

經營學碩士 學位論文

일식 조리 기능사 자격증 제도의
문제점 및 개선 방안에 관한 연구

慶州大學校 産業經營大學院

호텔外食經營學科

최진환

2009年 6月

일식 조리 기능사 자격증 제도의 문제점 및 개선 방안에 관한 연구

지도교수 이 연 정

이 논문을 경영학석사학위 청구논문으로 제출함

2009년 6월

경주대학교 산업경영대학원

호텔외식경영학과

최 진 환

崔珍煥의 碩士學位 論文을 인준함

심사위원장_____ (인)

심 사 위 원_____ (인)

심 사 위 원_____ (인)

慶州大學校 産業經營大學院

2009년 6월

<목 차>

제 1 장 서 론	1
제 1 절 문제의 제기	1
제 2 절 연구의 목적	3
제 3 절 연구방법 및 절차	4
제 2 장 이론적 배경	6
제 1 절 일식 조리 기능사 자격 제도	6
1. 조리사의 정의 및 개념	6
2. 조리사의 역할	10
3. 조리 기능사의 자격	14
제 2 절 조리 분야 자격증 제도의 현황	28
제 3 절 기술 자격증 관련 선행 연구	31
제 3 장 연구의 설계와 분석 방법	34
제 1 절 연구 과제의 설정	34
1. 일식 기능사 시험 제도의 문제점 및 개선점 분석	34
2. 일식 기능사 실기 시험 검정의 중요도와 만족도 차이분석	34
3. 일식 기능사 시험의 요인별 만족수준과 전반적인 만족도의 영향분석 관계 분석	34
제 2 절 표본의 추출	35
제 3 절 설문지 설계	36
1. 설문지의 구성	36
2. 분석 방법	37
제 4 장 결과 분석	39
제 1 절 기초자료분석	39
1. 표본의 인구통계적 특성	39
2. 일식 조리 기능사 수검자 이용 행태	40

제 2 절 연구과제 분석	42
1. 일식 조리 기능사 시험의 이용행태에 따른 문제점과 개선점 차이분석	42
2. 일식 조리 기능사 실기 시험 검정의 중요도-만족도 차이분석	53
3. 일식 조리기능사 실기 시험검정에 대한 만족도가 일식기능사 시험의 전체적인 만족도에 미치는 영향 분석	60
제 5 장 결 론	65
제 1 절 결과요약 및 시사점	65
제 2 절 연구의 한계점 및 향후 연구방향	68
참 고 문 헌	69
설 문 지	72
ABSTRACT	77

〈표 차례〉

<표 2 - 1> 조리사의 정의	8
<표 2 - 2> 등급별 검정 기준	16
<표 2 - 3> 국가 기술자격 등급별 응시자격	17
<표 2 - 4> 기능사 검정 방법 변천	20
<표 2 - 5> 조리 자격별 검정 방법	21
<표 2 - 6> 조리기능사 필기시험 과목	22
<표 2 - 7> 조리기능사 실기시험 채점 기준	23
<표 2 - 8> 일본 조리사 필기시험 과목	24
<표 2 - 9> 일본 전문 조리사 시험 자격	25
<표 2 - 10> 독일의 조리사 시험의 종류 및 과목	27
<표 2 - 11> 독일의 조리사 자격 제도	28
<표 2 - 12> 조리사 자격시험 합격현황	29
<표 2 - 13> 조리 기능사 분야별 자격시험 합격 현황	30
<표 3 - 1> 표본의 설정 및 조사	35
<표 3 - 2> 설문지 구성	37
<표 3 - 3> 통계 분석 방법	38
<표 4 - 1> 표본의 인구 통계적 특성	40
<표 4 - 2> 일식조리 기능사 수검자의 이용 행태적 특성	41
<표 4 - 3> 이용행태에 따른 채점 관련 문제점 차이 분석	43
<표 4 - 4> 이용행태에 따른 시험 절차 문제점 차이 분석	45
<표 4 - 5> 이용행태에 따른 시험 전반에 대한 개선점 차이 분석	48
<표 4 - 6> 이용행태에 따른 실기 시험 시행상 개선점 차이 분석	50
<표 4 - 7> 이용행태에 따른 시험 통제에 대한 개선점 차이 분석	52
<표 4 - 8> 일식 조리기능사 실기 시험에 대한 대응표본 t-test 분석결과	54
<표 4 - 9> 일식 기능사 실기 시험 만족도에 대한 신뢰성 및 타당성 분석	62
<표 4 - 10> 일식 기능사 실기 시험 전반적인 만족도에 대한 신뢰성 및 타당성 분석	63
<표 4 - 11> 일식 기능사 실기 시험 만족도가 전반적인 만족도에 미치는 영향	64

〈그림 차례〉

〈그림 1 - 1〉 연구 절차	5
〈그림 2 - 1〉 국가 기술자격제도의 운영 체제	15
〈그림 2 - 2〉 검정업무 처리 절차	19
〈그림 2 - 3〉 일본 조리사 자격취득 흐름도	25
〈그림 4 - 1〉 일식 조리기능사 실기시험에 대한 중요도-실행도 IPA그래프	56
〈그림 4 - 2〉 좋은 성과 계속유지(1사분면)	57
〈그림 4 - 3〉 집중관리(2사분면)	58
〈그림 4 - 4〉 낮은 우선순위(3사분면)	59
〈그림 4 - 5〉 더 이상 투자 불필요(4사분면)	59

제 1 장 서 론

제 1 절 문제의 제기

음식은 인간이 삶을 살아가는데 가장 기본적이고도 필수적인 요소이다. 그러나 나날이 발전해 가는 현대 문명 속에서 음식은 더 이상 생존을 위한 필수 요소만이 아니며 음식문화라는 말이 나올 정도로 문화적인 측면과 경제적인 측면을 두루 갖추고 발전 되어 왔다(김미향, 2002).

외식산업은 음식과 관련된 여러 분야가 총체적으로 망라된 하나의 산업이다. 선진국에서는 외식산업이 일찍부터 국민의 건강과 문화생활의 중추적인 역할을 담당하는 주요산업으로 인식되면서 독립된 사업과 학문으로 정착되었다(나정기, 2003).

소득 수준의 향상 및 생활양식의 변화로 국내 외식산업은 음식의 양적인 면보다는 질과 가치를 중시하게 되었고, 다양한 외식 소비양상을 가지게 되었다. 이로 인해 우리의 식생활 영역은 보다 넓어졌고, 외식산업은 급격한 성장을 보여 호텔을 비롯한 외식산업의 총매출은 계속 증가하는 추세를 보이고 있다(김미향, 1997).

최근 식당의 경우 내·외부 인테리어가 훌륭하다고 해도 고객의 욕구를 충족시킬 수 있는 음식의 질적인 면과 서비스의 수준이 고객의 눈높이에 미치지 못하면 외식경영에 있어서는 어려움으로 작용할 것이다.

그러므로 비중이 제일 큰 상품인 음식에 대한 질을 얼마만큼 향상시키느냐에 따라 외식산업의 성패가 갈려있다고 해도 과언은 아닐 것이다.

고객을 위한 질 좋은 최고의 음식을 제공하기 위해서는 요리를 직접 개발하고 개개인의 능률적이고 효과적인 교육훈련과 연구과정을 통해서 자기개발을 할 수 있는 전문조리 자격을 갖추는 것이 중요한 과제로 부각되고 있다(나정기, 2003).

이러한 필요성에 부응하여 전국에 조리 전문 학원 및 전문대학, 대학교에 조리과들이 신설되었다. 하지만 많은 교육기관이 신설됨에도 불구하고 정작 외식업체에 필요한 인력들은 조리사 자격증 하나만으로 자신

의 능력을 평가받고 있다. 다시 말하자면 현행법상에는 조리기능사 자격증만 있으면 누구나 전문 조리사가 갖춰야 하는 기본 소양을 갖추었다고 본다는 것이다.

식품위생법 제34조(동법 시행령 제18조)에서 대통령령이 정하는 식품접객영업자와 집단급식소의 운영자는 반드시 조리사를 두어야 한다. 다만, 식품접객영업자 또는 집단급식소의 운영자 자신이 조리사가 되어 직접 음식을 조리하는 경우에는 조리사를 두지 않아도 된다.

그 업종으로는 식품접객업 중 복어를 조리·판매하는 영업과 집단급식소(국가·지방자치단체, 학교·병원·사회복지시설, 정부투자기관 관리기본법 제2조의 규정에 의한 정부투자기관, 지방공기업법에 의한 지방공사 및 지방공단, 특별법에 의하여 설립된 법인) 5개 분야가 해당된다.

또한 한국 산업 인력공단에서 실시하는 조리 기능사 취득 시험 검정 방법은 필기 시험과 실기 시험으로 나누어 실시되며 필기시험은 객관식 4지 택일형 60문항, 시간은 60분이고 실기시험은 작업형에 시험시간은 작품에 따라 다르나 약 70분 정도 소요된다. 필기 시험 과목은 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건등 4과목이고, 실기 시험은 한·양·일·중식으로 나누어 실시된다. 이중 일식 실기시험은 일식 조리 작업의 위생상태, 조리과정, 정리정돈, 조리기술, 작품평가로 시행되고 합격 기준은 필기시험, 실기시험 모두 100점 만점에 60점 이상이며 응시자격은 제한이 없다(한국산업인력관리공단, 2008).

즉 위의 단순한 기능사 시험만으로 조리사의 기본 소양을 파악하기는 어려운 실정이다.

이에 따라 전문 교육을 받지 못한 조리 기능사들의 무분별한 취업, 사회진출과 조리사 배출에 많은 문제점이 나타나게 되었다. 단편적으로 산업현장에서 필요로 하는 양질의 인력을 양성, 공급하지 못함에 따라 호텔을 포함한 전문외식업체들 조차 국가에서 시행하는 조리 기능사 자격증을 신뢰하지 못해 조리사 자격증이 단순 증명서이외에는 구실을 못한다는 것이 확인되고 있다.

물론 정부에서도 기능사이외에 산업기사, 기능장, 식품 기술사 등의 차별화되고 전문적인 인력을 양성하기위해 여러 방안을 시행하고 있지만

전문외식업체들은 산업 기사 이상의 자격증을 소지한 조리사들에게 실질적인 보상 및 혜택이 전무한 실정이라 조리사들의 호응을 얻지 못하고 있다.

따라서 본 논문에서 연구하고자 하는 일식 조리 기능사 자격증 제도에 개선이 필요하다고 생각하여 각 조리 관련 학과 교수, 조리 기능장, 호텔 일식 조리장, 일식 조리 기능사 시험에 1회 이상 감독을 나간 전문가들을 대상으로 설문조사를 실시한 결과 실기시험 항목의 수정이 필요하다는 응답이 93.7%로 가장 높게 나타났으며, 기능사 취득 시 현장투입 여부가 불가능하다는 응답과 기능사 시험의 전반적인 개선의 필요하다는 응답이 90.6%로 높게 나타났으며, 기능사 시험의 자격제한의 필요성과 조리사 자격증 제도를 개선해야 한다는 78.1%로 나타났다.

설문지 분석결과 전문가들의 응답은 현행 일식 조리기능사 시험에 문제점이 많은 것으로 나타났으며, 이에 본 논문에서는 조리사 자격증의 근간이 되는 조리 기능사, 그 중에서도 일식 조리 기능사 시험 제도에 관한 문제점 및 개선 방안을 연구하고자 한다.

제 2 절 연구의 목적

본 연구는 앞서 언급한 필요성에 따라 조리기능사의 자격검정 요건, 외식업체에서 요구하는 전문 조리사인력 양성에 목적을 두어 나아가서는 소비자들에게 양질의 요리, 건강한 요리를 제공하여 소비자들의 만족도를 높이는데 기여하고자 한다.

이러한 연구목적을 달성하기 위한 세부적인 사항은 다음과 같다.

첫째, 현재 급격히 증가하고 있는 일식 조리 기능사들의 전문 조리사로서의 양성을 위한 자격제도를 도입하는 것을 지향하고자 한다.

둘째, 현재 일식 조리 기능사 시험 채점표를 바탕으로 개정 위원을 구성으로 한 일식 조리 기능사 시험 시행 개선을 제시하고자 한다.

셋째, 실증 분석 결과를 토대로 효율적이고 활용성이 높은 전문 일식 조리 기능사 시험 제도를 지향하고자 한다.

넷째, 시험 감독관의 선발 시 공신력 있는 감독관을 선정하여 시험 감독 및 채점의 자격을 부여하도록 한다.

제 3 절 연구방법 및 절차

본 연구는 제 2 절에서 제시한 연구목적을 달성하기 위하여 문헌연구와 실증연구를 병행하였다. 즉 문헌연구에서는 조리사 자격제도의 운영 현황, 기존의 일식 조리사 기능사 제도의 개선과 관련하여 자격유형, 자격시험, 자격관리와 관련된 내용을 조사하였으며, 이를 근거로 하여 설문지를 작성하여 현재 전국 일식 레스토랑에서 근무 중인 종사원 및 관리자, 그리고 자격증을 취득한 학생들을 대상으로 자격증 제도의 활용현황 및 문제점과 개선 방안 등의 실증조사를 실시하였다.

회수된 설문지는 SPSS 프로그램을 이용하여 빈도분석, 교차분석, t-검정(t-test), IPA분석, 일원 배치 분산분석(ANOVA) 등의 분석기법을 이용하여 분석하였다. 본 연구의 구성은 다음과 같다.

제 1 장은 서론으로서 문제제기, 연구목적, 그리고 연구방법 및 범위 등이 기술하였다.

제 2 장은 이론적 배경으로서 일식 조리 기능사 자격제도의 개념 및 유형, 일식 조리 기능사 자격제도 현황 및 문제점에 대한 문헌 연구 등이 기술하였다.

제 3 장은 연구방법으로서 연구의 흐름도, 연구과제, 그리고 조사 설계에 대하여 기술하였다.

제 4 장은 실증분석으로서 표본의 일반적 특성, 연구과제 그리고 연구의 요약이 기술하였다.

제 5 장은 결론으로서 연구의 요약 및 결론, 연구의 시사점, 그리고 연구의 한계점과 향후 연구방향 등에 대하여 기술하였다.

또한 본 연구에서는 일식 조리 기능사 시험제도의 중요도-만족도 간의 차이를 시험 검정 전과 시험 검정 후에 있어서 나타난 차이를 실증적으로 분석하고, 이러한 결과를 근거로 하여 일식 조리 기능사 시험제도

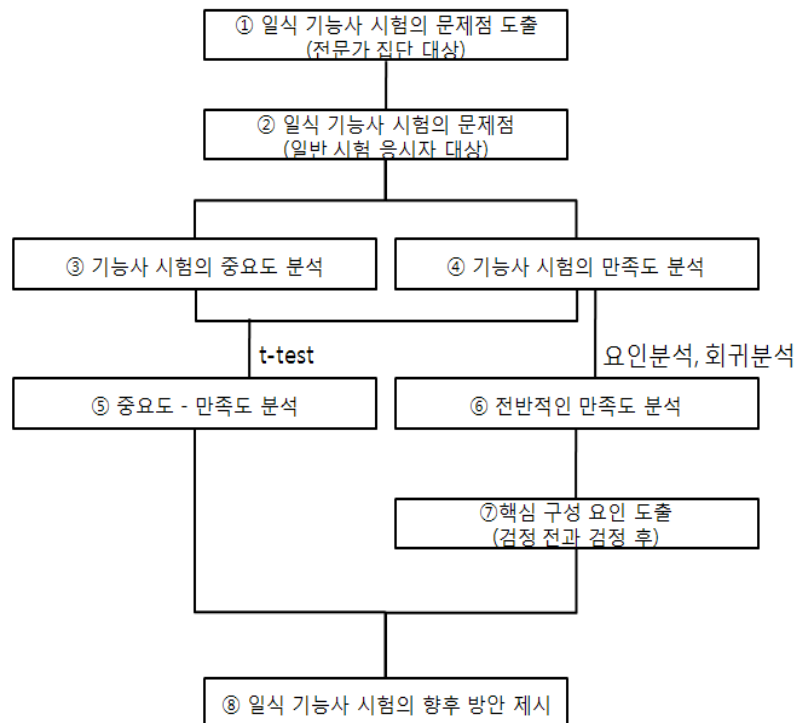
의 향후 나아갈 방안을 제시하기 위해 <그림 1-1>와 같은 연구절차를 설계하였다.

먼저 1단계에서는 기존연구를 분석하여 일식 조리 기능사 시험의 문제점을 구성하고 있는 요인(속성)을 도출한 후 이들에 대한 전문가 집단 및 실제 주방에서 근무하고 있는 종사원 및 기능사 시험 검정 학생들의 중요도-만족도 평가를 실시하였다. 이를 바탕으로 현재 진행되고 있는 일식 조리 기능사 시험의 장·단점을 파악할 수 있도록 하였다.

1단계:

2단계:

3단계:



<그림 1-1> 연구절차

2단계에서는 구성요소를 몇 개의 카테고리로 분류한 후 이들 요인 중에서 어떠한 요인이 기능사 시험의 전반적인 만족도에 영향을 미치는가를 분석하였다.

마지막으로 3단계에서는 1단계의 분석결과와 2단계의 분석결과를 통합하여 일식 조리 기능사 시험제도의 향후 나아갈 방향에 대한 지침을

수립하는 연구 절차를 제시하였다.

제 2 장 이론적 배경

제 1 절 일식 조리 기능사 자격 제도

1. 조리사의 정의 및 개념

현재 우리나라의 조리 관련 각종 법규에는 조리사법 자체가 없기 때문에, 조리사라는 법적인 개념정립이 되어있지 않은 것이 현실이다. 그러나 단지 식품 위생법이나 기타 관련 법규 등의 참고사항을 근거로 해서 살펴보는 것이 근접된 내용일 것이다(강미애, 2003).

인류가 음식을 조리하여 먹기 시작한 것은 불을 발견한 이후라 생각되며 기술 문명의 발달과 더불어 조리방법과 형태에도 많은 변화가 있었다. 어떠한 형태이든 우리 인류는 지금까지 음식을 조리하여 먹고 있으며, 미래에도 그러할 것이다.

조리라 함은 일정한 기술을 가진 사람이 식품에 열과 기타 필요한 향신료를 첨가하여 조리하는 것으로 기구를 이용, 굽거나 끓이거나 볶는 행위를 말하며 그 목적은 식품을 조리함으로써 식품자체의 성분 및 형태의 변화를 일으켜 우리의 미각적, 시각적 효과를 최대로 이끄는 데 있고(김정국, 1999), 식품을 위생적으로 적합한 처리를 한 후 먹기 좋고 소화하기 쉽도록 하며 또한 음식을 맛있고 보기 좋게 하여 식욕이 나도록 하는 과정을 말한다(한국조리사회중앙회, 1998).

원래 조리의 한자 뜻은 “병을 치유하다”, “몸을 보양하다”라는 의미를 가지고 있었다. 한편 요리의 한자 뜻은 “가사를 정리하다”, “일을 잘 처리하다”라는 의미였다. 그러나 현재에 와서는 조리나 요리라는 두 단어는 의미의 구분없이 사용되고 있다(롯데호텔직무교재, 1990).

조리사는 법적인 측면에서 국가기술자격법에 의한 조리기능사 자격을

취득한 후 시, 도지사의 면허를 받은 자를 조리사라고 정의하고 있으며, 사전적의미로는 조리란 식품에 물리적 및 화학적 조식을 가하여 합리적인 음식물로 하는 과정, 즉 식품을 위생적으로 적합한 처리를 한 후 먹기 좋고 소화하기 쉽도록 하며 또한 음식을 맛있고 보기 좋게 하여 식욕이 나도록 하는 과정을 말하며 그 업무를 전문적으로 담당하는 자를 조리사라고 정의하고 있다(김기영, 1999).

김기영(2001)은 조리사란 국가 기술자격을 취득한 자가 식용 가능한 식품군들을 선별, 검수하여 물리적, 화학적, 기술적 방법을 통하여 새로운 형태의 식품으로 만드는 일에 종사할 수 있는 사람이라고 정의내리고 있다.

또한 조리사는 영리를 목적으로 하는 업소나 비영리라 할지라도 대규모의 단체급식 시설의 주방에서 소정의 전문교육을 이수하여 자격을 구비한 후에 음식을 만드는 분야에 종사하는 사람이라고 정의하고 있다(신라호텔조리업무, 1987). 즉, 조리사는 국가기술자격을 취득한 후에 가정밖의 장소에서 전문적인 교육을 이수하고 식용가능한 식재료를 이용하여 물리적, 화학적, 기술적인 방법으로 식품을 위생적으로 만드는 기능인이라고 할 수 있다. 이와 같이 조리사에 대한 개념 정립은 식품 위생법이나 관련법규를 근거로 개념정립을 하고 있다.

따라서 우리나라의 외식산업이 증대되고 호텔산업이 국가기간산업으로 많은 비중을 차지하고 있는 점을 감안해볼 때, 조리사에 대한 권익 보호를 위하여 관련법규가 시대적으로 요구되어지고 있다. 조리사의 정의에 대하여 김기영(1999), 이영숙(1995), 오석태(1995), 식품위생법(1998), 한국조리사회중앙회(1998) 등의 내용정리는 <표 2-1>과 같다.

