



키자니아 직업 탐험대 ③

악당 셰프를 물리쳐라!

자료 제공 MBC PlayBe | 김미영 글 | 도도 그림 | 반양장 | 182×243mm | 184쪽 | 값 9,500원
2016년 4월 29일 펴냄 | 고릴라박스
ISBN 978-89-6548-287-1 74190, 978-89-6548-284-0(세트)

전 세계 No.1 직업 체험 테마파크 키자니아를 무대로 한 쉽고 재미있는 어린이 진로 탐색 만화!

글로벌 직업 체험 테마파크 키자니아의 다양한 노하우를 활용한 쉽고 재미있는 직업 체험 만화 『키자니아 직업 탐험대』 3권이 비룡소의 만화 브랜드 고릴라박스에서 출간되었다. ‘멋진 아이들의 나라’ 키자니아는 1999년 멕시코에서 만들어져 서울과 부산을 물론, 일본 도쿄, 영국 런던 등 세계 19개국 24개 도시에서 만날 수 있는 세계적인 테마파크다. 소방관, 판사, 연예인, 요리사 등 어린이들에게 인기 있는 직업들을 놀이를 통해 체험함으로써 어린이들이 꿈과 진로를 찾는 데 도움을 주고 있다. 전 세계 누적 방문객 수 5000만 명 이상, 연간 방문자 수가 800만 명에 이를 정도로 어린이들에게 인기 만점이다.

『키자니아 직업 탐험대』는 이러한 키자니아를 만화 속에서 현실 세계로 재창조하였다. 주인공들은 여러 직업을 체험하고 긴장감 넘치는 사건을 풀어 가며 어린이들에게 생생한 직업 정보를 전달한다. 또한 직업들을 성향별로 분류하고 권마다 각기 다른 성향의 직업들을 다루어, 어린이들이 자신의 적성에 맞는 직업을 쉽게 찾을 수 있도록 했다. 스토리에서는 해당 직업에 속한 현직자들에게 자문을 받으며 현실성을 살렸고, 그림 또한 최대한 실제 직업과 같은 건물, 복장, 도구 등을 구현해 완성도를 높였다. 책 뒷부분에는 풍부한 사진과 일러스트를 활용한 정보 페이지를 두어 어린이들이 꼭 알아야 할 직업 정보를 담았다. 『키자니아 직업 탐험대』는 어린이들이 자신의 꿈과 적성을 발견하여 스스로 행복하고 멋진 미래를 준비할 수 있도록 도와줄 것이다.

이번 3권에서는 시장 일당인 키자니아 레스토랑 셰프와 시장의 비리 증거를 찾으려는 주인공들의 긴장감 넘치는 요리 대결 이야기를 담았다. 이를 통해 요리사, 패션 디자이너, 만화가 등 상상력이 필요한 직업들을 소개한다. 4권은 2016년 8월에 출간될 예정이다.

꿈을 현실로 만드는 곳, 키자니아!

만화 속에서 현실이 되다!

글로벌 직업 체험 테마파크 키자니아는 말 그대로 글로벌하다. 2017년 오픈 예정인 곳까지 전 세계 22개국 26개 주요 도시에서 만날 수 있으며 코카콜라, 맥도널드, 마이크로소프트 등 800여 개 글로벌 파트너사의 체험 시설을 운영하고 있다. 리얼리티를 기반으로 한 전문적인 직업 체험뿐만 아니라 다양한 역할 놀이를 통해 아이들의 육체적, 정서적, 지적 성장과 인성, 사회성 교육에도 성과를 인정받고 있다.

그중 키자니아 서울은 2010년에 개장한 이후로 430만 명 이상이 방문한 국내 최초, 최고의 에듀테인먼트 테마파크다. 대한항공, 삼성전자, 이마트, 롯데백화점, 국방부, K-water 등 각 분야 대표 기업, 관공서와 파트너십을 체결하고 어린이부터 청소년까지 생생한 직업 체험의 기회를 제공하고 있다. 또 2016년 4월에는 부산광역시에 키자니아 국내 2호점을 오픈, 부산 및 영남권 아이들을 위한 양질의 직업 체험 콘텐츠를 선보이는 중이다. 『키자니아 직업 탐험대』는 키자니아의 전문적인 직업 체험 노하우를 고스란히 담아내어 어린이들이 자칫 딱딱하고 지루하게 느낄 수 있는 직업 교육을 쉽고 재미있게 받아들일 수 있게 한다.

