

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000418-01

식품산업 수요에 기반한 인력양성 목표 설정을 위한
식품산업 인력수급 전망 및 교육수요 연구

2014. 3



농림축산식품부
식품산업정책과

제 출 문

농림축산식품부장관 귀하

본 보고서를 “식품산업 인력수급 전망 및 교육수요 연구” 최종
보고서로 제출합니다.

2014년 1 월 17일

- 주관연구기관명 : (주)에이탑컨설팅
- 주관연구책임자 : 전 현 곤
- 참여연구원

·연구원 : 박 상 민

권 용 준

이 정 은

조 성 암

김 성 은

요 약 문

1. 연구개요

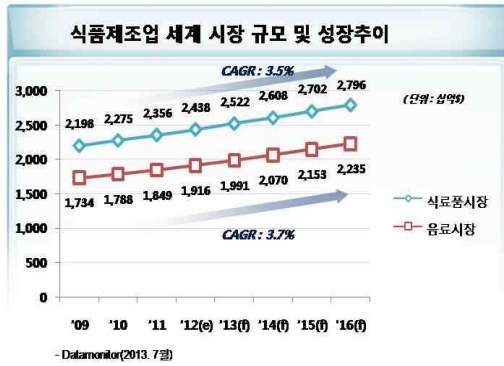
- 연구 제목 : 식품산업 인력수급 전망 및 교육수요 연구
- 연구 목적
 - 식품산업 인력수급 동향 분석 및 중장기 수급전망과 교육훈련 미스매칭 분석을 통해 식품산업 인력양성사업 추진방향을 정립하고, 세부 사업 프로그램을 기획
 - 객관적이고 시의성 있는 식품산업 인력정책 통계를 생산함으로써 인력양성 정책수립의 객관성과 정당성 확립
- 연구 범위
 - 식품산업 인력수급 동향 분석 및 중장기 수급전망
 - 식품산업 교육훈련현황 및 교육 수요조사
- 주요 연구내용



2. 식품산업 현황 및 고용동향

□ 글로벌 식품시장 규모 및 성장 추이

- 세계 식품(제조)시장은 '09년 연평균 3.6%의 지속적 성장 전망
 - 국가별 세계 식품시장 비중은 미국 17.6%, 중국 15%, 일본 7.5%, 독일 5.7%이며 우리나라는 1% 비중 차지
- 세계 외식시장 규모는 '12년 8,762억 달러로 추산되며, '16년까지 연평균 5.3% 높은 성장 전망
 - '10년 기준 국가별 외식 매출액은 미국이 4,369억 달러로 가장 크며, 그 다음 중국, 일본, 브라질 순
- ☞ 세계 식품산업은 금융위기 등 경기침체로 성장이 주춤하였지만, 글로벌 식품 기업들의 해외진출, 개발도상국들의 수요 및 시장 확대에 성장세 지속



[식품제조업 세계 시장규모 및 성장추이(좌) 및 외식업 세계 시장규모 및 성장추이(우)]

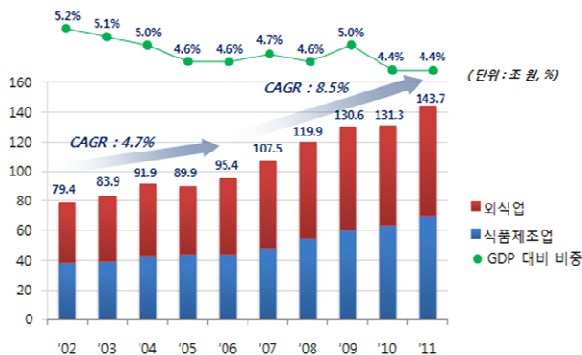
□ 국내 식품산업 규모 및 위상

○ 국내 식품산업 시장규모는 143.7조원('11년) 수준, 양적인 규모면에서 지속적으로 성장하였으나, 국가 GDP, 부가가치 등 산업 경제적 측면에서의 비중은 지속적으로 감소하였고 식품산업 무역수지 적자폭은 확대되고 있음
→ 식품산업의 위상 약화

- GDP 비중 : '02년 5.2% → '11년 4.4%
- 부가가치비중 : '02년 26.7% → '11년 25.8%
- 수출/수입, '08년 24.5/59.2억불 → '12년 40.8/84.1억불(▼ 43.3억불)

○ 국내 최대 식품기업인 CJ제일제당은 세계 114위(영업이익 기준)로 글로벌 선도 식품기업이 존재 하지 않음

☞ 글로벌 산업환경 대응, 국내 식품기업 경쟁력 제고 및 새로운 산업성장 동력 발굴 시급



자료원: 통계청, 경제조업 조사, 도소매업조사, 한국은행 국민계정

순위	기업명	매출액	이익
1	Nestlé	100.6	11.6
2	Anheuser-Busch InBev	39.8	7.2
3	Coca-Cola	48.0	9.0
4	PepsiCo	65.5	6.2
5	Unilever	67.7	5.9
6	Tesco	102.8	4.5
7	Philip Morris International	31.4	8.8
8	British American Tobacco	24.1	6.1
9	Wesfarmers	59.0	2.2
10	McDonald's	27.6	5.5
...
114	CJ CheilJedang	8.8	0.2

[그림 3] 국내 식품시장 성장추이(좌) 및 2012 Forbes 선정 글로벌 식품기업(우)

□ 식품산업 관련 메가트렌드 및 미래직업

- 식품산업 직업 변화 동인을 도출하기 위하여 미래 메가트렌드의 체계적 연구 필요
 - 저출산·고령화는 경제활동 인구의 감소를 가져오고, 이는 공장자동화, 정년연장, 다문화 배경의 취업자 증가, 취약계층 노동기회 증가 등으로 이어질 것
 - 노동시장의 변화는 프로젝트 단위 고용, 이동하는 전문직 직업인 증가, 글로벌 취업경쟁 심화, 유연근무제 확산 등으로 이어질 것
- 식품 안전, 기능성 맞춤형 식품, 고령화 대응, 친환경 건강식품이 식품산업의 글로벌 트렌드로 부상
 - IT, BT, NT 기술 융·복합 연구개발을 통한 미래형 고부가 식품산업 리딩 경쟁
 - 생산기술개발 부문에서 건강, 즐거움, 운동, 편리성, 식품안전 및 윤리 등에 대한 대응이 핵심 이슈로 부각
- 글로벌 경쟁력 강화, 고부가 신 시장 창출 등 미래성장 산업인프라 확충, 전후방 산업 연계 강화가 성공적인 산업정책 쟁점으로 부상
- ☞ **식품산업 미래발전 방향과 산업수요에 대응, 선도적인 사업체계 구축 및 관련 전공 우수인력, 타분야 연계 융·복합 인력에 대한 유인체계 마련 필요**
- 식품산업 직업 트렌드와 산업적 연계고리를 살펴보고 이를 통한 식품분야의 다양한 이슈 제고, 식품분야 미래 직업상 도출
 - 식품산업 5가지 변화요인에 따른 신규창출 직업군 인력대응 필요

<식품산업 미래 직업군>

식품산업 변화 요인	발전 방향	신규 창출 직업군
기능성	개인맞춤형식품 기능성 식품소재	개인 영양사, 임상영양사 미래 식품공학 연구원
안전성	식품안전 검지 시스템 식품위해인자 저감	식품위험사고 전문 조사원 식품 위해요소 검사원
생산성	유전자 변형 극한환경 생육	미래 식품공학 연구원 식품 재활용 전문 인력
지속 가능성	폐기물 활용 유기식품	유기식품 생산 및 가공인력 식품상태 관리사
편이성	식품상태 확인 간편 섭취	우주식품 개발 연구원

- 미래직업 트렌드에 입각한 식품분야 미래 직업은 식품위험사고 전문조사원, 식품가공 검사원 및 등급원, 식품성분 분석원, 티소믈리에, 푸드테라피스트, 푸드 디렉터 등으로 나타남
- ☞ **단기적으로 신규 직업군에 대한 인력양성 사업 추진 필요, 중장기적으로 미래직업에 대한 지속적인 발굴과 사업 현행화 필요**

□ 식품산업 고용동향

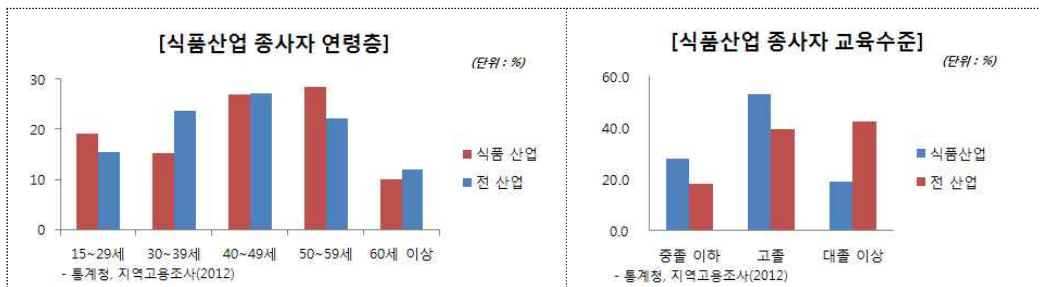
- 식품산업 종사자 수는 '11년 기준 1.9백만명으로 연평균 2%대 증가 지속
 - 종사자수 ('93년) 1.30백만 → ('00년) 1.71 → ('10년) 1.88 → ('11년) 1.97
- 식품산업 종사자는 전 산업 종사자의 10.9%를 차지, 전 산업 내 가장 높은 비중
 - 전 산업 대비 종사자 비중 ('95년) 10.9% → ('00년) 12.6 → ('05년) 12.2 → ('11년) 10.9%

☞ 국민경제적 측면에서 가장 중요한 역할 산업의 노동생산성 향상, 고부가가치화, 종사자 역량강화 및 양질의 일자리 창출이 주요한 산업정책 이슈



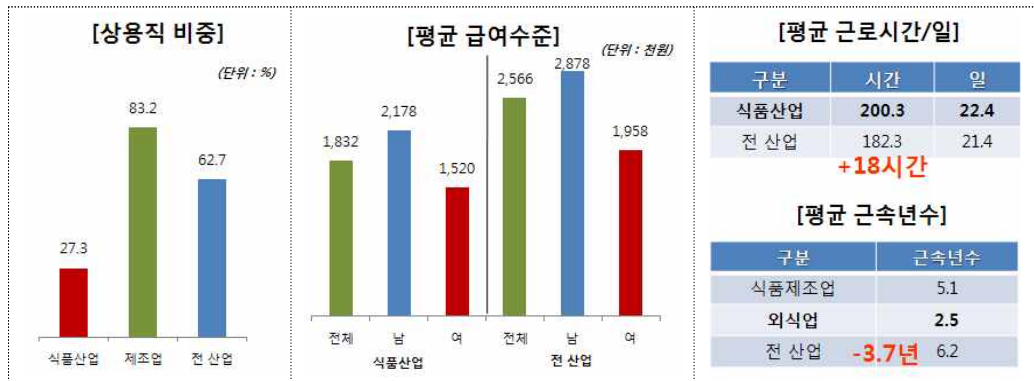
[식품산업 종사자 현황(좌) 및 산업별 종사자 비중(우)]

- 식품산업은 여성종사자 비중이 63.7%로 매우 높음(산업평균 41.4%)
 - 특히, 외식업에서 여성종사자 취업집중현상 두드러짐
 - ※ 여성의 외식업 취업집중도 : 1.6%, '1' 이상이면 해당산업에 집중되어 있는 상태
- 종사자 주 연령층은 50~59세 이며, 준고령층(50세 이상) 비중이 38.5%로 전 산업 34%에 비해 높음
 - 평균연령은 40.8세로 전 산업 39.9세보다 높으며, 외식업보다 식품제조업이 높음
 - ※ 식품제조업 43.1세, 외식업 41.2세
- 대졸자 이상의 비율이 식품제조업 25.5%, 외식업 17.8%로 전 산업 42.4%에 비해 매우 낮은 저학력 인력 구조



[식품산업 종사자 연령층(좌) 및 교육수준(우)]

- 식품산업 상용직 종사자 비중 27.1%(12년), 전산업 62.4%(제조업 83.2%) 대비 저조
- 타 산업 근로환경 대비 매우 열악한 환경
 - 전 산업 평균 근로시간(월) 21.4일, 182.3시간 vs 식품산업 22.5일, 197.2시간, 평균임금은 71.4%에 그치고 있음
 - 평균 근속년수는 전 산업 6.2년 vs 식품산업 5.1년, 특히 외식업의 경우 2.5년에 그치고 있어 일용직 단기근로 중심



[식품산업 상용종사자 비중(좌) 및 평균 급여수준(가운데) 및 평균 근로시간/근속년수(우)]

☞ 타 산업 대비 낮은 상용직 비중, 많은 근로시간, 저임금, 저학력 인력 등 취약한 고용구조 지속가능한 산업성장의 장애요인 → 근로환경 개선, 인적역량 강화 시급

3. 인력수급 전망

□ 식품산업 인력수요 전망

- (인력수요전망 방법론) 식품산업 총량수준(식품제조업, 외식업)의 수요전망은 백터오차수정모형(VECM)을 이용
- 소, 세분류 수준의 인력수요전망은 개별형태방정식 SUR(seemingly unrelated regressions) 모형을 적용, 하향식 배분방식에 따라 전망



[인력수요전망 방법론]

※ VECM(Vector Error Correction Model)의 적용

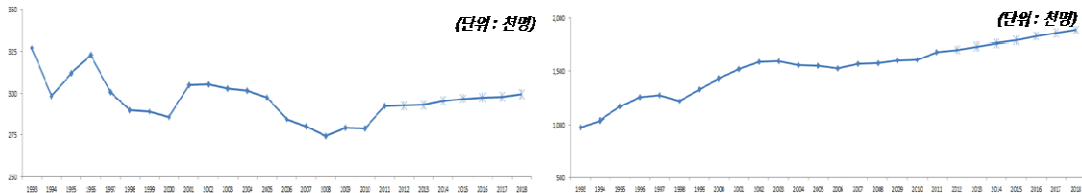
- ▶ 통상적으로 고용계수를 적용하여 시장규모 성장에 따라 인력수요를 추정하는 계량예측모형은 산업성장에 관한 별도의 전망결과가 필요하고, 변수들간의 내생성 문제, 동태적 측면을 고려하지 못하는 경향 존재
- ▶ 한국고용정보원에서의 특정 산업 인력수요전망에서는 계량예측모형(다중회귀, 연립방정식, ARMAX 모형)이 갖는 예측력의 한계를 보완하기 위해 VECM모형을 활용, 예측력을 강화하고 있음

- o (인력수요 전망) '13년부터 향후 5개년 간 식품제조업 5.9천명, 외식업 157.0천명 등 총 162.8천명 신규수요 발생
 - 연간 식품제조부문 1.2천명, 외식부문 31.2천명 등 32.5천명의 신규 인력 필요

<표 5> 식품산업 '13~'18년 인력수요 전망

(단위 : 천명, %)

구분	'10	'13(E)	'14(E)	'15(E)	'16(E)	'17(E)	'18(E)	'13~'18년	
								증감	CAGR
식품제조업	278.7	293.7	294.9	295.9	297.3	298.5	299.7	5.9	0.4%
외식업	1,609.1	1,731.0	1,760.2	1,790.4	1,822.6	1,854.8	1,888.0	157.0	1.8%
소계	1,887.8	2,024.8	2,056.7	2,087.3	2,127.2	2,156.8	2,187.7	162.8	1.6%



[식품제조업(좌) 및 외식업(우) '13~'18년 인력수요전망]

o 세부업종별 인력수요 전망

- 향후 5개년('13~'18)간 인력수요 증가가 높은 업종
 - 식품제조업 : 건강기능식품(11.9%, '13~'18 CAGR), 제과점 관련업(혼합분말·반죽·제과점 7.6%), 가금류 가공 및 저장처리(7.5%), 곡물가공 제조(7.1%) 업
 - 외식업 : 기타 외국식 음식점업(11.8%), 제과점업(7.3%), 비알콜 음료점업(6.8%), 치킨전문점업(5.6%) 순
- 인력수요 감소가 큰 업종
 - 설탕제조업(-12.0%), 아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업(-10.9%), 출장 음식 서비스업(-10.1%) 분야

<인력수요 증가가 큰 세부업종 10선>

(단위 : 천명, %)

증가 순위	세세분류 업종	'10	'13(E)	'15(E)	'18(E)	'13~'18년	
						증감	CAGR
1	10797 건강기능식품 제조업★	2.6	4.5	5.7	7.9	3.4	11.9
2	56119 기타 외국식 음식점업	5.1	7.4	9.3	12.9	5.5	11.8
3	10613 제과용 혼합분말 및 반죽 제조업★	1.3	3.1	3.6	4.4	1.4	7.6
4	10121 가금류 가공 및 저장처리업★	5.7	7.8	9.1	11.2	3.4	7.5
5	56191 제과점업	52.0	67.2	77.4	95.5	28.3	7.3
6	10619 기타 곡물가공품 제조업★	2.6	3.5	4.1	4.9	1.4	7.1
7	56220 비알콜 음료점업	75.2	107.3	122.7	149.4	42.1	6.8
8	10110 도축업★	12.2	14.5	16.5	19.6	5.1	6.2
9	56193 치킨 전문점	59.5	70.5	78.8	92.8	22.3	5.6
10	56192 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	64.6	78.7	87.7	103.0	24.3	5.5

★ 식품제조업

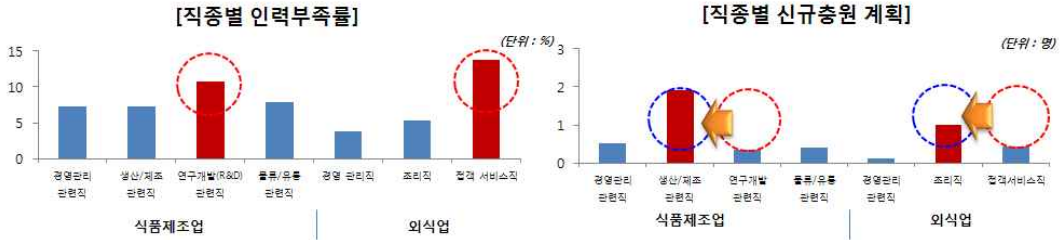
- (기업 인력부족 현황) 필요인력 미충원 기업비율 26.8%, 5인 미만 사업체를 포함한 식품산업 인력부족률 5.8%
 - (직종별 사업체 노동력조사, 5인 이상 기업체) 인력부족률 식품산업 4.9%, 전 산업 2.9%

☞ 종사자 5인 이하 사업체를 포함할 경우, 식품산업 인력수급 애로 확대



[식품기업 인력충원 현황(좌) 및 인력부족률(우)]

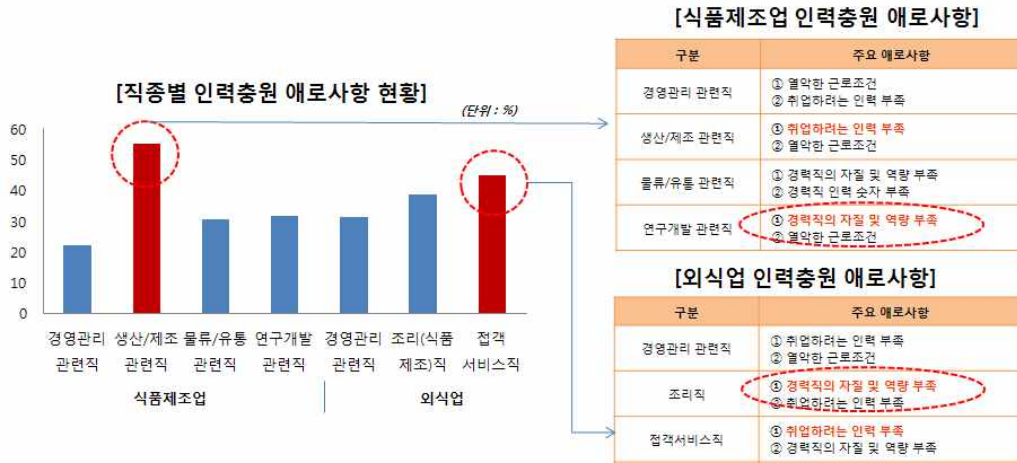
- 직종별 인력부족 현황
 - 식품제조업 충원 필요 인력이 많은 직종은 연구개발 관련직(10.7%), 외식업은接客서비스직(13.8%)
 - 반면, 실질 단기 충원계획은 생산/제조 관련직, 조리직에 대한 충원을 우선시
- ☞ 연구개발이나 서비스 향상 직종 인력 수요는 존재하나, 사업체 운영상 필수 (우선) 직군에 대한 충원 우선 → 중장기적인 지속성장에 장애요인으로 작용



[직종별 인력부족률(좌) 및 신규충원 계획(우)]

o 인력수급 애로사항

- 신규 인력 충원 시 생산/제조 관련직(55.1%), 접객서비스직(44.8%) 충원에 많은 애로사항 발생
 - 식품제조업 주요 애로사항은 열악한 근로조건(26.3%), 취업하려는 인력부족(26%) 순
 - 외식업은 취업하려는 인력부족(39.4%), 경력직의 자질 및 역량 부족(21.3%) 순



[식품산업 인력충원 애로사항]

☞ 타 산업군 대비 낮은 임금 및 불리한 근로조건 등은 식품산업 인력난이 심화되는 요인으로 작용

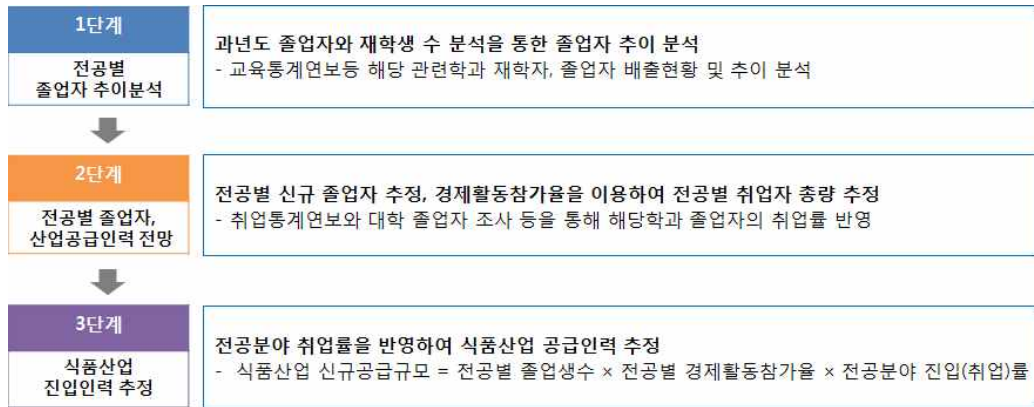
☞ 연구개발직, 조리직에서는 신규인력의 자질 및 역량부족을 가장 큰 애로요인으로 지적

□ 식품산업 인력공급 전망

o (공급전망 방법론) '10년~'13년까지 정규교육기관(특성화고, 전문대학, 대학, 대학원) 관련학과 졸업인원과 입학정원 자료를 근거로 지수평활법으로 추계

- 식품전공인력 산업공급 = 연도별 졸업자 전망 * 취업률 * 전공취업률

※ 전공분야 취업률은 2011년 대졸자 직업이동경로조사(한고원) 식품관련부문 데이터 재분석



[인력공급전망 방법론]

- '13년~'18년 연간 약 21천명 규모의 졸업자가 배출될 것으로 전망(0.4% 증가)
 - 전문계고와 전문대학의 인력공급은 다소 감소, 대학과 대학원 공급 인력은 꾸준히 증가
 - 식품 전공 졸업자중 30%인 연간 약 7천명 정도가 식품산업에 공급될 것으로 전망됨

[식품분야 전공자 졸업자 전망]

구분	'13	'14	'15	'16	'17	'18	'13~'18년	
							증감	CAGR
고교	5,175	5,121	5,043	4,956	4,884	4,830	-345	-1.4%
전문대학	10,055	10,123	10,033	9,932	9,826	9,719	-336	-0.7%
대학	6,023	5,836	6,075	6,348	6,644	6,960	937	2.9%
대학원	655	622	661	704	752	803	148	4.2%
소계	21,908	21,702	21,812	21,940	22,106	22,312	404	0.4%

[식품분야 전공자의 식품산업 내 취업자 수 전망]

구분	'13	'14	'15	'16	'17	'18	'13~'18년	
							증감	CAGR
고교	510	511	451	478	465	451	-59	-2.4%
전문대학	3,611	3,750	3,684	3,651	3,644	3,586	-25	-0.1%
대학	2,539	2,699	2,585	2,699	2,825	2,951	412	3.1%
대학원	384	408	394	415	442	473	89	4.3%
소계	7,044	7,366	7,113	7,244	7,377	7,460	416	1.2%

- ① 각급학교별 취업률 (KEDI, 취업통계 RD)
- ↓
- ② 각급학교별 전공분야 진입률 (한고원, GOMS RD)

[식품산업 인력공급 전망]

- (인력수급 분석) 현재의 관련 전공자 식품산업 진입률이 유지된다면, 산업 필요인력의 91.5%만이 충족될 것으로 전망
 - 전공자 필요인력 비중(실태조사, 24.5%)을 반영하여 산출된 식품산업 전공 필요 인력 수는 향후 5년간 39.9천명인 반면, 공급은 36.5천명으로 공급 부족 확대

☞ 식품관련 전공자의 산업 내 진입을 확대할 수 있는 정책적 지원 필요

<식품산업 인력수급 종합>

(단위 : 명, %)

구분	'14	'15	'16	'17	'18	'13~'18 소계
신규 인력수요	30,354	31,238	33,533	33,456	34,347	162,928
식품전공 졸업자수	21,702	21,812	21,940	22,106	22,312	109,872
(단순)수급비(%)	71	70	65	66	65	67
전공자 필요인력(①)	7,443	7,660	8,223	8,204	8,423	39,953
전공인력 공급(②)	7,366	7,113	7,244	7,377	7,460	36,560
전공인력 부족(②-①)	-77	-547	-979	-827	-963	-3,393
전공수급 충족률(②/①)(%)	99.0	92.9	88.1	89.9	88.6	91.5

4. 인력양성사업 추진현황 및 시사점

□ 정부 인력양성사업 추진현황

- (농식품부) '13년 70억원 수준의 예산을 투입하여 4대 사업 추진
 - 한식전문인력양성사업(한식세계화)에 중점 투입 → 사업 다각화 필요

<표 9> 농식품부 인력양성사업 추진현황

사업명	부서	예산(억원)	추진내용
고부가 식품산업 인력양성사업	식품산업정책과	7.7	(사업목적) 미래유망기술을 현장에서구사할 수 있는 산업체 고급연구인력 양성 (지원기관) 강릉원주대학교, 계명대학교, (재)제주테크노파크
외식 전문인력양성사업	외식산업진흥과	19.2	(사업목적) 외식산업 종사자 및 중사보장자 대상 전문인력양성 · 2013년 신규 사업
한식전문인력양성사업	외식산업진흥과	42.5	(사업목적) 우수 한식조리전문인력양성, 해외 한식교육을 통한 한식 홍보
단기교육			(지원내용) 교육훈련기관 지정 및 교육운영비 지원 (교육과정) 스태프양성과정, 향토음식전문가
특성화학교 지정교육			(지원내용) 교육인프라 구축 및 장학금, 실습비, 인턴십등 학생지원(5개 기관)
해외 한식당 종사자 교육			(지원내용) 강사로, 재료비등 교육운영비 지원 (교육대상) 해외 한식당 종사자
해외 요리학교 한식강좌 개설			(지원내용) 강사로, 재료비등 교육운영비 지원 (지원학교) 중국 양주대, 일본 핫토리요리학교, 미국드렉셀대
재외공관 종사자 교육			(지원내용) 강사로, 재료비등 교육운영비 지원 (지원기관) 숙명여자대학교 한국음식연구원
해외호텔 셰프 한식교육	(지원내용) 한식조리사 파견비 및 교육운영비 지원 (지원대상) JW메리어트호텔 등 해외 호텔		
우리술 전문인력양성사업	식품산업진흥과	40.0 (산업진흥예산 전체)	(지원내용) 전문인력양성기관(2개) 및 교육훈련기관 (7개) 지정, 전통주관련 이론 및 실무 교육

- 교과부에서는 산업현장 수요 지향 인력양성에 한계, 고용부에서는 영세기업에 대한 실질적인 교육지원 미흡
 - (교육부) 정규교육 영역 담당, 산업수요 기반 기능역량 강화교육, 전문고급인력 육성에는 한계
 - (고용부) 고용보험에 근간한 재직자 교육으로 영세기업(5인 미만, 고용보험 미가입자) 종사자에 대한 교육 사각지대 발생

□ 해외 인력양성 동향

○ 네덜란드

- 고교에서 직업교육 시작, 실무중심 대학은 식품 기술인력, 연구중심 대학은 연구개발 인력 양성
- 대학과 연구기관이 융합된 와게닝겐 UR을 운영하여 실용 인력 양성

○ 덴마크

- 소비자 기반의 교육 연구, 정부는 가이드라인만 제시, 컨트롤타워(농식품위원회)를 통한 전문성 제고
- 식품 클러스터와 인력양성 연계

○ 독일

- 식품 관련 자격제도를 세분화(기능사, 마이스터)하여 저직능 탈피

□ 각급 교육훈련 공급기관별 진단 및 개선요소

○ (정규교육기관) 산업현장 인력수요와 대학 교육과의 실질적 연계 강화 시급

- 산업체 연계 맞춤형 교육프로그램, 현장실습 교육 강화 필요
- 미래형 식품산업 및 다양한 소비자의 욕구 충족을 위한 융·복합형 교육체계 구축 필요

○ (정부 인력양성사업) 미래 성장동력 창출, 고용연계, 융복합 트렌드에 부합하는 인력양성사업의 선택과 집중, 목표지향적 사업체계 정립

- 타부처 인력양성 사업과의 연계 강화로 사업추진의 효율성 확보

○ (기업 교육훈련) 대기업 및 대형 프랜차이즈 기업의 체계적인 교육시스템에 대한 기업간 공유, 협력 네트워크 확립 필요

- 교육 사각지대인 영세기업 및 독립 외식업점에 대한 교육훈련 프로그램 연계

○ (교육 전문기관) 식품위생, 안전 중심의 산발적, 중복적인 교육 방지를 위한 통합적 교육 체계 구축

- 현장지향적 커리큘럼과 전문강사진 확보 지원, 강의실 등 교육 인프라 부족에 대한 해결방안 제시가 요구됨
- 교육수행주체의 통합적 학사관리 시스템 도입·운영 및 교육 만족도 및 교육성과에 대한 체계적인 분석 필요

□ 국내외 선진사례를 통해 본 인력양성사업 추진 방향

- 산·학 협력 강화를 통한 수요자 지향적 교육·훈련 프로그램
 - 획일적 교육과정과 학습 프로세스를 탈피한 다양한 형태의 교육훈련 실시
 - 정부, 지자체, 대학, 교육기관 등 유관기관 연계 산학협력 프로그램 강화
- 교육훈련 과정 표준화 및 교육 질 향상
 - 직무능력 표준화로 교육과정 연계, 미래직업 전망에 기초한 교육과정 지속 개발
 - 업종, 직무에 기반한 교육훈련 세부 가이드 개발, 직무검증 자격제도 검토 필요
- 전문교육기관 및 교육 프로그램에 대한 등록 및 인증을 통한 교육품질 향상
 - 현장경험 풍부한 전문 강사 확보 및 인력 관리체계, 성과 평가제도 강화
- 식품 클러스터 연계 지역특화산업 및 전문인력 양성기반 확충
 - 식품산업클러스터를 통한 효율적인 산학연 연계, 전문 인력 양성 공급체계 확립

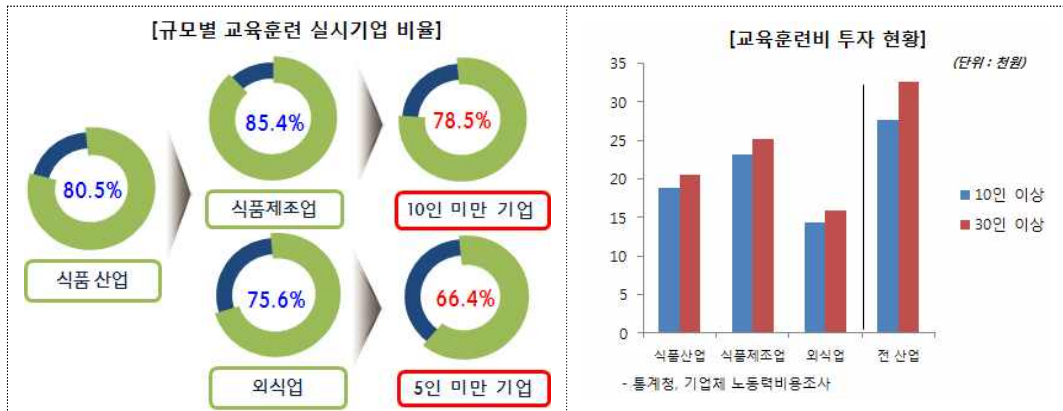
5. 식품산업 기업 교육훈련 실시 현황 및 수요

□ 조사 개요

- 식품기업체 350개 (식품제조업 150개, 외식업 200개) 조사분석
 - 업종별 통계적 유의수준을 확보할 수 있도록 세부업종별 모집단 기업체 수를 고려하여 종사자 규모별 층화 유의할당
 - '13. 12. 2~12. 20(3주)간 구조화된 설문지를 이용한 면접조사 실시

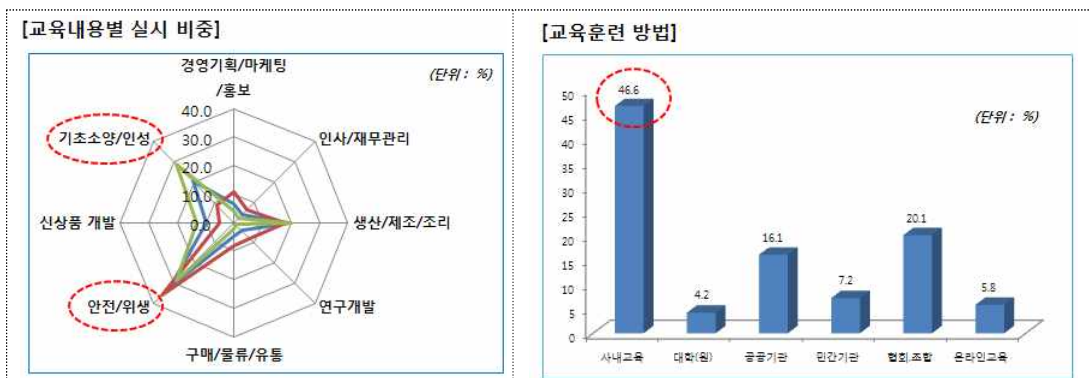
□ 교육훈련 실시 현황

- 식품기업 교육훈련 실시율은 80.5%, 안전/위생교육(의무교육)을 제외하면 55.8% 수준으로 낮게 형성
 - 세부업종별로 식품제조업보다 외식업, 외식업중에서는 프랜차이즈보다 독립점의 교육훈련 실시율이 현저히 낮음
 - 기업규모 차이에 따른 교육훈련 격차(교육훈련 실시율, 시간, 비용 등)가 매우 크게 존재
- 타 산업대비 1인당 교육훈련 투자비가 67.9% 수준(외식업 52.0%)에 그치고 있음



[규모별 교육훈련 실시기업 비율(좌) 및 교육훈련 투자 현황(우)]

- 식품기업의 주된 교육훈련 분야는 안전/위생, 기초소양/인성, 생산/제조/조리 분야에 집중
 - 연구개발, 인사/재무관리, 구매/물류/유통 분야에 대한 교육훈련 실시율은 낮음
 - 특히, 외식업에서 기초소양/인성에 대한 교육을 중시
- 식품기업의 교육훈련 방법은 사내교육(46.6%)이며, 대학(원)(4.2%) 및 온라인 교육(5.8%)의 활용도 낮음
 - 특히, 기초소양/인성, 생산/제조/조리 분야에서 사내교육 비중이 매우 높음
 - 안전/위생 분야는 비교적 협회 및 조합의 활용도가 높음

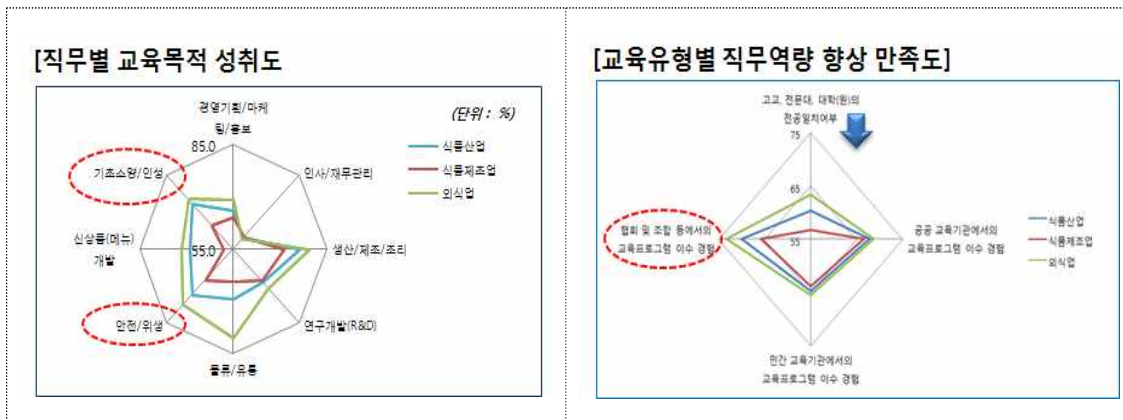


[교육내용별 실시 비중(좌) 및 교육훈련 방법(우)]

- 종사자 직무별로 식품제조업 생산제조 부문 종사자의 82.1%, 외식업 조리 부문 종사자의 90.7%가 교육훈련 실시
 - 연구개발직의 교육훈련 실시비중이 가장 낮아, 해당 직무군에 대한 교육훈련 다양화 및 참여율 제고 필요

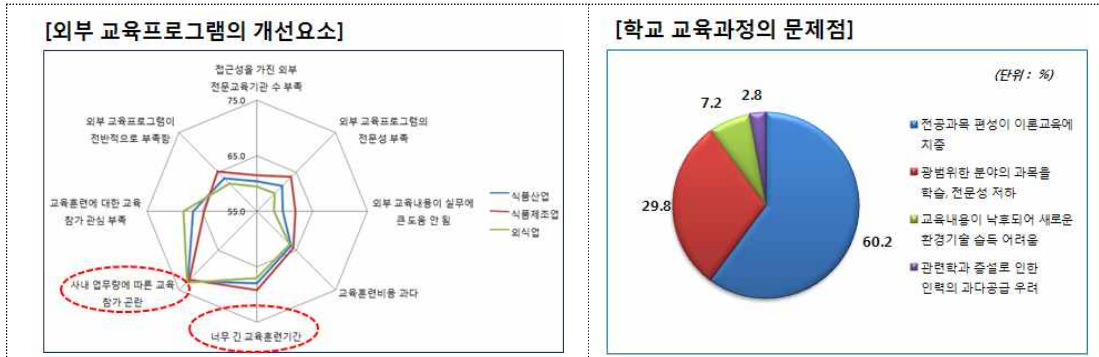
□ 교육훈련 만족도

- 식품기업 직무별 교육훈련 성과에 대한 만족도는 69.4점으로 보통 수준, 외식업이 식품제조업 보다 교육성과를 높이 평가
 - 생산/제조/조리, 안전/위생, 기초소양/인성 등에 대한 교육훈련성과가 높은 평가, 신상품개발 및 연구개발, 인사재무는 낮음
 - 추가적인 교육훈련 필요성에 대해서는 경영관리 역량, 연구개발 역량, 신상품(메뉴)개발역량에 대한 수요가 큰 것으로 조사됨
- 만족도가 높은 교육과정은 '협회 및 조합' 등에서의 교육프로그램(70.1점)
 - 고교, 전문대, 대학(원) 등 정규교육기관의 교육성과(60.4점) 만족도가 가장 낮음



[직무별 교육목적 성취도(좌) 및 교육유형별 직무역량 향상 만족도(우)]

- 현행의 교육 프로그램 문제점으로는 교육참가에 대한 시간적, 공간적 장애요인이 가장 큼
 - 외부교육훈련 프로그램 참여에 있어서 가장 큰 문제점은 사내업무량에 따른 교육 참가 곤란(72.7점)이며, 그 다음 너무 긴 교육훈련 기간(67.9점), 교육훈련에 대한 관심도 부족(66.7점)순임
 - 학교 교육에 대해서는 '전공과목 편성이 이론교육에 치중(60.2%)', '광범위한 학습으로 인한 전문성 저하(29.8%)'을 주요 문제점으로 지적



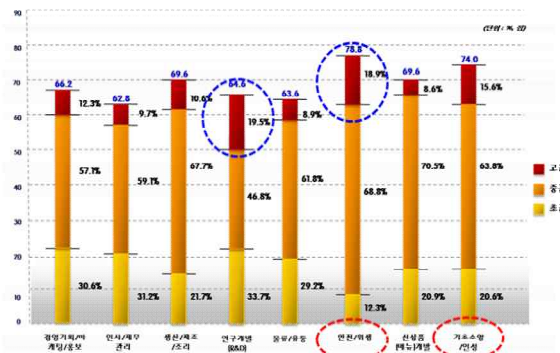
[외부 교육프로그램 개선요소(좌) 및 학교교육과정 문제점(우)]

□ 교육훈련 수요

- 안전/위생, 기초소양/인성에 대한 교육훈련 수요가 가장 크며, 안전/위생, 연구개발 분야는 고급교육에 대한 추가 니즈가 강함
 - 연구개발 역량을 갖추지 못한 사업체에서 새로이 연구개발 역량을 필요로 함에 따라서 초급수준 수요도 큰 것으로 평가됨
- 기업에서 선호하는 가장 교육훈련 방법은 사내교육(53.9%)이며, 대학(원)(3.2%), 민간교육기관(6.6%)에 대한 선호도가 낮음
 - 사내교육에 대한 선호는 외부 교육훈련 교육참가에 대한 시간적, 공간적 장애 요인 때문, 반면, 이를 보완하는 온라인 교육의 경우 교육성고가 높지 않은 것으로 평가

☞ 교육훈련 참여가 어려운 사업체 층에 대한 참여유도형 교육과정 개발 및 효율적 운영 필요

[직무별 교육훈련 수요정도 및 필요교육수준]



[교육내용별 선호 교육훈련 방법]

(단위: %)

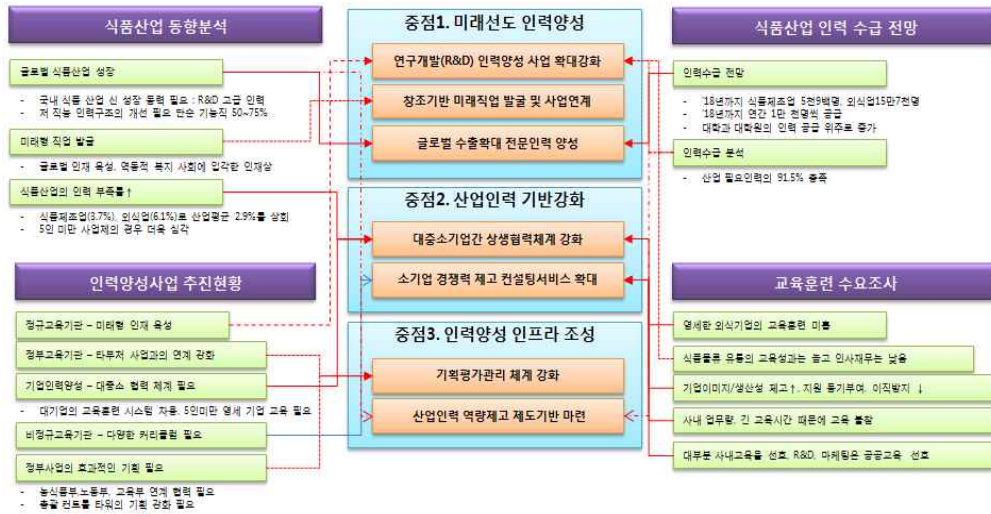
구분	사내교육	대학(원)	공공기관	민간기관	현역, 주원
경영기획/마케팅	49.0	4.7	17.3	10.6	19.5
인사/재무관리	53.8	3.9	16.2	10.0	16.7
생산/제조/조리	52.1	1.9	14.8	6.4	25.9
연구개발(R&D)	46.2	7.5	17.5	7.8	20.9
물류/유통	54.3	2.8	15.6	8.1	19.2
안전/위생	55.7	1.1	13.9	2.5	29.5
선상물(해양) 개발	56.5	1.9	13.6	4.7	23.7
기초소양/연성	67.7	1.7	10.0	3.3	19.2
전체	53.9	3.2	14.7	6.6	21.6

[직무별 교육훈련 수요정도/필요수준(좌) 및 교육내용별 선호 교육훈련 방법(우)]

6. 인력양성 프로그램 설계(안)

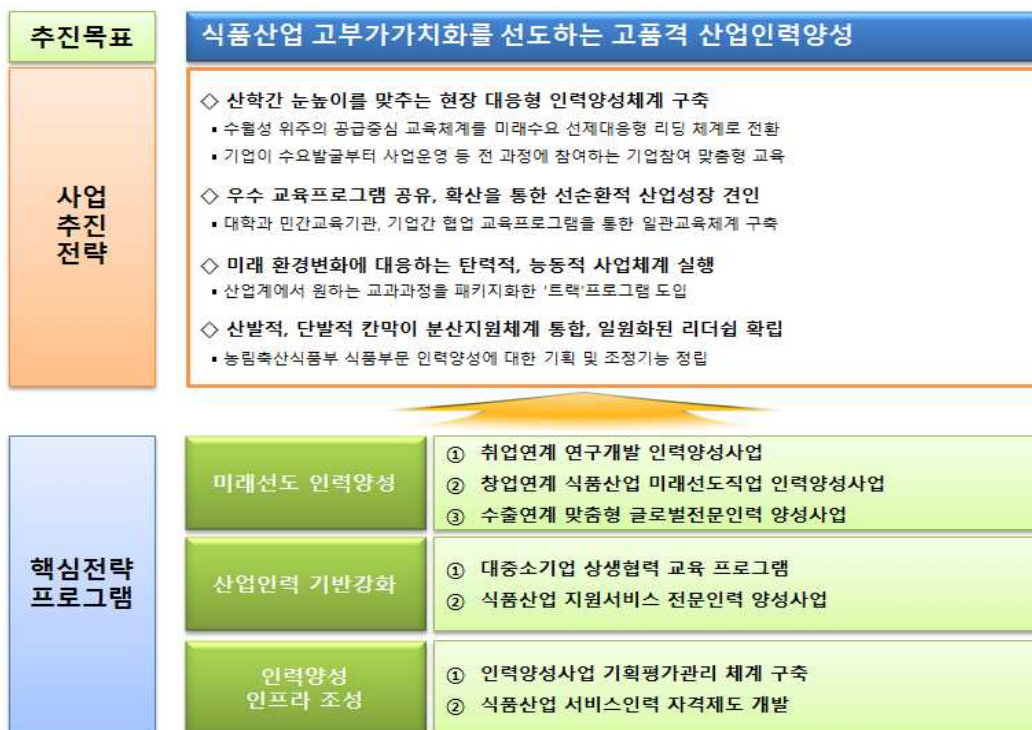
□ 인력양성사업 추진방향

- 산업동향, 인력수요전망, 인력사업 추진현황, 교육훈련 수요조사 결과를 종합하여 중점 추진방향 설정



[그림 28] 인력양성사업 추진방향

□ 인력양성사업 추진체계(안)



□ 취업연계형 연구개발 인력양성

○ 추진배경 및 필요성

- 연구개발 인력의 양·질적 수급 미스매칭 문제를 해소하고, 중소 식품기업의 기술혁신 기반 강화

○ 기업과 대학의 수요를 충분히 반영한 연구개발 인력양성 新모델을 구축·추진 하여, R&D형 인력양성 사업의 취업연계 실효성 확보

○ 사업 추진내용

- (지원 대상) 식품 R&D 기업 + 대학(대학원 연구실)의 R&D 컨소시엄 사업으로 추진
- (세부 추진방향) 고부가가치 식품R&D 지원사업과 연계, 동 사업 적정과제 기획, 발굴
 - ① 대학원 연구진이 기업 R&D 과제에 참여하여 연구 공동 수행
 - ② 연구개발 수행기간 동안 대학원생이 기업체에서 활용 가능하도록 기업체 담당자 주도로 1대1 교육 진행
 - ③ 대학원에서는 연구개발 기간 동안 필수 이수 학점을 지원
 - ④ 기업체에서는 연구개발 종료시 해당 교육 참여자에 대한 사전협정된 일정 비율 의무고용 추진, 우선 선발권 부여

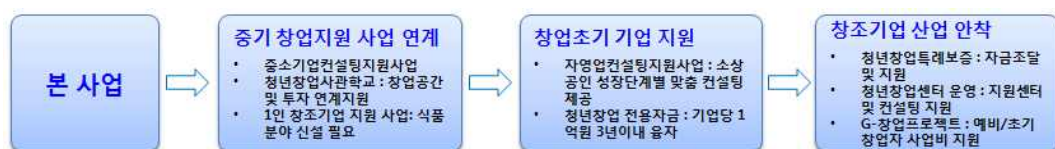
□ 창업연계 미래직업 선도인력양성

○ 추진배경 및 필요성

- 저직능 직업이라는 편견 해소와 환경변화에 대응하기 위한 산업인식 및 직업체계 정비 필요
- 미래 사회를 주도할 창조적 직업 발굴 및 미래 직업정보 개발, 보급 필요

○ 사업 추진내용

- (사업목적) 식품 산업 미래 유망 직종에 대한 인력양성 및 창업지원을 통한 식품 산업의 전문성 확대와 취업대상자의 미래 비전제시
- (우선추진 7대 미래직업) 식품위험사고 전문 조사원, 식품가공 검사원 및 등급원, 식품성분 분석원, 티 소믈리에, 푸드 테라피스트, 푸드 디렉터, 푸드 라이터
- 창업지원 사업 연계



□ 수출연계 맞춤형 글로벌 전문인력양성

○ 추진배경 및 필요성

- FTA 등 무역시장 개방 및 소비자 니즈 고도화에 대응한 식품산업의 글로벌 경쟁력 강화
- 세계적으로 자국 음식 및 음식문화를 국가전략산업으로 정부 차원의 세계화 정책 전개(이탈리아, 일본, 태국, 프랑스 등)

○ 사업 추진내용

- 전통식품(한식 등)과 문화기술(CT) 연계를 통한 해외진출 맞춤형 인력양성
- 교육내용
 - 전통식품 연계 관광 및 스토리텔링 가이드 전문인력 양성 : 한식을 통한 관광 상품 개발 및 식도락 놀이문화를 추진하기 위한 전문인력 양성
 - 수출 지향 식품제조 인력양성 : 수출 대상국별 차별화된 제조 기술(한국 :된장, 일본 닛토 등)을 선택적으로 개발 할 수 있는 퓨전 한식개발 전문 인력양성

□ 동반성장형 식품기업 상생협력 교육프로그램 운영사업

○ 추진배경 및 필요성

- 식품산업의 90% 이상 중소기업, 영세기업 인력의 질적 역량강화가 시급한 반면, 교육 사각지대 위치
- 창조경제 기반의 대-중소 상생협력 체계구축을 통하여, 대기업, 중소기업, 공공기관이 Win-Win 할 수 있는 방안 다각도 모색

○ 사업 추진내용

- (지원대상) 식품산업군 중 교육 혜택이 미치지 못하는 중소기업
- (추진방법) 양질의 대기업 교육훈련 프로그램에 대한 공유 프로그램 운영
 - 대기업 교육훈련(주관기관간 MOU) → 상호연계 교육관리 전담기관 지정 공유 프로그램 → 시범사업 실시 소규모 기업대상 사업 확대 및 확산
 - 대기업 인센티브 방안 모색 - 동반성장 지수 반영

□ 산업지원서비스 전문인력양성사업

○ 추진배경 및 필요성

- 식품산업의 지속가능한 발전을 위해서는 식품산업 지원서비스(역량강화 컨설팅) 산업 필요
- 식품제조업 및 외식업의 경영지원, 홍보강화, 이미지 형성 등을 기반으로 하는 다각적 인력 육성체계 마련

○ 사업 추진내용

- 중소 영세 식품산업의 지속가능 성장과 경쟁력 제고, Clean 이미지를 통한 소비자 신뢰성 제고를 위한 기업지원서비스 전문인력 양성 교육, 확산 프로그램 전개
- 교육내용
 - 식품안전 환경개선 전문인력 양성 : CLEAN 이미지 구축을 위한 식품 위생 및 안전, 환경개선 전문 점검인력 및 컨설턴트 육성
 - 푸드 컨설팅 전문인력 양성 : 식품기업에 대하여 경영지원, 홍보대행, 고객층 분석 등을 전문적으로 수행할 수있는 전문인력을 육성

□ 식품산업 인력양성 기획평가관리 체계 강화

○ 추진배경 및 필요성

- 농식품부 인력사업의 총괄 전담기관 기능 및 역할 강화 필요
 - 농식품부 인력양성사업의 체계적인 운영 및 운영성과 분석, 신규 사업기획 등 인력정책 총괄기능 조속 정착
 - 식품부문에 대한 전문성 확보와 독립적 사업추진을 위한 인적 기반 마련 필요

○ 사업 추진내용

- (인력양성 총괄 기획) 전담기관에서 농식품부 인력양성사업을 총괄할 수 있는 기능과 역할을 명확히 하고, 인력양성사업 기획, 평가, 관리체계 확립
- (과제 기획) 세부 산업분야별 R&D 및 인력수급 동향 등을 반영 육성할 수 있도록 기획기능 강화
- (성과 분석) 농식품부 인력사업 종합 분석을 통하여 성과우수사례 발굴·홍보, 인력정책 제안 등 성과기반 전주기 관리체계 확립

□ 식품산업 서비스인력 자격제도 개발

○ 추진배경 및 필요성

- 외식산업接客서비스에 대한 단순기능직, 저직능이라는 인식에 대한 전환과 고용환경 개선 시급
- 식품산업, 특히 외식업 분야의 인력들은 비 상용직 인원 비중이 높고, 이직률도 매우 높게 나타나고 있음
 - 중소기업의 인력 수급은 고질적인 경영 문제로 인식(인력의 잦은 이탈, 한시적 인력고용)
- 따라서 해당 직능의 고급화 및 지속성 강화를 위한 교육수료 및 업무능력 인증제의 활용이 필요

○ 사업 추진내용

- 接客서비스 분야 자격제도 개발 : 대인 서비스 역량, 위생, 성실도 등에 대한 기본 교육 수료 후 기업체 인턴인증 평가까지 포함하는 자격제도로 설계, 직업경로 단절 없는 취업 연계제도로 운영
- 활성화 방안 : 자격증 취득자 채용 시 인센티브나 제도적 혜택 부여
 - * 종사자 中 자격증 취득 비율을 토대로 등급화된 공인패 발급 20%- 노란색, 50% - 주황색, 70% - 파란색, 100%- 녹색)

목 차

제 1 장 서론	1
1. 연구 배경 및 목적	1
2. 연구범위 및 내용	2
3. 연구추진 절차 및 방법	3
제 2 장 식품산업의 현황 및 특성	4
제 1 절 식품산업 현황	4
1. 식품산업의 정의	4
2. 식품산업 국내·외 동향	7
3. 식품산업 트렌드 및 미래직업전망	14
4. 식품산업 동향상의 인력사업 시사점	26
제 2 절 식품산업의 고용현황 및 일자리 특성	28
1. 식품산업의 고용현황	28
2. 일자리 특성	41
3. 식품산업 고용동향상의 인력사업 시사점	60
제 3 장 식품산업 인력수요 전망	61
1. 전망방법론	61
2. 식품산업 관련 장기 고용지표 전망	64
3. 식품산업 인력수요 전망	66
4. 식품전공인력 산업공급 전망	71
제 4 장 식품산업 인력양성사업 추진 현황	74
제 1 절 식품산업 인력양성 현황	74
1. 정규교육기관 인력양성 현황	74
2. 식품산업 인력양성사업 추진현황	90
3. 민간기업 인력양성 추진현황	101
4. 비정규 교육훈련기관 사업현황	111
5. 인력양성사업 추진의 정책적 시사점	118

제 2 절 국내외 주요 인력양성사업 추진현황	120
1. 고용노동부	120
2. 산업통상자원부	124
3. 해외 주요 인력양성사업	131
4. 주요 사례를 통해 본 인력양성사업 추진 방향	143
제 5 장 식품산업체 교육훈련 수요조사	144
제 1 절 조사설계 및 주요 조사내용	144
1. 조사 설계	144
2. 주요 조사내용	144
제 2 절 교육훈련 수요조사 결과분석	145
1. 교육훈련 수요 충족도 분석	145
2. 교육훈련 참여방식 및 수요 교육내용	158
3. 인력양성사업 설계상의 정책적 시사점	164
제 6 장 결론	165
제 1 절 결론 및 요약	165
제 2 절 인력양성사업 추진방향 정립	168
제 3 절 정책과제별 세부계획(안)	170
1. 미래선도 인력양성	170
2. 산업인력 기반강화	178
3. 인력양성 인프라 조성	184
<참고문헌>	191
<부록>	193
<부표>	195

표 목 차

〈표 2-1〉 식품산업 고유분야 구분	5
〈표 2-2〉 국내 식품산업 부가가치율 추이	9
〈표 2-3〉 식품산업 실질부가가치 증가율 전망	9
〈표 2-4〉 국내 주요 식품기업 매출 현황	10
〈표 2-5〉 식품산업 무역수지 현황	10
〈표 2-6〉 식품산업 미래 직업군	19
〈표 2-7〉 식품산업 직업 전망	20
〈표 2-8〉 식품산업 연도별 종사자 수	28
〈표 2-9〉 식품산업 업종별 종사자 수	29
〈표 2-10〉 식품제조업 세세분류별 종사자 수 상위 10 업종('12년 기준)	29
〈표 2-11〉 외식업 세세분류별 종사자 수 상위 10 업종('12년 기준)	30
〈표 2-12〉 식품산업 종사자 지역별 분포(2008~2012)	31
〈표 2-13〉 식품제조업 종사자 지역별 분포(2008~2012)	32
〈표 2-14〉 외식업 종사자 지역별 분포(2008~2012)	32
〈표 2-15〉 식품산업 종사자 지위별 분포(2008~2012)	33
〈표 2-16〉 식품제조업 종사자 지위별 분포	34
〈표 2-17〉 외식업 종사자 지위별 분포	34
〈표 2-18〉 식품제조업 세세분류별 상용직 비중 상위 10업종('12년도 기준)	34
〈표 2-19〉 식품제조업 세세분류별 비중 하위 10업종('12년도 기준)	35
〈표 2-20〉 외식업 세세분류별 상용직 비중 ('12년도 기준)	35
〈표 2-21〉 식품산업 종사자 규모별 사업체 분포(2008~2012)	36
〈표 2-22〉 식품제조업 종사자 규모별 사업체 분포(2008~2012)	36
〈표 2-23〉 외식업 종사자 규모별 사업체 분포(2008~2012)	37
〈표 2-24〉 외식업 객석 수 규모별 사업체 수(2007~2012)	37
〈표 2-25〉 외식업 세세분류별 객석규모별 사업체 분포(2012)	38
〈표 2-26〉 외식업 세세분류별 건물 임차비율 상위 5업종(2012)	38
〈표 2-27〉 식품산업 개인사업체 비중(2008~2012)	38
〈표 2-28〉 식품산업 종사자 성별 추이(2007~2011)	39
〈표 2-29〉 식품산업 종사자 연령층 추이(2010~2012)	39
〈표 2-30〉 식품산업 종사자 평균 연령(2009~2012)	40
〈표 2-31〉 식품산업 종사자 교육수준 추이(2010~2012)	40
〈표 2-32〉 식품산업 종사자 임금수준(2009~2012)	41
〈표 2-33〉 식품제조업 종사자 임금수준(2009~2012)	41

<표 2-34> 외식업 종사자 임금수준(2009~2012)	42
<표 2-35> 식품산업 종사자 근로시간/일수	42
<표 2-36> 식품제조업 종사자 근로시간/일수	42
<표 2-37> 외식업 종사자 근로시간/일수	43
<표 2-38> 식품산업 종사자 근속년수(2009~2012)	43
<표 2-39> 식품산업 구인인원/미충원인원/부족인원 현황(2009~2012)	44
<표 2-40> 식품산업 직능수준별 미충원 인원(2009~2012)	45
<표 2-41> 식품제조업 직종별 현황(2009~2012)	45
<표 2-42> 식품제조업 인력수급 현황	46
<표 2-43> 식품제조업 직종별 인력수급 현황	46
<표 2-44> 외식업 직종별 인력수급 현황	47
<표 2-45> 식품기업 인력충원 현황	47
<표 2-46> 식품기업 직종별 신규충원 계획	48
<표 2-47> 직무수준별 지난 3년 대비 신규충원 인력 변화	51
<표 2-48> 직무수준별 향후 5년 신규충원 인력 변화	51
<표 2-49> 식품제조업 직무역량 확보를 위한 적정 학력수준	52
<표 2-50> 외식업 직무역량 확보를 위한 적정 학력수준	52
<표 2-51> 식품산업 인력수급 정책에 대한 인식	53
<표 2-52> 식품제조업 식품산업 인력수급 정책에 대한 인식	54
<표 2-53> 외식업 식품산업 인력수급 정책에 대한 인식	54
<표 2-54> 식품산업 인력양성 정책별 중요도/만족도	55
<표 2-55> 식품제조업 인력양성 정책별 중요도/만족도	56
<표 2-56> 외식업 인력양성 정책별 중요도/만족도	57
<표 3-1> 식품산업 실질부가가치 증가율 전망	64
<표 3-2> 식품산업 취업계수 전망	64
<표 3-3> 식품산업 산업별 취업자 전망	65
<표 3-4> 식품산업 중기 종사자수 전망	66
<표 3-5> 식품산업 인력수요 전망(소분류 기준)	67
<표 3-6> 식품산업 인력수요 상위 20 업종(세세분류 기준)	68
<표 3-7> 식품산업 인력수요 하위 20 업종(세세분류 기준)	69
<표 3-8> 식품산업 주요 직업별 인력수요 전망(표준직업분류(KSCO) 기준)	70
<표 3-9> 식품산업 주요 직업별 인력수요 전망(한국고용직원분류(KECO)) 기준)	70
<표 3-10> 식품관련 전공 졸업자 수 전망	71
<표 3-11> 식품관련 전공자 식품분야 연계 공급인력 전망	71
<표 3-12> 식품관련 전공자 식품분야 연계율 전망	71
<표 3-13> 식품산업 중기 신규인력 수급전망	72

<표 4-1> 식품관련 학과운영 특성화고 현황	76
<표 4-2> 지역별 식품관련 학과운영 특성화-마이스터고 분포	76
<표 4-3> 전문계고 졸업자의 식품산업 고용형태(종사자 지위)	78
<표 4-4> 전문계고 졸업자의 취업 식품기업 규모	78
<표 4-5> 전문계고 식품산업 취업자의 전공일치도	78
<표 4-6> 전문대학 졸업자 현황(2008~2013)	79
<표 4-7> 전문대학 세부학과별 졸업자 현황	80
<표 4-8> 지역별 식품관련 학과 운영 전문대학 분포	80
<표 4-9> 식품관련 학과운영 전문대학 현황	80
<표 4-10> 전문대학 식품관련 학과 졸업자 취업현황	81
<표 4-11> 전문대학 세부학과별 취업 현황	81
<표 4-12> 전문대학 식품관련학과 졸업자의 취업 산업분야	82
<표 4-13> 식품산업 취업자 중 전문대학 졸업자의 전공	82
<표 4-14> 전문대학 졸업자의 취업 식품기업 규모별 비중	82
<표 4-15> 대학교 졸업자 현황	83
<표 4-16> 대학교 세부 전공분야별 졸업자 현황	83
<표 4-17> 지역별 식품관련 학과 운영 대학교 분포	84
<표 4-18> 식품관련 학과운영 대학교 현황	84
<표 4-19> 대학교 식품관련학과 졸업자 취업현황	84
<표 4-20> 대학교 세부 전공분야별 취업 현황	85
<표 4-21> 대학 식품관련학과 졸업자의 취업 산업분야	85
<표 4-22> 대학 식품산업 취업자의 전공	86
<표 4-23> 식품기업 규모별 대학 졸업자의 취업 비중	86
<표 4-24> 대학원 졸업자 현황	87
<표 4-25> 대학원 세부 전공분야별 졸업자 현황	87
<표 4-26> 지역별 식품관련 학과 운영 대학원 분포	88
<표 4-27> 식품관련 학과운영 대학원 현황	88
<표 4-28> 대학원 취업자 현황	88
<표 4-29> 대학원 세부 전공분야별 취업 현황	89
<표 4-30> 부처별 인력양성사업 방향 및 목적	91
<표 4-31> 농림축산식품부 식품산업 인력양성사업 현황	92
<표 4-32> 고부가 식품산업인력양성사업 추진현황	93
<표 4-33> 외식 전문인력양성사업 현황	94
<표 4-34> 한식 전문인력양성사업 추진현황	96
<표 4-35> aT농식품유통교육원 식품산업 인력양성 현황	97
<표 4-36> 계약학과 설치 현황(2012년 기준)	99
<표 4-37> 기업의 교육훈련비 투자현황	101
<표 4-38> 식품기업의 지난 1년간 교육훈련 실시 또는 지원 여부	103

<표 4-39> 식품기업에서 교육훈련을 지원 또는 실시하지 않는 이유	103
<표 4-40> 식품기업 교육훈련 방법	104
<표 4-41> 지난 1년 동안 실시 또는 지원한 교육훈련 형태(중복 응답)	104
<표 4-42> 지난 1년간 실시한 교육대상별 교육훈련 현황(중복 응답)	105
<표 4-43> 지난 1년간 실시한 교육훈련 내용(중복 응답)	105
<표 4-44> 기업 내 교육훈련 전담부서/전담자 현황	106
<표 4-45> 교육훈련 실시 또는 지원에 대한 노조와의 협의 여부	106
<표 4-46> 업무와 직접적인 관련이 있는 자격증 존재 여부	106
<표 4-47> 자격증 취득자에 대한 인사관리 우대사항 존재 여부	107
<표 4-48> 식품기업 교육훈련비 현황(2010~2012)	107
<표 4-49> 주요 식품기업 교육시설 운영 현황	108
<표 4-50> CJ 인재원 중점 추진과제	109
<표 4-51> CJ 푸드빌 아카데미 교육과정 운영 현황	109
<표 4-52> SPC 인재양성 전략	110
<표 4-53> 정부 산하기관 교육훈련 현황	111
<표 4-54> 민간교육기관 교육현황(식품제조업)	112
<표 4-55> 민간교육기관 교육현황(외식업)	113
<표 4-56> 업종별 재직자 교육 지원현황	114
<표 4-57> 2012년 식품관련 사업장내 교육훈련 현황	114
<표 4-58> 실업자 훈련 현황	116
<표 4-59> 2012년 식품관련 실업자 교육 현황	116
<표 4-60> 2013년 40개 인력양성 사업의 기능 및 표준산업분류 적용	127
<표 4-61> 독일 국가자격인증기관 및 식품관련 마이스터 현황	132
<표 4-62> 각국 직업교육경로 특징 비교	142
<표 5-1> 조사항목별 주요 내용	144
<표 5-2> 식품기업 교육훈련 실시현황	145
<표 5-3> 외식업 세부구분별 교육훈련 실시현황	145
<표 5-4> 종사자 규모별 교육훈련 실시 현황	145
<표 5-5> 교육훈련 미실시 사유	146
<표 5-6> 교육훈련 분야별 교육방법(중복 응답)	148
<표 5-7> 식품제조업 교육훈련 분야별 교육방법(중복 응답)	148
<표 5-8> 외식업 교육훈련 분야별 교육방법(중복 응답)	149
<표 5-9> 세부 직종별 교육훈련 이수 비율	149
<표 5-10> 직무별 교육훈련 성과	150
<표 5-11> 식품제조업 직무별 교육훈련 성과향상도	151
<표 5-12> 외식업 직무별 교육훈련 성과향상도	151
<표 5-13> 식품산업 교육훈련 직무역량 향상효과	153

<표 5-14> 식품제조업 교육훈련 직무역량 향상효과	153
<표 5-15> 외식업 교육훈련 직무역량 향상효과	153
<표 5-16> 식품산업 외부교육훈련 프로그램에 대한 인식	154
<표 5-17> 식품제조업 외부교육훈련 프로그램에 대한 인식	155
<표 5-18> 외식업 외부교육훈련 프로그램에 대한 인식	155
<표 5-19> 학교교육과정의 문제점	156
<표 5-20> 교육 분야별 필요정도	158
<표 5-21> 교육 분야별 필요 교육수준	158
<표 5-22> 식품산업 선호 교육방법	160
<표 5-23> 식품제조업 선호 교육방법	161
<표 5-24> 외식업 선호 교육방법	161
<표 5-25> 향후 인력양성과정 참여 의사	162
<표 6-1> 현행 동반성장 기수 기본구조	181
<부표 1> 식품제조업 세세분류별 종사자 수(2008~2012)	193
<부표 2> 식품제조업 세세분류별 종사자 수(2003~2007)	194
<부표 3> 식품제조업 세세분류별 종사자 비중(2008~2012)	195
<부표 4> 식품제조업 세세분류별 종사자 비중(2003~2007)	196
<부표 5> 외식업 세세분류별 종사자 수(2008~2012)	197
<부표 6> 외식업 세세분류별 종사자 수(2003~2007)	198
<부표 7> 외식업 세세분류별 종사자 비중(2008~2012)	198
<부표 8> 외식업 세세분류별 종사자 비중(2003~2007)	199
<부표 9> 식품제조업 세세분류별 상용직 비중(2008~2012)	199
<부표 10> 외식업 세세분류별 상용직 비중(2008~2012)	200
<부표 11> 식품산업 세세분류별 인력수요 전망	201

