

**특집 : 급식 · 외식산업의 현황과 발전방향**

## 사업체 급식 영양사의 역할 기대와 교육훈련 프로그램 개발

차 진 아

기전여자전문대학 식품영양과

### 서 론

최근 식생활의 변화로 가정보다는 외식하는 기회가 많아지고 학교나 직장, 공장의 사업체 및 기타 급식시설에서 제공하는 식사가 전체 국민의 영양 건강에 많은 부분을 차지하고 있다. 특히, 다른 급식시설에 비해 사업체 급식은 급식대상자나 그 기간면에 있어서 보다 광범위하며 장기간에 걸쳐 급식이 제공된다는 면에서 더욱 중요시된다. 사업체 급식의 의의는 산업체에 종사하는 근로자 또는 여러 기관에 근무하는 직원들에게 적절한 급식을 통하여 이들의 건강을 유지하게 하여 작업 능력과 생산성을 높이고, 동시에 적절한 영양교육을 통해 궁극적으로는 국민 건강 향상에 기여한다는 점에 있다. 국내의 사업체 급식은 전국에 소재한 집단급식소 전체의 45.4%에 달하고 있어서 (1996년 말 기준) 학교나 병원 급식소와 더불어 전체 급식산업에서 매우 큰 비중을 차지하고 있다(1).

사업체 급식은 산업의 발달과 국가 경제의 성장에 따라 발전하고 변화되어 왔으며, 1967년 식품위생법에서 집단급식소에 대한 법적 근거가 마련된 이후 1995년말 현재 약 4,300 여곳 이상의 사업체 급식소가 운영되고 있다(2). 그리고, 현행 식품위생법 상에는 단체급식의 원활한 운영을 위하여 영양사 및 조리사를 의무적으로 고용하도록 하고 있다. 식품위생법 제 35조에 따르면, 집단급식소(상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 급식시설)의 운영자는 영양사를 두어야 한다고 명시하고 있으며 동법 시행규칙 제 44조에는 단체급식시설 운영전반에 관한 영양사의 직무를 규정하고 있다(3).

이와 같이 단체급식소의 제반운영을 효과적으로 운영 감독하여 피급식자들의 영양, 위생 및 복지증진을 도모하고자 영양사 의무고용이 법적으로 제도화되어 있으며, 사업체 급식소는 식품영양학과를 졸업한 영양사 자격증 취득자들의 주요한 진로가 되고 있다.

그러나, 실제 사업체 급식시설의 현실을 살펴보면 영양사 1인이 담당하고 있는 피급식자는 최하 50인에서 최고

15,000명에 이르러 효율적인 관리가 어려울 뿐만 아니라, 사업체 운영자들이나 영양사 자신들의 인식부족으로 급식관리자로서의 직무개발이나 직무 책임 및 권한 부여 등이 제대로 이루어지고 있지 못하는 실정이다(4,5). 또한, 단체급식시설에 고용된 영양사들은 과도한 급식인원, 타업무와의 겹치, 취업이전의 실습부족 및 취업 후의 보수교육의 미비로 인해 급식소의 합리적인 운영에 어려움이 있음이 지적되고 있다(6,7). 영양사 전문인력의 양성을 담당하고 있는 대학에서는 직무 수행에 필요한 실무능력을 배양할 수 있는 교육이나 현장 실습 프로그램 등이 뒷받침되지 못하여 식품영양학과 졸업자들은 영양사 취업 후에 직무를 효과적으로 수행하는데 적지않은 어려움을 겪고 있다(8).

한편, 최근 급식산업의 내적 외적인 환경이 변화됨에 따라 단체급식시설에서도 기존의 경험의존적이고 직관적인 경영방식에서 벗어나 보다 과학적이고 효율적인 관리의 필요성이 부각되고 있다. 특히 업무의 특성상 노동집약성이 매우 강한 단체급식시설의 경우 최근의 경제기류인 품질향상, 경쟁심화, 비용절감요구, 물가상승, 인건비 상승 등의 요구에 따라 보다 효율적으로 경영해야 할 필요가 더욱 커지고 있다. 효율적인 급식경영은 적절한 시설설비 조건과 체계적으로 계획된 작업시스템하에서 숙련된 작업원이 개개의 작업을 효과적으로 수행할 때에 비로소 얻을 수 있으며, 급식관리자는 생산성을 향상하고 적정수준으로 유지하기 위하여 전반적인 급식작업을 과학적으로 분석, 계획하고 통제해야 할 책임을 지고 있다(9,10).

