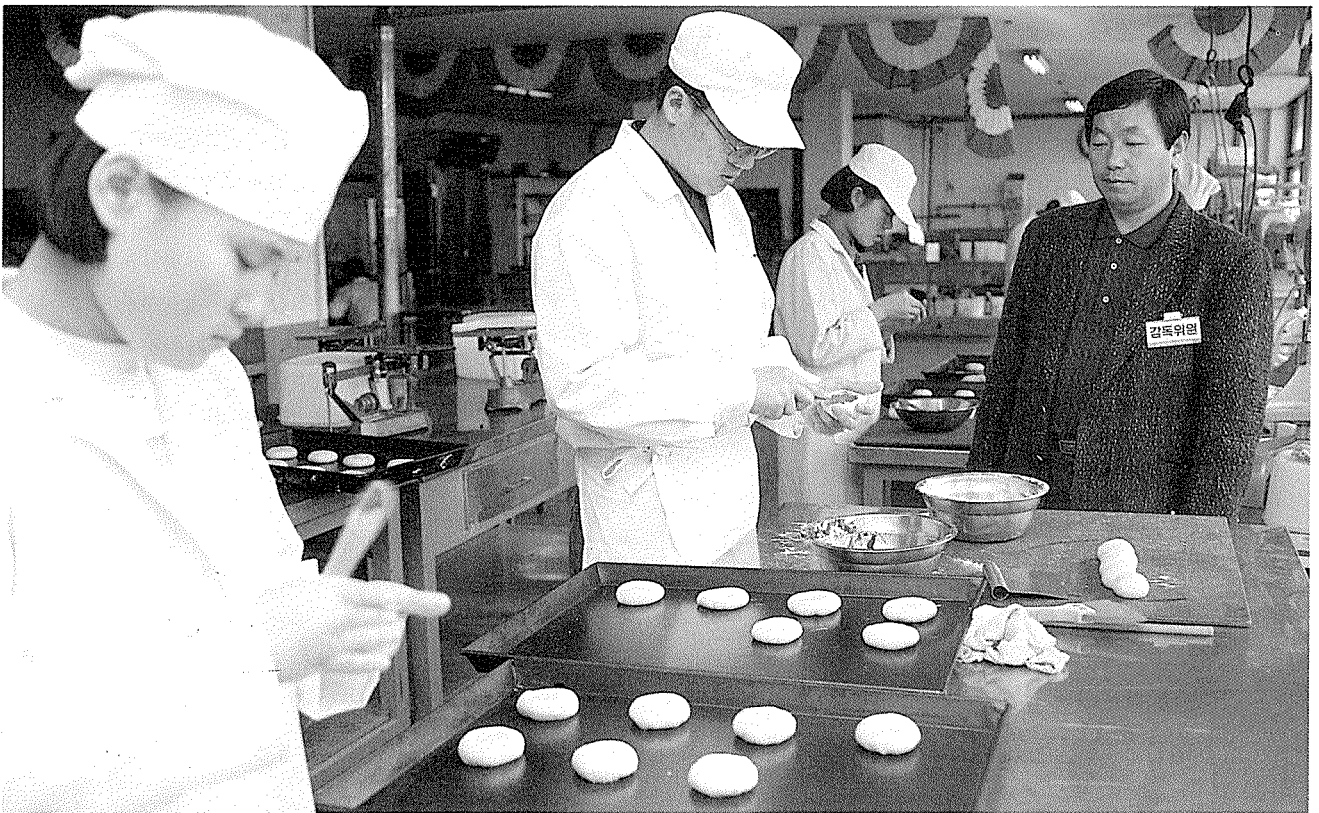


기  
획  
취  
재

# 기능사, 권위를 살려야한다

「자격증」이 푸대접을 받아서야



1급, 2급의 폐지도 모르는 무관심속에서  
5 대 1의 관문을 뚫고 자격증을 취득한 기능사는 6,795명.  
업계의 냉담으로 기술인력난속에서도  
고용효과가 미흡한 가운데,  
그나마 7명의 기능장 배출로 위안을 삼는다.  
그러나 업계 발전을 위해  
과업인들이 스스로 우대해줘야 할 때가 아닌가 싶다.

