

16:10 ~ 16:35

제 4 주제
조리사의 직무고찰

.....

- 발표자 : 채영철 (울산과학대학)

- 좌 장 : 최수근 (영남대학교)

- 토론자 : 이종호 (대림대학)
김동섭 (신흥대학)

I. 서론

주5일 근무로 여가시간이 늘고 소득수준이 점점 높아짐에 따라 나타나는 중요한 변화 중 한 가지가 국민들의 음식에 대한 관심이 높아지고 있다는 것이다. 국제관계에 있어서도 이러한 상황은 그대로 반영 되어 국력이 신장 될수록 우리 음식에 대한 외국인들의 관심이 높아지고 있는데 아직까지 정부와 많은 단체들의 관심과 역할이 부족한 것이 현실이며 조리에 관련 된 각 대학의 학계와 동종 산업체에 근무하는 인사들조차 우리 음식에 대한 인식과 관심이 국제 경쟁력을 갖추었다고 하기에는 부족한 부분이 있어 조리사의 정확한 직무와 업무범위를 분석하여 국가경쟁력이 있는 한류문화를 세계 속에 알릴 수 있는 계기가 되었으면 하는 바람이다.

1980년대 까지만 해도 일본요리는 오늘날처럼 세계 속에서 인정을 받지 못하는 수준이었다. 그로부터 20여년이 지난 오늘날은 국가적인 홍보 전략과 음식문화에 대한 적극적인 마케팅 전략에 힘입어 세계에서 가장 고급스럽고, 값비싼 음식으로 인식될 만큼 일류음식으로 인식 되었다.

우리 음식문화 발전을 위한 중요한 출발점은 직무분석이라고 본다. 직무에 대한 사회구성원들의 인식은 다소 차이가 있을 수 있으나 문헌고찰을 통한 사전적의마나 교육과정에 대한 고찰을 통해 사회 구성원들 간의 공통적인 인식범위를 확인 할 수 있을 것으로 보아 본 연구를 수행 하는 바이며 앞으로 실질적인 직무에 대한 연구를 통해 정확한 조리사에 대한 정의와 직무를 확립 해 나가는 것이 절실히 요구 될 것으로 사료 된다.

II. 본론

1. 조리사와 요리의 정의

조리사에 대한 여러 정의들이 있는데 사전¹⁾에서 명사적 의미로는 “요리사, 주방장”이라고 하고 최근 초고속 인터넷이 보편화 되면서 많은 사람들이 인터넷 전자사전을 많이 이용하는데 인터넷 전자사전에는 “음식, 거처, 동작을 알맞게 하여 몸을 보살피고 병을 다스리며 조섭(調攝), 조양(調養), 조치(調治)한다²⁾”는 뜻의 타동사라고 정의 되어 있다.

인터넷 영영사전에는 조리사(料理師)³⁾에 대해서 다음과 같이 정의하고 있다.

“care of (one's delicate) health; nursing oneself. ~하다 take care of one's health; nurse oneself[one's health]; improve one's health; promote health; recuperate[recruit] oneself.”

결론적으로 조리사(주방장 포함)는 음식과 거처와 동작을 알맞게 하여 우리 몸을 보살피고 병을 다스리며 조섭, 조양, 조치 한다는 뜻으로 정의를 하고 있다. 바로 사전적 의미의 조리사의 직무에 해당 된다고 할 수 있는 것이다.

요리의 기원은 인류가 불을 이용해서 화식(火食)을 시작한 것은 약 2만 년 전으로 알려져 있으며, 3000~4000년 전에 이르러 인류의 요리 기술은 두드러지게 진보하기 시작하여 눈부신 발전을 하게 된 것은 요리사로 출발하여 정부의 최고요직에 있었던 이윤(伊尹)이 저서 『본미론(本味論)』에서부터 과학

1) 김광진(1985) : 동아 신콘사이스영한사전. 동아출판사, p. 416

2) <http://krdic.naver.com/krdic.php?where=krdic&docid=114470>

3) <http://kr.dic.yahoo.com/search/kor/search.html?p=%C1%B6%B8%AE%BB%E7>

적 요리의 기준서가 출발하여 송나라의 「중궤론」, 원나라의 「운림당음식제도집」, 명나라의 「송씨존생」, 청나라의 「성원록」, 「수원식단」 등 수많은 요리책이 전해오게 되었다.4) 이러한 과정에 의해 정립 된 요리 (料理 cooking)는5) 오늘날 “음식을 맛있게 만들, 또는 맛있게 만든 음식, 일을 솜씨 있게 휘어잡아 요리 있게 처리함(management)”이라고 되어있다.

인터넷 전자사전에는6) “식품을 그대로 또는 다른 식품과 섞어서 먹기 좋게 하거나, 여러 재료를 넣고 가열해 맛을 낸 것”이라고 되어 있다.

인간은 그 환경 속에서 음식물이 되는 것을 채집하거나 식료(食料)를 사육 또는 재배하여 얻고 있는데, 요리는 그 재료들을 그대로 먹지 않고 다양한 형태로 사람의 손이 가해진 결과의 음식물이나 그 행위를 말한다. 그 방법은 씻고, 자르고, 껍데기나 가축을 벗기고, 우려서 진을 빼고, 여분의 것은 떼어내고, 가루로 만들고, 말리는 등의 사전준비를 한 뒤 삶고, 굽고, 찌고, 튀기는 등 가열·발효·건조·조미료 첨가를 하는 것이다. 배합(配合)·배선(配膳) 등도 요리의 일부분이라고 할 수 있다.

요리는 나라와 지역에 따라 재료와 조리법이 서로 다르지만 외국의 문물과 함께 세계 각국의 요리도 교류가 일어나고 특히 최근에는 급격한 국제교류를 타고 가정요리 속에도 세계의 다양한 요리가 도입되어 요리의 국경이 별 의미가 없을 만큼 급속한 교류가 이루어지고 나아가 국가간 음식문화 경쟁도 치열한 경쟁관계에 들어갔다고 본다. 이것을 음식전쟁, 음식문화전쟁7)이라고 까지 표현한다.

기근과 포식으로 시작 된 인류의 역사는 지금까지도 이 숙제를 완전히 해결하지 못하고 있고 결국 음식경쟁은 국가간 식량경쟁과 경제경쟁으로 발전하게 되었다. 또한 한 민족과 국가의 이념과 사상에 많은 영향을 미치는 음식은 종교와 합하여 종교음식이 되고 나아가 민족의 음식과 국가의 음식문화로 정착하는 단계로 발전하게 되었다.

이러한 경쟁관계는 많은 기술의 발전과 문화의 발전으로 이어져 오늘날의 최첨단 기술을 선도 해 나아가는 기술경쟁 시대로 접어들었다.

이러한 음식문화 경쟁에서 한발 앞서가고 있고 세계최고의 조리사 양성기관으로 평가받고 있는 미국의 CIA(Culinary Institute of America)의 교재 The New Professional Chef에서는 조리사에 대한 정의를 "The chef(chief) is responsible for all kitchen operation, including ordering, supervision do all station, and department of menu item. He or she may be known also as 'chef de cuisine' or executive chef."으로 표현하고 있다. 즉 주방장(조리장)들의 직무는 메뉴작성과 발주, 주방의 모든 부분에 대한 지휘감독 등 주방을 전체적으로 책임지는 사람으로서 남자이건 여자이건 주방장 또는 총 주방장으로 해석하고 있다. 이러한 이론적 배경을 바탕으로 조리사에 대한 다양한 정의를 요약하면 다음의 표와 같이 정의 될 수 있다.

