

## 조리기능사자격제도 개선방안에 관한 실증적 연구

경 영 일 · 김 소 미\*

동부산대학 호텔외식조리과 전임강사

\*동부산대학 호텔외식조리과 부교수

### A Demonstrative Study on an Improvement Scheme for a Cooking Technician Screening System

Young-il Kyoung and So-mi Kim

*Full-time Lecturer, Dept. of Hotel and Restaurant Management, Dongbusan College*

*\*Professor, Dept. of Hotel and Restaurant Management, Dongbusan College*

#### ABSTRACT

This study aimed at drawing a scheme for more developmental and rational improvement of the screening examination system to cope with the rapidly changing industrial environment positively, enhance the food service industry qualitatively, and reinforce engaged specialty of those engaged in the industry.

To set a rational improvement scheme for a cook screening system, the study conducted a prior study on job analysis of those engaged in cooking, a review on relevant laws, and a theoretical research on those problems in the current cook screening examination system. On this basis, it understood the actual condition of the current cook screening system and implemented a demonstrative analysis through a survey to draw a section on a future improvement scheme. The results were analyzed largely from two viewpoints: the general condition of the cook screening system and the future improvement scheme for the system.

Key words : cooking technician, cook, screening system.

#### I. 서 론

인적자원의 가치가 삶의 질과 경쟁력을 좌우하는 21세기에는 점차적으로 정보화 시대가 급격하게 진전됨에 따라 개인의 능력개발에 대한 수요가 증가되고 있으며, 이에 따른 교육훈련 및 각 개인의 능력을 정확하게 평가할 수 있는 시스템 개발의 필요성이 더 부각되고 있다. 즉 효과적인 인적자원을 발굴하고 양성된 인적자원을 적재적소에 배치하여 지속적이며 효율적인 활용을 위한 필요성이 더욱 더 절실해 지고 있는 것이다. 이러한 환경 하에서 개인 능력의 지표(signal)이자 능력개발을 선

도하는 한 축으로 자격의 기능이 더욱 중요해지고 있다. 이와 더불어 또 다른 측면에서는 숙련의 주기가 짧아지고 노동력의 유동화가 심화됨에 따라 외부노동시장이 급속히 발달하고 있다<sup>3)</sup>.

외식산업은 그 업종의 특성상 수직적 측면에서는 서비스산업, 환대산업, 관광산업이라는 측면에서 이야기할 수 있고, 수평적 측면에서는 식품산업, 식품관련 소매업, 유통업 등으로 보는 측면이 있다. 특히 서비스 산업적 측면이 부각되고 있는 외식산업은 그 특성상 서비스 지향적이며, 점포의 위치를 중시하는 입지산업, 노동집약적 산업 등의 특성을 지니고 있다. 과거의 비합리적인 경영에 의한 노동집약적 산업이 아니라 경쟁력 강화와 서비스 분야의 특성상 노동집약적이며, 인력을 주요 자원으로 하는 산업으로서 종사원의 자질과 전문성이 외식산업에서 서비스의 질을 좌우하며 대·내외적인 경쟁력을 좌우한다고 할 수 있다<sup>4)</sup>. 향후 질적인 외식산업의 성장 발전을 위해서는 외식산업의 종사원에 대한 전면적인 이해와 지속적인 관심이 필요하다고 할 수 있다. 특히 현행 법적체제 하에서 외식산업의 종사원으로써 그 능력과 자격을 인정받고 있는 조리종사원에 대한 연구는 타 환대산업으로 이해되는 관광종사원이나 호텔 종업원에 대한 연구,<sup>2,5,8,9,10)</sup> 급식종사원들에 대한 연구(홍완수, 1994)<sup>7)</sup> 등을 통해서 단편적으로 다루어지고 있으나 현 조리사에 대한 체계적이며 종합적인 연구가 거의 이루어지지 못하고 있다.

본 연구에서는 선행연구와 같은 조리사의 직무분석과 만족도 측면이 아닌 앞으로 외식산업 발전의 인적자원의 활용방안으로써 국가자격증으로 인정받고 가장 보편적으로 인식되고 있는 조리기능사 자격검정 제도에 대한 현황을 살펴보고 앞으로 조리기능사 자격제도의 개선발전을 위한 실증적 연구를 수행하고자 하였다. 본 연구를 위해서 기초적인 조리사자격제도의 현황을 파악하고, 설문조사를 통하여 현 조리사 자격제도의 문제점 및 향후 발전방안에 대한 의견을 도출하고자 하였다.

## II. 이론적 배경

### 1. 자격에 대한 개념

자격(Qualification)이란 원래 “개인이 특정 업무기능을 수행할 수 있는 능력 및 지식”을 말한다(채진한, 1995). 자격기본법에서는 자격을 “일정한 기준과 절차에 따른 평가, 인정된 지식, 기술의 습득 정도로서 직무수행에 필요한 능력”으로 정의한다. 그러나 이는 좁은 의미에서의 직업자격을 의미한다. 본 연구에서는 이러한 직업자격에 초점을 맞추고 있으므로, 여기서 “자격증”이란 “일정기준과 절차에 따른 평가, 인정된 지식, 기술의 습득 정도를 나타내는 증서”로 정의하고자 한다. 따라서 자격은 인적자산의 가치를 알리는 신호기제(signal)로 명료성, 모집 및 채용비용(turnover cost), 적응훈련 비용을 감소시키는 통용성, 산업구조의 변화 속에서 빠르게 변하는

유연성이 확보되어야 한다. 아울러 자격은 개인의 직업능력개발을 촉진시키는 수단 이 되어야 하므로 자격의 취득은 기업조직 내에서 경력개발, 승진, 임금보상 등 직업 적 발전이 뒷받침되어야 하고 아울러 기업에서 합리적인 인적자원관리를 할 수 있는 중요한 정보로서 활용될 수 있어야 한다(한국직업능력개발원, 2001).

