

## 한식조리기능사 자격증에 대한 인식 및 취득 동기, 개선 방안 연구

민 계 홍<sup>¶</sup>  
전주대학교 외식산업학과

## A Study on the Perception, Motivation for Acquisition, And Improvement Measures of the Korean Cooking Certificate

Kye-Hong Min<sup>¶</sup>

Dept. of Foodservice Management, College of Culture and Tourism, Jeonju University

### Abstract

The purpose of this study is to make profits and enhance national competitiveness through the globalization of Korean food. For this purpose, this study analyzed the certificate of qualification for Korean cooking technicians in the field of technical cooking. The results of presenting the perception, motivation for acquisition, and improvement measures of the Korean cooking certificate are as follows. First, as for the perception, if Korean cooking technicians acquire the certificate, they are acknowledged to acquire the qualifications and basic technology as licensed cooks in Korean food; however, they cannot practically execute cooking affairs. They cannot receive additional marks in time of employment. Getting the special education in cooking schools is helpful to acquiring the certificate. Second, the motivation for acquisition results from its advantage over other types of business, and a hope for running Korean food restaurants. Third, the improvement measures cover changing examination contents to be utilized in practical affairs, improving cooking methods, fair evaluation, and considering excessive technicians not to depreciate the value of the certificate.

**Key words :** perception, motivation for acquisition, improvement measure, certificate of qualification, Korean cooks, technicians.

### I. 서 론

전 세계적으로 슬로푸드의 인기와 함께 아시아의 음식이 인기가 상승하고 있는 것이 최근 음식문화의 추세이다. 이러한 추세에 따라서 우리나라에서도 음식에 대한 관심이 높아지고 있는데, 교육기관의 경우에는 외식·조리를 선호하여 진학을 하려는 학생들이 많아짐에 따라 전국의

외식·조리 관련학과 현황은 2년제 대학이 85개 대학이고, 4년제 대학이 22개 대학으로 증가하였다(나경하 2004).

최근에는 고등학교 졸업 예정자들도 외식·조리에 대한 관심이 높아지면서, 대학마다 정책적으로 외식·조리학과를 신설하거나 경쟁력이 없는 것으로 예상되는 학과 또는 전공 명을 변경하여 신입생들을 모집하는 현상이 일어나고 있다.

¶ : 교신저자, 018-357-0256, mkhbasil@hanmail.net, 전주시 완산구 효자동 3가 1200

한국음식의 세계화는 오랜 숙원사업이라고 할 수가 있는데, 정부에서는 2006년 5월 29일부터 한국음식의 세계화와 관련된 정책을 주무 부처는 농림부로 하고, 참여 부처는 문화관광부가 되어 정책을 추진하고 있다. 음식을 문화와 국가의 경쟁력의 한 부분으로 접근을 해 보면, 한국음식을 문화의 해외 전파와 국가 대표 브랜드 육성이라는 측면에서 큰 효과가 있다고 할 수가 있다. 많은 나라들이 자국 음식을 홍보하여 음식의 세계화를 하려고 노력하는 것도 이러한 이유에서이다.

주요 선진국들도 인적 자원의 효과적인 개발을 선도할 수 있는 기능을 갖고 있는 국가 기술 자격제도의 틀을 새롭게 만들고자 노력하고 있다. 우리 사회에서는 과거에는 기술에 대한 경시의식 때문에 기능직보다는 사무직에 대한 선호도가 높았고, 기술을 배우고 기술직에 종사하게 되면 불이익을 당한다는 의식들이 팽배해 있었다(정해용 1998). 일부 국가에는 엄격하고 공식적으로 관리되는 자격제도와는 달리 개인이 스스로 획득한 자질이 갖는 사회·경제적 가치를 인정해주는 제도가 존재하고 있는데, 기존의 자격제도 못지않게 중요함을 강조하고 있다(OECD 1996). 우리나라의 경우에는 자격을 인정하는데 있어서 외국의 기술사 자격에 대해 필기 및 실기 시험을 면제해 주도록 한다. 그러나 국내에서 취득한 국가기술 자격증이 외국에서 인정을 받지 못하고 있는데(연윤정 2007), 조리기능사 자격증의 경우는 다르다. 그러므로 한식조리기능사 자격증을 취득한 한국의 조리사들이 세계 속으로 진출하여, 한국음식의 존재에 대해 인식시켜서 세계적인 요리를 만들어 내고, 더 많은 조리사들이 세계의 요리를 배우고 한국음식을 알리기 위해 도전해야 한다(김태희 등 2007). 한국음식의 세계화를 통한 국가 경쟁력 향상과 이익 창출을 하려면 한식조리 기능 인력의 인적 자원 개발이 절실하게 필요한 시기이다.

