

단체급식실습생 훈련에 대한 조사연구

A survey of the training of student for future dietitian
at various food-service institutions

숙명여자대학교 식품영양학과

강사 심영자

교수 전희정

Dept. of Food & Nutrition, Sookmyung Women's Univ.

Lecture : Sim Young Ja

Professor : Chun Hui Jung

〈목 차〉

I. 서론

II. 연구방법

III. 결과 및 고찰

IV. 결과 및 제언

참고문헌

〈Abstract〉

My purpose in the paper is to research on what is the most productive education method for the Students for Future Dietitian(SFD) to be applied during there field training & practice. Furthermore, it is an attempt to elucidate what is the most necessary education program for the field training & practice for SFDs.

Five questionnaires were given to SFDs dealing with nutrition, purchase, hygienic, facilities and official management in order to check and evaluate the current situation and problems on the education of field training & practice for SFDs. Also I chose 140 SFDs, who had been working in the field for at least one week or one month in 1992. and statistical processing were utilized and analyzed by SAS package.

One of the most notable problems SDFs faced with during meal planning, it is the fact that they had been educated and requested for the cut of food expenditure rather than the supply of scientifically balanced-nutrition meals for working people. SFDs also faced with lack of information on the quantity and price of food appropriate to all working people. In addition , SFDs had received very little education about hygiene and facilities management from the dietitian in the company.

my research revealed that dietitian's teaching method for SFDs still remains in a

very primitive way and accordingly, the efficient way to solve these problems shall be established by a computerized education program through which dietitians can provide well-balanced meals for working people when they are assigned to the company. In this regard, we must consider that we have to enact certain law to be applied to a dietitian. In another words, we should emphasize actual experiences of SFDs' knowledge accumulated through the field training & practice before they work at the company.

Consequently it is a time to reconsider the importance of well-balance dietitian program offering an opportunity for SFD, which can contribute to improvement of health's condition for the working people.

I. 서 론

단체급식소는 피급식자에게 질적 양적으로 우수한 식사를 제공하여 정신적 육체적으로 건강함은 물론 생산성 향상을 높이며 질병의 예방과 체위향상, 더 나아가서는 그들의 영양관리가 원활히 되도록 항상 노력한다. 단체급식소의 영양사는 식단작성시에 음식이 영양적으로 이루어지도록 하며 기호성, 위생, 작업 능률등을 고려하여 과학적 조리방법이 되도록 지도 감독한다. 또한 향상되는 급식관리가 되도록 전문인으로서의 기술과 능력을 갖추도록 계속적인 연구를 한다.¹⁾ 요즘 급속한 사회 경제적 변화에 따라 식품산업의 발달, 성인병 증가, 정보의 범람, 컴퓨터 보급, 영양지도 업무의 향상등 어느때 보다도 영양사의 역할이 다양해지고 있다.

미국의 경우 영양사 업무에 종사하기 위해서는 실무경험을 대단히 중요시하며 일을 처음 시작하는 단계(entry-level)에 있는 영양사들이나 급식관리자들은 일정자격의 범위에 들 수 있는 능력과 자질을 갖추도록하는 연구들이 많이 되어있다²⁾

일본은 영양사 면허를 취득한뒤에 실무 1 2년후 관리영양사 국가 시험을 치를 자격을 부여하고 있어 영양사의 실무교육을 강조하고 있다. 독일에서는 대학 2년 과정을 수료한 후에 국가인정 초급영양사가 되고 영양사 교육기관에서 3개월을 수업한 후 상급 영양사가 부여되며, 그후 1년 또는 양성학교에서 9개월간 교육을 받은 후에야 영양의학지도자가 될 수 있다.³⁾

이에 비해 우리나라 영양사는 실무수련과정은 일부⁴⁾병원에서 이루어 지는것 외에는 거의 없고 방학을 이용하여 약간의 학생만이 현장실습을 다녀오는 정도가 대부분이다. 또한 현장실습생을 위한 교육안이 확립된 후에 실습을 지도하고 있는지도 알려지지 않은 상태에 있다.

따라서 본 연구에서는 미래의 영양사를 위한 현장실습에 다녀온 실습생을 대상으로 교육받은 내용을 알아보고 현장실습에서 필요한 교육의 방향을 모색하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 전국에 소재한 13개 대학(대학 : 6곳, 전문대학 : 7곳)의 식품영양학과 재학생중 92년 여름방학 동안 영양사 현장실습을 다녀온 학생을 대상으로 설문지를 배부 하였으며 직접 설문의 내용을 자기 기록토록 하였다. 배부된 1,100여부의 설문지 중 830부가 회수되었으며(회수율 : 75.4%) 이를 산업체(324부), 국민학교(303부), 병원(213부)등의 급식소로 분류 하였다. 그 다음 각 급식소에서 같은 장소 별로 분류하였으며 같은 장소에 실습나간 실습생 중 질문항목에 가장 정확하고 성의 있게 응답한 설문지를 1부씩만 채택하였다. 그리하여 산업체급식소 50업소, 국민학교급식소 50업소, 병원급식소 40업소로 총 140업소를 선정하였으며 실시기간은 1992년 10

월부터 11월까지였다.

