한식해설사 교육 및 교재 개정출판

결과보고서

숙명여자대학교
한국음식연구원
Korean Food Institute

[최종결과보고서]

한식해설사 교육 및 교재 개정출판
결과보고서

2015. 12

주관연구기관명 : 한식재단
수행연구기관명 : 숙명여자대학교 산학협력단
연 구 책 임 자 : 곽성희(숙명여자대학교 한국음식연구원장)

숙 명 여 자 대 학 교

제 출 문

한식재단 이사장 귀하

본 보고서를
한식해설사 교육 및 교재 개정출판
연구 용역의 결과보고서로 제출합니다.

2015년 12월

숙명여자대학교 산학협력단

연 구 진

총괄책임자 곽성희(숙명여자대학교 한국음식연구원장)

책임연구원 정희선(숙명여자대학교 전통문화예술대학원 교수)
이명아(숙명여자대학교 한국음식연구원 객원교수)

연구원 서모란(숙명여자대학교 한국음식연구원 수석연구원)

목차

제1장. 연구개요 ····· 1
제1절. 연구의 필요성 ····· 1
제2절. 연구의 목적 ····· 11
제3절. 연구수행절차 ····· 12

제2장. 한식해설사 교육 및 교재 개발 연구 ····· 19
제1절. 문헌조사 결과 ····· 19
제2절. 외국인이 궁금해 하는 한국 식문화 ····· 24
제3절. 권역별 식문화의 특징과 선호한식 ····· 25

제3장. 한식해설사 교육 과정 운영 ····· 29
제1절. 교육과정 운영절차 ····· 29
제2절. 교육과정 구성 ····· 32
제3절. 강사이력 ····· 39
제4절. 교육과정 운영결과 ····· 41
제5절. 교육과정 만족도 조사 ····· 49

제4장. 한식해설사 교재 제작 ····· 51

제5장. 자격증 화 추진 ····· 53
제1절. 민간자격증등록 ····· 53
제2절. 국가공인 민간자격 충족 및 신청 ····· 54

제6장. 결과 및 제언 ····· 57

참고문헌 ····· 59

부록 ····· 64

<표 차례>

[표 1-1] 2015 공인 민간 자격증 현황 ····· 4
[표 1-2] 2015 공인 민간 자격증 목록 ····· 5
[표 1-3] 등록민간자격증 현황 ····· 6
[표 1-4] 음식 및 해설 관련 등록민간자격증 현황 ····· 7
[표 1-5] '한식해설사' 밀접 관련 자격증 현황 ····· 8
[표 1-6] '한식해설사' 밀접 관련 자격증 시행여부와 취득자 수 ····· 9
[표 1-7] 한식해설사 교육과정 개요 ····· 13
[표 1-8] 한식해설사 연구수행 절차 ····· 14
[표 1-9] 연구수행 조직도 ····· 16
[표 1-10] 연구원 상주인력 총괄현황 ····· 17
[표 2-1] 외국인들이 궁금해 하는 한식문화 ····· 24
[표 2-2] 연도별 외국인 한식 선호도 조사 ····· 25
[표 2-3] 외국인 한식 선호도 관련 논문 목록 ····· 27
[표 2-4] 연도별 음식관광 관련 논문 목록 ····· 28
[표 3-1] 한식해설사 관광통역안내사반(A) 강의명, 시간, 강사 ····· 36
[표 3-2] 한식해설사 신수요층반(B) 강의명, 시간, 강사 ····· 37
[표 3-3] 한식해설사 관광통역안내사반(A) 상세 강의 시간표 ····· 38
[표 3-4] 한식해설사 신수요층반(A) 상세 강의 시간표 ····· 38
[표 3-5] 한식해설사 교육과정 강사 리스트 ····· 40
[표 3-6] 한식해설사 교육과정 강의종합평점 ····· 50
[표 4-1] 한식해설사 교재 전체 목차 ····· 51
[표 5-1] 관광통역안내사 합격 외국어 성적 기준 ····· 55
[표 5-2] 한식해설사 자격증 시험 시행안 ····· 56

<그림 차례>

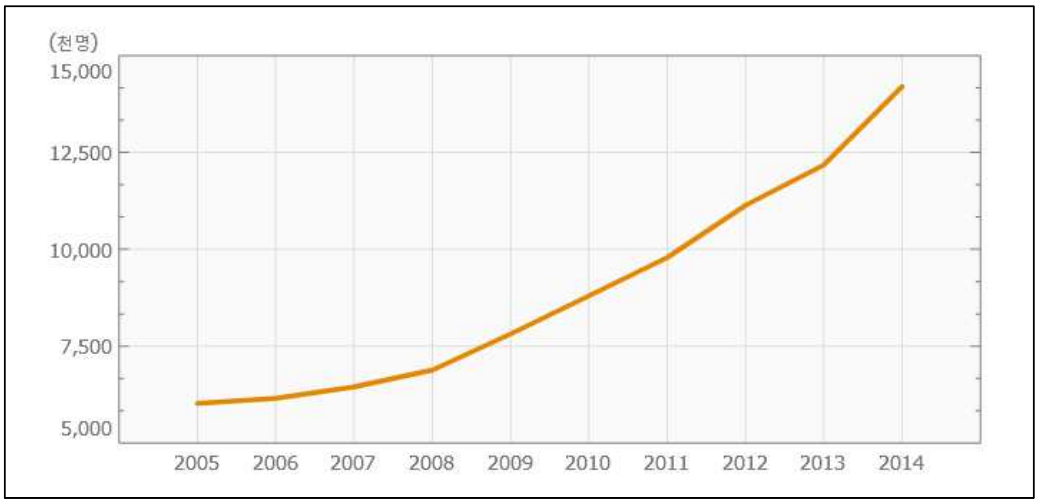
[그림 1-1] 연도별 외래객 입국 현황 ····· 1
[그림 1-2] 2014 외국인 관광객 방문지 순위 ····· 2
[그림 1-3] 외국인 관광객의 한국음식 선호도 ····· 3
[그림 3-1] 한식해설사 교육과정 수강생 기본 만족도 조사 ····· 49
[그림 3-2] 한식해설사 교육과정 수강생 수강목적조사 ····· 50
[그림 3-3] 한식해설사 교육과정 강의종합평점 ····· 52
[그림 4-1] 한식해설사 교육교재 한국어판 표지 ····· 52
[그림 4-2] 한식해설사 교육교재 영어판 표지 ····· 53
[그림 5-1] 민간자격증 신청절차 ····· 54

제1장 연구개요

제1절 연구의 필요성

1) 시장환경

- 2012년 한국 방문 관광객이 1,000만 명을 돌파하였으며 이어 2014년에는 1420만 2000여명으로 (문화체육관광부 통계)을 기록하였음.



[그림1-1] 연도별 외래객 입국 현황

출처: 서울특별시, 서울시 외래 관광객 실태조사. 2014

- 서울시에서 발표한 '서울시 외래 관광객 실태 조사 (2014)'에 따르면 지난해 서울을 방문한 외국인 관광객이 가장 많이 방문한 곳은 동대문 시장(55.5%), 명동거리(55.1%), 경복궁(51.3%), N서울타워(47.8%) 순서로 나타났음. 이 조사에 따르면 외래 관광객이 관광지를 추천하는 주요 요인은 '음식'이며 특히 중국인들이 미식에 높은 관심을 갖고 있음. 2013년 외국인 관광객 방문 목적의 식도락 비중은 41.5%이었으나 2014년 48.2%로 늘었음. 또한 재방문과 추천의향에서 음식의 중요도가 매우 높게 나타났음.

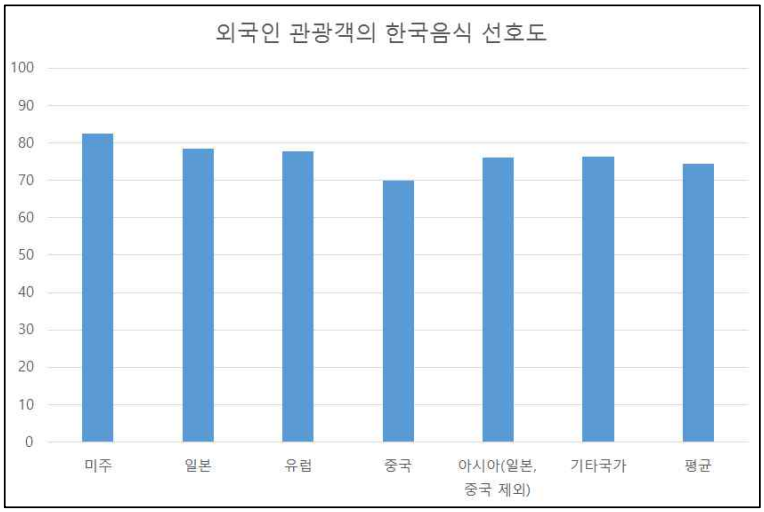


[그림1-2] 2014 외국인 관광객 방문지 순위

출처: 서울특별시, 서울시 외래 관광객 실태조사. 2014

- 한국방문위원회가 전국 300여개 식당의 서비스 실태 및 외국인 관광객이 선호하는 음식과 음식점 유형에 대해 실시한 설문조사에 따르면 한국을 방문한 외국인 관광객들은 사전에 음식점 정보를 확인하고 유명 음식과 관광지의 특색 있는 음식을 체험하고 싶어 하는 것으로 나타났으며 또 음식에 대한 경험이 여행 전체의 만족도를 좌우할 수 있다고 생각하는 것으로 조사됐음. 총 110명의 외국인을 대상으로 설문조사에서 한국을 방문한 외국인 대부분이 음식점 정보를 사전에 확인하고 있으며(4.15점), 관광지의 음식이 매우 중요하다(3.68점)고 생각하는 것으로 나타났음.

- 한국문화관광연구원의 '방한 외국인 관광객 음식관광 실태조사'에 따르면 지난해 우리나라를 방문한 외국인의 한국 여행에 대한 만족도 중 음식에 대한 만족도는 2005년 3.88점(5점만점)에서 2012년 4.12점으로 크게 향상되었음. 2015년 조사에서 외국인 관광객의 한국음식 선호도는 평균 74.44점으로 조사되었음. 지역별로는 미주 관광객의 선호도가 82.44점으로 가장 높았으며 일본(78.54점), 유럽(77.82점), 기타 국가(76.37점), 중국·일본 제외 아시아(76.20점), 중국(70.00)순으로 나타났음.



[그림1-3] 외국인 관광객의 한국음식 선호도

출처 : 한국문화관광연구원, 방한 외국인 관광객 음식관광 실태조사, 2015.

- 또 한국 여행시 인상 깊었던 점에 대해 음식이라고 대답한 응답자 비율은 42.7%로 '쇼핑(50.3%)'과 '사람들(49.9%)'에 이어 세 번째 높았음. 또 한국음식을 맛 본 뒤 한식에 대한 선호도가 맛보기 전(69.14) 보다 향상(74.44)되는 것으로 나타났음.

- 최근 음식관광에 대한 수요도와 관심도가 증가하고 있음. 음식에 집중하는 관광을 특수목적관광의 한 분류인 음식관광(미식관광, 식도락관광, 컬리너리투어)라고 하는데 '음식관광'과 '미식관광'은 주변에서 흔히 볼 수 있는 다양한 음식관련 활동들을 모두 포함함. 음식을 먹거나 체험을 하거나 음식에 대한 설명을 듣고 생산지를 가보는 활동 모두가 음식관광에 포함됨. 음식관광에 대한 연구로는 이상미(2010), 김재곤(2011), 차경희(2012), 서동채(2009) 등이 음식관광과 미식관광의 현황과 활성화 방안 등에 대해 조사한 바 있음. 이 중 이상미(2010)가 관광경험이 있는 일반인 248명을 대상으로 조사한 결과에 의하면 음식관광을 경험한 사람은 43.5%이며, 18.5%는 경험은 없으나 관심은 있다고 응답함. 현재 음식관광은 지역관광 활성화, 지역 특산물 판매 활성화, 지역 이미지 개선 등에 긍정적인 영향을 끼칠 것으로 기대되며 이에 대한 연구가 활발히 진행되고 있음.

- 특히 최근에는 한국을 방문한 외국인 관광객들이 단순 음식점 방문이 아니라 먹거리를 위해 전통시장(광장시장, 통인시장 등)을 찾고 각종 한식 체험행사를 참가하는 등 조금 더 적극적인 음식관광 활동을 하고 있는 것으로 나타남. 광장시장의 인기 먹을거리인 빈대떡의 경우 방문자 중 40%가 외국인 관광객일 정도로 인기를 끌고 있으며 작은 골목 시장인 통인시장도 '엽전도시락'으로 지난해 3000명의 외국인 관광객을 유치했음(SBS 2015).

- 이 외에도 정부와 지자체에서는 내, 외국인 관광객을 위한 다양한 음식관광 프로그램을 개발하고 있음. 농촌진흥청에서는 외국인이 선호 한식 발굴과 외국관광객 유치방안 모색을 위해 지난 5월 '외국인셰프의 농가맛집 팸투어'를 진행한 바 있음.

2) 제도 및 현황

- 자격기본법(법률 제10907호)에 따르면 국내 자격증은 국가가 발급하는 '국가자격'과 국가 외 개안, 단체, 법인이 발급하는 '민간자격'이 있음. 이중 민간자격제도에는 '공인제도' 와 '등록제도'가 운영되고 있으며 현재 대부분의 관련 자격증은 '등록'된 민간 자격증임. '등록제도'는 '민간자격관리자가 민간자격을 신설하여 관리·운영하려는 경우 의무적으로 등록하는 제도'임. 따라서 한식해설사 자격증을 신설할 경우 민간자격-등록제도를 이용해야 함.
- 현재 공인 민간 자격증은 총 97개로 교육부에 28개(29.17%), 미래창조과학부에 18개(18.75%), 산업통상자원부에 8개(8.33%). 금융위원회에 8개(8.33%), 기획재정부에 7 개(7.29%), 기타 기관에 27개(28.13%)가 등록되어 있음.

연도	공인	공인취소	공인만료	누계
2014	3	0	2	97
2013	5	-	1	96
2012	6	1	1	92
2011	4	0	13	88
2010	10	0	1	97

[표 1-1] 2015 공인 민간 자격증 현황

출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

기관명	국가공인민간자격증종류	기관명	국가공인민간자격증종류
(사)대한민국한자교육연구회, 대한검정회	·한자·한문전문지도사	(주)이에스피평가아카데미	·영어회화능력평가시험
	· 한자급수자격검정	(주)피씨티	·PC활용능력평가시험(PCT)
(사)대한병원행정관리자협회	· 병원행정사	KBS한국방송공사	· KBS한국어능력시험
(사)범국민예의생활실천운동본부	· 실천예절지도사	국제뇌교육종합대학원대학교	· 브레인트레이너
(사)신용정보협회	· 신용관리사	대한상공회의소	· FLEX 일본어
(사)전국국공립대학평생교육원협의회	· 한자한문학습지도사		· FLEX독일어
(사)한국교육문화회	· 한자급수인증시험		· FLEX러시아(듣기/읽기)
(사)한국국어능력평가협회	· 한국실용글쓰기검정		· FLEX스페인어
(사)한국금융연수원	· CRA(신용위험분석사)		· FLEX영어
	· 국제금융역		· FLEX중국어
	· 신용분석사		· FLEX프랑스어
	· 여신심사역		· 가구설계제도사
	· 외환전문역I,II종(CFES I, II)		· 기계설계제도사
	· 자산관리사		· 무역영어
(사)한국농아인협회	· 수화통역사		· 상공회의소 한자
(사)한국분재조합	· 분재관리사		· 컴퓨터운용사
(사)한국수목보호연구회	· 수목보호기술자	대한정보통신기술(합)	· 정보기술프로젝트관리전문가
(사)한국시각장애인연합회	· 점역교정사	도로교통공단	· 도로교통사고감정사
(사)한국어문회	· 한자능력급수	매일경제신문사	· 매경TEST
(사)한국열관리사협회	· 지역난방설비관리사	삼일회계법인	· 재경관리사
(사)한국외국어평가원	· 실용영어(PELT)		· 회계관리(1,2급)
	· 실용한자	숙명여자대학교	· Mate Speaking
(사)한국자동차진단보증협회	· 자동차진단평가사자격증		· Mate Writing
(사)한국정보관리협회	· 문서실무사	와이비엠시사(주)	· YBM 商務漢檢
	· 한자어능력	한국경제신문사	· 경제이해력검증시험(TESAT)
(사)한국정보통신진흥협회	· 공무원정보이용능력평가(NIT)	한국교육문화회	· 한자.한문지도사
	· 디지털정보활용능력(DIAT)	한국데이터베이스진흥원	· SQL
	· 리눅스마스터		· 데이터아키텍처전문가(DAP)
(사)한국정보평가협회	· 인터넷정보관리사	한국생산성본부	· ERP물류정보관리사
	· CS Leaders		· ERP생산정보관리사
	· PC Master		· ERP인사정보관리사
(사)한국종이접기협회	· 종이접기마스터		· ERP회계정보관리사
(사)한국직업연구진흥원	· 샵마스터		· GTQ
	· 패션스타일리스트		· 정보기술자격(ITQ)시험
(사)한국창의인성교육연구원	·E-TEST Professionals	한국세무사회	·전산세무회계
	· 실용수학	한국열쇠협회	· 열쇠관리사
(사)한국평생교육평가원	· 한국영어검정(TESL)	한국옥외광고협회	· 옥외광고사
	· 한국한자검정	한국인터넷진흥원	· 정보보호전문가(SIS)
(사)한국행정관리협회	· 행정관리사	한국정보통신자격협회	· PC정비사
(사)한자교육진흥회	· 한자실력급수		· 네트워크관리사
(재)서울대학교발전기금TEPS관리위원회	· TEPS(영어능력검정)	한국정보화진흥원	· 정보시스템감리사
(재)한국언어문화연구원	· 국어능력인증시험	한국한자한문능력개발원	· 한자능력자격

[표 1-2] 2015 공인 민간 자격증 목록

출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

- 공인자격증 취득자 수는 2016년 1월 현재 5,474,957명으로 집계되고 있음.
- 이중 한식해설사와 관련 있는 자격증으로는 관광통역안내사, 국내여행안내사, 국외여행인솔자 자격증이 있음. 이 자격증들은 문화체육관광부에서 관리하고 한국한업인력공단에서 시행함.
- 관광통역안내사 자격시험은 국사, 관광자원해설, 관광법규, 관광학개론 등 4과목을 치르는 제1차 시험과 국가관이나 사명감, 전문지식을 평가하는 제2차 면접시험으로 구성됨.
- 국내여행안내사는 관광통역안내사와 동일하게 제1차 국사, 관광자원해설, 관광법규, 관광학개론 4과목과 제2차 면접시험을 치르나 공인외국어성적 제출을 요하지는 않음.
- 국외여행인솔자 자격증은 관광통역안내사 자격을 취득했거나 여행업체에서 6개월 이상 근무한 자 혹은 국외여행 경험이 있는 자로서 문화체육관광부장관이 정하는 소양교육 이수 한 자에 한해서 발급되는 자격증으로 별도의 시험이 없음.

