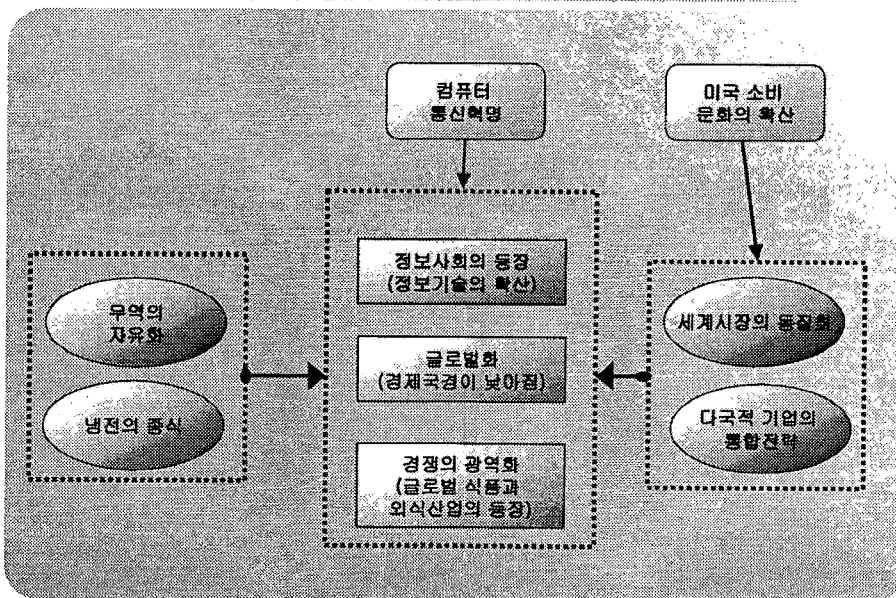


학교 조리사의 역할과 학교급식 미래상



발표자 : 해전대학 호텔조리계열
김 속 희 교수

글로벌 시대의 특징



글로벌 시대의 식생활 현상

소득수준 향상

식품산업의 발전

식생활의 변화

식품 소비 구조의 변화

여성의 사회 진출

가족 구조의 변화



식생활의 다양한 변화

전통적 식습관의 파괴

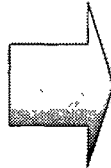
세계 외식, 식품시장의 동질화

인스턴트 가공식품의 발달

도정, 정제된 식품의 범람

패스트푸드점의 급증

외식 급증



전통적 식습관의 파괴

조리 전공과 식생활

- ❖ 서구화된 식문화 범람
- ❖ 발달된 외식문화
- ❖ 환경의 파괴와 식품 오염 (광우병, 조류독감, 사스 등)
- ❖ 초등학생들의 올바른 식생활
- ❖ 아동의 건강, 성장 발육의 향상, 평생의 식습관 형성
- ❖ 식생활 교육은 아동기에 필수적

식품접객업소 현황

구분 (년)	총계	휴게 음식점			일반 음식점	단란 주점	유형 주점
		다방	제과점	기타			
2000	657,392	40,913	19,143	9,112	545,032	20,812	22,380
2001	687,319	40,225	19,113	10,672	572,253	19,888	25,168
2002	619,383	37,798	19,383	12,895	592,150	19,165	27,757
2003	727,843	34,779	19,135	15,944	609,991	18,442	29,552

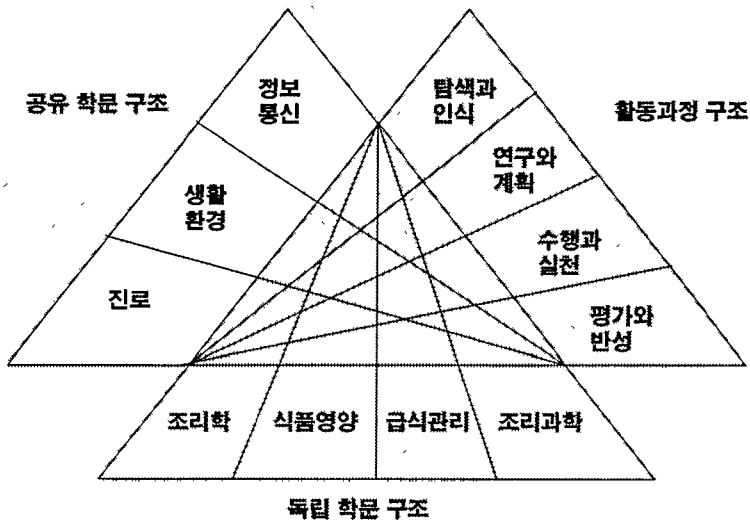
▶ 46,136,101명(2000년도, 통계청)/ 609,991곳(2003년도, 식약청)
= 75.63명당 1점포가 존재