2. 조사방법 및 분석

본 연구에 사용된 조사지는 총 5매로 구성되었으며 영양관리, 구매관리, 위생관리, 사무관리, 시설관리 등에 관한 교육내용을 예비조사 결과에 근거하여 수정보완한 설문지로 사용하였으며 설문지 작성시간은 약 20분가량 소요되었다.

이상의 설문지로 얻은 자료는 통계 package SAS 을 이용하여 빈도, 백분율, 응답내용의 평균 및 표준편차를 구하였다. 산업체, 국민학교, 병원급식소간의 유의성 검증은 Chi-square test를 거쳤고 순위를 답하게한 질문의 결과는 응답간의 유의성을 보기 위하여 Friedmann test를 행한후 Duncan's Multiple Range Test를 행하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 실습지의 일반사항

각 급식소의 영양사수는 거의 1명 (산업체:96%, 학교:100% 병원:47.5%) 이었고 병원은 1-11명으로 규모에 따라 차이가 있었다 (표 1). 실습생들의 실습기간은 1주에서 4주로 나타났으며 1주가 59.2%로 가장 높았고, 2주가 35%, 3주와 4주가 각각 3%였다. 실습생들이 실습지에서 근무한 시간은 1일 4-11시간 사이였고 80%가 7-9시간을 근무하였으며 영양사와 비슷한 근무시간 이었다.

실습지의 급식인원수는 60명부터 3000명으로 나타났으며 산업체나 병원은 약 45%가 200명-500명 미만이었고, 학교는 62%가 1000-2000명미만의 범위를 차지하고 있었다.

급식단가는 300원부터 3500원으로 산업체나 병원에서는 1000-1500원사이가 약 42%로 높은 비율이었고 학교는 82%가 600-850원 사이였다.

각급식소에서 채택하고 있는 식단의 형태는 단일식단,복수식단, 카프테리아식단의 3종류였다. 단일식단이 88.6%로 가장 높았고 복수식단이 10%, 카프테

리아식도 산업체와 학교에서 각각 두곳씩 실시하고 있었다.

2. 영양관리에 대한 교육

실습지에서 영양사의 지도하에 식단을 작성한 실습생은 94.3%로 높은 지도율을 보여주었다(표 2). 식단작성지도를 받은 기간은 1일에서 30일까지였으며 이중 일주일간 식단을 작성한 실습생이 약 54.3%로 가장 많았다. 또한 하루의 급식중 1식을 작성해본 실습생이 58.6%였고, 3식이 36.4%였다.

식단을 작성할때의 내용은 식단명만 작성한 경우 13.6%, 식단명에 양까지 작성한 경우 26.4%, 식단명에 양과 영양가산출까지 작성한 경우가 60%로 식단 작성시 영양사들이 영양가 산출까지 교육시켰음을 알 수 있었다.

실습생이 식단작성할때 영양사로부터 어떤 사항을 고려하라고 교육받은 것에 대한 응답은 표3과 같다. 산업체에서는 비용면을 가장 많이 고려하고 다음은 영양면-피식자의 기호도 및 식습관-식품의 특성배합-노동력 및 조리작업시설 순으로 고려하라고 교육받았고, 학교에서는 영양면-피급식자의 기호도 및 식습관-비용면-노동력 및 조리작업시설-식품의 특성배합 순이었으며, 병원에서는 영양면-식품의 특성배합-피급식자의 기호도 및 식습관-비용면-노동력 및 조리작업시설순으로 교육받았다. 산업체에서는 비용면을 학교와 병원은 영양면을 가장 많이 고려하고 있음을 볼 수 있다. 한⁷⁾의 탁아기관에서 식단작성시 고려사항은 영양소필요량이 가장 우선적이고 그다음 이 이들의 기호도-급식비용등이라고 한 보고는 학교에서의 식단작성시 고려사항과 일치하였다.

실습자가 식단을 작성할때 영양사로부터 참고자료로 사용하라고 받은 장표류등은 영양가산출표(61.4%), 식단철(60%), 시장조사표(54.3%), 요리책(35%), 단체급식교과서 (35%), 표준조리철(31.4%), 여성잡지나 기타 식품선전책자(25%), 피급식자들의 건의서 (11.4%) 등이었다.

