

## 조주기능사 자격제도 실기시험 채점표 변경에 관한 연구

김기영, 이재철\*<sup>¶</sup>

경기대학교 외식조리관리전공 교수

\*경기대학교 대학원 외식조리관리전공 박사과정

## A Study of Score Card Alteration of Bartender Certification Examination

Ki-Young Kim, Jae-Chul Lee\*<sup>¶</sup>

Professor, Dept. of Foodservice Management, Kyonggi University

\*The Doctor's Course Student, Dept. of Foodservice Management, Kyonggi University

### Abstract

This study is to prevent the applicants who apply for the test from being confused by finding problems in the practical test of the bartender certificate and to detect the best way to find out the scoring factors and allotting marks.

The goal of this study is to give the direction of proposing the alternative plans of the qualification test for the bartender by the expert group.

The questionnaires of the survey were sent and collected from June 20 though 30, 2005.

After removing some questionnaires that have a problem, the survey was conducted for 20 days from August 5, 2005.

The samples of the expert group was set up as 50 persons, but 43 samples were available for the final analysis.

Also, 7 selected experts proposed the improvements of the marking lists in the practical test for the bartender certificate throughout 2 in-depth studies from September 15 through 25, 2005.

According to the analysis, marking lists of the practical test need to be improved.

For the detail categories of the practical test, priority appears as follows : sanitation, service and cocktail mixing.

For the proper score in the marking lists of the practical test, 25 points is more proper than existing 33 points for selecting ingredients and stools, 10 points is more suitable than existing 9 points for pouring main ingredients, 30 points is more appropriate than existing 42 points for cocktail mixing, 20 points is more proper than existing 10 points for sanitation and 15 points is more suitable than existing 6 points for service.

**Key words** : bartender certification, cocktail making, hygiene, service, licence.

### I. 서론

한국의 경제는 세계가 놀랄 정도로 급속도로 성장해왔다. 이러한 경제성장과 함께 큰 변화를

가져온 것 중의 하나가 식문화이다. 그 중에서도 식 음료 변화는 매우 빠르게 변화하였고 각 업체도 업종, 업태 간 경쟁력을 심화시켰고 기존 음료 시장의 단순화, 전문화, 표준화의 개념이 다양화, 개성화, 차별화의 컨셉 변화를 가져오는데 충분하였다(박중훈·진양호 2004).

우리 사회에서는 과거에는 기술에 대한 경시의 식 때문에 기능직보다는 사무직에 대한 선호도가 높았고, 기술을 배우고 기술직에 종사하게 되면 불이익을 당한다는 의식들이 팽배해 있었으나, 현대사회는 급속도로 발전하면서 전문적인 기술, 기능에 대한 요구도 커져가고 있다. 이러한 요구를 수용하기 위하여 고려되는 중요한 분야 중의 하나가 자격증, 즉 국가기술자격제도이다(정해용 1998).

국가기술자격제도는 국가가 인정한 기술교육, 훈련의 수료정도나 기술전문 직업분야에 대한 기능정도, 기술지식 등을 측정하여 그 업무수행 능력을 공인하는 것이다(정하진 1994). 그러나 급격한 기술발달과 산업구조가 변화하고 있는 현대 산업사회에서 국가기술자격제도는 자격체계의 균형화와 사회적 동등대우 등에 대한 제반 불합리한 요소를 제거할 수 있을 만큼 만족할만한 수준에 도달하지 못한 실정에 처해 있다. 따라서 산업구조의 지속적인 변화와 함께 기술, 기능 인력에 대한 산업사회의 요구도 변화하고 있으므로 이에 부응하기 위해 국가기술자격제도를 수시로 점검해야 할 것으로 간주되고 있다(남기진·원상봉 1989).

지식/정보화 시대가 도래함에 따라 국민의 인적자원 개발이 국가의 경쟁력 확보를 위해서 중요성을 더해가고 있다. 이에 주요 선진국들은 인적자원의 효과적인 개발을 선도할 수 있는 기능을 갖고 있는 자격 제도의 틀을 새롭게 만들고자 노력하고 있다(OECD 2001).

따라서 국가의 경쟁력 확보를 위해서 인적자원의 질 향상은 대단히 중요한 부분이며, 인적 자원 개발 차원에서 이제까지 국가기술자격제도는 의미 있는

역할을 수행해 왔으므로 기술 분야의 국제 경쟁력 확보 관점에서 국가기술자격제도의 발전 및 조주기능사자격 실기시험의 문제점을 찾아 실기시험 응시생들의 혼란을 방지하고 각테일 레시피와 채점항목 및 배점에 대한 연구 방안을 모색하는 것은 시급적 절하다고 생각된다.

본 연구는 조주기능사 실기시험자격제도의 문제점을 파악하고 개선하여 조주기능사자격 실기시험을 응시하는 수험생에게 혼란을 방지하고 채점 및 배점항목을 보완 수정하여 조주기능사자격 실기시험 기본 틀을 확립하고, 음료의 맛과 품질을 높여 각테일을 애용하는 소비자들의 만족도를 높이는데 기여하고자 한다.

## II. 이론적 배경

### 1. 자격에 대한 개념

자격제도라는 용어는 자격이라는 개념과 인정이라는 개념이 복합적으로 구성되어 있다. 여기서 자격이란 개인의 성취 정도를 판단하는 행위로서 프로그램이나 교육과정, 기관과 같은 대상에 적용되는 평가와는 달리 적용된다. 인정이란 사전적 의미로 볼 때, 국가나 지방자치단체가 자체판단에 의하여 어떤 일의 가부를 결정하는 일을 의미한다(이희승 1997). 즉, 인정이란 공신력 있는 기관이나 단체가 수행하는 일정한 행위에 대한 정당성을 부여하는 행위를 의미한다(조희욱 2002).