- 등록민간자격증은 2016년 1월 현재 17,913개에 달하는데 이중 지난 2015년에 등록된 자격증 숫자만 6,521개로 집계됨. 동록민간자격운영기관은 법인이 2,045곳, 개인 및 기타 단체가 2,044곳으로 나타남

연도	전체등록 자격수	등록폐지 자격수	등록취소 자격수	등록 자격수	누적 자격수
2015	6,521	194	0	6,327	17,913
2014	6,253	646	11	5,596	11,586
2013	2,748	293	0	2,455	5,990
2012	1,453	164	0	1,289	3,535
2011	1,053	148	0	905	2,246

[표 1-3] 등록민간자격증 현황

출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

등록번호	자격증명	자격발급기관	공인여부	시행횟수	취득자수
2013-2054	향토관광음식전문가	사단법인한국관광음식문화협회	비공인	1	18
2014-2735	단체음식지도사	아름뜰요리지도연구회	비공인	1	8
2014-1587	전통발효음식전문가	(사)한국식음료외식조리교육협회	비공인	1	2
2013-0359		한국음식문화연구소	비공인	-	-
2011-0976		사단법인국민생활건강진흥원	비공인	-	-
2010-0052	전통폐백음식전문가	사단법인한국대학평생교육원협의회	비공인	-	-
2010-0413	전통음식사범증	(사)한국전통음식연구소	비공인	-	-
2010-0415	전통혼례음식지도사	(사)한국전통음식연구소	비공인	-	-
2012-1109	사찰음식지도사	(사)한국문화예술연합회	비공인	-	-
2012-1116	음식문화평론가	(사)한국음식관광협회	비공인	-	-
2012-1117	음식평론교육지도사	(사)한국음식관광협회	비공인	-	-
2013-0348	전통음식전문요리사	한국음식문화연구소	비공인	-	-
2013-0364	폐백이바지음식전문가	한국음식문화연구소	비공인	-	-
2013-0368	향토음식전문지도사	사단법인한국외식산업연구소	비공인	-	-
2013-2062	한국전통음식전문가	사단법인한국대학평생교육원협의회	비공인	-	-
2014-0483	토탈전통음식지도사	(사)한국문화예술연합회	비공인	-	-
2014-1557	발효음식전문가	사단법인세계음식문화연구원	비공인	-	-
2014-1574	남도전통음식지도사	(사)한국국공립대학평생교육원협의회	비공인	-	-
2014-2186	사찰음식전문가	(사)홍승스님의사찰음식연구회	비공인	-	-
2015-000768		사단법인한국음식문화연구원	비공인	-	-
2014-2694	향토음식지도사	(사)한국향토음식진흥원	비공인	-	-
2015-002289	자연사찰음식전문가	(사)자연음식문화원	비공인	-	-
2014-2725	자연음식교육사	세계자연요법연구협회	비공인	-	-
2014-3155	향토음식관리사	(주)에스엠	비공인	-	-
2014-3704	음식평가사(FEP)	민간자격인증원	비공인	-	-
2014-4453	향토음식지도자	진주향토음식문화연구원	비공인	-	-
2014-4951	약선음식지도사	(사)한국국공립대학평생교육원협의회	비공인	-	-
2015-004806		한국창업능력개발원	비공인	-	-
2014-5120	기능음식관리사	사단법인대한약선협회	비공인	-	-
2015-001478	발효음식지도사	사단법인 한국발효음식협회	비공인	-	-

[표 1-4] 음식 및 해설 관련 등록민간자격증 현황

출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

*. 시행횟수와 취득자수가 나와있지 않은 경우는 실제로 시험이 실시되지 않은 자격증이거나 기관에서 한국직업능력개발원에 정보를 등록하지 않은 경우임.

• 밀접 관련 자격증

- 현재 등록된 민간 자격증과 '한식해설사 자격증(가칭)'과 밀접한 연관이 있는 자격증에는 푸드큐레이터, 식문화해설사, 음식문화해설사, 음식문화코디네이터, 향토음식해설사, 한식해설사 등이 있음.

등록번호	자격증명	자격발급기관	공인여부
2013-1025	푸드큐레이터	사단법인한국컬리너리투어리즘협회	비공인
2015-001815	식문화해설사	중앙교육개발원(주)	비공인
2014-4451	음식문화해설사	(사)유네스코전주음식창의도시시민네트워크	비공인
2014-4450	음식문화코디네이터	(사)유네스코전주음식창의도시시민네트워크	비공인
2013-1023	향토음식해설사	사단법인한국외식산업연구소	비공인
2015-004166	한식해설사	사단법인한국컬리너리투어리즘협회	비공인
2013-2054	향토관광음식전문가	사단법인한국관광음식문화협회	비공인

[표 1-5] '한식해설사' 밀접 관련 자격증 현황

출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

• 밀접 관련 자격증 시행 현황을 보면 푸드큐레이터자격증이 총 7회, 향토관광음식전문가 자격증이 총 1회 실시되었으며 식문화해설사, 음식문화해설사, 음식문화코디네이터, 향토음식해설사, 한식해설사 자격증 시험은 아직 시행된 적이 없음.

• 푸드큐레이터자격증은 사단법인 한국컬리너리투어리즘협회에서 시행하고 발급하는 자격증으로 협회가 제공한 정보에 따르면 "식자원을 관광자원화하여 컬리너리투어 프로그램을 기획하고 운영"하며 "식과 관련 전반 지식을 바탕으로 고객 눈높이에 맞게 음식에 대한 스토리를 정리하여 해설"하는 것을 목표로 하는 자격증임. 자격증 시험은 문제은행에서 출제된 객관식과 주관식 시험, 그리고 직접 음식관광프로그램을 계획하여 제출하는 실기시험으로 진행됨. 2013년 1회차를 시작으로 2015년 12월31일 현재 총 7회차 시험이 진행되어 총 128명이 자격증을 보유하고 있으며 합격률은 90%이상임.
• 향토관광음식전문가 자격증은 향토음식 해설, 향토음식 개발, 관광 지역의 특산물을 이용한 음식 설명. 향토음식 조리, 향토관광음식 홍보, 필기시험은 기초영양학, 식품학, 식사관리이론, 조리원리, 식품위생학, 공중보건 등의 내용에서 출제되며 실기시험은 지역별 특산물을 이용한 요리와 관광지별 스토리텔링, 요리해설로 구성됨. 2013년 1회차 시험이 진행되었음.

자격증 명	최초시행년도	회차	접수자수	응시자수	취득자수	합격률
푸드큐레이터	2013	7	142	130	128	91.54%
향토관광음식전문가	2013	1	26	26	18	69%
식문화해설사	-	-	-	-	-	-
음식문화해설사	-	-	-	-	-	-
음식문화코디네이터	-	-	-	-	-	-
향토음식해설사	-	-	-	-	-	-
한식해설사	-	-	-	-	-	-

[표 1-6] '한식해설사' 밀접 관련 자격증 시행여부와 취득자 수

출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

- 각 자격증 등록 단체들이 작성한 직무내용은 다음과 같음
- 식문화해설사 "관광객들에게 지역과 그 지역의 음식문화에 대한 지식을 체계적으로 전달하고 지역의 음식문화에 대한 올바른 이해를 도우며 지역의 음식문화 발전에 기여"하는 인재를 배출하기 위한 자격증이며 음식문화해설사는 "한식에 대한 이해와 각 나라마다 다른 음식을 이해하고 문화의 차이를 이해하여 공감할수있는 지도자 양성"을 목표로 하고 있음. 음식문화코디네이터 "라이프스타일이 중요시되는 변화 속에서 고급화되는 음식문화에 맞춰 문화의 전반적인 연출을 할 수 있는 활용능력을 가지고 있으며 조리법에 관한 연출, 기획 할 수 있는 교육자, 음식메뉴개발을 할 수 있는 맛의 디자이너의 능력을 갖춘 최고급 수준 향토음식문화에 큰 기여하여 농업관련 창업을 돕는 조력자"를 위한 자격증임. 향토음식해설사 "관광객들에게 지역과 그 지역의 음식문화에 대한 지식을 체계적으로 전달하고 지역의 음식문화에 대한 올바른 이해를 도우며 지역의 음식문화 발전에 기여"할 수 있는 사람, 한식해설사 자격증은 "한식 문화와 상품에 대한 깊이 있는 지식과 경험을 바탕으로 한식 문화에 얽힌 다양한 스토리를 매력적이고 흥미롭게 해설하여 관광객에게 잊지 못할 체험을 제공"하는 것이라고 설명하고 있음.

- 관광통역안내사는 유사 자격증 중 유일하게 국가공인 자격증이며 문화체육관광부에서 관리하고 한국한업인력공단에서 시행함. 국사, 관광자원해설, 관광법규, 관광학개론 등 4과목을 치르는 제1차 시험과 국가관이나 사명감, 전문지식을 평가하는 제2차 면접시험으로 구성됨.

- '제주특별자치도 내 음식점 통역·판매사무원' 제도가 올해 초부터 제주특별자치도에서 실시되고 있음. 이는 최근 급격히 증가하는 제주도 방문 중국인 관광객의 수요를 위해 만들어진 제도로 중국인 등 외국인이 제주 음식점에서 취업할 수 있는 자격비자도 발급하고 있음. 그러나 국내 전문대 이상의 교육기관에 2년 이상 정규과정을 이수하거나 국립국제교육원

시행 한국어능력시험(TOPIK) 3급(중급) 이상의 한국어 능력을 보유하도록 자격요건이 까다로워 실효를 거두지 못하고 있음.

- 문화관광해설사는 “관광객들에게 역사, 문화, 예술, 자연 등 관광자원에 대한 지식을 체계적으로 전달하고 지역에 대한 올바른 이해를 돕기 위하여 문화관광해설사 신규 양성교육과정에 대한 인증기준을 마련하고 인증 심사를 통하여 적격한 교육 과정을 인증하는 제도”임. 자격제도가 아니라 인증제도로 과정 운영을 희망하고자 하는 기관 및 단체가 인증 기준요건에 부합하도록 교육과정 운영 계획을 수립하여 신청 정차에 따라 인증신청을 해야 함. 한국관광공사는 관광진흥법 제 48조의 6 시행령에 근거하여 문화관광해설사 양성교육과정 인증사업을 주관하고 있음. 문화관광해설사 양성교육과정 인증을 받은 단체(기관)는 개별적으로 교육과정을 운영할 수 없으며, 해당 지방자치단체의 문화관광해설사 양성교육위탁업체로 선정 되어야만 예비 문화관광해설사를 할수 있음. 예비 문화관광해설사는 지자체의 평가 및 3개월 이상의 실무수습을 마친 경우에 한하여 문화관광해설사의 자격을 얻게 됨.

제2절 연구의 목적

- 한식 문화를 외국인의 수준에 맞게 해설할 수 있는 한식해설사 양성
  - 외국인 관광객 증가 및 한식에 대한 관심 증가에 따라 한식을 전문적으로 설명해줄 수 있는 해설사가 요구됨
  - 이에 따라 외국인에게 전문적인 한식문화를 쉽고 재미있게 설명해줄 수 있는 한식해설사를 양성코자 함

- 기 출간된 관광통역안내사를 위한 한식 해설 교재(맛있는 한국여행) 의 개정 및 외국어 번역본 출간
  - 한식해설사 교육과정 운영 및 자격증화 추에 따라 한식해설사가 꼭 필요한 한국 식문화 내용을 담은 교재 필요
  - 2015년 출간된 '맛있는 한국여행'은 관광통역안내사를 위한 교재이므로 이를 '한식해설사'에 맞춰 개정, 출판하고 영문 번역본을 출간

- 한식해설사 자격증化 추진 및 교육 대상자 수요층 재설정
  - 한식해설사 교육 이수자를 대상으로 하는 민간등록자격증 추진 및 국가공인민간자격증화 추진
  - 관광통역안내사 외 대사관, 한식 교강사 등의 수요층을 조사하고 이를 확보하여 향후 원활한 교육과정 운영이 가능토록 함

제3절 연구의 개요

1. 사업명

2015 한식해설사 교육 및 교재 개정출판

2. 사업개요

- 교육과정 운영
  - 관광통역안내사협회와 연계 현역 관광통역안내사들로 구성된 한식해설사 A반 편성
  - 신수요층 조사
    수요층 조사 결과 대사관 및 문화원 직원으로 구성된 신수요층 반(한식해설사 B반) 편성
    교육생 대부분이 직장인임을 고려, 토요반으로 편성
  - 각 교육과정의 사전 기대효과 및 사후 만족도 조사 실시

- 교재 개정출판
  - 국어본 1,500부, 외국어본 1,000부 교재 제작
  - 국내 유관 기관 및 해설사 교육 수료생에게 배포

- 자격증화 준비
  - 현행 유사 자격증에 대한 사전조사
  - 자격검정에 필요한 절차 확립
  - 문제은행
    자격증 시험에 필요한 문제 110문제를 수록한 문제은행(객관식 95문제, 단답형 주관식 5문제, 서술형 주관식 10문제)

3. 사업세부내용

• 한식해설사 교육과정 운영

	관광통역안내사반(A)	신수요층반(B)
교육기간	2015. 8. 24 ~ 9. 17(매주 월, 목)	2015. 9. 05 ~ 10. 31(매주 토)
교육시간	10:00 ~ 17:00 (총 50시간)	09:30~16:30 (총 50시간)
교육인원	관광통역안내사(20인)	대사관 직원 외(20인)
교육시간	50시간	50시간
교육과정	• 한식 해설사가 알아야 할 한국 식문화 • 전국 맛 지도와 미식 관광 • 대중문화 속의 한식 스토리텔링 • 한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론 • 음식관광상품 기획 • 궁중음식과 약식동원 • 한식 디저트와 음식 선물 포장 • 한국의 오래된 식당과 미식코드 • 한식 식재료와 가정식 밥상 • 한식과 와인의 마리아주 • 한식과 전통주의 어울림 • 전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식 • 음식 관광과 SNS 활용 • 향토음식 탐방(강원도 평창, 전라남도 목포)	

[표 1-7] 한식해설사 교육과정 개요

• 한식해설사 교재 개정출판

- Prologue 음식관광과 한식 해설사의 역할
- Chapter 1 흥미롭다, 한식 - 한국 식문화의 특징
- Chapter 2 맛있다, 한식 - 대표 한식 이야기
- Chapter 3 찾아가자, 한식 - 전국의 대표 먹을거리와 맛집 투어 가이드
- Chapter 4 궁금하다, 한식 - 한식에 대해 더 알아야 할 것들

제2장 한식해설사 교육 및 교재 개발 연구

제1절 문헌조사 결과

- 정부, 연구논문 등에서 조사한 한식 선호도 순위를 조사하여 외국인을 위한 한식 해설 교재의 기본 방향을 설정하는 한편 교재 내 한식 스토리텔링의 기초자료로 사용하였음. 2008년부터 2015년까지 서울시, 한국문화관광연구원과 논문(개별 연구자) 등에 따르면 외국인이 선호하는 한식에는 다양한 고기요리(갈비, 삼계탕, 불고기, 갈비탕)가 포함되어 있음. 이외에도 삼겹살, 만두, 잡채, 만두 등의 한식을 좋아하는 것으로 나타남.

1) 궁중음식

- 한식에 대한 경험빈도가 잦은 외국인 관광객일수록 더욱 특별하고 고급스러운 한식을 찾게 되는데 이에 가장 부합하는 것이 궁중음식임. 궁중음식은 한 나라에서 가장 높은 신분인 '왕'과 그의 가족이 즐겼던 음식이며 이에 얽힌 다양한 스토리텔링이 가능하기 때문에 외국인 관광객들의 흥미를 유도하기 용이한 한식의 한 갈래임.
- 궁중음식은 다양한 식재료를 사용하는 한편 조미료나 향신료는 적게 사용해 자극적이지 않게 조리하는 것이 특징임. 또한 임금에게 진상하는 음식인 만큼 모양이나 맛 또한 다른 한식에 비해 뛰어난 것으로 알려져 있음.
- 한식에 대한 경험빈도가 잦은 외국인 관광객일수록 더욱 특별하고 고급스러운 한식을 찾게 되는데 이에 가장 부합하는 것이 궁중음식일 것으로 사료됨.
- 여기에 한 나라에서 가장 높은 신분인 '왕'이 즐겼던 음식이라는 점, 그리고 그것에 엮인 다양한 스토리를 통해 내,외국인 관광객들이 한국음식과 궁중음식에 더욱 흥미를 갖도록 유도 할 수 있음.
- 궁중음식 관련한 선행연구는 다식류에 관한 연구(오순덕 2012), 병이류에 관한 연구(윤서석과 이효지 1986), 만두류에 관한 연구(오순덕 2014), 찬물류에 관한 연구(이효지와 윤서석 1986), 과정류에 관한 연구(윤서석과 이효지 1986), 연회음식에 관한 연구(이효지와 윤서석 1985; 김춘련 1986; 이소영과 한복려 2012) , 궁중음식 재료에 관한 연구(신명호 2006)등이 있음.
- 선행연구 중 드물게 궁중음식 메뉴 개발에 관한 논문(한경수 2002)도 있었는데 연구결과에 따르면 흰밥과 오곡밥, 더덕생채, 비빔밥, 호박죽, 더덕구이, 구절판, 녹두빈대떡, 원산잡채, 보쌈김치, 풋고추전, 겨자채, 탕평채, 파전, 새우전이 평점 3.5점 이상을 받아 프랜차이즈 메뉴로 적합할 것으로 나타났음. 이중 비빔밥의 경우 각 항목에서 최고점을 받진 않았지만 전체적으로 고른 점수를 기록해 프랜차이징 메뉴로서의 가능성을 엿볼 수 있다고 서술하였음. 이 논문은 2002년에 발표된 것으로 12년이라는 시간이 지나 현재의 정세와는 맞지 않는

점이 있으나 논문이 출판된 이후 비빔밥이 대표적인 프랜차이즈 메뉴로 자리잡은 것을 확인할 수 있음.

2) 종가음식 및 반가음식

- 종가란 장남에서 장남으로 이어져 내려오는 한 집안의 뿌리이자 상징으로 그 집안의 풍습(제례, 상례, 혼례 등)에 따른 음식의 전통을 그대로 이어오고 있는 경우가 많음. 종가음식은 그 집안 고유의 식문화 뿐 아니라 그 지역 전통 향토음식, 반가음식(양반음식) 등을 모두 포괄함.
- 조선시대에는 혈족 결혼을 엄격히 금지하였기에 왕족과 사대부 반가의 혼인 제도를 통해 궁중과 민간의 문화 교류가 이루어졌음. 혼례를 통해 궁에서 음식이 하사되고, 반가의 음식이 궁에 진상됨으로 음식의 교류가 이루어짐. 종가음식은 각 집안의 전통과 종부의 솜씨 그리고 지역의 특산물이 어우러져서 가문마다 다양하게 형성되었음. 종가음식은 그 지역에서 나는 신선한 농산물을 사용한 향토음식, 통과의례와 관혼상제를 위한 상차림도 포함하고 있음.
- 종가음식에 대한 선행연구로는 종가음식의 문화적 가치에 대한 연구(주영하 2011;이연자 2011;), 고조리서에 나타난 종가음식 연구(권용석 외 2014; 박채린 2014), 음식관광적 접근(최지아 외 2014), 산업화에 관한 연구(최정숙 외 2010) 등 이 있다.