<표 2-1> 조리사의 정의

연구자(연도)	정 의
김기영(1999)	국가기술자격을 취득한 자가 식용가능한 식품군들을 선별, 검수하여 물리적, 화학적, 기술적 방법을 통하여 새로운 형태의 식품으로 만드는 일에 종사할 수 있는 사람
식품위생법 (1998)	조리기능사 자격을 취득 후 시, 도지사의 면허를 받은 자
한국조리사 중앙회(1998)	조리사자격을 취득하고 식품을 위생적으로 적합한 처리를 한 후 먹기 좋고 소화하기 쉽도록 하며 또한 맛있고 보기 좋게 하여 식욕이 나도록 하는 과정을 전문적으로 담당하는자
오석태(1995)	일정한 자격을 갖춘 사람들에 의하여 식품에 물리적 화학적 방법을 가하므로써 합리적인 요리를 만들어 내는 사람
이영숙(1995)	식품에 필요한 향신료를 첨가하고 열을 이용하여 끓이거나 볶는 등 필요한 행위를 하여 식품자체의 성분 및 형태의 변화를 일으켜 미각적, 시각적 효과를 최대로 이끌어내고 소화흡수를 돕고 위생적으로 안전하게 음식을 만드는 사람

자료: 선행연구를 바탕으로 논자 정리

현재 우리나라의 식품위생 행정이 통일된 단일 독립법으로 출발을 한 것은 일제시대 때부터 내려오던 경찰행정과 해방을 계기로 미군정이 보건행정위생기구로 관리해오던 업무를 5.16 직후 단일된 식품위생법이 1962년 1월 20일 제정. 공포되면서 시작되었으며 그 후 10차례의 개정을 통해 법률 제 5529호로 개정된 것이 1998년 2월 28일로 최근에 개정이 되었는데 이는 “모든 국민이 건강하고 문화적으로 최저한도의 생활을 영위하는 권리를 갖는다.”라고 했다(식품위생법규, 2008). 따라서 ‘국가는 모든 생활부분에 있어서 사회복지, 사회보장 및 공중위생의 향상과 증진에 노력하지 않으면 안 된다.’라는 내용이 헌법의 구체적 실현이라고 볼 수 있다.

식품위생법 제34조와 시행령 제18조에 의하면 식품접객 영업자와 집 단급식소의 운영자는 조리사를 반드시 두어야 한다. 또한 식품위생법 제 36조에 의하면 조리사가 되고자 하는 자는 국가기술자격법에 의한 해당 기술분야의 자격을 얻은 후 시, 도지사의 면허를 받아야 한다. 그리고 식품위생법 제38조에 의한 조리사의 결격사유는 다음과 같다. 정신질환 또는 정신지체인, 전염병 환자, 마약 기타 약물중독자, 조리사 면허의 취소

처분을 받고 그 취소 처분된 날로부터 2년이 경과되지 아니한 자로 규정하고 있다(식품위생법규, 2008).

특히 정신질환자, 정신지체인, 전염병환자, 마약, 기타 약물중독자와 같이 결격 사유에 해당하는 자는 조리사가 될 수 없도록 법적으로 규제하고 있다.

식품위생법 제39조에 의하면 조리사가 아니면 조리사라는 명칭을 사용하지 못한다. 조리사의 교육에 관련된 식품위생법 제40조 (보수교육) 제1항에서 보건복지부장관은 조리사의 자질향상을 위하여 필요한 경우에는 보수교육을 받을 것을 명할 수 있다. 또한 조리사가 조리기능장을 취득하기 위한 자격기준은 다음과 같다.

첫째, 조리 기능사 자격을 취득한 후 해당 직종에서 7년 이상 실무에 종사한자.

둘째, 동일 직종분야를 전공한 전문대학 이상 졸업자 등으로 조리기능사 자격을 취득한 후 해당 직종에서 5년 이상 실무에 종사한다.

따라서 조리업무를 담당할 수 있는 조리사의 자격등급은 조리기능장과 조리기능사로 구분하고 있다.

관광진흥법 제3조 및 시행령. 시행규칙에 의한 관광숙박업의 등록기준에 의하면 관광호텔과 관련업소의 주방에는 조리사의 면허를 취득한자만이 종사할 수 있도록 규정하고 있다.

또한 파견근로자 보호 등에 관한 법률 시행령[제정 1998. 07. 01. 대통령령 제15828호]에 의하면 조리사의 업무를 관광진흥법 제3조의 규정에 의한 관광숙박업의 조리사 업무를 제외한다. 그리고 기업활동규제완화에 관한 특별조치법 부칙 제4조 [부칙개정 1995. 01. 05. 법률 제4891호] 이 법 시행당시 종전의 관계법령에 의하여 채용하고 있는 조리사는 이 법 시행으로 인하여 해고, 전직 기타 불이익 조치를 받지 않는다. 따라서 식품을 직, 간접으로 관리하고 조리할 수 있는 주방은 식품의 위해 여부에 관계되는 매우 중요한 부서이다. 그러므로 이곳에서 종사하는 조리사의 역할이 매우 중요하다고 볼 수 있다.

이와 같이 조리사와 관련된 법규는 식품위생법, 관광진흥법, 국가기술자자격법, 특별조치법 등에 제정되어있다.

2. 조리사의 역할

조리사는 음식을 위생적으로 다루는 사람으로서 국민의 보건과 식생활 환경에 지대한 영향을 미친다. 조리사로 종사하기 위해서는 확고한 가치관, 인생관, 생활관, 사명감을 가지고 국민 보건과 식생활 개선에 사회적 책임을 다하여 전문직업인이 되어야 한다. 소득수준의 향상 및 생활 양식의 변화로 인한 조리사의 위치가 매우 중요하므로 투철한 사명감을 가지고 국민보건 및 건강증진에 힘써야 한다(진양호, 2001).

주방에서 일하는 조리사들은 주방에 맞는 기술을 가지고 있어야 한다. 즉, 여러 가지 요리의 기본 요소를 만족시키는데 요구되는 다양한 기술과 감각, 경험으로 식품을 조리하는데 있어서 실제적인 측면에 관한 지식과 더불어 요리에 대한 맛을 판별해 낼 수 있는 미각, 후각, 그리고 요리의 색, 형태를 적절히 조화시킬 수 있는 시각적 결합능력을 가지고 있어야 한다(박영목, 1980).

또한 조리업무과정은 조리업무를 효과적으로 수행하기 위한 의사결정으로 예상고객에 대한 정확한 예측을 하여 식재료의 적정량을 주문함으로써 주방의 원가절감에 많은 영향을 미치며, 조리 상품의 생산단계는 조리 상품을 생산하기 위해 조리의 처리과정인 계량, 씻기, 담그기, 썰기, 마쇄와 분쇄, 혼합, 교반, 성형, 신장, 압착, 여과, 냉각, 냉장, 냉동, 해동, 담기 등(김기영·엄영호, 2000) 생산에 필요한 여러 조리공정과정을 거치면서 지속적인 품질관리를 해야 한다.

이러한 여러 판매단계를 거쳐서 품질가치를 높이고 요리가 신속하고 정확하게 전달되도록 하여 고객의 욕구를 극대화해야 한다. 또한 사후관리단계는 판매하는 과정을 통해 다양한 고객의 정보를 수집, 활용하는 과정이다. 주방에서의 식재료 관리과정은 메뉴 선정-메뉴에 의한 구매-검수-입고-불출-주방조리-판매의 순서로 이루어진다(이종하, 2003).

식품자체가 오래 보관할 수 없는 부패성이 강함에도 불구하고 인체의 보건위생에 직결되어 방부제 등의 사용이 사실상 불가능하다. 따라서 일정량 이상을 가공하여 저장할 수 없고, 다른 일반 상품과 같이 대량생산을 위한 자동화 시스템의 도입이 불가능하여 전문 조리사에 의한 인적의

준도가 높은 생산상의 제약이 있다. 더욱이 정확한 수요예측이 극히 어려워져 대부분 상품의 매장인 식당에서 수주 후에야 생산에 착수하는 형편인데다가 그것도 신속한 서비스를 위해서는 단시간 내에 완전한 상품으로 조리하여 고객에게 서빙(serving)해야 하는 시간적인 제약까지 따르는 어려움이 있는 것이다(김중성, 1993).

또한 조리사의 기본 단계면에서 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 조리사는 조리에 대한 기본적인 기술과 지식을 습득하고 창조적으로 개발할 수 있는 능력을 함양하기 위하여 노력하며, 세계적인 요리의 흐름과 새로운 기술, 그리고 한국 전통 요리를 바탕으로 하여 세계 각국의 특색이 있는 요리들을 빠르게 받아들여 개발, 적용할 수 있어야 한다.

둘째, 조리업무의 의사결정단계로서 전년도 매출기록, 객실예약 상황, 당일 예약 상황 등에 관한 자료를 이용, 예상 이용객 수를 예측함과 아울러 사용될 자재의 구매의뢰, 신 메뉴의 작성, 개발 등이 있다. 따라서 조리사는 현 경제의 동향과 동종업계의 흐름, 시장조사 등의 변화에 민감하게 대처하도록 해야 한다.

셋째, 요리 상품의 생산단계로서 표준량목표에 의한 요리상품 생산과 기타 필요한 여러 공정이 고객의 욕구에 맞도록 합리적으로 조리과정이 진행되고 있는지 품질관리에 관심을 가져야한다. 이를 위해서는 모든 조리 공정을 표준화하고, 일관성 있는 품질을 보장하기 위해 조리사 전원이 표준량 목표를 기준으로 조리를 해야 한다.

넷째, 요리상품의 판매와 사후관리로써 요리를 통한 고객의 욕구를 충분히 만족시켜 주었는가, 상품의 서비스 과정은 빠르고 정확하게 진행되었는가, 종사자의 서비스는 만족스러웠는가 등의 고객 관리를 지속적으로 함으로서 고객의 특성을 파악하고, 신 메뉴 개발에 활용하며 비인기 상품에 대한 대책을 찾을 수 있어야 한다.

마지막으로, 위생에 대한 문제에 있어서 조리사는 능동적으로 대처해 나가야 한다. 조리사는 고객에게 안전하고 깨끗한 음식을 제공하도록 항상 개인위생은 물론이고 주방위생, 식품위생, 식자재의 유통기간 관리, 모든 물품의 입출고 확인, 검수, 재고 물품의 관리 등에 지속적인 관리가

필요하다(신민자·정재홍·강명수, 2000).

따라서 소득수준의 향상 및 생활양식의 변화로 조리사의 위치가 매우 중요하므로 투철한 사명감을 가지고 국민보건 및 건강증진에 이바지하여야 한다. 그러므로 조리사의 기본자세를 파악하면 다음과 같이 볼 수 있다(김기영, 1999). 기능인으로서의 자세, 상호유기적인 자세, 원가절감의 자세, 위생관념의 자세, 조리사의 사회적인 역할 등 5가지의 자세가 있다.

첫째, 기능인으로서의 자세를 보면 조리업무는 인류의 모든 사람들에게 가장 기초적 욕구인 생리적인 욕구를 충족시켜 줄 수 있는 창작행위인 반면에 전문 기술적인 것이다. 이러한 점에서 조리사는 각자가 최고의 예술가 기능을 겸비하고 있다는 자부심과 긍지의 마음가짐을 갖고 조리업무에 임하여야 한다. 이를 위하여 조리에 대한 이론적 연구인 조리이론과 아울러 기능적 기술습득, 예술성인 미적 감각의 배양을 위해 꾸준한 노력과 개발하는 자세가 필요하다.

둘째, 상호 유기적인 자세를 보면 주방에서 조리업무가 이루어져 상품으로서의 가치를 만들어 내는 과정이기 때문에 동료와 상하간 및 업장별 구성원들 간에 서로 존중하는 마음과 협동하는 자세로 조리업무에 임하여야 한다. 특히, 인원구성상 조리기능사라는 특징적인 요소가 내포되고 있어 유기적인 업무협조가 우선으로 이루어져야한다.

또한 조리업무의 흐름 과정상 각자의 구성원은 주어진 공간과 시설 및 식재료에 의해 최상의 상품가치를 연출해내는 전문가들이기 때문에 자칫 잘못하여 개인의 이익을 우선 생각할 수도 있다. 그러나 이러한 경우에는 매우 위험하다. 주방조리사들은 타 업무 종사자들보다 상호 협조적인 관계유지가 절실히 필요하며 이를 직접 실행해야한다.

셋째, 원가절감의 자세를 보면 다량의 식재료를 구매하여 단시간 내에 사용하는 소비형의 상품생산과정이기 때문에 모든 재료와 에너지 및 시설을 절약하는 자세가 필요하다. 한 가지 조리 상품을 만들어 내는 과정에서 불필요한 식재료의 소모가 필요이상으로 진행되는 경우가 있다. 이러한 재료원가 절감의 자세는 곧 호텔경영 수익성과 직접적인 영향을 미친다는 의식이 몸에 익숙해지도록 조리사들은 철저하게 인식해야 한다.

그런 자세의 긍정적 평가의 기준이 바로 전문 경영인으로 자리 메김이 가능하리라 본다.

넷째, 위생관념의 자세를 보면 식용 가능한 식품을 조리한다는 것은 궁극적으로 위생개념이 뒷받침되어야 한다는 것이다. 위생관념을 갖고 조리업무에 종사해야 한다고 강조하는 것은 위생이 소홀할 경우 곧 국민 보건 및 건강증진에 심대한 영향을 미치기 때문이다. 조리사의 위생이 곧 고객의 건강과 직결되기 때문에 개인위생관념과 주방위생관념 및 시설위생, 그리고 식품에 대한 위생관념이 철저하게 이루어져야 한다.

다섯째, 조리사의 사회적인 역할을 보면 식용 가능한 식품을 조리한다는 것은 우리 인간이 영위할 수 있는 가장 기본적인 생리적 욕구를 충족시켜 주는 한편의 창작 드라마인 동시에 완성된 예술작품이라 할 수 있다(김기영, 1999).

또한 식품을 조리하는 조리사는 창작 드라마의 연출자이면서, 예술가라고도 할 수 있다. 조리사는 식용가능한 모든 식품군들을 물리적·화학적·기술적 방법으로 조리·가공하여 판매하는 일련의 과정에서 1차적인 제공자이기 때문에 위생적으로 발생한 인간의 병을 치료하는 의사와는 그 의미가 근본적으로 차이가 있다.

그러므로 각 개인의 건강과 건전한 사회생활을 해 나가는데 없어서는 안되는 가장 중요한 사회적 접근자로서의 역할을 담당하고 있다.

식품이나 첨가물은 조리사가 조리 및 가공을 하여 제공할 때, 다음과 같은 사항을 위반하였을 때에는 법적 구속력과 사회적인 책임이 따른다.

음식물이 썩었거나, 상하였거나 설익은 것등의 인체건강을 위해할 우려가 있는 것을 가지고 조리했을 때, 유독 또는 유해물질이 들어 있을 때, 병원 미생물에 의하여 오염된 음식일 경우, 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가, 기타 사유로 인하여 사람의 인체에 커다란 영향을 주었을 때는 제조·조리·가공·저장 등의 행위가 법적인 구속력을 받게 된다(식품위생법규, 2008).

특히 식품과 관련한 위생사의 위해 방지와 국민건강에 직접적인 영향인 식품 영양의 질적 향상을 도모하는데는 조리사 개인적인 책임이 아니라 사회적인 책임의 범주 안에서 최선을 다해야한다.

조리사는 개인의 능력과 기술의 숙련도에 의해 조리 상품을 만들어 낼 수 있는 자격을 갖춘 전문기능인이다. 그렇기 때문에 조리업무가 개인의 소유라는 틀을 벗어나지 못하고 조리행위를 할 경우, 매우 위험하다. 기존 양 목표(recipe)에 의해 철저한 기준을 지켜 일정량의 조리 상품을 만들어 낸다는 자긍심과 전문성이 필요하다.

조리업무 진행과정은 개인능력으로 창조해 낼 수 있는 상품이지만, 사회구성원임과 동시에 사회전체에 심대한 영향을 미친다는 사회성을 저버리는 행위는 절대 삼가야 한다.

사회환경과 조리환경의 관계는 역학적 차원에서는 매우 밀접한 의미를 갖고 있다. 그러나 조리사들은 조리업무과정에서 나타날 수 있는 제반 여건을 충분히 분석하여 개인보다는 사회전체에 미치는 영향에 더 집착해야 한다.

국가가 존립하기 위해서는 국가에 소속된 국민의 구성원 형태는 매우 다양해 질 필요가 있다. 그러나 사회환경에 속하는 영향요인들은 일정한 흐름 속에서 진행되고, 그 결과를 예측해야 한다.

3. 조리 기능사의 자격

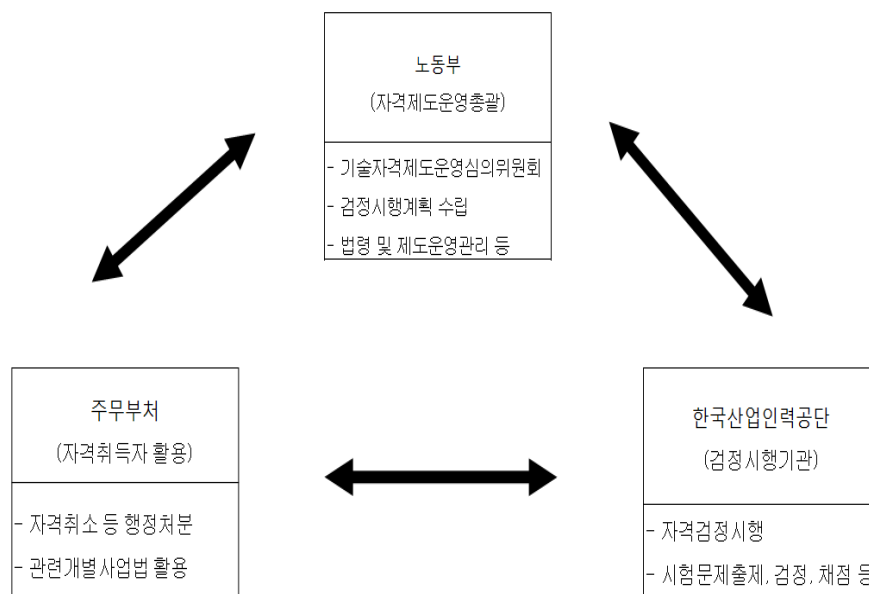
우리나라에서 국가기술자격의 운영이 법제화, 제도화되기 시작한 것은 경제 개발 5개년 계획이 추진되기 시작한 1960년대 초이다. 이는 경제개발에 필요한 인력을 공급할 수 있는 정책을 추진하려는 정부의 의지와 기술 분야의 능력을 인정받고자 하는 국민의 기술자격에 대한 수요가 접합된 결과라고 할 수 있다. 이러한 배경 하에 당시의 기술자격은 각 부처 별로 각 단위 사업법에 다양한 기준과 명칭을 규정하여 시행하였다.

이러한 각 사업법령 및 규정에 따라 각 주무 부처별로 시행되던 각종 시험은 1973년 12월 31일<국가기술 자격법>이 제정, 모든 국가기술자격이 통합되어 국가기술자격제도 발전에 큰 전기를 마련하였다. 국가기술자격법의 제정 및 공포로 우리나라의 국가기술자격검정제도는 지금까지 장족의 발전을 이룩하였으며, 산발적으로 실시되던 각종 자격제도를 정비하고 체계화하는 한편 인력양성의 방향을 제시하고 산업계가 우수한

기술·기능 인력의 활용을 가능하게 하는 등 매개체 역할을 담당함으로써 산업발전에 기여하였을 뿐 아니라 기술과 기능의 중요성을 부각시켜 고도산업사회에 대비한 국민의 의식구조를 형성하는데 크게 이바지 하여 왔다(서건성, 1988).

그 후 <국가기술자격법>은 1999년 2월 까지 모두 5차례의 개정이 있었고, 동법 시행령은 19차, 그리고 동법 시행규칙은 20차의 개정을 거치면서 발전하여 현재에 이르고 있다. <국가기술자격법>에 규정된 내용은 기술자격 검정의 기준, 응시자격, 검정방법, 검정시험항목, 검정시험, 시험 위원, 검정처리기준에서 검정시험결과 통보까지 검정 시행에 필요한 내용들로 규정되었다. 국가기술자격법, 시행령, 시행규칙이 개정을 거치는 동안 검정방법, 검정기준, 출제기준은 전체적으로 볼 때 등급에 따른 병화가 일부 이루어 졌으나 크게 변동 없이 현재까지 이르고 있다(한국 직업능력개발원, 1999).

국가기술 자격제도의 운영체제는 <그림 2-1>와 같이 노동부, 산업인력공단, 주무부처에서의 상호 유기적인 체제로 운영되고 있다.



<그림 2-1> 국가기술자격제도의 운영체제

국가기술자격법은 기능사, 산업기사, 기사, 기능장, 기술사의 5개 등급 체계로 구성되어 운영되고 있다. 각 등급별 검정기준은 <표 2-2>에 제시된 바와 같다.

<표 2-2> 등급별 검정기준

등급	검정기준
기술사	응시하고자하는 종목에 관한 고도의 전문지식과 실무경험에 입각한 계획·연구·설계·분석·시험·운영·시공·평가 또는 이에 관한 지도·감리 등의 기술업무를 수행할 수 있는 능력의 유무
기능장	응시하고자하는 종목에 관한 최상급 숙련기능을 가지고 산업현장에서 작업관리, 소속 기능인력의 지도 및 감독, 현장훈련, 경영계층과 생산 계층을 유기적으로 연계시켜 주는 현장관리 등의 업무를 수행할 수 있는 능력의 유무
기사	응시하고자하는 종목에 관한 공학적 기술이론 지식을 가지고 설계·시공·분석 등의 기술업무를 수행할 수 있는 능력의 유무
산업기사	응시하고자하는 종목에 관한 기술기초이론 지식 또는 숙련기능을 바탕으로 복합적인 기능 업무를 수행할 수 있는 능력의 유무
기능사	응시하고자하는 종목에 관한 숙련기능을 가지고 제작·제조·조작·운전·보수·정비·채취·검사 또는 작업관리 및 이에 관련되는 업무를 수행할 수 있는 능력의 유무

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

각 검정기준은 등급별 능력에 대한 개괄적 정의이며, 등급에 응시하는 자의 최소한의 능력에 대해 규정한다.

