

식품위생법과 조리사의 업무분석

채 영 철*

< 목 차 >

I. 서론	IV. 결론
II. 법률적 배경	참고문헌
III. 문제점 및 방안제시	부록
	ABSTRACT

I. 서 론

식품위생법은 1962년 1월 20일 식품으로 인한 위생상의 유해를 방지하고 식품 영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지 할 목적¹⁾으로 법률²⁾ 제 1007호로 공포되었고 이를 구체적으로 실현하기 위하여 법에서 위임된 사항과 그 시행에 관한 필요한 사항을 규정할 목적으로 식품위생법 시행령³⁾이 제정 공포 되었으며 식품위생법과 식품위생법 시행령이 위임한 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정할 목적으로 식품위생법 시행규칙⁴⁾이 1962년 10월 10일 보건사회부령 제19호로 제정공포 됨으로써 조리사 제도가 도입되고 정착이 될 수 있었다.

* 울산과학대학 교수

1) 식품위생법 총칙 제1조

2) 국회의 의결을 거쳐 대통령이 서명, 공포함으로써 성립되며 국민전체의 기본권을 규정한다.

3) 법률을 시행하는데 필요한 사항을 규정하는데 법제처의 심의를 거쳐 국무회의 의결로 공포된다.

4) 법률이나 시행령의 위임규정에 근거를 두고 시행령으로 규정할 수 없는 구체적인 사항을 실무행정기관이 법적인 한계 안에서 시행하게 한 것으로 해당 관계부(보건복지부)령으로 제정하며 법제처의 심의를 거쳐 시행된다.

식품위생법 제 8장은 조리사 및 영양사에 관한 사항으로 제34조 조리사에 관한 사항에서 “대통령령이 정하는 식품접객영업자와 집단급식소의 운영자는 조리사를 두어야 한다. 다만, 식품접객영업자 또는 집단급식소의 운영자 자신이 조리사가 되어 직접 음식을 조리하는 경우에는 그러하지 아니하다”라고 규정하면서 실질적인 조리사 제도가 법적인 근거를 가지고 도입이 되었지만 조리사의 정확한 업무에 관한 사항을 아직도 법적 근거를 가지고 명시하지 못하고 있는 안타까운 현실을 보고 이 논문을 발표하는 바이며 이는 식품위생법과 그 시행령, 시행규칙⁵⁾ 그리고 조리사에 대한 규정을 두고있는 학교급식법 시행령 제5조 전담직원의 자격과 업무 및 배치에 관한 법률 등에서 준용할 수 있는 조리사의 업무를 파악을 하고 국내 조리관련학과(호텔조리과, 식품조리과, 전통조리과, 조리과, 관광호텔조리과, 외식산업과) 교수들(호텔이나 외식산업체, 단체급식에서 조리실무를 해본)의 저서를 중심으로 그 업무를 파악해서 문제점을 살펴보고 조리사법이나 조리사규칙을 제정하는데 필요한 조리사의 직무의 범위와 표준교과목을 정하는데 참고가 되도록 하는데 그 목적이 있다.

II. 법률적 배경

우리 나라의 식품위생 행정이 통일된 단일 독립 법으로 출발을 한 것은 일제시대 때부터 내려오던 경찰행정과 해방을 계기로 미군정이 보건행정위생기구로 관리해 오던 업무를 5.16 직후 단일 된 식품위생법이 1962년 1월 20일 제정·공포되면서 시작되었으며 그후 10차례의 개정을 통해 법률 제 5529호로 개정된 것이 1998년 2월 28일로 최근에 개정이 되었는데 이는 “모든 국민이 건강하고 문화적으로 최저한도의 생활을 영위하는 권리를 갖는다. 따라서 국가는 모든 생활 부분에 있어서 사회복지, 사회보장 및 공중위생의 향상과 증진에 노력하지 않으면 안 된다.” 라는 내용의 헌법의 구체적 실현이라 하겠다.

WHO 헌장은 “건강이란 신체적·정신적 및 사회적으로 완전하게 양호한 상태에 있어야 한다”고 규정하고 있는데 이상적인 건강상태는 심신에 질병이 없어서 자연환경이나 사회환경의 변화에 대해서 적응력을 갖고 적극적으로 충실한 일상

5) 식품위생법 시행규칙 제44조

식품위생법과 조리사의 업무분석

생활을 영위하는 삶을 말한다.

이처럼 WHO현장과 우리헌법이 명시하고 있는 건강한 삶을 영위하기 위한 한가지 방안으로 마련된 식품위생법 제8장 조리사 및 영양사에 관한 규정에서 동 법 제34조는 조리사의 의무고용에 관해, 동 법 제35조는 영양사의 의무고용에 관해 규정하고 동 법 36조와 37조는

제36조 【조리사의 면허】 조리사가 되고자 하는 자는 국가기술자격법에 의한 해당 기술분야의 자격을 얻은 후 시·군·구청장의 면허를 받아야 한다

제37조 【영양사의 면허】 영양사가 되고자 하는 자는 다음 각호의 1에 해당하는 자로서 영양사 자격시험에 합격한 후 보건복지부장관의 면허를 받아야 한다.

