

전문대학 식품영양과의 교수실태에 관한 연구

소명환 · 윤성식 · 남궁 석*

부천공업전문대학 식품영양과

*서울보건전문대학 식품영양과

(1989. 8. 2 수리)

A Study on the Actual Status of Professors in Department of Food and Nutrition at Junior College

Myung—Hwan So · Sung—Sik Yoon and Sok Namkung*

*Dept. of Food and Nutrition, Bucheon Technical College,
Bucheon, Kyunggi-do, Korea*

**Dept. of Food and Nutrition, Seoul Health Junior College,
Seoul, Korea*

(Received August 2, 1989)

ABSTRACT

This study was carried out to propose the way to give substantial education for the students of Departments of Food and Nutrition in Junior College.

Questionnaires were gathered from the professors of the Departments of Food and Nutrition in Junior Colleges.

The results of this study could be summarized as follows.

1. The professors and assistant teachers appointed in Department of Food and Nutrition in Junior Colleges were insufficient in number showing the sufficiency proportion of 35.8% and 61 % respectively.

2. Part time lecturers took charge of lectures on major subject up to 27 %.

3. The academic backgrounds of all professors were above a master's degree, and the number of professors who were in the doctor's course and who had got doctor's degree amounted to 31.5% and 27.9% respectively.

4. The number of professors who had majored in the course of Food and Nutrition at university or at graduate school was the most and that of Food Engineering ranked the next.

5. The number of professors having careers in the fields of food and nutrition before the appointment to professor amounted to 32%.

6. The number of professors having domestic training managed by the Education Ministry amounted to 67.8%, but those having foreign training amounted to only 8.3%.

7. The number of domestic scientific journals subscribed by one professor was on an average 2.8, but that of foreign was only 0.8.

8. Each professor associated on an average 2.7 kinds of academic society, and published 3.6 pieces of thesis in the last three years.

9. The professors were comparatively satisfied with their present occupations, but they were dissatisfied with such points as deficiency of educational postulates, insufficient income, low level in intellectual faculties of their students and lack of social understanding.

I. 서 론

과거 20 여년에 걸친 성공적인 경제개발의 결과 오늘날 우리의 산업사회는 급속도로 발달하였고 1988 년의 1 인당 국민소득은 4,000 달러를 증가하게 되었다. 이러한 시대적인 변화는 더욱 많은 분야에서 전문인력을 요구하게 되고 또 고등교육의 대중화와 여성의 사회참여 기회를 넓혀주고 있다.

인간의 행복은 건강을 바탕으로 하고 있다. 우리의 경제수준이 향상되고 식생활도 바뀌게 됨에 따라 비만, 당뇨병, 고혈압, 암 등 식생활과 관련이 있는 질병이 급격히 늘어나고 있어서 과학적인 영양관리를 통한 국민건강의 증진이 시대적인 과제로 대두되고 있다. 이러한 문제에 대비하여 우리나라에서는 1963 년에 영양사에 관한 규칙을 제정하게 되었고 많은 식품영양과가 전문대학과 4 년제대학에 개설되게 되었다. 현재 식품영양과를 개설하고 있는 전문대학의 수는 47 개교(4 년제 대학은 52 개교)이며 전문대학에서 1 년에 배출하는 식품영양과 졸업생의 수는 3,840 명(4 년제 대학은 1,610 명)으로 영양분야의 고등교육기관으로서 전문대학이 차지하는 비중은 4 년제 대학보다 훨씬 크다고 할 수

있다.

교육을 구성하는 3 대요소는 교육의 주체인 교사, 교육의 대상인 학생, 매개체인 교재라고 일컬어지는데 이 중에서 교사는 교육의 방향을 결정하고 향도하는 점에서 가장 핵심적인 요소라 할 수 있다. 그렇기 때문에 교육의 질은 교사의 질만큼 향상될 수 있고 교육의 성패는 교사에 달려있다는 말이 통하기도 한다. 이는 전문대학의 경우에도 예외가 될 수 없을 것이다.

식품영양과의 대부분이 사립전문대학에 개설되어 있는 현실하에서 교수는 과연 충분히 확보되어 있을까? 실무교육을 중요시하는 전문대학에서 식품영양과 교수의 현장실무경력은 어느 정도 있을까? 교수의 출신학과와 학력수준은 어느 정도 일까? 교직원으로서 혹은 학자로서의 자질을 향상시키기 위하여 어떠한 노력을 어느 정도 하고 있을까? 교육의 내실화라는 관점에서 교수와 관련하여 제기될 수 있는 질문은 수없이 많다.