특히, 1990년 이후 급속히 증가하기 시작한 급식 위탁 경영 방식은 최근 들어 더욱 확산되는 추세에 있다. 급식업무를 위탁 경영할 경우 위탁경영 회사의 전문인력이 급식소를 운영하게 됨으로서 경영의 효율을 높일 수 있고, 이러한 위탁회사들은 multi-unit system으로 운영되거나 대량의 식자재 납품능력을 갖추고 있어서 저렴한 가격으로 식재료를 구입하며, 작업 및 인력관리, 생산관리 연구나 기술개발, menu개발, 업무 전산시스템의 도입 등으로 전문적인 경영에 의한 효과를 올릴 수 있다는 장점이 있다. 현재

국내의 급식 위탁 전문회사는 30여개 이상의 업체가 설립되어 있으며, 이중에서 절반 가량은 대기업에서 설립한 급식 위탁회사이고 앞으로 대기업의 급식사업 진출은 더욱 확대될 전망이다(11).

이러한 급식 위탁경영의 증가는 단체급식소의 내적, 외적 환경을 크게 변화시킬 것으로 보여지는데, 위탁경영 회사에 고용된 영양사에게는 기존의 고유 직무라고 여겨지던 식단작성이나 위생 담당과 같은 직무에서 보다 확장된 급식관리자로서의 직무 개발, 즉 조리원의 인사관리나 급식 작업관리 기타 급식경영에 관한 제반 사항을 책임지도록 하는 직무 역할이 요구되고 있다(12). 또한, 급식 위탁회사는 표준화된 레시피나 식단작성 업무의 전산화 등을 활용하는 운영상의 특징으로 인하여 영양사의 업무는 식단 및 영양관리 중심의 직무에서 급식 운영에 대한 전반적인 관리로 이동, 변화될 전망이다.

이와 같이 최근 급식환경의 변화는 사업체 영양사 직무 역할의 변화를 요구하고 있으며, 이에 따라 영양사 자신은 물론이고 기업체 운영주, 대학의 교육자 모두 이에 대응해 갈 필요가 커지고 있다. 따라서, 본고에서는 새롭게 요구되고 있는 사업체 영양사의 역할 기대에 따른 적절한 교육훈련 프로그램의 필요성과 그 개발 방안에 대해 논하고자 한다.

### 사업체 영양사 직무의 범위

국내 급식산업에서 사업체 급식소가 차지하는 비중면에서나 이곳에서 근무하고 있는 영양사 직종의 역사와 의의와는 달리 아직도 대부분의 사업체 급식소의 운영이 영세한 수준인데다가 단체 급식소의 운영책임을 맡고 있는 영양사의 중요성과 정확한 업무가 인정되어 있지 않아서 적지 않은 문제점이 야기되고 있다.

실제로 영양사를 채용하는 기업체 측에서는 법적인 의무 때문에 영양사를 고용하고 있기는 하지만 영양사의 고유 업무 보다는 이와 무관한 검직을 수행하도록 하여 정규적인 채용을 회피하려는 경향이 있고 심지어는 정부 차원에서 기업의 경영난 해소와 원가절감을 이유로 소규모 중소기업의 경우 영양사 공동관리제를 허용한다거나 의무고용의 범위를 완화시키는 법 개정을 행한 바 있다. 또한 기업체마다 직무의 내용이나 책임의 범위가 각기 다르게 인식되어 있으며 영양사 1인이 급식 업무를 수행해야 하는 어려움 때문에 직무의 다양성이나 변화가 없이 동일 직무에 고착되기 쉬운 문제 등을 안고 있다.