표 1) 제과·제빵사 연도별 합격자 및 전체 합격자수

		계	93년도	92년도	91년도	90년도	90년이전
계	합격자	6,788	1,687	970	1,132	729	2,270
	원서접수	32,885	7,092	5,453	5,413	4,206	10,721
제과사	합격자	2,323	729	393	422	244	535
	원서접수자	11,491	3,172	2,139	1,697	1,371	3,112
제빵사	합격자	3,614	958	569	707	485	895
	원서접수자	19,556	3,920	3,271	3,688	2,835	5,842
1급 제과사	합격자	19		8	3		8
	원서접수자	201		43	28		130
1급 제빵사	합격자						
	원서접수자						
제과보	합격자	264					264
	원서접수자	513					513
제빵보	합격자	568					568
	원서접수자	1,124					1,124

※ 기능장 7명은 제외.

국가가 인정하는 기능사 자격증이 생기고

이제 6,700여명 정도가

자격증을 취득하였다.

그런데 이들에 대한 대우는 몇년전과

별반 달라진 것이 없다는 생각이다.

그 이유는 무엇일까,

그리고 극복할 수 있는 방법은 없을까,

문제에 대한 해결점을 부족하나마 찾아본다.

현재 우리업계에서 제과제빵 기능사 자격증을 소지한 사람은 얼마나 될까. 어렵잡아 3,000명선이라는 것이 일반적인 얘기이다. 그러나 한국산업인력관리공단이 밝히는 자료에 따르면 일반인들의 생각보다는 상당히 많은 제과업 기술자들이 자격증을 가지고 있다는 것을 알 수 있다.

기능장 7명, 제과기능사 2,323명, 제빵기능사 3,614명, 1급제과사 19명, 제과사보 264명 등 총 6,795명이 기능사 자격증을 소지하고 있는 것이다. 물론 제과와 제빵 부문에 걸쳐 자격증을 동시에 취득한 사람도 있기 때문에 전체적인 숫자는 줄어든다. 그 선을 20%정도라고 친다면 자격증 소지자는 5,000명정도가 될 것이다.

### 제과제빵 자격증 소지자 6,700여명으로 꾸준한 증가보여

한편 한해에 시험을 치르는 인원도 91년도부터는 5,000명선을 넘어서고 있어 업계에서도 어느정도 자격증에 대한 필요성이 인식되고 있다는 것을 알 수 있다. 이에 따라 경쟁률도 평균 5:1정도를 나타내고

있다. (표1 참고)

그러나 이것은 어디까지나 통계적인 숫자 의미 이상은 아니다. 이 자격증 소지자가 모두 업계에 남아있다는 가정을 세울 수 없기 때문이다. 현재 우리업계에서 자격증을 따는 대부분 사람은 학원에서 배출되는 경우가 가장 많은데 한해 제과학원에서 배출되는 인원중 현장에서 2~3년정도의 경력을 쌓은 숫자는 20%미만이라는 것이 학원 관계자의 일반적인 얘기이기 때문이다.

제과제빵 기능사 자격증은 양질의 기능사를 배출하기 위해서 74년도부터 시작됐다. 그러나 시행초기에는 기능사에 대한 인식 부족, 필요성이 절감되지 않는 현실 등으로 시행 2회만에 무산이 되고 말았다고 한다. 이유는 보통 시험이 실시되기 위해서는 50명의 응시인원이 모여야 하는데 정원 미달로 무산이 된 것이다.

그후 82년도에 대통령령 10802호로 제과기능사 1급·2급·보, 제빵기능사 1급·2급·보가 새롭게 신설이 된다. 그후 1년뒤인 83년도에 업계의 최고 권위를 자랑하는 제과기능장이 새롭게 추가된다.