또한 국가기술자격 등급체계별 응시요건을 <표 2-3>에서 제시된 바와 같다. 각 등급에 대하여 자격소지자와 학력·경력자에 대한 응시경로를 구분하여 정리하였다.

<표 2-3> 국가 기술자격 등급별 응시자격

등급	응시 요건			순수 경력 자
	기술자격 소지자	관련학과 졸업자	비관련학과 졸업자	
기술사	○ 기사+4년 ○ 산업기사+6년 ○ 기능사+8년 ○ 동일종목의 외국자격취득자	○ 대졸+7년 ○ 3년제 전문대졸+8년 ○ 2년제 전문대졸+9년 ○ 기사(산업기사)수준의 훈련 과정 이수자+7년(9년)	○ 대졸+9년 ○ 3년제 전문대졸+9.5년 ○ 2년제 전문대졸+10년	11년
기능장	○ 산업기사+6년 ○ 기능사+8년 ○ 동일종목의 외국자격취득자	○ 해당직무분야 산업기사 또는 기능사자격 취득 후 기능대학 기능장과정 이수자(예정자)	○ 좌동	11년
산업기사	○ 동일직무분야 산업기사 ○ 기능사+1년 ○ 동일종목의 외국자격취득자	○ 전문대졸(졸업예정자) ○ 산업기사수준의 훈련과정 이수자	○ 대졸 ○ 3년제 전문대졸+0.5년 ○ 2년제 전문대졸+1년	2년
기능사	○ 제한 없음			

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

1) 우리나라의 조리사 자격

국가자격은 개별법이 추구하는 입법목적에 달성과 그 법을 운영하기 위해 필요로 하는 전문인력을 확보하고자 시행되고 있는 자격으로 자격체계와 관리방식이 국가기술자격과는 상이하다. 그러므로 국가자격은 종목의 신설, 검정시행 등을 소관부처가 자체적으로 결정·시행하고 있기 때문에 자격의 신설, 개선, 폐지를 소관부처별로 결정하도록 되어있어 자격관리의 통일적 운영을 저해하고 있는 문제점을 가지고 있다.

국가자격 중 자격시스템으로 운영되는 자격은 24개 소관부처에서 각각의 개별법령에 의거 128개 자격이 있다.

<국가기술자격법>에서는 기술자격을 크게 ‘국가기술자격’과 ‘민간기술

자격'으로 구분하고 있는데 '국가기술자격'은 법령에 의하여 국가가 신설하여 관리, 운영하는 자격을 말하며 '민간기술자격'은 국가와의 법인, 단체 또는 개인이 신설하여 관리, 운영하는 자격을 말한다.

조리사 '자격'은 국가기술자격으로 법정되어 있으며 이 자격을 취득하기 위해서는 노동부장관이 시행하는 기술자격 검정에 합격해야한다 (<http://www.law.re.kr>).

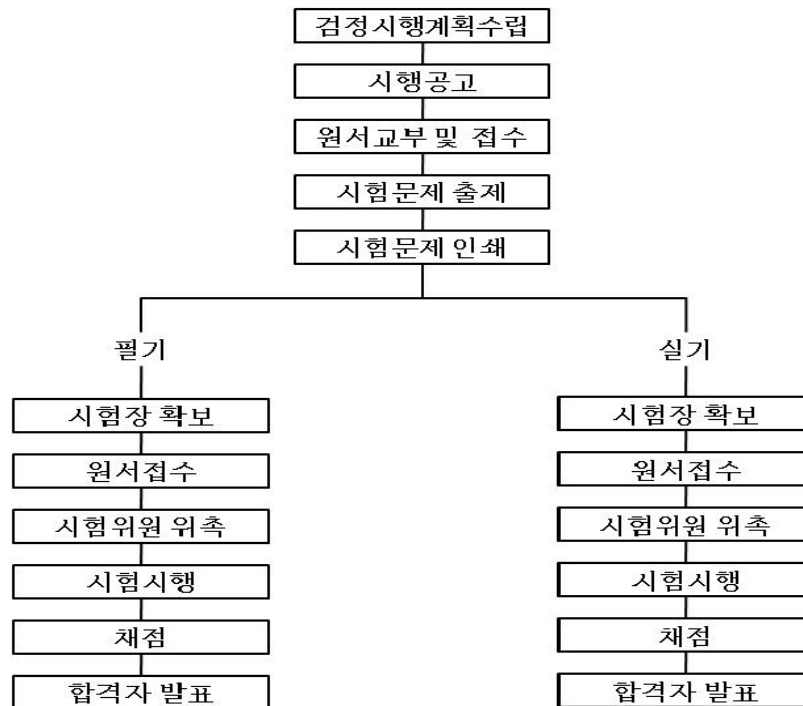
(1) 검정의 시행주체

1982년 5월 8일에 과학기술처에서 노동부로 국가기술자격법의 주과부처가 바뀌게 됨에 따라 한국기술검정공단은 한국직업훈련관리공단으로 다시 산업인력관리공단으로 개편되어 국가기술자격법에 의한 업무가 지속되고 있다.

검정시행의 계획 수립 및 제도의 운영관리 등 국가기술자격제도의 운영총괄은 국가기술자격법에 의해 주관부처인 노동부에서 담당하고 국가기술자격검정의 집행, 자격시험 출제, 관리, 자격취득자 자격증 교부 및 사후관리는 한국산업인력관리공단에서 담당하고 있다.

(2) 검정업무 처리절차

노동부에 의해 검정시행의 계획이 수립되면 (현재 조리사의 경우 1년에 4회 정기검정과 검정의 수요를 충족시킬 수 없는 경우 상시검정이 실시되고 있다.) 시행공고와 함께 문제은행식으로 시험문제가 출제되는데, 문제 은행은 시험문제에 대한 내용전문가와 측정전문가의 지식과 경험을 컴퓨터 시스템을 통해 조직, 구성하는 체계이다. 필기시험의 경우 출제문제의 질을 제고하고, 매 회에 사용된 답안지간의 연속성과 안전성을 유지하기 위해서 이용되고 있다.



<그림 2-2> 검정업무 처리절차

자료: 강연수(2000) 인용

필기검정업무는 먼저, 시험장을 확보한 뒤 원서접수를 시작하는데 원서접수기간은 매 회당 3일간 실시된다. 원서접수와 함께 수검사항(수험일자 및 장소)이 즉시 통보되고 시험시행 전 시험위원을 위촉하여 감독하게 한 뒤 시험이 끝나면 합격자발표를 하게 된다. 실기검정업무는 필기시험 합격자에 한하여 4일간 원서접수를 실시하며 검정업무처리절차는 필기시험과 동일하나 수검사항 통보에 있어서 시행 5일전에 게시공고 및 ARS 통보로 이루어진다<그림 2-2>.

(3) 자격검정 응시절차

자격검정 응시절차는 총 11단계로 설명되는데 첫 번째 필기원서교부로 시작하여 원서접수, 수검사항통보, 필기시험, 합격자발표, 실기원서교부, 원서접수, 수검사항통보, 실기시험, 최종합격자발표, 마지막으로 자격증교부등의 순서로 이루어진다.

수험 응시자는 4개 지부 및 14개 지소에서 연중 교부되는 필기원서작성이 끝나면 응시수수료와 함께 수검원서를 제출한다. 수검사항을 통보 받으면 수검표 기재사항과 접수창구 기재사항이 동일한지 확인한 뒤 지정된 필기시험 날짜에 맞추어 필기시험에 응시한다. 게시공고나 ARS 자동응답을 통해 합격여부를 확인 한 뒤 필기시험 합격자는 실기원서 접수 기간에 원서접수를 하고 배정된 시험일자에 작업에 필요한 물품을 구비하여 실기시험에 응시한다. 실기시험에 합격한 최종 합격자는 발표 후 60일 이내에 등록하여 자격증을 교부 받는다.

(4) 조리사 검정 방법

<표 2-4> 기능사 검정 방법 변천

자격등급	법제정 초기	개정	현행
기능사	필기시험→ 실기시험	필기시험→ 실기시험	필기시험→ 실기시험

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

기능사의 검정방법은(한국 직업능력개발원, 1999) 법 제정 초기부터 현재까지 필기 및 실기시험으로 실시되었으며 조리사의 경우도 마찬가지이다<표 2-4, 표 2-5>.

<표 2-5> 조리 자격별 검정 방법

자격등급	검정방법(필기시험→실기시험)	
	필기시험	실기시험
조리기능장	객관식 4지 택일형(60문항) 100점 만점에 60점 이상	한식은 필수이며 양식, 일식, 중식, 복어조리 중 택일(2종목 합하여 100점 만점에 60점 이상)
조리산업기사	객관식 4지 택일형 과목당 20문항 (100점 만점에 60점 이상) 과목당 40점 이상 (전과목 평균 60점 이상)	한식, 양식, 일식, 중식, 복어조리중 택일(100점 만점에 60점 이상)
조리기능사	객관식 4지 택일형(60문항) 100점 만점에 60점 이상	한식, 양식, 일식, 중식, 복어조리중 택일(100점 만점에 60점 이상)

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

(5) 조리사 검정 기준

현재의 조리사의 검정 기준은 지리에 관한 숙련기능을 가지고 조리업무 수행할 수 있는 능력의 유무를 판단하는 것이다.

필기시험의 경우 <표 2-6>와 같이 공중보건학, 식품학, 조리이론 및 원가계산, 식품위생 및 관련법규 과목에서 각 20문제씩 출제 한다.

<표 2-6> 조리기능사 필기 시험 과목

시험과목	출제 문제수	주요항목	세부항목
공중보건학	20	1. 환경위생	일광, 공기, 채광 및 조명, 환기 및 냉·난방, 상하수도, 오물처리, 구충구서
		2. 기생충	기생충 질환 및 예방대책
		3. 위생해충	위생해충 및 예방대책
		4. 전염병	전염병 및 예방대책
		5. 공해 및 직업병	환경오염, 직업병
식품학	20	1. 식품과 영양	식품군 및 식사구성안, 영양소의 기능 및 권장량
		2. 식품의 성분 및 변화	식품의 화학적 성분 및 변화, 식품의 물리적 특성 및 변화
		3. 식재료의 특성 및 이용	천연식품, 가공식품
조리이론 및 원가계산	20	1. 조리과학	기본조리조작, 비가열조리, 습열조리, 건열조리, 복합조리
		2. 조리이론	대량조리원리, 식재료별 조리원리, 기타 조리원리
		3. 식재료 관리	식품의 구매 및 검수관리, 식품의 저장 및 출납관리, 식재료의 위생관
		4. 조리작업장 관리	작업장 및 작업의 동선관리, 설비 및 조리기기 관리, 업장의 위생 및 안전관리
		5. 조리작업 및 인력관리	레시피작성 및 1인분량 결정, 직무분석과 교육 및 배치, 작업시간 관리, 작업자의 안전 및 위생관리
		6. 원가관리	원가의 개념, 원가계산, 원가관리 시스템, 원가분석 및 대안제시
		7. 메뉴관리	메뉴계획 및 작성, 메뉴분석 및 개발, 메뉴가격결정
식품위생 및 관련법규	20	1. 식품위생 개론	식품위생의 의의 및 행정기구, 식품의 부패 및 변질
		2. 식중독 관리	세균성 식중독, 화학물질에 의한 식중독, 자연독 식중독, 식중독 예방대책
		3. 살균 및 소독	살균 및 소독법 일반, 물리적 살균 및 소독법, 화학적 살균 및 소독법
		4. 식품위생관련법규	법규의 이해(조리사 관련 분야)
4과목	60		

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

합격기준은 <표 2-6>와 <표 2-7>에서 설명한 것과 같이 필기시험과 실기시험 모두 100점 만점에 60점 이상이면 합격이 가능한데 실기검정은 공통 채점(위생상태, 조리과정, 정리정돈)이 10점, 조리기술 및 결과가 90점으로 과목이 실시되며 각각의 점수가 전체 점수로 합산된다.

<표 2-7> 조리기능사 실기 시험 채점 기준

구 분	주요항목	세 부 항 목	채 점 내 용
공통채점 (10점)	위생상태	위생복 착용 및 개인위생상태	위생복을 착용하고 개인 위생상태가 좋으면 3점, 불량하면 0점
	조리과정	조리순서 및 재료, 기구 취급상태	조리순서가 맞고 재료 및 기구 취급상태가 숙련 4점 조리순서는 맞으나 재료 및 기구 취급상태가 미숙 2점 조리과정이 전반적으로 미숙하면 0점
	정리정돈	정리정돈 및 청소	지급된 기구류 등과 주위 청소상태가 양호하면 3점 불량하면 0점
조리기술 및 결과(90점)	조리기술	조리방법	조리기술의 숙련도에 따라 30점
	작품평가	작품의 맛, 색, 그 룻에 담기	작품의 맛과 빛깔, 모양에 따라 15점

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

(6) 검정주기

국가기술자격검정의 회수 별 시행종목, 시행일자 등은 전년도 수검인원과 수검상황을 기준으로 하여 매년 변경될 수 있는데, 조리기능사 정기검정의 경우 1년에 4회 실시하며, 대체적으로 필기원서 접수기간은 3일, 실기접수 기간은 4일간이다. 필기시험 합격자 발표는 필기시험 시행일 14일 후에 발표되며 실기시험 합격자발표는 지정된 날짜에 따라 한 달 정도 경과될 수도 있다.

2) 일본의 조리사 자격

일본은 우리나라와는 달리 직접적인 조리사법이 공포되어 시행되고

있기 때문에 구체적이고 세분화된 조리사에 대한 자격요건이 명시되어 있다. 조리사란 ‘지사의 면허를 받은 자로서 조리업무에 종사할 수 있는 사람이다.’라고 정의하고 있으며, 우리나라와 비교해 보면 거의 비슷한 점을 발견할 수 있다. 조리사에서 한국은 “士”를 일본은 “師”를 쓰는 이유는 조리사로서 사회적인 역할의 차이점을 주는 것이라 사료된다.

또한 면허를 취득하고자 하는 자는 학교교육법(고등학교 입학자격)의 규정에 따라 정부에서 지정하는 조리사 양성시설에서 1년 이상 조리, 영양, 위생에 관해 조리사가 되기에 필요한 지식과 기능을 습득한 자로서 가능하다.

〈표 2-8〉 일본 조리사 필기시험 과목

시험과목	문항수
· 식문화개론	4문항
· 위생법규	5문항
· 공중위생학	9문항
· 영양학	9문항
· 식품학	6문항
· 식품위생학	12문항
· 조리이론	15문항
7과목	60문항

자료: 일본후생노동성(2008), 논자 재구성

또한 학교교육법의 규정에 위배되지 않는 자로서 다수인에게 음식물을 조리하여 공급하는 시설, 영업에 후생성이 규정한 결격사유가 없는 사람으로서 2년 이상 조리업무에 종사한 후 조리사 시험에 합격을 해야만 면허를 취득 할 수 있는 엄격한 자격기준을 두고 있다.

〈표 2-9〉 일본 전문 조리사 시험자격

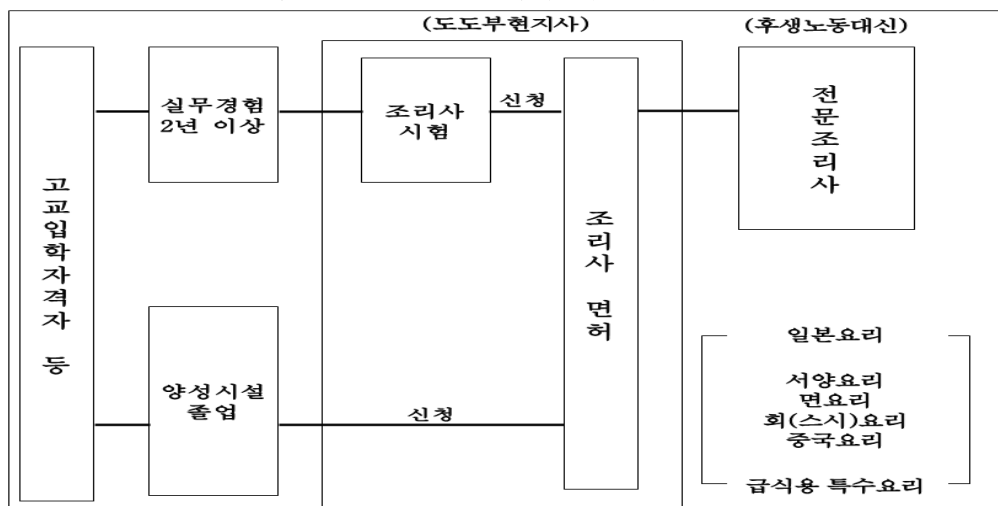
구분	실무경험 년수	실무경험 년수 중 조리사의 면허를 가지고 있었던 기간
실무경험이 있는 자	8년 이상	3년 이상
후생노동대신이 지정한 조리사 양성시설에서 1년 이상 조리 에 관한 학과를 이수한 자	6년 이상	3년 이상
직업능력개발 촉진법에 근거하여 조리에 관한 전문과정의 고도직업훈련 또는 보통과정의 보통직업훈련 이수자	7년 이상	3년 이상

자료: 일본후생노동성(2008), 논자 재구성

반면에 조리업무과정에서 식중독이나 기타 위생상 중대한 사고를 발생 시켰을 때에는 지체없이 자격을 취소하는 규정이 있다.

이만큼 일본에서는 조리사의 자격기준을 엄격하게 규정하여 조리사의 질을 향상시키고 있으며, 자격기준에 따라 결격사유가 없이 조리분야에 종사하는 조리사에 대한 권익보장과 법적인 제도가 뒷받침하고 있는 것이 특징이다. 일본의 조리사 자격취득의 개요를 <그림 2-3>에 제시하였다.

〈그림 2-3〉 일본 조리사 자격취득 흐름도



자료: 일본후생노동성(2008), 논자 재구성

3) 독일의 조리사

독일의 경우 조리사는 중졸 이상의 학력으로 3년간 조리사 직업교육 과정을 이수하고 도제시험에 합격하여야 자격을 인정받을 수 있다.

또한, 조리사 직업교육을 받기 위해서는 의사의 건강진단서가 전제된다.

조리사 직업교육은 직업학교의 교육과 해당 영업장의 현장 실무교육을 병행하여 실시된다. 영업장의 교육내용은 조리사 수공업교육센터, 조리사 지역수공업협회 또는 조리사 지역수공업단체에서 교육방법 및 이수 내용 등을 제공하고 있다.

조리사 면허취득을 위한 도제시험은 주정부 교육부의 위탁에 따라 조리사 수공업협회에서 실시하도록 되어있고, 도제시험에 합격하고 총 3년간의 실무경험을 쌓았거나 그에 상응하는 자격을 갖춘 자는 조리사마스터(Kitchenmaster) 국가자격시험에 응시할 자격이 주어진다.

조리사 도제시험허가를 취득하기 위해서는 직업학교의 교육과 영업장의 교육을 이수한 증명서와 중간시험에 통과하여야 한다. 중간시험은 1년간의 직업교육 후에 실시되고, 총 3년의 교육기간 후 최종시험이 실시되는데, 필기와 실기시험으로 나뉘인다.

<표 2-10> 독일의 조리사 시험의 종류 및 과목

☐ 중간 실기시험: 1종의 메뉴조리 후 통과여부만 평가

☐ 도제시험: 필기시험과 실기시험으로 분류

○ 필기시험(2종)

- 전문지식 평가시험: 식품보관법, 위생, 영양, 조리기술 등
- 논술시험: 주방의 위생, 음식쓰레기의 활용 등 해당 테마별 작성

○ 실기시험(3인용 3단계 메뉴, 6시간)

- 3단계: 스프 또는 전체요리, 주메뉴, 디저트
- 식재료는 시험 4주전에 발표
- 메뉴계획서 사전 제출: 필요한 재료 요청 포함
- 업무계획서 작성: 효율적 기구이용, 안전, 건강, 위생 고려
- 고객상담 10분: 고객상담기술 평가

○ 평가항목: 업무계획, 메뉴선정, 기기 및 기구사용, 위생 및 환경, 조리기술, 메뉴의 판매능력, 창의력, 맛, 상태, 외관, 정확성, 고객관리(대화술, 고객희망사항의 해결, 메뉴 관련 전문지식) 등

자료: 독일 연방 법규정(2008), 논자 재구성

시험에 통과하지 못한 경우에는 6개월간 실무교육을 추가로 받은 후 재응시 할 수 있다.

도제시험에 합격한 후 해당 관청(주정부 또는 시의 보건부)에서 조리사 국가공인 자격증을 취득할 수 있고, 이는 독일연방 내에서 인정된다.

<표 2-11> 독일의 조리사 자격제도

구분	조리사
관리체계	자격증
직업교육 개시자격	중졸이상 학력 건강진단서 - 신체검사 - 신체반응검사 - 정신건강상태검사 - 알러지검사
시험자격	직업교육 수료
자격시험기관	연방교육부가 위임한 수공업협회
면허취득	불필요
자격증 발급기관	지자체
업소 운영요건	세무등록증 보건소의 건강확인증 조리사 자격증(종사자)

독일 연방 법규정(2008), 논자 재구성

제 2 절 조리 분야 자격증 제도의 현황

1) 조리사 자격증 현황

<표 2-12>에는 2008년까지 조리기능사 및 조리산업기사와 조리기능장 자격시험의 합격 현황이 제시되어있다. 조리기능사의 경우에 합격률은 10%대이고, 조리산업기사는 11%대를 유지하고 있으며, 조리기능장은 낮은 약 6% 정도를 보이고 있다.