실제로 직영 사업체 급식소에 근무하는 영양사를 대상

으로 수행된 워크샘플링에 의한 업무시간 분석 연구에 따르면, 주요 업무들의 비중이 조리 및 작업관리 21.0%였으며, 구매관리 16.7%, 장표관리 14.4%, 식단관리 6.3%로서(그림 1) 이상 네가지 업무가 전체의 58.34%나 되는 것으로 나타났다(13). 또한 주요 업무들의 주당 수행시간은 조리 및 작업관리 업무 11.6시간, 구매관리 9.2시간, 장표관리 8.1시간, 식단관리 3.4시간, 사무관리 2.5시간, 원가관리 1.8시간의 순으로 나타났다(그림 2). 따라서, 조리 및 작업관리, 구매관리, 장표관리, 식단관리와 같은 네가지 업무에 소요되는 시간은 총 32.3시간이었으며, 이는 1주를 5.5일로 기준하였을 때 1일 평균 소요시간으로 환산하여 5.9시간을 소요하고 있어서 하루 업무의 대부분의 시간을 이러한 네가지 주요 업무를 수행하는데 보내는 것으로 나타났다. 업무시간 분석을 위해 분류한 영양사 업무 및 세부업무의 분류내용은 표 1에 나타난 바와 같다.

그러나, 최근 급식 위탁 경영업체에서 근무하고 있는 영양사의 수가 증가함에 따라 기존의 직영 사업체 급식소의 영양사에게 요구되던 직무 능력과는 다소 다른 능력요건이 요구되고 있다.

직영 사업체 급식소와 위탁 사업체 급식소에 근무하는 영양사를 대상으로 한 직무분석 연구에서 사업체 영양사에게 필요한 주요 직무 능력 요건(competency)을 12가지

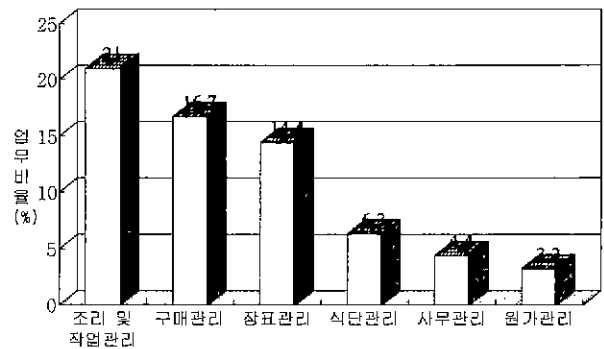


그림 1. 사업체 영양사 주요 업무의 비율(%)

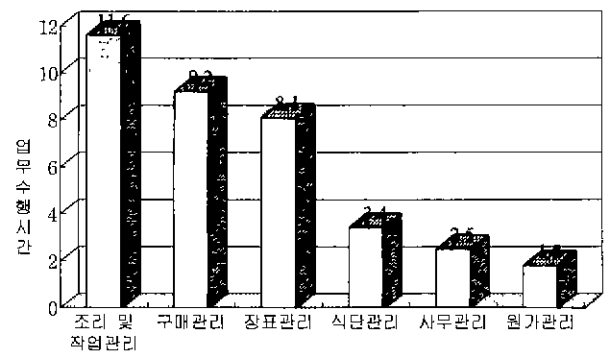


그림 2. 사업체 영양사 주요 업무별 1주당 업무수행시간(시간)