3) 사찰음식

- 최근 국내외 채식인구가 증가함에 따라 완벽한 채식인 사찰음식이 주목받고 있음. 사찰음식이란 몸과 마음을 지켜주는 대표적인 건강음식으로 오신채(마늘, 파, 달래, 부추, 흥거)와 육류를 뺀 산채, 돌채, 나무뿌리, 열매, 껍질, 해조류, 곡류만을 가지고 음식을 만들되 조리방법이 간단하여 주재료의 맛과 향을 살리고 인위적인 조미료를 넣지 않은 음식을 말함. 사찰음식은 채식을 기본으로 함에도 두류를 통한 양질의 단백질 섭취, 각종 식물성 기름을 통한 불포화 지방산의 섭취, 다양한 채소류로부터 비타민, 무기질, 섬유소, 약용성분을 섭취할 수 있는 식단으로 특히, 채식위주의 식생활이 각종 성인병을 예방할 수 있다는 연구결과가 보고되면서 사찰음식에 대한 관심이 증가하고 있음
- 2014년 세계 채식인구는 약 전체 인구의 약 3%인 것으로 추정되고 있으며 우리나라의 채식인구는 이보다 낮은 1%대로 추정되고 있음. 세계에서 채식인구가 가장 많은 나라는 인도와 대만으로 종교적인 신념 때문에 전체인구의 20%가 채식을 실천하고 있고, 영국은 12%, 미국은 5~6%가 채식인구라고 함. 우리나라는 1~2%가 채식인구지만 많게는 20%를 잠재적 채식인구로 보는 견해도 있음. (동아일보 2010)
- 우리나라의 전통식단은 육류보다 곡류나 채소류를 많이 섭취해 왔기 때문에 채식주의자들이 부담 없이 식사를 고를 수 있을 것 같지만 김치, 비빔밥 등의 우리나라 음식은 젓갈(김치),

계란프라이, 육회, 소고기볶음 (비빔밥), 등 때문에 완벽한 채식이 될 수 없음. 하지만 사찰음식의 경우 육류를 비롯한 동물성 식품을 엄격하게 금하기 때문에 완벽한 채식인 동시에 율법에 따라 도축된 육류를 섭취해야 하는 이슬람(할랄), 유태교 등 종교적 이념에도 전혀 저촉되지 않는 음식이라고 할 수 있음. 또한 사찰음식에는 오신채라 하여 마늘, 부추, 파, 달래, 흥거를 음식에 넣지 않으므로 한식의 강한 향에 거부감을 느끼는 외국인에게도 쉽게 다가갈 수 있는 음식이라 사료됨.

- 한국 사찰음식은 이미 외국에서 좋은 반응을 얻고 있음. 사찰음식 전문가인 정관스님이 미국의 공영방송인 PBS의 요리프로그램 '아벡 에릭'시즌 3 첫 회에 등장하여 한국 사찰음식을 소개했음.(2015. 02. 09. 뉴시스) 또 뉴욕타임즈의 금요일 섹션인 '인사이드코리아'에서는 매주 두부양배추말이찜 등의 사찰음식을 연재하기도 했음(법보신문. 2014. 01. 14.) 백악관 부주방장인 샘 카스가 진관사에서 콩국수, 오이물김치 등의 사찰음식 조리법을 전수받기도 했다(연합뉴스. 2014. 07. 18.)
- 사찰음식에 관한 선행연구로는 사찰음식의 대중에 관한 연구(배영희 외 2015; 장병주 2011; 황은정 외 2015), 사찰음식의 재료에 관한 연구(송미장 외 2005; 송정민 외 2012) 사찰음식 선호도에 관한 연구(신경이 외 2014; 박기오 외 2015)등이 이TEk.

4) 발효저장음식

- 한국에서는 김치, 장류, 젓갈, 술, 식초 등의 발효저장식품이 발달함. 대표적 발효식품인 김치는 식이섬유, 무기질 성분, 아미노산, 카로틴, 비타민B복합체, 비타민C 등 각종 비타민이 풍부함. 미국의 건강잡지 <헬스 매거진(Health Magazine)>(2006.03)은 김치를 세계 5대 건강음식으로 선정함. 콩으로 만든 된장은 식물성 단백질의 급원이 되고 기능성 성분으로 펩타이드, 아미노산, 올리고당, 식이섬유소, 지방산, 비타민E 등이 들어있어 항암, 항돌연변이, 항노화, 항산화, 항동맥경화, 콜레스테롤 감소 등에 효과가 있음. 콩 발효식품인 청국장은 각종 성인병 예방과, 정장작용에 효과가 있음.
- 한국의 전통 장은 한국음식의 맛을 결정짓는 중요한 재료로 대부분의 음식맛을 내는 데 조미료로 널리 사용되고 있음. 된장, 간장, 고추장은 모두 대두로 만든 메주를 이용해 만드는 두장류로 소금을 활용하여 식물성 단백질을 분해해 향미를 내게 한 발효식품임. 쌈장은 이렇게 만든 된장과 고추장 등에 다진 마늘, 깨소금, 참기름 등의 조미료를 첨가해 만드는 것이 특징.
- 예전에는 장류의 독특한 향과 맛 때문에 외국인들이 거부감을 보인다고 알려졌으나 최근에는 한국 장류에 대한 선호도와 인지도가 조금씩 높아지고 있는 추세임.
- 예전부터 선호도가 높았던 간장 양념의 불고기, 잡채 뿐 아니라 고추장을 주 소스로 하는 비빔밥에 이어 된장으로 만든 음식도 선호도를 높여 가고 있음. 최근에는 대한한공에서 된장덮밥, 아시아나에서 쌈밥 된장찌개를 제공하고 있으며 한국인 뿐 아니라 외국인에게도 좋은

반응을 얻고 있음.

- 2011년 서울시에서 조사한 외국인 한식 선호도 조사에 따르면 삼겹살, 김치요리, 떡볶이, 비빔밥, 삼계탕, 소갈비, 냉면, 보쌈, 돼지갈비, 김밥이 선호도 높은 한식으로 꼽힌 바 있음. 이중 떡볶이, 비빔밥은 고추장 베이스, 소갈비, 돼지갈비는 간장 베이스의 요리이며 삼겹살, 돼지갈비, 소갈비 등을 먹을 때 빠지지 않는 것이 바로 쌈과 된장이므로 한식을 즐기는 외국인들에게 이미 익숙한 식품으로 평가되고 있음.
- 된장, 고추장과 달리 미리 조미가 되어있어 더욱 '소스'에 가까운 쌈장의 경우 외국인들의 입맛에 잘 맞는다는 의견이 있음. 최근 한화 이글스 외국인 투수 라이언 타투스코(29)가 상추와 쌈장을 즐겨 먹는다는 보도가 야구팬들의 이목을 집중시켰고 아시아나에 제공된 쌈밥 기내식도 외국인에게 호응을 얻고 있다는 보도도 있었음(이코노믹 리뷰 2013. 12. 17). 한식 블로그 '젠김치' 운영자 조 맥퍼슨(Joe McPherson)은 문화체육관광부 문화칼럼에서 쌈장에 대해 "삼겹살 입문은 쌈장의 기쁨을 발견하는 것을 통해서 이루어진다. 사실상 삼겹살은 쌈장을 입으로 가져가기 위해 수단에 지나지 않는다고 말하고 싶다"고 극찬하기도 했음. 인기 요리 경연 프로그램인 Master Chef US (마스터 쉐프 미국) 시즌 1에서 한국계 미국인 도전자가 쌈장으로 만든 오리쌈 요리를 선보여 극찬을 받고 예선에 합격한 바 있음.

5) 길거리 음식

- 최근 우리나라의 길거리 음식이 외국인 관광객들에게 인기를 얻고 있음. 우리나라 길거리 음식은 김밥, 떡볶이, 순대, 튀김 등의 전통적인 분식부터 닭강정, 컵밥, 와플, 각종 꼬치류까지 다양함. CNN Travel에서는 지난해 '떡볶이, 해물파전, 김밥, 순대, 호떡, 오뎅(어묵), 감자핫도그, 붕어빵, 만두, 닭꼬치'를 서울 대표 길거리 음식으로 추천하기도 했음.(CNN Travel 2013. 02. 22) 2015년 4월 수원시와 경기관광공사가 공동으로 출시한 전통시장 체험 여행상품에서 호떡, 전, 닭강정, 떡볶이 등 길거리 음식이 외국인 관광객들의 호평을 받은 바 있음(기호일보 2014. 04. 08). 또 존 케리 미국 국무장관이 13일 서울 종로구의 통인시장을 찾아 이곳 명물인 '기름 떡볶이'를 맛보고 '베리 굿', 과 '땡큐'를 연발했다는 소식이 화제가 되기도 했음(여성신문 2014. 02. 14)
- 김·떡·순. 은 한국의 대표적인 길거리 간식인 김밥, 떡볶이, 순대 3종 세트를 가리키는 말. 김밥은 채소, 고기, 김치 김밥에서 부터 고추, 참치, 치즈 등 주요 속재료에 따라 얼마든지 새로운 김밥을 만들 수 있고 모양도 일반적인 김밥 외에 누드김밥, 삼각김밥, 꼬마김밥 등 다양하게 변화를 줄 수 있음.
- 떡볶이는 원래 궁중에서 새해를 맞아 차례를 지낼 때 함께 올리는 음식이었음. 궁중 떡볶이는 가래떡을 간장양념하고 소고기, 미나리, 숙주, 밤, 대추 등을 넣어 볶은 것입. 하지만 우리가 즐겨먹는 것은 고추장으로 매운 맛을 낸 떡볶이로 언제 만들어졌는지는 정확히 알 수 없지만

매운 떡볶이가 정착된 것은 1950년대 이후라는 설이 유력함.

- 순대는 소나 돼지, 생선의 창자에 고기와 채소 따위를 넣고 쪄낸 일종의 창자찜으로 전통 순대는 보통 북한음식으로 알려져 있지만 지역마다 다양한 순대가 발달하였음. 순대를 찍어먹는 양념장에도 지역적 차이를 보이는데 서울을 비롯한 인천, 경기도, 충청남도는 주로 고춧가루가 섞인 소금을 이용하고, 강원도와 경상북도는 새우젓 혹은 후추가 섞인 소금을 찍어 먹는 것으로 나타남. 전라도는 초장이나 흰소금, 경상남도는 막장 또는 후추가 섞인 소금, 제주도는 간장을 찍어먹음. 길거리나 분식점에서 떡볶이와 함께 팔리는 당면순대는 1960년대 중반에 등장한 것으로 보임.
- 길거리 음식에 대한 선행 연구로는 학생들의 길거리 음식 이용 실태를 조사한 연구(김기남 외 2003; 양용식 외 2009) 등이 있음.

6) 로컬푸드(향토음식)

- 향토음식이란 어느 한 지역사회에서 서민 대중 사이에 대대로 만들어 먹어온 맛과 특성을 지닌 음식으로. 그 고장의 풍토적 특성과 역사적 전통이 있으며 그 고장이 아니면 만들어질 수 없는 특미를 가짐(하경희 2004)
- 정경숙 (1995)에 따르면 향토음식은 공간성, 고유성, 의례성의 속성을 지님. 이애자(2000)에 따르면 이러한 향토음식의 조건으로는 첫째, 해당 지방에서 주로 많이 생산되는 특산물의 성격을 가지고 있어야 하며 둘째, 해당 지역에서 많이 생산되지 않더라도 타 지역으로부터 많이 공급받을 수 있는 재료를 사용하여 적합한 조리법에 의하여 발전시킨 음식이어야 함. 셋째, 보편적인 재료를 사용하더라도 조상들의 생활형태, 기후풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타지방과는 차별적으로 발전한 가공기술을 이용하여 발전시킨 음식을 뜻함. 넷째, 옛날부터 그 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해오는 음식임. 다섯째, 세시풍속 및 통과 의례시 조상들이 준비하였던 여러 가지 음식 중에 각 지방에서 유명해진 음식도 향토음식의 범주에 들 수 있음.
- 향토음식은 지역의 문화와 기후, 풍토 등을 반영한 귀중한 관광자원이자 음식자원임. 예를들어 안동의 헛제사밥은 안동의 양반문화, 하회마을 등의 문화 및 관광자원과 밀접한 관련이 있음.
- 이와함께 중요한 음식 및 관광자원으로는 ‘먹거리 골목’ 이 있음. 먹거리 골목은 그 자체로도 훌륭한 관광자원이 될 수 있음. 서울의 광장시장, 전주의 막걸리골목과 한옥마을 주변 먹거리들, 부산의 자갈치시장의 음식들과 BIFF거리의 씨앗호떡 등 길거리 음식, 속초 대포항 튀김 골목 등이 대표적임.

제2절 외국인이 궁금해 하는 한국 식문화

- 실제 외국인 조사와 관련자 조사를 통해 (숙명여자대학교 유학생 및 교환학생, 외국인 지도 경험이 있는 교수, 외국인 대상 강의 경험이 있는 요리강사) 외국인들이 가장 궁금해 하는 한국 식문화는 오방색, 홀수, 반찬, 국, 찌개, 탕 등 조리법의 차이 등 임.
- 오방색은 청, 적, 황, 백, 흑의 다섯 가지 색깔. 한국 궁중음식에서는 한 음식에 이 다섯 가지 색깔의 재료와 고명이 고루 들어가는 것이 원칙임.
- 한국은 예부터 양의 숫자인 홀수를 선호하여 음식의 가짓수나 개수를 늘 홀수로 맞춤. 한국 밥상의 다양한 반찬은 주식인 밥을 잘 넘기기 위한 것임 .왜냐하면 밥은 빵과 달리 양념을 하지 않고 익혀 무미에 가깝기 때문임. 국, 찌개, 탕의 차이는 국은 재료에 물을 많이 붓고 끓인 음식으로 형태는 clear soup에 가깝고 찌개는 국보다 국물은 적고 건더기가 많은 음식으로 스튜에 가까움. 궁중에서는 찌개를 조치라고 부름. 탕은 갈비탕, 설렁탕처럼 국 종류에 쓰이기도 하고 매운탕, 감자탕처럼 찌개에 쓰이기도 하는 용어임.

• 외국인들이 궁금해 하는 한식문화
1. 한식의 이름이 어렵습니다.
2. 한식은 반찬 가짓수가 왜 그렇게 많나요?
3. 한국 사람들은 왜 남은 음식에 밥을 볶아 먹나요?
4. 한국에서는 매끼니 마다 국이나 찌개를 먹나요?
5. 한국 식당에서는 왜 식탁에서 손님들이 조리를 하나요?
6. 한국의 식사 도구인 수저가 궁금해요.
7. 왜 음식의 양을 인당이 아닌 대, 중, 소로 나누나요?
8. 왜 수저 밑에 종이냅킨을 까나요?
9. 식사할 때 지켜야 할 예의가 있나요?
10. 한국사람들은 왜 배추김치를 매 끼니마다 먹나요?

[표 2-1] 외국인들이 궁금해 하는 한식문화

제3절 권역별 식문화의 특징과 선호한식

- 복수의 논문(외국인 소비자의 한식 선호도와 관능적 특성에 대한 인식 - 출신국가별 비교를 중심으로, 한식세계화를 위한 내국인과 국내 체류 외국인의 한국음식 선호도와 한식에 대한 인식, 방한 외국인의 한식에 대한 이미지, 선호도, 태도 및 충성도 - 동북아시아 외국인대상)에 따르면 중국인은 불고기, 갈비, 갈비탕, 삼계탕, 김치, 비빔밥을, 일본인은 불고기, 갈비, 파전, 갈비탕, 잡채 김치, 비빔밥, 불고기, 삼계탕, 닭갈비, 떡국을, 필리핀인은 불고기를, 미주 및 유럽인은 불고기, 갈비, 갈비탕, 만두, 비빔밥, 삼계탕, 떡국, 만두, 떡갈비, 탕평채를 그리고 기타 아시아지역에서는 불고기, 갈비, 갈비탕, 삼계탕, 삼겹살 등을 선호하는 것으로 나타남.
- 공통적으로 불고기, 갈비, 삼겹살, 갈비탕, 삼계탕 등 육류요리를 선호하는 것으로 나타남.

연도	조사기관	결과
2008	아름다운 한국음식 100선 기초자료	• 비빔밥, 김밥, 호박죽, 냉면, 삼계탕, 순두부찌개, 잡채, 쇠갈비구이, 불고기, 해물파전, 배추김치, 호박떡
2010	서울특별시	• 갈비, 한정식, 비빔밥, 거리음식
2010	한식 상품화를 위한 내, 외국인의 한식에 대한 선호도 및 상품 개발 견해	• 불고기, 갈비구이, 갈비탕, 삼계탕, 비빔밥, 갈비찜
2010	외국인 소비자의 한식 선호도와 관능적 특성에 대한 인식 - 출신국가별 비교를 중심으로	• 중국인: 불고기, 갈비, 갈비탕, 삼계탕 • 일본인: 불고기, 갈비, 파전, 갈비탕, 잡채 • 기타 아시아: 불고기, 갈비, 갈비탕, 삼계탕 • 미주 . 유럽: 불고기, 갈비, 갈비탕, 만두, 비빔밥
2014	한식세계화를 위한 내국인과 국내 체류 외국인의 한국음식 선호도와 한식에 대한 인식	• 중국인: 김치, 불고기, 비빔밥 • 일본인: 김치, 비빔밥, 불고기, 삼계탕, 닭갈비, 떡국 /필리핀: 불고기 / 미국인: 삼계탕, 떡국, 만두, 떡갈비, 탕평채
2014	방한 외국인의 한식에 대한 이미지, 선호도, 태도 및 충성도 - 동북아시아 외국인대상	• 동북아시아인: 비빔밥, 삼겹살, 소갈비
2015	한국문화관광연구원	• 선호음식 : 비빔밥(34.8%), 불고기(33.3%), 삼겹살(29.9%), 치킨(19%), 갈비(14.9%) 불만족음식 : 생선구이(6.9%), 냉면(6.4%), 국밥(6.3%), 쌈밥(5.6%), 된장찌개(5.1%)

[표 2-2] 연도별 외국인 한식 선호도 조사

- 중국인들은 건강에 좋은 식품이나 재료를 활용한 건강식을 선호하는 특징이 있음. 이에 따라 인삼이나 당귀, 황귀 등 전통 한약재를 활용해 만드는 삼계탕, 전복이나 해삼을 곁들이는 용봉탕 등 다양한 약선 음식에 대한 기능성과 맛 정보를 제공하고 실질적으로 식당과 메뉴를 선택할 수 있도록 도움을 주는 것이 중요함.
- 미국인들은 떡갈비가 '햄버거 패티'를 연상시키기 때문에 떡갈비를 고급 음식으로 인식하지 않는 경향이 있음. 고기를 갈아서 만드는 형태의 음식은 질이 좋지 않은 재료를 사용한다고 생각하며 덩어리 고기가 신선하다고 생각함. 그러나 한국의 떡갈비는 기계가 아닌 손으로 직접 다져서 만드는 정성스러운 음식이라는 것과 떡갈비에 얽힌 스토리텔링, 담양 떡갈비 거리 등의 다양한 정보를 함께 제공함으로써 한식에 대한 이미지 제고 효과를 거둘 수 있도록 하는 것이 중요함.
- 일본인들은 숙성된 회를 먹는 선어 중심의 회 문화를 가지고 있음. 이에 한식 특유의 활어회, 물회, 산낙지 등의 독특한 회문화를 소개함으로써 다양한 한식 체험이 가능하도록 하며 이에 따라 관련 외식업계의 매출 증가로 이루어질 수 있도록 기여하는 것이 중요함.
- 따라서 국가별 선호 한식과 그들의 식문화를 고려한 한식해설이 요구됨

- 2005년부터 2014년까지 발행된 외국인 한식 선호도 관련 논문은 아래 표와 같음.

