korean language education, visual and multilingual learning materials, repeated practice opportunities, and integrated support systems for international students.

Key words: international students, culinary practicum, experiences and adaptation, phenomenological study, performance-based adaptation

서 론

최근 전문대학의 외국인 유학생 유치는 학령인구 감소 대응을 넘어 고등직업교육의 국제화와 교육의 질 제고를 동시에 요구하는 과제가 되고 있다(Choi JY 2025). 교육부의 2025년 외국인 유학생 현황에 따르면 국내 대학의 외국인 학생은 253,434명이며, 이 중 학부과정 학생이 47.4%를 차지한다. 학위과정 유학생 규모는 2007년 3만 2천여 명에서 2024년 14만 5천 명으로 4.5배 증가하였다(Ministry of Education & Korean Educational Development Institute 2025). 이러한 변화는 외국인 유학생을 단순한 입학 자원이 아니라 전공교육의 실제 참여 주체로 바라보고, 이들이 전공학습에 진입하고 참여하며 성장하는 과정을 구체적으로 탐색할 필요성을 제기한다.

특히 호텔외식조리과와 같은 실습 중심 전공에서 학습은 설명을 이해하는 데서 끝나지 않고, 시연을 관찰하고 조리도

† **Corresponding author :** So-Mi Lee, Tel: +82-31-299-3422, Fax: +82-31-299-3162, E-mail: thinkparty@jangan.ac.kr

구를 사용하며 위생·안전수칙을 준수하고 조별로 역할을 조정한 뒤 제한된 시간 안에 결과물을 완성하는 연속적인 경험으로 이루어진다. 학습이 경험을 통해 지식이 생성되는 과정이라는 관점(Kolb DA 1984), 학습자의 경험을 반영한 수업 설계의 중요성(Knowles MS 1984), 학습 목표· 수업 활동·평가의 정합성(Biggs J 1996)은 이러한 실습교육의 성격을 설명하는 데 유용하다. 따라서 조리 전공실습은 언어 이해, 신체적 수행, 상호작용, 정서적 조절, 문화적 해석, 즉각적인 피드백과 평가가 동시에 작동하는 수행기반 학습 상황이다. 외국인 유학생에게 이 상황은 일반 강의 수업에서의 언어 이해 문제와 다르게 나타날 수 있다. 교수자의 설명을 알아듣는 것뿐 아니라 칼·화구·조리기구를 안전하게 다루고, 조리 동작의 속도와 순서를 재현하며, 동료와 작업 공간을 공유하고, 한국 조리의 재료·기술·위생 관행을 실시간으로 해석해야 하기 때문이다.

이에 본 연구는 외국인 유학생이 직면하는 다층적인 적응 경험을 체계적으로 규명하기 위해 문화충격 이론(Oberg K 1960)과 경험학습 이론(Kolb DA 1984)을 상호보완적 틀로 활용하고자 한다. 구체적으로 Oberg K(1960)의 이론은 유학생이 한국의 대학 실습실이라는 낯선 문화적·조직적 환경에 진입할 때 겪는 심리적 충격과 환경적 적응 과정을 거시적인 관점에서 추적하는 데 적용된다. 반면, Kolb의 이론은 유학생이 매 실습 시간마다 교수자의 시연을 관찰하고(구체적 경험), 이를 성찰하며(반성적 관찰), 한국식 조리 기술과 관행을 내재화하여(추상적 개념화), 다음 실습 수행에 적용하는(능동적 실험) 미시적·인지적 학습 순환 과정을 명료화하는 데 사용된다. 즉, 본 연구는 이 두 이론의 결합을 통해 유학생이 전공실습이라는 특수한 공간에서 겪는 환경적 적응과 학업적 성장의 역동을 입체적으로 해석하고자 한다.

국내외 외국인 유학생 관련 선행연구는 대학 생활 적응, 언어 능력, 수업 만족도, 문화적 스트레스, 지원체계 등을 중심으로 축적되어 왔다. Andrade MS(2006)는 학업적 성취와 적응이 언어적 유창성뿐 아니라 개인의 학업적 기술과 기존 교육 배경에 의해 다차원적으로 영향을 받는다고 보았고, Smith RA & Khawaja NG(2011)는 유학생의 문화 적응 스트레스가 언어, 학업적 요구, 사회적 관계, 문화적 차이, 차별, 실무적 스트레스의 복합 작용으로 나타난다고 체계화하였다.

국내 연구에서는 유학생의 식문화 적응과 대학 급식 만족도를 다루며 유학생의 다차원적인 한국 식문화 적응 과정을 조명하였다(Ryu SH 등 2014). 그 외의 연구에서도 대학 생활과 학습 적응 과정에서 언어 문제를 넘어 교수자, 학습환경, 상호작용, 제도, 정서 안정이 함께 고려되어야 함을 제시하였다(Jung JH 2020; Son BE & Son HG 2021; Lee YH 등 2022). 그러나 이들 연구만으로는 실습실에서 설명을 듣고, 조리 동작을 수행하고, 작업 공간을 조정하며, 완성 결과에 대해 즉각적인 평가를 받는 과정에서 외국인 유학생의 경험과 적응이 어떻게 형성되는지를 충분히 설명하기 어렵다. Lee YJ 등(2024)은 근거 이론을 활용하여 호텔외식조리과 신입생의 적응 경험을 다루었으나 내국인 학생을 대상으로 하였고, Ahn MR & Park IS(2025)는 외국인 유학생의 교양 교육 수업 참여 경험과 변화 인식을 질적으로 탐색하였다는 점에서 참고가 되지만, 본 연구에서는 전공 실습이라는 수행기반 맥락에서 언어·신체 수행·협업이 결합된 적응 구조를 탐색한다는 점에서 분석의 초점을 달리하고자 한다.

이에 본 연구의 목적은 수도권 소재 J 대학 호텔외식조리과 외국인 별도반에 재학 중인 2학년 학생들을 대상으로 조리 전공 실습 교과목에 대한 경험의 본질을 현상학적으로 탐색하는 데 있다. 연구 문제는 '외국인 유학생은 조리 전공 실습 교과목을 어떻게 경험하고, 그 경험에 어떤 의미를 부여하며, 실습 과정에서 적응을 어떻게 형성해 가는가?'로 설정하였다. 본 연구는 면담 자료에서 도출되는 세부 주제군을 사전에 전제하지 않고, 참여자들의 실습 경험이 놓인 맥락과 그 공통된 의미 및 본질적 구조를 개방적으로 탐색하고자 하였다. 또한 국적 별 차이를 비교하거나 국적을 분석 변수로 설정하지 않으며, 조리계열 실습교육과 외국인 유학생 지원체계 개선을 위한 교육적 함의를 제시하고자 한다.

연구를 통해 학문적으로는 외국인 유학생 적응 연구를 일반 강의 수업에서 수행 기반 전공 실습으로 확장하여 언어·문화·과제수행·협업·진로가 교차하는 적응 구조를 밝히는 데 기여하며, 실무적으로는 유학생 친화적 실습교육 운영과 통합지원 체계 설계를 위한 기초자료를 제공한다는 데 의의가 있다.

연구방법

1. 연구 설계

본 연구는 호텔외식조리과 외국인 유학생들이 전공실습 과정에서 경험하는 적응의 본질과 주관적 의미를 탐색하기 위해 현상학적 연구 방법을 적용하였다. 호텔외식조리과의 전공실습은 조리 시연과 반복 수행, 팀 협업, 위생·안전 준수, 교수자 피드백과 평가뿐만 아니라 언어적·문화적 상호작용이 복합적으로 이루어지는 교육적 상황이기 때문에, 실습 과정에서 외국인 유학생들이 경험하는 어려움과 적응 및 변화의 의미를 참여자의 관점에서 이해하기 위해 현상학적 접근이 적절하다고 판단하였다.

자료분석은 참여자의 경험 진술에서 의미 있는 진술을 추출하고, 구성된 의미와 주제를 도출하여 경험의 본질적 구조를 기술하는 Colaizzi PF(1978)의 현상학적 분석방법을 적용하였다. 또한 연구자의 조리 교육 및 외국인 유학생 지도 경

험에서 비롯될 수 있는 선이해가 자료수집과 해석에 영향을 미치는 것을 최소화하기 위해 연구 전 과정에서 괄호 치기(bracketing)와 성찰적 메모, 동료 확인 등을 활용하였다.