당시 이들의 자격을 보면 2급 제과사와 제빵사는 1)제과사보 혹은 제빵사보의 자격을 취득한 후 당해 직종에서 1년 이상 실무에 종사한 자, 2)고등학교 졸업자 등 또는 노동부령이 정하는 교육훈련기관의 기술훈련 이수자 및 그 이수예정자, 3)동일직종에

서 2년 이상 실무에 종사한 자 등이다.

또 1급 제과사와 제빵사는 1)2급 제과사 또는 2급 제빵사의 자격을 취득한 후 당해 직종에서 7년이상 실무에 종사한 자, 2)고등학교 졸업자 등 또는 노동부령이 정하는 교육훈련기관의 기술훈련과정 이수자로서 동일 직종에서 9년 이상 실무에 종사한 자로 그 자격을 정하고 있다.

세분화 된 등급으로 나뉘어 있던 기능사 자격증은 그후 91년도에 바뀌게 되는데 그 내용은 다음과 같다.

제과와 제빵 1급 기능사와 보는 각각 폐지하고 제과와 제빵 2급을 각각 제과기능사와 제빵기능사로 변경한 것이다. 그리고 그 자격에 있어서도 지금까지의 현장경력을 폐지하고 누구에게나 자격을 부여했다. 또한 제과장과 제빵제과 기능사를 과거의 서비스업에서 서비스 분야로 이관을 시켰다. (표2 참고)

### 시행초기에는 1급, 2급으로 나뉘었으나 기능사로 통일

이렇게 등급을 폐지하고 자격요건을 없앤 이유에 대해서는 몇가지 의견이 있다.

우선은 주무부처인 보사부와 실시기관인 한국산업인력관리공단의 관리상 어려움 때문이라는 의견이 있다. 1급, 2급, 보 등 세가지 등급이 제과, 제빵 등 두가지 분야로 나뉘어 있고 시험도 1년에 필기와 실기를 합할 경우 평균적으로 10번 가량이 되기 때



**표 2) 기능사 자격시험의 변천과정**

개정 82. 4. 29 대통령령 제10802호	개정 83. 12. 20 대통령령 제11281호	개정 91. 10. 31 대통령령 제13494호
	신 제과장	서비스분야로 이관
신 제과기능사 1급	1급 제과사	〈폐지〉
신 제빵기능사 1급	1급 제빵사	〈폐지〉
신 제과기능사 2급	2급 제과사	서비스분야로 이관
신 제빵기능사 2급	2급 제빵사	서비스분야로 이관
신 제과기능사보	제과사보	〈폐지〉
신 제빵기능사보	제빵사보	〈폐지〉

※ 신)은 신설부문

문에 접수부터 시작해서 시험출제, 감독, 채점 등에 상당한 시간을 할애해야 한다는 주장이다.

두번째는 위와 같은 이유와 함께 다른 분야와의 형평성을 고려해야 한다는 얘기가. 자격증 중 가장 우리와 유사한 조리사를 봐도 그 구분이 한식, 양식, 일식조리사 등인데 유독 제과부문만은 1급, 2급 등으로 나눌 필요가 있는냐는 얘기가.

세번째는 학원측의 로비 결과라는 주장이다. 자격증 취득이 학원을 다니는 학생들의 가장 큰 이유인데 반해 시험자격은 현장 경력을 중요시 하기 때문에 학원측은 수험생들의 자격요건을 낮출 필요가 있었다는 주장이다. 그러나 이 모든 것은 업계의 필요성과 맞물려 돌아갔다고 보는 것이 옳을 것이다. 가뜩이나 적은 응시인원이 갖가지 자격으로 제한되고 이것은 자격증 소지자의 증가를 더디게 만드는 가장 주요한 요인이기 때문이다. 그러면 우리업계에서 약 5,000명 정도로 추산되는 기능사들은 어떤 대접을 받고 있을까.