교수의 자질과 역할에 관한 일반적인 연구는 이미 몇몇 선연구자들^(1~7)에 의하여 다소 이루어졌으나 전문대학 식품영양과의 교수실태와 그 문제점에 관한 연구는 찾아 볼 수 없다. 이에 본 연구자들은 전문대학 식품영양과 교수를 대상으

로 설문조사를 실시하여 교수의 확보실태와 교수의 자질을 객관적으로 평가하고 문제점을 지적해 보았다.

II. 연구방법

전문대학 식품영양과의 교수실태를 파악하기 위하여 1987년 3월 20일부터 4월 20일 간에 우편으로 설문조사를 실시하였다.

1. 조사대상 및 응답자수

전문대학 중 식품영양과를 개설하고 있는 47개 대학의 식품영양과장과 47개 전문대학 식품영양과에 재직중인 181명의 교수를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문조사에 응해준 식품영양과는 30개교이었고, 응해준 교수 수는 96명이었다.

2. 조사내용

식품영양과 학과장을 대상으로 하는 설문에서는 ①소속학과의 학생 수, ②전임교수 수, ③전임교수의 학력, ④전임교수의 대학 및 대학원에서의 전공학과, ⑤외래강사 수, ⑥산업체 겸직교수 수, ⑦조교의 수, ⑧전임교수가 담당하는 교과목과 외래강사가 담당하는 교과목을 묻는 문항을 설정하였다.

또 식품영양과의 모든 교수를 대상으로 하는 설문에서는 ①각 교수의 나이와 성별, ②전문대학에서 교수로 근무한 해수, ③교수로 임용되기 전에 가졌던 직업, ④교수로 임용되기 전에 단체급식소에서 영양사로 근무하거나 식품제조회사의 생산부서 혹은 식품·영양관련 연구소에서 근무한 경력, ⑤교수로 임용된 후에 단체급식소, 식품생산공장 혹은 식품·영양관련연구소에서 산업체 현장연수를 받은 실적, ⑥대학 혹은 대학원 재학시에 교육학 과목의 이수 여부, ⑦교수로 임용된 후에 문교부 주관의 국내외 연수 참여실적, ⑧교육과정, 교수법, 교재개발 등 교

육관련분야의 연구실적, ⑨담당 교과목 수와 주당 담당 강의시간 수, ⑩교내 도서관을 통해서 혹은 개인적으로 계속 구독하는 국내외 학술잡지의 수, ⑪회원으로 가입하고 있는 학회의 수, ⑫최근 3년 동안에 국내외 학회지나 대학논문집에 게재한 연구논문의 편수, ⑬현직에 대한 만족도, ⑭현직에 대하여 가장 불만스러운 점을 묻는 문항을 설정하였다. 자료의 신빙성을 높이기 위하여 학교의 이름과 교수의 이름을 기록하는 난은 설정하지 않았다.

3. 자료의 처리

학과장으로부터 회수한 30개교의 학과자료 중에서 성의껏 기록하여준 27개교의 자료만을 집계 및 분석에 사용하였고, 모든 식영과 교수를 대상으로 한 설문지는 회수된 96명 모두가 성의껏 응답해 주어서 전부 집계 및 분석에 사용하였다.

자료집계시 학교의 이름은 밝히지 않고 편의상 번호를 붙였고, 학교의 계열구분시에 계열구분이 없는 대학과 여자전문대학은 모두 실업계열에 포함시켰다.

각 대학의 전임교수와 조교의 정원수는 교육법 시행령⁽⁸⁾ 제 47조와 전문대학 설치기준령⁽⁸⁾ 제 2조의 규정에 의하여 산출하였다.

교수의 대학 혹은 대학원 출신학과는 집계시에 식생활과와 식품과학과는 식품영양과에 포함시켰다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상학교 및 조사대상자의 일반사항

학과의 현황조사에 관한 설문에 성실하게 응답해 준 학교는 27개교로 이는 식품영양과를 개설하고 있는 전체 전문대학(47개교)의 57.4%에 해당된다. 식품영양과를 개설하고 있는 전체 전문대학과 설문조사에 응답한 학교를 계열별 및 지역별로 구분해 본 결과는 표 1과 같았다.

표 1. 학과현황 수집용 설문에 응답한 학교의 계열 및 지역 분포

구분		소재지	응답학교수/전체학교수															
			서울	부산	대구	광주	인천	대전	경기	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주	계
국립	수산															0/1		0/1
사립	농업							0/1										0/1
	공업			1/1			1/1	2/3										4/5
	실업	2/4	4/4	3/3	2/4		0/1	2/3	1/2	0/1	0/1	1/1	0/1	1/2	1/2	1/1	18/30	
	간호·보건	1/2			0/1	1/2	0/1	2/2	1/1					0/1			5/10	
계		3/6	4/4	4/4	2/5	1/2	1/3	6/9	2/3	0/1	0/1	1/1	0/1	1/3	1/3	1/1	27/47	

