

미래 경쟁력을 갖춘 아이로 키우는 방법



우리는 종종 아이를 어떻게 키울 것인가, 아이에게 평생 도움이 될 공부는 없을까 고민합니다. 이번 호에서는 자녀 네 명을 학원에 보내지 않고 진로를 찾을 수 있도록 지지해준 아빠, 김준희 씨가 알려주는 미래 경쟁력을 갖춘 아이로 키우는 방법에

대해 소개해드립니다.

[※ 듣기 : [커리어넷](#)>학부모용 오디오 진로정보 진로레시피]

2016년 가장 큰 이슈였던 이세돌과 알파고의 바둑 대결을 기억하실 겁니다. 5번의 경기 중에서 이세돌이 이긴 것은 4번째 경기 딱 한 번뿐이었습니다. 이후로도 알파고는 세계적인 프로기사와 60번의 경기를 더 했고, 그 결과는 60 대 0으로 알파고의 승리로 끝났습니다. 이세돌을 제외한 어떤 사람도 알파고를 이기지 못한 것입니다. 그렇다면 구글은 왜 알파고를 등장시켜서 프로기사와 바둑 대결을 하게 했을까요? 사람들은 대결이 시작되기 전까지만 해도 바둑은 경우의 수가 너무 많고 사람의 직관까지 더해지는 복잡한 경기라 컴퓨터가 사람을 이기기 어렵다고 생각했습니다. 하지만 구글은 알파고를 통해 그게 아니라는 것을 보여주었지요. ‘컴퓨터가 하는 일은 못 밀어.’가 아니라 ‘컴퓨터가 하는 일이니까 밀어.’라는 인식을 사람들에게 심어준 겁니다. 일례로 몇 년 뒤 자율주행자동차가 상용화되면, 1960년대만 해도 우리나라에서 선호 직업이었던 택시기사라는 직업이 2030년에는 없어질 수도 있습니다. 사람과 알파고의 바둑 대결은 사람이 직접 운전하는 것과 컴퓨터가 알아서 운전하는 것 중 어느 것이 더 안전할까라는 질문에 컴퓨터가 더 안전할 것이라고 답을 준 것과 다름없습니다.

앞으로 우리 사회에 닥칠 변화를 예측한 책 『유엔미래보고서 2045』를 살펴보면, 7개 파트 중 2개의 파트에서 인공지능과 로봇이 지배할 세상에 대해 이야기하고 있습니다. 미래 세계는

인공지능·로봇과 인간이 경쟁하게 된다는 뜻이지요. 그렇다면 우리는 무엇으로 인공지능과 로봇을 이길 수 있을까요? 사회철학자인 에릭 호퍼는 “변화가 빠른 시대에는 지식을 가진 사람과 배울 수 있는 사람, 두 종류로 나눌 수 있다.”라고 말하며, 지식만 가진 사람은 경험하지도 않은 과거와 아직 알 수 없는 미래를 준비한 사람이고, 배울 수 있는 능력이 있는 사람이 변화가 빠르게 이루어지는 시대에 적응할 수 있다고 했습니다.

오늘날 기업이 신입사원을 뽑을 때 면접에서 중요하게 보는 두 가지 기준은 바로 문제해결능력과 대인관계능력입니다. 먼저 문제해결능력이라는 뜻은 개념 이해라는 말과 일맥상통합니다. 아이들이 미래에 쓸 수 있는 능력을 갖추려면 개념을 파악하고 핵심을 이해하는 것이 가장 중요합니다. 다시 말하면, 개념파악능력은 지식을 배우는 것이 아니라 지식을 습득할 수 있는 능력을 배우는 것입니다. 초중고 교육의 핵심은 학교에서 배운 지식이 아니라 그 지식을 얻게 된 과정에 있습니다. 또한 대인관계능력은 다른 사람과 어울려 일할 수 있는 능력을 말합니다. 아이들이 자라서 사회로 나가게 되면 다른 사람과 함께 하나의 목표를 이루기 위해 과제를 수행하게 될 일이 많습니다. 이는 회사에 입사해도 마찬가지입니다. 모든 업무가 서로 연결되어 있는 회사 일은 나 혼자서 잘한다고 성과가 나는 것이 아닙니다. 공은 자신에게 돌리고 책임은 남에게 떠넘기는 사람은 일을 잘 한다고 해도 결코 잘하는 것이 아니고, 똑똑한 것도 아닙니다. 남과 어울려 잘 살기 위해서는 따뜻한 인성을 갖추어야 하며, 이때 인성에서 가장 중요하는 것은 ‘억지사지’의 마음일 것입니다. 이와 같은 문제해결능력과 대인관계능력이라는 기준은 세월이 흐르더라도 크게 바뀌지 않을 것입니다.

(출처: 학부모를 위한 진로레시피 시즌 5, 12~13회)

진로·진학(학습)·직업전문가가 함께하는 진로솔루션

조리사 편

보다 상세한 내용은 '커리어넷 > 진로상담 > 진로솔루션'을 통해 확인해보세요.