그 림 목 차

[그림 1-1] 연구단계별 추진내용	3
[그림 2-1] 가치사슬체계상 식품산업 범위	5
[그림 2-2] 세계 식품산업 시장규모 추이	7
[그림 2-3] 대륙별 식품산업 시장규모(좌) 및 2012년 국가별 식품산업 시장규모(우) ...	7
[그림 2-4] 세계 외식산업 시장규모 추이	8
[그림 2-5] 대륙별 외식산업 시장규모(좌) 및 2010년 국가별 외식산업 시장규모(우) ...	8
[그림 2-6] 국내 식품산업 성장 추이(2002 ~ 2011)	9
[그림 2-7] 미래직업 퓨처스 휠	22
[그림 2-8] 현재와 미래 바람직한 인재상 변화	27
[그림 2-9] 식품제조업 직무별 인력충원 애로사항	48
[그림 2-10] 외식업 직무별 인력충원 애로사항	49
[그림 2-11] 식품산업 인력난 심화요인	50
[그림 2-12] 식품산업 인력양성 정책에 대한 평가	56
[그림 2-13] 식품제조업 인력양성 정책에 대한 평가	57
[그림 2-14] 외식업 인력양성 정책에 대한 평가	58
[그림 2-15] 식품산업 인력문제 해결을 위한 정부의 역할	59
[그림 3-1] 식품제조업 중기 종사자수 전망 추이	66
[그림 3-2] 외식업 중기 종사자수 전망 추이	66
[그림 4-1] 우리나라 직업교육체제	74
[그림 4-2] 정규교육기관 식품산업 인력양성 현황	75
[그림 4-3] 식품관련 학과별 인력공급 현황	75
[그림 4-4] 전문계고 취업현황(2001 ~ 2013)	77
[그림 4-5] 농림축산식품부 인력양성 방향	90
[그림 4-6] 식품산업 인력양성 체계도	92
[그림 4-7] 고부가 식품산업 전문인력 양성사업 추진체계	94
[그림 4-8] 외식 전문인력양성사업 추진체계	95
[그림 4-9] 식품산업 전문인력양성사업 추진체계	98
[그림 4-10] 외식기업 해외 청년인턴사업 추진체계	99
[그림 4-11] SPC 교육훈련 체계도	110
[그림 4-12] 직업능력개발 사업체계	120

[그림 5-1] 식품기업 교육훈련 분야	147
[그림 5-2] 직무별 교육훈련 성과 향상도	152
[그림 5-3] 식품산업 교육훈련 직무역량 향상효과	154
[그림 5-4] 외부교육훈련 프로그램 문제점	156
[그림 5-5] 교육과정별 교육훈련 만족도	157
[그림 5-6] 식품산업 교육분야별 필요 정도 및 교육수준	159
[그림 5-7] 식품제조업 교육분야별 필요 정도 및 교육수준	159
[그림 5-8] 외식업 교육분야별 필요 정도 및 교육수준	160
[그림 5-9] 희망하는 정부지원 형태	162
[그림 6-1] 종합 분석 결과 및 사업 연계 필요성	167
[그림 6-2] 대중소 협력 시 정부의 역할	180

제 1 장 서론

1. 연구 배경 및 목적

□ 연구배경 및 필요성

- 최근 식품에 대한 소비 니즈가 고도화되고, IT·BT 등 첨단기술을 활용한 식품관련 연구가 활발해짐에 따라 식품산업의 미래는 고부가가치 창출을 통한 미래유망산업으로 전환이 요청되고 있음
 - 식품안전, 영양의 사회적 트렌드 강조
 - 식품개발과정에서 화학, 제약 등 관련 산업 간 융·복합화 현상 활발
 - 노인 및 독신가구 증가 등 인구구조 및 라이프스타일 변화에 따라 신 시장 창출
 - 따라서 미래 산업 창출, 신 도약 기반 조성, 미래 식품산업의 중추적인 역할을 담당할 산업인력의 역량강화가 매우 중요
- 농림축산식품부는 「식품산업 인력양성 종합계획」을 수립(12. 12月)하고 인적자원 강화를 통해 세계 일류 식품산업으로 도약을 비전으로 제시
 - 정책과제 수행을 통해 산업수요에 기반을 둔 식품산업 전문 인력 양성을 목표로 제시
 - 연구개발(R&D) 인력육성, 숙련 기술인력 확충, 현장지향형 식품교육프로그램 개발, 식품 인력정보 관리시스템 구축, 인력양성 추진체계 정비 추진
- 식품시장의 산업인력 수급현황 및 전망분석이 산업 부문별·총량적으로는 실시되고 있으나, 식품산업에 특화된 인력수급 분석 자료 미흡
 - 식품산업의 중요 부분이 외식산업에 대한 내용이 포함되어 있지 않아 식품산업 전체를 아우르는 종합계획이라 보기 어려움
- 객관적이고 시의성 있는 식품산업 인력수급 통계를 생산함으로써 인력양성 정책수립의 보완 대책 필요
 - 식품산업 인력수급 현황분석 및 중장기적 전망을 통한 인력양성사업의 실효성 및 타당성 확보 필요
 - 산업인력 교육현황분석 및 교육수요조사를 통한 식품산업 인력양성사업의 지속적 발전 도모를 위한 정책 필요

□ 연구목적

- 글로벌화와 FTA 등으로 인한 세계 식품시장 무한경쟁 환경에서 국내 식품 기업의 경쟁력 강화를 위한 인력양성 방안 모색
 - 이를 통한 일자리 창출 및 고용확대와 중소기업의 동반성장 기대
- 식품산업 인력수급 동향 분석 및 중장기 수급전망을 통한 중장기 인력수급 분석을 통해 교육 수급 미스매칭 분석을 통한 정책적 시사점 도출 등으로 내실 있는 중장기 발전계획 보완을 위한 연구용역 추진

2. 연구범위 및 내용

□ 식품산업 인력수급 동향 분석 및 중장기 수급전망

- 식품산업 동향 및 산업인력 정책분석
- 식품산업 범주 및 직무분류체계
- 산업 고용구조와 변동추이
- 식품산업에 적용 가능한 중기 인력수급 분석모형 개발
- 식품제조·외식업체 인력의 현재인원과 부족인원 등 직종별, 규모별 동향 분석 및 중기 수요전망
- 각급 학교 및 교육훈련기관에서 양성·배출되는 식품인력 현황 분석 및 중기 공급전망

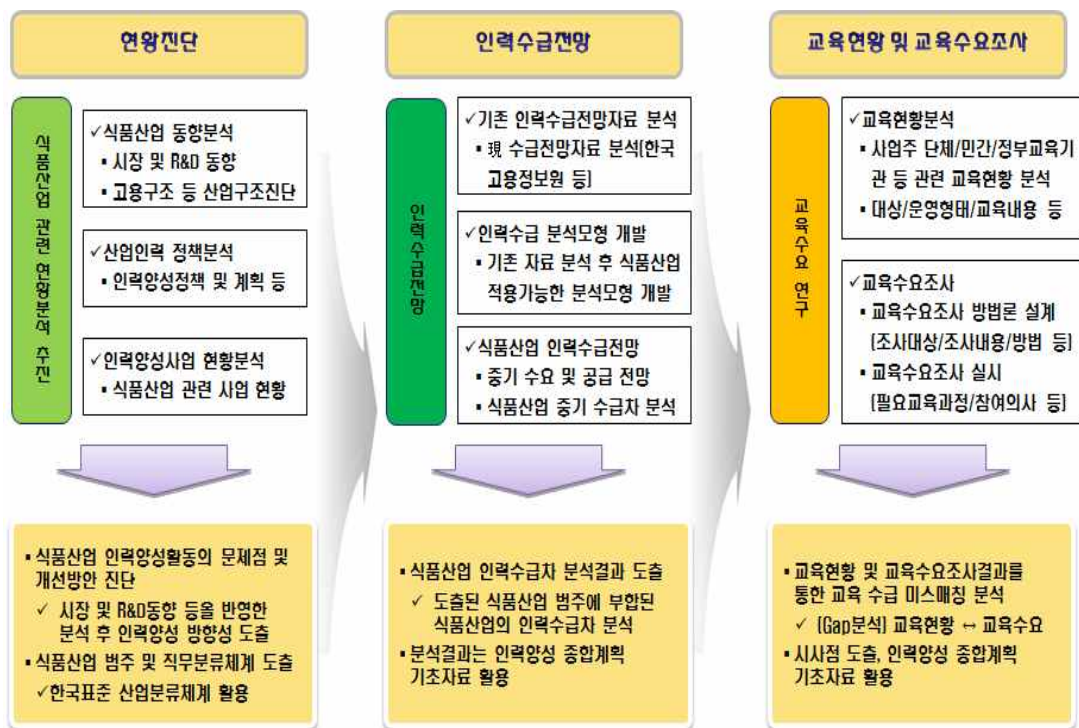
□ 식품산업 교육훈련현황 및 교육 수요조사

- 사업주 단체, 민간 및 정부교육기관 등 산업인력 교육현황 분석
- 교육 수요조사를 위한 조사방법론 설계 및 실사
- 기존 교육 참여경험(해당분야, 교육만족도 등), 요구기술 및 교과과정, 교육 형태(이론, 실습 등), 교육수준, 기존교육 참여 시 문제점 및 개선사항, 교육 참여 의사 등
- 교육 수급 미스매칭 분석을 통한 정책적 시사점 도출

3. 연구추진 절차 및 방법

□ 사업진단, 최신동향 연구, 추진방향 설계, 세부 실행방안(Action Plan) 도출의 4단계 연구모형을 중심으로 수행

- Module 1 : 식품산업 동향 및 인력현황/교육현황 분석
- Module 2 : 인력수급전망 (수급현황 및 교육훈련수요조사 연구방법론 설계)
- Module 3 : 교육현황 및 교육 수요조사



[그림 1-1] 연구단계별 추진내용

제 2 장 식품산업의 현황 및 특성

제 1 절 식품산업 현황

1. 식품산업의 정의

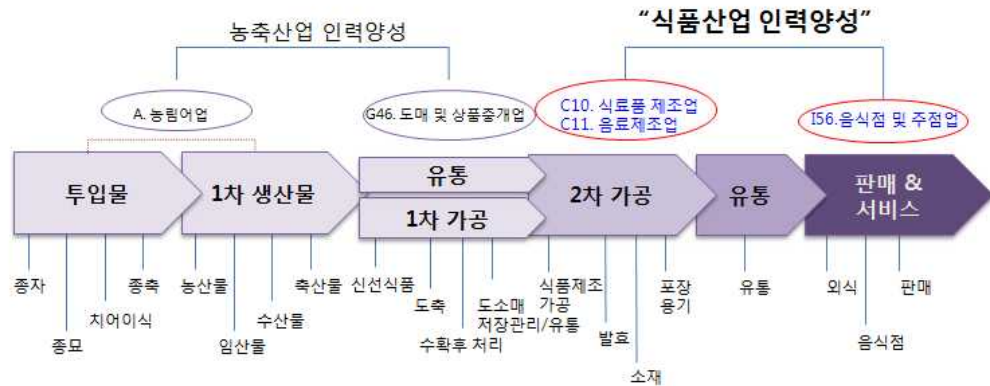
가. 식품산업 정의

□ 식품산업이란 농업에서 생산되거나 수입된 농산물이 최종 소비자에게 전달되기까지 수집, 가공, 조리, 포장, 판매 등 각 단계에서 행하여지는 제반 경제행위를 수행하는 산업을 총칭

- 식품이란 법률적으로 “의약품을 제외한 모든 음식물”(식품위생법 제2조 1항), 사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농산물과 농산물을 원료로 하는 모든 음식물(농어업·농어촌 및 식품산업 기본법 제3조 7항)로 정의
- 식품산업은 ‘식품을 생산, 가공, 제조, 조리, 포장, 보관, 수송 또는 판매하는 산업으로 대통령령으로 정하는 것’(농어업·농어촌 및 식품산업 기본법 제3조 8항)으로 정의
- 한편 외식산업은 통상적으로 원료인 “1차 산업인 농림축수산업에서 생산된 농림축수산물을 조리하여 상품을 공급하는 산업”으로 규정
 - 관련 법령인 외식산업진흥법에서는 “외식상품의 기획·개발·생산·유통·소비·수출·수입·가맹사업 및 이에 관련된 서비스를 행하는 산업”으로 정의하고 있음

□ 식품산업의 가치사슬체계상 식품산업 범위는 ‘식품제조업’과 ‘외식산업’으로 양분

- 식품제조업은 표준산업분류체계상 ‘C10 식품제조업’과 ‘C11 음료제조업’, 외식산업은 ‘I56 음식점 및 주점업’이 해당
- 본 연구에서는 식품산업을 ‘식품제조업’과 ‘외식산업’ 모두를 포괄하는 개념으로 접근하고 있음
 - 1차 산물의 유통 및 1차 가공 관련 인력에 대해서 농축산업 인력양성, 2차 가공에서 유통, 판매 및 외식서비스에 대한 인력을 “식품산업 인력양성”으로 접근



[그림 2-1] 가치사슬체계상 식품산업 범위

□ 식품산업은 국민의 생명과 삶의 질에 직결되는 고유한 특징을 지님¹⁾

- ① 국민의 건강과 생명 유지의 시발점이며 국가 발전의 기반 분야
- ② 삶의 질 향상에 가장 밀접한 분야
- ③ 식품의 위생 및 안전성은 사회적 관심이 가장 높은 분야
- ④ 상품의 부패, 변질이 쉽고, 불특정 다수에게 위해를 줄 수 있는 분야
- ⑤ 다른 산업에 비해 경기에 대한 영향이 적고, 경제 안정에 기여하는 성향이 있는 분야
- ⑥ 음·식료품은 생산원가에서 재료비 즉, 원료비가 차지하는 비중이 높은 분야

나. 한국표준산업분류체계(KSIC) 식품산업의 범위

□ 한국표준산업분류체계(KSIC)를 농림축산식품산업의 생산품 관점에서 8대 제조분야와 4대 외식산업으로 재구분할 수 있음

- 식료품제조업은 축산가공, 수산가공, 청과가공, 곡물가공, 조미료 제조, 기타 식료품제조 6대 분야로 구분
- 음료제조업은 음료 제조와 주류 제조로 구분
- 외식업은 일반 음식점업, 기타 음식점업, 주점 및 비알콜 음료점, 기타 4대 분야로 구분

1) 식품산업 R&D 중장기 기본계획 수립연구(2009) 참조

<표 2-1> 식품산업 고유분야 구분

구분	중분류	세분류	생산품 관점 분류	
식품제조업	식료품제조업	1011 도축업 1012 육류가공 및 저장처리업 1050 낙농제품 및 식용빙과류 제조업	축산가공	
		1021 수산동물 가공 및 저장처리업 1022 수산식물 가공 및 저장처리업	수산가공	
		1030 과일, 채소가공 및 저장처리업 10794 두부 및 유사식품 제조업	청과가공	
		1061 곡물 가공품 제조업 1062 전분제품 및 당류 제조업 1071 떡, 빵 및 과자류 제조업 1073 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	곡물가공	
		1040 동물성 및 식물성 유지 제조업 1072 설탕 제조업 1074 조미료 및 식품 첨가물 제조업	조미료 제조	
		10793 수프 및 균질화식품 제조업 10795 인삼식품 제조업 10796 건강보조용 액화식품 제조업 10797 건강기능식품 제조업 10798 도시락 및 식사용 조리식품 제조업 10799 그 외기타 식료품 제조업	기타 식료품 제조	
	음료제조업	10791 커피 가공업 10792 차류 가공업 1120 비알콜음료 및 얼음 제조업	음료 제조	
		1111 발효주 제조업 1112 증류주 및 합성주 제조업	주류 제조	
	외식업	음식점업	56111 한식 음식점업 56112 중식 음식점업 56113 일식 음식점업 56114 서양식 음식점업 56119 기타 외국식 음식점업	일반 음식점업
			56191 제과점업 56192 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업 56193 치킨 전문점 56194 분식 및 김밥 전문점 56199 그 외기타 음식점업	기타 음식점업
56120 기관구내식당업 56131 출장 음식 서비스업 56132 이동 음식점업			기타	
주점 및 비알콜 음료점업		5621 주점업 5622 비알콜 음료점업	주점 및 비알콜 음료점	

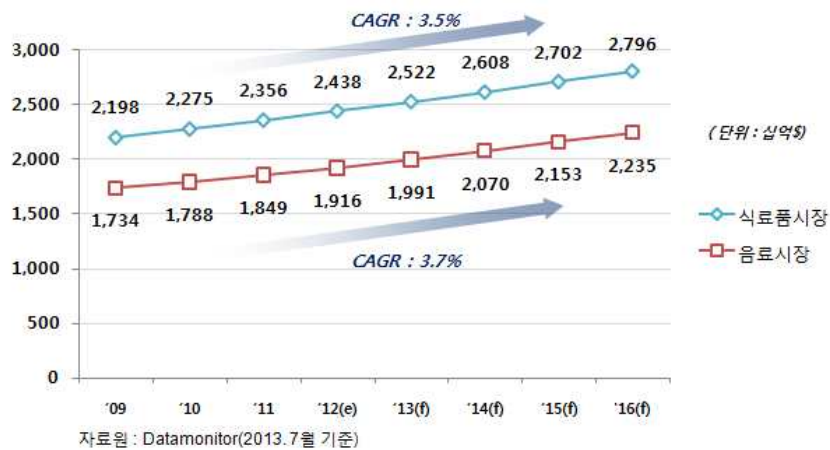
주) '동물용 사료 및 조제식품 제조업' 제외

2. 식품산업 국내.외 동향

가. 식품시장 동향

□ 세계 식품시장 현황

- 세계 식품시장은 '09년 이후 연평균 3.6%의 지속적 성장 전망
- '09년 이후 성장률은 식료품시장보다 음료시장이 더 높게 나타남



[그림 2-2] 세계 식품산업 시장규모 추이

- 세계 식품시장에서 유럽의 비중이 가장 높게 나타나고 있으며, 아시아-태평양은 높은 성장을 통해 유럽과 동등한 수준까지 증가
- 국가별 세계 식품시장에서 차지하는 비중은 미국 17.6%, 중국 15%, 일본 7.5%, 독일 5.7% 순이며, 우리나라는 1%의 비중을 차지함



자료원 : Datamonitor(2013. 7월 기준)

[그림 2-3] 대륙별 식품산업 시장규모(좌) 및 2012년 국가별 식품산업 시장규모(우)

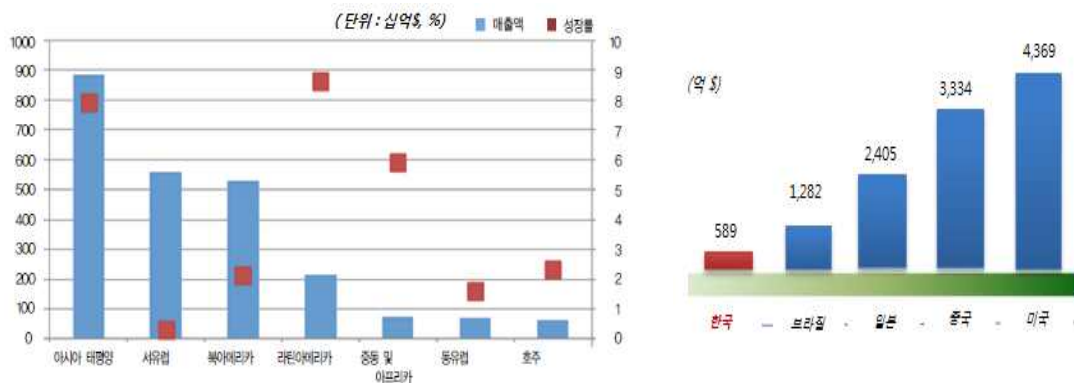
- 세계 외식시장 규모는 '12년 8,762억 달러로 추산되며 '16년까지 연평균 5.3% 높은 성장 전망



주) 2012~2016년은 추정치 Profit food service market 기준(정부보조금이 제공되는 산업 제외)
 자료원 : Datamonitor(2011), Market Line(2011)

[그림 2-4] 세계 외식산업 시장규모 추이

- 대륙별로 아시아-태평양이 전체 시장의 약 40%의 가장 큰 비중을 차지하며, 라틴아메리카가 연평균 8.7%의 높은 성장 추세
- 국가별로 미국이 여전히 4,369억 달러로 가장 큰 시장규모를 나타내며, 그 다음 중국, 일본, 브라질 순임



자료원 : Euromonitor(2011)

[그림 2-5] 대륙별 외식산업 시장규모(좌) 및 2010년 국가별 외식산업 시장규모(우)

- 세계 식품산업은 금융위기 등으로 인한 경기침체로 성장이 주춤하였지만, 글로벌 식품기업들의 해외진출, 중국, 인도네시아, 인도 등 개발도상국들의 수요 증가로 성장세가 지속될 것으로 전망

□ 국내 식품시장 현황

- 국내 식품산업 시장규모는 143.7조 원('11년)으로 GDP의 4.4% 비중을 차지
 - 최근 10년간 7%대의 성장을 이루고 있으나, 전체 GDP에서 차지하는 비중은 지속적 감소 추세



자료원 : 통계청, 광제조업 조사, 도소매업조사, 한국은행 국민계정

[그림 2-6] 국내 식품산업 성장 추이(2002~2011)

- 식품산업 부가가치 비중 또한 '02년 26.7%에서 '11년 25.8%로 지속적인 감소 추세

<표 2-2> 국내 식품산업 부가가치율 추이

(단위 : %)

구분	'02	'07	'08	'09	'10	'11
식품산업	26.7	26.5	26.0	25.7	25.7	25.8
식품제조업	17.9	18.2	18.4	17.9	17.8	17.6
외식업	37.7	36.3	35.4	34.9	34.7	35.0
전 산업	41.8	41.7	40.6	39.7	39.2	38.6

주) 부가가치율 : 부가가치/총산출 × 100

식품제조업 : 담배 제조업 포함, 외식업 : 숙박업 포함

자료원 : 한국은행 국민계정

- 식품산업 부가가치는 39조원('11년)으로 전체 산업의 3.5%를 차지하고 있으나 '20년까지의 증가율은 크지 않을 것으로 전망)

<표 2-3> 식품산업 실질부가가치 증가율 전망

업종	'91-'00	'01-'10	2011-2020		
			'11-15	'16-'20	'11-'20
식료제조업	1.8	0.3	0.4	1.0	0.7
음료제조업	5.4	1.0	0.9	0.8	0.9
제조업 전체	8.4	6.3	5.8	4.5	5.1
음식점업	6.7	2.0	2.6	2.3	2.5
서비스업 전체	6.6	3.6	4.4	3.6	4.0

- 2) 중장기 인력수급전망 2011~2020, 한국고용정보원(2012), 산업별 실질부가가치와 디플레이터의 추세를 이용하여 전망,

- '12년 기준 국내 매출액 1조원 이상 식품기업은 총 18개 이며, CJ제일제당, 롯데칠성음료, 농심, 하이트진로 등 대기업 중심으로 시장 형성

<표 2-4> 국내 주요 식품기업 매출 현황

(단위 : 백만 원)

순위	업체명	2010		2011		2012	
		매출액	영업이익	매출액	영업이익	매출액	영업이익
1	CJ제일제당(주)	3,962,652	206,812	4,421,058	169,574	4,671,189	246,110
2	롯데칠성음료(주)	1,301,767	85,463	1,564,310	129,559	2,015,764	154,206
3	(주)농심	1,895,168	107,196	1,970,686	98,215	1,958,917	101,754
4	하이트진로(주)	705,579	86,933	984,947	90,966	1,674,527	138,223
5	(주)오뚜기	1,372,965	55,082	1,513,049	75,562	1,652,592	95,702
6	서울우유협동조합	1,488,962	93,830	1,461,174	83,847	1,640,308	24,355
7	(주)파리크라상	1,312,610	48,895	1,573,366	56,959	1,621,354	58,562
8	동서식품(주)	1,421,790	217,563	1,500,948	141,723	1,559,804	179,146
9	대상(주)	1,202,371	72,416	1,392,912	90,121	1,552,521	103,397
10	롯데제과(주)	1,416,468	149,796	1,521,967	170,307	1,524,226	131,005
11	(주)농협사료	1,061,567	39,146	1,254,244	40,764	1,435,418	17,852
12	남양유업(주)	1,028,082	48,640	1,202,937	47,991	1,340,334	47,432
13	대한제당(주)	1,167,232	14,575	1,243,820	25,762	1,322,819	39,873
14	(주)삼양사*	-	-	221,726	-4,019	1,312,354	12,704
15	오비맥주(주)	270,052	40,510	1,073,545	284,449	1,259,710	367,973
16	동원F&B	1,020,128	37,923	1,099,094	46,567	1,191,223	25,278
17	매일유업(주)	909,515	19,143	944,370	16,242	1,052,310	29,857
18	(주)롯데푸드	609,418	51,382	946,949	67,321	1,007,189	60,643
19	(주)한국야쿠르트	897,947	82,617	956,015	92,861	981,465	87,724
20	(주)코카콜라음료	700,520	69,979	836,762	82,216	945,070	87,949

자료원 : 식품산업통계정보시스템(FIS)

- 최근 한류 확대, 일본 대지진 영향 등에 따라 가공식품을 중심으로 수출이 빠르게 증가하고 있으나, 무역수지는 만성적자 지속
 - 수출액은 '08년 24.5억 달러에서 '12년 40.8억 달러로 연평균 14% 증가
 - 반면, 무역수지 적자는 '08년 34.6억 달러에서 '12년 43.2억 달러로 적자폭 증대
 - 국내 식품기업들의 글로벌 경쟁력은 높지 않은 수준
- * 2012 포브스 선정 글로벌 식품기업 : 국내 1위 기업 CJ제일제당 114위

<표 2-5> 식품산업 무역수지 현황

(단위 : 억 달러)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
수출	24.5	25.4	31.7	39.4	40.8
수입	59.2	52.6	65.9	86.2	84.1
무역수지	-34.6	-27.3	-34.2	-46.7	-43.2

자료원 : 무역협회 무역통계

나. 식품산업 정책동향

□ 해외 식품산업 관련 정책

- 미국, 유럽, 일본 등 선진 글로벌 기업들은 세계 식품시장에서의 글로벌 경쟁력 확보를 위하여 기업 간 인수·합병, R&D 투자, 브랜드 파워 강화, 신흥시장 진출에 집중하고 있으며, 각국 정부는 정책적 지원·관리
 - 미국은 National Research Initiative를 통해 농업 및 식품관련 연구를 지원하며, 연구관리 전문기관 CSREES를 통해 예산을 지원·관리
 - 일본은 식품산업 경쟁력 강화를 위해 식품제조 및 외식 등 산업별 지원정책 수립·실시(지역식품산업의 기술개발 향상 지원 등)
- 식품안전에 대한 소비자 관심증대에 따른 규제강화 노력
 - (EU) '97년 광우병 사태 이후 '유럽연합식품법' 입법 본격화, HACCP 및 GPH 제도 도입, 식품위생 표기, 포장 관련 세부규칙 제시, 영양 및 건강표기 규정 및 첨가물, 조미료 관리 강화
- 각국은 고유 음식과 음식문화 개발 및 보급을 위해 향토음식 및 로컬 푸드를 지원하고 이를 정책적으로 관리(표시제 등). 이는 세계화를 위해서는 해외진출 뿐만 아니라 국내기반 구축이 필수적이기 때문임
 - (일본) '일식인구 배증계획' 연간 1회 이상 일식을 먹는 사람을 6억 명에서 12억 명으로 증가시킨다는 계획
 - (태국) '04년부터 '키친 오브 더 월드' 추진하여 태국음식 세계화 추진
 - (프랑스) 포도주산업 부흥을 위해 AOC(원산지명칭보호) 제도 도입 등
- 자국 음식 세계화에 성공한 나라들은 음식과 관광요소를 결합시켜 특별 조리 관광, 조리실습 관광, 음식축제 등 다양한 프로그램으로 관광 상품과 결합하여 개발

□ 국내 식품산업관련 정책

- 우리나라는 식품산업 정책 추진에 있어 산업육성보다 안전관리 강화 우선
 - '07년 식품산업진흥법이 제정됨에 따라 식품산업 육성 본격화
 - '식품산업 인력양성 종합계획' 인적자원강화를 통한 식품산업 경쟁력 확보 (연구개발 인력육성 등 5개 과제)
 - (연구개발 인력육성) 중소기업체 대졸 재직자 대학원 학업 지원 등

- (숙련 기술인력 확충) 신규 기술인력 공급활성화, 재직인력 전문성 제고
 - (현장지향형 식품교육 프로그램 개발) 교육수요 조사 실시 등
 - (식품인력정보 관리시스템 구축) 구인구직 식품인력 관리시스템 운영 등
 - (인력양성 추진체계 정비) 식품교육 총괄기관 운영, 교육 거점기관 지정 등
- 외식산업 육성을 위한 외식산업진흥법을 제정('11년)
- 외식산업진흥기본계획을 수립, 3개 분야 9개 과제를 선정하여 추진
 - (인프라 확충) R&D 확충(5대 분야 연구과제 도출 및 세부과제 지속 보완), 통계정보기반 확충, 전문 인력 양성(교육과정 개발 및 네트워크 구축)
 - (경쟁력 확보) 외식업체 경영내실화(컨설팅, 용자지원 등), 우수외식지구사업 자지원(자금지원, 우수외식업자 표식 등), 식재료 직거래 확대
 - (고부가가치 창출) 관광산업 연계 상품 개발, 해외진출 확대, 한식세계화
- 식품안전의 중요성이 확대됨에 따라 원산지표시제도 등 관련규제 강화
- 최근 광우병, 구제역, 일본 방사능 문제 등이 제기됨에 따라 식품안전에 대한 관심도 증가
 - 식품안전 강화(이력 관리 및 원산지 표시에 관한 법률, HACCP 교육 강화 등)

참조 [수출연계 해외사례] 일본 '일식인구 배증 5개년 계획'

◇ 정부 주도 자국음식 세계화 프로젝트, '10년까지 일식인구 (연1회 이상 일식을 먹는 사람)를 12억 명으로 증가, 세계 3대 요리로의 발전 추구

- (주요사업) 해외 공관등을 이용하고 인증제도를 활용하여 품질유지
 - 'Try Japan's Good Food' : 일본 재외공관 리셉션에 일식·일본식재료 제공, 일본음식 및 일본식재료 우수성 전파
 - 해외 일본음식 레스토랑 인증제도 : 「일본식 레스토랑 해외 보급추진기구, (JRO)」 발족, 식재료 보급 및 추천·장려계획 실시(심사 및 인증)
- (주관부처) 농림수산성을 주축으로 여러기관이 협의하여 추진
 - 주관부서 : 농림수산성(전략수립, 예산지원)
 - 지원부서 : 외식산업종합연구센터, 수출촉진전국협의회, 식문화연구추진회
- (인력양성 정책) 인력의 해외진출을 지원하고 전통요리를 연구
 - 조리사 해외 파견을 통한 일식 레스토랑 수준 제고
 - 전통요리부터 가정식까지 일식에 대한 체계적 연구 수행
 - 인력 인증제(밥 소믈리에), 해외 식당 종사자 교육, 전문요리학교 등을 통한 글로벌 역량을 갖춘 전문인력 양성

3. 식품산업 트렌드 및 미래직업전망

가. 식품산업 트렌드

□ 식품 안전, 맞춤형 기능성 식품, 고령화 대응·건강식품 글로벌 메가트렌드 지속³⁾

- ‘The Aware Shopper’ 소비자가 식품에 대한 지식을 갖추고 서로 정보를 활발히 교류함에 따라 식품기업의 투명성 및 신뢰성이 요구됨
- ‘Health Traffic Jam’ 제품의 기능성에 대한 검증이 강화됨에 따라, 인증 대신 식품 또는 원료의 혜택 강조, 개인 맞춤형 영양식품 개발 등으로 마케팅 방향 전환
- ‘Gray but Healthy’ 전 세계적으로 고령화가 급속히 진행됨에 따라 건강한 노화를 강조한 제품 등 노령인구를 위한 제품개발 요구 증대
- ‘Just Say No’ 알레르기나 과민증을 겪는 사람들을 위한 제품들이 “건강”을 강조하여 잠재적 소비자를 대상으로 함
- ‘Protein Overload’, ‘Beating the Sugar Demon’ 건강의 중요성이 확대됨에 따라 단백질 고함량 식품 수요가 증가한 반면, 당 함량 저감화 노력 증대

□ 바이오경제의 도래 및 세계 무역시장의 개방으로 빠르게 변화, well-being 및 LOHAS 추세의 강화, 고령화 사회진입, 세계화 및 지역화, 환경 친화 추구, 정보화 및 기술의 융합화가 주요 이슈

- Well-being 및 LOHAS 추구
 - 웰빙이 세계적으로 확산되면서 미국에서는 개인 중심의 웰빙 보다는 사회성 및 공익성을 강조하고 후대를 위한 지속가능성을 중시하는 LOHAS(Lifestyle of Health and Sustainability)가 정착
 - 국내에서 웰빙은 황사, 광우병, 새집증후군 등의 사회 이슈로 인해 빠르게 확산 되었으며, 유럽의 웰빙과는 달리 국내의 웰빙은 개인적 웰빙이 강조
 - 향후, 환경오염 및 고령화로 인해 웰빙은 중요한 생활양식으로 정착되면서 기업 들은 지속적인 웰빙 마케팅과 신상품을 개발할 전망
 - 또한, LOHAS를 사회적인 큰 흐름으로 인식하는 추세가 강화되어 지자체 및 식품 기업을 중심으로 유기식품 및 건강식품에 대한 인증이 활성화되고 있는 추세

3) Innova Market Insight(네덜란드 식음료 관련 마케팅 전문회사) Top 10 Food Trends 참조

○ 고령화 사회 진입

- 우리나라는 2000년 고령화 사회에 진입하였으며 '18년 고령사회(14% 이상), '26년 초고령사회(20% 이상)가 될 것으로 전망
- 고령화로 인한 노인 의료비의 증가, 근로자 평균연령 상승 등의 사회 환경 변화가 예상되며 식품산업 분야에서도 고령화 소비 트렌드가 정착되고 고령층을 겨냥한 제품군이 형성될 것으로 전망

○ 세계화 및 지역화

- WTO 체제 출범과 함께 세계 식품시장은 급속히 개방되기 시작하였고, 다국적 식품기업들은 활발한 세계 진출을 통해 발전하였으며 특히 선진국들은 개방된 시장을 선점하기 위하여 수출을 강화하는 추세
- 글로벌 식품대기업들은 세계화를 적극적으로 추진하고 있으며, 이러한 식품기업들의 세계화는 현지화된 세계화전략을 통해 더욱 빠르게 진행되는 추세
- 미국, 영국, 독일 등 OECD 국가를 중심으로 클러스터 육성전략이 한 지역의 경쟁력뿐만 아니라 국가 경쟁력 강화를 위한 중요한 수단으로 부각되고 있으며 적극적 육성정책 추진 중

○ 환경 친화 추구

- 세계 선진국들은 환경보존에 대한 큰 관심과 함께 대부분 정부차원에서의 친환경 경제품구매를 촉진하기 위한 정책 추진
- 농식품분야에서 친환경식품의 성장세가 두드러지고 있으며, 향후 소비자의 친환경 농식품에 대한 구매요구가 높아 지속적인 성장이 예상
- 최근 공익성과 사회성을 중시하는 LOHAS의 추구로 인해 친환경경제품에 대한 소비가 확대되고 있을 뿐만 아니라 친환경적인 경영을 하는 기업의 제품을 구매하고자하는 분위기가 고조

○ 정보화

- 인터넷 및 스마트폰 사용 확대로 소비자들이 식품 관련 정보를 쉽게 접할 수 있게 되었으며, 또한 홈쇼핑 및 인터넷쇼핑몰을 통해 간편하게 식품의 구입 가능
- IT 기술(RFID) 기반 품안전사고 대응 및 식품정보관리를 위한 식품이력제를 추진 중이며 향후 식품산업 전 품목으로 확대 전망
 - 식약처, '식·의약품 종합정보서비스 구현을 위한 정보화전략계획' 사업 추진

○ 기술의 융합화

- 세계적으로 IT, BT, NT와 같은 신기술이 급속히 발전하고 있으며 상호 상승적으로 결합되는 기술 융합화 현상이 산업 전 분야에 걸쳐 광범위한 파급효과를 미치고 있는 추세
- NBT시장은 연구용 분석기기, 휴대용 측정기기 등이 주를 이루고 있으나, 점차 식품, 농업, 환경 모니터링 분야 등으로까지 확대 응용될 것으로 예상되고 있는데 특히 바이오센서, MEMS 기술이 발달하면서 진단용 칩 분야의 신제품들이 대거 등장할 것으로 예상
- NBIT 융합기술의 발전은 신기술에 기반을 둔 여러 부문·산업 간의 결합에 의해 기존 산업의 발전을 촉진하고 신기술 산업과의 융합을 통해 경제성장의 새로운 원천을 마련할 것으로 기대
- 이에, 산·학·연 연계체제의 구축과 함께 신기술 융합화로 양적 생산력 확대로부터 탈피하여 향후 고부가가치 창출을 위한 질적 기술력제고, 인력양성 필요
- 또한, 고유의 식품기술에 IT, BT, NT 등이 접목되면서 식품산업에 적용되는 기술의 영역이 지속적으로 넓어지고 있으며 실제로 현장에 적용되어 다양한 제품 개발로도 이어지고 있는 추세

□ 식품 생산분야 트렌드

- 세계 식품분야 생산기술개발(R&D) 5대 트렌드⁴⁾는 건강, 즐거움, 운동, 편리성, 윤리

R&D 트렌드		주요 내용
건강 (Health)	의학, 치료 (Medical)	기능성 식품이나 건강기능식품과 같이 질병의 예방, 치료와 같은 기능을 강조한 식품개발
	천연 (Natural)	천연 원료, 자연 그대로의 원료 등을 강조한 식품 개발
	채식 (Vegetal)	채식주의자를 위한 식품으로 식품성 뿐만 아니라 다양한 기호를 만족시킬 수 있는 제품 개발
즐거움 (Pleasure)	교양 또는 세련 (Sophistication)	식품을 선택할 때 질적인 부분, 즉, 고급, 고기능, 브랜드 제품에 대한 선호가 높아지는 경향으로 소비의 고도화 또는 세련화 추세를 반영한 식품 개발
	이국적 (Exoticism)	제3국이나 외국 식품에 대한 관심을 가지고 직접 체험
	오감의 다양성 (Variety of senses)	미각뿐만 아니라 식품을 통해 오감을 자극하고 즐거움을 느낄 수 있는 제품개발
	즐거움 (Fun)	즐길 수 있는 재미를 부여한 식품으로 특히 어린이 대상 식품에 적용

4) 유럽식품료연합회 CIAA 2009년 연차보고서 참조

R&D 트렌드		주요 내용
운동 (Physical)	체중조절 (Slimness)	체중 조절에 도움이 되는 콘셉트의 제품 개발
	미용, 먹는 화장품 (Cosmetic)	피부 미용을 비롯한 미용 효과를 얻을 수 있는 제품 개발
	에너지, 웰빙 (Energy, Well-being)	삶의 활력 또는 에너지를 공급할 수 있는 제품 개발
편리 (Convenience)	시간 절약 (Time saving)	바쁜 현대인들의 시간을 절감할 수 있도록 조리해 바로 활용할 수 있는 중간제품이나 빠르게 조리해서 섭취할 수 있는 즉석식품 등의 개발
	간편함 (Easy to handle)	가정에서 조리를 하기 위해 세척하고 다듬는 시간을 절약할 수 있는 신선 편의제품 또는 용기나 포장에 사용하기 편하게 개발
윤리 (Ethics)	방목 (Nomadism)	자연에 방목한 동물로부터 생산한 원료임을 강조하는 식품개발
	환경 친화 (Ecology)	환경 친화적인 측면을 강조한 식품소비 및 개발
	연대, 결속 (Solidarity)	공정거래, 지역 간의 결속 등 윤리적인 측면이 특별히 강조된 식품 소비 및 개발

- 연령, 성별, 기호 등에 따라 소비자 타깃을 세분화하여 공략하는 제품 개발 및 마케팅 전략 성행
 - 키즈푸드(Kids Food)가 주요시장 카테고리 등장
 - 남성 및 여성 특화 제품 출시
- 식품안전규격의 표준화와 세계화
 - '08년 중국의 '멜라닌 분유' 파동, '09년 미국의 '살모넬라균 오염 땅콩버터' 파동 등으로 식품안전에 대한 경각심 높은 수준
 - 세계 공인 식품안전규격 요구 증대로 각국의 식품안전성 확보를 통한 국제경쟁력 강화 노력 치열하게 전개
 - 코셔(Kosher)와 할랄(Halal)은 각각 유대교와 이슬람의 율법에 따라 그 기준에 맞게 생산된 축산 및 축산가공품에만 인증을 부여하는 체계
- 융·복합 기술의 응용과 마케팅의 확산
 - 스토리텔링 등을 통한 문화산업과 식품산업의 결합, 제약과 바이오 등 타산업과의 융복합 등을 통해 식품산업의 영역 확장
 - (네슬레) 기능성식품과 제약 부문까지 진출
 - (아모레퍼시픽) 녹차 사업 추진
- 슈퍼 프리미엄 제품의 확산
 - 고급화된 슈퍼프리미엄 제품 생산으로 차별화 전략 증대

□ 국내 식품시장에서도 고급화, 프리미엄 식품, 안전먹거리, 기능성 식품 등 글로벌 트렌드에 선도적 대응

- 가격전가력 약화, 출산을 저하, 가공식품 선호도 축소 등 성장성 정체 도래
- 프리미엄 제품, 기능성 식품, 가정 편이식, 친환경, 전통발효식품 시장 확대
 - 고령화 사회 진입에 따른 건강관리에 대한 관심도가 증가함에 따라 '11년 건강 기능식품 매출액 1.4조원으로 전년대비 28.2% 증가
 - 1인 가구와 맞벌이 가정이 증가하면서 간단한 조리과정을 통해 먹을 수 있는 '가정간편식'제품 수요 증가 및 시장 확대
- 생산자 협업·제휴, 컨버전스 마케팅, 식품 문화 결합, 해외시장 진출 강조

나. 식품분야 미래 직업 전망연구

□ 신규 창출 직업군

- KISTEP 미래포럼⁵⁾에서는 향후 식품 산업이 5가지 요소에 의하여 변화할 것으로 전망하였으며, 이에 대비한 신규 직업군 인력대응 필요성 부각
 - 현재 우리나라 인재상은 고성장과 효율성을 중시하여 많은 양의 근로시간을 직업에 투여할 수 있는 인재를 원함
 - 반면, 향후 산업 및 노동환경 변화에 따라 기업에서 요구되는 인재상은 삶의 질과 사회형평성이 강조되고 고성장을 이루는 '역동적 복지사회'에 적합한 인재로 변화하는 것이 바람직함

<표 2-6> 식품산업 미래 직업군

식품산업 변화 요인	발전 방향	신규 창출 직업군
기능성	개인맞춤형식품	개인 영양사, 임상영양사
	기능성 식품소재	미래 식품공학 연구원
안전성	식품안전 검지 시스템	식품위험사고 전문 조사원
	식품위해인자 저감	식품 위해요소 검사원
생산성	유전자 변형	미래 식품공학 연구원
	극한환경 생육	식품 재활용 전문 인력
지속 가능성	폐기물 활용	유기식품 생산 및 가공인력
	유기식품	식품상태 관리사
편이성	식품상태 확인	우주식품 개발 연구원
	간편 섭취	

- 사회 안정과 지속적인 경제성장을 위한 바람직한 인재상은 다음과 같음
 - 미래 고(高)성장을 보장하기 위한 관점에서 국내에서 통할 수 있는 인재보다는 글로벌적 능력을 가진 인재
 - 이론적 전문가보다는 현장에서 발생하는 문제해결을 할 수 있는 실무형 및 복잡한 문제해결을 위한 창의성을 발휘하는 인재
 - 글로벌 환경에 대응하기 위한 다문화적인 감각과 이를 활용할 수 있는 인재

5) KISTEP 미래포럼)식품의 미래 전망과 안전(2013.11)

- 빠르고 복잡한 산업을 이해하고, 현장에 적용할 수 있는 다면적 지식과 숙련도를 가진 인재
- 식품산업 미래 인력에 대한 체계적인 분석과 준비에는 한계
 - 한고원의 직업전망, 직능원의 직업지표⁶⁾ 등에서는 식품산업의 특성에 기반한 미래형 인재상 제시 및 인력양성사업 방향성 포착에 한계를 지님
 - 개인 임상영양사, 식품위험사고 전문가(조사원), 위해요소 검사원 등 신규 직종에 관한 관리 필요
 - 바텐더(조주사), 양식 조리사 등 발전 가능성이 높은 직군에 대한 양성체계 보완 필요

<표 2-7> 식품산업 직업 전망

구분	직업명	현재		10년 후	
		발전 가능성	전체 지수	발전 가능성	전체 지수
식품 가공 관련 직	식품공학기술자 및 연구원	72.17	61.15	93.92	90.07
	식품시험원	53.91	50.68	69.99	80.74
	제빵원 및 제과원	77.09	51.49	87.05	85.47
	떡제조원	47.04	31.38	66.89	34.97
	정육원 및 도축원	22.75	43.68	31.05	58.33
	김치 및 밑반찬제조종사원	14.18	13.87	33.49	46.53
	식품가공 검사원 및 등급원	32.78	41.33	87.49	89.72
	육류, 어패류, 낙농품 가공, 생산직	20.26	30.72	27.68	39.04
	제분 및 도정관련 기계조작원	5.51	7.65	8.06	2.4
	곡물가공 제품 생산직	21.28	36.86	19.63	32.3
	과실 및 채소 가공원	11.78	17.5	16.63	38.76
	음료생산직	34.2	54.76	62.03	76.86
음식 서비 스 관련 직	한식조리사(주방장포함)	92.22	77.31	97.14	97.63
	중식조리사(주방장포함)	82.06	57.83	84.68	82.62
	양식조리사(주방장포함)	80.02	75.93	92.4	95.24
	일식조리사(주방장포함)	85.81	79.43	80.03	89.07
	바텐더(조주사)	90.83	81.54	99.08	94.67
	패스트푸드원	27.99	39.69	20.7	33.08
	웨이터 및 접객원	22.12	14.32	51.09	42.12

자료원 : 한국의 직업지표, 한국직업능력개발원

6) 한국의 직업지표, 한국직업능력개발원

□ 미래 직업의 트렌드

- 직업생활 변화의 동인들에 대한 체계적인 연구를 위한 퓨처스 휠을 통하여 직업생활의 트렌드와 산업적 연계고리를 살펴보고 이를 통한 식품분야의 다양한 이슈를 제고
 - 저출산·고령화는 경제활동 인구의 감소를 가져오고, 이는 공장자동화, 정년연장, 다문화 배경의 취업자 증가, 취약계층 노동기회 증가 등으로 이어질 것
 - 고령화 대상 사업의 증대 : 노인 영양사, 개인 임상영양사 등
 - 경제활동인구의 감소를 비롯한 비정규직 확대, 청년실업, 세계화에 따른 노동력 이동 증대, 재택근무 요구의 증대 등 노동시장의 변화는 프로젝트 단위 고용, 이동하는 전문직 직업인 증가, 글로벌 취업경쟁 심화, 유연근무제 확산 등으로 이어질 것
 - 개인을 대상으로 하는 1인 전문 직종(식품분야)의 탄생 : 티 소물리에, 마스터 바텐더 등 프리랜서 직업군 활발
 - 재택근무 요구의 증대와 녹색직업 출현은 환경오염·기후변화와 관련 될 것
 - 식품안전에 대한 다양한 직업의 탄생 : 검사원, 관리원등의 세분화
 - 기술의 융·복합, 교통·물류산업의 발달, 정보통신기술의 발달 등 과학기술의 발달은 거래비용의 감소를 가져와 초대형 혹은 1인 기업의 출현이 증가할 가능성이 높음
 - NT/IT/CT와 식품제조/ 식품서비스의 융합 : 식품공학자, 식품-관광가이드 등
 - 삶의 질에 대한 늘어가는 관심은 조직중심이 아닌 개인중심의 직업관과 관련되며, 개인주도의 경력개발이 중요시되며, 여가활동 증대로 관광·레저산업이 발달할 것이고, 건강한 삶에 대한 관심으로 인해 의료비 증가로 이어져 국가 재정에 부담이 증가하는 한편 의료·복지산업종사자가 증가할 것

- 현재 우리나라에서는 의사들이 이 역할을 수행하는 경우가 많으나, 대부분의 의대 교육과정에서 '영양학'이 필수과목이 아닌 경우가 많다는 것을 감안 할 때, 향후 임상영양사의 역할이 증대할 것으로 전망
- 개인 영양사
 - 건강식을 필요로 하는 고객 대상 맞춤형 식단 및 식사 제공하는 전문인으로 식품류 쇼핑, 장시간 요리가 부담인 맞벌이 전문직에게 수요가 큼
 - 최근 ICT 기술과 연계된 건강·영양관리, 개별 맞춤형 식사의요법, 식단 제공이 가능하며, 필요에 따라 조리실습이 병행될 수 있음
- 스포츠 영양사
 - Sports nutrition에 특화되어 운동선수의 경기력 향상은 물론 일반인의 경기력 증진을 위한 전문적 영양서비스 제공
- 노인 영양사
 - 노인에게 많은 질환에 대한 영양관리 및 질병예방, 건강 유지·증진할 수 있도록 전문적 서비스 제공
- 산업보건 전문영양사
 - 사업장에서 근로자 건강과 관련된 질병의 예방과 치료를 통해 근로자 건강을 유지·증진할 수 있는 전문적인 영양서비스 제공
- o 식품안전관리 전문가
 - 통계청 2012 사회조사에 따르면, 국민의 식품안전 인식도는 '08년 31%에서 '12년 66.6%까지 올랐지만 국민의 33%는 여전히 식품안전에 불안을 느끼고 있음
 - 이에 식품안전사고 예방을 위한 제도적 보완 및 발생 시 신속한 대응을 위한 체계 구축 필요
 - 식품위험사고 전문 조사원
 - 소비자로부터 신고된 식품 관련 민원사항에 대하여 조사여부를 결정하고 조사 후 위해발생 우려가 있는 사안에 대해서 원인 분석 및 조치방안 제시
 - 현재 식품감시 업무에 경험이 많은 식품직 공무원을 중심으로 '조사처리 전담반'이 운영되고 있으나, 식품안전사고의 유형이 복잡적이고 다양하며, 사회적으로 민감하게 반응하여 이슈화됨에 따라 전문적 지식을 갖춘 조사원 양성이 요구됨
 - 식품가공 검사원 및 등급원
 - 식품을 생산하고 조리하는 데 사용되는 원료와 최종 생산품이 표준에 맞는지 검사하고 이에 대한 등급을 매기는 일을 담당

- 식품안전의 중요성의 증대, 기업의 식품안전사고 예방을 위한 식품 생산 공정 전반에 대한 관리감독, 검사 강화에 따라 관련 직종 수요 증대 전망
- 현재 각국의 식품안전기준은 강화되고 있는 추세로 식품에 대한 잔류 농약 검사, 중금속 검사 등 다양한 검사가 진행 중, 이에 신규 식품안전기준 및 규제, 새로운 검사방법 등에 대한 전문적인 교육 또한 요구됨
- 대기업이 세분화된 공정에 따라 고유한 영역을 각각 검사하는 반면, 중소기업 및 소규모 업체의 경우 적은 인력이 담당하므로 이에 대한 지원 또한 필요

○ 식품공학 전문가

- 과학 및 공학원리를 이용하여 식품에 대한 연구 및 생산기술개발, 식품의 유해 성분여부, 식품첨가물의 적절성 여부 등에 대한 검사 및 분석과 품질관리, 포장, 가공 및 이용 등의 분야에서 활동
- 최근 식품안전 및 감염, 건강, 공공 영양에 대한 중요도가 증대함에 따라 관련 일자리 증대 전망되며, 생명공학 및 나노기술 등과의 기술융합이 일어나고 있으며 식품과학연구자 또한 다학제적 지식이 요구
 - 생명공학(BT) : 생물체가 지닌 기능/정보를 활용하여 유용물질을 생산하는 기술로 식품산업과 밀접하게 연관되어 있으며 맥주·와인·빵 등 발효기술, 효소, 맞춤형 기능성 식품, 특정질병예방식품 개발 등에 활용
 - 나노기술(NT) : 식품산업 분야에서 광범위에 걸쳐 응용 가능, 식품제조공정의 바이오매스 처리, 오염물질 및 이취제거, 양조시 발효수율 증대, 식품오염물질 정량화 등
- 주요 직업 : 식품성분분석원, 유해성분검사원, 기능성식품전문가, 맞춤형식품컨설턴트, 식품기술사, 식품산업기사, 식품유통전문가 등

○ 퓨전요리 개발자

- 우리나라 고유한 음식을 다양한 세계의 음식문화와 결합하여 세계인들의 선호도에 맞게 재창조하는 것으로 차세대 직업군 55개 중 하나로 선정⁸⁾
- 소비자 관점에서 다양하고 창조적인 요리를 개발하는 것으로 다양한 음식문화에 대한 이해 및 실무경험 요구됨

○ 음료제조 및 서비스 분야

- 마스터 바텐더
 - 고객의 주문에 따라 각종 술에 향신료, 과일, 크림 등을 섞어 여러 가지 맛과

8) 한국고용정보원, 차세대 직업 55선, 2009 참조

향을 내는 칵테일을 제조 및 제공

- 호텔이나 클래식 바와 같은 전통적인 바에서 근무하는 바텐더와 외식업체나 바 전문점에서 자신의 밸런트적인 자질을 발휘하는 바텐더로 구분
- 삶의 질이 향상되고 외식문화에 대한 인식이 다양해지면서 음주문화 또한 변화, 웰빙 열풍에 따른 낮은 도수 주류, 전문 바 선호에 따라 바텐더에 대한 수요 증대 전망

- 티 소믈리에

- 다양한 종류의 차(TEA)를 테이스팅하고 그 특징과 배경을 바탕으로 고객에게 알맞은 티를 추천해주는 전문가로 차에 대한 관심 증가에 따른 신규 직종

o 기타 식품관련 신규 직업군

- 다이어트 컨설턴트

- 개인의 체형과 체질을 고려한 올바른 다이어트 정보, 방법을 제시할 수 있는 컨설턴트

- 노인식품 설계사

- 고령화 사회 노인들만을 위한 식품개발 업무 수행

- 푸드테라피스트

- 의학적인 지식을 바탕으로 질병의 원인을 분석하여 음식으로 예방하고 건강을 지켜나가게 도와주는 건강음식 전문가

- 레스토랑 프로듀서

- 레스토랑의 메뉴 개발, 이벤트 기획 등 전반적인 업무를 기획, 연출

- 푸드 기획자(Food Director)

- 음식산업 전반에 대한 기획을 하는 것으로 요리대회, 박람회 및 전시회, 교육 강좌, 요리방송 콘텐츠 및 영상물 제작, 이벤트, 기업 프로모션 등 기획

- 푸드 라이터(Food Writer)

- 잡지나 방송사에 음식에 관한 기사 기고, 레시피 제공, 외국의 음식문화를 쓰는 일로 음식에 대한 실제 경험과 뛰어난 글솜씨가 요구됨

4. 식품산업 동향상의 인력사업 시사점

□ 글로벌 경쟁력 강화, 미래성장 인프라 확충, 전후방 산업 연계 강화, 고부가 미래 신 시장 창출이 성공적인 산업정책의 핵심 이슈로 부각

○ FTA 등 무역시장 개방 및 소비자 니즈 고도화로 식품산업의 글로벌 경쟁력 강화노력 필요

- 식품안전 및 건강에 대한 관심 증가, 웰빙 및 로하스 추세 강화, 고령화 사회 진입, 세계화 및 지역화, 기술의 융합화 등 글로벌 트렌드에 선도적 대응

○ 미국, 유럽 등 글로벌 기업들은 세계 식품시장에서의 글로벌 경쟁력 확보를 위한 M&A, R&D 투자 확대, 신흥시장 진출 등에 집중하고 있으며, 각국 정부는 정책적 지원·관리

- 일본은 '일식인구 배증계획'으로 고유 향토음식 및 음식문화를 전세계 전파

* 일식인구 배증계획 : 연1회 이상 일식을 먹는 사람을 6억 명에서 12억 명으로 증가시킨다는 계획

□ 글로벌 식품산업의 성장과 타 산업과의 융·복합 등 치열해지는 산업 환경에 대응하기 위해 국내 식품기업의 경쟁력을 제고하고 식품산업의 새로운 성장 동력을 견인할 수 있는 우수 인력확보가 시급

○ 저직능 중심의 인력구조는 국내 식품산업의 생산성 제고와 지속적 성장의 제약요인

- 단순기능 및 노무직이 전체 고용 인력의 50~75%

□ 식품산업의 발전방향과 산업현장의 수요에 부응한 인력양성 시스템의 구축이 필요

○ 미래에 현재의 직업 대부분이 사라질 것으로 전망됨에 따라서 미래사회를 주도할 미래형 직업 발굴 및 미래 직업정보 개발·보급 필요

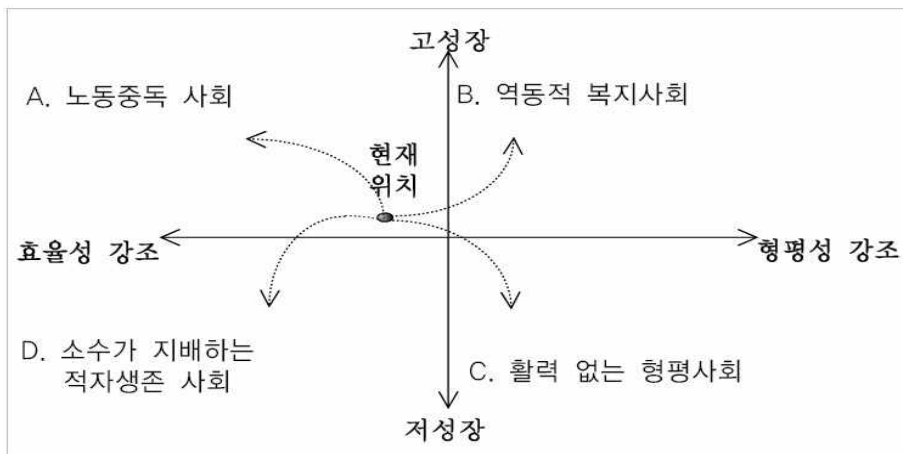
○ 또한 미래형 직업이 활성화될 수 있도록 제도적 지원책이 강구되어야 함

- 기존 직업 기득권이 장벽이 되어 새로운 업종이나 직업이 생성되어 발전하는데 애로사항 발생

- 따라서 새로운 직업이 활성화 될 수 있도록 미래형 신생직업을 정의하는 등 기존 제도와 법규를 개정하는 제도적 지원책 필요

□ 미래 변화를 사전 대응하고 미래요구역량에 부합한 인재상이 배출될 수 있도록 미래역량요소 융합 교육과정 개발 등의 교육환경 조성

- 현재 우리나라 인재상은 고성장과 효율성을 중시하여 많은 양의 근로시간을 직업에 투여할 수 있는 인재를 원함
- 반면, 향후 산업 및 노동환경 변화에 따라 기업에서 요구되는 인재상은 삶의 질과 사회형평성이 강조되고 고성장을 이루는 '역동적 복지사회'에 적합한 인재로 변화하는 것이 바람직함



[그림 2-8] 현재와 미래 바람직한 인재상 변화

자료원 : 장주희 외, 2030 미래직업생활 연구, 2011

- 사회 안정과 지속적인 경제성장을 위한 바람직한 인재상은 다음과 같음
 - 미래 고(高)성장을 보장하기 위한 관점에서 국내에서 통할 수 있는 인재보다는 글로벌적 능력을 가진 인재
 - 이론적 전문가보다는 현장에서 발생하는 문제해결을 할 수 있는 실무형 및 복잡한 문제해결을 위한 창의성을 발휘하는 인재
 - 글로벌 환경에 대응하기 위한 다문화적인 감각과 이를 활용할 수 있는 인재
 - 빠르고 복잡한 산업을 이해하고, 현장에 적용할 수 있는 다면적 지식과 숙련도를 가진 인재

◆ 식품산업의 발전방향과 산업현장 수요에 대응하는 인력양성체계 구축 및 우수인력 양성을 통한 산업경쟁력 제고 및 고품격 고부가가치화 시급

제 2 절 식품산업의 고용현황 및 일자리 특성

1. 식품산업의 고용현황

가. 식품산업 종사자 현황

□ 종사자 규모

- 식품산업 종사자 수는 '12년 기준 2백만 명으로 연평균 2%대 증가 지속, 전 산업대비 11.1% 비중을 차지
- '97년 약 158만 명이던 종사자 수는 '98년 IMF 경제위기가 본격화됨에 따라 7만 여명 감소하였으나, 이듬해 다시 증가하여 2000년 경제위기 전 수준으로 회복
- 2000년대 들어서는 종사자 증가율은 주춤하였으나 180만 명 수준을 유지하고 있으며 '12년 205만 명으로 전년대비 3.9% 증가
- 2001년 까지 식품산업의 종사자 비중은 13%까지 높아졌다가, 이후 2012년 11.1%로 점차 낮아지고 있어, 타 산업 대비하여 식품산업의 인기가 낮아지고 있음을 알 수 있음

<표 2-8> 식품산업 연도별 종사자 수

(단위 : 명, %)

연도	식품산업 종사자 수		총 종사자 수	전 산업 대비 비중	
	식품제조업	외식업			
1993	1,305,428	327,350	978,078	12,245,073	10.7
1994	1,333,815	298,300	1,035,515	12,583,630	10.6
1995	1,479,736	312,350	1,167,386	13,634,273	10.9
1996	1,579,377	323,131	1,256,246	14,006,754	11.3
1997	1,579,517	300,894	1,278,623	13,470,343	11.7
1998	1,509,749	289,549	1,220,200	12,416,558	12.2
1999	1,621,218	288,623	1,332,595	12,920,289	12.5
2000	1,716,135	285,659	1,430,476	13,604,274	12.6
2001	1,828,008	304,939	1,523,069	14,109,641	13.0
2002	1,891,774	305,365	1,586,409	14,608,322	12.9
2003	1,897,783	302,994	1,594,789	14,729,166	12.9
2004	1,857,807	301,799	1,556,008	14,818,754	12.5
2005	1,848,095	297,441	1,550,654	15,147,471	12.2
2006	1,813,684	284,408	1,529,276	15,435,766	11.7
2007	1,847,312	279,898	1,567,414	15,943,674	11.6
2008	1,852,337	274,269	1,578,068	16,288,280	11.4
2009	1,880,059	279,341	1,600,718	16,818,015	11.2
2010	1,887,815	278,712	1,609,103	17,647,028	10.7
2011	1,975,843	292,225	1,683,618	18,093,190	10.9
2012	2,052,315	299,508	1,752,807	18,569,355	11.1

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 업종별 식품산업 종사자 수('12년 기준)는 식품제조업 29.9만 명, 외식업 175.2만 명으로 각각 종사자의 14.5%, 85.4% 비중을 차지
 - 식품제조업은 식료품 제조업 28.3만 명, 음료 제조업 1.6만 명임
 - '93년 이래로 식품제조업 종사자는 감소추세인 반면 외식업은 연평균 3.1% 증가

<표 2-9> 식품산업 업종별 종사자 수

(단위 : 명, %)

구분	1993	2000	2005	2008	2011	2012	('93~'12) CAGR
식품산업	1,305,428	1,716,135	1,848,095	1,852,337	1,975,843	2,052,315	2.4
식품제조업	327,350	285,659	297,441	274,269	292,225	299,508	-0.5
식료품	290,152	265,171	277,771	193,492	212,272	283,018	-0.1
음료	37,198	20,488	19,670	80,777	79,953	16,490	-4.2
외식업	978,078	1,430,476	1,550,654	1,578,068	1,683,618	1,752,807	3.1
전 산업	12,245,073	13,604,274	15,147,471	16,288,280	18,093,190	18,569,355	2.2

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 식품제조업 세세분류별 종사자 비중이 높은 업종은 떡류 제조업(10.3%), 건강보조용 액화식품 제조업(6.2%) 순이며 가장 작은 업종은 청주제조업(0.1%)임
 - 떡류제조업 종사자는 증가추세인 반면, 건강보조용 액화식품제조업은 감소 추세
 - 최근 10년간 높은 종사자 증가율을 나타낸 업종은 기타 발효주 제조업(9%), 기타 과일·채소 가공 및 저장처리업(8.8%), 기타 곡물가공품 제조업(7.4%), 제과용 혼합분말 및 반죽 제조업(6%)임
 - 반면, 설탕제조업, 식초 발효 및 화학조미료 제조업 종사자는 급격히 감소
 - * 설탕제조업 : ('03) 1,720명 → ('12년) 307명(연평균 17.4% 감소)
 - 식초발효 및 화학조미료 제조업 : 1,505명 → ('12년) 578명(연평균 10.1% 감소)
 - 건강기능식품 제조업, 가금류 가공 및 저장처리업은 '07년 영역이 확대됨에 따라 독자적인 분류체계로 자리 잡음(제9차 표준산업분류체계 항목 신설)

<표 2-10> 식품제조업 세세분류별 종사자 수 상위 10 업종('12년 기준)

(단위 : 명, %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
떡류 제조업	29,492 (10.8)	29,856 (10.7)	29,903 (10.7)	30,540 (10.5)	30,741 (10.3)
건강보조용 액화식품 제조업	21,593 (7.9)	20,902 (7.5)	19,135 (6.9)	18,841 (6.4)	18,712 (6.2)
도시락 및 식사용 조리식품 제조업	14,564 (5.3)	15,870 (5.7)	13,578 (4.9)	14,352 (4.9)	17,205 (5.7)
기타 육류 가공 및 저장처리업	13,292 (4.8)	13,809 (4.9)	14,742 (5.3)	16,733 (5.7)	16,554 (5.5)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
도축업	12,897 (4.7)	11,817 (4.2)	12,152 (4.4)	12,809 (4.4)	12,958 (4.3)
과실 및 채소 절임식품 제조업	11,818 (4.3)	11,951 (4.3)	11,749 (4.2)	12,412 (4.2)	12,426 (4.1)
천연 및 혼합조제 조미료 제조업	10,043 (3.7)	10,491 (3.8)	10,475 (3.8)	11,600 (4.0)	12,297 (4.1)
빵류 제조업	8,626 (3.1)	9,853 (3.5)	11,226 (4.0)	13,122 (4.5)	12,294 (4.1)
코코아 제품 및 과자류 제조업	10,723 (3.9)	10,721 (3.8)	10,615 (3.8)	10,991 (3.8)	10,730 (3.6)
수산동물 건조 및 염장품 제조업	9,587 (3.5)	10,236 (3.7)	9,814 (3.5)	9,753 (3.3)	10,182 (3.4)

주) 동물용 사료 및 조제식품 제조업 제외
 자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 외식업 세세분류별 종사자 비중은 한식음식점업이 46.4%로 가장 높으며, 그 다음 기타 주점업(11.0%), 비알콜음료점업(6.5%), 김밥 및 분식 전문점업(5.5%)순
- 한식음식점업 종사자는 81.3만 명으로 지속적인 증가 추세
 - * 한식음식점업 : ('03년) 716,925명 → ('12년) 813,743명(연평균 1.4% 증가)
- 최근 10년간 높은 증가율을 나타낸 업종은 제과점업, 기관구내식당업임
 - * 제과점업 : ('03년) 21,584명 → ('12년) 60,352명(연평균 12.1% 증가)
 - 기관구내 식당업 : ('03년) 25,459명 → ('12년) 42,342명(연평균 5.8% 증가)
- 반면, 유흥주점업(일반, 무도 유흥주점업) 종사자는 급격한 감소추세
 - * 일반 유흥주점업 : ('03년) 135,827명 → ('12년) 88,387명(연평균 4.7% 감소)
 - 무도 유흥주점업 : ('03년) 23,753명 → ('12년) 9,355명(연평균 9.8% 증가)
- 기타 외국식음식점업, 출장 음식서비스업, 치킨전문점업은 '07년 영역이 확대됨에 따라 독자적인 분류체계로 자리 잡았으며 종사자 수 또한 성장추세 지속

<표 2-11> 외식업 세세분류별 종사자 수 상위 10 업종('12년 기준)

(단위 : 명, %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
한식 음식점업	763,508 (48.4)	766,797 (47.9)	773,466 (48.1)	794,205 (47.2)	813,743 (46.4)
기타 주점업	183,300 (11.6)	187,171 (11.7)	184,047 (11.4)	189,541 (11.3)	193,391 (11.0)
비알콜 음료점업	60,787 (3.9)	66,683 (4.2)	75,176 (4.7)	94,004 (5.6)	114,465 (6.5)
분식 및 김밥 전문점	94,139 (6.0)	93,682 (5.9)	90,987 (5.7)	93,535 (5.6)	96,113 (5.5)
일반유흥 주점업	109,776 (7.0)	103,387 (6.5)	91,550 (5.7)	89,825 (5.3)	88,387 (5.0)
중식 음식점업	70,166 (4.4)	70,740 (4.4)	71,246 (4.4)	74,167 (4.4)	75,417 (4.3)
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	57,047 (3.6)	60,555 (3.8)	64,635 (4.0)	70,607 (4.2)	73,708 (4.2)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
치킨 전문점	52,113 (3.3)	56,197 (3.5)	59,496 (3.7)	63,164 (3.8)	67,868 (3.9)
서양식 음식점업	52,318 (3.3)	53,693 (3.4)	53,931 (3.4)	58,490 (3.5)	63,067 (3.6)
제과점업	43,688 (2.8)	48,641 (3.0)	52,008 (3.2)	58,401 (3.5)	60,352 (3.4)

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

□ 지역별 종사자 분포

- 식품산업 종사자는 '12년 기준 경기와 서울에 각각 43.6만명(21.2%), 41만명(20%)으로 가장 많이 거주하며, 그 다음 부산 14.8만명, 경남 14.6만명 순임
- 최근 5년간 높은 증가율을 나타낸 지역은 제주(4.7%), 전북(3.6%), 경기(3.4%)이며, 경북(1.3%), 부산(1.6%)은 비교적 낮은 증가 추세

<표 2-12> 식품산업 종사자 지역별 분포(2008~2012)

(단위 : 명, %)

구분	2008	2009	2011	2012	2012	'08~'12년 CAGR
서울	373,041	377,880	382,204	395,405	409,915	2.4
부산	138,445	138,406	136,737	142,202	147,719	1.6
대구	85,663	86,772	83,819	88,360	91,739	1.7
인천	81,987	83,533	84,555	88,370	91,894	2.9
광주	47,882	48,498	48,497	50,265	53,904	3.0
대전	49,816	51,060	50,877	54,037	56,458	3.2
울산	39,223	40,407	40,677	42,723	43,869	2.8
세종	-	-	-	-	5,999	-
경기	382,033	391,287	397,862	423,012	435,991	3.4
강원	75,842	76,290	75,406	78,336	82,052	2.0
충북	70,536	70,254	72,118	75,586	79,231	2.9
충남	88,384	88,831	89,734	94,152	94,608	1.7
전북	70,177	72,716	73,434	76,573	80,754	3.6
전남	75,974	76,076	74,950	79,144	82,406	2.1
경북	109,902	110,113	110,352	113,032	115,892	1.3
경남	135,066	137,268	136,273	142,933	145,826	1.9
제주	28,366	30,668	30,320	31,713	34,058	4.7
계	1,852,337	1,880,059	1,887,815	1,975,843	2,052,315	2.6