자격의 의미와 더불어서 자격의 기능과 그 활용을 살펴보면 개인적 차원, 기업 차 원, 구각 차원으로 나누어서 설명할 수 있다<sup>11)</sup>. 첫 번째 개인적 차원에서 자격은 근로 자가 충분한 작업능력을 갖추고 있음을 증명하며, 신규근로자에게는 노동시장으로 진입을 용이하게 하고, 재직 근로자에게는 고용안정(종사상의 지위개선) 및 직무만 족을 가져올 뿐만 아니라, 임금효과로 소득안정을 가져올 수 있는 기능을 갖고 있다. 따라서 개인적 측면에서 볼 때 자격은 직업능력을 개발하고, 근로조건을 향상시키 며, 아울러 고용효과(취직, 전직, 창업 등), 소득향상(임금)효과, 커리어 향상 효과(승 진, 경력 등), 직무만족효과 등을 발생시킨다. 두 번째 기업의 측면에서 볼 때 자격은 기술인력을 선발하는 기능을 한다. 특히 자격의 선발기능은 노동시장이 어떤 형태를 이루고 있는냐에 따라 달라지게 된다. 예를 들면 서구의 직무 중심의 노동시장 (job-base labor market)에서는 자격이 직무와 깊은 연계를 이루기 때문에 통용성의 범위가 넓다. 따라서 산업단위나 직종단위에서 사회적으로 통용되는 자격은 근로자 의 직업능력을 나타내는 지표로서 역할이 상대적으로 큰 편이다. 그러나 일본이나 우리나라의 경우와 같은 기업중심의 내부노동시장(company-based internal labor market)이 발달된 곳에서의 자격은 전문숙련 인력 선발 기능으로서 역할이 상대적으 로 약한 편이다. 즉, 노동시장이 직무중심으로 연결되지 않으므로 자격도 특수 “직무 중심”의 자격이 아니고, 채용에 있어서도 전문숙련 유격자보다 제너럴리스트 (generalist)를 선발한다. 따라서 현장에서의 인적자원관리도 자격과 연계가 미흡하 다. 하지만 인적자원관리의 개혁이 업무에 직접 도움이 되는 능력으로 종업원을 평 가하여 급여를 결정하는 방향으로 이루어진다면 개인의 경력개발, 인사정책의 사회 화를 받쳐 주는 중요한 인프라의 역할을 하게 될 것이다. 마지막으로 국가차원에서 자격은 수요자와 공급자 간에 근로자의 능력을 증명하는 역할을 하므로, 불완전한 정보상태에서 신호기제 기능을 가지게 된다. 따라서 자격은 인적자산의 가치를 평가 하는 기준이 되며, 불완전한 노동시장에서 채용 및 해고할 때 드는 비용, 즉 전지비용(Turnover cost) 및 거래비용을 축소시킨다. 비용의 감소는 경제주체로 하여금 효 율적인 경제행위를 할 수 있도록 한다<sup>13)</sup>.

자격은 그 기능과 역할에 따라서 세 가지로 나누어서 설명할 수 있으며, 자격의 유형은 자격의 인정 및 시행 주체가 누구인가, 자격이 어느 정도 범위의 직무능력을 대표하는가, 그리고 직업상 어떠한 기능을 행하는 가에 따라 각각 <표 1>과 같이 나눌 수 있다.

〈표 1〉 자격의 유형별 구분

자격유형	자격내용
기능별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 해당자격이 없으면 그 업무에 종사할 수 없는 자격</li> <li>· 자격증이 있어야 개업할 수 있는 면허형 자격과 법에 의해 반드시 자격증 소지자를 고용하여야 그 업무를 담당하도록 하는 의무고용형 자격으로 나뉨.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 해당 자격의 업무독점의 범위가 취득자의 실제 업무에서 넓은 부분에 걸쳐 있는 직종형(의사, 변호사, 세무사, 공인회계사 등)과 업무독점의 범위가 실제 업무에서 한정적인 직무형(전기, 가스안전, 소방설비, 영양사, 조리사 등)으로 나뉘어짐.</li> </ul>
능력인정형	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 해당 분야의 일정한 기능과 지식을 가지고 있음을 나타내며, 그 자격이 없다고 해당 업무에 종사할 수 없는 것은 아님.</li> </ul>
내용별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 특정 직종의 직무를 수행하는 데 필요한 지식과 기술의 습득 정도를 나타내는 자격</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 여러 직종·업종에 걸쳐 직무수행의 효율성을 높일 수 있는 지식과 기술의 습득 정도를 증명해 주는 자격</li> </ul>
시행주체별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 국가가 신설하여 관리·운영하는 자격</li> <li>· 국가가 법률로써 검정을 직접 주관 시행(개별법에 의한 국가자격)</li> <li>· 국가가 법률로써 정하고 공공기관에 위탁하여 검정시행(산업인력관리공단, 대한상공회의소 등이 시행하는 국가기술자격)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 국가 외의 법인, 단체 또는 개인이 신설하여 운영·관리하는 자격</li> <li>· 민간부문에 자격 등록을 통해 자율적으로 수행</li> <li>· 우수한 민간자격에 대해 국가가 공식적으로 인정한 공인민간자격과 그렇지 않은 순수민간자격으로 나눌 수 있음.</li> <li>· 기업이 자체적으로 행하는 사내자격도 민간자격의 일종</li> <li>· 인증의 주체가 해외에 있으며 국제적으로 통용되는 국제자격</li> </ul>

자료 : 신명훈 등, 자격제도의 종합적 실태분석과 개선방안, 한국직업능력개발원, 1997, p. 34.