〈표 2-12〉 조리사 자격시험 합격 현황

(단위: 명, %)

구분		원서접수자	최종응시자	최종합격자	합격율
조리 기능사	2008년	389,628	338,018	55,788	16.50
	2007년	369,882	317,233	59,173	18.60
	2006년	362,734	299,586	57,436	19.17
	2005년	330,544	271,723	52,276	19.24
	2004년	289,944	237,510	51,074	21.50
	2003년	283,917	236,686	52,229	22.07
	1984-2002년	2,586,730	2,173,607	455,687	20.90
	(1984-2008년 합계)	4,613,379	3,570,146	371,363	10.40
조리 산업기사	2008년	1,275	1,194	135	11.30
	2007년	1,557	1,308	147	11.20
	2006년	1,514	1,271	172	13.53
	2005년	1,516	1,227	172	14.02
	2004년	1,624	1,330	160	12.03
	2003년	1,478	1,227	179	14.59
	1984-2002년	8,317	7,013	658	9.30
	(1984-2008년 합계)	17,281	14,570	1,623	11.10
조리 기능장	2008년	680	589	35	5.90
	2007년	556	483	16	3.30
	2006년	507	428	22	5.10
	2005년	455	378	21	5.60
	2004년	304	245	16	6.50
	2003년	320	255	18	7.10
	2002년	299	256	15	5.90
	2001년	381	336	18	5.40
	1987-2000년	977	884	73	8.30
	(1987-2008 합계)	4,479	3,854	234	5.90

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

2) 조리 기능사 자격증 합격현황

〈표 2-13〉에는 조리 기능사 분야별 자격시험 합격 현황이 제시되어 있다.

한식, 중식, 일식, 양식, 복어의 5개 분야로 구분되어 있는데, 현황을 살펴보면 중식조리기능사의 합격률이 30% 가까이로 가장 높고, 한식조리 기능사는 20% 이하로 가장 합격률이 낮은 것으로 나타났다. 이중 일식조리 기능사는 약 22%의 합격률을 보이며 지금 까지 41,258명의 일식조리

기능사를 배출하고 있는 것으로 나타나고 있다.

〈표 2-13〉 조리 기능사 분야별 자격시험 합격 현황

(단위: 명, %)

	구분	원서접수자	최종응시자	최종합격자	합격율
한식 조리기능사	2008	273,721	237,772	34,819	14.60
	2007	260,121	222,768	37,450	16.80
	2006	256,501	210,719	37,157	17.60
	2005	233,208	190,863	33,812	17.70
	2004	203,817	166,374	33,152	19.90
	2003	198,704	165,580	34,485	20.80
	2002	207,622	172,390	35,486	20.60
	2001	236,421	192,400	42,353	22.00
	1983-2000	1,540,102	1,298,706	314,206	24.20
	(1983-2008 합계)	3,410,217	2,857,572	602,920	19.36
중식 조리기능사	2008	15,765	13,708	4,008	29.20
	2007	13,712	11,896	3,335	28.00
	2006	12,349	10,718	3,059	28.50
	2005	10,291	8,807	2,597	29.50
	2004	9,720	8,382	2,470	29.50
	2003	8,920	7,700	2,365	30.70
	2002	7,776	6,389	1,837	28.80
	2001	9,182	7,421	2,391	32.20
	1983-2000	28,883	23,756	5,162	21.70
	(1983-2008 합계)	116,598	98,777	27,224	28.678
일식 조리기능사	2008	16,237	13,493	3,141	23.30
	2007	18,345	15,288	3,532	23.10
	2006	17,294	14,267	3,117	21.80
	2005	16,792	13,775	3,017	21.90
	2004	16,895	13,970	2,999	21.50
	2003	16,338	13,390	2,940	22.00
	2002	16,778	13,377	3,220	24.10
	2001	19,796	15,840	3,535	22.30
	1983-2000	110,272	87,563	15,757	18.00
	(1983-2008 합계)	248,747	200,963	41,258	22.00

양식 조리기능사	2008	78,654	68,529	12,853	18.80
	2007	72,388	62,777	13,934	22.20
	2006	72,030	59,960	13,313	22.20
	2005	65,825	54,482	12,089	22.20
	2004	54,714	44,698	11,591	25.90
	2003	55,142	45,886	11,624	25.30
	2002	57,919	47,835	11,989	25.10
	2001	57,449	46,287	11,971	25.90
	1983-2000	295,563	240,825	58,824	24.40
	(1983-2008 합계)	809,684	671,279	158,188	23.556
복어 조리기능사	2008	5,251	4,516	967	21.40
	2007	5,316	4,504	922	20.50
	2006	4,560	3,922	790	20.10
	2005	4,428	3,796	761	20.00
	2004	4,798	4,086	862	21.10
	2003	4,813	4,130	815	19.70
	2002	4,615	3,856	752	19.50
	2001	5,087	4,247	855	20.10
	1984-2000	15,265	12,715	2,049	16.10
	(1984-2008 합계)	54,133	45,772	8,773	19.833

자료: 한국산업인력관리공단 홈페이지 자료 논자 재구성(2008년 현재)

제 3 절 기술 자격증 관련 선행 연구

연정아(2004)는 미용사에 관련된 법규를 검토하고 선행논문과 관련 자료를 살펴보고 외국의 미용사 자격제도와 비교하여 현 국가기술자격시험인 미용사 시험의 문제점을 알아보고 개선방안을 제시하였으며, 또한 생활수준의 향상에 의해 건강·위생에 높은 관심을 가지고 있는 현시대에 기초 학문의 중요성을 일깨우며 위생교육을 철저히 받아야 한다. 교육을 통해 예상되는 결과를 알게되면 조심하게 되며 한 번 더 생각하게 되어 교육에 대한 의욕이 생기게 될 것이다. 서비스 경쟁 속에 살아남기 위한 경쟁력을 갖추기 위해 인성교육도 필요하다고 했다.

이원박(2003)은 국가의 경쟁력 확보를 위해서 인적자원의 질 향상은 대단히 중요한 부분이며, 인적 자원 개발 차원에서 이제까지 국가기술자격제도는 의미있는 역할을 수행해 왔으므로 기술 분야의 국제경쟁력 확

보 관점에서 국가기술자격제도의 발전 방안을 모색하는 것은 시기 적절하다고 생각되며, 앞으로 21세기의 무한경쟁시대를 대비할 뿐만 아니라 지식 기반사회에서 부응할 수 있도록 국가기술자격제도를 개선하기 위해서 국가기술자격제도 및 이것의 관리·운영·시행상의 효율성과 효과성을 확보할 수 있는 방안을 모색함으로써 기술집약적 선진산업사회 구축에 기여하고자 하여, 현시점에서 국가기술자격의 제도적인 측면과 국가기술자격 검정의 운영적인 측면, 시행적인 측면 등으로 구분하여 우리나라 국가기술자격검정의 현황을 조사해 결과 다음과 같은 제안을 했다.

첫째, 국가기술자격법령을 대대적으로 정비하여 실업계 고등학교에서 직업 교육과정을 이수하였다고 해서 검정의 일부를 면제하는 제도는 바람직하지 않으므로 엄격한 절차를 통하여 객관적 능력을 인정받을 수 있도록 검정면제 제도를 전면 재검토하여야 한다.

둘째, 자격소지자가 새로운 지식과 기술을 습득하여 산업현장에서 요구하는 능력을 유지 또는 발전시킬 수 있도록 하기 위하여 폐지된 보수 교육제도를 계속교육으로 그 개념을 변화시켜 이 제도를 재도입하는 방안을 강구하여야 한다.

셋째, 현행 국가기술자격법령은 검정의 세부적인 사항까지 모두를 법령에 의해서 규정함으로써 시대적 변화와 산업현장의 요구에 적절하게 대응할 수 없도록 되어 있으므로 이를 개선하기 위하여 고시형태로 운영될 수 있도록 법령에서 삭제하는 방안을 검토하여야 한다.

넷째, 자격의 소관부처가 자격취득자의 활용 및 우대에 적극적인 역할을 수행하지 않아서 많은 시간과 노력을 투자해서 취득한 자격의 활용도를 증대시킬 수 있는 방안을 법률적으로 강구하여야 한다.

다섯째, 자격제도의 개혁, 종목개폐, 검정방법 등에 대한 연구개발, 자격제도에 대한 명확한 분석과 검토 활동을 확대할 수 있도록 제도적 장치를 마련하도록 해야 할 것이다.

여섯째, 수검자가 원하는 시기에 검정에 응시할 수 있도록 상설 검정시험장을 확보하여 수검자 편의도모에 적극 노력하여야 하며, 이를 위해서는 정부 예산이 우선 지원되어야 하나, 예산지원이 여의치 못할 경우에는 검정수수료를 현실화 하여 자격검정의 관리 및 운영을 내실화 하는

데 필요한 재원을 확보할 수 있도록 하여야 한다.

마지막으로, 출제 전문 인력이 자격종목의 질 관리가 가능할 수 있을 정도의 업무수행 여건을 갖추 수 있도록 하기 위하여 현재 다른 전공분야의 영역도 함께 수행하고 있는 출제 전문 인력을 대폭 증원하여 자격증의 전문성 제고에 노력하여야 하며, 이들의 자질 향상을 위하여 교육지원을 강화해야 할 것이라고 했다.

김경숙(2003)은 우리나라의 미용사 자격제도를 개선하기 위해 미용에 관련된 공중위생법, 국가기술자격법, 자격기본법 등을 중심으로 자격시험의 방법, 절차, 과목 등이 현장실무에 적절한가를 조사하는 과정에서 이의 개선방안을 마련하고자 했다.

전명숙(1997)은 미래의 주요산업인 관광산업이 발전하기 위해서는 전문적인 교육을 체계적으로 실시하여 그 교육을 강화하여 졸업 후에도 실무에 적응 할 수 있는 교육기관들의 실질적인 교육과 자격취득제도에 나타난 문제점을 파악하여 보다 현실적인 내용으로 보완해야 한다고 했다.

제 3 장 연구의 설계와 분석 방법

제 1 절 연구 과제의 설정

1. 일식 조리 기능사 시험 제도의 문제점 및 개선점 분석

조사된 표본의 이용 행태적 특성에 따른 시험제도의 문제점과 개선점을 알아봄으로써 일식 조리 기능사 시험제도의 향후 연구의 기초자료로 활용할 수 있다.

연구과제 1 : 조사된 표본의 이용 행태적 특성에 따른 일식 조리 기능사 시험제도의 문제점과 개선점, 만족도를 분석하고자 한다.

2. 일식 조리 기능사 실기 시험 검정의 중요도와 만족도 차이 분석

일식 조리 기능사 실기 시험을 구성하는 변수들의 중요도와 만족도가 시험을 검정하는 학생들의 입장에서 검정 전과 검정 후의 나타나는 정도의 차이를 통계적으로 분석하여 일식 조리 기능사 실기 시험 검정의 문제점을 개선할 수 있는 방법을 찾고자 한다.

연구 과제 2 : 일식 조리 기능사 실기 시험의 검정 전과 후의 중요도와 만족도의 차이분석을 통해 IPA그래프를 작성하고자 한다.

3. 일식 조리 기능사 시험의 요인별 만족수준과 전반적인 만족도의 영향분석 관계 분석

일식 조리 기능사 시험의 요인별 만족 수준이 전반적인 만족도에 미치는 영향을 분석한다.

연구 과제 3 : 일식 조리 기능사 시험의 요인별 만족 수준이 전반적

인 시험 점정 만족도에 미치는 영향을 분석하고자 한다.

제 2 절 표본의 추출

본 연구는 먼저 일식 조리 기능사 시험의 문제점을 파악하기 위해 전문가 집단을 구성하여 FGI(Focus Group Interview) 면접을 실시하였다. 이를 통해 일식 조리 기능사 시험의 문제점과 개선 사항에 대한 전문가 의견을 듣고자 하였다. 2차로 전국을 대상으로 일식 조리 기능사 시험을 한번이라도 응시하였거나 채용시 예정인 학생 또는 일반인, 그리고 현재 전국 일식 레스토랑에서 근무하고 있는 주방 종사원을 모집단으로 정의하여 일식 조리 기능사 시험의 문제점, 개선사항, 점정 전후의 중요도와 만족도에 관한 설문조사를 실시하였다. 예비 조사에서 지적된 설문 내용을 수정 보완하여 조사하였다. 본 설문조사는 309부의 설문지를 이용하여 2009년 4월 1일부터 2009년 4월 30일 까지 1개월 간이다. <표 3-1>

<표 3-1> 표본의 설정 및 조사

연구대상	전국의 조리 관련 학원, 조리 관련 대학 및 대학교 및 전국 일식 레스토랑에서 근무하고있는 주방 종사원
표본단위	일식 조리 기능사 시험을 응시 예정이거나 채용시 예정인 학생 또는 일반인, 현재 전국 일식 레스토랑에서 근무하고 있는 주방 종사원
표본의 크기	총 309부
조사범위	전국
조사기간	2009년 4월 1일 ~ 4월 30일(1개월간)

제 3 절 설문지 설계

1. 설문지의 구성

설문지는 일식 조리 기능사 자격시험제도에 대한 문제점, 개선점, 일식 조리 기능사 실기시험 점정의 중요도와 만족도, 기능사 시험의 전체적인 만족도, 기능사 수검자들의 이용행태, 수검자들의 일반적 특성(성별, 연령, 소득수준, 직업, 가족 수 등)등에 관한 내용으로 구성되었다. 설문지는 자기기입식(self-administered)으로 응답자에게 제시되었으며, 각 측정항목에 대하여 어느 정도 동의하는지를 리커트(Likert scale) 5점 척도로 체크하도록 구성하였다.

1) 일식 조리 기능사 자격시험 제도의 문제점

본 연구에서는 선행연구를 근거로 하여 일식 조리 기능사 자격시험제도에 대한 이수과목, 현장에서의 활용도, 시험과목의 공정성, 채점의 용이 사항, 채점 시 배점과 배점 기준, 주재료 및 부재료의 적합도, 레시피 단위의 정확도 등의 문제점을 측정하였다. 그리고 각 항목의 중요도는 1점이 '전혀 그렇지 않다', 5점이 '매우 그렇다'로 측정되었다.

2) 일식 조리 기능사 자격 시험 제도의 개선점

일식 조리 기능사 자격 시험 제도의 개선점은 선행연구를 근거로 하여 응시 자격, 시험과정, 제도유지, 채점 및 배점, 재료 및 기구 선택법, 주재료 및 부재료의 대체 식재료, 위생상태, 24가지의 시험항목, 감독관 선정, 항목별 시간배정, 정기시험의 횟수, 법적 규제나 통제의 이행 등의 개선점을 측정되었다. 그리고 각 항목의 만족도는 1점이 '반드시 개선해야 한다', 5점이 '전혀 개선할 필요 없다'로 측정되었다.

3) 일식 조리 기능사 실기 시험의 중요도와 만족도

일식 조리 기능사 실기 시험의 중요도와 만족도 그리고 전체적인 만

족도는 선행연구를 근거로 하여 수검자들이 실기 시험을 검정하기 전에 중요도와 검정 후 만족도에 자격시험의 절차 및 활용도, 실기시험의 채점, 실기시험 내용, 검정 장소의 편의성 및 분위기등 4개의 큰 요인으로 나누어 측정하였으며, 전체적인 만족도는 시험 검정 후의 활용도, 사후관리, 검정내용에 대하여 측정 하였다. 각 항목의 중요도와 만족도 그리고 전체적인 만족도는 1점이 ‘전혀 아니다’, 5점이 ‘매우 그렇다’로 측정되었다.

<표 3-2> 설문지 구성

측정 변수	문항수	척도	측정변수의 출처
문제점	9	Likert 5점척도	이재철(2005), 민계홍(2005), 하은주(1992), 오성운(2004)
개선점	15	Likert 5점척도	이재철(2005), 민계홍(2005), 강연수(2000), 김기현(2003), 김수현(2005)
구성요소의 중요도-만족도	30	Likert 5점척도	이재철(2005), 민계홍(2005), 하은주(1992), 강연수(2000), 김기현(2003), 김수현(2005)
전반적 만족도	3	Likert 5점척도	이재철(2005), 민계홍(2005)
이용행태	7	명목척도	
인구통계적특성	7	명목척도	

2. 분석 방법

회수된 설문지의 분석방법은 SPSS 프로그램을 이용하여 빈도분석, t-검정(t-test)와 IPA분석, 일원 배치 분산분석(ANOVA), 회귀분석 등의 분석기법을 이용하여 분석하였다.<표 3-3>

첫째, 표본의 일반적 특성을 알아보기 위하여 빈도분석을 실시하였다.

둘째, 인구통계적 특성에 따른 이용행태를 알아보기 위해 교차분석(χ^2 -test)을 실시하였다.

셋째, 일식 조리 기능사 시험 구성요소의 일차원성을 확인하기 위해 요인분석을 실시한 후, 각 요인에 대해 신뢰성 검정을 실시한다. 요인분석에서는 고유값(Eigen Value)이 1이상 되는 요인의 개수를 파악하고,

요인 적재치가 .40 이상이 되는 문항을 포함하는 반면, 고유값이 1이상인 요인에 중복 적재된 문항은 제거하였다.

넷째, 인구 통계적 특성과 기능사 시험의 이용행태, 문제점, 개선점과의 차이를 알아보기 위하여 t-검정과 일원배치 분산분석(ANOVA)을 실시하였다.

다섯째, 각각의 구성요소가 전반만족에 미치는 영향을 살펴보기 위해 회귀분석을 실시하였다.

<표 3-3> 통계 분석 방법

내용	분석방법
인구통계	빈도분석
이용행태	빈도분석
문제점 및 개선점	기술통계, t-test, ANOVA
구성요소의 중요도-만족도	쌍체 독립 표본 검정, IPA
구성요소 → 전반 만족도	회귀분석

제 4 장 결과 분석

제 1 절 기초자료분석

1. 표본의 인구통계적 특성

표본의 일반적 특성을 분석하기 위하여 성별, 거주지, 연령, 수입(연평균), 학력, 직업 등에 대한 빈도분석(Frequency analysis)을 실시하였으며, 구체적인 표본의 인구 통계적 특성은 <표 4-1>과 같다.

응답자의 성비에서 남성 172명(55.7%), 여성 137명(44.3%)으로 남성이 많았으며, 연령층은 29세 이하 132명(42.7%), 30~39세 101명(32.7%), 40세 이상 76명(24.6%)으로 29세이하가 132명(42.7%)로 가장 많았다. 그리고 결혼 여부는 미혼이 195명(63.1%), 기혼 114명(36.9%)이었다.

다음으로 직업은 자영업이 15명(4.9%), 외식 관련 종사원 79명(25.6%), 조리 관련 교육 관계자 16명(5.2%), 호텔 종사원 115명(37.2%), 학생 73명(23.6%), 기타 11명(3.6%)으로 나타났다.

그리고 학력은 고졸이하 26명(8.4%), 전문대 졸업 이하 183명(59.2%), 대학교 졸업 이하 89명(28.8%), 대학원 재학 이상 11명(3.6%)이다. 평균 소득은 100만원 미만은 74명(23.9%), 100~200원 미만 120명(38.8%), 200~300만원 미만 87명(28.2%), 300~400만원 미만 23명(7.4%), 400만원 이상 5명(1.7%)이었다.

마지막으로 거주지는 대도시는 112명(36.2%), 중소도시는 154명(49.8%), 농/어촌은 42명(13.6%), 기타는 1명 (0.3%)로 나타났다.

본 연구는 인구통계적 특성에서 여성보다 남성의 비율이 높았고, 연령 대도 20대~30대가 주축을 이루었으며, 학력은 2년제, 거주지는 중소도시가, 평균소득은 100~300만원 미만이 가장 많았다.

<표 4-1> 표본의 인구 통계적 특성

	항목	빈도(명)	백분율(%)
성별	남자	172	55.7
	여자	137	44.3
연령	29세 이하	132	42.7
	30~39세	101	32.7
	40~49세	76	24.6
결혼 여부	미혼	195	63.1
	기혼	114	36.9
직업	자영업	15	4.9
	외식 관련 종사원	79	25.6
	조리 관련 교육 관계자	16	5.2
	호텔 종사원	115	37.2
	학생	73	23.6
	기타	11	3.6
학력	고졸이하	26	8.4
	전문대 졸업이하	183	59.2
	대학교 졸업이하	89	28.8
	대학원 재학이상	11	3.6
평균소득	100만원 미만	74	23.9
	100~200만원 미만	120	38.8
	200~300만원 미만	87	28.2
	300~400만원 미만	23	7.4
	400만원 이상	5	1.7
거주지	대도시	112	36.2
	중소 도시	154	49.8
	농/어촌	42	13.6
	기타	1	0.3

2. 일식 조리 기능사 수검자 이용 행태

일식 조리 기능사 수검자 이용 행태에 관한 실태는 <표 4-2>와 같다. ‘응시횟수’에서는 응시 한 적이 없음이 38명(12.3%), 1회가 160명(51.8%), 2회가 88명(28.5%), 3회가 17명(5.5%), 4회 이상이 6명(1.9%)였고, 기능사 자격증 소지 갯수는 미소지가 50명(16.2%), 1개가 106명(34.3%), 2개가

115명(37.2%), 3개가 28명(9.1%), 4개 이상이 10명(3.2%)였다. 그리고 응시 동기는 취업 시 유리함이 132명(42.7%)로 가장 많았으며, 창업 시 필요가 64명(20.7%), 자기만족이 54명(17.5%), 취미의 전문화가 52명(16.8%), 매스컴의 영향이 7명(2.3%)순 이었다. 정보 습득 방법에는 인터넷이 90명(29.1%), 조리 관련 학원이 93명(30.1%), 취업박람회가 11명(3.6%), 주위사람들이 32명(10.4%), 전문가 79명(25.6%), 기타가 4명으로(1.3%)였다. 마지막으로 조리 관련 직종에 종사 여부를 묻는 질문에서는 종사하고 있다가 265명(85.8%), 종사하고 있지 않다가 44명(14.2%)로 나타났다.