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 식품제조업 종사자는 '12년 기준 경기가 6.7만명(22.5%)으로 가장 많으며 그 다음 경남(8.7%), 충남(8.4%)순임
- 최근 5년간 높은 증가율을 나타낸 지역은 제주(4.1%), 전북(2.9%), 강원(2.8%)이며, 서울(-1.9%), 대구(-0.1%)는 감소 추세

<표 2-13> 식품제조업 종사자 지역별 분포(2008~2012)

(단위 : 명, %)

구분	2008	2009	2011	2012	2012	'08~'12년 CAGR
서울	14,862	14,573	13,867	13,442	13,488	-1.9
부산	15,756	15,510	15,516	15,707	16,382	0.8
대구	9,657	8,972	8,871	9,266	9,625	-0.1
인천	9,859	10,259	9,835	10,837	10,260	0.8
광주	4,757	4,974	4,850	5,024	5,311	2.2
대전	4,724	5,080	4,977	5,182	5,561	3.3
울산	2,708	2,982	2,994	2,959	2,971	1.9
세종	-	-	-	-	2,554	-
경기	59,130	61,355	62,069	67,264	67,526	2.7
강원	13,968	14,024	14,139	15,191	16,068	2.8
충북	21,748	21,641	22,859	24,244	24,385	2.3
충남	24,662	26,041	25,378	26,640	25,170	0.4
전북	19,564	19,876	20,532	21,128	22,624	2.9
전남	21,462	21,294	20,774	22,256	23,343	1.7
경북	22,677	22,948	22,836	23,183	23,790	1.0
경남	25,126	25,935	25,270	26,016	26,040	0.7
제주	3,609	3,877	3,945	3,886	4,410	4.1
계	274,269	279,341	278,712	292,225	299,508	1.8

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 외식업 종사자는 '12년 기준 서울, 경기도에 각각 39.6만명(22.6%), 경기 36.8만명(21%)으로 가장 많이 거주함
- 최근 5년간 가장 높은 증가추세를 나타내는 지역은 제주(4.6%), 전북(3.5%), 경기(3.4%)이며, 강원(1.6%), 경북(1.4%)은 비교적 낮은 증가 추세

<표 2-14> 외식업 종사자 지역별 분포(2008~2012)

(단위 : 명, %)

구분	2008	2009	2011	2012	2012	'08~'12년 CAGR
서울	358,179	363,307	368,337	381,963	396,427	2.6
부산	122,689	122,896	121,221	126,495	131,337	1.7
대구	76,006	77,800	74,948	79,094	82,114	2.0
인천	72,128	73,274	74,720	77,533	81,634	3.1
광주	43,125	43,524	43,647	45,241	48,593	3.0
대전	45,092	45,980	45,900	48,855	50,897	3.1
울산	36,515	37,425	37,683	39,764	40,898	2.9
세종	-	-	-	-	3,445	-
경기	322,903	329,932	335,793	355,748	368,465	3.4
강원	61,874	62,266	61,267	63,145	65,984	1.6
충북	48,788	48,613	49,259	51,342	54,846	3.0
충남	63,722	62,790	64,356	67,512	69,438	2.2
전북	50,613	52,840	52,902	55,445	58,130	3.5
전남	54,512	54,782	54,176	56,888	59,063	2.0

구분	2008	2009	2011	2012	2012	'08~'12년 CAGR
경북	87,225	87,165	87,516	89,849	92,102	1.4
경남	109,940	111,333	111,003	116,917	119,786	2.2
제주	24,757	26,791	26,375	27,827	29,648	4.6
계	1,578,068	1,600,718	1,609,103	1,683,618	1,752,807	2.7

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

□ 종사자 지위별 분포

- 식품산업 상용종사자 비중은 27.1%(55.6만명)로 산업평균 62.4%보다 낮은 수준이며, 자영업주 및 무급가족, 임시 및 일용근로자 비중은 각각 46.3%, 25.4%로 산업평균보다 높음
- 최근 5년간 상용종사자는 9.6만명(연평균 4.8%), 임시 및 일용근로자는 7.4만명(연평균 3.9%) 증가

<표 2-15> 식품산업 종사자 지위별 분포(2008~2012)

(단위 : 명, %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	'08~'12		
						증감(명)	CAGR	
식품 산업	자영업주, 무급가족	49.0	48.3	48.1	47.4	46.3	41,957	1.1
	상용종사자	24.8	24.8	25.4	27.3	27.1	95,854	4.8
	임시 및 일용근로자	24.1	25.1	25.0	24.0	25.4	74,075	3.9
	기타종사자	2.0	1.8	1.5	1.2	1.2	-11,908	-9.1
전 산업	자영업주, 무급가족	21.6	20.9	20.1	20.0	20.0	182,047	1.3
	상용종사자	61.2	60.9	60.6	62.7	62.4	1,614,867	3.8
	임시 및 일용근로자	12.4	13.2	14.3	12.7	13.0	397,381	4.6
	기타종사자	4.8	4.9	4.9	4.6	4.7	86,780	2.7

- 주) 1. 자영업주 : 근로자를 1인 이상 고용하고 있거나 근로자를 고용하지 않고 자기 혼자 또는 1인 이상 파트너(무급가족종사자 포함)와 함께 사업을 하는 사람
 2. 무급가족 : 자영업자의 가족이나 친인척(동일가구내로 한정하지 않음)으로서 임금을 받지 않고 해당 사업체 정규 근무시간의 1/3이상 종사하는 사람
 3. 상용종사자 : 고용계약기간이 1년 이상인 임금근로자
 4. 임시근로자 : 고용계약기간이 1개월 이상 1년 미만인 임금근로자
 5. 일용근로자 : 고용계약기간이 1개월 미만인 임금근로자
 6. 기타종사자 : 독자적인 사무실, 점포 또는 작업장이 없고 계약된 사업주에게 종속되어 있지만 스스로 고객을 찾거나 맞이하여 상품이나 서비스를 스스로 직접제공하고 일한 만큼 실적에 따라 소득(수수료, 봉사료, 수당 등)을 얻으며 근로제공방법, 근로시간 등은 본인이 독자적으로 결정하는 형태로 일하는 사람 또는 그 외 기타 종사자

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 식품제조업 상용직 비중은 62.8%로 제조업 평균 83.2%보다 낮은 수준이나, 최근 5년간 증가추세 지속(연평균 4.8% 증가)
- 반면, 임시 및 일용근로자는 감소 추세(연평균 -3% 감소)

<표 2-16> 식품제조업 종사자 지위별 분포

(단위 : %)

구분		2008	2009	2010	2011	2012	'08~'12 CAGR
식품 제조업	자영업주, 무급가족	28.6	28.0	27.3	26.2	25.2	-1.0
	상용종사자	56.8	57.5	58.7	61.2	62.8	4.8
	임시 및 일용근로자	14.1	14.2	13.5	11.9	11.4	-3.0
제조업	자영업주, 무급가족	10.0	9.6	9.7	9.4	9.4	1.5
	상용종사자	81.4	77.7	81.7	83.2	83.2	3.7
	임시 및 일용근로자	8.1	8.0	8.3	7.0	6.9	-0.9

주) 상용종사자 : 고용계약기간이 1년 이상인 임금근로자
 자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 외식업 상용종사자 비중은 21.1%로 식품제조업 62.8%, 서비스업 평균 57.4%보다 낮은 수준
- 최근 5년간 상용종사자(4.9%), 임시 및 일용종사자(4.5%) 모두 높은 증가 추세

<표 2-17> 외식업 종사자 지위별 분포

(단위 : %)

구분		2008	2009	2010	2011	2012	'08~'12 CAGR
외식업	자영업주, 무급가족	52.6	51.8	51.7	51.1	25.2	1.3
	상용종사자	19.3	19.1	19.7	21.4	62.8	4.9
	임시 및 일용근로자	25.8	27.0	27.0	26.1	11.4	4.5
서비스업	자영업주, 무급가족	26.0	25.0	24.4	24.2	9.4	1.2
	상용종사자	55.7	55.8	56.2	57.9	83.2	4.1
	임시 및 일용근로자	12.1	12.9	13.0	11.9	6.9	4.4

주) 상용종사자 : 고용계약기간이 1년 이상인 임금근로자
 자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 식품제조업 세세분류별 상용직 비중은 설탕제조업, 주정제조업이 높게 나타나며, 건강보조용 액화보조식품 제조업(5.5%)과 떡류제조업(13.1%)은 매우 낮음

<표 2-18> 식품제조업 세세분류별 상용직 비중 상위 10업종('12년도 기준)

(단위 : %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
설탕 제조업	98.6	83.1	99.8	100.0	100.0
주정 제조업	98.5	98.9	99.8	99.3	98.3
동물성 유지 제조업	91.4	93.2	92.5	94.2	98.0
소주 제조업	94.9	90.7	83.4	95.8	97.1
도축업	88.3	93.8	93.1	93.0	93.3
맥아 및 맥주 제조업	94.6	96.5	93.2	93.9	93.0
기타 비알콜음료 제조업	88.3	87.7	90.6	90.6	92.8
동물용 사료 및 조제식품 제조업	91.4	92.8	90.3	91.2	92.3
생수 생산업	87.0	85.3	93.9	93.7	91.4
액상시유 및 기타 낙농제품 제조업	94.4	95.2	95.7	94.5	90.4

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<표 2-19> 식품제조업 세세분류별 비중 하위 10업종('12년도 기준)

(단위 : 명)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
건강보조용 액화식품 제조업	8.7	6.0	5.2	4.9	5.5
떡류 제조업	10.3	10.7	11.6	12.6	13.1
식물성 유지제조업	12.9	15.0	12.1	16.5	16.7
곡물 제분업	33.8	34.9	41.0	40.5	42.2
곡물 도정업	36.3	36.3	37.9	41.8	43.1
수산동물 건조 및 염장품 제조업	37.9	39.7	41.1	43.2	43.1
차류 가공업	43.7	47.3	52.7	54.2	47.6
수산식품 가공 및 저장 처리업	37.4	37.8	41.6	45.5	48.3
두부 및 유사식품 제조업	50.6	50.8	50.7	51.7	53.8
천연 및 혼합조제 조미료 제조업	53.4	53.4	52.6	56.9	58.8

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 외식업 세세분류별 상용직 비중은 기관구내식당업(73.8%)을 제외하고 50% 미만이며, 치킨전문점은 6%로 가장 낮음

<표 2-20> 외식업 세세분류별 상용직 비중 ('12년도 기준)

(단위 : %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
기관구내식당업	64.0	67.0	69.4	72.8	73.8
일식 음식점업	42.2	40.5	39.9	44.0	41.6
기타 외국식 음식점업	39.7	39.7	37.9	40.0	40.3
출장 음식 서비스업	44.8	51.2	44.6	39.8	40.0
서양식 음식점업	39.8	40.0	40.0	42.0	38.8
그외 기타 음식점업	38.6	37.4	38.0	35.1	34.4
중식 음식점업	23.4	23.6	25.2	27.0	26.4
제과점업	21.7	21.2	20.6	23.4	23.5
비알콜 음료점업	17.4	18.6	17.9	22.0	21.6
한식 음식점업	19.1	18.8	19.7	21.0	20.3
무도유희 주점업	21.4	19.3	20.7	21.1	19.5
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	17.2	17.2	17.1	18.5	18.9
일반유희 주점업	16.0	14.8	14.2	17.3	15.1
분식 및 김밥 전문점	12.3	12.2	12.4	14.0	14.0
기타 주점업	8.8	8.6	9.1	10.4	10.0
치킨 전문점	4.8	5.0	5.1	5.8	6.0

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

나. 사업체 현황

□ 종사자 규모별 사업체 분포

- 식품기업의 88.1%(‘11년 기준)가 종사자 5인 미만 규모로 매우 영세
 - 종사자 5인 미만 식품기업은 59.8만개로 전 산업의 20.2%의 비중을 차지하는 반면, 300인 이상 대기업은 48개로 전 산업의 1.4%에 불과

<표 2-21> 식품산업 종사자 규모별 사업체 분포(2008~2012)

(단위 : 개)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
식품산업	631,821	635,441	640,566	661,639	679,138
1 - 4명	564,851	566,554	581,833	595,463	598,607
5 - 9명	51,827	53,197	41,937	48,250	62,217
10 - 19명	10,341	10,703	11,367	12,447	12,613
20 - 49명	3,617	3,717	4,057	4,152	4,298
50 - 99명	824	886	996	925	983
100 - 299명	316	339	330	355	372
300명 이상	45	45	46	47	48
전 산업	3,264,782	3,293,558	3,355,470	3,470,034	3,602,476
1 - 4명	2,712,483	2,723,977	2,804,620	2,879,676	2,963,377
5 - 9명	309,810	318,883	283,154	316,659	366,259
10 - 19명	131,797	135,434	142,500	148,973	146,803
20 - 49명	72,807	75,498	82,251	82,538	82,543
50 - 99명	24,208	25,022	27,102	26,179	27,164
100 - 299명	10,748	11,692	12,552	12,675	12,987
300명 이상	2,929	3,052	3,291	3,334	3,343

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 식품제조업 사업체 규모별 분포는 5인 미만 기업의 비중이 83.3%로 가장 높음
 - 최근 5년간 5인 미만 기업은 감소 추세인 반면, 5인 이상 사업체는 증가 추세

<표 2-22> 식품제조업 종사자 규모별 사업체 분포(2008~2012)

(단위 : 개, %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	'08~'12 CAGR
1 - 4명	46,469	46,417	46,298	46,030	45,219	-0.7
5 - 9명	4,287	4,378	3,702	4,105	4,586	1.7
10 - 19명	1,955	1,973	2,014	1,970	1,998	0.5
20 - 49명	1,354	1,377	1,457	1,495	1,641	4.9
50 - 99명	455	461	479	513	506	2.7
100 - 299명	271	291	280	300	313	3.7
300명 이상	40	39	39	46	44	2.4
계	54,831	54,936	54,269	54,459	54,307	-0.2

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 외식업은 5인 미만 기업 비중이 88.6%로 식품제조업보다 더 영세함
 - 최근 5년간 5인 미만 기업 수는 증가 추세(연평균 1.6% 증가)인 반면, 300 이상 대기업 수는 감소
 - 종사자 5인 미만 외식기업은 식품산업의 92.3%, 전 산업의 19.1% 비중을 차지

<표 2-23> 외식업 종사자 규모별 사업체 분포(2008~2012)

(단위 : 개, %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	'08~'12 CAGR
1 - 4명	518,382	520,137	535,535	549,433	553,388	1.6
5 - 9명	47,540	48,819	38,235	44,145	57,631	4.9
10 - 19명	8,386	8,730	9,353	10,477	10,615	6.1
20 - 49명	2,263	2,340	2,600	2,657	2,657	4.1
50 - 99명	369	425	517	412	477	6.6
100 - 299명	45	48	50	55	59	7.0
300명 이상	5	6	7	1	4	-5.4
계	576,990	580,505	586,297	607,180	624,831	2.0

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

- 반면, 외식기업 객석규모는 점차 대형화 추세
 - '12년 기준 외식기업 객석규모는 30~49석(26.4%)의 비중이 가장 높음
 - 최근 5년간 50~99석 규모의 외식기업은 가장 높은 증가율을 나타냄(연평균 6.3% 증가)

<표 2-24> 외식업 객석 수 규모별 사업체 수(2007~2012)

(단위 : 개)

구분	9석 이하	10~19석	20~29석	30~49석	50~99석	100석 이상
2008	72,287	101,367	135,090	149,887	88,593	29,766
2009	95,515	113,501	121,136	127,866	93,313	29,174
2011	66,597	98,258	132,432	146,477	122,415	41,005
2012	76,489	102,935	136,314	164,653	112,972	31,468

주) 2010년 도소매업조사 미 실시

자료원 : 통계청, 도소매업조사

- 세세분류별 객석규모가 작은 업종은 출장음식서비스업, 그 외 기타 음식점업, 제과점업, 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업, 치킨 전문점업으로 9인 이하의 비중이 높음
- 반면, 객석규모가 큰 업종은 기관구내식당업, 기타 외국식 음식점업으로 50석 이상 규모 비중이 높음

<표 2-25> 외식업 세세분류별 객석규모별 사업체 분포(2012)

(단위 : %)

구분	9석 이하	10~19석	20~29석	30~49석	50~99석	100석 이상
한식 음식점업	12.2	16.5	21.8	26.4	18.1	5.0
중식 음식점업	6.7	11.3	18.6	32.6	24.5	6.3
일식 음식점업	15.4	11.0	25.0	25.6	19.1	4.0
서양식 음식점업	6.6	11.8	18.2	26.0	32.2	5.2
기타 외국식 음식점업	1.8	6.7	34.0	19.2	26.4	11.9
기관구내식당업	1.6	12.2	18.3	17.4	40.2	10.3
출장 음식 서비스업	0.9	5.5	4.0	19.3	24.6	45.8
제과점업	99.6	0.0	0.0	0.0	0.2	0.2
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	47.6	32.5	12.6	5.5	1.7	0.0
치킨 전문점	43.2	22.2	9.3	8.6	10.9	5.8
분식 및 김밥 전문점	33.6	31.8	21.6	7.0	5.7	0.3
그외 기타 음식점업	23.5	29.5	27.7	15.1	4.0	0.3
일반유희 주점업	48.0	23.1	10.6	10.4	4.9	3.1
무도유희 주점업	7.9	14.0	28.3	28.6	17.1	4.1
기타 주점업	3.0	17.6	9.7	31.7	20.3	17.7
비알콜 음료점업	9.2	16.5	28.7	30.1	12.5	3.0

자료원 : 통계청, 도소매업조사

○ 또한 외식기업 대부분은 건물을 임차하여 영업 중

- 건물 임차비율이 높은 업종은 기타 주점업(94.4%), 제과점업(92.4%), 분식 및 김밥 전문점(90.4%) 순이며, 기관구내식당업은 50.7%가 무상사용

<표 2-26> 외식업 세세분류별 건물 임차비율 상위 5업종(2012)

(단위 : %)

구분	건물연면적(m ²)	무상사용	소유	임차
기타 주점업	8,722,110	0.8	4.8	94.4
제과점업	1,255,343	0.8	6.9	92.4
분식 및 김밥 전문점	1,842,531	0.9	8.6	90.4
일반유희 주점업	4,328,282	0.9	10	89.1
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	1,215,555	0.4	12.7	86.9

자료원 : 통계청, 도소매업조사

□ 사업체 형태별 분포

- 식품 사업체형태는 개인사업체 비중이 96.8%로 매우 높음(산업평균 81.9%)
- 식품제조업(86.8%)보다 외식업(97.9%)에서 개인사업체 비중이 높음

<표 2-27> 식품산업 개인사업체 비중(2008~2012)

(단위 : %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
식품산업	97.9	97.7	97.6	97.3	96.8
식품제조업	90.3	89.6	89.1	88.1	86.8
외식업	98.7	98.5	98.4	98.1	97.9
전 산업	84.2	83.7	83.2	82.7	81.9

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

다. 종사자 인적 특성

□ 성별 종사자 분포

- 식품산업 종사자는 여성(63.1%)의 비중이 높음(산업평균 41.9%)
 - 특히 외식업에서 여성종사자의 비중이 매우 높음(115만 명, 65.6%)
 - 최근 5년간 외식업을 중심으로 남성 종사자 수 증가 추세(연평균 4.3% 증가)

<표 2-28> 식품산업 종사자 성별 추이(2007~2011)

(단위 : 명)

구분		2008	2009	2010	2011	2012
식품산업	남성	640,513	659,885	671,851	717,043	757,782
	여성	1,211,824	1,220,174	1,215,964	1,258,800	1,294,533
식품제조업	남성	140,729	143,075	143,840	150,821	155,211
	여성	133,540	136,266	134,872	141,404	144,297
외식업	남성	499,784	516,810	528,011	566,222	602,571
	여성	1,078,284	1,083,908	1,081,092	1,117,396	1,150,236
제조업	남성	2,405,165	2,393,710	2,503,517	2,632,251	2,727,855
	여성	872,106	875,629	914,181	955,231	987,307
전 산업	남성	9,637,648	9,888,360	10,396,052	10,609,232	10,795,555
	여성	6,650,632	6,929,655	7,250,976	7,483,958	7,773,800

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

□ 연령별 종사자 분포

- 식품산업 종사자의 주 연령층은 중장년층(40~59세)이며, 점차 고령화 추세
 - 식품산업 종사자의 주 연령층이 40~49세에서 50~59세로 이동
 - 외식업은 15~29세, 식품제조업은 60세 이상 연령층 증가 추세

<표 2-29> 식품산업 종사자 연령층 추이(2010~2012)

(단위 : %)

구분	2010				2011				2012			
	전 산업	식품 산업	식품 제조	외식	전 산업	식품 산업	식품 제조	외식	전 산업	식품 산업	식품 제조	외식
15~29세	16.3	18.1	12.5	19.2	15.9	19.4	13.7	20.5	15.4	19.2	21.0	19.2
30~39세	24.7	16.5	20.3	15.7	24.0	15.7	19.1	15.0	23.6	15.2	14.6	15.2
40~49세	27.7	30.8	27.6	31.4	27.4	29.2	27.5	29.5	27.1	27.0	27.2	27.0
50~59세	20.5	27.3	28.7	27.0	21.5	28.0	28.6	27.8	22.1	28.5	28.4	28.5
60세 이상	10.7	7.4	11.1	6.7	11.1	7.7	11.1	7.0	11.9	10.0	8.8	10.0

자료원 : 통계청, 지역별고용조사

- 식품산업 종사자의 평균연령은 40.8세로 산업평균(39.9세)보다 높음
 - 특히 여성종사자의 평균연령이 42.2세로 남성(38.6세)보다 높음
 - 업종별로 식품제조업(43.1세)보다 외식업(41.2세) 평균연령이 낮음

<표 2-30> 식품산업 종사자 평균 연령(2009~2012)

(단위 : 세)

구분	2009			2010			2011			2012		
	계	남	여	계	남	여	계	남	여	계	남	여
식품제조업	40.3	40.3	39.8	41.7	41.4	41.3	42.6	42.1	42.8	42.9	42.5	43.1
식료품	41.5	40.8	42.3	42.7	41.3	44.3	43.3	42.0	44.4	43.7	42.6	44.8
음료	39.1	39.7	37.3	40.7	41.5	38.3	41.9	42.2	41.1	42.0	42.3	41.3
외식업	37.5	34.5	39.6	37.5	34.1	39.8	37.6	34.0	39.7	38.7	34.6	41.2
제조업	38.5	40.0	35.5	38.6	38.7	38.2	39.2	39.3	38.9	39.9	41.0	37.6
전 산업	38.0	38.2	37.3	39.0	40.3	36.1	39.6	40.8	37.2	39.6	39.7	39.3

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

□ 종사자 교육수준

- 식품산업 종사자의 교육수준은 고졸(53%), 중졸 이하(27.9%)로 산업평균 대비 낮음(산업평균 고졸 39.6%, 중졸 이하 18%)
 - 국내 경제활동인구의 교육수준 향상(대학 졸업자 증가)에 따라서 식품산업의 대졸 이상 종사자 비중 증가 추세
 - 대졸 이상 종사자 비중은 식품제조업(25.5%)이 외식업(17.8%)보다 높음

<표 2-31> 식품산업 종사자 교육수준 추이(2010~2012)

(단위 : %)

구분	2010				2011				2012			
	전 산업	식품 산업	식품 제조	외식	전 산업	식품 산업	식품 제조	외식	전 산업	식품 산업	식품 제조	외식
중졸이하	19.4	29.6	30.4	29.5	18.5	27.5	28.8	27.2	18.0	27.9	32.5	27.0
고졸	39.9	52.4	42.4	54.6	39.9	54.0	44.7	55.9	39.6	53.0	42.0	55.2
대졸이상	40.6	17.9	27.2	15.9	41.6	18.6	26.4	17.0	42.4	19.0	25.5	17.8

자료원 : 통계청, 지역별고용조사

□ 식품산업 종사자의 인적특성 분석 결과, 식품산업은 타 산업 대비 평균 연령층이 높으며 저학력 인력구조를 갖고 있음

- 또한 여성 종사자의 외식업 취업집중현상이 두드러짐

* 성별 산업별 집중도⁹⁾ : 숙박 및 외식업(1.6%)

9) 산업별 집중도 : 각 특성별 취업자의 산업별 고용비율을 전체 취업자의 산업별 고용비율로 나눈 값, '1' 이상이면 해당 산업에 집중되어 있는 상태

2. 일자리 특성

가. 근로환경

□ 종사자 임금수준

- 식품산업 종사자 임금은 월평균 183만 원으로 산업평균 256만 원 보다 낮음
 - 특히 여성 종사자 임금은 월 152만 원으로 남성 종사자의 70% 수준에 불과
 - 최근 4년간 임금증가율(3%) 또한 산업평균보다 낮음(산업평균 4%)

<표 2-32> 식품산업 종사자 임금수준(2009~2012)

(단위 : 원)

구분	2009	2010	2011	2012
식품산업	1,674,391	1,711,209	1,746,178	1,832,264
남	2,056,466	2,070,862	2,111,770	2,178,616
여	1,309,462	1,358,720	1,432,965	1,520,054
전 산업	2,270,303	2,360,466	2,454,269	2,566,585
남	2,546,113	2,648,052	2,749,950	2,878,121
여	1,692,533	1,771,724	1,861,940	1,958,161

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

- 식품제조업 종사자 임금은 월평균 203만 원이며 식료품제조업(192만 원)보다 음료제조업(242만 원)이 높음
 - 여성 종사자 임금은 월 157만 원으로 남성 종사자 대비 매우 낮음

<표 2-33> 식품제조업 종사자 임금수준(2009~2012)

(단위 : 원)

구분	2009	2010	2011	2012
식품제조업	1,826,153	1,931,334	1,935,182	2,037,487
남	2,249,165	2,288,367	2,307,599	2,399,088
여	1,324,756	1,441,845	1,502,176	1,577,832
식료품제조업	1,768,699	1,851,882	1,807,187	1,927,912
남	2,188,937	2,206,103	2,182,509	2,308,693
여	1,309,751	1,412,706	1,466,154	1,545,242
음료제조업	2,451,744	2,465,234	2,405,567	2,429,537
남	2,697,006	2,699,513	2,594,141	2,609,936
여	1,656,127	1,783,589	1,795,819	1,829,443

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

- 외식업 종사자 임금은 월 160만 원으로 식품제조업보다 낮으며 특히 여성 종사자는 147만 원으로 매우 낮음

<표 2-34> 외식업 종사자 임금수준(2009~2012)

(단위 : 원)

구분	2009	2010	2011	2012
외식업	1,461,094	1,453,475	1,510,284	1,602,574
남	1,700,609	1,700,383	1,753,072	1,813,492
여	1,292,710	1,290,591	1,369,934	1,474,259

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

□ 종사자 근로시간/일수

- 식품산업 종사자 근로일수 및 시간은 월 22.5일, 197.2시간으로 산업평균 21.4일, 182.3시간 대비 장시간 근로조건임
- 여성보다 남성종사자의 근로일수 및 시간이 더 높음

<표 2-35> 식품산업 종사자 근로시간/일수

(단위 : 시간, 일)

구분	2009		2010		2011		2012	
	시간	일	시간	일	시간	일	시간	일
식품 산업	210.7	23.6	205.4	23.2	202.5	22.9	200.3	22.4
남	213.6	23.7	205.9	23.3	203.1	23.0	201.0	22.5
여	205.6	23.4	204.0	23.1	200.3	22.8	197.0	22.2
전 산업	180.4	22.8	192.8	22.5	189.3	22.2	182.3	21.4
남	181.1	22.7	195.7	22.5	192.7	22.2	185.8	21.4
여	178.9	22.8	186.9	22.5	182.4	22.2	175.7	21.3

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

- 식품제조업에서 식료품제조업(194.7시간, 21.9일)보다 음료제조업(206.4시간, 22.3일)이 더 장시간 근로

<표 2-36> 식품제조업 종사자 근로시간/일수

(단위 : 시간, 일)

구분		2009		2010		2011		2012	
		시간	일	시간	일	시간	일	시간	일
전체	식료품	202.9	23.1	202.9	23.2	200.6	22.9	194.7	21.9
	음료	217.0	23.4	207.5	22.9	209.0	22.9	206.4	22.3
남	식료품	204.1	23.4	204.6	23.3	200.3	23.0	194.8	22.0
	음료	220.4	23.5	208.5	23.0	211.0	23.0	209.4	22.5
여	식료품	201.6	22.9	200.7	23.1	200.8	22.8	194.5	21.8
	음료	205.9	23.0	204.6	22.5	202.5	22.6	196.4	21.8

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

- 외식업 종사자가 식품제조업보다 더 장시간 근로(199.7시간, 23.1일)
 - 여성 종사자가 남성보다 더 장시간 근로조건임

<표 2-37> 외식업 종사자 근로시간/일수

(단위 : 시간, 일)

구분	2009		2010		2011		2012	
	시간	일	시간	일	시간	일	시간	일
전체	212.2	24.2	205.8	23.6	197.8	23.0	199.7	23.1
남	216.4	24.1	204.6	23.5	197.9	22.9	198.8	23.0
여	209.2	24.3	206.6	23.6	197.7	23.1	200.2	23.1

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

□ 종사자 근속년수

- 식품산업 종사자의 평균 근속년수는 5.1년으로 산업평균(6.2년)보다 낮음
 - 특히 외식업 종사자 근속년수는 2.5년으로 매우 단기적 근로조건임
 - 식품제조업은 남성 종사자 근속년수가 여성보다 더 높게 나타나는 반면, 외식업은 2.5년으로 동일

<표 2-38> 식품산업 종사자 근속년수(2009~2012)

(단위 : 년)

구분	2009			2010			2011			2012		
	계	남	여	계	남	여	계	남	여	계	남	여
식품제조업	8.2	9.5	5.4	8.4	9.5	6.1	7.2	8.1	5.6	7.7	8.6	6.0
식료품	6.5	8.0	4.8	6.3	7.4	4.8	5.7	6.9	4.5	6.2	7.4	5.0
음료	9.8	10.9	6.0	10.5	11.6	7.3	8.6	9.2	6.6	9.1	9.7	7.0
외식업	2.6	3.1	2.2	2.5	2.7	2.3	2.4	2.7	2.3	2.5	2.5	2.5
전 산업	6.2	7.1	4.4	6.2	7.0	4.4	6.1	7.0	4.3	6.2	7.1	4.4

자료원 : 통계청, 고용형태별 근로실태조사

□ 식품산업 종사자의 근로환경 분석결과, 타 산업 대비 장시간 근로조건인 반면, 저임금 임금구조 고착화

- 이와 같은 열악한 근무환경은 신규 취업자의 식품산업 취업기피현상에 기여, 인력수급에 있어 애로사항으로 작용
- 또한 외식업은 종사자 근속년수가 매우 낮은 업종으로 근무의 연속성 및 안정성, 전문성이 떨어짐

나. 고용현황

□ 인력부족률

- 직종별 사업체 노동력조사¹⁰⁾에 따르면 식품산업 인력부족률은 4.9%로 산업평균 2.9%를 훨씬 상회, 5인 미만 사업체를 포함할 경우 인력난은 더욱더 심각

- 외식업 인력부족률은 6.1%로 식품제조업 3.7%보다 높음

- 사업체 규모가 작을수록 인력부족률은 더 높음

* (식품제조업) : 5~9인(6.6%), 300인 이상(1.9%) / (외식업) 5~9인(7.2%), 300인 이상(0.1%)

<표 2-39> 식품산업 구인인원/미충원인원/부족인원 현황(2009~2012)

(단위 : 명, %)

구분	2009					2010				
	현원	구인 인원	미충원 인원	부족 인원	부족률 (%)	현원	구인 인원	미충원 인원	부족 인원	부족률 (%)
식품제조업	159,320	7,470	1,696	6,531	3.9	145,288	10,516	2,626	6,847	4.5
식료품	142,923	7,055	1,636	6,227	4.2	135,862	10,156	2,544	6,570	4.6
음료	16,397	415	60	304	1.8	9,426	360	82	277	2.9
외식업	169,978	20,833	3,668	8,052	-	171,915	27,770	5,700	11,801	6.4
전 산업	8,128,516	465,248	82,019	229,730	2.7	8,380,467	563,341	103,931	271,009	3.1

구분	2011					2012				
	현원	구인 인원	미충원 인원	부족 인원	부족률 (%)	현원	구인 인원	미충원 인원	부족 인원	부족률 (%)
식품제조업	175,912	10,294	2,531	7,096	3.9	161,019	10,095	2,599	6,199	3.7
식료품	165,840	10,058	2,513	7,003	4.1	153,465	9,941	2,571	6,056	3.8
음료	10,072	236	18	93	0.9	7,554	154	28	143	1.9
외식업	181,237	29,946	6,280	12,353	6.4	173,272	27,787	3,940	11,201	6.1
전 산업	8,780,381	585,882	124,651	271,503	3.0	9,009,309	585,871	94,010	257,253	2.9

주) 부족인원 : 현재 사업체가 정상적인 경영 및 생산 활동을 위하여 추가적으로 더 필요하다고 생각하는 인력규모
부족률 : 부족인원 / (현원 + 부족인원) × 100

조사대상 : 상용직 종사자 5인 이상 규모 사업체

자료원 : 통계청, 직종별 사업체노동력 조사

□ 직능수준별 미충원 인원

- 식품산업 필요인력의 직능수준은 '초등 교육이나 기초적인 교육을 필요로 하는 단순노무 종사자(직능1수준)' 비중이 61.9%로 매우 높음(산업평균 39.8%)

- 식품제조업보다 외식업에서 직능2수준(중등이상의 정규교육 이수 필요)에 대한 미충원 인원이 많음(식품제조업 : 26.4%, 외식업 : 36.7%)

- 반면, 직능3수준(중등교육 이수 후 1~3년 정도의 추가 교육과정 필요)에 대한 미충원 인원은 외식업보다 식품제조업이 높게 나타남

10) 고용노동부, 직종별 사업체 노동력 조사(2012) : 사업체의 정상적인 경영활동에 필요한 부족인력의 규모 등을 산업별, 규모별, 직종별로 조사(조사대상 : 상용직 5인 이상 사업체)

<표 2-40> 식품산업 직능수준별 미충원 인원(2009~2012)

(단위 : 명)

구분	2009					2010				
	계	직능 1수준	직능 2수준	직능 3수준	직능 4수준	계	직능 1수준	직능 2수준	직능 3수준	직능 4수준
식품제조업	1,626	1,113	370	143	-	2,602	2,128	356	118	-
식료품	1,571	1,084	348	139	-	2,520	2,097	305	118	-
음료	55	29	22	4	-	82	31	51	-	-
외식업	3,551	2,912	569	69	1	5,504	4,395	972	137	-
전 산업	79,520	39,583	25,328	13,924	685	99,579	46,694	35,430	16,839	616

구분	2011					2012				
	계	직능 1수준	직능 2수준	직능 3수준	직능 4수준	계	직능 1수준	직능 2수준	직능 3수준	직능 4수준
식품제조업	2,261	1,424	676	119	42	2,289	1,453	604	232	-
식료품	2,243	1,424	663	114	42	2,265	1,437	596	232	-
음료	18	-	13	5	-	24	16	8	-	-
외식업	5,951	4,967	843	141	-	3,861	2,356	1,416	89	-
전 산업	117,869	52,588	44,380	19,815	1,086	89,738	35,737	40,343	12,835	823

주) 직능 1수준 : 초등학교 교육이나 기초적인 교육을 필요로 하는 단순노무 종사자
 직능 2수준 : 중등이상의 정규교육 이수 필요
 직능 3수준 : 중등교육 이수 후 1~3년 정도의 추가 교육과정 필요
 직능 4수준 : 4년 또는 대학원, 그와 동등한 학위가 수여되는 교육수준의 정규교육 또는 이에 상응하는 직업훈련 필요

조사대상 : 상용직 종사자 5인 이상 규모 사업체
 자료원 : 통계청, 직종별 사업체노동력 조사

□ 직종별 인력현황

- 중소기업실태조사¹¹⁾에 따르면 식품제조업 종사자(종사자 300인 미만)의 직종은 단순노무직 비중이 46.3%로 산업평균(29.5%) 대비 높음

<표 2-41> 식품제조업 직종별 현황(2009~2012)

(단위 : %)

구분	계	사무 관리직	연구직	기술직	기능직	단순 노무직	서비스 종사자	판매직	
식품 제조업	2009	137,334	27.5	3.3	5.8	12.1	41.8	1.8	7.8
	2010	137,873	23.0	3.3	3.6	12.8	48.7	2.4	6.4
	2011	140,868	24.8	3.5	2.6	16.0	46.6	1.6	5.0
	2012	144,197	24.0	3.2	4.7	15.4	46.3	1.8	4.8
전 산업	2009	4,175,086	26.7	3.3	10.8	22.3	32.0	1.0	3.9
	2010	4,139,447	25.0	4.0	9.8	17.6	37.9	1.0	4.7
	2011	4,175,799	28.1	4.5	8.2	19.7	35.3	0.8	3.6
	2012	4,245,646	28.1	4.3	8.0	25.8	29.5	0.9	3.3

조사대상 : 종사자 5인 이상 300인 미만 사업체
 자료원 : 중소기업청, 중소기업실태 조사

□ 식품산업 고용현황 분석결과, 식품산업은 타 산업 대비 인력난이 심각

- 식품산업에서는 타 산업 대비 단순노무직에 대한 수요가 높게 나타나며, 외식업보다 식품제조업에서 더 높은 직능수준의 인력이 요구됨

11) 중소기업청, 중소기업실태조사(2012) : 중소제조업 및 지식기반서비스업의 실태전반을 파악하여 중소기업 지원 및 구조개선에 필요한 기초자료 제공

다. 식품산업 인력수급 실태조사 조사 결과

□ 인력 수급현황

- 종사자 5인 미만 사업체를 포함한 식품산업 인력수급 실태조사¹²⁾ 결과, 식품산업 인력 부족률은 5.8%로 고용노동부 사업체 노동력 조사(5인 이상 사업체 대상 조사) 4.9%보다 더 높음
- 세부업종별로 또한 식품제조업 4.8%, 외식업 7.2%로 5인 미만 사업체를 포함할 경우 인력난이 더욱 심각한 것으로 나타남
- * 10인 미만 식품제조업 : 6.2%, 5인 미만 외식업 : 8%

<표 2-42> 식품제조업 인력수급 현황

(단위 : 명, %)

구분	현원	부족인원	부족률(%)
식품산업	12.5	0.8	5.8
식품제조업	17.27	0.87	4.8
외식업	8.67	0.67	7.2

주) 부족률(%) : 부족인원 / (현원 + 부족인원) × 100

- 식품제조업 종사자 직종별 분포는 생산/제조 관련직 비중이 62.3%로 가장 높은 반면, 필요하지만 미충원 되고 있는 인력이 많은 직종은 연구개발(R&D) 관련직(10.7%)임
- 인력부족률이 높은 직종은 연구개발 관련직(10.7%), 물류/유통 관련직(7.9%) 순임
- 사업체 규모가 작을수록 직종별 부족률 또한 더 높게 나타남

<표 2-43> 식품제조업 직종별 인력수급 현황

(단위 : 명, %)

구분	식품제조업			10인 미만 식품제조업		
	현원	부족인원	부족률(%)	현원	부족인원	부족률(%)
경영관리 관련직	3.31	0.26	7.2	1.40	0.16	10.3
생산/제조 관련직	12.42	0.96	7.2	2.62	0.26	9.0
연구개발(R&D) 관련직	1.84	0.22	10.7	0.61	0.10	14.4
물류/유통 관련직	2.36	0.20	7.9	0.65	0.11	14.3
계	17.27	0.87	4.8	4.24	0.28	6.2

주) 부족률(%) : 부족인원 / (현원 + 부족인원) × 100

12) 식품산업 인력수급 실태조사 : 종사자 5인 미만 사업체를 포함한 자체 인력수급 및 교육수요 실태조사

- 외식업 종사자 직종별 분포는 조리(식품제조)직 비중이 54%로 가장 높은 반면, 필요하지만 미충원 되고 있는 인력이 많은 직종은 접객서비스직(13.8%)임
 - 인력부족률이 높은 직종은 접객서비스직(13.8%), 조리(식품제조)직(5.3%) 순임
 - 사업체 규모가 작을수록 직종별 부족률 또한 더 높게 나타남

<표 2-44> 외식업 직종별 인력수급 현황

(단위 : 명, %)

구분	외식업			5인 미만 외식업		
	현원	부족인원	부족률(%)	현원	부족인원	부족률(%)
경영 관리직	1.50	0.06	3.8	0.64	0.03	4.8
조리(식품제조)직	4.84	0.27	5.3	1.06	0.08	6.8
접객 서비스직	2.62	0.42	13.8	1.14	0.20	15.3
계	8.67	0.67	7.2	2.60	0.23	8.0

주) 부족률(%) : 부족인원 / (현원 + 부족인원) × 100

- 식품기업의 26.8%는 모든 필요인력을 충원하지 못하고 있으며 연평균 4.9명이 이직하고 있음
 - 식품제조업보다 외식업에서 필요인력을 충원하지 못하는 기업의 비중이 높음
 - 특히, 외식업 종사자의 이직률은 매우 높음
 - * 2012년 고용노동부, 사업체 노동력 조사 이직률(%) : 전 산업 (4.5%), 식품품 제조업(4.6%), 음료제조업(3%), 외식업(8.3%)

<표 2-45> 식품기업 인력충원 현황

(단위 : %, 명)

구분	사례 수	필요인력 미충원율(%)	현원	연평균 이직자 수
전체	359	26.8	12.5	4.9
식품제조업	158	17.8	17.27	1.8
10인 미만	93	21.2	4.24	1.3
외식업	201	33.9	8.67	7.3
5인 미만	107	43.8	2.60	3.0

주) 필요인력 미충원율(%) : 미충원 응답기업 수/ 전체 기업 수 × 100

- 식품기업의 29.8%는 1년 내 신규충원 계획을 갖고 있는 것으로 나타남
 - 식품제조업에서 신규 충원하고자 하는 인력은 생산/제조 관련직이 1.92명으로 가장 많으며 그 다음 경영관리 관련직, 물류/유통 관련직 순임
 - 외식업에서 신규충원 하고자 하는 인력은 조리직이 1명으로 가장 많으며, 그 다음 접객서비스직, 경영관리 관련직 순임

<표 2-46> 식품기업 직종별 신규총원 계획

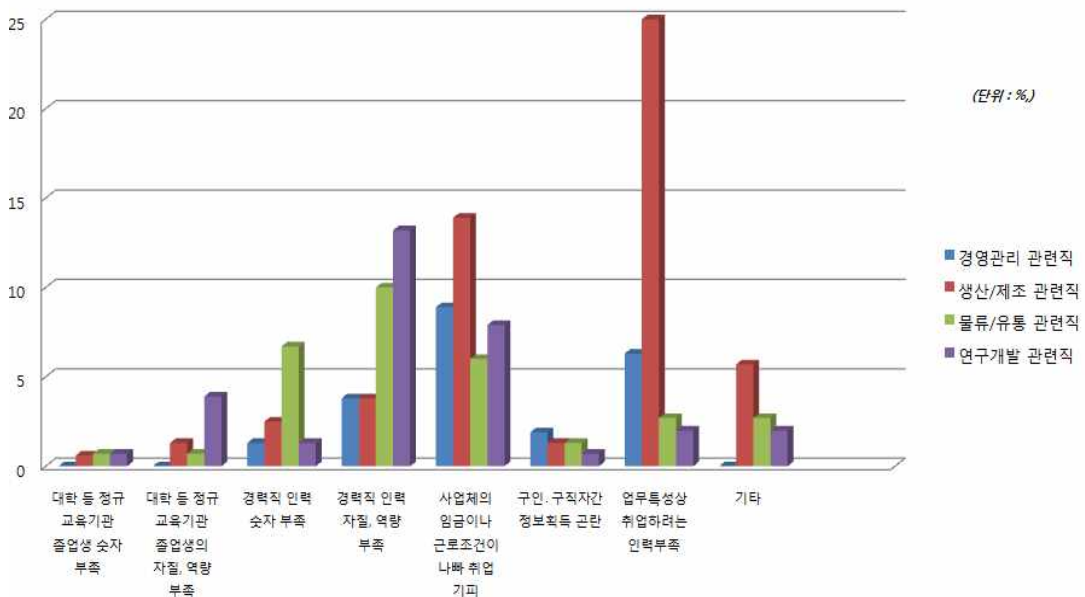
(단위 : 명)

구분	식품제조업					외식업			
	계	경영관리 관련직	생산/제조 관련직	연구개발 관련직	물류/유통 관련직	계	경영관리 관련직	조리직	접객 서비스직
인원 수	1.71	0.51	1.92	0.36	0.40	1.20	0.11	1	0.42

- 인력수급 실태 조사결과, 5인 미만 영세 사업체에서 인력난이 더욱 심각하며, 직무별로 연구개발 관련직,接客서비스직의 미충원 인원이 높게 나타남

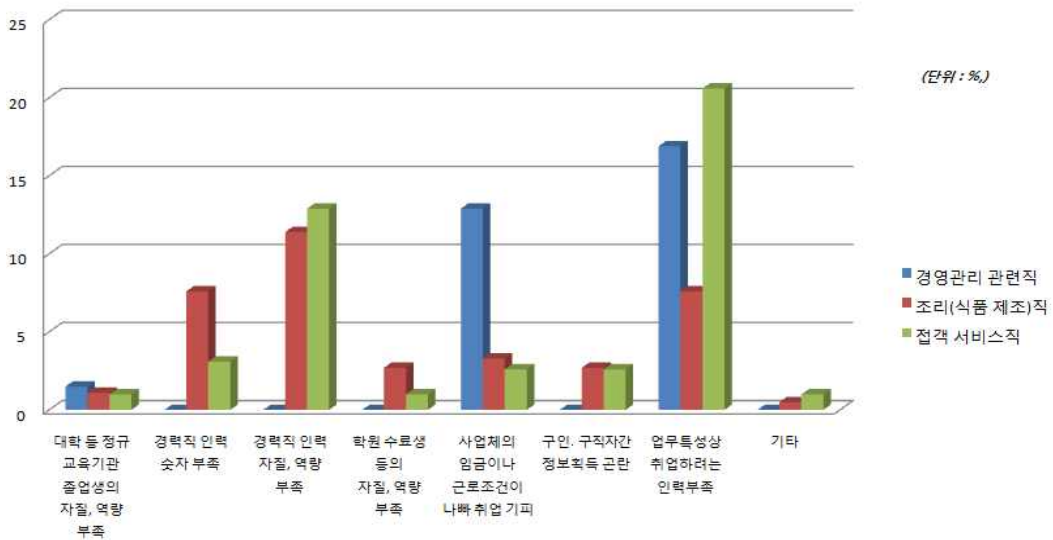
□ 인력충원 애로사항

- 식품제조업 직무별 인력충원 애로사항은 생산/제조 관련직에서 가장 크게 나타남(생산/제조 관련직 55.1%, 연구개발(R&D) 관련직 31.6%)
 - 경영관리 관련 직종에서 '사업체의 임금이나 근로조건 열악하여 취업을 기피한다'(8.9%)는 의견이 높게 나타남
 - 생산/제조 관련 직종에서는 '업무특성상 취업하려는 인력부족'(25.3%)하다는 의견이 매우 높음
 - 물류/유통 관련 직종, 연구개발 관련 직종에서는 '경력직의 자질 및 역량이 부족하다'(10%, 13.2%)는 의견이 높게 나타남



[그림 2-9] 식품제조업 직무별 인력충원 애로사항

- 외식업 직무별 인력충원 애로사항은接客서비스직종에서 가장 크게 나타남 (接客서비스직 44.8%, 조리직 38.6%, 경영관리 관련직 31.3%)
 - 경영관리 관련 직종,接客서비스 직종에서 '업무특성상 취업하려는 인력부족' 의견이 각각 16.9%, 20.6%로 높게 나타남
 - 조리직에서는 '경력직의 자질 및 역량이 부족하다'(11.4%)는 의견이 가장 높음

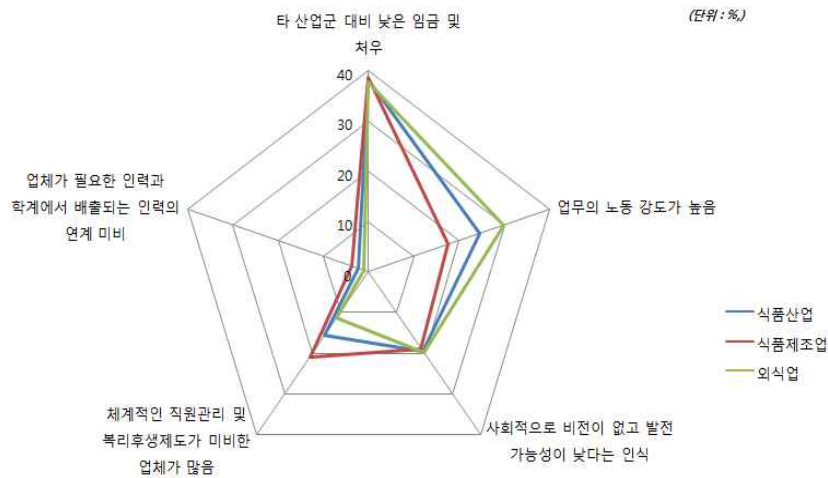


[그림 2-10] 외식업 직무별 인력충원 애로사항

- 세부업종별 인력충원 애로사항이 큰 업종은 다음과 같음
 - 경영관리 관련 직종은 제과점업, 출장 및 이동음식점업 순임
 - 생산/제조 관련 직종은 낙농제품 및 식용빙과류제조업, 식초발효 및 화학조미료 제조업, 도축, 육류 가공 및 저장처리업 순임
 - 물류/유통 관련 직종은 인삼식품 제조업, 도축, 육류 가공 및 저장처리업 순임
 - 연구개발 관련 직종은 인삼식품 제조업, 비알콜음료 제조업, 건강기능식품제조업 순임
 - 接客서비스 직종은 한식음식점업, 제과점업, 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업 순임
 - 조리직은 서양식 음식점업, 한식음식점업, 출장 및 이동 음식업, 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업 순임
- 식품산업 인력충원 애로사항이 업종별, 직무별로 상이하게 나타남에 따라서 세분화된 맞춤형 인력양성 정책 필요
 - 식품제조업에서는 생산/제조 관련 직종의 양적인 충원 애로요인 해소, 연구개발

관련 직종의 경력직 대상 질적 역량강화 시급

- 외식업에서는 경영관리 관련직, 접객서비스직종의 양적인 충원 애로요인 해소, 조리직의 질적 역량강화 필요
- 식품산업 인력난 심화요인에 대한 의견으로 공통적으로 '타 산업군 대비 낮은 임금 및 처우'(38.2%)가 가장 높음
 - 식품제조업의 경우 '타 산업군 대비 낮은 임금 및 처우'(38.6%) 외 '체계적인 직원 관리 및 복리후생제도가 미비한 업체가 많음'(20.9%)에 대한 의견이 많음
 - 외식업의 경우 '타 산업군 대비 낮은 임금 및 처우'(37.8%) 외 '업무의 노동 강도가 높음'(29.9%) 의견이 식품제조업(17.7%)보다 높게 나타남



[그림 2-11] 식품산업 인력난 심화요인

- 따라서 식품산업 인력난을 해결하기 위한 식품산업 종사자의 낮은 임금 및 처우 개선 방안이 시급
 - 식품산업의 타 산업군 대비 낮은 임금 및 처우 개선을 위한 고부가가치 직종 창출 및 근로환경 개선활동 등 취업기피 현상 해소노력 필요
 - 또한 식품산업 종사자의 고용안정화, 근로환경 조성, 직원관리 및 복리후생제도 지원, 노동 강도 저감을 위한 업무효율화에 대한 장기적 정책 필요

□ 직무수준별 신규충원 인력 변화

- 지난 3년간 직무수준별 인력충원 변화를 살펴보면 단순기능직 증가(30.3%) 의견이 타 직무수준에 비해 높음(초급 : 18.9%, 중급 : 16.7%, 고급 : 12.3%)
 - 반면 단순기능직은 감소(18.1%) 의견도 타 직무수준 대비 높음

- 식품제조업은 단순기능직을 제외한 모든 직무수준에서 외식업보다 증가 의견이 높게 나타남
- 외식업은 단순기능직의 증가와 감소 의견 모두 식품제조업보다 높음

<표 2-47> 직무수준별 지난 3년 대비 신규총원 인력 변화

(단위 : %)

구분		대폭 감소	소폭 감소	동일	소폭 증가	대폭 증가
식품산업	단순 기능직	3.6	14.5	51.5	28.1	2.2
	초급	1.7	3.6	75.8	18.9	-
	중급	0.8	3.6	78.8	16.4	0.3
	고급	2.8	4.2	80.8	12.0	0.3
식품제조업	단순 기능직	1.9	7.0	62.7	24.7	3.8
	초급	1.9	1.3	74.7	22.2	-
	중급	0.6	1.3	76.6	20.9	0.6
	고급	2.5	1.9	80.4	14.6	0.6
외식업	단순 기능직	5.0	20.4	42.8	30.8	1.0
	초급	1.5	5.5	76.6	16.4	-
	중급	1.0	5.5	80.6	12.9	-
	고급	3.0	6.0	81.1	10.0	-

- o 향후 5년 미래 인력수요 또한 단순기능직의 증가 의견이 31.8%로 높게 나타남
 - 식품제조업 미래 인력수요는 단순기능직의 증가한다는 의견이 매우 높으며, 감소 의견은 전체 대비 낮음(단순기능직 증가 : 48.1%, 감소 : 5.1%)
 - 또한 식품제조업에서 과거보다 고급수준의 인력 수요가 증가할 것으로 전망
 - 외식업 미래 인력수요는 단순기능직에 대한 감소 의견이 30.3%로 높으며, 과거보다 고급수준 인력에 대한 수요가 있을 것으로 전망

<표 2-48> 직무수준별 향후 5년 신규총원 인력 변화

(단위 : %)

구분		대폭 감소	소폭 감소	동일	소폭 증가	대폭 증가
식품산업	단순 기능직	8.9	10.3	49.0	30.1	1.7
	초급	1.1	3.9	69.9	24.5	0.6
	중급	1.1	3.1	73.0	22.6	0.3
	고급	1.7	3.9	76.9	17.5	-
식품제조업	단순 기능직	1.9	3.2	46.8	44.3	3.8
	초급	1.9	1.9	57.0	39.2	-
	중급	0.6	2.5	61.4	34.8	0.6
	고급	2.5	3.2	67.7	26.6	-
외식업	단순 기능직	14.4	15.9	50.7	18.9	-
	초급	0.5	5.5	80.1	12.9	1.0
	중급	1.5	3.5	82.1	12.9	-
	고급	1.0	4.5	84.1	10.4	-

- 따라서 식품산업에서 향후 필요인력은 단순기능직에 대한 수요가 지속됨과 동시에 과거보다 높은 고급수준 인력수요가 있을 것으로 전망
 - 외식업보다 식품제조업에서 더 높은 고급수준 인력 수요 의견이 있음
 - 외식업에서 단순기능직은 인력이동 부침이 많아 수급안정화가 필요한 직무군

□ 직무역량 확보를 위한 적정 학력수준

- 식품제조업의 직무별 필요 학력수준은 경영관리 관련직과 연구개발 관련직에서 대학 이상의 고학력 선호
 - 생산/제조 관련직과 물류/유통 관련직은 학력과 무관하게 인력을 확보하겠다는 의견이 가장 높게 나타남
 - 연구개발 관련직은 대학원 이상 학력수준 인력에 대한 수요도 비교적 높음

<표 2-49> 식품제조업 직무역량 확보를 위한 적정 학력수준

(단위 : %)

구분	일반고교	특성화고	직업전문학교(학원)	전문대학	대학	대학원 이상	학력 무관
경영관리 관련직	32	0.6	1.3	31.0	43.0	1.9	19.0
생산/제조 관련직	10.1	8.2	11.4	10.8	0.6	0.6	58.2
물류/유통 관련직	63	2.5	13.9	34.8	8.9	0.6	32.9
연구개발 관련직	2.5	0.6	3.8	24.7	38.6	10.8	19.0

- 외식업의 직무별 필요 학력수준은 모든 직무에 걸쳐 고교수준 이상
 - 접객서비스직의 필요 학력수준은 타 직무에 비해 낮음(고교 이상 41.3%, 학력 무관 26.9%)
 - 조리직은 접객서비스직 보다 더 실무적 기능적 지식을 요구(직업전문학교 : 조리직(24.9%), 접객서비스직(19.9%))
 - 경영관리 관리직은 전문대학 이상 고학력수준에 대한 수요가 타 직무보다 높음

<표 2-50> 외식업 직무역량 확보를 위한 적정 학력수준

(단위 : %)

구분	일반고교	특성화고	직업전문학교(학원)	전문대학	대학	대학원 이상	학력 무관
경영관리 관련직	28.4	3.0	9.0	16.9	14.4	2.0	26.4
조리(식품 제조)직	37.3	4.0	24.9	9.0	-	-	24.9
접객 서비스직	41.3	3.5	19.4	9.0	-	-	26.9

- 식품산업 종사자의 직무역량 확보를 위한 적정 학력수준은 업종 및 직무에 따라 상이
 - 생산/제조 관련직,接客서비스직은 특정 학력수준을 요구하고 있지 않음
 - 연구개발 관련직은 상당부분 대학원 이상의 고학력수준 요구(10.8%)
 - 조리직은 고학력수준을 요구하지는 않으나 업무를 수행할 수 있는 실무적 지식을 요구(직업전문학교 24.9%)
 - 경영관리직은 전문대학 이상의 학력수준을 상당부분 요구하고 있으며, 외식업보다 식품제조업에서 더 고학력 선호
- 식품기업에서는 지속적 성장을 위해 해당분야 전문지식(자격증, 경력 등)을 가진 전문가에 대한 필요성을 인식, 수요가 증가할 것으로 전망
 - 식품제조업에서는 전문자격 소지자(8.2%) 뿐만 아니라 마케팅, 기획, 위생 등 분야에 대한 경영/관리, 생산/제조 경력을 가진 고급수준 인력(20.1%)을 필요로 함
 - 외식업에서는 조리 관련 전문자격 소지자(21.4%)에 대한 수요가 높음
 - 또한 공통적으로 종사자들이 인성 및 기초소양을 갖출 것을 요구(식품제조업 : 15.8%, 외식업 36.3%)

□ 식품산업 인력수급 정책 만족도

- 식품산업 인력수급 정책에 대한 만족도는 60.8점이며, 기업의 23.8%가 부족하다고 평가
 - 정책별로 가장 부족한 영역을 인력수급 관리체계의 선진화(31.8%)로, 비교적 충분한 영역을 구인구직 취업연계 시스템 구축(41.3%)으로 평가

<표 2-51> 식품산업 인력수급 정책에 대한 인식

(단위 : %)

구분	부족한 편	보통	충분한 편	백분위 점수
인력수급 관리체계의 선진화	31.8	55.7	12.6	52.4
산업 내 경력개발프로그램 개발정도	22	60.2	17.8	58.3
구인구직 취업연계 시스템 구축정도	22.6	58.8	41.3	81.1
정책적인 경력개발 프로그램의 지원정도	23.7	64.9	11.4	55.1
교육기관과 산업체와의 교육훈련 수용 대응성	18.9	69.9	11.2	56.9
전체	23.8	61.9	18.9	60.8

- 식품제조업 인력수급 정책 만족도는 51.4점으로 외식업보다 낮은 수준
 - 특히, 인력수급 관리체계의 선진화(42.4%) 정책을 매우 부족하다고 평가
 - 반면, 구인구직 취업연계 시스템 구축은 타 정책 대비 충분하다고 평가

<표 2-52> 식품제조업 식품산업 인력수급 정책에 대한 인식

(단위 : %)

구분	부족한 편	보통	충분한 편	백분위 점수
인력수급 관리체계의 선진화	42.4	53.8	3.8	44.6
산업 내 경력개발프로그램 개발정도	27.2	59.5	13.3	54.4
구인구직 취업연계 시스템 구축정도	27.2	58.9	13.9	54.7
정책적인 경력개발 프로그램의 지원정도	29.1	63.3	7.6	51.4
교육기관과 산업체와의 교육훈련 수용 대응성	27.2	65.2	7.6	52.2
전체	30.6	60.1	9.2	51.4

- 외식업 인력수급 정책 만족도는 59.9점으로 식품제조업에 비해 긍정적 평가
 - 구인구직 취업연계 시스템 구축정도(22.4%), 산업 내 경력개발프로그램 개발정도(21.4%)에 대해서 비교적 충분하다고 평가
 - 반면, 인력수급 관리체계의 선진화 정책은 여전히 부족하다고 평가
 - 교육기관과 산업체와의 교육훈련 수용 대응성 정책은 정책 중 식품제조업보다 긍정적으로 평가(식품제조업 7.6%, 외식업 13.9%)

<표 2-53> 외식업 식품산업 인력수급 정책에 대한 인식

(단위 : %, 점)

구분	부족한 편	보통	충분한 편	백분위 점수
인력수급 관리체계의 선진화	23.4	57.2	19.4	58.4
산업 내 경력개발프로그램 개발정도	17.9	60.7	21.4	61.4
구인구직 취업연계 시스템 구축정도	18.9	58.7	22.4	61.4
정책적인 경력개발 프로그램의 지원정도	19.4	66.2	14.4	58.0
교육기관과 산업체와의 교육훈련 수용 대응성	12.4	73.6	13.9	60.5
전체	18.4	63.3	18.3	59.9

- 따라서 식품산업 인력수급 정책은 인력수급 관리체계 선진화가 우선적으로 추진되어야 함
 - 식품산업 인력수급 정책에 대한 인식이 타 정책대비 낮음에 따라서 정책 추진 시급성 존재

- 업종별로 식품제조업의 인력수급 관리체계 선진화에 대한 인식이 외식업보다 낮으므로 식품제조업에 대한 강화책 필요
- 교육훈련 정책측면에서 식품제조업에 대한 교육훈련 수용대응성 강화 필요
 - 외식업에 사설 학원 등 교육훈련 기회가 많이 제공됨에 따라서 교육훈련 수용 대응성 또한 외식업이 높게 나타남

□ 식품산업 인력양성 정책에 대한 평가

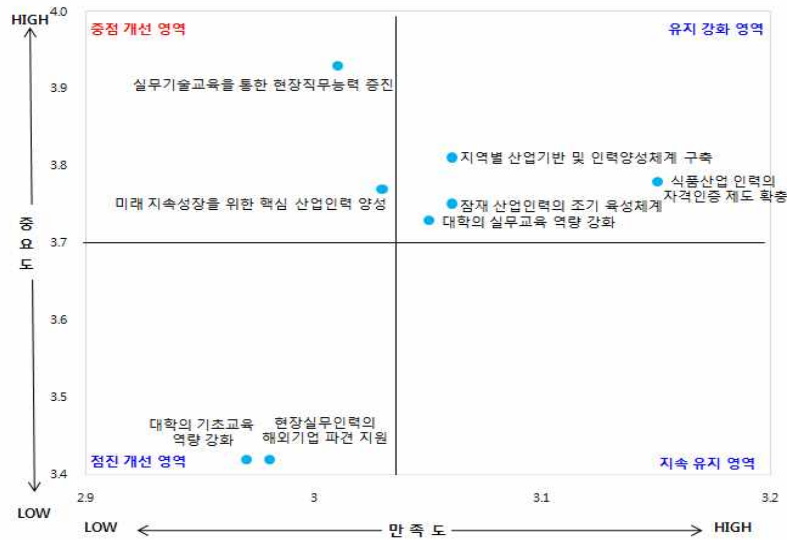
- 식품산업 인력양성 정책에 대한 중요도는 실무기술교육을 통한 현장직무 능력증진(3.93점)을 가장 높게 평가
 - 반면, 대학의 기초(기반)교육 역량 강화와 현장실무인력의 해외기업 파견 지원 정책의 중요도는 3.42점으로 상대적으로 낮음
- 식품산업 인력양성 정책에 대한 만족도는 식품산업 인력의 자격인증제도 확충이 3.15점으로 가장 높음

<표 2-54> 식품산업 인력양성 정책별 중요도/만족도

구분	중요도	만족도
대학의 기초(기반)교육 역량 강화	3.42	2.98
대학의 실무교육 역량 강화	3.73	3.05
식품산업 인력의 자격인증 제도 확충	3.78	3.15
잠재 산업인력의 조기 육성체계	3.75	3.06
지역별 산업기반 및 인력양성체계 구축	3.81	3.06
미래 지속성장을 위한 핵심 산업인력 양성	3.77	3.03
실무기술교육을 통한 현장직무능력 증진	3.93	3.01
현장실무인력의 해외기업 파견 지원	3.42	2.97
전체	3.7	3.04

- 식품산업 인력양성정책에 대한 중요도-만족도 분석결과, 실무기술교육을 통한 현장직무능력 증진, 미래 지속성장을 위한 핵심산업인력 양성 정책을 중점개선 필요

* 점진개선 영역은 현장실무인력의 해외기업 파견지원, 대학의 기초교육 역량강화이며, 유지 강화 영역은 대학의 실무교육 역량강화, 식품산업 인력의 자격인증제도 확충, 지역별 산업기반 및 인력양성체계 구축, 잠재산업인력의 조기육성체계임



[그림 2-12] 식품산업 인력양성 정책에 대한 평가

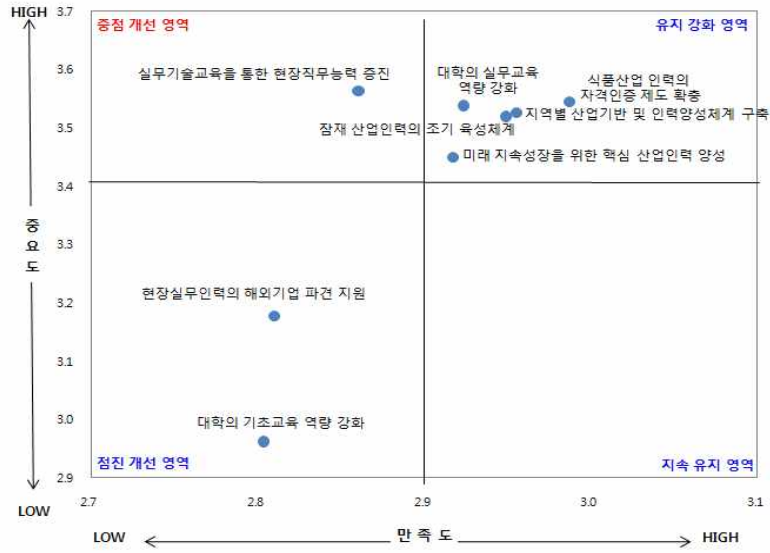
- 식품제조업에서 인력양성 정책에 대한 중요도는 실무기술교육을 통한 현장직무능력증진이 3.56점으로 가장 높음
 - 중요도가 낮게 평가된 정책은 대학의 기초(기반)교육 역량 강화(2.96점)임
 - 인력양성 정책에 대한 만족도는 식품산업 인력의 자격인증 제도 확충이 2.99점으로 가장 높음

<표 2-55> 식품제조업 인력양성 정책별 중요도/만족도

구분	중요도	만족도
대학의 기초(기반)교육 역량 강화	2.96	2.80
대학의 실무교육 역량 강화	3.54	2.92
식품산업 인력의 자격인증 제도 확충	3.54	2.99
잠재 산업인력의 조기 육성체계	3.52	2.95
지역별 산업기반 및 인력양성체계 구축	3.53	2.96
미래 지속성장을 위한 핵심 산업인력 양성	3.45	2.92
실무기술교육을 통한 현장직무능력 증진	3.56	2.86
현장실무인력의 해외기업 파견 지원	3.18	2.81

- 식품제조업 인력양성정책에 대한 중요도-만족도 분석결과, 실무기술교육을 통한 현장직무능력 증진 정책에 대한 중점개선 필요

* 점진개선 영역은 현장실무인력의 해외기업 파견지원, 대학의 기초교육 역량강화이며, 유지 강화 영역은 대학의 실무교육 역량강화, 식품산업 인력의 자격인증제도 확충, 지역별 산업기반 및 인력양성체계 구축, 잠재산업인력의 조기육성체계, 미래지속성장을 위한 핵심 산업인력 양성임



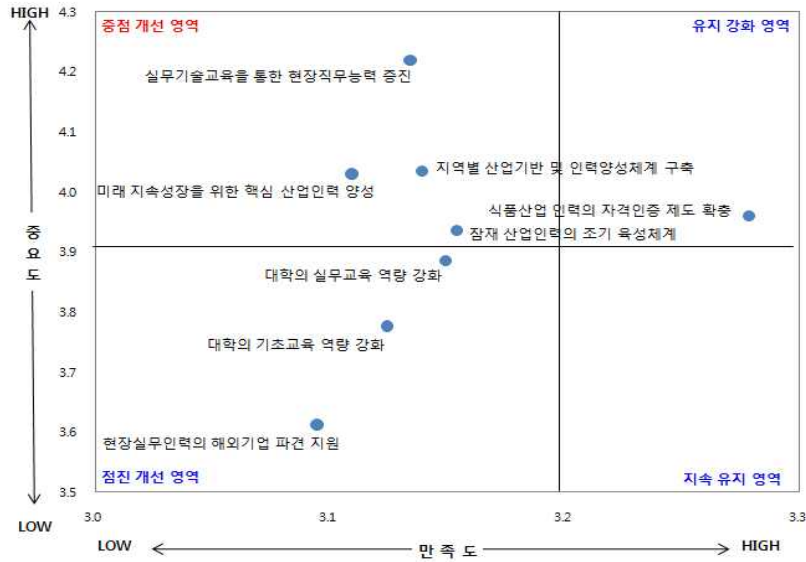
[그림 2-13] 식품제조업 인력양성 정책에 대한 평가

- 외식업에서 중요도가 높은 정책은 실무기술교육을 통한 현장직무능력증진으로 식품제조업과 동일하나 중요도를 더 높게 평가(식품제조업 3.56점, 외식업 4.22점)
 - 대학의 기초(기반)교육 역량 강화 정책의 중요도를 가장 낮게 평가
- 인력양성 정책에 있어 만족도가 높은 정책은 식품산업 인력의 자격인증제도 확충으로 식품제조업보다 긍정적으로 평가(식품제조업 2.99점, 외식업 3.28점)