영양사 지도하에 Cycle Menu를 작성해본 실습생은 31.7%로 낮은 수준이었고 68.3%가 작성해보지 못

〈표 1〉 실습지의 일반사항

%(N)

내 용		산 업 체	학 교	병 원	계
영 양 사 수	1 명	96(48)	100(50)	47.5(19)	83.6(117)
	2 명	4(2)	---	15 (6)	5.7(8)
	3 명	---	---	22.5(9)	6.4(9)
	4 명	---	---	10 (4)	2.9(4)
	5 명	---	---	2.5(1)	0.7(1)
	11 명	---	---	2.5(1)	0.7(1)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)
실 습 기 간	1 주	52(26)	54(27)	75(30)	59.2(83)
	2 주	38(19)	44(22)	20(8)	35 (49)
	3 주	4(2)	2(1)	2.5(1)	2.9(4)
	4 주	6(3)	---	2.5(1)	2.9(4)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)
1일 실습시간	4-6 시간	18(9)	18(9)	5(2)	14.3(20)
	7-9 시간	76(38)	78(39)	87.5(35)	80 (112)
	10-11 시간	6(3)	4(2)	7.5(3)	5.7(8)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)
급식인원수	200명 미만	22(11)	---	20(8)	13.6(19)
	200명 이상-500명 미만	44(22)	14(7)	45(18)	33.6(47)
	500명 이상-1000명 미만	24(12)	14(7)	25(10)	20.7(29)
	1000명 이상-2000명 미만	8(4)	62(31)	10(4)	27.8(39)
	2000명 이상	2(1)	10(5)	---	4.3(6)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)
급 식 단 가	500원 미만	6(3)	2(1)	2.5(1)	3.5(5)
	500원 이상-700원 미만	16(8)	50(25)	15(6)	27.9(39)
	700원 이상-1000원 미만	24(12)	40(20)	17.5(7)	27.9(39)
	1000원 이상 1500원 미만	38(19)	8(4)	45(18)	29.3(41)
	1500원 이상	16(8)	---	20(8)	11.4(16)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)
식 단 형 태	단일식단	86(43)	92(46)	87.5(35)	88.6(124)
	복수식단	12(6)	6(3)	12.5(5)	10 (14)
	키프테리아식단	2(1)	2(1)	---	1.4(2)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)

한 것으로 나타났다. 또한 주기를 7일로 교육받은 학생이 62%나 되는 것으로 조사되어 Cycle Menu특성

이나 교육이 더 보장되어야 하겠다.

식단을 작성할때 가장어려웠던 점에 대한 응답(표

〈표 2〉 식단작성에 대한 교육

내 용		산 업체	학 교	병 원	계
식단작성 유 무	유	98(49)	88(44)	97.5(39)	94.3(132)
	무	2(1)	12(6)	2.5(1)	5.7(8)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100 (140)
식단작성 기간	1주 미만	34(17)	24(12)	27.5(11)	28.6(40)
	1주	54(27)	54(27)	55 (22)	54.3(76)
	2주	8(4)	16(8)	12.5(5)	12.1(17)
	3주	2(1)	4(2)	2.5(1)	2.9(4)
	4주	2(1)	2(1)	2.5(1)	2.1(3)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100 (140)
1일 식단작성 횟수	1식	64(32)	28(14)	90(36)	58.6(82)
	2식	6(3)	6(3)	2.5(1)	5 (7)
	3식	30(15)	66(33)	7.5(3)	36.4(51)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)
식단작성내용	식단의 명	12(6)	8(4)	22.5(9)	13.6(19)
	식단의 명+양	34(17)	22(11)	22.5(9)	26.4(37)
	식단의 명+양+영양가	54(27)	70(35)	55 (22)	60 (84)
	계	100(50)	100(50)	100(40)	100(140)

〈표 3〉 식단작성시 고려사항

고려사항	산 업체		학 교		병 원	
	순위	평균±표준편차	순위	평균±표준편차	순위	평균±표준편차
비 용 면	1	3.59 ^{ab} ±1.45	3	2.94 ^b ±1.20	4	3.06 ^a ±1.13
영 양 면	2	3.49 ^a ±1.37	1	4.06 ^a ±1.18	1	3.26 ^a ±1.12
기 호 도	3	2.82 ^b ±1.47	2	3.78 ^a ±1.07	3	3.23 ^a ±0.95
식품의 특성배합	4	2.60 ^b ±1.29	5	1.85 ^c ±1.09	2	3.52 ^a ±0.98
노 동 력	5	2.50 ^b ±1.38	4	2.35 ^c ±1.30	5	1.55 ^b ±0.85

주 : 1) 동일한 영문자는 당권의 중복범위감정법 5%수준에서 유의적인 차이가 없음을 나타냄.

4)은 세그룹 모두 식품분량에 대한 지식부족을 일순위로 응답하였다.

다음 산업체와 학교에서는 가격과 부식종류에 대한 지식이 부족했고, 병원에서는 부식종류와 식단명에 대한 지식이 부족하다고 응답하였다.