표 2. 설문조사에 응한 교수의 성별 및 근무지역

소재지	응답 교 수 의 근무 지역															
	서울	부산	대구	광주	인천	대전	경기	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주	계
남	3	7	5	4	0	1	8	2	0	0	0	0	5	1	1	37
여	8	7	9	5	3	2	13	3	0	0	4	0	1	2	2	59
계	11	14	14	9	3	3	21	5	0	0	4	0	6	3	3	96

응답한 27개교는 모두 사립전문대학이었고 계열별로는 실업계열이 가장 많았다. 응답한 학교를 지역별로 보면 경기지역이 가장 많았고, 충북, 충남 및 전남지역의 학교는 없었다. 부산, 대구, 전북 및 제주지역의 학교는 100% 응답해 주었다.

전체 교수를 대상으로 하는 설문조사에 성실하게 응답해 준 교수는 30개 대학의 96명이었는데 이는 전문대학 식품영양과의 전체 교수 수(181명)의 53%에 해당된다. 응답한 교수의 근무지역은 표 2와 같이 경기지역이 가장 많았고 충북, 충남 및 전남지역은 없었다.

2. 각 전문대학의 교원 확보현황

교육의 현장에서 교수의 역할이 교육에 미치는 영향이 아주 크므로 유능한 교수를 충분히 확보하는 것은 내실 있는 교육을 위한 기본바탕이 된다.

전문대학 식품영양과의 교원 확보실태를 조사하여 학교별로 나타낸 결과는 표 3과 같았다. 조사에 응답한 27개 전문대학의 식품영양과에 근무하는 전체 전임교수의 수는 111명(1개교에 평균 4.1명)이었고 27개교 식품영양과의 전체 학생수는 5,740명(1개교에 평균 213명)이었으므로 전임교수 1명이 담당하게 될 학생의 수는 52명이었다. 산업체 겸직교수를 두고 있는 학교는 6개교(전체의 23%)이었고, 전체 겸직교수의 수는 10명으로 1학교당 평균 0.37명에 불과하였다. 또 외래강사를 두고 있는 학교는 26개교(전체의 96%)이었고 강사의 수는 120명(1개교에 평균 4.4명)으로 이는 전임교수의 수(111명)보다 약간 많은 수이다. 27개 학교의 조교수는 모두 28(1개교에 평균 1명)이었고 조교 1명당의 학생수는 205명이었다. 학교에 따라서 격차가 커서 조교를 2명 혹은 3명 두고 있는 학교가 7개교(전체의 26%)인 반면에 조교가 없는

표 3. 전문대학 식품영양과의 교원 확보현황

학교명	학생수			교원 정원수		확보된 교원수				전임교수 확보율(%)	전임교수 1명당 학생수
	1학년	2학년	계	전임교수	조교	전임교수	겸직교수	강사	조교		
1	80	76	156	9	1	3	1	8	1	33.3	52
2	120	120	240	13	2	5	0	2	1	38.5	48
3	120	120	240	13	2	2	2	11	2	15.4	120
4	80	70	150	9	1	2	0	5	0	22.2	75
5	120	120	240	13	2	4	2	5	1	30.8	60
6	80	80	160	9	1	3	0	5	1	33.3	53
7	120	120	240	13	2	4	0	7	2	30.8	60
8	80	120	200	11	2	5	0	6	2	45.5	40
9	40	40	80	5	1	3	0	3	1	60.0	27
10	120	117	237	13	2	6	1	3	2	46.2	40
11	80	40	120	7	1	3	0	3	0	42.9	40
12	80	80	160	9	1	3	0	2	0	33.3	53
13	120	120	240	13	2	3	2	4	1	23.1	80
14	160	160	320	17	2	5	0	10	2	29.4	64
15	80	80	160	9	1	4	0	3	1	44.4	40
16	120	120	240	13	2	3	0	7	1	23.1	80
17	80	80	160	9	1	4	0	1	0	44.4	40
18	160	160	320	17	2	7	0	3	1	41.2	46
19	80	80	160	9	1	3	0	5	1	33.3	53
20	120	120	240	13	2	5	0	1	0	38.5	48
21	120	120	240	13	2	4	0	4	1	30.8	60
22	120	120	240	13	2	5	0	0	0	38.5	48
23	160	157	317	17	2	8	0	5	3	47.1	40
24	120	120	240	13	2	5	0	5	0	38.5	48
25	80	80	160	9	1	3	0	2	0	33.3	53
26	160	160	320	17	2	6	0	3	3	35.3	53
27	80	80	160	9	1	3	2	7	1	33.3	53
계	2,880	2,860	5,740	315	43	111	10	120	28		
평균	107	106	213	11.6	1.6	4.1	0.37	4.4	1	35.8	51.7

학교도 8 개교(전체의 29.6%)나 되었다.