연도	저자	제목	출처
2014	박혜연 외	내국인과 국내 체류 외국인의 한국음식 선호도와 한식에 대한 인식	동아시아식생활학회지
2014	여서구 외	방한 외국인의 한식에 대한 이미지, 선호도, 태도 및 충성도 -동북아시아 외국인대상	한국식품조리과학회지
2014	이시은 외	한국거주 외국인 채식주의자의 한국음식 선호도 및 한식선택속성	한국식품조리과학회지
2012	김현숙 외	부산 거주 외국인의 국적별 한식에 관한 중요도와 만족도	한국식품조리과학회지
2012	김지훈 외	국내 거주 외국인의 한국음식 인지도, 한식당 서비스품질, 고객만족과의 관계 연구	Tourism Research
2012	이규민 외	한식 이미지가 여행목적지로서의 한국에 미치는 영향 -현지 미국인의 한식에 대한 인식을 중심으로	한국외식경영학회
2011	박경태	향토음식에 대한 의식 및 인지도에 관한연구	한국조리학회지
2011	심기현	식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 만족도 조사	한국조리학회지
2011	이희열 외	한식에 대한 인지가 한국음식 평가와 구매의도에 미치는 영향 및 한류의 매개효과에 관한 연구 -중국인 단체 여행객을 중심으로	한국외식경영학회
2010	민계홍	호주 대학생들의 한식에 대한 인식과 선호도 연구	한국조리학회지
2010	이진영 외	외국인 소비자의 한식 선호도와 관능적 특성에 대한 인식 -출신국가별 비교를 중심으로	한국식생활문화학회지
2010	임현정 외	국내거주 국가별 외국인의 한식 및 약선의 세계화 평가	한국식생활문화학회지
2010	장혜자 외	한식 상품화를 위한 내 . 외국인의 한식에 대한 선호도 및 상품 개발 견해	한국식품조리과학회지
2009	박소현	외국인의 한식에 대한 브랜드 이미지 분석	한국식품조리과학회지
2009	전혜미 외	컨조인트 분석을 이용한 젊은 중국인 소비자의한식당 선택속성 및 속성가치에 대한 연구	한국외식경영학회
2007	홍상필 외	한식에 대한 미국인들의 선호도 평가 연구	한국식생활문화학회
2005	윤혜려	국내 체류 외국인들의 출신지역에 따른 한식에 대한 인지도 및 선호도 연구	한국식생활문화학회지

[표 2-3] 외국인 한식 선호도 관련 논문 목록

• 2005년부터 2014년까지 발행된 외국인 음식관광 관련 논문은 아래 표와 같음

연도	저자	제목	출처
2015	성연	웰니스 시대의 음식관광 글로벌화 방안	관광연구
2014	강성진 외	지역 음식관광 활성화를 위한 외국인 방문객 시장세분화 연구	관광연구
2013	이덕순	음식관광 관여도와 동기가 참여활동과 만족도에 미치는 영향	관광연구
2013	권미영	식도락 관광객의개인 적 성, 음식관광 활동, 만족도의 경로분석을 통한 사후행동 의도결정요인 연구	지역산업연구
2012	차경희	국내외 미식관광의 현황과 전망	동아시아식생활학회 학술발표대회논문집
2011	김재곤 외	축제이벤트에서의 전통향토 음식체험관광에 대한 관광동기가 기대도와 지역애착 및 관광만족에 미치는 영향	한국콘텐츠학회논문지
2010	이상미	음식관광의 참여활동이 방문의도에 미치는 영향 음식관광의 참여활동이 방문의도에 미치는 영향	한국콘텐츠학회논문지
2009	서동채	한국 푸드투어리즘 활성화방안에 관한 연구	농업생명과학연구원 논문집

[표 2-4] 연도별 음식관광 관련 논문 목록

제3장 한식해설사 교육 과정 운영

제1절 교육생모집

- 한식 해설 교육과정 (A)은 관광통역안내사의 업무 특성을 고려해 이론, 실습, 투어 등의 교육과정을 개발해 총 16강으로 구성하여 진행.
- 한식 해설 교육과정 (B)은 대사관 근무자, 문화원 근무자, 한식을 교육하는 교강사, 등을 대상으로 이론, 실습, 투어 등의 교육과정을 개발해 총 16강으로 구성하여 진행.
- 한식 해설 교육과정(A), 한식 해설 교육과정(B) 공히, 지방 투어 교육은 하루 10시간을 교육시간으로 책정하며 교통, 식사, 교육, 투어, 실습 등으로 구성.

1) 교육과정 수요조사

- 관광통역안내사반 : 관광통역안내사협회 남완우 사무국장 면담 결과 한식해설사 교육에 대한 수요가 상당 할 것으로 판단하여 A반은 관광통역안내사 협회 소속 회원들로만 구성. 메르스 전염병 확산에 따라 여행업이 비수기에 접어들어(2015년 6월~) B반보다 10일 앞선 8월24일 개강하였으며, 향후 메르스사태 진정 후 늘어나는 관광객이 늘어날 것을 고려해 수업은 주2회 4주간 컴팩트하게 진행
- 신수요층반 : 외국인 방문객의 최 접점에 있는 대사관 직원과 문화원 직원들의 한식 해설 교육이 요구 될 것으로 예측하여 외교통상부 홈페이지에 있는 연락망을 통하여 수요조사 실시. 총 15명의 대사관 및 유관기관 종사자가 수업을 등록.

2) 교육대상 모집 및 선정

- 관광통역안내사협회 홈페이지 공지 후 숙명여대 한국음식연구원으로 전화접수 진행. 전화접수자에 한해 지원서를 배포하여 지원서 접수.
- 지원자격은 관광통역안내사, 신수요층(문화해설사, 국내외 한식을 교육하는 교강사, 한식과 관련된 기업체 종사자, 대사관 근무자, 문화원 종사자 등) 중 한 가지 조건을 충족하는 자로 서류전형과 면접을 거쳐 선발.
- 교육생 모집 방법은 한식 해설 교육과정(A)은 관광통역안내사협회 및 한국음식연구원 홈페이지 공고를 통해서 모집하며 한식 해설 교육과정 (B)의 경우 외교통상부의 대사관 연락처 데이터베이스를 활용하여 메일 발송

• 모집요강

- 모집인원 : 40명(20명/2반)
- 교육비 : 수강생 자부담금 10만원
- 지원자격 : A반 - 관광통역안내사
  B반 - 대사관 및 문화관 직원(우선선발) 한식 교강사 및 관련 직군
- 교육기간 : A반 - 2015. 8.24~9.17(매주 월, 목)
  B반 - 2015. 9.05~10.31(매주 토)
  - 특전 :
  - 한식재단 이사장과 한국음식연구원장 명의의 수료증 발급(80% 이상 출석시)

• 전형내용

- 전형방법 : 서류전형
- 전형일정
  - 원서교부 및 접수 : A-2015.08.11(화) ~ 20(목) 17:00까지 도착분에 한함
    B-2015.08.24.(월) ~ 8월31일(월) 17:00까지 도착분에 한함
  - 최종합격자 발표 : 개별통지
  - 최종합격자 등록기간 : A-2015.08.20(목) ~ 24(월) 08.24(월) 개강
    B-2015.09.01(화) ~ 4(금) 09.05(토) 개강
- 제출서류
  - 입학지원서 (한국음식연구원양식)
- 원서접수
  - E-mail 접수 : smkf@sm.ac.kr
  - 우편 접수 : 서울시 용산구 청파로47길 100 숙명여자대학교 한국음식연구원
- 입학문의
  - 전화문의 : 02)2077-7471 / 02)710-9767
  - 메일문의 : smkf@sm.ac.kr

• 모집지역(도、시、군)

- 국내 및 해외 포함한 모든 지역.
- 지방거주 학생도 입학은 가능하나 기숙사 및 교통비는 지급되지 않음.

• 교육생 모집방법 및 선발기준

(1) 모집방법

- 관광통역안내사반(A) : 관광통역안내사협회 홈페이지 통해 모집공고
- 대사관반(B) : 외교통상부 연락망 통해 대사관, 문화원에 메일발송

(2) 선발기준

- 서류심사(100%)

제2절 교육과정 구성

- 교육과정은 이론수업 26시간, 실습수업 14시간, 현장탐방 10시간으로 구성.
- 이론수업은 한식 해설사가 알아야 할 한국 식문화, 전국 맛 지도와 미식 관광, 대중문화 속의 한식 스토리텔링, 한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론, 음식관광상품 기획, 궁중음식과 약식동원, 한국의 오래된 식당과 미식코드, 음식 관광과 SNS 활용 등 8과목으로 구성.
- 실습수업은 한식 디저트와 음식 선물 포장, 한식 식재료와 가정식 밥상, 한식과 와인의 마리아주, 한식과 전통주의 어울림, 전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식 등 5과목으로 구성
- 현장탐방의 경우 학생들의 의견을 수렴하여 관광통역안내사반(A)는 강원도 평창 백덕재, 신수요층반(B)는 전라남도 목포시로 진행

1. 이론수업

- 한식해설사가 알아야 할 한국 식문화
  - 한식해설사가 기본적으로 알아야 할 한국 식문화를 체계적으로 정리하여 교육하는 수업으로 한식해설사가 한식 스토리텔링이 가능한 기본 지식을 갖추도록 교육하는 것이 목적.
  - 식재료, 상차림, 식기, 발효음식, 음식문화에 나타나는 한국인의 정서, 기호음식 등을 교육.
  - 신맛, 쓴맛, 단맛, 매운맛, 짠맛을 오미(五味)라 하는데 한국음식에서는 이 다섯가지 맛을 고루 사용하며 여기에 감칠맛과 삭힌 맛을 더함.
  - 감칠맛의 공식 영어 명칭은 우마미로 일본어에서 유래. 1908년 일본의 이케다 기쿠나 박사가 처음으로 발견했으며 1997년 미국 두 과학자 니루파 차우드하리와 스티븐로버가 명명함.
  - 양념이라는 용어는 원래 '약념(藥念)'에서 유래했는데 '약으로 여기고 쓴다'는 뜻.
  - 한국식 상차림은 3, 5, 7, 9첩 반상과 임금님의 수라상이 있음. 양반은 9첩을 초과하여 차릴 수 없었다
  - 한국에는 시절식이라고 하여 시기와 절기에 따라서 즐기는 음식이 있음. 이를 간단하게 설명하면 '계절음식'이라고 할 수 있음
  - 이처럼 기본적인 한식에 대한 지식을 교육하여 외국관광객이 설명할 수 있도록 구성함.

- 전국 맛 지도와 미식 관광
  - 전국 향토음식 및 이와 연계한 미식관광 교육을 목표로 하는 수업
  - 지역마다 지역의 특산물, 특산품, 향토음식이 있음. 전통향토음식사전에 따르면 우리나라 향토음식의 종류는 총 3500여 가지에 달한다. 지방자치단체는 이 향토음식을 지역의 관광상품과 연계하여 문화자원으로 개발하고 있는데 향토음식이나 이를 연계한 관광상품들에 국내외 관광객들 이목이 집중되고 있음. 2015년 11월 열린 향토식문화대전도 역대 최대 관람객인 1만4000여명을 유치한 것으로 알려졌다(한국경제. 11. 08) 이같은 이유로 한식해설사들이

각 지방의 유명 향토음식을 숙지하고 이를 연계한 관광상품을 파악하는 수업을 편성함.

- 대중문화 속의 한식 스토리텔링
  - 한류스타들이 세계적으로 인기를 끌면서 이들이 등장하는 드라마, 예능 프로그램과 이들 대중매체에 등장하는 한식도 덩달아 주목을 받고 있음. 2014년 최고 인기 드라마인 '별에서 온 그대'에 등장하는 치맥이 중화권에서 큰 인기를 끌며 북경에서 치맥 페스티벌까지 개최되었음(연합뉴스 2015. 10. 8).
  - 런닝맨 중국판에서 등장한 광장시장에는 중국인 관광객들의 관광명소로 자리매김했음(이투데이 2015. 11. 03). 한류 한식의 원조로는 2003년 방영된 대장금이 있음.
  - 이 수업에서는 해외에서 인기를 끈 대중매체의 한식 뿐 아니라 책, 영화, 웹툰에 이르기까지 아직 수출되지 않았지만 한식해설사가 스토리텔링 요소로 사용하기 좋은 대중매체속의 한식을 소개하였음.

- 한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론
  - 한식해설사가 배워야 할 한식은 전통음식 만이 아님. 이 수업에서는 먹방 등 현재 떠오르는 한식의 트렌드를 짚고 현재와 미래의 식문화를 비교하여 교육했함. 최근 먹방, 쿡방이 최신 트렌드로 떠오르고 있음(머니위크 2015. 12. 31.). 드라마 식샤를 합시다, 마이리틀텔레비전 등 정규 프로그램 외에도 아프리카 TV등의 인터넷 개인방송에서도 많이 먹고 맛있게 먹는 모습을 보여주는 먹방 BJ가 인기를 얻고 있음. 이러한 콘텐츠들은 유투브 등을 통해서 이미 한국을 넘어 해외로 퍼져나가고 있음
  - 이처럼 최신 한식 트렌드를 짚어내는 능력이 필요하다고 판단되어 이 수업을 편성하였음

- 음식관광상품 기획
  - 음식관광상품 기획은 학습한 스토리텔링 요소를 바탕으로 직접 관광상품을 기획해보도록 하는 수업임. 한식해설사는 이미 짜여진 프로그램으로 움직이는 수동적인 역할이 아닌 직접 프로그램을 기획하고 운영하는 능력을 키워야 한다고 판단하여 이 수업을 편성하였음.
  - 이 수업에서는 국내외 음식관광 우수사례 및 실패사례, 성공하는 음식관광상품의 조건, 음식관광상품기획법(대상선정, 지역선정, 자료조사, 어트렉션 선정, 프로그램 구성, 예산작성) 등을 교육하여 이를 통해 직접 프로그램을 구성할 수 있는 능력을 기르고자 하였음.

- 궁중음식과 약식동원
  - 여러 한국음식 종류 중에 외국인이 가장 관심을 가지고 있는 것이 바로 궁중음식임(머니위크 2015. 11. 28.). 때문에 문화관광부와 관광공사는 최근 궁중음식 체험식당을 기존 7곳에서 3곳을 추가 선정하였음(스포츠경향 2015. 10. 26). 궁중음식은 한국음식의 정수이며 기본임.
  - 외국인에게 인기가 좋은 떡갈비, 갈비구이(가리구이), 잡채 등의 음식도 모두 궁중음식에서

유래했음. 때문에 음식의 유래를 설명하거나 스토리텔링하기 위해서 궁중음식에 대한 기본 지식은 필수적임.

- 궁중음식을 포함해 한국음식에는 기본적으로 약식동원사상이 담겨있음. 오방색을 고루 갖춰 먹는다던지 양념을 약념이라 하며 약으로 여긴다던지 하는 것이 모두 이 약식동원사상. 너무 음식의 효능만을 강조하는 것도 안 될 일이지만 한국음식 설명할 때 약성이나 기능성을 언급하는 것도 중요하다고 판단하여 이 수업을 편성하였음

• 한국의 오래된 식당과 미식코드

- 한국의 오래된 식당들은 한국의 중요한 관광자원. 우리나라에서 1950년 이전에 개업한 식당은 총 41개가 있음(농림축산식품부 선정 한국인이 사랑하는 오래된 한식당. 2012). 주로 설렁탕, 추어탕, 곰탕 등 국밥집, 불고기, 갈비 집 등임. 이런 오래된 식당들을 소개하여 관광상품 기획시 참고하도록 하였음.
- 관광통역안내사반(A)의 경우 이 주제로 '백년식당'이라는 책을 출간한 박찬일 셰프를 초빙하여 수업을 진행했음.
- B반의 경우 대사관, 문화원 종사자들이 많아 오래된 식당의 초점을 '종가음식'으로 맞췄음. A반과 동일하게 오래된 식당을 소개하는 한편 우리나라 곳곳의 종가음식의 아름다움과 이에 담긴 이야기를 교육함.

2. 실습수업

• 한식 디저트와 음식 선물 포장

관광통역안내사나 대사관, 문화원 근무자들의 의견을 반영하여 한식 디저트와 음식 선물 포장 수업을 편성. 관광객이나 해외 귀빈이 방문하고 돌아갈 때 가져갈 수 있는 보관이 용이한 한식 디저트와 이를 어울리게 포장하는 법을 실습.

• 한식 식재료와 가정식 밥상

- 한식 식재료로 만드는 가정식 밥상 실습 및 식재료와 음식의 특성을 교육하는 수업.
- 2015 한식 트렌드로 집밥이 떠오르고 있음. 집밥이 인기를 끌면서 상반기 양념 상품 매출이 꾸준히 증가하고 있다고 한다(세계일보 2015. 10. 15). 외국인들도 한국의 가정식 집밥에 관심을 가질 것으로 전망되어 이 수업을 편성하였음. 이 수업에서는 한식의 기본인 반찬과 밥, 그리고 양념의 특징, 양념과 국물, 한식의 기초, 등을 교육하였으며 이와 함께 궁중떡볶이, 청포묵무침, 콩물밥과 양념장 등 외국인이 좋아할만한 한국의 가정식 실습 교육도 진행하였음.

• 한식과 와인의 마리아주

- 식사를 할 때 주로 와인이나 음료를 곁들이는 서양권에 맞춰 한식과 잘 어울리는 와인

교육 및 한식과 와인의 페어링 교육을 실시하였음. 기본적인 와인지식과 한식에 어울리는 와인 소개 뿐 아니라 왜 화학적 분석과 조리법 분석을 통해 특정 와인과 어울리는 한식을 직접 찾아내도록 교육했음.

- 한식과 전통주의 어울림
  한식과 가장 잘 어울리는 술은 당연히 한국 전통주. 농림축산식품부는 인사동에 전통주갤러리를 운영하고 있으며 관계자에 따르면 외국인 관광객과 외국인 소믈리에 등이 갤러리를 찾고 있음(TV조선 2015. 10. 15.). 한국에는 다양한 지역 명주가 있으며 이는 곧 특산품, 향토음식과 직결됨. 전통주의 유래, 제조법, 스토리텔링과 함께 지역명주를 소개하고 이와 어울리는 한식 등은 외국인 관광객 응대시 꼭 필요한 지식이라고 생각하여 이 수업을 편성했음.

- 전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식
  - 김치, 장류를 포함한 한국의 전통 발효식품은 한국의 전통 발효음식과 이를 활용한 퓨전
  - 숙명여대 한국음식연구원 외국인 교육생들이나 숙명여대 유학생 수업 등 외국인에게 특히 평가가 좋았던 오삼불고기, 즉석저염쌈장, 두부스테이크, 영양찹쌀밥과 비빔간장소스를 실습하였음.

- 음식 관광과 SNS 활용
  - 최근 SNS를 이용한 마케팅 기법이 유용하게 이용되고 있음. 관광통역안내사나 대사관 종사자들에게 이 SNS 활용법을 교육하여 향후 고객유치 등에 활용할 수 있도록 하였음. 블로그, SNS 계정 만드는 법부터 사진촬영, 해시태그 이용법 등 실전에 유용한 활용법을 교육하였음.

- 다음 표 3-1, 3-2, 3-3, 3-4는 실제 진행된 강의 목록, 시간, 강사명, 시간표임.