식단을 작성한뒤 영양사와 평가해 보았는가에서는 87%가 평가했다고 대답하여 대부분 식단평가법 까지 교육시켰음을 알 수 있었다. 식단작성 이외에 영

양사가 과제물로 훈련시킨것들은 계절식품군(12.6%), 기초식품군(12.6%), 계절식단표(11%)등이었다. 식단을 평가할때 고려한 순서를 보면 표 5와 같다. 식단을 평가할 때 세그룹 모두 영양면을 우선적으로 고려하는 것으로 나타났고, 그다음 순위에서 산업체와 학교는 기호-경제-조화-능률면을 들었고 병원은 조화-경제-기호-능률면 순이었다.

과급식자들에 대한 기호도는 어떤방법으로 조사하

〈표 4〉 식단작성시 어려웠던 점들

어려웠던 사항들	업 체 별		학 교		병 원	
	순위	평균 표준편차	순위	평균 표준편차	순위	평균 표준편차
식품분량 지식부족	1	4.36 ^{ab} ±1.64	1	4.28 ^a ±1.42	1	4.66 ^a ±1.21
식품가격 지식부족	2	3.87 ^b ±1.61	2	3.87 ^{ab} ±1.62	5	3.16 ^c ±1.10
부식종류 지식부족	3	3.75 ^b ±1.75	3	3.77 ^{ab} ±1.54	2	4.11 ^{ab} ±1.24
식단명의 지식부족	4	3.21 ^b ±1.53	4	3.68 ^{ab} ±1.46	3	3.71 ^{bc} ±1.18
계절식품 지식부족	5	3.18 ^b ±1.68	6	1.94 ^c ±1.21	4	3.46 ^{bc} ±1.31
영양가산출의 어려움	6	2.36 ^c ±1.31	5	3.47 ^b ±1.25	6	1.89 ^d ±0.91

주 : 1) 동일한 영문자는 덩컨의 중복범위검정법 5%수준에서 유의적인 차이가 없음을 나타냄.

〈표 5〉 식단평가시 고려할 사항

고려사항	업 체 별		학 교		병 원	
	순위	평균 표준편차	순위	평균 표준편차	순위	평균 표준편차
영 양 면	1	3.73 ^{ab} ±1.25	1	3.88 ^a ±0.96	1	3.56 ^a ±1.21
기 호 면	2	3.41 ^{ab} ±1.43	2	3.74 ^a ±1.28	4	3.29 ^a ±0.98
경 제 면	3	2.90 ^b ±1.23	3	3.02 ^b ±1.26	3	3.33 ^a ±1.09
조 화 면	4	2.85 ^b ±1.12	4	2.72 ^b ±1.20	2	3.50 ^a ±1.14
능 율 면	5	2.11 ^c ±1.24	5	1.64 ^c ±1.21	5	1.33 ^b ±0.87

주 : 1) 동일한 영문자는 덩컨의 중복범위검정법 5%수준에서 유의적인 차이가 없음을 나타냄.

라고 교육받았다는 설문지(35.3%), 직접대화(34.6%) 건의함(7.5%)순이었고 22.6%는 교육받지 못하였다 고 응답하였다.

피급식자의 교육방법을 훈련받았는지의 여부는 학교(72%) 병원(50%) 산업체(42%)로 훈련받았다고 대답하였다.

영양교육 방법내용은 어떠한 방식으로 교육 받았나에 대한 물음은 산업체에서는 게시판의 이용(53.2%)이 가장 높았고 학교에서는 게시판이용(28.3%) 방송이용(26.5%) 사내신문이나 팸플릿이용(10.9%)순이었으며 병원에서는 게시판이용(44.8%) 사내신문이나 팸플릿이용(24.1%) 슬라이드나 비디오이용(6.9%)등으로 나타났다.

외국의 경우 각 급식소의 실정에 맞춰 자료를 입력하면 적절한 식단을 출력할 수 있는 컴퓨터 프로그램이 많이 이루어지고 있고⁸⁻¹⁰⁾국내에서도 컴퓨터

를 이용한 급식관리가 서서히 이루어지고 있으며¹¹⁾ 이와같이 개발된 프로그램은 급식관리자에게 식단 선택의 다양성, 합리적인 영양관리로 급식효율이 증대되며, 원가통제 및 업무처리의 신속성, 정확성면에서 큰 향상이 이루어지게 되어 절감되는 시간을 이용하여 영양교육, 영양상담등 보다 전문적인 업무를 시도할 수 있게 된다. 그러므로 컴퓨터를 이용한 급식관리가 보급되어 영양사 업무도 표준화되고 사회로부터 인정받는 영양사가 되어야 하겠다.

3. 구매관리에 대한 교육

주식류나 저장식품류 등은 얼마동안의 저장기간단위로 구입하는 것이 바람직한가에 대한 교육을 받았는지에 대한 질문에서 30일 단위가 58%정도로 가장 높았고 7일 단위가 약 17%였다. 김¹⁴⁾에 의하면 양노

원에서 저장식품류등은 월 1회로 구입되었다고 보고 했다.