표 1. 사업체 급식소 영양사의 주요 업무 영역 및 세부 업무

| 주요 업무         | 세부 업무  |
|---------------|--|
| 1. 식단 관리      | A. 식단 작성(자료 참고, 영양필요량 산출, 식단표 작성, 영양가 계산, 식단표 정리)<br>B. 식단표의 게시 및 환서<br>C. 검식<br>D. 보존식의 준비 및 비치   |
| 2. 구매 관리      | A. 시장 조사 (가격 동향 파악, 새로운 식품 및 거래처에 대한 정보 수집)<br>B. 시장조사조서 작성 및 결제<br>C. 구매 품목의 선정 및 구매량 산출<br>D. 발주 (전화 또는 Fax로 발주서의 발송)<br>E. 각 거래처에 확인 및 독촉<br>F. 검수<br>G. 납품 사고시 메뉴 대체 업무 및 시장직구매<br>H. 구매업자와의 면담 또는 업자선정과 관련된 업무                      |
| 3. 재고 관리      | A. 입고고 전표 작성 및 지시<br>B. 재고식품명세서 (식품명, 산지, 등급, 입고일 등) 작성 및 비치<br>C. 창고 상태 관리 감독(적정 재고량 유지관리)<br>D. 재고 조사  |
| 4. 조리 및 작업 관리 | A. 작업 일정표, 조리계획서, 조리지시서 작성<br>B. 조리과정 점검, 조리 지시 및 감독<br>C. 운반, 배선 및 배식 관리 감독(정확한 1인분 배식량 감독, 적은 급식 감독)<br>D. 세정 및 정리 정돈 감독<br>E. 작업 평가(작업 일정, 작업 방법, 인력 배분 등의 효율성 평가, 생산성 분석)  |
| 5. 원가 관리      | A. 예산 수립<br>B. 식단가 계산<br>C. 월말 결산(손익 분석, 재무제표작성 등)   |
| 6. 인사 관리      | A. 조리원의 임용 관리<br>B. 조리원 출퇴근 및 근무 태도 관리<br>C. 조리원 직무 수칙 작성 및 비치<br>D. 조리원과의 면담 및 상담<br>E. 급여 및 상여금 관리<br>F. 조리원의 인사 고과  |
| 7. 시설 설비 관리   | A. 조리 기구 및 기기 유지 관리<br>B. 시설 점검 및 기기 구입에 관한 정보 수집 및 장단기 계획<br>C. 집기, 비품 및 소모품의 관리<br>D. 집기, 비품 및 소모품 구매업무  |
| 8. 위생 및 안전 관리 | A. 조리원의 개인 위생 관리(위생복, 위생모, 위생화 착용 등 개인 위생 지도)<br>B. 식품의 위생적인 관리(식품의 반입, 세정, 보관, 조리시 위생 감독)<br>C. 식품 창고, 냉장고, 냉동고의 위생적인 관리<br>D. 조리장내 위생 상태 유지 및 점검(식기, 조리 기구, 조리장내 소독 및 해충 구제)<br>E. 조리원의 건강 검진 관리<br>F. 안전 사고 예방 및 대처<br>G. 위생 검열 대비 업무 |

표 1. 계속

| 주요 업무          | 세부 업무   |
|----------------|---|
| 9. 교육 및 영양 상담  | A. 급식 종사자 교육(위생, 안전수칙, 직무 교육 및 신입 조리원의 orientation 등)<br>B. 실습생 및 수련 영양사 지도 교육<br>C. 피급식자를 대상으로 영양 교육 및 상담  |
| 10. 급식 평가 및 연구 | A. 식단 평가(기호도 조사, 잔반량 조사, 영양섭취율 평가)<br>B. 표준 레시피 식단 개발 및 조리 연구<br>C. 영양 교육 자료 및 도구 개발<br>D. 급식관리지침서, 기기사용매뉴얼 등 작성<br>E. 기타 전문 분야에 대한 연구의 계획 및 수행, 급식관리와 관련 교육을 받는 일 등  |
| 11. 사무 관리      | A. 종업원으로부터 업무 사항을 보고 받거나 결제해 주는 일<br>B. 다른 부서와의 업무 협의 및 처리<br>C. 급식 운영위원회 회의 참석<br>D. 공문서 작성 및 결제 받는 일<br>E. 장표류 결제 받는 일  |
| 12. 장표관리       | A. 급식 일지(식당 일보, 영양 일보)등의 작성<br>B. 급식 인원 집계표 작성<br>C. 위생 점검 일지 작성<br>D. 단가 확정표 작성<br>E. 검수 일지 작성<br>F. 검식 일지 작성<br>G. 재고 대장 작성<br>H. 식재료 구입 대장 작성<br>I. 비품 구입 대장 작성<br>J. 소모품 구입 대장 작성<br>K. 월별예산(신청)서 작성<br>L. 연예산(신청)서 작성<br>M. 월말결산서 작성<br>N. 년말결산서 작성<br>O. 급식일보 작성<br>P. 직무배분표 작성<br>Q. 직무분석표 작성<br>R. 직무기술서 직무명세서 작성<br>S. 인사기록카드 작성 |
| 13 기타 업무       | A. Event(파티) 행사 준비<br>B. 외부 회의 및 행사 참여  |