	교육과정	교육명	교육시간(h)	강사
1	오리엔테이션		1	
2	이론	한식 해설사가 알아야 할 한국 식문화	2	정희선
3	이론	전국 맛 지도와 미식 관광	3	이명아
4	이론	대중문화 속의 한식 스토리텔링	3	정희선
5	이론	한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론	3	배혜진
6	이론	음식관광상품 기획	3	서모란
7	이론	궁중음식과 약식동원	3	전희정
8	실습	한식 디저트와 음식 선물 포장	3	최승애
9	이론	한국의 오래된 식당과 미식코드	3	박찬일
10	실습	한식 식재료와 가정식 밥상	2	이명아
11	실습	한식과 와인의 마리아주	3	민혜련
12	실습	한식과 전통주의 어울림	3	박록담 (박덕훈)
13	실습	전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식	3	정희선
14	이론	음식 관광과 SNS 활용	3	김용근
15	현장탐방	향토음식 탐방(평창)	10	이명아
16	수료식		2	
계			**50시간**	

[표 3-1] 한식해설사 관광통역안내사반(A) 강의명, 시간, 강사

	교육과정	교육명	교육시간(h)	강사
1	오리엔테이션		1	
2	이론	한식 해설사가 알아야 할 한국 식문화	2	정희선
3	이론	전국 맛 지도와 미식 관광	3	이명아
4	이론	대중문화 속의 한식 스토리텔링	3	정희선
5	이론	한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론	3	배혜진
6	이론	음식관광상품 기획	3	서모란
7	이론	궁중음식과 약식동원	3	전희정
8	실습	한식 디저트와 음식 선물 포장	3	최승애
9	이론	한국의 오래된 식당과 미식코드	3	이동춘
10	실습	한식 식재료와 가정식 밥상	2	이명아
11	실습	한식과 와인의 마리아주	3	민혜련
12	실습	한식과 전통주의 어울림	3	박록담 (박덕훈)
13	실습	전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식	3	정희선
14	이론	음식 관광과 SNS 활용	3	김용근
15	현장탐방	향토음식 탐방(목포)	10	이명아
16	수료식		2	
계			**50시간**	

[표 3-2] 한식해설사 신수요층반(B) 강의명, 시간, 강사

8월	24(월)	A①	1강(10.00~11.00) : 오리엔테테이션 2강(11.00~13.00) : 한식 해설사가 알아야 할 한국 식문화 / 정희선 3강(14.00~17.00) : 전국 맛 지도와 미식 관광 / 이명아
	27(목)	A②	4강(10~13.000) : 대중문화 속의 한식 스토리텔링 / 정희선 5강(14.00~17.00) : 한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론 / 배혜진
	31(월)	A③	6강(10.00~13.00) : 음식관광상품 기획 / 서모란 7강(14.00~17.00) : 궁중음식과 약식동원 - 전희정
9월	3(목)	A④	8강(10~13.00) : 한식 디저트와 음식 선물 포장 / 최승애 9강(14.00~17.00) : 한국의 오래된 식당과 미식코드 / 박찬일
	7(월)	A⑤	10강(10.00~13.00) : 한식 식재료와 가정식 밥상 / 이명아 11강(14.00~17.00) : 한식과 와인의 마리아주 / 민혜련
	10(목)	A⑥	12강(10.00~13.00) : 한식과 전통주의 어울림 / 박록담 13강(14.00~17.00) : 전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식 / 정희선
	14(월)	A⑦	14강(9.00~19.00) : 향토음식 탐방(투어)
	17(목)	A⑧	15강(10.00~12.00) : 음식 관광과 SNS 활용 / 김용근 16강(13.00~15.00) : 수료식

[표 3-3] 한식해설사 관광통역안내사반(A) 상세 강의 시간표

9월	5(토)	B①	1강(9.30~10.30) : 오리엔테테이션(이론) 2강(10.30~12.30) : 한식 해설사가 알아야 할 한국 식문화 / 정희선 3강(13.30~16.30) : 전국 맛 지도와 미식 관광 / 이명아
	12(토)	B②	4강(9.30~12.30) : 궁중음식과 약식동원 - 전희정 5강(13.30~16.30) : 한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론 / 배혜진 6강(16.30~19.30) : 한식과 전통주의 어울림 / 박록담
	19(토)	B③	7강(9.30~12.30) : 대중문화 속의 한식 스토리텔링 / 정희선 8강(13.30~16.30) : 한국의 오래된 식당과 미식코드 / 박찬일 9강(16.30~19.30) : 한식과 와인의 마리아주 / 민혜련
10월	10(토)	B④	10강(9.30~12.30) : 음식 관광과 SNS 활용 / 김용근 11강(13.30~16.30) : 전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식 / 정희선
	17(토)	B⑤	12강((9.30~12.30) : 음식관광상품 기획 / 서모란 13강(13.30~16.30) : 한식 식재료와 가정식 밥상 / 이명아
	24(토)	B⑥	14강(9.00~19.00) : 종가음식 탐방(투어)
	31(토)	B⑦	15강((9.30~11.30) ; 한식 디저트와 음식 선물 포장 / 최승애 16강(12.30~14.30) : 수료식

[표 3-4] 한식해설사 신수요층반(A) 상세 강의 시간표

제5장 자격증화 추진

제1절 민간자격증등록

- 민간자격증 등록은 비교적 그 절차가 간단함. 민간자격관리자가 등록신청을 하면 한국직업능력개발원이 결격사유를 확인 한 뒤 관계중앙행정기관에 금지분야 해당 여부 및 민간자격 명칭사용 가능여부 확인을 요청한 뒤 회신을 받음. 가능하다고 판단되면 한국직업능력개발원이 등록대장에 기재하고 등록증을 발급하면 등록절차가 완료됨



[그림 5-1] 민간자격증 신청절차
출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

- 그러나 민간자격증 국가공인은 비교적 까다로운 편으로 2015년 12월 현재 총 84개의 자격증만 국가공인을 받았음. 이중 언어관련(한자, 외국어, 글쓰기 등)자격증이 전체의 약 40%를 차지하며 음식이나 문화 등 한식해설사 연관 공인 자격증은 전무함.

제2절 국가공인 민간자격 충족 및 신청

- 한국직업능력개발원의 민간자격증의 국가공인 조건은 다음과 같음
  1. 자격제도 운영의 기본방향에 적합한 민간자격의 관리, 운영 능력을 갖출 것
  2. 신청일 현재 1년 이상 시행된 것으로 3회 이상의 자격 검정 실적이 있을 것
  3. 검정수준이 국가자격과 동일하거나 이에 상당하는 수준일 것
- 1번 조건 : 한식재단이 자체적으로 '한식해설사' 자격증을 등록할 경우 자격제도 운영의 기본 방향에 적합한 기관이기는 하나 관리, 운영(교육시설, 교육프로그램 운영 경력 등) 경력은 부족하므로 교육운영 전문기관과 연계하여 자격증 교육 프로그램을 진행해야 할 것으로 보임.
- 2번 조건 : 신청일 현재 1년 이상 민간등록자격증 시험을 3회 이상 운영해야 하므로 2016~2017년에 걸쳐 총 3회의 교육과정과 3회의 시험을 치러야 할 것으로 전망됨.
- 또한 이미 진행된 2015 한식해설사 과정 교육생에 대해서도 시험자격을 부여해야하며 만약 2015년과 교육과정이 일부 변경되었을 경우 추가교육 이수자에 한해서 시험자격을 부여해야함. 2번 조건을 충족하기 위한 계획은 그림과 같음.



[그림 5-2] 한식해설사 자격증 화 추진 절차

- 3번조건 : 검정수준을 국가자격과 동일하거나 이에 상당하는 수준으로 맞추려면 현재의 '식문화' 중점 교육 및 문제출제에서 식품영양학, 음식관광자원해설, 관광법규, 한국식문화 개론 등으로 과목을 세분화 하여 진행해야 할 것으로 보임.
- '한식해설사' 자격증은 1급과 2급으로 세분화 하여 2급 취득 후 경력 1년 이상인 자가 응시할 수 있으며 기준 이상의 외국어(영어, 일어, 중국어, 불어, 독어, 스페인어, 러시아어, 이탈리아어, 태국어, 베트남어, 말레이·인도네시아어, 아랍어) 공인인증성적을 제출하여야 함.
- 외국어성적의 기준은 아래 표와 같음(관광통역안내사 기준. 2015)

언어	시험	기준점수
영어	TOEIC	760점 이상
	TEPS	677점 이상
	TOEFL(CBT)	217점 이상
	TOEFL(IBT)	81점 이상
	G-TELP(Level 2)	74점 이상
	FLEX	776점 이상
	PELT(main)	345점 이상
일본어	JPT	740점 이상
	日檢(NIKKEN)	750점 이상
	FLEX	776점 이상
	JLPT	N1 이상
중국어	HSK	5급 이상
	FLEX	776점 이상
	BCT	4급 이상
	CPT	750점 이상
	TOP	고급5급 이상
불어	FLEX	776점 이상
	DELF	DELF B2 이상
독일어	FLEX	776점 이상
	독일어능력검정시험	Goethe-Zertifikat B1(ZD) 이상
스페인어	FLEX	776점 이상
	DELE	Diploma Intermedio 이상
러시아어	FLEX	776점 이상
	TORFL	1단계 이상
이탈리아어	CILS	Livello Due-B2 이상
	CELI	CELI 3 이상
태국어 베트남어 말레이·인도네시아어 아랍어	FLEX	625점 이상

[표 5-1] 관광통역안내사 통과 외국어 성적 기준

출처 : 한국직업능력개발원 민간자격 정보서비스 홈페이지

• 다음 표는 '관광통역안내사'를 기준으로 작성된 한식해설사 자격증 시행안임.

구분	내용
자격체제(종목)	한식해설사
자격체제(등급)	1급 한식해설사(외국어) 2급 한식해설사
당해직의 직무 내용	- 2급 한식해설사 : 국내를 여행하는 내.외국인 관광객을 대상으로 한국 음식문화 해설, 음식점 안내, 관광안내를 수행(한국어) - 1급 한식해설사 : 국내를 여행하는 내.외국인 관광객을 대상으로 한국 음식문화 해설, 음식점 안내, 관광안내를 수행(한국어 및 외국어)
자격 취득 요건	- 2급 한식해설사 : 한식재단의 한식해설사 교육과정 50시간을 이수한 자 - 1급 한식 해설사 : 2급을 취득 한 후 1년 이상의 경력이 있으며 외국어 공인성적이 기준 이상인 자 (영어, 일어, 중국어, 불어, 독어, 스페인어, 러시아어, 이탈리아어, 태국어, 베트남어, 말레이·인도네시아어, 아랍어 중 1과목) - 농림축산식품부장관이 실시하는 시험에 합격한 후 농림축산식품부장관에게 등록하여야 한다.
응시 자격	-다음 결격사유에 해당하지 않은 자 1.금치산자·한정치산자 2.파산선고를 받고 복권되지 아니한 자 3.「관광진흥법」을 위반하여 징역 이상의 실형을 선고받고 그 집행이 끝나거나 집행을 받지 아니하기로 확정된 후 2년이 지나지 아니한 자 또는 형의 집행유예 기간 중에 있는 자
시행 기관	한식재단
검정 방법	필기시험(외국어시험을 제외한 필기시험), 외국어시험, 면접시험
검정 과목	- 필기시험 1. 식품영양학 2. 음식관광자원해설 3. 관광법규 4. 한국식문화 개론 - 면접시험 1. 국가관·사명감 등 정신자세 2. 전문지식과 응용능력 3. 예의·품행 및 성실성 4. 의사발표의 정확성과 논리성 - 1급 시험 중 외국어시험 : 공인외국어성적

[표 5-2] 한식해설사 자격증 시험 시행안

제6장 결론 및 제언

- 본 연구는 2015년 7월24일부터 12월31일까지 진행된 과제로 '한식해설사' 교육 프로그램 개발, 교재 개발, 자격증화 추진 등 3항목으로 나누어 진행되었음.

1. 한식해설사 교육 프로그램

- 한식해설사 교육프로그램은 2015년 8월 24~10월31일까지 관광통역안내사반(A)과 신수요층반(B)으로 나눠 진행되었으며 총 40명이 등록하여 40명 전원이 수료하였음.
- 관광통역안내사반(A)의 경우 4주라는 짧은 시간 내에 등록부터 수료까지 마쳐야 해서 일부 하루 최대 3교시까지 구성되었는데, 이럴 경우 집중력이 학생들의 집중력이 떨어지는 단점이 있었음.
- 또, 근무시간이 일정치 않은 관광통역안내사의 특성상 주 2회로 구성하여 4주안에 과정을 마쳤음에도 불구하고 기간이 길어 근무 스케줄을 조정하기가 어려웠다는 의견도 있었음. 때문에 향후 관광통역안내사나 문화관광해설사 등 근무 스케줄이 일정치 않은 수요층을 대상으로 진행할 때에는 비수기에 주 5회로 편성하여 등록에서 수료까지 빨리 끝날 수 있도록 배려하는 것이 좋을 것으로 사료됨.
- 신수요층반(B)의 경우 평일에 직장을 다니는 대사관, 문화원 근무자들을 배려하여 토요일에 진행해서 좋은 평가를 받음. 그러나 경조사, 여행 등으로 토요일 수업을 빠지게 되는 경우가 일부 발생해 향후 평일 저녁반 개설도 염두해 두어야 할 것으로 사료됨.
- 음식 전문가가 아니라 한식 해설 전문가를 양성하는 교육프로그램의 취지에 맞게 실습수업보다 이론수업을 더 많이 편성하였음. 수료생들은 실습수업을 더 늘릴 필요는 없지만 실습 품목을 늘려 더 많은 실습 기회를 갖고 싶다고 응답했음. 따라서 향후 한식해설사 교육과정을 운영하는 기관은 반드시 한식 조리시설을 갖춰야 할 것으로 전망됨.
- 향후 국가공인 자격증 화를 추진할 경우 식품영양학과 관광법규 등의 과목이 추가로 편성되어야 할 것으로 보임.

2. 한식해설사 교재

- 한식해설사 교재는 국문, 영문으로 각각 제작되었으며 한국 식문화 전반에 관해 종류별, 지역별로 구분하여 구성되었음.
- 현재 한식해설사 교재는 실제 해설사들이 현장에서 쓸 수 있는 식문화 해설을 중심으로 다뤘기 때문에 향후 공인 자격증 화를 추진할 경우 해당 교재는 음식관광자원해설과 한국식문화개론 등 2개 과목의 내용만 다루고 있기 때문에 향후 식품영양학과 관광법규 등을 다루는 교재를 추가 제작하는 것도 고려해 보아야 할 것으로 사료됨.

3. 자격증 화 추진

- 자격증 화 추진은 현재 추진안만 작성 된 상태로 실제 절차를 진행하지 못하였음.
- 한국컬리너리투어리즘협회에서 본 연구과제의 명칭인 ‘한식해설사’를 등록 하였음(2015년). 등록민간자격증의 경우 복수의 기관이 등록하여도 전혀 문제가 되지 않으며 이미 복수의 기관이 등록한 자격증(전통발효음식전문가, 사찰음식전문가, 약선음식지도사)이 존재함.
- 따라서 ‘한식해설사’라는 명칭을 그대로 사용해도 좋으나 향후 국가공인을 받기 위해서 다른 독창적인 명칭을 고려해 보는 것도 좋을 것으로 사료됨.
- 국가공인 자격증 화 추진을 위해서는 현재 교육 프로그램과 교재에 추가적으로 식품영양학과 관광법규 등을 교육하고 이에 관한 추가교재를 만들어야 할 것으로 보임.

참고문헌

1. 단행본

- 한국의 전통음식과 세계화. 전희정. 교문사. 2014.
- 전통저장음식. 전희정, 정희선. 교문사. 2011.
- 200한식메뉴 외국어표기 길라잡이. 한식재단. 2015
- 건강하고 맛있는 75선 세계인을 위한 한국음식. 한식재단. 2014.
- 맛있는 한국여행. 한식재단. 2014
- 맛있고 재미있는 한식 이야기. 한식재단. 2013.
- 푸드큐레이터. 음식관광 기획부터 해설까지. 한국컬리너리투어리즘협회. 2014.
- 2016 대한민국 트렌드. 김난도 외. 미래의창. 2015.
- 조선왕조 궁중음식. 한복려. 궁중음식연구원. 2015.
- 맛없어?, 고이즈미 다케오 저 박현석 역. 사과나무. 2015.
- 제주인의 지혜와 맛 전통향토음식. 제주특별자치도. 휴먼컬처아리랑. 2015.
- 한국음식문화. 윤서석. 교문사. 2015.
- 조선요리법. 조자호저 정양완역. 책미래. 2014.
- 냉면열전. 백헌석, 최혜림. 인물과사상사. 2014.
- 종가를 지켜온 종부의 손맛. KBS. 오픈하우스. 2014.
- 우리음식문화 이야기. 김상보. 북마루지. 2013.
- 한국 방송사. 윤홍근. 커뮤니케이션북스. 2013.
- 수문사설. 농촌진흥청 전통한식과. 모던플러스. 2012.
- 리서치보고서. 엠브레인트렌드모니터. 2012.
- 음식디미방 주해. 안동장씨 장계향 저, 백두현 역. 2006.
- 시의전서. 작자미상. 이효지 역. 신광출판사. 2004.
- 규합총서. 빙허각 이씨. 정양완 역. 보진재. 2008.
- 조선의 민속전통 1 식생활 풍습. 조선의 민속전통 편찬위원회. 과학백과사전종합출판사. 1994.
- 한국식생활사연구. 이성우. 향문사. 1994.
- 동국세시기. 홍석모. 최대임역. 홍신문화사. 1989.
- 우리나라 음식 만드는 법. 방신영. 장충도서출판사. 1958.
- 이름난 평양음식. 송용철, 최일환. 조선료리협회.