실습중 시장조사에 나가 본 횡수를 보면 산업체에서는 1회가 40.8%, 2회가 8.2%, 3-4번이 각각 4.1%로 나타났고, 학교는 1회가 64%, 2회가 4.0%였으며 병원은 1회가 41%, 2회가 2.6%로 나타난것으로 보아 실습생들의 시장조사의 기회와 횡수가 더 많이 경험되어야 할 것이다.

4. 다량조리에 대한 교육

실습생들이 실습지에서 다량조리실습을 실시했는지 그 유무를 조사해 보니 77.9%가 조리실습을 경험해 보았다고 응답했고, 조리실습 내용은 조리준비과정인 계량 다듬기 씻기 썰기등을 했으며 (93.6%), 조미하는 것을 맛보아 주었고(52.3%), 가열조리조작은 35.8%만이 해보았다고 응답했다.

총 실습생중 조리실습을 하지않은 학생이 22.1%였는데 그 이유는 영양사께서 조리는 조리사가 하는 일이니가 관여 안하는 것이 좋다고 언급하였기 때문애가 68%였고, 조리사 하는 일에 방해가 되기에 곤란했다가 16%였다. 또한 영양사와 조리사의 관계가 좋지않아 주방에 나가기가 어려웠다가 8%였고 실습자 자신이 흥미가 없으므로가 8%였다. 실습생들은 이론뿐만 아니라 표준화된 조리법에 따른 다량조리실습과정이 필요¹⁵⁾하므로 계획적인 프로그램에 의한 실습을 받아야 할것으로 고려된다.

5. 배식방법에 대한 교육

전체 실습생중 배식을 해본 학생이 72.5%였고 조리실습을 경험한 학생들이 배식도 경험한 것으로 나타났다. 배식시간에 영양사는 어떠한 일을 했는가를 물으니 60.6%가 전반적인 배식이 잘 진행되고 있다 관리하고 있었다 했고, 배식하는데 도왔다는 21.9%였으며 배식시간에 영양사방에 있었다는 10.9%로 나타나 배식시 영양사가 취할 태도도 확립되어야 할 문제라 본다.

식기류등의 정리정돈방법에 관한 교육은 산업체

43%, 학교 57%, 병원은 36%만이 교육받은 것으로 나타났고, 창고정리에 관한 교육은 산업체 76%, 학교 68%, 병원 60%로 교육받은 것으로 나타났다. 식기류나 창고정리에 대한 교육도 실습기간 동안 필수적으로 교육받아야 할 것으로 사료된다.

6. 위생관리에 대한 교육

실습지에서 위생검사를 위하여 보존식을 비치하는지의 질문에는 보존하고 있다가 산업체에서 19%, 학교70%, 병원 29%로 학교 이외에는 보존식 관리가 상당히 미흡함을 볼 수 있었다. 산업체 보존식 관리사항 연구에서 유¹⁶⁾는 27.5%, 박¹⁶⁾은 21.4%정도가 보존식관리를 한다고 보고하고있다. 보존식은 실습생들이 현장에 나가 꼭 경험해야할 사항이라 본다.

도마사용시 육류용 생선용 야채용 등을 구분하고 사용하는 곳은 산업체(26%), 학교(28%), 병원(38%)으로 응답하고 있어 도마사용구분이 요구되어지며 교육되어야 할 것이다. 또한 대부분 실습생들이 식기류 및 수저 칼 도마 행주등의 소독방법이나 소독 횡수에 대한것도 거의 교육받지 못했음을 보여주었다. 박¹⁷⁾은 단체급식소 위생관리에 관한 지침에서 행주는 사용한대로 열탕소독을 실시하여 태양열로 건조시켜 소독하고 도마의 경우는 사용한대로 0.3% 차이염소제 용액을 사용하여 일광소독으로 건조해야 한다고 지적했으며, 또한 냉장고도 주 2회 소독제로 소독하여 청결하게 유지해야 한다고 보고했다. 위생적인 측면에서 실습자가 생각할때 보완되고 수정되어야 할 것에 대한 응답은 주방 바닥에 물기제거 방법이 개선되어야 할 것이라고 제일 많이 지적했고 전용화장실, 욕실의 구비, 방충망설치, 조리원 복장청결, 전용신발착용등이 있었다.

7. 사무관리에 대한 교육

실습중에 영양사로 부터 교육받거나 실제 작성해본 장표류등은 표 6와 같다.