1. 교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품학 또는 영양학을 전공한 자
2. 외국에서 영양사 면허를 받은 자
3. 외국의 영양사 양성학교 중 보건복지부장관이 인정하는 학교를 졸업한자

로 규정을 하고 있는데 이는 대학교에 식품영양과는 정착이 어느 정도 되어 가는 단계였지만 조리과는 아직 신설되거나 개설되지 않은 시기였기 때문이었으리라.

그 다음 제38조 【결격사유】 39조 【명칭사용금지】 제40 【보수교육】 까지 조리사 또는 영양사 해서 같이 내려오던 법률이

제41조 【위임】 조리사 및 영양사의 면허와 자격시험 등에 관하여 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다. 라고 규정을 하면서 1963년 6월 12일 보건복지부령 제 112호로 영양사에 관한 규칙을 공포하게 된다.

영양사에 관한 규칙 제4조 【자격시험과목등】 에서

1. 영양학(기본영양학, 고급영양학, 특수영양학)
2. 식이요법
3. 생화학
4. 생리학
5. 영양교육
6. 식품학 및 조리원리(식품화학, 식품미생물학을 포함한다)
7. 단체급식관리(인사관리, 경영관리, 구매법을 포함한다)
8. 식품위생학
9. 식품위생관계법규로 명문화함으로써 영양사의 자격시험이 완벽한 틀을 잡게된다.

하지만 조리사에 관해서는 식품위생법이 1962년에 공포 된지 37년이 되어 가는 데도 식품위생법제 41조가 위임한 자격시험 등에 관하여 아무런 법적 근거를 마련하지 않고 있기 때문에 식품위생법

제38조 【결격사유】

1. 정신질환 또는 정신지체인
2. 전염병환자
3. 마약 기타 약물중독자
4. 조리사 또는 영양사 면허의 취소처분을 받고 그 취소 처분된 날로부터 2년이 지나지 아니한 자이면 누구나 응시할 수 있는 자격시험으로 남게 되었다.

Ⅲ. 문제점 및 방안 제시

1. 문제점

식품위생법 제63조 【면허의 취소 등】 제2항에 조리사가 조리업무에 있어서 식중독, 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 한 때라는 규정이 있는데 백 번 맞는 말이다. 국가자격시험을 치르고 자격증을 취득한 후 전문직에 종사하는 사람이 전문인으로서 책임을 다하지 못할 때에 책임을 묻는 것은 너무나 당연한데 식품위생법 시행규칙 제44조 【영양사의 직무 등】 와 학교급식법 시행령 제5조 【전담직원의 자격·업무 및 배치】 제5항에서 규정하는 학교급식전담직원(영양사)의 업무에 관해 종합해서 요약을 하면 <표 1>과 같다.

<표 1> 식품위생법상 영양사의 업무

식품위생법 시행규칙 제44조 【영양사의 직무 등】	학교급식법 시행령 제5조 【전담직원의 자격·업무 및 배치】 제5항
<ol style="list-style-type: none"> 1. 식단작성, 검식 및 배식관리 2. 구매식품의 검수 및 관리 3. 급식시설의 위생적 관리 4. 집단급식소의 운영일지 작성 5. 종업원에 대한 영양지도 및 위생교육 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 식단작성 및 위생관리 2. 식품재료의 선정 및 검수 3. 식품의 조리지도 및 검식 4. 영양 및 식생활개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담 5. 조리실 종사자의 지도, 감독

식품위생법과 조리사의 업무분석

<표 1>과 같이 규정함으로써 식품위생법63조는 조리사의 책임과 의무만 규정을 하고 권한을 아무 것도 부여하지 않은 상태에서 식품위생법 시행규칙제44조와 학교급식법 시행령 제5조는 특히 국가공인 자격을 가진 단체급식조리사의 고유 권한과 업무를 제한하고 있는 것이다. <표 2>는 전문조리사⁶⁾ 들이 분석한 조리사들의 직무분석으로 <표 1>과 비교하여 보면 조리사들의 고유 업무가 많은 부분이 영양사들의 업무와 중복됨을 볼 수 있다.

<표 2> 조리사의 직무분석

조리사의 직무분석	
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 전반적인 경영과 정책결정에 참여 ◆ 메뉴개발과 양목표작성 ◆ 식재료의 구매, 검수, 관리와 시장 조사 ◆ 위생관리 ◆ 시설관리와 안전관리 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 조리기술의 개발과 부서원의 교육 ◆ 조리부서원 지휘감독과 업무평가 ◆ 매출관리와 완벽한 원가관리 ◆ 기물관리와 수선유지

이렇게 조리사의 업무와 영양사의 업무를 중복되게 해석을 하는 것은 자격시험 시행 자체를 무의미하게 하는 것일 뿐 아니라 <표 1> 학교급식법 시행령 제5조에 서처럼 학교급식 전담직원이 조리지도와 검식을 한다면 전문조리사 제도를 도입할 아무런 의미가 없는 것이다. 따라서 조리관련 대학교수들과 사단법인 한국조리사회의 적절한 대응이 시급한 상황이며 관련법 개정을 적극적으로 요구하여야 한다. 전국적으로 식품위생법상 의무교육을 받아야 하는 조리사는 <표 3>과 같으나 식품위생법 시행령이 정하는 시설기준(허가면적이 120㎡)이하인 업소와 집단급식소⁷⁾ 이외의 조리사들이 훨씬 많다는 것을 감안한다면 이러한 대처방안을 마련하는 것이 훨씬 시급한 문제라고 느껴질 것이다.