교육법 시행령⁸⁾ 제 47 조와 전문대학 설치 기준령⁹⁾ 제 2 조 1 항에 의하면 전문대학은 학과마다 전임강사 이상의 교원을 5 명 이상을 두되 학과당 학생정원이 80 명을 초과할 때에는 그 초과하는 40 명마다 교원을 2 명씩 더 두어야 한다고 규정하고 있다. 또 동조 제 4 항에는 전문대학은 학과마다 조교 1 명이상을 두되 학과당 학생 정

원이 160 명을 초과할 때에는 2 명의 조교를 두어야 하며 부속실험실습실에는 위의 정원외에 필요한 수의 교직원을 더 둘 수 있다고 규정하고 있다. 이 기준에 의하여 전임교수 및 조교의 정원수를 각 학교별로 계산하여 본 결과 전임교수의 평균 확보율은 35.8%로 아주 저조하였고 조교의 평균 확보율은 61%이었다. 이와 같이 특히 전임교수의 확보율이 극히 저조한 이유는 외

표 4. 전임교수와 외래강사별 담당과목구분

학과명	과목	일반화학	일반화학실험	유기화학	생리학	생화학	생화학실험	공중보건	식품학	식품화학	식품화학실험	식품분석실험	식품미생물	식품미생물실험	식품위생	식품위생실험	식품가공저장	가공저장실험	발효학	기초영양
1	○		×	×	○		×	○	○		○	○		×		×		○	○	
2	○	○	○	○	○				○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	○
3	×	×	×	×	○		×	×	○	○		○	○	×	×	○	○			○
4	×		×	×	○		○	○	○			○		×		○			×	○
5	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	×	×	○	○		×	○
6	○	○	○	×	○			○			○	○	○	○		×			×	○
7	○	×	×	×	○	×		○	○	×	×	○	○	○	×	○	○	○	○	○
8	○	○	○	×	○		×	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○
9	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×		○	○	○		○
10	○	○	○	×	○	○	○	○	○			○	○	×		○			○	○
11	×		×	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○			○
12	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	×	×	○	○	○	○	×	○
13	○	○	○	×	○	○		○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	○	
14	×	×	×	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
15	○	○	○	○	○	○	○	○	○		×	×	×	○		○	○	○	×	○
16	×		×	○	○		×	○	○	○		○	○	○		×			×	○
17	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○		○				○
18	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	×	○		○	○	○	○	
19	○	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	×	○
20	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○
21	○	○	○	×	○	○		○	○	○		○	○	○	○		○	○	×	○
22			○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○			○	○
23	×		○	○	○	○		×	○	○	○	○	×	○	○	○	○			○
24	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×		○	○	○	○	○	○		○
25	○		○	○	○		○	○	○		×	○		○		×			×	○
26	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○		○
27	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○	×	○	○	×	×	×	×	×		○
계	○	19	16	19	17	26	16	9	23	25	18	11	22	17	18	10	19	16	9	25
	×	7	4	8	10	1	2	6	4	1	2	4	5	7	9	6	7	3	10	0
전임교수 담당율 (%)	73.180.0	70.063.0	96.088.9	60.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2	96.085.2

○ : 전임교수가 담당, × : 외래강사가 담당, 표시가 없는 것은 미개설과목.