주간식단표와 급식일지는 약 80%정도가 교육받은 것으로 나타났고, 약 50%가 실제작성해본 것으로 나

〈표 6〉 실습중에 교육받은 장표류들

(%)

장표류의 종류		교육받은			실제작성해봄		
		사업체	학교	병원	사업체	학교	병원
영양관리	종합식단표	36	60	43	12	24	20
	주간식단표	80	82	78	62	60	50
	영양가산출표	58	76	63	34	64	45
	식단평가표	60	46	43	20	30	13
	영양월보	22	20	18	4	4	3
	표준조리법	20	18	30	4	6	3
	조리평가법	24	26	28	4	6	5
구매관리	식품명세서	80	66	45	30	20	13
	물품청구서	82	70	50	24	26	10
	주문서	76	66	40	18	16	8
	납품서	74	62	53	20	14	8
	식품수불부	50	40	33	16	10	5
	세고정리표	62	50	33	18	10	8
	식품검수일지	4	56	53	22	18	15
작업관리	직무명세서	22	18	23	.	6	.
	작업시간표	34	34	23	4	12	.
	작업분담표	34	30	25	2	6	.
	식단운영일지	56	56	35	16	14	8
	급식일지	82	82	78	42	62	48
	급식인원통계표	60	52	50	22	22	28
	비품대상표	60	48	25	18	10	5
위생관리	소모품대상표	52	42	20	12	14	5
	위생검사표	44	20	28	10	4	8
	신장관리부	14	14	8	.	.	.
	청소점검표	40	28	25	4	2	3
평균		50.9	45.9	37.2	16.3	18.1	12.5

타났다. 총 장표류의 교육받은 평균은 사업체 50.9%, 학교 45.9%, 병원 37.2%였고, 실제 작성해본것은 사업체 16.3%, 학교 18.1%, 병원 12.5%로 낮은 비율로 나타나 사무관리의 교육도 더욱 보강되어야 할 문제이다.

실습자가 실습하면서 영양사의 사무관리업무량이 어떻다고 생각하느냐의 질문은 전체적으로 52.6%가

많다고 했고, 38%가 적당하다, 9.5%가 적다고 응답했다. 업무량이 많다고 한곳은 병원이 61.5%로 높았고 학교는 54.2%, 산업체 44%순으로 병원영양사의 업무량이 가장 많은 것으로 실습생이 평가하고 있었다. 이는 급식관리의 전산화를 통해 사무관리의 간소화로 해결해 나아가야 할 것이다.

8. 시설관리에 대한 교육

실습중에 시설물사용 및 관리에대하여 교육받거나 작동해본 시설물은 표 7과 같다.

9. 기타사항

실습생들이 실습을 하고 나서 실습기간은 얼마동안이 적당한가에 대한 대답은 표 8과 같다.

〈표 7〉 실습중에 교육받은 시설물들

(%)

품 목	교육받음			실제작동해봄		
	사업체	학교	병원	사업체	학교	병원
저 울	58	70	68	52	60	58
운 반 차	32	66	55	22	44	38
이동냉장고	12	4	8	6	2	.
이동온장고	14	4	20	10		8
온 장 고	26	8	30	12	2	5
세 미 기	24	30	35	4	6	.
꺾질벗기는 기계	32	44	35	10	16	3
식품절단기	24	54	23	8	16	.
고기가는기계	24	20	25	8	2	.
취 반 기	36	52	43	10	16	3
레 인 지	32	22	40	10	8	18
오 분	20	18	13	4	.	.
회전식솥	42	34	43	6	6	.
자동튀김기	14	50	13	4	10	.
자동세척기	28	68	30	10	18	3
평 균	26.1	34.0	30.0	11.0	12.8	8.5

시설관리에 대한 교육은 전체적으로 미흡한것으로 나타났다. 교육받은 시설물의 총 평균은 사업체 26.1%, 학교 34%, 병원 30%였으며, 실제 작동해본 것은 사업체 11.%,학교 12.8%, 병원 8.5% 수준이었다. 최¹⁰⁾에 의하면 우리나라 작업기기 사용은 조리단계에 직접적으로 필요한 조리기구는 많이 활용하나 작업능률을 향상시킬 수 있는 조리기구 사용은 아직 미비한 것으로 나타났다고 보고하고 있다.그러므로 급식소의 작업에 대한 체계적인 연구분석이 이루어져야하고 생산성 향상에 대한 연구가 필수적이라 하겠다.

산업체(50%)와 학교(46%)는 2주가 가장 적당한 기간이라고 응답했고 병원에서는 4주가 38%, 2주가 30%로 응답하여 병원에서의 실습기간이 사업체나 학교보다 길게 잡았음을 알 수 있었다.

실습중에 어려웠던점은 무엇이었느냐의 응답은 표 9과 같다.

세그룹 모두가 실습자 자신이 빨리 적응하지 못해서 오는 어려움을 우선순위로 들었고 산업체와 병원은 영양사 선생님의 성의부족으로 교육을 제대로 받지 못했으며, 실습지에서의 실습자를 귀찮게 여기는 느낌이 들었다는 어려움을 지적하고 있다.