자격이란 어떤 직무에서 현재 또는 미래의 근로자가 보유한 특정한 수준의 숙련이나 자질을 갖추었음을 공식적으로 인정하는 것으로서, 유럽직업훈련연구센터(CEDEFOP 2001)에서는 ‘증서(Certificate)나 학위(Diploma), 또는 다른 증거 등에 의하여 표현된 하나의 표준, 또는 표준들의 집합에 대하여 공식적으로 인정한 것’이라 정의하고 있다. 자격이라는 용어는 우리의 일상생활 속에서 널리 쓰이고 있으며 다양한 의미가 복합적으로 내포되어 사용되고 있다. 사전에서 보면 자격은

‘어떤 신분이나 지위를 가지는 데에 필요한 조건 또는 능력’을 의미한다(류완영 1996). 「자격기본법」에서 규정하고 있는 바와 같이 자격은 광범위하게는 일정한 수준과 절차에 따라 평가·인정된 지식 및 기술의 습득정도를 나타내는 개념으로 규정할 수 있으나, 협소한 의미로 볼 때는 구체적인 직무수행에 필요한 능력을 기준과 절차에 따라 평가, 인정한 증명서, 즉 자격증을 의미한다(박대우 2003).

이와 관련하여 OECD는 자격이 인정되는 과정을 체계화하는 일이 중요함을 지적하면서 ‘자격인정’을 다음과 같이 설명하고 있다(OECD 1996). 자격인정은 개인이 획득한 지식이나 자질을 공식적이고 형식적인 과정을 거쳐서 확인한 결과이며, 훈련과정이나 시험을 통해 성공적으로 성취한 결과를 실증해 준 결과이다. 이때 실증은 사회적, 행정적, 법률적인 행위로서 구속력을 갖고 있음을 내포한다. 따라서 자격증의 형태로 실체화되는 자격인정은 사회·경제적인 힘을 부여해 주는 도구이며 이것의 영향력은 직업교육훈련 체계의 영역을 벗어나 발휘된다는 점에 주목할 필요가 있다. 자격인정은 자격을 수여하는 기관에 상관없이 개인에게 시장가치가 높으면서 법률에 의해 보호되는 행위수단을 부여해 주는 절차이다(박대우 2003).

또한 OECD는 엄격하고 공식적으로 관리되는 자격제도와는 달리 개인이 스스로 획득한 자질이 갖는 사회·경제적 가치를 인정해 주는 제도가 일부 국가에 존재하고 있음을 지적하고, 이 제도 역시 기존의 자격제도 못지않게 중요함을 강조하고 있다. ‘능력인정제도’라고 명명될 수 있는 이 제도는 기초 훈련 후에 추가되는 훈련에 보다 큰 관심을 갖기 때문에 계속 훈련 영역에 있어서 중요한 의미를 갖는 것으로 인식되고 있다. 이 제도는 한 개인이 소유한 기술을 사회적으로 인정해 주는 체계로서 기존의 자격제도가 적용되는 공식제도 밖에서 개인이 획득한 자질이 갖는 사회·경제적 가치를 중요시한다

(OECD 1996).

자격을 인정하는 용어는 공인, 인증, 인정 등이 사용되는데 공인(公認)이란 사전적 의미로 국가나 공공단체 또는 사회에서 공식으로 인정하는 것을 말한다(동화사 1999). 인증(認證)이란 문서나 행위가 이루어졌다는 것을 공적 기관이 인정하여 증명하는 일(동화사 1999)을 의미한다. 즉 대학 등 교육기관 및 사회사업 기관 등이 국가에서 요구하는 공식적인 수준의 활동이나 행위를 수행하고 있는가를 증명하는 것이다. 직업교육훈련과 관련하여 호주에서는 인증의 개념을 ‘평가인정’으로 사용하고 있는데, 각 주의 직업교육훈련 당국이 국가훈련위원회에서 요구하는 능력이나 기준의 달성에 필요한 내용을 적절하게 반영하여 교육훈련을 실시하고 있는가를 공식적으로 보증하는 개념으로 활용하고 있다(박대우 2003).

인정이란 국가나 지방자치단체가 자체의 판단에 의하여 어떤 일의 당부를 결정하는 일을 의미한다(박대우 2003).

이상에서와 같은 개념의 차별성에도 불구하고 우리나라에서는 이들 용어가 혼용되고 있는 것이 현실이어서 위에 열거한 용어의 정확한 개념 사용이 요구되고 있다.

## 2. 기능사 자격제도에 관한 선행연구

만계홍(2005)은 우리나라의 현행 조리사 자격시험 항목과 외식·조리 관련 분야의 조리사 자격취득에 대한 연구를 새로운 각도에서 재조명하였으며, 또한 우수하고 유능한 조리사와 조리인력확보를 위한 방안을 모색하고자 하는데 목적을 두고 현황과 문제점을 분석하여 기능사 자격증의 실기 시험 항목 변경 필요성을 부각하고자 했다.

연정아(2004)는 미용사에 관련된 법규를 검토하고 선행논문과 관련 자료를 살펴보고 외국의 미용사 자격제도와 비교하여 현 국가기술자격시험인 미용사 시험의 문제점을 알아보고 개선방안을 제시하였으며, 또한 생활수준의 향상에 의해 건강·위생에 높은 관심을 가지고 있는 현시대에

기초 학문의 중요성을 일깨우며 위생교육을 철저히 받아야 한다. 교육을 통해 예상되는 결과를 알게 되면 조심하게 되며 한 번 더 생각하게 되어 교육에 대한 의욕이 생기게 될 것이다. 서비스 경쟁 속에 살아남기 위한 경쟁력을 갖추기 위해 인성교육도 필요하다고 했다.

경영일(2003)은 조리사의 직무분석과 만족도 측면이 아닌 앞으로 외식산업 발전의 인적자원의 활용방안으로써 국가자격증으로 인정받고 가장 보편적으로 인식되고 있는 조리기능사 자격검정 제도에 대한 개선발전을 제시하였으며, 뿐만 아니라 현 조리사 자격제도의 문제점 및 향후 발전 방안에 대한 의견으로 취업 및 창업의 목적, 지속적인 관리체계의 미비를 제시하였다.

이원박(2003)은 국가의 경쟁력 확보를 위해서 인적자원의 질 향상은 대단히 중요한 부분이며, 인적 자원 개발 차원에서 이제까지 국가기술자격 제도는 의미 있는 역할을 수행해 왔으므로 기술 분야의 국제 경쟁력 확보 관점에서 국가기술자격 제도의 발전 방안을 모색하는 것은 시의 적절하다고 생각되며, 앞으로 21세기의 무한경쟁시대를 대비할 뿐만 아니라 지식 기반사회에서 부응할 수 있도록 국가기술자격제도를 개선하기 위해서 국가기술자격제도 및 이것의 관리·운영·시행상의 효율성과 효과성을 확보할 수 있는 방안을 모색함으로써 기술집약적 선진산업사회 구축에 기여하고자 하여, 현 시점에서 국가기술자격을 제도적인 측면과 국가기술자격 검정의 운영적 측면, 시행적인 측면 등으로 구분해야 한다고 했다.