## 2. 조리사 자격제도에 관한 현황

우리나라의 자격은 자격기본법에서 “법적으로 일정한 기준과 절차에 따른 평가, 인정된 지식, 기술의 습득 정도로서 직무수행에 필요한 능력”으로 정의된다. 국가기술자격법에서 국가기술자격을 자격기본법에서 정의한 국가자격(법령에 의한 국가가 관리·운영하는 자격) 중 산업과 관련이 있는 기술·기능 및 서비스 분야의 자격을 말하는 것으로 정의한다<sup>11)</sup>.

국가기술자격은 ‘국가기술자격법’에 의해 국가(노동부)가 통합적으로 관리·운영하는 자격으로 기술·기능계 자격이 주종을 차지하며 2002년 8월 현재 26개 직부분야에 622개의 자격이 있다. 국가기술자격의 자격등급체계는 기술·기능계 분야의

〈표 2〉 국가 조리사면허 및 기술자격의 종류

기술자격의 종류	자격시험시행	국가면허의 종류	발급관청
조리기능사 한식 조리 기능사 양식 조리 기능사 일식 조리 기능사 중식 조리 기능사 복어 조리 기능사	한국 산업인력공단	조리사면허 (공용)	관할 시군구청 조리기능사자격취득후 건강진단첨부 발급
조리산업기사		없음	
조리장		없음	

자료 : 한국산업인력관리공단, 국가기술자격 시행령 : 2002, pp. 17-20.

경우 기술사, 기능장, 기사, 산업기사, 기능사의 5등급 체제이다. 국가기술자격의 응시자격은 등급에 따라 다르나 산업기사 이상은 학력 또는 경력요건이 있고, 일부 자격은 반드시 일정한 학력요건을 요구하고 있다. 음·식음료분야로 이루어진 국가기술자격의 등급별 자격 종목 수는 전체 11개 분야로 기술사는 없으며, 기능장 2가지, 산업기사1, 기능사 8가지로 이루어져 있다. 이 중에서 조리와 관련된 부분은 〈표 2〉와 같이 이루어져 있다<sup>1)</sup>.

조리사가 속하는 기술분야의 기능계 서비스분야중 기타 서비스 직무로 〈표 2〉와 같이 기능장, 산업기사, 기능사 분야로 구성되어 있다. 조리가 속해있는 서비스 분야는 제빵, 제과, 조주, 이용, 미용 그리고 세탁업 등으로 구성되어 있다<sup>14)</sup>.

〈표 3〉은 조리사 점정자격제도와 관련된 세부적인 정의와 점정자격 요건을 정리한 것이다.

기술·기능계 국가기술자격취득자의 누계는 2001년 현재 736만명에 이른다. 분야별로 두드러진 사항을 살펴보면 전체적으로 기계분야의 자격취득자수가 가장 월등하다. 그 뒤를 따르는 것이 통신분야(2위), 전자분야(3위)이고 이를 이어 음식료품분야가 4위이다. 전체적 등급별 자격취득자수가 음식료품분야가 4위이지만 응시자격의 제한이 없는 기능사의 취득자격자수는 기계, 통신분야에 이어 3위로 54만명에 이르고 있다. 이와 같은 자격취득자 수에 비해서 조리사 관련 자격증 활용정도와 대우는 매우 미비하다고 할 수 있다.

