The Korean Journal of Culinary Research
Vol. 13, No. 3, pp. 308~316 (2007)

조리사의 전문직화에 대한 탐색적 연구

최 영 준¶
동명대학교 호텔경영학과

On the Search for Professionalizing Cooks

Young-Joon Choi¶
Dept. of Hotel Management, TongMyung University

Abstract

This study is an exploratory research whose purpose is to determine the possibility for a cook to firmly establish his/her position as a profession in the society. In that respect, it analyzed how much a cook as a profession was professionalized by investigating whether professional education institutions, official license systems, professional associations and ethics code existed or not in relation to the profession. The results of the study showed that in Korea, the cook as a profession was being supported by such institutions, license systems, associations and ethics code as mentioned above. This indicates that in this nation, cooks already have been moderately professionalized.

Key words : professionalizing, professional man, professional institutions, cuisine.

Ⅰ. 서 론

지속적으로 변모하는 고도 산업 사회의 틀 속에서 오늘날 사회 전반에 존재하는 각양각색의 직업은 시대 흐름에 따라 끊임없이 다변화되거나 창조되고 있는 것이 현실인데(조현석 1992), 이렇듯 전문직의 의미도 사회 환경의 변화에 따라 세분화되고 다양하게 분화되어 확장되고 있는 것이 사실이다(김윤기 1997). 이러한 사회 환경 변화와 각종 새롭게 대두되고 세분화된 전문 기술 분야의 생성 및 파생 그리고 확대, 다양한 욕구 분출에 따른 사회 인식 전환 등과 같은 경향으로 전문직에 대한 이전에 각인된 고정관념 즉, 고전적인 전문직인 성직자, 변호사, 의사의 범주에서 탈피하여 점차 그 범위는 확대 및 다양화되고 있다. 한편, 차별화되었던 전문직과 노동자의 관점도 차츰 바뀌고 있는데, 예를 들어 교원과 같은 교육 노동자나 IT 산업 및 컴퓨터 등 새로운 지식·기술을 바탕으로 하는 지식 노동자라는 용어의 출현은 이 직업들이 고도 지식을 활용한다는 점 외에는 일반 직업과 큰 인식 차이가 없음을 반영하는 것으로 기타 복지행정직, 기술자, 세무회계사, 변리사, 건축가 등도 이와 마찬가지 맥락이라고 할 수 있다(김윤기 1997; http://kr.dic.yahoo.com).

관광 산업의 중요한 한 축인 호텔·외식 산업은 최근 국내 젊은이들이 선호하는 미래 유망 직종 분야이다. 그 중 조리 관련 분야는 예전의 사설 학원 위주나 도제 형태의 교육에서 벗어나 최근 국내에는 조리 관련 학과가 고등 교육 기관인

¶ : 교신저자, 018-225-2861, chunryu66@hanmail.net, 부산시 남구 용당동 535번지

대학을 중심으로 많이 개설되어 있다. 한국고용정보원의 한국 직업 정보 시스템 자료를 분석해 보면, 현재 전국 약 120여개 대학의 교과 과정에 조리 관련 과목이 포함된 학과가 개설되어 있는 것으로 파악되고 있다. 이들의 교육 과정을 살펴보면 예전의 기능적인 업무인 조리를 위한 기본적인 제반 업무부터 전문적인 식당 관리의 사회과학 분야와 식품 영양 및 식품 과학의 이학 분야에 이르기까지 광범위한 학문적 전문 지식이 다수 포함되어 있는 것을 알 수 있다. 한편, 직업 측면에서도 조리사는 사회가 풍요로워지고 건강과 웰빙에 관한 관심 고조 등 사회 욕구의 다양화와 호텔·외식업이 산업화로의 진화 과정 속에서 예전의 음식을 만든다는 단순 기능 업무 수행을 하는 역할에서 벗어나 웰빙과 건강을 고려한 전문 음식 및 식당 경영 전반에 필요한 인사 재무 회계 마케팅 같은 경영 관리 그리고 인테리어, 식품 영양 및 위생 관련 전문 지식 등 광범위한 학문적 배경에 바탕을 둔 직업으로 변모되고 있다.

조리사를 전문 직업인으로 봐야 하느냐는 견해에 대해 기존의 사회 인식적 차원으로나 세대나 사회 계층의 사고 관점에 따라 다양한 의견이 제기될 수 있는 것이 사실이다. 그러나 오늘날 과거와는 달리 위에서 언급한 바와 같이 직업적으로 여러 전문요건을 갖추어야 하는 사실로 볼 때 이제 조리사를 우리 사회 직업의 하나의 전문직으로서 논의가 필요한 시기가 되었다고 본다.

