지 역 사 회 영 양 학 회 지 2(2) : 232~245, 1997
Korean J Community Nutrition 2(2) : 232~245, 1997

□연구논문□

급식형태와 우리나라 영양사의 직무만족도의 관련성에 관한 연구*

문현경 · 정효지**† · 조정순***

단국대학교 식품영양학과, 서울대학교 식품영양학과,** 명지대학교 식품영양학과***

Relationships Between Characteristics of Foodservice and Job Satisfaction of the Korean Dietitian

Hyun-Kyung Moon, Hyojee Joung,† Joung-Soon Cho*****

Department of Food and Nutrition Science, Dankook University, Seoul, Korea
*Department of Food and Nutrition,** Seoul National University, Seoul, Korea*
*Department of Food and Nutrition Science,*** Myunggi University, Seoul, Korea*

ABSTRACT

This study was carried out to investigate relationships between characteristics of foodservice and job satisfaction of Korean dietitians. The subjects were 2987 dietitians who responded to the questionnaire distributed at the annual education program of the Korean Dietetic Association in 1995.

The results were followings :

1) The level of job satisfaction of Korean dietitians was low for payment, work environment, and value achievement as a dietitian, while it was relatively high for the relationship with colleagues. The other parts of job satisfaction, such as work load, work contents, supervision by the superiors, participation of policy decision and selp disccretion were just below average.

2) The type of operating style, menu style, and serving time in foodservise were not significantly related to all fields of job satisfaction, but the kinds of meals served a day and the total number of persons served a day were significantly correlated.

3) The dietitians who had to provide meal plans, such as breakfast+dinner and dinner+snack or all day serving had significantly lower job satisfaction in all fields.

4) Job satisfaction was significantly higher when the total number of persons served a day was between 500 - 700. (*Korean J Community Nutrition* 2(2) : 232~245, 1997)

KEY WORDS : Korean dietitians · characteristics of foodservice · job satisfaction.

서 론

우리 사회는 급속한 경제성장과 산업화로 식생활이 크게 변화하여 가정 내에서의 식사보다는 외부에서의 식사 횟수가 많아지고 있고, 생활수준의 향상으로 건강에 대한 관심이 증가하여 영양식이의 중요성이 대두되고 있다(조정순 1991). 1992년에는 학교급식이 의무화되면서 학교급식산업은 단체급식의 중요 분야로 등장하여 급식의 연령층을 다양화하였고 앞으로는 중고등학생에게도

*본 연구는 대한영양사회의 1995년도 한국 영양사직의 장기발전계획에 관한 연구의 일환으로 시행된 것임.
†교신저자 : 정효지, 712-190 경북 경산시 사동 575 효동맨션 603호 전화) 053) 814-6265

확대될 전망이다(교육부 1992). 한편, 산업체에서는 사원의 건강을 유지하여 생산성을 향상시키기 위한 수단으로서 급식산업을 인식하던 것에서 발전하여 사원의 복지차원에서 급식산업의 중요성을 인식하기 시작하였다. 서구에서는 오래 전부터 노인인구의 증가에 부응하여 요양원이나 가정의 노인을 대상으로한 급식산업이 발달해 왔으며(Walker 1951 ; Walker 1951), 장애인이나 만성질환자들에게도 재택의료사업의 일환으로서 급식이 중요한 부분으로 간주되어 실시되고 있다(Smith 1955 ; Willam 1957 ; William · Smith 1958). 그러므로, 급식산업의 대상은 앞으로 계속 확대될 전망이며 질적으로 향상된 급식요구에 부응하기 위해서 다각적인 노력이 필요한 시점이다.

일반적으로 노동의 생산성과 업무의 효율성에 영향을 주는 요소는 직무만족도와 조직의 특성 등인데, 노동집약성이 강한 급식산업에서 직무만족도는 특히 중요하다고 할 수 있다(양일선 · 차진아 1993). 급식산업이 비교적 일찍 발달한 외국에서는 급식산업의 생산성을 측정하고 이에 영향을 미치는 요인에 대한 연구가 수행되어 급식산업의 질을 향상시키기 위하여 노력하고 있다(Yung 1981). 우리나라에서는 학생과 산업체 근로자, 요양원 등에서 급식을 요하는 대상자는 증가하고 있으나 현재 급식산업의 형태, 규모, 서비스의 수준, 그리고 급식종사자의 직무에 대한 태도 등에 대한 대규모의 체계적인 연구가 미비하여 양질의 급식프로그램개발이 지연되고 있다.

영양사는 급식전반을 책임지는 관리자로서 급식수준을 결정하는 중요한 요소이다. 외국의 영양사는 주로 의료체계 내에서 환자와 건강인을 대상으로 적절한 영양공급, 영양관리, 영양교육, 영양상담 등을 실시하는 보건의료 전문인력으로서 일하고 있다(대한영양사회 1989 ; 오영주 1994 ; ADA 1984 ; Byrk 1993). 그러나, 우리나라의 영양사는 주로 사업체나 학교에서 단체급식을 담당하는 급식관리자로서 일하고 있고(문현경 1996), 업무내용 또한 급식관리에 치중되어 있다(문현경 · 정효지 1997). 그러므로, 급식의 책임자인 영양사의 직무만족도와 직무만족도에 영향을 미치는 요인을 분석하는 것은 급식업무의 생산성 향상뿐만 아니라 영양사 업무의 발전에도 중요한 자료를 얻을 수 있을 것이다. 영양사의 일반적 특성과 직무만족도의 연구에서는 영양사의 교육수준이나 연령, 근무처에 따라 직무만족도가 유의하게 다른 것으로 나타났다(문현경 등 1996).

그러므로 본 연구에서는 급식의 특징과 우리나라 영양사의 직무만족도의 관련성을 조사하여 우리나라 영양사직의 발전을 모색하는 기초 자료를 얻고자 실시되었다.

연구방법 및 내용

본 연구는 1995년 6월부터 8월까지 실시된 대한영양사회의 영양사 재교육 프로그램에 참가한 전국의 영양사들에게 설문지를 배부하여 회수된 2987명을 대상으로 실시하였다. 설문지는 대상자의 일반적 특성, 근무처의 특성, 급식형태, 직무만족도 등에 대한 것으로 구성되었다.

직무만족도는 담당업무량, 담당업무내용, 담당업무에 관한 재량권, 영양사로서의 전문적 가치실현, 상사의 지도, 감독, 부서직원과의 관계, 의사결정에의 참여, 보수수준, 근무환경, 그리고 전반적 업무에 대하여 조사하였고, 조사방법은 1(매우 만족)-2-3-4-5(매우 불만)중에서 숫자를 선택하게 하였다.

자료 분석은 SAS프로그램으로 백분율과 χ^2검정으로 변수별 특성과 변수간의 독립성을 검정하였다. 그리고 변수별 집단별 직무만족도의 차이는 ANOVA(Duncan)분석을 실시하였다.