<표 4-2> 일식 조리 기능사 수검자의 이용 행태적 특성

	항목	빈도(명)	백분율(%)
응시 횟수	없음	38	12.3
	1회	160	51.8
	2회	88	28.5
	3회	17	5.5
	4회 이상	6	1.9
기능사 자격증 소지 갯수	없음	50	16.2
	1개	106	34.3
	2개	115	37.2
	3개	28	9.1
	4개 이상	10	3.2
응시 동기	취업시 유리함	132	42.7
	취미의 전문화	52	16.8
	창업 시 필요	64	20.7
	매스컴의 영향	7	2.3
	자기 만족	54	17.5
정보 습득 방법	인터넷	90	29.1
	조리관련학원	93	30.1
	취업박람회	11	3.6
	주위사람	32	10.4
	전문가	79	25.6
	기타	4	1.3
조리 관련 직종 종사 여부	예	265	85.8
	아니요	44	14.2

제 2 절 연구과제 분석

1. 일식 조리 기능사 시험의 이용행태에 따른 문제점과 개선점 차이분석

1) 일식 조리기능사 시험의 이용행태에 따른 문제점 차이분석

일식 조리 기능사 시험의 이용행태에 따른 문제점의 차이를 분석한 결과는 <표 4-3>, <표 4-4>에서 보는 바와 같다. 일식조리 기능사 시험 응시의 이용행태에 따른 문제점 차이분석 중 채점표에 대한 문제점은 평균 2.90점으로 ‘보통이다’라는 견해가 많았으며, 자격증을 소지한 집단군과 관련 직종에 종사하고 있는 집단군에서 유의한 결과를 얻었으며, 자격증이 없는 사람이 자격증을 소지한 사람보다 채점표에 대한 문제점을 높게 인식하는 것으로 나타났다($p<0.05$).

시험과목의 공정성에 대한 문제점을 차이 분석한 결과는 평균 2.99점으로 ‘보통이다’라는 견해가 많았으며 위의 채점표 신뢰항목과 마찬가지로 자격증을 소지한 집단군과 관련 직종에 종사하고 있는 집단군에서 유의한 결과를 얻었으며, 자격증이 없는 사람이 자격증을 소지한 사람보다 시험과목의 공정성에 대한 문제점을 높게 인식하는 것으로 나타났다($p<0.05$).

채점의 합리성을 묻는 항목에서는 평균 3.07점으로 ‘보통이다’라는 견해가 많았으며 자격증 소지한 집단에서 3개(3.29), 1개(3.21), 4개 이상(3.20), 없음(3.16), 2개(2.85)순으로 채점의 합리성에 대한 문제점을 높게 지각하였고($p<0.01$), 정보 습득원에 따라서는 인터넷(3.18), 조리관련학원(3.14), 전문가(3.05), 주위사람(2.94), 취업 박람회(2.73), 기타(1.75) 등의 순으로 채점의 합리성에 대한 문제점을 높게 지각하였다.($p<0.01$)

<표 4-3> 이용행태에 따른 채점 관련 문제점 차이 분석

		채점표의 신뢰	세부항목의 채점용이	채점의 합리성	배점기준
시험응시	없음	3.08±0.85	3.21±0.66	3.21±0.74	3.29±0.77
	1회	2.84±0.79	3.06±0.71	2.98±0.84	2.92±0.84
	2회	2.84±0.82	3.13±0.76	3.17±0.78	3.09±0.77
	3회	3.24±0.66	2.88±0.60	3.06±0.75	3.24±0.75
	4회 이상	3.33±0.82	3.50±1.05	3.33±1.03	3.00±0.89
	합계	2.90±0.81	3.09±0.72	3.07±0.81	3.03±0.81
	F(T) 값	0.335	1.243	0.389	0.021
	P 값	0.563	0.293	0.533	0.886
자격증 소지	없음	3.22±0.65 ^b	3.12±0.72	3.16±0.71 ^{ab}	3.36±0.75 ^b
	1개	2.86±0.75 ^{ab}	3.16±0.72	3.21±0.82 ^{ab}	2.99±0.83 ^{ab}
	2개	2.78±0.86 ^{ab}	3.07±0.67	2.85±0.76 ^a	2.89±0.76 ^a
	3개	3.07±0.87 ^{ab}	3.04±0.84	3.29±0.98 ^b	3.32±0.82 ^b
	4개 이상	2.70±0.95 ^a	2.70±0.95	3.20±0.79 ^{ab}	2.70±0.95 ^a
	합계	2.90±0.81	3.09±0.72	3.07±0.81	3.03±0.81
	F(T) 값	3.220	2.411	3.657	4.518
	P 값	0.013	0.122	0.006	0.001
응시동기	취업시 유리	2.97±0.75	3.16±0.69	3.11±0.83	3.07±0.80
	전문화	2.90±0.77	3.02±0.73	2.96±0.74	3.10±0.77
	창업 시 필요	2.80±0.86	3.13±0.68	3.16±0.80	3.00±0.78
	매스컴	2.86±1.35	3.29±0.95	2.71±1.11	2.71±1.25
	자기만족	2.87±0.85	2.94±0.81	3.04±0.82	2.96±0.87
	합계	2.90±0.81	3.09±0.72	3.07±0.81	3.03±0.81
	F(T) 값	1.032	2.267	0.274	1.131
	P 값	0.311	0.133	0.601	0.288
정보습득	인터넷	2.86±0.84	3.16±0.67	3.18±0.74 ^b	3.10±0.72 ^b
	조리관련학원	2.99±0.73	3.12±0.72	3.14±0.80 ^b	3.15±0.86 ^b
	취업박람회	2.64±0.92	2.73±0.79	2.73±0.90 ^b	2.27±0.79 ^a
	주위사람	2.88±0.94	3.13±0.83	2.94±0.76 ^b	3.09±0.82 ^b
	전문가	2.92±0.75	3.08±0.71	3.05±0.86 ^b	2.94±0.79 ^b
	기타	2.50±1.29	2.25±0.50	1.75±0.50 ^a	2.25±0.96 ^a
	합계	2.90±0.81	3.09±0.72	3.07±0.81	3.03±0.81
	F(T) 값	0.008	1.524	3.249	3.576
	P 값	0.930	0.218	0.007	0.004
관련 직종 종사 여부	예	2.85±0.82	3.09±0.71	3.03±0.83	2.98±0.81
	아니요	3.23±0.60	3.11±0.78	3.34±0.68	3.32±0.77
	합계	2.90±0.81	3.09±0.72	3.07±0.81	3.03±0.81
	F(T) 값	-3.635	-0.196	-2.717	-2.636
	P 값	0.001	0.845	0.008	0.011

배점 기준에 대해 묻는 항목에서는 평균 3.03점으로 ‘보통이다’라는 견해가 많았으며 자격증을 소지한 집단에서 없음(3.36), 3개(3.32), 1개(2.99), 2개(2.89), 4개 이상(2.70)순으로 배점 기준에 대한 문제점을 높게 지각하였고($p<0.01$), 정보 습득원에 따라서는 인터넷(3.10), 조리관련학원(3.00), 취업박람회(2.36), 주위사람(3.06), 전문가(3.14), 기타(2.25) 순으로 배점 기준에 대한 문제점을 높게 지각하였다($p<0.01$).<표 4-3>

<표 4-4> 이용행태에 따른 시험절차 문제점 차이 분석

		관련과목 이수	현장투입 가능정도	시험과목의 공정성	재료의 실기 시험 적합도	레시피의 단위 정확도
시험응시	없음	3.18±1.04 ^b	2.32±0.81	3.13±0.70	3.21±0.9 ^a	3.11±0.73
	1회	3.51±0.93 ^b	2.64±0.95	2.93±0.79	2.86±0.87 ^a	2.88±0.78
	2회	3.49±1.06 ^b	2.59±0.88	2.99±0.82	3.06±0.92 ^a	3.10±0.79
	3회	2.88±0.86 ^{ab}	2.35±0.86	3.29±0.59	2.94±0.56 ^{ab}	2.82±0.73
	4회 이상	2.33±0.52 ^a	2.67±0.82	3.00±0.89	3.67±0.52 ^b	3.17±0.75
	합계	3.41±0.99	2.57±0.91	2.99±0.78	2.98±0.88	2.97±0.78
	F(T) 값	4.210	0.175	0.190	2.502	0.168
	P 값	0.002	0.676	0.663	0.043	0.682
자격증 소지	없음	3.16±0.87 ^{ab}	2.64±0.94	3.28±0.76 ^b	3.30±0.71	3.18±0.72 ^{bc}
	1개	3.41±1.04 ^{bc}	2.57±0.88	2.97±0.68 ^{ab}	2.92±0.89	2.97±0.76 ^{ab}
	2개	3.45±0.97 ^{bc}	2.65±0.94	2.90±0.84 ^{ab}	2.91±0.88	2.91±0.74 ^{ab}
	3개	3.93±0.86 ^c	2.21±0.88	3.00±0.90 ^{ab}	2.85±1.13	2.68±0.94 ^a
	4개 이상	2.80±1.14 ^a	2.40±0.70	2.70±0.67 ^a	3.10±0.32	3.50±0.71 ^c
	합계	3.41±0.99	2.57±0.91	2.99±0.78	2.98±0.88	2.97±0.78
	F(T) 값	3.825	1.571	2.461	3.306	3.313
	P 값	0.005	0.211	0.045	0.070	0.011
응시동기	취업시 유리	3.39±1.03	2.53±0.90 ^{ab}	3.03±0.73	3.08±0.94	2.86±0.74 ^b
	전문화	3.38±0.91	2.92±0.81 ^b	2.83±0.73	2.96±0.82	3.10±0.75 ^b
	창업 시 필요	3.48±0.93	2.47±0.93 ^{ab}	3.09±0.81	2.89±0.80	3.11±0.74 ^b
	매스컴	3.29±1.25	2.71±1.11 ^{ab}	2.43±1.40	3.00±1.29	2.29±0.95 ^a
	자기만족	3.41±1.06	2.44±0.92 ^a	3.00±0.80	2.87±0.83	3.07±0.84 ^b
	합계	3.41±0.99	2.57±0.91	2.99±0.78	2.98±0.88	2.97±0.78
	F(T) 값	0.044	2.564	0.119	2.501	3.260
	P 값	0.834	0.038	1.853	0.115	0.012
정보습득	인터넷	3.44±1.03	2.48±0.93	3.00±0.76	2.90±0.85 ^{abc}	2.92±0.77 ^b
	조리관련학원	3.53±0.93	2.63±0.95	3.08±0.82	3.00±0.93 ^{bc}	3.04±0.90 ^b
	취업박람회	3.36±1.21	2.91±1.04	2.82±0.40	2.36±0.92 ^{ab}	2.73±0.79 ^b
	주위사람	3.38±1.01	2.38±0.91	2.97±0.90	3.06±0.95 ^c	2.84±0.68 ^b
	전문가	3.28±0.99	2.68±0.81	2.96±0.69	3.14±0.80 ^c	3.09±0.64 ^b
	기타	3.00±1.15	1.75±0.50	2.00±1.41	2.25±0.50 ^a	2.00±0.00 ^a
	합계	3.41±0.99	2.57±0.91	2.99±0.78	2.98±0.88	2.97±0.78
	F(T) 값	2.260	0.239	1.649	2.415	2.277
	P 값	0.134	0.625	0.147	0.036	0.047
관련 직종 종사 여부	예	3.49±0.99	2.57±0.89	2.92±0.78	2.90±0.88	2.94±0.77
	아니요	2.93±0.90	2.61±1.02	3.39±0.69	3.45±0.70	3.18±0.79
	합계	3.41±0.99	2.57±0.91	2.99±0.78	2.98±0.88	2.97±0.78
	F(T) 값	3.747	-0.320	-4.036	-4.672	-1.924
	P 값	0.000	0.749	0.000	0.000	0.055

관련 과목 이수를 묻는 문항은 평균 3.41점의 ‘보통이다’는 견해가 많

왔고, 시험응시 횟수에 따라서는 1회(3.51), 2회(3.49), 없음(3.18), 3회(2.88), 4회 이상(2.33)의 순으로 나타나, 시험 응시 횟수가 낮을수록 조리 기능사 시험 자격 요건에 관련과목을 이수해야한다는 응답이 높게 나타났다($p<0.01$). 자격증 소지 개수에 따라서는 3개(3.93), 2개(3.45), 1개(3.41), 없음(3.16), 4개 이상(2.80) 등의 순으로, 조리기능사 시험 자격 요건에 관련과목을 이수해야한다는 응답이 높게 나타났다($p<0.01$). 관련 직종 종사 여부에 따라서는 예(3.49)가 아니오(2.93)보다 높은 값을 나타냄으로서($p<0.001$) 조리기능사 시험 자격 요건에 ‘관련 과목 이수’를 해야 된다는 의견이 높게 나타났다.

조리 기능사 자격 취득 후 ‘현장투입 가능정도’ 항목을 분석한 결과 평균은 2.57점으로 ‘보통이다’라는 결과가 나왔고, 응시동기 항목 중 취미의 전문화(2.92), 마스크의 영향(2.71), 취업시 유리(2.53), 창업 시 필요(2.47), 자기만족(2.44) 등의 순으로 조리 기능사 자격 취득 후 ‘현장투입 가능정도’가 높은 것으로 인식하는 것으로 나타났다($p<0.05$).

재료의 실기 시험 적합도를 묻는 항목에서는 평균 2.98점으로 ‘보통이다’라는 견해가 많았으며 시험응시 횟수에 따라서는 4회 이상(3.67), 없음(3.21), 2회(3.06), 3회(2.94), 1회(2.86)의 순으로 재료의 실기 시험 적합도에 대한 문제점을 높게 지각하였고($p<0.05$), 정보 습득원에 따라서는 전문가(3.14), 주위사람(3.06), 조리관련학원(3.00), 인터넷(2.90), 취업박람회(2.36), 기타(2.25) 순으로 재료의 실기 시험 적합도에 대한 문제점을 높게 지각하였다($p<0.05$).

레시피의 단위 정확도를 묻는 항목에서는 평균 2.97점으로 ‘보통이다’라는 견해가 많았으며 자격증을 소지한 집단에서 4개 이상(3.50), 없음(3.18), 1개(2.97), 2개(2.91), 3개(2.68)순으로 레시피의 단위 정확도에 대한 문제점을 높게 지각하였고($p<0.05$), 응시동기 항목 중 창업 시 필요(3.11), 전문화(3.10), 자기만족(3.07), 취업 시 유리(2.86), 마스크(2.29) 순으로 레시피의 단위 정확도에 대한 문제점을 높게 지각하였고($p<0.05$), 정보 습득원에 따라서는 전문가(3.09), 조리관련학원(3.04), 인터넷(2.92), 주위사람(2.84), 취업박람회(2.73), 기타(2.00) 순으로 레시피의 단위 정확도에 대한 문제점을 높게 지각하였다($p<0.05$). <표 4-4>

2) 일식 조리기능사 시험의 이용행태에 따른 개선점 차이 분석

일식 조리 기능사 시험의 이용행태에 따른 개선점의 차이를 분석한 결과는 <표 4-5>, <표 4-6>, <표 4-7>에서 보는 바와 같다. 일식조리 기능사 시험응시의 이용행태에 따른 개선점 차이분석 중 ‘전반적 개선’은 평균 2.76점으로 ‘보통이다’는 견해가 많았고 자격증 소지 개수에 따라서는 없음(3.06), 1개(2.75), 2개(2.74), 3개(2.54), 4개 이상(2.40) 순으로 자격증 소지 개수가 적을수록 전반적인 개선점 응답이 높게 나타났다($p<0.05$).

시험 과정을 묻는 항목에서는 정보습득에 따라서 조리관련학원(2.59), 주위사람(2.53), 전문가(2.53), 인터넷(2.40), 취업박람회(1.91), 기타(1.50) 순으로 시험 과정에 대한 개선점이 높게 나타났다.

자격증 제도 유지를 묻는 항목에서는 시험 응시 횟수에 따라서 없음(3.30), 4회 이상(2.83), 2회(2.67), 1회(2.63), 3회(2.59) 순으로 자격증 제도 유지의 개선점을 높게 나타냈고($p<0.01$), 자격증 소지 개수에 따라서는 없음(3.02), 3개(2.86), 1개(2.77), 2개(2.58), 4개 이상(2.00) 순으로 자격증 제도 유지의 개선점을 높게 나타냈다($p<0.05$).

세부 항목을 묻는 항목에서는 시험 응시 횟수에 따라서 없음(3.24), 4회 이상(2.83), 1회(2.63), 2회(2.52), 3회(2.41) 순으로 세부 항목에 대한 개선점이 높게 나타났고($p<0.000$), 자격증 소지 개수에 따라서는 없음(3.04), 2개(2.64), 3개(2.59), 1개(2.58), 4개 이상(2.20) 순으로 세부 항목에 대한 개선점이 높게 나타났다($p<0.01$).

배점 부분을 묻는 항목에서는 자격증 소지 개수에 따라서 없음(2.92), 2개(2.63), 1개(2.51), 3개(2.46), 4개 이상(2.00) 순으로 배점 부분에 대한 개선점이 높게 나타났다($p<0.01$). <표 4-5>

<표 4-5>이용행태에 따른 시험 전반에 대한 개선점 차이 분석

		전반적 개선	시험 과정	자격증 제도 유지	세부 항목	배점 부분
시험응시	없음	3.03±0.94	2.68±0.81	3.30±0.88 ^b	3.24±0.82 ^b	3.03±0.80 ^b
	1회	2.66±1.00	2.38±0.86	2.63±0.86 ^a	2.63±0.81 ^a	2.48±0.73 ^a
	2회	2.75±0.91	2.50±0.74	2.67±0.85 ^a	2.52±0.80 ^a	2.64±0.75 ^{ab}
	3회	3.12±0.78	2.76±0.97	2.59±0.80 ^a	2.41±0.87 ^a	2.53±0.72 ^a
	4회이상	3.00±1.10	2.50±0.84	2.83±0.75 ^{ab}	2.83±1.17 ^{ab}	2.67±1.37 ^{ab}
	합계	2.76±0.96	2.48±0.83	2.72±0.88	2.67±0.85	2.60±0.77
	F(T)	0.141	0.128	4.866	5.832	3.982
	P	0.708	0.722	0.001	0.000	0.004
자격증 소지	없음	3.06±0.88 ^b	2.61±0.91	3.02±0.86 ^b	3.04±0.86 ^b	2.92±0.75 ^c
	1개	2.75±0.97 ^{ab}	2.50±0.80	2.77±0.75 ^b	2.58±0.78 ^{ab}	2.51±0.73 ^{bc}
	2개	2.73±0.93 ^{ab}	2.40±0.83	2.58±0.91 ^b	2.64±0.87 ^{ab}	2.63±0.75 ^{bc}
	3개	2.54±1.17 ^{ab}	2.50±0.92	2.86±1.08 ^b	2.59±0.89 ^{ab}	2.46±0.88 ^b
	4개이상	2.40±0.70 ^a	2.40±0.70	2.00±0.67 ^a	2.20±0.63 ^a	2.00±0.67 ^a
	합계	2.76±0.96	2.48±0.83	2.72±0.88	2.67±0.85	2.60±0.77
	F(T)	6.660	1.350	4.221	3.687	4.488
	P	0.010	0.246	0.002	0.006	0.002
응시동기	취업시 유리함	2.82±1.08	2.51±0.84	2.73±0.89	2.71±0.87	2.63±0.81
	취미의 전문화	2.71±0.80	2.48±0.87	2.65±0.79	2.79±0.82	2.63±0.71
	창업 시 필요	2.78±0.93	2.47±0.89	2.80±0.93	2.55±0.69	2.55±0.64
	매스컴의 영향	2.71±0.76	1.71±0.95	2.71±1.38	3.00±1.41	2.14±0.69
	자기만족	2.64±0.88	2.50±0.67	2.67±0.81	2.54±0.88	2.60±0.88
	합계	2.76±0.96	2.48±0.83	2.72±0.88	2.67±0.85	2.60±0.77
	F(T)	1.158	1.548	0.038	1.819	0.778
	P	0.283	0.188	0.846	0.178	0.540
정보습득	인터넷	2.74±0.96	2.40±0.84 ^{bc}	2.79±0.86	2.67±0.79	2.65±0.72
	조리관련학원	2.83±0.89	2.59±0.84 ^c	2.70±0.94	2.77±0.85	2.63±0.83
	취업박람회	2.18±1.17	1.91±0.83 ^{ab}	2.45±1.13	2.45±1.21	2.18±0.87
	주위사람	2.91±1.09	2.53±0.92 ^{bc}	2.66±0.83	2.44±0.88	2.53±0.67
	전문가	2.71±0.94	2.53±0.75 ^{bc}	2.79±0.78	2.71±0.81	2.63±0.76
	기타	3.25±1.26	1.50±0.58 ^a	1.75±0.96	1.75±0.96	1.75±0.50
	합계	2.76±0.96	2.48±0.83	2.72±0.88	2.67±0.85	2.60±0.77
	F(T)	1.300	2.785	1.436	1.900	1.835
	P	0.264	0.018	0.211	0.940	0.166
관련 직종 종사 여부	예	2.73±0.98	2.45±0.83	2.71±0.89	2.62±0.84	2.56±0.76
	아니요	2.93±0.82	2.61±0.84	2.81±0.79	2.95±0.86	2.82±0.81
	합계	2.76±0.96	2.48±0.83	2.72±0.88	2.67±0.85	2.60±0.77
	F(T)	-1.264	-1.174	-0.738	-2.413	-2.046
	P	0.207	0.241	0.461	0.019	0.042

재료 및 기구 선택을 묻는 항목에서는 자격증 소지 개수에 따라서 없음(2.82), 1개(2.62), 2개(2.57), 3개(2.21), 4개 이상(2.20) 순으로 나타나 자격증 소지 개수가 적을수록 재료 및 기구 선택의 개선점을 높게 나타냈다($p<0.05$).

