



식품계열 자격증 소지자의 현장 활동현황과 제언

The Function and Activities of the Holders of a Certificate of Qualification on the Area of the Food Technology

이 형 재
Hyungjae Lee

(사)한국식품기술사협회
The Korean Food Professional Engineers Association

1. 서 론

우리나라가 선진국의 모임인 OECD에 가입한지 11년이 경과된 지금 국가 경제 수준이 무역규모나 국내총생산(GDP) 규모를 기준할 때 세계 12위이고, 국민소득이 2만 달러를 달성하고 내친김에 3만달러 달성을 앞당기자는 계획이 추진되고 있다. 이렇게 객관적인 거시경제 지표상으로는 잘 나가고 있는 지금 서민경제는 아직도 IMF의 긴급지원을 받던 어려운 시기의 연장선상에서 벗어나지 못하고 있는 것 같다. 특히 청년실업 문제는 외환위기 시절이나 지금이나 개선의 기미가 보이지 않고 오히려 매년 되풀이 되는 연중행사처럼 여겨지고 있는 것 같아 안타깝기 그지없다.

전통적으로 식품산업은 호·불황의 영향을 덜 받는 산업이어서 식품을 전공한 학생들의 취업과 사회진출 문제가 지금처럼 심각하게 논란이 된 적은 없었던 것으로 생각된다. 취업률이 낮은 이유로 상당수의 식품전공학생들은 전공분야 직장 취업을 포기하고 전공분야 이외의 직업을 선택하는 것으로 알려져 있어 더욱 심각한 상태로 인식되고 있다.

최근 전국의 대학에서 식품공학을 전공하는 교수들이 '전국 식품공학 전공교수 협의회'를 결성하고, ○ 식품공학 교육의 내실화 방안연구 및 개발, ○ 식품공

학 전공 출신의 사회진출 확대방안, ○ 산·학·관·연 협동연구, ○ 식품공학 전공의 대외인지도 향상 등의 사업을 추진키로 했다고 한다.

늦은 감은 있지만, 교수들이 이런 활동을 통하여 학생들의 교육과 진로지도에 새로운 방안을 모색한다면, 식품산업의 발전과 동시에 전공학생들의 취업의 문이 넓어질 것을 확신한다.

전공학생들이 능력개발과 동시에 취업전략의 하나로 재학 중에 취득하여야 하는 '식품기사 자격증'에 관한 내용을 검토하여, 전공자들을 위한 취업전략 수립에 작은 도움이라도 되고자한다. 또한 '식품기사' 제도운영의 재검토를 통하여 학교에서는 식품공학교육의 작은 변화, 예를 들면 취업을 대비한 교과목의 신설 등에서 깊이 있는 토의가 있어야 할 것이고, 기업에서는 우수한 기능·기술인을 선발하여 기업 내에서 신입사원의 재교육 과 직업훈련을 위한 시간과 비용과 노력의 낭비를 예방할 수 있도록 '식품기사' 제도의 개선을 요청할 필요가 있을 것이라고 생각한다.

2. 식품산업관련 자격

자격이라 함은 '일정한 기준과 절차에 따라 평가하고 인정된 지식이나 기술의 습득정도로서 직무수행에

Corresponding author: Hyungjae Lee
The Korean Food Professional Engineers Association, Room 401, 1363-5 Taeyoung Bldg., Seocho-Gu, Seoul, 137-072
Tel: 82-2-3473-7171
Fax: 82-2-525-0990
E-mail: bansuk80@chol.com

표 1. 우리나라 자격의 일반 현황(2005.12.기준)

구분		종목수	관련법	관계부처	자격종류
국가 자격	국가기술자격	582	국가기술자격법(노동부)	노동부 등 19개 부처	기술사·기능장·기사·산업기사·기능사, 워드프로세서 등
	기타 국가자격	120	개별법령	23개 부처	변호사(변호사법 의사(의료법) 등
민간 자격	공인민간자격	51	자격기본법(교육부)	10개부처청	인터넷정보검색사, TEPS 등
	민간자격	800여개	자격기본법(교육부)		결혼상담사, 증권분석사 등
	사업내자격	54	고용보험법(노동부)	노동부	고객상담사 등

필요한 능력'을 말한다. 자격은 관리·운영하는 주체에 따라 국가자격과 민간자격으로 분류한다.

국가자격은 관리하는 주체가 국가로서 법률에 의하여 자격시험을 집행하며, 기준에 의하여 자격을 부여하고, 사후관리를 책임지는 자격이다. 국가기술자격법에 의한 국가자격은 2005년 12월 기준 582개 종목이 있고, 변호사법·부동산중개업법 등 개별법령에 의한 기타 국가자격은 120여개 종목에 달한다.