연구결과

1. 근무처의 급식 운영 형태

근무처의 급식 운영 형태를 조사한 결과 직영으로 운영하는 경우가 89.1%로 가장 많았고, 나머지는 준 위탁(4.0%)이거나 위탁(6.8%) 운영하는 경우로 나타났다. 이는 산업체의 급식형태를 조사한 연구결과와 비슷하였다(박명희 · 홍명숙 1991 ; 양일선 · 차진아 1993). 1일 총 급식대상자 수는 200명 미만이 23.0%, 200~499명이 35.4%, 500~700명이 12.1%, 700~1000명이 11.0%, 그리고 1000명 이상이 18.4%였다. 제공하는 급식끼니를 조사한 결과 점심 한끼만 하는 경우가 42.5%로 가장 많았고, 다음으로 아침+점심+저녁(23.4%), 아침+점심+저녁+야식(22.4%)으로 종일급식을 하는 곳도 45.8%나 되는 것으로 나타났다. 제공하는 식단유형은 단일 식단이 88.3%로 가장 많았고, 그 외 복수 식단(9.6%)과 카프테리아식(1.3%)도 있었다. 하루 중 가장 긴 배식시간은 1시간이 72.5%, 2시간이 22.4%, 3시간이 3.4%, 그리고 종일 급식은 1.6%였다(Table 1).

2. 조사 대상 영양사의 직무만족도

조사 대상 영양사들의 직무만족도를 조사한 결과 보통

인 것으로 나타났다. 보수 수준(3.43±1.06), 근무환경(3.07±1.03), 영양사로서의 전문적 가치실현(3.00±1.03)에 대한 만족도가 낮았고, 담당 업무량(2.77±1.05), 담당 업무 내용(2.74±0.99), 담당 업무에 관한 재량권(2.64±1.08), 전반적 업무(2.87±0.86), 상사의 지도, 감독(2.90±1.02), 그리고 의사결정에의 참여(2.63±1.02) 등에 관한 만족도는 상대적으로 높은 편이었다. 그리고 부서 직원과의 관계(2.32±0.89)에서 가장 만족도가 높은 것으로 나타났다(Table 2).

3. 급식형태가 직무만족도에 미치는 영향

1) 직무만족도 ; 담당업무량

급식운영형태, 식단유형, 그리고 하루 중 가장 긴 배식시간과 담당업무량에 대한 직무만족도는 통계적으로 유

Table 1. Characteristics of foodservice by dietitian's work place

Characteristics		No. of respondents	Percent(%)	Total No. of respondents
Operating style	Selp operating	2,474	89.1	2,777
	Semi direct management	112	4.0	
	Contract management	191	6.9	
Meals served	Lunch	1,232	42.5	2,897
	Lunch+Dinner	312	10.8	
	Breakfast+Lunch+Dinner	678	23.4	
	Breakfast+Lunch+Dinner+Snack	650	22.4	
	Breakfast+Dinner	9	0.3	
	Dinner+Snack	16	0.6	
Menu style	Single menu	2,469	88.3	2,795
	Double menu	268	9.6	
	Cafeteria	36	1.3	
	Others	22	0.8	
Total No. of persons served a day	Less than 200	659	23.0	2,861
	200 - 499	1,013	35.4	
	500 - 699	346	12.1	
	700 - 999	315	11.0	
	1,000 - 1,999	387	13.5	
	Over 2,000	141	4.9	
Longest serving time a day	1 hours	2,016	72.5	2,553
	2 hours	623	22.4	
	3 hours	95	3.4	
	All day	45	1.6	

Table 2. Job satisfaction of dietitian

Job satisfaction : No. of respondents(%)	Satisfactory ◂				▸ Unsatisfactory	Job satisfaction ; (Mean±SD)	Total No. of respondents
	1	2	3	4	5		
Work load	317(11.0)	863(29.9)	1,056(36.6)	465(16.1)	186(6.4)	2.77(1.05)	2,887
Work contents	279(9.7)	919(32.0)	1,048(36.5)	511(17.8)	115(4.0)	2.74(0.99)	2,872
Self discretion	408(14.2)	978(34.0)	877(30.5)	440(15.3)	171(5.9)	2.64(1.08)	2,874
Value achievement	192(6.7)	704(24.5)	1,093(38.1)	646(22.5)	233(8.1)	3.00(1.03)	2,863
Supervision by superiors	220(7.7)	800(27.9)	1,093(38.1)	547(19.1)	207(7.2)	2.90(1.02)	2,867
Relationship with colleagues	477(16.6)	1,263(44.0)	889(30.9)	197(6.9)	47(1.6)	2.32(0.89)	2,873
Participation in policy decisions	320(11.1)	1,022(35.6)	1,017(35.4)	410(14.3)	102(3.6)	2.63(0.98)	2,871
Payment	76(2.6)	475(16.5)	1,012(35.2)	742(25.8)	567(19.7)	3.43(1.06)	2,872
Work environment	171(6.0)	657(28.9)	1,081(37.7)	691(24.1)	264(9.2)	3.07(1.03)	2,864
General work	144(5.0)	749(26.2)	1,474(48.1)	506(17.7)	84(2.9)	2.87(0.86)	2,857

의한 차이가 없었다. 제공하는 급식끼니는 담당업무량에 대한 직무만족도에 따라 통계적으로 유의한 차이가 있었다. 점심만을 제공하는 경우와 기타(아침+저녁, 저녁+야식)인 경우 만족도가 다른 집단에 비해 유의하게 낮았고 나머지는 비슷하였다. 점심만을 제공하는 경우가 매우 불만이라는 응답이 9.8%로 가장 많았다. 1일 연인원 총급식수도 직무만족도에 통계적으로 유의한 차이가 있었는데, 500~700명인 경우가 담당업무량에 대한 만족도가 다른 경우에 비해 높았다(Table 3).

2) 직무만족도 ; 담당업무내용

담당업무내용에 대한 만족도는 급식운영형태와 식단유형에 따라서는 통계적으로 유의한 차이는 없었으나, 급식끼니와 1일 연인원 총급식수와는 유의한 차이가 있

Table 3. Relationship between characteristics of foodservice and work load of dietitian