2003년까지의 자격취득자 수

(국가기술자격 검정통계연보 2003, 산업인력관리공단)

	기능사	산업기사	기능장
제과	38,511 명		조리기능장 124명
제빵	58,096 명		
한식	426,530 명	564 명	
양식	94,408 명	191 명	
일식	25,452 명	31 명	제과기능장 113명
중식	11,755 명	35 명	
복어	4,471 명	16 명	
조주	10,463 명	1 명	
계	669,686 명	838 명	237 명
총계	670,761 명		

조리 전공 교육의 영역



조리사의 주요 업무

음식조리 종사자는 호텔, 음식점과 선박, 열차 및 가정에서 음식을 조리하는 자로 그 주요 업무는 다음과 같다.

- ▶ 식사를 계획하고 음식을 준비하거나 조리한다.
- ▶ 주방의 작업을 계획, 감독 및 조정한다.

음식조리 종사자에는 주방장, 음식점 조리사(간이음식점 제외), 간이음식점 조리사, 음식점 이외 조리사, 차류 조리사, 기타 조리사로 다시 소분류

주방장은 조리 계획을 세우고 여관, 음식점 및 기타 시설 또는 열차 안에서 조리사와 조리실 보조의 작업을 감독, 조정하는 자를 말한다.

음식점 조리사는 호텔, 음식점, 클럽 등에서 음식을 만들기 위하여 각종 식료품을 준비하고 익히고 조리하는 자로 그 주요 업무는 다음과 같다.

- ▶ 식단계획표에 따라 재료를 주문하고, 식료품의 상태를 검수, 관리한다.
- ▶ 식단과 주문량에 따라 재료를 선택하고 다듬고 세척한다.
- ▶ 각종 요리기구를 사용하여 적당한 조리법에 따라 음식을 조리한다.

조리사 직무 명시의 필요성

❖ 조리사의 주된 직무 : 통계청 자료 (ILO 분류를 기초로 제정)

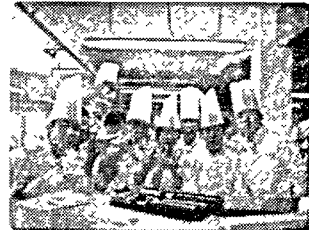
- ✓식사 계획, 음식 준비, 조리
- ✓주방 작업 계획, 감독 및 조정
- ✓재료 주문, 검수 관리, 재료 선택 및 세척