민간자격은 특수 목적으로 제정된 법률에 의한 자격으로서, 시험관리와 자격제도의 발전을 책임지는 주체가 각종 협회나 국가가 공인한 민간단체인 자격을 말한다. 민간자격은 공인민간자격과 일반민간자격 및 사업내 자격으로 분류되며, 사업내 자격은 기업이 자체적으로 필요한 기술과 기능의 수준과 검정방법을 정하여 기업 내에서만 운영하는 민간자격으로서 종목 수는 별로 많지 않다.

2005년 12월 기준으로 우리나라에서 사용하는 자

격의 종류는 <표 1>과 같다.

국가기술자격의 총괄 관리부서는 노동부이며 산하 기관인 한국산업인력공단이 자격검정의 집행, 시험문제출제, 자격취득자 자격증교부 및 사후관리, 다른 나라의 자격제도 연구 등의 업무를 수행하고 있다.

식품산업에서 필요한 기능과 기술 자격분야는 직접 기술자격과 간접자격으로 나눌 수 있다. 식품의 제조·가공, 생산 및 관리에 직접 필요한 기술·기능에 관한 자격은 식품기능사, 식품산업기사 및 식품기사 등 국가기술자격법에 의해 정해져 있고, 그 외에 식품제조업체와 간접적으로 업무가 연계되고 국민의 생활과 연관이 있는 간접기능에 대한 자격항목은 <표 2>에 보는 바와 같이 개별 법령에 의하여 정하여져 있으며, 식품을 전공한 학생들이라면 관심을 기울여 볼만한 자격이다.

국가기술자격법에 따라 한국산업인력공단에서 취급하는 식품산업 관련 자격의 종류와 등급은 <표 3>과

표 2. 개별법령에 의한 국가자격현황

관련부처	자격명	관련법규	제도운영부서
노동부	식품기사	국가기술자격법	산업인력공단
	산업위생지도사	산업안전보건법	안전보건정책팀
국세청	주조사	주세법	소비세과
농림부	농산물품질관리사	농산물품질관리법	소비안전과
보건복지부	영양사	식품위생법	식품정책과
	위생사	위생사등에관한법률	질병정책과
중소기업청	기술지도사	중소기업진흥및제품구매촉진에관한법률	구조개선과
특허청	변리사	변리사법	산업재산보호과

표 3. 식품관련 기술 기능부분 자격등급

직무분야 \ 등급	기술사	기능장	기사	산업기사	기능사
농림					식육처리
해양	수산제조		수산제조	수산제조	
산업응용	공장관리				
	품질경영	품질경영		품질관리	
	포장		포장	포장	
			생물공학		
음·식료품	식품		식품	식품	식품가공
		조리		조리(한식)	한식조리
				조리(양식)	양식조리
				조리(중식)	중식조리
				조리(일식)	일식조리
				조리(복어)	복어조리
		제과			제과
					제빵
				조주	

같다. 농림부문의 식육처리기사는 도축업에 필요한 기능사이며, 해양부문에는 수산물을 가공하여 수산가공 식품을 생산하는 수산제조산업기사, 수산제조기사 및 수산제조기술사가 있으며, 산업응용분야의 식품가공 기능사, 식품산업기사, 식품기사, 식품기술사와 직무 분야가 거의 동일하다. 산업응용부문의 공장관리, 품질, 포장 등의 자격은 식품공학계열 전공과는 상이한 자격이지만 식품관련 기업에서는 오히려 회소성의 가치를 인정받기도 한다. 음식료부문의 자격은 대부분 조리 관련 기능사이며, 이는 관련된 영업을 계획할 때 허가관청에서 영업면허를 취득하는 요건이 되기도 한다.

식품관련 전공자가 주로 취득하는 기술자격은 식품 기능사, 식품산업기사, 식품기사 및 식품기술사이며 각 자격의 개요와 수행직무는 <표 4>에 보는 바와 같고, 수행하는 직무의 내용과 수준에 따라 기술자격과 기능자격으로 분류된다. 기술자격인 식품기사자격은 대학에서 관련학과의 교육을 이수한 자에게 응시자격을 부여하며 식품제조 공정을 적절하게 유지 관리할 수 있는 정도의 학식과 경험 및 관리능력을 평가하며, 기

능자격인 식품가공기능사는 실업계고교에서 관련학과를, 식품산업기사는 전문대학 이상의 학교에서 관련학과의 과정을 이수한 자에게 식품가공에 필요한 공정과 기계적, 물리·화학적 처리를 시행하는 능력을 평가하고, 작업공정을 조정하고 안전 상태를 점검하는 업무 수행능력도 포함된다.