Characteristics		satisfactory ◂ ——— ▸ unsatisfactory (No. of respondents)					Job# satisfaction ; Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value§
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	276	743	858	377	161	2.75(1.06)[a]	2,415(88.9)	
	Semi direct management	10	36	52	10	3	2.64(0.87)[a]	111(4.1)	
	Contract management	22	52	75	37	5	2.74(0.99)[a]	191(7.0)	17.5*
	Total No. of respondents(%)	308 (11.3)	831 (30.6)	985 (36.3)	424 (15.6)	169 (6.2)		2,717(100)	
Meals served	Lunch	88	308	438	253	118	3.00(1.07)[a]	1,205(41.7)	
	L+D	43	108	106	31	15	2.56(1.02)[b]	303(10.5)	
	B+L+D	97	216	231	90	30	2.61(1.04)[b]	664(23.0)	
	B+L+D+S	85	208	249	74	18	2.58(0.96)[b]	634(22.0)	123.0***
	Others	4	23	32	17	5	2.95(0.97)[a]	81(2.8)	
	Total No. of respondents(%)	317 (11.0)	863 (30.0)	1,056 (36.5)	465 (16.1)	186 (6.4)		2,887(100)	
Menu style	Single menu	264	716	884	397	155	2.78(1.05)[a]	2,416(88.4)	
	Double menu	32	84	101	29	14	2.65(1.01)[a]	260(9.5)	
	Cafeteria	3	15	9	6	2	2.68(1.05)[a]	35(1.3)	10.4
	Others	2	9	7	3	1	2.63(1.00)[a]	22(0.8)	
	Total No. of respondents(%)	301 (11.0)	824 (30.2)	1,001 (36.6)	435 (15.9)	172 (6.3)		2,733(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	74	168	237	106	52	2.83(1.09)[ab]	637(22.8)	
	200 - 499	118	310	353	153	57	2.71(1.05)[bc]	991(35.4)	
	500 - 699	47	121	114	45	14	2.58(1.01)[c]	341(12.2)	
	700 - 999	30	98	125	41	13	2.70(0.96)[bc]	307(11.0)	
	1,000 - 1,999	28	99	137	82	35	2.99(1.07)[a]	381(13.6)	45.8**
	Over 2,000	14	43	56	18	8	2.73(1.00)[bc]	139(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	311 (11.1)	839 (30.0)	1,022 (36.6)	445 (15.9)	179 (6.4)		2,796(100)	
Longest serving time a day	1 hours	226	616	702	300	122	2.73(1.05)[a]	1,966(72.5)	
	2 hours	65	165	236	99	44	2.82(1.05)[a]	609(22.5)	
	3 hours	8	26	35	21	4	2.86(1.00)[a]	94(6.5)	12.21
	All day	4	9	20	8	3	2.93(1.02)[a]	44(1.6)	
	Total No. of respondents(%)	303 (11.2)	816 (30.1)	993 (36.6)	428 (15.8)	173 (6.4)		2,713(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*$p<0.05$ **$p<0.01$ ***$p<0.001$
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p\leq0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

었다. 급식끼니가 점심 한끼이거나 기타(아침+저녁, 저녁+야식)인 경우에 다른 집단에 비해 만족도가 낮았고 나머지는 비슷하였다. 1일 연인원 급식수가 500~700명인 경우 만족도가 가장 높았다. 하루 중 가장 긴 배식시간과 담당업무내용에 대한 직무만족도는 독립성 검정에서는 통계적으로 유의한 차이는 없었다. 그러나, 종일급식인 경우 다른 경우보다 평균직무만족도가 유의하게 낮았다(Table 4).

3) 직무만족도 ; 담당업무에 관한 재량권

담당업무에 관한 재량권에 대한 전체 집단의 직무만족도는 다소 높은 편이었으며 급식운영형태, 급식끼니, 식단유형, 하루 중 가장 긴 배식시간에 따라서는 유의한 차

Table 4. Relationship between characteristics of foodservice and work contents of dietitian

Characteristics		satisfactory ← — → unsatisfactory (No. of respondents)					Job[#] satisfaction ; Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value[§]
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	242	782	873	417	93	2.72(0.99)[a]	2,407(88.9)	6.48
	Semi direct management	14	32	45	14	5	2.67(1.00)[a]	110(4.1)	
	Contract management	18	55	67	42	8	2.82(1.01)[a]	190(7.0)	
	Total No. of respondents(%)	274 (10.1)	869 (32.1)	985 (36.9)	473 (17.5)	106 (3.9)		2,707(100)	
Meals served	Lunch	82	338	482	247	47	2.87(0.95)[a]	1,196(41.6)	62.30***
	L+D	35	101	111	47	10	2.66(0.98)[b]	304(10.6)	
	B+L+D	85	221	214	108	34	2.68(1.05)[b]	662(23.1)	
	B+L+D+S	75	229	215	89	22	2.61(0.98)[b]	630(22.0)	
	Others	2	30	26	20	2	2.88(0.91)[a]	24(2.8)	
	Total No. of respondents(%)	279 (9.7)	919 (32.0)	1048 (36.5)	511 (17.8)	115 (4.0)		2,882(100)	
Menu style	Single menu	228	747	895	440	96	2.76(0.98)[a]	2,406(88.4)	21.29*
	Double menu	35	92	83	39	9	2.59(1.01)[a]	258(9.5)	
	Cafeteria	3	19	9	2	2	2.45(0.95)[a]	35(1.3)	
	Others	2	10	6	4	0	2.54(0.91)[a]	22(0.8)	
	Total No. of respondents(%)	268 (9.9)	868 (31.9)	993 (36.5)	485 (17.8)	107 (3.9)		2,721(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	63	169	236	138	28	2.84(1.01)[a]	634(22.8)	51.92***
	200 - 499	86	327	366	169	41	2.75(0.97)[ab]	989(35.6)	
	500 - 699	44	127	110	41	15	2.57(1.01)[c]	337(12.1)	
	700 - 999	33	107	114	45	5	2.61(0.92)[bc]	304(11.0)	
	1,000 - 1,999	25	115	150	78	12	2.83(0.93)[a]	380(13.7)	
	Over 2,000	21	43	48	17	9	2.63(1.09)[bc]	138(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	272 (9.8)	888 (31.9)	1,024 (36.8)	488 (17.5)	110 (4.0)		2,782(100)	
Longest serving time a day	1 hours	188	636	722	338	73	2.73(0.98)[b]	1,957(72.5)	15.20
	2 hours	60	188	224	103	30	2.76(1.01)[b]	605(22.4)	
	3 hours	13	27	33	18	2	2.67(1.01)[b]	93(3.5)	
	All day	3	10	13	15	3	3.11(1.06)[a]	44(1.6)	
	Total No. of respondents(%)	264 (9.8)	861 (31.9)	992 (36.8)	474 (17.6)	108 (4.0)		2,699(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*$p<0.05$ **$p<0.01$ ***$p<0.001$
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p\leq0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

이가 없었고, 1일 연인원 총급식수에 따라서 유의한 차이가 있었다. 직무만족도의 평균을 보면, 급식 총인원수가 500~1000명일때 만족도가 가장 높았고, 급식끼니는 기타(아침+저녁, 저녁+야식)인 경우 만족도가 가장 낮았다. 그리고, 종일급식을 하는 경우가 만족도가 낮았다 (Table 5).