<표 2-56> 외식업 인력양성 정책별 중요도/만족도

구분	중요도	만족도
대학의 기초(기반)교육 역량 강화	3.78	3.12
대학의 실무교육 역량 강화	3.89	3.15
식품산업 인력의 자격인증 제도 확충	3.96	3.28
잠재 산업인력의 조기 육성체계	3.94	3.15
지역별 산업기반 및 인력양성체계 구축	4.03	3.14
미래 지속성장을 위한 핵심 산업인력 양성	4.03	3.11
실무기술교육을 통한 현장직무능력 증진	4.22	3.13
현장실무인력의 해외기업 파견 지원	3.61	3.09

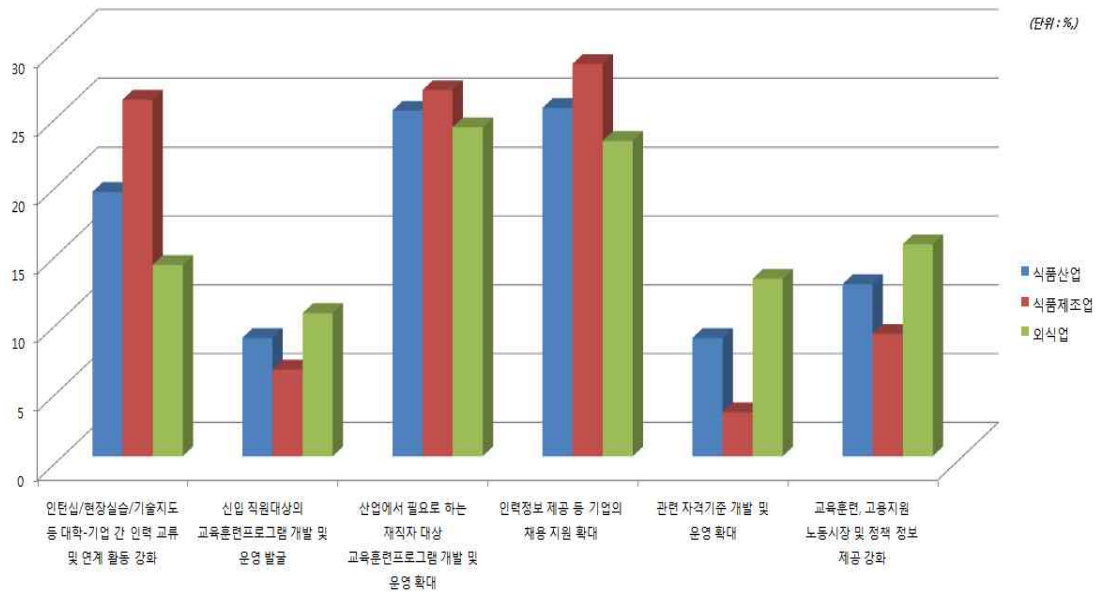
- 외식업 인력양성정책에 대한 중요도-만족도 분석결과, 실무기술교육을 통한 현장직무능력 증진, 미래 지속성장을 위한 핵심산업인력양성, 지역별 산업기반 및 인력양성체계 구축, 잠재산업인력의 조기육성체계 정책에 대한 중점개선 필요
 - * 점진개선 영역은 현장실무인력의 해외기업 파견지원, 대학의 기초교육 역량강화, 대학의 실무교육 역량강화이며, 유지강화 영역은 식품산업 인력의 자격인증제도 확충임



[그림 2-14] 외식업 인력양성 정책에 대한 평가

□ 식품산업 인력문제 해결을 위한 정부의 역할

- 식품산업 인력난을 해결하기 위한 정부의 역할로 가장 많이 요구되는 사항은 인력정보 제공 등 기업의 채용지원 확대(25.3%)
 - 그 다음으로 요구되는 역할은 재직자 대상 교육훈련프로그램 개발 및 운영 확대”(25.1%), “대학-기업 간 인력교류 및 연계활동 강화”(19.2%) 순임
 - 신입직원 대상 교육훈련 프로그램 개발 및 운영 발굴과 관련 자격기준 개발 및 운영 확대는 8.6%로 상대적으로 낮게 요구
- 식품제조업에서 요구하는 주요 정부의 역할은 인력정보 제공 등 기업의 채용지원 확대(28.5%), 산업에서 필요로 하는 재직자 대상 교육훈련 개발 및 운영 확대(26.6%), 인턴십/현장실습/기술지도 등 대학-기업 간 인력교류 및 연계활동 강화(25.9%)임
- 외식업에서 요구하는 주요 정부의 역할은 산업에서 필요로 하는 재직자 대상 교육훈련 개발 및 운영 확대(23.9%), 인력정보 제공 등 기업의 채용지원 확대(22.9%)임
 - 신입 직원대상 교육훈련프로그램 개발 및 운영과 관련 자격기준 개발 및 운영 확대, 교육훈련, 고용지원 노동시장 및 정책 정보 제공 강화에 대한 정책은 상대적으로 낮은 요구가 있으나 식품제조업보다 수요가 높음



[그림 2-15] 식품산업 인력문제 해결을 위한 정부의 역할

- 따라서 식품기업들이 인력난을 해결하기 위해서 정부는 채용지원 활동뿐만 아니라 교육훈련 프로그램 개발 및 운영, 산-학 연계활동 강화 필요

3. 식품산업 고용동향상의 인력사업 시사점

- 식품산업 종사자 수는 '11년 기준 1.9백만 명으로 연평균 2%대 증가 지속
 - 식품제조업 292천명, 외식업 1,683천명으로 각각 15%, 85% 비중이며, 외식업 종사자가 높은 증가 추세
 - 종사자수 ('93년) 1.30백만 → ('00년) 1.71 → ('10년) 1.88 → ('11년) 1.97
 - 종사자 증가율('07년 → '11년) 식품제조업 4.4%, 외식업 7.4%

- 반면, 식품산업 고용형태는 비정규 근로자 중심의 저임금 구조 고착화
 - 상용직 종사자 비중이 27.3%('11년)에 그쳐 전 산업 62.7%(제조업 83.2%) 대비 매우 저조
 - 전 산업 평균 근로시간(월) 21.4일, 182.3시간 대비 식품산업은 22.5일 197.2시간으로 장시간 근로조건인 반면, 평균임금은 71.4%에 그치고 있음
 - 평균 근속년수는 전 산업 6.2년 대비 5.1년으로 적었으며, 특히 외식업의 경우 2.5년에 그치고 있어 일용직 단기근로의 취약한 고용구조 개선이 시급
 - 종사자 학력별 분포를 보면, 대졸자 이상의 비율이 식품제조업 25.5%, 외식업 17.8%로 전 산업 42.4%에 비해 매우 낮은 저학력 인력 구조

- 식품산업 인력 부족률은 식품제조업(3.7%), 외식업(6.1%)로 산업평균 2.9%를 훨씬 상회하며, 5인 미만 사업체의 경우 더욱 심각
 - 인력충원 시 주요 애로사항은 양적인 취업인력 부족, 경력직의 질적 역량 부족, 낮은 임금 및 근로조건으로 인한 취업기피 등임
 - 따라서 식품산업 종사자의 임금 및 처우 개선, 체계적 직원관리 및 복리후생 지원 등 식품산업 인력난을 해소하기 위한 장기적인 지원 정책 필요
 - 업종별, 직무별 인력충원 애로요인이 다르므로 세분화된 정책이 수립되어야 함
 - 또한 인력난을 해결하기 위해서 정부는 채용 지원정책 외에 교육훈련 프로그램 개발 및 운영에 투자를 확대해야 함

◆ 식품산업의 저직능 산업인식에 대한 변화를 기반으로 하는 미래형 전문 식품 직업의 개발이 필요하며, 고용보험의 테두리 밖에 있는 5인 미만 사업장의 식품교육 강화가 필요

제 3 장 식품산업 인력수요 전망

1. 전망방법론

- 식품산업 인력의 고용규모와 시계열 추이를 파악할 수 있는 자료는 전국 사업체조사자료임
 - 전국사업체조사자료는 산업 5자리 수준에서 장기 시계열추이를 보여줄 수 있는 자료로써, 식품산업에 대해서도 세세부산업(5자리) 수준에서 제공
 - 이를 통해 식품산업에 대한 세세부 산업분류까지 중장기 고용규모를 추정할 수 있으며, 시계열 단절이 없는 경우, 장기 시계열통계자료를 구축할 수 있음
 - 직업 및 직무별 인력수요 전망을 위해서 활용하는 통계자료는 지역고용조사 자료, 중소기업 실태조사 자료를 활용할 수 있으나, 식품 세부산업별 직업 및 직무에 대한 정보를 충분히 획득하기에는 한계가 있음
 - 직업 및 직무별 추정은 실태조사 결과를 통해 보완하는 방법으로 세부 산업별 직업 및 직무별 인력수요를 분석함
- 총량수준에서 식품산업의 인력수요 전망방법은 VAR(Vector Autoregression Mode) 혹은 VECM(Vector Error Correction Model) 전망 모형을 이용
 - 계량예측모형으로 다중회귀분석, 연립방정식, ARMAX (Autoregressive Moving Average with Exogeneous Variables)모형 등이 사용되어 왔으나, 이들 모형은 변수들의 내생성 문제를 고려하지 않거나 동태적 측면이 무시되어 예측력에 한계가 지적되고 있음¹³⁾
 - 변수 간의 내생성과 동태성을 고려하면서 예측력을 높이는 모형으로 VAR 모형과 VECM 모형이 활용되고 있음
 - VAR(Vector Autoregression Model) 모형은 거시계량모형에서 제시되는 가정의 적절성 문제를 해소하기 위해 제시되었는데, 자신의 과거시차 값뿐만 아니라 다른 시계열의 과거 값의 영향도 고려한 연립방정식임
- 단일 자기회귀모형을 일반화된 형태로 차수가 p 인 VAR(p) 모형은 다음과 같음

$$y_t = c + A_1 y_{t-1} + A_2 y_{t-2} + \dots + A_p y_{t-p} + e_t, t = 1, \dots, T$$

여기서 c 는 상수벡터, A_j 는 추정계수의 벡터, e_t 는 오차항 벡터

13) 한국고용정보원, 물류산업 인력수요전망 보고서, 2012

- 그러나 VAR모형은 모든 변수들을 내생변수로 간주하고 변수들의 정태적, 정태적인 상호관계를 분석할 수 있지만 시계열의 안정성을 위한 변수들의 차분과정에서 시계열 본래의 고유정보를 상실한다는 지적을 받아왔음
- VAR모형의 문제점을 개선하는 방법으로 VECM(Vector Error Correction Model)이 있음
 - 거시경제변수들이 대부분 불안정적 시계열 자료이기 때문에 VECM은 이러한 불안정한 시계열에 대해서 공적분의 관계를 갖게 될 경우, 시계열 변수들 사이의 장기적 균형관계와 단기적 동적 구조관계를 동시에 고려하면서 분석할 수 있다는 장점이 있음
 - VECM 모형은 시계열자료에서 항구적인 충격과 단기적 충격을 동시에 고려하여 예측하는 방법으로, 모든 내생변수를 시차변수함수로 처리하여 구조방정식의 강점을 살린 분석모형임
- VECM 모형을 다음과 같은 식으로 정리할 수 있음

$$\Delta y_t = \alpha (\beta y_t - 1 + \mu + \rho t) + \sum_{i=1}^{p-1} \Gamma_i \Delta y_{t-i} + \gamma + \pi t + \epsilon_t$$

여기서 α 는 조정계수이며, β 는 공적분 방정식의 추정계수이고 r 는 단기 추정계수

- y_t 가 t시점의 고용수준, 실질GDP로 구성된 다차원 열벡터이며, y_t 가 단위근 시계열인 VAR모형에서 r 개의 공적분 관계(cointegration relationship)가 존재하면 위 식과 같은 VECM 모형으로 표현할 수 있음
- 본 연구에서 식품산업 인력수요전망을 위해서 식품제조업과 외식업으로 구분한 후, 고용변동과 거시경제 변수가 공적분 관계를 있음을 확인하여 고용변동 분석에서 VECM 모형을 활용하여 분석
 - 공적분 관계가 확인되지 않으면 VAR 모형을 예측모형으로 선택
 - 식품산업의 취업자 수, 실질 부가가치를 종속변수로 한 연립자기회귀 모형 혹은 벡터오차수정 모형을 사용하여 식품산업의 추세방정식과 총량수준의 식품산업의 인력수요를 전망
 - 기본적으로 연립방정식을 활용하는 이유는 산업성장의 영향을 상호간에 받기 때문이고, 기술적으로는 단일방정식 모형에서는 산업성장에 관한 전망결과가 별도로 필요하기 때문임

- 식품산업 소분류, 세분류, 세세분류 업종의 하향식 배분방식에 따라 개별 형태방정식인 SUR(seemingly unrelated regressions) 모형을 적용, 하향식 배분방식에 따라 전망
 - 식품산업의 각 분야별 비중으로 구성된 추세방정식으로 추정
 - 추세전망식은 연립방정식 체계 중 개별형태방정식인 SUR(seemingly unrelated regressions) 모형을 사용
 - 연립방정식 체계 중 하나인 SUR 모형을 활용하는 이유는 개별 산업의 취업자 수는 광의의 성장요인 등 과 같은 공통 영향요인에 의해서 하나의 체계로 연결되어 있다고 보기 때문임
 - 특히 명시적으로 고려되지 못하는 공통 영향요인이 모든 개별 직업에 영향을 미친다면 SUR 모형에서 이러한 영향을 고려하여 추세전망식을 도출함
 - 고용비중 추세방정식은 다음과 같음

$$\alpha_{jt} = \alpha_j + \beta_{jt} + \gamma_{jd} \quad (1)$$

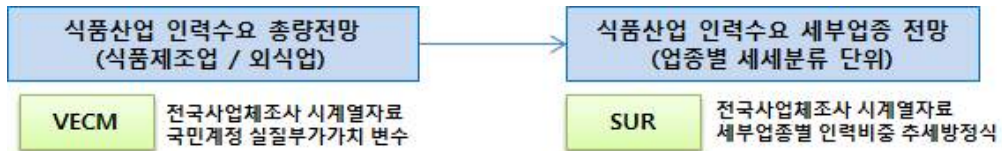
$$\alpha_{jt} = \alpha_j + \beta_j$$

$$0t + \beta_j$$

$$1t2 + \gamma_{jd} \quad (2)$$

$$\alpha_{jt} = \alpha_j + \beta_{j1nt} + \gamma_{jd} \quad (3)$$

α_{jt} 는 t기의 j산업의 고용비중, α_j 는 절편에 해당, β 는 추세변수의 추정계수
 γ 는 1998년 혹은 2008년의 경제위기를 구분하는 더미변수의 추정계수임



2. 식품산업 관련 장기 고용지표 전망

- [실질부가가치 전망] 식품산업 부가가치는 산업별 실질부가가치와 디플레이터의 추세를 이용하여 전망¹⁴⁾
 - 전체 제조업 성장률 대비 식음료 제조업 부가가치 전망치는 매우 낮은 수준으로 실질 증가율은 0%대에 머물 것으로 전망
 - 음식점업의 경우도 전체 서비스업 증가율의 대비 상대적으로 낮은 수준

<표 3-1> 식품산업 실질부가가치 증가율 전망

(단위 : %)

구분	'91-'00	'01-'10	2011-2020		
			'11-15	'16-'20	'11-'20
제조업	8.4	6.3	5.8	4.5	5.1
식료제조업	1.8	0.3	0.4	1.0	0.7
음료제조업	5.4	1.0	0.9	0.8	0.9
서비스업	6.6	3.6	4.4	3.6	4.0
음식점업	6.7	2.0	2.6	2.3	2.5

자료원 : 중장기 인력수급전망 2011~2020, 한국고용정보원

- [취업계수¹⁵⁾ 전망] 한국은행의 『국민계정』의 산업별 실질부가가치 자료와 통계청의 『경제활동인구조사』의 산업별 취업자 수 자료를 이용하여 산출
 - 취업계수의 감소는 노동생산성의 상승을 반영, 2020년까지 감소추세를 이어갈 것으로 전망되고 있으나, 음식표품 제조업의 경우 취업계수의 감소폭이 매우 적을 것으로 전망
 - 음식점업은 생산성 향상 및 요소비용 증가로 취업계수는 크게 낮아질 것임

<표 3-2> 식품산업 취업계수 전망

(단위 : 천명, %)

구분	2010	2015	2020	기간증감		
				'11-15	'16-'20	'11-'20
제조업	13.6	10.9	8.8	-2.7	-2.1	-4.8
음식표품 제조업	37.3	40.3	40.2	3.0	-0.1	2.9
숙박 및 음식점업	94.5	79.5	67.2	-14.9	-12.3	-27.2

자료원 : 중장기 인력수급전망 2011~2020, 한국고용정보원

14) 중장기 인력수급전망 2011~2020, 한국고용정보원

15) 취업계수(취업자 수/실질부가가치 10억 원)는 생산함수가 1차 동차함수라는 가정을 충족할 때 부가가치 1단위 생산에 필요한 취업자 규모로 정의

- [참조] 한국고용정보원 산업별 취업자 전망, 산업별 취업자 전망은 산업별 실질부가가치 전망치에 산업별 취업계수 전망치를 곱하여 산출
 - 향후 10년 내 전 산업 취업자 수 증가, 제조업은 다소 감소할 것으로 전망되었으나, 식음료 제조업은 증가할 것으로 예측됨
 - 음식점 주점업은 서비스업의 소폭 상승에도 불구하고 감소할 것으로 전망

<표 3-3> 식품산업 산업별 취업자 전망

(단위 : 천명, %)

구분	2010	2015	2020	기간증감(천명)			연평균증가율(%)		
				'11-'15	'16-'20	'11-'20	'11-'15	'16-'20	'11-'20
전 산업	23,829	25,325	26,177	1,496	852	2,348	1.2	0.7	0.9
제조업	4,028	3,976	3,887	-52	-89	-140	-0.3	-0.5	-0.4
식료품제조업	346	377	391	31	14	45	1.7	0.7	1.2
음료제조업	31	40	45	9	5	13	4.9	2.3	3.6
서비스업	16,383	18,074	19,223	1,691	1,149	2,840	2	1.2	1.6
음식점 주점업	1,780	1,703	1,607	-78	-95	-173	-0.9	-1.2	-1

자료원 : 중장기 인력수급전망 2011~2020, 한국고용정보원

3. 식품산업 인력수요 전망

□ 총량전망

○ 식품산업 인력수요의 총량전망은 식품 제조업과 음식서비스업의 실질국내 총생산 변수를 포함한 벡터오차수정회귀모형(VECM)을 이용하여 2대 부문으로 구분하여 전망

- 1993년도 ~ 2011년도 시계열 자료

○ '13년부터 '18년까지 식품제조업 6.8천명(연평균 1.37천명), 외식업 156.0천명(연평균 31.20천명) 등 총 162.8천명(연평균 32.57천명)의 취업자가 증가할 것으로 추계됨

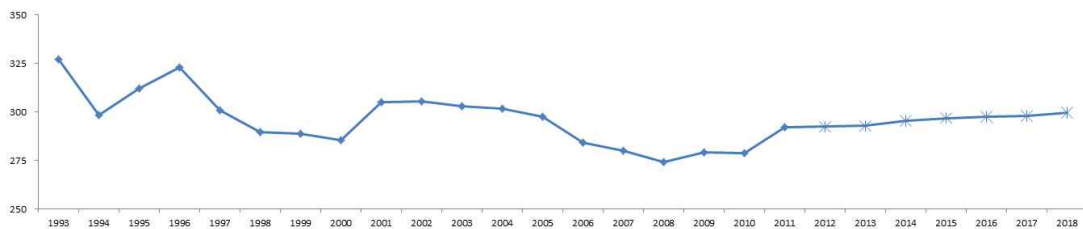
○ 중장기적으로 음식서비스업을 중심으로 양적인 확대가 지속될 것으로 전망

<표 3-4> 식품산업 중기 종사자수 전망

(단위 : 천명, %)

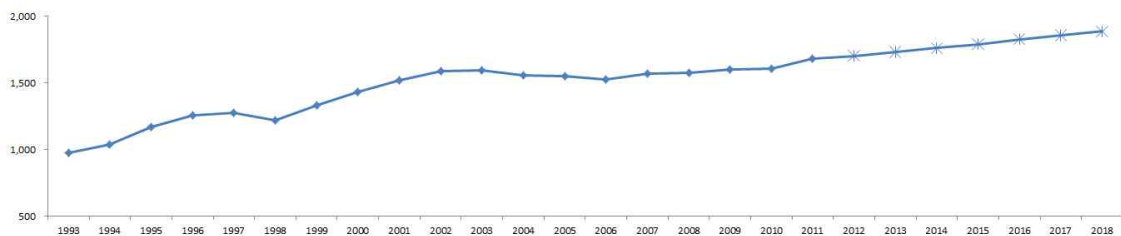
구분	'00	'05	'10	'13(E)	'14(E)	'15(E)	'16(E)	'17(E)	'18(E)	'13~'18	
										증감	CAGR
식품제조업	285.7	297.4	278.7	292.8	295.5	296.9	297.6	298.0	299.7	6.8	0.46%
외식업	1,430.5	1,550.7	1,609.1	1,732.0	1,761.2	1,790.4	1,829.6	1,868.8	1,888.0	156.0	1.74%
소계	1,716.1	1,848.1	1,887.8	2,024.8	2,056.7	2,087.3	2,127.2	2,156.8	2,187.7	162.8	1.56%

(단위 : 천명)



[그림 3-1] 식품제조업 중기 종사자수 전망 추이

(단위 : 천명)



[그림 3-2] 외식업 중기 종사자수 전망 추이

□ 세부산업별 인력수요 전망

- 벡터오차수정 모형에서 추정된 식품제조업과 음식서비스업의 인력수요 전망을 토대로 식품산업 소, 세, 세세분류 수준에서 중기 비중통계자료를 추계한 후 예측력이 비교적 좋은 개별형태방정식 SUR(seemingly unrelated regressions) 모형을 적용, 하향식 배분방식에 따라 전망

<표 3-5> 식품산업 인력수요 전망(소분류 기준)

(단위 : 천명, %)

구분		'10	'13(E)	'15(E)	'18(E)	'13~'18	
						증감	CAGR
식품제조업		278.7	293.7	295.9	299.7	5.9	0.4
식료 품제 조업	101 도축, 육류가공 및 저장처리업	32.6	39.0	40.3	42.3	3.3	1.6
	102 수산물 가공 및 저장처리업	33.6	33.4	32.6	30.9	-2.5	-1.5
	103 과일, 채소가공 및 저장처리업	18.6	19.4	19.5	19.2	-0.2	-0.2
	104 동물성 및 식물성 유지 제조업	7.8	7.5	7.6	7.6	0.1	0.3
	105 낙농제품 및 식용빙과류 제조업	8.8	8.9	8.1	7.9	-1.0	-2.4
	106 곡물가공품, 전분 및 전분 제조업	20.3	21.2	21.2	21.3	0.1	0.1
	107 기타식품제조업	132.3	140.1	143.2	148.6	8.5	1.2
	108 동물용 사료 및 조제식품 제조업	8.6	9.1	9.1	8.9	-0.2	-0.4
음료 제조업	111 알콜음료 제조업	8.7	8.4	8.2	7.8	-0.6	-1.5
	112 비알콜음료 및 얼음제조업	7.4	6.7	6.1	5.2	-1.5	-4.9
음식서비스업		1,609.1	1,731.0	1,790.4	1,888.0	157.0	1.8
	561 음식점업	1,248.5	1,342.4	1,390.4	1,468.1	125.7	1.8
	562 주점 및 비알콜음료점업	360.6	388.6	400.0	419.9	31.3	1.6
소계		1,887.8	2,024.8	2,087.3	2,187.7	162.9	1.6

【세부업종별 인력수요 전망】

- 식품제조업 인력수요 증가는 건강기능식품업(11.9%, '13~'18 CAGR), 제과용 혼합분말 및 반죽업(7.6%), 가금류 가공 및 저장처리업(7.5%), 기타 곡물가공품 제조 (7.1%) 순

- 규모가 영세한 개인 사업 위주로 제조업의 인력수요가 증가하고 있음

○ 외식업 인력수요 증가는 기타 외국식 음식점업(11.8%), 제과점업(7.3%), 비알콜 음료점업(6.8%), 치킨전문점업(5.6%) 순

- 외식업의 경우, 소규모 점포의 창업이 늘고 있으며, 소규모 점포의 인력충원이 늘 것으로 예상 됨

<표 3-6> 식품산업 인력수요 상위 20 업종(세세분류 기준)

(단위 : 천명, %)

증가 순위	세세분류 업종	'10	'13(E)	'15(E)	'18(E)	'13~'18년 증감	'13~'18년 CAGR
1	10797 건강기능식품 제조업★	2.6	4.5	5.7	7.9	3.4	11.9
2	56119 기타 외국식 음식점업	5.1	7.4	9.3	12.9	5.5	11.8
3	10613 제과용 혼합분말 및 반죽 제조업★	1.3	3.1	3.6	4.4	1.4	7.6
4	10121 가금류 가공 및 저장처리업★	5.7	7.8	9.1	11.2	3.4	7.5
5	56191 제과점업	52.0	67.2	77.4	95.5	28.3	7.3
6	10619 기타 곡물가공품 제조업★	2.6	3.5	4.1	4.9	1.4	7.1
7	56220 비알콜 음료점업	75.2	107.3	122.7	149.4	42.1	6.8
8	10110 도축업★	12.2	14.5	16.5	19.6	5.1	6.2
9	56193 치킨 전문점	59.5	70.5	78.8	92.8	22.3	5.6
10	56192 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	64.6	78.7	87.7	103.0	24.3	5.5
11	56120 기관구내식당업	35.0	41.2	44.8	50.6	9.4	4.2
12	10742 천연 및 혼합조제 조미료 제조업★	10.5	12.6	13.8	15.5	2.9	4.2
13	10795 인삼식품 제조업★	4.4	4.3	4.7	5.2	0.9	4.0
14	10741 식초, 발효 및 화학조미료 제조업★	0.6	1.3	1.5	1.6	0.3	4.0
15	11112 청주 제조업★	0.3	0.2	0.2	0.3	0.0	3.8
16	10799 그 외 기타 식료품 제조업★	1.0	1.0	1.1	1.2	0.2	3.8
17	10712 빵류 제조업★	11.2	14.2	15.4	17.0	2.9	3.7
18	10401 동물성 유지 제조업★	0.4	0.6	0.6	0.7	0.1	3.6
19	56113 일식 음식점업	29.0	32.6	34.6	37.6	5.0	2.9
20	10792 차류 가공업★	3.4	4.1	4.4	4.7	0.5	2.5
소계		376.6	476.7	535.9	636.0	159.3	5.9

★ 식품제조업

○ 설탕제조업(-12.0%), 아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업(-10.9%), 출장 음식 서비스업(-10.1%) 분야의 인력감소가 두드러질 것으로 전망

- 웰빙 트렌드에 따라 설탕제조업 등 비만과 관련된 업종의 하락세가 크게 나타남

<표 3-7> 식품산업 인력수요 하위 20 업종(세세분류 기준)

(단위 : 천명, %)

증가 순위	세세분류 업종	'10	'13(E)	'15(E)	'18(E)	'13~'18년 증감	'13~'18년 CAGR
64	10720 설탕제조업★	0.5	0.5	0.4	0.2	-0.2	-12.0
63	10502 아이스크림 기타 식용빙과류 제조업★	2.3	2.2	1.7	1.2	-0.9	-10.9
62	56131 출장음식서비스업	2.5	1.7	1.4	1.0	-0.7	-10.1
61	56212 무도유희주점업	9.8	7.6	6.5	5.1	-2.6	-7.9
60	11209 기타비알콜음료제조업★	5.0	4.3	3.7	2.9	-1.4	-7.4
59	11119 기타발효주제조업★	0.6	0.5	0.4	0.3	-0.1	-6.6
58	11201 얼음제조업★	0.8	0.7	0.6	0.5	-0.2	-6.4
57	10612 곡물제분업★	5.1	4.3	3.9	3.2	-1.2	-6.0
56	11121 주정제조업★	0.4	0.4	0.4	0.3	-0.1	-5.1
55	11122 소주제조업★	2.4	2.1	1.9	1.6	-0.5	-5.1
54	10219 기타 수산동물 가공 및 저장처리업★	2.2	2.0	1.8	1.6	-0.4	-4.7
53	11129 기타증류주 및 합성주제조업★	0.3	0.3	0.3	0.3	-0.1	-4.7
52	56194 분식 및 김밥전문점	91.0	85.2	77.8	67.5	-17.7	-4.5
51	56211 일반유희주점업	91.6	82.4	75.7	66.4	-16.0	-4.2
50	10796 건강보조용액화식품제조업★	19.1	17.5	16.3	14.4	-3.1	-3.8
49	10620 전분제품 및 당류제조업★	1.8	1.5	1.4	1.3	-0.2	-3.4
48	10501 액상시유 및 기타낙농제품제조업★	6.5	6.8	6.4	5.7	-1.1	-3.4
47	10611 곡물도정업★	9.5	8.8	8.3	7.5	-1.3	-3.2
46	10749 기타식품첨가물제조업★	2.3	2.3	2.2	2.0	-0.3	-2.7
45	10793 수프 및 균질화식품제조업★	1.2	0.8	0.8	0.7	-0.1	-1.9
소계		254.9	231.9	211.9	183.7	-48.2	-4.6

★ 식품제조업

□ 식품산업 직업별 인력수요 전망¹⁶⁾

- 직업별 취업자 전망은 산업별 주요 직업에 대해 산업×직업 취업자 비중 행렬의 전망을 통해서 이루어짐
 - 통계청이 제공한 경제활동인구조사(2004~2010년)의 연간 자료를 이용하여 구축한 '대분류 산업(21개)×대분류 직업(9개) 취업자 비중 행렬'의 전망을 통해서 수행
- 소분류 수준 및 세분류 수준 직업별 취업자 전망은 『지역별고용조사』에 근거하여 소분류 수준 직업의 취업자 전망치
- 영양사, 제빵원 및 제과원에 대한 인력수요가 높을 것으로 전망되었으며, 한식, 중식 종사자는 감소할 것으로 예측됨
 - 영양사 '10~'20년 증가율 5.3%(CAGR), 제빵원제과원 1.2%, 한식 - 0.4%, 중식 -0.2

<표 3-8> 식품산업 주요 직업별 인력수요 전망(표준직업분류(KSCO) 기준)

(단위 : 천명, %)

직업명	취업자 수			'10~'20년 증감	'10~'20년 증가율(CAGR)
	2010	2013(E)	2018(E)		
영양사	24	32	39	15	5.5
주방장 및 조리사	860	853	830	-30	-0.4
음식서비스 종사자	668	680	661	-7	-0.1
식품가공관련 기능 종사자	132	140	141	9	0.7
식품가공관련 기계 조직원	52	60	62	10	2.0
음료가공관련 기계 조직원	9	10	10	1	1.2
기타식품가공관련 기계조직원	15	16	17	2	1.4
음식관련 단순 종사원	339	340	337	-2	-0.1
전체	2,099	2,131	2,097	-2	0.0

<표 3-9> 식품산업 주요 직업별 인력수요 전망(한국고용직업분류(KECO) 기준)

(단위 : 천명, %)

직업명	취업자 수(천명)			'10~'20년 증감(천명)	'10~'20년 증가율(CAGR)	
	2010	2015(E)	2020(E)			
영양사	24.4	31.7	38.9	14.5	5.3	
음식 서비스 관련직	한식 주방장 및 조리사	544.9	541.1	523.7	-21.2	-0.4
	중식 주방장 및 조리사	36.8	36.3	36.0	-0.8	-0.2
	양식 주방장 및 조리사	22.4	23.1	23.5	1.1	0.5
	일식 주방장 및 조리사	20.5	21.0	20.8	0.3	0.2
	웨이터 및 접객원	638.4	658.8	639.9	1.5	0.0
	주방보조원	318.7	321.4	319.0	0.3	0.0
	음식배달원	67.7	69.2	71.1	3.4	0.5
식품가 공관련 직	식품공학기술자 및 연구원	5.8	5.9	6.1	0.3	0.6
	제빵원 및 제과원	36.8	38.7	41.1	4.3	1.2
	떡 제조원	21.2	22.7	22.8	1.6	0.8
	정육원 및 도축원	17.1	16.9	17.1	0	0.0
	감치 및 말반찬제조 종사원	14.7	15.5	16.1	1.4	1.0
소계	1,769.4	1,802.3	1,776.1	6.7	0.0	

16) 중장기 인력수급전망 2011~2020, 한국고용정보원 참조 재가공

4. 식품전공인력 산업공급 전망

- '10년~'13년까지 정규교육기관(특성화고, 전문대학, 대학, 대학원) 관련학과 졸업인원과 입학정원 자료를 근거로 지수평활법으로 추계
 - 식품전공인력 산업공급 = 연도별 졸업자 전망 * 취업률 * 전공취업률
 - ※ 전공분야 취업률은 2011년 대졸자 직업이동경로조사(한고원) 식품관련부문 데이터 재분석
- '13년~'18년 연간 21천명의 신규 인력이 산업 내 진입(CAGR 1.7% 증가)
 - 전문계고와 전문대학의 인력공급은 다소 감소, 대학과 대학원 공급 인력은 꾸준히 증가할 것으로 전망됨

<표 3-10> 식품관련 전공 졸업자 수 전망

(단위 : 명, %)

구분	'12	'13	'14	'15	'16	'17	'18	'13~'18년	
								증감	CAGR
고교	5,213	5,175	5,121	5,043	4,956	4,884	4,830	-345	-1.4%
전문대학	10,169	10,055	10,123	10,033	9,932	9,826	9,719	-336	-0.7%
대학	5,745	6,023	5,836	6,075	6,348	6,644	6,960	937	2.9%
대학원	613	655	622	661	704	752	803	148	4.2%
소계	21,740	21,908	21,702	21,812	21,940	22,106	22,312	404	0.4%

<표 3-11> 식품관련 전공자 식품분야 연계 공급인력 전망

(단위 : 명, %)

구분	'12	'13	'14	'15	'16	'17	'18	'13~'18년	
								증감	CAGR
고교	354	510	511	451	478	465	451	-59	-2.4%
전문대학	3,714	3,611	3,750	3,684	3,651	3,644	3,586	-25	-0.1%
대학	2,437	2,539	2,699	2,585	2,699	2,825	2,951	412	3.1%
대학원	367	384	408	394	415	442	473	89	4.3%
소계	6,872	7,044	7,366	7,113	7,244	7,377	7,460	416	1.2%

<표 3-12> 식품관련 전공자 식품분야 연계율 전망

(단위 : 명, %)

구분	'12	'13	'14	'15	'16	'17	'18	'13~'18년	
								증감	CAGR
고교	9.8	9.9	8.8	9.5	9.4	9.2	9.4	-0.5	-1.0%
전문대학	35.5	37.3	36.4	36.4	36.7	36.5	36.5	-0.8	-0.4%
대학	44.2	44.8	44.3	44.4	44.5	44.4	44.5	-0.4	-0.2%
대학원	62.7	62.2	63.3	62.8	62.8	63.0	62.8	0.6	0.2%
소계	32.4	33.6	32.8	33.2	33.6	33.7	34.1	0.4	0.3%

□ 중기 인력수급 분석

- '14~'18년 5개년간 산업내 신규 인력수요는 총 162.9천명으로 나타났으며, 식품전공 졸업자수는 109.8천명으로 수급비율은 67%로 나타남
- 전공자 필요인력(실태조사 결과) 비중을 반영하여 산출된 식품분야 전공 필요인력수는 39.9천명임
 - 신규충원 계획인력 중 전공자 충원 비중 24.5%
- 향후 5개년 간 산업 내 식품분야 신규공급 인력이 36.5천명으로 공급부족
 - 현재의 관련 전공자 식품산업 진입률이 유지된다면, 산업 필요인력의 91.5%만이 충족될 것으로 전망
 - 식품관련 전공자의 산업내 진입을 확대할 수 있는 정책적 지원 필요

<표 3-13> 식품산업 중기 신규인력 수급전망

(단위 : 명, %)

구분	'14	'15	'16	'17	'18	'13~'18 소계
신규 인력수요	30,354	31,238	33,533	33,456	34,347	162,928
식품전공 졸업자수	21,702	21,812	21,940	22,106	22,312	109,872
(단순)수급비	71%	70%	65%	66%	65%	67%
전공자 필요인력(①)	7,443	7,660	8,223	8,204	8,423	39,953
전공인력 공급(②)	7,366	7,113	7,244	7,377	7,460	36,560
전공인력 부족(②-①)	-77	-547	-979	-827	-963	-3,393
전공수급 충족율(②/①)	99.0	92.9	88.1	89.9	88.6	91.5

- 기업 내에서 신규충원인력에 대한 전공일치도를 낮게 희망하고 있다는 점도 주목할 필요가 있음
 - 신규인력 수요가 단순 기능인력, 영세사업장에서 주로 발생한다는 점을 고려하면 매년 공급되고 있는 전문대학 이상의 고학력자에 대한 산업수요 직무 불일치, 하향취업 경직성을 해소할 수 있는 정책적, 사회적 환경이 조성될 필요가 있음
- 반면, 세부 직무별로는 단순 기능직,接客원, 주방보조원 등 단순 기능 인력에 대한 인력수급난은 지속 전망
 - 저임금 노동구조 및 영세성, 근로환경 저하 등에 기인한 취업기피로 중소기업 산업체의 기술기능직, 단순노무직에 대한 고용난 지속 예상
 - 양적인 인력수급에 큰 애로가 없는 대기업의 경우, 제품개발 및 생산직 인력은 충분하나 외식경영, R&D 전문 인력 등 고급 인력에 대한 수요가 확대될 전망

- 영세한 산업구조 및 고학력자 배출 중심의 공급 체계에서 단순 저기능직에 대한 직업 회피가 주된 이유임
- 향후 산업의 세분화, 전문화, 기업화, 대형화 경향으로 전문 인력에 대한 수요도 꾸준히 증가할 것으로 예상됨
 - 외식 경영 시스템의 선진화 및 자동화로 고급 기능을 가진 전문직, 관리직 수요 증가
 - 식품가공 분야는 식품안전 및 영양, IBT 융합 식품연구 등 고급 전문 인력에 대한 수요가 증가될 것으로 예상

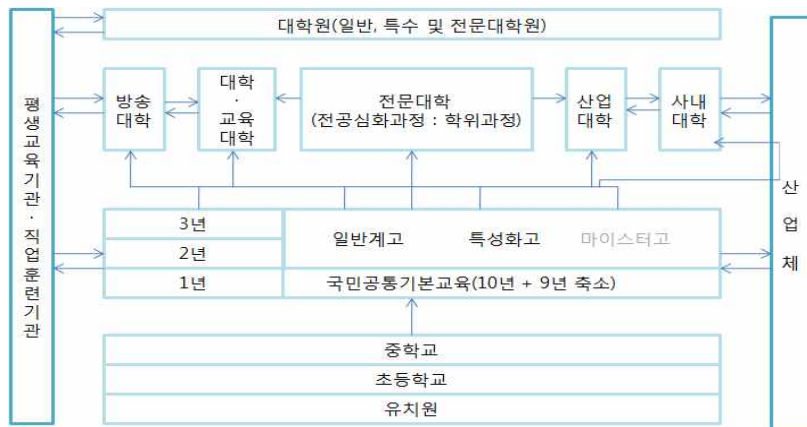
제 4 장 식품산업 인력양성사업 추진 현황

제 1 절 식품산업 인력양성 현황

1. 정규교육기관 인력양성 현황

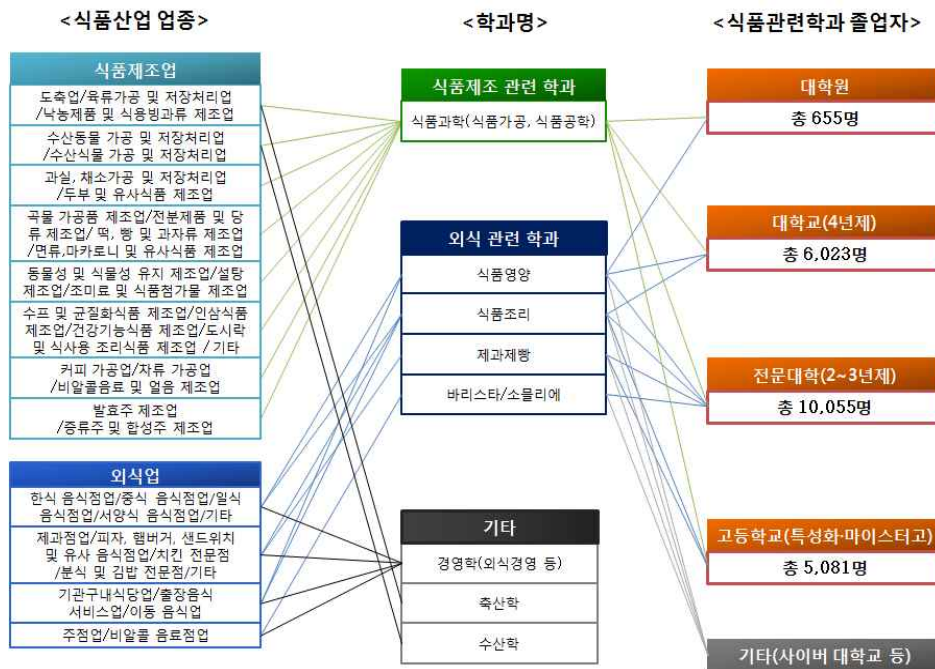
가. 인력양성 현황

- 국내 식품산업 인력양성은 학교 정규교육과정 및 비정규교육과정을 통해 이루어지며, 정규교육기관을 통해 양성되는 인력은 총 21,814명임('13년)
 - 국내 정규교육기관은 초등학교, 중학교, 고등학교, 대학교, 대학원으로 구분되며, 직업교육은 마이스터·특성화고, 전문대학, 대학교, 대학원, 기타 직업전문학교, 학원 등에서 이루어짐
 - 마이스터·특성화고에서 전문교과를 이수하며, 전문학사과정(전문대학) 또는 학사과정(대학)으로 진학 가능함
 - 대학 졸업 후 대학원 진학을 통해 석사, 박사과정을 취득할 수 있음



[그림 4-1] 우리나라 직업교육체제

- 정규교육기관을 통한 인력공급은 식품관련 학과(식품공학, 조리 등)를 중심으로 이루어지며, 경영, 마케팅, 시설/설비 등 일부영역은 타 전공을 통해 공급
 - 식품제조 관련학과는 식품과학, 식품가공, 식품공학 등이며, 외식 관련학과는 식품영양, 식품조리, 제과제빵, 바리스타, 소믈리에 등임
 - '13년 기준 식품관련 학과 졸업자는 총 21,814명이며, 특성화고 5,081명(23.3%), 전문대학 10,055명(46.1%), 대학 6,023명(27.9%), 대학원 655명(3.1%) 양성



[그림 4-2] 정규교육기관 식품산업 인력양성 현황

- 세부학과별로 살펴보면, 식품조리학과 배출인력이 8,961명으로 가장 많으며, 그 다음 식품영양, 식품과학 순임
- 전문대학은 식품조리 및 제과제빵학과, 대학은 식품영양학과의 비중이 높음

업종	고교	전문대학	대학	대학원	합계
식품제조업	식품과학, 바이오키친, 식품가공 등 2,237명	다이어트과학, 식품가공, 생명과학 등 735명	바이오식품공학, 식품소재, 식품가공 등 2,044명	분자식품생명공학, 식품가공 등 311명	5,327명
		뷰티영양관리, 식생활, 식품영양 등 2,247명	식품영양, 한방식품영양 등 3,196명	식품영양, 한방식품영양 등 325명	5,768명
	관광외식조리, 호텔조리, 조리과학 등 2,742명	식품조리, 외식조리, 전통조리 등 5,511명	외식조리, 호텔조리, 조리과학 등 708명		8,961명
	호텔제과제빵 등 94명	호텔제과제빵, 데코레이션 등 1,283명	제과제빵 20명		1,397명
기타	푸드스타일링 8명	소믈리에, 케이터링, 바리스타, 푸드스타일링 등 279명	케이터링 등 55명	식품산업 시스템 등 4명	346명
	5,081명	10,055명	6,023명	655명	

[그림 4-3] 식품관련 학과별 인력공급 현황

나. 고등학교의 인력양성

□ 인력양성 현황

- '10년 기존 고등학교 체제(인문계·전문계)가 개편됨에 따라, 고등학교는 일반고, 특수목적고, 특성화고, 자율고로 구분됨
 - 전문계열 특수목적고, 전문계고, 특성화고가 특성화고로 일원화됨
 - 식품산업 인력은 특성화·마이스터고에서 전문교과 교육을 통해 양성
- 전국 92개 고등학교에서 식품관련 학과¹⁷⁾ 개설·운영 중
 - '13년 기준 졸업자는 총 5,081명으로 전체 특성화고 졸업자의 약 3.6%에 해당함
 - 학과별로 살펴보면 식품조리, 식품과학과 비중이 높으며, 제과제빵, 푸드 스타일링 등 특성화학과를 운영함
 - 보통교과 교육(국어, 수학 등)과 함께 식품관련 전문교과 교육이 이루어지며, 식품관련 국가기술자격증(한식조리기능사 등) 취득가능

<표 4-1> 식품관련 학과운영 특성화고 현황

(단위 : 개, 명)

구분	학교 수	졸업자
식품관련 학과	92	5,081
식품과학 ¹⁾	52	2,237
식품조리 ²⁾	46	2,742
제과제빵 ³⁾	3	94
기타 ⁴⁾	1	8
전체(전문계고)	688	141,774

주) 1. 식품과학 : 식품과학, 바이오케미컬, 식품화학공업, 식품가공, 치즈과학, 식품산업 포함

2. 식품조리 : 관광외식조리, 조리, 호텔조리, 조리과학 포함

3. 제과제빵 : 제과제빵, 호텔제과제빵

4. 기타 : 푸드 스타일링

자료원 : 한국교육개발원, 한국의 고등학교(2012), 마이스터·특성화고 포털(www.hifive.go.kr)

- 특성화고는 수도권에 가장 많으며, 그 다음 영남·호남권, 충청권 순임

<표 4-2> 지역별 식품관련 학과운영 특성화·마이스터고 분포

(단위 : 개)

구분	수도권	강원/제주	충청권	호남권	영남권	계	전체
특성화고	26	7	18	20	20	91	475
마이스터고	-	-	1	-	-	1	27
계	26	7	19	20	20	92	502

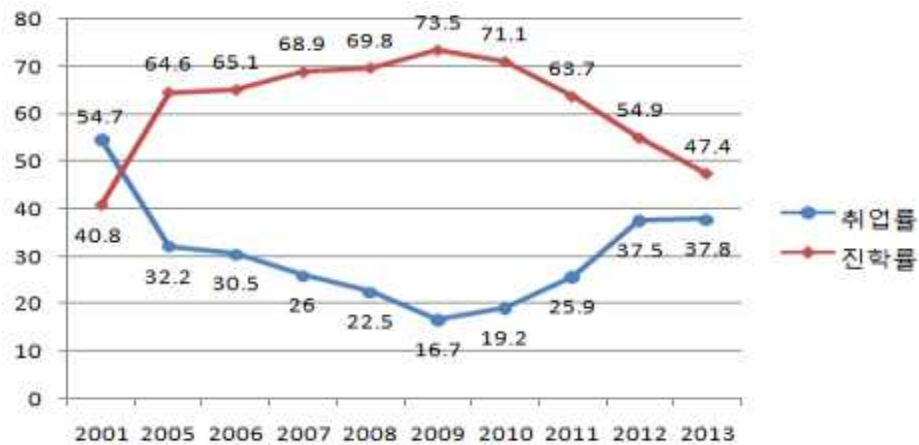
자료원 : 마이스터·특성화고 포털(www.hifive.go.kr)

17) 식품관련 학과 : 한국교육개발원 학과(전공)분류체계(2010), 자연계열-생활과학-식품·조리 기준

□ 취업 현황

- '10년 고교 직업교육 선진화 정책으로 특성화고 취업률은 증가추세이나, 여전히 진학자 비율이 더 높게 나타남
- 지난 10년간 전문계고 취업률은 감소하고 진학률은 증가함
- '10년 전문계고 기피, 대학진학 선호 등 산업전문 기능인양성 기능약화에 따라 산업수요 맞춤형 인재를 양성하기 위한 정책 추진됨

(단위 : %)



주) 1. 취업률(%) : $\frac{\text{취업자 수}}{\text{졸업자 수}} \times 100$

2. 진학률(%) : $\frac{\text{진학자 수}}{\text{졸업자 수}} \times 100$

자료원 : 한국교육개발원, 교육통계연보

[그림 4-4] 전문계고 취업현황(2001~2013)

- '11년 전문계고 졸업자 중 진학자를 제외한 취업자는 41,023명(75.9%)이며, 제조업(50.1%), 도매 및 소매업(12.8%), 숙박 및 음식점업(11.9%) 등에 종사
 - 종사자 지위는 상용직(64.7%), 임시직(32.8%), 일용직(2.5%)
 - 월평균 소득은 131.9만원, 평균 근로시간 50.7시간
 - 직업별로 전기·전자 관련직(25%), 경영·회계·사무관련직(16.4%), 영업 및 판매 관련직(11.6%), 음식서비스 관련직(10.5%)
- 식품산업에 취업한 전문계고 졸업자¹⁸⁾는 전체 졸업자 11.2%이며, 외식업의 비중이 높음
 - 식품산업 취업자는 외식업이 84.7%, 식품제조업이 15.3%임

18) 일자리 고용형태가 임금근로자인 경우만 분석함

- 외식업 취업자 중 78.7%가 임시근로자로 타 산업 대비 고용형태가 불안정함

<표 4-3> 전문계고 졸업자의 식품산업 고용형태(종사자 지위)

(단위 : %)

구분	식품산업		제조업	전 산업
	식품제조	외식업		
상용근로자	71.6	15.4	86.0	70.0
일용근로자	28.4	5.9	0.1	1.8
임시근로자	-	78.7	13.8	28.3
계	100	100	100	100

자료원 : 한국고용정보원, 고졸자 취업진로조사(2011)

- 또한, 전문계고 졸업자가 취업한 기업의 60.7%가 종사자 10인 미만의 영세한 기업으로 타 산업 대비 근로환경이 열악함

<표 4-4> 전문계고 졸업자의 취업 식품기업 규모

(단위 : %)

종사자 규모	식품산업	제조업	전 산업
1~4명	35.4	1.0	14.1
5~9명	25.3	2.7	10.2
10~29명	16.0	9.9	14.7
30~49명	5.9	7.3	7.4
50~99명	4.8	10.6	8.3
100~299명	5.9	14.9	12.1
300~499명	3.7	8.3	6.1
500~999명	1.8	7.7	5.0
1,000명 이상	0.9	37.0	21.4

자료원 : 한국고용정보원, 고졸자 취업진로조사(2011)

- 식품산업 취업자의 전공일치도는 26.1%로 타 산업대비 상당히 낮은 수준

<표 4-5> 전문계고 식품산업 취업자의 전공일치도

(단위 : %)

전공일치도	매우 잘 맞음	잘 맞음	보통	맞지 않음	매우 맞지 않음
식품산업	2.2	7.6	16.3	23.7	50.1
전체	3.3	16.9	26.3	23.3	30.3

자료원 : 한국고용정보원, 고졸자 취업진로조사(2011)

다. 전문대학의 인력양성

□ 인력양성 현황

- 전문대학은 전문직업인을 양성하기 위해 설립된 고등직업교육기관으로 전국 140개교, 184,817명 양성('13년 2월)
 - 산업체 재직자에 대한 계속교육(Work to School) 활성화, 실무지식·기술 중심 심화 교육을 통한 우수 전문기술인력양성, 직업교육 중추기관 역할 수행
 - 전문대학은 전국적으로 분포되어, 다양한 학과를 설치·운영, 기업 맞춤형 인력양성
 - * 영진전문대학 : 지역 IT중소기업 연계 스마트폰앱 SW개발인력 등 양성 & 중소기업 채용
 - 반면, 직업교육에 대한 인식부족으로 하급교육기관으로의 인식, 졸업자에 대한 차별적 처우, 재정투자 미흡, 재학생 만족도 저하 등 문제점 지속
 - 이에, 정부는 전문대학 교육역량강화사업 등 정책적 지원활동 및 관리 강화
- 일반대학의 입학 및 졸업자가 꾸준한 증가를 보이는 반면, 전문대학(2~3년제) 입학 및 졸업자는 급격한 감소추세
 - 이는 전문대학에 대한 부정적 인식, 차별적 처우 등으로 진학 기피, 학령인구 감소에 따른 미충원에 기인
 - 식품관련 학과 졸업자 또한 감소추세('08년 대비 약 천명 감소)

<표 4-6> 전문대학 졸업자 현황(2008~2013)

(단위 : 명)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	11,090	10,038	9,741	10,214	10,169	10,055
전체	207,741	199,421	190,033	188,216	189,733	184,817

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 식품관련 학과¹⁹⁾ 설치·운영하는 전문대학은 전국 102개교이며, 졸업자는 10,055명('13년 2월)
 - 식품관련 학과 졸업자는 전체 졸업자의 약 5.4%에 해당하며, 세부 전공분야는 식품과학, 식품영양, 식품조리, 제과제빵 등임
 - 식품조리학과 졸업자의 비중이 매우 높으며, 제과제빵, 소믈리에, 바리스타, 푸드 스타일링 등 특성화학과 졸업자도 빠르게 증가함
 - 반면, 식품과학, 식품영양학과 졸업자는 감소추세를 나타냄

19) 식품관련 학과 : 한국교육개발원 학과(전공)분류체계(2010), 자연계열-생활과학-식품·조리 기준

<표 4-7> 전문대학 세부학과별 졸업자 현황

(단위 : 명)

학과명	2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	10,038	9,741	10,214	10,169	10,055
식품과학 ¹⁾	1,112	1,043	865	874	735
식품영양 ²⁾	2,456	2,185	2,263	2,254	2,247
식품조리 ³⁾	5,416	5,475	5,614	5,472	5,511
제과제빵 ⁴⁾	990	923	1,312	1,353	1,283
기타 ⁵⁾	64	44	160	216	279
전체	199,421	190,033	188,216	189,733	184,817

주) 1. 식품과학 : 다이어트과학, 발효건강식품, 식품가공, 식품과학, 생명과학, 웰빙식품, 바이오식품 포함
 2. 식품영양 : 다이어트, 식생활, 식품영양, 호텔영양, 뷰티영양관리 포함
 3. 식품조리 : 식품조리, 외식조리, 호텔조리, 관광조리, 전통조리, 조리예술, 조리과학 포함
 4. 제과제빵 : 제과제빵, 호텔제과, 제과데코레이션 포함
 5. 기타 : 소믈리에, 케이터링, 바리스타, 푸드 스타일링 포함
 자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 식품관련 학과를 운영하는 전문대학은 영남권에 가장 많으며, 그다음 수도권, 호남권 순임

<표 4-8> 지역별 식품관련 학과 운영 전문대학 분포

(단위 : 개)

구분	수도권	강원/제주	충청권	호남권	영남권	계	전체
국·공립	-	1	2	1	1	5	9
사립	30	10	10	16	31	97	131
계	30	11	12	17	32	102	140

자료원 : 대학알리미(www.academyinfo.go.kr)

<표 4-9> 식품관련 학과운영 전문대학 현황

구분	학교명
국·공립	강원도립대학, 경남도립남해대학, 전남도립대학, 충남도립청양대학, 충북도립대학
사립	가톨릭상지대학, 인천재능대학, 군장대학, 우송정보대학, 혜전대학, 제주관광대학 등 97개

□ 취업 현황

- '13년 전문대학 졸업자의 취업률은 61.2%로 일반대학보다 높으나 직업전문교육 기관으로서의 역할은 여전히 미흡
 - 청년층 가운데 전문대학 졸업생 고용률은 75.8%로 대졸이상(74.1%)과 유의미한 차이가 나지 않음²⁰⁾
 - 식품관련 학과 졸업자의 취업률은 56.5%로 더 낮은 수준

20) 직업능력개발의 비전과 과제(2012) 참조

<표 4-10> 전문대학 식품관련 학과 졸업자 취업현황

(단위 : 명, %)

구분		2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	졸업자	10,038	9,741	10,214	10,169	10,055
	취업자	8,440	4,373	5,133	4,659	5,242
	취업률*	88.0	47.8	55.1	53.8	56.5
전체	졸업자	199,421	190,033	188,203	189,733	184,817
	취업자	162,608	97,717	105,589	106,139	102,621
	취업률	86.5	55.6	60.7	60.8	61.2

주) 취업률(%) : $\frac{\text{건강보험 직장가입자} + \text{교내취업자} + \text{해외취업자} + \text{영농업종사자}}{\text{졸업자} - (\text{진학자} + \text{입대자} + \text{취업불가능자} + \text{제외인정자} + \text{외국인유학생})} \times 100$

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 세부전공별 취업률은²¹⁾ 식품과학과가 56%로 가장 높으며, 그다음 식품조리(55.8%), 제과제빵(52.6%), 식품영양(51.6%) 순임

<표 4-11> 전문대학 세부학과별 취업 현황

(단위 : 명, %)

학과명		2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과 취업자		10,038	9,741	10,214	10,169	10,055
식품과학 ¹⁾	취업자	916	455	447	462	385
	취업률 ⁶⁾	86.0	45.5	53.9	55.1	56.0
식품영양 ²⁾	취업자	1,959	1,044	1,118	1,081	1,102
	취업률	82.9	49.5	51.6	50.6	51.6
식품조리 ³⁾	취업자	4,651	2,428	2,920	2,761	2,963
	취업률	88.6	45.5	53.3	52.1	55.8
제과제빵 ⁴⁾	취업자	860	389	721	703	665
	취업률	88.3	43.1	55.8	53.3	52.6
기타 ⁵⁾	취업자	54	24	83	82	127
	취업률	88.5	55.8	52.5	40.6	46.9

주) 1. 식품과학 : 다이어트과학, 발효건강식품, 식품가공, 식품과학, 생명과학, 웰빙식품, 바이오식품 포함

2. 식품영양 : 다이어트, 식생활, 식품영양, 호텔영양, 뷰티영양관리 포함

3. 식품조리 : 식품조리, 외식조리, 호텔조리, 관광조리, 전통조리, 조리예술, 조리과학 포함

4. 제과제빵 : 제과제빵, 호텔제과, 제과데코레이션 포함

5. 기타 : 소믈리에, 케이터링, 바리스타, 푸드 스타일링 포함

6. 취업률(%) : $\frac{\text{취업자}}{\text{졸업자} - \text{진학자}} \times 100$

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- '10년 기준 전문대졸 취업자²²⁾의 평균임금은 171만 8천원이며, 평균근로시간은 46.9시간으로 대학 졸업자 근로조건보다 열악함
- 직업별로 보건·의료 관련직(15.2%), 사회복지 및 종교관련직(8.0%), 음식서비스 관련직(4.0%)의 비중이 높음

21) 한국교육개발원 교육통계자료(졸업자, 진학자, 취업자)를 활용하여 전공별 취업률 재작성

22) 일자리 고용형태가 임금근로자인 경우만 분석함

- 식품관련학과 졸업자의 42.3%가 식품산업에 취업하며, 도소매업, 제조업 등 타 산업에 더 많이 취업함
- 식품관련학과 졸업자는 외식업에 가장 많이 취업하고 있으나, 타 산업으로의 진출이 많아 전공 연계 고용에 대한 대책이 필요할 것으로 판단됨

<표 4-12> 전문대학 식품관련학과 졸업자의 취업 산업분야

(단위 : %)

구분	식품제조업	외식업	타 산업
식품/조리	5.7	36.7	56.4

자료원 : 한국고용정보원, 대졸자 직업이동 경로조사(2010)

- 식품산업에 취업한 전문대학 졸업자의 전공이 식품관련학과인 경우는 40.9%이며, 경영·경제, 공학, 예체능 등 타 전공도 상당수 취업하고 있음
- 식품/조리를 근간으로하는 융합형 학과의 필요성이 제기되고 있으며, 이를 통한 식품경영, 식품공학 등 관련 학과의 진출 폭을 넓힐 수 있는 방안이 필요

<표 4-13> 식품산업 취업자 중 전문대학 졸업자의 전공

(단위 : %)

구분	식품/조리	경영/경제	인문	사회 ¹⁾	자연 ²⁾	공학	예체능	의약/교육
식품산업	40.9	12.3	3.0	17.4	0.9	12.3	11.1	2.6

자료원 : 한국고용정보원, 대졸자 직업이동 경로조사(2010)

- 전문대학 졸업자가 취업한 기업은 10인 미만 종사자기업이 37%로 가장 많으며, 특히 외식업에서 비중이 높음
- 식품 제조업의 경우, 중견기업으로의 취업이 많이 이루어지고 있으나, 외식업의 경우 영세기업으로의 취업이 주를 이루고 있는데, 영세 기업의 경우 고용보험의 혜택을 받지 못하는 업체가 많아, 인력 교육의 사각지대가 될 우려가 있음

<표 4-14> 전문대학 졸업자의 취업 식품기업 규모별 비중

구분	1~9명	10~49명	50~299명	300~999명	1,000명 이상
식품제조업	14.3	23.8	31.0	9.5	19.0
외식업	42.0	10.9	11.9	6.2	28.5
전체	27.5	21.0	18.7	8.9	21.9

자료원 : 한국고용정보원, 대졸자 직업이동 경로조사(2010)

라. 대학의 인력양성

□ 인력양성 현황

- 대학은 교육기회의 확대로 양적성장을 지속해왔으나, 교육의 질 및 성과에 대한 문제는 지속됨
 - 청년실업 문제가 사회적 문제로 등장함에 따라 대학 졸업 후 적절한 직업생활이 가능하도록 하는 훈련기관으로서의 역할이 강조
 - 교육수요 기반 현장중심 전문지식, 문제해결능력 등 실용지식 교육 요구
- 대학 졸업자는 약 30만 명이며, 식품관련 학과 졸업자는 6,023명('13년 2월)
 - 최근 식품관련 학과 졸업자는 연평균 3.5% 증가하고 있음

<표 4-15> 대학교 졸업자 현황

(단위 : 명)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	5,061	5,098	5,463	5,552	5,745	6,023
전체	282,670	279,059	280,341	293,913	298,883	294,952

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 전국 116개 대학에서 식품관련 학과²³⁾ 설치·운영 중이며, 세부 전공분야는 식품과학, 식품영양, 식품조리 등임
- 식품영양학과 졸업자의 비중이 가장 높으며, 식품조리학과 졸업자 비중이 빠르게 증가하고 있음

<표 4-16> 대학교 세부 전공분야별 졸업자 현황

(단위 : 명)

학과명	2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	5,098	5,463	5,552	5,745	6,023
식품과학 ¹⁾	1,897	1,764	1,871	1,936	2,044
식품영양 ²⁾	2,819	3,172	3,167	3,238	3,196
식품조리 ³⁾	374	526	487	520	708
제과제빵 ⁴⁾	-	-	2	13	20
기타 ⁵⁾	8	1	25	38	55
전체	279,059	280,341	293,967	298,883	294,952

주) 1. 식품과학 : 바이오식품공학, 식품과학, 식품가공, 식품소재, 식품학, 식품생명학 포함

2. 식품영양 : 식품영양, 한방식품영양, 외식식품영양, 호텔조리영양 포함

3. 식품조리 : 외식조리, 호텔조리, 조리과학 포함

4. 제과제빵 : 제과제빵, 호텔제과제빵

5. 기타 : 케이터링 등 포함

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

23) 식품관련 학과 : 한국교육개발원 학과(전공)분류체계(2010), 자연계열-생활과학-식품영양학 기준

- 식품관련 학과를 운영 중인 대학은 전체 대학의 62.2%이며, 수도권에 가장 많이 위치함
- 전문대학과 마찬가지로 영남권역의 식품관련 학과가 인프라가 우수한 것으로 분석

<표 4-17> 지역별 식품관련 학과 운영 대학교 분포

(단위 : 개)

구분	수도권	강원/제주	충청권	호남권	영남권	계	전체
국·공립	4	3	4	5	9	25	33
사립	33	6	16	12	24	91	155
계	37	9	20	17	33	116	188

자료원 : 대학알리미(www.academyinfo.go.kr)

<표 4-18> 식품관련 학과운영 대학교 현황

구분	학교명
국·공립	강원대학교, 경북대학교, 부경대학교, 부산대학교, 순천대학교, 서울대학교 등 25개
사립	경기대학교, 경희대학교, 국민대학교, 계명대학교, 숙명여자대학교 등 91개

□ 취업 현황

- 대학 졸업자의 취업률은 55.6%(‘13년 기준)으로 전년대비 0.6% 하락
- 식품관련학과 졸업자의 취업률은 ‘10년이래로 증가추세이며, 전체 취업률보다 높은 수준이나, 60%를 넘기지 못하고 있으며, 대학원으로의 진학보다는 미취업 상태로 유지되고 있는 것으로 분석되며, 취업 활성화 방안이 필요할 것으로 사료됨

* ‘10년 취업통계 기준 변경(건강보험 DB연계)

<표 4-19> 대학교 식품관련학과 졸업자 취업현황

(단위 : 명, %)

구분		2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	졸업자	5,098	5,463	5,552	5,745	6,023
	취업자	3,180	2,663	2,688	2,863	3,047
	취업률*	69.3	54.7	57.6	58.0	58.8
전체	졸업자	279,059	280,341	293,913	298,883	294,952
	취업자	169,277	129,130	140,204	144,836	140,155
	취업률	68.2	51.9	54.5	56.2	55.6

주) 취업률(%) : $\frac{\text{건강보험 직장가입자} + \text{교내취업자} + \text{해외취업자} + \text{영농업종사자}}{\text{졸업자} - (\text{진학자} + \text{입대자} + \text{취업불가능자} + \text{제외인정자} + \text{외국인유학생})} \times 100$

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 세부 전공별 취업률을 살펴보면²⁴⁾, 식품조리 전공의 취업률이 가장 높으며 그다음 식품공학, 식품영양 순임
- 식품 조리의 경우, 커리큘럼과 기업 요구사항이 유사하여 즉시 실전 배치가 가능 하지만, 타 전공의 경우 연구경험 등의 사회적경험이 요구되는 요소를 보완해야 할 필요가 있음

<표 4-20> 대학교 세부 전공분야별 취업 현황

(단위 : 명, %)

학과명		2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과 취업자		3,180	2,663	2,688	2,863	3,047
식품과학 ¹⁾	취업자	1,181	1,193	908	966	980
	취업률 ⁵⁾	72.0	59.3	60.1	60.3	59.0
식품영양 ²⁾	취업자	1,722	1,730	1,480	1,568	1,578
	취업률	66.8	50.9	53.3	53.3	52.2
식품조리 ³⁾	취업자	246	254	276	287	300
	취업률	70.8	53.8	60.0	58.9	63.2
기타 ⁴⁾	취업자	3	-	12	24	40
	취업률	42.9	-	46.2	51.1	54.1

- 주) 1. 식품공학 : 바이오식품공학, 식품과학, 식품가공, 식품소재, 식품학, 식품생명학 포함
 2. 식품영양 : 식품영양, 한방식품영양, 외식식품영양, 호텔조리영양 포함
 3. 식품조리 : 외식조리, 호텔조리, 조리과학 포함
 4. 기타 : 케이터링, 제과제빵, 외식산업 포함
 5. 취업률(%) : $\frac{\text{취업자}}{\text{졸업자} - \text{진학자}} \times 100$

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 대학 식품관련학과 졸업자의 26.5%만이 식품산업으로 취업함
- 식품관련학과의 식품산업 연계 고용은 제도적, 정책적으로 제고 되어야 할 필요가 있으며, 타 산업으로의 진출시 관련학과 배출인력은 비정규 단순직능직군으로 취업될 가능성이 높으므로 국가 전체적으로 인력 및 교육낭비가 될 수 있음

<표 4-21> 대학 식품관련학과 졸업자의 취업 산업분야

(단위 : %)

구분	식품제조업	외식업	타 산업
식품영양	12.7	13.8	73.5

자료원 : 한국고용정보원, 대졸자 직업이동 경로조사(2010)

24) 한국교육개발원 교육통계자료(졸업자, 진학자, 취업자)를 활용하여 세부 전공별 취업률 재작성

- 식품산업에 취업한 대학 졸업자의 전공이 식품관련학과인 경우는 19.2%이며, 경영·경제, 공학, 인문 등 타전공자의 비중이 높아, 학계와 기업간의 연계가 잘 이루어지지 않고 있는 것으로 판단됨

<표 4-22> 대학 식품산업 취업자의 전공

(단위 : %)

구분	식품 영양	경영 /경제	인문	사회 ¹⁾	자연 ²⁾	공학	예체능	의약 /교육
식품산업	19.2	18.4	14.6	16.1	13.0	9.6	6.5	2.3

자료원 : 한국고용정보원, 대졸자 직업이동 경로조사(2010)

- o 대학 졸업자가 취업한 기업은 10인 미만 기업이 33.7%로 가장 많으며, 특히, 외식업에서 비중이 높음
- 전문대학과 마찬가지로 영세 기업으로의 취업 비중이 높게 형성됨에 따라, 고용보험 혜택 지원의 사각지대 발생 우려

<표 4-23> 식품기업 규모별 대학 졸업자의 취업 비중

(단위 : %)

구분	1~9명	10~49명	50~299명	300~999명	1,000명 이상
식품제조업	9.2	15.8	38.3	20.8	15.0
외식업	54.6	29.1	9.9	3.5	2.13
전체	19.7	28.5	25.3	11.7	13.7

자료원 : 한국고용정보원, 대졸자 직업이동 경로조사(2010)

마. 대학원의 인력양성

□ 인력양성 현황

- 대학원 졸업자 수는 지속적인 증가추세를 보이다가 '13년 소폭 감소한 반면, 식품관련 학과 또한 증가와 감소를 반복하며 증가
 - 전체 대학원 졸업자는 지속적으로 증가하지만, 식품관련 학과의 졸업자는 09~11년 까지 지속적으로 줄어들었으며, 전체 대학원생 대비 비중은 지속적으로 감소하고 있어, 식품분야의 고급인력 배출은 낮아지고 있음

<표 4-24> 대학원 졸업자 현황

(단위 : 명)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	544	604	593	564	613	655
전체	36,104	38,029	41,136	42,715	44,509	44,235

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 전국 76개 대학원에서 식품관련 학과(식품과학, 식품영양 등) 설치·운영 중
 - '13년 식품관련 학과 졸업자는 655명(전체 졸업자의 1.5%), 세부 전공분야는 식품과학, 식품영양 등임
 - 대학원의 경우, 식품산업분야의 저직능문제와는 별개로 연구개발이 활발한 분야인 식품과학 분야에 많은 배출인력이 집중되어 있으며, 이들의 전공도 식품과 타분야가 융합된 형태