4) 채영철 외3인(2003) : 중국의 음식문화와 중국요리. 지구문화사, p. 36

5) 김광진(1985) : 동아 신론사이스영한사전. 동아출판사, p. 1870

6) <http://kr.dic.yahoo.com/search/all/search.html?p=%BF%E4%B8%AE>

7) 주영하(2000) : 음식전쟁 문화전쟁. (주)사계절출판사,

2. 직무(職務)

직무(職務)는 명사로 사용되며 직책이나 직업상의 사무에 충실하다. 직제 또는 법령에 정해진 직업상의 사무, 책임을 지고 담당하여 맡아 보는 사무, 직책(duty)이라고 되어 있다⁸⁾. 여기서 직무(duty)이라고 하는 의미는

첫째, something one is or feels obliged to do; a moral or legal responsibility, or the awareness of it.

둘째, a task to be performed, especially in connection with a job.

셋째, tax on goods, especially imports.

넷째, respect for elders, seniors or superiors. 의 뜻으로 의무, 본분, 책임, 도의, 의리, 직무, 임무; 근무, 복무와 같은 포괄적인 의미를 가지고 있다. 따라서 우리가 조리사의 직무에 대해서 논할 때 위에서 살펴본 사전적 의미와 함께 포괄적인 직무에 대한 고찰도 포함 되어야 한다고 본다.

많은 기업에서 효율적인 인적자원관리를 위해 직무분석을 하고 모든 직원들에게 적절한 직무를 나누어 주려고 노력 하는데 이러한 직무 배분의 기준과 출발점도 여기서부터 출발 하여 좀더 구체적으로 전담업무를 배분하려고 최선을 한다. 그만큼 직무분석이 중요하기 때문이다. 이러한 효율적인 업무배분은 결국 조직의 직무를 적절하게 배분하여 구성원들 간의 화합을 도모하고 나아가 기업이 최고의 경쟁력을 가질 수 있도록 하는데 가장 큰 목적이 있다. 따라서 국가의 경쟁력도 국가의 구성원간에 적절한 직무를 조정하고 책임과 의무가 균형을 이룬 단체들이 조화를 이룰 때 국가는 경쟁력을 가지게 된다고 본다.

이러한 목적을 달성하기 위해서 직무분석(job analysis)은 어떤 직무의 내용과 이에 작용하는 모든 요소, 곧 종사자에게 요구되는 지식, 경험, 기능, 정신적요건, 신체적 요건, 작업환경 그 밖에 그 직무가 띠는 직무자로부터 구별되는 특징을 과학적으로 분석·검토하는 것⁹⁾으로 많은 기업에서는 근무시간이나 작업시간연구, 동작(동선)연구 등으로 종업원의 작업을 공평하게 분석하여 기준을 작성, 이 기준에 따라 각자의 작업내용, 책임, 일의 난이도, 그 일을 하는데 필요한 경비, 능률 등을 산정하는데 이 직무분석은 수 천명이나 되는 종업원의 작업을 하나하나씩 분해하는 번잡한 작업이기는 하나 직무급을 채택하는데 있어서 필요한 직무평가를 하려면 반드시 시행해야 되는 절차이다.¹⁰⁾

한 기업에서 특정 직원이나 특정 부서의 정확한 직무분석을 하는 것은 보다 소극적이고 작은 범위의 직무분석이라면 전국규모의 특정 집단이나 특정 직종의 직무를 분석한다고 하는 것은 생각처럼 쉬운 일은 아니며 이러한 직무분석을 위한 이론적 근거를 위한 기초조사로 사전적 의미를 통한 직무분석, 문헌을 통한 직무고찰은 대단히 중요한 이론적 근거를 제시 한다.

따라서 본 연구에서 다루고자 하는 조리사에 대한 사회구성원들의 정의에 해당하는 사전적 의미와 직무에 대한 고찰은 대단히 중요한 의미가 있음에도 그동안 그다지 심도 있게 다루어지거나 논의되지 못한 것이 현실이며 현재 대학 교재로 많이 사용되는 문헌상의 조리사 직무는 아래 표와 같이 정리 될 수 있다.

8) 정운길(2004) : 국어사전. 민중서관, p. 2341

9) 정운길(2004) : 국어사전. 민중서관, p. 2341

10) <http://kr.dic.yahoo.com/search/term/result.html?pk=12507&p=직무분석>

□ 표 2. 주방장(조리장)직무분석

| 직무 | 최수근11) | 진양호12) | 김기영13) | 나영선14) | 오석태15) | 롯데호텔 |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|------|
| 전반적인 경영관리 | * | * | * | * | * | * |
| 인사관리 | | * | * | * | * | * |
| 메뉴관리 | * | * | * | | * | * |
| 구매관리 | * | * | * | * | * | * |
| 위생관리 | * | | * | | | * |
| 원가관리 | * | * | | | | * |
| 안전관리 | * | | * | * | * | * |
| 시장조사 | * | * | | | | |
| 감수관리 | | * | | | | |
| 양목표 작성 | | * | | | | |
| 조리기술개발 | * | * | | * | * | * |
| 기물관리 | * | * | | | | |

3. 교육과정

교육목적은 교육방향을 계획하고 실시하려고 하는 기본적인 방향지침으로 보다 궁극적인 미래성과 가치성을 포함하는 것이라면 교육방향이나 목표는 그 목적을 이루기 위한 구체적인 내용으로 구성이 되며 이러한 교육목표와 교육목적은 구체적인 교육과정을 통해 실현 될 수 있다. 따라서 대학에서 이루어지고 있는 각 단위 학과의 교육과정 (教育課程, curriculum)은 일반적으로 대학생들이 해당 학과의 학위 및 해당자격 취득에 필요한 이수과목을 학년에 따라 정하고 수업에 참여하도록 만들어 진 것으로 교육목적, 교육방향과 목적 등을 포함하는 교육지침이라고 할 수 있다.

이처럼 교육과정은 교육기관에서 교육목적과 목표를 달성하기 위하여 요구되는 교육내용과 그 내용을 학습하기에 필요한 연한, 또 그 연한 내에서의 학습시간배당을 포함한 교육의 전체계획, 학교의 교육 목적을 달성하기 위해 선택한 문화 또는 생활경험을 교육적인 관점에서 편성하고 그들 학습활동이 언제, 어디서, 어떻게 행해질 것인가를 종합적으로 묶은 교육의 전체계획이라고 정의 할 수 있다.¹⁶⁾

따라서 교육과정에 포함되는 모든 과목은 해당 학과의 특징을 한마디로 표현 한 것이라고 볼 수 있으며 이러한 과목들의 최종 목적지는 해당 직무에 대한 업무의 일부들로 구성 되어 있어야만 한다.

우리 정부에서는 직업기술교육연구를 위해 한국직업능력개발원을 설립했고, 교육과정 연구업무를 위해 한국교육과정평가원을 설립하여 교육과정 및 방법 연구·개발, 교과용도서 연구개발, 교육정책 연구 등을 하고 있다. 이와는 별도로 교육부를 비롯한 노동부와 산업자원부, 정보통신부, 전문대학협의회, 대학협의회 등에서도 많은 예산을 들여 대학과 산업체가 연계한 주문식교육과 교육과정개발을 위한 연구 등을 실시하여 교육과정을 개선 해 나가고 있다.