4) 직무만족도 ; 영양사로서의 전문적 가치실현

영양사로서의 전문적 가치실현에 대한 전체 집단의 만족도는 보통이었으며, 급식운영형태, 식단유형, 그리고 하루 중 가장 긴 배식시간과는 통계적으로 유의한 차이가 없었으나 급식끼니와 1일 연인원 총급식수는 유의한 차이가 있었다. 제공하는 급식끼니가 점심 한끼이거나

Table 5. Relationship between characteristics of foodservice and self discretion of dietitian

Characteristics		satisfactory ◂ — — ▸ unsatisfactory (No. of respondents)					Job# satisfaction ; Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value§
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	357	827	730	356	138	2.62(1.08)[a]	2,408(88.9)	
	Semi direct management	12	42	35	10	11	2.69(1.11)[a]	110(4.1)	
	Contract management	25	69	50	37	9	2.66(1.08)[a]	190(7.0)	11.98
	Total No. of respondents(%)	394 (14.6)	938 (34.6)	815 (30.1)	403 (14.9)	158 (5.8)		2,708(100)	
Meals served	Lunch	151	385	385	198	81	2.73(1.01)[b]	1,200(41.8)	
	L+D	51	108	90	42	12	2.52(1.06)[c]	303(10.5)	
	B+L+D	95	247	186	91	42	2.60(1.09)[bc]	661(22.0)	
	B+L+D+S	108	220	189	85	29	2.54(1.07)[c]	631(22.0)	45.19*
	Others	3	18	27	24	7	3.18(1.01)[a]	79(2.8)	
	Total No. of respondents(%)	407 (14.4)	965 (34.2)	861 (30.5)	421 (14.9)	165 (5.9)		2,819(100)	
Menu style	Single menu	337	830	739	357	142	2.64(1.08)[a]	2,405(88.4)	
	Double menu	45	91	75	34	15	2.55(1.10)[a]	260(9.6)	
	Cafeteria	4	13	7	10	1	2.74(1.09)[a]	35(1.3)	
	Others	5	5	8	3	0	2.42(1.03)[a]	21(0.8)	12.79
	Total No. of respondents(%)	391 (14.4)	939 (34.5)	829 (30.5)	404 (14.9)	158 (5.8)		2,721(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	92	226	200	81	38	2.60(1.07)[b]	637(22.9)	
	200 - 499	134	336	320	144	50	2.63(1.05)[b]	984(35.3)	
	500 - 699	58	135	78	44	24	2.53(1.13)[b]	339(12.2)	
	700 - 999	50	100	96	44	17	2.60(1.09)[b]	307(11.0)	
	1,000 - 1,999	46	107	123	78	26	2.82(1.10)[a]	380(13.6)	36.16**
	Over 2,000	21	51	34	23	9	2.62(1.13)[b]	138(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	401 (14.4)	955 (34.3)	851 (30.6)	414 (14.9)	164 (5.9)		2,785(100)	
Longest serving time a day	1 hours	289	677	594	284	114	2.62(1.08)[b]	1,958(72.5)	
	2 hours	85	201	186	95	38	2.66(1.09)[ab]	605(22.4)	
	3 hours	15	30	32	12	6	262(1.09)[b]	95(3.5)	
	All day	3	15	9	13	3	2.95(1.11)[a]	43(1.6)	11.84
	Total No. of respondents(%)	392 (14.5)	923 (34.2)	821 (30.4)	404 (15.0)	161 (6.0)		2,701(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*$p<0.05$ **$p<0.01$ ***$p<0.001$
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p\leq0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

Table 6. Relationship between characteristics of foodservice and value achievement of dietitian

Characteristics		satisfactory ← — — → unsatisfactory (No. of respondents)					Job[#] satisfaction ; Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value[§]
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	158	597	921	531	196	3.00(1.03)[a]	2,403(88.9)	
	Semi direct management	6	25	42	24	11	3.08(1.04)[a]	108(4.0)	
	Contract management	20	45	67	45	14	2.94(1.09)[a]	191(7.1)	5.81
	Total No. of respondents(%)	184 (6.8)	667 (24.7)	1,030 (38.1)	600 (22.2)	221 (8.2)		2,702(100)	
Meals served	Lunch	54	276	455	308	103	3.11(1.00)[a]	1,196(41.7)	
	L+D	22	68	122	63	25	3.00(1.03)[ab]	300(10.5)	
	B+L+D	51	176	235	138	61	2.97(1.07)[ab]	661(23.1)	
	B+L+D+S	59	171	247	119	36	2.84(1.02)[b]	632(22.0)	41.87***
	Others	6	13	34	18	8	3.11(1.05)[a]	79(2.8)	
	Total No. of respondents(%)	192 (6.7)	704(24. 6)	1,093 (38.1)	646 (22.5)	233 (8.1)		2,868(100)	
Menu style	Single menu	152	577	927	547	197	3.02(1.02)[a]	2400(88.4)	
	Double menu	27	74	88	51	18	2.84(1.08)[a]	258(9.5)	
	Cafeteria	2	9	11	10	3	3.08(1.07)[a]	35(1.3)	
	Others	3	6	8	4	1	2.72(1.08)[a]	22(0.8)	13.76
	Total No. of respondents(%)	184 (6.8)	666 (24.5)	1,034 (38.1)	612 (22.5)	219 (8.1)		2,715(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	34	154	211	157	77	3.14(1.08)[a]	633(22.8)	
	200 - 499	50	229	415	220	77	3.05(0.98)[ab]	991(35.7)	
	500 - 699	32	96	123	71	16	2.83(1.02)[c]	338(12.2)	
	700 - 999	25	71	133	53	21	2.91(1.01)[bc]	303(11.0)	
	1,000 - 1,999	26	89	136	99	26	3.03(1.03)[ab]	376(13.5)	62.68***
	Over 2,000	16	44	40	30	9	2.80(1.10)[c]	139(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	184 (6.6)	683 (24.6)	1,058 (38.1)	630 (22.7)	226 (8.1)		2,780(100)	
Longest serving time a day	1 hours	130	479	748	436	161	3.00(1.03)[a]	1,954(72.5)	
	2 hours	39	144	234	143	44	3.01(1.01)[a]	604(22.4)	
	3 hours	5	26	32	24	7	3.02(1.02)[a]	94(3.5)	
	All day	2	10	13	14	4	3.19(1.05)[a]	43(1.6)	5.33
	Total No. of respondents(%)	176 (6.5)	659 (24.5)	1,027 (38.1)	617 (22.9)	216 (8.0)		2,695(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p \leq 0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

기타(아침+저녁, 저녁+야식)인 경우 다른 집단에 비해 만족도가 낮았다. 1일 연인원 총급식수가 500~700명일 때 만족도가 가장 높았다(Table 6).