3. 식품관련 자격자의 쓰임새

국가자격은 법률에 정한 바에 따라 주관 부서의 쓰임새가 다르다. 공무원이나 공공기관 등 법률적인 근거에 의해 정해진 업무를 수행하는 직장에서는 기술 자격제도가 비교적 잘 활용되고 있는 편이며, 신입/채용 시에 혜택을 받는 것보다는 채용되어 있는 기존 직원에게 승진/승급 또는 직책과 업무 배정에서 잘 지켜지고 있다고 판단된다.

반면 일반 기업에서는 공공기관과는 다르게 활발하게 쓰이지 않고 있다. 대기업, 중·소기업 등 규모와 관계없이 잘 쓰이지 않고 있는데, 그 이유는 회사의 규모와 기업의 특성에 따라 다르다. 자영업이나 벤처기

표 4. 식품자격의 개요와 수행직무

자격종류		내용
식품가공기능사	개요	농, 축, 수산물의 가공을 통한 부가가치 증대를 목적으로 각종 농, 축, 수산물의 처리, 가공, 이용 및 품질향상 등에 대한 전반적인 연구개발이 수행되고 있고, 각종 식품가공산업의 규모도 커지고 있다. 이에 따라 농, 축, 수산식품가공을 통해 식품의 소화율, 보존성을 높이고 맛과 형태를 사람들의 기호에 맞도록 하기 위해 산업현장에서 제조, 가공업무를 담당할 기능인력이 필요함에 따라 자격제도 제정
	수행직무	농, 축, 수산물을 원료로 가공처리하여 물리적, 화학적, 생물학적 변화를 일으키게 하여 영양가 및 저장성을 높이거나 유용한 농, 축, 수산식품을 제조, 가공하는 등의 직무를 수행
식품산업기사	개요	식품은 인간의 생명과 건강을 유지하기 위해 필요 불가결한 것으로, 사회발전과 생활의 풍요로와짐에 따라 식품에 대한 욕구도 양적인 측면에서 맛과 영양, 안전성 등을 고려하는 질적인 측면으로 변화하게 된다. 이에 따라 소비자에게 최상의 식품이 제공되도록 하기 위해 식품가공분야에서 기능업무를 담당할 숙련기능인력의 양성이 요구됨.
	수행직무	식품재료를 선택하고 선별, 분류하며, 만들고자 하는 식품의 제조공정에 따라 기계적, 물리화학적 처리를 하며, 작업공정에 따라 처리정도 및 숙성정도를 관찰하고 적정한 상태로 만들어 내기 위한 지도적 기능업무 수행. 또한 작업을 원활히 수행하기 위하여 작업공정을 조정하고 안전상태를 점검하는 업무 수행.
식품기사	개요	사회발전과 생활의 변화에 따라 식품에 대한 욕구도 양적측면보다 질적측면이 강조되고 있다. 또한 식품제조가공기술이 급속하게 발달하면서 식품을 제조하는 공장의 규모가 커지고 공정이 복잡해짐에 따라 이를 적절하게 유지 관리할 수 있는 기술인력이 필요하게 됨에 따라 자격 제도 제정.
	수행직무	식품기술분야에 대한 기본적인 지식을 바탕으로 하여 식품재료의 선택에서부터 새로운 식품의 기획, 개발, 분석, 검사 등의 업무를 담당하며, 식품제조 및 가공공정, 식품의 보존과 저장공정에 대한 관리, 감독의 업무를 수행.
식품기술사	개요	식품은 인간의 생명과 건강을 유지하기 위해 필요 불가결한 것으로, 사회발전과 생활의 풍요로와짐에 따라 식품에 대한 욕구도 양적인 측면에서 맛과 영양, 안전성 등을 고려하는 질적인 측면으로 변화하게 된다. 이에 따라 식품의 개발, 생산, 관리면이나 위생, 안전면을 고려한 최상의 식품이 제공되도록 하기 위해 식품분야의 전문지식과 기술, 그리고 풍부한 실무경험을 갖춘 기술인력이 필요함.
	수행직무	식품기술분야에 관한 고도의 전문지식과 실무경험에 입각하여 식품재료 및 제품에 대한 안전성, 영양, 맛 등을 분석, 연구, 시험, 평가하며, 식품제조 및 가공공정, 식품의 보존과 저장기술을 개발하고 이에 관한 기술자문과 지도 등의 기술업무 수행.

업 운영자는 업종의 특성과 CEO의 지략에 따라 아주 유용하게 활용하되기도 한다. 각종 법률에 의해 지원되는 과학기술 장려정책과 기술자격제도를 잘 이해하고 정보 활용에 능통한 기업은 자격자의 효용 가치를 잘 알고 이를 기업의 발전에 크게 활용하고 있다.