본 연구의 목적은 첫째, 조리사를 대상으로 조

리기능사 분야의 자격 검정 중에서 한식조리기능사 자격증을 취득하려는 동기를 알아보고자 한다. 둘째, 한식조리기능사 자격증을 취득하면 한식조리사로서 자격조건을 갖추고 있는지에 대한 의견과 한식조리기능사 검정을 실시하는데 있어서 개선 방안이 무엇인지 의견을 분석을 통해 결과를 제시하는데 있다.

기능사 자격증 취득과 관련된 연구는 소프트웨어 분야, 기계 분야, 미용 분야, 조주기능사 분야, 양식 조리기능사에 대한 연구는 간헐적으로 이루어졌다. 그러나 조리기능사 분야에서의 한식조리기능사에 대한 연구는 없었다. 연구가 이루어지지 않는 이유는 한식 관련 교육 및 연구기관에서 종사하고 있는 분들은 많이 있으나, 이에 대한 관심의 정도는 미흡한 편이다. 이러한 현상으로 인하여 최근 음식 문화에 대한 연구와 기능사 자격 제도에 대한 연구가 활발하게 진행되고 있는 것도 바로 한식의 세계화를 위해서 할 수 있는 것들이 무엇인가를 생각하게 하는 대목이라고 할 수가 있다.

## II. 이론적 배경

### 1. 기능사 자격증

국가기술자격제도는 노동부에서 운영 총괄을 담당하고 있으며, 국가기술자격 검정 시행 계획을 수립한다. 그 중에서 기술 기능계 국가기술자격 검정의 집행, 시험문제 출제 및 관리, 자격증 취득자의 자격증 교부 및 사후 관리는 한국산업인력공단에서 담당한다(오병일 2006). 직무 분야별에는 26개 직무 분야와 622개 종목 수가 있는데, 종목 수가 많은 순서로는 기능사, 기사, 산업기사, 기능장, 기술사 순이다(이원박 2003). 민간 자격은 너무 많고 변동이 심하여 정확한 통계를 찾을 수가 없다. 기능사 자격증은 관련 기능 분야의 업무에 대하여 전문적인 능력과 실무에서 활용할 수 있는 전문적인 실력을 겸비하고 있다는 것을 국가가 인정한 자격증을 말한다. 기능사 중에서

조리기능사란 음식을 제공하는 장소에서 조리시설 및 기구를 위생적으로 관리, 유지하고 필요한 각종 재료를 구입, 위생학적, 영양학적으로 저장 관리하면서 제공될 음식을 조리하여 제공하는 직종을 말한다(윤영대 2000). 또한, 조리기능사 자격증은 기능사와 산업기사가 있으며, 조리기능사에는 한식조리기능사, 양식 조리기능사, 중식 조리기능사, 일식 조리기능사, 복어 조리기능사가 있다. 조리산업 기사도 같은 종목으로 시행되고 있다. 한식조리기능사 자격증에 응시하는 수검 인원은 다른 자격 종목에 비하여 첫 번째로 가장 큰 비중을 차지하고 있다(이주영 2001).

자격증을 취득하려면 필기 시험(객관식 60문항 중 60% 이상 득점)에 합격한 후 실기 시험(100점 만점에 60점 이상)에 응시하여야 한다. 응시 절차는 한국산업인력 관리공단 지역본부 및 지방사무소에서 필기 원서 교부를 받아 접수한다. 기능사 자격증을 취득하려면 필기 시험, 합격자 발표, 실기 원서 접수, 실기 시험, 최종 합격자 발표, 자격증 교부 등의 응시 절차가 필요하다. 한식조리기능사에 대한 항목 분류와 내용은 <Table 1>과 같다.

한식조리 산업기사는 기술기초이론 지식 또는 숙련 기능을 바탕으로 복합적인 기능 업무를 수행

할 수 있는 능력을 보유한 자를 말한다. 검정방법과 합격 기준은 필기 시험(객관식, 100점 만점 평균 60점 이상), 실기 시험(한식조리작업, 100점 만점 60점 이상)을 본다. 응시 자격은 기능사의 자격을 취득한 후 한식 직무 분야에 1년 이상 실무에 종사한 자, 다른 종목의 산업기사의 자격을 취득한 자, 전문대학 졸업자 또는 졸업 예정자, 산업기사의 수준에 해당하는 교육훈련을 실시한 기관으로서 노동부령이 전하는 교육훈련기관의 기술훈련과정을 이수한 자 또는 이수 예정자이다.