5) 직무만족도 ; 상사의 지도, 감독

상사의 지도 감독에 대한 전체 집단의 직무만족도는 보통보다 약간 높은 편이었으며, 급식운영형태, 식단유형, 그리고 하루중 가장 긴 배식시간과는 통계적으로 유의한 차이가 없었으나 급식끼니와 1일 연인원 총급식수는 유의한 차이가 있었다. 제공하는 급식끼니가 기타(아침+저녁, 저녁+야식)인 경우 상사의 지도, 감독에 대한 직무만족도가 낮았고, 급식 총인원수가 500~700명

Table 7. Relationship between characteristics of foodservice and superior supervision of dietitian

Characteristics		satisfactory ← ····→ unsatisfactory (No. of respondents)					Job# satisfaction : Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value§
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	186	674	916	465	162	2.89(1.02)[a]	2,403(88.9)	
	Semi direct management	9	28	40	22	11	2.98(1.09)[a]	110(4.1)	
	Contract management	20	61	59	34	17	2.82(1.12)[a]	191(7.1)	8.30
	Total No. of respondents(%)	215 (8.0)	763 (28.2)	1,015 (37.5)	521 (19.3)	190 (7.0)		2,704(100)	
Meals served	Lunch	69	299	491	258	81	2.99(0.98)[ab]	1,198(41.8)	
	L+D	25	91	107	56	21	2.86(1.04)[b]	300(10.5)	
	B+L+D	66	203	240	100	53	2.80(1.07)[b]	662(23.1)	
	B+L+D+S	57	189	224	116	44	2.84(1.05)[b]	630(22.0)	37.84**
	Others	3	18	31	17	8	3.12(1.01)[a]	77(2.7)	
	Total No. of respondents(%)	220 (7.7)	800 (27.9)	1,093 (38.1)	547 (19.1)	207 (7.2)		2,867(100)	
Menu style	Single menu	174	679	914	466	167	2.90(1.01)[a]	2,400(88.4)	
	Double menu	33	68	91	45	22	2.83(1.12)[a]	259(9.5)	
	Cafeteria	4	7	15	5	4	2.94(1.14)[a]	35(1.3)	
	Others	2	8	7	3	1	2.67(1.02)[a]	21(0.8)	15.49
	Total No. of respondents(%)	213 (7.9)	762 (28.1)	1,027 (37.8)	519 (19.1)	194 (7.2)		2,715(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	47	193	244	113	38	2.84(1.00)[bc]	635(22.8)	
	200 - 499	70	284	372	182	80	2.92(1.04)[ab]	988(35.5)	
	500 - 699	35	105	128	49	21	2.75(1.03)[c]	338(12.2)	
	700 - 999	23	78	125	58	19	2.91(1.00)	303(10.9)	
	1,000 - 1,999	24	83	144	98	28	3.06(1.02)[a]	377(13.6)	42.59**
	Over 2,000	19	37	40	28	15	2.87(1.20)[bc]	139(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	218 (7.8)	780 (28.1)	1,053 (37.9)	528 (19.0)	201 (7.2)		2,780(100)	
Longest serving time a day	1 hours	152	561	728	382	132	2.88(1.03)[b]	1,955(72.6)	
	2 hours	41	155	250	108	48	2.94(1.01)[b]	602(22.4)	
	3 hours	12	23	31	21	7	2.87(1.13)[b]	94(3.5)	17.83
	All day	1	7	19	10	6	3.30(0.99)[a]	43(1.6)	
	Total No. of respondents(%)	206 (7.7)	746 (27.7)	1,028 (38.2)	521 (19.3)	193 (7.2)		2,694(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2 - test
*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p \leq 0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

인 경우가 만족도가 가장 높았다. 그리고 종일급식인 경우 상사의 지도, 감독에 대한 직무만족도가 가장 낮았다 (Table 7).

6) 직무만족도 ; 부서직원과의 관계

부서직원과의 관계에서 전체집단의 직무만족도는 높은 편이었다. 급식운영형태, 식단유형, 그리고 하루 중 가장 긴 배식시간과는 통계적으로 유의한 차이가 없었으나, 급식끼니와 1일 연인원 총급식수는 유의한 차이가 있었다. 제공하는 급식끼니가 점심일 경우 만족도가 가장 낮았고 나머지는 비슷하였다. 1일 연인원 총급식수가 2000명 이상일 경우가 부서직원과의 관계에 대한 직무만족도가 높

Table 8. Relationship between characteristics of foodservice and colleagueship of dietitian

Characteristics		satisfactory ◂ ····· ▸ unsatisfactory (No. of respondents)					Job[#] satisfaction : Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value[§]
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	401	1054	750	165	36	2.33(0.88)[a]	2,406(88.9)	
	Semi direct management	17	50	33	8	2	2.34(0.89)[a]	110(4.1)	
	Contract management	38	85	49	15	3	2.26(0.92)[a]	190(7.0)	3.44
	Total No. of respondents(%)	456 (16.9)	1189 (43.9)	832 (30.8)	188 (7.0)	41 (1.5)		2,706(100)	
Meals served	Lunch	132	494	450	97	26	2.49(0.87)[a]	1,199(41.7)	
	L+D	60	146	74	19	2	2.19(0.85)[b]	301(10.5)	
	B+L+D	135	304	175	39	9	2.22(0.88)[b]	662(23.0)	
	B+L+D+S	140	280	164	40	9	2.21(0.91)[b]	633(22.0)	88.17***
	Others	10	39	26	2	1	2.29(0.77)[b]	78(2.7)	
	Total No. of respondents(%)	477 (16.6)	1263 (44.0)	889 (31.0)	197 (6.9)	47 (1.6)		2,873(100)	
Menu style	Single menu	395	1041	759	171	39	2.34(0.89)[a]	2,405(88.4)	
	Double menu	52	129	60	17	2	2.18(0.85)[a]	260(9.6)	
	Cafeteria	7	13	12	2	1	2.34(0.97)[a]	35(1.3)	
	Others	5	11	6	0	0	2.04(0.72)[a]	22(0.8)	14.44
	Total No. of respondents(%)	459 (16.9)	1194 (43.9)	837 (30.8)	190 (7.0)	42 (1.5)		2,722(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	103	276	206	44	7	2.33(0.87)[bc]	636(22.8)	
	200 - 499	176	451	287	57	17	2.78(0.88)[bc]	988(35.5)	
	500 - 699	64	158	92	16	8	2.25(0.89)[bc]	338(12.1)	
	700 - 999	46	140	90	27	3	2.35(0.88)[b]	306(11.0)	
	1,000 - 1,999	45	133	151	43	7	2.56(0.91)[a]	379(13.6)	52.85***
	Over 2,000	28	66	36	6	3	2.21(0.89)[c]	139(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	462 (16.6)	1224 (43.9)	862 (30.9)	193 (6.9)	45 (1.6)		2,786(100)	
Longest serving time a day	1 hours	339	869	593	126	32	2.31(0.88)[b]	1,959(72.5)	
	2 hours	90	250	209	47	10	2.40(0.89)[ab]	606(22.4)	
	3 hours	17	41	25	9	2	2.34(0.96)[ab]	94(3.5)	
	All day	4	21	10	8	1	2.56(0.97)[a]	44(1.6)	19.11
	Total No. of respondents(%)	450 (16.7)	1181 (43.7)	837 (31.0)	190 (7.0)	45 (1.7)		2,703(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p \leq 0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

았다. 그리고 종일급식인 경우 만족도가 낮았다(Table 8).