표 4의 연속

고급영양	특수영양	영양학실험	식이요법	식이요법실습	영양교육	조리원리	다량조리실습	조리원리실습	한국조리실습	외국조리실습	단체급식	식품구매	단체급식실습	식생활계획	급식경영	식품위생법규	인간관계론	계		수율 교당비 (%)
																		○	×	
×	×		×		×	○		○	○	○	×			×	○	○		14	11	56.0
○	○		○	○	×	○	○	○	○	○	○	×	○	○		×		22	10	68.7
×	○		×		×	○	×	○	○	○	×	×		×	×	×		13	17	43.3
○	○		○		○	×		×	○		×	×	×	×		○		13	11	54.2
○	○	○	○	○	×	○		×	×	×	○	×	○	×	×	×		22	11	66.7
○	○	○	○	○	×	○		○	×	×	×	×		×	×	○		18	10	64.3
○	×	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○		○		24	10	70.6
○	×	○	○	○	×	×	×		○	○	×	×	×	×	×	○		21	11	65.6
○	○		○	○	○	○		○	×	×	○	×	○		×	×	×	22	10	68.8
×	○		○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	×	24	7	77.4
○	×		○	○	×	○	×	○	○	×	○	○		○	○	○		24	8	75.0
○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	×	○	○	×	×		28	6	82.3
○	○	○	○	○	○	×		×	×	×	○	○	○	○	×	×		23	11	67.6
○	○		○		○	○		○	○	○	○	×	○	○	×	○		27	5	84.4
○	○		○		×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		27	5	84.4
○	○		×	×	×	○		○	×	×	×	×	×	×	×	○		14	15	48.3
○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	×	○		28	2	93.3
×	×		○	○	○	○		○			○	○		○	○	○	○	24	3	88.9
○	×		×	×	×	×		○	×	×	×	×	×	×	×	○	×	19	14	57.6
○	○		○	○	○	○	○	○	○	○		○		○	×	○		31	1	96.9
○	○	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	×	○	○	×	○		26	5	83.9
○	○		○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○		29	0	100
○	○	○	○	○	○	○		×	×	○	○	×	○	○		○		25	6	80.6
○	×	○	○	○	×	○	×	○	○	○	○	○	×	×	○	○	×	23	12	65.7
○	×		○		×	○	×		○	○	×	×	×	○	×	○		17	10	63.0
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		33	1	97.1
○	○		○	○	×	○	×	○	○	○	×	×	×	○	×	○		19	15	55.9
23	19	9	23	18	14	22	7	19	18	17	17	10	14	16	8	20	1	610		
4	8	1	4	2	13	5	7	5	8	8	9	16	7	10	15	7	4		227	
85.2	70.4	90	85.2	90	51.9	81.5	50	79.2	69.2	68	65.4	38.5	66.7	61.5	34.8	74.1	20			72.9

○ : 전임교수가 담당, × : 외래강사가 담당, 표시가 없는 것은 미개설 과목

래강사를 활용하여 인건비를 줄이려고 하기 때문인 것으로 알려지고 있다.⁽⁹⁾

3. 주요 교과목의 전임교수 담당비율

일반적으로 전임교수는 외래강사보다 교과지도나 학생지도에 있어서 책임감이 강하고 지도능력도 좋은 것으로 평가되고 있다. 따라서 자격증 취득과 직접관련이 있는 주요 교과목과 실험실습 교과목은 가능한 한 전임교수가 담당하는 것이 교육효과면에서 좋을 것이다.

전문대학 식품영양과에서 많이 개설하고 있는 37개 전공과목에 대해서 전임교수가 담당하는지 외래강사가 담당하는지를 각각 조사하여 학교별로 집계해 본 결과는 표 4와 같았다. 상기 37개 교과목에 대한 전임교수의 평균 담당비율은 72.9% 이었다. 학교별로 보면 80% 이상을 전임교수가 담당하고 있는 학교는 10개교(전체의 37%)에 불과 하였고, 외래강사가 50% 이상을 담당하는 학교도 2개교(전체의 7.4%)가 있었다. 또 교과목별로 전임교수가 담당하는 비율을 계산해 보면, 기초영양학 100%, 생화학 96.3%, 식품화학 96.2%, 영양학실험 90%, 식이요법실습 90%, 식품화학실험 90%, 생화학실험 88.9%, 식이요법 85.2%, 고급영양 85.2%, 식품학 85.2%, 식품가공저장실습 84.2%, 조리원리 81.5%, 식품미생물학 81.5%, 일반화학실험 80%, 조리원리실습 79.2%, 식품위생법규 74.1%, 식품분석실험 73.3%, 일반화학 73.1%, 식품가공저장 73.1%, 식품미생물실험 70.8%, 특수영양 70.4%, 유기화학 70%, 한국조리실습 69.2%, 외국조리실습 68%, 식품위생 66.7%, 단체급식실습 66.7%, 단체급식 65.4%, 생리학 63%, 식품위생실험 62.5%, 생활계획 61.5%, 공중보건 60%, 영양교육 51.9%, 다량조리실습 50%, 발효학 47.4%, 식품구매론 38.5%, 급식경영학 34.8%, 인간관계론 20%의 순위이었다.

실험실습과목중 영양사, 조리사 혹은 식품제

조가공기사의 실무와 관련이 깊은 식품미생물실험(70.8%), 한국조리실습(69.2%), 외국조리실습(68%), 단체급식실습(66.7%), 식품위생실험(62.5%) 및 다량조리실습(50%)과목과 또 영양사, 조리사 혹은 식품제조가공기사 시험의 주요 과목인 특수영양(70.4%), 식품위생(66.7%), 단체급식(66.7%), 생리학(63%), 공중보건(60%), 영양교육(51.9%), 발효학(47.4%), 식품구매론(38.5%) 및 급식경영(34.8%)은 전임교수가 담당하는 비율이 낮은 교과목 group에 속하는데 이 점은 앞으로 시정이 되어야 할 것으로 생각된다. 또 영양학실험(90%), 식이요법실습(90%), 식품화학실험(90%) 및 생화학실험(88.9%)은 전임교수가 담당하는 비율은 높지만 이들 교과목은 명칭은 실험실습과목으로 개설해 두었으나 실제로는 이론수업으로 대체하는 경우가 많은 교과목임을 주목할 필요가 있다.⁽¹⁰⁾