2. 논문

- 관광자원으로서의 향토음식. 숭의논총. 정경숙. 1995.
- 광주지역 학교주변 길거리 음식 중 당, 나트륨, 인공감미료 함량 실태조사. 한국식품위생안전성학회지. 양용식외. 2009.
- 국내 거주 외국인의 한국음식 인지도, 한식당 서비스품질, 고객만족과의 관계 연구. 김지훈 외. Tourism Research. 2012
- 국내 체류 외국인들의 출신지역에 따른 한식에 대한 인지도 및 선호도 연구. 윤혜려. 한국식생활문화학회지. 2005
- 국내거주 국가별 외국인의 한식 및 약선의 세계화 평가.임현정 외. 한국식생활문화학회지. 2010
- 국내외 미식관광의 현황과 전망. 차경희. 동아시아식생활학회 학술발표대회논문집. 2012
- 길거리 음식에 대한 중,고,대학생의 섭취 및 위생상태 인식과 미생물 분석. 한국식생활문화학회지 김미정 외. 2007.
- 내국인과 국내 체류 외국인의 한국음식 선호도와 한식에 대한인식. 박혜연 외. 동아시아식생활학회지. 2014
- 대학생의 길거리 음식에 대한 인식 및 이용실태. 대한영양사협회 학술지. 김기남 외. 2003.
- 문화적 관점에서 바라본 종가음식의 가치 : 21세기형 종가음식의 조건과 정체성. 국지역사회생활과학회 학술대회 자료집. 주영하. 2011
- 방한 외국인의 한식에 대한 이미지, 선호도, 태도 및 충성도 -동북아시아 외국인대상. 여서구 외. 한국식품조리과학회지.2014
- 부산 거주 외국인의 국적별 한식에 관한 중요도와 만족도. 김현숙 외. 한국식품조리과학회지. 2012
- 사찰음식 대중화 방안 연구. 동아시아불교문화. 배영희. 2015.
- 스님들을 대상으로 한 사찰음식의 대중화에 대한인식도 조사 분석. 한국데이터정보과학회지. 황은경 외. 2015.
- 식도락 관광객의 개인적 특성, 음식관광 활동, 만족도의 경로분석을 통한 사후행동의도 결정요인 연구. 권미영. 지역산업연구. 2013
- 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 만족도 조사. 심기현. 한국조리학회지. 2011
- 신창 맹씨 종가「자손보전」에 수록된 한글조리서「최씨 음식법」의 내용과 가치. 한국식생활문화학회지. 박채린. 2015.
- 외국인 소비자의 한식 선호도와 관능적 특성에 대한 인식 -출신국가별 비교를 중심으로 이진영 외. 한국식생활문화학회지. 2010
- 외국인의 한식에 대한 브랜드 이미지 분석. 박소현. 한국식품조리과학회지. 2009

- 웰니스 시대의 음식관광 글로벌화 방안. 성연. 관광연구. 2015
- 음식관광 관여도와 동기가 참여활동과 만족도에 미치는 영향. 이덕순. 관광연구. 2013
- 음식관광의 참여활동이 방문의도에 미치는 영향 음식관광의 참여활동이 방문의도에 미치는 영향. 이상미. 한국콘텐츠학회논문지. 2010
- 전북지역 초등학생의 길거리 음식 섭취 실태와 이에 대한 어머니의 인식도. 대한지역사회영양학회지. 김송희 외. 2009.
- 제주지역 사찰음식으로 이용되는 식물에 대한 연구. 한국자원식물학회지. 송정민 외. 2012
- 종가(宗家)의 고조리서를 통해본 병과류 연구. 한국식생활문화학회지. 권용석 외. 2014
- 종가의 음식관광자원 가능성 연구 - 인제종가 팸투어 참가자 대상으로 -. 한국식생활문화학회지. 최지아 외. 2014.
- 지역 음식관광 활성화를 위한 외국인 방문객 시장세분화 연구. 강성진 외. 관광연구. 2014
- 지역과 종가문화 반영된 종가 음식. 한국지역사회생활과학회 학술대회 자료집. 이연자. 2011
- 지역특산물을 이용한 향토음식관광상품에 관한 연구. 관광서비스연구. 하경희. 2004
- 축제이벤트에서의 전통향토 음식체험관광에 대한 관광동기가 기대도와 지역애착 및 관광만족에 미치는 영향.김재곤 외. 한국콘텐츠학회논문지. 2011
- 컨조인트 분석을 이용한 젊은 중국인 소비자의한식당 선택속성 및 속성가치에 대한 연구. 전혜미 외. 한국외식경영학회. 2009
- 템플스테이 참가자의 사찰음식인식이 만족도 및 추천의도에 미치는 영향 - 불교인과 비불교인의 비교 -. 관광학연구. 박기오 외. 2015.
- 템플스테이 체험관광에 있어서 사찰음식만족도를 중심으로 한 행동요인 분석. 한국조리학회지. 신경이 외. 2014.
- 한국 사찰음식에 이용된 식물들의 민족 약학적 분석. 한국식생활문화학회지. 송미장 외. 2005.
- 한국 푸드투어리즘 활성화방안에 관한 연구. 서동채. 농업생명과학연구원 논문집. 2009
- 한국거주 외국인 채식주의자의 한국음식 선호도 및 한식선택속성. 이시은 외. 한국식품조리과학회지. 2014
- 한국전통사찰음식의 대중화와 관광상품화 방안에 관한 탐색적 연구. 동북아관광연구. 장병주. 2011.
- 한식 상품화를 위한 내 . 외국인의 한식에 대한 선호도 및 상품 개발 견해. 장혜자 외. 한국식품조리과학회지. 2010
- 한식 이미지가 여행목적지로서의 한국에 미치는 영향 -현지 미국인의 한식에 대한 인식을 중심으로. 이규민 외. 한국외식경영학회. 2012
- 한식에 대한 미국인들의 선호도 평가 연구. 홍상필 외. 한국식생활문화학회.2007
- 한식에 대한 인지가 한국음식 평가와 구매의도에 미치는 영향 및 한류의 매개효과에 관한 연구 -중국인 단체 여행객을 중심으로. 이희열 외. 한국외식경영학회. 2011.
- 향토음식 메뉴개발에 관한 연구-천안지역을 중심으로, 순천향대학교 대학원 석사학위 논문.

이애자. 2000.
- 향토음식에 대한 의식 및 인지도에 관한연구. 박경태. 한국조리학회지. 2011
- 호주 대학생들의 한식에 대한 인식과 선호도 연구. 민계홍. 한국조리학회지. 2010

3. 웹사이트

- “산낙지 한 접시 주세요”… 식도락 여행 즐기는 요우커 증가(이투데이. 2015. 11. 03) http://www.etoday.co.kr/news/section/newsview.php?idxno=1227458
- 사찰음식 전문가 정관스님, 美전국방송 요리프로그램 특집 (뉴시스. 2015. 02. 09) http://www.newsis.com/ar_detail/view.html?ar_id=NISX20150209_0013467245&cID=10104&pID=10100
- 외국인 관광객 잡을 멋과 맛… ‘한국판 미슐랭 가이드’ 야심 (동아일보. 2015. 02. 24.) http://news.donga.com/3/all/20150224/69768086/1
- 존 케리 국무장관, 통인시장서 “기름떡볶이, 베리 굿” (여성신문 2014.02.14.) http://www.kihoilbo.co.kr/news/articleView.html?idxno=555326
- 통인시장 찾은 존 케리 "매운 떡볶이 베리 굿"(SBS 뉴스. 2014. 02. 13.) http://news.sbs.co.kr/news/endPage.do?news_id=N1002237406&plink=SEARCH&cooper=SBSNEWSSEARCH
- 한국 길거리음식 '베리 굿' 수원 시장투어 외국인 호평(기호일보 2014.04.08.) http://www.kihoilbo.co.kr/news/articleView.html?idxno=555326
- 한국에서 채식주의자로 살기 (동아일보. 2010. 02. 04.) http://news.donga.com/3/all/20100204/25942192/1
- 한국온 美 '세컨드 레이디', 비구니 사찰 '진관사' 찾은 까닭은(연합뉴스. 2015. 07. 18.) http://www.yonhapnews.co.kr/bulletin/2015/07/18/0200000000AKR20150718041200043.HTML?input=1195m
- 한국의 사찰음식 미국서도 인기 담백하고 맑은 맛에 ‘판타스틱’(법보신문. 2014. 01.14.) http://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=80259

4. 보고서

- 외래 관광객 실태 조사. 서울시. 2014.
- 방한 외국인 관광객 음식관광 실태조사. 한국문화관광연구원. 2014.

부록

참고 1. 한식해설사 교육과정 전, 후 설문지

참고 2. 한식해설사 자격증 시험 대비 문제은행

교육생 만족도 설문조사 (전)

교육기관명	숙명여자대학교	교육 과정명	한식해설사
교육기간		성 명	
나 이		생년월일	
경 력	( ) 년	연 락 처	

문 항	평 가(5-1점)				
	매우 그렇다	그렇다	보통 이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
■ 교육 전반 항목 기대치(교육수강 전)					
1. 교육과정에 대해서 전반적으로 만족스럽다.	⑤	④	③	②	①
◆ 교육내용 및 만족도 항목					
2. 교육 프로그램 구성이 만족스럽다.	⑤	④	③	②	①
3. 본 과정은 기존 관련 교육들과 차별성이 있다.	⑤	④	③	②	①
4. 본 과정은 도움(취업, 직무활용. 자격증취득 등)이 될 것 같다.	⑤	④	③	②	①
◆ 강사에 대한 항목					
5. 해당 과목별로 전문성이 있는 강사가 배정되었다고 생각한다.	⑤	④	③	②	①
◆ 과목별 만족도					
6. 한식 해설사가 알아야 할 한국 식문화	⑤	④	③	②	①
7. 전국 맛지도와 미식 관광	⑤	④	③	②	①
8. 한식의 최신 트렌드와 음식문화 비교론	⑤	④	③	②	①
9. 궁중음식과 약식동원	⑤	④	③	②	①
10. 한식 식재료와 가정식 밥상	⑤	④	③	②	①
11. 대중문화 속의 한식 스토리텔링	⑤	④	③	②	①
12. 한식 디저트와 음식 선물 포장	⑤	④	③	②	①
13. 한국의 오래된 식당과 미식코드	⑤	④	③	②	①
14. 음식관광상품 기획	⑤	④	③	②	①
15. 한식과 와인의 마리아주	⑤	④	③	②	①
16. 한식과 전통주의 어울림	⑤	④	③	②	①
17. 전통 발효음식과 장류소스를 활용한 퓨전한식	⑤	④	③	②	①
18. 향토음식 탐방	⑤	④	③	②	①
19. 음식 관광과 SNS 활용	⑤	④	③	②	①
◆ 교육환경에 대한 항목					
20. 교육 시간대가 적정하다.	⑤	④	③	②	①
21. 교육 기간이 적정하다.	⑤	④	③	②	①

22. 교육과정의 수강인원은 적절하다. (20명)	⑤	④	③	②	①
23. 교육 환경(강의실, 실습실, 식자재 등)이 만족스럽다.	⑤	④	③	②	①
24. 교육기관에 근무하는 직원들의 응대가 만족스럽다	⑤	④	③	②	①

◆ 수강목적

1. 자기계발 2. 직무능력향상 3. 자격증 취득 4. 여가시간활용

5. 기타( )

위의 응답 내용에 대해 추가 의견이 있으시면 자유롭게 기재해 주시기 바랍니다.

본 교육에 참여하게 된 계기는 무엇입니까?

그 외 바라는 점이나 건의사항이 있다면 적어주시기 바랍니다.

설문에 참여해주셔서 대단히 감사합니다.

교육생 만족도 설문조사 (후)

교육기관명	숙명여자대학교	교육 과정명	한식해설사
교육기간		성 명	
나 이		생년월일	
경 력	( ) 년	연 락 처	

문 항	평 가(5-1점)				
	매우 그렇다	그렇다	보통 이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
■ 교육 전반 항목 기대치(교육수강 전)					
1. 교육과정에 대해서 전반적으로 만족스러웠다.	⑤	④	③	②	①
◆ 교육내용 및 만족도 항목					
2. 교육 프로그램 구성이 만족스럽다.	⑤	④	③	②	①
3. 본 과정은 기존 관련 교육들과 차별성이 있었다.	⑤	④	③	②	①
4. 본 과정은 도움(취업, 직무활용. 자격증취득 등)이 될 것 같다.	⑤	④	③	②	①
◆ 강사에 대한 항목					
5. 해당 과목별로 전문성이 있는 강사가 배정되었다고 생각한다.	⑤	④	③	②	①
◆ 교육환경에 대한 항목					
20. 교육 시간대가 적정하다. (10~17시)	⑤	④	③	②	①
21. 교육 기간이 적정하다. (4주)	⑤	④	③	②	①
22. 교육과정의 수강인원은 적절하다. (20명)	⑤	④	③	②	①
23. 교육 환경(강의실, 실습실, 식자재 등)이 만족스럽다.	⑤	④	③	②	①
24. 교육기관에 근무하는 직원들의 응대가 만족스럽다	⑤	④	③	②	①

위의 응답 내용에 대해 추가 의견이 있으시면 자유롭게 기재해 주시기 바랍니다.

한식해설사 교육 강의 평가

1. 본 강의 평가는 무기명으로 실시하며 평가결과는 담당교수의 다음 강의에 참고자료가 됩니다.
2. 수강생의 객관적인 평가는 한식해설사 교육 발전에 도움이 됩니다.
3. 여러 명의 교수로 구성되어 있는 과목은 각각 교수님에 대해 평가하여 주시기 바랍니다.
4. 문항별로 평가척도난에 아래 평가기준에 의거하여 **○표**를 하여 주십시오. (5점 만점)
   (5) 매우 그렇다. (4) 그렇다. (3) 보통이다. (2) 그렇지 않다. (1) 전혀 그렇지 않다.

과목명 :		**교수**					
	문 항		**평가척도**				
			5	**4**	**3**	**2**	**1**
공통 문항	1. 이 강의에 대해 전반적으로 만족하며 전문적 지식을 습득했습니까?		5	4	3	2	1
	2. 커리큘럼 구성 및 수업 난이도는 적절했습니까?		5	4	3	2	1
	3. 강의내용을 잘 이해할 수 있었고 진도는 적절했습니까?		5	4	3	2	1
	4. 교수의 수업준비 및 교육내용에 대한 연구는 충실하였습니까?		5	4	3	2	1
	5. 교수는 지각이나 휴강없이 정해진 수업시수(시간)를 잘 지켰습니까?		5	4	3	2	1
	6. 교수는 수업에 대한 열의와 애정을 가지고 강의를 진행했습니까?		5	4	3	2	1
	7. 교재는 강의를 이해하는데 체계적이고 적절하게 구성되었습니까?		5	4	3	2	1
	8. 교육환경이나 기자재, 실습도구 및 재료 등에 불편함이 없었습니까?		5	4	3	2	1
서술형 문항	9. 이 수업에서 좋았던 점은 무엇입니까?						
	10. 이 수업에서 개선해야 할 점은 무엇입니까?						

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

객관식 문제

1. 다음 중 한식에 대한 잘못 설명한 것을 고르시오.

① 한국의 주식은 밥, 죽, 국수, 떡 등 곡물음식이다.
② 밥과 반찬을 한상에 올리는 것을 반상차림이라고 한다.
③ 교자상은 밥과 반찬 2~3가지가 올라가는 작은 상을 뜻한다.
④ 반찬은 밥에 곁들이는 김치, 나물, 조림, 장아찌 등을 뜻한다.

2. 다음 중 한국의 기후와 환경에 대해 올바르게 설명한 것은?

① 온도가 높고 습도가 낮아 벼농사가 발달하였다.
② 조선시대 전에는 목축업이 발달하여 여러지역을 떠돌아다니면서 생활했다.
③ 벼농사 외에도 보리, 콩, 메밀, 밀 기장 등 곡류를 주로 재배했다.
④ 채소와 곡물은 풍부하게 생산되었으나 해산물은 많이 생산되지 않았다.

3. 음양오행사상에 대해서 잘못 설명한 것을 고르시오.

① 음양은 하늘과 땅을 상징한다.
② 오행은 목(木) 화(火), 토(土), 금(金), 수(水)이다.
③ 음양오행에 따른 오색은 황, 청, 백, 적, 흑이다.
④ 오색은 산, 들, 바다, 땅, 하늘을 상징한다.

4. 약식동원(藥食同源) 사상에 대해 올바르게 설명한 것을 고르시오.

① 약식동원(藥食同源)은 아픈 사람만을 위한 치료식이다.
② 기를 보하는 음식에는 인삼, 마, 고구마, 생강 등이 있다.
③ 보양식이란 몸을 보호하기 위해 먹는 음식으로 주로 추운 겨울에 다양한 보양식이 발달하였다.
④ 보양식은 사람의 체질에 상관없이 누구에게나 도움이 되는 음식이다.

5. 다음 중 한식 상차림에 대해 잘못 설명한 것은?

① 한국은 예부터 시간전개형 상차림 방법을 사용했다.
② 반찬이 빨리 굳지 않게 하기 위해서 식물성 기름을 주로 사용했다.
③ 전통 한식 상차림은 독상차림이다.
④ 반찬의 가짓수를 뜻하는 첩수는 반드시 홀수이다.

6. 다음은 한식 상차림법에 대한 내용이다. 이중 틀린 것을 고르시오.

① 밥그릇은 왼쪽, 국그릇은 오른쪽에 놓는다.
② 숟가락은 앞쪽으로, 젓가락은 숟가락 뒤쪽으로 나란히 해서 상 끝에서 2cm 정도 나가도록 둔다.
③ 숟가락은 음을, 젓가락은 양을 상징한다.
④ 밥상에 맨 앞줄에는 밥과 국을 놓는다.

7. 다음은 한국의 전통 식사예절이다. 이중 틀린 것을 고르시오.

① 숟가락과 젓가락을 한 손에 쥐지 말고 음식 먹는 소리나 수저 소리를 내지 않도록 한다.
② 국을 그릇째 들고 마시면 안되지만 국에 밥을 말아서 먹는 것은 허용된다.
③ 밥은 안쪽부터 먹고, 국은 그릇째 들고 마시지 않는다.
④ 식사 중에 다리를 포개거나, 손으로 얼굴이나 머리를 만지거나, 팔꿈치를 세우는 행동은 좋지 않다.

8. 다음은 한국의 식사예절이다. 이중 틀린 것을 고르시오.

① 식사 중에 재채기나 기침이 나올 때는 얼굴을 옆으로 돌려 손으로 입을 가리고 한다.
② 여럿이 함께 먹는 음식은 각자 개인 접시에 덜어 먹는다.
③ 윗사람이 수저를 든 뒤에 자기 수저를 들며 끝날 때도 먼저 수저를 놓지 않는다.
④ 식사를 마치면 수저를 밥그릇 위에 얹어둔다.

9. 다음 중 향토음식의 특징을 옳게 설명한 것은?

① 향토음식은 특정 지역에서 생산되는 재료로 만든 음식을 뜻하며 타 지역에서 생산되는 작물이 전혀 사용되지 않아야 한다.
② 한반도 남쪽으로 갈수록 간이 싱겁다.
③ 산나물보다 들에서 재배하는 나물이 더 발달하였다.
④ 한반도 북쪽의 음식은 매운맛이 덜하고 맛이 담백한 것이 특징이다.

10. 다음 중 서울 향토음식의 특징이 아닌 것은?

① 서울에서는 다양한 농산물이 생산되기 때문에 향토음식이 발달하였다.
② 서울의 향토음식으로는 임자수탕, 설렁탕, 탕평채 등이 있다.
③ 왕족과 양반계급이 거주했던 지역이기 때문에 화려하고 멋스러운 것이 특징이다.
④ 각지의 특산품이 모여드는 곳으로 다양한 식재료를 이용한 향토음식이 발달하였다.

11. 다음 중 서울 향토음식의 이름과 설명을 바르게 이은 것은?

㉠ 쇠뼈다귀를 끓인 국에 된장, 배추 우거지, 콩나물, 호박, 감자 등을 넣어 끓인 음식. ㉡ 뼈가 붙은 소고기를 넣고 오랫동안 고아 만든 음식. ㉢ 녹두묵에 고기볶음과 데친 미나리, 구운 김 등을 섞어 만든 묵무침. ㉣ 맛이 좋아 입을 즐겁게 한다는 뜻에서 열구자탕(悅口資湯) 이라고 부름.

① 신선로 - ㉣
② 육개장 - ㉠
③ 청포묵무침 - ㉢
④ 곰탕 - ㉡

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

12. 다음 중 경기도 향토음식을 설명한 내용 중 틀린 것은?

① 서울과 가까워 서울 향토음식과 비슷하다.
② 대표 향토음식으로는 조랭이떡국, 개성편수 등을 들 수 있다.
③ 산이 없어 산나물로 만든 음식은 적지만 서해안을 끼고 있어 해산물이 풍부하다.
④ 음식의 맛은 수수하고 담백한 편이다.

13. 다음 설명을 읽고 이에 알맞은 경기도 향토음식을 고르시오.

이것은 원래 개성 지방에서 빚어 먹던 여름 음식이다. 밀가루를 반죽해서 얇게 밀고 정사각형 모양으로 썬 다음 고기와 채소로 만든 소를 넣어 네 귀퉁이를 서로 붙여서 찐 후 차게 식힌 장국에 넣어 먹는다. 물 위에 조각이 떠 있는 모양을 닮았다고 해서 이런 이름이 붙었다. 호박이나 오이를 소금에 절였다가 물기를 꼭 짜고 볶아 넣은 만두로 아삭아삭 씹히는 맛이 싱그러운 만두다.