김경숙(2003)은 우리나라의 미용사 자격제도를 개선하기 위해 미용에 관련된 공중위생법, 국가기술자격법, 자격기본법 등을 중심으로 자격시험의 방법, 절차, 과목 등이 현장실무에 적절한가를 조사하는 과정에서 이의 개선방안을 마련하고자 했다.

전명숙(1997)은 미래의 주요산업인 관광산업이 발전하기 위해서는 전문적인 교육을 체계적으로 실시하여 그 교육을 받은 자들로 하여금 실무를 전담하게 하고 특히 전문대학의 특성화 현장 교육 강화로 졸업 후에도 실무에 적용할 수 있는 교육기관들의 실질적인 교육과 자격취득제도에 나타난 문제점을 파악하여 보다 현실적인 내용으로 보완해야 한다고 했다.

### 3. 조주기능사 자격증 시험에 대한 현황

#### 1) 취득방법

- ① 한국산업인력관리공단에서 실시하는 조주기능사 국가기술 자격시험에 합격해야 한다.
- ② 시험은 4지 선다형 객관식 필기시험(60문항 출제)과 실기시험으로 구분하여 실시되며, 1교시당 60분으로 되어 있다.
- ③ 시험 응시자격에는 제한이 없으며, 합격기준은 100점 만점에 60점 이상 득점자로 한다.
- ④ 시험과목은 필기와 실기로 되어 있으며, 필기는 <표 1>과 실기는 <표 2>와 같다.

또한 현재까지의 우리나라 조주기능사 변천과정을 보면 <표 3>과 같으며, 조주기능사 실기시

<표 1> 필기시험

시험과목	출제문제수	주요항목	세부항목	
양주학 개론	30	1. 음료론	1. 음료의 개념 3. 음료의 구분	2. 음료의 변천 4. 식사에 곁들여지는 음료
		2. 주류론	1. 양조주 3. 혼성주	2. 증류주 4. 한국 고유의 술
		3. 조주론일반	1. 조주의 의미 3. 조주의 부재료 5. 유리잔과 기구	2. 조주법 4. 조주의 장식법 6. 계량 및 단위

〈표 1〉 계속

시험과목	출제문제수	주요항목	세부항목
주장관리개론	20	1. 주장관리	1. 주장관리의 의의 2. 주장요원의 직무 3. 주류저장관리 4. 위생적인 주류취급 절차
		2. 기물관리	1. 영업을 위한 준비 2. 주장기물의 보존관리 3. 주장기물의 사용법
기초영어	10	1. 주류영어	1. 조주명 2. 기타 음료명
		2. 주장영어	1. 주장서비스 영어

자료: 한국산업인력공단, 「한국산업인력공단 20년사(1982~2002)」, (적용시점: 1999년 3월 28일).

〈표 2〉 실기시험

시험과목	주요항목	세부항목
카테일 조주작업	1. 조주실기의 기본방법	1. 혼합방법(Mixing) 2. 휘젓기법(Stirring) 3. 흔들기법(Shaking)
		1. 후로팅 카테일(Floating) 2. 후로즌 카테일(Frozen) 3. 후로스팅 카테일(Frosting)
2. 기타 조주 방법		4. 롱 드링크(Long) 5. 쇼트(short) 6. 핫 드링크(Hot) 7. 온더락스(On the rock) 8. 스트레이트(Straight)

자료: 한국산업인력공단, 「한국산업인력공단 20년사(1982~2002)」, (적용시점: 1999년 3월 28일).

〈표 3〉 조주기능사 자격제도 변경과정

개정 '83.12.20. 대통령령 제 11281호 (신)2급조주사	
개정 '84.11.15. 대통령령 제 11543호	2급조주사
개정 '87.07.01. 대통령령 제 12195호	2급조주사
개정 '89.03.27. 대통령령 제 12688호	2급조주사
개정 '91.10.31. 대통령령 제 13494호	조주기능사
개정 '93.07.08. 대통령령 제 13925호	조주기능사
개정 '94.11.10. 대통령령 제 14413호	조주기능사
개정 '95.10.16. 대통령령 제 14783호	조주기능사
개정 '96.10.28. 대통령령 제 15161호	조주기능사
개정 '97.06.02. 대통령령 제 15384호	조주기능사
개정 '98.05.09. 대통령령 제 15974호	조주기능사
개정 '99.02.05. 대통령령 제 16106호	조주기능사
개정 '99.10.11. 대통령령 제 16572호	조주기능사
개정 '02.04.27. 대통령령 제 17591호	조주기능사
개정 '03.11.04. 대통령령 제 18116호	조주기능사
개정 '04.12.31. 노동부령 제 217호	조주기능사

자료: 한국산업인력공단, 「한국산업인력공단 20년사(1982~2002)」, (2002), p. 280.

협 문제는 〈표 4〉, 채점 기준표는 〈표 5〉와 같다.

- ⑤ 카테일 전문점에 취업하여 실무경험을 쌓아 기술을 익히거나 사설 카테일 학원을 이용하여 자격증을 취득하는 데 필요한 지식과 기술을 습득할 수 있다.

### Ⅲ. 조사 설계 및 분석 방법

#### 1. 설문지 구성

본 연구에서 설문지 구성은 크게 4개 항목으로 구성되었으며, 첫째 항목은 조주기능사 채점표에

대한 문제점 9문항, 둘째 항목으로 조주기능사 실기시험 채점표 배점에 대한 문제점 8문항, 셋째 항목으로 조주기능사 채점시 글라스 용량, 단위, 주재료, 부재료에 대한 문제점 9문항을 2003년 중앙대학교 행정대학원 석사논문인 “이원박의 국가기술자격검정의 개선방안 연구”와 2003년 관동대학교 경영행정대학원 “김경숙의 미용사 자격시험제도의 문제점과 개선방안”, 2004년 한남대

〈표 4〉 조주기능사 실기시험 50가지 문제

시험시간: 7분 연장시간: 없음

\* 다음의 공개된 작품 중 감독위원이 제시한 세 가지 작품을 조주하여 제출하시오.