연구는 연구 설계, 연구 참여자 선정, 자료수집, 자료분석, 연구의 엄밀성 및 윤리성 확보, 자료 포화 확인의 순으로 진행하였으며, 전체 연구 절차는 Fig. 1과 같다.

2. 연구대상

연구의 모집단은 수도권 소재 J 대학 호텔외식조리과 외국인 유학생 별도반 2개 반에 재학 중인 2학년 학생 52명으로, 미얀마 47명, 베트남 4명, 몽골 1명으로 구성되어 있었다. 연구자는 특정 국적이나 한국어 공인 등급을 기준으로 참여자를 임의 선별하지 않고, 전체 52명에게 연구목적, 면담 내용과 절차, 녹음 및 자료 활용, 익명성 보장, 자발적 참여와 중단 가능성을 안내하였다. 이러한 안내 후, 본 연구의 취지에 공감하고 개별 심층 인터뷰에 일차적으로 자발적 참여 의사를 밝히고 응한 유학생은 총 12명이었다. 그러나 조리 · 제과 · 음료 · 외식경영 전공 전반에 걸친 실습 경험의 맥락을 다각도로 도출하고, 질적 자료의 포화(saturation) 및 국적별 다양성을 최소한으로나마 확보하기에는 초기 자발적 참여자 수가 다소 제한적이라 판단하였다. 이에 연구자가 설정한 목적 표집(purposive sampling) 기준을 엄격히 충족하는 유학생들을 대상으로 추가 면담을 계획하였으며, 담당 교수자의 추천과 사전 확인을 거쳐 적극적인 참여 의사를 밝힌 3명을 추가로 선별하였다. 한국어 의사소통 가능 여부는 TOPIK 또는 KIIP 등급 자체를 선정 기준으로 적용하지 않고, 담당 교수자의 의견과 면담 전 연구자가 참여자에게 최근 실습 경험을 한국어로 설명하도록 하는 과정을 통해 확인하였다. TOPIK 및 KIIP 정보는 참여자 선정이나 국적 간 비교를 위한 변수가 아니라 참여자의 언어적 배경을 설명하기 위한 자료로만 활용하였다(Table 1).

결과적으로 최초 자발적으로 응한 개별 인터뷰 참여자 12명과 연구 맥락 보완을 위해 추가 선별된 면담 참여자 3명을 합하여, 최종 연구 참여자는 미얀마 국적 학생 13명과 베트남 국적 학생 2명으로 총 15명이었다. 모집단 52명 중 최종 참여자로 선정되지 않은 37명의 유학생은 연구 참여에 자발적으로 응하지 않았거나, 전공실습 교과목 이수 기준 미달 및 한국어 의사소통의 한계로 인해 제외되었다. 본 연구의 최종 참여자 15명은 모두 조리(18학점) · 제과(6학점) · 음료(12학점) · 외식경영(6학점) 등 지정된 전공실습 교과목을 충족하여 이수한 자들로, 이들과의 심층 면담 과정에서 유학생들이 겪는 실습 경험의 구체적 맥락과 심리적 변화가 반복적으로 도출되어 질적 자료의 포화(saturation) 상태에 이르렀다고 판단하였다. 따라서 선별된 15명의 자료는 본 연구의 목적을 달성하고 연구 질문에 답하는 데 충분한 타당성을 확보한 것으로 간주하였다. 다만 모집단과 최종 참여자 그룹에서 미얀마 학생의 비중이 높고 몽골 학생이 최종 참여자에 포함되지 않았다는 점에서, 연구결과는 특정 대학과 교육과정의 맥락을 중심으로 해석할 필요가 있으며 다른 국적이나 교육환경의 외국인 유학생에게 적용할 때에는 이러한 연구 맥락을 고려할 필요가 있다.

3. 자료수집

자료수집은 2026년 6월 1일부터 6월 15일까지 반구조화된 심층 면담(semi-structured interview)을 중심으로 이루어졌다. 면담은 한국어로 진행하였으며, 참여자별로 약 40~60분간 실시하였다. 면담 내용은 참여자의 동의를 얻어 녹음한 후 전사하였으며, 전사 자료를 참여자별로 정리하여 분석에 활용하였다. 또한 면담 과정에서 작성한 현장 메모와 성찰적 메모, 필요한 경우 추가로 확인한 면담 내용 등을 참여자의

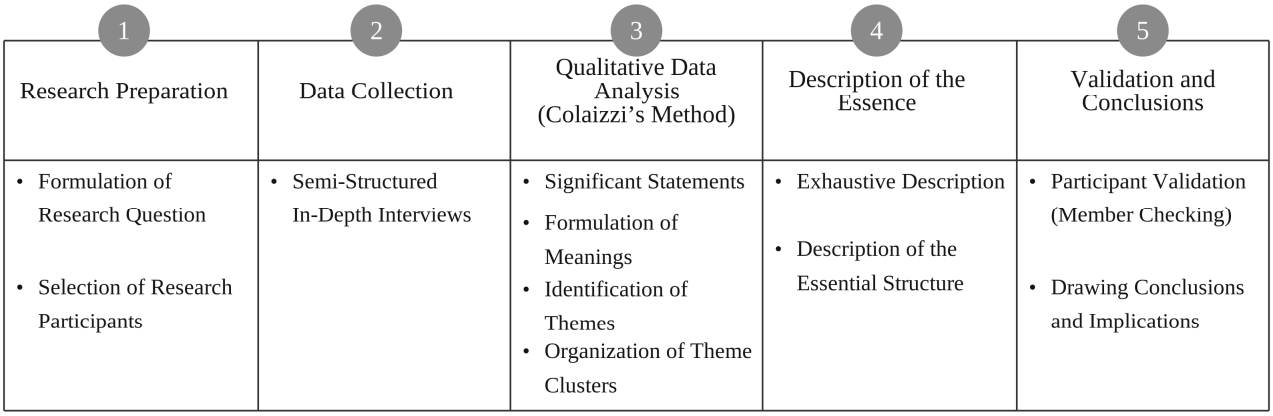


Fig. 1. Research process.

Table 1. General information on research participants

Participant	Nation	Gender	Age	Korean language proficiency
P1	Myanmar	Female	33	TOPIK* Grade 3
P2	Myanmar	Female	32	TOPIK Grade 3
P3	Myanmar	Female	28	TOPIK Grade 3
P4	Myanmar	Male	26	TOPIK Grade 4
P5	Myanmar	Male	27	KIIP** Level 2
P6	Myanmar	Male	25	KIIP Level 2
P7	Myanmar	Male	27	TOPIK Grade 3
P8	Myanmar	Female	22	TOPIK Grade 4
P9	Myanmar	Female	24	TOPIK Grade 3
P10	Vietnam	Male	21	KIIP Level 3
P11	Myanmar	Female	27	TOPIK Grade 3
P12	Myanmar	Female	25	TOPIK Grade 5
P13	Vietnam	Male	22	KIIP Level 3
P14	Myanmar	Female	29	TOPIK Grade 4
P15	Myanmar	Female	26	TOPIK Grade 3

* TOPIK: Test of Proficiency in Korean.
** KIIP: Korea Immigration and Integration Program.

진술 맥락을 이해하기 위한 보조자료로 활용하였다. 면담 질문은 외국인 유학생의 적응과 조리 교육에 관한 선행연구(Jung JH 2020; Son BE & Son HG 2021; Lee YH 등 2022; Lee YJ 등 2024; Ahn MR & Park IS 2025)를 검토하여 본 연구목적에 맞는 개방형 질문으로 구성하였다. 작성된 질문은 조리교육 전문가 2인의 검토를 거쳐 질문의 적절성과 이해 가능성을 확인한 후 면담에 활용하였다. 주요 질문은 다음과 같다.

1) 호텔외식조리과 실습수업에 대한 첫인상과 적응 과정은 어떠했는가?
2) 실습수업에서 흥미를 느끼거나 어려움을 경험한 순간은 무엇이었는가?
3) 동료 및 조교, 교수자와의 상호작용에서 어떤 경험을 하였는가?
4) 실습 경험이 전공 자신감, 학업 지속 의지, 진로 인식에 어떤 영향을 미쳤는가?
5) 보다 나은 실습 수업을 위해 어떤 지원이 필요하다고 생각하는가?