많은 대학들의 교육과정은 이러한 오랜 연구 결과로 탄생 한 것이기 때문에 교육과정에 대한 연구는 특정직업에 대한 직무설정의 기초가 될 수 있다는 공신력을 가지고 있다.

교육과정에 근거 한 조리학과의 교육목적과 교육방향 및 진로방향은 아래 표 3, 표 4, 표 5, 표 6, 과 같이 분석할 수 있다.

11) 최수근(1993), 서양요리 형설출판사, p. 35 - 36pp

12) 진양호(1997), 현대서양요리, 형설출판사, p. 43

13) 김기영(1997): 호텔주방관리론, 백산출판사

14) 나영선(1999), 호텔서양조리, 형설출판사, p. 28

15) 오석태, 영진철(1998), 서양조리학개론, 신광출판사, p. 34

16) <http://kr.dic.yahoo.com/search/enc/result.html?pk=11077700&field=id&type=enc&p=교육과정>

□ 표 3. 교육과정비교분석

| 조리학과 | | | 식품영양학과 | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KH대학교 | SC대학교 | CIA | YS대학교 | US대학교 |
| 조리발달사 식생활과문화 식품학 조리원리 식음료관리론 서양조리이론및실습 식품과영양 외식마케팅 영미조리이론및실습 음료학이론및실습 제과제빵개론 세계조리개론 식품재료학 제과이론및실습 한국음식연구및실습 식음료원가관리 메뉴디자인시설관리 식품가공및저장학 궁중음식연구및실습 일본조리이론및실습 제빵이론및실습 식품평가및관리 데커레이션론및실습 이,불란서조리및실 중국조리이론및실습 한과연구및실습 레스토랑프랜차이즈 한국전통음식연구 현대제빵론 음식과공간미학 조리외식세미나 식음료서비스경영론 | 조리과학 한국조리과학 향도음식개발론 동양식생활문화사 서양식생활문화사 한국조리실습 I, II 실험조리 관능검 사 기초조리실습· 용 어 외국조리학 식음료실무론· 실 습 서양조리실습 I, II 메뉴디자인 동양조리학 건강한방요리 일식· 중식실습 제과제빵이론 제과제빵실습 I, II 장식과디자인 현장실습 호텔급식경영학 외식사업론 식품구매· 시장분 석 단체급식· 식당관 리 유기화학 영양학 식품학 건강기능성식품 식품미생물학 공중보건학 식재료분석실험 | · Accounting & budget management. · Advanced concepts in nutrition. · Business planning. · Café operations. · Controlling costs and purchasing . · Financial management. · Food and culture. · Food safety. · History and cultures of asia. · History and cultures of europe. · History and cultures of the americas. · Human resource management. · Introduction to management. · Managing quality for the future. · Marketing and fromoting food. · Menu development. · Nutrition. · Nutritional cooking. · Restaurant operations. | 식품영양과 체형 인체와 영양 생화학학 조리과학과 예술 영양소 대사 식사요법 급식경영학 인체생리학 식품미생물학 식품위생과 안전 식생활 경영 호텔· 외식마케팅 급식생산과 서비스 식품영양과학과 마케팅 건강기능식품과 영양 생애주기 영양학 임상영양학 식품화학 식품영양분석 식품가공 및 저장 식품구매 영양학 최신정보 영양과 환경 급식,외식산업 현장실 영양교육과 상담 식량경제와 영양정책 문화와 식생활 영양학 실험 지역사회영양과영양판 정 인적자원관리 식품관능평가 식품개발의 실제와 응 용 기능성 식품학 | 인체생리학 식품과학개론 식품분석실험 영양분석화학 조리원리및 실험 I, II 고급영양학 영양유기화학 영양판정 및 실습 식품재료학 생애주기영양학 단체급식 생화학 I, II 식품미생물학 공중보건학 식사요법 및 실습 식품미생물학실험 식품첨가물 실험조리학 및 실습 식품화학 I, II 지역사회와 영양 영양생화학실험 영양사 현장실습 식생활관리 식품구매론 식품위생학 및 법규 과제세미나 I, II 식품가공 및 저장학 영양교육 및 상담 임상영양 및 실험 문화와 식생활 환경위생학 급식경영학 관능평가및 품질관리 기능성 및 발효식품 |

□ 표 4. 조리전공자들의 교육목적

| | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리 | <ul style="list-style-type: none"> · 국민식생활 개선을 주도할 조리과학도의 양성 · 조리과학을 세계적으로 발전시키기 위하여 조리과학 전반에 관한 연구시도 · 이론과 실기를 겸비한 세계적인 조리관련분야 전문인 양성 · 국제무대에 진출할 수 있는 조리 전문인 양성 및 새로운 외식문화 확립에 기여할 수 있는 교양인 양성 |
| 영양 | <ul style="list-style-type: none"> · 인간의 건강 및 영양상태 개선을 통해 삶의 질적 향상을 도모하기 위한 학문연구와 그의 실천 및 응용을 교육목적으로 함. · 이와 관련된 전공 교과목의 강의를 통하여 학문의 원리와 실재를 터득케 함으로써 다변화되어 가는 사회 요구에 부응 할 수 있는 전문지도자를 배출하는데 역점을 둔다. · 전문인으로서의 자격을 갖추도록 재학 중 영양사자격증 영양교사 자격증 등 각종 자격증 취득을 장려하고, 각 학년마다 년 1회 이상 산업체 현장을 견학하며 방학중에는 병원, 호텔, 학교, 연구소 등의 현장실습을 통하여 졸업후의 적극적인 사회진출에 실질적인 도움을 주고 있다. |

□ 표 5. 조리전공자들의 교육방향

(*는 교육과정 상 본연의 임무로 볼 수 있는 것)

| 전공 | 영역 | 교과목 | 직무도출 |
|----|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리 | 전문경영영역 | 식음료관리론, 외식마케팅, 조리외식세미나, 식음료서비스경영론, 식음료원가관리, 메뉴디자인시설관리, 호텔급식경영학, 외식사업론, 식품구매·시장분석, 단체급식·식당관리 | <ul style="list-style-type: none"> * 식음료관리 * 경영계획 * 주방시설계획 및 관리 * 메뉴개발 |
| | 조리과학영역 | 식품학, 조리원리, 식품과영양, 식품재료학, 식품위생및법규, 식품가공및저장학, 식품평가및관리, 유기화학, 건강기능성식품, 식품미생물학, 공중보건학, 식재료분석실험 | <ul style="list-style-type: none"> * 건강식품개발 * 식품품질개선 |
| | 전문기능인양성 | 영미조리이론및실습, 서양조리이론및실습 I·II, 제과제빵이론및실습 I·II, 이태리,볼란서조리및실습, 일식·중식실습, 음료학이론및실습, 데커레이션론및실습, 한국조리실습 I·II, 기초조리실습 | <ul style="list-style-type: none"> * 전문기술지도 및 감독 * 조리교육과 연수 * |
| | 전통음식영역 | 한국전통음식연구, 궁중음식연구및실습, 한국음식연구및실습, 향토음식개발론, 한과연구및실습, 건강향방요리, | <ul style="list-style-type: none"> * 전통음식보존 및 개발 * 향토음식 보존 및 개발 |
| | 음식문화영역 | 외국조리학(동양조리학), 조리발달사, 식생활과문화(동양, 서양), 세계조리개론, 음식과공간미학 | <ul style="list-style-type: none"> * 한국식문화보존 및 개발 * 한국음식문화 세계화 |
| 영양 | 식품과학분야 | 식품영양과 체형, 조리과학과 예술(실험조리학 및 실습), 식품미생물학, 식품위생과 안전, 건강기능식품과 영양, 생애주기 영양학, 임상영양학, 식품화학, 식품영양분석(화학), 식품가공 및 저장, 영양학 최신정보, 영양과 환경, 영양학 실험, 지역사회영양과영양판정, 식품관능평가, 기능성 식품학, 조리원리및 실험 I·II, 고급영양학, 영양유기화학, 식품재료학, 생화학 I·II(실험), 식품미생물학, 공중보건학, 식품첨가물, 식품위생학 및 법규, 과제세미나 I·II, 환경위생학, 관능평가및 품질관리, 기능성 및 발효식품 | <ul style="list-style-type: none"> * 영양 및 식생활개선 * 영양지도 * 위생교육 * 식품재료선정 및 검수 * 위생관리 * 식단작성 급식시설위생관리 식품의 조리지도 및 검식 조리실종사자의 지도감독 |
| | 생명과학영양 및 실험 | 인체와 영양, 생명화학, 영양소 대사, 식사요법, 인체생리학, 임상영양 | 임상영양상담 |
| | 경영학분야 | 급식경영학, 식생활 경영, 호텔·외식마케팅, 급식생산과 서비스, 식품영양과학과 마케팅, 식품구매, 급식·외식산업 현장실습, 영양교육과 상담, 식량경제와 영양정책, 인적자원관리, 식품개발의 실제와 응용, 단체급식, | * 급식소운영일지작성 |
| | 기초식생활분야 | 문화와 식생활, 식생활관리, 식품구매론, 문화와 식생활, 급식경영학 | 식단작성, 검식및배식관리 |