❖ 식중독 발생시 면허 취소 : 식품위생법 제63조

- ✓조리사는 식중독 발생의 책임을 지되 의무 권한에 대한 명시는 전무
- ✓직무의 삼면등가 원칙인 책임=의무=권한의 명시가 필요함

❖ 법에 명시되어야 할 조리사의 직무 내용

- ✓식단계획
- ✓식품구매 검수 및 관리
- ✓조리지도 및 검식
- ✓급식시설 안전 위생관리
- ✓조리사 또는 조리원 및 종업원의 지도 감독



단체급식 HACCP 연구과제의 문제점

❖ 조리사를 HACCP 개발 관계자로 인정하지 않음

✓ 학교 영양사, 교장, 시도교육청 학교급식 담당관을 주체로 구성

❖ HACCP의 주요 CCP는 조리사의 실질적 업무

✓ 학교급식 위생관리지침서 (2005. 3) : CCP 8개 중 6개 항목의 확인

✓ 접수

✓ 냉장 냉동고 관리

✓ 채소 과일의 세척 및 소독

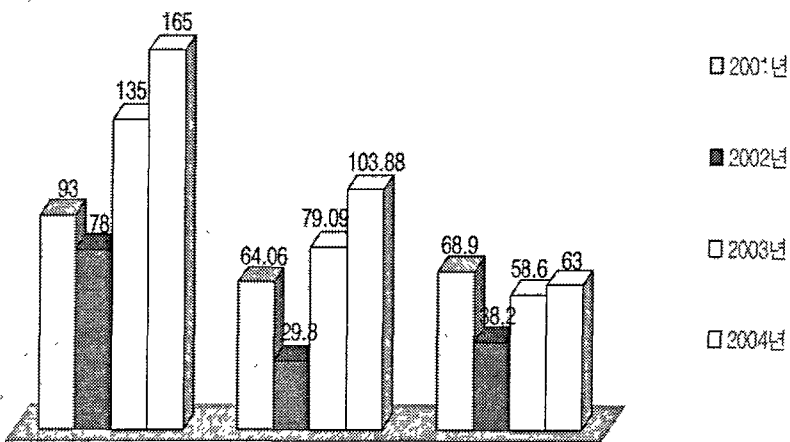
✓ 운반, 배식과정

✓ 식품 취급 및 조리과정 기록

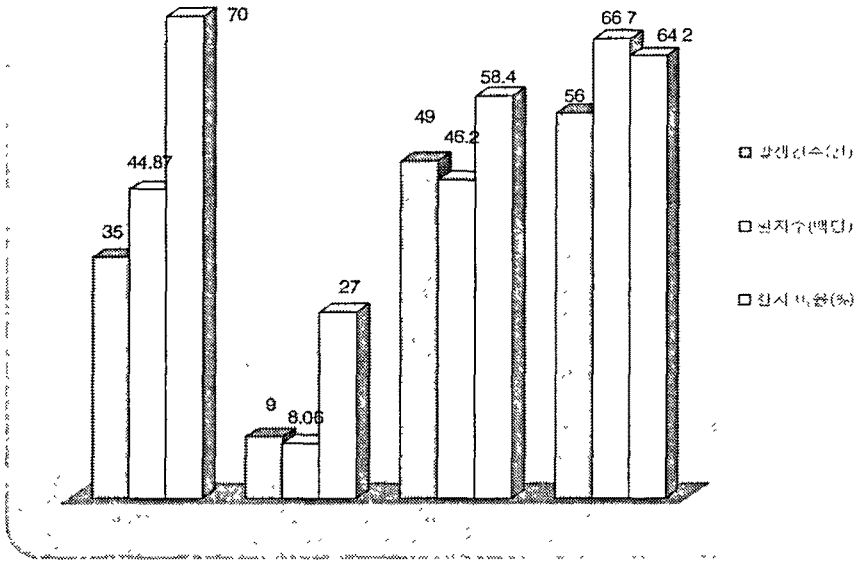
✓ 식품 접촉 표면의 세척 및 소독 확인

✓ (식단의 구성, 잠재적으로 위험한 식단의 공정관리)

연도별 식중독 발생 현황



연도별 학교급식 식중독 발생 현황



식중독 발생 현황 비교

❖ 식중독 발생 현황 비교

'02년 2/7 : 0.3배, '03년 33/16 : 2.1배, '04년 14/32 : 0.3배

❖ 식중독 발생 환자 비율 (위탁/직영)

'02년 309/497 : 0.6배, '03년 3391/1230 : 2.8배, '04년 1623/5050 : 0.3배

❖ 식중독 발생 양상 변화

- 집단급식소 72건 : 7738명(74%), 음식점 35건 : 1052명(10%)
 - 가정집 7건 : 44명(0.4%), 기타 39건 : 1206명(12%)
 - 불명 12건 : 348명(3%)
- (집단급식 중 학교급식소가 전체 환자수의 64%를 차지)

학교급식 정책의 문제점

- ❖ 학교 급식의 실질적 고객 요구에 미흡한 대처
 - ✓학생들의 학교급식 만족도 : 50-60%
 - ✓만족도 저하의 주된 요인 : 맛
 - ✓조리법 개발 및 메뉴의 다양한 구성 요구
 - ✓학교급식개선 종합대책(2003. 12) 중 급식의 맛을 향상시킬 수 있는 방안은 전혀 없음
- ❖ 학교급식 질 향상에 가장 크게 기여할 수 있는 구성원 : 조리사
 - ✓학교급식 연수회의 참가자로 포함되어야 함
 - ✓급식 품질의 향상을 위한 조리 전문교육의 상례화 필요
- ❖ 학교급식 HACCP 점검자 및 확인자 : 조리사
 - ✓학교급식의 실질적 전담직원으로서 역량을 충분히 갖추
 - 사무전산화 능력, 조리작업, 배식관리, 위생 및 시설, 안전관리
 - 식재료 관리, 급식관리 업무(현실적으로 조리사의 교육과 우수한 조리전공자의 학교급식현장으로의 진입이 어려움)

학교급식 환경의 변화

- ❖ 학교급식 환경의 변화
 - ✓영양교사제 도입 : 2003년 7월 25일
- ❖ 초, 중등교육법 제21조 2항, 학교급식법 제7조
 - ✓학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 대통령령이 정하는 바에 따라 초·중등교육법 제21조제2항의 규정에 의한 영양교사를 둔다.