### Ⅲ. 연구설계 및 분석방법

#### 1. 연구설계

본 연구의 조사대상은 2003년 4월 현재 부산시내의 거주하는 외식산업 관련 종사

〈표 3〉 조리사검정자격제도의 분류와 요건

구 분	정 의	요 건
조리 기능장	최상급의 숙련 기술을 가지고 실무현장에서 작업관리, 소속 기능자의 지도 및 감독, 현장 훈련, 경영계층과 생산계층을 유기적으로 결합시켜 주는 현장의 중간관리 등의 업무를 수행할 수 있는 자.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 응시하고자 하는 종목이 속하는 동일 직무분야의 산업기사 또는 기능사의 자격을 취득한 후, 기능대학법에 의하여 설립된 기능대학의 기능장 과정을 이수한 자 또는 그 이수 예정자</li> <li>- 산업기사의 자격을 취득한 후 동일 직무분야에서 6년 이상 실무에 종사한 자</li> <li>- 기능사의 자격을 취득한 후 응시하고자 하는 종목이 속하는 동일 직무분야에서 8년 이상 실무에 종사한 자</li> <li>- 응시하고자 하는 종목이 속하는 동일 직무분야에서 11년 이상 실무에 종사한 자</li> <li>- 외국에서 동일한 등급 및 종목에 해당하는 자격을 취득한 자</li> </ul>
조리 산업기사	한식, 양식, 일식, 중식, 북어에 관한 숙련기능을 가지고 제공될 음식을 위생적, 영양적으로 만드는 작업과 관련되는 업무를 수행할 수 있는 자.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기능사의 자격을 취득한 후 응시하고자 하는 종목이 속하는 동일 직무분야에 1년 이상 실무에 종사한 자</li> <li>- 다른 종목의 산업기사의 자격을 취득한 자</li> <li>- 전문대학졸업자 또는 그 졸업예정자(2학년에 재학중인 자 또는 1학년 수료후 중퇴자를 포함)</li> <li>- 기술자격종목별로 산업기사의 수준에 해당하는 교육훈련을 실시한 기관으로서 노동부령이 정하는 교육 훈련기관의 기술훈련과정을 이수한 자 또는 그 이수 예정자</li> <li>- 국제기능올림픽대회나 노동부장관이 인정하는 국내기능경기대회에서 입상한 자와 기능장령법에 의하여 명장으로 선정된 자</li> <li>- 응시하고자 하는 종목이 속하는 동일 직무분야에서 2년 이상 실무에 종사한 자</li> <li>- 외국에서 동일한 등급 및 종목에 해당하는 자격을 취득한 자</li> </ul>
조리 기능사	중급 숙련기능을 가지고 작업관리 및 이에 관련되는 업무를 수행할 수 있는 자.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 나이, 성별, 학력 등 응시자격의 제한 없음</li> </ul>

자료: <http://www.cocoschool.co.kr>

자 및 외식관련 대학생과 고등학생을 대상으로 총 340명을 선정하였다. 조사방법은 설문지법으로 2003년 4월 1일~4월 20일까지 20일간에 걸쳐서 무작위 추출법을 사용

하여 설문지를 배포하여 작성하였다. 작성된 설문지는 조사자들에 의해 총 293부가 회수되었으며 회수율은 83.7%이었고, 회수된 설문지를 바탕으로 응답이 부실한 것과 신뢰도가 떨어진다고 판단되는 8부는 제외하였다.

## 2. 분석방법

본 연구에서 수행하고자 하는 조사자료는 2차 자료를 이용하여 재구성된 자기기입식 설문지를 이용한 1차 자료로 설문지는 폐쇄식 설문으로 구성하였다. 분석에 사용된 방법은 회수된 총 293매의 설문지 중에서 분석에 부적합한 설문지 8부를 제외한 285부를 분석에 사용하였다. 수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩을 거쳤으며, 구체적인 실증분석방법은 빈도분석, 집단간의 평균차이 검증인 t-검증(t-test), 분산분석(ANOVA)을 활용하여 각각 분석하였다. 유의수준  $p < .05$ 에서 검증했으며 통계처리는 SPSSWIN 10.0 프로그램을 사용하여 분석하였다.

## IV. 연구결과와 시사점

### 1. 분석결과

#### 1) 인구통계학적 특성

조사대상자의 일반적 특성을 분석하기 위하여 빈도분석(Frequency Analysis)을 실시한 결과는 다음과 같다. 본 연구의 설문에 응답한 전체 조사 대상자는 총 385명으로 남자 181명 여자 104명으로 응답자가 남자가 63.5%로 여자에 비해 더 많았다. 연령대 별로 살펴보면 20~25세가 50.5%를 차지하는 144명으로 가장 높은 빈도를 보였다. 고등학생 또한 조사대상자로 선정되었기 때문에 17~19세가 31명으로 10.9%가 구성되어 있다. 학력별로는 전문대 재학 학생이 148명으로 51.2%였으며 그 외에는 전문대졸이 45명으로 15.8%, 고등학교 재학생이 9.5% 고졸이 11.9%였다. 자격증 소유자가 154명으로 자격증 미소유자 131명보다 약간 더 많은 분포를 보였다. 조사대상자의 인구통계학적인 자세한 사항은 <표 4>와 같다.

#### 2) 조리사자격제도에 관한 빈도분석

조사대상자에 대한 일반적인 분석 결과 조리사 자격제도에 대해서 대부분 취업 및 창업 시 약간 도움이 될 것으로 생각하는 사람이 153명으로 53.68%였으며, 조리 실무에 자격증이 보통정도의 수준을 나타낸다고 응답한 사람이 112명으로 39.30%, 약간 도움이 98명으로 34.39%로 나타내었다. 하지만 자격증 취득을 위해서는 별도의 준비과정이 약간 필요하다는 의견이 157명으로 55.09%, 절대 필요하다는 의견이 30명으로 10.53%를 나타내어 학교 내 수업으로는 자격취득에 어려움이 있는 것으로 분석되었다(표 5).