□ 표 6. 조리전공자들의 진로

| | | |
|----|--------|----------------------------------------------|
| 조리 | 교육계 | 대학 및 전문대학교수, 중등조리교사, 연구원 및 강사, 컨설팅 |
| | 전문직 | 특급호텔등, 패밀리레스토랑 등 외식업체, 기내식, 궁중음식연구원, 전통음식연구원 |
| | 전문요리사 | 전문레스토랑(한,중,일,양,복,제과제빵), 단체급식, |
| | 창업 | 개인창업, catering 업체, 푸드코디네이터 |
| | 관련업체 | 백화점, 할인점, 식품관련회사, 식품관련기자, 해외취업 |
| 영양 | 교육계 | 대학교수, 전문대학교수, 영양교사 |
| | 영양사 | 지역사회영양사, 임상영양사, 상담영양사, 관리영양사 |
| | 급식업체 | 급식전문업체, F/S사업부, 외식업체 |
| | 연구소 | 국립연구소, 의과대학연구소, 식품연구소 |
| | 식품관련업체 | 영양상담, 식품개발, 마케팅, 홍보제작, 전문기자 등 |

4. 법적지위

조리사의 법적 지위는 아래 표와 같이 권리는 없고 의무만 있는 것이 현실이다.

의약분업 (醫藥分業)의 주요 골자는 의사·한의사·치과의사는 환자를 진찰·처방하여 처방전만 교부하고, 약사는 그 처방전에 따라 조제만을 담당하여 서로 분업하는 것. 즉 의(醫)와 약(藥)을 각기 전문가가 분담하도록 하는 제도를 말한다.

식품접객영업소와 집단급식소에는 조리사를 두어야 한다(식품위생법 34). 조리사가 되려면 국가기술자격법(산업인력관리공단)에 의한 해당 기술 분야의 자격을 얻은 후 시장·도지사의 면허를 받아야 한다(식품위생법36). 단, 정신질환자나 정신지체자, 전염병환자 및 마약 등의 약물중독자는 제외된다. 조리사는 식품의 맛과 향, 영양 등을 최대한 살리고 위생관리에 철저한 주의가 요구되기 때문에 시험과목이 아래 표와 같이 정해져 있다.

□ 표 7. 조리사의 법적지위

| 법 | 권리 | 의무 |
|----------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 민법3조의 근거 | (권리능력의 존속기간) 사람은 생존한 동안 권리와 의무의 주체가 된다. | |
| 식품위생법 | 없음 | 제63조 (면허취소등) ①보건복지부장관 또는 시장·군수·구청장은 조리사 또는 영양사가 다음 각호의 1에 해당하는 때에는 그 면허를 취소하거나 6월 이내의 기간을 정하여 그 업무의 정지를 명할 수 있다. <개정 2002.8.26, 2005.1.27> |
| 학교급식법 | 없음 | 조리업무를 행함에 있어서 식중독 그 밖의 위생에 관한 중대사고 발생에 책임이 있는 때 |

앞에서 살펴 본 바와 같이 대학 교재에서, 교육과정 분석에서 명백하게 밝혀져 있는 직무가 있고 학생들이 취업을 해서 나가는 진로 분야가 결국 직무와 가장 직접적인 관련이 있으며 심지어 국가에서 직업분류를 위해 만든 직업분류표와 산업인력관리공단 기준이 있음에도 아직까지 조리사의 정확한 정의

가 불명확한 현실을 다시 한번 확인 할 수 있는것이다.

또한 식품위생법 36조에서 조리사면허의 구체적인 기준을 강화하는 것이 절대적으로 필요하다고 본다. 아울러 의무고용형태가 영양교사처럼 법제화 되어야 모든 것이 해결 될 수 있는 것이다.

또한 식품위생법41조에 의해 영양사에관한 규칙이 제정되어 있듯이 이에 상응하는 조리사에관한 규칙 제정을 보건복지부에 강력하게 요구 하여야 한다. 위임에 관한 41조 규정이 있기 때문에 하루속히 제정하는 것이 바람직하며 법은 바뀔 수 있기 때문에 가급적 빨리 제안, 제정하는 것이 현명한 판단이라 생각한다.

□ 표 8. 산업인력관리공단 조리사시험과목

| | |
|----------|-----------------------------------------------------|
| 1차학과시험과목 | 공중보건학, 식품위생학, 영양학, 식품학, 조리과학, 원가계산, 식품재료학 |
| 2차실기시험종목 | 전공관련실기시험 (한식조리실기, 양식조리실기, 중식조리실기, 일식조리실기, 복어조리실기시험) |

조리사 시험과목을 수정하여 실질적인 직무와 관련된 과목을 추가 하여야 한다.

예를 들어 조리사 직무에 “전통음식보존 및 개발과 보급”이라는 직무를 추가하려고 한다면

1차 이론시험에 추가하여 법적 근거를 꾸준히 마련 해 두어야 한다.

□ 표 9. A사 조리사 업무 메뉴얼

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 작업장 점검(메뉴확인 등) / 야간근무상태 확인(식자재 점검 등) / 조식 배식 상태 확인(식수인원 확인 등) / 검수 (식자재 검수, 클레임 처리) / 조회(위생·안전, 서비스 관련 등) / 메뉴·조리회의 / 조리공정관리(메뉴별 검식, 음식의 외형과 맛 점검 등) / 조리(책임 조리 실시) / 검식 및 보존식관리(배식 전 검식 실시 등) / 배식 전 식당관리 (메뉴게시 상태 확인 등) / 배식관리(배식 참여 등) / 잔반량 파악 / 서류관리 / 식권관리 / 시설기기관리 / 재고 관리 / 정리·정돈 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

표 9. 과 같은 많은 자료를 첨부하여 조리사에관한 규칙제정이나 조리사직무제정에 근거자료가 될 수 있게 하여야 한다. 보다 구체적인 방안이 마련되어야 하고 영양사의 직무와 겹치지 않으면서 우리의 직무를 표현 할 수 있는 미래지향적인 직무개발이 시급히 요구된다.