2016년부터 자유 학기제 실시!

어린이도 직업 교육이 필요하다!

2016년부터 모든 중학교에서 한 학기 동안 토론과 실습 등 직접 참여하는 다양한 체험 활동을 통해 진로를 탐색하는 자유 학기제가 실시될 예정이다. 좀 더 일찍 많은 직업 정보를 접하며 어린이 스스로 직업 적성을 파악하고 준비해야 한다는 사회적 분위기가 확산된 결과다. 따라서 어린이 진로 교육에 대한 학부모들의 관심도 덩달아 높아지고 있다. 그에 비해 어린이들에게 직업 적성에 대해 알려 주고 제대로 된 직업 정보를 전달하는 책은 부족하다.

어떻게 하면 어린이들이 직업에 대한 호기심을 갖게 할 수 있을까? 어린이들에게 효율적으로 직업 정보를 전달할 수 있는 방법은 무엇일까? 『키자니아 직업 탐험대』는 고릴라박스, 키자니아 서울이 함께 기획 단계부터 내용 구성, 만화 스토리, 효율적인 직업 정보 전달 방법에 이르기까지 다양한 논의를 거쳐 탄생했다. 또한 키자니아 멕시코 본사와도 지속적으로 기획 의견을 나누며 어린이 직업 교육에 가장 효율적인 방법을 찾기 위해 노력했고 그 내용들을 충실히 반영했다.

만화는 당연히 재미있어야지!

알찬 학습 정보는 필수고!

현재 어린이 학습만화 시장은 게임, 애니메이션 캐릭터물이 대세다. TV에서 본 애니메이션, 모바일 게임 속 친숙한 캐릭터들을 내세워 아이들에게 인기가 높다. 하지만 재미있는 스토리와 효율적인 정보 전달 보다는 유명 캐릭터의 인기에만 기대어 내용 면에서 학부모들의 눈높이를 맞추기 힘들다.

『키자니아 직업 탐험대』는 천편일률적인 기존 학습만화와 달리 흥미진진한 스토리에 다양한 직업 정보

를 잘 녹여 냈다. 고릴라박스의 인기 시리즈 『마인드 스쿨』 김미영 작가의 센스 넘치면서도 탄탄한 스토리와 도도 작가의 귀엽고 발랄한 그림이 돋보인다. 스토리에서는 해당 직업에 속한 현직자들에게 자문을 받으며 현실성을 살렸고, 그림 또한 최대한 실제 직업과 같은 건물, 복장, 도구 등을 구현해 완성도를 높였다. 정보 페이지는 풍부한 사진 자료와 일러스트를 활용해 아이들의 눈높이에서 꼭 필요한 직업 핵심 정보를 전달한다.

● 3권 미리 보기

대찬이와 인하는 시장의 비리 증거를 찾기 위해 친구인 정식이와 함께 키자니아 레스토랑에 요리사로 취직한다. 그곳에서 대찬, 인하, 정식이가 만든 요리가 대박 상품이 되자 자존심이 상한 셰프는 이들에게 요리 대결을 해서 진 쪽이 키자니아를 떠나자는 제안을 하는데….

● 목차

- 1화 새로운 음모
- 2화 우연한 만남
- 3화 엉망진창 셰프
- 4화 진정한 요리사의 승부
- 5화 요리는 즐거워!

● 작가 소개

자료 제공 MBC PlayBe | 종합 미디어 그룹 MBC의 자회사로, 차세대 주역인 어린이들의 꿈과 희망을 실현시키고자 공익적 문화 교육 사업을 주도하고 있습니다. 특히 멕시코, 일본, 영국, 러시아, 태국, UAE, 포르투갈, 브라질 등 세계 24개 도시에서 만날 수 있는 글로벌 직업 체험 테마파크 <키자니아>를 서울과 부산에서 각각 운영하며 아이들이 쉽고 재미있게 꿈과 진로를 찾는 데 앞장서고 있습니다.