지금까지 조리사와 관련된 선행 연구를 살펴보면 조리사의 직무 만족(정진우·조용범 2006; 이숙희·유경민 2006; 박경곤 2005; 강무근 2004; 이창국 2000a 등)과 조리사의 이직 관련 연구(민계홍·안호기 2005; 이재섭 2005; 이은용·이수범·윤혜현 2003; 이창국b 2000) 등이 주요 주제로서 연구되어 왔다. 이렇듯 본 연구 주제와 관련된 선행 연구는 아직 없는 상태라고 할 수 있어 본 연구를 통해 조리사에 대한 전문직화를 위한 논의를 탐색적 연구로서 시작하고자 한다. 일반적으로 전문성 확보는 사회적으로나 혹은 직업 당사자 스스로의 직업 가치를 위해 중요한 과제이기에 직업 전문성에 대한 다각적인 규명의 노력이 필요한데, 본 연구는 조리사가 전문직으로서 어느 정도의 상황에 위치하고 있으며, 전문직화가 어느 정도 수준까지 진행되고 있는지를 이론적인 배경을 중심으로 살펴보고자 한다. 이러한 연구수행을 위해 전문직 관련 이론적 배경을 우선 고찰하고, Wilensky(1964)와 이연택(1991) 등의 연구에서 사용한 직업의 전문화 과정을 크게 전문화 성장 단계 및 발전 단계로 재구성하여 이를 바탕으로 조리사의 전문직화를 분석하고자 한다. 이러한 분석 결과를 토대로 현재 조리사가 어느 정도의 전문화 과정에 있는가를 파악하고, 향후 사회에서 전문직으로서 인정받기 위한 어떤 노력이 필요하며, 나아가 전문직으로서의 조리사의 인적 자원 개발을 위한 질적 향상과 사회에서 전문직으로서 인지되기 위한 객관적인 기반을 마련하는데 목적을 두고자 한다. 자료의 일반성과 조사 방법의 객관성에는 한계가 있지만, 조리사가 사회에서 하나의 전문직으로서 가능한지에 대한 탐색적 연구를 시작하였다는 점과 그리고 고등 교육 기관인 대학의 한 학과가 전문직을 배출하는 학과라면 학문적으로나 사회적으로 인정받을 수 있는 좋은 계기가 되기에 조리 분야의 전문직 연구는 관련 분야인 관광 분야 차원에서 볼 때도 연구의 의의가 있다 하겠다.

Ⅱ. 전문직의 개념적 논의

전문직(Profession)에 대해서는 아직 많은 논쟁이 있는 것이 현실이지만(구혜란 2003), 일반적으로 직업 중에서 성장 직업이자 유망 직업이라는 것이 보편적인 인식이라 할 수 있다(조현석 1992). 많은 학자들은 전문직에 대해 전문 지식 체계, 공식적 훈련 과정, 직업적 독점, 직업 윤리 강령 및 자율 규제 등이 일반 직업과는 구별되는 직업이라는 것에는 대부분 동의하고 있다. 따라서 전문직은 우선 독점적으로 전문 기술 및 지식