4. 자료 분석

수집된 자료는 Colaizzi PF(1978)의 현상학적 자료 분석 절차에 따라 분석하였다. 첫째, 면담 전사 자료와 현장 메모를 반복하여 읽으면서 참여자의 전공실습 경험에 대한 전체적인 의미와 맥락을 파악하였다. 둘째, 연구 현상과 직접적으로 관련된 진술을 의미 있는 진술(significant statements)로 추출하였다. 셋째, 추출된 진술의 의미를 참여자의 표현과 맥락을 유지하면서 구성된 의미(formulated meanings)로 정리하였다. 넷째, 구성된 의미들 간의 유사성과 차이를 비교하여 하위주제와 주제군(theme clusters)으로 조직하였다. 다섯째, 도출된 주제들을 통합하여 참여자들의 전공실습 경험에 관한 포괄적 기술(exhaustive description)을 작성하였다. 여섯째, 이를 다시 응축하여 연구 현상을 설명하는 본질적 구조(fundamental structure)를 도출하였다. 마지막으로 도출된 결과가 참여자의 경험과 부합하는지를 확인하는 과정을 거쳤다.

분석 과정에서는 원자료 진술, 의미 있는 진술, 구성된 의미, 하위주제 및 주제군 간의 연결 관계를 지속적으로 비교·검토하였다. 또한 원자료에서 최종 주제군과 본질적 구조가 도출되는 분석 경로를 확인할 수 있도록 분석 추적표를 작성하였다(Table 2). Colaizzi 분석방법에 관한 Shosha GA(2012)의 논의를 참고하여 개별 참여자의 경험적 맥락을 유지하면서 공통된 의미를 통합하고자 하였다.

Table 2. Summary of research findings based on Colaizzi's phenomenological analysis

Significant statements	Formulated meanings	Codes/sub-themes	Theme clusters	Structural meanings
"I copied it by looking at the friend next to me."(P1) / "The way we held the knife was different, so it felt more difficult."(P4)	Unfamiliar practicum settings and cultural differences increased the burden of initial adaptation.	Relearning embodied cooking routines in an unfamiliar culinary environment	The difficulties of unfamiliar culinary environments and cultural differences	Students relearned familiar cooking practices while adapting to Korean practicum norms.
"I had a hard time because I couldn't learn Korean terms related to cooking."(P5) / "It was difficult to immediately know what I needed to do."(P8)	Limited understanding of major-specific terminology led directly to delayed task performance and psychological burden.	Difficulty in understanding major terminology and the burden of performance	The barriers of major language and task performance	Language barriers constrained not only comprehension but also immediate task performance.
"The professor explained in detail how to hold the knife for students who could not do it well, which was helpful."(P3) "We also teach each other."(P9) / "At first, group activities and cleaning were difficult."(P12)	Instructor guidance and peer collaboration supported adaptation, while initial group-work demands created additional burdens.	Support and repeated practice as resources for adaptation	Instructor support and peer collaboration	Collaborative practice provided learning and emotional support while requiring role adjustment.
"The knife skills have improved compared to before."(P8) / "I wasn't confident before, but now I feel like I can try it."(P11)	Skill development through repeated practice leads to the formation of performance confidence	Skill improvement and self-efficacy through repeated practice	Skill improvement and self-efficacy	Repeated mastery experiences fostered practical skills and self-efficacy.
"What I learned at school helps with my kitchen part-time job."(P9) / "I want to open a restaurant after graduation."(P10, P14)	Practical learning was transferred to workplace application and concrete career planning.	Field application and career specification	Expansion to career awareness and employment linkage	Skills and confidence acquired through practice expanded into field application and career planning.
"I want to learn knife skills first before enrollment."(P1) / "I need time to hear the explanation again."(P10) / "The practicum buildings are different for each class and far apart, so going back and forth is difficult."(P11) / "More programs for international students would be helpful."(P13)	Students expressed needs for preparatory learning, supplementary explanations, belonging, and facility support.	Requests for pre-enrollment bridge program and re-explanation, belonging, and facility support	Needs for Integrated educational, daily-life, and facility support	Sustained adaptation required integrated support extending beyond classroom learning.

Fundamental structure: International students' adaptation to culinary practicum emerged as a process in which initial unfamiliarity and performance barriers were gradually transformed through instructor and peer support and repeated practice into practical skill development, self-efficacy, and expanded career awareness, while continuing needs for integrated support in learning, daily life, and facilities remained.

* This table presents representative examples drawn from 96 meaningful statements and 24 codes; the complete audit trail is maintained separately.

5. 연구의 엄밀성 및 윤리성 확보

연구의 엄밀성을 확보하기 위해 Lincoln YS & Guba EG (1985)가 제시한 신빙성(credibility), 전이 가능성(transferability), 의존성(dependability), 확증 가능성(confirmability)의 기준을 고려하였다. 신빙성 확보를 위해 면담 자료를 반복적으로 검토하고 분석 결과의 주요 내용이 참여자의 경험과 부합하는지를 참여자 확인(member checking)을 통해 점검하였으며, 현장 메모 등의 보조자료를 함께 검토하였다. 전이 가능성을 위해 연구참여자의 특성과 연구가 이루어진 교육적 맥락을 구체적으로 기술하였다. 의존성 확보를 위해 원자료에서 의미 있는 진술, 구성된 의미, 하위 주제 및 주제군으로 이어지는 분석 과정을 기록하여 분석 경로를 확인할 수 있도록 하였다. 확증 가능성을 위해 인터뷰 과정에서 연구자의 선이해와 해석과정을 성찰적 메모로 기록하고 괄호 치기

(bracketing)를 지속적으로 수행하였으며, 분석 과정에서 외식 전공교육 전문가 2인에게 최종 분석표에 대한 동료 검토(peer debriefing)를 실시하였다.

연구의 윤리성을 확보하기 위해 면담 전 모든 참여자에게 연구 목적과 절차, 자료의 활용 범위, 익명성 및 비밀보장, 자발적 참여와 연구 참여 중단 가능성을 설명하고 서면동의를 받았다. 수집된 면담 자료와 개인정보는 참여자를 식별할 수 없도록 코드화하였으며 연구 목적에 한하여 관리하였다.

6. 자료 포화 확인

자료 포화 여부는 면담과 분석을 병행하면서 새로운 의미나 주제가 추가되는지를 지속적으로 확인하는 방식으로 판단하였다. Guest G 등(2006)이 비교적 동질적인 참여자 집단을 대상으로 한 연구에서 약 12회의 면담을 통해 주요 주제가 포착될 수 있음을 보고한 점을 참고하되, 이를 기계적인 표본 수 기준으로 적용하지는 않았다.

본 연구에서는 1차로 확보된 12명의 면담 자료를 분석한 시점에서 기존에 확인된 의미와 주제가 반복적으로 나타나고 새로운 하위주제가 추가되지 않는 양상이 확인되었다. 이에 앞서 연구 대상 단락에서 기술한 바와 같이, 3명의 참여자를 추가로 면담하여 새로운 의미나 주제가 나타나는지를 확인하였으며, 추가 면담에서도 기존 주제의 내용이 반복적으로 확인되어 총 15명의 면담 자료를 최종 분석에 포함하였다.

결과 및 고찰

본 연구는 호텔외식조리과 외국인 유학생의 전공실습 경험에 대한 인터뷰 자료를 중심으로 분석하였다. 15명의 심층면담 원자료에서 총 96개의 의미 있는 진술을 추출하고, 이를 24개의 핵심코드로 정리한 후, 다음과 같이 6개의 주제군으로 정리할 수 있었다.

분석 결과 참여자들의 경험은 첫째, 낯선 조리환경과 문화적 차이에서 오는 어려움 둘째, 전공언어 및 작업수행의 장벽 셋째, 교수자 지원과 동료와의 협업 넷째, 기술 습득과 자기효능감 향상 다섯째, 진로 인식 및 취업 연계로의 확장, 여섯째, 교육 생활·시설 통합적 지원 요구 등 여섯 개 주제군으로 통합되었다(Table 2). 이들 주제군은 서로 독립된 목록이 아니라, 실습 초기의 이질감과 장벽이 지원과 반복 수행을 통해 기술 및 자기효능감으로 전환되고, 그 결과 진로 인식과 통합지원 요구가 구체화되는 연결구조로 해석되었다.