가) 기술자격증 소지 공무원에 대한 우대
 우선 채용시험과 관련한 국가기술자격취득자 우대 현황에 대하여 알아본다.
 공무원 채용시험에서 국가기술자격취득자에 대한 우대는 관계법령으로 규정되어 있고, 공기업 채용시험에서는 ‘우대하여야 한다’는 원칙 외에는 별도로 규정된



특집 : 식품계열 자격증 소지자의 산업 활동현황

표 5. 공무원 임용시험에서 우대받을 수 있는 직렬과 직류(식품 및 연관 분야 발체)

직렬	직류	관련자격
화공	화공	- 기술사: 화학장치설비, 화학공장설계, 세라믹, 고분자 제품, 화공안전, 가스, 품질관리, 식품
		- 기사: 공업화학, 화약류제조, 화공, 세라믹, 산업안전, 가스, 품질관리, 식품
		- 산업기사: 공업화학, 화약류제조, 세라믹, 고분자제품제조, 위험물관리, 산업안전, 가스, 품질관리, 식품
농업	일반 농업	- 기술사: 종자, 시설원예, 농화학, 식품
		- 기사: 종자, 시설원예, 식물보호, 농화학, 농림토양평가관리, 식품, 생물공학
	농화학	- 산업기사: 종자, 시설원예, 식물보호, 농림토양평가관리, 식품
		- 기능사: 종자, 시설원예, 버섯종균, 채소재배, 과수재배, 화훼재배, 식물보호, 농산식품가공
축산	축산	- 기술사: 축산, 식품
		- 기사: 축산, 식품
		- 산업기사: 축산, 식품
수산	일반 수산	- 기술사: 해양, 수산양식, 어로, 수산제조, 수질관리, 식품
		- 기사: 해양환경, 해양자원개발, 해양공학, 해양생산관리, 수산양식, 어병, 어로, 수산제조, 수질환경, 식품
		- 산업기사: 해양조사, 수산양식, 어로, 수산제조, 수질환경, 식품
		- 기능사: 수산양식, 어로, 수산식품가공
	수산제조	- 기술사: 수산제조, 식품
보건	보건	- 기사: 수산제조, 어병, 식품, 생물공학
		- 산업기사: 수산제조, 식품
		- 기능사: 수산식품가공
식품 위생	식품 위생	- 기술사: 산업위생관리, 대기관리, 수질관리, 소음진동, 폐기물처리, 식품, 방사선관리
		- 기사: 산업위생관리, 대기환경, 수질환경, 소음진동, 폐기물처리, 식품
		- 산업기사: 산업위생관리, 대기환경, 수질환경, 소음진동, 폐기물처리, 식품
		- 기능사: 농산식품가공, 수산식품가공, 축산식품가공
식품 위생	식품 위생	- 기술사: 축산, 수산제조, 품질관리, 포장, 식품
		- 기사: 축산, 수산제조, 품질관리, 포장, 식품
		- 산업기사: 축산, 수산제조, 품질관리, 포장, 식품
		- 기능사: 축산, 식육처리, 농산식품가공, 수산식품가공, 축산식품가공

것이 없어 각 기업의 형편에 따라 서로 다르게 운영하고 있다.

국가기술자격법령에 규정된 자격증소지자가 당해분야 공무원 채용시험에 응시할 경우 3~5%의 가산점을

받을 수 있다. 자세한 내용은 공무원 임용시험령 제31조 제2항을 참조하기 바란다. <표 5>는 공무원 임용 시험에서 우대받을 수 있는 직렬과 직류를 발체하여 정리한 것이다.

자격증을 소지한 공무원은 신규채용 시에 혜택을 받는 것보다는 채용되어 있는 기존 직원에게 승진/승급 또는 직책과 업무 배정 등의 시기에 행해지는 근무평가에서 더 많은 혜택을 받고 있다고 판단된다.

나) 공기업에서의 우대

다소 차이는 있지만 대부분의 공기업에서 직원을 신규로 채용할 때 국가기술자격취득자에 대한 우대는 잘 실시하고 있다. 구체적인 내용은 해당부서 채용관련부서에 문의하거나 홈페이지를 활용하면 될 것이다.

다) 민간 기업에서의 쓰임새

민간 기업에서의 국가기술자격자를 활용하는 것은 법률에 규정한 대로 국가에서 적극 권장하고 장려하고 있고 내용이 분야별 개별 법률에 명시되어 있어, 해당 법률을 잘 검토하여 보면 취업은 물론 각종 사업진행에 폭넓게 활용될 수 있을 것이다.