을 사용하는 직업이며, 이러한 전문적인 업무는 일정한 전문화된 교육 과정을 통한 일정한 면허(licence) 및 자격을 획득 보유함으로써 가능한(김윤기 1997; 문시영 2004; 한국국민윤리학회 1995; 이연택 1991) 직업으로 정의할 수 있다. 이러한 전문직의 유래는 이미 중세 시대 유럽 도시에 있던 길드(guild)라는 장인조합에서 전문성 유지를 위해 기원되었다는 것이 학자들의 보편적인 견해인데, 전문성 유지를 위해 도제의 직업 훈련기준 및 직무 수행을 자율적으로 통제한 것으로 여겨진다(문시영 2004; 조현석 1992). 이후 산업혁명과 서비스 산업 시대를 지나 지식 사회로 돌입하면서 많은 사회 기능과 구조가 생성·파생·분화되면서 다양한 분야에서 전문직들이 새로이 생성되었다고 할 수 있다. 전문직에 관해서는 Caplow (1954), Liberman(1956), Moore(1970), Hall(1975), Abbott(1988), Carey(1999) 등 많은 학자들의 연구가 있어 왔다. 미국의 사회학자 홀(Hall, 1975)은 전문직의 성격을 구조적 요인(structural)과 태도적 요인(attitudinal)으로 나누고, 전자는 전문직의 자격 요건, 교육 과정, 면허 제도, 자율 단체 등을 의미하고, 후자는 봉사 정신, 소명 의식, 직업 정신으로 구별하였다(정태철 2005 재인용). 그러나 많은 학자들이 아직 다양한 관점에서 의견을 제시하고 있기에 전문직의 특성에 관하여 한 마디로 규정하기는 쉽지 않다. 특히, 오늘날과 같이 지식사회의 도래에 따른 신종 산업의 생성에 따른 다양한 특색을 지닌 신 직업들이 생성 및 도출되고 기존의 직업들도 사회 환경에 따라 진화하면서 과거의 이론만으로 모두 설명하기에는 어려운 것이 사실이기 때문이다. 그러나 연구들을 종합해 보면 대체적으로 공통된 부분을 찾을 수 있다(Hall 1975; 신창애 1993; 최조웅 1994; 한국국민윤리학회 1995; 정진화외 2000; 김덕경·최영준 2005; 김덕기 2001; 유용재 1997; SERI 2002, 최영준·김영규 2006 등). 우선 체계적 과학적 전문 지식, 전문직 성원의 전문 지식 활용을 위한 장기간 고도의 지적 교육 수준 및 훈련에 따른 자격 요건, 직업적 독점, 독자적인 전문직 직업 조직, 직업 윤리, 업무 수행상의 자율적 활동 및 그에 따른 책임(문시영 2004; 김윤기 1997; 조현석 1992) 등에 의해 일반 직업과는 구분된다는 것에는 의견이 대부분 일치한다. 한편, 전문직을 규정짓는 특성이 어느 정도 구성되었는가의 여부에 따라 전문화의 진행 정도는 측정 가능하다고 할 수 있다. 하나의 직업이 전문직으로 발전하는 정도를 구조·기능적으로 제시한 Wilensky(1964)의 경우 전문화의 주요 발전과정을 1단계: 전업적 유급직업으로 정착, 2단계: 직업 수행을 위한 교육기관 설립, 3단계: 전국 규모의 전문 직능 단체나 협회 결성, 4단계: 직업 관련 면허, 자격 제도 등의 법적 보장 체제 확립, 5단계: 직업 윤리 강령 제정 등을 제시하고 있다. 전문직에 관하여 시대나 연구자에 따라 시각이나 관점의 차이가 다소 있지만 전문화 과정에 대한 논의는 대체로 다음과 같은 단계로 구분될 수 있다(이연택 1991 등 재인용). 첫째, 도입 단계로서 업무 영역의 구분과 시장 수요의 발생과 증대 시기이다. 둘째, 형성 단계로서 업무 전문성의 인정으로 교육과정과 자격 제도가 도입된다. 셋째, 정착 시기로서 직능 단체나 협회의 설립과 직업 윤리 강령이 채택되고 직업 재교육이 실시된다. 넷째, 성숙 시기로서 직업 충성도 및 성취도의 증진으로 직업 만족도가 확대되고 전문직화 된다. 이연택(1991); 김덕기(2001); 김덕경·최영준(2005) 등을 참조하고 지금까지의 연구를 바탕으로 전문화 단계 모형을 재구성해 제시해 보면 〈그림 1〉과 같다.

조리사 전문화에 대한 논의에 있어 어떤 방식으로 어느 정도 진행되었는가에 대한 해답을 찾기는 쉬운 일은 아니다. 왜냐하면 전문화를 단순히 전문 지식으로 한정하더라도 각각에 대해 해석하는 관념 차이가 야기될 수 있는 것이 사실이기에 조리사의 전문 지식이 단편적으로 어느 정도라고 명확히 규정하기가 어렵기 때문이다. 그럼에도 불구하고 오늘날과 같이 많은 직업들이 높은 수준의 교육 요구와 이에 따른 고등 교육

도입 단계	형성 단계	정착 단계	성숙 단계
업무 영역의 배타성	교육 과정 도입	직능 단체(협회) 설립	직업 만족도 증가
시장 수요 발생	자격 제도 도입	직업 윤리 강령	전문직화

<그림 1> 전문화 단계 모형.