1. 낯선 조리환경과 문화적 차이의 어려움

연구 참여자들의 진술에 따르면, 실습 초기 단계에서 마주하는 실습 환경 및 문화적 차이에 따른 복합적인 어려움이 확인되었다. 참여자들은 한국의 조리실습을 처음 경험하는 과정에서 칼질, 계량, 재료 손질, 조리도구 사용과 같은 기초 단계에서 가장 큰 적응 부담을 느끼고 있었다. 이러한 어려움은 단순히 조리 기술이 부족해서가 아니라, 본국과 한국의 조리방식, 칼 잡는 법, 재료 처리 방식이 다르다는 문화적 차이와 맞물려 나타났다. 즉 외국인 유학생에게 초기 실습 적응은 낯선 교육 환경에서 점차 익숙해지는 과정인 동시에, 익숙했던 생활기술을 새로운 방식으로 다시 배우는 문화적 재적응의 과정으로도 이해할 수 있었다.

"처음에는 잘 못해서 옆 친구를 보면서 따라 했어요. 교수님한테 물어보기도 하고 친구들 하는 걸 보면서 조금씩 배웠어요."(P1)

"한국에 오기 전에 칼질 같은 걸 배워본 적이 없었어요. 조리기기를 사용해 본 적이 없어서 익숙하지 않았어요."(P2)

"처음에는 칼질 같은 기본적인 것도 잘 몰랐어요. 한국과 미얀마는 칼 잡는 방법도 달라서 더 어렵게 느껴졌어요."(P4)

"한국의 식재료 전처리 과정(다듬기)이 쉽지 않았지만, 이제는 익숙해졌어요."(P9)

"껍질 까는 방법도 제가 전에 하던 것과 달랐어요. 손이 익숙하지 않아서 처음에는 많이 어색했어요."(P11)

"실습할 때 청소 및 정리 작업을 조교가 지시하고 검사하는 것이 어렵고, 잘 안되었을 때 다시 해야 하는 상황이 불편했어요. 1학년 때 처음에는 못해서 2학년 한국 학생들이 들어와서 도와주어 고마웠어요."(P12)

P4와 P11은 칼 사용법 등에 대한 문화적 차이를 직접적으로 언급하였으며, 특히 P9의 진술은 초기의 기술적 장애 요인이 반복적인 수행을 거치며 익숙함으로 전환되는 과정을 설명하였다. 나아가 P12의 사례는 유학생들이 상호작용하고 적응해야 하는 대상이 단순히 교수자와 동료 재학생을 넘어, 조교를 포함한 실습실 내 전반적인 인적 자원으로까지 확장됨을 시사한다. 참여자 대부분은 조리도구·칼 사용의 기초 단계에서 어려움을 겪었다는 공통된 경험을 진술하였으나, P9와 P12의 사례처럼 그 어려움이 반복 수행과 주변의 도움을 거치며 상당히 빠르게 완화되는 참여자가 있는가 하면, 다른 참여자들은 이 시기의 어색함을 더 오래 경험하는 등 적응 속도에서는 차이를 보였다. 참여자들에게 이 초기 경험은 단지 손끝의 기술이 서툴다는 것이 아니라, 본국에서는 당연했던 자신의 생활기술이 낯선 기준 앞에서 다시 평가받는다는 정서적 혼란을 느끼고 있었다.

이러한 초기 적응 양상은 Oberg K(1960)의 문화충격(culture shock) 모델을 통해 설명할 수 있는데, 새로운 문화 환경에 진입한 개인이 밀월기(honeymoon), 위기기(crisis), 회복기(recovery), 적응기(adjustment)의 단계를 거치며 정서적 혼란과 재적응을 경험한다고 보았다. 본 연구의 참여자들이 언급한 초기 실습 적응의 어려움 역시, 낯선 조리도구의 사용법과 칼을 쥐는 방식의 문화적 이질감에서 비롯된 일종의 '실습실 문화충격(laboratory culture shock)'으로 해석할 수 있고, 반복실습, 실습 조교의 청소검사, 한국 학생들의 도움 등을 통해 혼란을 겪으면서 재적응을 한다고 볼 수 있다. 이러한 결과는 국내 외국인 유학생의 문화 적응 경험을 탐색한 Choi SE(2020)의 연구뿐만 아니라, 유학생들이 새로운 문화에 노출되는 과정에서 발생하는 문화적 충격이 신체적·정신적 스트레스와 긴밀하게 연결되어 있다고 보고한 Wang J 등(2019)의 연구와도 맥을 같이 한다.

한편, 실습실 내에서의 적응 과정은 단순한 정서적 혼란에 머무르지 않고, 본국에서 기존에 체화되어 있던 생활기술을 새로운 교육적 맥락에 맞추어 재구성해 나가는 주체적인 학습 과정으로 기능하고 있었다. 이는 Kolb DA(1984)의 경험학습 순환모형(experiential learning cycle)을 통해 입체적으로 설명할 수 있는데, 학습은 구체적 경험(concrete experience), 성찰적 관찰 (reflective observation), 추상적 개념화(abstract conceptualization), 능동적 실험(active experimentation)의 유기적 순환을 통해 이루어진다고 보았다. 본 연구의 참여자들이 교수자의 시범과 동료의 신체 동작을 관찰하는 행위(P1)와 낯선 조리 동작을 반복적으로 수행해 점차 조리 기술을 숙달해가는 과정(P9)은 구체적 경험과 성찰적 관찰이 반복적으로 교차하는 경험학습의 초기 단계로 해석할 수 있다. 결과적으로 본국에서 체화된 생활 조리기술이 한국 대학의 실습 환경이라는 새로운 요구 속에서 해체되고 재구성되는 과정 자체가 외국인 유학생이 경험하는 초기 실습 적응의 본질적 구조를 형성하고 있음을 시사한다.

2. 전공 언어 및 작업수행의 장벽

연구참여자들의 진술을 살펴보면, 실습수업에서 언어 문제는 단순한 설명 이해의 어려움에 머물지 않고, 곧바로 수행 지연과 심리적 부담으로 이어지는 것으로 나타났다. 참여자들은 조리 관련 한국어 용어가 낯설고 교수자의 설명을 즉시 따라가기 어렵다고 하였으며, 이로 인해 친구에게 다시 묻거나 다른 학생의 동작을 관찰하며 뒤늦게 따라가는 경험을 반복하였다. 흥미로운 점은 일상적 한국어 능력이나 조리 현장 경험이 있는 참여자조차 전공 특화 용어에 대해서는 동일한 어려움을 겪는다는 것을 통해, 이는 언어 장벽의 문제가 일반적 의사소통 능력과는 다른 수준에서 작동함을 보여주는 것으로 나타났다.

"한국어 수업을 1년 배우고 들어왔지만, 조리 관련 용어를 다 알 수는 없었어요"(P4)
"조리 관련 한국어 용어를 배우지 못해서 처음에 어려웠어요. 사회통합 프로그램 수업에서도 '다듬다', '절이다' 같은 요리 관련 단어는 거의 배우지 않았어요"(P5)
"처음에는 교수님 설명을 이해하기 어려웠어요. 설명을 들으면서도 무엇을 해야 하는지 바로 알기 어려워서 수업을 따라가는 것이 힘들었어요"(P8)
"현재 주방에서 일하고 있어, 실습이 어렵지는 않지만, 조리 용어가 낯설어서 친구들에게 다시 물어보는 경우가 많았어요. 실습할 때는 바로 해야 하니까 더 부담이 됐어요"(P10)

식당 주방 근무 경력이 있는 P10은 실습 수행 자체에는 어려움이 없다고 진술하면서도, 한국어 조리 전문 용어 이해에서는 다른 참여자들과 동일한 수준의 장애를 겪었다. 이는 손의 기술적 숙련도와 학업적 언어 능력이 독립적으로 기능함을 보여주는 단적인 사례라 볼 수 있다. TOPIK 4급을 보유한 P8 역시 전공 조리 용어에서 심각한 어휘 장벽을 호소하였다. 참여자들은 조리 용어 자체를 몰라 겪는 어려움을 공통적으로 진술하였으나, P10과 같이 실무 경력이 있는 참여자나 P8과 같이 TOPIK 등급이 높은 참여자에게서도 동일한 수준의 어려움이 나타났다는 점은, 이 장벽이 실습 미숙련이나 일반 한국어 능력의 부족이 아니라 '학문 목적 한국어'라는 별도의 언어 범위에서 비롯된 것임을 보여준다. 참여자들에게 이 경험은 몇 개의 단어를 모른다는 차원을 넘어, 이미 갖춘 언어 능력과 조리 기술이 실습실 안에서는 그대로 통용되지 않는다는 위축감으로 느끼고 있었다.