이 부분은 그에 상응하는 대우를 받고 있다, 아니면 못받고 있다고 간단하게 대답할 수 있는 부분은 아니다. 그들에 대한 적당한 대우의 선은 도대체 어디인가라는 문제부터가 기술인이나 업자들사이에서 합의가 이뤄지지 못했기 때문이다.

정부는 사회가 기술에 대해 존중하는 풍토를 조성하고 산업사회에 필요한 양질의 기술인을 배출해 이에따른 기술향상과 평균화의 기초를 마련하기 위해 이 제도를 만들었다. 따라서 정부가 자격증을 그 유형 별로 나누는 것을 보면 인문계에서 최고의 권위자를 박사라고 칭한다면 실업교육이나 현장에서 최고의 기능인은 '기능장'이라고 규정

한다고 밝히고 있다.

또한 기능장에 대한 정의도 해당 기술분야에서 최상급 숙련 기능을 가지고 작업관리, 기능 감독 등의 업무를 수행할 수 있는 자라고 명시하고 있다. 이와 덧붙여 기능사 1급은 상급 숙련기능자, 2급은 중급 숙련기능자, 보는 하급 숙련기능자로 각각 규정해 놓고 있다. 그러나 이런 규정에 비해 사회적 인식이나 대우는 아직 이에 미치지 못하고 있는 실정이다. 업계의 현실 또한 이와 별반 다르지 않다.

**기능장은 박사에 해당하는 최고의 권위자 의미**

자격증을 소지하고 있는 사람들의 얘기는 모두 한결 같은 편이다. 정당한 대우를

**문제점 해소 9개 방안**

- ① 자격자 대폭 확대
- ② 업소 고용 의무화
- ③ 기술자는 필기시험 면제
- ④ 협회서 시험주관
- ⑤ 파격적 우대 선행
- ⑥ 기술인 인식 전환
- ⑦ 철저한 자격 제한
- ⑧ 학원 교육의 개선
- ⑨ 정부서도 특혜를

받고 있지 못하다는 것이다. 자격증을 따면 '무엇인가 다 될 것 같아' 땀에 막상 따고 보니 별반 인정도 못받고 어느때는 자신이 자격증이 있다는 사실조차 잊어 버리는 적이 많다는 것이다.

그러나 업주는 이와는 다른 생각이다. 자격증을 대우해 줄만한 이유가 없다는 것이다. 제과는 그 특성상 일의 경험과 숙련도가 가장 중요한데 자격증을 따다고 해서 특별히 이 부분에서 뛰어나다고 얘기할 수 없기 때문이라는 것이 가장 큰 이유이다. 오히려 업계의 현실은 전혀 모른채 몇달 열심히 공부해서 자격증을 딴 사람의 경우 일을 시키기가 어려워 고용에서도 꺼리는 것이 현실이라고 한다. 공장에는 기술인들 사이에 몇가지 등급이 있는 것이 보통이다.

시다, 주단빠, 주마와리, 공장장 등이 그것인데 초보자는 청소, 설거지 등 공장의 잡일을 처리하는 시다로 출발하는 것이 보통이다. 그런데 현장 경험 없이 자격증만 있는 사람은 이일을 꺼린다는 것이다.

“어느 조직에선 법칙이 있는 법이이고 특히 제과업은 경험을 통해 숙달된 기술이 가장 중요합니다. 그런데 자격증을 가진 사람 모두가 숙달된 기술인이라고 보기는 어렵기 때문”이라는 것이 관계자의 말이다.

그러나 이부분에 대해서는 반대 의견 또한 만만치 않다.

지금까지 제과업계는 선배가 알려준 배합을 암기하는 형식이었기 때문에 '왜'라는 질문이 존재할 수 없었다는 것이다. 왜 이렇게 만들어야 하는지에 대한 질문이 없이는 창조적인 제품을 만든다는 것은 불가능하고, 단지 알려준 배합으로 경험에 기초해서 제품을 만들 수 밖에 없다는 것이다.