제도의 틀 안에 형성됨에 따라 직업 당사자 스스로의 직업 가치와 사회적 인정을 위해 전문성을 확보하고 전문직으로서 인식되는 것은 모두에게 있어 중요한 과제인 것만은 사실이다. 위의 전문화 모형을 살펴보면 전문직의 전문화 과정은 대체로 초기의 성장 단계와 후기의 발전 단계로 구분될 수 있다. 이러한 전문화 과정 모형을 조리사의 전문화 분석에 적용하여 하나의 분석틀로 활용하고자 한다(김덕경 · 최영준 2005). 위의 모형에 근거하여 두 가지 단계, 즉 전문화 성장 단계 및 발전 단계로 재구성하여 분석해 보고자 하는데, 성장 단계에는 전문화 이론들 중 전문 교육 기관(고등)의 설립, 공인자격 제도의 시행을, 그리고 발전 단계에는 전국 규모의 전문 직능 단체 혹은 협회의 결성, 직업 윤리 강령 제시의 네 가지 항목으로 본 연구는 조리사의 전문직화를 분석하고자 한다.

Ⅲ. 전문직으로서 조리사의 전문화 분석

1. 성장 단계 분석

1) 전문 교육 기관

한국직업고용정보원(http://know.work.go.kr/know)의 2006년 7월 자료를 분석해 보면 전국의 대학에는 약 117개 대학에서 131개 외식 혹은 조리 관련 학과가 개설되어 있는 것으로 파악되고 있다. 우선, 4년제 대학에서 외식 혹은 조리를 학과 이름으로 사용하는 대학은 약 38개교, 52개 학과가 있으며, 2년제 대학에는 약 79개교, 105개 학과가 있는 것으로 파악되나, 이러한 학과 이름을 사용하지는 않지만 예를 들어 식품과학, 식품영양 등 유사한 학과명이나 혹은 교육 과정에 조리 관련 과목이 개설되어 있는 학과는 더 있는 것으로 나타나고 있다. 그리고 대학원에 외식 및 조리 관련 학과가 개설되어 있는 대학으로는 우선 영산대에 조리대학원이 개설되어 있고, 기타 외식을 학과명으로 사용하는 대학은 경기대학교를 비롯하여 다수의 대학에서 석사 혹은 박사과정이 개설되어 있는 것으로 파악되고 있다. 이렇듯 많은 대학에서 조리 관련 학과를 개설되어 있는 현황으로 볼 때 현재 조리사의 전문 교육을 담당하는 기관은 고등 교육 기관인 대학이 중심이라고 할 수 있다. 따라서 조리사의 전문성을 위한 정규 교육 과정은 전문적인 관련 지식을 습득할 수 있는 대학에서 제공하고 있어 전문성 획득에는 긍정적이라 할 수 있다. 더구나 대학원에 관련 학과가 있다는 것은 전문성을 위한 충분한 고등 교육 요건이 된다고 볼 수 있다. 다만, 전문성 인정을 위해 다른 전공과 비교하여 교육 내용이 어느 정도 차별화되고 이론적으로 확립되었는지에 대해서는 본 연구에서는 명확하게 평가할 수 없다.

2) 공인자격 제도

법률적으로 보면 식품위생법이 1962년 1월에 제정되고 조리사라는 명칭과 면허제도가 시행되었다. 이러한 경과로 조리사는 단지 음식 제조를 하는 기술과 나아가 식품 관련 지식, 영양 관련 지식, 공중 보건 관련 지식, 조리 과학 관련 지식 등이 자격 요건으로 제시되었다. 한때 조리사 양성 기관이 과정 수료자에게 조리사 면허증 발급되기도 했지만, 1983년부터 한국산업인력관리공단으로 시험이 이관되었다(www.cocoschool.co.kr). 현재 한국산업인력공단에서는 조리 분야의 전문

<표 1> 국내 주요 외식 및 조리 관련 대학 및 학과

교육기관 구분	학과	대학 기관명	주요 학과명
4년제 대학	외식 산업 학과	경희대	외식산업학과
		상명대	외식영양학전공
		세종대	외식경영
		경성대	외식산업전공
		동의대	외식산업경영학전공
		배재대	외식급식경영학과
		우송대	국제호텔외식경영학과
		영남대	외식산업학
	조리 과학과	경기대	외식조리학과
		남부대	호텔조리학과
		호남대	조리과학
		관동대	호텔외식·조리학
		전주대	전통음식문화전공
		영동대	호텔외식조리학과
		호원대	외식조리
		순천대	조리과학전공
		초당대	호텔조리
		경주대	외식조리학
		영산대	서양조리
2년제 대학	호텔 조리과	경남정보대	호텔외식조리과
		부산여대	호텔조리
		대구보건대	호텔조리
		울산과학대	호텔조리
		김포대	호텔조리
	전통 조리과	배화여대	전통조리
		대전보건대	전통조리과
	외식 조리과	한림성심대	관광외식조리
		전주기전	외식조리전공
	식품 조리과	대구공대	식품조리과
		수원여대	식품조리
		창원전문대	식품조리

자료: 한국직업능력개발원(http://www.krivet.re.kr). 2006. 7. 현재; 본 연구자 재작성.