이러한 결과는 TOPIK 성적이나 사회통합프로그램 이수 여부로 확인되는 일반적인 한국어 능력만으로는 조리 전공 실습에서 요구되는 전공 수행언어를 충분히 보장하기 어렵다는 점을 시사한다. 조리 전공실습에서는 특정 직무와 수업 맥락에 특화된 용어를 제한된 시간 안에 이해하고 즉시 행동으로 전환하는 능력이 요구되기 때문이다. 실제로 사회통합프로그램에서 요리 관련 어휘를 거의 학습하지 못했다는 P5의 진술은 제도적 공백을 단적으로 보여주고 있다. 이러한 점은 Jung JH(2020)의 연구에서 유학생의 전공 이수 어려움이 일반 한국어 능력만으로는 해결되지 않는 전공 특수적 언어 문제와 맞물려 있다고 지적한 주장과 일맥상통한다. 또한, TOPIK 등급이 상대적으로 높은 학습자조차 학업 현장에서 전공 용어 습득과 한자어 이해에 큰 어려움을 겪는다고 보고한 Cheong YS(2024)의 학문 목적 한국어 학습자 대상 연구

와도 일치하여 본 연구의 P8, P10 사례를 뒷받침하고 있다. 결과적으로 전공 특화 한국어 교육 체계의 부재는 유학생 개인의 역량 부족이 아닌, 학과의 제도적 교육과정에서 기인한 구조적 문제임을 확인할 수 있었고, 유학생 맞춤 전공 용어 사전 교육 프로그램의 필요성이 제기된다.

3. 교수자 지원 및 동료와의 협업

참여자들은 교수자와 동료 학생의 도움, 또래 간 상호 설명, 역할 분담을 통해 실습수업에 점차 적응해 나가는 것으로 나타났다. 교수자의 개별 지도와 함께, 모르는 내용을 서로 설명해 주고 시범을 보며 따라 하는 과정은 외국인 유학생에게 실습 참여의 불안을 줄이고, 학습을 지속하게 하는 중요한 자원으로 작용하였다. 반면 조별 활동이 익숙하지 않은 초기에는 역할 조정, 청소와 정리, 실습실 이동과 같은 운영상의 요소가 별도의 부담으로 작용하기도 하였다. 즉 협동실습 경험은 지원과 부담이 동시에 존재하는 적응의 장으로 해석된다.

“기초 한식에서는 교수님이 못하는 학생들 칼 잡는 방법을 자세히 설명해 주셔서 도움이 되었어요”(P3)
“1학년 때는 정리나 청소 때문에 힘들었어요. 2학년 한국인 선배들이 실습재료 나누기와 작업을 알려줬어요”(P5)
“처음에는 같은 조 친구들과 잘 안 맞았는데, 지금은 조별 역할이 정해져 있어서 괜찮아요. 그런데 처음부터 실습 조교님이 들어와서 도와주면 좋을 것 같아요” (P7)
“교수님께 물어보기도 하고 서로 가르쳐 주기도 해요. 처음보다 지금은 서로 도와주면서 수업을 따라가고 있어요”(P9)
“모르는 것이 있으면 아는 친구들이 서로 물어보고 도와줘요. 같이 배우는 느낌이 있어서 혼자 하는 것보다 덜 불안해요”(P10)
“처음에는 조별 활동이 잘 안되어 힘들었고 청소도 어려웠어요. 그런데 지금은 서로 역할을 나누어 하면서 조금씩 괜찮아졌어요”(P12)

P12의 진술은 한 참여자 안에서도 협동 실습이 초기의 부담(조별 활동, 청소)에서 점차 지지 자원(역할 분담, 또래 도움)으로 전환되는 과정을 동시에 보여준다는 점에서 협동 실습 경험의 이중적 성격을 압축적으로 드러내는 사례로 해석된다. 참여자들은 공통적으로 또래 · 교수자의 도움을 통해 불안이 줄었다고 진술하였으나, P5 · P7의 사례처럼 조별 활동 자체에 대한 초기 부담의 정도와 지속 기간은 참여자마다 차이가 있었다. 참여자들에게 이 경험은 단지 작업을 나누어 하는 것이 아니라, 언어와 기술이 부족한 자신을 실습 조라는 공동체 안에서 수용되고, 함께 이룬다는 감정으로 느끼고 있으며, 이는 실습 참여를 지속할 수 있게 하는 정서적 발판으로 기능하고 있었다.

주방이라는 한정된 공간과 제한된 시간 내에서 과제를 완수하기 위해서는 조별 협업과 원활한 의사소통이 필수적이며, 이러한 다면적 과정이 성공적으로 이루어지기 위해서는 실습 과정 중 교수자의 즉각적인 피드백과 관찰 평가가 실시간으로 결합되어 학습자의 행동 성찰을 유도해야 한다(Kim HJ & Kim CW 2020). Son BE & Son HG(2021)의 연구에서도 유학생의 수업환경 인식에서 동료와의 상호작용이 정서적 안정과 학습 지속에 긍정적으로 기여함이 확인된 바 있어, 협동실습이 단순하게 실습 수행의 분담을 넘어 정서적 지지 기반으로 기능한다는 해석을 뒷받침한다. 이러한 맥락에서 해당 연구는 또래 관계가 유학생의 정서적 지지뿐만 아니라 궁극적으로는 대학 생활 적응 전반에 기여하는 핵심 요인임을 시사한다. 본 연구에서는 또래 상호작용이 정서적 지지에 그치지 않고 조리 동작을 관찰 · 모방하고 작업 순서를 확인하며 실습 속도를 조정하는 수행 학습의 자원으로 기능한다는 점을 확인하였다. 또한 참여자의 진술을 통해 숙달된 한국인 학생들의 학기 초 역할이 도움이 된다는 것을 보면 멘토 시스템의 체계도 고려해봐야 할 것이다.

4. 기술 습득과 자기효능감의 향상

조리실습의 반복적 수행 경험은 외국인 유학생들에게 조리기술의 향상뿐 아니라 실습 수행에 대한 심리적 자신감을 형성하게 하였다. 참여자들은 칼질, 조리도구 사용, 계량, 반죽 등 반복되는 기초 동작을 통해 자신이 할 수 있는 직무의 범위가 점차 확장되고 있다고 인식하고 있었다. 이러한 인지는 실습 초기에 겪었던 막연한 불안감과 문화충격이 구체적인 “할 수 있다”는 능동적인 효능감으로 전환되고 전공 지속의지를 형성하는 과정으로 이어졌다.

“빵 반죽하는 게 재미있었어요. 수업을 하면서 냄비나 조리도구 사용하는 실력도 늘어서 직접 해보는 경험이 도움이 됐어요”(P2)
“칼질이 처음보다 늘어서 재미있어졌어요”(P8)
“1학년 때보다 2학년이 되니까 많이 좋아졌어요”(P9)
“칼질도 늘고 요리도 예전보다 잘하게 되었어요. 예전에는 자신이 없었는데 지금은 해볼 수 있다는 생각이 들어요”(P11)
“일식 수업을 듣고 칼질이 늘어서 사장님께 칭찬을 들었어요”(P14)

특히 P11의 진술은 “자신이 없었는데 지금은 해볼 수 있다”는 인식 변화를 명료하게 보여주었고, P14의 사례는 실습

실 안에서의 숙달 경험이 실습실 외부의 실제 현장(아르바이트 사업주)으로 전이되어 타인의 긍정적 평가를 통해 자신감이 재확인 및 확장되는 역동성을 시사하고 있었다. 참여자들은 공통적으로 반복 수행을 통해 자신감이 커졌다고 진술하였으나, P11처럼 실습실 안에서의 변화로 그친 경우와 P14처럼 실습실 밖 현장에서 타인의 인정을 통해 자신감이 재확인·확장된 경우로 양상이 나뉘고 있었다. 참여자들에게 이 경험은 단지 작업의 속도가 빨라지는 것이 아니라, 자신이 학과에서, 나아가 이 직업에서 인정받는다는 느낌을 스스로에게 확인시켜 주는 과정으로 받아들이고 있었다.