이것은 결국 과학적인 기술 발전을 저해하는 요인이라는 주장이다. 따라서 이론을 갖추고 과학적 방법으로 제품을 만들줄 아는 이들을 존중해 줘야 한다는 것이다. 바로 '노력'에 대한 댓가를 지급해야 한다는 것이다. 그래야 자격증을 따려는 사람도 늘어나고 인식도 바뀔 수 있다고 주장한다.

이 문제는 서로의 주장이 되풀이 되기 전에 자격증을 따는 사람이 누구인가에 대해서 생각해 볼 필요가 있다. 현재 자격증을 따는 사람은 대부분 학원생들이다. 대부분의 학원은 자격증 시험 합격률 100%를 자랑하고 있는 것으로 미루어 봐도 알 수 있다. 이것은 요즘 업계의 최초 인력이 학원에서 공급되고 있다는 현실과도 무관하지 않다.

업계의 최초 인력이 자격증을 소지하고 있는데도 업계는 그 반응이 냉담하다. 그리고 자격증 소지자중에는 업종을 전환하는 경우가 많다'는 결론은 우리업계의 인력난이 더욱 가중될 수 밖에 없다는 문제를 야기시킬 수 밖에 없기 때문이다.

또한 요즘 공장에서는 기술자들의 공동화 현상이 나타나고 있다고 한다. 적어도 기술을 습득하기 위해서는 10년정도의 숙달된 경험이 필요한데 대부분이 3~4년만 지나면 기술을 손에서 놓아 버리고 경영자로 변신하는 것이 대부분이라고 한다. 이런 현상은 현재 업계의 기술발전을 저해하는

가장 큰 요인이기도 하다. 이것이 자격증 소지와 직접적인 연관이 있는 것은 아니지만 전반적으로 업주들의 기술인에 대한 적당한 '대우'가 자리잡히지 않았기 때문에 이런 현상이 발생하는 것이다.

따라서 인력난 해소라는 차원에서도 이 문제는 바람직한 결론을 내려야 할 것이다.

### 업계의 기술인에 대한 예우 부족한 것이 인력난 기증시켜

그러면 최소한의 대우는 어떤가. 아직까지 윈도우 베이커리에서 자격증에 대해 인정하는 경우는 대전 성심당과 광주 궁전제과 등 일부 대규모의 점포로 손꼽을 정도이다. 이곳에서는 자격증 수당을 지급하고 있기 때문이다. 수당 지급이 문제의 해결은 아니지만 적어도 자격증을 인정하고 있다는 것은 중요한 문제라고 생각한다. 한편 프랜차이즈는 금액은 천차 만별이지만 대부분 수당을 지급하고 있는 것으로 나타났다. 가장 일반적인 액수는 2~3만원 정도라고 한다. (표3 참조)

한편 이와는 별도로 기술향상을 꾀하기 위해 자체 시험을 실시하는 경우가 있는데 바로 파리크라상이다. 이곳은 일년에 2번 씩 필기, 실기, 면접을 통해서 수준을 시험하고 이를 통과할 시에는 1급 55,000원, 2급 40,000원, 3급 25,000원 씩을 각각 지급하고 있다는 것이다.

이 방침은 기술자들 사이에서도 상당한 근무의욕을 불러 일으켜 좋은 결과를 얻고 있다고 한다. 비록 회사에서 자체적으로 실시하는 평가이지만 이것은 업계기술 발전을 위해서도 상당히 고무적인 일이라고 본다. 그렇다면 기능사 자격증 분야중 우리와 가장 유사한 서비스 분야의 조리사 자격증은 어떤가.

조리사 자격증은 크게 다섯부분으로 나뉘는데 한식, 양식, 일식, 중식, 복어조리사가 그것이다. 조리사는 현재 식품위생법 시행령 제 18조에 조리사 채용을 의무로 규정하고 있다.