인력을 양성하고자 다음과 같은 다양한 자격 제도를 실시하고 있다. 우선 자격 제도에는 기능사, 산업기사, 기능장으로 분류된다. 조리 분야에는 한식 조리, 양식 조리, 일식 조리, 중식 조리, 복어 조리 기능사가 있다. 다음으로 한식 조리, 양식 조리, 일식 조리, 중식 조리, 복어 조리 산업기사가 있다. 그리고 기능장이 있다. 기능사 자격은 중급 숙련 기능을 보유하고 작업 관리 및 기타 관련 업무 수행을 할 수 있는 자이고, 산업기사자격은 한식, 중식, 일식, 복어, 양식에 대한 숙련 기능을 보유하고 제공 음식의 영양적·위생적 관련 업무를 수행할 수 있는 자이다. 기능장은 최고 수준의 숙련 기술을 보유하고 현장에서 소속원의 작업 관리, 지도, 감독, 교육 훈련 등을 수행 할 수 있는 자로 정의되어 있다(한국산업인력공단 2006; 경영일·김소미 2003. 재구성). 이러한 자격기준을 살펴보면 기능사는 전문 교육의 전제가 없기에 전문직의 자격 요건으로는 배제될 필요가 있다. 다만 여기서는 자격 자체만으로 제시한 것이기에 기능사 자격을 취득한 자 중에 2년제 이상의 고등 교육을 받은 자는 전문직의 자격 요건의 논의에서 제외한다. 산업기사는 자격 중 전문대학 졸업자와 동등 이상의 학력 인정 자 또는 동법 제7조의 규정에 의하여 41학점 이상 인정받은 자 그리고 영양적·위생적 관련 업무 수행가능자이기에 다양한 업무 수행을 위한 전문 지식이 어느 정도 요구된다고 할 수 있다.

2. 발전 단계 분석

1) 전문직능단체 혹은 협회의 설립

국내에는 대표적으로 1924년 1월 애우회로 창립 발기한 (사)한국조리사회중앙회가 있다. 서울에 소재한 (사)한국조리사회중앙회를 비롯하여 7대 광역시와 경기, 강원, 충남북, 경남북, 경남, 전남북, 제주에 지회를 두고 활동하고 있다. 이 단체는 조리사 관련 법규 개선 및 조리사 제도의 불합리한 사항 개선에 관한 건의, 월간푸드라는 조리교양지 무료 배포, 세계조리사협회연맹(WACS) 활동 및 아시아포럼 참가 등의 회원 권익 및 복리 증진과 조리장 환경 개선 연구, 조리사 위생

교육 실시, 향토 음식 개발 및 보존과 전승, 학술 세미나 및 시연회 개최 등의 조리 기술 개발, 조리사 관련 각종 데이터 확보, 한국 음식의 세계화 등의 광범위한 업무 활동을 하고 있다. 관련 연구 기관으로는 첫째, 협회 부설의 조리개발연구소가 있는데, 주로 조리 인적 관리 지도, 신메뉴 아이템 개발, 외식 창업 컨설팅 등의 업무를 하고 있다. 둘째, 조리학과 교수로 구성된 국내외 조리 관련 연구 자료의 수집 및 보급, 학술대회 및 세미나 개최를 주로 하는 한국조리학회가 있다. 셋째, 조리 개발 연구 모임인 한국조리연구학회 등이 있다(www.ikca.or.kr). 한편, 1955년 설립된 한국 음식업중앙회는 총 220개 지부와 중앙교육원 및 시, 도별 15개 교육원이 있다(www.ekra.or.kr). 기타 (사)한국전통음식관광협회, (사)한국전통음식관광협회, (사)조리기능장려협회, 한국급식산업협회 등과 연구단체인 한국조리학회, 한국외식경영학회, 한국외식산업학회 등의 관련 기관이 있다(www.cocoschool.co.kr). 따라서 전문직 자격 요건 중 하나인 전문 직능 단체와 협회는 국내에는 다양하게 잘 구축되어 있다고 볼 수 있다.