위생 채점을 묻는 항목에서는 시험 응시 횟수에 따라서 없음(2.65), 3회(2.53), 1회(2.51), 2회(2.16), 4회 이상(1.83) 순으로 위생 채점에 대한 개선점이 높게 나타났다($p<0.05$).

제출 그릇을 묻는 항목에서는 자격증 소지 개수에 따라 없음(2.84), 1개(2.69), 2개(2.57), 3개(2.43), 4개 이상(2.20) 순으로 나타나 자격증 소지 개수가 적을수록 제출 그릇에 대한 개선점이 높게 나타났다($p<0.05$).
<표 4-6>

<표 4-6>이용행태에 따른 실기 시험 시행상 개선점 차이 분석

		재료 및 기구 선택	계절감 없는 식재료	위생 채점	시험 항목	제출 그릇
시험응시	없음	3.08±1.02 ^b	2.58±0.95	2.65±1.16 ^b	2.89±1.13	2.68±0.90
	1회	2.49±0.82 ^a	2.28±0.81	2.51±0.96 ^b	2.66±0.88	2.62±0.92
	2회	2.51±0.87 ^a	2.25±0.86	2.16±0.91 ^{ab}	2.66±0.86	2.67±1.00
	3회	2.65±1.00 ^{ab}	2.29±0.85	2.53±1.23 ^b	2.65±0.93	2.53±1.01
	4회이상	3.00±1.10 ^{ab}	2.17±0.75	1.83±0.75 ^a	2.50±0.84	2.33±0.82
	합계	2.59±0.90	2.30±0.84	2.42±1.00	2.68±0.91	2.63±0.94
	F(T)	4.007	2.134	2.987	1.214	0.274
	P	0.003	0.145	0.019	0.271	0.601
자격증 소지	없음	2.82±0.87 ^b	2.32±0.94	2.57±1.19	2.72±0.95	2.84±0.84 ^b
	1개	2.62±0.82 ^{ab}	2.31±0.71	2.50±0.97	2.86±0.89	2.69±0.95 ^{ab}
	2개	2.57±0.93 ^{ab}	2.37±0.91	2.37±0.90	2.57±0.91	2.57±0.92 ^{ab}
	3개	2.21±0.88 ^a	2.07±0.86	2.07±0.90	2.54±0.79	2.43±1.10 ^{ab}
	4개이상	2.20±1.14 ^a	2.10±0.88	2.20±1.40	2.40±0.97	2.20±0.92 ^a
	합계	2.59±0.90	2.30±0.84	2.42±1.00	2.68±0.91	2.63±0.94
	F(T)	2.628	0.799	1.539	1.953	6.694
	P	0.035	0.372	0.191	0.102	0.010
응시동기	취업시 유리함	2.57±0.95	2.27±0.84	2.42±1.03	2.69±0.93	2.66±1.03
	취미의 전문화	2.63±0.74	2.33±0.73	2.52±0.80	2.87±0.93	2.65±0.79
	창업 시 필요	2.64±0.80	2.47±0.85	2.44±1.06	2.72±0.77	2.59±0.81
	매스컴의 영향	2.57±1.27	2.14±1.35	2.00±0.82	2.57±1.27	2.57±1.27
	자기만족	2.52±0.97	2.19±0.87	2.33±1.05	2.46±0.93	2.59±0.98
	합계	2.59±0.90	2.30±0.84	2.42±1.00	2.68±0.91	2.63±0.94
	F(T)	0.051	0.098	0.446	2.326	0.267
	P	0.822	0.754	0.505	0.128	0.606
정보습득	인터넷	2.59±0.89	2.29±0.86	2.42±0.96	2.82±0.89	2.63±0.99
	조리관련학원	2.72±0.91	2.38±0.83	2.50±0.98	2.62±0.98	2.66±0.96
	취업박람회	1.91±0.83	1.73±0.90	2.18±1.17	2.36±0.92	2.27±0.90
	주위사람	2.72±0.96	2.28±0.85	2.50±1.16	2.72±0.73	2.56±0.95
	전문가	2.47±0.84	2.34±0.81	2.34±0.97	2.65±0.88	2.68±0.86
	기타	2.50±0.58	2.00±0.82	1.75±0.96	2.25±1.26	2.50±1.29
	합계	2.59±0.90	2.30±0.84	2.42±1.00	2.68±0.91	2.63±0.94
	F(T)	1.249	0.010	0.810	1.293	0.008
	P	0.265	0.921	0.369	0.256	0.928
관련 직종 종사 여부	예	2.55±0.88	2.29±0.85	2.37±0.97	2.65±0.91	2.58±0.93
	아니요	2.80±0.95	2.39±0.84	2.66±1.10	2.91±0.86	2.93±0.95
	합계	2.59±0.90	2.30±0.84	2.42±1.00	2.68±0.91	2.63±0.94
	F(T)	-1.682	-0.697	-1.763	-1.795	-2.284
	P	0.094	0.487	0.079	0.074	0.026

감독관 선정을 묻는 항목에서는 자격증 소지 개수에 따라 없음(2.84), 1개(2.76), 2개(2.55), 3개(2.54), 4개 이상(2.00) 순으로 나타나 자격증 소지 개수가 적을수록 감독관 선정에 대한 개선점이 높게 나타났다($p<0.05$).

법적 통제를 묻는 항목에서는 자격증 소지 개수에 따라서 없음(2.98), 3개(2.75), 1개(2.70), 2개(2.67), 4개 이상(2.50) 순으로 법적 통제에 대한 개선점이 높게 나타났고($p<0.05$), 응시동기에 따라서는 취업 시 유리함(2.84), 창업 시 필요(2.73), 취미의 전문화(2.71), 자기만족(2.59), 매스컴의 영향(1.86) 순으로 법적 통제에 대한 개선점이 높게 나타났고($p<0.01$), 정보습득에 따라서는 조리관련학원(2.86), 인터넷(2.81), 주위사람(2.78), 전문가(2.59), 기타(2.25), 취업박람회(2.00) 순으로 법적 통제에 대한 개선점이 높게 나타났다($p<0.01$). <표 4-7>

<표 4-7>이용행태에 따른 시험 통제에 대한 개선점 차이 분석

		감독관 선정	시간 배정	시험 횟수	법적 통제	평가 과제
시험응시	없음	2.79±0.96	2.95±1.05	2.74±1.03	2.82±0.87	2.76±0.82
	1회	2.67±0.81	2.55±0.91	2.59±0.97	2.72±0.72	2.56±0.82
	2회	2.60±0.86	2.60±0.77	2.41±0.89	2.73±0.72	2.59±0.83
	3회	2.53±0.94	2.53±0.80	2.65±1.11	2.76±1.03	2.71±1.05
	4회이상	2.33±1.21	2.33±1.51	2.50±0.84	2.50±0.84	2.50±1.05
	합계	2.65±0.86	2.61±0.90	2.56±0.96	2.73±0.76	2.60±0.84
	F(T)	2.333	2.489	0.712	0.341	0.193
	P	0.128	0.116	0.546	0.560	0.661
자격증 소지	없음	2.84±0.84 ^b	2.68±1.00	2.76±1.04	2.98±0.77 ^b	2.94±0.82 ^a
	1개	2.76±0.84 ^b	2.56±0.89	2.42±0.99	2.70±0.75 ^{ab}	2.60±0.80 ^{ab}
	2개	2.55±0.84 ^b	2.63±0.90	2.58±0.84	2.67±0.75 ^{ab}	2.50±0.81 ^b
	3개	2.54±0.84 ^b	2.46±0.76	2.64±1.16	2.75±0.80 ^{ab}	2.46±1.00 ^b
	4개이상	2.00±1.05 ^a	2.90±0.99	2.40±1.07	2.50±0.71 ^a	2.50±0.85 ^b
	합계	2.65±0.86	2.61±0.90	2.56±0.96	2.73±0.76	2.60±0.84
	F(T)	3.108	0.000	0.183	3.925	2.789
	P	0.016	0.992	0.669	0.048	0.027
응시동기	취업시 유리함	2.71±0.92	2.54±0.98	2.51±1.05	2.84±0.80 ^b	2.64±0.97
	취미의 전문화	2.71±0.72	2.55±0.81	2.52±0.64	2.71±0.57 ^b	2.50±0.75
	창업 시 필요	2.52±0.78	2.76±0.84	2.67±0.98	2.73±0.72 ^b	2.63±0.63
	매스컴의 영향	2.86±1.35	2.71±1.11	2.43±1.51	1.86±0.69 ^a	2.43±0.79
	자기만족	2.57±0.84	2.63±0.85	2.59±0.92	2.59±0.79 ^b	2.59±0.79
	합계	2.65±0.86	2.61±0.90	2.56±0.96	2.73±0.76	2.60±0.84
	F(T)	1.343	1.040	0.508	3.569	0.135
	P	0.247	0.309	0.477	0.007	0.714
정보습득	인터넷	2.56±0.81	2.58±0.90	2.62±0.94	2.81±0.71 ^{bc}	2.62±0.76
	조리관련학원	2.76±0.87	2.65±0.87	2.69±0.96	2.86±0.69 ^c	2.69±0.83
	취업박람회	2.18±1.17	2.27±0.79	2.64±0.81	2.00±0.89 ^a	2.09±0.70
	주위사람	2.72±0.92	2.50±0.92	2.66±1.00	2.78±0.91 ^{bc}	2.53±1.02
	전문가	2.67±0.83	2.67±0.97	2.28±0.96	2.59±0.74 ^{bc}	2.59±0.87
	기타	2.50±0.58	2.75±0.96	2.50±1.29	2.25±0.96 ^{ab}	2.25±0.50
	합계	2.65±0.86	2.61±0.90	2.56±0.96	2.73±0.76	2.60±0.84
	F(T)	0.182	0.125	1.856	3.795	0.647
	P	0.670	0.724	0.102	0.002	0.422
관련 직종 종사 여부	예	2.60±0.84	2.60±0.90	2.56±0.97	2.69±0.72	2.57±0.82
	아니요	2.93±0.91	2.63±0.95	2.52±0.95	3.00±0.91	2.80±0.90
	합계	2.65±0.86	2.61±0.90	2.56±0.96	2.73±0.76	2.60±0.84
	F(T)	-2.204	-0.167	0.252	-2.170	-1.552
	P	0.032	0.868	0.802	0.035	0.126

2. 일식 조리 기능사 실기 시험 검정의 중요도-만족도 차이분석

1) 일식 조리 기능사 실기 시험 검정에 대한 중요도-만족도 대응표본 차이 분석

본 연구에서 일식 조리 기능사 실기 시험에 대한 중요도와 만족도간의 차이를 분석하기 위해서 대응 표본 t-test를 실시하였다. 전반적으로 일식 조리 기능사 실기 시험에 대한 중요도가 만족도보다 높게 나타나 검정자들의 만족을 위하여 시험의 주체인 산업인력관리공단의 노력이 더 필요한 것으로 나타났다.

결과는 <표 4-8> 와 같이 나타났는데, 중요도에 관한 평균 순위 결과 ‘제공된 식재료의 양’(3.66), ‘실기 시험 조리기술 채점 항목’(3.66), ‘실기 시험 작품 채점 항목’(3.63), ‘실기시험 공통 채점 항목’(3.62), ‘채점 기준 표에 관한 신뢰’(3.62)에 대해 상대적으로 중요시 여기고 있음을 나타내었고, ‘수검자 대기실’(3.39), ‘합격 후 현장 투입 가능 여부’(3.39), ‘수검자 대기 시간’(3.42), ‘자격 시험 응시료’(3.43), ‘응시 자격’(3.43)은 상대적으로 중요성 인식에 있어서 낮은 순위로 나타났다.

<표 4-8>일식 조리기능사 실기 시험에 대한 대응표본 t-test 분석결과

항 목	중요도		만족도		t값	P값
	평균	순위	평균	순위		
응시 자격	3.43±0.99	26	3.15±0.86	1	3.971	0.000***
법적인 규제나 통제 이행도	3.52±0.91	17	3.09±0.85	5	6.286	0.000***
합격 후 현장 투입 가능 여부	3.39±1.01	29	2.84±0.97	30	7.177	0.000***
시험 감독 선정	3.58±0.97	9	3.09±0.87	4	6.898	0.000***
정규 시험 횟수	3.58±0.92	10	3.05±0.91	7	8.069	0.000***
감독 인원 수	3.50±0.88	20	3.11±0.81	3	5.795	0.000***
자격 시험 응시료	3.43±0.95	27	2.96±0.88	19	7.298	0.000***
실기 시험 조리기술 채점 항목	3.66±0.87	2	3.11±0.84	2	8.594	0.000***
실기 시험 작품 채점 항목	3.63±0.84	3	3.03±0.89	11	8.982	0.000***
실기 시험 공통 채점 항목	3.62±0.91	4	3.05±0.89	9	8.110	0.000***
채점 기준표에 관한 신뢰	3.62±0.89	5	3.05±0.90	8	8.395	0.000***
제공된 식재료의 양	3.66±0.95	1	2.94±0.83	23	11.502	0.000***
제공된 작품 제시 그릇	3.59±0.94	7	2.94±0.93	20	9.608	0.000***
시험장 기물 활용도	3.57±0.94	12	2.93±0.91	25	9.198	0.000***
부재료의 대체 여부	3.54±1.54	13	2.91±0.92	26	5.962	0.000***
주재료의 대체 여부	3.57±0.98	11	2.90±0.93	28	9.218	0.000***
시험 항목별 시간배정	3.48±0.94	21	2.96±0.92	18	7.289	0.000***
시험 24가지 항목의 활용도	3.50±0.92	19	2.88±0.87	29	9.362	0.000***
관리 공단 레시피 단위	3.48±0.94	22	2.94±0.85	22	7.549	0.000***
수검자 문제 발생 시 대응	3.54±0.99	14	2.94±0.88	21	8.472	0.000***
시험장소 시설 설비 상태	3.58±1.06	8	3.04±0.94	10	7.561	0.000***
관리 공단 직원 친절도	3.53±1.02	15	3.01±0.93	14	7.283	0.000***
검정 장소	3.52±0.94	16	2.91±0.83	27	9.254	0.000***
검정 날짜	3.44±0.95	25	3.00±0.85	15	6.540	0.000***
수검자 대기실	3.39±0.93	30	2.99±0.85	17	6.163	0.000***
주차 시설 편리성	3.45±0.95	24	2.93±0.92	24	7.496	0.000***
수검자 대기 시간	3.42±0.95	28	2.99±0.90	16	6.112	0.000***
감독관 및 공단 직원의 복장	3.47±0.90	23	3.03±0.85	12	7.077	0.000***
검정 시 공단에서의 안내	3.50±0.93	18	3.02±0.89	13	7.143	0.000***
관리 공단 홈페이지의 안내	3.61±0.95	6	3.05±0.94	6	8.429	0.000***
합계 평균	3.53±0.78		2.99±0.77		30.501	0.000***

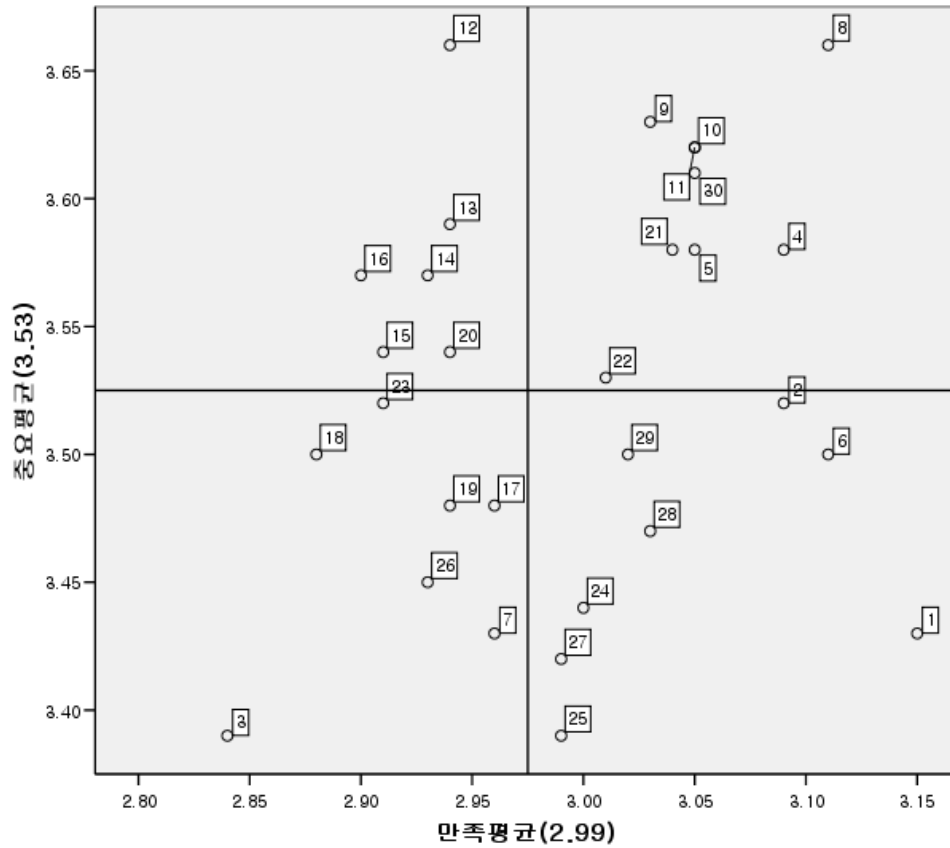
***P<0.001

또한 일식 조리 기능사 실기 시험에 대한 만족도 평균을 살펴보면, ‘응시자격’(3.15), ‘실기 시험 조리기술 채점 항목’(3.11), ‘감독 인원 수’(3.11), ‘시험 감독 선정’(3.09), ‘법적인 규제나 통제 이행도’(3.09)에 대

해 상대적으로 높은 만족을 나타내었고, ‘합격 후 현장 투입 가능 여부’(2.84), ‘시험 24가지 항목의 활용도’(2.88), ‘주재료의 대체 여부’(2.90), ‘검정 장소’(2.91), ‘부재료의 대체 여부’(2.91)은 상대적으로 만족도에 있어서 낮은 순위로 나타났다.

2) 일식 조리기능사 실기 시험에 대한 중요도 - 만족도의 IPA 분석

일식 조리기능사 실기 시험에 대한 중요도-만족도에 대한 대응표본 t-test를 실시한 결과를 IPA그래프로 나타내면 <그림 4-1>과 같다.

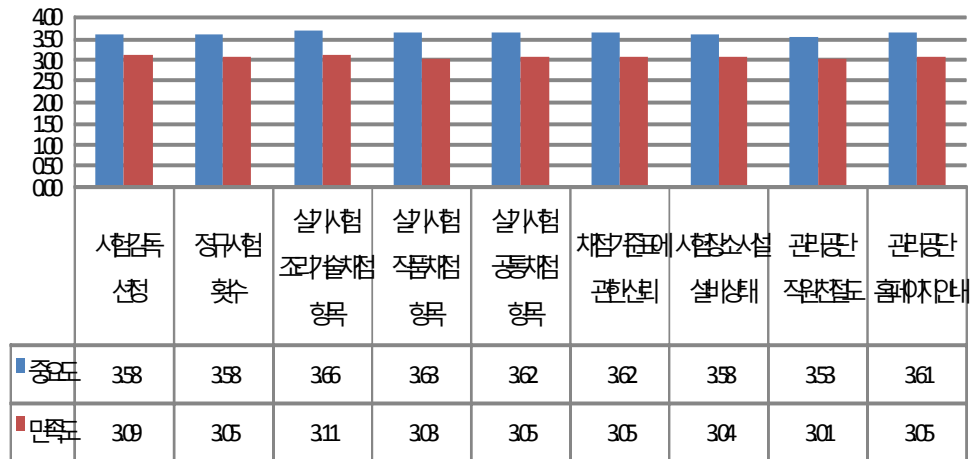


<그림 4-1> 일식 조리기능사 실기 시험에 대한
중요도-실행도 IPA 그래프

1.응시 자격	12.제공된 식재료의 양	23.검정 장소
2.법적인 규제나 통제 이행도	13.제공된 작품 제시 그릇	24.검정 날짜
3.합격 후 현장 투입 가능 여부	14.시험장 기물 활용도	25.수감자 대기실
4.시험 감독 선정	15.부재료의 대체 여부	26.주차 시설 편리성
5.정규 시험 횟수	16.주재료의 대체 여부	27.수감자 대기 시간
6.감독 인원 수	17.시험 항목별 시간배정	28.감독관 및 공단 직원의 복장
7.자격시험 응시료	18.시험 24가지 항목의 활용도	29.검정 시 공단에서의 안내
8.실기 시험 조리기술 채점 항목	19.관리 공단 레시피 단위	30.관리 공단 홈페이지의 안내
9.실기 시험 작품 채점 항목	20.수감자 문제 발생 시 대응	
10.실기 시험 공통 채점 항목	21.시험장소 시설 설비 상태	
11.채점 기준표에 관한 신뢰	22.관리 공단 직원 친절도	

가. 1사분면(좋은 성과 계속 유지)

1사분면

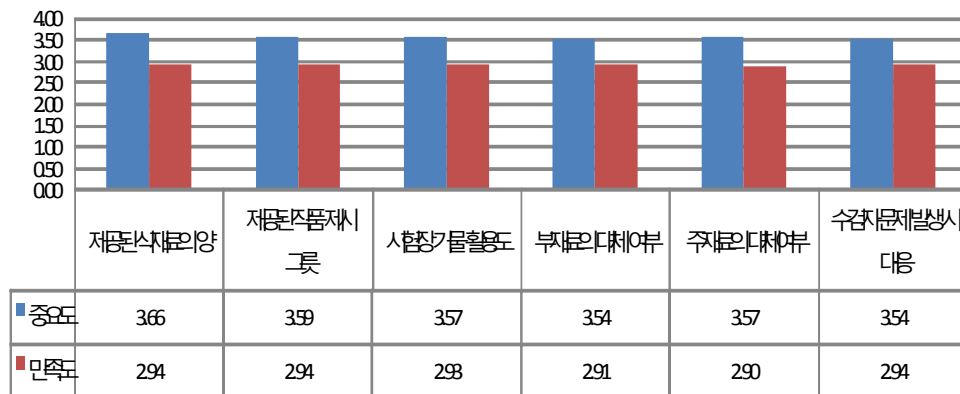


<그림4-2> 좋은 성과 계속 유지(1사분면)

일식 조리기능사 실기 시험에 대한 중요도가 전체 평균보다 높고, 만족도 또한 평균보다 높게 나타난 제 1 사분면에 해당하는 항목으로는 ‘시험 감독 선정’, ‘정규 시험 횟수’, ‘실기 시험 조리기술 채점 항목’, ‘실기 시험 작품 채점 항목’, ‘실기 시험 공통 채점 항목’, ‘채점 기준표에 관한 신뢰’, ‘시험장소 시설 설비 상태’, ‘관리 공단 직원 친절도’, ‘관리공단 홈페이지의 안내’가 있으며, 중요도와 함께 만족도에서도 일식 조리기능사 실기 시험에 대해 높게 지각하고 있는 것으로 나타났다. 따라서 이 변수들은 현재도 잘 지켜지고 있지만 앞으로도 지속적으로 유지시켜 주어야 한다.