학교급식법 중 개정 법률안

❖ 학교급식법 제7조 2항의 개정

✓영양에 관한 전문지식이 있는 직원

⇒ 학교급식에 관한 전문지식이 있는 직원

✓영양에 관한 전문지식이 있는 직원

⇒ 조리 또는 영양에 관한 전문지식이 있는 직원

❖ 학교급식법 제7조에서 조리사 업무의 신설

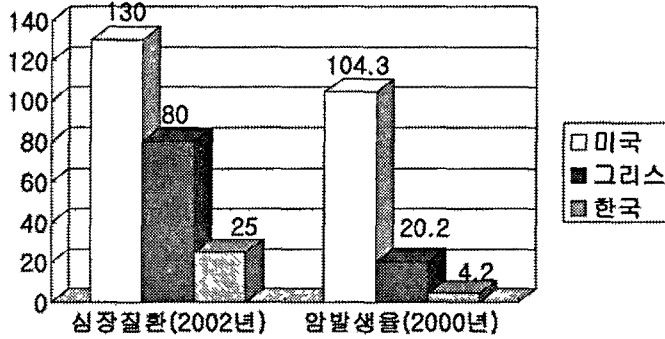
✓학교급식시설과 학교급식공급업자는 식품위생법 제36조의 규정에 의한 조리사를 두어야 하도록 의무화하고 학교급식을 담당하는 조리사의 업무를 대통령령으로 정하도록 함

전통적인 식생활에 대한 재고찰

- ❖ 전인 건강체의 실현
- ❖ 개인의 삶의 긍정적 변화
- ❖ 사회 노동력의 질을 확보
- ❖ 가정과 학교 붕괴와 같은 사회문제에 대한 긍정적 접근
- ❖ 환경 훼손에 따른 사회적 비용 절감
- ❖ 국가 전체의 의료비용 절감
- ❖ 전통음식의 보존 및 수출

전통적 식문화의 우수성

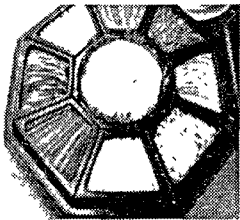
식문화 비교(10만명당)



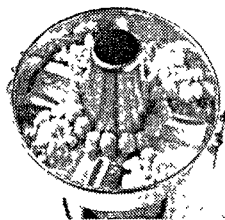
저 칼로리, 고 식이섬유식 → 비만 억제, 심장질환 등 만성병 예방에 탁월
 콩류와 생선 섭취 → 유방암과 전립선 암 발생을 억제

전통적 식문화 보존의 의미

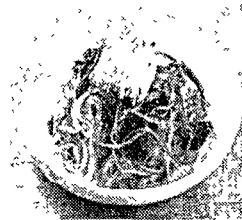
- ❖ 우수한 전통음식을 문화유산으로 유지 발전
- ❖ 전통음식을 세계로 수출하여 문화의 우수성을 홍보
(김치, 비빔밥, 갈비 등)



구절판



신선로



잡채

학교급식 조리사의 역할 1

❖ 조리, 조리개발, 검식 등의 의무

- 조리사는 학교급식 고객인 학생들을 만족시키는 가장 중요한 역할자
- 급식상품의 품질인 맛(Quality), 서비스(Service), 위생(Cleaness)의 결정자

❖ 전통음식의 개발 및 보급의 의무

- 성장기 학생들에게 지속적으로 제공되는 학교급식을 통해 영양적 가치가 높은 전통음식을 보급할 수 있는 역할자
- 간판상을 통해 학생들의 음식섭취 성향을 분석해 학생들이 전통음식을 맛있게 먹을 수 있도록 개발하고 보급할 수 있는 역할자

❖ HACCP제도 적용관리, 급식시설 검수 의무

- HACCP의 CCP 80%의 직접 확인자인 조리사는 HACCP제도 개발에 반드시 참여해야 함(현실에선 소외됨)
- 위해 중점관리기준 적용 방안 마련에도 절대적으로 필요
- 조리사와의 의사소통이 원활히 이뤄져야 함

학교급식 조리사의 역할 2

❖ 급식시설 및 기자재 발주, 검수

- 급식시설 기자재의 사용, 관리자인 조리사가 기자재를 발주, 검수해야 함

❖ 조리실 시설 안전관리

❖ 조리실 인력관리 및 조리 관련자의 조리교육

- 조리실 인력관리 및 조리관련자의 조리교육은 조리책임자인 조리사가 행함

❖ 식품의 발주 및 검수

- 조리 주재료의 발주 및 검수에 조리사가 참여해야 함

❖ 식단 작성 협의

- 학교급식 상품 품질을 높이기 위해 조리책임자가 식단 작성 협의에 참여

감사합니다.

Questions
& Answers