2) 직업 윤리 강령의 제시

직업 윤리는 막스베버에 의해 적극적으로 논의되었지만(정영근 1992), 아직 단편적으로 정의하기에는 쉽지 않다. 그러나 보통 사회에 존재하는 모든 직업인이 자신 직업상 지켜야 할 도리와 규범 그리고 사회적 요청으로서(최조웅 1994; 유용재 1997, 재인용) 전통적으로는 사회적 봉사를 그 주된 사명으로 하는 전문직에 대한 용어로 해석되어졌다(김윤기 1997). 반면, 시대 환경의 변화로 인하여 직업의 전문성에 의해 많은 직업이 전문화되고 있는 오늘날과 같은 사회에서는 직업 윤리 역시 점차 광범위한 직업 전반으로 확대되고 있다. 예를 들면 간호전문직의 윤리, 공직·행정가의 윤리, 언론 전문직의 윤리, 가족생활교육사의 윤리, 과학자의 윤리, IT 산업인의 윤리 등 다양한 직업 분야에서 직업 윤리의 정립이 요구되고 있다. 조현석(1992)은 전문직 직업 윤리 정립의 기본 방향을 첫째, 타율적 규제보다는 자율적 규제 우선, 둘째, 지나친 영리 중심의 경영 방식 개선, 셋째, 자율적인 전문성 향상 노력, 넷째, 전문직 조직은 이익 집단의 성격을 보유하기에 가능한 공익봉사의 실천이 요구, 다섯째, 스스로의 엄격한 윤리 의식 갖춤을 들고 있다. 바람직한 전문직의 윤리를 확립하기 위해서 이와 유사하게 이한구(1985)는 전문직 종사자 개인적 측면에서 첫째, 자신 직업에 대한 긍지와 사명감 보유, 둘째, 자율적으로 윤리 기준의 설정 및 실천, 셋째, 직업 특성상 사회 봉사 정신 및 공공 서비스 정신을 갖추어야 한다는 요건을 제시하고 있다. 이를 종합해 보면 전문직은 개인 및 조직 스스로 수준 높은 윤리 의식을 유지 및 실천해야 하며, 이런 점이 여타 일반 직업과 구분되는 중요한 특징이라고 할 수 있다. 이러한 배경으로 전문직은 스스로 직업적 윤리 강령과 같은 자체지침을 세우고 채택하게 되는데, 윤리 강령이란 단편적으로 “고객의 이익이 보호되고 봉사될 것이며 일반 대중이 이것을 인지”이다(최조웅 1994). 윤리 강령은 전문직에 종사하는 사람들의 윤리 의식 함양과 윤리 준거 마련의 목적으로 그 직업 종사자들이 규범에 대해 공동으로 정의하고 소속 구성원으로 하여금 그 규범을 자율적으로 준수하도록 제시하는 것이다. 이러한 윤리 강령은 각 직업의 특성에 따라 내용이 다소 차이는 있을 수 있으나 공통적으로 전문직 종사자는 본인의 직무 수행과 관계하여 스스로 자극하여 윤리 의식을 촉발하고 전문인으로서의 자기 계발을 강요함과 더불어 사회 봉사 정신에 대해 중요하게 느끼게 한다는 점이 중요하다. (사)한국조리사회중앙회(www.ikca.or.kr)에서는 조리사의 직업 윤리 강령을 제시하고 있다. 주요 내용을 살펴보면 조리사 직업적 책임감 윤리, 고객에 대한 행위 규범 윤리, 사회에 대한 행위 규범 윤리로 압축할 수 있는데, 위에서 제시한 직업 윤리 및 전문직에 대한 사회적 요청이 포함된 내용들로 구성되어 있는 것을 알 수 있다.

따라서 조리사가 전문직으로 인정되고 혹은 인식되어가는 과정에서 사회책임 및 행동기준과 규범 그리고 스스로 나아가야 할 방향을 제시했다는 것을 확인할 수 있다.