〈표 4〉 조사대상자의 인구통계학적 특성

		빈도(명)	%
성 별	남자	181	63.5
	여자	104	36.5
연 령	17~19세	31	10.9
	20~25세	144	50.5
	26~30세	43	15.1
	30~40세	41	14.4
	41~50세	19	6.7
	51세 이상	7	2.5
	중졸	2	0.7
학 력	고등학교 재학	27	9.5
	고졸	34	11.9
	전문대 재학	146	51.2
	전문대졸	45	15.8
	대학 재학	19	6.7
	대졸	9	3.2
	대학원 졸	3	1.1
자격소유	있음	154	54.0
	없음	131	46.0
결혼 유무	기혼	69	24.2
	미혼	216	75.8
경 력	없음	160	56.1
	1~3년	40	14.0
	4~10년	47	16.5
	11~20년	33	11.6
	21년 이상	5	1.8
합 계		285	100

자격시험제도에 대한 개선방안에 대한 분석결과 대부분이 현재 조리사라는 명칭 보다는 조리관리사로의 변경을 97명 34.04%, 외식경영사로의 변경을 71명 24.91%가 응답한 것으로 분석되었고, 필기과목은 현재의 과목수가 너무 많아 과목수를 축소하고자 하는 의견이 120명으로 42.11%, 현재의 과목을 유지 73명 25.61%, 과목의 변경이 47명 16.49%로 분석되었다. 특히 필기과목 수정이 필요한 과목으로는 원가 계산이 101명 35.44%, 식품학이 50명 17.54%, 식품위생 45명 15.79%, 조리이론 32명 11.23%, 식품위생 34명 11.93%를 나타냈다. 또한 필기과목의 추가 도입이 필요하다면 동의하느냐는 질문에는 보통이 110명 38.60%를, 찬성이 110명 38.60%, 적극



〈표 5〉 자격증제도에 대한 인식 분석

구 분		전혀 도움 안됨	거의 도움 안됨	보통	약간 유리	절대 유리	합 계
취업 및 창업 시 자격증 도움 정도	빈도	7	24	66	153	35	285
	퍼센트	2.46	8.42	23.16	53.68	12.28	100.00
			평균 : 3.65		표준편차 0.89		
조리실무능력에 자격의 도움 정도	빈도	6	51	112	98	18	285
	퍼센트	2.11	17.89	39.30	34.39	6.32	100.00
			평균 : 3.25		표준편차 : 0.89		
자격증 취득 별도 준비 필요성	빈도	2	19	77	157	30	285
	퍼센트	0.70	6.67	27.02	55.09	10.53	100.00
			평균 : 3.68		표준편차 : 0.78		

찬성이 30명 10.53%로 분석되어 일반적으로 현행 조리자격제도의 필기과목에 대한 수정 및 추가 과목 도입에 대한 논의의 필요성을 보여주고 있는 것으로 분석되었다. 실기과목은 현재 환경에 맞는 메뉴로의 수정을 요구하는 의견이 88명 30.88%, 각 종목의 문항수가 달라 형평성에 문제가 있다고 응답한 사람은 31명 10.88%, 조리 현장실무와의 상관성이 낮은 문제점이 42명 14.74%를 나타냈으며, 실기시험에 만족한다는 의견도 46명 16.14%로 분석되었다. 특히 실기시험의 현행 문제점을 파악하고자 하는 질문에서는 시험의 공정성 및 결과에 대한 공개가 대한 요구가 102명 35.70%, 기물 및 기자재의 부족 74명 25.96%, 식자재의 양과 품질 문제가 66명 23.16%, 진행의 효율성이 떨어지는 것에 대한 의견이 26명 9.12%, 기타가 17명 5.96%로 분석되었다.

향후 조리사자격제도에 대한 관리와 지원을 위해서는 사회적 처우개선이 99명 34.74%, 재교육강화 59명 20.70%, 질적 수준 향상 50명 17.54%, 취업지원 32명 11.23%, 갱신등록제를 통한 관리강화 18명 6.32%, 협의회 구성 및 기타가 27명 9.48%로 분석되었다.

## 2. 조리사 자격제도에 평가 및 인식에 관한 차이검증

### 1) 성별/ 자격증 소유

성별에 따른 자격제도에 대한 평가와 인식에 대한 t-test검증 결과 남성, 여성 모두에서 유의한 차이를 나타내지 않았다. 단지 평균의 차이에서 조리실무에 도움이 여성이 약간 높은 것으로 나타났으며 취업 및 창업의 도움도 여성이 약간 높은 것으로 나타났다. (표 6)

〈표 6〉 성별 / 자격증 소유에 따른 차이검증

구 분	성별에 따른 차이검증				자격증 소유에 따른 차이검증			
	집단별 평균		T-value	유의확률	집단별 평균		t	유의확률
	남자	여자			있음	없음		
평가의 적정성	3.02	3.84	-2.856	0.005	3.17	3.50	-1.174	0.241
자격증 취득이유	2.94	2.53	1.659	0.098	3.22	2.28	4.017	0.000***
취업·창업 도움	3.09	3.53	-4.112	0.000***	3.19	3.32	-1.245	0.214
조리실무 도움	3.54	3.84	-2.725	0.007**	3.51	3.81	-2.835	0.005***
자격취득 방식	2.50	2.50	0.018	0.985	2.62	2.37	1.745	0.082
자격증 제도의 문제점	3.14	3.23	0.125	0.900	3.37	2.95	2.618	0.009**

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01, \*\*\*p&lt;0.001.