직무의 134개 항목으로 정의하여 이에 대한 빈도, 중요도, 입사전 요구도를 5점 척도로 조사하였다(14). 이 연구 결과에서는 총 134개 항목들 중에서 3.5이상으로 나온 항목들을 영양사 직무 수행에서 꼭 필요한 능력요건으로 규정하였으며, 이는 표 2에 나타낸 바와 같다. 여기서 나타난 바와 같이 인성항목을 제외한 111개 항목 중에서 두 집단 모두에게 공통적으로 꼭 필요한 능력요건은 총 44개의 항목으로서 특히 식단관리, 구매관리 및 수요예측, 창고 및 재고

표 2. 사업체 급식소 영양사 직무 수행에 필요한 직무 능력 요건

| 영역               | 집단 | 항목   |
|------------------|----|--|
| 식단관리             | 전체 | · 식단작성 방법 및 요령에 대한 지식 · 식단관리 관계 장부의 작성 지식<br>· 메뉴의 개발과 새로운 메뉴 창출 능력 · 단체급식용 표준레시피 작성 지식 <sup>q</sup><br>· 관능 평가 및 판단 능력  |
|                  | 직영 | · 피급식자의 영양요구량에 대한 지식 <sup>q</sup> · 식품의 적절한 선택에 대한 지식  |
|                  | 위탁 | · 보존식의 준비 및 비치 지식 <sup>q†</sup> · 메뉴를 홍보하는 능력 <sup>q†</sup><br>· 실험조리 및 식품의 조리 특성 지식   |
| 구매관리 및 수요예측      | 전체 | · 식품의 신선도 감별 및 판정 능력 · 발주 업무에 관한 지식<br>· 식품별 납품 시기 조절 능력 · 수요 예측 및 생산량 조절 능력<br>· 납품사고시 대처 능력 · 식재료의 구매 조달 능력 <sup>q†</sup><br>· 구매 검수 관련 장부 작성 지식 · 식재료 계량 및 계측 기술<br>· 수요 예측에 대한 전반적인 지식 · 식품의 표시에 관한 지식<br>· 구매 식품 명세서 작성에 대한 지식  |
|                  | 직영 | · 구매관리에 대한 전반적 지식 <sup>q</sup> · 시장 가격 동향 파악 능력  |
|                  | 위탁 | · 거래처의 공급 능력 평가 지식과 능력 <sup>q</sup>  |
| 창고 및 재고관리        | 전체 | · 저장 식품을 유효기간 내 처리하는 능력 <sup>q</sup> · 재고 조사 업무에 대한 지식 <sup>q</sup><br>· 창고관리에 대한 지식 <sup>q†</sup> · 재고량 파악 및 재고 실사 기술 <sup>q†</sup><br>· 창고 내 불품 도난 및 손실 방지 능력  |
|                  | 위탁 | · 입고고 업무에 대한 지식 <sup>q</sup> · 식자재 및 물품 등의 관리 능력 <sup>q</sup>  |
| 조리 배식 업무 및 작업 관리 | 전체 | · 배식 업무 관리 능력 · 작업 지시, 감독 능력<br>· 효율적인 인력 사용 및 기기 활용 지식 · 단체급식용 조리 방법 개발 능력 <sup>q</sup><br>· 작업관리에 대한 전반적인 지식   |
|                  | 직영 | · 음식 조리 능력과 기술 <sup>q</sup>  |
|                  | 위탁 | · 작업일정표 작성 능력 <sup>q†</sup> · 작업 효율성 분석 평가 능력 <sup>q†</sup>  |
| 예결산 업무 및 원가관리    | 전체 | · 식재료의 식단가 계산 지식과 능력 <sup>q†</sup> · 원가계산에 대한 지식 및 능력 <sup>q†</sup><br>· 예결산 업무에 대한 지식 <sup>q</sup> · 예산 책정 및 예산안 수립 능력  |
|                  | 위탁 | · 급식 운영 분석 능력 <sup>q†</sup>  |