1. Angel's Kiss	26. Mai-Tai
2. Manhattan Cocktail	27. Bacardi Cocktail
3. Dry Martini	28. Screw Driver
4. Gimlet Cocktail	29. Gibson Cocktail
5. Stinger Cocktail	30. Sloe Gin Fizz
6. Wine Cooler	31. Cuba Libre
7. Old Fashioned	32. Grasshopper
8. Brandy Alexander	33. Gin Tonic
9. Pink Lady	34. Rob Roy
10. Bloody Mary	35. Zoom Cocktail
11. Brandy Egg Nogg	36. Negroni
12. Singapore Sling	37. Gin Rickey
13. Tom Collins	38. Side Car
14. Black Russian	39. Gin Fizz
15. Margarita Cocktail	40. Chi-Chi
16. Irish Coffee	41. Between the Sheet
17. Rusty Nail	42. Moscow Mule
18. Brandy Sour	43. Apricot Cocktail
19. Golden Cadillac	44. Olympic
20. Harvey Wallbanger	45. Honeymoon Cocktail
21. Daiquiri	46. Hawaiian Cocktail
22. Kiss of Fire	47. Paradise Cocktail
23. B & B	48. Million Dollar
24. Orange Blossom	49. Spritzer
25. New York	50. Tequila Sunrise

자료: 오교성 외 3인, 조주 이론과 실무, 백산출판사, 2002, p. 7, 내용을 논자 재구성.

〈표 5〉 조주기능사 실기시험 채점 기준표

주요항목	세부항목	일련번호	자격종목 작품명	조주기능사 작품별 공통	배점
카테일 조주 방법	각종 재료 및 기구 선택법	1	· 글라스를 작품에 따라 정확하게 선택해야 한다(3작품×3점=9점).		9
		2	· 주재료(주류)를 작품에 따라 정확하게 선택해야 한다(3작품×5점=15점).		15
		3	· 부재료(주류 이외의 재료)를 작품에 따라 정확하게 선택해야 한다(3작품×3점=9점).		9
	4	· 상표가 손님에게 보이는 방향으로 술병을 잡아야 한다(3작품×1점=3점).	3		

학교 사회문화과학대학원 “연정아의 한국의 미용 관련 자격증 제도의 문제점과 개선 방안”, 1997년 경제논집 제 13권 “배진한의 국가기술 자격제도의 문제점과 개선방안”을 바탕으로 각각의 문항을 구성하였으며, 끝으로 넷째 항목으로 인구 통계학적변수로 총 6개 문항으로 구성하였다.

2. 조사대상과 조사 시기

본 연구는 조주기능사 관련 학회나 심사위원 등 조주 관련 전문가 집단을 선정하여 2005년 6월 20일부터 6월 30일까지 설문지 관련 항목들을 우편발송 및 e-Mail을 통하여 설문하고 다시 회수하였다. 설문문항 중 문제가 있는 항목들을 제거하고 2005년 8월 5일부터 8월 25일까지 20일 동안 설문조사를 실시하였다.

전문가 집단의 표본은 50명을 설정하였으나, 설문지가 회수되어 통계에 활용한 표본 수는 43명으로 나타났다.

또한 전문가 집단에서 검토위원 7명을 선정하여 2005년 9월 15일부터 9월 25일까지 10일 동안 총 2회의 심도 높은 회의를 통하여 조주기능사 실기시험 채점기준표 개선사항을 제시하였다.

3. 분석방법

본 연구에서 통계적 분석방법으로는 EXCEL 프로그램을 사용하여 인구 통계적 특성과 조주기능사와 관련된 항목들을 빈도분석 방법으로 처리하였다.

〈표 5〉 계속

주요항목	세부항목	일련번호	자격종목 작품명	항목별 채점방법	조주기능사 작품별 공통	배점		
카테일의 조주 방법	주재료의 주입법	5	카테일의 방법	· 술을 따를 때 술을 흘리는지 또는 술병을 살짝 돌려 잡고 술을 흘리지 않는지의 숙련도를 본다(3작품×2점=6점).		6		
		6				· 각종 주재료의 주입량이 정확해야 한다(3작품×4점=12점).	12	
		7				· 각종 재료의 주입순서와 사용방법이 정확해야 한다. · 주입순서: 채점시 유의사항 참조(3작품×2점=6점) · 사용방법: 각종 재료의 사용방법이 정확해야 한다 (3작품×2점=6점). 예: · 소디수 사용방법 · 오렌지 또는 레몬의 슬라이스(slice) 숙련도	12	
						· 얼음 사용방법		
						· 데코레이션(Decoration) 등 · 스노 스타일하는 방법(소금, 설탕 등)		
		8				· 카테일에 있어서 혼합법, 휘젓기법, 흔들기법, 띄우는 법을 작품에 따라 정확히 활용해야 한다(3작품×2점=6점).	6	
		9				· 만든 작품의 양은 해당 글라스의 3/4(8부) 정도가 되어야 한다(3작품×2점=6점).	6	
		10				· 각종 기구의 취급방법이 정확해야 한다(3작품×2점=6점).	6	
		위생상태				11	· 각종 기구를 깨끗하게 유지하면서 작품을 만들어야 한다(3작품×2점=6점).	6
						12	· 복장, 두발, 손 및 손톱 등의 위생상태에 따라	4.3.2.1.0
						13	· 바 네프킨을 반드시 사용해야 한다(3작품×1점=3점).	3
		서비스				14	· 글라스 잡는 방법과 서브하는 방법을 올바르게 해야 한다(3작품×1점=3점).	3

자료: 오교성 외 3인, 조주 이론과 실무, 백산출판사, 2002, p. 8.