## 2) 연령

연구대상자의 연령에 따른 분산분석 결과 자격증 취득이유, 취업, 창업의 도움 정도와 조리실무의 도움, 자격취득방식, 자격증 제도의 문제점에서 모두 유의한 차이를 나타냈다. 50대 이상의 연령대가 창업 및 재취업을 위한 방법으로 조리사자격제도 도움이 된다고 인식하고 있으며, 이와 더불어 자격취득방식 또한 40대, 50대는 대부분 국가기관을 중심으로 이루어지는 것으로 분석되었다. (표 7)

〈표 7〉 연령에 따른 자격제도에 차이검증

구 분	17~19	20~25	26~30	30~40	41~50	51세 이상	F	유의확률
평가의 적정성	4.39	3.26	3.07	3.10	3.11	3.14	1.524	0.182
자격증 취득이유	2.90	2.02	3.19	3.98	4.32	4.57	12.861	0.000***
취업·창업 도움	4.10	3.67	3.26	3.54	3.68	4.14	4.044	0.001**
조리실무 도움	3.61	3.27	3.16	3.00	3.00	3.86	2.784	0.018*
자격취득 방식	2.71	2.13	2.84	2.90	3.00	3.57	6.902	0.000***
자격증 제도의 문제점	3.03	2.93	3.40	3.49	3.63	4.43	3.335	0.006**

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01, \*\*\*p&lt;0.001.

## 3) 학력

학력에 따른 조사대상자들의 분산분석 결과 자격증 취득이유와 취업·창업 도움,

자격증 취득방식, 자격증 제도의 문제점에서 유의한 차이를 나타냈다. 하지만 평가의 적정성 부분이나 조리실무의 도움은 학력별로 유의한 차이를 나타내지 않았다. 특히 자격증 취득 이유는 학력별로 차이가 뚜렷했으며, 자격제도의 문제점에 대한 인식도 학력별로 차이가 뚜렷하였다. (표 8)

〈표 8〉 학력에 따른 차이검증

구 분	중졸	고교 재학	고졸	전문대 재학	전문대 졸	대학 재학	대졸	대학원 졸	F	유의확률
평가의 적정성	3.50	4.70	3.09	3.29	2.87	3.21	2.67	4.33	1.858	0.077
자격증 취득이유	4.00	3.07	4.24	2.19	3.47	2.16	3.56	3.67	6.553	0.000***
취업·창업 도움	4.00	4.22	3.41	3.71	3.40	3.63	3.11	3.67	3.215	0.003**
조리실무 도움	4.00	3.63	3.06	3.28	3.22	3.11	2.89	2.33	1.921	0.066
자격취득 방식	4.00	2.70	3.09	2.25	2.71	2.32	3.00	2.00	3.333	0.002**
자격증 제도의 문제점	5.50	3.19	3.71	2.96	3.31	3.05	3.11	5.00	3.043	0.004**

\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$ , \*\*\* $p < 0.001$ .

#### 4) 경력

경력에 따른 조사대상자가 분산분석결과 조리실무의 도움을 제외한 모든 부분에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 특히 자격증 취득이유와 자격취득방식에서 유의수준 0.001이하에서 유의한 차이를 나타냈다. 자격증 취득이유는 특히 평균차이에서 경력에 따른 뚜렷한 차이를 보여주었다. (표 9)

〈표 9〉 경력에 따른 차이검증

구 분	없음	1~3	4~10	11~20	21년 이상	합계	F	유의확률
평가의 적정성	3.57	2.43	3.40	2.82	5.00	3.32	3.021	0.018*
자격증 취득이유	2.18	2.70	3.85	3.85	6.20	2.79	15.447	0.000***
취업·창업 도움	3.78	3.45	3.40	3.55	4.00	3.65	2.638	0.034*
조리실무 도움	3.31	3.33	3.04	3.18	3.00	3.25	1.043	0.385
자격취득 방식	2.28	2.45	2.72	3.18	3.60	2.50	5.802	0.000***
자격증 제도의 문제점	2.96	3.10	3.45	3.73	4.60	3.18	4.371	0.002**

\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$ , \*\*\* $p < 0.001$ .

### 3. 조리사 자격제도에 개선사항 차이검증

#### 1) 성별/ 자격증 소유

자격제도의 개선사항에 대한 성별, 자격증 소유별 t-test검증을 한 결과 성별에 따른 유의확률 내에서는 유의한 차이를 나타내지 않았다. 하지만 자격증 소유 여부에 따른 차이검증 결과 유의확률 0.05이내에서 명칭변경과 필기과목변경, 필기과목의 수정과목 도입에 대한 유의한 차이를 나타내었다. 단 평균 비교로는 큰 차이를 나타내는 수치는 아니었다. (표 10)

〈표 10〉 성별 및 자격증 소유에 따른 차이검증

구 분	성별에 따른 차이검증				자격증 소유에 따른 차이검증			
	집단별 평균		t	유의 확률	집단별 평균		t	유의 확률
	남자	여자			있음	없음		
명칭변경	2.635	2.317	1.892	0.060	2.701	2.305	2.448	0.015*
필기과목 변경	2.381	2.221	1.083	0.280	2.474	2.145	2.321	0.021*
필기과목 중 과목수정	3.657	3.548	0.631	0.529	3.773	3.435	2.028	0.044*
필기과목 중 도입과목	3.475	3.394	0.726	0.468	3.532	3.344	1.764	0.079
실기시험 내용의 문제점	3.917	3.625	1.142	0.255	3.792	3.832	-0.161	0.872
실기시험 형식의 문제점	2.967	3.154	-1.376	0.170	3.110	2.947	1.247	0.213
개선사항	3.685	3.788	-0.433	0.665	3.610	3.855	-1.062	0.289
지원 및 개선방안	3.315	3.385	-0.330	0.742	3.383	3.290	0.456	0.649

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001.