<표 4-25> 대학원 세부 전공분야별 졸업자 현황

(단위 : 명)

학과명	2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	604	593	564	613	655
식품과학 ¹⁾	300	294	284	279	311
식품영양 ²⁾	240	303	298	275	325
기타 ³⁾	1	1	1	10	4
전체	38,029	41,136	42,715	44,509	44,235

주) 1. 식품과학 : 분자식품생명공학, 식품가공, 식품공학, 한방식품학, 건강기능성소재 포함

2. 식품영양 : 식품영양, 외식영양, 한방식품영양 포함

3. 기타 : 전통식품산업학과, 식품산업시스템학과, 조리과학과 포함

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 식품관련 학과를 설치·운영 중인 대학원은 총 76개로 전체 일반대학원의 41.3%이며, 수도권에 가장 많은 대학원이 있음
- 영남권의 식품관련학과가 높게 나타나고 있으나, 대학원으로 갈수록 수도권의 비중이 높아지고 있음

<표 4-26> 지역별 식품관련 학과 운영 대학원 분포

(단위 : 개)

구분	수도권	강원/제주	충청권	호남권	영남권	계	전체
국·공립	3	3	4	4	7	21	37
사립	23	2	10	8	12	55	147
계	26	5	14	12	19	76	184

자료원 : 대학알리미(www.academyinfo.go.kr)

<표 4-27> 식품관련 학과운영 대학원 현황

구분	학교명
국·공립	강원대학교, 경남과학기술대학교, 서울대학교, 부경대학교, 충남대학교 등 21개
사립	가천대학교, 고려대학교, 계명대학교, 수원대학교, 숙명여자대학교 등 55개

□ 취업 현황

- 대학원의 취업률은 68.9%로 전문대학 및 대학보다 높으며, 식품관련 졸업자의 취업률은 65.3%로 전체 졸업자보다 낮음
- 09년 대비 지속적으로 식품관련 학과의 취업률이 낮아지고 있으며, 고급 인력의 기업체 수급도 동반하여 낮아짐
- * '10년 취업통계 기준 변경(건강보험 DB연계)

<표 4-28> 대학원 취업자 현황

(단위 : 명, %)

구분		2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과	졸업자	604	593	564	613	655
	취업자	427	357	327	360	362
	취업률*	79.7	67	68.3	65.8	65.3
전체	졸업자	38,029	41,136	42,714	44,509	44,235
	취업자	169,277	129,130	140,204	144,836	140,155
	취업률	79.9	70.7	72.1	69.7	68.9

주) 취업률(%) = $\frac{\text{건강보험 직장가입자} + \text{교내취업자} + \text{해외취업자} + \text{영농업종사자}}{\text{졸업자} - (\text{진학자} + \text{입대자} + \text{취업불가능자} + \text{제외인정자} + \text{외국인유학생}} \times 100$

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

- 세부전공별 취업률을 살펴보면²⁵⁾, 식품과학과 졸업자가 가장 높음
 - 식품공학 및 식품영양의 취업률은 '10년 이래 증가와 감소를 반복하고 있음
 - '13년 식품공학 취업률은 전년대비 감소한 반면, 식품영양은 소폭 상승함

<표 4-29> 대학원 세부 전공분야별 취업 현황

(단위 : 명, %)

학과명		2009	2010	2011	2012	2013
식품관련 학과 취업자		427	357	340	360	362
식품과학 ¹⁾	취업자	214	190	178	178	171
	취업률 ⁴⁾	78.4	67.6	65.9	66.4	59.4
식품영양 ²⁾	취업자	212	166	159	177	190
	취업률	74.9	58.2	60.5	57.8	58.8
기타 ³⁾	취업자	1	1	3	5	1
	취업률	100.0	100.0	60.0	55.6	50.0

- 주) 1. 식품과학 : 분자식품생명공학, 식품가공, 식품과학, 한방식품학, 건강기능성소재 포함
 2. 식품영양 : 식품영양, 외식영양, 한방식품영양 포함
 3. 기타 : 전통식품산업학과, 식품산업시스템학과, 조리과학과 포함
 4. 취업률(%) : $\frac{\text{취업자}}{\text{졸업자} - \text{진학자}} \times 100$

자료원 : 한국교육개발원, 고등교육기관 취업통계

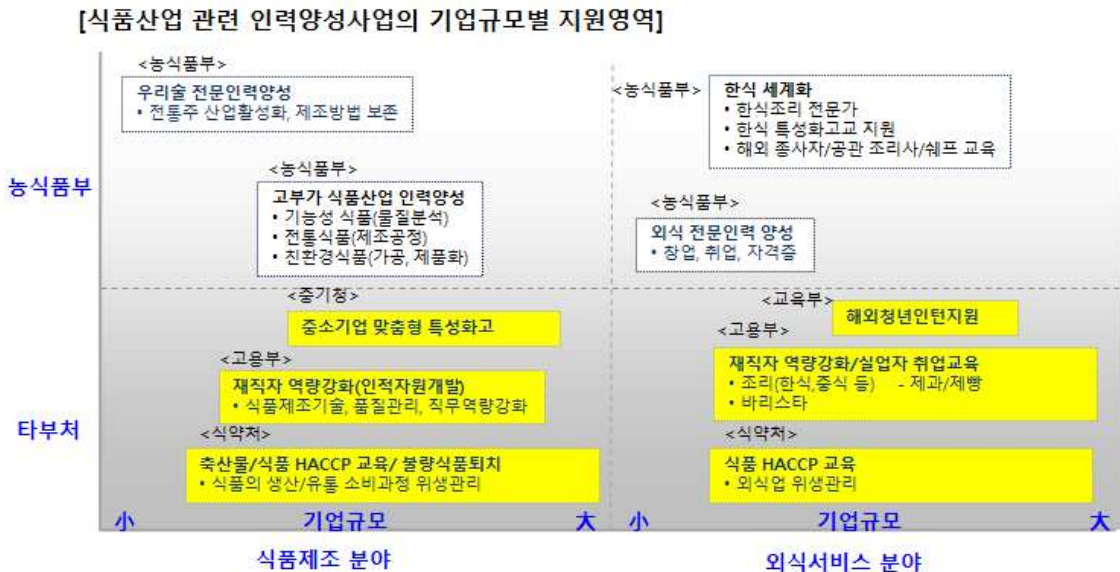
25) 한국교육개발원 교육통계자료(졸업자, 진학자, 취업자)를 활용하여 세부 전공별 취업률 재작성

2. 식품산업 인력양성사업 추진현황

가. 부처별 인력양성 사업 현황

□ 교과부의 인력양성 영역은 학부양성 영역을 담당하고 있으며, 고용부에서는 재직자 재교육 영역을 담당

- 농식품부의 인력양성은 외식서비스 분야에서 현안 대응형 사업에 집중하고 있고, 대상이 한식에 집중하고 있음
- 미래 외식 서비스 영역에 대한 사업 방향 설정이 필요하며, 식품과학영역에서도 R&D 인력양성 등 이 지속적으로 필요



[그림 4-5] 농림축산식품부 인력양성 방향

□ 교과부에서는 고급인력양성에 대한 지원이 부족하며, 고용부에서는 5인 미만 기업에 대한 실질적인 지원 제도가 미흡

- (교육부) 고교생, 학부생 위주의 교육 영역 담당, 산업수요 기반 기능역량 강화교육, 전문고급인력 육성에는 한계
- (산업부) 제조 및 가공 분야에 대한 R&D 중심으로 식품산업 연계분야 미흡
- (고용부) 고용보험에 근간한 재직자 교육, 고용보험 미가입 대상자에 대한 교육 필요

<표 4-30> 부처별 인력양성사업 방향 및 목적

부처	인력양성사업 추진방향	주요 사업목적
교육부	<ul style="list-style-type: none"> ○ 평생교육 관점에서 추진 ○ 전 분야 학위중심의 교육 ○ 교육 + 과학 통합에 따라 과학기술인 양성 추진 ※ 제2차 과학기술인재 육성지원 기본계획('11~'15) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해당분야 개인의 역량 강화 <ul style="list-style-type: none"> - 기초/원천 분야 장기 연구수행 및 SCI 논문 등 연구 성과기여 - 신산업에 적합한 교육보다는 전 분야 전인교육으로 개인역량 향상 ○ 학부 중심의 교육
고용부	<ul style="list-style-type: none"> ○ 평생학습 관점에서 교육 ○ 해당분야 전문가 교육으로 개별 필요 기술 습득 ○ 재직자, 개인, 중소기업 등 직무와 관련된 필요기술 습득 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해당분야 직무역량 강화 <ul style="list-style-type: none"> - 개인별/중소기업별 직무능력 향상 - 직업관점에서 필요한 습득 능력 향상
산업부	<ul style="list-style-type: none"> ○ 분야별 인력수급 조절 및 고도화 ○ 기술개발로드맵, R&D사업과 연계한 산업 인재양성 ○ 산업발전 구조변화에 초점을 둔 인재정책 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해당분야 산업경쟁력 강화 <ul style="list-style-type: none"> - 기업 선호하는 초기 노동시장 진입 기여 - R&D를 담당할 고급인재 공급 - 융합산업에 필요한 인재 공급 - 신산업, 신성장동력 창출 - 특히, 기술이전 등 사업화 성과기여
중기청	<ul style="list-style-type: none"> ○ 중소기업의 인력수급 원활화 관점에서 추진 ○ “취업지원 및 고용유지”, “교육훈련”, “중소기업 인식개선 인프라 조성” 초점 ※ 제2차 중소기업 인력지원 기본계획 ('11~'15) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 중소기업의 인력난 해소 <ul style="list-style-type: none"> - 각종 일자리 대책 및 현장 기능인력 공급 확대 - 중소기업 인식개선 저변 확산 - 창업활성화 등 중소기업 기반 강화

나. 농림축산식품부

- 현재 추진 중인 식품산업 인력양성사업은 ‘고부가 식품산업 전문인력양성, 외식 전문인력양성, 한식 세계화, 우리 술 전문인력양성’
 - ‘고부가 식품산업 전문인력양성사업’은 위탁기관 지정(한국식품산업협회)을 통해 미래유망 기술을 현장에서 구사할 수 있는 산업체 고급 연구인력 양성
 - ‘외식 전문인력양성사업’은 전문교육기관 지정을 통해 전문화된 교육과정 개설 (창업교육, 취업교육, 재직자교육, 자격증 취득, 강사 양성과정 등)
 - ‘한식 세계화 사업’은 한식조리 단기심화교육(스타셰프양성과정 등), 한식조리 특성화학교 지원(고교 및 대학 지정), 해외한식교육(한식당 종사자교육, 해외 요리 학교 한식강좌 개설, 재외공관 조리사교육, 해외호텔 셰프 한식교육)으로 한식 세계화를 목표로 함
 - ‘우리술 전문인력양성사업’은 전문인력양성기관 및 교육훈련기관을 지정 및 지원하여 전통주 산업진흥 및 제조방법 보존

<표 4-31> 농림축산식품부 식품산업 인력양성사업 현황

(단위 : 백만 원)

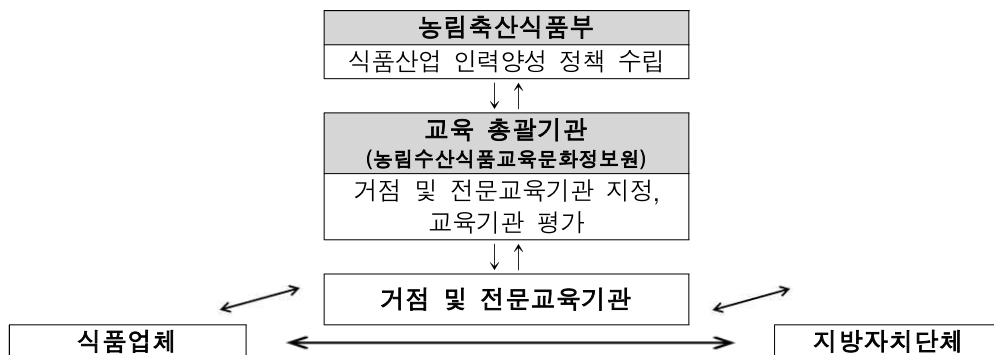
사업명	'13년 예산	추진내용
식품산업 인력양성	770	식품산업 분야별·계층별 전문인력양성
외식 전문인력양성	1,920	외식경영을 위한 기본교육 및 위생안전교육
한식세계화 사업	4,250	한식조리 단기교육, 특성화학교지원, 해외한식교육
우리술 전문인력양성	-'*	전문인력양성기관(2개) 및 교육훈련기관(7개) 지정

주) 기관당 50 백만 원 이내

자료원 : 2013년도 농림축산식품부 예산 및 기금운용계획

□ 추진체계

- 농림축산식품부 「식품산업 인력양성 종합계획」(‘12. 12月)에 따르면 '농림수산식품교육문화정보원'이 식품산업교육을 총괄하며, 식품업체 및 지자체, 전문교육기관과 연계·협력
- 농림수산식품교육문화정보원의 식품산업 교육관련 주요기능은 다음과 같음
 - (사업관리 및 평가) 식품산업 인력양성 계획집행, 농식품 교육심의위원회 구성·운영, 식품산업인력 양성 정책수립을 위한 지원, 식품산업 인력양성 기관 및 프로그램 평가·인증
 - (교육운영 지원) 식품교육 프로그램 개발·운영, 식품 구인구직 시스템 운영·관리, 농·식품 전문 강사 양성 및 강사풀 운영
 - (신규인력 확충) 식품산업계 특성화고 활성화, 청년취업인턴제 활용 신규인력 확보
 - (중소식품기업 지원) 연구개발 인력육성 지원, 재직인력 전문성제고 지원



자료원 : 농림축산식품부, 식품산업 인력양성 종합계획(2012.12)

[그림 4-6] 식품산업 인력양성 체계도

□ 고부가 식품산업 전문인력양성사업

○ 추진목적

- 고부가 식품산업의 성공적 추진을 위하여 미래유망 기술을 현장에서 구사할 수 있는 산업체 고급 연구인력 양성

○ 추진현황

- '10년부터 산업체 재직자 등을 대상으로 전문훈련기관을 지정하여 18개월간 신성장동력 지원대상기술²⁶⁾ 교육 실시
- '11년도까지 총 380명의 전문인력 양성 및 연구성과(특허출원, 시제품 개발, SCI 논문 등) 달성

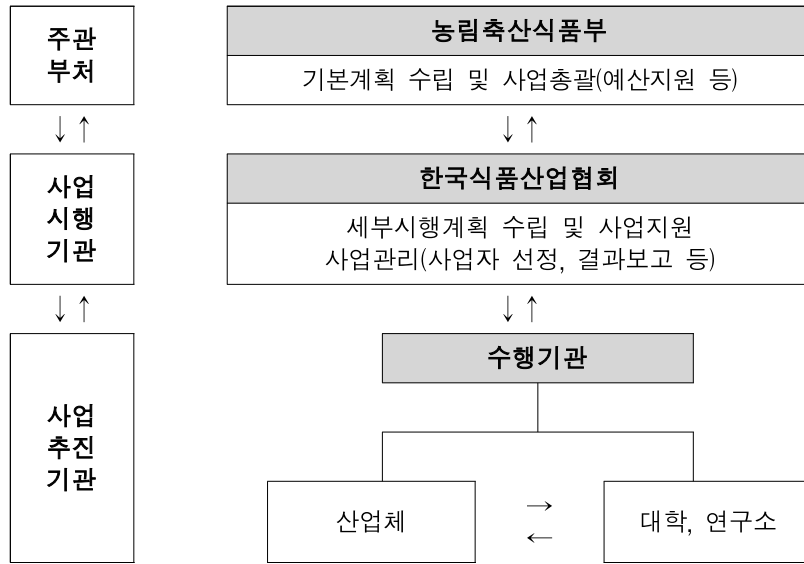
<표 4-32> 고부가 식품산업인력양성사업 추진현황

구분	2010년	2011년
사업기간	'10. 7. ~ '11. 12.	'11. 7. ~ '12. 12.
교육훈련기관	건국대학교, 인제대학교, 고려대학교(세종), 동국대학교, 이화여자대학교	강릉원주대학교, 계명대학교, 부경대학교, (재)제주테크노파크
교육내용	발효/효소처리 공정기반 식품 신소재 제조기술 등	식품용 생리활성물질 분석 및 지표물질 규명기술 등
사업성과	(재직자) 84명, (학부/대학원생) 72명	(재직자) 55명, (학부/대학원생) 69명
연구성과	특허출원 7건, 시제품개발 33건, 학회지 발표 9건 등	특허출원 17건, 시제품개발 49건, SCI/SCIE 논문 3건 등

○ 지원 대상 및 내용

- (수행기관) 대학 또는 연구소로 최소 3개 이상 식품기업이 참여하는 컨소시엄 구성
- (지원내용) 교육운영비 지원(이론·실습 : 70%, 문제해결형 연구과제 : 50%)
- (교육대상) 식품기업 재직자 및 학부·대학원생, 사업기간 동안 최소 15명 이상 산업체 재직자(식품관련전공 전문학사 이상 또는 제품개발 관련분야 3년 이상 경력자) 포함
- (교육내용) 전체 교육시간 중 최소 80% 이상 선정된 신성장동력 기술교육, 학기당 최소 100시간 이상 교육(이론·실습교육 50시간 이상, 문제해결형 연구과제(캡스톤디자인) 50시간 이상)
- ('12년 예산) 1,250 백만 원('12. 7. ~ '13. 12)

26) 신성장동력 지원대상기술 : 신성장동력 「고부가 식품산업」에 해당하는 10개 기술(친환경/기능성 포장소재 개발기술, 친환경/기능성 포장재 활용기술, 저염화 발효종균 개발 및 발효기술 등)



[그림 4-7] 고부가 식품산업 전문인력 양성사업 추진체계

□ 외식 전문인력양성사업

○ 추진목적

- 외식산업 종사자 및 종사희망자 대상으로 창업·경영·위생·조리 등 외식 전반에 대한 교육을 실시 및 전문인력 양성

○ 추진현황

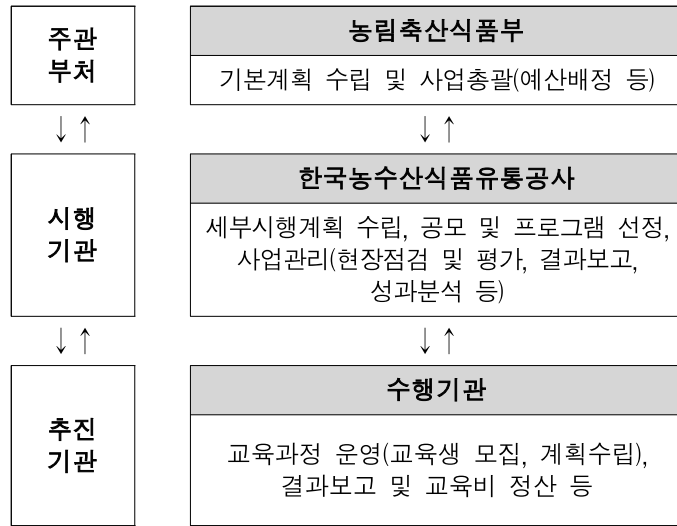
- 외식산업진흥법(‘13.3.23)을 근거로 ’13년 외식 전문인력양성을 위한 전문교육 기관 공모, 교육과정 개설·운영

○ 지원대상 및 내용

- 교육대상은 외식업 종사자 및 예비종사자이며, 교육과정은 창업 및 취업교육, 재직자교육, 외식관련 자격증 취득, 외식관련 강사 양성 등임
- 강사료, 실습비 등 교육운영비 지원(총교육비의 20% 이상 자부담)
- 교육기관별 16시간 이상, 100명 이상 중장기 과정 구성(기수당 15명, 3회 이상)

<표 4-33> 외식 전문인력양성사업 현황

교육기관	교육과정
(사)한국프랜차이즈협회, (사)한국외식산업경영연구원, (사)한국외식산업협회, (주)한국조리사관학교, (주)한솔요리학원, 한국예술직업전문학교, 계명문화대학, 경기대학교(외식조리학과), 리미드호텔직업전문학교, 핀외식연구소 등 30개	<ul style="list-style-type: none"> · 외식업소 창업교육 · 외식기업 취업교육 · 외식산업 종사자 보수교육 · 외식관련자격증 취득(외식경영관리사 등) · 외식관련 강사 양성과정 · 기타 외식산업관련 교육과정



[그림 4-8] 외식 전문인력양성사업 추진체계

□ 한식세계화(한식 전문인력양성)

○ 추진목적

- 한식조리 심화교육을 통한 우수 한식조리 전문인력 양성
- 해외 한식당 종사자 전문성 강화, 해외요리학교 한식교육 등을 통한 한식 홍보

○ 추진현황

- ‘한식조리 전문인력양성교육’은 재직자 대상 한식조리 심화교육(스타쉐프양성, 향토음식 전문)이며, 매년 전문 교육훈련기관(7개 기관)을 공모·지정
- ‘한식조리 특성화학교 지원’ 사업은 한식조리 전문인력 양성 위한 학교 지정 및 예비 전문 인력 양성(인천재능대 등 5개)
- ‘해외 한식당 종사자 교육’은 해외한식당 종사자의 전문성을 높이기 위한 단기 교육과정(교육훈련비 100% 지원)
- ‘해외 요리학교 한식강좌 개설’ 사업은 해외 요리학교 재학생 대상 한식교육
- ‘재외공관 종사자 교육’은 재외공관 파견 조리사 대상 한식문화 및 조리교육
- ‘해외호텔 셰프 한식교육’ 사업은 한식 세계화 및 홍보를 위한 해외 특급호텔 내 한식메뉴 개발 및 셰프 대상 한식 교육과정 운영

<표 4-34> 한식 전문인력양성사업 추진현황

(단위 : 백만 원)

사업명	사업내용	'12년 예산
한식조리 전문인력 양성교육	(지원내용) 교육훈련기관 지정 및 교육운영비 지원(60%) (교육대상) 대학조리전공자, 비전공자의 경우 조리경력 3년 이상 (교육과정) 스타쉐프양성과정(경희대 등), 향토음식전문가(대림대 등)	900
한식조리 특성화학교 지원	(지원내용) 교육인프라 구축 및 장학금, 실습비, 인턴십 등 학생지원 (지정학교) 대학교 : 우송대, 전주대, 인천재능대, 수원과학대 고등학교 : 부산관광고	2,250
해외 한식당 종사자 교육	(지원내용) 강사료, 재료비 등 교육운영비 지원(100%) (교육대상) 해외 한식당 종사자	980
해외 요리학교 한식강좌 개설	(지원내용) 강사료, 재료비 등 교육운영비 지원(100%) (지원학교) 중국 양주대, 일본 핫토리요리학교, 미국 드렉셀대	250
재외공관 종사자교육	(지원내용) 강사료, 재료비 등 교육운영비 지원(100%) (지정기관) 숙명여자대학교 한국음식연구원	110
해외호텔 셰프 한식교육	(지원내용) 한식조리사 파견비 및 교육운영비 지원 (지원대상) JW메리어트 호텔 등 해외 호텔	200

□ 우리술 전문인력양성사업

○ 추진목적

- 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」에 따른 전통주산업 진흥 도모

○ 추진현황

- 시행기관(aT농식품유통공사)을 통해 전문인력양성기관 및 교육훈련기관 공모 및 지정
- 전통주 산업 진흥을 위한 전통주 우수성 홍보, 전통주 발굴, 제조방법 교육 및 전수
- 전문인력 양성기관(한국식품연구원, 서울벤처정보대학원대학교) 및 교육훈련기관(수출전통술교육관 등 7개)에서 전통주 관련 이론과 실무 및 현장실습 등 교육

□ 기타

○ 기타 축산물 위생관리 및 가축악성 질병 예방을 위한 HACCP 교육, 종사자 교육을 법정 교육으로 실시

- '축산물 HACCP 교육'은 축산물가공처리법 시행규칙 제7조의 3에 따른 의무교육으로 위해요소중점관리기준적용작업장 등의 지정자는 매년 1회 4시간 이상 지정교육훈련기관*에서 교육을 이수해야 함

* 축산물위해요소중점관리기준원, 한국식품연구원, 한국보건산업진흥원 등 10개 기관

- '축산관련 종사자 교육'은 구제역 및 고병원성 조류인플루엔자 등 악성가축질병을 예방하기 위한 종사자 대상 의무교육으로 교육훈련비(50%) 등 지원

다. 타 부처 식품산업인력 관련 사업

□ 식품산업 전문인력양성사업(고용부)

○ 추진목적

- 분야별·계층별 글로벌 전문인력 양성을 통한 식품산업 경쟁력 강화
- 영세한 식품기업에 대한 전문 인력 공급 및 위생수준 향상

○ 추진현황

- '09년부터 식품산업 재직자 대상 전문교육을 실시하고 있으며, '12년 기준 49개 장·단기 교육과정 운영, 총 3,275명 양성(누적 : 6,903명)
- 고용노동부 인적자원개발 컨소시엄 사업으로 'aT농식품유통교육원'이 전략분야 인력양성 운영기관으로 지정
- 장기(15~19주), 단기(2~4일) 교육과정은 직접 운영하며, 전문분야(미생물, 전통 식품 등)의 교육과정은 위탁교육기관 지정·운영

<표 4-35> aT농식품유통교육원 식품산업 인력양성 현황

(단위 : 명)

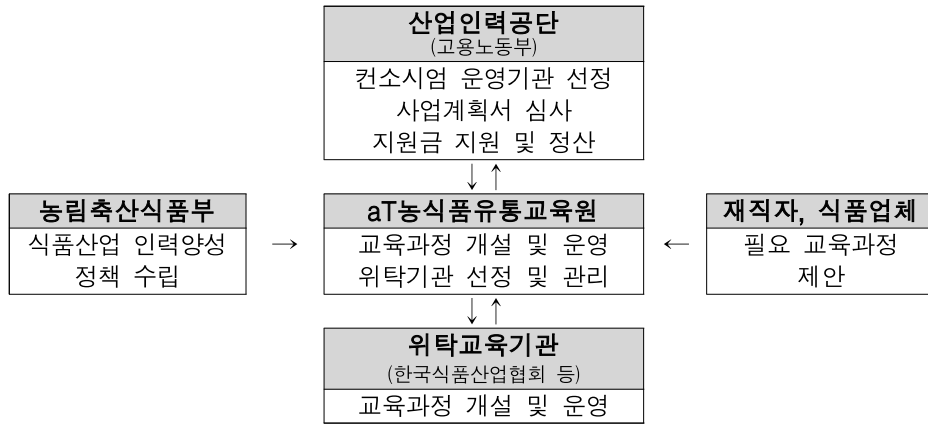
구분		'09	'10	'11	'12	계	
장기	자체	식품산업글로벌리더과정 등 4과정	163	162	181	184	690
	위탁	전통식품마이스터 등 14과정	366	451	162	452	1,431
	소계		529	613	343	636	2,121
단기	자체	클레임 대응기법과정 등 27과정*	330	492	1,127	2,360	3,817
	위탁	식품제조기술 등 5과정	32	162	-	279	473
	소계		362	654	1,127	2,369	4,290
계(누적)		891	1,267	1,470	3,275	6,903	

주) 야간교육, 사이버교육, 맞춤형교육 포함

○ 지원대상 및 내용

- (지원 대상) 고용보험 가입 재직자(식품제조·가공·식자재·수출·유통·외식업체 관계자 등)
- (지원 내용) 교육훈련비 지원(장기 : 55%, 단기 : 70 %)
- ('12년 예산) 1,958 백만 원(전체 예산*의 1.6%)

* '12년 인적자원개발 컨소시엄 예산 : 122,900 백만 원



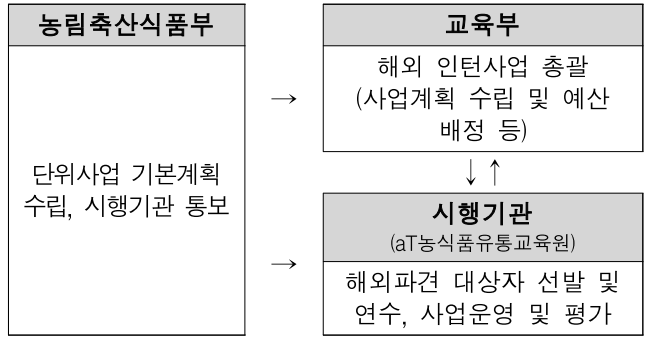
[그림 4-9] 식품산업 전문인력양성사업 추진체계

□ 식품위생 안전관리교육(식품의약품안전처)

- 식품의약품안전처는 식품안전기본법, 식품위생법, 건강기능식품에 관한 법률 등 식품산업 위생 및 안전 관련 법률을 소관 하는 식품안전정책 총괄이며 식품안전관련 법률 소관 및 식품위생관리교육, 불량품퇴치교육 운영
 - '식품영업자 위생교육'은 식품위생법 제41조 제1항, 2항 및 88조 규정에 의한 위생교육으로 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품운송업 등 식품산업 영업자 의무교육(한국식품산업협회)
 - 'HACCP 의무교육'은 식품위생법 위해요소중점관리기준(제48조)에 따라 HACCP 지정 신청 시 필수로 이수해야하는 교육(한국식품산업협회, 한국보건산업진흥원, 한국식품정보원 등)
 - '불량식품 근절 교육' 불량식품 근절을 위한 '13년 신규 추진 사업으로 지정 교육 훈련기관을 통해 불량식품 유형·판별 방법 등 교육 실시

□ 해외 청년인턴 지원 사업(교육부)

- 추진목적
 - 외식조리 관련 청년인력 글로벌 역량 강화를 위한 해외파견
- 추진현황
 - 정부해외인턴 사업 중 하나로 '11년부터 외식인력의 국제적 감각 및 해외진출 기회 확대를 위하여 추진
 - (지원대상) 대학생 3, 4학년 및 졸업 후 3년 이내인자
 - (지원내용) 항공권, 비자발급비, 교육훈련비, 현지 체재비(60%) 지원, 해외 현지 식품·외식기업, 해외진출 국내 식품·외식기업에서의 3~6개월간 인턴쉽 기회 제공



[그림 4-10] 외식기업 해외 청년인턴사업 추진체계

□ 계약학과 지원사업(교육부)

○ 추진목적

- 산업체 수요에 의한 대학의 맞춤형 직업교육 체제를 대학 교육과정에 내재화를 통한 실용적 인재양성 및 산업체 등의 수요 대응
- 식품관련 1개 사업 지정운영(상명대학교 외식경영학과)

○ 추진현황

- 「산업교육진흥 및 산학협력촉진에 관한 법률」 제8조 및 같은 법 시행령 제8조~제9조에 근거한 산업체 맞춤형 전문대학 및 대학, 대학원 교육과정
- 계약학과는 채용조건형과 재교육형으로 구분
 - (채용조건형) 산업체 등이 채용을 조건으로 학자금 지원 계약을 체결하고, 특별한 교육과정의 운영을 요구하는 경우
 - (재교육형) 산업체 등이 소속직원의 재교육, 직무능력향상, 전직교육을 위하여 경비의 전부 또는 일부를 부담하면서 교육을 의뢰하는 경우

(단위 : 개, 명)

<표 4-36> 계약학과 설치 현황(2012년 기준)

구 분	학교 수				학과 수					학생 수				
	전문 대학	대학	대학원	합계	전문 대학	대학	대학원		합계	전문 대학	대학	대학원		합계
							석사	박사				석사	박사	
채용조건형	1	20	1	22	1	8	26	6	41	33	542	436	43	1,054
재교육형	14	84	4	102	32	166	143	44	385	1,270	6,037	3,444	469	11,220
합계	14	86	5	105	33	174	169	50	426	1,303	6,579	3,880	512	12,274

자료원 : 교육과학기술부 보도자료 '고졸 취업시대 계약학과로 학업 계속'(2012.7.11)

□ 중소기업 특성화고 인력양성(중소기업청)

○ 추진목적

- 중소기업 특성화고생을 대상으로 중소기업 맞춤형 직업 교육을 통해 우수 기능인력양성 및 중소기업 취업 지원
- '12년 80개교 대상으로 교육과정 운영, 기자재구입, 전담교원 양성 등 지원 하였으며(학교당 2억 원 내외, 총 168억 원) '13년 150개교로 확대· 지원
- 식품관련 특성화고 2개 선정(충남발효식품고, 인천생활과학고)

3. 민간기업 인력양성 추진현황

가. 기업 교육훈련 개요

□ 기업은 경쟁격화, 급격한 기술변화 등 환경변화 속에서 교육훈련 투자를 경쟁력의 핵심요소로 인식하고, 교육훈련에 많은 비용을 투자²⁷⁾

- 기업은 근로자 1인당 평균 50.3만원의 교육훈련비를 투자
 - 업종별로는 서비스업이 56.4만원, 제조업이 43.9만원으로 나타남
- 규모별로는 기업규모가 클수록 1인당 교육훈련비가 많음
 - 1,000명 이상 대기업은 94.8만원으로 중소기업보다 2배 이상 투자하고 있음

<표 4-37> 기업의 교육훈련비 투자현황

(단위: 만원)

구분		교육훈련비
업종	전체	50.3
	제조업	43.9
	서비스업	56.4
규모	299명 이하	37.7
	300~999명	46.1
	1,000명 이상	94.8

자료원 : 한국직업능력개발원, 인적자본기업패널조사(2009)

- 기업의 교육훈련비가 많을 때, 매출액이 증가하고 노동생산성, 회사이미지, 직원이직 방지 등 비재무적 성과가 높게 나타남
 - 따라서 기업은 재무적 성과 및 비재무적 성과 향상을 위해 교육훈련 투자를 할 필요성이 있음
- 정부의 지원정책, 제도개선 등 중소기업에 대한 교육훈련 지원 노력이 지속되고 있으나, 여전히 중소기업은 교육훈련 사각지대에 위치
 - 대기업에 비해 중소기업의 훈련지원금 활용수준이 낮으며, 중소기업 내에서도 기업규모가 작을수록 더욱 열악함
 - 교육훈련의 필요성에 대한 인식은 높으나, 실제 훈련을 실시하기에 어려운 여건에 있음
 - 만성적 인력부족 문제를 겪고 있는 중소기업은 조업차질 등을 우려하여 적극 참여하지 못함

27) 한국직업능력개발원 인적자본기업패널조사(2009) 참조

- 훈련프로그램의 공급과 수요에 큰 괴리가 존재
 - 중소기업 재직자들의 수요가 높은 중급 이상 기술교육의 공급은 부족한 반면, OA 등의 관리 분야의 훈련은 초과 공급되고 있음
 - 또한 직접 생산현장에서 이용할 수 있는 교육프로그램을 제공하지 못함

□ **최근 대기업과 중소기업 간 상생협력을 통한 동반성장 모델로서 교육훈련 협력이 제시되고 있으며, 기술, 인력, 경영 등 영역에 걸쳐 다양한 교육훈련 실행 중²⁸⁾**

- 최근 경쟁 패러다임이 기업 간 경쟁에서 대기업과 협력 중소기업을 포함한 네트워크 간 경쟁으로 이동, 이에 대기업과 중소기업의 동반성장 또는 상생협력 강화 필요
 - 기술의 급속한 발전과 융·복합화에 대응하여 핵심 역량만 내부화하고 나머지는 아웃소싱 하는 추세이므로 협력 중소기업 역량의 중요성 증대
 - 대기업과 중소기업 간 생산성 격차가 중소기업의 경쟁력을 저해하는 요인으로 부각, 이에 따라 대기업과 협력중소기업이 거래 관계에서 상호 이익이 될 수 있는 방안 모색이 중요한 과제로 등장
- 정부의 동반성장 지원 정책에 따라 기업에서는 동반성장 아카데미 운영, HR 컨설팅 지원, 품질관리, 현장기술 지원, 해외연수 등 교육훈련 협력
 - 중소기업이 지속성장 하기 위해서는 기술 분야의 변화와 내부 구성 인력의 기능 향상 필요, 이를 위한 지속적인 교육 및 훈련을 실시해야 함
 - 그러나 중소기업의 경우에는 기업단독으로 훈련 프로그램을 운영하는 것이 비효율적이므로 대기업과 중소기업들이 공동으로 훈련할 수 있는 체제의 확립 필요
 - '04년 재정경제부 정책을 시발점으로 국내 대-중소기업 교육훈련 중심 협력활동이 이루어지고 있으며 주요 영역은 기술지원과 인력양성/개발 지원, 판매 마케팅 지원, 경영 제반 사항 지원임
- 국내 식품기업은 대부분 영세한 소규모 사업체이며, 산업을 주도하는 대기업도 다국적 기업에 비해 영세, 장기적으로 식품산업의 국제경쟁력을 향상시킬 수 있는 발전전략 필요
 - 대-중소기업 간 협력, 특히 대기업의 노하우를 이용한 교육훈련 협력활동은 중소기업의 경영 안정화와 중견기업으로의 도약 가능하게 할 것

28) 한국직업능력개발원(2012), 교육훈련을 통한 대기업 및 중소기업간 상생협력방안 참조

나. 기업 교육훈련 실시현황

□ 2011년 사업체패널조사²⁹⁾결과 기업의 교육훈련 실시율은 89.9%이며 식품 기업은 87.4%로 산업평균 대비 낮음

○ 업종별로 식품제조업 87.5%, 외식업 86.4%로 외식업 교육훈련이 더 미흡

<표 4-38> 식품기업의 지난 1년간 교육훈련 실시 또는 지원 여부

(단위 : %)

구분	식품산업			전 산업
	식품제조업	외식업		
실시 또는 지원	87.3	87.5	86.4	89.9
실시 또는 지원하지 않음	12.6	12.5	13.6	10.1

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체

자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

□ 식품기업이 교육훈련을 하지 못하는 주된 요인은 교육훈련 시 대체할 인력부족(43.3%)임

○ 적절한 교육훈련 프로그램 없다는 의견이 20%로 산업평균보다 높음

<표 4-39> 식품기업에서 교육훈련을 지원 또는 실시하지 않는 이유

(단위 : %)

구분	식품산업	전 산업
교육훈련을 시킬 필요가 없음	20.0	28.3
교육훈련이 필요하지만 교육훈련 예산 부족하여 시킬 수 없음	6.7	9.6
교육훈련이 필요하지만 인력부족으로 인원차출이 어려움	43.3	25.3
교육을 받은 숙련인력이 필요하지만 외부에서 충원 가능	3.3	9.1
교육훈련과 숙련인력이 필요하지만 적절한 교육훈련 프로그램이 없음	20.0	14.8
교육훈련에 대한 경영진의 관심과 이해가 낮음	6.7	3.0
교육훈련에 대한 근로자의 관심과 이해가 낮음	-	6.3
기타	-	2.6

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체

자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

□ 식품기업의 주요 교육훈련 방법은 사내교육(52.8%), 외부교육(33.3%), 비공식적 현장훈련(8.8%)로 타산업보다 사내교육에 집중됨

○ 외식업은 식품제조업보다 사내교육과 비공식적 현장훈련 비중이 더 높음

29) 한국노동연구원, 사업체패널조사 : 사업체의 전반적 경영환경 및 인적자원관리체계, 노사관계 현황, 임금교섭과정 등에 관한 정보를 매년 추적하는 종단면 조사(종사자 30인 이상 사업체 2,000개)

<표 4-40> 식품기업 교육훈련 방법

(단위 : %)

구분	식품산업	식품제조업		전 산업
		식품제조업	외식업	
사내 직업훈련	52.9	52.8	54.5	43.9
외부 교육훈련	32.8	33.3	27.3	41.1
비공식적인 현장훈련	9.2	8.8	13.6	11.0
입사 이전의 학교교육 지원	-	-	-	0.2
교육훈련이 필요 없음	5.0	5.1	4.5	3.8

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체
 자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

□ 식품기업 실시하는 교육훈련 형태는 대부분 집단 사내교육훈련이며 주로 생산직 및 현장감독자 대상 산업안전·보건, 품질관리 교육 실시

- 식품기업은 사내교육훈련의 비중이 84.6%로 산업평균(77.9%)보다 높은 반면, 종사자에 대한 교육훈련 지원(교육훈련휴가제, 수강료 지원, 학자금 지원, 근로시간 중 교육훈련 수강 배려)은 낮게 나타남

<표 4-41> 지난 1년 동안 실시 또는 지원한 교육훈련 형태(중복 응답)

(단위 : %)

구분	식품산업	식품제조업		전 산업
		식품제조업	외식업	
집단 사내교육훈련	84.6	84.1	89.5	77.9
집단 사외교육훈련	57.7	56.6	68.4	58.9
인터넷을 이용한 교육훈련(원격학습 등)	59.1	58.2	68.4	51.1
사내 직무관련 학습모임 지원	25.5	25.4	26.3	30
수탁·협력업체에 기술지도 및 근로자 연수	11.5	11.6	10.5	18
모기업·위탁업체로부터 기술지도 및 근로자 연수	6.7	6.9	5.3	12.5
유급 또는 무급의 교육훈련휴가제	8.7	8.5	10.5	11
훈련기관(학원 포함) 수강료 지원	45.7	46.6	36.8	53.4
교육기관(대학 등) 학자금 지원·대부	20.2	20.1	21.1	23.2
근로시간 중 교육훈련 수강 배려	37.5	38.6	26.3	41.1
기타	-	-	-	0.3
사례 수	208	189	19	4,836

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체
 자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

- 식품기업의 주요 교육대상별 교육훈련은 생산직훈련(56.7%), 현장감독자훈련(48.1%), 사무직 훈련(42.8%)임
 - 식품제조업에서는 생산직, 현장감독자 훈련, 외식업에서는 판매서비스직 훈련을 가장 많이 실시함
 - 전문기술인력 훈련은 산업평균보다 낮은 비중으로 실시

<표 4-42> 지난 1년간 실시한 교육대상별 교육훈련 현황(중복 응답)

(단위 : %)

구분	식품산업		전 산업
	식품제조업	외식업	
경영관리자 훈련	22.1	21.7	25.2
전문기술(연구개발 포함)인력 훈련	34.1	36.0	49.7
사무직 훈련	42.8	42.3	44.9
판매서비스직 훈련	19.2	14.8	18.2
현장감독자 훈련	48.1	50.8	27.7
생산직 훈련	56.7	58.7	31.5
신규 채용자 훈련	42.3	42.9	43
기타	-	-	1.4
사례 수	208	189	4,836

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체

자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

- 식품기업의 주된 교육훈련 내용은 산업안전·보건(73.6%), 품질관리(64.4%)임
- 식품제조업에서는 산업안전·보건, 품질관리 교육, 외식업에서는 영업·판매, 신입사원 교육을 많이 실시함
- 전문가 교육 비중은 23.1%로 산업평균 38.6%보다 낮은 수준
- 외식업은接客서비스에 요구되는 역량인 외국어, 교양교육 비중이 식품제조업 보다 높게 나타남

<표 4-43> 지난 1년간 실시한 교육훈련 내용(중복 응답)

(단위 : %)

구분	식품산업		전 산업
	식품제조업	외식업	
신입사원 교육 또는 오리엔테이션	44.2	43.4	49.4
관리감독 교육(리더십, 의사결정)	48.6	49.2	45.2
조직개발 훈련(팀워크, 문제해결)	36.5	36.0	38.4
전문가 교육	23.1	23.8	38.6
품질관리 훈련	64.4	67.7	34.5
영업·판매 교육	23.6	20.6	19.7
산업안전·보건 훈련	73.6	76.7	47.5
노사관계 교육	21.2	20.6	20
전산교육	16.8	17.5	19.7
외국어 교육	14.9	13.8	21.2
교양교육	11.1	10.6	16.7
기타	0.5	0.5	1.3
사례 수	208	189	4,836

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체

자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

□ 식품기업의 79.4% 교육훈련 전담부서 또는 전담자가 있으나, 교육훈련 시 종사자 의견수렴은 미흡

- 식품기업의 79.4%는 교육훈련 전담부서 또는 전담자가 있으며 전담부서보다 전담자가 있는 기업이 많음

<표 4-44> 기업 내 교육훈련 전담부서/전담자 현황

(단위 : %)

구분	식품산업			전 산업
	식품제조업	외식업		
전담부서 있음	29.6	29.6	36.4	29.1
전담부서는 없지만 전담자가 있음	48.8	49.1	50	48.2
둘 다 없음	21.6	21.3	13.6	22.7

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체
 자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2009)

- 식품기업의 39.1%만이 교육훈련을 근로자와 협의하여 실시

<표 4-45> 교육훈련 실시 또는 지원에 대한 노조와의 협의 여부

(단위 : %)

구분	식품산업			전 산업
	식품제조업	외식업		
협의 함	39.1	39.8	31.8	41.3
협의하지 않음	46.6	46.8	45.5	40.3
해당사항 없음	14.3	13.4	22.7	18.4

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체
 자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

□ 식품기업 종사자 업무와 관련 있는 자격증은 식품제조업보다 외식업이 높은 반면, 취득 시 인사관리 상 혜택은 식품제조업에서 비중이 높음

- 업무와 직접적인 관련이 있는 자격증 유무에 대한 응답은 외식업에서 높게 나타남(외식업 : 77.3%, 식품제조업(68.5%))

<표 4-46> 업무와 직접적인 관련이 있는 자격증 존재 여부

(단위 : %)

구분	식품산업			전 산업
	식품제조업	외식업		
자격증 있음	69.3	68.5	77.3	72.5
자격증 없음	30.7	31.5	22.7	27.5

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체
 자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

- 업무와 관련된 자격증 취득 시 인사관리측면에서 우대사항은 식품제조업이 외식업보다 높게 나타남(식품제조업 : 71.6%, 외식업 : 64.7%)

<표 4-47> 자격증 취득자에 대한 인사관리 우대사항 존재 여부

(단위 : %)

구분	식품산업		전 산업
	식품제조업	외식업	
우대사항 있음	70.9	64.7	68.7
우대사항 없음	29.1	29.1	31.3

조사대상 : 종사자 30인 이상 사업체

자료원 : 한국노동연구원, 사업체패널조사(2011)

□ 기업체노동비용조사결과, 최근 3년간 식품기업 1인당 교육훈련 투자비용은 15.4천원으로 증가추세이나 산업평균보다 낮음

- 업종별로 식품제조업보다 외식업의 교육훈련투자가 미흡
 - '12년 기준 식품제조업 23.2천원, 외식업 14.4천원으로 약 60% 수준
- 기업규모가 작을수록 교육훈련비가 더 적게 나타남

<표 4-48> 식품기업 교육훈련비 현황(2010~2012)

(단위 : 천 원)

구분	2010		2011		2012	
	10인 이상	30인 이상	10인 이상	30인 이상	10인 이상	30인 이상
식품제조업	19.3	20.7	22.9	23.2	23.2	25.2
식료품	21.2	23.9	25.8	26.4	26.2	30.2
음료	17.4	17.4	20.0	20.0	20.2	20.2
외식업	11.4	12.4	13.1	14.7	14.4	15.9
식품산업	15.4	16.5	18.0	19.0	18.8	20.6
전 산업	24.5	28.5	27.2	32.2	27.7	32.6

조사대상 : 종사자 10인 이상 사업체

자료원 : 통계청, 기업체 노동력비용조사

다. 대기업 교육훈련 사례

□ 교육훈련 개요

- 국내 대기업은 글로벌 경쟁력 확보를 위한 인적자원 개발, 핵심인재 육성을 위하여 체계적 교육훈련 프로그램 운영
 - 최근 지식과 기술의 진부화 속도가 빨라짐에 따라 이에 대응하기 위하여 기업은 사내대학 및 교육시설을 구축, 체계적 기업교육훈련 실시
 - 직무별, 계층별 전문성을 확보하기 위한 직무체계에 따른 직무별 수행역량 분석에 의한 직무체계 및 교육과정 수립

- 식품기업의 직무체계는 업종에 따라 상이하게 나타나며, 각 직무분류 체계에 따라 계층별 교육과정 설계 및 교육훈련 프로그램 운영
 - (식품제조업) 사무·관리직, 영업직, 생산직, 연구직 등으로 구분
 - (외식업) 관리직, 조리직, 서비스 직군 등으로 구분
- 교육훈련은 자체 교육시설 또는 외부 교육장 등을 통해 이루어지며, R&D 등 핵심 분야 인재양성을 위한 집중 투자 실시(국내 학위과정 및 해외연수 등)
 - 일부 대기업의 경우, 별도의 인력양성 시설(그룹연수원, 자체 교육시설)을 활용하여 내부인력 양성(롯데인재개발원, 동원리더스아카데미 등)
 - 외식업의 경우 교육 특성상 개별 실습장을 보유한 경우가 많음(아워홈 조리아카데미, CJ푸드빌 아카데미 등)

<표 4-49> 주요 식품기업 교육시설 운영 현황

기업명	교육시설명	시설 구분	
		그룹연수원	자체 시설
롯데	롯데인재개발원	○	
동원	동원리더스아카데미	○	
아워홈	아워홈 조리아카데미		○
놀부	놀부 아카데미		○
신세계푸드	신세계 유통연수원	○	
롯데리아	롯데리아 교육센터		○
제너시스	치킨대학		○
CJ	CJ 인재원	○	
	CJ푸드빌 아카데미		○
SPC	SPC 식품과학대학		○

- 최근 대-중소기업 간 인력 양극화 현상이 확대됨에 따라 이를 해소하기 위한 대기업의 사회적 책임 강조
 - 기업의 자선 차원을 넘어서 대기업 자체 인력양성 관련 노하우 공유, 중소기업에 대한 숙련인력 공급 역할 요구
 - 협력사 임직원에 대한 실질적 교육기회 제공을 통한 생산성 및 경쟁력 강화
- 또한 대기업 교육훈련에 있어서 청년실업 문제 및 산업 인력 미스매치 완화하기 위한 ‘한국형 일·학습 병행시스템³⁰⁾’이 시범 실시(현대건설 등)
 - 취업을 앞둔 특성화고생, 전문대생들 대상, 일주일에 1~2일은 학교에서, 3~4일은 기업에서 실무를 배우는 일터 기반의 학습 및 취업 지원 체계

30) “현대자동차 등 대기업 11곳, 일·학습 병행시스템 도입” 아시아경제, ‘13.10.10 보도자료 참고

□ CJ 인력양성 사례

- CJ는 자체 교육기관(CJ인재원)을 기반으로 내부직무역량 강화
 - HRD 전문인력을 확보하여 'CJ 문화공동체 구축 가속화', 'CJ 미래경영자의 지속적 운영', '전략적 경영활동의 지원', 'CJ 학습문화 구축'의 4가지 기능 수행

<표 4-50> CJ 인재원 중점 추진과제

전략	내용
CJ 경영철학 및 이념공유를 통한 문화공동체 구축의 가속화	해외법인의 가치공유 프로그램 개발 및 공유 신입사원 대상 그룹 오리엔테이션 프로세스 개발
CJ 리더개발체계를 통한 미래경영자의 지속적 육성	CJ 리더의 역량개발을 위한 리더개발 시스템 구축 및 운영(CJ 매니저 되기, CJ 임원 되기)
Business Change를 촉진하는 전략적 경영활동 지원	Workplace Consulting - 전략적 경영이슈 해결을 위한 지원 전략적 이슈 해결 워크숍 운영(팀/부서단위)
개인과 조직의 성장을 촉진하는 CJ학습문화 구축	CJ Curriculum Cubic을 통한 개별 니즈에 적합한 학습자원 제공 CJ Campus를 통한 자기주도적 학습 체계적 지원 Knowledge Lab를 통한 그룹 경영전략과 연계된 학습자원 제공

- CJ 기업가치를 기반으로 한 신입사원교육, 리더육성 교육, 핵심리더 양성, 미래경영자 양성 교육과정을 운영하며, 직무교육은 계열사별 실시
 - (신입사원 교육) 기업가치 공유를 위한 사전학습, Off-JT 입문교육, 현장체험학습 등
 - (리더육성 교육) 임원 및 관리자 대상 액션러닝 기법 활용 프로세스형 교육 실시
 - (핵심리더 양성) 리더십 커미티를 통한 현장중심 교육, 경영전략 연계
 - (미래 경영자 양성) 국제컨퍼런스, 경영이슈 해결활동 등
- 'CJ 푸드빌 아카데미'는 외식서비스 자체 전문교육기관으로 체계적인 외식 조리, 제빵, 커피 등 전문분야의 역량을 강화할 수 있는 직무교육 실시

<표 4-51> CJ 푸드빌 아카데미 교육과정 운영 현황

교육과정명	교육내용
가맹점 교육과정	가맹점주 과정(양성과정, 보수과정) 생산기사 과정(양성과정, 보수과정) 빠띠스타 양성과정(파티시에, 바리스타)
직무전문가 과정	STAFF 교육과정(신입, CS교육, 현장 OJT) Manager 교육(스페셜리스트 양성, 신입 매니저 과정) Store manager 과정(점장 후보자 과정 등) 가맹점 관리자 과정(PM 양성과정, SC 양성과정 등)
MASTER 과정	조리 전문가 과정(스테이크마스터, 비빔밥마스터, 워마스터) 서비스 전문가 과정(파인다이닝 서비스, 와인 소믈리에) 프랜차이즈 전문가 과정(커피, 케익)

자료원 : CJ푸드빌 홈페이지

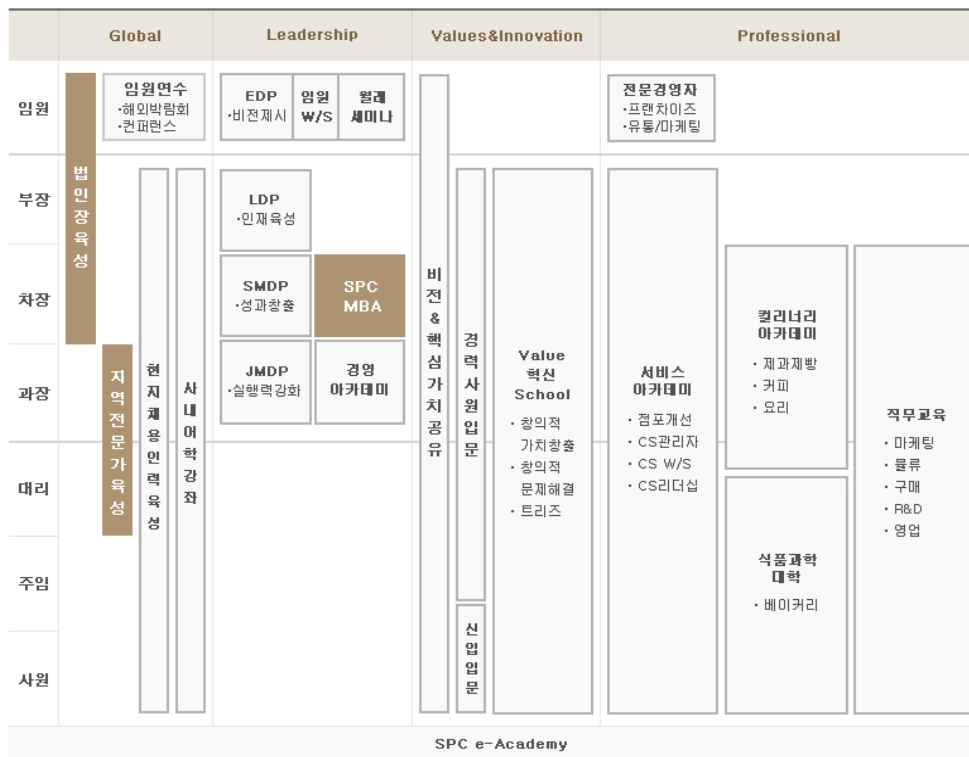
□ SPC 인력양성 사례

- SPC의 자체 교육시설(SPC 미래창조원)을 통해 기업가치 공유, 차세대 리더 양성, 글로벌 인재 양성, 분야별 전문역량 강화
 - (SPC식품과학대학)은 기업 내 핵심인력양성을 위한 사내대학으로 제과제빵에 대한 체계적 교육을 실시하며, 학위 취득 가능(2년제)
 - (SPC 컬리너리 아카데미) (주)파리크라상이 운영하는 제과, 제빵, 요리, 커피 전문 학원으로 16주 교육과정 및 해외연수 기회 제공

<표 4-52> SPC 인재양성 전략

전략	내용
Global사업 수행인력 양성	해외 법인장 육성, 지역전문가 육성, 현지 채용인력 대상 교육 및 연수, 사내 어학강좌(5개국 30개) 등
리더십 개발 및 차세대 핵심리더 양성	Strategy Dialogue Session, 임원 월례세미나, SPC MBA, 경영 아카데미, 직급별 리더십 교육 등
핵심가치 및 경영철학 공유	비전 및 핵심가치 교육, 신입 및 경력사원 교육, Value 혁신 스쿨 운영
전문역량 강화	서비스아카데미, SPC 식품과학대학, 컬리너리 아카데미 등

자료원 : SPC 홈페이지(www.spc.co.kr)



[그림 4-11] SPC 교육훈련 체계도

자료원 : SPC 홈페이지(www.spc.co.kr)

4. 비정규 교육훈련기관 사업현황

가. 교육기관 유형별 인력양성 현황

□ 정부 산하기관

- 정부부처, 지방자치단체 산하 공공기관, 연구소에서 식품기업 재직자 및 창업희망자 대상 교육, 컨설팅 실시
 - (농식품부) 공무원 대상 직무교육 및 의무교육 실시
 - (미래부) 출연(연)을 중심으로 식품위생교육, 경영개선 등 단기교육 중심의 교육 실시
 - (산업부) 지역 테크노파크, 소상공인진흥원 등을 중심으로 식품위생, 경영개선, 창업희망자 교육 등 실시
 - (복지부) 한국보건산업진흥원, 중앙자활센터 등 교육기관에서 창업교육, 경영관리, 식품안전, 분석, 인허가 관련 교육 실시
 - (지자체) 서울시 창업스쿨, 서울산업통상진흥원 등의 기관에서 외식업체 창업관련 교육 실시

<표 4-53> 정부 산하기관 교육훈련 현황

구분		주요 교육과정
농림축산식품부	농수산식품연수원	농식품 관련 공무원 직무교육
	축산물 위해요소 중점관리기준원	축산물 HACCP 교육
	수산인력개발원	수산업 관련 공무원 직무교육
미래창조과학부	한국식품연구원	축산식품 HACCP 교육(법정 의무교육) 축산물 위생교육(법정 의무교육)
산업통상자원부	충북테크노파크	빠르게 배우는 실전! 발효공정과정, HACCP 기본과정(팀장, 최고경영자), 실무에 바로 통하는 건강기능식품개발과정 등
	소상공인진흥원	창업교육(테이크아웃 외식업 업종전환과정 등) 경영개선교육(한식 사이드메뉴 개발 등) e-러닝 (성공창업, 창업사례, 유망아이템 분석 등)
보건복지부	한국보건산업진흥원	식품안전, 분석, 인허가 관련 교육 등
	중앙자활센터	기초생활수급자 및 차상위자 창업지원
지방자치단체	창업스쿨	창업 일반과정(창업실무, 매장운영전략 등) 창업 기본과정(마케팅 전략, 외식업 홍보전략 등)
	서울산업통상진흥원	소상공인 창업아카데미 등
	전북생물산업진흥원	맞춤형 전문인력양성(식품위해미생물 검사관리 등)

□ 민간 교육기관

- 식품산업 관련 비영리법인(사단법인, 재단법인)은 약 65개에 달함
 - '한국식품산업협회'는 신규 식품영업자 위생교육, HACCP 및 식품관련 위생 교육, 식품산업 전문인력양성사업 수행
 - '한국외식업중앙회'는 영세외식업주 지원 및 신규 식품영업자 위생교육 실시 등
 - '한국외식산업연구소'는 외식컨설팅, 학술연구, 교육(향토음식전문지도사 양성 과정 등) 수행
 - '한국프랜차이즈협회'는 외식경영관리사 전문가 과정, 상권분석 전문가 과정 등 외식전문인력양성 교육 실시
 - '한국외식산업협회'는 외식경영관리사 과정, 외식업 경영능력 향상과정 등 외식인력양성교육 및 불량식품 퇴치 교육 등 위생교육 실시
 - '한국식품정보원'은 HACCP등 식품위생교육, 식품기술사과정 등 식품전문가 양성과정 등 교육 실시
- 협회, 대학, 유관기관 등 식품제조 관련 교육은 매년 약 5,500명 규모로 실시되는 것으로 추정
 - 일반 식품기업 대상 교육프로그램은 HACCP, ISO 등 위생 및 인증관련 교육의 비중이 높음

<표 4-54> 민간교육기관 교육현황(식품제조업)

(단위 : 명)

분야	주요 교육과정	교육기관	교육인원
경영/기획/ 재무	식품경영전략, 농수산식품경영체 실무과정, 식품기업 원가관리 등	한국농식품CEO 연합회 등	150
법규	식품관련 법규, 식품 표시기준 등	한국식품정보원, 푸드원텍 등	500
식품개발기술	품목별 제품개발, 농식품 포장설계 식품기술사 전문교육 등	한국식품정보원, 한국식품기술교육원, 한국식품기술사협회 등	1,100
마케팅/유통	고객을 사로잡는 입소문 마케팅 전략, 상품기획과 유통전략 등	한국식품정보원 등	200
생산	생산혁신 및 현장개선, 안전관리, 협력업체 관리 등	한국식품정보원, 푸드원텍, 한국육가공협회 등	1,050
품질/위생	식품품질관리, 식품위생교육, 식품이물관리 등	한국식품정보원, 한국표준협회, 한국식품산업협회 등	1,200
분석/검사	성분 분석, 미생물 분석, 관능검사 기법, 검사원 교육	서울대 식품안전위생교육센터, 한국식품정보원, 푸드원텍 등	1,300
인증	식품제조 및 축산물 HACCP 교육과정, GMP 과정, 유기농인증 과정 등	한국식품정보원, 경상대학교 HACCP 교육원 등	(13,500)*
합계			5,500

주) HACCP 등 인증교육 제외

- 외식관련 교육은 창업, 경영, 마케팅, 조리, 서비스 등으로 구분되며, 협회 및 사단법인은 주로 창업 관련 교육을 실시하며, 연구소 및 컨설팅사는 외식 경영, 전문학교 및 요리학원은 조리교육 실시

- 매년 174,000 명 규모의 외식산업 인력이 배출되는 것으로 추정

<표 4-55> 민간교육기관 교육현황(외식업)

(단위 : 명)

분야	주요 교육과정	교육기관	교육인원
창업/프랜차이즈	창업과정(업종별 창업, 업종전환 창업 등), 창업 컨설팅 과정, 프랜차이즈 CEO MBA 과정, 프랜차이즈 법무지원교육 등	(사)한국창업교육협회, 한국외식산업연구소, 세종창업연구소, 맥세스실행컨설팅, 직업전문학교 등	4,300
경영/관리자 양성	외식산업 CEO 과정, 점포매니저/관리자 양성과정, 외식전문 슈퍼바이저 과정, 성공업체 벤치마킹 등	한국외식정보(주), 세종외식연구소, 한국외식산업연구소, (주)핀외식연구소, 프랜차이즈 산업연구원, 맥세스실행컨설팅 등	1,600
마케팅	소형점포 활성화 교육, 프랜차이즈 상품개발과정, 마케팅 리더십 과정 등	세종외식연구소, 한국외식정보(주), 한국외식산업연구소 등	300
조리	메뉴교육/맛지도/소스, 자격증 과정, 업종별 요리교육(한식, 일식, 양식 등), 소규모 카페과정 등	직업전문학교, 대학부설 평생교육원, 관련 협회 및 연구소, 업종별 요리학원, 제과제빵 커피관련 학원	165,300
서비스	친절서비스 교육, 서비스 지도사 과정, 고객맞춤 교육, 와인실무서비스 등	HMI 서비스연구소, 한국외식정보(주) 서비스 아카데미, 한국외식산업연구소 등	1,400
기타	외식 위생교육, 파티플래너, 식생활지도사 등	한국외식산업연구소, 한국식품정보원, 푸드원텍 등	1,100
합계			174,000

자료원 : 각 교육기관 홈페이지

나. 교육대상별 인력양성 현황

□ 재직자 교육

- 고용노동부에서 실시하는 재직자 교육현황을 업종별로 살펴보면, 제조업 재직자의 비중이 가장 높으며, 도소매·운수·숙박·음식점업은 9.5%임

<표 4-56> 업종별 재직자 교육 지원현황

(단위 : 건 수, %)

구분	계	농·임·어·광업	제조업	도소매·운수·숙박·음식점업
건 수	218,977	3,333	1,155,841	290,478
비중	100	0.1	39.8	9.5

주) 사업주직업능력개발지원사업 실적 기준
 자료원 : 고용노동부, 직업능력개발사업 현황

- 2012년 식품기업의 사내교육훈련(자체/위탁)을 통해 양성된 인력은 총 20,076명이며, 전체 재직자 훈련 인원(30,180 천명)의 0.6% 수준
 - 식품제조업 관련 교육과정은 수산식품가공, 식품가공 및 개발, 육가공, 식품위생 등으로 식품·축산물 위생교육의 비중이 높으며, 양성 인력은 총 5,381명
 - 외식업 관련 교육과정은 한식조리, 양식조리, 위탁급식, 외식, 제과제빵, 바리스타 등으로 대기업을 중심으로 제과제빵교육의 비중이 높으며, 양성 인력은 총 14,686명

<표 4-57> 2012년 식품관련 사업장내 교육훈련 현황

(단위 : 명)

분야	교육과정	교육명	교육기관	양성인력
식품 제조 업	수산식품가공	수산가공식품 바로알기, 수산물의 가공 바로알기 등	(주)알파코, 수협중앙회연수원	49
	식품가공 및 개발	건강식품 개발방법론, 식품위생안전 실무교육, 소스제품개발, 식품기술사 과정, 식품과공과정, 음료제품개발과정 등 97개 과정	(주)한국능률협회, 동원리더스아카데미, 롯데삼강, (주)알파코, (주) 한국식품정보원, 호서대학교, 푸드웰, 수원여자대학교 등 37개 기관	4,471
	육가공	축산물가공유통 HACCP 기본과정, 식육기술 유통 등	축산물위해기준관리원, 농협중앙회 축산물위생교육원, (주)미래컨설팅	846
	기타	해외공장전문가양성, IRCA승인 FSSC 국제심사원 양성과정	위덕대학교, (주)미래컨설팅닷컴, KT&G 인재개발원, 한국생산성본부	15
합계				5,381

분야	교육과정	교육명	교육기관	양성인력
외식업	한식조리	동양조리, 한식조리기능사, 남도요리상품개발 및 마케팅, 제주향토음식과 서비스개발과정, 한식조리 등	(주)미래인재개발원, 광산 음식나라 조리학원, 동강요리학원, 호성 요리아카데미교육원, 호남대학교 등 17개	308
	양식조리	스테이크 마스터, 양식조리기능사, 전문인 서양요리과정, 서양소스요리 등	(주)썬앳푸드, (주)이씨엠디, (주)한솔요리커피제과제빵학원, 음식나라조리학원 등 11개	558
	외식/위탁급식	단체급식실무, 수습조리사 실무과정, CS리더 양성과정, 신입직원 직무과정, 브랜드마스터양성과정, 서비스기본과정 등	JS취진요리학원, 한국능률협회, (주)캘리스코, (주)제너시스, 두산동아(주), 한국생산성본부, (주)크레듀, CJ푸드빌(주) 등 45개	9,446
	제과제빵	디저트 및 슈가, 초콜릿아트 향상과정, Baking Staff 입문과정, SPC 사이버 제과제빵과정 등	(주)신세계SM, (주)강원랜드, (주)신리명과, (주)한솔요리커피제과제빵학원 등 29개	11,520
	조주/커피	한권으로 끝내는 커피에센셜, 커피조리 및 칵테일, 빠띠스타 양성훈련, 소믈리에 기본과정 등	(주)알파코, 한국생산성본부, (주)강원랜드, 스타벅스코리아, 매일유업(주), 제주한라대학교 등 12개	1,603
	기타	선박조리사교육, 푸드스타일링과 테이블디자인, 산모영양조리 등	한국해양수산연구원, 한국생산성본부, 애니에듀, 생활요리학원 등 6개	697
합계				14,686
총계				20,076

□ 실업자 교육훈련

- 고용노동부 실업자 교육프로그램을 통해 양성된 인원은 307,286명이며, 훈련 직종별로 살펴보면, 경영, 회계 사무관리직의 비중이 가장 높으며, 음식서비스직은 17.5%, 식품가공 관련직은 2.8%임

<표 4-58> 실업자 훈련 현황

(단위 : 명, %)

구분	계	경영, 회계, 사무관리직	음식서비스직	식품가공 관련직
건 수	307,286	81,961	53,775	8,461
비중	100	26.6	17.5	2.8

주) 내일배움카드제(실업자) 실적 기준
 자료원 : 고용노동부, 직업능력개발사업 현황

- 2012년 실업자 교육프로그램으로 양성된 식품산업 관련 인력은 총 62,236명이며, 식품가공 관련직은 8,461명, 음식서비스 관련직은 53,775명임
 - 식품가공 관련직 주요 교육과정은 제과제빵, 김치/밑반찬, 떡 등이며, 제과제빵 종사자 양성 비중이 높음
 - 음식서비스 관련직 주요 교육과정은 한식조리, 일식조리, 양식조리, 조주(카테일, 소믈리에, 바리스타 등으로 자격증 취득을 목적으로 하는 교육과정 비중이 높음
 - 또한, 창업지원을 위한 분식전문가 과정, 도시락 전문가과정 등 다양한 교육과정 개설·운영 중

<표 4-59> 2012년 식품관련 실업자 교육 현황

(단위 : 명)

분야	훈련 직종	교육과정명	교육기관	양성인력
식품 가공	식품공학	식품기사 자격증 작업형 과정	수원여자대학교	29
	떡(한과)	떡 전문가반, 떡한과/폐백 이바지, 떡기초반, 떡카페창업, 퓨전떡 전문가 등 22개	국제요리직업전문학교, 동야요리기술학원, 이화푸드조리제빵학원 등 19개	360
	김치/ 밑반찬	김치 및 밑반찬 창업과정, 밑반찬창업과정, 사계절 반찬전문가 등 39개	대한직업능력개발원, 한국회식조리직업전문학교, 전통요리학원 등 41개	512
	제과제 빵	고급 양과자 초콜렛 전문과정, 케이크전문가, 제과제빵기능사, 디저트과정, 슈가크레프트 등 299개	(재)고려직업전문학교, 강남조리제과학원, 한국외식조리직업전문학교 등 150개	7,560
합계				8,461

