

# 조리사국가기술자격검정(실기)의 문제점 분석 및 대안의 제시

대구보건대학 호텔조리음료계열  
교수 안 흥

## 목 차

1. 국가기술 자격제도 문제점
2. 조리기능사 종목별 문제점
3. 새로운 검증제도 개선방안
4. 조리산업기사 활성화 방안
5. 외국의 사례
6. 결론



## 목차

1. 국가기술 자격제도 문제점
  2. 조리기능사 종목별 문제점
  3. 새로운 검증제도 개선방안
  4. 조리산업기사 활성화 방안
  5. 외국의 사례
  6. 결론
- 참고문헌

# 1. 조리기능사 제도 문제점.

## 1>. 현행 국가기술 자격제도 문제점

- ① 자격검정제도 응시자격의 경직성.
- ② 실무경력 요건이 너무 길다.
- ③ 산업 현장과의 괴리.  
공급자 위주의 자격종목설정,  
예산부족, 시설노후, 교육, 훈련, 검정인원 부족,  
기술자격제도심의위원회-공무원, 학계 위주,  
출제인력부족-1인 23종목, 65과목.
- ④ 직업교육 및 훈련의 誤導 가능성.

## 2>. 조리 기능사 자격제도 문제점

- ① 학력중시 풍토- 기술 기능 자격제도의 객관적 시행 필요.
- ② 교육과정과 검정제도의 연계가 안됨.
- ③ 외식문화와 외식관련 전문교육기관 증가에 따른 검정제도 변화 미흡- 생산 및 관리 능력 시대.
- ④ 식품기술발달, 주방기기 현대화에 따른 검정출제 방식 변화, 개발 필요.

### 3>. 조리 기능사 자격제도 세부 문제점.

- ① 실기 시험문제의 비 현실성, 부정확한 교재.
- ② 재료의 선택과 적절성(품질과 양, 부위선택).
- ③ 전문가 집단의 제도개선에 대한 인식과 역량 부족-  
법과 제도의 개선.
- ④ 심사위원의 자격검증, 공정성, 정확성, 감독 당 실기  
인원 과다.

- ⑤ 조리 설비 부족-조리기구, 가스 버너, 오븐 등.
- ⑥ 필기시험 개선요구.(과목의 변경, 추가, 삭제)
- ⑦ 시험의 공정성, 결과공개.
- ⑧ 자격증 제도문제점 제기- 실무경험이 많을 수록. (조리실무도움, 필기과목 수정 개선, 실기 내용은 강한 불만)

2. 한식- 현실감 없는 메뉴, 화구부족

오이 소박이, 오이선, 어선, 수란, 알쌈-  
메뉴 현실화 혹은 삭제.

비빔국수-고추장, 국수장국-육수,  
산적-고기결 무시. 오이소박이- 십자 칼집.

무우, 오이, 도라지, 더덕생채-삭제.



3. 일식 - 생선의 선도, 셀러맨더 사용, 화구 2개.

튀김-장어, 생선구이- 셀러맨더.

생선초밥, 모듬 회. - 다양한 재료(활어)구비.

김밥-화구2개 필요. (박고지, 계란, 밤)

냄비요리, 술찜-담기와 끓이기 중 선택하여 심사

#### 4. 복어

신선하지 않고 크기가 작음.  
냉동이 안되어 얼어 있는 경우가 많음.

#### 5. 제과, 제빵

현실과 맞지 않는 종목으로 시험.  
산업체 현장감, 국제적 감각 부족.

### 3. 새로운 검증제도 개선방안

#### 1>. 기본방향.

- ① 자격증 취득에서의 경직성 탈피.
- ② 자격검정에서 경쟁체제강화-제도정비,  
민간자격증, 사내 자격증 제도 인정.
- ③ 자격증 신뢰도 향상으로 자격증 취득 유인.

#### 2>. 임금 구조개선에 의한 유도.

임금 결정에 중요한 지표가 되도록 자격의 신뢰도 높임.

### 3>. 인력개발 네트워크 구축.

교육훈련기관, 자격검정기관, 산업계를 연계 하여 시장상황, 생산기술 변화에 따른 기술 교육, 훈련, 공급을 하며 검정 종목의 신설, 개편 폐지를 심의 검토할 전문위원을 산업 현장의 전문가들로 50 %이상 조성.

### 4>. 기술자격제도의 국제화.

상호주의 원칙의 수립.

5>. 종목별 전문 위원들의 심의를 거친 검정  
교재의 표준화.

6>. 조리검정 교재를 교수하는 교육자의 재교육 체계.

## 4. 조리산업기사 활성화 방안

- 조리산업기사 실기 난이도.
- 조리산업기사 이론과목의 조리 기능사와 차별.
- 조리산업기사 응시율 저조. 메뉴 개발.
- 시험 횟수 증대(1년1회).
- 조리산업기사의 업계의 공감대 부족.
- 조리산업기사의 체계적인 법 제도와 홍보, 합리적인 시험, 출제, 관리, 개선 등을 통해 새로운 조리시험·제도 개혁-사회적 인식 제고, 자부심 고취.

## 5. 외국인의 사례

1. 일정한 자격요건 구비-검정 필기 응시.
2. 단계별(코스별) 실기 채점.
3. 감독 1인당 실기 인원 최대 5인.
4. 최종 단계는 주제를 주고 창작요리 완성.

## 6. 결론

- 기술자격제도의 역할
  - \* 우수한 기술인력 양성.
  - \* 산업현장의 수요에 부응하는 인력개발 방향제시.
  - \* 자발적인 인력개발노력 유도.
- 조리기능검정 체계의 문제점.
  - \* 학력위주, 산업현장과의 괴리, 취약한 기술자격 취득 유인, 시대 변화에 부응하지 못함.



- 자격제도 개선의 필요성.
  - \* 조리사의 사회적 인식 고양.
  - \* 조리과의 생존과 과다 배출되는 조리과 학생의 진로 모색- 조리과 110개, 매년 약10,000명 졸업.
- 새로운 개선안
  - \* 자격수준 향상과 신뢰도 향상으로 임금구조 개선.
  - \* 기술자격의 산업체와의 연계성 강화-인력개발 네트워크 강화.
  - \* 응시자격 요건을 강화.(실무경력, 피교육경력)
  - \* 자격제도의 국제화 - 외국으로 취업기회.
  - \* 조리검증 제도 개선을 위한 산업인력관리공단과 각 종목별 전문가로 구성된 컨소시엄 구성.

## 참고문헌

1. 정주연. “영국과 독일의 직업 훈련”, 노동경제논집 제26권(1). 2003.3 pp75-100.
2. 경영일 외, “조리기능사 자격제도 개선방안에 관한 실증적 연구”. 한국조리학회 제9권 3호:통권18호. 2003.9.
3. 강순희 외, “자격제도의 비전과 발전방안”, 한국노동연구원, 서울, 2003. pp.19-23.

4. 박태준, “한국 자격제도에 대한 상황적 분석”,  
The Journal of Vocation Education  
Research, pp459-470, Vol.21, No.2,  
2002.
5. 나정기, “조리사 자격제도 개선 방안에 관한  
연구”, 관광정책학 연구 제4권 제1호,  
1998.6. pp171-198.
6. 배진한, “국가기술 자격제도의 문제점과 개선  
방안”, 경제논집 제13권, 1997.12,  
pp77-106.