한끼(1식) 급식인원이 50명 이상(단 제조업에 한해서는 100인 이상일 경우)인 경우, 일반음식점의 영업면적이 특별시와 직할시는 66㎡(21평) 이상, 그 이하의 도시는 99㎡(32평)에 한해서 1명 이상의 조리사

표 3) 업계 기능사취득자에 대한 대우정도

업체명	수 당
(주) 뉴욕제과	1급 2만원, 2급 1만원 (제과·제빵중 큰 것만 인정)
(주) 고려당	제과·제빵 각각 1만원
(주) 브랑제리드 베에르	제과·제빵 각각 1만원
(주) 크라운 베이커리	제과·제빵 각각 1만 5천원
(주) 신리명파	학원이수인정해 취업시 1호봉 높여줌
(주) 독일빵집	제과·제빵 각각 2만원
바로방(주)	제과·제빵 각각 2만원
(주) 가나안	제과·제빵 한가지만 인정 2만원
(주) 신리당	제빵만 2만원
(주) 델리	1급 3만원, 2급 1만5천원으로 책정(하나라만 인정)
(주) 동규제과	제과·제빵 동시취득시 3만원 한가지만 취득시 2만원
(주) 파라크라상	1급 3만원, 2급 2만원, 제과·제빵 기능사는 2급으로 인정
(주) 썬메리	제과·제빵 동시 취득시 2만5천원, 한가지만 취득시 2만원
스위스식품(주)	해당 자격증 취득자가 없어 책정돼 있지 않음
대전 성심당	제과·제빵동시 취득시 5만원, 한가지만 취득시 3만원
광주 궁전제과	제과·제빵 동시 취득시 6만원, 한가지만 취득시 4만원

(복잡은 전원)를 뒤야 한다는 의무규정을 두고 있다. 우리와는 다르게 법적으로 조리사 채용을 의무화 하고 있는 것이다. 그 처벌조항 또한 엄격한 편이어서 1차 위반시에는 15일 영업정지, 1년 이내에 다시 위반할 경우에는 한달간의 영업정지 그리고 3차 위반시에는 두달 영업정지로 정하고 있다고 한다.

그러나 조리사 협회가 밝히는 바에 따르면 이 의무규정이 유명무실하다고 한다. 92년도에 해당기관과 공동으로 조사한 바에 따르면 조리사 고용 의무를 지키는 업주가 약 30~40%정도 였다는 것이다. 또한 자격증 소지자에 대한 대우도 아직까지 수당을 주는 곳은 몇몇 개의 특급 호텔정도라고 한다.

그 이유에 대해서는 많은 의견이 있지만 가장 주된 이유는 통계상으로는 자격증을 소지한 인원이 충분하지만 실질적으로 업계에서 고용하기에는 그 수가 모자라고 자격증이 있다고 해서 요리를 잘한다고 볼 수 없기 때문이라는 것이다. 우리 업계와 비슷한 이유로 법적 의무조항이 있으면서도 활용이 되지 못한다는 것을 알 수 있다. (표4 참조)

### 법적 고용의무 규정있는 조리사도 실정은 우리와 비슷

이상과 같은 현실속에서 우리는 이것을 극복할 수 있는 몇가지 방향을 생각할 수

있다.