이러한 변화는 Bandura A(1997)의 자기효능감(self-efficacy) 개념, 특히 숙달 경험(mastery experience)과 언어적 설득(verbal persuasion)의 관점에서 보완적으로 해석할 수 있다. 반복적인 성공 경험은 자신의 수행능력에 대한 믿음을 강화하는 주요 자원이 되는데, P11이 "예전에는 자신이 없었는데 지금은 해볼 수 있다"고 진술한 것은 반복 수행을 통한 숙달 경험이 수행 자신감으로 전환되는 과정을 보여준다. 또한 P14의 "사장님께 칭찬을 들었다"는 진술은 실습에서 습득한 기술이 실제 현장으로 전이되고 타인의 긍정적 평가를 통해 자신감이 재확인되는 사례로 볼 수 있다. 다만 본 연구에서 Bandura의 자기효능감 이론은 전체 적응과정을 설명하는 독립적인 이론적 틀로 적용한 것이 아니라, 반복 수행과 피드백 이후 나타난 '기술 습득과 자기효능감 향상'이라는 특정 주제군의 의미를 해석하기 위한 보완적 관점으로 활용하였다. 따라서 초기 문화적 이질감과 재적응은 Oberg K(1960)의 관점에서, 경험을 통한 수행능력의 형성과 변화는 Kolb DA(1984)의 관점에서 이해하되, 그 과정에서 형성된 수행 자신감의 의미를 Bandura A(1997)의 자기효능감 개념으로 보완하여 해석하였다. Lee DH(2018)의 연구 역시 실습 중심 교수법이 유학생의 전공 학습 역량 향상 및 만족도에 유의미한 영향을 미친다고 밝히고 있어, 본 연구에서 도출된 기술 습득과 자신감 향상 경험의 교육적 함의를 뒷받침한다.

5. 진로 인식 및 취업 연계로의 확장

실습교육을 통한 기술 향상과 심리적 효능감의 축적은 일부 참여자들에게 실제 현장 적응 및 진로 구체화로 이어지는 것으로 나타났다. 참여자들은 수업 중 실습에서 배운 지식과 기술이 현재 종사하는 아르바이트나 향후 계획하는 취·창업 계획에 직접적으로 연결된다고 인식하고 있었다. 이는 실습교육이 단순한 학업 적응을 넘어 실제 진로 설계에 영향을 미치는 것으로 기능하고 있음을 보여주는 것이다.

"한식이나 일식 분야에서 일해 보고 싶어요"(P6)
"학교에서 배운 것이 주방 아르바이트에 도움이 돼요. 실제로 일할 때 학교에서 배운 방식이 연결되는 걸 느껴요"(P9)
"베트남 식당에서 일하는데 학교에서 배운 것이 도움이 돼요. 졸업 후에는 하노이에서 식당을 차리고 싶어요"(P10)
"일식이 재미있어졌어요. 일본식당에서 일하고 싶어요"(P11)
"푸드 코디네이션 수업은 창업할 때 메뉴판 만드는 데 많이 도움 될 것 같아요"(P12)
"서비스 매너 실습 때 배운 태도가 식당에서 손님을 접대할 때 도움이 됐어요. 졸업 후 미얀마에서 한식·양식 직영 매장을 차릴 거예요. 그때 이용할 수 있을 거 같아요"(P14)

특히 P10, P12, P14의 진술은 막연한 취업 희망 수준에 머물러 있던 미래 계획이 지역(하노이), 업태(한식·양식 매장), 적용 범위(메뉴판 제작), 직무 역할(서비스 응대) 등 보다 구체적인 진로 설계로 이어지고 있음을 보여준다. 참여자들은 공통적으로 실습에서 배운 것을 현재나 미래의 일과 연결 지어 진술하였으나, 희망 분야를 밝히는데 그친 참여자(P6, P11)와 지역·업태·직무까지 구체화한 참여자(P10, P12, P14) 사이에는 진로 설계의 구체성 수준에서 차이가 있었다. 참여자들에게 이 경험은 실습실에서의 성취가 학교 담장 밖의 삶, 즉 한국이나 본국에서 앞으로 무엇을 하며 살아갈 것인지에 대한 구체적 계획으로 이어진다는 확장의 감각으로 다가왔다.

이러한 맥락은 Park SH(2019)의 연구에서도 외국인 유학생의 자기효능감이 진로준비 행동과 유의한 관련이 있음이 밝히고 있어, 본 연구에서 실습을 통해 형성된 자기효능감이 진로 구체화(P10, P12, P14)로 이어지는 양상을 확인할 수 있었다. 실습 경험이 취업·창업계획으로 이어지는 과정은 조리 전공이라는 직업교육 맥락의 특징으로서, 내국인 학생뿐 아니라 외국인 유학생 교육에서도 중요한 목표가 될 수 있다고 보여진다. Park SH & Kim SM(2022)의 연구에서도 외국인 유학생의 진로 장벽이 문화 적응을 매개로 진로 준비 행동에 유의한 영향을 미친다고 밝혔는데, 본 연구에서 나타난 초기 문화적 이질감과 언어 장벽의 경험이 실습을 거치며 오히려 구체적인 진로 계획으로 전환되는 양상은 이러한 매개 과정이 '한국식 실습수업 환경으로의 문화 적응'이라는 경험적 맥락에서 긍정적으로 작동한 사례로 해석할 수 있다. Zhu J 등(2023)의 연구에서도 해외 유학생의 호텔·외식분야 실습 경험을 질적으로 분석하여 실습이 유학생의 진로 정체성 구성(career construction)에 핵심적으로 작용함을 밝힌 바 있어, 본 연구결과의 타당한 근거를 제시하고 있었다.

6. 교육 · 생활 · 시설 통합 지원 요구

참여자들은 보다 나은 실습수업을 위한 지원 요구로, 입학 전 또는 학기 초 단계에서 기초 칼질, 조리도구 사용법, 전공 관련 한국어를 먼저 익힐 수 있는 사전 브릿지 프로그램의 필요성을 강하게 제기하는 것으로 나타났다. 또한 실습 전 메뉴와 재료, 조리 절차를 미리 안내받고, 수업 후에는 다시 설명을 들을 수 있는 시간이 필요하다고 보았다. 일부 참여자들은 수업 지원뿐만 아니라 실습실 이동의 불편, 기자재 문제, 휴식공간 부족도 언급하였는데, 대학과 학과는 외국인 유학생들의 학교생활과 시설 환경의 편의성까지 함께 고려해야 할 필요가 있음을 시사한다.

“입학 전에 칼질을 가르쳐주고 시작하면 좋겠어요. 먼저 기본을 배우고 들어오면 수업 적응이 훨씬 쉬울 것 같아요.”(P1)
“개강 전 학교 생활이나 실습 시설 안내도 같이 해주면 좋겠어요.”(P2)
“조리 관련 한국어 단어를 먼저 배우고 수업을 들으면 좋겠어요. 용어를 미리 알고 들어가면 교수님 설명을 이해하기가 더 쉬울 것 같아요.”(P7)
“실습 전날 카카오톡으로 내일 만들 메뉴와 재료를 알려주면 좋겠어요. 미리 보고 준비하면 수업을 따라가기가 훨씬 편할 것 같아요.”(P9)
“실습 수업이 끝난 후 앉아서 설명을 들을 수 있는 정리시간이 있으면 좋겠어요. 실습하면서 놓친 부분을 다시 확인할 시간이 필요해요.”(P10)

“실습 건물이 수업마다 다르고 멀어서 왔다 갔다 하는 것이 힘들어요.”(P11)
“실습은 별로 요구할 거 없어요. 수업 외 유학생이 참여할 수 있는 프로그램이 다양하면 좋을 거 같아요. 가족들이 함께할 수 있는 입학식과 졸업식 세레모니 같은거..., 외국인 유학생이 참여하는 체육대회도 있으면 좋을 것 같아요.”(P13)
“학생들이 편하게 쉴 수 있는 휴식 공간이 부족해요. 실습이 많은 날에는 다리가 아파 쉬고 싶은데 전용 휴게실이 없어 아쉬워요.”(P15)

특히 P13의 진술은 교수학습 측면의 직접적 지원 요구를 넘어, 유학생으로서 학사행정과 대학 문화 속에서 느끼는 ‘정서적 소속감과 인정의 욕구’를 드러낸다는 점에서 주목할 필요가 있다. 참여자들은 공통적으로 사전 안내와 재설명 시간 등 학과에서의 수업 내적 지원을 요청하였으나, P13과 같이 학사 행사 · 소속감까지 언급한 참여자와 대부분의 다른 참여자처럼 학습 · 시설 차원에 머문 참여자 사이에는 요구의 범위에 차이가 있었다. 참여자들에게 이러한 요구는 단순한 편의 신청이 아니라, 언어와 문화가 다른 자신이 이 학과와 대학의 정식 구성원으로 받아들여지고 있는지를 확인하려는 절실함으로 받아들여질 수 있다.