조리기능장은 해당 국가기술자격의 종목에 관한 최상급의 숙련 기술을 가지고 산업 현장에서 작업관리, 소속 기능 인력의 지도 및 감독, 현장 훈련, 경영자와의 기능 인력을 유기적으로 연계시켜 주는 현장 관리 등의 업무를 수행할 수 있는 능력을 보유한 자를 말한다. 응시 자격은 산업기사 또는 기능사 자격을 취득한 후 기능대학의 기능장 과정을 이수하거나 이수 예정자, 산업기사 자격을 취득한 후 6년 이상 실무에 종사한 자, 기능사 자격을 취득한 후 8년 이상 실무에 종사한 자, 동일 직무 분야에서 11년 이상 종사한 자이다(신미혜 등 2006).

조리기능사 자격증에 대한 인식에 대하여 살

<Table 1> The practical skill items and classification of Korean cooking technicians

Divid	Items
밥·죽류	비빔밥, 콩나물국밥, 장국죽
면·만두류	국수장국, 비빔국수, 칼국수, 만두국
탕·찌개류	완자탕, 두부젓국찌개, 생선찌개
한식조리 기능사	찜·선류      돼지갈비찜, 닭찜, 복어찜, 알찜, 오이선, 호박선, 어선 전·적류      풋고추전, 표고전, 육원전, 생선전, 화양적, 지짐누름적, 떡산적, 섭산적, 화전 구이·조림·볶음류      너비아니구이, 제육구이, 복어구이, 생선양념구이, 더덕구이, 두부조림, 홍합초, 오징어볶음 생채·숙채·무침류      무생채, 도라지생채, 더덕생채, 겨자채, 잡채, 탕평채, 칠절판 김치·장아찌·마른 반찬류      보쌈김치, 나박김치, 오이소박이, 오이숙장아찌, 무숙장아찌, 복어보푸라기 회류      육회, 미나리강회 후식류      화전, 매작과, 배숙

자료: www.hrdkorea.or.kr 한국산업인력관리공단 자격검정 인용.

펴보면, 조리기능사 자격증을 취득하면 기초적인 능력을 갖춘 것으로 인정하고, 교육훈련 과정을 성실히 이수하였다고 인정하였다. 그러나 조리기능사 자격증을 취득했다고 해서 전문 능력을 갖춘 것으로 인정하기에는 어렵고 경우에 따라서는 아무런 업무 수행도 못하는 경우가 있다고 하였다(민계홍 2005).

지금까지 기능사 국가기술 자격검정에 대한 연구에서는 비교적 최근에 이루어져 왔으며, 아직 미흡한 수준이다. 선행 연구로는 조주기능사 자격제도 실기 시험 채점표 변경에 관한 연구(김기영·이재철 2007)가 있었다. 이 연구에선 조주기능사 실기 시험의 채점표 변경의 필요성에 대하여 분석을 하는데, 세부 항목 중에서 위생 상태, 서비스 부문, 카테일 조주 방법 등이 중요하다고 하였다. 채점 기준표는 총 100점 만점에서 재료 및 기구선택법에서 25점이 가장 적당하다고 하였다. 주재료의 주입법은 10점, 카테일 조주방법은 30점, 위생 상태 20점, 서비스 부문에 있어서 15점으로 변경되어야 적당하다고 분석되었다. 소믈리에 자격증 평가항목 개발에 관한 연구(고재운·정미란 2006)가 있었다. 시험 자격 조건, 필기, 실기, 인터뷰, 시험 횟수 연 1회, 표준화된 평가항목이 개발되어야 한다고 하였는데, 현재는 민간자격증이어서 국가기술자격증을 위한 시험 단계라고 할 수가 있다.

기능사 2급 자격증이 임금, 노동 이동에 미치는 영향에 관한 연구(이상준 2006)에서는 사업장에 따라서 자격증이 임금에 미치는 영향은 근속 년수에 따라서 거의 동일한 수준이고, 이직 간의 관계에서는 실제 노동 이동을 통한 임금 효과보다는 한 직장에 근속하는 것이 임금 효과가 크게 나타난다고 하였다.

양식 조리기능사 자격증의 실기 시험 항목 변경에 관한 연구(민계홍 2005)가 있었다. 실기 시험 항목 33개에 대한 기초 중요도와 실무 활용도를 분석하였는데, 기초적으로 중요하다는 실기 항목으로는 스페니쉬 오믈렛, 새우 카나페, 후렌

치 양과 스프, 콜슬로우 샐러드, 토마토 소스, 이탈리아 미트 소스, 홀랜다이스 소스, 솔 모르네이, 비엘티 샌드위치로 나타났다. 그리고, 실무에서 활용성 있는 실기 항목으로는 스페니쉬 오믈렛, 치즈 오믈렛, 새우 카나페, 비프 콘소메, 후렌치 양과 스프, 감자 크림스프, 감자 샐러드, 미네스트로니 스프, 싸우젠 아일랜드 드레싱, 토마토 소스, 홀랜다이스 소스, 브라운 소스, 비엘티 샌드위치가 활용성이 있는 것으로 나타났다. 따라서 시대 변천에 따라 실무에서 활용성이 없다고 나타난 20개 항목에 대하여 새로운 모델을 제시하여야 하겠다.