외래 강사는 정식 교직원이 아니기 때문에 교육자로서의 법적인 지위도 확고하지 않고 책임도 또한 지을 수 없다. 단지 한 학기 동안 위촉된 수업을 담당할 뿐 교육을 직업으로 하는 교직자라고 볼 수 없다. 말은 시간의 강의만 끝다면 학교를 떠나기 때문에 학생들과의 학문적인 교류가 약할 수 밖에 없고 사제간의 대화도 어렵다. 이와 같이 교육자로서의 법적인 지위도 보장받지 못하고 교육자로서의 책임도 지을 수 없는 강사에게 식품영양과 교육의 27%를 위촉한다는 것은 교육의 질을 고려할 때 문제가 아닐 수 없다.

4. 전임교수의 학력 및 출신학과

교수의 자질을 법적으로 규정한 것을 자격이라고 하며 이를 객관적으로 평가할 수 있는 가장 좋은 기준은 학력이라고 생각되고 있다. 식품영양과 교수가 되기 위해서는 그 학력이 식품영양과의 교육내용과 직접 관련이 있는 분야의 학력이어야 함은 재론의 여지가 없다.

자료를 제공해준 27개 전문대학의 식품영양과에 근무중인 111명의 전임교수에 대한 최종 학력과 대학 및 대학원에서 전공학과를 조사하여 학교별로 집계한 결과는 표 5와 같았다. 27개 전문대학 식품영양과의 모든 교수의 최종 학력은 석사학위 취득 이상이었다. 최종 학위가 석사인 교수는 80명(전체의 72.1%)이었으나 이들 중 35명은 박사학위 과정중에 있거나 박사과정 수료자이었다. 또 박사학위를 취득한 자는 31명(전체의 28%)이었으므로 전체 교수 111명 중에서 박사학위 과정중인 자와 박사과정 수료자 및 박사학위 취득자를 모두 합한 수는 66명(전체 교수의 59.5%)이었다.

문교부의 전문대학 인사관리 지침에⁽⁶⁾ 명시된 전문대학교원 자격기준에 의하면 전문대학의 전임강사로 임용되기 위해서는 대학 졸업 후 연구실적 2년이 있거나 전문대학 졸업 후 연구실적 3년이어야 한다고 규정되어 있다. 여기서 연구실적은 전공학과 및 그에 관련되는 학과에 관하여 대학 기타 연구기관에서 근무한 실적, 또는 산업체에서 전공학과 및 그에 관련되는 학과에 해당하는 직무에 근무한 경력중 대통령이 정하는 경력이라고 규정하고 있다. 이와 같은 자격기준에 비교하여 볼 때 현재 전문대학 식품영양과 교수의 학력은 상당히 높은 것으로 평가된다.

또 대학, 대학원 석사 및 대학원 박사 과정에서 전공한 학과를 표 5에서 보면 대학에서의 전공학과는 식품영양과(45명), 식품공학과(22명), 농화학과(10명), 가정과(9명), 화학과(6명)의 순위이었고, 대학원 석사과정의 전공학과는 식품영양과(50명), 식품공학과(28명), 가정과(7명), 농화학과(5명)의 순위이었으며, 대학원 박사과정의 전공학과는 식품영양과(28명), 식품공학과(25명), 농화학과(2명), 가정과(2명), 생화학(2명), 약학과(2명)의 순위이었다. 따라서 교수들의 출신학과는 식품영양학과의 교육내용과 대부분 잘 일치하는 것으로

판단된다. 그러나 각 전문대학 별로 살펴보면 몇몇 전문대학은 대학 혹은 대학원에서 식품영양과를 졸업한 교수가 1명도 없음을 지적할 수 있는데 이러한 학교는 앞으로 교수 증원시에 반드시 식품영양과 출신의 교수를 보강하여야 할 것으로 생각된다.

5. 교수의 주요 경력 및 활동상황

학력 이외에 교수의 경력과 연수실적 및 교직자 또는 학자로서의 활동상황도 교수의 자질과 관련된 객관적인 자료가 된다.

설문조사에 응답한 교수(96명)의 연령, 근무년수, 전직업, 식품영양학 관련분야의 전직경력, 대학 혹은 대학원 재학시 교직과정의 이수 여부, 교수로 임용된 후 식품영양과와 관련된 산업체의 현장연수실적 및 문교부 연수실적 등을 집계해 본 결과는 표 6과 같았다. 또 1학기당 담당강의과목의 수와 1주당의 강의시간수, 계속 구독하는 전문잡지수, 가입 학회수, 교육관계의 연구활동 및 3년내의 연구실적 등을 집계해 본 결과는 표 7과 같았다.