이러한 문제점은 실습을 받는 학생과 받아주는 실습지에서의 꾸준한 개선노력이 있어야 할 것으로 보

〈표 8〉 실습생이 실습 후 적당하다고 생각한 실습기간

주	산업체		학교		병원	
	%	빈도	%	빈도	%	빈도
1주	14	7	6	3	15	6
2주	50	25	46	23	30	12
3주	8	4	8	4	15	6
4주	26	13	40	20	38	15
5주	2	1
6주	2	1
	100	50	100	50	100	40

〈표 9〉 실습기간중 어려웠던점들

어려웠던 점들	산업체		학교		병원	
	순위	평균±표준편차	순위	평균±표준편차	순위	평균±표준편차
실습자 자신이 빨리 적응하지 못해서 오는 어려움	1	2.90 ^{ab} ±1.53	1	2.79 ^a ±1.01	1	2.98 ^a ±1.45
영양사선생님의 성의 부족으로 교육을 제대로 못 받음	2	2.57 ^{ab} ±1.34	3	2.42 ^{ab} ±0.98	2	2.48 ^b ±1.31
실습지에서 실습자를 귀찮게 여기는 느낌에서의 어려움	3	2.37 ^b ±1.23	2	2.77 ^a ±0.95	3	2.29 ^b ±1.19
영양사와 조리사와의 관계가 원만치 못해서 오는 어려움	4	2.11 ^b ±1.10	4	2.03 ^b ±1.03	4	2.26 ^b ±1.20

주 : 1) 동일한 영문자는 영건의 중복범위검정법 5%수준에서 유의적인 차이가 없음을 나타냄.

며, 각 특성에 맞는 영양사 양성기관의 실습장이 확보되어 체계적인 현장실무교육이 이루어져야 되겠다.

장래의 영양사 직업을 택하는데 영양사 실습이 얼마나 도움이 되었느냐는 51.4%가 많이 도움이 될 것 같다고 38.6%가 약간 도움이 될 것 같다고 했으며 별로 도움이 안될 것 같다는 8.6%였다. 이것으로 보아 영양사 현장실습이 장래의 직업을 택하는데 많은 도움이 될 것으로 사료된다.

다음은 장래에 영양사 직업을 꼭 택할것이나의 질문은 전공을 살려 꼭 영양사 직업에 종사하겠다고 34.3%였고 기회가 주워지면 하겠다고 56.4%, 별로

할 생각이 없다고 8.6%로 나타났다. 영양사 직업을 택하지 않는 이유는 30.8%는 영양사 업무가 마음에 안들기 때문이라고 했고 24.6%는 영양사가 사회적으로 인정받지 못하기 때문이라고 했다. 그러나 18.5%는 기회가 주워지기 어렵기 때문으로 응답했다.

이런 결과로 보아 영양사가 더 좋은 환경에서 일할 수 있는 여건과 사회에서의 인정받는 위치로 노력해야 함이 시급한 실정이다.

IV. 결론 및 제언

식품영양학과 학생으로써 영양사 현장실습을 다녀온 실습생을 대상으로 산업체 50업체, 학교 50업체, 병원 40업체의 영양사 현장실습 현황에 대한 조사 결과이다.

1. 영양관리에 대한 교육

1) 영양사 지도하에 식단을 작성한 실습생은 94.3%이고, 1주일 식단을 작성한 실습생이 약 54.3%로 가장 많았고 또한 하루의 급식중 1식 작성이 58.6%, 3식이 36.4%로 나타났다.

2) Cycle Menu를 작성해본 실습생이 31.7%로 낮은 수준이었고 주기를 7일 단위로 교육받은 실습생이 62%나 되어 Cycle Menu의 특성이나 교육이 보장되어야겠다.

3) 식단작성시의 내용은 식단명-양-영양가산출까지 교육받은 실습생이 60%이며 산업체에서는 비용면울, 학교와 병원은 영양면울 가장 많이 고려하고 교육 받았다.

4) 식단작성시 가장 어려웠던 점은 세그룹 모두 식품분량에 대한 지식 부족이라 응답했다.

5) 식단을 작성한뒤 영양사와의 평가는 87%가 해보았다고 했고 평가시의 가장 고려할 점은 세그룹 모두 영양면울을 우선순위로 들었다.($P < 0.001$)

6) 영양교육 방법을 교육받은 실습생은 학교(72%), 병원(50%), 산업체(42%)로 영양교육 실무교육이 더욱 보장되어야겠다.

2. 구매관리에 관한 교육

주식류나 저장식품류는 1달 단위로 구입하는 것으로 교육 받았고(58%)실습중에 1번 이상 시장조사 나가본 실습생은 57.2%였다. 식품검수방법은 77%가 교육받았다.