□ 표 10. 2006. 4.18(화) 조리사협회, 영양사협회 직무대표단 9차 회의자료

| 조리사회 최초 안 | 조리사회 1차 개정안 | 영양사회 수정안 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| -식단계획 및 경영관리 -식품구매, 검수 및 관리 -조리·조리지도 및 검식 -조리시설의 안전·위생관리 -조리종사자의 위생교육 및 지도·감독 | -조리, 조리지도 및 검식 -구매식자재의 검수 및 관리 -조리시설 및 식품 위생관리 -조리종사자의 위생교육 | -급식품의 위생적인 조리 -구매식자재의 검수 참여 및 위생 유지 -조리시설 및 기기 위생 유지 -조리식품의 위생 유지 |

□ 표 11. 교육부, 2004년 국회 국정감사 구본회 의원 답변자료

| 영양사 업무 | 조리사 업무 | 조리원 업무 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| -식단작성 및 위생관리 -식품재료의 선정 및 검수 -식품의 조리지도 및 검식 -영양 및 식생활개선에 관한 학생지도와 학부모 상담 -조리실 종사자의 지도·감독 | -급식품의 위생적인 조리 -조리실의 청소, 소독 등 위생관리 -급식시설·설비의 위생 및 안전관리 -급식기가·기구의 세척 및 소독관리 -기타 영양사의 지시사항 이행 및 업무의 보조 | -급식품의 위생적인 조리 및 배식 활동에 참여 -급식기구의 세척·소독 -급식실 내·외부 청소 소독 -기타 영양사의 지시사항 이행 업무의 보조 |

□ 표 12. 2000. 12. 30일 시행령 개정으로 조리사 의무고용은 사실상 폐지.

2000. 12. 30일 식품위생법 시행령 제18조 개정령 삽입으로 조리사의 의무고용은 사실상 완전 철폐되었으나 영양사는 일부 존속
 (영양사가 조리사의 면허를 받은 자인 경우에는 조리사를 따로 두지 아니할 수 있다)
 제19조 (영양사를 두어야 할 집단급식소 등) ①법 제35조의 규정에 의하여 영양사를 두어야 하는 집단급식소는 다음 각호의 자가 설립·운영하는 상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 집단급식소로 한다.

1. 국가·지방자치단체
2. 학교·병원·사회복지시설 (학교는 영양교사 확정)
3. 정부투자기관관리기본법 제2조의 규정에 의한 정부투자기관
4. 지방공기업법에 의한 지방공사 및공단
5. 특별법에 의하여 설립된 법인

표 10. 직무대표단 회의자료, 표 11. 국정감사답변자료, 표12.2000. 12. 30일 시행령 개정안에서 보듯이 조리사의 위치를 심각하게 생각 해 보아야 할 때이라고 본다.

법적 지위가 결국 모든 것을 결정하기 때문이다.

□ 표 13. 식품위생법상 조리사 및 영양사 관련조항

| 법조항 | 내 용 |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 제 34 조 【조리사】 | 대통령령이 정하는 식품접객영업자와 집단급식소의 운영자는 조리사를 두어야 한다. 다만, 식품접객영업자 또는 집단급식소의 운영자 자신이 조리사가 되어 직접 음식물을 조리하는 경우에는 그러하지 아니하다. |
| 제 36 조 【조리사의 면허】 | 조리사가 되고자 하는 자는 국가기술자격법에 의한 해당 기술분야의 자격을 얻은 후 시·군·구청장의 면허를 받아야 한다. |
| 제 35 조 【영양사】 | 대통령령이 정하는 집단급식소의 운영자는 대통령령이 정하는 바에 따라 영양사를 두어야 한다. 다만, 집단급식소의 운영자 자신이 영양사가 되어 직접 영양의 지도에 종사하는 경우에는 그러하지 아니하다. |
| 제 37 조 【영양사의 면허】 | 영양사가 되고자 하는 자는 다음 각호의 1에 해당하는 자로서 영양사 자격시험에 합격한 후 보건복지부장관의 면허를 받아야 한다. 1. 교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품학 또는 영양학을 전공한 자 2. 외국에서 영양사 면허를 받은 자 3. 외국의 영양사 양성학교 중 보건복지부장관이 인정하는 학교를 졸업한 자 |
| 제 40 조 【보수교육】 | ① 보건복지부장관은 조리사 및 영양사의 자질 향상을 위하여 필요한 경우에는 보수교육을 받을 것을 명할 수 있다. ② 제 1 항의 보수교육의 교육대상자·교육방법 기타 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다. |
| 제 41 조 【위 임】 | 조리사 및 영양사의 면허와 영양사의 자격시험 등에 관하여 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다. |

□ 표 14. 식품위생법 영양사에 관한 규칙

| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 제 1 조 【목 적】 | 이 규칙은 식품위생법(이하 “법”이라 한다) 제 41조의 규정에 의하여 영양사의 자격시험(이하 “자격시험”이라 한다), 면허 및 그 수수료 기타 필요한 사항을 규정함. |
| 제 2 조 【정 의】 | ① 법 제 37 조 제 1호에 “식품학 또는 영양학을 전공한 자”라 함은 영양(학)과·식품영양(학)과·식품과학과 또는 식생활과에서 영양학 또는 식품학을 전공하여 졸업한 자. 1. 대한민국과 국교를 맺은 국가(보건복지부장관이 외무부장관과 협의하여 정하는 국가) |
| 제 3 조 【자격시험】 | ① 보건복지부장관은 자격시험을 국립보건원장으로 하여금 시행하게 한다.(년 1회 이상) ③ 국립보건원장은 자격시험을 시행하고자 할 때에는 미리 보건복지부장관의 승인을 얻어 시험일시, 시험장소, 응시원서 제출기간 기타 시험의 시행에 관하여 필요한 사항을 시험실시 30일 전에 공고하여야 한다. |
| 제 4 조 【시험과목】 | ① 자격시험의 시험과목은 다음 각호와 같다. 1. 영양학(기본영양학·고급영양학) 2. 식이요법 3. 생화학 4. 생리학 5. 영양교육 6. 식품학 및 조리원리(식품화학·식품미생물학) 7. 단체급식관리(인사관리·경영관리·구매 포함) 8. 식품위생학 9. 식품위생관계법규 ③ 합격자는 전과목 총점의 60% 이상 득점한 자로 하되, 영양학·식이요법·식품학 및 조리원리·단체급식관리는 그 과목 만점의 40% 이상 득점. |
| 영양사의 직무 | 제 35조의 규정에 의한 영양사는 다음의 직무를 행한다. 1. 식단작성, 검식 및 배식관리 2. 구매식품의 검수 및 관리 3. 급식시설의 위생적 관리 4. 집단급식소의 운영일지 작성 5. 종업원에 대한 영양지도 및 위생교육 |