그러나 자격자 전체에게 공통적으로 적용하는 혜택이 아니므로, 자격자의 '우대권고' 규정을 '규제의 일부분'으로 생각하는 기업이나, '우대권고' 규정을 소홀히 생각하며 연구하고 검토하지 않는 자격자에게는 실효성이 크지 않은 실정이다.

식품관련 자격자를 활용하는 내용은 수산물품질관리법, 수산업법, 식품위생법, 엔지니어링기술진흥법, 축산물가공처리법 등의 개별 법률에 구체적으로 기록되어 있다.

컨설팅업과 기술용역업을 영위하고자 하는 업체는 [건설산업기본법] 또는 [건설기술관리법]에 의해 그 업종에 맞는 기술자격자를 일정 수 이상 확보하여야 한다. 예를 들어 식품관련 기술용역업을 하고자 하는 회사는 식품관련 기술자격자를 기준비율이상 채용하여야 한다. 앞으로 식품산업에서 각종 Consulting business가 활발히 전개될 것으로 판단되는데, 이때 자격자들의 쓰임새가 좋아 질 것이다.

식품관련 자격에 대한 기본 법률은 국가기술자격법이지만 <표 2>에서 보는 바와 같이 산업안전보건법, 주세법, 농산물품질관리법, 식품위생법, 위생사 등에 관한법률 등에 각각 필요한 기술자격을 정하여 놓고, 그 기술자격의 활용과 관리를 규정하고 있다. 식품공

학, 식품영양, 기타 식품관련학문 전공자들이 취득하는 자격 중 비교적 잘 쓰이는 자격은 영양사, 주조사, 조리사, 제과(제빵)기능사 등으로서 이 가운데 법적인 규제 때문에 필수적으로 필요한 자격은 영양사, 조리기능사(일부)등이고, 실무능력과 기능의 숙달의 정도를 평가하여 취득하는 조리기능사 및 제과(제빵)기능사 등 기능사 자격자는 정규교육을 수료하고 취득하는 기사자격자보다 비교적 잘 활용된다고 볼 수 있다.

식품전공자가 취득하는 식품산업기사, 식품기사 등은 특별히 이들을 의무적으로 채용해야 하는 법률이나 규정이 없으며, 식품위생법과 건강기능식품법에 의하여 위생관리인으로 임용될 수 있도록 정해져 있지만 위생관리인의 자격도 식품산업기사, 식품기사 뿐 아니라 누구라도 그 직무를 위하여 소정의 교육만 받으면 업무에 종사할 수 있도록 광범위하게 개방하고 있기 때문에 기업체에서는 굳이 자격소지자를 채용할 필요가 없는 것이다.

고도의 실무능력을 평가하지 않는 현행 평가제도에 의해 부여받은 식품산업기사, 식품기사는 산업현장에서 자격증 미소지자와의 기술적·기능적 차별성을 인정받지 못하고 있으며, 식품관련기업에 채용된 자격자는 취득한 자격증 때문이 아니라 미소지자와의 대등한 경쟁을 통하여 승리한 실력 때문인 것으로 파악되고 있다.

'기술사법'에 의한 기술사, '중소기업진흥 및 제품구매 촉진에 관한법률'에 의한 기술지도사는 경험이 풍부하고 학문수준이 높은 최고급 기술자격자로서 식품산업 전 분야에 걸쳐 연구·개발, 상품개발 및 마케팅, 경영지도 등의 분야에서 식품관련기업에 크게 도움을 주고 있다. 식품 기술사는 법령에 의해 시행되는 자격평가에서 높은 수준의 이론과 실무능력, 그리고 설계시공, 경영 능력을 판정받아 부여하는 자격임으로 비교적 잘 쓰이는 편에 속한다. 식품기술사는 2007년 6월 현재 670여명 배출되었고, 중소기업 현장책임자에서부터 대기업의 중견간부와 임원, CEO에 이르기까지 그 분포가 다양하며, 이들이 하는 역할도 다양하다. 최근에는 '(사)한국식품기술사협회'를 중심으로 전문직으로서 '식품회사 기술지도', 'HACCP기술지도', '경영지도', '연구 개발 대행 추진', '기타 기업에서 필

요로 하는 업무'를 개발하여 중소기업의 식품관련기업을 지원하는 역할을 활발히 진행하고 있다.

'특허법'에 의한 변리사는 기술자격에 해당되는 사항은 아니지만 식품에 관련된 특허 등 산업재산권에 대한 인식이 높아지고 있음으로 식품전공자가 경력이 높아지면 한번 도전 할 가치 있는 자격(면허)제도이다.