Ⅳ. 결 론

인간 생활 환경의 변화와 다양한 산업의 발달로 사회는 지속적으로 복잡 다양하게 분화 발전되면서 새로운 직업이 생겨나 그중에서 전문화되는 직업이 나타나고 혹은 기존의 직업 중에서 더욱 심화되어 전문화되기도 한다. 본 연구는 일상생활에서 가장 친숙한 직업 중 하나인 조리사가 전문직으로서의 위치가 가능한지에 대해 탐색적 형태로 이루어졌다. 연구 수행을 위해 일반 전문직 이론을 바탕으로 크게 2가지 범주인 전문화 성장 단계와 발전 단계로 나누고, 전자에는 조리사 관련 교육 제도 및 전문 교육 기관의 설립과 공인 자격 제도의 시행을 분석하였고, 후자는 전문 직능 단체나 혹은 협회의 결성과 직업 윤리 강령의 제시를 통해 조리사의 전문화에 대해 분석하였다. 연구 결과 첫째, 전문 교육 기관의 설립 및 교과 과정은 2년제 대학부터 4년제 대학 그리고 대학원에 이르기까지 조리사를 위한 전문 교육 기관들이 전국적으로 광범위하게 설립되어 있었다. 이 의미는 조리사를 위해 국내에서는 최소한 전문 지식의 습득을 위해 고등전문 교육 기관에서 체계적으로 교육이 이루진다고 해석할 수 있다. 다만 사회적으로 전문직으로서 인정받기 위해서는 무엇보다 전문직에 요구되는 윤리의 확립이 중요한데, 이는 교육 과정과 내용에서 일차적으로 평가할 수 있기에 대학의 윤리교육 실태에 대해서는 차후 연구가 필요하리라 본다. 둘째, 공인 자격 제도와 관련해서는 한국산업인력공단에서 오래 전부터 가장 기본적인 기능사부터 산업기사 그리고 기능장에 이르기까지 자격 제도가 체계적으로 시행되고 있었다. 다만 앞의 연구 결과로 볼 때 전문직으로서 조리사의 자격 기준은 최소한 대학과 같은 고등 교육 기관에서 전문 교육을 이수하고, 호텔이나 외식업 등에서 다년간 종사한 능력을 갖춘 자로서 산업기사 이상의 자격이나 이와 동등한 수준이 필요하리라 본다. 추가적으로 고등 교육 기관에서 전문 교육을 이수한 경우에는 기능사 자격으로도 가능하리라 본다. 셋째, 전문 직능 단체나 혹은 협회는 대표적으로 한국조리사회중앙회가 오래전부터 설립되어 있었고, 기타 한국조리학회, 한국음식업중앙회, 조리연구개발모임, 한국외식경영학회 등 조리와 직간접적인 연구기관 및 학회나 기관들이 결성되어 조리 발전과 관련하여 활발하게 활동하고 있는 것을 알 수 있었다. 마지막으로 (사)한국조리사회중앙회에서는 직업 윤리 강령을 채택하고 있었는데, 조리사는 국가 경제 발전 및 국민 건강, 지속적인 음식 연구 활동 및 유관 기관 및 단체와의 상호 협력, 관계 법규 준수가 주요 윤리 강령 내용이었다. 결론적으로 본 연구에서 전문직화에 대한 위에서 제시한 4가지를 분석해 본 결과 국내의 조리사는 전문직으로서 기본적으로는 모두 갖추고 있어 우리나라 조리사의 전문화 과정이 어느 정도 진행되었다고 말할 수 있다. 반면, 단편적인 본 연구만으로 전문직으로서 조리사에 대한 사회적 인식과 인정에는 문제가 제기될 수 있으리라 본다. 왜냐하면 오늘날 다양한 전문 지식을 요구하는 조리사 자격의 변화에도 불구하고 사회적으로 전문직으로서 인식되기에는 뚜렷한 사회적 합의 도출이 필요한데, 이를 위해 우선적으로 사회 인식 조사가 필요하리라 본다. 또한, 사회적으로 전문직에 요구되는 것 중에는 전문직의 윤리이다. 이에 대한 논의가 차후 필요하리라 본다. 연구를 마감하면서 본 연구는 차후 우리 사회의 하나의 전문직으로서 조리사가 가능한지에 대한 연구를 처음으로 시작하였다는 것과 조리사가 현재 전문직으로 진행되고 있는 여러 긍정적인 결과를 도출했다는 점에 그 의미가 있다.