분야	훈련 직종	교육과정명	교육기관	양성인력
음식 서비스	한식조리	한식실기와 조리이론, 한식고리 기능사 자격대비, 고기요리마스터반, 급식조리사 양성과정 등 419개	쿠치나요리학원, 대성직업전문학교 첨단캠퍼스, 한국호텔관광 직업전문학교, 대한직업능력개발원, 한솔요리학원 등 290개	21,023
	중식조리	고급중식요리창업, 도전! 중국요리, 수타요리, 중식 기초과정, 중식조리기능사, 중식요리 창업반 등 47개	백제요리학원, 상록호텔조리직업전문학교, 쏘울푸드코리아, 경성요리학원, 국제요리학원 등 55개	1,658
	일식조리	7주 일식요리, 돈까스전문점과정, 복어조리기능사, 생선회 횃집창업, 스시&롤 창업, 일식쉐프과정, 일식기능사 등 141개	효성요리아카데미, 호반요리학원, 한빛요리학원, 포항중앙요리학원, 한국직업전문학교, 동경요리학원 (주)미래인재개발원 등 127개	3,040
	양식조리	양식조리기능사 실기, 고급 이탈리아요리 전문가과정, 이탈리아 파스타, 양식 레스토랑 실무과정, 브런치카페요리 등 155개	쿠치나요리학원, 서울푸드코리아, 안양직업전문학교, 한국외식 조리전문학교, 한솔요리학원, 음식나리조리학원 등 204개	6,175
	바텐더 (조주사)	실전칵테일, 조주기능사 자격증, 칵테일과 카나페	부천바리스타학원, 서울현대직업전문학교 등 4개	88
	기타조리 (바리스타 등)	커피자격증 과정, 간이주점, 도시락전문점창업, 떡카페창업, 떡볶이&분식 전문점, 리메이트과정 등 383개	(재)고려직업전문학교, 한국호텔관광직업전문학교, 한국외식조리직업전문학교, 한국평생 교육원, 타이커피학원 등 214개	21,671
	웨이터	음료서비스관리자	국제식음료교육개발원학원	120
합계				53,775
총계				62,236

5. 인력양성사업 추진의 정책적 시사점

□ 정규교육기관의 인력양성 측면

- 산업현장 인력수요와 대학 교육과의 실질적 연계 강화
 - 산업현장의 기술수요에 대응하는 교육훈련과정 개발 운영 필요
 - 산업체 연계 맞춤형 교육프로그램, 현장실습 교육 강화
- 미래형 식품산업 및 다양한 소비자의 욕구 충족을 위한 융·복합형 교육체계 구축 필요
 - 인접학과, 타 계열 지식까지 아우르는 창조적 인재 양성
 - 산업 융복합화 및 고도화에 따른 고기술 전문인력 양성을 위한 고급 기술직 수준의 교육훈련 기회제공, 체계적 양성
 - 교육과정 내 재직근로자 교육훈련 기회 확대 프로그램 개발 및 정책지원 강화

□ 정부의 인력양성 측면

- 미래 선도형 교육확립을 위해 특화된 교육, 전문교수 확보, 연구과제 연계, 관련기업 취업, 산업체 재교육 등 다양한 교육시스템의 유기적인 선순환 구조 확립
- 신성장동력 창출 및 융복합 트렌드에 부합하는 정부 인력양성사업의 선택과 집중, 목표지향적 사업체계 정립
- 타 부처 인력양성 사업과의 연계 강화로 사업추진의 효율성 확보

□ 기업의 인력양성 측면

- 대기업 및 프랜차이즈업은 체계적인 교육시스템 구축 운영중이나, 중소, 영세기업 및 독립 외식업점의 교육훈련은 미흡한 것이 현실
- 정부의 지원정책, 제도개선 등 중소기업에 대한 교육훈련 지원 노력이 지속되고 있으나, 여전히 중소기업은 교육훈련 사각지대에 위치
 - 대기업에 비해 중소기업의 교육훈련 투자가 낮으며, 중소기업 내에서도 기업 규모가 작을수록 더욱 열악함
 - 교육훈련의 필요성에 대한 인식은 높으나 만성적 인력부족으로 인한 조업차질 우려 등으로 실제 훈련을 실시하기에 어려운 여건에 있음

- 따라서 대-중소기업간 교육훈련 협력을 통한 상생 및 성과공유 교육프로그램 마련 필요

□ 비정규교육기관 측면

- 식품위생, 안전 중심의 산발적, 중복적인 교육 방지를 위한 통합적 교육 체계 구축 필요
 - 현장지향적 커리큘럼과 전문강사진 확보 지원, 강의실 등 교육 인프라 부족에 대한 해결방안 제시 필요
 - 교육수행주체의 통합적 학사관리 시스템 도입·운영 필요
 - 교육 만족도 및 현업적용도 등 교육성과에 대한 정성 및 정량적 분석체계 결여

제 2 절 국내외 주요 인력양성사업 추진현황

1. 고용노동부

가. 인력양성사업 현황

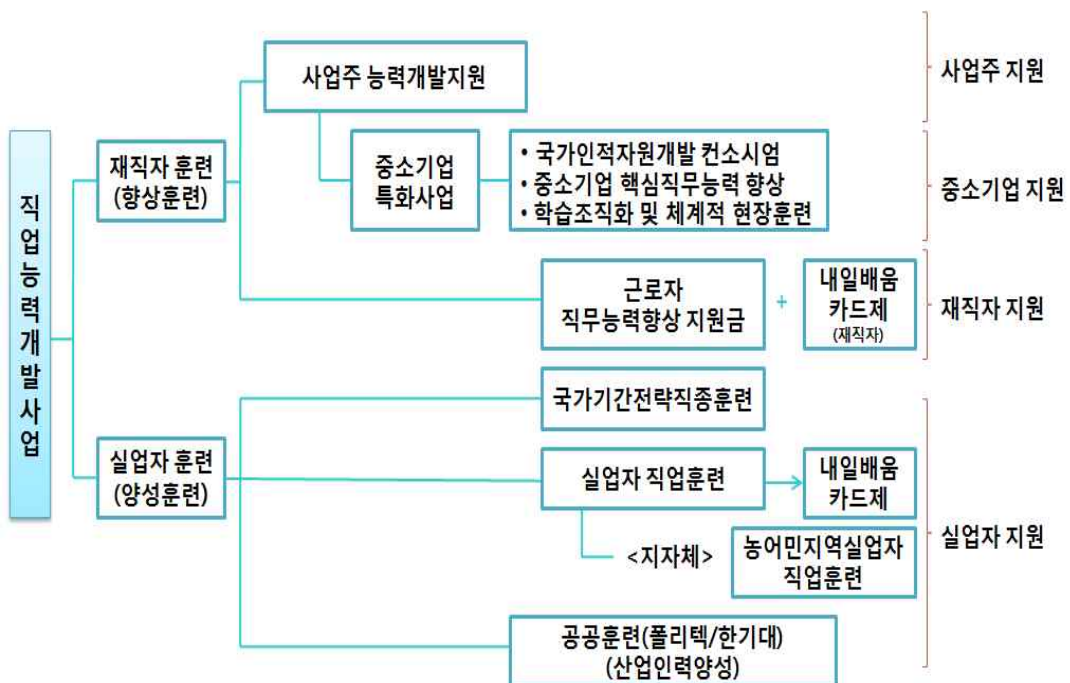
□ 직업능력개발사업 개요

○ 직업능력개발의 개념 및 목적

- 근로자의 직업에 필요한 직무수행능력을 습득·향상시키기 위한 훈련
- 근로자 생애에 걸친 체계적 능력개발을 통한 산업수요에 적합한 인력 양성을 목적으로 함

○ 직업훈련 대상별 구분

- (재직자 훈련) 근로자의 직무능력 향상을 위하여 사업주가 근로자에게 훈련을 실시하거나 근로자 스스로 훈련을 받는 경우 정부가 비용을 지원
- (실업자 훈련) 실업자의 취업능력 또는 기초 직무능력 향상을 위하여 정부가 훈련기관에 실업자 훈련을 위탁하거나 실업자가 스스로 훈련을 받는 경우 정부가 비용을 지원



[그림 4-12] 직업능력개발 사업체계

자료원 : 고용노동부(2013), 직업능력개발 사업현황

나. 재직자 훈련

□ 사업주 능력개발지원

○ 지원내용 및 조건

- (지원요건) 1일 8시간(대기업 2일 16시간) 이상의 훈련실시
- (지원내용) 표준훈련비 100%(대기업 80%)

○ 유급휴가훈련인건비

- (훈련생 인건비) 소정 훈련시간×기간급 최저임금액의 150%(대기업 100%)
* (요건) 소속 근로자 대상 7일(대기업 60일) 이상 유급휴가를 부여하고 30시간(대기업 180시간) 이상 훈련실시
- (대체인력 인건비) 소정 근로시간×시간급 최저임금액의 100%
* (요건) 중소기업이 소속 근로자 대상 유급휴가를 30일 이상 부여하고 120시간 이상 훈련 실시하면서 대체인력 고용

○ 훈련수당

- (지원요건) 채용예정자 등을 대상으로 1개월 120시간 이상 양성훈련을 실시
- (지원내용) 1인 20만원 한도 내에서 사업주가 훈련생에게 지급한 금액

○ 숙식비

- (지원요건) 훈련시간이 1일 5시간 이상인 훈련과정 중 훈련생에게 숙식을 제공
- (지원내용) 식비 1일 3,000원 한도, 숙식비 1일 8,500원 한도(1개월 212,500원한도)

□ 국가인적자원개발 컨소시엄

- (지원대상) 중소기업과 훈련컨소시엄을 구성한 대기업·사업주단체·공공 훈련기관·대학 등
- (지원내용) 참여 중소기업 근로자의 직무능력향상훈련 및 양성훈련을 실시하는 경우 시설장비비를 연간 15억원 한도로 최대 6년간 지원(6년 초과시 2년 단위로 평가 후 지원여부 결정)하고, 그 외 운영비, 인건비 등 지원

□ 중소기업 훈련지원

○ 핵심직무능력향상 지원

- (지원대상) 고용보험가입 우선지원 대상기업(중소기업) 사업주 및 근로자
- (지원요건) 산인공 선정 훈련과정 수료 시
- (지원내용) 훈련비 100%(일부 과정의 경우 자부담 있을 수 있음)

○ 학습조직화 지원

- (지원대상) 고용보험가입 우선지원 대상기업(중소기업) 사업주 및 근로자
- (지원요건) 산인공 공모·선정된 기업이 학습조직화를 위한 조치 실시시
- (지원내용) 지원유형(학습조직운영, 우수 학습활동, 학습네트워크 지원 등)에 따라 비용의 70~100% 지원

○ 체계적 현장훈련 지원

- (지원대상) 고용보험가입 우선지원 대상기업(중소기업) 사업주 및 근로자
- (지원요건) 산인공 공모·선정된 기업이 체계적 현장훈련을 위한 조치 실시시
- (지원내용) 지원유형(트레이너교육, 직무분석등)에 따라 80~100%

○ 대한민국 산업현장 교수제

- (지원대상) 고용보험가입 우선지원 대상기업(중소기업) 사업주 및 근로자
- (지원내용) 대한민국 산업현장 교수를 통한 기술진단·HRD 역량진단 등에 바탕한 종합 HRD 서비스 지원

□ 근로자 직무능력 향상지원금

- (지원대상) 우선지원대상기업 근로자, 기간제·파견·단시간·일용근로자, 임의가입 자영업자가 고용부의 인정을 받은 훈련과정을 자부담으로 수강하는 경우 훈련 수수료 후 훈련생에게 훈련비용 지급
- (지원요건) 소정출석 일수의 80% 이상 출석, 훈련 종료 후 30일 이내 주소지 또는 관할 고용센터에 신청
- (지원내용)
 - 직종별 훈련비용 기준 단가의 100% 이내에서 수강비용의 50~80% 지원
 - 1인당 연간 100만원, 재직자에 대한 직업능력개발계좌와 합산하여 1인당 연간 200만원(5년간 300만원) 한도로 지원

다. 실업자 훈련

□ 내일배움카드

- (지원대상) 실업자 및 비정규직근로자(기간제·단시간·파견근로자, 일용근로자, 무급휴직·휴업자, 이직예정 근로자)

- (지원요건) 고용센터에서 취업희망분야에 대한 상담을 통하여 훈련 필요성이 인정된 실업자와 비정규직근로자가 계좌를 발급받고 훈련에 참여한 경우 지원
- (지원내용) 1인당 200만원(일부 취약계층은 300만원) 범위내에서 실훈련비 지급
 - (실업자) 실훈련비의 50~100%, 훈련비의 출석률 80% 이상인 경우 훈련비의 훈련장려금(11.6만원) 별도 지원
 - (비정규직근로자) 실훈련비의 60~80% 지원(근로자직무능력향상 지원금과 합산하여 한도 차감)

□ 취업사관학교 운영 지원

- (지원대상) 만 15세~만 24세 미만의 학교 밖 청소년
- (지원내용)
 - 1년, 3년 과정의 무료 직업훈련
 - * 훈련기관: 훈련비 지원, 훈련생: 자립장려금 월30만원 지원(훈련비 및 기숙비용 무료)
 - 인성교육 및 직업진로지도 실시, 학업(검정고시) 지원 등 개별적 맞춤 서비스 지원

□ 장애인 직업능력개발 지원

- 장애인고용공단 산하 5개 능력개발원(일산, 부산, 대전, 전남, 대구)에서 직업훈련을 받는 장애인에게 훈련수당 지급(교사에게는 교사수당 지급)
- 공공훈련기관(폴리텍)에서 훈련받은 장애인에게 훈련수당 지급
- 민간훈련기관 공모를 통해 훈련비(직종별훈련비용기준단가적용) 지원 및 장애인 훈련생에게 교통비, 식비 등 훈련수당 지급

구분		훈련생 1인당 지원기준
훈련수당 (해당자에 한함)	훈련준비금	1회 4만원
	가계보조수당	월 7만원
	가족수당	부양가족 1인당 월 3만원
	교통비	월 5만원
	식비	월 6만원
	자격취득수당	1회 5만원
	훈련참여수당	월 5만원
교사수당(공공에 한함)		훈련생 1인당 2만원 (최고 6만원 한도)

- 개별적 직업능력개발 지원을 통해 국가자격·면허 취득 등에 필요한 훈련 수강료 100만원 한도 내 전액 지원

2. 산업통상자원부

가. 산업기술전문인력 양성

□ 기술사업화전문인력 양성사업

- (추진목적) 기술개발부터 사업화 성공에 이르는 기술사업화 전주기적 혁신주체인 실무 전문 인력 양성을 위해 기업·기관 재직인력을 대상으로 수요자 지향형 기술사업화 핵심 실무교육 실시
- (지원대상) 대학 및 컨설팅 기관 등 기술사업화인력양성 전문기관
- (지원내용) 기술사업화 인력양성 프로그램의 개발 및 운영 지원
 - 기업역량강화과정 : 기술사업화 기초이론 정립
 - 전문코디양성과정 : 전문가 전략과정을 통해 기술사업화 전문코디네이터 등 양성
 - 글로벌 협력과정 : 글로벌 기술사업화 고급인력 양성

□ 기술경영전문인력 양성사업

- (추진목적) 기술지식(Technology)과 경영능력(Business management)을 함께 갖춘 창의·융합형 기술경영 석·박사 인재양성
- (지원대상) 기술경영 국내 전문대학원과 일반대학원 및 기업가 센터 지원
- (지원내용)
 - 기술경영 석·박사 학위과정 개설·운영 : 장학금, 인턴십, 교원확보비, 교육과정개발비 등 지원
 - 기업가센터 기반구축·운영 : 청년인력의 기업가 정신고취 및 창업활성화 유도
 - 기술경영 기반 활성화 : 산·학·관 협의체 운영, 기술경영 우수기업 발굴·포상 등

□ 산업전문인력 역량강화사업

- (추진목적) 고부가가치산업 및 미래 산업을 선도할 R&D 기초 및 고급연구인력 등 다양한 산업기술인력 양성 및 우수인력 공급
- (지원대상) 교육기관, 기업
- (지원내용)
 - (산업기술 인재양성) 산학협력 기반형 교육 강화를 통해 대학의 교육 현장성·수요지향성 제고, 기업의 맞춤형 인재 채용 확대
 - (산업기술 인재양성) 맞춤형 인력양성프로그램 개발

□ 고급연구인력활용 지원사업

- (추진목적) 중소·중견기업의 연구개발 역량 향상을 통한 기술경쟁력 강화, 고급연구인력(이공계석·박사 또는 경력기술인력) 일자리 창출 확산
- (지원대상) 중소·중견기업
- (지원조건)
 - 기업부설연구소 또는 연구전담부서를 보유한 중소·중견기업이 이공계 석·박사 학위 취득 3년 이내인 미취업자를 선(先)고용 후 신청
 - 선정 기업은 인력의 장기근로(5년)를 조건으로 '희망엔지니어 적금*'을 가입 의무화

□ 전략기술인력 양성사업

- (추진목적) 차세대 신성장동력 창출 위한 R&D전략과 연계한 산업원천기술 분야 고급연구개발인력 양성
- (지원대상) 단일 대학 내 대학원 연구실 2개 이상으로 구성된 컨소시엄
- (지원내용) 산업원천분야를 연구하는 우수 대학원 실험실간 컨소시엄을 발굴·지원하여 실험실간 협업체제에 의한 융합형 R&D기반 인력양성 및 배출

□ 산업융화특성화인재 양성사업

- (추진목적) 새로운 융합 트렌드에 맞는 학제적(인문+공학 등) 역량을 갖춘 산업현장의 융합을 주도해 나갈 융합인재 양성
- (지원대상) 4년제 대학과 참여기업들로 구성된 컨소시엄
 - (컨소시엄) 국내 대학(4년제)이 해당 특성화분야 기업체와 공동 프로젝트, 고용 연계 등과 관련된 컨소시엄(협력 MOU 등) 구성 후 신청
 - (학과개설) 선정 후 일반(전문) 대학원에 '산업융합 특성화 학과*'를 신설하거나 기 설치된 학과를 '산업융합 특성화 학과'로 개편, 운영
 - (교수인력) 산업융합 특성화 학과 전임교수 2인 이상, 참여교수(산학협력중점교수, 인문계·공학계 교수 등)를 포함 총 5명 이상의 교수인력 확보
- (지원내용) 대학원 선정 및 산학협력중점교수 인건비, 기자재/재료구입비, 프로젝트 수행비 등 교육운영비 지원('13년 3개, 총 10억 원)

□ 나노융합기술인력 양성사업

- (추진목적) 나노인프라의 첨단장비 활용, 특성화고교 학생 대상 기업맞춤형 기술 인력 양성, 나노분야 중소·중견기업의 우수인력 고용 지원 및 고교생 취업중심 교육을 위한 산·학·연 협력시스템 구축
- (지원대상) 주관기관(나노종합기술원 등) 대상 장비유지보수비, 인건비, 교육훈련비 등 교육운영비 지원
 - 주관기관 : 기업맞춤형 나노장비전문인력(테크니션) 양성을 위한 특성화고 대상 나노융합 기술인력 양성과정 운영
 - 참여기관 : 나노분야 기본교육 프로그램·교재개발, 학생취업을 위한 기업홍보, 사업지원을 위한 학생·취업관리(사후관리포함)

□ 봉제전문인력 양성사업

- (추진목적) 봉제기술, 봉제경영, 생산관리 역량강화를 통한 고부가 가치의 류생산 분야의 인적 기반 구축 및 전문 인력 양성
- (지원대상) 봉제관련 비영리기관
- (지원내용) 인건비, 교육훈련비, 장소임대비 등 교육운영비 지원('13년 5억원)
 - 교육과정 : 봉제기술교육, 봉제경영·생산 관리교육

나. 인력지원 기반조성

□ 테크플러스장학금 지원사업

- (추진목적) 대학(원), 전문대 학생 장학금 지원 및 중소·중견기업과 취업연계
- (지원대상) '14. 2월 졸업예정인 국내 전문대학, 대학, 대학원 재학생
- (지원내용) 장학금 지원 및 단기 해외연수 기회 제공, 실무능력향상 프로그램 지원

□ 청소년기술역량 강화를 위한 선도모델 구축지원사업

- (추진목적) 청소년 대상 기술체험 및 실습·체험 프로그램 제공을 통한 자유로운 상상력 및 창조·융합적인 발상 체화
- (지원대상) 기술관련 기관 및 교육기관(교육청 등)
- (지원내용) 전국 중고등학교 학생 대상 기술체험, 교육프로그램 운영

□ 글로벌기업가센터 기반구축사업

- (추진목적) 젊은 예비 기업가를 대상으로 기술창업을 확산·유도함으로써 창조경제형 벤처 기술창업 인프라 구축
- (지원대상) 기업가정신 커리큘럼 개발 및 대학(원)생 창업지원 체계 우수 대학
- (지원내용)
 - 기업가정신 함양 및 기술창업 제고 위한 현장중심의 실전교육커리큘럼 개발·운
 - 창업성공률 제고를 위한 트레이닝, 네트워킹 등 멘토링제 운영
 - 기업가 센터 확산기반조성(아이디어 스피치-UCC 이벤트 개최 등 청년창업 분위기 조성)

□ 산업기술인력 수급통계 구축사업

- (추진목적) 산업기술인력의 현원 및 부족인원에 대한 실태조사를 통해 산업기술인력 정책의 기본 인프라구축
 - (추진현황) 근로자 10인 이상을 고용하고 있는 전국 10,000여개 사업체 대상 실시, 산업기술인력* 지역별·산업별·기업규모별 현황 및 부족률 조사
- * 산업기술인력 : 이공계를 전공한 전문대학 졸업자 이상으로, 사업체의 연구개발·기술직 종사 인력

□ 산업기술인력통합정보망 구축사업

- (추진목적) 산업기술인력 대상 인력사업 관련 정보제공 및 기업연계 취업촉진을 위한 온라인 기반의 산업기술인력 통합정보망 구축
- (추진현황) 인력사업 정보포털 및 산업기술취업포털 구축·운영을 통한 기술인력 정보 및 채용정보 제공('13. 6월~)

□ 청소년창의기술인재센터 지원사업

- (추진목적) 기술분야에 대한 청소년들의 흥미유도와 긍정적 마인드 형성 및 차세대 공학분야의 인재 양성
- (지원대상) 대학 내 청소년창의기술인재센터 구축, 청소년들의 기술친화적 마인드 확산을 위한 교육 프로그램 개발 및 시행이 가능한 4년제 대학교
- (지원내용) 청소년 창의기술인재센터 지원, 기술아카데미 운영, 청소년 공학체험프로그램 운영, 진로지도, 청소년 미래상상 기술경진대회 개최

<표 4-60> 2013년 40개 인력양성 사업의 기능 및 표준산업분류 적용

사업명	사업목적	재원	예산 (백만원)	기능
엔지니어링 전문인력양성	선진국 수준의 전문교육기관(과정) 설립을 통하여 고부가가치 핵심역량을 겸비한 글로벌 엔지니어링 리더 육성	일반회계	4,000	양성/공급
나노융합기술 인력양성	기업맞춤형 나노 기능인력 양성을 통한 중소·중견기업 우수인력 고용지원 및 고교생 취업을 제고	일반회계	800	양성/공급
해양플랜트 인력양성	해양플랜트 시장성장 및 전문인력 수요증가에 대응하기 위해 해양플랜트 산업을 선도할 고부가가치 인력육성	일반회계	1,560	양성/공급
산업융합 특성화 인재 양성 사업	새로운 융합 트렌드에 걸맞는 다학제적(인문+공학 등) 융합화 소양을 갖추고 산업현장의 융합화를 주도해나갈 'Leader급 산업융합 인재'를 양성	일반회계	1,000	양성/공급
디자인인력 양성	디자인 산업을 선진화하고 기업이 필요로 하는 통합적 문제해결을 갖춘 융합형 디자이너 양성	일반회계	7,100	양성/공급
봉제전문인력 양성사업	봉제업종 전문인력 양성을 위해 기초 및 특수 봉제교육 및 교육생 취업 활성화 지원	일반회계	500	양성/공급
기술경영전문 인력양성	기술지식과 경영능력을 겸비한 산업기술시장에 핵심적인 역할을 담당할 글로벌 청년창업가 및 고급 기술경영인력양성	일반회계	7,100	양성/공급
에너지 기초인력양성트랙	에너지 효율향상, 온실가스 처리, 자원개발 분야 기술인력의 저변확대를 위한 학부인력양성	에특회계	1,184	양성/공급
에너지 미래선도인력양성	에너지 분야 글로벌 리더십을 갖춘 최고급 R&D 인력양성을 위해 10대 GET-Future 연구실지원	전력기금	2,600	생태계 조성
에너지 기초인력양성트랙	전력, 신재생, 원자력 분야 기술인력 저변확대를 위한 기업연계형 트랙을 지원하여 우수 학부인력양성	전력기금	5,400	양성/공급
에너지 미래선도인력양성	에너지 분야 글로벌 리더십을 갖춘 최고급 R&D 인력양성을 위해 10대 GET-Future 연구실지원	에특회계	2,000	양성/공급
산업전문인력양성 센터	전력, 원자력 산업분야별 인력수급 허브를 구축하여 산학연과 교류를 활성화하고 수요기반 산업 전문인력 교육프로그램 운영	전력기금	2,000	생태계 조성
전력계통전문 인력양성	전력시장, 환경변화에 따른 현행 전력시장의 원활한 운영과 정전 사고 예방 및 사고 시 신속복구, 전기품질 유지 등 전력계통의 안정을 목적으로 전력거래 및 계통운영 전문인력을 양성	전력기금	850	양성/공급
바이오전문 인력양성	바이오 산업의 전략적 주요분야의 고급연구인력(석박사과정)양성	일반회계	500	양성/공급
지식정보보안 인력양성	증가하는 사이버 침해사고 대응을 위한 지식정보보안 분야 실무능력을 갖춘 석사급 연구개발인력양성	일반회계	2,600	양성/공급
SW전문인력 양성	SW산업 미래를 선도할 SW전문분야별 고급인력양성/채용	일반회계	15,000	양성/공급
전략기술인력 양성	차세대 신성장동력 창출을 위해 산업 R&D전략과 인력양성을 연계하여 14대 산업원천기술분야 연구역량을 보유한 고급 R&D 인력양성	일반회계	500	양성/공급
융복합형로봇	차세대 로봇산업을 이끌어 갈 융복합형	일반회계	4,400	양성/공급

사업명	사업목적	재원	예산 (백만원)	기능
인력양성	로봇 핵심 전문인력 양성			
장애인지술 인력양성	이공계 분야 적성을 가진 장애인들을 이공계 고등 기술전문인력으로 양성하여 장애인 이공계 역할모델을 창출	일반회계	4,300	양성/공급
글로벌무역 전문가양성	FTA확대, 지식정보화 등의 변화에 따른 기업의 니즈에 부합하는 필요 역량을 갖춘 무역전문인력양성 및 공급	일반회계	3,262	양성/공급
에너지 정책연계·융복합 트랙	전력, 신재생, 원자력 분야 전략응용·공통요소 기술 고급 R&D 인력 및 융복합 분야를 선도할 수 있는 고급인력양성	전력기금	11,547	양성/공급
에너지 정책연계·융복합 트랙	에너지 효율향상, 온실가스 처리, 자원분야 전략응용·공통요소 기술 고급R&D 인력 및 융·복합 분야를 선도할 수 있는 고급인력양성	예특회계	5,850	양성/공급
인력지원기반조성	국가 기간사업 및 시장실패 특성이 높은 에너지 산업의 국가주도 인력양성을 위한 전략수립·교류활성화·성과확산	전력기금	199	생태계 조성
인력지원기반조성	국가 기간사업 및 시장실패 특성이 높은 에너지 산업의 국가주도 인력양성을 위한 전략수립·교류활성화·성과확산	예특회계	75	생태계 조성
국제에너지 인력벨트구축	해외 지원관련 공무원급 인력을 대상으로 국내 석박사과정 학위취득을 지원하여 국제사회에서 한국의 역할을 강화하고 에너지분야 국제 인적 네트워크를 형성 및 자원 외교분야의 가교자 양성	예특회계	1,250	생태계 조성
신재생특성화 대학원	이공계 대학원에 신재생에너지 다학제 협동과정을 개설하여 산업체 요구에 부응하는 신재생에너지분야 고급인력 양성	전력기금	900	양성/공급
석탄산업 활성화 해외네트워크 구축	석탄자원국 석탄 기술자를 초청하여 석탄개발·활용기술 등을 교육함으로써 해외 네트워크 구축 및 친한국 지한파 지역전문가 양성 등을 통해 해외진출 경쟁력 제고 기여	예특회계	500	양성/공급
기후변화 특성화대학원	기후변화협약 대응을 위해 기후변화전문특성화대학원과정 개설을 지원하여 국제적 대응능력을 갖춘 전문석박사 인력양성	예특회계	500	양성/공급
자원개발 특성화대학	석유 및 광물자원의 자주개발을 목표 달성을 위해 절대적으로 부족한 전문 고급기술인력을 양성·공급하기 위하여 자원개발특성화대학을 선정·육성	예특회계	3,500	생태계 조성
Tech-Force Net(산업기술인력 통합 정보망 구축사업)	산업기술인력에게 관련 정보를 제공하고 기업과 연계시켜 취업을 촉진시키는 온라인 기반의 산업기술인력 통합정보망 운영	일반회계	300	생태계 조성
고급연구인력 활용지원	중소·중견기업에 고급R&D인력 유입 및 고용유지 등을 지원하여 기술경쟁력강화 및 R&D인력 신규 일자리 창출제고	일반회계	12,000	양성/공급
기술꿈나무 육성사업	기술분야에 대한 청소년들의 관심 및 흥미유도를 위한 교육 프로그램 연구·개발 및 실행기반 구축	일반회계	1,044	생태계 조성
기술표준 전문강좌 운영사업	대학 졸업예정자 및 대졸 미취업자를 대상으로 표준의 일반·전문·실무지식을 제공하고, 산업계에서 바로 활용할 수 있는 실무형 기술 표준전문인재양성	일반회계	600	생태계 조성
기술혁신형	우수R&D 인력공급을 통한 기업의	일반회계	13,946	생태계

사업명	사업목적	재원	예산 (백만원)	기능
중소·중견 기업인력지원	핵심R&D역량확보지원			조성
산업기술인력 수급통계	산업기술인력의 현원 및 부족인원에 대한 실태조사를 통해 산업기술인력 정책의 기본인프라를 구축하고 정책목적별 수요를 반영한 심층분석을 실시하여 관련 정책의 기획·실행을 지원	일반회계	766	생태계 조성
산업별인적 자원개발 협의체	주요 사업별 업종단체, 대표기업, 관련학계, 전문연구기관 등으로 구성되는 산업별 인적자원개발협의체 활성화지원	일반회계	1,300	생태계 조성
수출연계형 인력교류	R&BD 기술산업화 및 수출과 연계하여 해외 수요자 요청에 따라 국내 대학 및 기관 등이 시행하는 기술연수 또는 석박사학위과정을 지원	전력기금	900	생태계 조성
이공계인턴십 운영	산업기술분야 정부출연연구기관의 연구인프라를 토대로, 청년 취업준비생에게 현장 실습을 통해 현장 적응력을 높이고 전문 기술지식이 필요한 R&D분야에서의 이해와 폭을 넓히는 기회제공	일반회계	2,561	생태계 조성
해외인력 유치 지원사업	국내에서 확보하기 어려운 전문·기술 인력을 해외에서 적기에 발굴 및 유치하여 중소기업이 활용할 수 있도록 지원	일반회계	1,000	생태계 조성
해외장학	미래 전력산업을 선도해 나갈 우수인력에 대한 해외석박사취득지원	전력기금	240	생태계 조성

3. 해외 주요 인력양성사업

가. 독일의 인력양성 사업 동향

□ 인력양성 기본방향

- 독일의 인력양성은 신규인력 교육과 기존인력 재교육으로 구분
 - 신규 인력양성은 산업체와 연계된 직업학교, 대학에서 주로 담당하며, 재교육은 산업체, 성인대학, 민간교육기관, 상공·수공업회의소 등을 통해 이루어짐
 - 이러한 교육시스템은 연방 및 주정부, 상공회의소, 산업체, 노동조합 등 거의 모든 이해관계자로 구성된 컨소시엄의 주관 하에 이루어짐
 - 정부 : 법과 규정을 통한 직업교육훈련 기준 설정
 - 기업 : 훈련장소 및 기회 제공, 훈련계약과 법률적 가이드라인에 따라 훈련 실시
 - 회의소(상공회의소 등) : 자율적 공정단체로 기업의 직업교육훈련 관리 및 감독
 - 노동자 단체 및 피고용자 단체는 동등한 자격으로 정책결정 참여
- 엄격한 조기선별을 통한 직업교육경로와 대학 진학경로 구분
 - 초등교육(4년)을 마친 후 심사를 통하여 직업교육 또는 대학진학의 진로결정
 - 김나지움 : 졸업 후 대학진학자격이 주어지는 인문계학교(약 40%)
 - 레알슐레 : 김나지움에 비해 평이한 교육과정 운영, 이수 후 중졸에 해당하는 자격 취득
 - 하우프트슐레 : 실용적 직업훈련의 기초가 되는 기본적인 교육 제공
 - 김나지움 졸업생은 대다수 대학에 진학하며, 레알슐레 및 하우프트슐레 졸업생은 고등학교 단계 직업교육훈련 후 취업
- 이원적 직업교육훈련은 기업에서 기술적 훈련, 직업학교에서 이론적 학습이 이루어지는 것을 말하며, 각각의 학습책임 또한 이원화되어 있음(기업에서의 훈련 : 연방정부, 직업학교 교육 : 각 지방정부)
- 독일에서 직업을 갖기 위해서는 원칙적으로 직업교육훈련을 이수해야 하며, '10년 기준 349개 직종에서 직업교육프로그램 제공
 - 직업학교 학생들은 일주일 중 3~4일은 직장의 현장실습, 1~2일은 학교수업을 받으며, 이러한 교육과정에 따라 두 가지 유형의 직업학교 교사가 존재함

- 기업은 자체 훈련생에 대한 비용을 부담하며, 학교가 학생을 기업에 배치하는 것이 아니라 기업이 학생을 직접 선발함

□ 식품산업 인력양성

- 식품산업 인력양성은 직업학교와 대학에서 이루어짐
 - (하우프트슐레) 제과, 제빵 등 식품관련 전문 기술인력양성, 도제식 직업교육
 - (대학) 일반적으로 기초학습과정과 전공과목 학습으로 이루어져 있으며, 전공과목 학습시 특정분야 전문성을 강화시킬 수 있는 전공심화선택 모듈 운영
 - 각 모듈은 강의, 세미나, 콜로퀴엄, 연습, 실습 및 견학 등이 포함된 복합과목이며, 실습 및 연습이 가장 중요한 비중을 차지
 - 폭넓은 기업체 실습 기회를 제공하여 사회진출을 용이하게 함
- 식품관련 자격제도
 - 독일의 자격증은 기술능력에 대한 기술자격증이 아니라 포괄적인 직업능력을 인정하는 직업자격 또는 직업 면허를 의미
 - 직업관련 자격으로 기능사, 마이스터 제도가 있으며, 마이스터는 각 분야별 최고 전문직업자격을 의미
 - 식품관련 국가자격은 수공업회의소에서 인증하는 수공업 마이스터 6개 종목과 상공회의소 등에서 인증하는 산업마이스터가 있음

<표 4-61> 독일 국가자격인증기관 및 식품관련 마이스터 현황

인증기관		식품관련 마이스터 현황
수공업 회의소	전문영업 허가 필요	제빵, 제과, 육가공 3개 종목
	전문영업 허가 불필요	제분, 맥주양조/발효음료, 와인제조
상공회의소		식품가공, 베이커리, 주방, 레스토랑, 파티쉐 등

자료원 : 교육부(2008), 독일의 마이스터 제도

나. 덴마크의 인력양성 사업 동향

□ 인력양성 기본방향

- 덴마크 직업교육은 전적으로 국가의 책임이며, 대부분 교육은 무료 제공
 - 고교단계 직업교육훈련에서 교육 및 훈련에 대한 평등한 접근권 보장
 - 중앙정부는 교육과정 및 질 관리에 관한 기본원칙을 수립 및 지원, 지방정부가 직업교육훈련의 실행의 실질적 책임을 짐
- 사회적 파트너의 주도적 참여에 따른 현장성 높은 직업교육 실시
 - 직업교육훈련 관련 다양한 위원회가 있으며, 노동조합과 사업주단체 참여 활성화
 - 산업계는 기술변화에 대응한 신훈련직종 개발 및 커리큘럼 구성에 주도적 위치
 - 직업학교 학생 대부분은 산업체 도제훈련 참여(훈련의 2/3)
 - 정부는 각 학교의 졸업생 수, 탈락률, 취업률 등 직업교육 성과 평가 및 관리
- 교육제도는 의무교육(9년), 후기 중등교육, 고등교육으로 이루어져 있으며, 의무교육과정을 마친 후 인문계 또는 실업계 후기중등교육과정으로 진학
 - 인문계 후기중등교육과정은 대학진학을 목적으로 하는 과정(김나지움, 대학입학 자격고사준비과정)이며, 실업계 후기중등교육과정은 기술직업교육 중심(직업전문 대학, 직업훈련기관)
 - 의무교육기간에 진로교육이 교과통합형태로 이루어지며, 후기중등교육과정, 고등교육으로의 효과적인 전환을 돕기 위해 진로지도센터 운영

□ 식품산업 인력양성

- 식품·농업·수산업부(Ministry of Food, Agriculture & Fishes)는 식품 관련 모든 정책에 있어 소비자에 초점을 둬
 - 산업체 및 생산자 참여를 통한 식품안전에 대한 신뢰 확보
 - 식품의 생산에서 소비에 이르기까지 전 단계에 대한 관리·감독 책임
 - 식품 안전 및 교육, 혁신, R&D 등 세계화 도전에 대응
- 덴마크 농식품위원회(Danish Agriculture & Food Council)는 농업 및 식품 산업 컨트롤 타워 역할 수행
 - '09년 식품분야를 통합하여 확대 개편되었으며, 식품관련 정책·경제·기술적

과제 등에 대하여 생산자단체·정부·EU와 협력 활동, 해외시장 개척 및 수출, 진흥, 보급촉진

- 50여개 관련 단체 대표 및 전문가들은 연 4회 정기회의를 통해 식품산업 주요 이슈를 논의, 민감한 쟁점에 대한 사회적 합의를 이끌며, 정부 정책수립 촉구
- Landbrug & Fødevarer(농업 및 식품)는 분과위원회로서 식품 정책연구, 교육방향 및 계열 가이드라인 제시, 농식품 관련 통계자료 제공 등 식품산업 전반에 걸친 인력양성 및 기반확충 역할 수행
- LOK(Ledelse, Organisation og Kompetence)는 교육총괄기관으로 교육훈련 요구 사항 분석, 교육과정 개발, 강사훈련 및 평가, 정보 제공 등 역할 수행

○ 외레순 식품클러스터

- '95년 덴마크-스웨덴에 영세 식품기업의 체계적 육성을 통한 식품산업 경쟁력 확보를 위해 추진되었으며, 식품기업, 대학, 연구소, 행정기관간 네트워크 형성 및 고부가가치 창출
- 클러스터 내 덴마크와 스웨덴 12개 대학을 묶은 외레순 대학을 창설하여 약 14만 명의 기술인력 양성 및 고급인력 공급
- 외레순 대학 내 각 대학은 특화분야별 전문성 추구(룬트대학(식품과학기술), 덴마크기술대학(식품가공), 코펜하겐대학(영양학) 등)
- 기초연구부터 상품화에 이르기까지 단계별 대학-연구소간 역할분담을 통해 고급 R&D 인력 양성 및 식품관련 R&D, 정책 개발

다. 네덜란드의 인력양성 사업 동향

□ 인력양성 기본방향

- 네덜란드는 교육의 자유와 평등이 보장되며, 중등교육까지 국가가 전액 보조, 교육과정은 초등교육(8년), 중등교육(4~6년), 고등교육으로 분류
 - 초등교육(5세~12세) 후 시험을 통해 직업준비중등교육(VMBO), 일반중등교육(HAVO), 대학준비교육(VWO)에 진학
 - 직업중등교육을 마친 학생은 고등직업교육(MBO)으로 진학하게 되며, 대학준비교육 졸업자는 대체로 대학 진학(약 20%)
 - MBO : 직업훈련 지향교육, 기술이나 직업관련 트레이닝 제공
 - 고등교육은 고등전문교육(HBO)과 대학교육(WO)으로 구분
 - 고등전문교육은 높은 수준의 기술과 능력이 요구되는 직업에 필요한 이론과 실제적 훈련 제공하는 과정으로 응용과학 대학에서 제공
 - 대학교육(연구중심대학)은 독자적 학문 추구 및 학문적 지식의 적용에 초점을 맞추며, 일반대학, 특화대학, 개방형 대학을 포함
 - 고등교육 시스템은 학사(Bachelor), 석사(Master), 박사(PhD)로 구성되며, 응용과학대학에서는 보다 짧은 주기의 준 학사학위(Associate degree) 제공
 - 또한, 고등교육기관과 연구기관은 Summer Course를 통해 법학, 수자원 관리 등 특정 학문에 대한 강의 제공(2~6주)
- 일반교육과 직업교육의 이원화시스템으로 독일과 유사한 도제 양성
 - 대학에서 직업기술 관련 학위가 많이 수여되며, 전체적으로 범위가 좁은 특정 분야의 기술인력 양성
 - 또한 전공분야에 대한 심화교육과 함께 타전공과 연계학습 진행

□ 식품산업 인력양성

- 농업·자연·식품부는 직접적 교육제공, 교육인프라 확충, 교육관련 정책 수립 등 농식품 관련 교육에 대한 관리 및 지원('06년 교육관련 예산 32.5%)
 - 부처 내 10개 정책과를 두고 있으며 지식과는 정책이슈 해결을 위한 구체적 지식 창출 및 제공, 연구관리
 - 교육범위는 전통적 농업교육에서 식품, 교역, 유통 등으로 확대되었으며, 지속적인 교육내용 갱신, 평생학습 패러다임 구축, 교육의 질 개선, 노동시장 및 학습자 요구에 대응한 교육과정 제공

o 와게닝겐(Wageningen) UR

- 대학과 연구기관이 합쳐진 농식품교육기관으로 전문식품인력 양성 및 공급
- 교육계획 수립 시 수요자 사전요구 및 교육성과를 고려하여 산업현장에서 바로 적용 가능한 실용적 교육에 중점을 둠
- 대학-연구소-실용전문대학 등 삼원적 시스템을 통하여 체계적으로 교육역할을 분담하며, 대학과 실용전문대학간 교차 수강으로 학문적 지식 및 직업적 전문 역량을 동시에 추구함
- 또한 전공교육 외 타 교과 학습 및 사회활동 참여를 권장하며, 자연과학과 사회 과학을 결합하는 학습 방법 채용
- 와게닝겐 UR에는 약 5,600명 직원이 근무하며, 11,000여명의 학생 재학

라. 호주의 인력양성 사업 동향

□ 인력양성 기본방향

- 호주의 직업교육훈련은 일원화체제로 중고교교육과정에서의 직업교육이 거의 없으며, 직업교육은 그 이후 과정에서 실시
 - 초등교육(6년), 전기중등교육(4년), 후기중등교육(2년), TAFE(2년), 대학(6년 이상)
 - 중등교육단계에서 대학(연구중심, 직업교육 중심) 또는 직업교육(TAFE) 선택
 - TAFE(Technical and Further Education)는 2년제 고등교육과정, 도제훈련과정, 직업훈련과정 및 성인 대상 다양한 훈련프로그램 운영
- 연방정부는 교육에 대한 가이드라인 제시, 주 정부 및 학교에 권한 위임
 - 호주국립훈련기관(ANTA)은 교육훈련 전략 및 정책 수립, 연방·주정부협의회가 국가차원 정책 마련, 교육·고용·노사관계부는 세부정책 및 재정 지원
 - 정부는 의무교육기간 동안 교육과정을 통해 직업관련 학습 할 것을 강조하며, 범교과 관점에서 다양한 학습영역에서 특화되고 통합됨
- 직업교육훈련은 정부산하 기관 및 협회와 전문기술교육기관(TAFE) 및 대학을 주축으로 하며, 직업교육 이수에 따라 전문자격 부여(CBT)
 - 직업교육 전담 고등학교가 없으며, 일반 고등학교에서 특정 직업교육 진행
 - 고속련 인력 양성을 위하여 총 직업교육훈련시간의 3분의 1 이상은 고속련 과정
 - 직무능력중심의 훈련으로 산업계나 기업의 요구를 충족하고 참여를 용이하게 하기 위한 다양한 훈련경로, 훈련 프로그램(980만개 이상) 설정
 - 우수 기능인력 양성을 위한 도제제도와 훈련생제도를 통합한 신도제제도 도입
 - 도제제도 : 계약을 통한 3~4년간 기업현장 훈련(OJT)과 TAFE에서의 집체 훈련(Off-JT) 병행
 - 훈련생제도 : 훈련임금을 받으며 기업 현장훈련(OJT) 수행(약 1년간)
 - 신도제제도 : 임금지급을 전제로 하는 고용형태로, 전일 및 시간제 근무를 포함하며, 전 산업을 대상으로 함. 도제훈련 실시가 어려운 기업의 경우 단체훈련기구에서 대신 고용계약을 맺고 실시

□ 식품산업 인력양성

- 농무부(Department of Agriculture)는 지속 가능성, 수익성과 호주의 농업,

- 식품, 어업 및 임업 산업의 경쟁력을 강화하는 것을 목표로 하며, 농·식품 정책 수립, 검역 및 검사, 국제협상, R&D, 정책분석, 산업정보 제공 등
- FTAA(Food Technology Association of Australia)는 '49년 식품기술협의회 기반 아래 설립된 국가기구로 식품산업 통계 제공, 식품관련 교육기관 인정 및 교육·훈련과정에 대한 품질 인증 사업 추진
 - AIFST(Australian Institute of Food Science and Technology)는 식품과학 및 기술을 연구하는 국가 비영리기관으로 국내외 기업 및 연구자를 회원으로 함
- 식품관련 직업교육은 후기 중등교육단계에서 시작되나 교양적인 수준이며 실질적인 직업교육은 전문직업교육기관에서 이루어짐
- 전문직업교육기관(TAFE)의 식품관련 교육과정은 제빵, 초콜릿 제조 등 전문분야별 특화되어 있으며, 1차 농업 연계 실용화 과정 운영
 - 교육과정에 따라 최신기술 교육을 위해 현장전문가 중심 실습을 실시하며, 필요시 교육강사가 산업체 업무에 참여하여 실무지식을 익힘
 - 다양한 교육을 위해 전담 풀타임 교수 외 파트타임, 계약직 트레이너 등을 활용
- 대학 교육과정
- 식품관련 전공은 식품과학과 기술, 식품과학과 영양, 식품산업경영 등이며, 전공 과목 외 경영학 교과목을 선택과목으로 개설
 - 또한, 전문분야에 대한 연구 프로젝트를 수행하여 문제해결능력을 높이고자 함

마. 일본의 인력양성 사업 동향

□ 인력양성 기본방향

- 일본의 직업훈련교육은 일원화체제로 중학교까지 기초소양교육 중심으로 전문직업교육은 거의 실시하지 않으며, 고등학교단계에서부터 실시
 - 직업훈련교육기관은 학교(고등학교, 전문학교, 전문학교, 대학), 산업단체 및 협회 등으로 구분
 - 종사자에 대한 교육은 사업주 및 단체 등의 인정을 받은 직업훈련 전문학교에서 업무와 관련된 전문적 지식이나 업무스킬을 중점교육
- '09년 '신학습 지도요령'은 학생이 주체적으로 진로를 선택할 수 있도록 학교 내 교육활동 전반에 걸친 직업교육을 규정, 취업지원 활동
 - 전문고등학교의 직업교육은 현업에 바로 투입할 수 있는 기본기술 함양을 목표로 직업에 대한 기본개념 학습 및 전반적인 실무능력 향상에 초점을 맞춤
 - 슈퍼전문고등학교 : 메카트로닉스 등 첨단기술 중점교육 고등학교
 - 지역산업을 이끌 젊은이 육성 프로젝트 : 지역산업계 연계 전문인재 육성
 - 고등전문학교는 중학교 졸업자 대상 직업에 필요한 능력육성을 목적으로 하며, 강의와 실험·실습, 세미나, 졸업논문 등 실천적 교육을 중시
 - 전문학교(전문학교 전문과정)는 직업 또는 실제생활에 필요한 능력 육성
 - 대학은 일반대학(4년)과 단기대학(2~3년)으로 구분
- 공공직업훈련기관은 학교졸업자, 이직자, 재직자 대상으로 보통직업훈련과 고도직업훈련과정을 제공하며, 기간은 교육과정 수준에 따라 다양(최대 2년)

□ 식품산업 인력양성

- 일본은 식품자급률 향상을 최우선으로 식품의 안정적 공급, 경쟁력 강화, 식생활 교육 등 정책 추진
 - 국제적 식품수급 관련 정보 제공 및 민간에 의한 해외식량조달 원활화
 - 농식품 수출확대를 위한 지원정책 수립
 - (WASHOKU-Try Japan's Good Food) 외국 오피니언 리더 등에 일본 식품 제공
 - 해외 일본음식점 정보수집 및 지원을 통한 일본음식 신뢰성 제고
 - 생산·품질관리, 마케팅 등에 대한 전문가, 시설 지원을 통한 지역브랜드 확립

- 공공연구기관의 기능성 식품, 소재 등 지적재산권 민간기업 활용 촉진 지원
- 식품안전 및 소비자 신뢰확보를 위한 정책 추진
 - 생산단계에서 소비단계에 이르기까지 푸드체인 안전성 확보
 - 식품표시 감시지도 및 계발, 식품안전 정보 제공 및 상담활동, 생산이력 추진 등
- 식품산업 클러스터 구축을 통한 신사업·시장개척 강화, 식품유통 효율화, 해외인재양성 추진
 - (해외인재 육성지원사업) 식품산업 전문가를 인재뱅크에 등록, 해외 현지법인 파견
- 식품산업 인력양성은 고등학교, 전문학교, 전문대학, 대학에서 이루어지며, 기업 맞춤형 교육과정 개발 및 실무교육 실시
 - (고등학교) 식품공학, 식품과학, 식품영양, 제과, 조리 등 과목에 대한 기본이론 학습, 실습중심 체험형 학습 프로그램 운영, 각 교육단계별 체계적 실험·실습 장비 보유하여 실제 제품화 과정에 대한 경험 제공
 - (전문학교) 조리, 제과제빵, 식품영양 등을 전공으로 하는 약 180여개 식품전문 학교 운영 중
 - (츠지조그룹교) '60년 설립된 세계적 제과·조리전문학교, 각국 전통요리 및 제과 등 요리전반에 대한 체계적 교육과정 운영, 졸업시 조리사 면허 취득
 - (대학) 전문적 식품지식 및 산업체 연계 실무교육을 통한 식품기업 중간관리자 양성에 주안점을 둠
 - 생명과학지식 기반 식량 확보, 환경보존, 식품안정성 확보 등 다각적 분야 교육
 - 유전자·효소, 발효·부패, 품질관리, 알레르기, 스포츠 등 학제간 연결된 학습 유도
 - 체계적 실험기법, 산업계 비상근강사 초빙 등 다양한 교육시스템 적용
- * 나라여자대학은 WebCT라는 24시간 학습시스템 구축
- 재단법인 식의 안전·안심재단, (사)일본푸드서비스협회 등 외식업 교육 수행
 - (재)식의 안전·안심재단은 외식산업 전체 교육훈련 담당, 대학기부강좌 실시
 - (사)일본푸드서비스협회는 회원사 대상으로 교육 및 세미나 운영(점장 역량강화 교육, 외식업체 신입사원 리더십 교육 등)

바. 해외 인력양성 사업 동향 종합

□ 인력양성 기본방향

- EU, 미국, 일본 등의 선진 국가들은 향후 자국 산업의 성장기조 유지 및 발전을 위한 주요 정책수단으로 직업교육훈련에 초점을 맞추고 있음
 - EU 2020 전략의 지적성장, 지속성장, 통합적 성장의 핵심요소로 부각
 - 미래 기술수요 예측 및 대응 교육훈련 공급, 일자리 및 업종 간 이동 지원 등 노동시장 수요에 대한 적시적, 탄력적 대응 위해 노력
- 각국의 직업교육훈련은 역사적 배경, 교육, 노동시장 및 노사관계 유형에 따라 특화된 형태를 보여주며, 기술 및 산업구조의 변화에 따라 변화·발전
 - 초기직업교육훈련, 계속직업교육훈련, 실업자 및 사회급부 수급자 대상 직업훈련 등 다양하게 분류되며, 관장하는 기관 또한 상이
 - 교육시스템은 기업 참여 및 국가 역할에 따라 4가지 형태로 구분 가능
 - (영국, 미국 등) 학교가 주도적 역할, 관련 협회 및 단체 중심 실무교육
 - (프랑스, 호주 등) 학교 시스템 통한 기술인력 양성, 고기술인력에 대한 도제 제도 일부 존재
 - (독일, 네덜란드, 덴마크 등) 이원화 시스템, 기업 적극적 교육 참여
 - (일본) 분화된 시스템, 기업 내 기술이전 형태 도제식 인력양성

□ 직업교육경로 체제

- 각국의 직업교육경로는 일원화체제와 이원화체제로 구분
 - 일원화교육체제는 직업교육에서 산업체의 직업훈련과 연계 없이 학교에서의 직업교육만으로 이루어진 체제
 - 이원화교육체제는 민간부분과 공공부분의 공동 책임영역을 뜻하는 말로 학교와 기업이라는 학습장소의 결합을 의미
 - 독일은 청소년의 약 55%가 중등단계의 일반학교를 마친 후 산업체 직업훈련을 선택하며, 이들은 의무적으로 시간제 직업학교 보충과정도 함께함
 - 일과 학업의 병행은 훈련을 통해 노동시장으로 이행하는데 좋은 기회 제공
 - 직업훈련은 약 3년 걸쳐 이루어지며, 숙련노동자로서 대우를 받음

<표 4-62> 각국 직업교육경로 특징 비교

구분	일원화체제	이원화체제
국가	미국, 영국, 호주, 일본, 한국 등	핀란드, 독일, 대만, 스웨덴 등
진로선택 기회	개인 진로선택 기회확대 및 보장	개인 선택보다 국가인력수급계획 우선
진로경로시기	고졸단계	중졸단계
중등단계 직업교육	대부분 종합고교에서 직업과정으로 운영, 직업교육 참여비율이 적고 직업 기초능력 습득 및 이해에 초점	별도 독립적 직업고교 존재, 직업교육 참여비율이 인문고와 비슷하거나 상, 취업을 위한 직업교육기능이 강함
고등단계 직업교육	고등단계 직업교육 단기적이며, 사회적 인정도 낮음, 고등단계 직업교육 참여기회 개방	고등단계 직업교육기관을 일반대학수준으로 위상강화, 직업교육 이수자의 계속직업교육경로제공
노동시장 연계	노동시장간 연계가 미약한 편	노동시장간 연계가 강한 편

자료원 : 이정표(2005) 주요국의 고등단계 직업교육 개혁 동향과 시사점

□ 해외 인력양성 특징

- 학교 교육과 산업체 교육간 전환이 가능한 개방형 교육제도 운영
- 현장 실무중심 교육을 위한 기업 또는 민간전문가들이 교사가 될 수 있는 경로 신설(독일 등) 및 전문가(사회사업가, 컨설턴트 등)와의 협력방안 모색
- 수요중심 교육과정 개발을 위한 기업 등 노동시장 주체 참여 강화, 노동시장과의 연계성 강화
- 미래 유망 직업 및 기술예측 강화 노력, 예측결과를 바탕으로 한 교육훈련 프로그램 개발 등 최신화 도모

4. 주요 사례를 통해 본 인력양성사업 추진 방향

□ 산·학 협력 강화를 통한 수요자 맞춤형 교육·훈련 프로그램

- 획일적 교육과정과 학습 프로세스를 탈피한 다양한 형태의 교육훈련 실시
 - 타전공과목 연계, 실습교육확대, 맞춤형 교육과정 개발
- 식품관련 유관기관, 기업 연계 산학협력 프로그램 강화

□ 교육훈련 과정 표준화 및 교육 질 향상

- 해외 선진국가에서는 직무능력을 표준화하여 교육과정에 연계하며, 미래 직업 전망 및 교육과정 개발
- 식품산업 업종 및 직무에 기반한 교육훈련 가이드 제시, 최신화
- 식품전문인력 질적 관리를 위한 자격제도 검토 필요
 - (호주) 전문직업자격제도 등

□ 식품전문교육기관 역할 강화

- 식품전문교육기관 및 교육 프로그램에 대한 등록 및 인증을 통한 품질 제고 필요
- 식품산업 환경변화에 신속적 대응을 위한 현장경험 풍부한 전문 강사 확보 및 관리 필요

□ 식품 클러스터 연계 지역특화산업 및 전문인력 양성기반 확충

- 식품산업클러스터 연계한 식품전문인력 육성기반 확충
 - 덴마크, 네덜란드, 일본 등 식품산업클러스터에서 산학연 연계 전문 인력을 양성 및 공급

제 5 장 식품산업체 교육훈련 수요조사

제 1 절 조사설계 및 주요 조사내용

1. 조사 설계

□ 조사 목적

- 식품제조 기업 및 외식업체에서 필요로 교육훈련 프로그램 개발 및 인력 양성 정책방안 수립에 필요한 기초자료 마련

□ 조사 대상 및 방법

- (조사 대상) 식품기업 350개 (식품제조업 150개, 외식업 200개)
 - 업종별 통계적 유의수준을 확보할 수 있도록 세부업종별 모집단 기업체 수를 고려한 종사자 규모별 층화 유의할당
- (조사 방법) 설문지를 이용한 면접조사
- (조사 기간) '13. 12. 2~12. 20(3주)

2. 주요 조사내용

- 교육훈련 수요조사 주요 내용은 다음과 같음

<표 5-1> 조사항목별 주요 내용

구분	조사항목	주요 내용
교육훈련 수요충족도	교육훈련 실시현황	<ul style="list-style-type: none"> · 교육훈련 실시여부 · 교육훈련 미실시 사유 · 교육훈련 분야 및 방법 · 직종별 교육훈련 실시현황
	교육훈련 만족도	<ul style="list-style-type: none"> · 직무별 교육훈련 성과 · 직무역량별 교육훈련 성과 · 외부교육훈련 프로그램에 대한 인식 · 학교교육과정에 대한 인식
교육훈련 참여방식 및 수요 교육내용	교육훈련 수요내용	<ul style="list-style-type: none"> · 교육과정별 교육훈련 수요 · 교육분야별 교육훈련 수요 <ul style="list-style-type: none"> - 교육분야별 필요 정도 - 필요 교육분야별 교육수준
	교육훈련 참여방식	<ul style="list-style-type: none"> · 선호 교육훈련 방법 · 희망 정부 인력양성 정책형태 · 정부 인력양성과정 참여의사

제 2 절 교육훈련 수요조사 결과분석

1. 교육훈련 수요 충족도 분석

가. 교육훈련 실시현황

□ 교육훈련 실시여부

- 식품기업 교육훈련 수요조사 결과, 식품기업의 80.5%가 연 1회 이상 교육훈련 실시
 - 세부업종별 교육훈련 실시율은 식품제조업 85.4%, 외식업 75.6%로 식품제조업보다 외식업의 교육훈련이 미흡

<표 5-2> 식품기업 교육훈련 실시현황

(단위 : %)

구분	식품산업		
	식품제조업	외식업	
교육훈련 실시율	80.5	85.4	75.6

- 외식업에서도 프랜차이즈의 98.7%가 교육훈련을 실시하고 있는 반면, 독립점은 62.6%만이 교육훈련을 실시하여 교육훈련 사각지대에 위치

<표 5-3> 외식업 세부구분별 교육훈련 실시현황

(단위 : %)

구분	외식업	외식업	
		독립점	프랜차이즈
교육훈련 실시율	75.6	62.6	98.7

- 사업체 규모가 작은 영세기업일 수록 교육훈련 실시율이 낮음
 - 식품제조업은 50인 이상 기업은 모두 교육훈련을 실시한 반면 10인 미만 기업은 78.5%만이 실시
 - 외식업은 10인 이상 기업의 95.7%가 교육훈련을 실시한 반면, 5인 미만 기업의 66.4%, 5인 이상 10인 미만 기업의 80.9%만이 교육훈련을 실시함

<표 5-4> 종사자 규모별 교육훈련 실시 현황

(단위 : %)

업종	교육훈련 실시율	업종	교육훈련 실시율
식품제조업	85.4	외식업	75.6
1~9명	78.5	1~4명	66.4
10~49명	94	5~9명	80.9
50명 이상	100	10명 이상	95.7

- 식품기업 교육훈련 수요조사 결과, 교육훈련 실시율은 80.5%로 산업평균 89.9%³¹⁾ 보다 낮은 수준
 - 식품기업 대부분이 실시하는 법정 의무교육인 안전/위생교육(HACCP 등)을 제외하면 교육훈련 실시율은 더욱 적을 것으로 전망
 - 세부업종별로 식품제조업보다 외식업이, 프랜차이즈보다 독립점이 교육훈련 사각지대에 위치
 - 또한 기업규모차이에 따른 교육훈련 격차(교육훈련 실시율, 시간, 비용 등) 존재
 - * 대기업은 중소기업보다 2배 이상 교육훈련에 투자(대기업 94.8만원, 중소기업 37.7만원)³²⁾

□ 교육훈련 미실시 사유

- 식품기업에서 교육훈련을 실시하지 않은 주된 이유는 현재 종사자들이 필요한 숙련이나 역량을 갖추고 있어서(40%), 업무가 직업훈련이 필요한 수준이 아니어서(28.6%)임
 - 적절한 훈련과정 부족(2.9%), 교육훈련 효과 미비(5.7%)의 의견은 낮게 나타남
 - 식품제조업보다 외식업에서 종사자의 직무 및 역량이 교육훈련이 필요하지 않은 수준이라고 평가

<표 5-5> 교육훈련 미실시 사유

(단위 : %)

교육훈련 미실시 사유	식품산업	식품제조업	외식업
현재 종사자들이 필요한 숙련이나 역량을 갖추고 있어서	40.0	34.8	50.0
적절한 훈련과정이 부족하여	2.9	4.3	-
직업훈련 실시에 비용이 많이 소요되어	11.4	13.0	8.3
근로자의 업무부담 및 제한된 가용시간으로 인하여	11.4	17.4	-
근로자의 업무가 직업훈련이 필요한 수준이 아니어서	28.6	26.1	33.3
교육훈련의 효과에 대하여 회의적이어서	5.7	4.3	8.3

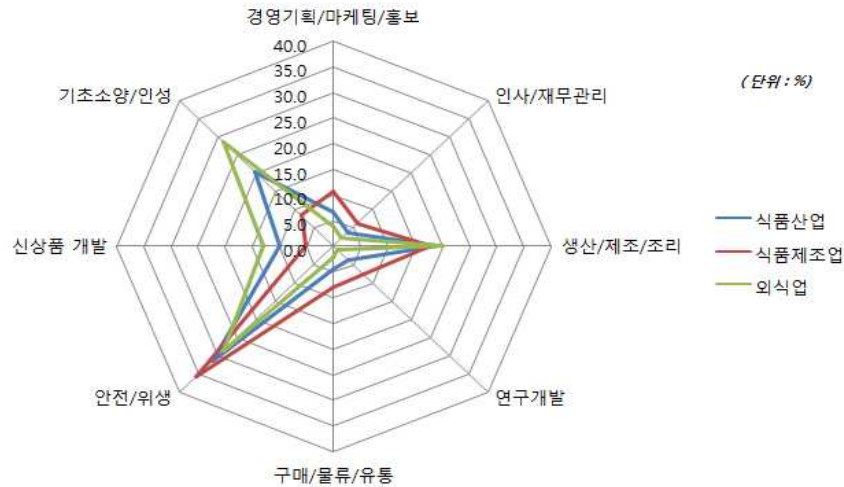
□ 교육훈련 분야 및 방법

- 식품기업 주요 교육훈련 분야는 안전/위생(31.7%), 기초소양/인성(20.5%), 생산/제조/조리(19.1%)
 - 연구개발(3.7%), 인사/재무관리(3.8%), 구매/물류/유통(4.6%) 분야에 대한 교육 훈련 실시율은 비교적 낮게 나타남

31) 한국노동연구원, 사업체 패널조사(2011), 지난 1년간 교육훈련 실시여부 자료를 바탕으로 환산

32) 한국직업능력개발원, 인적자본기업패널조사(2009), 기업규모별 교육훈련비 참조

- 식품제조업에서 높은 교육훈련 실시율을 나타내는 분야는 안전/위생(35.9%), 생산/제조/조리(17.8%)이며, 신상품 개발 분야는 5.2%로 가장 낮음
 - 식품제조업에서 경영기획/마케팅/홍보, 인사/재무관리, 구매/물류/유통, 연구개발 분야에 대한 교육을 외식업보다 많이 실시하고 있음
- 외식업에서 높은 교육훈련 실시율을 나타내는 분야는 안전/위생(28.8%), 기초소양/인성(28.8%)이며, 연구개발 분야는 0.9%로 거의 실시하지 않음
 - 특히, 외식업에서는 기초소양/인성에 대한 교육을 중시하며 신상품개발에 대한 교육도 식품제조업보다 많이 실시하고 있음



[그림 5-1] 식품기업 교육훈련 분야

- 식품기업은 주로 사내교육을 통해 교육훈련 실시하며 대학(원) 및 온라인 교육 비중이 낮음
 - 경영기획/마케팅/홍보 분야 주요 교육방법은 주로 사내교육(41.4%), 공공기관(35%)
 - 인사/재무관리 분야 주요 교육방법은 사내교육(45.3%), 협회 및 조합(26.3%), 공공기관(20.6%)
 - 생산/제조/조리 분야 교육방법은 사내교육 비중이 매우 높으며, 일부 협회 및 조합(24.6%)을 통해 교육훈련 실시
 - 연구개발 분야 주요 교육방법은 공공기관(39.4%), 사내교육(36.4%), 협회 및 조합(21.2%)
 - 구매/물류/유통 분야 주요 교육방법은 사내교육(43.9%), 공공기관(24.4%)
 - 안전/위생 분야 주요 교육방법은 사내교육(61.3%), 협회 및 조합(34%)

- 신상품(메뉴) 개발 분야 주요 교육방법은 사내교육(62.5%), 협회 및 조합(28.4%)
- 기초소양 및 인성 분야 주요 교육방법은 사내교육(86.3%), 협회 및 조합(22.4%)

<표 5-6> 교육훈련 분야별 교육방법(중복 응답)

(단위 : %)

구분	사내교육 (부설인력원)	대학원 교육프로그램	공공기관 교육프로그램	민간기관 교육프로그램	협회 조합 교육프로그램	온라인교육
경영기획/마케팅/홍보	41.7	6.7	35.0	8.3	16.7	11.7
인사/재무관리	35.3	2.9	20.6	14.7	23.5	14.7
생산/제조/조리	73.1	-	6.4	4.1	24.6	4.1
연구개발(R&D)	36.4	9.1	39.4	15.2	21.2	3.0
구매/물류/유통	43.9	-	24.4	12.2	19.5	12.2
안전/위생	61.3	-	18.6	1.9	34.0	7.5
신상품(메뉴) 개발	62.5	1.1	4.5	9.1	28.4	1.1
기초소양(친절도, 매너 등)/인성	86.3	-	2.7	2.2	22.4	0.5
전체	46.6	4.2	16.1	7.2	20.1	5.8

- o 식품제조업은 생산/제조/조리(73.8%), 안전/위생(54.2%), 신상품 개발(57.9%), 기초소양/인성(87.1%) 분야에서 사내교육 실시, 경영기획/마케팅/홍보(53.8%), 연구개발(R&D)(46.4%), 구매/물류/유통(34.5%)분야에서 공공기관 교육프로그램 활용 교육훈련 실시
- 비교적 온라인 교육이 많이 이루어지는 분야는 인사/재무관리, 구매/유통/물류, 안전/위생 분야

<표 5-7> 식품제조업 교육훈련 분야별 교육방법(중복 응답)

(단위 : %)

구분	사내교육 (부설인력원)	대학원 교육프로그램	공공기관 교육프로그램	민간기관 교육프로그램	협회 조합 교육프로그램	온라인교육
경영기획/마케팅/홍보	30.8	5.1	53.8	10.3	12.8	17.9
인사/재무관리	26.1	-	26.1	21.7	21.7	21.7
생산/제조/조리	73.8	-	13.8	9.2	16.9	9.2
연구개발(R&D)	32.1	10.7	46.4	14.3	21.4	3.6
구매/물류/유통	31.0	-	34.5	17.2	13.8	17.2
안전/위생	54.2	-	29.8	3.8	22.9	16.0
신상품(메뉴) 개발	57.9	5.3	21.1	21.1	10.5	5.3
기초소양(친절도, 매너 등)/인성	87.1	-	12.9	9.7	3.2	-

- o 외식업은 모든 분야에 걸쳐 대부분 사내교육을 통해 교육훈련 실시
- 안전/위생 분야에서 협회 및 조합(41.7%)을 타 분야에 비해 높게 활용

<표 5-8> 외식업 교육훈련 분야별 교육방법(중복 응답)

(단위 : %)

구분	사내교육 (부설인력원)	대학(원) 교육프로그램	공공기관 교육프로그램	민간기관 교육프로그램	협회 조합 교육프로그램	온라인교육
경영기획/마케팅/홍보	61.9	9.5	-	4.8	23.8	-
인사/재무관리	54.5	9.1	9.1	-	27.3	-
생산/제조/조리	72.6	-	1.9	0.9	29.2	0.9
연구개발(R&D)	60.0	-	-	20.0	20.0	-
구매/물류/유통	75.0	-	-	-	33.3	-
안전/위생	66.3	-	10.7	0.5	41.7	1.6
신상품(메뉴) 개발	63.8	-	-	5.8	33.3	-
기초소양(친절도, 매너 등)/인성	86.2	-	0.7	0.7	26.3	0.7

- 식품기업 교육훈련 수요조사 결과, 주로 안전/위생, 기초소양/인성, 생산/제조/조리 분야에 대한 교육이 이루어지고 있으며 주된 교육방법은 사내교육임
 - 식품제조업은 경영관리(기획, 마케팅, 홍보 등), 연구개발 분야에서 공공기관, 안전/위생 분야에서 협회 및 조합 활용도가 높게 나타남
 - 외식업은 비교적 타기관보다 협회 및 조합 활용도가 높음
 - 또한 전반적으로 대학(원) 교육프로그램, 온라인 교육은 많이 활용되지 않음
- 따라서 온라인, 대학(원) 교육과정 개발 및 확대를 통한 활용도 제고노력 필요
 - 인력부족에 시달리는 중소기업 종사자의 교육훈련 실시 제고를 위해서는 비교적 시간적 제약이 덜한 온라인 교육이 적합
 - 반면 현재 온라인교육과정은 안전/위생 등 일부분야에 국한되어 운영 중
 - 또한 산-학 연계 교육과정 운영을 통해 맞춤형 인력 양성 가능