4. 식품관련 자격자의 활용도 제고 방안

특별한 분야를 제외하면 자격자의 쓰임새가 별로 좋지 못하다는 것을 설명했는데, 특히 식품산업기사, 식품기사 자격증 소지자가 산업체에서 제대로 쓰이지 못하는 원인을 분석해 보면 개인적인 능력이나 기능·기술의 차이 때문이 아니라, 현재 우리나라 식품산업이 당면하고 있는 근본적인 상황 때문이라고 판단된다. 식품관련 자격자의 활용도를 제고할 수 있는 방안을 다음과 같이 제안한다.

가) 법적인 활용장려 대책

식품관련 자격의 활용도를 높일 수 있는 가장 효과적인 수단은 각종 법률과 제도에 의지하는 것이다. 예를 들면, 식품위생법이나 건간기능식품법규의 식품위생관리인 또는 품질관리인등의 자격을 식품관련 기능사나 기사로 제한을 두는 방법이다. 특별히 영양과 맛과 위생적인 식품을 먹을 수 있는 소비자의 권익을 보호하기 위하여, 또한 불건전한 식품원료의 사용이나 식중독 사고 등의 위해를 당하지 않아야 하는 소비자의 권리를 확보해주는 방편이 될 수 있기 때문이다.

그러나 이러한 발상은 각종 규제를 철폐하여 자유경쟁을 유도하여야 하는 현대의 경제 환경에 역행하는 것이기 때문에 기대할 수 없는 방법이다.

또 다른 방법이 있다면 법으로는 강제할 수 없지만, 행정기관 등 공공기관에서 집행하는 project에 기술자격자를 참여시킬 수 있도록 배려하는 것이다. 정부에 산에 의해 집행되는 각종 연구 프로젝트나 개발과제 또는 기술지도 project 등의 시행이나 집행 과정에 국가에서 인정하는 기술자격자를 일정 부분 참여시킴으로서 프로젝트의 성취도를 향상시킬 수 있을 것이기 때문이다.

물론 이런 장려책이 쉽게 시행 될 수는 없지만, 산업 간의 균형을 고려하는 정부의 정책과 장기적 안목에서의 식품산업발전을 위한 계획을 수립할 때 적절한 수준의 규제와 자율성을 보장하는 수준에서 타협되어야 할 것이다.

나) 식품관련기업의 수준 향상

식품산업은 식중독과 식품안전 분야를 제외하면 타업종(토목, 건축, 고압가스 등의 일반적인 산업종목)에 비하여 일상생활에서 안전상의 위해를 유발하는 정도가 크게 심각하지 않으며, 학문적 이론이나 현장실무수행 중에 고도의 정밀성이 필요하지 않고, 비교적 큰 범위의 오차가 용인되는 기술 분야이기 때문에 기술자격자의 필요성이 크지 않았다.

소비수준의 향상으로 국내 기업 간의 품질, 가격, 서비스 등의 분야에서 경쟁이 치열해 지고 있는데, 근년에 여러나라와 체결되고 있는 FTA의 여파로 식품산업도 글로벌 경쟁, 무한 경쟁시대가 더 빨리 도래될 것이 불을 보듯 분명하기 때문에 신속히 체질을 강화하지 않으면 안될 것이다. 기업의 체질을 강화한다는 것은 연구개발 능력과 동시에 생산기반기술을 확보하는 것이다. 연구능력의 향상이나 연구개발성과의 확산은 튼튼하게 다져진 생산기반기술이 없으면 무위로 끝날 수밖에 없다.

생산기반을 강력하게 유지시키는 비결은 바로 현장에서 능력을 발휘하는 식품자격자들의 역할이기 때문에 기술자격자들은 식품산업의 고도화, 정밀화에 대비하여 자신들의 수준을 향상시켜야 하고, 국제적인 무한경쟁에 대비하기 위하여 원가절감, 수출향상, 상품의 고급화, 클레임 예방과 효율적인 처리 등의 기술을 잘 연마하여 기업에서 자격자들의 능력을 인정하고 자격자 채용을 선호할 수 있도록 노력해야 할 것이다. 그 래야 후배 자격자들의 취업문도 넓어질 것이다.

다) 식품기술자격 선발제도의 개선 검토

자격자를 선발하는 과정에서 중요한 것은 기능의 숙련도와 기술 응용력을 제대로 판단하여 수준 높은 자격자를 배출하는 것이다.

현행 기술자격 선발 제도는 그동안 꾸준히 개선하고

새로운 기법을 개발하여 개량 개선해온 것은 사실이지만 아직까지 산업계의 잠재수요를 충족시켜주지 못하고 있다. 현재도는 대부분 과거의 산업계 수요에 대응하기 위한 수준으로서, 무한경쟁의 현 상황에서는 적절치 못한 부분이 있었음을 인정해야 한다.