| 급식경영 및 인사관리      | 전체 | · 고객의 요구 파악 수용 능력 <sup>q†</sup> · 급식경영에 관한 전반적인 지식 <sup>q</sup><br>· 의사 소통을 매개하는 능력 · 종사자의 업무 교육 및 훈련 능력   |
|                  | 위탁 | · 급식시스템의 이해 및 운영 능력 · 직무분석 및 업무 분장 지식과 능력 <sup>q</sup>   |
| 급식시설 설비관리        | 직영 | · 조리 기기 및 시설 설비에 관한 지식   |
| 위생 및 안전관리        | 전체 | · 위생관리에 대한 전반적인 지식 · 위생 상태 점검 평가 및 유지 능력<br>· 위생 습관을 지도 감독하는 능력 · 급식소 위생 견열에 대한 지식<br>· 조리원의 건강 검진 관리 지식 · 잔반 및 폐기물 감소 방안 모색 능력 <sup>q</sup><br>· 조리원 질병 발생시 대처 능력   |
|                  | 위탁 | · 잔반 및 폐기물 처리 관련 법적 지식 <sup>q</sup> · 사고 대처 능력 및 응급처치 기술 <sup>q</sup>  |
| 교육 및 영양상담        | 전체 | · 위생교육, 안전교육, 직무교육 지식 <sup>q</sup> · 임상영양, 식이요법에 대한 기본지식   |
|                  | 직영 | · 식품영양학의 최신 정보 습득 능력 <sup>q</sup>  |
| 급식 평가 및 연구       | 직영 | · 영양사 관련 활동 지식 <sup>q†</sup>   |
|                  | 위탁 | · 급식 관련 연구 수행 능력 <sup>q</sup>  |
| 급식 사무 관리         | 전체 | · 업무 기획 및 처리 수행 능력   |
|                  | 위탁 | · 컴퓨터 취급 및 작동 기술 <sup>q</sup> · 급식 관련 회의 진행 능력 <sup>q</sup> · 일지나 장부의 설계 능력 <sup>q</sup>   |
| 기타 인적 특성         | 전체 | · 업무 수행 성실성 · 위생적인 생활 습관 · 업무 수행 책임감<br>· 급식서비스 제공자로서의 친절성 <sup>q</sup> · 대인관계를 유지하는 능력<br>· 업무 추진력 · 청탁을 받지 않는 정직성 · 타인을 지휘 통솔하는 리더쉽<br>· 접수시 정확성과 치밀성 · 긍정적인 성격 · 종합적인 사고력과 통찰력<br>· 의사전달시 표현력과 대화 기술 <sup>q</sup> · 대인관계 스트레스 대처 능력<br>· 일의 우선 순위를 정하는 능력 · 조직 환경 변화 파악 및 대처 능력 <sup>q</sup><br>· 음식의 맛과 외관을 조화하는 감각 · 문제를 발견 해결하는 분석력 <sup>q</sup><br>· 합리적인 의사 결정 능력 <sup>q</sup> · 타인에 대한 포용력 <sup>q</sup> · 상사를 잘 보좌하는 능력 |
|                  | 위탁 | · 아이디어 개발 능력 <sup>q†</sup> · 업무기획력 <sup>q</sup> · 인테리어 감각 <sup>q†</sup>  |

q 두 표본 집단 간 빈도 비교에서 유의적인 차이를 보인 항목  
 † 두 표본 집단 간 중요도 비교에서 유의적인 차이를 보인 항목  
 ‡ 두 표본 집단 간 입사전 요구도 비교에서 유의적인 차이를 보인 항목

관리, 조리배식 업무 및 작업관리, 위생관리 영역의 항목들이 많이 속해 있었다. 또한, 나머지 항목 중 직영에서 더욱 유의적으로 필요시된 항목은 8개 항목이 추가된 반면 위탁의 경우는 17개 항목이 더 추가되어서 두 집단에서 요구하는 직무 능력 요건이 다소 다른 양상을 보여주었다. 또한, 인성 영역에 속하는 23개 항목들은 거의 모든 항목들에 대해 빈도, 중요도, 입사전 요구도의 점수가 높은 결과를 보여서 영양사 직무를 수행하는데 있어서 직무와 관련된 능력 요건에 못지 않게 인성이 중요하다는 결과를 보여주었다.