□ 직종별 교육훈련 실시현황

- 식품제조업에서는 생산/제조 관련직 교육훈련 이수비율이 가장 높으며, 외식업에서 조리 인력의 교육훈련 이수비율이 가장 높음
 - 반면 경영 관련직과 연구개발 관련직은 교육훈련 이수비율은 낮게 나타남

<표 5-9> 세부 직종별 교육훈련 이수 비율

(단위 : 명, %)

구분	직종	현원	교육 이수비율(%)
식품제조업	경영 관련직(기획, 마케팅, 재무 등)	3.31	57.2
	생산/제조 관련직	12.42	82.1
	물류/유통 관련직	1.84	71.8
	연구개발(R&D) 관련	2.36	56.3
외식업	경영관리직	1.5	60.7
	조리(식품제조)직	4.84	90.7
	접객서비스직	2.6	80.4

- 식품기업 교육훈련 수요조사 결과, 생산/제조/조리 관련직 대상 교육훈련이 주로 실시되고 있는 반면, 경영관리, 연구개발 관련직은 미흡
 - 교육훈련 이수자 수는 외식업보다 식품제조업이 더 많음(식품제조업 : 14.74명, 외식업 7.39명)
 - 연구개발 관련직에 대한 교육훈련 실시비율은 기업규모가 작을수록 더욱 낮음
 - * 10인 미만 기업 : 45.6%, 50인 이상 : 56.7%
 - 생산/제조 관련직과 조리직에 대한 주요 교육훈련 분야는 안전/위생교육임
- 향후 식품기업의 지속적 성장 및 국제경쟁력 제고를 위해서 교육훈련 대상에서 소외되고 있는 경영관리 관련직, 연구개발 관련직에 대한 교육 필요
 - 현재 대부분의 식품기업은 법정 의무교육(식품위생교육 등)을 이수하는 것에 초점이 맞춰져 있음
 - 하지만 향후 식품시장의 성장 및 세계화에 따라 빠르게 변화하는 시장 환경 및 소비자 요구 대응, 글로벌 역량을 갖출 것이 요구됨

나. 교육훈련 만족도

□ 직무별 교육훈련 성과

- 식품기업의 교육훈련은 전 직무에 걸쳐 성과가 있는 것으로 나타남
 - 교육훈련 성과향상을 높게 평가한 직무는 생산/제조/조리(76.2점), 안전/위생, 기초소양/인성(73.5점)
 - 인사/재무관리 직무에 대한 교육훈련 성과향상을 59.6점으로 가장 낮게 평가

<표 5-10> 직무별 교육훈련 성과

(단위 : %)

구분	향상 없음	조금 향상	일정정도 향상	매우 향상	백분위 점수
경영기획/마케팅/홍보	3.3	41.7	43.3	11.7	65.9
인사/재무관리	2.9	61.8	29.4	5.9	59.6
생산/제조/조리	1.7	22.7	44.8	30.8	76.2
연구개발(R&D)	2.9	41.2	35.3	20.6	68.4
물류/유통	2.4	36.6	41.5	19.5	69.5
안전/위생	4.1	26.7	39.9	29.2	73.5
신상품(메뉴) 개발	2.3	38.6	40.9	18.2	68.8
기초소양(친절도 등)/인성	4.4	26.2	40.4	29.0	73.5
전체	3.0	36.9	39.4	20.6	69.4

- 식품제조업은 생산/제조/조리 직무의 성과향상을 71.2점으로 가장 높게, 신상품(메뉴) 개발 직무를 57.9점으로 가장 낮게 평가
- 인사/재무관리 직무를 제외한 모든 직무에서 외식업보다 교육훈련 성과향상을 낮게 평가

<표 5-11> 식품제조업 직무별 교육훈련 성과향상도

(단위 : %)

구분	향상 없음	조금 향상	일정정도 향상	매우 향상	백분위 점수
경영기획/마케팅/홍보	-	48.7	46.2	5.1	64.1
인사/재무관리	4.3	56.5	34.8	4.3	59.7
생산/제조/조리	1.5	35.4	40.0	23.1	71.2
연구개발(R&D)	3.6	39.3	39.3	17.9	67.9
물류/유통	3.6	39.3	53.6	3.6	64.4
안전/위생	5.3	34.1	45.5	15.2	67.7
신상품(메뉴) 개발	10.5	57.9	21.1	10.5	57.9
기초소양(친절도 등)/인성	-	51.6	38.7	9.7	64.5
전체	3.6	45.4	39.9	11.2	64.7

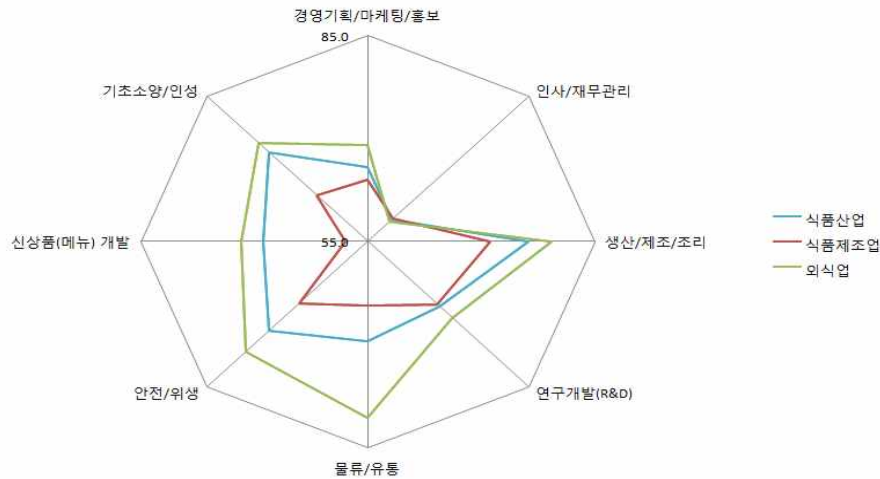
- 외식업은 물류/유통(80.8점), 생산/제조/조리(79.3점), 안전/위생(77.8점) 직무에 대한 교육훈련 성과향상을 높게 평가
- 인사/재무관리(59.1점), 경영기획/마케팅/홍보(69.1점)의 교육훈련 성과 향상을 낮게 평가
- 교육훈련 성과에 대해 식품제조업보다 더 긍정적으로 평가함

<표 5-12> 외식업 직무별 교육훈련 성과향상도

(단위 : %)

구분	향상 없음	조금 향상	일정정도 향상	매우 향상	백분위 점수
경영기획/마케팅/홍보	9.5	28.6	38.1	23.8	69.1
인사/재무관리	-	72.7	18.2	9.1	59.1
생산/제조/조리	1.9	15.0	47.7	35.5	79.3
연구개발(R&D)	-	50.0	16.7	33.3	70.8
물류/유통	-	30.8	15.4	53.8	80.8
안전/위생	3.2	21.5	36.0	39.2	77.8
신상품(메뉴) 개발	-	33.3	46.4	20.3	71.8
기초소양(친절도 등)/인성	5.3	21.1	40.8	32.9	75.4
전체	2.5	34.1	32.4	31.0	73.0

- 직무별 교육훈련 성과향상을 종합 비교 분석한 결과, 생산/제조, 안전/위생, 기초소양/인성 직무를 높게 평가하고 있음
- 반면 경영기획/마케팅/홍보 및 인사 재무관리 분야의 교육성과를 낮게 평가



[그림 5-2] 직무별 교육훈련 성과 향상도

- 따라서 교육훈련 성과에 대한 만족도는 낮으나 향후 필요성이 높을 것으로 전망되는 경영관리, 연구개발, 신상품(메뉴)개발 직무교육의 성과향상 제고 필요
- 식품기업에서 생산/제조/조리, 안전/위생, 기초/소양 직무의 교육훈련에 대한 기업의 수요가 타 직무 교육에 비해 높음
- 반면, 기업의 지속성장을 위해 경영관리 분야 교육의 필요성에 대해서도 높게 인식
 - * 향후 지속성장을 위한 필요 교육훈련 : 위생교육(46.3%), 경영관리(26.5), 친절교육(26.2%), 신제품(메뉴)개발(12.9%) 등
- 연구개발, 신상품(메뉴)개발 직무에 대한 교육훈련은 비교적 적게 실시되고 있으나 교육훈련 성과에 대해서는 긍정적 평가

□ 교육훈련 기대효과

- 식품기업 교육훈련은 기업의 생산성, 평판, 종사자의 동기부여 및 사기, 이직방지에 상당한 기여를 하고 있는 것으로 나타남
- 기업의 생산성(69.5점)과 회사의 평판(68.1점)에 높은 기여를 하는 한편, 직원의 이직방지(63.7점)에는 상대적으로 낮게 기여

<표 5-13> 식품산업 교육훈련 직무역량 향상효과

(단위 : %, 점)

교육 과정	향상 없음	조금 향상	일정정도 향상	매우 향상	점수
직원의 동기부여와 사기	5.6	36.8	41.8	15.9	67.1
직원의 이직방지	11.1	36.2	39.6	13.1	63.7
기업의 생산성	5.3	34.3	37.6	22.8	69.5
회사의 평판	6.1	36.8	35.9	21.2	68.1

- 식품제조업에서 교육훈련이 직업의 동기부여 및 사기 진작(64.5점)과 기업의 생산성 향상(63.9점)에 상당한 기여를 하는 것으로 나타남
- 반면 직원의 이직 방지와 회사의 평판에는 높은 기여를 하지 못하고 있음

<표 5-14> 식품제조업 교육훈련 직무역량 향상효과

(단위 : %, 점)

교육 과정	향상 없음	조금 향상	일정정도 향상	매우 향상	점수
직원의 동기부여와 사기	7.6	41.8	36.1	14.6	64.5
직원의 이직방지	14.6	44.9	31.0	9.5	58.9
기업의 생산성	5.7	44.9	37.3	12.0	63.9
회사의 평판	10.8	50.6	27.2	11.4	59.8

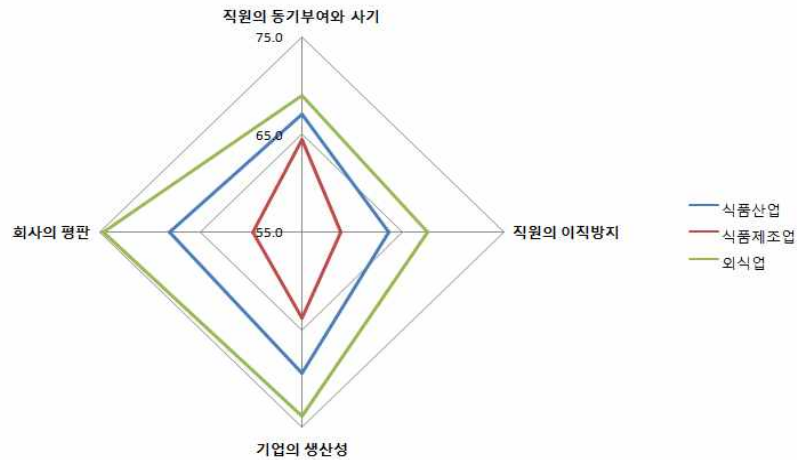
- 외식업에서 교육훈련은 회사의 평판(74.6점) 및 생산성(73.9점) 향상에 크게 기여하는 것으로 나타남
- 또한 외식업은 식품제조업에 비해 교육훈련 기대효과가 크게 나타남

<표 5-15> 외식업 교육훈련 직무역량 향상효과

(단위 : %, 점)

교육 과정	향상 없음	조금 향상	일정정도 향상	매우 향상	점수
직원의 동기부여와 사기	4.0	32.8	46.3	16.9	69.0
직원의 이직방지	8.5	29.4	46.3	15.9	67.5
기업의 생산성	5.0	25.9	37.8	31.3	73.9
회사의 평판	2.5	25.9	42.8	28.9	74.6

- 식품산업 교육훈련 직무역량 향상효과를 종합 비교 분석 한 결과, 교육훈련은 기업의 이미지, 생산성에는 높은 성과가 나타났지만, 직원 개개인의 동기부여, 이직방지 등은 비교적 낮은 효과가 나타남



[그림 5-3] 식품산업 교육훈련 직무역량 향상효과

- 식품기업 교육훈련 수요조사 결과, 교육훈련은 기업의 비재무적 성과(생산성, 회사이미지 등)에 상당한 기여를 하고 있는 것으로 나타남
 - 규모별로는 기업 규모가 클수록 비재무적 성과가 높게 나타나고 있음

□ 외부교육훈련 프로그램의 문제점

- 식품기업에서 외부교육훈련 프로그램 참여에 있어서 가장 큰 문제점은 사내 업무량에 따른 교육 참가 곤란(72.7점)임
 - 너무 긴 교육훈련 기간(67.9점), 교육훈련에 대한 관심도 부족(66.7점), 교육훈련 비용 과다(63.8점)에 대해서도 상당부분 문제점으로 인식
 - 반면, 교육내용 효과성(59.8점), 전문성(61.5점), 전문교육기관 수(60.3점)는 비교적 만족하는 것으로 나타남

<표 5-16> 식품산업 외부교육훈련 프로그램에 대한 인식

(단위 : %, 점)

구분	전혀 그렇지 않음	그렇지 않은 편	보통	그러한 편	매우 그러한	백분위 점수
접근성을 가진 외부 전문교육기관 수 부족	0.8	23.4	51.3	22.3	2.2	60.3
외부 교육프로그램의 전문성 부족	0.6	15.0	63.0	19.8	1.7	61.5
외부 교육내용이 실무에 큰 도움 안 됨	0.3	25.9	51.0	20.3	2.5	59.8
교육훈련비용 과다	1.4	14.2	54.9	23.1	6.4	63.8
너무 긴 교육훈련기간	0.8	7.2	57.4	20.3	14.2	67.9
사내 업무량에 따른 교육 참가 곤란	0.3	5.6	38.7	40.9	14.5	72.7
교육훈련에 대한 교육 참가 관심 부족	-	8.4	53.5	34.5	3.6	66.7
외부 교육프로그램이 전반적으로 부족함	0.3	8.6	66.3	23.1	1.7	63.5

- 식품제조업의 외부 교육훈련 프로그램 참여에 있어서 가장 큰 문제점은 사내업무량에 따른 교육 참가 곤란(72.4점)임
 - 교육 참가에 대한 관심도를 제외하고 전반적으로 외식업보다 외부 교육훈련 프로그램에 대하여 부족하다고 인식

<표 5-17> 식품제조업 외부교육훈련 프로그램에 대한 인식

(단위 : %, 점)

구분	전혀 그렇지 않음	그렇지 않은 편	보통	그러한 편	매우 그러함	백분위 점수
접근성을 가진 외부 전문교육기관 수 부족	1.9	27.2	38.0	27.8	5.1	61.4
외부 교육프로그램의 전문성 부족	1.3	11.4	58.9	24.7	3.8	63.7
외부 교육내용이 실무에 큰 도움 안 됨	0.6	20.9	51.9	21.5	5.1	61.9
교육훈련비용 과다	1.3	15.8	50.6	24.7	7.6	64.3
너무 긴 교육훈련기간	1.9	8.2	48.7	24.7	16.5	69.1
사내 업무량에 따른 교육 참가 곤란	0.6	6.3	37.3	41.8	13.9	72.4
교육훈련에 대한 교육 참가 관심 부족	-	9.5	60.1	28.5	1.9	64.6
외부 교육프로그램이 전반적으로 부족함	0.6	8.2	59.5	27.8	3.8	65.1

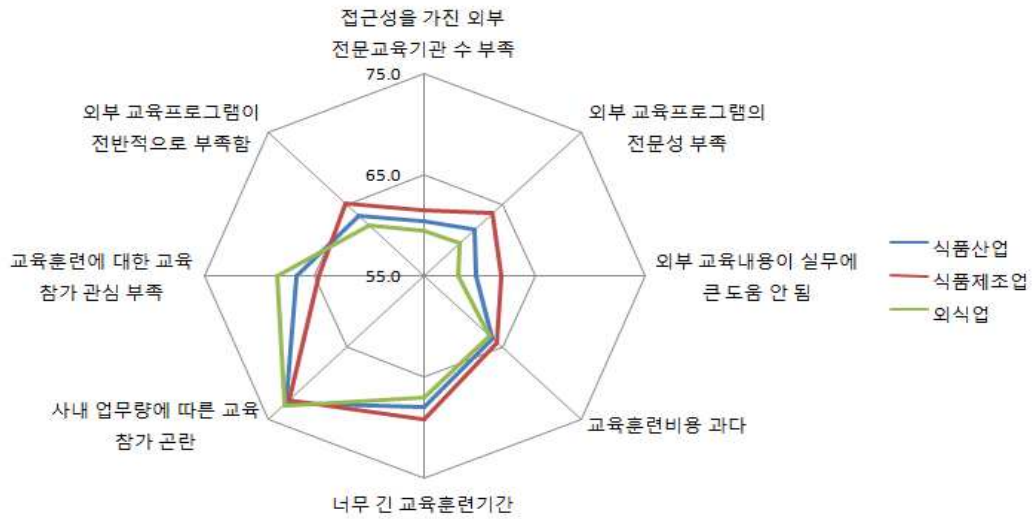
- 외식업 또한 외부교육훈련 프로그램 참여에 있어서 대하여 가장 큰 문제점은 사내 업무량에 따른 교육 참가 곤란(73점)임
 - 전반적으로 외부교육훈련 프로그램에 대해 식품제조업보다 만족하는 것에 반해, 교육훈련에 대한 관심도는 더 부족한 것으로 나타남

<표 5-18> 외식업 외부교육훈련 프로그램에 대한 인식

(단위 : %, 점)

구분	전혀 그렇지 않음	그렇지 않은 편	보통	그러한 편	매우 그러함	백분위 점수
접근성을 가진 외부 전문교육기관 수 부족	-	20.4	61.7	17.9	-	59.5
외부 교육프로그램의 전문성 부족	-	17.9	66.2	15.9	-	59.6
외부 교육내용이 실무에 큰 도움 안 됨	-	29.9	50.2	19.4	0.5	58.1
교육훈련비용 과다	1.5	12.9	58.2	21.9	5.5	63.4
너무 긴 교육훈련기간	-	6.5	64.2	16.9	12.4	67.0
사내 업무량에 따른 교육 참가 곤란	-	5.0	39.8	40.3	14.9	73.0
교육훈련에 대한 교육 참가자 관심 부족	-	7.5	48.3	39.3	5.0	68.4
외부 교육프로그램이 전반적으로 부족함	-	9.0	71.6	19.4	-	62.1

- 외부교육훈련 프로그램 인식에 대한 종합 분석 결과, 기업의 입장에서 사내 업무량이 많아 교육훈련이 어렵다는 점이 가장 큰 문제점으로 나타나고 있으며, 교육훈련 기간이 너무 길다는 의견도 높은 불참이유로 나타나고 있음



[그림 5-4] 외부교육훈련 프로그램 문제점

- 따라서 식품기업 교육훈련 참여도를 높이기 위해서는 외부교육훈련 프로그램의 교육과정 및 방법의 다양성 확대 필요
 - 사내 업무로 인하여 교육훈련 프로그램에 참여하지 못하는 종사자의 참여 유도 할 수 있는 다양한 교육과정 개발 및 운영

□ 학교 교육과정의 문제점

- 식품기업은 학교교육과정에 대해 '전공과목 편성이 이론교육에 치중(60.2%)', '광범위한 분야의 과목을 학습으로 인한 전문성 저하(29.8%)'을 주요 문제점으로 인식
 - 식품제조업은 전공과목이 이론교육에 치중되었다는 의견이 외식업보다 높음
 - 외식업은 교육내용의 전문성이 떨어진다는 의견이 식품제조업보다 높음

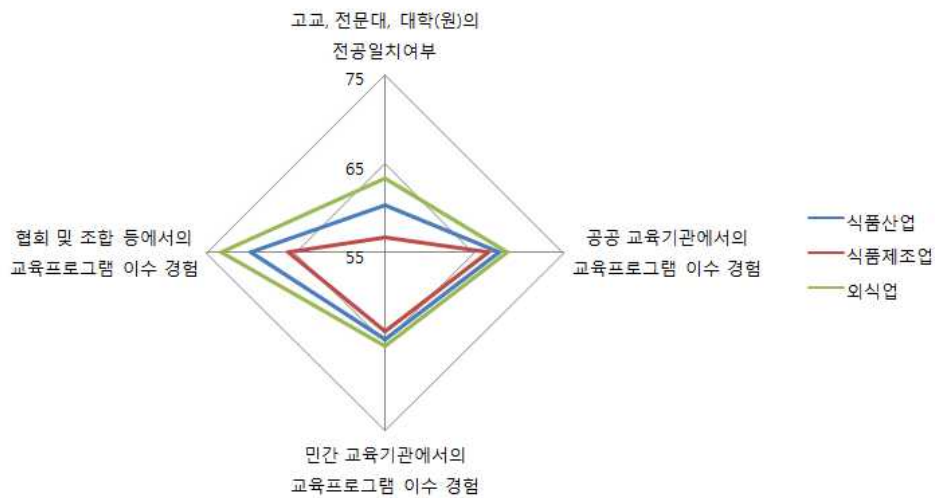
<표 5-19> 학교교육과정의 문제점

(단위 : %)

구분	식품산업	식품제조업	외식업
전공과목 편성이 이론교육에 치중	60.2	61.4	59.2
광범위한 분야의 과목을 학습, 전문성 저하	29.8	28.5	30.8
교육내용이 낙후되어 새로운 환경기술 습득 어려움	7.2	8.9	6.0
관련학과 증설로 인한 인력의 과다공급 우려	2.8	1.3	4.0

□ 교육과정별 만족도

- 식품기업의 교육과정별 만족도는 협회 및 조합 등에서의 교육프로그램 (70.1점)이 상대적으로 높게 나타나며, 고교, 전문대, 대학(원)의 전공일치 여부(60.4점)가 낮게 나타남
 - 식품제조업은 공공교육기관에서의 교육프로그램(66.5점)을 외식업에서는 ‘협회 및 조합 등에서의 교육프로그램’(73.4점)이 수요에 가장 충족하고 있다고 응답
 - 반면 가장 수요에 충족하지 못하고 있는 교육과정으로 식품제조업, 외식업 모두 고교, 전문대, 대학(원)의 전공일치여부라고 응답



[그림 5-5] 교육과정별 교육훈련 만족도

- 교육과정별 만족도 종합분석 결과, 공공기관, 협회 및 조합에서의 교육프로그램은 비교적 수요에 부합하나, 정규교육기관에서의 전공일치여부는 부족함
 - 따라서 정규교육기관의 전공인력의 식품산업 유입 제고노력 필요

2. 교육훈련 참여방식 및 수요 교육내용

가. 교육훈련 수요내용

□ 교육 분야별 교육훈련 수요

- 식품기업에서 교육훈련 수요가 높은 분야는 안전/위생(78.8점), 기초소양/인성(74점), 생산/제조/조리, 신상품(메뉴) 개발(69.6점)임
- 식품제조업, 외식업 모두 안전/위생분야 교육에 대한 수요가 매우 높음

<표 5-20> 교육 분야별 필요정도

(단위 : %, 점)

교육 분야	식품산업				식품제조업				외식업			
	낮음	보통	높음	점수	낮음	보통	높음	점수	낮음	보통	높음	점수
경영기획/마케팅/홍보	31.5	49.9	18.7	66.2	21.5	55.1	23.4	70.6	39.3	45.8	14.9	62.7
인사/재무관리	35.1	53.8	11.1	62.8	27.8	55.7	16.5	66.6	40.8	52.2	7.0	59.9
생산/제조/조리	23.7	54.0	22.3	69.6	24.1	57.6	18.4	68.4	23.4	51.2	25.4	70.6
연구개발(R&D)	39.3	39.3	21.4	64.6	29.7	46.8	23.4	68.0	46.8	33.3	19.9	61.9
물류/유통	33.4	54.6	12.0	63.6	23.4	58.9	17.7	68.3	41.3	51.2	7.5	59.9
안전/위생	10.0	50.7	39.3	78.8	17.1	60.8	22.2	71.6	4.5	42.8	52.7	84.5
신상품(메뉴) 개발	22.3	56.8	20.9	69.6	28.5	53.2	18.4	67.0	17.4	59.7	22.9	71.7
기초소양(친절도 등)/인성	16.7	53.2	30.1	74.0	26.6	56.3	17.1	67.2	9.0	50.7	40.3	79.4

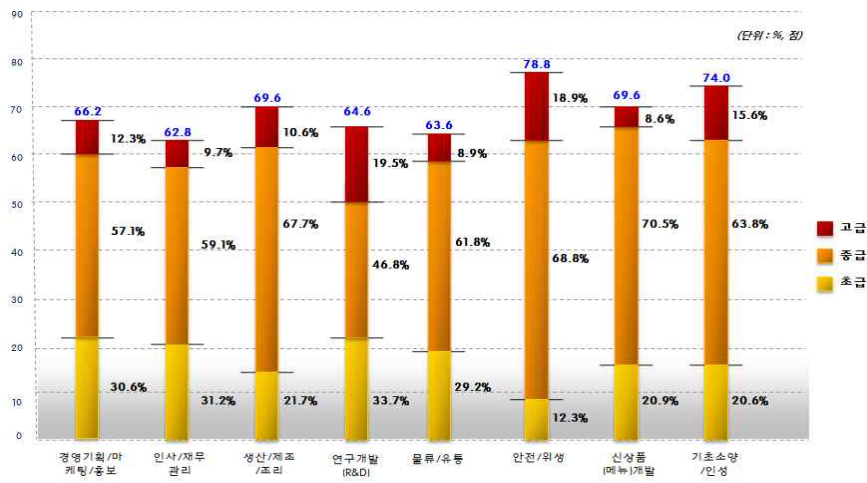
- 식품기업은 전 분야에서 중급수준의 교육을 필요로 함
- 연구개발, 안전/위생, 기초소양/인성 분야에서 고급수준 교육수요가 높음
- 경영관리(기획, 인사 등), 연구개발 분야는 초급수준 교육수요가 높음
- 식품제조업은 대부분 중급수준의 교육을 필요로 하고 있으며 초급과 고급수준 모두 연구개발(R&D)분야에서 교육수요가 높게 나타남
- 외식업 또한 대부분 '중급'수준의 교육을 필요로 하고 있으며 안전/위생과 연구개발 분야에서 고급수준의 교육수요가 타 분야보다 많음

<표 5-21> 교육 분야별 필요 교육수준

(단위 : %)

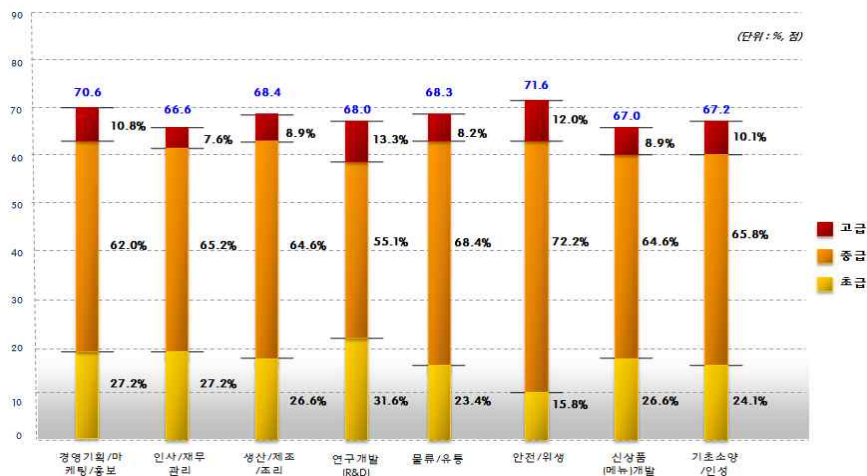
교육 분야	식품산업			식품제조업			외식업		
	초급	중급	고급	초급	중급	고급	초급	중급	고급
경영기획/마케팅/홍보	30.6	57.1	12.3	27.2	62.0	10.8	33.3	53.2	13.4
인사/재무관리	31.2	59.1	9.7	27.2	65.2	7.6	34.3	54.2	11.4
생산/제조/조리	21.7	67.7	10.6	26.6	64.6	8.9	17.9	70.1	11.9
연구개발(R&D)	33.7	46.8	19.5	31.6	55.1	13.3	35.3	40.3	24.4
물류/유통	29.2	61.8	8.9	23.4	68.4	8.2	33.8	56.7	9.5
안전/위생	12.3	68.8	18.9	15.8	72.2	12.0	9.5	66.2	24.4
신상품(메뉴) 개발	20.9	70.5	8.6	26.6	64.6	8.9	16.4	75.1	8.5
기초소양(친절도 등)/인성	20.6	63.8	15.6	24.1	65.8	10.1	17.9	62.2	19.9

- 식품기업이 필요 교육분야 및 수준에 대한 종합분석 결과, 안전/위생, 기초소양/인성분야 교육수요가 높으며 전반적으로 중급수준 이상의 교육수준을 요구
- 연구개발 역량을 갖추지 사업체에서 새로이 연구개발 역량을 필요로 함에 따라서 연구개발 분야 교육은 고급과 초급수준 모두 수요가 높음
- 또한 식품안전과 위생에 대한 관심 증대 및 규제 강화에 따라서 높은 수준의 안전/위생교육 요구
- 경영관리(기획, 인사, 물류 등) 분야 교육은 기초지식 습득을 위한 초급수준 교육 수요가 상당부분 있음



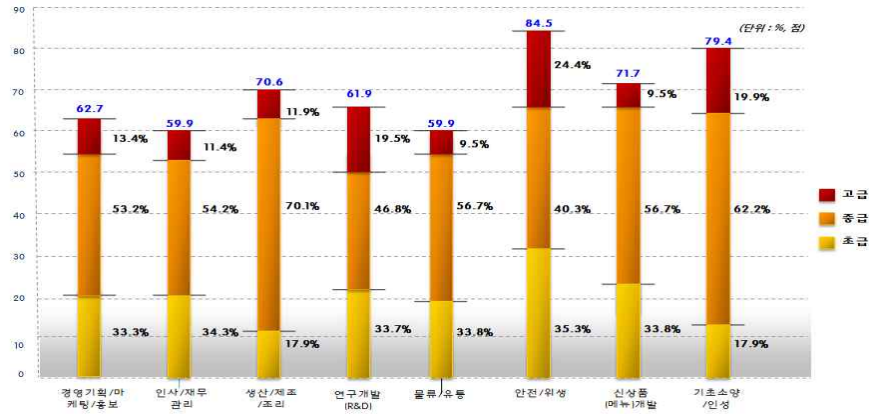
[그림 5-6] 식품산업 교육분야별 필요 정도 및 교육수준

- 식품제조업에서는 전반적으로 안전/위생, 기초소양/인성 분야를 제외하고 외식업보다 더 높은 교육수준의 교육을 요구



[그림 5-7] 식품제조업 교육분야별 필요 정도 및 교육수준

- 외식업에서는 식품안전과 위생에 대한 관심 증대 및 규제 강화에 따라서 고급수준 교육을 필요로 함과 동시에 역량을 갖추지 못한 종사자에 대한 초급수준 교육도 상당부분 요구



[그림 5-8] 외식업 교육분야별 필요 정도 및 교육수준

나. 교육훈련 참여방법

□ 선호 교육훈련 방법

- 식품기업이 가장 선호하는 교육훈련 방법은 사내교육이며, 그 다음 협회 및 조합, 공공기관 순임
 - 대학(원), 민간교육기관은 선호도가 낮게 나타남
 - 교육 분야별로 기초소양/인성, 신상품(메뉴) 개발, 안전/위생 분야가 특히 사내 교육 방법을 선호
 - 경영기획/마케팅/홍보, 연구개발 분야는 공공기관, 협회 및 조합 선호도 상당부분 나타남

<표 5-22> 식품산업 선호 교육방법

(단위 : %)

구분	사내교육	대학(원)	공공교육기관	민간교육기관	협회, 조합 등
경영기획/마케팅/홍보	49.0	4.7	17.3	10.6	19.5
인사/재무관리	53.8	3.9	16.2	10.0	16.7
생산/제조/조리	52.1	1.9	14.8	6.4	25.9
연구개발(R&D)	46.2	7.5	17.5	7.8	20.9
물류/유통	54.3	2.8	15.6	8.1	19.2
안전/위생	55.7	1.1	13.9	2.5	29.5
신상품(메뉴) 개발	56.5	1.9	13.6	4.7	23.7
기초소양(친절도 등)/인성	67.7	1.7	10.0	3.3	19.2
전체	53.9	3.2	14.7	6.6	21.6

- 식품제조업에서는 안전/위생(58.2%), 기초소양/인성(62%) 분야에서 특히 사내교육 선호하며, 경영기획/마케팅/홍보(33.5%), 연구개발(33.5%) 분야에서 공공 교육기관을 더 선호
- 외식업보다 민간교육기관 선호도가 낮게 나타남

<표 5-23> 식품제조업 선호 교육방법

(단위 : %)

구분	사내교육	대학(원)	공공교육기관	민간교육기관	협회, 조합 등
경영기획/마케팅/홍보	32.3	5.1	33.5	6.3	24.7
인사/재무관리	39.2	3.8	31.6	5.7	20.3
생산/제조/조리	41.8	2.5	29.1	5.7	22.8
연구개발(R&D)	31.0	7.0	33.5	5.7	22.8
물류/유통	38.6	2.5	29.7	5.1	24.1
안전/위생	58.2	1.3	23.4	3.8	13.9
신상품(메뉴) 개발	45.6	2.5	27.8	5.1	19.6
기초소양(친절도 등)/인성	62.0	3.2	20.9	4.4	10.1

- 외식업에서는 전 교육분야에 걸쳐 사내교육에 대한 선호도가 매우 높음
- 식품제조업보다 민간교육기관, 협회 및 조합에 대한 선호도가 높게 나타남
- 특히 안전/위생 교육은 사내교육(53.7%)과 함께 협회 및 조합(41.8%)에 대한 선호도 높음

<표 5-24> 외식업 선호 교육방법

(단위 : %)

구분	사내교육	대학(원)	공공교육기관	민간교육기관	협회, 조합 등
경영기획/마케팅/홍보	62.2	4.5	4.5	13.9	15.4
인사/재무관리	65.2	4.0	4.0	13.4	13.9
생산/제조/조리	60.2	1.5	3.5	7.0	28.4
연구개발(R&D)	58.2	8.0	5.0	9.5	19.4
물류/유통	66.7	3.0	4.5	10.4	15.4
안전/위생	53.7	1.0	6.5	1.5	41.8
신상품(메뉴) 개발	65.2	1.5	2.5	4.5	26.9
기초소양(친절도 등)/인성	72.1	0.5	1.5	2.5	26.4

- 식품기업 교육훈련 수요조사 결과, 사내업무량 및 인력부족 등으로 인하여 사내교육을 매우 선호하고 있으며 민간교육기관 및 대학(원)보다 교육비용을 저감할 수 있는 공공교육기관, 협회 및 조합을 선호
- 식품제조업은 해당 전문지식을 요구하는 연구개발교육에서 사내교육보다 공공교육기관을 선호
- 인력부족 및 사내업무량 등의 부담이 큰 외식업은 사내교육을 매우 선호

□ 정부 인력양성정책 참여 의사

- 향후 정부의 인력양성과정 참여의사는 '반드시 참여'(27.6%), 고려 중(35.1%)로 수요가 상당부분 존재
 - 식품제조업에서 '반드시 참여'(40.5%) 한다는 의견이 많은 반면, 외식업은 '참여할 의사 없음'(36.8%)이라는 의견이 높게 나타남
 - 사업체 규모가 작을수록 참여의사가 낮으며 특히 5인 미만 외식업의 참여의사가 매우 낮음(10.3%)
 - 세부업종별로 참여의사가 낮은 업종은 식품제조업은 도축, 육류 가공 및 저장처리업(14.3%), 외식업은 중식음식점업, 제과점업(0%)임

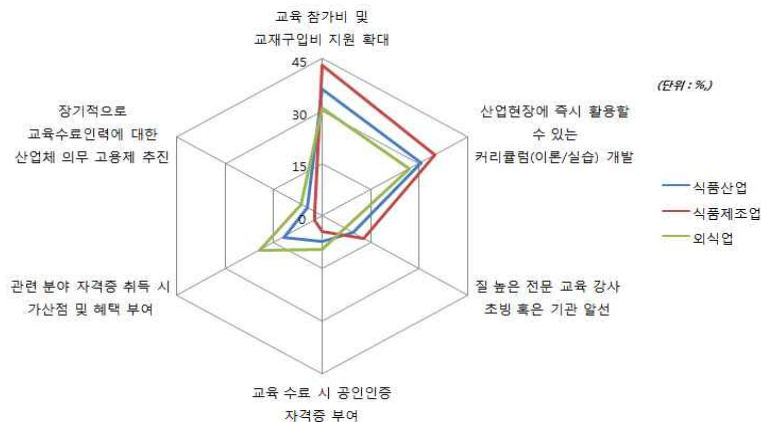
<표 5-25> 향후 인력양성과정 참여 의사

(단위 : %)

구분	반드시 참여	고려중임	참여 의사 없음	모르겠음
식품산업	27.6	35.1	25.1	12.3
식품제조업	40.5	39.9	10.1	9.5
외식업	17.4	31.3	36.8	14.4

□ 희망 정부 인력양성정책 형태

- 식품기업이 희망하는 정부지원 형태는 교육 참가비 및 교재구입비 지원(36.2%), 산업현장에 즉시 활용할 수 있는 커리큘럼(이론/실습) 개발(30.4%)
 - 관련 분야 자격증 취득 및 혜택 부여에 대해서는 외식업의 수요가 높음(교육 수료 시 자격증 부여 9.5%, 가산점 및 혜택 부여 19.4%)
 - 식품제조업은 교육비 지원, 산업현장에 즉시 활용할 수 있는 커리큘럼 개발, 질 높은 전문 교육 강사 초빙 혹은 기관 알선에 대한 수요가 외식업보다 높음



[그림 5-9] 희망하는 정부지원 형태

- 식품기업 교육수요 조사결과, 기업 원하는 정부 인력양성정책의 형태는 교육훈련에 대한 경제적 지원(교육 참가비 등)과 산업현장에서 바로 활용할 수 있는 실용성 있는 교육과정 개발로 나타남
 - 교육훈련비용에 대한 부담이 큰 영세 사업체는 교육참가비 등에 대한 경제적 지원 형태의 정책 수요가 높음
 - 외식업에서는 교육훈련 성과를 인증할 수 있는 자격증 관련 정책 수요가 높음
- 따라서 식품기업 대상 정부 인력양성 정책에서 교육훈련 필요성을 인지하고 있으나 시간 및 인력부족으로 인해 교육훈련 사각지대 위치하고 있는 영세 사업체의 교육을 유도할 수 있는 방안 마련 필요
- 또한 산업수요에 대응할 수 있는 맞춤형 교육과정 개발 정책 필요
 - 민간교육기관, 협회 및 조합의 기존 교육과정은 식품위생, 조리관련 자격증 취득 특정분야에 집중되어 있음
 - 또한 각 교육과정은 단기적이고 중복적으로 산업에서 요구하는 질적 수준을 만족하지 못하고 있으며 교육훈련 성과에 대한 체계적 관리도 미흡

3. 인력양성사업 설계상의 정책적 시사점

- 식품기업의 80.5%가 연 1회 이상 교육훈련 실시하고 있으나, 중소-영세 기업은 교육훈련 사각지대에 위치
 - 식품기업 규모별 업종별 교육훈련 격차 존재
 - 식품제조업의 85.4%가 교육훈련을 실시하고 있는 반면 외식업은 75.6%, 특히 독립점은 62.6%만이 교육훈련 실시
 - 영세 사업체 교육훈련 실시율은 외식업(5인 미만) 66.4%, 식품제조업(10인 미만) 78.5%에 불과
 - 식품기업 대부분이 실시하는 법정 의무교육인 안전/위생교육(HACCP 등)을 제외 하면 교육훈련 실시율은 더욱 적을 것으로 전망

- 안전/위생, 기초소양/인성, 생산/제조/조리 분야에 교육수요가 높으며 전반적으로 중급수준 이상의 교육 요구
 - 연구개발 역량을 갖추지 사업체에서 새로이 연구개발 역량을 필요로 함에 따라서 연구개발 분야 교육은 고급과 초급수준 모두 수요가 높음
 - 식품안전과 위생에 대한 관심 증대 및 규제 강화에 따라서 높은 수준의 안전/위생교육 요구

- 식품기업의 교육훈련 참여도를 제고하기 위해서는 기업수요에 대응한 맞춤형 인력양성 정책 필요
 - 식품기업 종사자들의 사내업무량 부담, 긴 교육훈련 기간은 교육훈련 참여 제약요인으로 작용
 - 기업은 인력양성에 있어 정부의 역할로 교육참가비 등 경제적 지원과 함께 산업 현장에 즉시 활용될 수 있는 교육과정 개발 요구
 - 상당수 기업들은 정규교육기관 교육과정은 전문성과 실무성이 떨어진다고 응답하고 있으며 정규교육기관 전공일치도는 매우 낮은 수준
 - 민간교육기관, 협회 및 조합의 기존 교육과정은 식품위생, 조리관련 자격증 취득 특정분야에 집중되어 있으며 질적 수준 및 체계적 관리 미흡

◆ 현재 식품산업 교육훈련 프로그램은 산업현장 수요 대응에 미흡, 따라서 식품산업 기업환경 및 수요에 부합한 정부 인력양성 정책 필요

제 6 장 결론

제 1 절 결론 및 요약

□ 결론 종합

- 식품 산업 동향 분석 결과, 식품산업의 인력부족률이 높게 나타나는 경향과 함께 글로벌 산업 성장에 따른 R&D 고급인력의 필요성, 미래형 직업의 발굴의 필요성이 제기 되고 있음
 - 식품안전 및 건강에 대한 관심 증가, 웰빙 및 로하스 추세 강화, 고령화 사회 진입, 세계화 및 지역화, 기술의 융합화 등 글로벌 트렌드에 선도적 대응
 - 단순기능 및 노무직이 전체 고용 인력의 50~75%인 현 구조를 탈피하고 식품산업의 새로운 성장 동력을 견인할 수 있는 우수 인력확보가 시급
 - 고령화, 개인화에 대응한 식품산업의 미래 직업에 대한 연구가 필요하며, 이를 기반으로 미래 직업에 대한 교육 커리큘럼 및 창조경제와의 연계 필요
- 식품산업의 저직능 중심의 인력 부족률 해소와 더불어 외식업을 중심으로 하는 전문 서비스 인력의 양성이 시급하며, 고급 연구인력에 대한 필요성 또한, 지속적으로 제기되고 있음
 - 식품 산업 인력 수요 전망에 따라, 15만명의 인력 수요예상, 공급은 연간 1만명으로 수급 불균형은 지속될 것으로 전망되며,
 - 대학원의 인력공급은 필요인력증가에도 불구하고 현상태를 유지 하고 있음
 - 식품산업 인력 부족률은 식품제조업(3.7%), 외식업(6.1%)로 산업평균 2.9%를 훨씬 상회하며, 5인 미만 사업체의 경우 더욱 심각하지만, 고용 보험의 혜택을 누리지 못하는 경우가 많아 이에 대한 정책 지원이 필요
 - 서비스 인력에 대한 직능 인정 지원정책이 필요
- 융복합형 교육체계 구축과 더불어, 대중소 상생협력을 통한 양질의 교육훈련 소스의 영세기업 전파가 필요할 것으로 분석됨
 - 협회, 센터 중심의 교육 커리큘럼을 정비하고, 일원화된 교육 기획이 필요
 - IT/BT/CT와 연계된 융복합형 식품인력 양성이 병행되어야 하며, 이를 기반으로 타부처와 연계된 사업 기획이 필요
 - 교육수요 연구 및 인터뷰를 통한 대기업의 양질의 교육 프로그램을 식품산업

전반으로 확대 보급하는 방안이 필요하며, 이를 정책적으로 지원할 수 있는 제도적 기반이 마련되어야 함

- 식품산업 수급동향 분석 결과, 18년 까지 15만 명의 수요가 증가할 것으로 나타났으며, 공급인력은 6만 명으로 나타나 수급 불균형이 클 것으로 예측

산업수급	식품산업	
	<p>종사자 : 197만 명</p> <p>업체수 : 66만개 (5인↓ : 90%, 100인↓ : 9.9%, 100인↑ 0.1%)</p> <p>상용직 비율: 30.5%</p> <p>평균 연령층 : 39.3세 (30세↓ : 19.3%, 60세↓ : 70.9%, 60세↑ 9.8%)</p> <p>대졸 비율 : 21.7%</p> <p>인력부족률 : 4.9% (산업전체 2.9%)</p> <p>인력 수요 전망 : 15년 202만 명→18년 218만 명 (증가 수요 21만 명, 증가율 1.6%)</p>	
	식품제조업	외식업
	<p>종사자 : 29만 명</p> <p>업체 수 : 5만4천개 (5인↓ : 84.5%, 100인↓ : 14.8%, 100인↑ 0.7%)</p> <p>상용직 비율: 61.2%</p> <p>평균 연령층 : 42.9세 (30세↓ : 10.1%, 60세↓ : 73.6%, 60세↑ 16.3%)</p> <p>대졸비율 : 25.5%</p> <p>인력부족률 : 3.7%</p> <p>인력수요 전망 : 15년 29.6만 명 → 18년 29.9만 명 (증가수요 5.9천명, 증가율 0.5%)</p>	<p>종사자 : 168만 명</p> <p>업체 수 : 60만7천개 5인↓ : 90.5%, 100인↓ : 9.4%, 100인↑ 0.1%</p> <p>상용직 비율: 21.4%</p> <p>평균 연령층 : 38.7세 30세↓ : 21.0%, 60세↓ : 70.2%, 60세↑ 8.8%</p> <p>대졸비율 : 17.8%</p> <p>인력부족률 : 6.1%</p> <p>인력수요 전망 : 15년 179만 명 → 18년 188.8만 명 (증가수요 15.7만 명, 증가율 1.7%)</p>

인력전망	정규 교육기관 전체					비정규 교육기관
	<p>배출 인력 : 21,814 명 기관수 : 386개</p> <p>취업률 : 52.7% 전공취업률 : 63.5%</p> <p>공급 인력 : 15년 11,842명 → 18년 12,786명</p>					
		특성화고	전문대학	대학	대학원	<p>공급인력 :</p> <p>재직자 : 20,076명</p> <p>실업자 : 62,236명</p> <p>민간교육 : 18만 명</p>
	배출인력	5,081명	10,055명	6,023명	655명	
	기관수	92개	102개	116개	76개	
	취업률	37.7%	56.5%	58.0%	65.3%	
	전공취업률	26.1%	66.0%	76.2%	95.3%	
	공급 인력	15년	2,170명	5,669명	3,572명	432명
		18년	2,678명	5,491명	4,093명	524명

□ 정책 제언 방향

○ 글로벌 식품산업 인력양성을 위한 인력교육 분야, 현 식품산업체의 인력기반을 강화할 수 있는 직무교육 기능 강화, 식품산업의 인력양성을 활발히 할 수 있는 저변 강화를 목표로 3대 방향성을 제시

○ (중점 1) 미래선도 인력양성

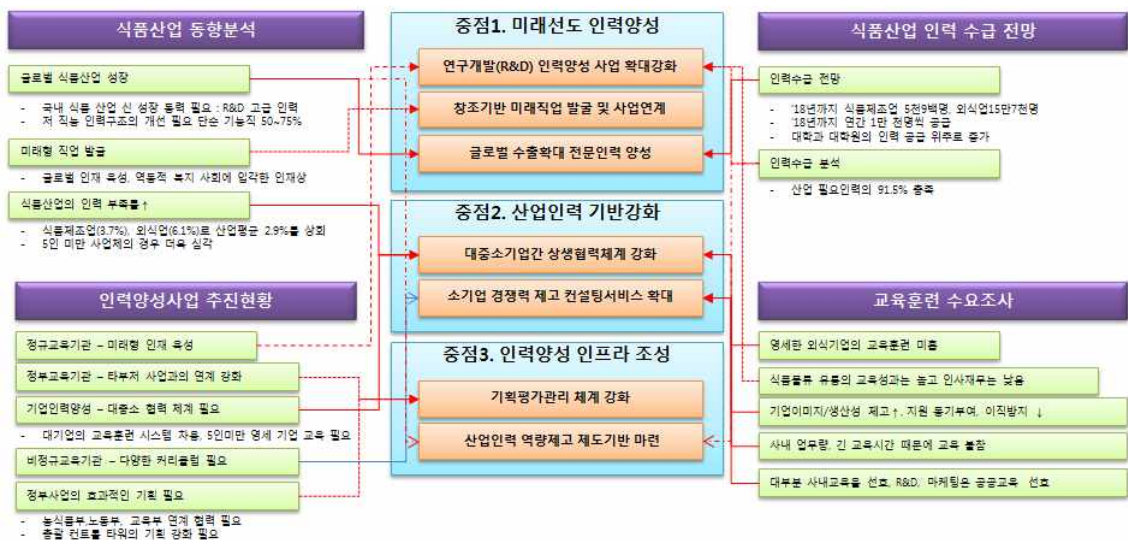
- 연구개발 R&D 인력양성 사업의 확대 강화 필요
- 창조경제를 달성할 수 있는 식품산업의 미래 직능 발굴과 이에 대한 사업연계
- FTA 대응 및 글로벌식품산업 경쟁력 향상을 위한 수출확대 전문인력의 양성

○ (중점 2) 산업인력의 기반 강화

- 대기업과 일반기업의 동반성장을 유도하고, 양질의 교육훈련을 식품산업 전반으로 확대할 수 있는 인력 사업 기획 필요
- 식품산업의 제반지원을 수행할 컨설팅 인력의 양성 필요

○ (중점 3) 인력양성 인프라 조성

- 식품인력 교육기획의 일원화를 통한 체계적인 교육 컬리큘럼 개발
- 외식 서비스 인력의 직능 향상 및 기업 고용 활성화를 위한 자격 인증 제도의 개발



[그림 6-1] 종합 분석 결과 및 사업 연계 필요성

제 2 절 인력양성사업 추진방향 정립

1. 인력양성사업 추진방향 설계

□ 추진목표

- 식품산업 성장동력화 및 고부가가치화를 선도하는 고품격 산업인력양성

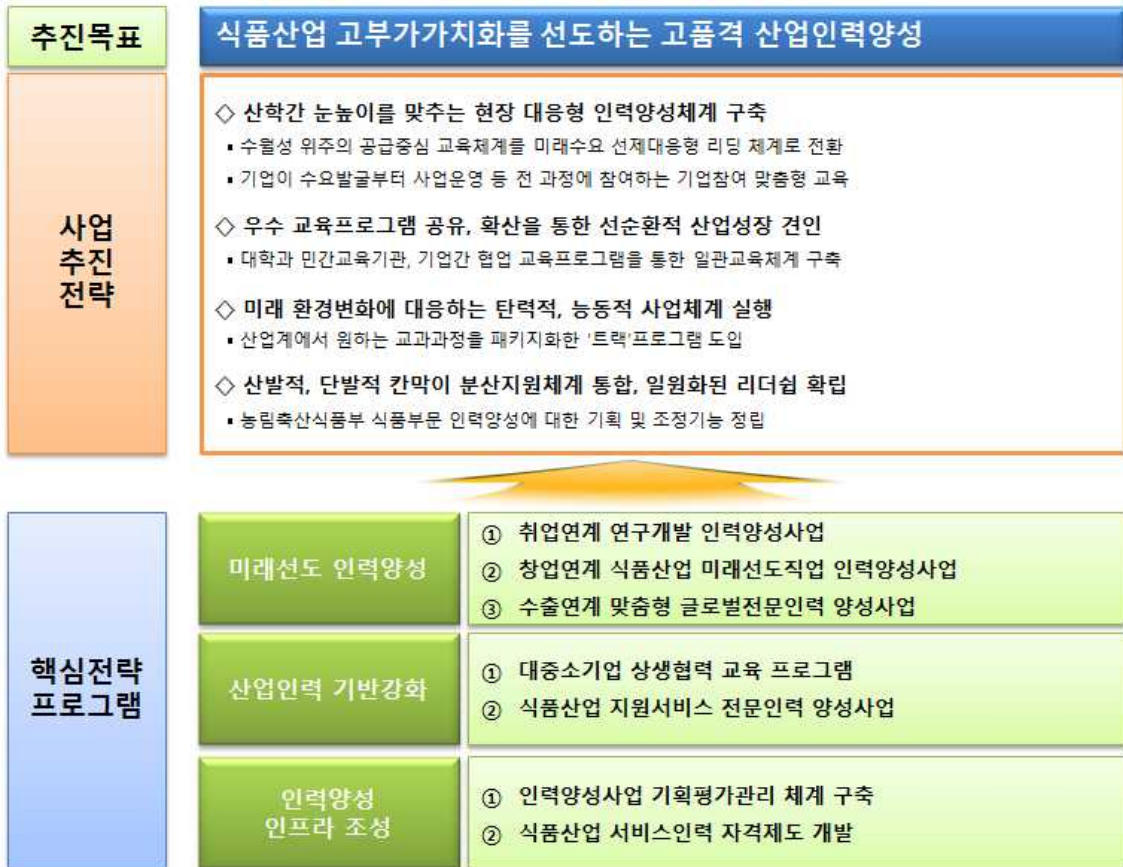
□ 추진전략

- 산학 간 눈높이를 맞추는 현장 대응 인력양성체계 구축
 - 수월성 위주의 공급중심 교육체계를 미래수요 선제대응형 리딩 체계로 전환
 - 기업이 수요발굴부터 사업운영 등 전 과정에 참여하는 기업참여 맞춤형 교육
- 교육수행주체 간 교육프로그램 연계를 통한 선순환적 상생 성장경로 확립
 - 대학과 민간교육기관, 기업 간 협업 교육프로그램을 통한 일관교육체계 구축
- 환경변화 및 산업 핵심현안에 조응하는 탄력적, 능동적 사업체계 실천
 - 산업계에서 원하는 교과과정을 패키지화한 '트랙' 프로그램 도입
- 산발적, 단발적 칸막이 분산지원체계를 통합, 일원화된 리더십 확립
 - 농림축산식품부 식품부문 인력양성에 대한 기획 및 조정기능 정립

□ 사업추진체계

- 식품 가공 및 과학 분야 융합 인력 양성
 - 식품 산업 질적 향상을 위한 IBT 융복합 인력 집중 양성 (프로젝트 기반, 기업 협력 기반)
- 외식서비스 분야에서는 대기업의 교육훈련 시스템 연계지원을 통한 소규모 외 식업체의 질적 성장 필요
 - 대인 서비스, 직원 정신 건강 관리 등 서비스 분야 강화 필요
 - 외식 경영기법 등의 소규모 기업 적용이 필요
- 전문인력과 잠재, 미숙련 인력간의 네트워크 조성을 통한 개방형 교육시스템 구축
 - 타 산업과는 차별되는 식품산업만의 교육 및 인력양성 시스템 개발이 필요
- 식품산업 특성에 부합하는 미래직업 전망을 통한 신직무 발굴, 미래성장동력 창출

- 현재의 직업군과 미래의 직업군의 변경 예상(안)을 설정, 관리하여 미래 인력에 대한 선제적 대응 필요



제 3 절 정책과제별 세부계획(안)

1. 미래선도 인력양성

가. 취업연계형 연구개발 인력양성

〈 추진 목표 〉

- 단기(ˆ15년) : 고부가가치 식품 R&D와 연계 인력양성 과정 구축
(6대 분야-22개 과정)
- 중기(ˆ18년) : 석 박사급 프로젝트 신규 인력 육성

□ 추진배경 및 필요성

- 고급연구개발 인력의 양·질적 수급미스매칭 문제가 심화되면서, 중소 식품기업의 기술혁신 기반 미약
 - * 식품기업 평균인력 부족률 대비, R&D인력 부족률은 훨씬 높은 수준
- 정부 인력양성사업의 산학협력 비중이 높아지고 있으나, 여전히 식품산업 내에서는 기업의 역할이 불분명하고 참여비중이 적어 인력양성 성과창출에 한계
- 기업과 대학의 수요를 충분히 반영한 연구개발 인력양성 新모델을 구축·추진하여, 산업에 단기 공급할 수 있는 인력양성의 실효성 확보 필요
 - * 現정부 공약인 ‘일자리 창출’과 ‘과학기술을 통한 산업육성’과 부합
- 공급자(대학) 중심의 기존 인력양성사업의 고착화된 방식을 탈피하고, 인력양성에 있어 수요자(기업)의 책임의식 강화 및 사업효과 제고
 - * 식품산업의 현장수요를 충분히 반영하여 실질적 문제해결 능력을 갖춘 연구 인력을 양성하고 이를 고용으로 연계

□ 사업추진내용

- 지원 대상(주관기관) : 식품 R&D기업 - 대학 간 컨소시엄(공모형)
 - * 컨소시엄 구성 원칙 : 식품 R&D 중소·중견기업 + 대학원 연구실
- 지원 분야 : 식품산업 중점 R&D 추진분야
 - * R&D 지원 분야 중 연구결과의 산업적 성과와 석사급 이상의 고급인력 부족율이 높은 산업을 우선 선정
 - * 고부가 식품 R&D 분야와 연계

- 식품기자재 : 살균, 포장 기자재 개발
- 식품 핵심소재 : 감미료, 천연항균소재, 향당료소재, 장기능 면역 소재
- 품질관리 R&D : 생물학 기반 안전관리, IT 융합 품질관리
- 저탄소/신가공 : 나노기술, 고압고속 추출기술, 저탄소 살균기술
- 기능성강화 식품 개발 : 노인성질환 개선연구, 고향산화, 생체이용률 향상
- 전통식품 : 장류 미생물 소재, 수출용 고품질 즉성 상품 개발 등

o 추진내용

- ① 대학원 연구진이 기업 R&D 과제에 참여하여 연구 공동 수행
- ② 연구개발 수행기간 동안 대학원생이 기업체에서 활용 가능하도록 기업체 담당자 주도로 1대1 교육 진행
- ③ 대학원에서는 연구개발 기간 동안 필수 이수 학점을 지원
- ④ 기업체에서는 연구개발 종료시 해당 교육 참여자에 대한 사전협정된 일정비율 의무고용 추진, 우선 선발권 부여

[의무사항(안)]

- * 협력기업은 전체 사업비의 일정비율 이상을 현금매칭하고 학생 장학금으로 사용
- * 연구개발 중기기획에 기반하여 운영하는 교육프로그램의 일정수준 이상 협력기업이 운영(이론 강의 및 현장실습 등 포함)
- * 운영교육프로그램 중 핵심 교과과정, 연구개발보고서 작성을 의무화하고 이를 석사학위수여 평가기준으로 적용(평가 시 협력기업이 일정수준 이상 참여)
- * 참여학생 70% 이상 고용연계 의무화(50% 이상 협력기업 또는 해당지역으로 고용)

o 사업예산(안)

구분	예산(백만 원)	기관
사업기획 및 관리·운영	80	위탁기관
컨소시엄 구성 지원	420	기업체, 대학(원)
프로젝트 학위 수여 지원	200	대학(원)

나. 창업연계 미래직업 선도인력 양성 사업

〈 추진 목표 〉

- 단기(ˆ15년) : 미래 식품산업 특성화 교육과정 구축(7개)
- 중기(ˆ18년) : 미래 식품산업 선도 역량을 갖춘 창업 보육인재 양성

□ 추진체계 및 필요성

- 식품산업 내 저 직능 직업이라는 편견 해소와 메가트랜드에 의한 미래 변화상에 대응하기 위한 직업체계 정비 필요
 - 저 직능 중심의 인력구조는 국내 식품산업의 생산성 제고와 지속적 성장의 제약 요인(단순기능 및 노무직이 전체 고용 인력의 50~75%)
- 식품산업의 발전방향과 산업현장의 수요에 부응한 인력양성 시스템의 구축 필요
 - 기존 직업 기득권이 장벽이 되어 식품관련 직업이 발전하는 데 애로사항이 발생하는 문제점을 해결하기 위한 새로운 직업군 인력양성 시스템 필요
 - 미래사회를 주도할 미래형 직업 발굴 및 미래 직업정보 개발·보급 필요
 - 미래 식품산업의 변화를 사전 대응하고 미래요구역량에 부합한 인재상이 배출될 수 있는 교육환경 조성 필요

□ 사업추진 내용

- 사업목적
 - 식품산업의 전문성 확대와 취업대상자의 미래 비전제시를 위한 식품 산업 미래 유망 직종에 대한 인력양성
- 사업내용
 - 미래 직업 분야 기초소개 및 창업을 위한 전문 직능교육 실시
- 교육내용
 - (기본교육) 미래 식품직업 취업희망자 교육
 - 각 분야 기초지식 배양 교육
 - 2~3일 이내, 2~3회 교육 실시
 - (전문교육) 미래 식품직업 창업대상자 세부 창업 가이드 교육
 - 연구개발서비스 전문역량 심화 교육
 - 1~3개월 이내, 과정별 교육 실시

o 미래직업 도출

미래직업명	직업 정의
식품제조업	
식품위험사고 전문 조사원	☞ 소비자로부터 신고된 식품 관련 민원사항에 대하여 조사여부를 결정하고 조사 후 위해발생 우려가 있는 사안에 대해서 원인 분석 및 조치방안 제시
식품가공 검사원 및 등급원	☞ 식품을 생산하고 조리하는 데 사용되는 원료와 최종 생산품이 표준에 맞는지 검사하고 이에 대한 등급을 매기는 일을 담당
식품성분 분석원	☞ 생물체가 지닌 기능/정보를 활용하여 유용물질을 생산하는 기술을 가지며 맥주·와인·빵 등 발효기술, 효소, 맞춤형 기능성 식품, 특정 질병예방식품 개발 등에 활용
식품외식업	
티 소믈리에	☞ 다양한 종류의 차(TEA)를 테이스팅하고 그 특징과 배경을 바탕으로 고객에게 알맞은 티를 추천해주는 전문가로 차에 대한 관심 증가에 따른 신규 직종
푸드 테라피스트	☞ 의학적인 지식을 바탕으로 질병의 원인을 분석하여 음식으로 예방하고 건강을 지켜나가게 도와주는 건강음식 전문가
푸드 디렉터	☞ 음식산업 전반에 대한 기획을 하는 것으로 요리대회, 박람회 및 전시회, 교육 강좌, 요리방송 콘텐츠 및 영상물 제작, 이벤트, 기업 프로모션 등 기획
푸드 라이터	☞ 잡지나 방송사에 음식에 관한 기사 기고, 레시피 제공, 외국의 음식 문화를 쓰는 일로 음식에 대한 실제 경험과 뛰어난 글솜씨가 요구됨

o 창업지원 사업과의 연계



o 사업예산(안)

구분	예산(백만 원)	기관
사업기획 및 관리·운영 기본교육(기초지식 배양교육)	80	위탁기관 (R&D인력교육원)
전문교육(전문역량 심화교육)	420	전문교육기관 협회, 센터, 대학(원)

예시 [미래직업 교육] 티 소믈리에 [Tea - sommelier]

◇ 티 소믈리에에는 다양한 차의 종류와 성분, 맛을 감별하는 차 감별전문가로서 와인소믈리에 처럼 개개인의 기호나 체질에 맞추어 가장 적합한 차를 추천하는 직업

- (교육대상) 차에 관심있는 전문가, 대학생, 일반시민 신청 가능
 - 차 관련 종사자, 식음료 맛·냄새 평가 유경험자 우대
 - (인원) 연간 150명 육성
 - (교육기간) 주 5일 교육, 연간 10회

- (교육방법) 지정 교육기관에서 교육과정 이수하고 자격시험 합격(40문항, 70점 이상 득점)
 - 유효기간 : 3년
 - 시험비용 : 5만원

- (교육내용) 테이스팅, 분류, 블렌딩 방법 등을 교육

교육과정	교육내용
기본 교육	<ul style="list-style-type: none"> · 티 소믈리에 개론 <ul style="list-style-type: none"> - 차의 정의, 티 테이스팅 - 차의 분류(제조과정, 나라, 효능 등) · 티 시음 실습(홍차, 녹차, 허브티 등) · 티 블렌딩
전문 교육	<ul style="list-style-type: none"> · 티 블렌딩 전문가 과정 · 올팩토리 스킬 · 티 카페 창업교육(메뉴 개발 등) · 자격증 취득 과정

- (교육방법) 온라인 교육과 오프라인 교육을 병행
 - 온라인 교육 : 웹사이트 등록 후 강의 및 교재로 학습
 - 오프라인 교육 : 세미나 참가(강의 및 영상시청), DVD 교육

- (티 소믈리에 교육 수수료 기준 및 특혜 사항)
 - 교육프로그램 이수자 중 테스트 통과자 자격인증서 수여
 - "Best Tea Sommelier Contest" 참가자격 및 수상자 상금 수여
 - 교육프로그램 참가자 소정의 참가비 지급

다. 수출연계 맞춤형 글로벌 전문인력 양성

〈 추진 목표 〉

- 단기(‘15년) : 수출대상국 맞춤형 인재 및 해외 진출 인력 교육과정 구축(3개)
- 중기(‘18년) : 국내외 수출 교두보 역할 해외진출 전문 인력 양성

□ 추진배경 및 필요성

- FTA 등 무역시장 개방 및 소비자 니즈 고도화 등 식품산업 환경이 빠르게 변화하고 경쟁이 심화됨에 따라 국내 식품산업 경쟁력 강화노력 필요
 - 국내 식품산업은 국내 소비위주로 글로벌 경쟁력은 미흡
 - ‘한식 세계화’를 통해 국내 식품산업 경쟁력 확보 및 국가이미지 제고 기여 가능
- 세계 각국 정부는 자국 음식 및 음식문화를 국가전략산업으로 삼아 정부 차원의 세계화 정책 전개(이탈리아, 일본, 태국, 프랑스 등)
 - (일본) ‘05년 ‘일식인구 배증 5개년 계획’ 수립, 고유 향토음식 및 문화 전 세계 전파
 - (태국) ‘04년 ‘Kitchen of the World 프로젝트’ 실시, 태국음식 표준화 및 국제화
- 국내에서는 ‘08년부터 ‘한식세계화 정책’ 추진 중, 단순한 식품기업의 해외 진출 뿐만 아니라 이를 뒷받침하기 위한 전문인력 양성 필요³³⁾
 - 장기적 한식세계화 명맥을 잇기 위한 전문인 양성, 해외 한식종사자 교육을 위한 국내 인력 장기과전, 해외시장 DB 구축, 국내 식재료 공급망 확보 등
 - 세계화에 성공한 나라는 음식과 타문화적 요소를 결합한 관련 관광 상품을 개발하고 있으며, 국내 관광에 있어서도 체험형 프로그램에 대한 수요가 높음³⁴⁾
- 따라서 글로벌 식품산업의 성장과 타 산업과의 융·복합 등 치열해지는 산업 환경에 대응하기 위해 국내 식품기업의 경쟁력 제고 및 식품산업의 새로운 성장 동력을 견인할 수 있는 우수 인력확보가 시급

□ 사업추진 내용

- 사업 목적
 - 전통 한식 브랜드를 통한 식품산업의 해외진출을 이루어 낼 수출대상국 맞춤형 인력양성

33) 국회, 한식세계화 재정립을 위한 정책토론회(‘13. 11. 08) 참고

34) 한국관광공사, 방한외국인 음식관광 실태조사(2010) 참고

o 사업 내용

- 전통식품 연계 관광 및 스토리텔링 가이드 전문인력 양성 : 한식을 통한 관광 상품 개발 및 식도락 놀이문화를 추진하기 위한 전문인력 양성
전통음식별 유래와 발달 이야기 등을 전달할 수 있는 한식관광 가이드 양성
- 수출 지향 식품제조 인력양성 : 수출 대상국별 차별화된 제조 기술(한국 :된장, 일본 낫토 등)을 선택적으로 개발 할 수 있는 퓨전 한식개발 전문 인력양성
현지 식미 분석, 현지 농산물을 이용한 퓨전 한식 개발 연구 등을 교육

o 교육내용

- 전통식품 연계 관광 및 스토리텔링 가이드 전문인력 양성 : 전통음식별 유래와 발달 이야기 등을 전달할 수 있는 한식관광 가이드 양성

교육과정	교육내용	교육대상
한식 기초 소양 과정	<ul style="list-style-type: none"> • 전통음식 전래와 역사, • 전통 한식문화(식재료, 조리방법 등) • 지역별 향토음식 및 음식문화 	<ul style="list-style-type: none"> • 해외 여행객 접객 외식업 종사자
한식관광 플래너 과정	<ul style="list-style-type: none"> • 국내 관광지 이해(지역별 관광 상품, 향토음식 등) • 해외 여행객 국가별 관광 상품 니즈(선호 음식 등) • 해외 여행객 대상 한식 가이드 교육 	<ul style="list-style-type: none"> • 관광 사업체 재직자(여행상품 기획자 등)
한식관광 전문가 과정	<ul style="list-style-type: none"> • 해외 여행객 맞춤형 한식관광 상품 발굴 및 상품화 (예시) 영국, 미각 패키지 상품 개발 • 한식 스토리텔링 상품 개발 (예시) 일본, 요코스카 해군 카레 스토리³⁵⁾ 등 	<ul style="list-style-type: none"> • 외식/관광산업 취업 희망자(대학생 등)

- 수출 지향 식품제조 인력양성 : 현지 식미 분석, 현지 농산물을 이용한 퓨전 한식 개발 연구 등

o 사업예산(안)

구분	예산(백만 원)	기관
사업기획 및 관리·운영	50	전담기관
글로벌 전문경영인력 양성	100	전문교육기관(협회, 센터, 대학(원 등))
한식연계관광 및 스토리텔링 가이드 전문인력 양성	100	전문교육기관(협회, 센터, 대학(원 등))

35) 요코스카 해군카레 : 일본 선교사에 의해 샷포로에 전파된 카레가 일본해상자위대의 군용식에서 군항도시 요코스카를 대표하는 음식이 된 스토리,

참조 [수출연계 해외사례] 일본 '일식인구 배증 5개년 계획'

◇ 정부 주도 자국음식 세계화 프로젝트, '10년까지 일식인구 (연1회 이상 일식을 먹는 사람)를 12억 명으로 증가, 세계 3대 요리로의 발전 추구