공업고등학교 학생들의 기능사 자격취득 활성화에 관한 연구(김수현 2005)에서 자격검정 인식에 대하여 자격증은 필요하다고 생각했으며, 취득은 취업과 진학에 용이하다고 하였다. 따라서 학교에서는 자격증에 많은 관심을 가지고 있는 학생들을 위해 실질적인 교육프로그램이 개발되어야 한다.

조리기능사 자격제도 개선 방안에 관한 연구(경영일 2003)가 있었다. 현 조리사 자격제도가 취업 및 창업의 목적으로 기능사 자격을 취득하는데, 현장에서의 업무에 질적 성과를 높이지 못한다고 분석하였다. 또한, 조리사 자격 취득을 위해 교육기관에서 배우는 학업 이외의 별도의 준비가 필요한 것으로 나타났는데, 이는 학업과 자격 취득과 연계성이 매우 낮은 것으로 나타났다. 현장의 활용도를 높이기 위한 메뉴로 변경이 되어야 한다고 하였다.

미용 기능사 자격증의 문제점과 개선 방안에 관한 연구(이주영 등 2001; 강연수 2000)가 있었는데, 자격 기준은 교육과정을 이수하고 실무 경력이 있는 자가 자격증 시험에 응시해야 한다고 하였다. 또한, 산업 현장에서 근무하는 자격소지자들은 실제적인 우대 수준에 대한 불만족을 표시하고 있어, 우대 시책이 시행될 수 있도록 보완책 마련이 필요하고, 미용사 자격증을 취득하게 되면 시대적 요구에 따라 실무에서는 지속적으로

개선된 검정 내용에 맞는 실질적인 교육 프로그램의 개발로 우수한 미용사를 양성할 수 있도록 해야 한다고 하였다.

### Ⅲ. 조사설계 및 분석방법

#### 1. 설문지의 구성과 내용

본 연구는 조리기능사에 대한 연구이기 때문에 민계홍(2005)과 경영일(2003)의 선행 연구를 근거로 설문지 구성을 하였다. 두 연구자의 설문지를 사용한 구체적인 이유는 조리기능사 자격증에 대한 선행 연구가 없어서 연구의 목적에 적합하도록 수정·보완하여 총 4개 부분으로 문항을 작성하여 자기기입법에 의한 선택형 설문지 조사방법으로 하였다.

설문지 내용은 한식조리기능사 자격증에 대한 인식 5문항(한식조리사로서 자격 조건을 갖춘 것으로 인정, 산업체 실무에서 업무를 수행할 수 있음, 기초적인 기술을 습득한 것으로 인정, 취업을 하는데 가산점을 부여 받을 수 있음, 자격증을 취득하려면 학원에서 별도의 교육을 받아야 함), 한식조리기능사 자격증 취득 동기 4문항(전문직 희망, 한식 관련 창업, 타 업종과 비교하여 취업에 유리, 대학 입학에 도움), 한식조리기능사 실기 시험 항목의 개선점 4문항(실무에서 활용할 수 있는 시험 항목, 시험 항목의 내용과 조리법, 평가자의 공정한 평가, 과도한 한식조리기능사 배출로 자격증 가치 저하), 인구통계학적 특성 4문항(성별, 연령, 최종 학력, 근무 업체) 등 총 17문항으로 구성하였다.

설문지의 항목은 리커트(Likert)가 개발한 5점 등간 척도(5-point interval scale)를 기준으로 응답하도록 하였으며, 각 척도의 기준으로 1점은 “전혀 그렇지 않다”, 3점은 “보통이다”, 5점은 “매우 그렇다”로 제시하였다.

#### 2. 조사의 대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 현재 수도권 지역에 위

치한 L, P, S, SW호텔 4개 한식당 조리사, H1, H2, J, K, S, Y 6개 한식전문점 조리사, 한식조리를 교육하는 H, S1(본원과 분원), S2 4개 요리학원 강사, 전주지역의 B, C, G, H, J1, J2, J3, K, M1, M2, S, Y 12개 한정식 음식점 등 총 26개 업체를 대상으로 설정하여 조사를 실시하였다. 조사 기간은 2008년 1월 7일부터 1월 16일까지 10일간 실시하였다.