글 김미영 | 공주전문대학교(현 공주문화대학교) 만화예술과와 세종사이버대학교 만화애니메이션학과를 졸업했습니다. 아동 일러스트 회사에서 근무하다가 만화 잡지 『윙크』에 『무지로소이다』를 연재하며 데뷔했습니다. 툰도시에서 웹툰 『오만잡툰』, 『만무림』을 연재했고, 주요 작품으로는 『야, 이노마!』, 『빌 테면 빌어 봐!』, 『왔다!』, 『기생충』, 『마인드 스쿨 2』, 『마인드 스쿨 7』, 『마인드 스쿨 11』 등이 있습니다.

그림 도도 | 2010년 청강문화산업대학교 만화창작과 심화 과정을 졸업했습니다. 2009년 대통령 인재상, 2012년 문화체육부장관상, 국토해양부장관상, 환경부장관상, 행정안전부장관상을 수상했으며, 다음에서 웹툰 『해피테라스』를 연재했습니다. 그린 책으로는 『만화 이중환 택리지』, 『만화 슈퍼터 자본주의 사회주의 민주주의』, 『만화 예링 권리를 위한 투쟁』, 『이어령의 교과서 넘나들기』, 『마인드 스쿨 1』, 『마인드 스쿨 5』, 『마인드 스쿨 10』이 있습니다. 현재 네이버에서 웹툰 『퍼스트 스위트』를 연재하고 있습니다.

● 상세 이미지



세상에서 가장 맛있는 음식을 만들어요!

요리사

박독박독, 지글지글, 보글보글!
맛있는 음식을 만드는 귀한 직업인 요리사!
나비타가 홈 더 자재와 소고개 즐겨!



요리사는 어떤 직업이야?

이 세상에 맛있는 음식이 있다고 생각해 봐, 생각만 해도 너무 슬프지 않나? 맛있는 음식을 만들어 사람들에게 즐거움과 건강을 선사하는 사람이 바로 요리사야. 음식의 재료를 준비하고, 다양한 조리법으로 조리하여 그곳에 담아 음식을 완성하지. 뿐만 아니라 요리사는 음식의 영양과 청결도 살펴야 하고 재료 준비와 주방의 운영도 관리해야 하며, 새로운 메뉴를 연구하는 일도 계속해야 해. 세상에는 음식의 종류도 셀 수 없이 많아서 요리사는 자신이 선택한 전문 분야의 요리 기술을 갈고닦아, 나는 어떤 요리를 하는 요리사가 되고 싶나?



다양한 요리사의 세계

한식 요리사 한식 요리사는 우리나라 전통 음식 문화에 대해 깊이 이해하고, 한식의 맛과 멋을 잘 살릴 수 있어야 해. 밥과 여러 가지 반찬을 함께 먹는 한식은 '상차리가 부러지게 잘 차렸다.'라는 말이 있을 정도로 종류도 다양하고 가짓수도 많아. 조리 과정이 복잡하고 여러 반찬을 동시에 내놓아야 해서 정성과 노력이 많이 필요해.



중식 요리사 고향인 중국보다 한국에서 더 사랑받는 자장면, 짬뽕, 탕수육! 중국은 면이 탄생한 나라답게 다양한 면 요리가 발전하기도 했지. 중식은 부고, 튀기고, 삶이고, 찌고, 굽는 조리법이 대부분이야. 특히 썰 붙여 기름으로 순식간에 음식을 조리해서 맛과 영양소를 최대한 살려내는 것이 특징이므로 요리사는 썰 붙을 잘 다루어야 해.



일식 요리사 삼나리인 일본은 생선을 많이 먹어. 날 생선으로 회나 초밥을 만들기 때문에 생선을 잘 다루어 줄 알아야 하고, 위생적인 환경에도 각별히 신경을 써야 해. 일식은 재료 그대로의 맛을 중요하게 생각해서 향신료를 많이 쓰지 않고, 그 자리에서 요리해서 내놓는 경우가 많아.