□ 표 15. 학교급식법

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 제 1 조 【목적】 | 이 법은 학교급식에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식을 통한 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다. |
| 제 5 조 【전담직원의 자격·업무 및 배치】 | <p>① 학교급식시설에 두는 학교급식 전담직원은 1회 급식학생이 50인 이상의 급식학교에는 식품위생법 제37조의 규정에 의하여 영양사면허를 받은 자(이하 "영양사"라 한다)</p> <p>④ 제 1 항 내지 제 3 항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 다음 각호의 업무를 수행한다. 이 경우 제 2 항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 제 4 호의 업무를 수행하지 아니한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식단작성 및 위생관리 2. 식품재료의 선정 및 검수 3. 식품의 조리지도 및 검식 4. 영양 및 식생활개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담 5. 조리실 종사자의 지도·감독 <p>⑤ 학교급식전담직원을 보조하기 위하여 필요한 경우에는 보조직원을 둘 수 있다.</p> |
| 제 7 조 【전담직원의배 치】 | ① 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교급식시설과 학교급식공급업자는 대통령령이 정하는 일정한 자격을 가진 학교급식 전담요원을 두어야 한다. |

□ 표 16. 다른 법률의 사례

| 법률 | 목적 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 전통사찰 보존법 | 이 법은 민족문화의 유산으로서 역사적 의의를 가진 전통사찰을 보존함으로써 민족문화의 향상에 이바지하게 함을 목적으로 한다. |
| 전통소싸움 경기에 관한 법률 | 이 법은 전통적으로 내려오는 소싸움을 활성화하고 소싸움경기에 관한 사항을 규정함으로써 농촌지역의 개발과 축산발전의 촉진에 이바지함을 목적으로 한다.(싸움소, 주인, 조교사, 심판 등의 정의로 이어짐) |
| 문화진흥 기본법 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 이 법은 문화산업의 지원 및 육성에 필요한 사항을 정하여 문화산업 발전의 기반을 조성하고 경쟁력을 강화함으로써 국민의 문화적 삶의 질 향상과 국민경제의 발전에 이바지함을 목적으로 한다. 가. 영화 나. 음반·비디오물·게임물 다. 출판·인쇄물·정기간행물 라. 방송영상물 마. 문화재와 관련된 산업 바. 예술성·창의성·오락성·여가성·대중성(이하 "문화적 요소"라 한다)이 체화되어 경제적 부가가치를 창출하는 캐릭터·애니메이션·디자인(산업디자인은 제외한다)·광고·공연·미술품·공예품과 관련된 산업 아. 그 밖에 <u>전통의상·식품</u> 등 대통령령으로 정하는 산업 2. 문화산업의 중장기발전계획 : 문화관광부장관은 기본계획과 세부시행계획의 수립과 집행을 위하여 필요한 때에는 지방자치단체와 공공기관·연구소·법인·단체·대학·민간기업·개인 등에게 필요한 협조를 요청할 수 있다. 3. 16조(전문인력의 양성), 17조(기술개발의촉진) 20조(국제교류 및 해외시장진출) 24조(문화산업단지조성) |

III. 결론

오늘날 일본요리가 세계적인 요리로 인정을 받고 있는 것은 그 누구도 부인할 수 없다. 불과 20년 전만 해도 일본요리는 서양 사람들에게 야만인이나 먹는 음식으로 취급 받았다. 불과 20년이 겨우 지난 지금 일본요리(음식)을 미개인 음식이라고 알잡아 보거나 무시하는 사람은 한 사람도 없다. 또한 가장 비싸고 몸에 좋은 음식으로 인정받고 있는 것을 그 누구도 부인할 수 없다. 많은 이유가 있을 것이다. 가장 큰 요인은 경제력이겠지만 그 이상으로 중요한 것은 일본사람들의 국제화를 향한 노력과 열정을 빼 놓을 수 없다고 본다.

물건만 팔아서 이득만 챙겨서 떠나는 것이 아니라 일본의 문화를 같이 수출 했던 전략을 보지 못한다면 우리 대한민국의 국제화는 한계에 부딪칠 수밖에 없다는 것을 명심해야 한다.

드라마 대장금이 한류문화를 선도 했듯이, 대한민국의 정서와 감정과 함께 수출상품을 수출하는 것이 가장 좋은 방법이라는 것을 여실히 증명 해 주었다고 인정할 수밖에 없는 결과인 것이다.

우리는 식품위생법이나 조리사법과 같은 난제들을 어떻게 풀어 나가야 하는가?

첫째, 식품위생법 제41조에 위임된 “조리사에 관한 규칙” 제정 필요.

법에 명문규정이 있어 가장 현실성 있는 방법이지만 조리사들만의 직무를 찾는 것이 쉽지 않은 방법이다. 시행규칙은 보건복지부 소관이기 때문에 다른 “조리사법”을 제정하거나 제3의 법을 제정 하는 것 보다 손쉬운 방법이기 때문에 적절한 직무만 찾을 수 있다면 가장 쉬운 방법 이란 것이다.

둘째, 제3의 법을 만드는 일.

전통소싸움경기에 관한 법률과 같은 법을 만드는 방법도 고려 해 볼만하다. 시간과 노력이 많이 소요 되는 방법이지만 하지만 대안으로 검토가 필요하다는 것이다.

민간인자격증과 같은 방법으로 잘 정착을 시켜 설득력 있는 결과를 도출 하기는 마찬가지로 쉽지 않지만 그래도 가야만 하는 길이라면 협회, 학회, 유관단체가 함께 힘을 합해 달려가야 할 길 인 것이다.

셋째, 현재의 방법대로 조리사협회를 중심으로 계속 추진을 하는 방법.

쉬운 일이 결코 아니다. 이미 너무 멀리 와버렸다. 명분이 약한 주장은 설득력이 없다. 그렇다고 그만 둘 수도 없는 일을 우리는 결과를 도출 해 내야 한다. 분명 방법은 있을 것이다.

상대가 이미 차려놓은 상에서 밥그릇을 내어 달라고 요구하는 격인 것이다. 아주 특별한 경우가 아니면 양보를 안 할 것이고 결국은 표 10, 표 11. 과 같은 결론에서 벗어나기는 쉽지 않을 것이란 말이다. 결국 다른 직무를 개발하는 방법을 찾아야 한다고 본다. 그렇기 때문에 시간이 많이 걸리고 많은 땅 방울을 필요로 할 것이다.

넷째, 식품위생법37조 【영양사의 면허】와 영양사에 관한 규칙 제2조 【정의】 개정요구

식품위생법37조와 영양사에 관한 규칙 제2조의 “영양사가 되고자 하는 자의 자격시험응시요건”에서 “식품학 또는 영양학을 전공한 자”를 영양(학)과, 식품영양(학)과, 식품과학과 또는 식생활과에서 영양학 또는 식품학을 전공한자로 한정하고 있다. 조리(학)과도 식품에 포함되기 때문에 당연히 자격응시 기회를 주는 것이 마땅하다고 본다.

다섯째, 식품위생법63조에 대한 효력정지 가처분신청을 내야 한다고 본다.

표 7. 과 표 17.에서 보듯이 권한이 주어지지 않고 책임만 주어진 법은 당연히 효력이 정지되어야 한다. 따라서 63조의 처벌대상으로 효력을 유지하기 위해서는 당연히 그에 상응하는 권한이 주어져야 한다고 본다. 그 책임의 범위가 포괄적인 책임이라면 그에 상응하는 권한이 주어져야 하고 소극적인 책임이라면 범위가 좁은 책임만 지게 법을 개정해야 한다고 본다.

우리에게 현실적인 방법은 권한의 확대와 책임의 확대가 바람직한 방향이라고 본다.

이상과 같은 많은 자료들에서 결과를 도출 해 내서 표 17.을 채우는 것은 우리 모두의 숙제로 남았다.