표 6에서 보면 교직근무년수의 평균은 남자는 9년, 여자는 6년이었고, 교수로 임용되기 이전의 직업은 대학원학생 및 강사라고 응답하는 사람이 전체의 53%를 차지하였고, 단체급식소, 식품생산공장 및 식품·영양연구소 등 식품영양과와 관련된 분야에서 근무한 경력이 있는 사람은 전체의 32%에 불과하였다. 식품·영양관련 분야 근무 경력을 성별로 보면 여성은 전부 영양사로 근무한 경력이고, 남성은 식품제조회사나 식품·영양관계 연구소에 근무한 경력이었다. 임용된 후에 식품영양과와 관련된 분야의 산업체에서 현장연수를 받은 실적이 있는 교수는 전체의 34%(33명)이었다. 또 식품영양과와 관련된 분야에서 근무한 경력도 없고 교수로 임용된 후에 관련산업체에서 현장연수를 받은 실적도 없는 교수가 전체교수의 36%(35명)나 되었다.

표 6. 교수의 주요경력

구 분 성 별	응답자수	평균연령	교직근무 년수	전 직업								식품·영양분야 근무 경력				교 과 이		산업체 현장연수				문 교 부 연 수		
				회사 원	정부출연 기관근무	일반공무원	교사	강사	조교	대학원학생	기 타	영 양 사	식품 회사	식품·영양 연구소	없 음	이 수	미 이 수	단체 급식소	식품 생산 장	식품·영양 연구소	없 음	국 내 연 수	국 외 연 수	없 음
남	37	41.0	9.0	8	5	4	6	4	0	9	1	0	6	11	20	20	17	2	9	9	23	28	6	7
여	59	35.2	6.0	1	2	2	7	17	7	21	2	11	0	3	45	48	11	9	1	3	47	37	2	21
계	96	37.5	7.3	9	7	6	13	21	7	30	3	11	6	14	65	68	28	11	10	12	70	65	8	28

표 7. 교수의 주요 활동상황

구 분 성 별	강의 담당		전문잡지구독권수			가 입 학 회 수	교육관계 연구건수			3년내 논문발표 건수			
	학기 당 수	주 당 시간 수	국 내 잡 지	국 외 잡 지	계		교 육 과 정	교 수 법	교 재 개 발	대 학 논문 집	국 학 술 내 지	국 학 술 외 지	계
남	2.57	15.0	3.2	0.86	4.05	2.81	0.2	0	0.3	2.16	2.49	0.05	4.70
여	2.34	14.5	2.6	0.73	3.32	2.56	0.1	0	0.03	1.93	0.98	0.01	2.93
전체	2.43	14.7	2.8	0.78	3.60	2.66	0.13	0	0.15	2.02	1.56	0.03	3.61

전문대학은 그 성격이 직업교육이 주가 되므로 교수는 학생들이 취업할 분야의 현장에 대한 감각이 풍부해야 한다. 따라서 전문대학 교수로서의 책임자는 대학원 과정을 마친 후 산업현장에 취업하여 실무경력을 몇년간 쌓은 사람이라고 알려지고 있다. 그러나 전문대학 교수에게 적용되는 교육공무원의 경력환산규정에는⁽⁶⁾ 산업체에서 영양사로 근무했거나 식품제조회사에서 품질관리요원으로 근무했거나 또는 산업체부설 식품·영양연구소에서 연구원으로 근무한 경력이 있는 사람에 대한 경력 환산을 제 6류(4할)로 취급하여 산업체 실무경력자를 우대하기는 커녕 교사로 근무한 경력(10할)이나 공무원으로 근무한 경력(10할)보다 훨씬 불리한 대우를 해주고 있는 실정이다.

재학시절에 교직과정을 이수한 교수는 전체의 71% 이었고, 문교부 연수를 받은 교수는 전체의 76% 이었다. 교직과정도 이수하지 않고 문교부 연수도 받지 않은 교수는 전체의 9.3%(9명)에 불과하였다. 문교부 주관의 해외연수에 참여한 교수는 전체의 8.3%(8명)에 불과했으므로 전문대학 교수의 해외연수 기회를 확대해 주어야 할 것으로 생각된다.

표 7에서 보면 학기당 강의담당 과목수는 2.43 과목이었고 주당 강의담당 시간수는 14.7 시간이었다. 전문잡지의 구독건수는 평균 3.6 건이었으나 대부분 국내학술잡지에 국한되었으며 외국학술잡지의 구독율은 아주 낮았다. 따라서 앞으로 교내도서관에서는 교수들을 위한 외국학술잡지를 더욱 많이 비치하여야 할 것이다.