- (주요사업) 해외 공관등을 이용하고 인증제도를 활용하여 품질유지
 - 'Try Japan's Good Food' : 일본 재외공관 리셉션에 일식·일식재료 제공, 일본음식 및 일식재료 우수성 전파
 - 해외 일식음식 레스토랑 인증제도 : 「일식 레스토랑 해외 보급추진기구, (JRO)」 발족, 식재료 보급 및 추천·장려계획 실시(심사 및 인증)
- (주관부처) 농림수산성을 주축으로 여러 기관이 협의하여 추진
 - 주관부서 : 농림수산성(전략수립, 예산지원)
 - 지원부서 : 외식산업종합연구센터, 수출촉진전국협의회, 식문화연구추진회
- (인력양성 정책) 인력의 해외진출을 지원하고 전통요리를 연구
 - 조리사 해외 파견을 통한 일식 레스토랑 수준 제고
 - 전통요리부터 가정식까지 일식에 대한 체계적 연구 수행
 - 인력 인증제(밥 소믈리에), 해외 식당 종사자 교육, 전문요리학교 등을 통한 글로벌 역량을 갖춘 전문인력 양성

2. 산업인력 기반강화

가. 동반성장형 식품기업 상생협력 교육 프로그램 운영사업

〈 추진 목표 〉

- 단기(ˆ15년) : 상생협력 역량 강화 및 능력 개발과정 구축(3개 기업)
- 중기(ˆ18년) : 5인 미만 영세기업의 서비스 교육 수요율 80% 달성

□ 추진배경 및 필요성

- 식품산업의 90% 이상을 차지하고 있는 중소, 영세기업은 인력의 질적, 양적 성장이 필요
 - 식품제조업 분야는 R&D 부문의 연구개발 수행필요성을, 외식업 분야는 안전/위생 및 기초소양인성의 교육이 필요한 것으로 나타남
 - * 교육필요정도 조사, 식품제조업 우선순위 1위 연구개발, 경영기획/마케팅/홍보, 2위 안전위생, 외식업 분야 1위 안전/위생, 2위 기초소양(친절도 등), 3위 생산/제조
 - 식품산업의 필요 교육수준 조사결과 식품제조업, 외식업 양 분야 모두에서 R&D, 안전위생 고급 교육이 필요한 것으로 응답
- 식품산업 내 진출중인 대기업은 자체적으로 R&D, 안전위생, 기초소양에 대한 자체 교육을 실시
 - CJ, 롯데 등 식품관련 전문 기업의 자체 교육체계를 통하여 배출된 인력 시스템은 체계적이고, 다년간의 지속적인 개발을 통하여 업계에서 인정받는 시스템으로 정착
 - 실제로 롯데, CJ 등의 기업체 교육훈련을 받은 서비스인력을 고용한 영세기업에서는 해당인원의 업무역량이 타 인원보다 높은 것으로 평가
- 창조경제 기반의 대-중소 상생협력 체계구축을 통하여, 대기업, 중소기업, 공공기관이 Win-Win 할 수 있는 방안 구축
 - 타 산업에서는 대기업-공공기관-중소기업 연계형 사업의 실효성이 높게 나타나고 있음
 - * 산업부 동반성장 협력대출 : 대기업에게는 중소기업 지원 출자 시 국가에서 동반성장 가산점 지원, 공공기관은 대기업 출자자본의 관리, 중소기업은 저금리로 해당 자금을 이용

□ 사업추진내용

○ 지원 대상(주관기관) : 중소 - 영세 기업

- * 식품 제조업 분야는 50인 미만의 중소기업, 외식업 분야는 5인 미만의 영세 기업을 주 수혜 대상으로 지정

○ 지원 분야 : 식품제조업은 R&D, 마케팅 분야, 외식업은 서비스, 위생 분야

- * 교육 분야 선정 기준 : 식품산업 수요전망 및 실태조사 결과 중 질적 수준 향상 우선순위가 높은 분야

○ 추진 방법

- (대기업 교육훈련 체계 도입) 롯데, CJ 등 대상 기업 참여 유도 및 업무 협약 체결
- (상호연계 교육체계 관리 전담기관 지정) 중소기업의 신청 및 교육 연계 관리등을 수행 할 수 있는 전담기관을 선정
 - * 농정원, 농기평, AT 중 업무 협의를 통하여 선정
 - * 해당 전담기관이 수행하는 R&D, 기타 사업 참여시 대기업의 동반 성장 점수 반영 기준 마련
- (시범사업 실시를 통한 효과성 입증) 전담기관에서는 시범교육 사업 업체 선정을 실시하고, 대기업의 교육 훈련시 해당 업체를 참여할 수 있도록 지원
- (효과성 검증) 시범사업의 효과를 판단하기 위하여 수혜 기업의 서비스 질, R&D 효율성 등을 추적 조사
- (사업 공지 및 실시) 소규모 영세 업체에 대한 현황 파악, 사업 홍보 등을 통하여 연간 1,000여 업체, 업체당 2~5명 수준으로 사업 참여 유도
- (운영기간) 기반구축, 프로그램 기획 등 초기단계를 고려하여 년 간 2회 모집, 실질 교육은 교육 실시 기관의 일정에 맞추어 월 1회 수준으로 진행

○ 사업예산(안)

구분	예산(백만 원)	기관
사업기획 및 관리·운영	80	전담기관
전문역량 교육 지원	800	전문교육기관 협회, 센터, 대기업
식품산업 상생협력 협의체	100	협회

□ 협력적 교육훈련 활성화 방안³⁶⁾

○ 정부역할의 정의

- 협력적 교육훈련은 정부주도가 아닌 대기업 주도의 HRD 활동이기에 정부는 협력적 교육훈련이 사회전반으로 확산되고 영세 식품기업의 역량강화에 기여할 수 있도록 지원할 필요가 있음
- 협력활동의 선행변수와 관련하여 대기업과 중소기업간의 협력활동이 활발히 일어나도록 동반성장 분위기의 확산에 주력
 - 특히 대·중소기업간협력적HRD 활동이 활발히 일어날 수 있도록 인센티브 시스템을 만들고 제도화하여야 하고, 대기업과 중소기업간의 협력에 대한 가교 역할을 통해 협력적 HRD의 확산에 기여하는 역할을 담당
 - 협력적 교육훈련의 성과를 관리하고 우수성공사례를 확산



[그림 6-2] 대중소 협력 시 정부의 역할

○ 인센티브 방안 - 동반성장 지수 반영

- 동반성장위원회는 대기업별 동반성장수준을 평가하여 계량화한 지표를 장기적으로 산정·공표하고 있음
- 현재 동반성장지수는 대상기업이나 기관의 공정거래 실적 등을 평가한 정량 평가와 중소기업의 체감도 조사를 합산해 산정
- 결과는우수, 양호, 보통, 개선등 4개 등급으로 매겨지고, 양호등급이상을 받은 기업에는 공공기관 입찰시 가점 등의 혜택을 주고 있음

36) 참조 : 대중소기업 동반성장을 위한 협력적 HRD 모델 개발 연구, 한국산업인력공단, 2012

- 동반성장지수의 구성을 살펴보면 이미 교육훈련이 동반성장지수에 포함
- 프로그램 평가결과를 동반위에 제출하여 동반성장지수에 반영하는 방법을 논의할 필요가 있음

<표 6-1> 현행 동반성장 기수 기본구조

구분	동반성장 및 공정거래 협약 실적평가	중소기업 동반성장 체감도 조사
대상	대기업	협력(1·2차) 및 수요 중소기업
주체	공정거래위원회	동반성장위원회
방식	대기업별 실적 평가(정량)	설문조사(정성)
주요 평가 항목	1. 협약의 충실도 - 3대 가이드라인 및 표준하도급계약서 도입여부 - 지원내용의 규모·정도 (금융, 대금지급, 기술지원, 교육훈련 등)	1. 공정거래 - 불공정거래 경험 - 거래조건의 공정·적정성
	2. 협약내용의 이행도 - 협약상의 동반성장 추진실적 - 1차 협력사의 2차 협력사 지원 실적	2. 협력 - 자금, 연구개발, 생산, 판매, 경영관리 분야에 대한 대기업과의 협력
	3. 하도급법 위반(감점) - 협약기간 중 법 위반에 따른 시정명령 이상 조치 시	3. 동반성장 체제 - 공식협의기구, 보복금지 등 추진체제 - 대기업의 1·2차 협력사 연계지원체제
	4. 동반성장에 반하는 행위(감점) - 기업윤리와 동반성장에 반하는 행위로 사회적 지탄을 받은 경우	4. 중소기업 적합업종 참여 여부 - 적합업종 이양(가점) - 신규 진입 및 확장(감점)

나. 산업지원서비스 전문인력 양성 사업

〈 추진 목표 〉

- 단기(‘15년) : 식품산업 서비스/컨설팅 등 고급 인력 지원기반 구축
- 중기(‘18년) : 성장 원동력을 갖춘 현장지원형 고급인력 양성

□ 추진배경 및 필요성

- 식품위생, 안전 중심의 단발적 교육에서 벗어나 식품제조분야를 통합 지원할 수 있는 다차원적 교육 구조 필요
 - 현장지향적 커리큘럼과 전문강사진 확보 지원, 강의실 등 교육 인프라 부족에 대한 해결방안 제시 필요
- 산업구조변화, 식품산업 인력수요 등을 감안하여 다양한 직업트랙을 바탕으로 한 현장 실무형 식품산업 기능인력 양성 필요
 - 식품산업 수요를 반영한 융합형 인재양성사업 인프라 구축과 교육프로그램 완비 및 선도 산업과의 협력체제 강화

□ 사업추진내용

- 사업목적
 - 2년 내 폐업률이 높은 식품산업의 지속가능성 제고와 Clean 이미지 형성을 통한 소비자 신뢰성 제고를 위한 전문인력양성 실시
- 사업내용
 - 식품안전 환경개선 서비스 전문인력 양성
 - 식품산업 환경개선 서비스 전문인력 양성 : 식품위생을 근간으로 한 지식기반 식품제조/서비스 환경경영 전략 및 사업화 관련 전문인력 양성 지원
 - 푸드 컨설팅 전문인력 양성
 - 식품기업에 대하여 경영지원, 홍보대행, 고객층 분석 등을 전문적으로 수행할 수있는 전문인력을 육성
 - 창조형 식품제조기업으로의 전환을 지원하는 푸드 컨설턴트 인력양성 및 교육과정 기반구축
 - 식품환경 점검, 푸드컨설팅 인력 각 100명 양성을 목표

○ 교육내용

- 식품위생 전문인력양성 : 식품 사업장 생태위해성 평가, 화학물질평가, 위생 평가 등을 수행하는 전문인력 양성
- 푸드 컨설턴트 : 식품 제조 분야 비교 분석, 상권분석, 식미 분석, 고객 분석 등을 통한 식품기업의 방향성 제시를 지원하는 식품분야 전문인력

○ 사업예산(안)

구분	예산(백만 원)	기관
사업기획 및 관리·운영	50	전문기관
식품환경 서비스 전문인력	200	전문교육기관(협회, 센터)
푸드 컨설팅 전문인력	200	전문교육기관(협회, 센터)

3. 인력양성 인프라 조성

가. 식품산업 인력양성사업 기획평가관리 체계 구축

□ 추진배경 및 필요성

- 식품 인력양성의 체계적인 발전을 위한 중장기적 계획에 입각하여 농림수산 식품 교육문화 정보원을 컨트롤 타워로 지정
 - 농림수산식품교육문화정보원은 기존 농업분야 인력양성을 주도하였으므로 인력양성에 대한 총괄기관 역할수행이 가능
 - 기존 농업분야 인력양성에 추가하여 식품인력 양성을 총괄하여 나타나는 단점으로 해당 인력의 업무과중 및 식품산업 분야 전문성 부족이 나타날 수 있음
- 기존 인력양성사업의 경우 산업인력 수급동향 반영 부족, 타 부처와의 차별성 부족, 양성 인력의 사각지대 발생 등 투자의 전략성 미흡요인 존재
 - 세부 산업별 인력의 양적·질적 현황을 파악하고, 투자로 환류시킬 수 있는 체계적인 인력기획 시스템이 필요
- 농식품부 인력사업의 총괄 전담기관 운영 및 사업 성과분석, 과제기획을 통한 사업간 연계·조정 등 인력정책 총괄기능 조속 정착
- 현재의 식품산업 및 미래형 산업에 대한 수급동향을 반영하고, 미래 기술 수요예측과 연계된 '융합형 인재양성' 및 '고용연계형' 신규 사업 기획 등 인력양성 정책 기획 필요성 증대

□ 사업추진내용

- (식품인력 양성 총괄 위원회 운영) 정보원내 총괄운영이 실질적으로 가능할 수 있도록 식품 제조업, 외식업 분야 전문가로 구성된 한시 조직을 운영
- (과제기획) 세부 산업분야별 R&D 및 인력수급 동향 등을 반영, 필요한 인력을 적기적소에서 육성할 수 있도록 기획을 강화
 - * 농식품부 인력정책 방향을 토대로 산업분야별 수요를 반영하여 과제기획 수행
 - * 신규인력사업 기획위원회, 심의위원회, 정책기획 자문위원회 운영, 연구용역 추진
- (성과분석) 농식품부 인력사업 종합 분석을 통하여 성과우수사례 발굴·홍보, 인력정책 제안 등 성과기반 전주기 관리체계 확립
 - * 농식품부 인력사업 핵심 프로그램 및 성과 특성 분석
 - * 성과평가 지표 개발 및 사회경제적 파급효과 분석을 위한 기초 사업 특성 분석
 - * 농식품부 인력사업 성과지표 보완 및 정량적·정성적 성과 조사·분석 실시

[식품산업 인력양성사업 성과분석평가 강화]

□ 검토배경

- 국가재정지원 인력양성사업의 창의적 인재양성 및 일자리창출 등 **성과책무성(performance accountability)이 강조되는 시점**
 - * “국가연구개발 등의 성과평가 및 성과관리법” 도입 추진 등 (미래부)
- **농식품부 인력양성사업의 성과를 체계적으로 관리하고, 이를 근거로 효율적인 자원배분하기 위한 평가시스템 구축 필요**
 - * 기존 사업에 대한 성과분석 미흡, 사업간 성과비교 및 통합관리체계 미구축

□ 추진방향

- **(목적) 각 인력양성사업을 동일한 기준으로 분석·평가하고, 이의 결과를 토대로 인력사업의 방향설정 및 예산배분시 활용**
- **(주요내용) 세부사업 단위의 성과평가체계 신규 도입**
 - * 기존 성과평가는 사업별 단위의 성과분석평가로 제한
 - **평가지표**는 산업의 중요성, 일자리 수요전망, 지원의 시급성 등을 고려한 **산업평가**와 사업추진실적을 고려한 **사업평가**로 구성

□ 추진시기

- '14년 성과평가 시행계획 수립후 '15년 추진사업부터 실행
 - '14년 성과평가 사업시행계획 수립
 - '15년 계획수립시 '성과지표 및 목표 설정' 절차 강화

- 부처 기술인력사업 관련 주요 이슈 발굴 및 분석을 통한 인력양성사업 정책 제언
- 주요부처 재정지원 인력양성 사업 현황 조사·분석
 - * 인력사업 현황의 비교·분석 자료를 토대로 시사점 도출 및 향후 인력정책 방안 수립과 정책기획시 활용
 - * 부처별(산업부/교육부/노동부/중기청) 인력사업 대상 비교 및 상호교류 채널 확보
- (예산) 운영내용 및 인력충원 계획에 따라 초기 5억 원 내외로 운영
 - * 향후 성과 및 개선방안 도출을 통해 지원규모 확대
- (운영기간) ~ 계속

나. 식품산업 서비스인력 자격제도 개발

〈 추진 목표 〉

- 단기(ˆ15년) : 서비스분야 자격제도 신설 및 경력개발 지원체계 구축
- 중기(ˆ18년) : 식품인력 통합 정보망과 연계한 자격제도 기반강화

□ 추진배경 및 필요성

- 식품산업에는 다양한 자격증, 인증 등이 운영되고 있으나, 직능 자체의 평가는 여전히 저 직능 직종으로 인식되고 있음
 - 외식산업 접객서비스에 대한 단순기능직, 저직능이라는 인식에 대한 전환과 고용환경 개선 시급
- 식품산업, 특히 외식업 분야의 인력들은 비 상용직 인원 비중이 높고, 이직률도 매우 높게 나타나고 있음
 - 중소기업의 인력 수급은 고질적인 경영 문제로 인식(인력의 잦은 이탈, 한시적 인력고용)
 - 식품산업 서비스 직능에 대한 역량강화 및 고급 숙련기술화를 위한 교육훈련과 인적역량 인증 활용 필요
 - 인력 공급이 지속적으로 늘어나고 있음에도, 실질 산업 내 인력수급 애로요인 발생도 이처럼 비 상용직의 비율이 높은 것이 원인으로 나타남
- 해당 직능의 고급화 및 지속성 강화를 위한 교육수료 및 업무능력 인증제의 활용이 필요

□ 사업 추진 내용

- 지원 대상(주관기관) : 공인 교육기관이용 식품제조업, 외식업 종사자
- 지원 분야 : 식품안전 분야, 식품 서비스 분야
- 추진 방법
 - 서비스 직종에 대한 자격제도 신설·보완
 - (서비스 분야 자격제도 개선) 교육수료 인원에 대한 해당 기업, 교육 성실도 등을 평가하는 자격제도를 설계하고 향후 타 분야 취업 시에도 활용 가능하도록 장려
 - (자격획득 인원 추적관리) 자격획득 6개월 후 소속기업에 대한 추적 관리를 통하여 해당인원의 업무능력 증진, 기업의 효과를 추적관리

- (구인 기업 정보 열람) 국내 잡 관련 사이트와 연계하여 구인구직 시, 해당 인원의 서비스 교육수준 및 내용 등을 구인기업에 제공
 - 기업체 입장에서는 우수 외식서비스 인력의 적시 공급을 통한 인력수급 난 해결
 - 구직자 입자에서는 교육수료 정보화를 통하여 직능의 전문성을 인정받고, 전문성에 입각한 급여 개선 효과를 기대

o 자격 내용

- 식품 서비스업 전문 인력 자격 : 대인 서비스, 위생, 성실도 등의 교육을 마스터 하고 소속기업에 대한 추적 조사가 끝난 인원에게 부여
- 취득방법
 - 지정 교육기관 교육 이수(온/오프라인) 및 시험 응시
 - 해당 시험 합격자에 대한 심사(소속기업 경력, 상급자 평가 등)
 - 자격증 취득자에 대한 지속적인 관리 및 재교육(자격 유효기간 : 3년)
- 취득 시 혜택
 - (개인) 자격증 취득자에 대한 취업기회, 우대사항 제공
 - (사업주) 자격증 취득자 채용 시 혜택 부여(음식점 인증/평가 시 추가 점수 부여, 종사자 100% 취득 시 증명서 발급 등)

o 교육내용

- level 1 : 외식서비스 및 안전관리 기초 지식 및 상식 교육(이론)
- level 2 : 외식서비스 실무자가 갖추어야 할 담당 업무분야 실무에 대한 전반적인 지식과 서비스 방법, 업무운영에 대한 직무지식(이론 + 실기)

교육과정		교육내용
level 1	안전 서비스	식품 구매 및 저장관리, 질병 예방관리, 종업원 건강 및 위생관리, 시설 및 기구 위생관리
	서비스 기초 소양	고객서비스 이론, 기본 화법(상황별 전화 응대, 상황별 인사말, 접객 자세와 지시 동작 등), 클레임 대응방법
level 2	서비스 심화 소양	고객서비스 전략(고객만족도 및 충성도 향상 전략 등) 고객관리 실무(고객만족 사례, 비즈니스 응대, 스피치), 관련 법규(소비자기본법, 개인정보보호법 등) 등

o 사업예산(안)

구분	예산(백만 원)	기관
자격증 신설 및 관리	500	전문기관
식품 서비스업 전문 인력 자격교육	100	전문교육기관(협회, 센터)
식품 제조업 전문 인력 자격교육	100	전문교육기관(협회, 센터)

참조 [해외 서비스 자격제도] 미국 Food Handler Card Certification(CFHC)

◇ 식당에서 음식을 다루는 종업원의 기본적인 안전규칙 습득을 통해 식품안전사고 예방 및 서비스 품질 향상을 추구

- **(취득대상)** 음식을 다루는 모든 직원(웨이터, 주방보조, 바텐더, 서버 등)
 - 푸드 매니저(Food Safety Manager Certification 등) 취득자 제외
- **(취득방법)** 지정 교육기관에서 최소 2시간 30분 이상 교육과정 이수하고 자격시험 합격(40문항, 70점 이상 득점)
 - 외식업 업무 시작 후 30일 이내 취득
 - 유효기간 : 3년
 - 취득비용 : \$15
- **(교육내용)** 식당에서 음식을 다루는 종업원의 기본적인 안전규칙 습득을 통해 식품안전사고 예방 및 서비스 품질 제고
 - 음식 제공 과정에 대한 기본적 지식과 상식
 - 식품위생, 질병 감염요인 관리
 - 종업원 건강 및 개인위생 관리
 - 안전한 식품 취급 방법(식품 구입, 저장 등)
 - 올바른 세척 및 소독방법
 - 해충 관리 및 예방법 등
- **(교육방법)** 온라인 교육과 오프라인 교육을 병행
 - 온라인 교육 : 웹사이트 등록 후 강의 및 교재로 학습
 - 오프라인 교육 : 세미나 참가(강의 및 영상시청), DVD 교육
- **(위반시 불이익)** 음식점 위생 등급 감사 시 감점, 벌금 등
- **(시행년도)** : 2012. 1. 1.(유예기간 : '11. 7. 1.~ 12. 31./6개월)

참조 **[해외 서비스 자격제도] 독일 Restaurantfachmann/-frau**

◇ 독일에서는 모든 직업교육이 노동부가 정하는 법에 따라 지정된 교육시간과 교과목을 이수하고 시험을 치른 후 자격증을 부여

- **(취득대상)** 레스토랑 웨이터, 웨이트리스 등 접객서비스 인원
 - 호텔 관리자, 패스트푸드 전문가는 개별 자격제도가 별도 존재
 - ※ 호텔 관리자 : Hotelfachmann/-frau , 패스트푸드 전문가 : Fachmann/-Frau
- **(취득방법)** 지정 교육기관에서 최소 2시간 30분 이상 교육과정 이수하고 자격시험 합격(40문항, 70점 이상 득점)
 - 외식업 업무 시작 후 30일 이내 취득
 - 유효기간 : 3년
 - 취득비용 : \$15
- **(교육내용)** 레스토랑 접객서비스 인력의 기초 소양과 세부 업무 항목을 세분화하여 교육
 - 테이블 커버 및 장식등 접객 준비 사항 교육
 - 손님 맞이 권장사항 교육
 - 주문 및 메뉴 선택 가이드 제공 및 주방 전달 방법
 - 메뉴 디자인 개선 및 상하직원간 멘토 연결 교육
 - 부엌, 창고정리 등 위생 관련 일지 작성 교육
 - 고객 CRM 방법 및 고객 친밀도 유지 교육
 - 주방 직원과의 팀워크 연결 교육
- **(교육방법)** 온라인 교육과 오프라인 교육을 병행
 - 온라인 교육 : 웹사이트 등록 후 강의 및 교재로 학습
 - 오프라인 교육 : 세미나 참가(강의 및 영상시청), DVD 교육
- **(이원화 등급)** 전문가등급과 초급기능직을 구분하여 자격 부여

참조 [해외 서비스 자격제도] 미국 AHLEI, Restaurant Server Certifications

- ◇ 세계 최고의 호텔 교육 기관 AHLEI에서 주관하는 19가지 호텔 실무자 자격증 중 하나로 국제적으로 인정받는 자격증
 - 호텔 및 외식업체 식당 종사자가 반드시 갖추어야 할 식당 운영에 대한 이론과 실무능력을 겸비함을 인정하는 자격증

○ **(취득대상)** 호텔, 외식업체, 바(Bar) 등에서 현직 Server로 3개월 이상 재직중인 자

※ AHLEI Educational Institute Food & Beverage Service 과목교수 또는 Bar & Beverage Management 과목 교수 추천 받은 호텔관련 학과 전공 학생도 취득 가능

○ **(취득방법)** 2차시험을 통하여 자격부여

- 실기시험(Skill Validation Test) : 실무자가 갖추어야 할 서비스 기본자세, 고객서비스 스킬 및 담당 업무분야 실무능력 test
- 필기시험(Written Test) : 실무자가 갖추어야 할 담당 업무분야 실무에 대한 전반적인 지식과 서비스 방법, 업무운영에 대한 직무지식 test

○ **(교육내용)** 레스토랑 접객서비스 인력의 기초 소양과 세부 업무 항목을 세분화하여 교육

- the art of table service
- effective sales techniques
- dealing with difficult customer 등



○ **(Certification Career Path)**

Executive	Certified Hotel Administrator		
Department Head	Certified Rooms Division Executive		Certified Food and Beverage Executive
Managerial		Certified Hospitality Revenue Manager	
Supervisor	Certified Hospitality Supervisor		
Line	Certified Front Desk Representative		Certified Restaurant Server
	Certified Guest Service Professional		
Specialty	Certified hospitality Educator, Certified Hospitality & Tourism Management Professional, Certified Hospitality Instructor 등		

자료원 : www.ahlei.org

참 고 문 헌

1. aT한국농수산물유통공사(2013.1), 2012년 식품산업전문인력 양성교육 운영실적 평가보고서
2. 농림축산식품부(2012.5), 식품업무편람
3. 농림축산식품부(2012.11), 인력수급에 기반한 식품산업 인력양성 실행방안 연구
4. 농림축산식품부(2012.9), 외식 전문인력 양성 및 관리방안 연구
5. 전경희(2013.6), 인력양성사업의 평가지표 개발에 관한 연구
6. 환경부(2009.3), 환경기술 인력양성 로드맵 작성을 위한 기획연구
7. 한국직업능력개발원(2011), 서비스 산업의 자격연구(II) - 사업 및 배분 서비스업 중심으로
8. 한국산업인력공단(2012.12), 지식 및 기술융합 서비스분야 신설가능 자격종목에 관한 연구(독일)
9. 농림축산식품부(2007), 식품산업 육성 정책방향
10. 농림축산식품부(2009), 식품산업 모니터링 분석보고서
11. 삼성경제연구소(2009), 식품산업 새로운 가치와 도전
12. 이응규, 박순옥(2009.6), 한국외식산업협회의 발전방향 연구
13. 한국보건산업진흥원(2010), 식품산업 글로벌 트렌드
14. 한국보건산업진흥원(2010), 식품산업 분석보고서
15. 농림축산식품부(2011), 가공식품 소비자 태도조사
16. 나정기(2011.12), 국내 외식산업의 특성에 관한 고찰
17. 전중규(2011.5), 식의 전쟁, 1차 산업이 미래다
18. 농림축산식품부(2011), 외식산업 발전방안연구
19. 농림축산식품부(2012), 농림수산물통계연보
20. 농업진흥청(2012), 미래전략 이슈와 동향
21. 한국농촌경제연구원(2012), 세계 외식산업의 현황과 특징
22. 농림축산식품부(2012), 식품산업 주요지표
23. 한국농촌경제연구원(2012), 식품산업 현황과 전망-식품제조업 중심으로
24. 농림축산식품부(2012), 식품산업동향분석 및 전망
25. 농림축산식품부(2012), 외식 전문인력 양성 및 관리방안
26. 한국고용정보원(2012), 외식산업 육성정책의 고용영향 평가
27. 한국기업평가(2013), 2013 외식산업 전망
28. aT한국농수산물유통공사(2013), aT 해외 외식산업 정보조사 - 일본, 프랑스, 미국을 중심으로
29. 농림축산식품부(2013), 농림축산식품 주요통계
30. 한국과학기술기획평가원(2013), KISTEP 미래포럼 - 식품의 미래: 전망과 안전
31. 농림축산식품부(2007), 농식품 가공유통분야 기술로드맵
32. 농림축산식품부(2008), 식품산업 R&D 중장기 기본계획
33. 한국농촌경제연구원(2008), 식품산업발전을 위한 정책과 과제
34. 한국과학기술기획평가원(2011), 과학기술분야 신직업군 발굴 및 인력육성 방안
35. 농림축산식품부(2011), 국내외 식품기업 R&D 현황 실태조사
36. 국회입법조사처(2012), 식품산업 산업연관분석과 정책방향
37. 김상태(2012), 우리나라 농식품 R&D 추진체계 현황과 향후 개선방향
38. 농림축산식품부(2013), 식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안 연구
39. 한국농촌경제연구원(2010), 농업분야 고용현황 분석 및 인력수급 안정화 방안

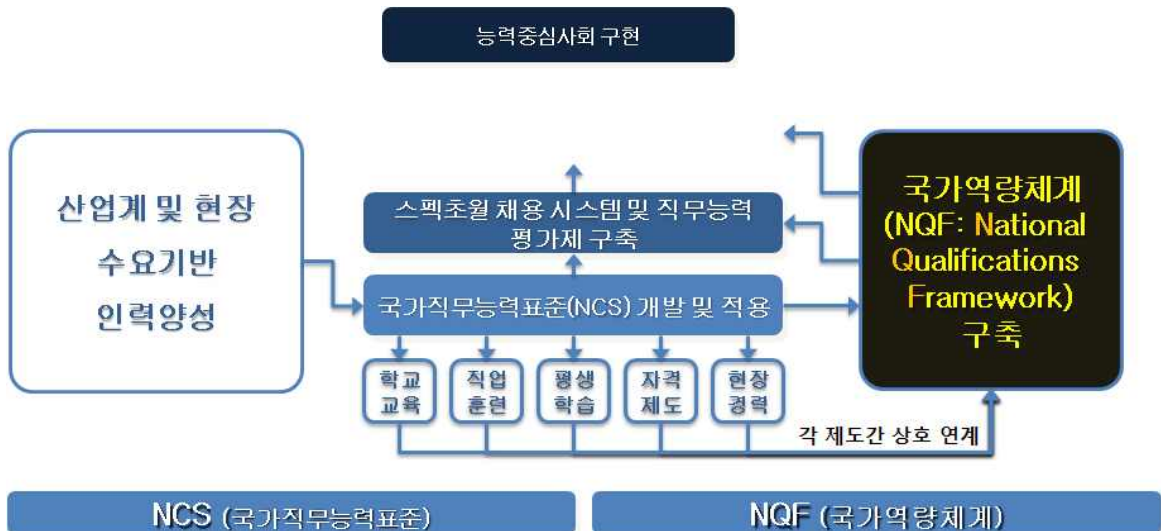
40. 한국고용정보원(2010), 산업·직업별 고용구조조사 기초분석보고서
41. 한국고용정보원(2013), 2013 한국직업전망
42. 한국고용정보원(2008), 산업별 인력수요 전망(2008~2018)
43. 한국고용정보원(2011), 2011-2020 중장기 인력수급전망
44. 한국고용정보원(2012), 첨단융합산업 인력수요전망
45. 한국고용정보원(2013), 물류산업의 인력수요전망
46. 한국고용정보원(2012), 직업능력개발 통계 연보
47. 한국직업능력개발원(2009), 고등교육단계의 맞춤형 산업인력양성 방안
48. 교육부(2010), 고등학교 직업교육 선진화 방안
49. 한국전문대학교육협의회(2010), 한국 음식의 세계화에 따른 전문대학 조리 관련 학과의 발전방안
50. 한국직업능력개발원(2012), 직업능력개발의 비전과 과제
51. 한국농촌경제연구원(2007), 농업강국 네덜란드의 농업 교육
52. 한국직업능력개발원(2008), 주요국의 직업교육 동향
53. 한국농촌경제연구원(2008), 선진 농업국의 농업교육 정책동향 및 우수사례 분석
54. 한국농촌경제연구원(2010), G20국가의 직업교육훈련제도(I) - 우수사례 중심으로
55. 한국직업능력개발원(2010), 북유럽의 직업교육(II) - 북유럽의 직업교육 시사점
56. 한국직업능력개발원(2013), EU국가의 직업교육훈련 최근동향
57. 한국직업능력개발원(2012), 교육훈련을 통한 대기업 및 중소기업간 상생협력방안
58. 한국직업능력개발원(2013), 기업의 교육훈련이 고용을 창출하는가?
59. 고용노동부(2013), 직업능력개발사업 현황
60. 한국산업기술진흥원(2013), 2013 사업 안내
61. 한국교육개발원(2008~2013), 취업통계연보
62. 김기홍(2010), 교육선진국의 마이스터 제도
63. 한국직업능력개발원(2012), 한국의 직업지표 연구(2012)
64. 장주희 외(2011), 2030 미래직업생활 연구
65. Innova Market Insight(2012), 2013 세계 식품산업 10대 트렌드
66. 유럽식음료연합회 CIAA(2009), 2009 연차보고서
67. 한국고용정보원(2009), 차세대 직업 55선
68. 한국고용정보원, 고졸자 취업진로조사(2011)
69. 한국고용정보원, 대졸자 직업이동 경로조사(2010)
70. 농림축산식품부(2013), 2013년도 농림축산식품부 예산 및 기금운용계획
71. 농림축산식품부(2012), 식품산업 인력양성 종합계획
72. 한국직업능력개발원, 인적자본기업패널조사(2009)
73. 마이스터 특성화고 포털(www.hifive.go.kr)
74. 한국무역협회(www.kita.net)
75. 통계청 국가통계포털(www.kosis.kr)
76. 교육통계서비스(cesi.kedi.re.kr)
77. 한국은행 경제통계시스템(ecos.bok.or.kr)
78. FIS 식품산업통계정보(<http://www.atfis.or.kr>)
79. SPC 홈페이지(www.spc.co.kr)
80. CJ푸드빌 홈페이지(www.cjfoodville.co.kr)

【부 록】

□ 국가직무능력표준(National Competency Standard) NCS 기반 훈련 체계 개편 및 운영

- 식품산업 인력양성 교육·훈련 체계를 NCS 기반으로 훈련체계 개편 및 운영
 - 식품산업의 인력양성 관계기관(학교, 자격증(국가/민간), 직업훈련기관)의 교육 훈련 프로그램을 NCS로 전환지원
- NCS를 통한 미래 수요예측 대응
 - 식품산업 Trend 및 미래전망 등을 고려하여 현재 식품산업 직무표준을 확대 추진하고 활용패키지 구축(직무역량, 교육프로그램 등)으로 미래 산업 인력수요 선제적 대응체계 마련
- 고부가가치 성장분야 훈련체계 고도화
 - 고부가가치 성장분야 기업 및 대학 등 산학연 연계를 통한 교육운영 추진 및 IBT 관련 타 산업 교육훈련 연계 추진
 - * IBT: Information & Bio Tech
 - * 국가직무능력표준(National Competency Standard)이란 기업의 직무요구서로서 기업이 직무를 수행하는데 필요한 직무역량(지식, 기술 태도)을 나타낸 것

“능력중심사회 구현”을 위한 국정과제 체계도 (고용노동부)



※ '14년도부터 고용노동부 주관으로 산업별 NQF 추진을 시작으로 단계적으로 전산업군에 확산전개 예정

□ 식품산업 현장형 선순환 인재육성 체계 구축

- 대기업 Knowledge Sharing Program 개발 및 적용확대를 통한 상생협력 체계 구축
 - 중소기업 역량향상을 통한 동반성장을 위해 대기업의 역량과 경험을 전수할 수 있도록 대기업과 중소기업에 맞춤형 Knowledge Sharing Program(Best Practice / Knowledge / Skill)을 개발 및 활용지원
 - 중소기업 인력양성을 위해 필요한 교육니즈와 대기업이 보유한 경험과 지식에 대한 Knowledge Sharing Program Matching 운영
- 식품 전문기술/기능 전수 프로그램 개발 및 운영
 - 전통 식품제조기술과 관련하여 고숙련자들이 보유한 기술과 기능을 교육 매뉴얼화 추진 (신규 전승자 및 IBT 등 신성장 산업 연계 시 활용)
 - 중소기업별 제조 프로세스상 산업 공동화현상 (고숙련자의 퇴직 및 잦은 인력 변동으로 숙련자 부족 현상)에 대응하기 위해 기업별 고숙련자 기술/기능 전수 매뉴얼 및 교육 매뉴얼 제작 지원

【부 표】

<부표 1> 식품제조업 세세분류별 종사자 수(2008~2012)

(단위 : 명)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
도축업	12,897	11,817	12,152	12,809	12,958
가금류 가공 및 저장처리업	3,582	4,984	5,692	6,723	8,410
기타 육류 가공 및 저장처리업	13,292	13,809	14,742	16,733	16,554
수산 동물 훈제 조리 및 유사 조제식품 제조업	8,171	8,471	8,574	8,821	9,590
수산 동물 건조 및 염장품 제조업	9,587	10,236	9,814	9,753	10,182
수산 동물 냉동품 제조업	3,032	3,248	3,586	3,707	3,190
기타 수산 동물 가공 및 저장처리업	2,283	2,126	2,191	2,189	2,856
수산식물 가공 및 저장처리업	9,588	9,819	9,394	9,889	10,147
과실 및 채소 절임식품 제조업	11,818	11,951	11,749	12,412	12,426
기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	6,054	6,194	6,895	6,997	7,716
동물성 유지 제조업	521	438	400	536	553
식물성 유지 제조업	6,278	6,642	6,079	6,298	6,291
식용 정제유 및 가공유 제조업	1,326	1,105	1,321	693	712
액상시유 및 기타 낙농제품 제조업	7,005	6,788	6,496	7,258	7,201
아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업	2,768	2,470	2,312	2,704	2,734
곡물 도정업	10,040	9,847	9,525	9,331	9,215
곡물 제분업	5,911	5,317	5,087	4,906	4,834
제과용 혼합분말 및 반죽제조업	1,136	1,594	1,255	2,637	1,601
기타 곡물가공품 제조업	2,827	2,861	2,644	3,049	3,086
전분제품 및 당류 제조업	1,565	1,537	1,794	1,614	1,701
떡류 제조업	29,492	29,856	29,903	30,540	30,741
빵류 제조업	8,626	9,853	11,226	13,122	12,294
코코아제품 및 과자류 제조업	10,723	10,721	10,615	10,991	10,730
설탕 제조업	293	533	546	590	307
면류 마카로니 및 유사식품 제조업	7,524	7,547	8,434	8,195	7,877
식초 발효 및 화학조미료 제조업	578	569	640	1,239	578
천연 및 혼합조제 조미료 제조업	10,043	10,491	10,475	11,600	12,297
장류 제조업	4,601	4,773	4,497	4,498	4,845
기타 식품 첨가물 제조업	1,931	2,258	2,305	2,438	2,356
커피 가공업	1,894	1,798	2,022	2,039	2,487
차류 가공업	3,625	3,314	3,438	3,913	4,239
수프 및 균질화식품 제조업	871	1,272	1,235	832	1,078
두부 및 유사식품 제조업	6,314	6,297	6,202	6,166	5,959
인삼식품 제조업	4,138	4,151	4,406	3,963	4,489
건강보조용 액화식품 제조업	21,593	20,902	19,135	18,841	18,712
건강기능식품 제조업	1,698	2,479	2,628	3,573	3,311
도시락 및 식사용 조리식품 제조업	14,564	15,870	13,578	14,352	17,205
그 외 기타 식료품 제조업	1,005	983	1,018	959	1,266
동물용 사료 및 조제식품 제조업	9,155	8,483	8,647	9,156	10,290
탁주 및 약주 제조업	2,552	2,617	2,917	3,040	3,054
청주 제조업	140	408	261	197	180
맥아 및 맥주 제조업	1,744	1,778	1,769	1,843	1,874
기타 발효주 제조업	607	624	616	544	495
주정 제조업	468	525	429	440	410

구분	2008	2009	2010	2011	2012
소주 제조업	2,502	2,389	2,432	2,271	1,958
기타 증류주 및 합성주 제조업	419	224	261	361	371
얼음 제조업	879	815	755	804	822
생수 생산업	1,618	1,717	1,597	1,634	1,668
기타 비알콜음료 제조업	4,991	4,840	5,023	5,025	5,658
계	274,269	279,341	278,712	292,225	299,508

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 2> 식품제조업 세세분류별 종사자 수(2003~2007)

(단위 : 명)

구분	2003	2004	2005	2006	2007
도축업	12,543	12,120	8,360	9,089	10,212
가금류 가공 및 저장처리업	-	-	-	3,061	5,552
기타 육류 가공 및 저장처리업	12,381	12,854	18,674	16,290	13,827
수산 동물 훈제 조리 및 유사 조제식품 제조업	14,074	11,806	10,673	9,312	8,817
수산 동물 건조 및 염장품 제조업	9,838	8,949	10,295	10,015	10,121
수산 동물 냉동품 제조업	4,680	5,224	4,683	3,652	3,275
기타 수산 동물 가공 및 저장처리업	1,832	1,543	1,842	2,669	2,638
수산식물 가공 및 저장처리업	12,183	10,903	10,432	10,114	10,387
과실 및 채소 절임식품 제조업	15,324	14,764	14,194	12,819	13,554
기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	3,624	3,487	3,682	6,108	6,404
동물성 유지 제조업	466	449	434	431	463
식물성 유지 제조업	7,874	6,906	6,982	6,351	6,621
식용 정제유 및 가공유 제조업	916	1,128	252	525	637
액상 시유 및 기타 낙농제품 제조업	7,637	8,761	7,677	8,271	7,111
아이스크림 및 기타 식용 빙과류 제조업	3,625	3,202	3,512	4,619	3,205
곡물 도정업	12,444	12,045	11,233	10,529	10,573
곡물 제분업	5,507	6,123	6,099	6,420	5,860
제과용 혼합분말 및 반죽 제조업	945	1,024	1,399	1,194	1,055
기타 곡물가공품 제조업	1,624	1,714	1,388	1,757	2,200
전분제품 및 당류 제조업	2,051	2,835	2,884	1,841	1,780
떡류 제조업	25,498	27,295	27,586	28,499	28,764
빵류 제조업	22,360	20,476	20,559	10,483	9,675
코코아제품 및 과자류 제조업	13,817	14,363	13,928	11,340	11,189
설탕 제조업	1,720	1,153	1,155	1,076	524
면류 마카로니 및 유사식품 제조업	10,287	9,888	9,364	8,616	8,170
식초 및 합성조미료 제조업	1,505	4,056	849	979	826
천연 및 혼합조제 조미료 제조업	9,508	9,228	10,148	9,079	9,904
장류 제조업	4,033	4,398	4,677	4,346	4,383
기타 식품 첨가물 제조업	2,381	2,363	2,730	2,684	2,129
커피 가공업	1,866	1,900	1,935	2,047	1,948
차류 가공업	3,128	2,707	3,412	3,316	2,985
수프 및 균질화 식품 제조업	1,920	1,081	698	879	964
두부 및 유사식품 제조업	5,131	5,559	5,931	6,267	6,076
인삼식품 제조업	2,256	2,499	2,802	3,124	3,368
건강보조용 액화식품 제조업	24,094	23,296	22,967	21,938	22,106
건강기능식품 제조업	-	-	-	1,080	1,152
도시락 및 식사용 조리식품 제조업	15,108	15,922	14,298	14,835	14,975
그외 기타 식료품 제조업	861	880	1,258	765	953

구분	2003	2004	2005	2006	2007
동물용 사료 및 조제식품 제조업	8,046	8,174	8,779	9,015	8,734
탁주 및 약주 제조업	2,858	2,631	2,777	2,808	2,510
청주 제조업	306	239	194	157	141
기타 발효주 제조업	2,259	2,173	1,958	1,758	1,608
주정 제조업	228	397	609	736	635
소주 제조업	548	485	444	550	581
기타 증류주 및 합성주 제조업	2,807	2,745	2,508	2,831	2,237
맥아 및 맥주 제조업	798	650	501	440	364
얼음 제조업	1,105	1,155	973	1,075	1,081
생수 생산업	1,443	1,553	1,638	1,523	1,586
기타 비알콜성 음료 제조업	7,555	8,696	8,068	7,095	6,038
계	302,994	301,799	297,441	284,408	279,898

주) 9차 산업분류체계에 따라 재분류
 자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 3> 식품제조업 세세분류별 종사자 비중(2008~2012)

(단위 : %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
도축업	4.7	4.2	4.4	4.4	4.3
가금류 가공 및 저장처리업	1.3	1.8	2.0	2.3	2.8
기타 육류 가공 및 저장처리업	4.8	4.9	5.3	5.7	5.5
수산 동물 훈제 조리 및 유사 조제식품 제조업	3.0	3.0	3.1	3.0	3.2
수산 동물 건조 및 염장품 제조업	3.5	3.7	3.5	3.3	3.4
수산 동물 냉동품 제조업	1.1	1.2	1.3	1.3	1.1
기타 수산 동물 가공 및 저장처리업	0.8	0.8	0.8	0.7	1.0
수산식품 가공 및 저장처리업	3.5	3.5	3.4	3.4	3.4
과실 및 채소 절임식품 제조업	4.3	4.3	4.2	4.2	4.1
기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	2.2	2.2	2.5	2.4	2.6
동물성 유지 제조업	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2
식물성 유지 제조업	2.3	2.4	2.2	2.2	2.1
식용 정제유 및 가공유 제조업	0.5	0.4	0.5	0.2	0.2
액상시유 및 기타 낙농제품 제조업	2.6	2.4	2.3	2.5	2.4
아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업	1.0	0.9	0.8	0.9	0.9
곡물 도정업	3.7	3.5	3.4	3.2	3.1
곡물 제분업	2.2	1.9	1.8	1.7	1.6
제과용 혼합분말 및 반죽제조업	0.4	0.6	0.5	0.9	0.5
기타 곡물가공품 제조업	1.0	1.0	0.9	1.0	1.0
전분제품 및 당류 제조업	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
떡류 제조업	10.8	10.7	10.7	10.5	10.3
빵류 제조업	3.1	3.5	4.0	4.5	4.1
코코아제품 및 과자류 제조업	3.9	3.8	3.8	3.8	3.6
설탕 제조업	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1
면류 마카로니 및 유사식품 제조업	2.7	2.7	3.0	2.8	2.6
식초 발효 및 화학조미료 제조업	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2
천연 및 혼합조제 조미료 제조업	3.7	3.8	3.8	4.0	4.1
장류 제조업	1.7	1.7	1.6	1.5	1.6
기타 식품 첨가물 제조업	0.7	0.8	0.8	0.8	0.8
커피 가공업	0.7	0.6	0.7	0.7	0.8
차류 가공업	1.3	1.2	1.2	1.3	1.4

구분	2008	2009	2010	2011	2012
수프 및 균질화식품 제조업	0.3	0.5	0.4	0.3	0.4
두부 및 유사식품 제조업	2.3	2.3	2.2	2.1	2.0
인삼식품 제조업	1.5	1.5	1.6	1.4	1.5
건강보조용 액화식품 제조업	7.9	7.5	6.9	6.4	6.2
건강기능식품 제조업	0.6	0.9	0.9	1.2	1.1
도시락 및 식사용 조리식품 제조업	5.3	5.7	4.9	4.9	5.7
그 외 기타 식료품 제조업	0.4	0.4	0.4	0.3	0.4
동물용 사료 및 조제식품 제조업	3.3	3.0	3.1	3.1	3.4
탁주 및 약주 제조업	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0
청주 제조업	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
맥아 및 맥주 제조업	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
기타 발효주 제조업	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
주정 제조업	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1
소주 제조업	0.9	0.9	0.9	0.8	0.7
기타 증류주 및 합성주 제조업	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1
얼음 제조업	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
생수 생산업	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
기타 비알콜음료 제조업	1.8	1.7	1.8	1.7	1.9
계	100	100	100	100	100

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 4> 식품제조업 세세분류별 종사자 비중(2003~2007)

(단위 : %)

구분	2003	2004	2005	2006	2007
도축업	4.1	4.0	2.8	3.2	3.6
가금류 가공 및 저장처리업	-	-	-	1.1	2.0
기타 육류 가공 및 저장처리업	4.1	4.3	6.3	5.7	4.9
수산 동물 훈제 조리 및 유사 조제식품 제조업	4.6	3.9	3.6	3.3	3.2
수산 동물 건조 및 염장품 제조업	3.2	3.0	3.5	3.5	3.6
수산 동물 냉동품 제조업	1.5	1.7	1.6	1.3	1.2
기타 수산 동물 가공 및 저장처리업	0.6	0.5	0.6	0.9	0.9
수산식품 가공 및 저장처리업	4.0	3.6	3.5	3.6	3.7
과실 및 채소 절임식품 제조업	5.1	4.9	4.8	4.5	4.8
기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	1.2	1.2	1.2	2.1	2.3
동물성 유지 제조업	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2
식물성 유지 제조업	2.6	2.3	2.3	2.2	2.4
식용 정제유 및 가공유 제조업	0.3	0.4	0.1	0.2	0.2
액상 시유 및 기타 낙농제품 제조업	2.5	2.9	2.6	2.9	2.5
아이스크림 및 기타 식용 빙과류 제조업	1.2	1.1	1.2	1.6	1.1
곡물 도정업	4.1	4.0	3.8	3.7	3.8
곡물 제분업	1.8	2.0	2.1	2.3	2.1
제과용 혼합분말 및 반죽 제조업	0.3	0.3	0.5	0.4	0.4
기타 곡물가공품 제조업	0.5	0.6	0.5	0.6	0.8
전분제품 및 당류 제조업	0.7	0.9	1.0	0.6	0.6
떡류 제조업	8.4	9.0	9.3	10.0	10.3
빵류 제조업	7.4	6.8	6.9	3.7	3.5
코코아제품 및 과자류 제조업	4.6	4.8	4.7	4.0	4.0
설탕 제조업	0.6	0.4	0.4	0.4	0.2
면류 마카로니 및 유사식품 제조업	3.4	3.3	3.1	3.0	2.9
식초 및 합성조미료 제조업	0.5	1.3	0.3	0.3	0.3

구분	2003	2004	2005	2006	2007
천연 및 혼합조제 조미료 제조업	3.1	3.1	3.4	3.2	3.5
장류 제조업	1.3	1.5	1.6	1.5	1.6
기타 식품 첨가물 제조업	0.8	0.8	0.9	0.9	0.8
커피 가공업	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7
차류 가공업	1.0	0.9	1.1	1.2	1.1
수프 및 균질화 식품 제조업	0.6	0.4	0.2	0.3	0.3
두부 및 유사식품 제조업	1.7	1.8	2.0	2.2	2.2
인삼식품 제조업	0.7	0.8	0.9	1.1	1.2
건강보조용 액화식품 제조업	8.0	7.7	7.7	7.7	7.9
건강기능식품 제조업	-	-	-	0.4	0.4
도시락 및 식사용 조리식품 제조업	5.0	5.3	4.8	5.2	5.4
그 외기타 식료품 제조업	0.3	0.3	0.4	0.3	0.3
동물용 사료 및 조제식품 제조업	2.7	2.7	3.0	3.2	3.1
탁주 및 약주 제조업	0.9	0.9	0.9	1.0	0.9
청주 제조업	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
기타 발효주 제조업	0.7	0.7	0.7	0.6	0.6
주정 제조업	0.1	0.1	0.2	0.3	0.2
소주 제조업	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2
기타 증류주 및 합성주 제조업	0.9	0.9	0.8	1.0	0.8
맥아 및 맥주 제조업	0.3	0.2	0.2	0.2	0.1
얼음 제조업	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4
생수 생산업	0.5	0.5	0.6	0.5	0.6
기타 비알콜성 음료 제조업	2.5	2.9	2.7	2.5	2.2
계	100	100	100	100	100

주) 9차 산업분류체계에 따라 재분류
 자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 5> 외식업 세세분류별 종사자 수(2008~2012)

(단위 : 명)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
한식 음식점업	763,508	766,797	773,466	794,205	813,743
중식 음식점업	70,166	70,740	71,246	74,167	75,417
일식 음식점업	28,473	28,830	28,964	30,828	32,952
서양식 음식점업	52,318	53,693	53,931	58,490	63,067
기타 외국식 음식점업	3,586	4,256	5,142	5,943	7,518
기관구내식당업	33,975	36,178	34,984	37,961	42,342
출장 음식 서비스업	2,850	2,878	2,461	2,083	2,388
제과점업	43,688	48,641	52,008	58,401	60,352
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	57,047	60,555	64,635	70,607	73,708
치킨 전문점	52,113	56,197	59,496	63,164	67,868
분식 및 김밥 전문점	94,139	93,682	90,987	93,535	96,113
그 외 기타 음식점업	11,463	10,637	11,225	11,894	11,741
일반유희 주점업	109,776	103,387	91,550	89,825	88,387
무도유희 주점업	10,879	10,393	9,785	8,970	9,355
기타 주점업	183,300	187,171	184,047	189,541	193,391
비알콜 음료점업	60,787	66,683	75,176	94,004	114,465
계	1,578,068	1,600,718	1,609,103	1,683,618	1,752,807

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 6> 외식업 세세분류별 종사자 수(2003~2007)

(단위 : 명)

구분	2003	2004	2005	2006	2007
한식 음식점업	716,925	717,114	740,920	731,067	753,861
중식 음식점업	75,892	72,799	73,218	71,268	72,102
일식 음식점업	25,728	24,428	25,540	25,931	31,066
서양식 음식점업	57,575	55,238	54,561	52,614	56,379
기타 외국식 음식점업	4,252	3,567	4,944	2,148	2,786
기관구내식당업	25,459	25,700	28,907	30,000	32,850
출장 음식 서비스업	-	-	-	3,443	3,395
제과점업	21,584	22,740	21,806	33,661	39,401
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	101,628	100,683	97,167	52,295	54,570
치킨 전문점	-	-	-	46,560	48,585
분식 및 김밥 전문점	123,890	125,918	121,224	114,467	108,376
그외 기타 음식점업	10,985	12,521	15,452	11,091	10,987
일반유흥 주점업	135,827	115,613	105,353	108,059	101,161
무도유흥 주점업	23,753	21,922	22,512	13,108	12,555
기타 주점업	192,056	186,765	177,818	177,544	182,433
비알콜 음료점업	79,235	71,000	61,232	56,020	56,907
계	1,594,789	1,556,008	1,550,654	1,529,276	1,567,414

주) 9차 산업분류체계에 따라 재분류
 자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 7> 외식업 세세분류별 종사자 비중(2008~2012)

(단위 : %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
한식 음식점업	48.4	47.9	48.1	47.2	46.4
중식 음식점업	4.4	4.4	4.4	4.4	4.3
일식 음식점업	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9
서양식 음식점업	3.3	3.4	3.4	3.5	3.6
기타 외국식 음식점업	0.2	0.3	0.3	0.4	0.4
기관구내식당업	2.2	2.3	2.2	2.3	2.4
출장 음식 서비스업	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1
제과점업	2.8	3.0	3.2	3.5	3.4
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	3.6	3.8	4.0	4.2	4.2
치킨 전문점	3.3	3.5	3.7	3.8	3.9
분식 및 김밥 전문점	6.0	5.9	5.7	5.6	5.5
그 외 기타 음식점업	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
일반유흥 주점업	7.0	6.5	5.7	5.3	5.0
무도유흥 주점업	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5
기타 주점업	11.6	11.7	11.4	11.3	11.0
비알콜 음료점업	3.9	4.2	4.7	5.6	6.5
계	100	100	100	100	100

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 8> 외식업 세세분류별 종사자 비중(2003~2007)

(단위 : %)

구분	2003	2004	2005	2006	2007
한식 음식점업	45.0	46.1	47.8	47.8	48.1
중식 음식점업	4.8	4.7	4.7	4.7	4.6
일식 음식점업	1.6	1.6	1.6	1.7	2.0
서양식 음식점업	3.6	3.5	3.5	3.4	3.6
기타 외국식 음식점업	0.3	0.2	0.3	0.1	0.2
기관구내식당업	1.6	1.7	1.9	2.0	2.1
출장 음식 서비스업	-	-	-	0.2	0.2
제과점업	1.4	1.5	1.4	2.2	2.5
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	6.4	6.5	6.3	3.4	3.5
치킨 전문점	0.0	0.0	0.0	3.0	3.1
분식 및 김밥 전문점	7.8	8.1	7.8	7.5	6.9
그 외 기타 음식점업	0.7	0.8	1.0	0.7	0.7
일반유희 주점업	8.5	7.4	6.8	7.1	6.5
무도유희 주점업	1.5	1.4	1.5	0.9	0.8
기타 주점업	12.0	12.0	11.5	11.6	11.6
비알콜 음료점업	5.0	4.6	3.9	3.7	3.6
계	100	100	100	100	100

주) 9차 산업분류체계에 따라 재분류
 자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 9> 식품제조업 세세분류별 상용직 비중(2008~2012)

(단위 : %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
설탕 제조업	98.6	83.1	99.8	100.0	100.0
주정 제조업	98.5	98.9	99.8	99.3	98.3
동물성 유지 제조업	91.4	93.2	92.5	94.2	98.0
소주 제조업	94.9	90.7	83.4	95.8	97.1
도축업	88.3	93.8	93.1	93.0	93.3
맥아 및 맥주 제조업	94.6	96.5	93.2	93.9	93.0
기타 비알콜음료 제조업	88.3	87.7	90.6	90.6	92.8
동물용 사료 및 조제식품 제조업	91.4	92.8	90.3	91.2	92.3
생수 생산업	87.0	85.3	93.9	93.7	91.4
액상시유 및 기타 낙농제품 제조업	94.4	95.2	95.7	94.5	90.4
아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업	83.0	90.0	90.4	86.3	89.7
기타 식품 첨가물 제조업	90.7	90.3	87.5	86.1	87.8
기타 육류 가공 및 저장처리업	85.1	85.5	83.7	85.1	87.1
커피 가공업	89.1	91.4	85.1	87.0	86.9
면류 마카로니 및 유사식품 제조업	86.8	84.0	84.0	85.6	86.4
식초 발효 및 화학 조미료 제조업	84.8	77.9	79.4	52.6	86.3
빵류 제조업	80.4	78.5	82.6	83.4	84.9
얼음 제조업	77.4	81.6	82.5	83.5	84.1
가금류 가공 및 저장 처리업	76.3	81.1	79.2	82.4	83.8
건강기능식품 제조업	79.6	80.8	79.5	85.1	83.6
전분제품 및 당류 제조업	78.5	76.6	74.9	83.3	82.4
식용 정제유 및 가공유 제조업	90.8	85.7	88.3	84.7	81.9
제과용 혼합분말 및 반죽 제조업	74.9	81.4	75.0	82.8	81.8
그외 기타 식료품 제조업	76.2	82.6	78.5	83.1	81.7

구분	2008	2009	2010	2011	2012
수산물 훈제 조리 및 유사 조제식품 제조업	76.1	79.5	77.9	78.3	81.2
도시락 및 식사용 조리식품 제조업	67.9	67.6	71.3	74.8	81.0
수산물 냉동품 제조업	67.2	59.6	67.5	64.3	78.2
과실 및 채소 절입식품 제조업	75.5	72.8	73.4	77.4	77.7
기타 증류주 및 합성주 제조업	51.3	73.2	69.7	81.4	76.5
청주 제조업	100.0	86.8	91.6	100.0	76.1
기타 수산물 가공 및 저장처리업	67.9	61.9	66.4	68.8	76.1
수프 및 균질화식품 제조업	68.1	74.3	79.4	70.1	75.7
코코아 제품 및 과자류 제조업	75.3	74.7	74.2	75.0	74.1
기타 곡물가공품 제조업	64.4	65.9	63.0	64.0	70.5
장류 제조업	66.4	67.7	61.6	69.0	70.4
기타 발효주 제조업	63.4	66.7	66.7	73.2	66.5
기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	61.2	61.1	59.8	61.5	64.9
인삼식품 제조업	46.4	54.3	58.6	63.8	63.0
탁주 및 약주 제조업	54.6	56.4	56.7	61.1	62.4
천연 및 혼합조제 조미료 제조업	53.4	53.4	52.6	56.9	58.8
두부 및 유사식품 제조업	50.6	50.8	50.7	51.7	53.8
수산물 가공 및 저장 처리업	37.4	37.8	41.6	45.5	48.3
차류 가공업	43.7	47.3	52.7	54.2	47.6
수산물 건조 및 염장품 제조업	37.9	39.7	41.1	43.2	43.1
곡물 도정업	36.3	36.3	37.9	41.8	43.1
곡물 제분업	33.8	34.9	41.0	40.5	42.2
식물성 유지 제조업	12.9	15.0	12.1	16.5	16.7
떡류 제조업	10.3	10.7	11.6	12.6	13.1
건강보조용 액화식품 제조업	8.7	6.0	5.2	4.9	5.5
계	56.8	57.5	58.7	61.2	62.8

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 10> 외식업 세세분류별 상용직 비중(2008~2012)

(단위 : %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012
기관구내식당업	64.0	67.0	69.4	72.8	73.8
일식 음식점업	42.2	40.5	39.9	44.0	41.6
기타 외국식 음식점업	39.7	39.7	37.9	40.0	40.3
출장 음식 서비스업	44.8	51.2	44.6	39.8	40.0
서양식 음식점업	39.8	40.0	40.0	42.0	38.8
그외 기타 음식점업	38.6	37.4	38.0	35.1	34.4
중식 음식점업	23.4	23.6	25.2	27.0	26.4
제과점업	21.7	21.2	20.6	23.4	23.5
비알콜 음료점업	17.4	18.6	17.9	22.0	21.6
한식 음식점업	19.1	18.8	19.7	21.0	20.3
무도유희 주점업	21.4	19.3	20.7	21.1	19.5
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	17.2	17.2	17.1	18.5	18.9
일반유희 주점업	16.0	14.8	14.2	17.3	15.1
분식 및 김밥 전문점	12.3	12.2	12.4	14.0	14.0
기타 주점업	8.8	8.6	9.1	10.4	10.0
치킨 전문점	4.8	5.0	5.1	5.8	6.0
계	22.9	19.3	19.1	19.7	21.4

자료원 : 통계청, 전국사업체조사

<부표 11> 식품산업 세세분류별 인력수요 전망

(단위 : %, 천명)

대	중	소	세분류	세세분류	2013	2014	2015	2016	2017	2018	'13~'18년			
											증감	CAGR		
식품제조업	식품제조업	도축, 육류가공 및 저장처리업	도축업	도축업	14.5	15.5	16.5	17.5	18.5	19.6	5.1	6.2		
			육류가공 및 저장처리업	가금류 가공 및 저장처리업	가금류 가공 및 저장처리업	7.8	8.4	9.1	9.7	10.4	11.2	3.4	7.5	
				기타 육류 가공 및 저장처리업	기타 육류 가공 및 저장처리업	16.7	16.8	16.7	16.7	16.5	16.5	-0.2	-0.3	
		수산물 가공 및 저장처리업	수산동물 가공 및 저장처리업	수산동물 훈제, 조리 및 유사조제식품 제조업	수산동물 훈제, 조리 및 유사조제식품 제조업	8.5	8.4	8.3	8.1	7.9	7.7	7.7	-0.8	-1.9
				수산동물 건조 및 염장품 제조업	수산동물 건조 및 염장품 제조업	9.5	9.5	9.3	9.2	9.0	8.9	8.9	-0.6	-1.3
				수산동물 냉동품 제조업	수산동물 냉동품 제조업	3.7	3.7	3.7	3.6	3.6	3.6	3.6	-0.1	-0.5
				기타 수산동물 가공 및 저장처리업	기타 수산동물 가공 및 저장처리업	2.0	1.9	1.8	1.7	1.7	1.6	1.6	-0.4	-4.7
			수산식물 가공 및 저장처리업	수산식물 가공 및 저장처리업	9.7	9.6	9.5	9.4	9.2	9.1	9.1	9.1	-0.6	-1.3
		과실/채소 가공 및 저장처리업	과실, 채소가공 및 저장처리업	과실 및 채소 절입식품 제조업	과실 및 채소 절입식품 제조업	12.1	12.0	11.8	11.6	11.4	11.2	11.2	-0.9	-1.5
				기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	7.3	7.5	7.6	7.8	7.9	8.0	8.0	0.7	1.9
		동물성/식물성 유지 제조업	동물성 및 식물성 유지 제조업	동물성 유지 제조업	동물성 유지 제조업	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.1	3.6
				식물성 유지 제조업	식물성 유지 제조업	7.0	7.0	6.9	7.0	6.9	6.9	6.9	-0.1	-0.3
		낙농제품/식용빙과류 제조업	낙농제품 및 식용빙과류 제조업	액상시유 및 기타 낙농제품 제조업	액상시유 및 기타 낙농제품 제조업	6.8	6.6	6.4	6.2	5.9	5.7	5.7	-1.1	-3.4
				아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업	아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업	2.2	1.9	1.7	1.5	1.4	1.2	1.2	1.2	-0.9
		곡물가공, 전분제품 제조업	곡물 가공품 제조업	곡물 도정업	곡물 도정업	8.8	8.6	8.3	8.0	7.7	7.5	7.5	-1.3	-3.2
				곡물 제분업	곡물 제분업	4.3	4.1	3.9	3.6	3.4	3.2	3.2	-1.2	-6.0
				제과용 혼합분말 및 반죽 제조업	제과용 혼합분말 및 반죽 제조업	3.1	3.3	3.6	3.8	4.1	4.4	4.4	1.4	7.6
				기타 곡물가공품 제조업	기타 곡물가공품 제조업	3.5	3.8	4.1	4.3	4.6	4.9	4.9	1.4	7.1
		전분제품 및 당류 제조업	전분제품 및 당류 제조업	1.5	1.5	1.4	1.4	1.3	1.3	1.3	1.3	-0.2	-3.4	
		떡, 빵 및 과자류 제조업	떡, 빵 및 과자류 제조업	떡류 제조업	떡류 제조업	31.0	31.4	31.6	31.7	31.7	31.9	31.9	0.9	0.6
				빵류 제조업	빵류 제조업	14.2	14.8	15.4	15.9	16.4	17.0	17.0	2.9	3.7
				코코아 제품 및 과자류 제조업	코코아 제품 및 과자류 제조업	10.7	10.6	10.5	10.3	10.1	10.0	10.0	-0.7	-1.4
		설탕 제조업	설탕 제조업	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	-0.2	-12.0	
		면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	7.9	7.8	7.7	7.6	7.4	7.2	7.2	7.2	-0.7	-1.8	
		조미료 및 식품첨가물 제조업	조미료 및 식품첨가물 제조업	식초, 발효 및 화학조미료 제조업	식초, 발효 및 화학조미료 제조업	1.3	1.4	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	0.3	4.0
				천연 및 혼합조제 조미료 제조업	천연 및 혼합조제 조미료 제조업	12.6	13.2	13.8	14.4	14.9	15.5	15.5	2.9	4.2
				장류 제조업	장류 제조업	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	0.0	-0.1
				기타 식품 첨가물 제조업	기타 식품 첨가물 제조업	2.3	2.3	2.2	2.1	2.1	2.0	2.0	-0.3	-2.7
		기타 식료품 제조업	기타 식료품 제조업	커피 가공업	커피 가공업	2.0	2.0	2.0	2.0	1.9	1.9	1.9	-0.1	-0.9
				차류 가공업	차류 가공업	4.1	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.7	0.5	2.5
				수프 및 균질화식품 제조업	수프 및 균질화식품 제조업	0.8	0.8	0.8	0.8	0.7	0.7	0.7	-0.1	-1.9
				두부 및 유사식품 제조업	두부 및 유사식품 제조업	6.0	6.0	6.0	5.9	5.8	5.7	5.7	-0.3	-1.1
				인삼식품 제조업	인삼식품 제조업	4.3	4.5	4.7	4.9	5.0	5.2	5.2	0.9	4.0
				건강보조용 액화식품 제조업	건강보조용 액화식품 제조업	17.5	16.9	16.3	15.7	15.0	14.4	14.4	-3.1	-3.8
				건강기능식품 제조업	건강기능식품 제조업	4.5	5.1	5.7	6.3	7.1	7.9	7.9	3.4	11.9
				도시락 및 식사용 조리식품 제조업	도시락 및 식사용 조리식품 제조업	14.0	13.9	13.7	13.5	13.2	13.0	13.0	-1.0	-1.5
				그 외 기타 식료품 제조업	그 외 기타 식료품 제조업	1.0	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	0.2	3.8
		음료	알콜음료제조	발효주 제조업	탁주 및 약주 제조업	탁주 및 약주 제조업	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	0.1	0.8
					청주 제조업	청주 제조업	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.0

대	종	소	세분류	세세분류	2013	2014	2015	2016	2017	2018	'13~'18년		
											증감	CAGR	
외식업	제조업	업		맥아 및 맥주 제조업	1.9	1.9	1.9	1.9	1.9	1.9	1.9	0.0	0.1
				기타 발효주 제조업	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	-0.1	-6.6	
			1112 증류주 및 합성주 제조업	주정 제조업	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	-0.1	-5.1	
				소주 제조업	2.1	2.0	1.9	1.8	1.7	1.6	-0.5	-5.1	
				기타 증류주 및 합성주 제조업	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	-0.1	-4.7	
		비알콜 음료, 알음제 조업	비알콜음료 및 알음 제조업	얼음 제조업	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	-0.2	-6.4	
				생수 생산업	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	0.0	0.6	
				기타 비알콜음료 제조업	4.3	4.0	3.7	3.4	3.2	2.9	-1.4	-7.4	
	외식업	음식점 및 주점업	일반 음식점업	한식 음식점업	811.1	820.6	829.3	841.7	848.6	854.5	43.4	1.0	
				중식 음식점업	74.5	74.7	74.8	75.3	75.3	75.1	0.7	0.2	
				일식 음식점업	32.6	33.6	34.6	35.8	36.7	37.6	5.0	2.9	
				서양식 음식점업	60.3	61.3	62.2	63.4	64.2	65.0	4.7	1.5	
				기타 외국식 음식점업	7.4	8.3	9.3	10.4	11.6	12.9	5.5	11.8	
			기관 구내식당 업	기관구내식당업	41.2	43.0	44.8	46.9	48.7	50.6	9.4	4.2	
			출장 음식업 및 이동	출장 음식 서비스업	1.7	1.5	1.4	1.2	1.1	1.0	-0.7	-10.1	
			기타 음식점업	제과점업	67.2	72.2	77.4	83.4	89.3	95.5	28.3	7.3	
				피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	78.7	83.1	87.7	93.0	97.9	103.0	24.3	5.5	
치킨 전문점				70.5	74.6	78.8	83.6	88.1	92.8	22.3	5.6		
분식 및 김밥 전문점				85.2	81.5	77.8	74.6	71.0	67.5	-17.7	-4.5		
그 외 기타 음식점업				12.1	12.2	12.3	12.4	12.5	12.6	0.5	0.8		
주점업 및 비알콜 음료점 업			주점업	일반유희 주점업	82.4	79.0	75.7	72.8	69.6	66.4	-16.0	-4.2	
				무도유희 주점업	7.6	7.0	6.5	6.0	5.5	5.1	-2.6	-7.9	
				기타주점업	192.2	193.8	195.2	197.4	198.3	199.0	6.8	0.7	
			비알콜 음료점 업	비알콜 음료점업	107.3	114.8	122.7	131.6	140.3	149.4	42.1	6.8	