- 6) 국내 조리관련학과(호텔조리과, 식품조리과, 전통조리과, 조리과학과, 관광호텔조리과, 외식산업과) 교수들(호텔이나 외식산업체, 단체급식에서 조리실무를 해본)로 조리실무와 이론적 정립(저서를 가지고 있는 사람)이 된 전문가로 보는 것이 큰 무리는 없으리라 판단됨
- 7) 기업활동규제완화에 관한 특별조치법 제 28조 2항에 의하여 식품위생법 제 34조에 규정된 “집단급식소의 조리사 의무고용제도”는 중소기업자와 중소기업외의 자로서 제조업을 하는 자에게는 자율고용제도로 완화되어 있으나 대부분의 조리사들이 자격수당을 받지 못한 상태였음.

<표 3> 조리사 보수교육 현황

지 역 명	대 상 자 수			
	95년	96년	97년	98년
서울특별시	13,722	10,000	15,062	11,000
부산광역시	1,530	1,821	2,618	1,911
대구광역시	2,254	2,452	2,445	2,683
인천광역시	3,123	3,288	2,262	2,375
광주광역시	849		1,171	1,263
대전광역시	1,173		1,490	1,490
강 원 도	643	948	1,646	2,131
경기(중부)	954	3,504	7,327	8,904
경기(수원)	1,551			
충청북도	2,012	2,082	2,174	2,174
충청남도	1,424	3,403	2,403	2,403
전라북도	735	1,562	2,723	2,562
전라남도	1,456	2,988	2,073	1,988
경상북도	1,153	2,355	2,673	4,054
경상남도	2,740	3,294	4,303	4,477
제 주 도	1,394	1,003	946	1,389
합 계	36,713	38,700	51,316	50,804

본 연구가 제시하는 문제의 제기가 호텔이나 전문업소(외식산업체)에서 근무를 하는 사람들에게는 다소 거리가 멀고 필요가 없는 문제의 제기라고 여겨질지 모르나 영양사와 같이 근무를 하는 단체급식 조리사들에게는 뼈에 사무치는 문제이기 때문에 본 연구과제는 문제를 제기하는 바이며 이러한 문제의 해결만이 전국 조리사들의 위상을 한 단계 끌어올리는 중요한 시발점이 되리라 판단된다.

호텔에서 근무를 하는 사람이 단체급식에 가서 근무를 하지 말라는 법 없고, 단체급식에 근무를 하는 사람이 평생 단체급식에만 근무를 하라는 보장도 없는 것이다. 단체급식에서 아픔을 겪고 있는 동료들의 문제점을 해결하는데 전국의 모든 조리사들이 힘을 모으는 것도 중요하지만 우선 조리관련 교수들과 조리사협회중앙회가 나서서 문제를 해결하는 기틀을 마련하는 것이 급선무라 판단하며 본 연구가 그 초석이 되었으면 한다.

2. 문제의 해결방안

1) 관련법의 제정 · 개정

우리 나라는 독일, 일본과 함께 대표적인 성문법 국가에 해당이 된다. 따라서 모든 효력은 법에 의하는 것이 원칙이기 때문에 조리사와 관련된 모든 법의 개정이 가장 시급한 문제이다.

우리 나라의 모든 보건과 관련된 행정을 관장하는 보건복지부는 보건, 방역, 식품, 의정, 약정, 사회복지, 공공부조, 의료보험, 국민연금 및 가정복지에 관한 사무를 관장하는데 식품정책국의 기능을 살펴보면 <표 4>와 같으며 어디를 보아도 조리 관련 기술의 개발이나 관리와 같은 문구는 보이지 않는다.

<표 4> 보건복지부 식품정책조직

보건복지부 식품정책국	식품정책과	① 식품행정조직에 관한 종합계획의 수립 및 총괄, 조정 ② 식품위생제도에 관한 조사, 연구 및 홍보 ③ 식품위생관련법령의 제, 개정 ④ 한국식품위생연구원의 지도, 감독 ⑤ 식품관련단체의 관리 ⑥ 식품진흥기금의 관리, 운영 ⑦ 식품위생과 관련된 지방식품의약품청의 지도, 감독 ⑧ 기타 국내 다른 과의 주관에 속하지 아니하는 사항
	식품위생과	① 식품 및 식품첨가물의 기준 및 규격의 제, 개정 ② 식품의 기구 및 용기, 포장의 기준 및 규격의 제, 개정 ③ 식품의 국제기준 및 규격에 관한 사항 ④ 식품위생심의위원회의 운영 ⑤ 식품위생검사기관의 지정 ⑥ 유가공, 육가공식품에 관한 위생관리
	식품진흥과	① 식품의 영양 및 품질관리에 관한 사항 ② 식품관련 산업기술 및 대외협력에 관한 사항 ③ 수입식품관리제도에 관한 사항 ④ 식품 등의 수급동향 및 가격지도에 관한 사항 ⑤ 식생활개선에 관한 사항 ⑥ 식품위해요소관리제도의 개선에 관한 사항 ⑦ 식품 등의 회수제도에 관한 사항