〈표 6〉 설문지 구성

변수구분	변수명	변수의 근거 자료	비고
조주기능사채점표에 대한 문제점	채점표 세부 항목 개발 필요, 실기채점기준 진행표 신뢰, 시험항목에 공정성, 채점표 세부항목으로 나누어져 채점용이, 각종 재료 및 기구선택법, 주재료의 주입법, 카테일의 조주방법, 위생상태, 서비스 부문	배진한(1997) 나정기(1998)	9개 문항
조주기능사 실기시험 채점표 배점에 대한 문제점	채점시 작품당 배점기준, 배점별 채점 합리적, 배점부분의 수정 필요, 재료 및 기구 선택법 몇 점 적당, 주재료의 주입법 몇 점 적당, 조주방법 몇 점 적당, 위생상태 몇 점 적당, 서비스 몇 점 적당	경영일(2003) 김경숙(2003) 이원박(2003)	8개 문항
조주기능사 실기시험 채점표 글라스 용량, 단위, 주재료, 부재료에 대한 문제점	주·부재료 실기시험에 적합, 제시한 레시피 단위 정확, 카테일 단위표시, 시험장에 준비된 글라스 용량이 적당, 제시한 주재료의 용량이 정확, 제시한 부재료의 용량이 정확, 제시한 글라스 종류가 정확, 제시한 레시피 글라스 용량 정확, 카테일글라스 용량을 몇 OZ로 개선	연정아(2004) 민계홍(2005)	9개 문항
인구학적 특성	성별, 연령, 직업, 실기시험 감독 몇 회, Bar에서 조주 업무몇 년 근무, 조주기능사 자격증 유무		6개 문항

빈도분석은 흔히 볼 수 있는 분석방법으로 조사연구나 검사에 명목적도나 등간척도에서 얻어진 원자료의 수치들을 같은 점수끼리 또는 항목별로 분류해서 일정한 표로 정리 요약하는 것이다. 따라서 본 연구는 무질서하게 배열된 자료들을 간단하게 정리, 조직해서 제시함에 있다.

#### IV. 실증분석

##### 1. 조사대상자의 일반적인 특성

전문가 집단인 조사대상자의 인구 통계학적 특성을 파악하기 위한 빈도분석 결과는 <표 7>에 제시한 바와 같다.

전체 조사대상 표본은 43명으로 성별에서는 남성이 40명으로 93.0%이며, 여성이 3명으로 7.0%로 나타났다. 이는 조주기능사 집단의 특성상 남성의 비율이 높기 때문인 것으로 사료된다.

연령에 있어서는 30세 이하가 1명으로 2%이고 30~39세가 14명으로 33.0%이며, 40~49세는 23명으로 53%이고, 50세 이상이 5명으로 12.0%를 각각 차지하고 있는 것으로 나타났다. 연령별 분포는 30대와 40대에서 전체 표본에서 약 88%를 차지하고 있어 본 연구의 전문가 집단은 30~40대가 집중되어 있음을 알 수 있다.

전문가 집단의 직업에 있어서는 조주기능사가 18명으로 42.0%, 중·고등학교사가 2명으로 5.0%, 조주관련 학원 강사가 3명으로 7%, 조주 관련 학과

교수가 16명으로 37%이고, 본 설문지에서 명시되지 않은 기타 직업이 4명으로 9.0%를 각각 차지하는 것으로 조사되었다. 직업의 분포에 있어서 조주기능사와 대학 교수에 편중되어 있는 것을 확인할 수 있다.

조주기능사 실기시험 감독 경험에 있어서, 1~3회가 3명으로 7%, 4~5회가 13명으로 30%, 6~8회가 7명으로 16%, 9~15회가 17명으로 40%이며, 16회 이상이 3명으로 7%를 각각 나타내고 있다. 본 연구의 전문가 집단은 4회 이상 감독한 집단위주로 표본이 형성되어 있다.

조주 업무에 근무 년 수에 있어서, 없음이 5명으로 12%, 5년 이하가 3명으로 7%, 10년 이하가 8명으로 19%, 15년 이하가 7명으로 16%, 20년 이하가 18명으로 42%, 20년 이상은 2명으로 5%를 나타내고 있다.

조주기능사 자격증 유무에 대한 결과 있음이 35명으로 81%, 없음이 8명으로 19%를 차지하고 있는 것으로 조사되었다.

##### 2. 전문가 집단의 빈도분석 결과

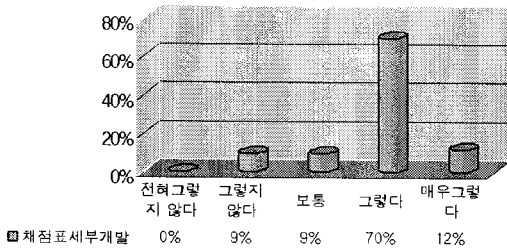
###### 1) 조주기능사 채점표에 대한 결과

실기시험의 채점표 세부항목의 개발이 필요한가에 대한 항목에서 전문가 집단은 다음과 같이 응답하였다. 분석결과 82%가 채점표의 세부개발이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다.

<표 7> 조사 대상자의 일반적 특성

구분	내용	빈도(명)	비율(%)
성 별	남성 40(93.0), 여성 3(7.0)		
연 령	20세 이하 1(2.0), 30~39세 14(33.0), 40~49세 23(53.0), 50세 이상 5(12.0)		
직 업	조주기능사 18(42.0), 중·고등학교2(5.0), 조주관련 학원 강사 3(7.0), 조주관련 학과교수 16(37.0), 기타 4(9.0)		
실기 시험 감독 횟수	1~3회 3(7.0), 4~5회 13(30.0), 6~8회 7 (16.0), 9~15회 17(40.0), 16회 이상 3 (7.0)		
BAR에서 주조업무 근무년수	없음 5 (12.0), 5년 이하 3(7.0), 10년 이하 8(19.0), 15년 이하 7(16.0), 20년 이하 18(42.0), 20년 이상 2(5.0)		
조주기능사 자격증 유무	있음 35(81.0), 없음 8(19.0)		
총 계		43	100(%)





〈그림 1〉 채점표 세부개발

〈표 8〉 실기 채점기준 진행표 신뢰

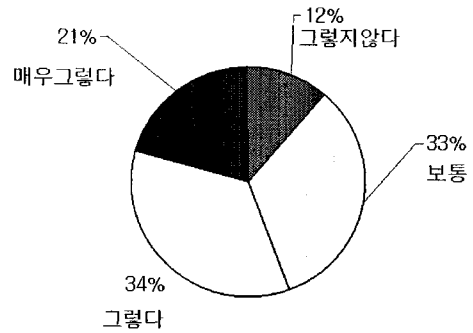
실기 채점기준 진행표 신뢰	명	비도(%)
전혀 그렇지 않다	5	12
그렇지 않다	8	19
보통이다	9	21
그렇다	20	47
매우 그렇다	1	2
합 계	43	100.0%

조주기능사 실기채점기준 진행표를 신뢰할 수 있는가에 대한 대답은 〈표 8〉과 같다. 분석결과 49%, 52%로 신뢰할 수 있다는 전문가 집단과 신뢰 할 수 없다는 전문가 집단이 서로 비슷하게 조사되었다.