□ 표 17. 조리전공자들의 직무범위추론

| | | |
|-----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리사 | 식품위생법 규칙 | |
| | 전통음식법 (조리사법) | |
| 영양사 | 식품위생법 규칙 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 식단작성, 검식 및 배식관리 2. 구매식품의 검수 및 관리 3. 급식시설의 위생적 관리 4. 집단급식소의 운영일지 작성 5. 종업원에 대한 영양지도 및 위생교육 |
| | 학교급식법 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 식단작성 및 위생관리 2. 식품재료의 선정 및 검수 3. 식품의 조리지도 및 검식 4. 영양 및 식생활개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담 5. 조리실 종사자의 지도·감독 |

<참고자료 1>

미국 CIA (Culinary Institute of America) 주요교육과정

| | |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Accounting & Budget Management (3 credits) | This course provides an introduction to financial and managerial accounting. Students learn how to construct, interpret, and evaluate financial statements and other managerial reports. |
| Advanced Concepts in Nutrition (3 credits) | Foods and eating patterns have been observed and noted since ancient times, but it was not until the early 1900s that nutrition became an accepted science. This is a Level One Nutrition Course designed for the motivated student who wants a deeper understanding of nutrition beyond the culinary perspective and the information necessary to be an integral part of a foodservice team. |
| Business Planning (3 credits) | A Selected Topics elective course that challenges students to combine technical, managerial, and communication skills to develop a business plan. Topics include concept development, market research, media plans, operational strategies, financial projections, and staffing. (Small Business Administration) |
| Café Operations (3 credits) | Experience the reality of producing and marketing products in the setting of an actual pastry shop with retail customers. Prepare, display, promote, present, and serve beverages, savory items, and pastry products; practice the skills of staffing, selling, controlling inventory, and operating a complete shop; and analyze sales, service, and operations. |
| Controlling Costs and Purchasing (1.5 credits) | Examine the information and skills necessary to analyze and improve the profitability of a foodservice establishment. Topics include the flow of goods, income statements, forecasting sales, and controlling labor and food costs. Students will also analyze the complete purchasing cycle of a restaurant, beginning with product and vendor selection and ending with actual orders. |

| | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Financial Management (3 credits) | An examination of ways to value assets, raise capital, use and increase working capital, understand and improve cash flow, and analyze the financial position of a business. Topics will include: the time value of money, risk analysis, return on investments, asset and liability valuation, working capital analysis, inventory valuation, and capitalization. Students will also complete analytical problems. |
| Food and Culture (3 credits) | In this Selected Topics elective course, students examine the relationship between food and culture with a focus on the cultural rules of food consumption and how they can be compared to the rules of music, dancing, and poetry. Course topics include the relationships between food and religion, gender, folkways, mores, and life-cycle rituals. Emphasizing critical reading and writing, this course gives students theoretical and empirical exposure to food research in anthropology, folklore, history, and sociology. |
| Food Safety (1.5 credits) | An introduction to food production practices governed by changing federal and state regulations. Topics to be covered include prevention of food-borne illness through proper handling of potentially hazardous foods, HACCP procedures, legal guidelines, kitchen safety, facility sanitation, and guidelines for safe food preparation, storing, and reheating. (National Restaurant Association) |
| History and Cultures of Asia (3 credits) | An examination of the major historical and geographical developments in Asia and ways in which these developments have affected the creation of various cultural patterns. Topics will include the plurality of cultures of Asia, and global interdependency and reactions to it. |
| History and Cultures of Europe (3 credits) | An exploration of the major historical and philosophical developments that have shaped the European and western experience. Topics will include Christianity, government, enlightenment and revolution, and nationalism. |
| History and Cultures of the Americas (3 credits) | An examination of the major historical and geographical developments in North, Central, and South America and ways in which these developments have affected the creation of various cultural patterns. Topics will include the making of the Americas as a unique outcome of the five hundred years encounter between the Europeans, Africans, and Native Americans in the Western Hemisphere. |
| Human Resource Management (4 credits) | An analysis of the legal, operational, and psychological considerations in recruiting, selecting, hiring, training, compensating, developing, disciplining, evaluating, and terminating employees. Other topics will include workforce demographics, substance abuse in the workplace, affirmative action, workers with disabling conditions, workforce stress, human resource planning, collective bargaining, and safety and equity considerations. Students will also analyze current practices in personnel management and develop an operations plan for a foodservice business. |
| Introduction to Management (1.5 credits) | An investigation of various management topics including leadership, training, motivation, delegation, problem solving, decision making, and conflict resolution as they relate to foodservice establishments. |

| | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Managing Quality for the Future (3 credits) | <p>A review and examination of various strategies and techniques effective managers use now and will use in the future. Specific emphasis will be placed on creative thinking, problem solving, managing while being a leader, empowering employees, and assuring quality. The course will focus particularly on total quality management: how it works, why it is necessary, what is involved in launching and supporting a total quality program and how it can help culinary operations.</p> |
| Marketing and Promoting Food (3 credits) | <p>An examination of the role marketing plays in society in general and in the retail sector and hospitality industry in particular. Topics will include the history and evolution of marketing, the global marketing environment, strategic planning, and market research. In addition, market segmentation, target marketing, and communication will be discussed. Pricing products and strategies, distribution, and modern retailing and wholesaling methods will also be evaluated. The course closely follows current events and trends to illustrate modern marketing techniques.</p> |
| Menu Development (1.5 credits) | <p>An analysis of menu development for foodservice establishments. Topics to be covered include: menu development, descriptions, layout, design, and pricing; sales mix; and station balance. Students will be involved in critiquing and creating menus from the perspective of concept, clarity, cost, price, and efficiency.</p> |
| Nutrition 1.5 credits | <p>Examine the basic concepts and principles of nutrition. In this course, students learn about basic nutrients, food labeling, nutritional principles, current issues in nutrition, and the application of nutritional principles to menu development. Students will also be involved in nutritional analysis of recipes.</p> |
| Nutritional Cooking (1.5 credits) | <p>An introduction to the principles of planning, preparation, and presentation of wholesome, nutritionally balanced meals. This course will emphasize designing menus from a market/seasonal perspective. Production realities of the restaurant will be met by using alternative techniques and adhering to the principles of healthy cooking as you work in the CIA's St. Andrew's Café.</p> |
| Restaurant Operations (4 credits) | <p>This capstone course will provide students with the opportunity to plan, organize, staff, direct, and control a restaurant or bakery café from the perspective of menu design, service, finances, staff, design, layout, production, purchasing, and productivity. It will integrate material taught in other classes and result in a culminating assignment developed by each student.</p> |

자료 : <http://www.ciachef.edu/admissions/academics/courses.asp#abm>

<참고자료 2> 첨 부 : 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표(제13조 관련) 양식

1. 회사(사업장)현황
4. HACCP 관리
5. 집단급식소·식품접객업소 조리 식품, 도시락에 관한 서류를 이해를 돕기 위해 첨부함

1. 회사(사업장)현황

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------------------------|-------------|-----------------------|--------------|-----------------------|-------------|--|
| 신청인 | (1) 영업 허가 (신고)번호 | | | | (2) 영업허가 (신고)연 월 일 | | | | |
| | (3) 회 사 명 | | | | (4) 전화번호 | | | | |
| | (5)소재지 | 본 사 | | | | | | | |
| | | 공 장 (사업장) | ※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호 를 기재 | | | | | | |
| | (6) 대표자 성명 | | | | (7) 주민등록번호 | | | | |
| | (8) HACCP 적용 식품(유형) | | | | | | | | |
| HACCP 팀장 | (9)직 위 | | | | (10) 성 명 | | | | |
| 면적 (m ²) | <u>(11)작업장 (조리장)</u> | | | | (12) 보관소 | | | | |
| | (13) 실험실 | | | | (14) 기 타 | | | | |
| | (15) 합 계 | | | | | | | | |
| <u>작업장 (조리장) 의 종류</u> | (16) 원 료 처리실 | (17)제조가 공실(조리실) | (18) 충전 실 | (19) 포장실 | (20) 검사실 | (21) 보일러실 | (22) 오염비오염구역 구분 | (23) 기 타 | |
| 평가 (○/×) | | | | | | | | | |
| 작업인원 (명) | (24) 제조(조 리)관리부서 | | | | (25) 검 사 관리부서 | | | | |
| | (26) 기 타 작업원 | | | | (27) 합 계 | | | | |