나. 2사분면(집중관리)

2사분면



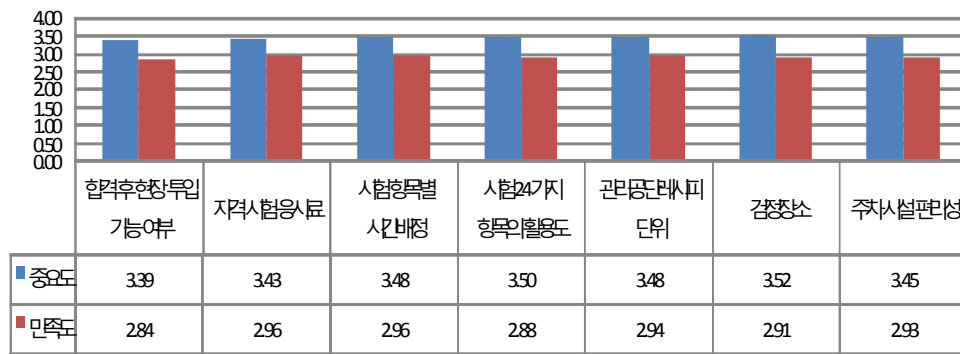
<그림 4-3> 집중관리(2사분면)

제 2 사분면에 나타난 항목에 대해서는 집중적으로 관리 및 운영을 해야 하는 항목이다. 일식 조리기능사 실기 시험에 대해 중요하다고 느끼는 반면에 전반적으로 만족도는 그 기대에 미치지 못하는 결과를 나타내고 있기 때문이다. 그 변수로는 ‘제공된 식재료의 양’, ‘제공된 작품 제시 그릇’, ‘시험장 기물 활용도’, ‘부재료의 대체 여부’, ‘주재료의 대체 여부’ 항목으로 나타났다.

이 항목들은 일식 조리기능사 응시자들이 중요하다고 지적한 반면에 관리공단에서는 간과하는 경향이 많은 항목으로 개선하기 위한 노력과 투자 비용이 현재보다 많이 필요하다고 하겠다.

다. 3 사분면(낮은 우선순위)

3사분면

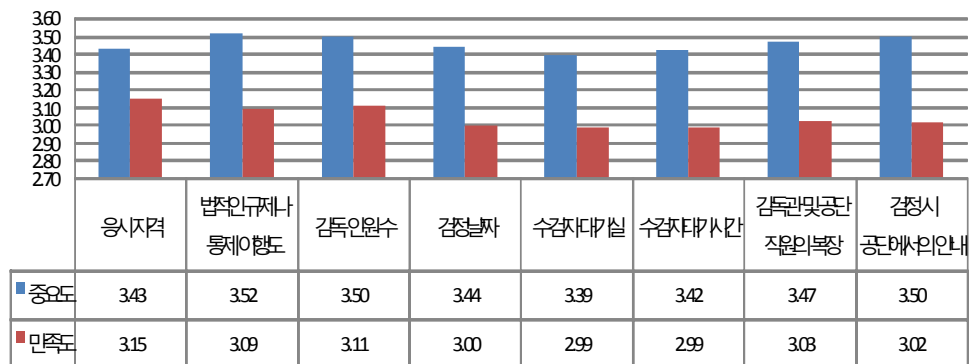


<그림 4-4> 낮은 우선순위(3사분면)

중요도와 만족도가 모두 낮게 나타나는 변수들로는 ‘합격 후 현장 투입 가능’, ‘자격 시험 응시료’, ‘시험 항목별 시간배정’, ‘시험 24가지 항목의 활용도’, ‘관리공단 레시피 단위’, ‘검정장소’, ‘주차 시설 편리성’으로 조사되었다. 따라서, 이들 변수들에 대한 관리는 현재보다 더 이상 노력 집중화하지 않는 것이 좋은 것으로 사료된다.

라. 4사분면(더 이상 투자 불필요)

4사분면



<그림 4-5> 더 이상 투자 불필요(4사분면)

제 4 사분면에 나타난 항목에 대해서는 더 이상의 투자가 불필요한 항목이다. 일식 조리기능사 실기 시험에 대해 중요하지 않다고 느끼는 반면에 전반적으로 만족도는 그 기대에 넘치는 결과를 나타내기 때문이다. 그 변수로는 ‘응시자격’, ‘법적인 규제나 통제 이행도’, ‘감독 인원 수’, ‘검정 날짜’, ‘수검자 대기실’, ‘수검자 대기 시간’, ‘감독관 및 공단직원의 복장’, ‘검정 시 공단에서의 안내’로 나타났다.

3. 일식 조리기능사 실기 시험검정에 대한 만족도가 일식 조리 기능사 시험의 전체적인 만족도에 미치는 영향 분석

1) 측정도구의 신뢰성 및 타당성 분석

가. 일식 조리 기능사 시험 검정의 만족도에 대한 신뢰성 및 타당성 분석

측정항목의 신뢰성과 타당성을 평가하기 위해서 Cronbach's Alpha 계수에 의해 분석하였고, 탐색적 요인 분석을 통해 구성개념들의 측정타당성을 검토하였으며, Cronbach's Alpha 값이 0.6이상이면 비교적 신뢰성(내적 일관성)이 높은 것으로 인정된다.

신뢰성 분석결과, 일식 조리 기능사 시험 검정 측정변수로 30개 항목 중에서 4가지의 높은 상관관계를 가지므로 비슷한 특성을 나타내는 변수들의 특성을 묶어서 변수를 축소하는 요인분석을 실시하였다. 요인분석 결과 일식 조리 기능사 시험 검정 요인1은 작품 채점 항목, 조리 기술 채점 항목, 레시피 단위, 공통 채점 항목, 채점 기준표 신뢰, 시험 항목 활용도, 시험 횟수 순의 요인적재량을 보이고 있어 “실기 시험의 채점”으로 명하였다.

요인2는 감독관 및 공단 직원의 복장, 대기시간, 직원 친절도, 검정 장소, 검정날짜 순의 요인적재량을 보이고 있어 “검정 장소의 편의성 및 분위기”로 명하였다.

요인3은 기물활용도, 시설 설비 상태, 부재료 대체 여부, 주재료 대체 여부 순의 요인적재량을 보이고 있어 “실기 시험의 내용”으로 명하였다.

요인4는 응시자격, 법적 규제 및 통제 이행도 순의 요인적재량을 보이고 있어 “시험의 절차 및 활용도”이라고 명하였다. 제1요인 ‘실기 시험의 채점’으로 측정변수는 7개 항목으로 구성하였으며 신뢰도 계수가(Cronbach’s Alpha) 0.878로 아주 높게 나왔으며, 제2요인 ‘검정 장소의 편의성 및 분위기’로 측정변수는 5개 항목으로 구성되었으며, 신뢰도 계수가(Cronbach’s Alpha) 0.813이고, 제3요인 ‘실기 시험의 내용’로 측정변수는 4개 항목으로 구성되었으며 신뢰도 계수는 0.818이고, 제4요인 ‘시험의 절차 및 활용도’로 측정변수는 2개 항목으로 구성되었으며, 신뢰도 계수는 0.737로 높게 나타났다.

신뢰성 분석결과 전 항목에 걸쳐 신뢰성 계수(Cronbach’s Alpha)는 모두 0.6이상을 보이고 있으므로 측정항목간의 내적일관성은 높은 것으로 판단된다.

한편, 본 연구에서 사용된 변수들의 단일차원성을 확보하기 위해 구성 단위별로 주성분분석(principal component analysis)을 실시한 후, 요인적재량을 단순화시키기 위해 직각회전방식(orthogonal rotation)중에서 베리맥스 회전(Varimax rotation) 방식을 적용해 요인분석을 실시하였다. 이때 평가기준으로서 요인 적재 값 0.4 이상을 설정하였다. 분석결과 이들 30개요인 적재량이 0.4 이상을 상회하고 있고, 고유치(Eigen value)도 일반적인 기준인 1을 상회하는 것으로 <표4-9>에 나타났다. 일식 조리 기능사 시험 검정 변수들은 실기 시험의 채점, 검정 장소의 편의성 및 분위기, 실기 시험의 내용, 시험의 절차 및 활용도 등 4개의 요인으로 추출되었으며, 이들의 전체 변량은 59.954%였다. 따라서 본 연구에서 사용된 측정 변수들의 신뢰성 및 타당성을 인정할 수 있다.

<표 4-9> 일식 조리 기능사 실기 시험 만족도에 대한 신뢰성 및 타당성 분석

변 수	요 인 명			
	실기 시험의 채점	검정 장소의 편의성 및 분위기	실기 시험의 내용	시험의 절차 및 활용도
작품 채점 항목	0.783			
조리 기술 채점 항목	0.717			
레시피 단위	0.642			
공통 채점 항목	0.617			
채점 기준표 신뢰	0.614			
시험 항목 활용도	0.532			
시험 횟수	0.455			
감독관 및 공단 직원의 복장		0.765		
대기시간		0.730		
직원 친절도		0.706		
검정 장소		0.664		
검정 날짜		0.636		
기물활용도			0.802	
시설 설비 상태			0.732	
부재료 대체 여부			0.681	
주재료 대체 여부			0.671	
응시자격				0.790
법적규제 및 통제 이행도				0.703
Eigen-value	7.281	1.710	1.268	1.133
분산설명%	38.322	9.000	6.671	5.961
누적설명%	38.322	47.322	53.993	59.954
Cronbach-a	0.838	0.813	0.818	0.737
KMO = .878, 유의확률 = .000, Bartlett(Chi-Square) = 1409.886				

나. 고객만족에 대한 신뢰성 및 타당성 분석

고객 만족에 대한 신뢰성 분석결과 신뢰성 계수(Cronbach's Alpha)는 0.6이상을 보이고 있으므로 측정항목간의 내적일관성을 높은 것으로 판단된다. 또한 사용된 변수들의 단일차원성을 확보하기 위해 구성단위별로 주성분분석을 실시한 후, 요인적재량을 단순화시키기 위해 직각회전 방식(orthogonal rotation)중에서 베리맥스 회전(Varimax rotation) 방식

을 적용해 요인분석을 실시한 결과<표 4-10> 검정 후 사후 관리 만족, 검정 후 활용도에 대한 만족, 검정 후 내용에 대한 만족 등이 고객만족의 한 개의 요인으로 추출되었으며, 분산 설명력은 70.653%를 설명하였으므로 본 연구에서 사용된 측정 변수들의 신뢰성 및 타당성을 인정할 수 있다.

<표 4-10> 일식 조리 기능사 실기 시험 전반적인 만족도에 대한 신뢰성 및 타당성 분석

변 수	요인명
	시험 검정의 전반적인 만족
검정 후 사후 관리 만족	0.896
검정 후 활용도에 대한 만족	0.815
검정 후 검정 내용에 대한 만족	0.808
Eigen-value	2.120
분산설명%	70.653
누적설명%	70.653
Cronbach-a	0.792
KMO = .661, 유의확률 = .000, Bartlett(Chi-Square) = 167.940	

2) 일식 조리기능사 실기 시험검정에 대한 만족도가 일식 조리 기능사 시험의 전체적인 만족도에 미치는 영향 분석

본 연구에서 일식 조리 기능사 시험 검정에 대한 만족도가 시험 검정의 전반적인 만족도에 미치는 영향을 분석하기 위하여 다중회귀분석을 한 결과, <표 4-11>에서 보는 바와 같다. 일식 조리 기능사 시험 검정과 시험 검정의 전반적인 만족도의 영향관계에서 종속변수인 시험 검정의 전반적인 만족에 대한 전체 설명력은 19.5%로 나타났고, 회귀성에 대한 통계적 유의성을 나타내는 F통계량 값은 10.047이고 유의도가 $p < 0.000$ 이다. 따라서 이 회귀성은 통계적으로 유의성이 있는 것으로 볼 수 있다. 각 독립변수의 유의성을 판단하기 위한 t값의 유의도에 의해 일식 조리 기능사 시험 검정에 영향을 미치는 변수는 실기 시험의 채점, 검정 장소의 편의성 및 분위기, 실기 시험의 내용, 시험의 절차 및 활용도 등으로

나타났으며, 이 중 β 계수 값이 0.307로 크게 나타난 실기 시험의 내용이 가장 영향력이 큰 항목이고, 그 다음이 실기 시험의 채점(0.232), 검정 장소의 편의성 및 분위기(0.179), 시험의 절차 및 활용도(0.094)임을 알 수 있다. 본 연구결과, 일식 조리 기능사 시험 에는 실기 시험의 내용이 가장 큰 역할을 한다는 사실을 확인하였다. 따라서, 연구 과제 3의 일식 조리 기능사 실기 시험의 요인별 만족 수준이 전반적인 만족도에 미치는 영향은 부분 채택되었다.

<표 4-11> 일식 조리 기능사 실기 시험 만족도가 전반적인 만족도에 미치는 영향

종속 변수	독립변수	비표준화계수		표준화 계수	t값	유의확률
		B	표준오차			
시험 검정의 전반적 인 만족	(상수)	0.290	0.068		0.429	0.669
	실기 시험의 채점	0.232	0.069	0.236	3.387	0.001
	검정 장소의 편의성 및 분위기	0.179	0.069	0.182	2.609	0.010
	실기 시험의 내용	0.307	0.069	0.312	4.474	0.000
	시험의 절차 및 활용도	0.094	0.069	0.096	1.376	0.171
		$R^2 = .195$, Adjusted $R^2 = .176$, $F = 10.047$, $P = .000$				

제 5 장 결 론

제 1 절 결과요약 및 시사점

본 연구는 조리기능사의 자격검정 요건, 외식업체에서 요구하는 전문 조리사 인력양성에 목적을 두어 나아가서는 소비자들에게 양질의 요리, 건강한 요리를 제공하여 소비자들의 만족도를 높이는데 의의를 갖고자 실시하였다.

이러한 연구목적을 달성하기 위해 설문지를 대도시, 중소도시, 농. 어촌에 거주하고 있는 20대에서 50대 남, 여를 대상으로 340부를 배부하였으며, 불성실한 응답을 제외한 309부를 분석 자료로 사용하였다. 실증연구 결과에 따른 연구의 요약을 제시하면 다음과 같다.

먼저 일식 조리기능사 시험의 중요도에 관한 평균 순위 결과 ‘제공된 식재료의 양’(3.66), ‘실기 시험 조리기술 채점 항목’(3.66), ‘실기 시험 작품 채점 항목’(3.63), ‘실기시험 공통 채점 항목’(3.62), ‘채점 기준표에 관한 신뢰’(3.62)에 대해 상대적으로 중요시 여기고 있음을 나타내었고, ‘수검자 대기실’(3.39), ‘합격 후 현장 투입 가능 여부’(3.39), ‘수검자 대기 시간’(3.42), ‘자격 시험 응시료’(3.43), ‘응시 자격’(3.43)은 상대적으로 중요성 인식에 있어서 낮은 순위로 나타났다. 또한 일식 조리 기능사 실기 시험에 대한 만족도 평균을 살펴보면, ‘응시자격’(3.15), ‘실기 시험 조리기술 채점 항목’(3.11), ‘감독 인원 수’(3.11), ‘시험 감독 선정’(3.09), ‘법적인 규제나 통제 이행도’(3.09)에 대해 상대적으로 높은 만족을 나타내었고, ‘합격 후 현장 투입 가능 여부’(2.84), ‘시험 24가지 항목의 활용도’(2.88), ‘주재료의 대체 여부’(2.90), ‘검정 장소’(2.91), ‘부재료의 대체 여부’(2.91)은 상대적으로 만족도에 있어서 낮은 순위로 나타났다.

일식 조리 기능사 실기 시험 검정의 중요도-만족도에 대한 IPA 분석을 실시한 결과, 중요도와 함께 실행도(만족도)도 높아 현재도 잘 지켜지고 있지만 앞으로도 지속적으로 유지시켜 주어야 할 제 1 사분면에 해당하는 항목으로는 ‘시험 감독 선정’, ‘정규 시험 횟수’, ‘실기 시험 조리기술

채점 항목', '실기 시험 작품 채점 항목', '실기 시험 공통 채점 항목', '채점 기준표에 관한 신뢰', '시험장소 시설 설비 상태', '관리 공단 직원 친절도', '관리공단 홈페이지의 안내'이었다. 또한 일식 조리 기능사 실기 시험 수검자가 중요하다고 느끼는 반면에 전반적으로 실행도(만족도)는 그 기대에 미치지 못하는 결과로 집중적으로 관리 및 운영을 해야 하는 항목 제 2 사분면에 나타난 측정 변수는 '제공된 식재료의 양', '제공된 작품 제시그릇', '시험장 기물 활용도', '부재료의 대체 여부', '주재료의 대체 여부', '수검자 문제 발생시 대응'으로 나타났다. 중요도와 실행도가 모두 낮게 나타나 현재보다 더 이상 노력 집중화하지 않는 것이 좋은 제 3 사분면에 해당하는 항목으로는 '합격 후 현장 투입 가능', '자격 시험 응시료', '시험 항목별 시간배정', '시험 24가지 항목의 활용도', '관리공단 레시피 단위', '검정장소', '주차 시설 편리성'으로 조사되었다. 마지막으로 중요도와 실행도가 모두 낮게 나타나 투자는 현재보다 더 이상 노력 집중화하지 않는 것이 좋은 것으로 사료되는 제 4 사분면에는 '응시자격', '법적인 규제나 통제 이행도', '감독 인원 수', '검정 날짜', '수검자 대기실', '수검자 대기 시간', '감독관 및 공단직원의 복장', '검정 시 공단에서의 안내' 등으로 나타났다.

일식 조리 기능사 시험 검정에 대한 만족도가 시험 검정의 전반적인 만족도에 미치는 영향을 분석하기 위하여 다중회귀분석을 한 결과 회귀성은 통계적으로 유의성이 있는 것으로 볼 수 있다. 각 독립변수의 유의성을 판단하기 위한 t값의 유의도에 의해 일식 조리 기능사 시험 검정에 영향을 미치는 변수는 실기 시험의 채점, 검정 장소의 편의성 및 분위기, 실기 시험의 내용, 시험의 절차 및 활용도 등으로 나타났으며, 이 중 β 계수 값이 0.307로 크게 나타난 실기 시험의 내용이 가장 영향력이 큰 항목이고, 그 다음이 실기 시험의 채점(0.232), 검정 장소의 편의성 및 분위기(0.179), 시험의 절차 및 활용도(0.094)임을 알 수 있다. 본 연구결과, 일식 조리 기능사 시험에는 실기 시험의 내용이 가장 큰 역할을 한다는 사실을 알았다.

분석결과에 따른 시사점을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 일식 조리 기능사 실기 시험에 대한 중요도-만족도 분석결과

‘응시자격’, ‘법적인 규제나 통제 이행도’, ‘합격 후 현장 투입 가능 여부’, ‘시험 감독 선정’, ‘정규 시험 횟수’, ‘감독 인원 수’, ‘자격 시험 응시료’, ‘실기 시험 조리기술 채점 항목’, ‘실기 시험 작품 채점 항목’, ‘실기 시험 공통 채점 항목’, ‘채점 기준표에 관한 신뢰’, ‘제공된 식재료의 양’, ‘제공된 작품 제시 그릇’, ‘시험장 기물 활용도’, ‘부재료의 대체 여부’, ‘주재료의 대체 여부’, ‘시험 항목별 시간배정’, ‘시험 24가지 항목의 활용도’, ‘관리 공단 레시피 단위’, ‘수검자 문제 발생 시 대응’, ‘시험장소 시설 설비 상태’, ‘관리공단 직원 친절도’, ‘검정 장소’, ‘검정 날짜’, ‘수검자 대기실’, ‘주차 시설 편리성’, ‘수검자 대기 시간’, ‘감독관 및 공단 직원의 복장’, ‘검정 시 공단에서의 안내’, ‘관리공단 홈페이지의 안내’ 이상의 30개 문항이 추출되었는데 중요도의 평균이 3.5점에 비해 만족도의 평균은 3.15점으로 나와 중요도 보다 만족도가 낮게 나타났다. 이는 일식 조리 기능사 시험 검정에 있어서의 수검자들이 지각하는 중요한 요인들에 대하여 대체로 만족하지 못하는 결과로, 이에 따라 중요할 수 있는 요인들을 만족할 수 있도록 일식 조리 기능사 실기 시험의 전문가나 관리공단에서의 집중 관리 및 노력이 필요하다.