이는 유학생의 교육지원 요구가 수업 설계에 국한되지 않고 대학 생활 전반의 정서적 소속감 확보로 확장됨을 보여준다. 이러한 요구는 Jon JE(2016)과 Han HL(2024)이 지적한 유학생 중도탈락의 구조적 요인과 연결하여 고려해 볼 수 있다. 두 연구가 학업 지원뿐 아니라 생활 · 정서적 지원의 부재가 학업 지속 의지를 저해할 수 있음을 제시한 것처럼, 본 연구에서도 수업 · 생활 · 시설을 분절하지 않는 지원체계의 필요성이 확인되었다. 연구 참여자들이 언급한 실습실 이동의 물리적 불편, 유학생 전용 휴식 공간의 부족, 그리고 소외감을 느끼지 않는 포용적 학사 행사에 대한 요구는, 이러한 중도탈락의 구조적 저해 요인들이 ‘호텔외식조리과’라는 특정 전공 맥락 안에서 구체적으로 변주되어 발현된 실제적 사례로 이해할 수 있다. 결과적으로 외국인 유학생 관리 정책은 단순한 이탈률 관리나 단편적인 만족도 제고 차원을 넘어서야 한다. 교수학습 전략(전공 특화 한국어, 사전 시연 안내, 유학생 맞춤형 피드백 시간 확보)의 개선과 더불어, 물리적 인프라 확충 및 학사행정 차원의 정서적 소속감 증진을 포괄하는 ‘통합적 유학생 지원 체계’로 재설계될 필요가 있다.

결 론

본 연구는 호텔외식조리과 외국인 유학생의 전공실습 경험을 Colaizzi PF(1978)의 현상학적 분석 방법에 따라 체계적으로 분석하였다. 분석 결과, 외국인 유학생 조리 전공실습 교육에서 경험과 적응의 본질이 일반적인 대학 생활 적응이나 언어 습득에만 있지 않고 낯선 조리환경에서 실제로 “조리작업을 수행할 수 있게 되는 적응”에 있음을 확인하였다. 이러한 수행기반 적응(performance-based adaptation)은 외국인 유학생이 조리실습 교육과정에서 경험하는 언어적 · 문화적 · 신체적 수행의 어려움을 교수자 피드백, 또래 협력 및 반복적인 실습 경험을 통해 습득 · 조정하고, 궁극적으로 조리기술 향상으로 인한 자기효능감과 전공 · 진로 인식을 형성해 가는 경험적 적응 과정을 의미한다.

본 연구를 통해 도출된 외국인 유학생들의 6개 주제군은 개별적으로 분절된 경험이 아니라, 전공실습이라는 특수한 환경 속에서 시간적 흐름과 인지적 성장에 따라 유기적으로 연계되는 ‘수행기반 적응과정(performance-based adaptation process)’의 연속선상에 위치한다. 먼저 낯선 조리환경과 문

화적 차이에서 비롯된 이질감과 불안(주제군 1)은 전공 특화 언어를 이해하고 즉시 조리행동으로 전환해야 하는 작업수행의 장벽(주제군 2)으로 구체화되었다. 이러한 장벽은 교수자의 시연과 피드백, 동료의 설명과 협업, 반복적인 실습 수행(주제군 3)을 통해 점차 완화되었으며, 그 과정에서 조리기술의 향상과 '할 수 있다'는 자기효능감이 형성(주제군 4)되었다. 축적된 기술과 자신감은 실습실 내부의 학습 성취에 머물지 않고 아르바이트 등 실제 현장에 적용되거나 취업·창업과 같은 진로 인식의 구체화로 확장(주제군 5)되었다. 동시에 참여자들은 이러한 적응과 성장을 지속하기 위한 조건으로 전공 한국어, 사전 브릿지 교육, 재설명과 피드백, 생활 및 시설환경을 포함한 통합적 지원을 요구(주제군 6)하였다. 따라서 본 연구에서 확인된 수행기반 적응은 '초기 이질감과 문화적 차이 → 전공언어 및 작업수행 장벽 → 교수자·동료의 지원과 반복 수행 → 기술 습득과 자기효능감 → 현장 적용 및 진로 인식의 확장'으로 이어지는 과정이며, 교육·생활·시설의 통합지원 요구는 전체 과정에 걸쳐 지속되는 맥락적 조건으로 이해할 수 있다.

이러한 통합적 구조에서 Oberg K(1960)의 문화충격 이론은 낯선 조리환경과 문화적 차이에서 비롯되는 초기 이질감과 재적응을 이해하는데, Kolb DA(1984)의 경험학습 이론은 시연 관찰, 반복 실습, 교수자의 피드백, 동료 협업을 통한 수행능력 형성의 학습 과정을 이해하는 데 활용하였다. Bandura A(1997)의 자기효능감 개념은 이 과정에서 반복적인 숙달 경험과 긍정적 피드백이 수행 자신감으로 전환되는 지점을 보완적으로 활용하였다. 즉 세 관점은 동일한 현상을 중복하여 설명하기보다, 참여자의 진술에서 도출된 수행 기반 적응 과정의 서로 다른 측면을 해석하는 데 활용함으로써, 이를 바탕으로 전공 특화 언어, 과제 수행, 상호작용, 자기효능감, 진로 인식 및 교육·생활·시설 지원 요구가 조리 전공실습의 적응 경험 안에서 어떻게 서로 연결되는지를 참여자의 진술을 중심으로 탐색하였다.

본 연구를 통해 확인된 참여자 경험에 근거하여 다음과 같이 제언하고자 한다. 첫째, 실습 초기(주제군 1·2와 관련)에는 입학 전 또는 학기 초 체계적인 브릿지 프로그램 설계를 통해 기초 칼질·계량·조리도구 사용법과 전공 관련 한국어를 안내하고, 실습 전 메뉴·재료·조리 절차를 시각자료와 다국어 자료로 제공할 필요가 있다. 이는 전공언어의 부재가 실습 수행 지연으로 직결되는 구조적 문제(P5, P8, P10)에 대응하기 위한 것이며, Cheong YS(2024)가 지적한 학문 목적 한국어 교육의 필요성과도 부합한다. 둘째, 실습 중(주제군 3·4와 관련)에는 또래 멘토링·조교 지원·조별 역할 분담 안내를 운영하고, 반복실습·개별 피드백·수행 체크리스트를 통해 기술 습득과 자기효능감의 향상을 지원할 필요가 있다. 특히 P12의 진술에서 확인된 바와 같이 조별 활동의 초기 부담을 줄이기 위해 실습 조기 단계에서 명확한 역할 안내가 선행되어야 하며, Son BE & Son HG(2021)이 확인한 또래 상호작용의 정서적 지지 기능이 수행 학습의 자원으로도 작동한다는 본 연구의 발견을 반영할 필요가 있다. 셋째, 진로 인식 및 취업 연계 확장(주제군 5)과 관련해서는, 현장 실무와 연계된 실습 기회(현장실습, 인턴십)를 확대하고 유학생의 취업·창업 계획을 반영한 맞춤형 진로지도 프로그램을 병행하여, 실습을 통해 형성된 기술과 자기효능감이 구체적인 진로 설계(P10, P12, P14)로 이어지는 과정을 제도적으로 뒷받침할 필요가 있다. 넷째, 학습·생활·시설 통합지원 요구(주제군 6)와 관련해서는, 학과의 수업 내적 지원에 그치지 않고 실습실 이동 불편·휴식공간 부족과 같은 물리적 환경을 개선하며, P 13의 사례에서 확인된 정서적 소속감 요구를 고려하여 학사 행사 운영 방식을 함께 검토하는 등, 교육 ·생활· 시설을 아우르는 유학생 통합지원 체계를 구축할 필요가 있다.