① 변씨만두
② 편수
③ 만둣국
④ 호박만두

14. 다음 중 강원도 향토음식의 특징이 아닌 것은?

① 다양한 해산물이 생산되어 해산물 음식이 발달하였다.
② 귤, 유자 등이 많이 생산된다.
③ 메밀 막국수는 강원도의 대표 향토음식 중 하나이다.
④ 대표적인 향토음식으로는 감자밥, 황태구이, 오징어순대, 더덕생채, 메밀묵, 메밀막국수, 감자송편 등이 있다.

15. 다음 설명을 읽고 이에 알맞은 강원도 향토음식을 고르시오.

메밀의 생산이 많은 강원도에서 가장 많이 먹는 국수로 처음에는 칼로 썰어서 만들었으나 차츰 기계화되어 흔해졌다. 소금물에 반죽한 메밀 반죽을 국수틀에 넣고 뽑아 삶아낸 국수에 채소와 양념을 넣고 비벼 먹거나 시원한 동치미 국물에 말아 먹는다. 원래는 밤참으로 많이 먹었던 음식이다.

① 냉면
② 비빔국수
③ 막국수
④ 잔치국수

16. 다음 설명 중 충청도 향토음식의 특징으로 올바른 것은?

① 양념을 많이 사용하여 음식을 만들어 짠맛이 강하다.
② 음식의 간을 맞출 때 고추장을 많이 사용한다.
③ 조개가 많이 생산되어 조개젓이나 어리굴젓을 많이 담가 먹는다.
④ 해산물 음식 외에 강에서 나는 민물 생선으로 만든 음식은 발달하지 않았다.

17. 다음 설명을 읽고 이에 알맞은 충청도 향토음식을 고르시오.

민물에서 잡히는 작은 고기를 튀겨서 프라이팬에 돌려 담고 매운 양념장을 부어 다시 한 번 익혀 만든 음식

① 새뱅이탕
② 피라미조림
③ 도리뱅뱅이
④ 생선튀김

18. 다음 중 경상도 향토음식을 설명한 내용 중 옳은 것은?

① 간은 되도록 싱겁게 해서 재료의 맛을 살린다.
② 양반 문화가 성행하여 제사음식이 발달하였다.
③ 대표적인 향토음식으로는 해물칼국수가 있다.
④ 음식에 멋을 살려 화려하게 만드는 것이 특징이다.

19. 다음은 헛제사밥에 대한 설명이다. 설명한 내용 중 틀린 것을 고르시오.

① 제사상에 올라가는 나물, 반찬 등에 고추장을 넣어 비벼 먹는다.
② 제사를 지낸 뒤에 먹는 음식이다.
③ 무와 고기, 생선을 넣어 끓인 탕국이 곁들여진다.
④ 안동 지역에 양반문화가 발달하였기 때문에 이러한 음식이 탄생했다.

20. 다음 중 전라도 향토음식을 설명한 내용 중 옳은 것은?

① 산지가 많아 곡식이 많이 생산되지 않았기 때문에 옥수수, 콩 등을 주식으로 삼았다.
② 음식의 가짓수를 줄이고 소박하게 상을 차리는 것이 특징이다.
③ 김치에 젓갈은 거의 사용하지 않는다.
④ 음식에 양념을 많이 사용하고 고명을 얹어 화려하게 꾸민다.

21. 다음 중 전주비빔밥의 특징이 아닌 것은?

① 전주지역에 좋은 콩나물이 많이 재배되기 때문에 콩나물 국과 곁들여 먹는다.
② 녹두로 만든 흰 청포묵을 비빔밥위에 얹는다.
③ 나물과 육회 등 20여가지의 다양한 식재료를 올린다.
④ 고추장은 고기를 넣어 볶아 만든 약고추장을 사용한다.

22. 다음 중 전라도 지역의 향토음식이 아닌 것은?

① 비빔밥
② 낙지 호롱구이
③ 설렁탕
④ 추어탕

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

23. 다음 중 제주도 지역의 향토음식이 아닌 것은?

① 전복죽
② 단호박죽
③ 빙떡
④ 자리젓

24. 다음 중 북한 향토음식이 아닌 것은?

① 만두
② 냉면
③ 비빔밥
④ 막국수

25. 다음 팔도 지역 음식의 특징을 설명과 그 명칭이 바르게 연결된 것을 고르시오.

㉠ 평야와 서해안을 접하고 있어서 음식 맛이 순하고 평범하며 꾸밈이 없고 재료 그대로의 맛을 살려 담백하다. ㉡ 우리나라 제일의 곡창지대가 있는 음식문화의 요지. 젓갈과 장아찌 등이 발달했다. 간이 강하며 고춧가루를 많이 사용하는 것이 특징이다. ㉢ 현무암 지질의 특성에 따라 논이 없어 주로 잡곡농사가 발달했고 풍부한 해산물로 만든 음식이 발달했다. ㉣ 북쪽은 산, 남쪽은 평야, 서쪽은 바다에 면하여 다양한 농수산물이 풍부하고 새우젓국으로 간을 한 음식이 많아 깔끔하고 담백한 맛이 특징이다.
Ⓐ 기전지방 Ⓑ 호서지방 Ⓒ 제주도 Ⓓ 호남지방

① ㉠-Ⓑ, ㉡-Ⓓ, ㉢-Ⓒ, ㉣-Ⓐ
② ㉠-Ⓓ, ㉡-Ⓑ, ㉢-Ⓒ, ㉣-Ⓐ
③ ㉠-Ⓑ, ㉡-Ⓒ, ㉢-Ⓓ, ㉣-Ⓐ
④ ㉠-Ⓒ, ㉡-Ⓓ, ㉢-Ⓑ, ㉣-Ⓐ

25. 다음 중 한국 궁중음식의 특징이 아닌 것은?

① 계절음식과 명절음식이 발달했다.
② 육류 중에서는 쇠고기를 가장 즐겨 먹었다.
③ 양반계층과 동일한 조리용어를 사용하였다.
④ 임금께 올리는 수라상은 큰 원반과 곁반인 작은 원반, 책상반 3개의 상을 차렸다.

26. 다음 중 반가와 그 음식의 특징으로 올바른 것은?
① 조선시대에는 계급가의 차가 엄격했기 때문에 궁중음식과는 큰 차이를 보였다.
② 조선시대 반가는 혈족간의 결혼을 통해 가문의 전통을 이어갔다.
③ 가문의 제사와 손님접대를 책임져야 했기 때문에 종가마다 종가음식이 발달하였다.
④ 종가마다 조리를 전문으로 하는 숙수가 근무하여 음식을 만들었다.

27. 다음 중 사찰음식에서 금하는 오신채에 속하지 않는 것은?

① 파
② 마늘
③ 생강
④ 부추

28. 다음 중 사찰음식의 특징이 아닌 것은?

① 부각, 유과, 한과 등 기름에 튀겨 만든 음식으로 부족한 열량을 섭취했다.
② 산채, 들채, 해조류 등을 식물성 식품만을 섭취했다.
③ 다섯가지 매운 채소라는 뜻의 오신채로 만든 나물을 즐겼다.
④ 김치를 담글 때는 젓갈 등을 배제하고 소금, 생강, 고추나 천초로 양념한다.

29. 한국의 저장 발효 음식의 특징으로 맞지 않는 것을 고르시오.

① 곡류위주의 식생활 때문에 발효음식이 발달하였다.
② 식품을 가공 조리하거나 그대로 보존하여 먹을 수 있는 상태로 만든 식품을 뜻한다.
③ 계절별 농수산물을 사용하여 계절에 맞게 저장, 발효하여 만들었다.
④ 인류가 최초로 선택한 식품 보존 방법은 발효법이다.

30. 다음 중 한국 대표 길거리 음식인 떡볶이에 대한 설명으로 맞는 것을 고르시오.

① 조선 후기 궁중에서는 고추장으로 만든 매운 떡볶이를 즐겨먹었다.
② 매운 떡볶이는 1910년 경 탄생하였다.
③ 궁중떡볶이에는 떡 이외에도 쇠고기, 미나리, 숙주, 밤이 들어간다.
④ 신당동은 서울에서 떡볶이로 유명한 지역 중 하나이다.

32. 다음 중 순대에 대한 설명으로 틀린 것을 고르시오.

① 순대는 돼지 외에도 소, 생선 등의 창자로도 만든다.
② 순대는 북한의 향토음식이다.
③ 지역에 따라 순대를 찍어먹는 양념장이 다른데, 서울은 소금, 경상도는 막장, 전라도는 초장을 곁들인다.
④ 당면순대는 1800년대 말 시의전서에 처음 등장한다.

33. 다음 중 떡과 그 만드는 방법이 바르게 이어진 것은?

① 찌는 떡-시루떡
② 빚는 떡- 백설기
③ 지지는 떡-꿀떡
④ 빚는 떡-화전

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

34. 다음 한국 차의 유래와 특징에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 인삼차는 뛰어난 정장작용으로 설사와 변비를 치료하고 살균해독 작용으로 식중독을 예방한다.
② 통일신라시대에 불교가 융성하여 음다(飮茶)풍속이 성행하였다.
③ 차를 볶을 때는 특별히 '덖는다'는 표현을 쓴다
④ 전라남도 보성은 국내 최대의 녹차 산지이다.

35. 한국 배달음식 문화에 대한 설명 중 옳은 것은?

① 현재 한국에서 가장 인기있는 배달음식은 햄버거와 콜라이다.
② 한국에서는 생일날 짜장면을 시켜먹는 풍습이 있다.
③ 한국 최초의 배달음식은 짜장면이다.
④ 최근 배달 애플리케이션이 발달하여 사용자가 급증하고 있다.

36. 한국 음주문화의 특징으로 틀린 것은?

① 집집마다 담그는 술을 '가양주'라고 불렀다.
② 전통주는 보통 밥, 죽, 떡을 만든 뒤 이를 발효해서 만든다.
③ 쌀보다는 잡곡을 이용한 술이 발달하였다.
④ 유명 지역 전통주로는 안동의 안동소주, 충남 서천의 소곡주 등이 있다.

37. 다음 중 한국 외식메뉴와 그 특징을 바르게 연결한 것을 고르시오.

㉠ 직장인들이 점심으로 가장 즐겨먹는 메뉴로 신김치와 돼지고기로 만든다. ㉡ 직장인들의 단골 회식 메뉴로 주로 소주를 곁들인다. ㉢ 새콤 달콤한 맛에 세계 3대 수프중 하나인 태국의 '똠양꿍'과 비교하기도 한다. ㉣ 다양한 채소를 고루 섭취할 수 있는 든든한 한 그릇 음식이다.

Ⓐ 김치찌개 Ⓑ 삼겹살 Ⓒ 비빔밥 Ⓓ 불고기

① ㉠-Ⓒ
② ㉡-Ⓑ
③ ㉢-Ⓓ
④ ㉣-Ⓐ

38. 다음 용어와 관계있는 한국 음식문화를 고르시오.

소맥, 대리운전, 1차. 2차. 3차, 삼겹살

① 차문화
② 회식문화
③ 배달음식문화
④ 외식문화

39. 다음 중 한국의 주도에 맞지 않은 것을 고르시오.

① 술은 서로 따라주되 본인이 직접 따르지 않는다.
② 잔이 비지 않도록 술을 계속 첨잔한다.
③ 어른과 함께 술을 마실 때는 몸을 돌린 뒤 술잔을 비운다.
④ 웃어른에게 술을 따르거나 받을 때 두손으로 따르거나 받는다.

40. 다음 중 비빔밥의 유래가 아닌 것은?

① 전쟁음식
② 궁중음식
③ 제사음식
④ 의례음식

41. 다음 중 설렁탕에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 서울의 대표 향토음식이다.
② '선농단'이라는 단어에서 유래했다.
③ 소고기의 살코기만을 푹 끓여 만든다.
④ 깍두기를 곁들인다.

42. 한국 지역 불고기의 종류와 그 설명을 바르게 연결한 것을 고르시오.

㉠ 얇게 썬 고기를 간장 등으로 양념해 석쇠에 올려 참나무 숯불에 굽는다. ㉡ 석쇠위에 물 적신 한지를 올리고 그 위에 배즙과 국간장으로 양념한 채썬 쇠고기를 올려 굽는다. ㉢ 간장, 설탕, 참기름 등으로 양념한 쇠고기를 불고기 전용 팬에 올려 육수를 부어가며 익혀 먹는다.

Ⓐ 서울불고기 Ⓑ 광양불고기 Ⓒ 언양불고기

① ㉠-Ⓐ, ㉡-Ⓒ, ㉢-Ⓑ
② ㉠-Ⓑ, ㉡-Ⓒ, ㉢-Ⓐ
③ ㉠-Ⓑ, ㉡-Ⓐ, ㉢-Ⓒ
④ ㉠-Ⓒ, ㉡-Ⓑ, ㉢-Ⓐ

43. 다음 갈비의 특징을 설명한 내용 중 틀린 것을 고르시오.

① 갈비로 유명한 지역으로는 경기도 포천과 수원이 있다.
② 갈비는 1980년대 중식, 불고기, 뷔페 등을 제치고 최고 인기 외식메뉴로 손꼽혔다.
③ 갈비로 유명한 두 지역 중 포천은 소금으로, 수원은 간장으로 양념하는 것이 특징이다.
④ 갈빗대 채로 잘라낸 고기에 잔칼집을 넣은 뒤 배즙 등을 넣은 간장 양념에 숙성시킨다.

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

44. 다음은 한국의 절기와 그 음식 중 올바르게 연결된 것을 고르시오.

㉠ 떡국, 편육, 만두, 전유어, 누름적, 장김치, 강정, 식혜
㉡ 약밥, 오곡밥, 부럼, 묵은나물, 복쌈, 귀밝이술
㉢ 수리취떡, 증편, 수단, 앵두화채
㉣ 팥죽, 동치미, 물냉면, 수정과

① ㉠-동지
② ㉡ -대보름
③ ㉢-칠석
④ ㉣-삼복

45. 다음 겨울의 대표 절기 음식에 대한 설명 중 틀린 것을 고르시오.

① 떡국을 먹는 것이 곧 나이를 먹는 것을 뜻한다.
② 부럼을 깨물면 부스럼이 생기지 않는다고 생각했다.
③ 대보름에는 아홉 가지 묵은 나물(호박오라기, 시래기, 취나물 등)을 먹었다.
④ 궁중에서는 대보름에 오곡밥을 먹었다.

46. 다음 중 삼짇날의 절식이 아닌 것을 고르시오.

① 진달래 화전
② 화면
③ 복쌈
④ 경단

47. 다음 중 한식의 의미로 알맞은 것을 고르시오.

① 더운 음식을 먹어 몸을 따뜻하게 하는 날
② 불에 타죽은 충신 개자추를 기리는 날
③ 봄이 왔음을 축하하고 마을사람들과 함께 즐기는 날
④ 석가의 탄생을 기리는 날

48. 다음 중 '단오'의 의미가 아닌 것을 고르시오.

① 음력 5월 5일
② 백성의 날
③ 신의 날
④ 수릿날

49. 다음 중 여름의 절기가 아닌 날은?

① 유두
② 삼복
③ 삼짇날
④ 백중

50. 다음 중 추석의 절식이 아닌 것은?

① 송편
② 토란국
③ 수리취떡
④ 오곡과일

51. 다음 중 '상달'에 대한 설명이 아닌 것은?

① 일년 중 하늘이 가장 높고 좋은 달이다.
② 가정의 평안과 자식들이 잘 되기를 기원하며 제사를 지냈다.
③ 절식으로는 무시루떡, 편수, 낙지연포탕 등이 있다.
④ 겨울을 앞두고 몸을 보하기 위해 소고기로 만든 음식을 먹었다.

52. 다음 중 골동반과 같은 의미의 단어는?

① 골탕
② 비빔밥
③ 장국밥
④ 설렁탕

53. 다음 중 '밥'을 뜻하는 단어가 아닌 것은?

① 뫼
② 수라
③ 메
④ 진지

54. 다음 중 한국의 '장'에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 인도네시아의 템퍼, 일본의 낫토와 함께 단일균을 사용한 단발효 식품이다.
② 김치, 장아찌, 떡 등을 만들 때 장을 사용한다.
③ 장의 감칠맛은 콩이 곰팡이, 세균, 효모에 의해 발효되면서 생긴 맛이다.
④ 한국의 장류에는 간장, 된장, 고추장, 청국장 등이 있다.

55. 다음 중 한국의 '젓갈'에 대한 설명중 잘못된 것을 고르시오.

① 젓갈은 생선의 살, 알, 창자 등을 소금에 절인 것을 뜻한다.
② 젓갈은 보통 20%의 소금에 삭힌다.
③ 생선을 소금에 절인 젓갈은 한국에만 있는 식품의 형태이다.
④ 김치를 담글 때 가장 많이 사용하는 젓갈은 새우젓과 멸치젓이다.

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

56. 다음 중 '전'에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 비오는 날 전을 즐겨 먹는 것은 전을 부칠 때 기름 튀는 소리와 빗소리가 유사하기 때문이다.
② 비가 오면 불쾌지수가 높아지고 혈당이 떨어져 밀가루 음식이 당기기 때문이다.
③ 빈대떡은 부쳐놓은 모양이 빈대를 닮아서 붙여진 이름이다.
④ 빈대떡의 옛날 이름은 빈자떡이다.

57. 다음 설명을 읽고 이에 맞는 음식명을 고르시오.

맛이 좋아 입을 즐겁게 한다는 뜻에서 열구자탕(悅口資湯)이라고 불렸다. 쇠고기, 간, 처녑, 꿩, 닭, 전복, 해삼 등 약 25종류 이상의 고급재료가 들어간다.

① 육개장
② 신선로
③ 쇠고기전골
④ 곱창전골

58. 다음 중 '고명'을 이르는 말이 아닌 것은?

① 웃기
② 차림새
③ 양념
④ 웃고명

59. 다음 중 '고명'의 역할이 아닌 것은?

① 음식에 멋을 더한다.
② 음식에 영양을 더한다.
③ 음식에 양을 늘린다.
④ 오방색으로 한국음식의 정체성을 나타낸다.

60. 다음 중 전통적으로 '고명'으로 사용 되지 않았던 식재료는?

① 버섯
② 쇠고기
③ 오이
④ 두부

61. 다음 중 서울의 명소와 그 곳의 유명음식을 잘못 이은 것은?

① 광장시장-녹두빈대떡
② 통인시장-엽전도시락
③ 명동-명동만두
④ 남대문시장-생선조림

62. 다음 중 부산의 명소의 그 곳의 유명음식을 바르게 이은 것은?

① BIFF 거리 - 씨앗호떡
② 국제시장 - 생선구이
③ 자갈치시장 - 생선매운탕
④ 해운대 - 유부전골과 비빔당면

63. 다음 중 '어묵'을 잘못 설명한 것은?

① 생선살을 곱게 갈거나 다져 만든다.
② 현재 어묵은 1700년대 '소문사설'이라는 책에서 나오는 '가마보곶'과 동일한 조리법으로 만든다.
③ 1930년대 조리서인 '조선요리법'에는 어묵과 비슷한 '태극선'이라는 음식이 나온다.
④ 어묵에는 생선은 조기 같은 흰살 생선이 사용된다.

64. 다음 중 속초의 향토음식인 '아바이순대'를 올바르게 설명한 것은?