(자료: 채기수의4, 식품위생학, 지구문화사, p. 346)

1984년도에 경희호텔 전문대(현재 경희대학교 관광호텔경영대)에 호텔조리과가 도입이 되어 올해를 기준으로 15년이 지나고 있는데 학교의 숫자로 보면 약 40배 이상의 폭발적인 성장을 기록하고 있는데 아직도 보건당국과 같은 제도권에 아무런 영향력을 미치지 못하고 있을 뿐 아니라 오히려 조리사 의무고용 폐지와 같은 위상마저 흔들리는 것이 지금의 현실인 것이다. 이와 같은 아픔을 두 번 다시 겪지 않기 위한 길은 적극적인 권리행사가 있어야 한다고 보며 이러한 권리를 행사할 수 있는 기초가 되는 것이 바로 관련법의 제정과 개정이다.

2) 외국의 조리사제도 분석

외국의 조리사 제도를 분석함으로써 우리 나라의 조리사제도가 나아갈 방향을 점진할 수 있을 것이다. 일본과 미국 그리고 중국을 대표적인 모델로 선정을 하였는데 이들 국가들의 조리사 제도와 고용관계를 살펴보면 <표 5>와 같다.

조리사법을 따로 제정하고 있고 고용관계도 의무고용관계를 유지하고 있는데 우리나라와 지리적으로 가장 인접한 국가일 뿐 아니라 대부분의 모든 여건들이 우리나라와 가장 비슷하기 때문에 우리가 모델로 선정하여 좀더 자세한 연구를 해볼 필요가 있다고 본다.

일본이 조리사 자격시험에 응시할 수 있는 자격도 표와 같이 상당히 구체적이고 객관적이면서 강제적일 만큼 의무고용관계를 유지할 수 있는 것도 조리사법이 별도로 존재하기 때문이다.

반면 미국과 중국은 조리사 자격시험에 응시할 수 있는 자격이 유사한 국가로 별도의 조리사법을 두고있지 않고 우리처럼 식품위생법에 조리사제도를 포함하고 있는 국가에 속한다.

미국의 경우는 고용관계가 자율고용을 취하고 있지만 음식을 면허를 받은 조리사가 취급을 하는 것이 관습법으로 되어있기 때문에 실질적인 의무고용에 해당된다고 본다.

또한 이는 조리사를 위생사와 구분하여 취급을 하는데 이는 그들의 교과과정이 Culinary Art에 비중을 두고있기 때문일 것이다.

이렇게 여러 국가들의 조리사제도가 모두 틀린데 이를 맹목적으로 따르기보다는 우리실정에 가장 적합한 조리사 제도가 하루빨리 정착이 되어야 한다.

식품위생법과 조리사의 업무분석

<표 5> 외국의 의무 고용제도

일본의 경우	미국의 경우	중국의 경우
조리사법 별도 설치	식품위생법에 조리사를 포함	식품위생법에 조리사를 포함
<ul style="list-style-type: none"> · 지정된 조리사 양성시설에서 1년 이상 조리기능 과정 수료자 · 조리경력 2년 이상 경력자로서 시·도지사가 실시하는 소정의 조리과정 강습회 이수자 · 조리경력 2년 이상 자로서 국가가(중학교 2년 이상 학력)실시하는 조리사 시험에 합격한 자 	<ul style="list-style-type: none"> · 인가된 조리사 양성 기술학교(전문대 과정)이수자 또는 지정된 조리사 양성시설에서 조리기능 과정 수료자 · 조리경력 있는 자로서 국가 조리사 시험에 합격한 자 	<ul style="list-style-type: none"> · 지정된 조리사 양성 시설에서 소정의 조리기능 과정 이수자 · 조리사 경력이 있는 자로서 국가가 실시하는 조리사시험에 합격한 자
〈고용관계〉	〈고용관계〉	〈고용관계〉
<ul style="list-style-type: none"> · 의무고용제 · 음식을 제공하는 시설에서 판매하는 음식물 조리하는 면허된 조리사만이 취급해야 함 · 일반接客업소의 면적이나 집단 급식소(중소기업) 상시 인원제한이 없이 모든 업소가 해당됨 	<ul style="list-style-type: none"> · 자율고용제 · 음식물 조리는 면허받은 조리사가 취급하는 것이 불문율로 되고 있어 의무고용제와 같은 여건임 · 미국의 자율고용제는 영업주의 경제적 부담, 조리사의 수급부족 등의 원인으로 시행된 것이 아니고 국민들의 공감대가형성 되었기(음식물 조리=조리사)에 시행하는 것임 	<ul style="list-style-type: none"> · 지정고용제 · 면허받은 조리사를 업소규모, 환경 등을 고려하여 국가에서 지정하는 고용제를 실시 · 의무고용제 보다도 더욱 강화된 의미임.