첫째는 자격증 소지자의 인원을 늘리는 방법일 것이다. 인원이 늘어나면 그만큼의 자격증 소지자들이 힘을 갖게 되고 주장도 강하게 펼 수 있기 때문이다. 그러나 이것은 현실적으로 어떻게 인원을 늘릴 것인가의 문제에 부딪히게 된다. 업계 현실에서 볼때 자격증 소지자의 인원이 실질적으로 늘어나기 위해서는 학원생이 아닌 현재 현장에서 근무하는 기술인들이 시험을 봐야

표 4) 93년도 서비스부문 기능사 응시자 및 합격현황

	응시자	합격자	합격률(%)
제과사	2,777	729	26.2
제빵사	3,423	958	27.9
미용사	72,332	18,963	26.2
이용사	3,430	1,113	32.4
한식조리사	60,873	15,607	25.6
양식조리사	14,664	3,290	22.6
일식조리사	2,662	296	11.1
중식조리사	827	74	8.9
복어조리사	689	60	8.7
조주사	452	170	37.6
합계	162,129	41,260	25.4

하기 때문이다. 그러나 이들은 고된 근무와 필기시험에 대한 부담감 때문에 시험을 회피하는 경우가 많다. 또한 그들의 인식에

시험이 꼭 필요하다고 느끼지 않는 현실 때문이기도 하다.

둘째는 첫번째와 관계가 있는데 우리도 법적으로 자격증 소지자의 고용을 의무화하는 것이다. 그러면 시험을 보려는 사람이 늘어나고 인원이 늘어날 수 있다는 것이다. 그러나 이것은 아직 큰 문제를 안고 있다. 우리 업계에 만약 이런 법이 생긴다면 1인 이상을 의무고용한다고 가정할때 필요한 자격증 소지자가 과거 과거점 영업을 기준으로 했을때 10,000명정도라는 계산이 나온다. 이것은 가뜩이나 인력난과 고임금으로 시달리는 업계의 현실에서 볼 때는 치명적일 수 있다.

회소가치가 높은 자격증 소지자의 몸값은 하늘을 치솟고 결국은 제품의 가격인상이 필연적일 수 밖에 없기 때문이다. 지나친 가격인상은 결국 경쟁에서 진다는 것을 의미한다.

셋째는 의무고용은 하되 현재 제과점을 경영하는 사람은 고용을 위한 준비기간으로 얼마간의 유예기간을 둘 수 있도록 하고 지금의 기술자에게는 필기를 면제해 주자는 것이다. 그러나 이것 역시 문제는 있다. 필기시험 면제나 유예기간은 우리가 마음대로 할 수 있는 부분이 아니고 엄연히 법적인 사항이기 때문이다. 또한 다른 분야와의 형평성 문제도 고려해야 하기 때문에 이것은 상당히 어려운 문제이다.

넷째는 현재의 기능사 시험을 협회에서 주관한다면 가능할 수 있다는 얘기도 있지만 쉬운 문제는 아니다. 우선은 주무부처인 보사부가 '난색'을 표하고 있기 때문이다. 산업인력관리공단은 공단의 이미지에 맞게 산업 기술에 해당하는 시험을 주관하고 그 외의 서비스 분야는 협회에서 해결하기를 바라고 있지만 보사부는 반대의 입장에 서 있다. 보사부의 입장은 지금까지 문제가 없었던 시험을 굳이 해당 협회로 이관해 말뚝을 불러일으킬 필요가 없다는 것이다. 시험에 대한 부정문제를 비롯한 갖가지 잡음을 우려하기 때문이다.

또한 협회도 시험을 치루기 위해서 필요한 갖가지 비용을 마련하는데 어려움이 있다. 현재 수험생들에게 받는 응시비만으로는 턱없이 부족하기 때문이다.

다섯째는 인식의 전환을 들 수 있을 것이



다. 경영인들이 기술연구 개발에 투자를 하고 자격증 소지자에 대해서 대우를 해준다면 공부하는 분위기가 자연스럽게 형성되고 자신의 실력을 평가해 보기 위해서라도 자격증에 도전하는 기술인들이 늘어날 수 있기 때문이다. 그러나 이것은 처음에 언급한 자격증 소지자의 자질 시비와 맞물려 여러가지 어려운 점이 발생할 수 있다.