7) 직무만족도 ; 의사결정에의 참여

의사결정에의 참여에 대한 전체집단의 직무만족도는 높은 편이었으며, 급식운영형태, 식단유형, 하루 중 가장 긴 배식시간과는 통계적으로 유의한 차이가 없었으나, 급식끼니와 총급식수와는 유의한 차이가 있었다. 제공하는 급식끼니가 점심인 경우와 기타(아침+저녁, 저녁+야식)인 경우가 만족도가 낮았고 나머지는 비슷하였다. 총급식인원은 1000~2000명일 때가 의사결정에의 참여에 대한 직무만족도가 높았다(Table 9).

Table 9. Relationship between characteristics of foodservice and participation in policy decision of dietitian

Characteristics		satisfactory ← → unsatisfactory (No. of respondents)					Job# satisfaction : Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value§
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	278	862	840	344	81	2.62(0.98)[a]	2,405(89.0)	
	Semi direct management	11	37	44	14	4	2.66(0.95)[a]	110(4.1)	
	Contract management	26	69	64	25	4	2.53(0.96)[a]	188(7.0)	3.21
	Total No. of respondents(%)	315 (11.7)	968 (35.8)	948 (35.1)	383 (14.2)	89 (3.3)		2,703(100)	
Meals served	Lunch	93	410	434	215	47	2.76(0.96)[b]	1,199(41.8)	
	L+D	40	117	103	33	10	2.52(0.96)[c]	303(10.6)	
	B+L+D	91	235	239	76	20	2.54(0.97)[c]	661(23.0)	
	B+L+D+S	92	237	215	72	13	2.48(0.95)[c]	629(21.9)	87.52***
	Others	4	23	26	14	12	3.09(1.13)[a]	79(2.8)	
	Total No. of respondents(%)	320 (11.6)	1022 (35.6)	1017 (35.4)	410 (14.3)	102 (3.6)		2,871(100)	
Menu style	Single menu	262	870	843	350	78	2.63(0.97)[a]	2,403(88.4)	
	Double menu	41	89	94	28	7	2.50(0.97)[a]	259(9.5)	
	Cafeteria	6	10	14	5	0	2.51(0.95)[a]	35(1.3)	
	Others	4	9	7	1	1	2.36(1.00)[a]	22(0.8)	14.33
	Total No. of respondents(%)	313 (11.5)	978 (36.0)	958 (35.2)	384 (14.1)	86 (3.2)		2,719(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	76	207	221	102	30	2.69(1.03)[ab]	636(22.9)	
	200 - 499	97	369	357	137	28	2.63(0.93)	988(35.5)	
	500 - 699	46	134	110	37	10	2.50(0.96)[cd]	337(12.1)	
	700 - 999	32	126	105	31	10	2.54(0.92)	304(11.0)	
	1,000 - 1,999	36	112	147	72	11	2.76(0.96)[a]	378(13.6)	45.42**
	Over 2,000	25	50	48	14	2	2.41(0.94)[d]	139(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	312 (11.2)	998 (35.9)	988 (35.5)	393 (14.1)	91 (3.2)		2,782(100)	
Longest serving time a day	1 hours	219	710	686	277	66	2.62(0.97)[a]	1,958(72.5)	
	2 hours	66	215	210	93	21	2.64(0.98)[a]	605(22.4)	
	3 hours	11	31	43	8	1	2.54(0.85)[a]	94(3.5)	
	All day	7	11	15	9	2	2.72(1.11)[a]	44(1.0)	11.29
	Total No. of respondents(%)	303 (11.2)	967 (35.8)	954 (35.3)	387 (14.3)	90 (3.3)		2,701(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2 - test
*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p \leq 0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

8) 직무만족도 ; 보수수준

보수수준에 대한 전체집단의 만족도는 불만인 편이었고, 급식운영형태와 하루 중 가장 긴 배식시간은 보수수준에 대한 직무만족도와 유의한 차이가 없었으나 급식끼니, 식단유형, 총급식수는 유의한 차이가 있었다. 급식끼니가 점심이거나 기타인 경우가 만족도가 낮았고, 총급식수가 200명 미만인 경우의 만족도가 낮았다. 식단유형은 단일식단, 복수식단, 카프테리아 이외의 경우에 만족도가 낮았고, 하루 중 가장 긴 배식시간이 3시간인 경우에 만족도가 가장 높았다(Table 10).

Table 10. Relationship between characteristics of foodservice and payment of dietitian

Characteristics		satisfactory ← → unsatisfactory (No. of respondents)					Job satisfaction : Mean(SD)#	Total No. of respondents(%)	χ^2 value§
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	65	396	849	626	467	3.43(1.06)[a]	2,403(88.8)	13.43
	Semi direct management	4	25	39	31	11	3.18(1.02)[b]	110(4.1)	
	Contract management	6	35	80	42	28	3.27(1.02)[ab]	191(7.1)	
	Total No. of respondents(%)	75 (2.8)	456 (16.9)	968 (35.8)	699 (25.8)	506 (18.7)		2,704(100)	
Meals served	Lunch	15	117	331	386	347	3.78(1.01)[a]	1,196(41.6)	273.40***
	L+D	10	57	128	64	43	3.24(1.02)[b]	302(10.5)	
	B+L+D	31	155	270	134	74	3.10(1.03)[b]	664(23.1)	
	B+L+D+S	20	133	265	140	73	3.18(0.99)[b]	631(22.0)	
	Others	0	13	18	18	30	3.82(1.12)[a]	79(2.8)	
	Total No. of respondents(%)	76 (2.7)	475 (16.5)	1,012 (35.2)	742 (25.8)	567 (19.7)		2,872(100)	
Menu style	Single menu	60	373	846	652	473	3.46(1.05)[a]	2,404(88.4)	37.48***
	Double menu	10	61	103	50	35	3.15(1.05)[a]	259(9.5)	
	Cafeteria	2	8	15	5	5	3.09(1.09)[ab]	35(1.3)	
	Others	1	7	11	3	0	2.72(0.76)[b]	22(0.8)	
	Total No. of respondents(%)	73 (2.7)	449 (16.5)	975 (35.9)	710 (26.1)	513 (18.7)		2,720(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	18	89	215	163	149	3.52(1.08)[a]	634(22.8)	80.92***
	200 - 499	18	152	358	273	186	3.46(1.02)[ab]	987(35.5)	
	500 - 699	7	67	141	71	54	3.29(1.02)[c]	340(12.2)	
	700 - 999	8	58	108	82	49	3.34(1.04)[bc]	305(11.0)	
	1,000 - 1,999	13	50	119	114	83	3.53(1.08)[a]	379(13.6)	
	Over 2,000	10	44	51	23	11	2.86(1.04)[d]	139(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	74 (2.7)	460 (16.5)	992 (35.6)	726 (26.1)	532 (19.1)		2,784(100)	
Longest serving time a day	1 hours	56	311	690	515	385	3.44(1.06)[a]	1,957(72.5)	16.72
	2 hours	11	105	214	165	111	3.42(1.03)[a]	606(22.4)	
	3 hours	5	23	35	17	14	3.12(1.11)[b]	94(3.5)	
	All day	0	7	20	11	5	3.33(0.89)[ab]	43(1.6)	
	Total No. of respondents(%)	72 (2.7)	446 (16.5)	959 (35.5)	708 (26.2)	515 (19.1)		2,700 (100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p \leq 0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