자료 : 조리사협회중앙회

3) 전국의 조리사현황분석과 취업자수

전국적으로 조리사 자격을 가진 조리사수와 취업자수를 분석한 것이 <표 6>과 <표 7>이다.

한식을 제외한 전 종목에서 남자들이 상대적으로 많은 자격증을 소지하고 있는데 이는 일식, 중식, 양식에서 비슷한 양상을 보인다.

1975년부터 1995년까지 등록된 조리사수는 약 147,000여명에 이르고 취업자 수는 47,000여명에 이른다. 이것은 조리사 자격증을 가지고 있다고 해서 모두가 취업해

Culinary Research 제5권 2호, 1999.12

서 경제활동에 참여하는 것은 아니며 여러 가지 여건상 자격증을 제대로 활용하지 못하는 사람이 그만큼 많다는 것이다.

특히 자격증을 취득할 수 있는 기회를 주는 것은 좋지만 그만큼 자격증의 희소 가치가 그만큼 떨어졌다는 것을 의미하며 정부의 종합적이고 체계적인 관리가 아쉽다고 하겠다.

물가가 오르면 공급을 늘여서 물가를 내리는 것이 국가가 할 일이다. 이처럼 수요와 공급은 자본주의 시장경제원리의 근간임에도 불구하고 적절한 조절역할을 방관만 하고있는 정부는 아무런 책임이 없다는 말인지 되묻고싶다.

하루속히 조리사제도가 제대로 정착할 수 있도록 조리사실태를 정확하게 파악하는 것 또한 정부가 앞장서야 할 일이라고 주장한다.

<표 6> 전국조리사 현황

(1975-1995현재)

구분	한식		일식		중식		양식		복어		합계
	등록수	%	등록수	%	등록수	%	등록수	%	등록수	%	
남	23,203	20	4,193	80	1,304	80	16,707	76	241	56	45,960
여	91,480	80	996	20	356	20	8,372	24	187	44	101,579

(자료 : 산업인력관리공단)

<표 7> 조리사를 두고있는 대상

(95. 12. 31. 현재)

구분	총 수	조리사를 두어야하는 업소	취업자수	비 고
일반음식점	445,137	33,518	37,777	120㎡이상 고용
집단급식소	8,181	5,292	5,292	상시50인(제조업 100인이상) 중소기업200인 미만지역
호 텔	62	부대시설	4,300	호텔부대업소고용(관광지2급)

4) 표준교과과정 개발

조리사의 직무를 분석하는데는 조리관련 학생들이 대학교를 졸업하기까지 무엇을 배우는지를 알아야 정확한 직무분석이 될 수 있기 때문에 대표적인 전국의 조리관련학과 교과과정을 <표 8>에 수록하였다.

이것을 현재 시행중인 조리사자격을 취득하기 위한 시험과목(영양학, 식품위생, 식품위생법과 공중보건, 식품학과 조리이론, 식품재료학 등)과 비교하면 많은 차이가 있음을 알 수 있다.

한 학과의 특징은 학과의 이름에 함축적으로 내포가 되며 그 학과의 교과과정은 그것을 구체화하기 위한 수단인 것이다.

결론적으로 말하면 조리사 제도가 시행되면서 도입된 시험과목은 대학에 조리과가 도입되기 이전 식품영양학과만 있을 때 도입된 교과목이기 때문에 지금의 각 조리관련 대학들이 개설하고 있는 교과목과 많은 차이가 있음을 볼 수 있다.

따라서 지금 시행되고 있는 조리사 자격시험 교과목에 수정보완이 있어야만 한다.

우리 나라에서는 조리과를 조리과학쪽으로 분류를 하는 것이 일반적이지만 미국의 대학교들은 조리과를 Culinary Art로 분류를 하는 것이 일반적이다.

<표 8>을 보면 조리과의 특징이 분명하지 않음을 볼 수 있다. 식품영양, 외식경영, 조리예술(Art)등 여러 가지 특징을 나타내는데 음식문화가 그만큼 어렵고 복잡하다는 의미일 것이다.

하지만 이제는 주축을 이루는 특징을 한가지 정하고 가지 않으면 안될 때가 되었다고 본다.

전국의 조리관련 교수들이 머리를 맞대고 표준교과과정을 정하고 그에 따른 조리사 자격시험과목도 수정을 해서 올바른 방향으로 나가는 것이 바람직한 방향일 것이다.