Q1 조리사가 되려면 어떤 자격이 필요한가요?

어디서 어떤 형태로 일을 하느냐에 따라 다르지만, 기본적으로는 국가에서 인정하는 조리기능사 자격증이 필요합니다. 한식, 일식, 중식, 양식 등으로 나누어져 있으며, 자신이 목표하는 요리와 관련된 자격증을 2개 정도 갖고 있으면 좋습니다. 학력에는 특별한 제한이 없지만, 호텔의 경우 전문대학 졸업 이상의 학력을 요구하는 경우가 많습니다.

-롯데호텔 잠실점 중식당 조리팀 최석규 조리장

Q2 조리학과, 식품영양학과, 외식경영학과의 차이는 뭔가요?

조리학과가 조리의 전반적인 요소 및 기술 습득을 중점적으로 배운다면, 식품영양학과는 조리 기술보다 식품의 가공 및 영양, 위생에 더 큰 비중을 둡니다. 외식경영학과는 마케팅이나 경영, 운영에 대해서 배웁니다. 각 학과의 실습 대 이론 비중은 조리학과가 8:2, 식품영양학과가 4:6, 외식경영학과가 1:9 정도입니다.

-롯데호텔 잠실점 중식당 조리팀 최석규 조리장

Q3 어떤 자질과 역량이 필요한가요?

조리사는 겉으로 화려해 보일 수 있지만 체력적, 정신적으로 힘든 직업 중 하나입니다. 장시간 서서 무거운 조리도구를 들고 일을 해야 하는 만큼 체력과 끈기가 가장 필요하며, 일에 대한 자부심과 열정을 갖는 것이 중요합니다.

-이탈리안 음식점 '르지우' 정호균 대표 셰프

Q4 주방 내부의 일은 어떻게 나뉘어 있나요?

호텔 식당의 경우 크게 차가운 요리와 뜨거운 요리 파트로 나뉩니다. 각 파트는 재료의 손질과 가공, 음식의 완성, 업장의 전체적인 조율을 담당하는 역할로 나뉘어져 있습니다. 각 분야를 책임지는 파트장이 존재하며, 구성원들은 각자 맡은 업무를 처리합니다.

주방 업무는 재료의 분류와 밀작업, 기물의 세척 및 관리, 재료의 가공, 음식의 완성 및 제공의 순서로 이루어집니다.

-롯데호텔 잠실점 중식당 조리팀 최석규 조리장



고1 남학생입니다. 원래 꿈은 건축가였는데, 최근에 요리사로 바뀌었습니다. 현재 학교에서 기숙사 생활을 하는데, 기숙사를 나와 요리학원에 다니고 싶습니다. 문제는 저희 학교 성적이 상위권이다 보니 가족의 반대가 매우 심합니다. 가족을 어떻게 설득해야 할까요?



진로전문가

"선택에 대한 절감과
확신이 설득의 밑거름"

가족의 입장에서는 건축가를 꿈꾸던 학생이 갑자기 요리사가 되겠다고 하니 성급한 결정이라 생각하여 걱정하실 수도 있을 듯합니다.

물론 원하는 것을 당장 실행하는 자세도 좋지만, 자신의 선택에 대해 숙고하는 시간을 갖는 것도 중요합니다. 요리사의 꿈이 막연한 관심이나 인기를 동경해 비롯된 것이 아님을 스스로도 가족들도 확신하는 시간이 필요하다고 생각합니다.



진학전문가

"자신이 원하는 바를
명확히 해야 해요."

기숙사를 퇴사하고 요리학원에 다니는 결정을 내리기 전에 동아리 활동을 통해 이 분야가 자신에게 맞는지 점검해보는 것은 어떨까요? 학교에 관련 동아리가 없다면 만들어서 활동해보기를 추천합니다. 또한 학과 체험이나 직업인 인터뷰 등 다양한 진로체험활동을 좀 더 경험해보는 것도 좋겠습니다. 부모님과 강하게 의견 충돌을 하는 것 보다는 시간을 두고 자연스럽게 인정받을 수 있도록 노력해보시기 바랍니다.



직업전문가

"이론과 실무를 겸비한
셰프가 되세요."

저도 주위의 설득을 이기지 못하고 소위 말하는 명문대에 진학했지만, 결국 대학을 그만두고 요리를 시작했습니다. 제게 무엇보다 중요한 것은 '이 일이 즐거운가?'였으니까요. 하지만 당장 학업을 포기하기보다는 추후에 아르바이트나 학원 수업을 병행하며 현장경험을 해보길 추천합니다. 같은 요리사라도 지적 역량을 갖춘 사람이 더욱 발전할 수 있다고 생각합니다. 지식과 실무를 겸비한 셰프가 꿈이라면, 그러한 기반을 갖추는 것이 우선입니다.