자료 : 식품의약품안전청고시 제2002-33호 식품위해요소중점관리기준

4. HACCP 관리

| 구분 순위 | 평가 내용 | 평가 점수 | 적부판정 (○,△,×) | 비고 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|----|
| 4 | 제조공정(또는 조리공정) 설비도면을 작성하고 그 이행을 확인 점검하고 있는가? (10점) | | | |
| 5 | 위해분석은 원료(부원료를 포함한다), 제조(또는 조리)공정 및 유통단계 등에서 발생할 수 있는 위험을 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가? (10점) | | | |

5. 집단급식소·식품접객업소 조리 식품, 도시락류

| 구분 순위 | 평가 내용 | | 적부 판정 (○,△,×) | 비고 |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|
| | 내 용 | 기 준 | | |
| 1 | <u>식자재의 검수기록을 관리</u> 하고 있으며 검수기준에 의하 여 적절히 납품처 검사성적서 확인 또는 자체검사를 정기적 으로 실시하고 있는가?(10점) | <ul style="list-style-type: none"> - 운반차량 청결상태 : 기록확인 - 운반차량 온도유지 ·냉장:10℃이하, 냉동:-18℃이하 - 관능검사 ·색택 : 고유의 색 유지 ·이미, 이취 : 없어야 함 ·이물 : 불검출 ·변질 : 없어야 함 - 유통기한 : 기한 준수 확인 - 포장상태 : 파손이 없어야 함 - 표시사항 : 식품위생법 충족 - 검수설비 구비 ·온도계·저울 및 검수대 구비 ·검수설비 청결유지 ·검수실 조도 : 540룩스 이상 - 시험성적서 수령과 검사 : 기록유지 ·가공품 : 신규품목 입고시와 1년에 1회 이상 재수령 ·농수축산물 : 구입처 확인과 생산자 필요 시 확인 ·자체검사 : 매입고시 | | |
| 2 | <u>선별 및 세척공정은 적절히 관리</u> 하고 있는가?(10점) | <ul style="list-style-type: none"> - 세척상태 : 육안확인 - 세척수 및 소독제 적정 사용여부 | | |
| 3 | <u>전처리 는 위생적인 방법으로 관</u> 리하고 있는가?(10점) | <ul style="list-style-type: none"> - 전처리방법 : 기록확인 | | |

| 구분 순위 | 평 가 내 용 | | 적부 판정 (○,△,×) | 비고 |
|----------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|
| | 내 용 | 기 준 | | |
| 4 | 해동은 적절한 방법에 의하여 관리하고 있는가?(10점) | - 해동방법 : 기록유지 ·냉장고 사용: 10℃ 이하 ·재동결금지 : 기록유지 | | |
| 5 | <u>조리시 가열온도 및 시간을 지키며 위생적인 방법으로 관리하고 있는가?(10점)</u> | - 가열조건 : 식품별 특성에 맞게 기준을 설정하여 관리 - 튀김유 관리 ·가열 온도 : 180℃ 이하, 기록유지 | | |
| 6 | <u>조리된 음식은 적절히 냉각하고 있는가?(10점)</u> | - 원료특성별 가열온도 및 냉각품은 기록유지 | | |
| 7 | <u>냉각된 음식은 적절히 재가열하고 있는가?(10점)</u> | - 재가열 시간 : 1분 이상 - 재가열 온도 : 75℃ 이상 ※ 원료 특성별 가열온도 적정관리 | | |
| 8 | <u>조리된 음식은 배식전까지 적절히 관리하고 있는가?(10점)</u> | - 교차오염방지 관리, 보관온도 적정관리, 식품별 조리완료시간 기록유지 | | |
| 9 | <u>조리된 음식의 분할은 적절히 관리하고 있는가?(10점)</u> | - 분할기구·용기 청결관리 - 분할식품 보관의 온도 및 청결관리 - 분할방법의 위생성 | | |
| 10 | <u>① 보존식은 적절히 보관·관리하고 있는가?(10점)</u> ② ③ ④ | - 보관온도 : 4℃ 이하 - 보관시간 : 72시간 - 보관량 : 50 - 150 g ※ 식품제조가공업소는 자가품질검사에 따른 자체기준 설정운용 | | |

자료 : 식품의약품안전청고시 제2002-33호 식품위해요소중점관리기준

| 구분 순위 | 평 가 내 용 | | 적부 판정 (○,△×) | 비고 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----|
| | 내 용 | 기 준 | | |
| 11 | 배식은 위생적으로 관리하고 있는가?(10점) | <ul style="list-style-type: none"> - 배식자 개인위생 ·소독수 비치 및 위생상태 : 기록유지 - 배식기구 청결상태 : 기록유지 - 조리 후 취식까지의 소요시간 ·28℃이하 : 2-3시간 이내 ·보온(60℃이상) 유지사: 5시간이내 ·제품의 품온을 10℃이하 유지시 : 24시간 이내 - 배식온도 ·냉장보관 : 냉장식품 5℃이하 ·온장보관 : 온장식품 60℃이상 | | |
| 12 | <u>조리된 음식의 배송은 적절히 관리하고 있는가?(10점)</u> | <ul style="list-style-type: none"> - 배송 온도 및 시간 : 기록유지 - 배송 차량의 청결상태 : 기록유지 | | |
| 13 | 사용된 식기 등의 세척은 위생적으로 관리하고 있는가?(10점) | <ul style="list-style-type: none"> - 세척온도 : 적정여부 확인 - 세척상태 : 관능검사 확인 (잔류세제소독상태 및 청결여부) - 보관상태 : 육안확인 | | |
| 14 | 객장은 위생적으로 관리하고 있는가?(10점) | <ul style="list-style-type: none"> - 위생상태 : 기록유지 | | |
| 15 | <u>조리장 온도는 적정하게 유지하고 있는가?(10점)</u> | 28℃이하 유지(조리중에 있는 종사자의 위치 10곳의 작업대 높이에서 측정된 온도의 평균값) | | |
| 16 | 급식능력이 적정한가?(10점) | 조리종사자수 대비 급식능력과 종사자의 결원을 대비한 자체급식 관리기준 마련이행 여부 | | |
| 총 합 평 가 | | | ○: △: ×: | |
| <p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각 항별 10점으로 한다.</p> <p>② 적부판정은 9점 이상을 ○으로, 7점 이상을 △으로, 7점 미만을 ×로 판정한다.</p> <p>③ 종합평가는 총점수 160점중 130점 이상을 적합으로 판정하되, × 판정항이 5개 이상 있을 경우에는 부적합으로 판정`한다.</p> | | | | |

자료 : 식품의약품안전청고시 제2002-33호 식품위해요소중점관리기준