<표 8> 대표적인 교과과정표

	K 대학교	K 대학교	C 산업대학교	U 대학
전공과목	식생활과 문화	관광학원론	한국전통음식	조리원리
	조리발달사	호텔경영론	불란서요리실습	영양학
	호텔경영학개론	여가산업론	현장실습	식품학
	세계조리개론	외식산업론	조리와 와인	식품위생법규
	식당경영론	기초조리실무론	궁중요리실습	한식조리실습(1)
	제과제빵개론	영양학	식당마케팅	한식조리실습(2)
	식품학	식품위생학	관능검사 및 실습	프로덕션실습
	조리원리	조리불어	기물관리론	양식조리실습
	Internship I	양식조리실기 I	졸업논문세미나	제과제빵실습
	졸업논문	식음료원가관리	기물관리론	제과제빵실습
	기초 서양조리 및 실습	레스토랑관리론	졸업논문세미나	식생활과건강
	식품과 영양	조리와 와인	식이요법	공중보건학
	서비스론 및 실습	메뉴계획과 디자인	외식산업창업론	단체급식관리론
	식품가공 및 저장학	제과제빵실기 I	식당마케팅	외식사업경영론
	식품위생 및 법규	양식조리실기 II	가드망저실습	호텔경영학
	식품재료학	한식조리실기 I	졸업작품전	식품구매원가관리
	영·미조리 및 실습	방켓관리론	단체급식경영	조리전문용어
	한국음식연구 및 실습 I	한식조리실기 II	식품위생 및 법규	식품재료학
	레스토랑 영어	제과제빵실기 II	식생활과 문화	호텔주방시설관리론
	식품 구매론	양식조리실기 III	메뉴계획과 디자인	식단작성의실제
식음료원가관리	단체급식관리론	제과제빵개론	전통한과문및병과실습	
유통 조리 및 실습	종업원과 고객관리기법	주방경영론	궁중요리실습	
제빵 이론 및 실습	일식조리실기	호텔레스토랑 안전 및 설계	중식요리실습	
한국 음식 연구 및 실습 II	중식조리실기	한국요리실습	일식요리실습	
메뉴 디자인	기물관리론	식음료 원가관리	레스토랑조리실습	
외식 사업론	주방관리실무론	동양요리1	이태리요리실습	
육류과학 및 실습	현업실습	제빵 실습	메인주방조리실습	
일본 조리 이론 및 실습	외식사업창업론	식품저장학	현장실무실습	
제과 이론 및 실습	레스토랑실습	조리용어해설	제과제빵이론	
한국 전통 가공식품 및 실습	시설관리론	동양요리2	호텔조리실무론	
데커레이션 이론 및 실습		한과실습	제과제빵실습	
음료학 및 실습		호텔경영론	데커레이션과디저트실습	
중국 조리이론 및 실습		제과 및 케익	식품가공저장실습	
한과연구 및 실습		케이팅 경영		
현대 제빵론		중국요리이론과 실무		
발효 식품학		영양학		
주방 관리론		조리학		
특수조리 이론 및 실습		기본조리기술		
Internship II/III				

IV. 결 론

사회집단은 어떤 형태이든 조직을 구성하고 있다. 우리 조리사가 생활을 하는 주방도 일종의 엄격한 조직사회를 이루고 있는데 이러한 조직이 능률적으로 조직의 목적을 달성하기 위해서는 해당 직무가 명확하게 명시가 되는 것이 중요하며 직무가 주어지면 그에 상응하는 책임과 권한을 배분하는 것이 서로 다른 직무간의 협력적인 관계를 유지할 수 있다.

이처럼 직무의 배분은 직무와 구성원을 결합하게 하고 직무와 직무를 결합하게 하는 분화와 통합의 연속이기 때문에 마치 살아있는 생명체와 같다고 하겠다.

국가기술자격시험에 의한 서로 다른 자격증에 똑같은 책임과 권한을 부여를 하는 것은 다분히 다툼의 여지가 있기 때문에 분명한 한계를 지어주는 것이 좋다고 보며 지금의 의약분업에 따른 여러 가지 문제가 그 대표적인 예라고 하겠다.

조리업계를 이끌어 가는 학계와 전국의 조리사들의 권익을 대표하는 한국조리사협회, 그리고 정부가 다같이 합심하여 현안 문제를 순리대로 풀어나가는 것이 새로운 천년, 대망의 2000년을 맞이하는 우리들의 자세이며 국민적 역량을 결집할 수 있는 좋은 기회일 것이다.

참고문헌

- 1 . 정청송, 서양조리기술론, 기전연구소, 1996, P. 102.
- 2 . 진양호, 현대서양요리, 형설출판사, 1997, P. 43
- 3 . 최수근, 최수근의서양요리, 형설출판사, 1993, P. 32
- 4 . 라영선 · 오 찬 · 김미향, 호텔서양조리실무개론, 백산출판사, 1999, P. 27
- 5 . 김기영, 호텔주방관리론, 백산출판사, 1999, P. 46
- 6 . 오석태 · 염진철, 서양조리학개론, 신광출판사, 1998, P. 34.
- 7 . 강병남 · 조용범 · 이형우, 현대조리실무론, 지구문화사, 1999, P. 25
- 8 . 채영철 · 나영선 · 김용식, 호텔조리실무론, 형설출판사, 1999, P. 16
- 9 . 김동승 · 김경주 · 유근태 · 변지원, 급식경영학, 광문각, 1999, P. 341.
10. 전희정 · 주나미 · 유제동, 단체급식관리, 교문사, 1999, P. 39.
11. 한국식품영양학회, 최신 식품위생관계법규, 문운당, P. 5.
12. 김규태 · 전세열, 급식경영학, 지구문화사, 1998, P. 52.
13. 홍기운 · 박우포 · 김숙희 · 이정희 · 박규동 · 조용범, 식품위생학, 대황사, 1999
P. 352.
14. 송형익, 현대식품위생학, 지구문화사, 1999, P. 346.