① 아바이 순대의 '아바이'는 '부모님'의 함경도 방언이다.
② 아바이 순대는 오징어 속에 두부, 쇠고기, 채소 등으로 만든 소를 넣어 찐 음식이다.
③ 아바이 순대는 조선 후기에 속초의 향토음식으로 자리매김했다.
④ 아바이 순대는 속초지역에 거주하는 실향민들이 만들어낸 음식이다.

65. 다음 중 제주도 음식에 대해 올바르게 설명한 것은?

① 목축업이 발달하여 질 좋은 쇠고기로 만든 음식이 많다.
② 제주도 지역에서는 전국의 유명 돼지고기를 고루 맛볼 수 있다.
③ 제주도 지역에는 수입산 돼지고기가 유통된다.
④ 결혼식 때 고기국수를 대접하는 풍습은 조선시대부터 있었던 풍습이다.

66. 다음 중 제주도에서 생산되는 해산물이 아닌 것은?

① 먹갈치
② 오분자기
③ 성게
④ 자리돔

67. 다음 전주의 향토음식을 설명한 내용 중 옳은 것을 고르시오.

① 전주에는 질좋은 콩나물이 많이 생산되어 맛있는 콩나물밥이 유명하다.
② 전주비빔밥용 밥은 다시마를 우려낸 물로 지어 감칠맛이 뛰어나다.
③ 모주란 막걸리에 계피와 흑설탕을 넣은 술로 알콜도수는 5%정도이다.
④ 전주비빔밥에 올라가는 황포묵은 녹두로 만든 청포묵에 치자로 노란 물을 들인 것이다.

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

68. 다음 안동의 향토음식을 설명한 내용 중 틀린 것은?

① 안동찜닭은 궁중에서 즐겨먹던 궁중닭찜의 변형이다.
② 헛제사밥은 제사음식을 먹기 위해 가짜로 제사를 지낸 뒤 먹었던 음식이다.
③ 헛제사밥의 음식들은 제사 지낼 때 쓰는 제기(祭器)에 올린다.
④ 헛체사밥을 비벼먹을 때는 간장으로 간을 한다.

69. 다음 중 떡갈비를 설명한 것으로 옳은 것은?

① 떡갈비는 쇠고기를 도축 한 뒤 남은 살을 모아 잘게 다져 만든다.
② 떡갈비는 어른을 공경하는 마음이 담긴 음식이다.
③ 떡갈비는 다진 쇠고기 갈빗살을 가래떡에 붙여 구운 음식이다.
④ 떡갈비는 떡을 만들 때처럼 다진 쇠고기를 오래 치대 만들기 때문에 붙여진 이름이다.

70. 다음 설명을 읽고 이에 해당하는 목포의 향토 식재료를 고르시오.

삼복에 몸보신을 위해 보양식을 챙겨먹는 것을 '복달임 한다'고 한다. 조선시대 서민들은 삼복에 개를 잡아 개장국을 끓여 먹었고 개고기 먹는 것을 부끄럽게 여겼던 양반들은 쇠고기로 이와 비슷한 '육개장'을 끓여 먹었다. 궁중에서는 임자수탕이나 OO탕이나 OO전을 먹었다.

① 갈치
② 낙지
③ 민어
④ 홍어

71. 다음 중 한국의 음식 용어와 그 뜻을 바르게 이은 것은?

① 찜 - 국물이 자작하도록 삶은 음식
② 조림 - 간장을 넣고 끓인 음식
③ 탕 - 찌개보다 국물이 적도록 바특하게 끓인 음식
④ 구이 - 재료에 밀가루를 묻혀 기름에 지진 음식

72. 다음 중 한국의 상차림 중 '첩'수에 포함되는 음식은?

① 배추김치
② 뭇국
③ 고사리나물
④ 흰밥

73. 다음 중 한국 '수저'를 설명한 것으로 틀린 것은?

① 수저는 숟가락과 젓가락을 뜻한다.
② 수저는 밥상위에 있는 음식을 자르거나 발라내는 용도로도 쓰인다.
③ 수라상 수저가 두벌 있는데 이는 각각 임금님과 기미를 보는 상궁의 몫이다.
④ 한국은 국물요리가 발달하였기 때문에 숟가락이 자루가 길고 납작한 형태가 되었다.

74. 다음 중 한국의 옛날 식사예법이 아닌 것은?

① 밥을 먹을 때 제일먼저 물김치나 국물을 떠먹는다.
② 어른과 함께 식사를 할 때는 어른보다 식사를 마친 뒤 어른의 식사시중을 든다.
③ 식사를 할 때는 어른이 먼저 수저를 든 뒤에 따라서 수저를 들고 식사를 한다.
④ 숭늉을 먹을 때 반찬을 집어먹지 않는다.

75. 다음은 한국음식에 사용되는 한 고명에 대한 설명이다. 내용을 읽고 이에 알맞은 고명 이름을 고르시오.

신선로, 전골, 잡탕, 알쌈 등에 넣는 고명으로 봉오리라고도 한다.

① 완자
② 대추
③ 표고버섯
④ 호두

76. 다음은 한국음식의 유래를 설명한 것이다. 이중 틀린 것을 고르시오.

① 떡볶이는 궁중에서 즐겨먹던 궁중 떡볶이에서 유래했다.
② 설렁탕은 '대충 끓여 먹는 탕'이라는 뜻을 담고 있다.
③ 육개장은 개장국에 개고기 대신 쇠고기를 넣어 끓였다는 뜻으로 붙여진 이름이다.
④ 약식은 왕의 목숨을 구해준 까마귀에게 바치는 음식에서 유래했다.

77. 다음 음식명 중 맞춤법에 맞는 것을 고르시오.

① 된장찌게
② 뭇국
③ 육계장
④ 순대국

78. 다음 중 대보름에 먹는 음식이 아닌 것은?

① 약식
② 쌈
③ 나물
④ 식혜

79. 다음 중 지역과 그 향토음식을 잘못 이은 것은?

① 서울-육개장
② 전주-비빔밥
③ 안동-한정식
④ 목포-낙지호롱구이

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

80. 다음 중 한국 국물요리에 가장 많이 쓰는 맑은 장국(쇠고기 육수)을 내기에 적합한 쇠고기 부위를 고르시오.

① 양지
② 등심
③ 사골
④ 홍두깨살

81. 다음 중 삼복의 절기 음식이 아닌 것은?

① 팥죽
② 삼계탕
③ 육개장
④ 비빔국수

82. 다음 중 오방색의 종류와 그것이 상징하는 방향을 바르게 연결한 것은?

① 흑색 - 남쪽
② 청색 - 동쪽
③ 백색 - 중앙
④ 황색 - 서쪽

83. 다음은 오방색 중 한 가지에 대한 설명이다. 설명을 듣고 해당하는 색깔을 고르시오.

> 이 색은 중앙을 상징하는 색으로 이 색을 띄는 음식은 비장과 위장의 기능을 보호하는 것으로 알려져 있으며 이 색을 띄는 식품에는 항산화와 항암효과가 있는 재료로 나타났다.

① 청색
② 백색
③ 흑색
④ 황색

84. 다음 중 한식 해설사의 태도로 올바르지 않은 것은?

① 떡은 질감이 끈적거려 서양인들이 좋아하지 않는다고 알려져 있으니 무조건 제외한다.
② 음식체험을 하기 전에 반드시 채식주의자, 알레르기 여부를 확인한다.
③ 농산물 산지 방문 시 수확한 농산물을 맛볼 수 있도록 간단한 도구를 지참한다.
④ 음식 체험시 관광객이 음식에 강한 거부감을 표현하면 의견을 존중하여 시식을 강요하지 않는다.

85. 다음 한식해설사에 대한 설명한 것 중 틀린 것은?

① 해설사는 관광객들이게 한식을 설명할 전문인력이다.
② 한식해설사는 한식이 가지고 있는 독특한 문화에 대해 잘 전달해 줄 수 있어야 한다.
③ 한식해설사는 요리를 잘해야 한다.
④ 한식해설사는 외국인들에게 한식에 대한 올바른 지식을 전달할 수 있어야 한다.

86. 다음은 김치 담그는 방법을 나열한 것이다. 이를 순서에 맞게 배열한 것을 고르시오.

> ㉠ 무, 쪽파, 당근, 양파 등의 채소를 자른다.
> ㉡ 썰어둔 채소를 고춧가루와 풀죽에 넣고 비빈다.
> ㉢ 배추를 반으로 자르고 소금물에 담근다.
> ㉣ 배추 잎사귀 사이에 소금을 뿌린다.
> ㉤ 배추 잎사귀에 속을 채운다.
> ㉥ 속을 채운 김치를 단지에 넣고 발효되도록 보관한다.

① ㉢㉣㉠㉡㉤㉥
② ㉢㉣㉡㉠㉤㉥
③ ㉣㉢㉠㉡㉤㉥
④ ㉣㉢㉡㉠㉤㉥

87. 다음 고추장에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 고추장에서 느껴지는 맛은 매운 맛 뿐이다.
② 고추장의 매운맛은 다른 나라의 매운 양념에 비해 여운이 긴 편이다.
③ 고추장을 쇠고기, 다진마늘, 꿀, 깨, 참기름과 함께 볶아 만든 것을 약고추장이라고 한다.
④ 추가하는 재료에 따라 찹쌀고추장, 보리고추장, 배고추장 등 다양한 종류의 고추장이 있다.

88. 다음 중 비빔밥으로 유명한 고장이 아닌 곳은?

① 진주
② 전주
③ 익산
④ 서산

89. 다음 고명에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?

① 다진고기는 국수나 비빔밥에 주로 올리는 고명이다.
② 은행은 신선로나 찜에 올라가는 고명이다.
③ 잘게 다진 잣은 궁중에서 깨소금 대신 사용했다.
④ 대추는 씨째 동그랗게 썰어 떡이나 한과위에 올린다.

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

90. 다음 간장에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?

① 한국의 장류 중 외국인이 가장 거부감을 가지지 않는 장이다.
② 바비큐소스, 스튜소스, 오리엔탈 드레싱 등으로 활용할 수 있다.
③ 청장이라고 부르는 국간장은 갈비나 불고기를 양념할 때 사용한다.
④ 소고기, 닭고기, 돼지고기 등 어떠한 육류 요리에도 잘 어울리는 양념이다.

91. 다음 중 전주 10미가 아닌 것은?

① 민물게
② 애호박
③ 콩나물
④ 청포묵

92. 다음은 한국음식에 사용된 식재료에 대한 설명이다. 내용을 읽고 이에 알맞은 식재료 이름을 고르시오.

암을 억제하는 효능이 뛰어난 것으로 알려져 주목받고 있다. 한국의 100세 이상 장수 노인을 대상으로 한 조사 결과를 보면 94.9%가 하루 한 끼 이상이 이것으로 만든 국을 먹고 있다고 답했다.

① 콩
② 두부
③ 된장
④ 유부

93. 다음 중 올바른 한식의 영문 표기법이 아닌 것은?

① 삼계탕 - Samgye-tang
② 신선로 - Sinseonro
③ 젓갈 - Jeotgal
④ 나박김치 - Nabak-kimch

94. 다음 내용이 설명하는 내용과 관계없는 단어를 고르시오.

음식은 맛으로만 먹는 것이 아니라 건강하게 오래 살기 위해 먹는다는 것이 한식의 기본 사상 중의 하나이다. 몸의 조화가 깨지면 병이 생긴다고 믿었던 선조들은 음식을 통해 다시 그 조화를 찾으려고 했다.

① 음양오행
② 약식동원
③ 보양식
④ 경로사상

95. '차를 덖는다'는 무슨 의미인지 고르시오.

① 말린다
② 볶는다
③ 갈무리한다
④ 수확한다

주관식 문제

96. 다음 내용이 설명하는 음식명을 쓰시오.

이 음식의 기원에 대해서는 전쟁설, 궁중음식설, 제사음식설 등 여러 가지가 있다. 다양한 채소를 많이 섭취할 수 있어서 해외 유명 연예인들도 다이어트 음식으로 많이 찾는다.

97. 식사 전에 상에 모든 음식을 배열 한 뒤 식사를 하는 한식의 상차림 법을 무엇이라고 합니까?

98. '밥'을 뜻하는 여러 단어 중 '어른이 드시는 밥', '어른에게 올리는 밥'이라는 뜻을 가진 단어를 쓰시오.

99. 사찰음식에서 금하는 오신채 다섯가지를 쓰시오.

100. 최근 김치 관련 항목이 유네스코 세계문화유산에 등록되었습니다. 그 정확한 명칭을 쓰시오.

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

서술형 문제

1. 다음은 외국인 관광객이 한국 음식 관광 중 할 수 있는 질문이다. 다음 질문을 읽고 한식해설사로서 해야 할 적절한 답변을 작성하시오.

질문 : 한식은 반찬 가짓수가 왜 그렇게 많은가요?

2. 다음은 외국인 관광객이 한국 음식 관광 중 할 수 있는 질문이다. 다음 질문을 읽고 한식해설사로서 해야 할 적절한 답변을 작성하시오.

질문 : 떡갈비란 것은 햄버거 패티와 비슷해 보입니다. 보통 외국에서는 다진 고기로 만든 음식은 값싼 음식인데 떡갈비는 왜 고급 음식인가요?

3. 향토음식이란 무엇인지 설명하시오.

4. 경상도 향토음식의 특징과 그 종류에 대해 설명하시오.

5. 서울 향토음식의 특징과 그 종류에 대해 설명하시오.

6. 오방색의 종류와 그 의미에 대해 설명하시오.

7. 상차림 방법 중 시간전개형과 공간전개형의 차이점을 서술하시오.

8. 젓가락은 아시아 문화권에서 널리 사용되는 식사도구입니다. 하지만 숟가락 사용은 제한적입니다. 비슷한 문화권 중 한국에서만 숟가락을 많이 사용하는 이유와 그 의미에 대해 서술하시오.

9. 약식동원 사상(藥食同源)이 담긴 대표적인 음식과 그 의미에 대해 설명하시오.

10. 한국의 명절 중 추석의 절식과 그 의미에 대해서 설명하시오.

한식재단 KOREAN FOOD FOUNDATION	한식해설사(가칭) 문제은행	채점자 :			
		시험일시			
	등록번호 0000-0000	수험번호		이름	

객관식 정답

1	③	26	③	51	④	76	②
2	①	27	③	52	②	77	②
3	④	28	③	53	①	78	④
4	①	29	③	54	①	79	③
5	①	30	④	55	③	80	①
6	③	31	③	56	③	81	④
7	②	32	④	57	②	82	②
8	④	33	①	58	③	83	④
9	④	34	①	59	③	84	①
10	①	35	④	60	④	85	③
11	①	36	③	61	③	86	①
12	③	37	②	62	①	87	①
13	②	38	②	63	②	88	④
14	②	39	②	64	④	89	④
15	③	40	④	65	③	90	③
16	③	41	④	66	①	91	④
17	③	42	②	67	④	92	③
18	②	43	③	68	①	93	②
19	②	44	②	69	②	94	④
20	④	45	④	70	③	95	②
21	②	46	③	71	①		
22	③	47	②	72	③		
23	②	48	②	73	③		
24	④	49	③	74	②		
25	①	50	③	75	①		

주관식 정답

96	비빔밥
97	공간전개형 상차림
98	진지
99	자총(파),대산(마늘),흥거(무릇),낙총(부추),야산(달래)
100	김장,김치를 담그고 나누는 문화

서술형 정답

1번 : 한식 상차림에서 반찬은 밥을 먹기 위한 도구이다. 주식인 밥은 탄수화물이 많은 음식 이므로 반찬에서 다른 영양소를 섭취해야 하기 때문에 김치와 여러 반찬, 찌개를 함께 먹는다.

2번 : 떡갈비는 치아가 좋지 않아 음식을 잘 씹지 못하는 웃어른을 위해 만든 음식이다. 질 좋은 갈빗살을 잘 다져 양념하여 치대 구운 것으로 고급음식에 속한다.

3번 : 향토음식은 특정 지역에서 생산되는 재료를 그 지역 고유의 조리법으로 만들어 전통성이 있는 음식이다. 같은 종류의 음식이라도 지역마다 사용하는 재료와 양념에 따라 조금씩 맛이 달라지는 것도 그 때문이다. 한국은 삼면이 바다로 둘러싸여 있고 사계절이 뚜렷해 다양한 음식문화가 발달되어 왔다. 한반도의 북쪽으로 갈수록 여름이 짧고, 겨울이 길어 음식의 보관이 쉬어 간은 싱겁고, 매운맛이 덜하다.

4번 : 경상도의 음식은 얼얼하도록 상당히 맵고 짠 것이 특징이다. 음식에 따로 멋을 내지 않아 소박한 편이다. 콩을 이용한 음식이 많고 싱싱한 생선에 소금간을 해서 말려 구워먹는 것을 즐긴다. 대표적인 향토음식으로는 안동칼국수, 헛제삿밥, 재첩국 등이 있다.

5번 : 서울 자체에서 생산되는 산물은 거의 없지만 전국 각지에서 모인 식재료를 다양하게 활용할 수 있어 음식이 화려하고 그 가짓수가 많다. 예로부터 왕족과 양반 계급이 거주했던 지역이니만큼 음식의 격식과 맵시를 중요하게 생각해 모양이 예쁘고 작게 만들어 멋을 냈다. 조선시대 궁중음식이 일반 가정에 많이 전해져 반가음식이 발달한 것도 특징이다. 서울의 대표적인 음식으로는 장국밥과 떡국, 꼬리곰탕, 임자수탕, 설렁탕, 탕평채 등을 들 수 있다.

6번 : 황(黃은) 중앙, 청(靑)은 동, 백(白)은 서, 적(赤)은 남, 흑(黑)은 북을 뜻한다. 전통적으로 황색은 비장과 위장, 적색은 심장과 소장, 흰색은 폐, 대장 검정색은 간장과 쓸개의 기능을 보호하는 것으로 알려져 있다.

7번 : 한식 상차림은 흔히 '공간전개형 상차림'이라고 표현한다. 준비된 음식을 한 상에 모두 차려놓는 형식이다. 음식의 종류와 온도, 조리법은 물론, 색의 조화까지 고려해 차려내므로 영양학적으로도 우수하지만 우선 보기에 아름답다. 반대로 전채-메인-후식의 순서로 음식이 서빙되는 구성되는 서양식 코스형 상차림을 '시간전개형'이라고 부른다.

8번 : 다른 나라들이 나무젓가락을 주로 사용하고 숟가락은 거의 사용하지 않는 것에 비해 한국에서는 쇠로 만든 젓가락, 숟가락을 사용하는데 이는 국물요리가 발달했기 때문이다. 자루가 길고 납작한 한국의 쇠숟가락은 우묵한 그릇에 담긴 국물음식을 뜨기 좋다.

9번 : 약식동원 사상은 음식이 곧 약이라는 사상으로 음식으로 몸을 보하고 질병을 치료한다는 뜻이다.
삼계탕은 약식동원 사상이 담긴 대표적인 음식이다. 더운 여름 삼복때, 인삼과 대추, 밤, 찹쌀을 넣은 삼계탕을 먹어서 기운을 보한다.

10번 : 추석의 절식에는 송편, 토란탕, 햇과일 햅쌀밥 등이 있다. 이중 송편은 보름달을 상징하는 떡으로 멥쌀 반죽에 깨, 콩, 밤과 같은 소를 넣어 빚어 찐 것이다. 예쁜 송편을 빚으면 예쁜 딸을 낳는다는 속설도 있다.