연구결과를 통한 학문적 시사점으로는 첫째, 선행연구의 이론(문화충격이론, 경험학습 이론)에 근거하여 조리 실습실이라는 수행 중심 공간에서 발생하는 적응 현상을 '실습실 문화충격'과 '수행기반 적응'이라는 개념으로 새롭게 정립함으로써, 외국인 유학생 연구를 일반 강의 수업이나 대학 생활 적응 차원에서 한 걸음 더 나아가 전문대학 호텔외식조리과의 실습 중심 전공교육 맥락에서 수행·언어·문화·협업·진로가 어떻게 서로 교차하여 작용하는지를 구체적으로 드러냈다는 점에서 의미가 있다. 둘째, 외국인 유학생의 실습 경험을 단순한 어려움의 차원이 아니라 적응과 성장, 그리고 진로 형성의 연계과정으로 파악함으로써, 향후 유학생 대상 전공교육 연구와 실습 및 취업 연계 교육의 기초자료를 제공한다.

실무적 시사점으로는 입학 전 브릿지 프로그램, 전공 관련 한국어 교육, 시각자료와 다국어 안내를 포함한 수업 운영, 단계별 실습과 반복 피드백, 또래 협력 구조, 학업·생활 지원체계 등 외국인 유학생 친화적 실습교육 운영 방안을 구체화하였다는 점에서 의의가 있다. 따라서 외국인 유학생 비율이 폭발적으로 증가하는 시점에서 학과 차원의 교육과정 운영 개선은 물론 대학 차원의 전공별 다국어 학습자료 개발, 교수자 연수, 또래 멘토링, 학업·생활 지원정책을 설계하는 데에도 활용될 수 있을 것이다.

연구의 한계로는 J 대학 호텔외식조리과 외국인 별도반 학생 중 연구 참여에 자발적으로 동의하고 면담 질문을 이해하며 자신의 경험을 한국어로 표현할 수 있는 학생을 대상으로 목적 표집을 실시하였기에 전체 모집단의 국적 분포와 비교할 때 참여자 구성이 미얀마 학생 중심으로 나타났다. 그

러나 본 연구는 국적별 차이를 비교하는 연구가 아니라, 조리 전공 실습교과목에서 외국인 유학생이 경험하는 적응 과정의 공통된 의미를 탐색하는 연구로 설계되었다. 이러한 표본구성은 연구목적에 따른 참여자 선정의 결과이지만, 결과를 다양한 국적의 외국인 유학생에게 일반화하거나 국적별 특성으로 해석하는 데에는 제한이 있다. 다만 질적 연구의 특성상 본 연구의 결과는 통계적 일반화가 아니라 유사한 맥락에 적용 가능한 분석적 일반화(analytic generalization)를 지향하며, 이는 결과의 이론적 함의가 특정 대학의 사례를 넘어 실습 중심 전공교육 전반에 시사점을 줄 수 있음을 의미한다.

향후 연구에서는 대학 유형과 전공 특성을 다르게 하는 비교 연구, 국적별·학년별 차이를 반영한 후속 연구가 필요하며, 실제 교육과정 개선에 적용하고 그 효과를 검증하는 실행연구(action research)로의 다양한 확장연구가 이어져야 할 것이다.

감사의 글

이 논문은 장안대학교 2026년도 연구비 지원에 의하여 연구되었음.

REFERENCES

Shosha GA (2012) Employment of Colaizzi's strategy in descriptive phenomenology: A reflection of a researcher. Eur Sci J 8(27): 31-43.

Ahn MR, Park IS (2025) Qualitative exploration of international students' learning experiences and perceptions of change in character education classes: A case study of S Women's University. Global Studies Education 17(4): 93-120.

Andrade MS (2006) International students in English-speaking universities: Adjustment factors. J Res Int Educ 5(2): 131-154.

Bandura A (1997) Self-Efficacy: The Exercise of Control. W. H. Freeman, New York, NY, USA.

Biggs J (1996) Enhancing teaching through constructive alignment. High Educ 32: 347-364.

Cheong YS (2024) A study on the Korean language proficiency and academic adaptation of Korean language learners for academic purposes. Journal of the International Relations & Interdisciplinary Education 4(1): 57-83.

Choi JY (2025) Possibility and Future Tasks of Overcoming the Population Cliff Crisis by Attracting International Students. KEDI Brief No. 23. Korean Educational Development Institute, Jincheon, Korea.

Colaizzi PF (1978) Psychological Research as the phenomenologist views it. pp 48-71. In: Existential-phenomenological alternatives for psychology. Valle RS, King M (eds). Oxford University Press, New York, NY, USA.

Guest G, Bunce A, Johnson L (2006) How many interviews are enough? Experimenting with data saturation and variability. Field Methods 18(1): 59-82.

Han HL (2024) Determinants of international undergraduate students dropping out focusing on personality factors, social relationships, university satisfaction, and perceptual factors: An exploratory study. Journal of the International Network for Korean Language and Culture 21(4): 239-268.

Jon JE (2016) International students' drop-out rate: Determining factors at the institutional level. Global Studies Education 8(3): 29-51.

Jung JH (2020) A study on difficulties and needs of international undergraduates studying in Korea: Based on focus group interview. Teaching Korean as a Foreign Language 59: 395-421.

Kim HJ, Kim CW (2020) A case study of flipped learning of cooking practice subject of university students. The Journal of the Korea Contents Association 20(9): 129-139.

Knowles MS (1984) Andragogy in Action: Applying Modern Principles of Adult Learning. Jossey-Bass, San Francisco, CA, USA.

Kolb DA (1984) Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development. Prentice-Hall, Englewood Cliffs, NJ, USA.

Lee DH (2018) Instructional design for improvement of international students' learning through FGI: Focused on H university. International Journal of Tourism and Hospitality Research 32(1): 215-231.

Lee YH, Son JH, Son BY (2022) Understanding the learning experience of international students in Korean universities. The Journal of Humanities and Social science 21 13(4): 1459-1472.

Lee YJ, Kim YK, Yoon YR (2024) A study on the adaptation experiences of Generation Z freshmen in hotel culinary arts departments using grounded theory. Journal of Foodservice Management 27(5): 139-163.

Ministry of Education, Korean Educational Development Institute (2025) 2025 Basic Statistics on Education Survey Results. https://www.moe.go.kr/ (accessed on 20. 7. 2026).

Oberg K (1960) Cultural shock: Adjustment to new cultural environments. Practical Anthropology 7(4): 177-182.

Park SH (2019) A convergence study on the cultural adaptation stress and self-efficacy on career preparation behavior of foreign students. Journal of the Korea Convergence Society 10(5): 351-357.

Park SH, Kim SM (2022) The effect of career barriers on career preparation behavior of foreign students: The mediating effect of acculturation. The Journal of Humanities and Social science 21 13(5): 1313-1328.

Ryu SH, Cho YH, Han YR (2014) Adaptation for Korean foods and satisfaction for foodservice by different residence periods of Chinese and Japanese university students in Daejeon. J East Asian Soc Diet Life 24(1): 143-155.

Smith RA, Khawaja NG (2011) A review of the acculturation experiences of international students. Int J Intercult Relat 35(6): 699-713.

Son BE, Son HG (2021) International students' satisfaction with liberal arts education, personal emotion, and perception of class environment: Focusing on A university. Journal of Education & Culture 27(4): 613-628.

Zhu J, Lu Y, Zhao Y, Zhang H, Ran F (2023) International students' career construction from hospitality internship: A qualitative approach. SAGE Open 13(4): 1-15.

Date Received Aug. 31, 2026
Date Revised Sep. 28, 2026
Date Accepted Oct. 12, 2026