참 고

식품위생법

제 8 장 조리사 및 영양사

제 34 조 【조리사】 대통령령이 정하는 식품접객영업자와 집단급식소의 운영자는 조리사를 두어야 한다. 다만, 식품접객영업자 또는 집단급식소의 운영자 자신이 조리사가 되어 직접 음식을 조리하는 경우에는 그러하지 아니하다.

제 36 조 【조리사의 면허】 조리사가 되고자 하는 자는 국가기술자격법에 의한 해당 기술분야의 자격을 얻은 후 시·군·구청장의 면허를 받아야 한다.

제 35 조 【영양사】 대통령령이 정하는 집단급식소의 운영자는 대통령령이 정하는 바에 따라 영양사를 두어야 한다. 다만, 집단급식소의 운영자 자신이 영양사가 되어 직접 영양의 지도에 종사하는 경우에는 그러하지 아니하다.

제 37 조 【영양사의 면허】 영양사가 되고자 하는 자는 다음 각호의 1에 해당하는 자로서 영양사 자격시험에 합격한 후 보건복지부장관의 면허를 받아야 한다.

1. 교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품학 또는 영양학을 전공한 자
2. 외국에서 영양사 면허를 받은 자
3. 외국의 영양사 양성학교 중 보건복지부장관이 인정하는 학교를 졸업한 자

제 38 조 【결격사유】 다음 각호의 1에 해당하는 자는 조리사 또는 영양사의 면허를 받을 수 없다.

1. 정신질환 또는 정신지체인
2. 전염병환자
3. 마약 기타 약물중독자
4. 조리사 또는 영양사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날로부터 2년이 지나지 아니한 자

제 39 조 【명칭사용의 금지】 조리사 또는 영양사가 아니면 조리사 또는 영양사라는 명칭을 사용하지 못한다.

제 40 조 【보수교육】 ① 보건복지부장관은 조리사 및 영양사의 자질 향상을 위하여 필요한 경우에는 보수교육을 받을 것을 명할 수 있다.

② 제 1 항의 보수교육의 교육대상자·교육방법 기타 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

제 41 조 【위 임】 조리사 및 영양사의 면허와 영양사의 자격시험 등에 관하여 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

영양사에 관한 규칙

제 1 조 【목 적】 이 규칙은 식품위생법(이하 “법”이라 한다) 제 41조의 규정에 의하여 영양사의 자격시험(이하 “자격시험”이라 한다), 면허 및 그 수수료 기타 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제 2 조 【정 의】 ① 법 제 37 조 제 1호에 “식품학 또는 영양학을 전공한 자”라 함은 영양(학)과·식품영양(학)과·식품과학과 또는 식생활과에서 영양학 또는 식품학을 전공하여 졸업한 자를 말한다.

② 법 제 37 조 제 2 호 및 제 3 호에서 “외국”이라 함은 다음 각호의 1에 해당하는 국가를 말한다.

1. 대한민국과 국교를 맺은 국가
2. 대한민국과 국교를 맺지 아니한 국가 중 보건복지부장관이 외무부장관과 협의하여 정하는 국가

제 3 조 【자격시험 시행과 공고】 ① 보건복지부장관은 자격시험을 국립보건원장으로 하여금 시행하게 한다.

② 국립보건원장은 매년 1회 이상 자격시험을 시행하여야 한다.

③ 국립보건원장은 자격시험을 시행하고자 할 때에는 미리 보건복지부장관의

식품위생법과 조리사의 업무분석

승인을 얻어 시험일시, 시험장소, 응시원서 제출기간 기타 시험의 시행에 관하여 필요한 사항을 시험실시 30일 전에 공고하여야 한다.

제 4 조 【자격시험과목 등】 ① 자격시험의 시험과목은 다음 각호와 같다.

1. 영양학(기본영양학·고급영양학·)
 2. 식이요법
 3. 생화학
 4. 생리학
 5. 영양교육
 6. 식품학 및 조리원리(식품화학·식품미생물학을 포함한다)
 7. 단체급식관리(인사관리·경영관리·구매법을 포함한다)
 8. 식품위생학
 9. 식품위생관계법규
- ② 자격시험은 필기시험으로 한다.
- ③ 자격시험의 합격자는 전과목 총점의 60% 이상 득점한 자로 하되, 다음의 과목에 대하여는 그 과목 만점의 40% 이상 득점하여야 한다. 영양학·식이요법·식품학 및 조리원리·단체급식관리

학교급식법

제 1 조 【목적】 이 법은 학교급식에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식을 통한 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.