여섯째는 기술인들 사이에서의 인식 전환이다. 능력이 있으면 그것을 인정하는 분위기를 만드는 것이다. 업계 기술자들의 이동은 월급과도 관련이 있지만 자신의 위고참이 있을 경우 더이상 올라가지 못하기 때문에 일부러 자리를 옮기는 이유도 있다. 요즘은 공장장이 되기 위해서는 3년 정도의 시간이면 된다고 한다. 그런데 그들 공장장의 월급이 대략 120~150만원 정도라고 한다. 초봉이 45~55만원 정도인 것을 감안한다면 이들의 자리 이동이 얼마나 심한가를 알 수 있는 것이다.

일곱째는 자질시비를 없애기 위해 철저히 자격을 제한하는 것이다. 몇가지의 급수를 나누고 경력에 따라 응시제한을 두는 것이다. 일본의 경우도 자격증이 현재는 2급, 1급, 특급으로 나뉘어 있고 1급의 경우는 적어도 현장 경험이 10년 이상인 사람으로 제한을 두고 있다고 한다. 여기에 3급까지 신선했을 움직임을 보이고 있다고 한다.

그러나 이 문제는 보사부 등 관계기관의 협조를 얻어야 하고 가뜩이나 부족한 자격증 소지자의 수를 줄여버릴 수 있다는 문제를 안고 있다.

여덟째는 교육기관의 책임감이다. 학생들에게 자격증만을 강조하는 것이 아니라 현장의 현실도 알려주고 그들이 적응할 수 있

도록 도와주는 것이다. 또한 교육기간에서도 일년이상을 책임지고 지도하는 것이 필요하다. 독일의 경우는 마스터코스를 마치기 위해서는 3년 동안 학교 공부를 하고 현장실습을 마친후 다시 돌아와 5개월의 수업을 받아야 한다는 것이다. 그러나 정부나 단체의 지원이 없는 한 학생들에게 의무적인 교육기간을 강요할 수는 없을 것이다.

아홉째는 정부의 책임이다. 기술자격증은 정부가 국가의 산업발전을 꾀하고 일반인들의 생각속에 내재해 있는 기술에 대한 경시 풍조를 없애기 위해서 만들었다. 그렇다면 그에따른 책임도 져야하는 것이다. 예를 들어 자격증이 있으면 세무담을 줄여준다거나 은행용자를 해준다거나 하는 식으로 말이다. 그러나 현재는 자격증이 시행만 될 뿐 정부에서 제공하는 혜택은 없다고 해도 과언이 아니다.

## 아직도 1급, 2급이 폐지된 사실을 모르 는 현실이 더 문제

이상과 같이 기능사 자격증에 대한 문제점과 개선 방안을 나름대로 집어봤다. 물론 제시한 방향이 현실적으로 가능한 해답을 내리고 있다고 생각하지는 않는다.

취재를 하면서 가장 놀란 것은 아직 기능사가 1급, 2급으로 나뉘어져 있다고 생각하는 사람이 많았다는 것이다. 그만큼 관심이 없기에 기본적인 자격이나 시행방법에 대해서도 무관심하다는 생각이 들었다.

자격증이 인정을 받던 못받던 어쨌든 취지는 좋다고 대부분의 사람은 말한다. 원리를 이해하고 체계적으로 일을 할 수 있다는 것은 그것을 바탕으로 창조적인 개발도 가능하다는 것을 의미하기 때문이다. 따라서 우리의 문제는 이미 존재하는 자격증을 없애는 것이 아니라 어떻게 개발, 발전시켜야 하는가의 문제를 해결하는 것이라 생각한다. 그러기 위해서는 그 권위를 인정받아야 한다. 기능사에는 관심이 없지만 누구나 '제과기능장'은 한번쯤 따고 싶다고 얘기한다. 그 이유는 제과장이라는 것은 자신이 업계 기술인중에서 최고라는 의미이기 때문이다. 누군가 최고라고 가르쳐 주지도 않았는데 암묵적으로 동의하는 것이다. 기능사도 마찬가지로 생각한다. [본문]

(글 김주희)