9) 직무만족도 ; 근무환경

근무환경에 대한 전체집단의 직무만족도는 보통이거나 다소 불만인 편이었으며 급식운영형태, 식단유형, 하루 중 가장 긴 배식시간은 근무환경에 대한 만족도에 통계적으로 유의한 차이는 없었고, 급식끼니와 총급식수에 따라서는 유의한 차이가 있었다. 급식끼니가 점심이거나 기타인 경우가 만족도가 낮았고, 총급식수가 2000명 이상인 경우가 만족도가 높았다. 그리고, 종일급식인 경우 만족도가 낮았다(Tale 11).

10) 직무만족도 ; 전반적 업무

전반적 업무에 대한 전체집단의 만족도는 다소 높은

Table 11. Relationship between characteristics of foodservice and work environment of dietitian

Characteristics		satisfactory ← → unsatisfactory (No. of respondents)					Job satisfaction# : Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value§
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	142	550	915	569	222	3.07(1.03)[a]	2,398(88.9)	
	Semi direct management	7	32	36	28	5	2.93(1.00)[a]	108(4.0)	
	Contract management	17	43	76	41	14	2.96(1.05)[a]	191(7.1)	9.10
	Total No. of respondents(%)	166 (6.2)	625 (23.2)	1,027 (38.1)	638 (23.7)	241 (8.9)		2,697(100)	
Meals served	Lunch	56	226	440	345	129	3.22(1.02)[a]	1,196(41.8)	
	L+D	16	77	126	54	28	3.00(1.01)[b]	301(10.5)	
	B+L+D	51	191	229	131	56	2.92(1.06)[b]	658(23.0)	
	B+L+D+S	46	145	262	140	38	2.97(0.99)[b]	631(22.0)	74.14***
	Others	2	18	24	21	13	3.32(1.08)[a]	78(2.7)	
	Total No. of respondents(%)	171 (6.0)	657 (22.9)	1,081 (37.7)	691 (24.1)	264 (9.2)		2,864(100)	
Menu style	Single menu	133	544	906	599	215	3.09(1.02)[a]	2,397(88.4)	
	Double menu	29	63	102	43	22	2.86(1.09)[a]	259(9.6)	
	Cafeteria	1	9	14	9	1	3.00(0.88)[a]	34(1.3)	
	Others	2	8	6	6	0	2.72(0.98)[a]	22(0.8)	26.55**
	Total No. of respondents(%)	165 (6.1)	624 (23.1)	1,028 (37.9)	657 (24.2)	238 (8.8)		2,712(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	40	141	219	161	68	3.12(1.07)[ab]	629(22.7)	
	200 - 499	46	227	378	247	91	3.11(1.01)[ab]	989(35.6)	
	500 - 699	22	86	143	60	25	2.94(0.99)[c]	336(12.1)	
	700 - 999	21	71	124	65	22	2.99(1.01)[bc]	303(10.9)	
	1,000 - 1,999	25	70	140	108	37	3.16(1.04)[a]	380(13.7)	42.87**
	Over 2,000	16	44	44	26	9	2.77(1.09)[d]	139(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	170 (6.1)	639 (23.0)	1,048 (37.8)	667 (24.0)	252 (9.1)		2,776(100)	
Longest serving time a day	1 hours	119	457	734	464	179	3.06(1.04)[b]	1,953(72.6)	
	2 hours	38	131	234	151	47	3.06(1.02)[b]	601(22.3)	
	3 hours	7	22	36	21	8	3.01(1.05)[b]	94(3.5)	
	All day	2	5	16	15	6	3.41(1.02)[a]	44(1.6)	8.18
	Total No. of respondents(%)	166 (6.2)	615 (22.9)	1,020 (37.9)	651 (24.2)	240 (8.9)		2,692(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p \leq 0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

편이었으며 급식운영형태와 하루 중 가장 긴 배식시간은 전반적 업무에 대한 직무만족도와 통계적으로 유의한 차이가 없었다. 급식끼니가 점심과 기타(아침+저녁, 저녁+야식)인 경우가 만족도가 낮았고 총급식인원이 500~700명인 경우가 만족도가 가장 높았다(Table 12).

고찰 및 결론

본 연구는 영양사의 담당업무량, 담당업무내용, 담당업무에 관한 재량권, 영양사로서의 전문적 가치실현, 상사의 지도, 감독, 부서직원과의 관계, 의사결정에의 참

Table 12. Relationship between characteristics of foodservice and general work of dietitian

Characteristics		satisfactory ← → unsatisfactory (No. of respondents)					Job[#] satisfaction : Mean(SD)	Total No. of respondents(%)	χ^2 value[§]
		1	2	3	4	5			
Operating style	Selp operating	121	639	1,144	424	65	2.86(0.86)[a]	2,393(88.9)	
	Semi direct management	6	35	47	14	6	2.80(0.93)[a]	108(4.0)	
	Contract management	15	46	95	31	3	2.79(0.86)[a]	190(7.1)	10.59
	Total No. of respondents(%)	142 (5.3)	720 (26.8)	1,286 (47.8)	469 (17.4)	74 (2.8)		2,691(100)	
Meals served	Lunch	42	247	612	243	47	3.00(0.84)[a]	1,191(41.7)	
	L+D	19	84	147	42	7	2.78(0.85)[b]	299(10.5)	
	B+L+D	43	216	270	116	15	2.76(0.89)[b]	660(23.1)	
	B+L+D+S	40	182	310	89	9	2.75(0.82)[b]	630(22.1)	80.50***
	Others	0	20	35	16	6	3.10(0.88)[a]	77(2.7)	
	Total No. of respondents(%)	144 (5.0)	749 (26.2)	1,374 (48.1)	506 (17.7)	84 (2.9)		2,857(100)	
Menu style	Singl menu	109	623	1,158	433	68	2.89(0.85)[a]	2,391(88.4)	
	Double menu	25	77	117	33	6	2.68(0.90)[ab]	258(9.5)	
	Cafeteria	2	7	19	5	1	2.88(0.84)[a]	34(1.3)	
	Others	3	8	9	2	0	2.45(0.86)[b]	22(0.8)	24.40*
	Total No. of respondents(%)	139 (5.1)	715 (26.4)	1,303 (48.2)	473 (17.5)	75 (2.8)		2,705(100)	
No. of persons served a day	Less than 200	33	151	289	129	30	2.96(0.92)[a]	632(22.8)	
	200 – 499	36	245	511	165	28	2.90(0.82)[ab]	985(35.6)	
	500 – 699	22	105	156	45	7	2.73(0.85)[c]	335(12.1)	
	700 – 999	14	90	147	51	2	2.79(0.79)[bc]	304(11.0)	
	1,000 – 1,999	23	85	176	85	7	2.91(0.88)[ab]	376(13.6)	65.40***
	Over 2,000	15	49	55	15	3	2.58(0.91)[d]	137(5.0)	
	Total No. of respondents(%)	143 (5.1)	725 (26.1)	1,334 (48.2)	490 (17.7)	77 (2.8)		2,769(100)	
Longest serving time a day	1 hours	98	522	941	330	55	2.85(0.85)[a]	1,946(72.4)	
	2 hours	31	144	295	118	17	2.91(0.86)[a]	605(22.5)	
	3 hours	7	22	44	20	0	2.82(0.85)[a]	93(3.6)	
	All day	2	10	24	5	3	2.93(0.89)[a]	44(1.6)	21.14
	Total No. of respondents(%)	138 (5.1)	698 (26.0)	1,304 (48.5)	473 (17.6)	75 (2.8)		2,688(100.0)	