둘째, 일식 조리 기능사 실기 시험에 대한 IPA 분석결과 집중적으로 관리 및 운영을 해야 하는 항목은 ‘제공된 식재료의 양’, ‘제공된 작품 제시그릇’, ‘시험장 기물 활용도’, ‘부재료의 대체 여부’, ‘주재료의 대체 여부’, ‘수검자 문제 발생 시 대응’으로 나타나 이 부분에 대한 일식 조리사 기능사 제도의 개선에 대한 노력이 요구되었다.

셋째, 일식 조리 기능사 실기 시험에 대한 전반적인 만족에 영향을 미치는 일식 조리 기능사 실기 시험에 있어서의 회귀 분석결과 실기 시험의 내용이 가장 중요한 것으로 나타났다. 반면, 시험의 절차 및 활용도는 가장 낮게 나타나 일식 조리 기능사 실기 시험 검정 시 시험의 절차 및 활용도에 있어서 충분한 노력을 해야 할 필요가 있다.

제 2 절 연구의 한계점 및 향후 연구방향

이 논문의 주목적은 실력 있는 일식 조리 기능사의 배출을 목적으로 하며 일식조리기능사 시험의 효율적인 검정 방법을 찾는 탐색적 연구이다. 연구결과 일식 조리기능사 시험이 개선되어야 한다는 의견이 지배적이며, 이를 개선하려는 이유는, 현행 일식 조리기능사 시험이 현장과 많은 차이가 있기 때문이라는 것으로 나타났다. 물론 일식 조리 기능사 시험의 개선이 필요하다는 연구 결과가 나타난 것에 의의가 있다. 이러한 연구 결과에도 불구하고 본 연구가 지닌 한계점 및 연구과제는 다음과 같다.

첫째, 본 연구의 표본 조사기간은 약 한달 간이었다. 그러나 일식 조리기능사의 정시 시험일정을 살펴보면 1년에 4회이므로 1회의 응시 현황을 가지고 일반화 시킨다는 것은 무리가 있을 것으로 사료 된다. 따라서 향후 충분한 시간을 두어 조사하고 연구를 수행하는 것을 기대하여 본다.

둘째, 실증 분석을 위한 연구에 있어서 일식 조리 기능사 시험에 대한 선행 연구가 제한적이므로 이론적 배경과 설문지를 구성하고 측정하는데 많은 어려움이 있었다. 이를 위해 향후 연구에서는 일식 조리기능사 시험의 개선에 대한 관심이 증가하여 많은 연구가 진행 되어야 할 것이다.

이번 연구를 통하여 일식 조리기능사 시험의 문제점과 개선점에 대해 살펴보았고, 현재 진행 되고 있는 일식 조리기능사 시험의 문제점을 수정하는데 도움이 되었으면 한다. 또한 앞으로도 후속 연구가 계속되어야 할 것이다.

참고문헌

【국내문헌】

1. 저서 및 기타

- 김기영(1999). 호텔주방관리론, 백산출판사.
김기영·엄영호(2000). 서양 조리 실무론, 성안당.
김미향(2002). 조리원리, 형설출판사.
나정기(2002). 외식산업의 이해, 백산출판사.
롯데호텔직무교재(1990)
박영목(1980). Modern Hotel Administration, 동경시전서점
식품위생법(1998). 제8장 조리사 및 영양사.
신라호텔(1987). 신라호텔조리업무.
신민자·정재홍·강명수(2000). 식품조리원리, 광문각.
진양호(2001). 조리기능사, 지구문화사.
한국조리사회중앙회(1998). 조리사의 정의.
한국직업능력개발원(1999). 국가기술자격법.
<http://www.law.re.kr>

2. 논 문

- 강미애(2003). 특급호텔 조리사들의 건강식에 대한 인지정도에 관한 연구 : 서울지역 특급호텔 조리사를 중심으로 경기대학교 서비스경영전문대학원 석사학위논문.
강연수(2000). 미용기능사 국가기술 자격검정의 문제점과 개선방안 : 서울시내 미용기술학원을 중심으로, 동덕여자대학교 산업대학원, 석사학위논문.
길구형(2003). 항공종사자 자격증명제도 개선에 관한 연구 : 항공교통관제사를 중심으로, 인하대학교 국제통상물류대학원, 석사학위논문.
김경숙(2003). 미용사자격시험제도의 문제점과 개선방안, 관동대학교, 석사학위논문
김기영(2001). 호텔 조리부문의 outsourcing 전략에 관한 연구, 경기대학교 서비스경영전문대학원 석사학위논문
김기현(2003). 국가기술 자격종목 개발에 관한 연구 : 전산응용 조정설계기사 및 기능사를 중심으로, 한양대학교 환경대학원 석사학위논문.
김미향(1997). 대구지역의 서양 음식에 대한 수용도와 이용실태에 관한 연구, 한국조리과학회지, 13(3):338-347.
김수현(2005). 공업고등학교 학생들의 기능사 자격취득 활성화에 관한 연구, 경기대학교 교육

대학원 석사 학위논문.

- 김영미(2008). 체육 분야 민간자격증 제도 정비 및 개선 방안 연구, 한국체육학회지, 47(3);51-68.
- 김정국(1999). 조리산업기사 국가기술 자격종목 개발 연구 보고서, 한국산업인력공단.
- 김종성(1993). 호텔종사원 교육훈련에 관한 연구, 세종대학교 대학원: 호텔경영학과, 석사학위 논문
- 민계홍(2005). 양식조리 기능사 자격증의 실기시험 항목 변경에 관한연구, 외식경영학회, 8(1); 7-25.
- 서건성(1988). 국가기술자격검정이 공업고등학교 교육에 미치는 영향에 관한 연구, 연세대학교 산업대학원 : 공업교육전공, 석사학위 논문
- 연정아(2004). 한국의 미용관련 자격증 제도의 문제점과 개선방안, 한남대학교 사회문화과학대학원, 석사학위논문
- 오석태(1995). 관광호텔 조리부문 종사원의 사회적 인식평가에 관한 연구, 경희대학교 경영대학원 : 관광경영학과 호텔경영전공, 석사학위논문
- 오성운(2004). 항공종사자 자격제도 개선방안에 관한 연구 : 항공정비자격제도 개선을 중심으로, 인하대학교 국제통상물류 대학원, 석사학위논문.
- 이영숙(1995). 관광호텔 단위주방의 효율적인 배치에 관한 연구, 경기대학교 경영대학원 석사 논문.
- 이재철(2005). 조주기능사 자격 제도 개선 방안에 관한 연구, 경기대학교 관광전문대학원 석사 학위논문.
- 이종하(2003). 호텔주방 시설관리가 업무성과에 미치는 영향에 관한연구, 계명대학교 경영대학원 : 관광경영학전공, 석사학위논문.
- 전명숙(1997). 시(市)와 도(道)의 도서관 발전과정과 현황, 한국문헌정보학회지, 31(4): 239-266.
- 하은주(1992). 매체 전문 요원 자격증 제도에 관한 조사 연구 : 전문 단체 발급 자격증을 중심으로 이화여자대학교 대학원, 석사학위논문.

3. 외국문헌

- Aso, K.(2003), Certificate of added qualification for hand surgeons in japan from the point of practioner's view, *Journal- Japanese Society for Surgery of the hand*, 20(5) ; 581-583.
- Bratton, B. and Hilderand(1980), Plain taalk about professional certification, *Instructional Innovator*, 25(9) : 22-24.
- Burden, J. Hall, A.(2005), Assesses the likely impact of the changes on students moving to study science at a higher level, *Journal of biological education*, 40(1) ; 6-10.

- Carruth, J. W.(1973), North carolina moves toward competency - based media preparation programs, *Audiovisual Instruction*, 18(5) ; 33-34.
- Lang, L.(2007). Certificate of added qualification exam in transplant hepatology deemed a success. *Gastroenterology*, 132(4) : 1215-1216.
- Qiang, Q.(2004), Training and qualification of welding personnel with international certificate, *WELDING AND JOINING -HARBIN-*, 0(9) ; 17-19.

독일 연방 노동청(2008). <http://www.arbeitsagentur.de>

일본 후생노동성(2008). 조리사법.

설 문 지

--	--	--

안녕하십니까?

본 설문은 "일식 조리 기능사 자격증 제도의 문제점 및 개선방안에 관한 연구"에 관하여 연구를 진행하고자 합니다. 바쁘시더라도 귀하의 응답 하나 하나가 본 연구의 소중한 자료로 활용된다는 마음으로 설문지를 작성해주시면 감사하겠습니다.

또한 본 조사는 무기명으로 이루어지므로 여러분이 응답하신 내용은 비밀이 철저히 보장되며 연구 목적 이외에 다른 어떠한 용도로도 사용되지 않으며, 개인 신상에 대한 사항은 절대 비밀을 보장하여 드립니다.

본 설문지 문항에는 맞고 틀리는 것이 없으니 모든 문항을 주의 깊게 읽어 보시고 여러분의 평소 생각을 있는 그대로 기입해 주시기 바랍니다.

여러분의 응답 하나 하나가 연구에 귀중한 자료가 되오니 성의껏 답변을 부탁드립니다.
만약 설문내용이나 기타 문의 사항이 있으시면 아래로 연락주시기 바랍니다.

본 조사에 참여하여 주셔서 감사를 드립니다.

2009년 4월

지도교수 : 경주대학교 관광학부 외식조리학과
조리학 박사 : 이연정

연구자 : 경주대학교 산업경영대학원 외식경영학과
석사 과정 : 최진환

I. 일식 조리 기능사 자격 시험 제도에 대한 문제점에 관한 질문입니다.
아래 각 문항을 읽고 해당하는 사항에 표시하여 주십시오.

No	문 항	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이 다	그렇다	매우 그렇다
1	일식 조리 기능사 시험응시생들에게 반드시 관련과목을 이수하여야 한다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤

2	현재 실시되는 일식 조리 기능사 시험제도에 합격하면 현장투입이 가능하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
3	일식 조리 기능사 채점기준표를 신뢰할 수 있으십니까?	①	②	③	④	⑤
4	일식 조리 기능사 시험 시 배당되는 시험항목에 공정성이 있다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
5	일식 조리 기능사 실기 시험 세부항목으로 나누어져 있는 것이 채점하는데 용이하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
6	일식 조리 기능사 시험 채점 시 조리 과정에 따라 배점별로 채점하는 것이 합리적이라고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
7	일식 조리 기능사 시험 채점 시 작품당 배점 기준을 지키고 있다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
8	수검 장에 준비된 각종 주재료 및 부재료가 실기시험에 적합하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
9	관리공단에서 제시한 레시피의 단위가 정확하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤

II. 일식 조리 기능사 자격 시험 제도에 대한 개선점에 관한 질문입니다.
아래 각 문항을 읽고 해당하는 사항에 표시하여 주십시오.

No	문항	반드시 개선해야 한다	개선해 야한다	보통 이다	개선하지 않아도 된다	전혀 개선할 필요없다
1	일식 조리 기능사 시험에 전반적 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
2	일식 조리 기능사 시험과정의 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
3	현재 일식 조리 기능사자격증 제도는 계속 유지 되는 것이 바람직하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
4	일식 조리 기능사 시험의 채점표 세부 항목의 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
5	일식 조리 기능사 시험 채점 기준표에서 배점부분의 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
6	일식 조리 기능사 시험 세부항목에서 각종 재료 및 기구 선택에 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤

7	관리 공단에서 계절에 부족한 부재료 및 주재료를 대체하는 식재료에 대해서 개선해야한다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
8	일식 조리 기능사 세부항목에서 위생상태에 채점부분에 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
9	기능사 실기 시험 24가지 항목을 수정 개선하여야 한다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
10	현재 관리 공단에서 준비된 그릇으로 제출할 시 그릇에 대해 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
11	시험 감독관 선정에 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
12	실기 시험시 항목별 시간 배정에 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
13	일식 조리 기능사 정기 시험이 년 4회 횟수에 대해 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
14	우리나라 일식 조리 기능사 자격증에 대한 법적인 규제나 통제에 개선이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
15	관리공단에서 제시한 평가 과제들이 계절감이나 실무적으로 개선이 필요하다고 생각 하십니까?	①	②	③	④	⑤

Ⅲ. 이 질문은 일식 조리 기능사 실기 시험 검정의 중요도/만족도에 대하여 묻는 질문입니다. 아래 각 문항을 읽고 해당하는 사항에 표시하여 주십시오.

중요도 (시험 검정 전 중요하다고 생각한 정도)					설 문 내 용	만족도 (시험 검정 후 만족한 정도)				
전혀 아니다	아니다	보통 이다	중요 하다	매우 중요 하다		전혀 아니다	아니다	보통 이다	만족 한다	매우 만족 한다
자격 시험의 절차 및 활용도										
①	②	③	④	⑤	1. 응시 자격 제한	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	2. 법적인 규제나 통제 이행도	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	3. 합격 후 현장 투입 가능 여부	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	4. 시험 감독 선정	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	5. 정규 시험 횟수	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	6. 감독 인원 수	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	7. 자격 시험 응시료	①	②	③	④	⑤
실기 시험 채점										
①	②	③	④	⑤	8. 조리기술 부분 채점 항목	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	9. 작품 부분 채점 항목	①	②	③	④	⑤

①	②	③	④	⑤	10. 공통 부분 채점 항목	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	11. 채점 기준표에 관한 신뢰	①	②	③	④	⑤
실기 시험 내용										
①	②	③	④	⑤	12. 제공된 식재료의 양	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	13. 제공된 작품 제출용 그릇	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	14. 시험장 기물 활용도	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	15. 부재료의 대체 여부	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	16. 주재료의 대체 여부	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	17. 시험 항목별 시간배정	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	18. 시험 24가지 항목의 실무 활용도	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	19. 관리 공단 레시피 단위	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	20. 수검자 문제 발생 시 대응	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	21. 시험장소 시설 설비 상태	①	②	③	④	⑤
검정 장소의 편의성 및 분위기										
①	②	③	④	⑤	22. 관리 공단 직원 친절도	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	23. 검정 장소	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	24. 검정 날짜	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	25. 수검자 대기실	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	26. 주차 시설 편의성	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	27. 수검자 대기 시간	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	28. 감독관 및 공단 직원의 복장	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	29. 검정 시 공단에서의 안내	①	②	③	④	⑤
①	②	③	④	⑤	30. 관리 공단 홈페이지의 안내	①	②	③	④	⑤

IV. 귀하는 일식 조리 기능사 시험의 전체적인 만족에 관한 질문입니다.
아래 각 문항을 읽고 해당하는 사항에 표시하여 주십시오.

전반적인 만족도	전혀 아니다	아니다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
1. 일식 조리 기능사 시험 검정 후 활용도에 대해 전반적으로 만족한다.	①	②	③	④	⑤
2. 일식 조리 기능사 시험 검정 후 사후 관리에 대해 전반적으로 만족한다.	①	②	③	④	⑤
3. 일식 조리 기능사 시험 검정 후 검정 내용에 대하여 전반적으로 만족한다.	①	②	③	④	⑤

V. 귀하는 일식 조리 기능사 시험에 어떤 개선이 필요한지 귀하의 의견을 서술 바랍니다.

VI. 일식 조리 기능사 수검자 이용행태 관한 질문입니다.
아래 각 문항을 읽고 해당하는 사항에 표시하여 주십시오.

- 일식 조리 기능사 시험을 몇 번째 응시 하셨습니까?
① 없음 ② 1회 ③ 2회 ④ 3회 ⑤ 4회 이상
- 몇 개의 조리 기능사 자격증을 소지하고 계십니까?

① 없음 ② 1개 ③ 2개 ④ 3개 ⑤ 4개 이상

3. 일식 조리사 시험을 응시 하려 한다면 응시 동기는 무엇입니까?

① 취업 시 유리함 때문에 ② 취미의 전문화 ③ 창업 시 필요하여
④ 메스컴의 영향으로 (영화, 드라마, 광고) ⑤ 자기 만족을 위하여
⑥ 기타()

4. 자격증 취득 시 필요한 정보를 어디서 습득하십니까?

① 인터넷 ② 조리관련학원 ③ 취업박람회 ④ 주위사람들의 권유 ⑤ 전문가(선생 및 교수) ⑥ 기타()

5. 귀하는 조리 관련 직종에 종사하고 계십니까?

① 예 (5-1, 5-2 설문 응답) ② 아니오

5-1. 조리 관련 직종에 종사하고 계신다면 어떤 분야에서 종사하고 계십니까?

① 한식 ② 양식 ③ 일식 ④ 중식 ⑤ 연회장 ⑥ 기타()

5-2. 조리 관련 직종에서 얼마나 종사하고 계셨습니까?

① 1년이하 ② 2년 이하 ③ 3년 이하 ④ 4년 이하 ⑤ 5년 이상

VII. 다음은 인구통계학적 요인에 관한 문항입니다.

아래의 질문들을 자세히 읽으시고 해당하는 곳에 V 표시를 해주십시오.

1. 귀하의 성별은 어떻게 되십니까?

① 남자 ② 여자

2. 귀하의 연령은 어떻게 되십니까?

① 30세 미만 ② 30~39세 ③ 40~49세 ④ 50~59세 ⑤ 60세이상

3. 귀하의 결혼 여부는 어떻게 되십니까?

① 미혼 ② 기혼

4. 귀하의 직업은 어떻게 되십니까?

① 자영업 ② 외식 관련 종사원 ③ 조리 관련 교육 관계자 ④ 호텔 종사원
⑤ 학생 ⑥ 기타

5. 귀하의 학력은 어떻게 되십니까?

① 고졸이하 ② 전문대 졸업이하 ③ 대학교 졸업이하 ④ 대학원 재학 이상

6. 귀하의 월 평균소득은 어떻게 되십니까?

① 100만원 미만 ② 100~200만원 미만 ③ 200~300만원 미만
④ 300~400만원 미만 ⑤ 400만원 이상

7. 귀하의 거주지는 어디입니까?

① 대도시 ② 중소도시 ③ 농.어촌 ④ 기타 ()

- 감 사 합 니 다 -

A Study on the Problems and Improvement Scheme of Japanese Cook's Skill Licence System

Jin-Hoan Choi

Graduate School of Industrial Management, Gyeongju University
Department of hotel and food service management
(Supervised by Professor Lee, Yeon-Jung)

I would like to study the problems and improvement scheme of a cooking technician screening system, especially the Japanese cooking technician examination system in this study.

Nowadays, a thoughtlessly working and getting into society of a cook with no qualification (An entry of a cook with no qualification in public affairs) have caused a lot of problems.

For instance, a lot of food-service industry including hotels do not seem to believe the national examination for cooking technician.

It is because of that someone who has this certificate does not prove that he/she is well educated in this field. It means that the cooking technician certificate of qualification is just a piece of paper in fact and etc. that is why; we need to look through this matter properly.

We examined candidates who has already taken an exam and about to take an exam, general public, and people who work in this field about the problems of examination for Japanese cooking technician, improvement points, the importance of before and after the screening and satisfaction.

For this survey, a total of 309 questionnaires were sent out throughout the country from 1st of April to 30th of April in 2009.

The summary based on the result of demonstration research is provided as follows.

First, more 30-question in analysis of importance - satisfaction have resulted out. It is 'requirement for exam', 'legal regulation or implementation of control', 'possibility for workplace input', 'selection of examination staff', 'frequency of regular exam', 'the number of the staff', 'an examination fee', 'marking items of the cooking technology exam', 'marking items of the works', 'common marking items for practical exam', 'a trust of marking standard list', 'the quantity of provided foods', 'given container of the works', 'an efficiency of property in exam room', 'replacement or not of sub-materials', 'replacement or not of main materials', 'time allocation of classified', 'utilities for about 24 items', 'recipe units of management corporation', 'counter plan when experience any other matter with examine', 'facilities situation', 'kindness of the corporation employees', 'the qualifying place', 'the date', 'a waiting room', 'convenience of parking', 'waiting time', 'supervisor and employer's uniform condition', 'a guide of the place', 'guideline of the web site'.

It got 3.15 points as average of satisfaction in comparison with 3.5 points as average of importance. As a result, the satisfaction is less than the importance. The expert of the exam should have an effort, and the service should manage it to satisfy an important points for this intensively.

Second, IPA analytical results about the exam, the items, which need to manage and administer intensively, are like 'the capacity for foods offered', 'given container of the works', 'an efficiency of property in exam room', 'replacement or not of sub-materials', 'replacement or not of main materials', 'counter plan when experience any other matter with examine'. It is made better for examination systems of those parts.

Third, the contents of practical exam are of the greatest importance to have an effect on general satisfaction. The other side, utilities and procedures of the exam are lowest. So, we need to do its best in qualifying exam.

Next, the uppermost limits and assignments are as follows.

First, the period was about a month to investigate for a sample survey. The schedule of Japanese cooking technician has regularly the four times for a year. But if the first exam status have only generalized, the conclusion has unreasonable. Accordingly, we expect to make a research having enough time from now.

Second, the leading study is limited to the exam for a research in actual analysis.

It was many difficulty to construct theoretical background and questionnaire, and to estimate them. So, we should research on the point with increase about interests for improvement of the exam.

Finally, we looked into improvements and problems of the exam. This study should be help fix a problem of the present exam. We also must continue to research.