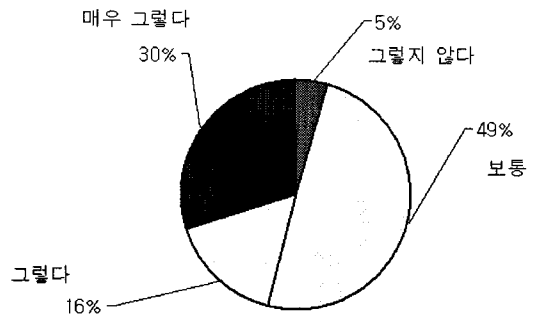
〈그림 2〉와 〈그림 3〉은 각종 재료 및 기구선택법과 주재료의 주입법에 있어서 중요하가에 대한 분석결과로 55%, 46%가 각각 중요하다고 인식하고 있는 것으로 조사되었다.

조주기능사 실기시험 세부항목에서 위생 상태는 100%가 중요하다고 인식하고 있으며, 서비스 부분이 중요하다고 인식한 전문가는 95%, 각테일 조주방법이 중요하다고 응답한 전문가는 91%를 각각 차지하고 있는 것으로 나타났다. 이는, 조주기능사는 사람의 입에 들어가는 음료를 조주하는 입장이기 때문에 위생에 관한 사항을 매우 높게 중요하게 인식하고 있는 것으로 사료된다.

2) 조주기능사 실기시험 채점표 배점에 대한 결과

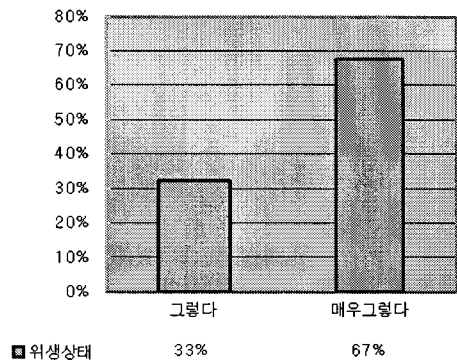


〈그림 2〉 각종재료 및 기구선택법

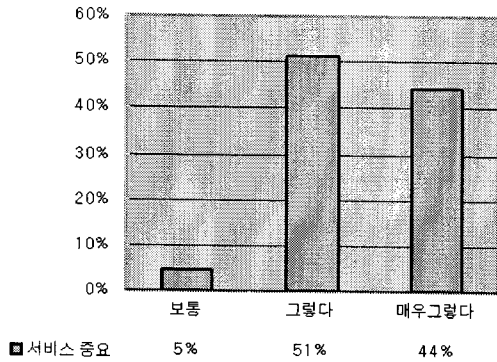


〈그림 3〉 주재료의 주입법

조주기능사 실기시험 채점표 배점에 대한 문항 중 실기시험 채점시 작품당 배점기준을 지키고 있는가에 대한 분석결과 86%가 개선이 필요하지만 잘 지키고 있는 것으로 나타났다. 또한, 조주 과정에 따라 배점별로 채점하는 것이 합리적인가 라는 질문에 대한 결과 ‘그렇지 않다’는 집단이 44%, ‘그렇다’라는 집단이 30%로 나타나 둘 중 어



〈그림 4〉 위생상태



〈그림 5〉 서비스

는 것이 더 정확하다고 판단하기 어려운 결과이다.

조주기능사 실기시험 채점기준표에서 배점부분의 수정이 필요한가라는 질문에 있어서 결과는 다음 〈표 9〉와 같다. 분석결과 응답자의 89%가 수정이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다.

실기시험의 채점기준표에서 몇 점이 적당한가에 대한 항목의 분석결과는 〈표 10〉과 같다. 분석결과, 각종 재료 및 기구선택법에 있어서 기존의 33점보다는 25점이 적당하다고 보고 있으며, 주재료의 주입법의 경우 기존 9점에서 10점이 적당하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다. 또한, 카테일의 조주방법에서 기존의 42점보다는 30점이 적당하다고 인식하고 있으며, 위생 상태에서 기존의 10점보다는 20점이 적당하다고 하였으며, 마지막으로 서비스 부분에 있어서 기존의 6점에서 15점이 적당하다고 인식하고 있는 것으로 조사되었다. 이러한 결과는 이전 분석결과에서 위생과 서비스부분이 중요하다고 인식한 부분이 많이 적용된 것 같다.

〈표 9〉 채점기준표의 배점부분의 수정이 필요

배점부분의 수정이 필요	명	빈도(%)
전혀 그렇지 않다	0	0
그렇지 않다	1	2
보통이다	4	9
그렇다	18	42
매우 그렇다	20	47
합 계	43	100.0%

〈표 10〉 전문가 집단의 희망 배점표

구분	현행 배점	희망점수	
		점수	%
각종 재료 및 기구선택법	33점	20점	30
		25점	44
주재료의 주입법	9점	10점	58
		15점	23
카테일 조주방법	42점	30점	60
		35점	30
위생상태	10점	15점	37
		20점	51
서비스 부분	6점	10점	40
		15점	51

3) 조주기능사 실기시험 채점표에 대한 결과 수검장에 준비된 각종 주재료 및 부재료가 실기시험에 적합한가에 대한 분석결과, 93%가 적합하지 않다고 응답했으며, 관리공단에서 제시한 레시피의 단위가 정확한가에 대한 응답에서 49%가 정확하지 않다고 응답했다. 분석결과는 다음 〈표 11〉과 같다.