§ : Distribution of subjects by characteristics of foodservice and job satisfaction was significantly different by the χ^2-test
*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001
: Mean scores of satisfaction with different superscripts were significantly different between groups at the Duncan test ($p \leq 0.05$) L : Lunch, B : Breakfast, D : Dinner, S : Snack

여, 보수수준, 근무환경, 전반적 업무 등에서의 직무만족도와 급식의 특성과의 관련성을 조사하고자 실시되었다.

우리나라 영양사들은 주로 보수수준과 근무환경에 대한 만족도가 낮은 반면, 부서직원과의 관계에 대한 만족도가 상대적으로 높았다. 그 외 담당업무량, 담당업무내용, 영양사로서의 전문적 가치실현, 담당업무에의 재량권, 상사의 지도, 감독, 의사결정에의 참여 등에 대해서는 보통이었으나 보통수준의 만족도를 가지고 있었다.

급식운영형태, 식단유형, 그리고 하루 중 가장 긴 배식시간은 직무만족도에 통계적으로 유의한 관련성이 없었으나, 제공하는 급식끼니와 1일 연인원 총급식수는 통계적으로 유의한 차이가 있었다. 급식끼니는 점심만 제공하는

경우와 아침+저녁, 저녁+야식을 제공하는 경우가 점심+저녁, 아침+점심+저녁, 아침+점심+저녁+야식을 제공하는 경우보다 만족도가 낮았다. 이는 영양사의 정규근무시간에 비교하여 급식이 점심시간에 편중되어 있거나 아침이나 저녁 등과 같이 근무시간 외에 급식을 해야 하기 때문으로 추정된다. 한편 배식시간에 따른 영양사의 직무만족도는 종일급식인 경우 다른 경우에 비해 만족도가 낮았다. 총 급식대상자 수는 주로 500~700명인 경우에 가장 만족도가 높은 것으로 보아 이는 적정 급식대상 수준으로 사료된다.

우리나라 영양사의 직무만족도는 영양사의 일반적인 특성, 즉 학력, 연령, 근무처 등에 따라서는 유의한 차이가 있었으나(문현경 등 1996), 급식의 특성에 따라서는 비교적 큰 차이가 없었다. 본 연구에서는 우리나라의 모든 영양사를 대상으로 하였으나 각 근무처 별로 급식형태와 직무만족도의 관계를 분석한다면, 근무처별로 적절한 프로그램을 개발할 수 있는 자료를 얻을 수 있을 것이다. 뿐만 아니라 급식산업의 수준을 향상시키기 위해서는 영양사직 이외의 급식종사자의 직무만족도, 급식종사자의 직무에 대한 인식과 태도, 급식대상자의 만족도, 전반적인 급식체계 등에 대한 연구가 필요하다고 본다.

단체급식관리는 기기의 자동화와 업무의 전산화로 업무량이 축소될 것으로 전망되고 있어(김양웅 1995) 영양사직의 발전을 위해서는 급식관리와 더불어 영양교육, 영양상담 등으로 업무내용을 확대할 수 있는 방안을 모색하여야 할 것이다. 그리고 영양사직을 임상영양사, 지역사회영양사, 단체급식관리자 등으로 보다 세분화하여 영양사직이 보건의료 전문인력으로 역할을 할 수 있도록 노력하여야 할 것이다.

본 연구 결과를 토대로 우리나라의 급식산업과 영양사직의 문제점을 파악하여 올바른 개선 방안을 마련하는 계기가 되었으면 한다.

참고문헌

교육부(1992) : 학교급식법

김양웅(1995) : 영양서비스의 활성화 전략. *국민영양* 95-1, 2 : 42-46

대한영양사회(1989) : 외국의 영양사 현황 : 호주의 영양사 현황. *국민영양* 89-10 : 2-13

문현경(1996) : 한국영양사의 장기발전 계획에 관한 연구. 대한영양사회 보고서

문현경 · 정효지(1997) : 우리나라 영양사의 일반적 특성에 관한 연구. 미발표

문현경 · 정효지 · 조정순(1996) : 우리나라 영양사의 일반적 특성과 직무만족도의 관련성에 관한 연구. *대한영양사회 학술지* 2 : 2 : 181-198

박명희 · 홍명숙(1991) : 대구 경북지역 사업체 급식소의 운영현황 및 영양사 업무실태조사. 1991 대한영양사회 학술대회, 16-26

양일선 · 차진아(1993) : 사업체 급식소의 생산성지표 및 이에 영향을 주는 요인. 1993년 대한 영양사회 학술대회, 204-223

오영주(1994) : 독일의 영양사, *국민영양* 94-4 : 16-20

조정순(1991) : 21세기 국민보건을 위한 영양 및 급식서비스 개발. *국민영양* 91-9 : 2-7

ADA(1984) : A new look at the profession of dietetics : Report of the 1984 study commission on dietetics

Duke KM, Sneed J(1989) : A Research model for relating job characteristics to job satisfaction of university food service employees. *J Am Diet Assoc* 89 : 1087

Smith AH(1955) : Consultation service in a home for the aged. *J Am Diet Assoc* 31 : 363-369

Walker VW(1951) : Food service in homes for the aged : Evaluation of food served. *J Am Diet Assoc* 27 : 467-469

Walker VW(1951) : Food service in homes for the aged : Provisions and regulations of State Standards. *J Am Diet Assoc* 27 : 470-474

William IF, Smith CE(1958) : Home delivered meals for the aged and handicapped. *J Am Diet Assoc* 35 : 146-153

William, IA(1957) : Dietary consultation for nursing homes and home for the aged. *J Am Diet Assoc* 33 : 463-465

Yung L(1981) : Variables affecting productivity in food service system of nursing homes. *J Am Diet Assoc* 78 : 343