조사대상에서 호텔 한식당과 한식전문 한식당의 조리사는 실무 경력이 5년 이상인 조리사로 제한을 두었다(민계홍 2005). 그 이유는 조리 분야의 대부분 기업들이 조리사 채용 기준을 5년 이상 실무 경력이 있는 자를 채용하는 것이 일반적이는데, 조리에 대한 업무 수행 능력을 인정받을 수 있기 때문이다. 수도권 지역에 위치한 호텔을 4개 호텔로 제한한 이유는 대부분의 호텔들이 한식당을 운영하는 호텔들이 감소하는 추세이기 때문에 수도권 지역의 대표적인 호텔을 선정하였다.

#### 3. 자료수집과 분석방법

본 연구의 자료 수집은 연구에 대한 충분한 이해를 거친 연구자와 한식조리 수업을 수강한 4년제 J대학의 외식·조리전공 대학생이 직접 호텔, 한식당, 학원을 방문하였다. 그리고 조리사 및 강사들에게 설문지를 배포하여 응답자가 직접 기입하는 자기기입법을 사용하여 설문지 조사를 실시하였다. 자료수집에서 자료가 부족하다고 생각되는데, 그 이유는 전주지역 12개 한정식 음식점 대부분이 주방에서 근무하는 조리사 수가 가족 형태의 구성으로 인원이 많지 않았다.

총 92부 중에서 90부를 회수하였는데, 2부는 설문지 기입에서 오류가 있어서 제외하였고, 88부만을 통계처리하여 회수율은 97.8%이고, 유효 표본은 95.6%이다.

분석방법으로는 설문조사에서 수집된 자료를 데이터 코딩 과정을 거쳐, SPSS 12.0 Window 통계 프로그램을 이용하여 빈도분석을 실시하였다.

#### IV. 결과분석

##### 1. 조사대상의 인구통계학적 특성

조사대상자들의 인구통계학적 특성을 파악하기 위해 빈도분석을 실시한 결과는 <Table 2>와 같다. 성별 구성에 있어서 전체 응답자 88명 중 남성이 37명으로 전체 응답자의 42.0%이고, 여성은 51명으로 58.0%로 나타났다. 이러한 결과는 다른 업종에는 일반적으로 남자 조리사가 많은데 비하여 한식당에는 업무 특성상 여성 조리사가 많음을 알 수가 있었다.

연령별로는 36~40세가 24명으로 전체 응답자의 27.3%로 가장 많았으며, 46~50세가 18명으로 20.5%, 31~35세가 17명으로 19.3% 순으로 나타났는데, 30세 이하가 6명으로 전체 응답자의 6.8%로 가장 적었다. 최종 학력은 2년제 졸업이 36명으로 전체의 40.9%로 가장 많았으며, 고졸이 32명으로 전체의 36.4%, 대졸 등의 순으로 나타났다. 근무 업체는 한식 전문 음식점이 40업체로 45.5%로 가장 많았고, 전주지역의 한정식 음식점이 24업체 24명으로 27.3%로 나타났다. 한식조리를 교육하는 요리학원은 대부분의 요리학원에서 한식조리 강사로 1명을 채용하여 운영하기 때문에 인원이 적었다.

##### 2. 한식조리기능사 자격증에 대한 인식

산업체 현장에서 근무하고 있는 사람들을 대상으로 조사한 한식조리기능사 자격증의 인식에 대한 결과는 <Table 3>과 같다. 한식조리기능사 자격증을 취득한 사람은 한식조리사로서 자격 조건을 갖춘 것으로 인정한다고 생각하는 사람이 34명(38.6%)으로 전체 응답자 중에서 가장 많았다. 이러한 결과는 한식조리사 자격증을 취득하게 되면 기본적인 기초 기술은 습득한 것으로 해석된다. 자격 조건을 갖춘 것으로 인정을 안 한다고 부정적인 생각을 하는 사람도 26명(29.6%)으로 답변을 하여, 대체적으로 한식조리기능사 자격증을 취득했다고 해서 한식조리사로서 자격 조건을 갖췄다고 보기에는 어렵다고 하였다.