카테일 단위표시에 있어서는 Ounces가 적당하다고 인식하는 집단이 29명으로 67%로 나타나, Oz가 일반적으로 사용되는 단위로 사료된다.

관리공단에서 제시한 주재료의 용량과 부재료의 용량에 있어서, 61%, 56%가 각각 부정확하다고 인식하고 있는 것으로 조사되었다.

전문가 집단에게 관리공단에서 제시한 레시피의 글라스 종류가 정확한가라는 질문에 75%가 부정확하다고 인식하고 있으며, 글라스의 용량은 정확한가라는 질문에 75%가 부정확하다고 하였다.

조주기능사 실기시험 카테일글라스 용량을 몇 oz로 개선해야 한다고 생각하느냐는 질문에 4 oz와 5 oz가 각각 33%, 47%를 나타내고 있다. 이는 최근 셰이크 카테일의 경우 재료가 믹스되면서 좀 더 큰 글라스가 필요하기 때문이라고 사료된다.

3. 조주기능사 실기시험 채점 기준표 변경 모델

<표 15> 조주기능사 실기시험 채점 기준표 변경 모델

주요 항목	세부 항목	일련 번호	항목별 채점방법	기존 배점	수정 배점
각종 재료 및 기구 선택법		1	·글라스를 작품에 따라 정확하게 선택하면 ·글라스를 작품에 따라 정확하게 선택하지 못하면	9	4 1
		2	·주재료(주류)를 작품에 따라 정확하게 선택해야 한다(3작품×4점=12점).	15	12
		3	·부재료(주류 이외의 재료)를 작품에 따라 정확하게 선택해야 한다(3작품×3점=9점).	9	9
합 계				33	25
주재료의 주입법		4	·상표가 손님에게 보이는 방향으로 술병을 잡고 조주하면 ·상표가 손님에게 보이는 방향으로 술병을 잡지 않고 조주하면	3	4 1
		5	·술을 따를 때 술을 흘리는지 또는 술병을 살짝 돌려 잡고 술을 흘리지 않는지의 숙련도를 본다(3작품×2점=6점).	6	6
합 계				9	10
카테일 조주 방법	카테일의 방법	6	·각종 주재료의 주입량이 정확해야 한다(3작품×3점=9점). ·각종 재료의 주입순서와 사용방법이 정확해야 한다. - 주입순서: 채점시 유의사항 참조 - 사용방법: 각종재료의 사용방법이 정확해야 한다.	12	9
		7	예: ·소다수 사용방법 ·오렌지 또는 레몬의 슬라이스(slice)숙련도 ·얼음 사용방법 ·데코레이션(Decoration) 등 ·스노 스타일하는 방법(소금, 설탕 등)	12	6
		8	·카테일에 있어서 혼합법을 작품에 따라서 정확히 활용하면 ·카테일에 있어서 혼합법을 작품에 따라서 정확히 활용하지 못하면	6	9 5
		9	·만든 작품의 양은 해당 글라스의 3/4 (8부)정도가 되어야 한다(3작품×1점=3점).	6	3
		10	·각종 기구의 취급방법이 정확해야 한다(3작품×1점=3점).	6	3
합 계				42	30
위생 상태		11	·각종 기구를 깨끗하게 유지하면서 작품을 만들어야 한다. ·각종 기구를 깨끗하게 유지하지 못하며 작품을 만들면.	6	10 5
		12	·복장, 두발, 손 및 손톱 등의 위생상태가 좋으면 ·복장, 두발, 손 및 손톱 등의 위생상태가 불량하면	4,3,2 1,0	10 5
합 계				10	20
서비스		13	·바 네프킨을 반드시 사용해야 한다. ·바 네프킨을 사용하지 않으면.	3	6 3
		14	·글라스 잡는 방법과 서브하는 방법을 올바르게 해야 한다 (3작품×3점=9점).	3	9
합 계				6	15

〈표 11〉 각종재료 및 레시피의 단위

각종재료 및 부재료	명	빈도(%)	레시피의 단위	명	빈도(%)
전혀 그렇지 않다	12	28	전혀 그렇지 않다	6	14
그렇지 않다	28	65	그렇지 않다	15	35
보통이다	3	7	보통이다	22	51
그렇다	0	0	그렇다	0	0
매우 그렇다	0	0	매우 그렇다	0	0
합 계	43	100.0%	합 계	43	100.0%

〈표 12〉 주재료의 용량 및 부재료의 용량

주재료의 용량	명	빈도(%)	부재료의 용량	명	빈도(%)
전혀 그렇지 않다	6	14	전혀 그렇지 않다	5	12
그렇지 않다	20	47	그렇지 않다	19	44
보통이다	17	40	보통이다	19	44
그렇다	0	0	그렇다	0	0
매우 그렇다	0	0	매우 그렇다	0	0
합 계	43	100.0%	합 계	43	100.0%

〈표 13〉 레시피의 글라스 종류 및 용량

글라스 종류	명	빈도(%)	글라스용량	명	빈도(%)
전혀 그렇지 않다	8	19	전혀 그렇지 않다	5	12
그렇지 않다	24	56	그렇지 않다	27	63
보통이다	11	26	보통이다	11	26
그렇다	0	0	그렇다	0	0
매우 그렇다	0	0	매우 그렇다	0	0
합 계	43	100.0%	합 계	43	100.0%

〈표 14〉 글라스의 용량

글라스 용량	명	빈도(%)
3 oz	6	14
4 oz	16	37
5 oz	20	47
6 oz	1	2
7 oz	0	0
비 고	43	100.0%

조주기능사 실기시험 채점표 세부항목에 대하여 전문가들에게 개선해야 되는지에 대하여 질문한 결과는 〈그림 1〉과 같다. 전문가의 92%가 실

기시험 채점표를 개선해야 한다고 응답했다. 이는 현재 조주기능사 실기시험이 현실과 다르기 때문인 것으로 사료된다. 그러므로 본 연구자는 변경 방안을 제시한다.

실기시험의 채점 기준표에서 몇 점이 적당한가에 대한 항목의 분석결과는 〈표 10〉과 같다. 분석결과, 각종 재료 및 기구선택법에 있어서 기존의 33점보다는 25점이 적당하다고 보고 있으며, 주재료의 주입법의 경우 기존 9점에서 10점이 적당하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다. 또한, 컵테일의 조주방법에서 기존의 42점보다는 30점이 적당하다고 인식하고 있으며, 위생 상태에서 기

존의 10점보다는 20점이 적당하다고 하였으며, 마지막으로 서비스 부문에 있어서 기존의 6점에서 15점이 적당하다고 인식하고 있는 것으로 조사되었다.