참고문헌

1. 강무근 (2004) : 호텔주방관리가 조리사의 직무 만족에 미치는 영향. *컨벤션연구* 6(0):31-49.
2. 경영일 · 김소미 (2003) : 조리기능사 자격 제도 개선방안에 관한 실증적 연구. *한국조리학회지* 9(3):114-129.
3. 구혜란 (2003) : 전문직 자율성의 사회경제적 토대. *한국사회학회지* 37(2):231-248.
4. 김덕경 · 최영준 (2005) : 컨벤션기획사의 전문성제고 방안에 관한 연구. *호텔경영학연구* 14(1):253-269.
5. 김덕기 (2001) : 관광 산업인력 전문화 방안. 한국관광연구원 (보고서 기본연구 2001-07). 1-88.
6. 김윤기 (1997) : 현대직업 윤리. 학문사, 서울.
7. 문시영 (2004) : 전문직 자율규제의 윤리적 조건과 과제. *한국기독교신학논총* 32:233-251. (Trull J.E. & Carter J., Ministerial Ethices, Broadman & Holman, 1993, 재인용).
8. 민계홍 · 안호기 (2005) : 호텔 조리부 베이커리 조리사의 이직요인에 관한 연구. *한국조리과학회지* 21(2):225-234.
9. 박경곤 (2005) : 호텔조리사의 직무 만족과 숙련 향상에 관한 연구. *한국조리학회지* 11(4): 59-76.
10. 신창애 (1993) : 관광통역안내원의 전문직화에 관한 연구. 한양대학교 대학원.
11. 유용재 (1997) : 관광통역안내원의 전문화에 관한 연구. *관광경영학연구* 창간호: 325-353.
12. 이숙희 · 유경민 (2006) : 학교급식 조리사의 직무 만족에 관한 연구. *한국조리학회지* 12(1): 22-36.
13. 이연택 (1991) : 관광 산업부문 인력의 전문화방향에 관한 실증적 연구. *관광학연구* 5: 165-185.
14. 이은용 · 이수범 · 윤혜현 (2003) : 서울시내 관광호텔 조리사의 이직의도에 관한 연구-Herzberg 이론을 중심으로. *호텔관광연구* 12(0):181-197.
15. 이재섭 (2005) : 호텔, 패밀리 레스토랑 조리사의 직무 스트레스와 이직 의도 연구. *한국조리학회지* 11(4):150-163.
16. 이창국 (2000a) : 특1등급 호텔 조리사의 직무 만족도 분석. *외식경영연구* 3(1):159-177.
17. 이창국 (2000b) : 호텔 조리사의 이직에 관한 연구. *한국조리학회지* 6(3):373-389.
18. 이한구 (1985) : 직업과 윤리. 한국정신문화연구원.
19. 정영근 (1992) : 동양사상과 직업 윤리 in 현대사회와 직업 윤리-직업 윤리연구회편. 형설출판사, 서울
20. 정진우 · 조용범 (2006) : 물리적 조리환경과 직무편의성, 자기유능감이 호텔조리종사원의 직무 만족에 미치는 영향. *관광레저연구* 18(1): 27-45.
21. 정진화 · 김승택 · 전기호 · 조준모 (2000) : 지식기반 경제의 인력정책. 을유문화사.
22. 정태철 (2005) : 언론 전문직업인주의의 필요성. *언론과학연구* 5(2):417-454.
23. 조현석 (1992) : 전문직 직업 윤리 in 현대사회와 직업 윤리-직업 윤리연구회편. 형설출판사. 서울
24. 최영준 · 김영규 (2006) : 호텔, 외식 산업의 전문직으로서 소믈리에 전문성 제고. *한국식생활문화학회지* 21(2):124-130.
25. 최조웅 (1994) : 현대인의 직업 윤리. 형설출판사, 서울
26. 한국국민윤리학회 (1995) : 현대사회와 직업 윤리. 형설출판사. 서울
27. 한국직업정보시스템, 2006. 7. http://know.work.go.kr/know
28. Abbott A (1988) : The System of Professions, Chicago, University of Chicago Press. in Gu, HR(2003).
29. Caplow T (1954) : The Sociology of Work,

Minneapolis: University of Minnesota Press. in Lee, YT(1991).
30. Carey Tony (1999) : Professional Meeting Management, A European Handbook, Belgium. in Kim, DK · Choi, YJ(2005).
31. Hall RH (1975) : Occupational and Social Structure(2nd ed.), Englewood Cliffs, Prentice-Hall, New Jersey.
32. Lieberman Myron (1956) : Education as a Profession, Englewood Cliffs, Prentice-Hall. N. J. in Choi, JW(1994).
33. Moore WE (1970) : The Profession : Role and Rules, NY: Russell Sage Foundation. in Kim, DK · Choi, YJ(2005).
34. SERI(Samsung Economic Research Institute) (2002) : Strengthening the Foundations for Growth, APEC Economic Leader's Declaration, Kuala Lumpur, Malaysia.
35. Wilensky H (1964) : The Professionalization of Evreyone? *American Sociological Review* 70: 137-158. in Lee, YT(1991).
36. 한국산업인력공단, 2006. 7. http://www.hrdkorea.or.kr
37. 광주직업전문학교, 2006. 7. http://www.cocoschool.co.kr
38. 야후사전, 2006.7 http://kr.dic.yahoo.com
39. (사) 한국조리사회중앙회, 2006. 7 http://www.ikca.or.kr
40. 한국음식업중앙회, 2006. 7 http://www.ekra.or.kr
41. 한국직업능력개발원, 2006. 7. http://www.krivet.re.kr
42. 한국고용정보원, 2006. 7. http://know.work.go.kr/know

2006년 11월 9일 접수
2007년 9월 20일 게재확정