한식조리기능사 자격증을 취득한 사람은 산업체현장 실무에서 업무를 수행할 수 있다는 응답에서는 “매우 그렇다”가 28명(31.8%)으로 가장 많았으며, “그렇다”가 25명(28.4%)으로 긍정적인 응답이 많았다. 기초적인 기술을 습득한 것으로 인정한다는 응답에서는 “그렇다”와 “매우 그렇다”의 긍정적인 답변이 65명(73.9%)으로 가장 많아 한국조리기능사 자격증 취득에 대한 인식은 대체로 좋은 것으로 나타났다. 이러한 결과는 기능사 자격증을 취득하면 기초적인 기술을 습득한 것으로 인정되어 조리 업무를 보좌할 수가 있다고 해석된다. 취업을 하는데 가산점을 부여받을 수 있다는 응답에서는 긍정적인 답변보다 부정적

<Table 2> Characteristics of respondents

Characteristics	Categories	N	%	Characteristics	Categories	N	%
Gender	Male	37	42.0	Education	Hight school	32	36.4
	Female	51	58.0		Junior collage	36	40.9
Age	30 years	6	6.8		University	11	12.5
	31~35 years	17	19.3		Graduaate	9	10.2
	36~40 years	24	27.3	Belonged enterprise	Hotel	20	22.7
	41~45 years	11	12.5		Korean restaurant	40	45.5
	46~50 years	18	20.5		Cooking academy	4	4.5
	51 years over	12	13.6		Korean restaurant in Jeonju	24	27.3

Total Frequency(N): 88, Percentage(%): 100.

인 답변이 36명(40.8%)으로 대체로 부정적인 응답이 많았다. 이러한 결과는 한식조리기능사 자격증을 너무 많이 배출하여 희소성 가치가 낮아 지므로, 자격증을 취득했다고 해서 취업을 하는데 영향을 미치지 않는다고 해석이 된다. 자격증을 취득하려면 학원에서 별도의 교육을 받아야 한다는 응답에서는 “그렇다”와 “매우 그렇다”의 답변이 전체의 58명(65.9%)으로 가장 많아 한식조리기능사 자격증을 취득하려면 학원에서 별도의 교육을 받아야 취득을 하는데 도움이 된다고 답하였다. 이러한 현상은 실무에서 배우는 한식조리와 한식조리기능사 실기 시험 문제와 비교했을 때 전체적인 조리법에 차이가 있다는 것을 알 수가 있다.

3. 한식조리기능사 자격증 취득 동기

한식조리기능사 자격증을 취득하려는 동기에 대한 답변의 결과는 <Table 4>와 같다. 내용을 분석하면 타 업종에 비하여 취업에 유리하기 때문이다”라는 답변은 46명(52.3%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 19명(21.6%)은 “한식 관련 창업을 하려고 한다”, 13명(14.8%)은 “대학에 입학하는데 도움이 되기 때문이다”, 10명(11.4%)은 “전문직을 희망하기 때문이다”의 순으로 답하였다. 이러한 결과는 한식조리기능사 자격증을 취득하려는 응시자와 한식조리에 관심 있는 사람은 남성보다 여성이 많은 것으로 예상된다.

4. 한식조리기능사 자격증에 대한 개선점

<Table 3> The perception of the qualification certificate for Korean cooking technicians

Items		It is not so at all	It is not so	Average	It is so	It is very so	Total
Certificate acquirers are acknowledged to have the qualification condition as Korean-style food cooks	N	8	18	23	34	5	88
	%	9.1	20.5	26.1	38.6	5.7	100.0
				Mean: 3.11	SD: 1.087		
Certificate acquirers can execute their affairs in the practical affairs on the spot of industrial enterprises	N	2	28	22	25	11	88
	%	2.3	31.8	25.0	28.4	12.5	100.0
				Mean: 3.75	SD: 1.1.6		
Certificate acquirers are acknowledged to acquire the basic technology	N	5	7	11	46	19	88
	%	5.7	8.0	12.5	52.3	21.6	100.0
				Mean: 3.76	SD: 1.061		
So can receive the additional marks for employmen	N	16	20	29	17	6	88
	%	18.2	22.7	33.0	19.3	6.8	100.0
				Mean: 2.74	SD: 1.169		
The acquisition of qualification certificates needs the special education in cooking schools	N	9	7	14	43	15	88
	%	10.2	8.0	15.9	48.9	17.0	100.0
				Mean: 3.55	SD: 1.174		

<Table 4> The acquisition motivation of the qualification certificate for Korean cooking technicians

Items	Frequency(N)	Percentage(%)
Because of hoping expert jobs	10	11.4
In order to inaugurate the enterprises related to Korean food	19	21.6
Because this type of business has advantage over other types of business	46	52.3
Because the qualification certificate is helpful to entering university	13	14.8

한식조리기능사 자격증에 대한 개선해야 되는 사항이 무엇인지 답변을 한 결과는 <Table 5>와 같다. 조사 결과 개선해야 한다는 내용은 시험 항목의 실무에서 활용할 수 있도록 변경, 내용과 조리법의 개선, 시험 평가자의 평가방법이 공정, 과다한 기능사의 배출은 질적 수준이 저하될 수 있다고 하였다.

