

▶ **식생활****외식산업 전문인력 양성에 관한 연구-교육자 입장에서**

윤 지 연\* (상명대학교 외식영양전공 강사)

홍 완 수 (상명대학교 외식영양전공 부조수)

김 태 희 (경의대학교 외식산업학과 조교수)

본 연구는 한국 외식산업의 현황 및 문제점과 인적 자원의 수요와 공급 및 취업과 진로, 그리고 국내의 산학연계 현황을 살펴보고, 공급자인 대학의 측면에서 외식산업 전문 인력으로서 요구되는 직무수행과 관련된 지식, 능력 및 기술과 현재 구성되어 있는 교과목의 업무 수행시 활용도와 중요도, 그리고 발전을 위한 요구도를 비교 분석함으로써 외식산업 전문인력 양성을 위한 기초 자료를 수집하는데 목적을 두었다.

본 연구의 목적을 수행하기 위해 서울경기 및 광역시, 기타 시군의 외식관련 학과에 재직 중인 교수와 강사를 대상으로 조사를 실행하여 총 101명이 연구에 참여하였으며, 직무수행과 관련된 지식, 능력 및 기술에 관한 문항과 교과목의 수행활용도와 중요도 및 요구도를 조사하였으며, SPSS WIN 11.0 프로그램을 이용하여, 빈도분석, t-test, IPA(Importance Performance Ananlysis) 등의 분석을 실시하였다.

분석결과 조사 참여 대상자는 남성이 64명, 여성이 37명이었으며, 남성의 연령은 40대가 51.6%로 가장 빈도가 높았고, 여성은 30대가 43.2%로 가장 많았다. 전공은 남성의 경우 조리 관련이 59.4%로 가장 많았고, 여성은 식품영양관련이 35.1%로 가장 많았다. 학력은 남녀 모두 박사가 가장 많았고, 남녀 모두 전임교수와, 초빙·겸임·시간 강사의 비율의 거의 비슷하였다. 외식분야 종사자가 갖추어야 할 능력 중 태도 및 가치관(4.32±0.76)을 가장 중요하게 판단하는 것으로 나타났으며, 다음으로 조직 역량(4.30±0.72), 개인역량(3.93±0.69), 국제적 능력(3.58±0.71)순으로 나타났다. 개별항목 중에는 올바른 가치관(4.48±0.86)과 창의적 사고력(4.36±0.90), 자기관리법(4.35±0.94), 리더십(4.35±0.90) 등을 중요하게 평가하는 것으로 나타났다. 전공 교과목에 대한 중요도와 실제 수행도의 차이를 T-test로 분석한 결과 전체적으로 중요도가 수행도가 높게 나타나 중요하지만 실제 수행능력은 부족한 것으로 인식하고 있는 것으로 나타났으며, 푸드스타일링(0.56), 인적자원관리(0.55), 원가 및 재무관리(0.53), 프랜차이즈 경영론(0.52)이 차이가 큰 것으로 나타났다. 향후 발전을 위해 요구되는 교과과정에 대해서는 학기 중 경험 확대(4.40±0.75), 우수한 교수진의 확보(4.39±0.77), 커리큘럼의 개선(4.38±0.73), 산학연계(4.38±0.72), 교내 시설 확충(4.36±0.77)의 모든 항목에서 중요성을 매우 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다.

본 연구의 의의로는 대학에서 교육을 담당하고 있는 교수진의 경우 남성의 비율이 현저하게 높았으며, 남성의 경우 조리, 여성의 경우 식품영양전공자들이 대다수로 학생들이나 업체가 요구하는 교과과정을 충족시킬 수 있는 대안을 찾아야 한다는 것과, 현재 4년제 대학에서 거의 전무한 서비스매너의 실습 과목 개설의 필요성이 나타나 관련 교과목의 개설이 시급하다고 하겠으며, 직무수행 관련 지식, 능력, 기술에서 중요하게 나타난 조직 역량 및 태도 및 가치관을 배양할 수 있는 기반도 마련되어야겠다.