가입한 학회수는 평균 2.7 개이었고, 교육관계 연구는 많지 않은 편이었다. 3년내에 발표한 논문수는 평균 3.61 건으로 높았으며 성별로 보면 남성이 여성보다 연구활동이 더욱 활발한 것으로 나타났다.

6. 현직에 대한 만족도 및 불만사항

현직에 대한 만족도는 표 8에서와 같이 보통 혹은 만족이라고 응답하는 사람이 대부분이었고, 현직에 대하여 가장 불만스러운 점을 2 가지 지적해 보라는 질문에서는 표 9에서와 같이 교육여건의 미비, 보수가 낮음, 학생들의 학력수준이 낮음 및 사회적인 인식부족이 중요한 불만 사항이었다.

표 8. 현직에 대한 만족도

만족정도	응답자 수		
	남	여	계
매우 만족	1	3	4
만족	16	23	39
보통	16	27	43
불만족	4	6	10
매우 불만족	0	0	0

표 9. 현직에 대하여 가장 불만족스러운 점

항 목	응답자 수		
	남	여	계
보수가 낮다.	20	21	41
사회적인 인식이 부족하다.	16	15	31
학생들의 학력수준이 낮다.	12	28	40
교수간의 인간관계가 나쁘다.	1	6	7
업무가 과다하다.	5	4	9
적성에 맞지 않는다.	0	0	0
교육여건이 미비하다.	17	41	58
기 타	3	3	6

IV. 요약

전문대학 식품영양과의 교수실태를 파악하고 식품영양과의 교육내실화를 기할 수 있는 방안을 제시하고자 전문대학 식품영양과 학과장과 식품영양과 교수들에게 설문조사를 실시하였으며 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

① 식품영양과의 전임교수 확보율은 평균 35.8% 이었고, 조교의 확보율은 평균 61% 이었다.

② 주요 전공과목의 외래강사 담당 비율은 평균 27% 이었다.

③ 전임교수의 학력은 전원 석사학위 소지 이상이었다. 박사학위과정 중인 교수는 전체의 31.5% 이었고, 박사학위를 취득한 교수는 전체의 27.9% 이었다.

④ 전임교수의 출신학과는 식품영양과가 가장 많았고 그 다음은 식품공학과이었다.

⑤ 교수로 임용되기 이전에 식품·영양관련분야에 근무한 경력이 있는 교수는 전체의 32% 이었다.

⑥ 문교부 주관의 국내연수를 받은 교수는 전체의 67.8% 이었으나 국외 연수를 받은 교수는 8.3% 에 불과했다.

⑦ 국내학술잡지의 구독 건수는 평균 2.8 건 이었으나 국외학술잡지의 구독 건수는 0.8 건에 불과했다.

⑧ 가입한 학회의 수는 2.7 개이었고 최근 3년간의 논문발표 건수는 평균 3.6 건이었다.

⑨ 현직에 비교적 만족하고 있으며, 가장 불만스러운 점은 교육 여건의 미비, 보수가 낮음, 학생들의 학력이 낮음, 사회적인 인식의 부족 등이었다.

감사의 글

본 연구는 1988년도 문교부의 학술연구조성비에 의하여 이루어졌습니다.

본 연구의 설문조사에 협조하여 주신 전문대학 식품영양과 교수님께도 감사드립니다.

참고문헌

1. 朱秀雄 : 전문학교 운영실태와 그 개선 방안에 관한 연구, 연세교육과학, 제 13 집, 99~109(1978).
2. 金善宗 : 전문대학 교수의 자질과 교직원에 관한 연구, 대전실업전문대학 논문집, 제 9 집, 177~204(1980).
3. 李在基 · 李茂根 : 전문대학 교수의 자질에 관한 연구, 공업기술교육, 제 20 호, 5~16(1982).
4. 李鐵柱 : 공업전문대학의 과학기술교육 개선 방안 연구, (3)공업계 전문대학의 교수자질 향상 연구, 한국과학재단, 32~47(1983).
5. NELP 자문단 : 교수의 임무와 역할, 공업기술교육, 제 38 호, 3~9(1985).
6. 朴種淳 : 전문대학 교수의 임무와 역할, 공업기술교육, 제 33 호, 11~21(1984).
7. 박옥현 : 교수의 임무와 역할, 공업기술교육, 제 38 호 3~9(1985).
8. 문교법전편찬회 : 문교법전, 교학사, (1989).
9. 鄭雄基 : 시간강사에게 맡긴 대학교육, 조선일보, 1989년 1월 11일, 제 3면.
10. 윤성식 · 소명환 · 남궁 석 : 전문대학 식품영양과의 실험실습 및 현장실습 운영실태에 관한 연구, 한국식품영양학회지, 제 2 권 제 1 호, 61~72(1989).