양식 요리사 유럽과 미국의 음식을 통틀어 양식이라고 해. 주로 고기를 이용해 요리하고, 향신료로 다양한 맛을 낼 수 있어. 맛과 영양을 잡기 위해 다양한 소스와 식재료가 어울리도록 조리하는 방법이 많이 쓰여. 양식은 음식을 먹는 순서나 식사 예절 등도 중요하므로 요리사는 이런 부분도 꼼꼼히 알고 있어야 해.



**상상력이 필요한 직업에는
뭐가 있을까?**



좋은 건축이 좋은 삶을 만든다! 건축가!

건축가는 건물을 짓기 위해 필요한 지식과 기술을 가진 사람이야. 건축물을 짓기 위해 도면에 표현하는 걸 '설계'라고 하고, 설계가 안전하게 이루어졌는지 확인하고 건물을 짓는 걸 '시공'이라고 해. 건축가는 이 모든 과정을 꿰뚫어 볼 수 있어야 하지. 뿐만 아니라 어떤 공간이 필요할지 연구하고, 자신이 지은 건축물이 삶에 좋은 영향을 미칠 수 있도록 관리하는 것도 건축가의 몫이야. 세상에 없던 새로운 공간을 만들기 위해서 상상력의 나래를 활짝 펼쳐야 하는 건 필수!



위대한 건축가인 Antoni Gaudí의 작품인 사그라다 파밀리아 성당

나의 꿈도 레드, 액션! 영화감독!

영화를 만들기 위해 모든 과정을 총괄하는 사람이 영화감독이야. 영화에 담은 이야기인 시나리오, 배우, 카메라, 분위기를 더 끌어올릴 조명과 영화 음악, 영화를 매끄럽게 완성하는 편집 등등 굉장히 복잡하고 많은 기술과 철자들을 모두 지휘할 수 있어야 하지. 때문에 영화의 내용이나 성체에 대해 모든 책임을 져. 가장 중요한 것은 상상력을 동원해 자신이 들려주고픈 이야기를 영화 스크린에 표현해야 한다는 거야. 영화감독이 되기 위해선 영화 관련 학과를 전공하거나 전문 교육 시설에서 교육을 받은 뒤, 조감독으로 수년간의 연을 수업을 받아야 해.



음악으로 마음을 움직이는 작곡가!

작곡가는 음악을 만드는 일을 해. 시나 가사에 어울리는 멜로디를 붙여 음악을 완성하기도 하고, 음악이 가진 힘은 정말 대단해. 사람들은 음악을 통해 다양한 감정을 느끼고, 분위기를 북돋기도 하며 슬픔을 치료받기도 하잖아. 그렇다면 작곡가는 음악 이론에 관한 기초적인 지식을 갖추는 것과 악기를 다루는 것을 잘 알아야 하는 것은 물론, 무엇보다도 다양한 생각과 감정을 음악으로 표현할 수 있어야 하겠지. 대중음악, 공연 음악, 종교 음악, 클래식 음악 등 어떤 음악으로 사람들의 마음을 움직일 것인지 상상해 봐. 그리고 그 상상 음악보에 옮겨 보는 거야!



부드럽고 달콤한 시간을 만드는 제과·제빵사!

빵과 디저트 종류를 찾는 사람이 늘면서 제과·제빵사에 대한 관심도 늘고 있어. 밀가루에 이스트를 넣고 발효를 일으켜 빵을 만드는 사람을 프랑스로 '블랑제'라고 해. 발효의 과정 없이 과자, 파이, 아이스크림 등의 디저트를 만드는 사람은 '파티시에'라고 하지. 우리나라에서는 이 두 가지를 하는 사람을 가리켜 '제과·제빵사'라고 해. 빵과 과자를 만들 때는 정확한 계량이 필수이고, 굽는 온도와 시간도 섬세하게 확인해야 해. 맛있고 보기에도 좋은 빵과 디저트 종류를 만들려면 상상력을 힘껏 발휘해야겠지? 그렇게 만든 맛있는 음식은 분명 사람들을 행복하게 할 거야.