시험 항목의 실무에서 활용할 수 있도록 변경되어야 한다는 답변이 52명(59.1%)으로 대부분의 사람들이 변경되어야 한다고 답하였다. 변경해야 할 항목으로는 완자탕, 알찜, 홍합초, 무생채, 북어보푸라기, 미나리강희, 배숙 등이다. 시험 항목의 내용과 조리법의 개선에서는 59명(67.1%)이 개선되어야 한다고 답하였는데, 음식에 따른 식재료의 추가와 짧은 시간에 조리를 할 수 있도록 조리법이 개선되어야 한다고 하였다. 시험 평가자의 평가방법이 공정해야 한다는 답변은 44명(50.0%)으로 나타나 응시자의 대부분이 평가방법에 있어서 공정하지 않다고 하였다. 과다한 한식조리기능사 배출은 질적으로 수준이 저하될 수 있다라는 답변에서는 61명(69.3%)이 기능사 배출을 너무 많이 하는 것도 자격증의 가치가 떨어진다는 의견을 제시하였다. 이는 타 분야의 기

능사 자격증 배출 인원수와 비교하면 자격증 취득자를 너무 많이 배출한다고 할 수 있다.

## V. 결 론

한국음식의 세계화를 위해 기능 인력의 인적 자원 개발이 절실하게 필요한 시기에 한식조리기능사 자격증에 대한 인식 및 취득 동기, 개선 방안에 대하여 분석을 하였는데, 내용을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 호텔 한식당과 한식전문 음식점, 요리학원 강사를 대상으로 한식조리기능사에 관한 조사를 실시하였는데, 남성이 37명(42.0%), 여성은 51명(58.0%)으로 전체 조사대상자는 88명이다. 연령별로는 36~40세(27.3%), 최종 학력은 2년제 졸업이 36명(40.9%), 근무 업체는 한식전문 음식점이 40업체(45.5%)로 가장 많았다.

둘째, 한식조리기능사 자격증에 대한 인식은 한식조리사로서 자격 조건을 갖춘 것으로 인정한다고 생각하는 응답자가 많았다. 자격 조건을 갖춘 것으로 인정을 안 한다고 응답을 하여서 한식조리기능사 자격증을 취득을 했다고 해서 한식조리사로서 자격 조건을 갖췄다고 보기에는 어렵

<Table 5> The improvement measures of the qualification certificate for korean cooking technicians

Items		It is not so at all	It is not so	Average	It is so	It is very so	Total
Examination items should be changed to be utilized in practical affairs	N	5	16	15	36	16	88
	%	5.7	18.2	17.0	40.9	18.2	100.0
		Mean: 3.48		SD: 1.154			
The contents and cooking methods of examination items should be improved	N	3	14	12	41	18	88
	%	3.4	15.9	13.6	46.6	20.5	100.0
		Mean: 3.65		SD: 1.083			
Examination evaluators' evaluation method should be fair	N	9	21	14	33	11	88
	%	10.2	23.9	15.9	37.5	12.5	100.0
		Mean: 3.18		SD: 1.228			
The value of qualification certificates can be depreciated owing to the production of excessive cooking technicians	N	7	6	14	38	23	88
	%	8.0	6.8	15.9	43.2	26.1	100.0
		Mean: 3.73		SD: 1.162			



다고 응답하였다. 또한, 한식조리기능사 자격증을 취득한 후에 실무에서 업무를 조리 업무를 수행할 수 있다고 하였다. 기초적인 기술을 습득한 것으로 인정한다는 응답에서는 긍정적인 답변이 많았다. 취업을 하는데 가산점을 부여받을 수 있다는 응답에서는 부정적인 응답이 많았다. 자격증을 취득하려면 학원에서 별도의 교육을 받아야 한다는 응답에서는 학원에서 별도의 교육을 받아야 취득을 하는데 도움이 된다고 하였다. 한식조리기능사 자격증을 취득하려는 동기에 대해서는 타 업종에 비하여 취업에 유리하기 때문이고, 한식 관련 창업을 하려고 취득한다는 순서로 취득 동기를 답하였다.

셋째, 한식조리기능사 자격증에 대하여 개선해야 되는 사항은 시험 항목의 실무에서 활용할 수 있도록 변경, 내용과 조리법의 개선, 시험 평가자 평가방법의 공정성, 과다한 기능사의 배출은 질적 수준이 저하될 수 있다고 하였다.