3. 다량조리 및 배식에 관한 교육

1) 실습중에 조리실습은 77.9%가 경험해 보았으며 경험하지 못한 이유의 우선순위는 영양사께서 조리는 조리사의 일이므로 관여안하는것이 좋다가 68%로 나타났다. 영양사는 조리에 대한 많은 지식을 쌓아야 하므로 표준화된 조리방법에 따른 체계적인 조리실습교육이 실시되어야 할 것이다.

2) 배식을 해본 실습생이 72.5%이고, 식기류정리 정돈은 46%, 창고정리교육은 68%가 교육받았다.

4. 위생관리 및 사무 시설관리에 관한교육

1) 보존식의 실시 유무는 산업체 19%, 학교 70%, 병원 29%로 보존식 실시와 교육이 꼭 이루어져야 하겠다. 도마의 구분사용은 약 30%밖에 안되며 식기류 소독방법이나 소독횟수도 거의 교육받지 못한 것으로 나타나 이에 대한 교육이 보장되어야 하겠다.

2) 장표류들에 대한 교육은 전체적으로 44.6%가 받았고, 실제 작성해본 실습생은 15.6%이다. 시설물들의 교육은 전체적으로 30.1%가 받았고, 실제 작동해본 실습생은 10.8%에 불과했다.

5. 기타사항

1) 실습후 적당한 실습기간은 산업체와 학교는 2주(48%), 병원은 4주(37.5%)로 응답하였다.

2) 장래의 영양사 직업선택시 영양사 실습이 51.4%는 많은 도움이 될 것이며 38.6%는 약간도움이 될것이라 응답했다. 졸업후 34.3%는 영양사직업에 종사하고 싶다고 했고 기회가 주어지면 하겠다가 56.4%였다.

본 연구의 결과로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째 : 미래영양사 실습생에 대한 운영의 효율성을 위해 각 급식소의 영양사 실무프로그램개발연구가 필요하다고 본다.

둘째 : 미래영양사 교육과정에서 현장실무교육을

수행하여야 하며 이에 따른 행정과 실습장 확보가 필요하다고 사료된다.

【참고문헌】

- 1) 손대현, 전희정, 지 순, 단체급식관리, 교문사, 1992, 32-38.
- 2) Loyd, M. S. and Vaden, A. G., Practitioners identify competencies for entry-level generalist dietitians, J. Am. Diet. Assoc. 71(5), 1977, 510-517.
- 3) Baird, S. C., Armstrong, B. V. L., Role delineation for entry level clinical dietetics. The Am. Diet. Asso., 1980.
- 4) Holmers, R. W., Essential competencies for baccalaureate dietetic programs, J. Am. Diet. Assoc. 81(5), 1982, 573-579.
- 5) 민경찬, 사업체영양사직의발전과산학협동, 1990년도 학술대회, 대한영양사회, 1990, 17.
- 6) 서울시내 주요병원 수련영양사 선발 제 기준, 국민영양 6, 1988, 42.
- 7) 한경수, 탁아기관의 원아와 교사를 위한 영양교육 훈련 프로그램 개발의 필요성 평가, 연세대 석사학위논문, 1992, 31.
- 8) Bender, J. R. & Matthews, M. E., Computer systems in food services, A review of applications and potential benefits, School Food Ser. Res. Rev. 13(2), 1989, 150-156.
- 9) Hoover, L. W., Computerized nutrient data bases, I. Comparison of nutrient analysis systems, J. Am. Dietet. Assoc. 82, 1983, 506.
- 10) Youngwirth, J., The evolution of computers in dietetics: A review. J. Am. Dietet. Assoc. 82, 1983, 62.
- 11) 문혜경, 병원급식관리 전산프로그램 개발에 관한 연구, 연세대학교 대학원 석사학위논문, 1990.
- 12) 문수재, 손경희, 양일선, 손춘영, 김대엽, 국방표준 식단작성을 위한 전산화 프로그램 개발에 관한 연구, 한국조리과학회지 7(3), 1991, 61-68.
- 13) 이해숙, 김미숙, 이송미, 엄영람, 김은미, 컴퓨터를 이용한 급식관리의 실제, 영양사 보수교육, 1993, 51-89
- 14) 김성희, 양로원 급식시설의 관리실태 조사 및 급식모델 제시, 연세대 석사학위논문, 1989, 23
- 15) 유정희, 산업체 단체급식소의 급식관리실태에 대한 연구조사, 한국조리과학회지 9(2), 1993, 109-115
- 16) 박명희, 단체급식소의 위생관리 실태에 관한 조사, 대구대학교, 산업기술연구소 산업기술연구, 제3집, 1984, 127.
- 17) 박친옥, 위생검열상, 조리장의 환경위생관리-시설, 설비, 주방내 청소등 작업과정에서, 국민영양, 60(7), 1984, 9.
- 18) 최선옥, 서울시내 산업체 단체급식소의 노동생산성 지수평가에 관한 연구, 연대 석사학위논문, 22, 1991.