산업현장에서 필요한 기능과 기술을 제대로 평가하고, 그 기능을 인정하여 자격을 부여하려면 식품의 제조·가공 실무능력을 판단하는 수단을 새로 개발해야 하고, 전문적인 가공설비나 기계장치 및 시험장비, 측정장비 등의 운용능력을 판단할 수 있도록 기준을 상향조정해야 한다.

식품기술의 범위가 넓고 응용력 판단기준의 설정이 어려워 짧은 시간의 실기시험으로는 응시생의 기능을 판단하기에 부적절 할 수 있으므로, 식품산업의 발전에 알맞은 식품 가공 실무능력 판단하는 기법을 개발하고, 전문적인 가공설비나 기계장치 및 시험·측정장비 등을 운영하는 기능과 기술을 판단할 수 있도록 선발 과정을 개선하고, 출제 문제의 수준을 상향조정하며 기술·기능수준을 판단할 수 있는 충분한 실기 테스트시간을 배려해야 할 것이다. 이를 위해 상설시험장을 운영하는 방법도 고려해야 할 것이다.

라) 교육기관의 커리큘럼 조정

산업체에서 필요한 기술 인력의 공급처는 대학이다. 기능 인력은 미숙련자를 현장에서 채용하고 오랜 시간 훈련된 선배 기능인이나 상사를 통해서 배울 수 있지만, 기술 인력은 대학에서 정규 과정을 거쳐 기초학문과 산업기술의 기본기를 공부한 후 기업에 취업하여 단기간의 적응훈련 후 바로 소정의 업무를 수행할 수 있기를 기대한다. 그러나 현실은 그렇지 못하다. 정상적인 교육을 수료하고 입사한 '학사', '석사' 직원은 물론 식품기사 자격자를 취득한 자도 바로 현업배치가 어렵다. 이는 식품기업에서 사용하는 기술의 범위가 너무 넓고, 그 기술이나 기계장치의 수준도 '교과서'의 범위를 벗어나는 것이 대부분이기 때문이다.

우리나라의 교육제도나 교과목 선정의 문제는 매우 예민한 내용으로서 국외자(局外者)가 경솔히 거론하거나 제안할 사항은 아니라고 생각된다. 그러나 식품전공자 또는 식품자격자의 활용도 제고라는 측면에서

보면 지금의 대학교육제도나 과정에 대해 고민하고 검토하고 개선하지 않는다면, 모든 상황이 지금보다 나아질 수는 없을 것이다. 기업의 현장에서 사용하는 기술이 대학의 정규과정 2년 내지 4년의 교육으로 충분히 대응할 수 없기 때문이다.

대학에서 식품산업기사와 식품기사 자격의 소유를 불문하고 교육이수 인력을 기업에 공급할 때 교육이수 수준(또는 자격의 종류)을 구분하고, 그 수준과 자격의 종류에 따른 수요를 예측하고, 예측된 수요에 맞추어 교육시키고 자격을 취득케 하는 등의 관리가 이루어져야 한다.

우리나라의 교육제도는 기본적으로는 인력시장의 균형을 고려하여 교육 기관을 계층별로 구분하여 놓은 것으로 판단된다. 현행 교육관계법령에 보면 기능인력을 양성하는 전문대학, 생산기술을 중심으로 하는 기술인력을 양성하는 산업대학, 연구·개발과 학문연구를 지망하는 인재를 양성할 책임이 있는 일반 대학 등으로 인재양성기관을 수준별로 전문화 시켜 놓고 있다.

그러나 대학별 교과과정이나 교과목을 비교할 때 교육목적에 맞고 산업체에 필요한 수준의 기술인력을 공급할 수 있도록 조정되어 있지 않은 것으로 보인다. 몇몇의 특수학교, 학과를 제외하면 대부분의 대학이 기본기능과 특성을 상실한 것 같이 보이고, 모두가 4년제 일반대학과 같은 수준의 교육성과를 기대하는 것 같이 보인다. 실례를 들어보면, 각급 학교에서 채택하는 동일한 제목의 교과서는 종류(저자, 출판사 등)만 다를 뿐이지 거의 같은 수준의 교육성과를 지향하고 있는 것으로 판단된다. 따라서 각 대학에서는 관계법령이나 건학이념에 맞게 양성할 산업인력의 목표수준(기능사 수준, 기사수준 등)을 명확히 하고, 이에 알맞은 교육프로그램을 설정하고 이를 충실히 교육할 필요가 있다.