이러한 결과를 기준으로 조리기능사 자격증과 관련된 선행 연구들 중에서 민계홍(2005)의 결과와 비교를 하면 조리기능사 자격증을 취득하면 기초적인 능력을 갖춘 것으로 인정할 수 있다고와 시험 항목이나 내용이 개선되어야 한다는 결과와 일치한다. 그리고 경영일·김소미(2003)의 결과에서 나타났듯이 자격증 취득을 하려면 별도로 교육을 받는 것이 유리하다라는 결과와 일치한다. 이는 조리기능사 위주로 조리교육을 하는 대학과 실무 위주로 조리교육을 하는 대학이 있는데, 한국음식의 세계화를 위해서는 이에 대한 의견을 수렴하여 재교육이 필요 없는 교육이 되도록 힘을 써야 하겠다.

본 연구가 갖는 한계점으로는 조사 대상자를 선택하는 과정에서 특정 지역과 특정 음식점에 제한을 두었다는 것, 설문지 구성에서 조사 대상자를 실무 경력 5년 이상으로 하였다라는 것, 설문지 조사 시간이 영업시간인 업소가 있었다는 것이라고 할 수 있겠다. 어려웠던 점은 조리 분야의 기능사 자격증에 대한 선행 연구가 부족하여 이론

적인 고찰이 부족하였다.

향후 연구에서는 산업체 실무 현장은 시대적 변화와 요구에 따라서 시시각각으로 변하고 있으므로, 지속적으로 시대의 변화와 요구에 부합되고 산업 현장에서 필요로 하는 한식조리기능사 자격증에 대한 다양하고 지속적인 연구가 필요하겠다.

이러한 결과를 토대로 한식조리기능사 자격검정에 관한 관련 부서인 한국산업관리공단과 한국음식 세계화를 위해서 노력하고 있는 문화관광부에게 유효한 기초 자료가 되도록 제공하여 한식의 세계화를 통한 국가 경쟁력 향상에 보탬이 될 수 있는 계기가 되어야 하겠다.

## 참고문헌

1. 김기영·이재철 (2007) : 조주기능사 자격제도 실기 시험 채점표 변경에 관한 연구. *한국조리학회지* 13(1):129-142.
2. 김태희·이은정·최정윤 (2007) : 브랜드쉐프를 통한 한국음식의 세계화 방안. *한국식생활문화학회지* 22(6):682-689.
3. 고재윤·정미란 (2006) : 소믈리에 자격증 평가항목에 관한 연구. *관광학연구* 30(5):133-151.
4. 김수현 (2005) : 공업고등학교 학생들의 기능사 자격취득 활성화에 관한 연구. *경기대학교*, 35-37, 수원.
5. 경영일·김소미 (2003) : 조리기능사 자격제도 개선 방안에 관한 실증적 연구. *한국조리학회지* 9(3):114-129.
6. 강연수 (2000) : 미용기능사 국가기술 자격검정의 문제점과 개선 방안. *동덕여자대학교*, 72, 서울.
7. 나경하 (2004) : 외식조리 교과과정 만족도 연구. *경기대학교*, 2, 서울.
8. 민계홍 (2005) : 양식조리기능사 자격증의 실기 시험 항목 변경에 관한 연구. *외식경영연*

- 구 8(1):7-25.
9. 신미혜 · 이순옥 · 남상명 (2006) : 한국의 전 통음식. 백산출판사, 316-317, 서울.
  10. 이상준 (2006) : 자격증의 임금, 노동 이동에 미치는 효과: 기능사 2급 자격증을 중심으로. *한국노동경제학회지* 29(2):145-169.
  11. 이원박 (2003) : 국가기술자격검정의 개선 방안 연구. 중앙대학교, 14-17, 서울.
  12. 이주영 · 김미선 · 김영태 (2001) : 한국미용사 자격증 제도의 개선에 관한 연구. *한국미용학회지* 7(1):23-30.
  13. 오병일 (2007) : 공업계 고등학생들의 효과적인 컴퓨터 관련 자격증 취득 방안. 강원대학교, 6, 강원.
  14. 윤영대 (2000) : 한국표준직업분류. 통계청, 375. 서울.
  15. 연운정, 국내국가기술자격증, 2007. 1. 30. <http://www.labortoday.co.kr/news/view.asp?arId=5394>
  16. 정해용 (1998) : 농업계 고등학교 관련 자격증에 관한 실태분석. 서울대학교, 1, 서울.
  17. 한국산업인력관리공단, 2008. 2. 16. [http://www.hrdkorea.or.kr/information/inform\\_02\\_06.jsp](http://www.hrdkorea.or.kr/information/inform_02_06.jsp).
  18. OECD (1996) : *Assessing and Certifying Occupational Skills and Competencies in Vocational Education and Training*, Paris, 44-46.

---

2008년 1월 29일 접수  
2008년 3월 5일 게재확정