#### 2) 연령

연령에 따른 자격제도의 개선사항에 대한 분산분석 결과 유의확률 0.01 이내에서는 명칭변경과 필기과목의 과목 수정에 대해 유의한 차이가 있는 것으로 분석되었으며, 필기과목 변경 및 실기시험 내용의 문제점에 대해서는 유의확률 0.05 이내에서 유의한 차이가 있는 것으로 분석되었다. (표 11)

#### 3) 경력

경력에 따른 자격제도의 개선사항에 대한 분산분석 결과 명칭변경과 필기과목 변경에 대해서는 유의확률 0.01내에서 유의한 차이를 나타냈으며, 필기과목 수정 및 도입과목, 실기시험 내용 문제사항에 대해서는 유의확률 0.05 이내에서 유의한 차이

〈표 11〉 연령에 따른 차이검증

구 분	17~19	20~25	26~30	30~40	41~50	51세 이상	F	유의확률
명칭변경	1.94	2.38	2.72	3.15	2.47	3.14	3.775	0.003**
필기과목 변경	2.15	2.40	2.68	2.32	3.29	2.32	2.293	0.046*
필기과목 중 과목수정	3.74	3.42	3.78	4.26	3.14	3.62	3.485	0.005**
필기과목 중 도입과목	3.43	3.40	3.41	3.11	4.00	3.45	1.655	0.146
실기시험 내용의 문제점	3.69	3.63	4.07	3.95	6.57	3.81	2.965	0.013*
실기시험 형식의 문제점	2.94	3.05	2.93	3.26	3.00	3.04	1.322	0.255
개선사항	3.74	3.72	3.83	4.00	4.86	3.72	1.235	0.293
지원 및 개선방안	3.29	3.60	3.20	3.79	4.57	3.34	1.823	0.108

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01, \*\*\*p&lt;0.001.

를 보였다. 하지만 평균치를 비교한 수치는 커다란 차이를 나타내지 않았지만 경력 21년 이상에서는 타 경력의 결과에 비해 높은 수치를 나타냈다. (표 12)

〈표 12〉 경력에 따른 차이검증

구 분	없음	1~3	4~10	11~20	21년 이상	F	유의확률
명칭변경	2.23	2.65	3.06	2.88	3.40	5.142	0.001**
필기과목 변경	2.13	2.45	2.38	2.88	3.40	4.172	0.003**
필기과목 중 과목수정	3.47	3.80	3.74	3.67	5.40	2.791	0.027*
필기과목 중 도입과목	3.48	3.55	3.23	3.30	4.40	2.485	0.044*
실기시험 내용의 문제점	3.67	3.33	4.00	4.55	5.60	2.854	0.024*
실기시험 형식의 문제점	3.11	2.80	3.02	3.12	2.00	1.814	0.126
개선사항	3.68	3.45	3.60	4.30	4.80	1.406	0.232
지원 및 개선방안	3.24	3.28	3.40	3.55	5.00	1.454	0.216

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01, \*\*\*p&lt;0.001.

#### 4) 학 력

학력에 따른 자격제도의 개선사항에 대한 분산분석 결과 필기과목 변경은 0.001 이내에서 유의한 차이를 나타냈으며, 명칭변경과 실기시험 내용의 문제점에 대해서 0.01이내에서 유의한 차이를 보였고, 필기과목 중 과목수정은 유의확률 0.05이내에

서 차이를 보였다. 학력에 따른 차이는 평균치를 비교한 결과 중졸이 다른 학력에 비해서 매우 높은 차이를 보이는 것으로 나타났다. (표 13)

〈표 13〉 학력에 따른 차이검증

구 분	중졸	고교 재학	고졸	전문대 재학	전문대 졸	대학 재학	대졸	대학원 졸	F	유의 확률
명칭변경	4.50	1.93	3.26	2.45	2.33	2.63	3.22	1.67	3.674	0.001**
필기과목 변경	5.00	2.48	2.85	2.08	2.62	1.95	2.67	2.00	4.465	0.000***
필기과목 중 과목수정	1.50	2.78	3.68	3.73	3.84	3.42	3.89	3.33	2.544	0.015*
필기과목 중 도입과목	4.00	3.74	3.32	3.45	3.42	3.42	3.33	2.67	0.949	0.469
실기시험 내용의 문제점	8.00	3.19	4.88	3.70	3.60	4.00	3.78	2.00	3.467	0.001**
실기시험 형식의 문제점	2.00	3.59	2.82	2.95	3.09	3.00	3.44	3.33	1.783	0.091
개선사항	6.00	3.48	4.12	3.68	3.58	3.53	3.78	5.00	0.913	0.497
지원 및 개선방안	4.00	2.96	3.88	3.31	3.33	2.95	3.78	3.00	0.963	0.459

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001.

## V. 요약 및 결론

외식산업은 인력을 주요자원으로 하는 노동집약적인 서비스산업으로서 종사원의 자질과 전문성이 서비스의 질을 좌우한다고 할 수 있다. 이러한 외식산업의 전문성을 살리기 위해서 정부에서도 조리자격제도를 도입하여 시행하고 있다. 이러한 제도적 뒷받침을 통해 1980년대와 1990년대의 외형적 성장기를 지나 2000년대의 질적 성장기를 맞이하고 있다. 하지만 보다 체계적인 외식산업의 발전을 위한 전문인력의 양성과 관리가 미흡한 실정이다.