이에 본 연구자는 산업인력 관리공단에서 실시하는 각종 채점표를 토대로 작품에 따라 채점 방식을 탈피하여 공동채점(분리) 방법과 작품당 채점 방식을 병행하여 조주기능사 실기시험 채점 기준표 변경 모델을 제시하고자 한다.

#### IV. 결 론

본 연구는 서비스산업 중 특히 식음료 산업은 타산업과 달리 인적자원에 대한 의존도가 큰 인적서비스산업이다. 그 중에서도 카페일은 시대가 변천해감에 따라 지금까지 한국인들이 즐겨 마시던 소주, 맥주, 막걸리 등에서 탈피해 서양식 패턴의 음주 문화로 변화하고 있다.

본 연구는 이러한 음주 문화에 일익을 담당하고 있는 조주기능사들이 가장 우선적으로 취득해야 하는 조주기능사자격제도에 대하여 조사해 보았다.

특히 현행 조주기능사 실기시험 자격 채점표의 문제점을 파악하고 조주기능사 자격 실기시험 기본 틀을 확립하여, 음료의 맛과 품질을 높여 카페일을 즐겨 마시는 소비자들의 만족도를 높이는데 기여하고자 한다.

본 연구의 실증 분석을 통해 도출된 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조주기능사 실기시험의 채점표 세부 항목의 개발이 필요하다고 분석되었다.

둘째, 조주기능사 실기시험의 채점표 세부 항목 중 위생 상태, 서비스 부분, 카페일 조주방법 순으로 중요하다고 분석되었다. 이는, 조주기능사는 사람의 입에 들어가는 음료를 조주하는 입장이기 때문에 위생에 관한 사항을 매우 높게 중요하게 인식하고 있는 것으로 생각된다.

셋째, 실기시험의 채점 기준표에서 몇 점이 적당한가에 대한 항목의 분석결과는 각종 재료 및

기구선택법에 있어서 기존의 33점보다는 25점이 적당하다고 분석되었으며, 주재료의 주입법의 경우 기존 9점에서 10점이 적당하다고 분석되었다. 또한, 카페일의 조주방법에서 기존의 42점보다는 30점이 적당하다고 분석되었으며, 위생 상태에서 기존의 10점보다는 20점이 적당하다고 분석되었다. 마지막으로 서비스 부문에 있어서 기존의 6점에서 15점이 적당하다고 분석되었다.

이처럼, 현재의 실기시험의 채점표의 좀 더 상세한 세부개발 분석표가 하루 빨리 개발되어야 할 필요가 있다고 나타나고 있으며, 수검장에 비치된 주재료 및 부재료가 실기시험에 적합하지 않다는 결과가 분석되었다.

그러므로 조주기능사 실기시험 채점표 변경 방안에 관한 연구를 통하여 기존의 실기시험 채점표 및 실기시험방식을 개선하여 조주기능사 예비수험생 및 심사위원들에게 공정하고 합리적인 시험제도가 이루어지기를 기대한다.

이러한 연구를 통해 조주기능사 자격제도의 발전 방향을 기술·기능 분야의 합리화 방안, 서비스 분야의 합리화 방안, 자격 취득자의 사회적 우대 방안을 제공하고 나아가서는 우리나라의 식음료 산업의 질적 수준을 높이고 음주 문화의 발전의 토대를 마련하고자 하였다.

#### 참고문헌

1. 경영일·김소미 (2003) : 조리기능사자격제도 개선방안에 관한 실증적 연구. *외식경영학회지* 9(3):114-129.
2. 김경숙 (2003) : 미용사 자격시험제도의 문제점과 개선방안. *관동대학교 경영 행정대학원 행정학과* 72.
3. 나정기 (1998) : 조리사 자격제도 개선 방안에 관한연구. *관광정책학 연구* 4(1):171-198.
4. 남기진·원상봉 (1989) : 국가기술자격제도 운영개선에 관한 연구. *직업훈련 연구소*.
5. 동화사 (1999) : 21세기 새 국어사전.

6. 류완영 (1999) : 평생교육사 양성체제 정립과 교수요목 개발연구. 교육부 16.
7. 민계홍 (2005) : 양식조리 기능사 자격증의 실시시험 항목 변경에 관한 연구. *외식경영학회지* 8(1):7-25.
8. 박대우 (2003) : 민간경호 경비관련 자격제도에 관한 연구. 용인대학교 석사학위논문 13.
9. 박종훈·진양호 (2004) : 식음료 이벤트의 고객 선택속성에 관한 연구. *한국조리학회지* 10(1):32-45.
10. 배진한 (1997) : 국가기술 자격제도의 문제점과 개선방안. *경제논집* 13:77-106.
11. 이희승 (1997) : 국어대사전. 민중서림.
12. 이원박 (2003) : 국가기술자격검정의 개선방안 연구. 중앙대학원 행정대학원 석사학위논문 121.
13. 연정아 (2004) : 한국의 미용관련 자격증 제도의 문제점과 개선방안. 한남대학교 사회문화과학대학원 석사논문 63-67.
14. 전명숙 (1997) : 관광통역안내원 자격제도에 관한 연구. 경기대학교 경영대학원. 관광경영학과 관광관리 전공 70.
15. 정해용 (1998) : 농업계고등학교 관련 자격증에 관한 실태분석. 서울대학교 석사 논문 1.
16. 정하진 (1994) : 공고학생들과 기능사 자격증 취득 선호도에 관한 연구. 한양대학교 석사학위 논문 3.
17. 조희옥 (2002) : 평생교육사의 자격 및 양성체제에 관한 연구. 동국대학교 박사 학위논문 38.
18. OECD (1996) : *Assessing and Certifying Occupational Skills and Competencies in Vocational Education and Training* 3-4.
19. OECD (2001) : *The Role of National Qualification System in Promoting Lifelong Learning.* (Paris : OECD).

---

2007년 1월 17일 접수  
2007년 3월 10일 게재확정