제 5 조 【전담직원의 자격·업무 및 배치】 ① 법 제 7 조 제 1항의 규정에 의한 학교급식시설에 두는 학교급식 전담직원은 1회 급식학생이 50인 이상의 급식학교에는 식품위생법 제37조의 규정에 의하여 영양사면허를 받은 자(이하 “영양사”라 한다)로 하고 1회 급식학생이 50인 미만인 급식학교에는 영양사 또는 학교의 장이 정하는 자로 한다.

② 법 제 7 조 제 1 항의 규정에 의하여 학교급식공급업자가 두는 학교급식 전담 직원은 1회 총 급식학생이 50인 이상인 경우에는 영양사로 하고 1회 총 급식학

생이 50인 미만인 경우에는 영양사 또는 교육감이 정하는 자로 한다.

- ③ 학교 안에 급식시설과 설비를 갖추고 학교급식을 실시하는 인접한 2 이상의 학교의 장은 제 1 항의 규정에 불구하고 1회 총 급식학생의 수가 400인을 초과하지 아니하는 경우에 한하여 감독청의 승인을 얻어 공동으로 학교급식전담직원을 둘 수 있다. 이 경우 학교급식전담직원은 영양사이어야 한다.
- ④ 제 1 항 내지 제 3 항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 다음 각호의 업무를 수행한다. 이 경우 제 2 항의 규정에 의한 학교급식전담직원은 제 4 호의 업무를 수행하지 아니한다.
 - 1. 식단작성 및 위생관리
 - 2. 식품재료의 선정 및 검수
 - 3. 식품의 조리지도 및 검식
 - 4. 영양 및 식생활개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담
 - 5. 조리실 종사자의 지도·감독
- ⑤ 제 1 항의 학교급식전담직원을 보조하기 위하여 필요한 경우에는 보조직원을 둘 수 있다.
- ⑥ 교육감·교육장 및 학교의 장은 각각 그 소속 하에 있는 학교급식전담직원의 자질향상 등을 위하여 필요하다고 인정하는 때에는 교육부령이 정하는 바에 의하여 당해 직원으로 하여금 그 업무에 지장이 없는 범위 안에서 연수를 받게 할 수 있다.

제 7 조 【전담직원의 배치】 ① 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교급식 시설과 학교급식공급업자는 대통령령이 정하는 일정한 자격을 가진 학교급식 전담요원을 두어야 한다.

- ② 교육감 및 교장은 학교급식에 관한 업무를 전담하게 하기 위하여 영양에 관한 전문지식이 있는 직원을 둘 수 있다.

조리사에 관한규칙(가칭)

제1조 【목적】 이 규칙은 식품위생법(이하“법”이라 한다)제41조의 규정에 의해 조리사의 자격시험(이하“자격시험”이라 한다) , 면허 및 그 수수료 기타 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조가 성립하기 위해서는 식품위생법 제37조가 다음과 같이 수정보완이 되어야 한다.

【조리사와 영양사의 면허】 조리사와 영양사가 되고자 하는 자는 다음 각 호에 해당이 되는 자로서 조리사와 영양사자격시험에 합격한 자로 보건복지부장관의 면허를 받아야 한다.

1. 조리사
교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품조리, 전통조리, 호텔조리등과 외식산업을 전공한자
2. 영양사
교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품학 또는 영양학을 전공한자
3. 1. 2에서 정하는 전공으로 보건복지부장관이 인정하는 외국대학에서 학위를 받거나 면허를 받은 자.

제2조 【정의】

제2조가 성립하기 위해서는 식품위생법 제37조가 다음과 같이 수정보완이 되어야 한다.

【조리사와 영양사의 면허】 조리사와 영양사가 되고자 하는 자는 다음 각 호에 해당이 되는 자로서 조리사와 영양사자격시험에 합격한 자로 보건복지부장관의 면허를 받아야 한다.

1. 조리사

교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품조리, 전통조리, 호텔조리등과 외식산업을 전공한자

2. 영양사

교육법에 의한 대학 또는 전문대학에서 식품학 또는 영양학을 전공한자

3. 1. 2에서 정하는 전공으로 보건복지부장관이 인정하는 외국대학에서 학위를 받거나 면허를 받은 자.

Abstract

Hygiene & analysis of cooker's duties

Chea young chel

The purpose of this study making clear the range of overlapping affairs since many parts of cooker's & dietitian duties are overlapped in the Law of Hygiene & its over-ranked laws.

The fact that there're overlapped parts in the different qualifying system endowed by the government may lead too many troubles between cooker's & dietitian who have their own qualification, so it's important to grasp correctly job specifications of cooker's & dietitian and to make clear the sphere of business.

This studies present following affairs as cooker's duties through analysis.

1. Participation in the overall Management & Policy department.
2. Making the Menu & Standard recipe.
3. Purchasing, Inspection, Market research on Food materials.
4. Sanitary management.
5. Facility manage & Safety Management.
6. Research & Development on cooking Know-How.
7. Teaching for the members of department.
8. Supervision & business appraisal of cooking members.
9. Sales management & Cost control.
10. Utensil management & its Maintenance.

3인 익명 심사 필

1999년 12월 5 일

논문 접수

1999년 12월 27일

최종심사