본 연구에서는 이러한 배경에서 급속한 산업환경 변화에 적극적으로 대응하고 외식산업의 질적 제고 및 종사원의 전문성을 강화할 수 있도록 보다 발전적이고 합리적인 자격시험제도의 개선을 위한 방안을 도출하고자 하였다.

본 연구에서는 조리사자격제도의 합리적 개선방안을 위해 조리종사원의 직무분석에 대한 선행연구 및 관련 법규 검토와 현행 조리사자격시험제도의 문제점에 대한 이론연구를 수행하였다. 이를 토대로 현행 조리사자격제도의 현황을 파악하고 향후 개선방안에 대한 부분을 도출하기 위한 설문조사를 통해 실증분석을 수행하였다.

연구결과는 크게 두 부분으로 요약 정리할 수 있다. 현행 조리사자격제도에 관한 현황에 대한 부분과 향후 개선방안에 대한 분석결과로 정리할 수 있다.

전자의 경우 첫째, 현 조리사자격제도가 취업 및 창업의 목적으로 취득을 하고자

하는 경우가 대부분이지만, 현장에서의 업무의 질적성과를 높이지 못하는 것으로 분석되어 향후 질적 향상에 대하여 고려되어야 할 것으로 분석되었다. 둘째, 대부분의 응답자가 현재 조리사자격취득을 위해 학업 이외의 별도의 준비가 필요한 것으로 인식되어 학업과 조리사자격과의 연계성이 매우 낮은 것으로 분석되었다. 셋째, 현 조리사자격제도의 가장 큰 문제점으로는 지속적인 관리체계의 미비(취업, 재교육 등)로 분석되었으며 그 외에는 현재의 자격시험제도의 시험과목에 대한 요인이 매우 낮은 평가를 받는 것으로 분석되었다.

향후 이러한 문제점을 해결하는 방안에 대한 질문의 분석결과 첫째, 조리기능사에 대한 명칭에 대해 외식경영의 전반적인 의미가 들어간 조리관리사나 외식경영사로써 명칭변경을 원하는 것으로 분석되어 명칭변경을 통한 사회적 인식을 높이고자 하는 의견이 반영된 것으로 생각된다. 둘째, 현재의 필기과목에 대한 수정 보완이 필요한 것으로 분석되었다. 특히 원가계산과 같은 과목은 대체과목의 필요성이 인식되고 있는 것으로 분석되었다.

셋째, 실기과목의 경우는 각각의 종목마다 형평성이 떨어진다는 의견과 현장의 활용도를 높이기 위한 실제적인 메뉴로의 변경을 원하는 것으로 분석되었다. 마지막으로는 조리사자격제도에 관리와 지원을 위해 사회적 처우개선을 위한 제도적 뒷받침과 재교육강화를 가장 원하는 것으로 분석되었다.

조리사의 역할은 점차 확장되고 있으며 다양한 역할이 필요한 직무로 변환되고 있다. 본 연구는 이러한 역할에 대한 필요성의 인식과 함께 앞으로 지속적인 조리사 자격제도의 질적 향상에 도움이 될 수 있는 방안을 제시하고자 하였다.

## 참고문헌

1. 강순희 등 (2003) : 자격제도의 비전과 발전방안, 한국노동연구원, 서울, pp.19-23.
2. 김진탁 (1991) : 관광호텔 종사원의 의식구조에 관한 조사 연구, *영남관광학회지* 1(5).
3. 김 훈 (2001) : 기업내 인적자원개발체제 지원방안, 한국노동연구원, 서울, p.12.
4. 나정기 (2002) : 외식산업의 이해(개정판), 백산출판사, 서울, p.103.
5. 송혜진 (1993) : 호텔종사자의 자질향상에 관한 연구, *경기대호텔경영논총* 2:149.
6. 신명훈 등 (1998) : 자격제도의 종합적 실태분석과 개선방안, 한국직업능력개발원, 서울, p.34.
7. 양일선 등 (1995) : 병원급식 조리종사원의 직무특성과 직무만족도 분석, *한국식생활문화학회지* 9(6): p.479.
8. 우찬복 (1995) : 호텔종사원 직무만족과 직무요인에 관한 실증적 분석, *관광학연구* 19(3): pp.45-47.
9. 이경희 (1994) : 관광종사원들의 보수 및 직무 만족도에 관한 고찰, *배제대 사회*

과학 연구 10: p.169.

10. 정봉원 (1993) : 호텔종사자의 직무만족요인에 관한 연구, 영진전문대 논문집 제 15권, p.105.
11. 조정윤 등 (1998) : 21세기를 향한 국가기술자격제도의 발전 방안, 한국직업능력 개발원, 서울, p.17.
12. 채진한 (1995) : 국가기술자격제도 개선방안 연구- 산업인력개발체계 구축방안, pp 23-24, 한국기술대학교.
13. 한국산업인력공단 (1999): 21세기형 인적자원관리-뉴 패러다임과 실천과제, pp 54-55, 명경사, 서울.
14. 한국산업인력관리공단 (2002) : 국가기술자격 시행령, pp.17-20, 서울.
15. 한국직업능력개발원 (2001) : 노동시장에서 자격의 활용도 제고 방안, p.14, 서울.
16. 홍완수 (1994) : 병원급식종사원의 직무만족에 관한 연구, 한국조리과학학회지 10(3):293.
17. <http://www.cocoschool.co.kr>

---

(접수일: 2003년 7월 30일 / 채택일: 2003년 8월 25일)