5. 결 론

최근 식품공학 관련 대학에서 전공교육을 받은 학생들의 취업이 어려워지면서 취업을 용이하게 하기 위한 수단의 하나로서 식품관련 자격증을 획득하는 학



생들이 증가하고 있고, 일부 대학에서는 재학중 자격 증취득을 적극장려하고 있는 실정이다. 그러나 식품관련 자격자(식품기능사, 식품산업기사, 식품기사 등)라 할지라도 취업이 쉽게 되는 것도 아니고, 자격 미취득자에 비하여 우대를 받는 것도 아니어서, 자격 제도의 효용성에 대하여 검토해 보는 것이 뜻있는 일이라고 생각한다.

특히 식품관련 자격자는 타 업종(토목, 건축, 고압가스 등의 일반적인 산업종목)에 비하여 별로 잘 활용되지 못하고 있는 실정인바 이는 식품산업의 구조적인 문제로서 식중독분야를 제외하면 타 업종에 비하여 비교적 안전한 분야로서 사회적 Issue나 일상생활에서의 위해를 유발하는 정도가 크게 심각하지 않으며, 이론적인 측면이나 현장실무에서 비교적 큰 범위의 오차가 용인되는 기술분야 이기 때문 이다.

기술자격자의 쓰임새를 늘릴 수 있는 방안에 대하여 검토해 보았으며 결론을 짓기는 곤란하고 다음과 같이 토론과제를 제기하는 것으로 결론을 짓기로 한다.

장기적인 정책을 다루는 국가 기관이나 지방자치단체 등에서 합리적인 정책적인 판단을 하고 기업과 교육기관이 이에 호응할 수 있도록 유도하여야 한다.

기업에서는 기능·기술 인력의 수급을 단기적 안목에서 인력시장 기능에만 의존할 것이 아니라, 장기적인 목표와 비전을 세우고, 이를 달성하기 위해 인력공급의 책임을 맡고 있는 대학과 충분히 토의하고 참여를 유도하여 우수한 인재를 적기에 공급받을 수 있도록 해야 할 것이다.

대학에서는 장기적인 국가 비전에 의거하여 인재를 양성하는 것이지만, 현실적으로는 기업에서 필요한 기능·기술 인력을 필요한 양 만큼 공급할 수 있는 교육 체계를 확립해야 한다.

또한 자격제도를 관리하고 있는 부처에서도 현재 자격제도가 갖고 있는 여러 가지 문제점을 잘 파악하고 기술 인력의 공급기능을 갖는 대학과 인력공급을 요청하는 기업 사이에서 조정기능을 충분히 발휘할 수 있어야한다.

그 외에도 근본적으로 자격제도가 갖고 있는 문제점인 '자격을 평생학습 촉진 차원에서 관리·운영할 수 있는 법적 체제의 미비' 라든가 '자격의 역할과 기능에 대한 이해 부족에서 기인된 자격제도의 전도된 관리·운영문제', '수요자 위주의 자격제도 운영이 이루어지지 못하고 있는 점' 및 '자격제도가 취득자의 직무수행능력을 정확하고 분명하게 전달하지 못하는 기능상의 문제', 그리고 '노동시장에서 자격증 소지자의 저조한 활용도' 등을 타개하기 위하여 꾸준한 노력과 부단한 투자가 이루어 져서 국가자격체계(National Qualification Framework, NQF)를 하루빨리 수립하고, 학교교육·직업교육 - 자격 - 일(Job)을 일관성 있게 묶어주는 국가직무능력표준(가칭 : Korea Skills Standard, KSS)을 정하여 능력중심 사회 구현을 위한 자격제도의 필요성을 제시하고, 자격의 현장성, 통용성, 통합성 강화를 위한 추진 과제 도출하며, 정부, 산업계, 학계 등의 의견 수렴을 통해 국가자격제도 개편 방안 제시할 수 있어야 한다.

마지막으로 메가트렌드 저자, 존 나이스빗이 1986년 저술한 'Reinventing the corporation'에서 서로 협력관계에 있는 학교와 회사의 공통점과 차이에 대하여 기술한 내용을 결론의 변으로 제시하고자 한다.

- 향후 기업은 종합대학이 되어야 한다. 반대로 대학은 마치 기업처럼 마케팅 활동을 많이 해야 할 것이다. 기업의 CEO는 종합 대학의 총장처럼 다양한 전문 과목을 구성원들이 부족 없이 배울 수 있도록 해야 하고, 대학 총장들은 마치 CEO들처럼 대학의 서비스를 팔아야 하는 마케팅의 귀재가 되어야 한다. -

참고자료

능력중심사회 구현을 위한 자격제도의 방향과 과제(연구보고서), 2002. 12., 한국직업능력개발원
<http://www.q-net.or.kr/common/ssologin.jsp>
<http://www.hrdkorea.or.kr/main.html>
식품공학교육과장 및 관련자격증의 현황과 과제(workshop 프로그램), 2007, 06, 전국식품공학전공협의회