또한, 이 연구에서는 영양사 직무 능력 요건을 구성하는 주요 영역을 도출하기 위한 요인분석 결과로부터 크게 6개의 영역을 도출하여 정의하였으며, 각 영역에 속하는 직무 능력 요건들에 대한 빈도, 중요도, 입사전 요구도는 다음 표 3에 나타낸 바와 같다.

여기서, 영양사 직무를 성공적으로 수행하기 위해서는 영양사 기본 직무와 관련하여 '식단 관리 및 구매처 관련 영역'과 '식재료 조달·관리 및 조리배식 관련 영역' 그리고 '시설 위생 및 안전관리 영역'의 능력들이 요구되며, 영양사 직무 확대 역할과 관련하여 '교육과 연구 영역', '급식 시스템 관리 영역'의 능력들이 요구되었고, 그리고 이 외에

도 다양한 '인성 영역'의 요건들이 요구되는 것으로 분석되었다.

또한 이중에서 직영의 영양사들에 비교하여 위탁의 영양사들에게서 특히 더 많이 요구되는 능력이 바로 급식시스템 관리 업무를 수행하는데 필요한 직무 능력들인 것으로 나타났으며, 이러한 능력들을 사용하는 빈도나 업무에서의 중요도, 그리고 입사전에 요구하는 정도가 모두 유의적으로 높게 나타나는 결과를 보여주었다.

이러한 경향은 두 집단에서의 직무능력 영역에 대한 점수를 비교한 결과에서 더욱 뚜렷이 나타나고 있는데, 그림 3에서 보는 바와 같이 직영의 경우 빈도, 중요도, 입사전 요구도의 세 척도를 평균한 점수의 순위가 인성영역—식재료관리, 조리배식 관련 영역—식단관리, 구매처 관련 영역—시설, 위생, 안전관리 영역—교육, 연구 영역—급식시스템 관리 영역으로 나타나고 있으나 위탁의 경우는 인성영역—식재료관리, 조리배식 관련 영역—급식시스템 관리 영역—시설, 위생 안전관리 영역—식단관리, 구매처 관련 영역—교육 연구 영역의 순으로 나타났다. 즉, 직영에서는 가장 중요성이 적게 나타난 영역이 위탁에서는 식재료, 조리배식 관련 영역 다음으로 중요성이 제일 크게 나타나는 직무임을 알 수 있었다.

표 3. 직영 및 위탁 사업체 영양사의 직무 능력 영역별 빈도, 중요도, 입사전 요구도

| 직무 능력 영역                 | 집 단 <sup>#</sup>     | Mean±S.D. |           |           | Total     |
|--------------------------|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                          |                      | 빈 도       | 중 요 도     | 입사전요구도    |           |
| 인성 영역                    | 직 영                  | 3.74±0.62 | 4.18±0.56 | 3.66±0.77 | 3.86±0.53 |
|                          | 위 탁                  | 3.91±0.58 | 4.23±0.54 | 3.84±0.71 | 3.99±0.51 |
|                          | T-value <sup>†</sup> | -2.30*    | -0.83     | -2.07*    | -2.07*    |
| 식재료 조달 및 관리, 조리 배식 관련 영역 | 직 영                  | 3.82±0.64 | 4.07±0.59 | 3.51±0.82 | 3.80±0.59 |
|                          | 위 탁                  | 3.94±0.56 | 4.12±0.53 | 3.66±0.71 | 3.91±0.51 |
|                          | T-value <sup>†</sup> | -1.63     | -0.69     | -1.63     | -1.56     |
| 식단 관리, 구매처 관련 영역         | 직 영                  | 3.42±0.72 | 3.80±0.67 | 3.40±0.79 | 3.55±0.67 |
|                          | 위 탁                  | 3.31±0.58 | 3.71±0.56 | 3.46±0.68 | 3.52±0.61 |
|                          | T-value <sup>†</sup> | 1.50      | 1.21      | -0.76     | 0.85      |
| 시설, 위생, 안전관리 영역          | 직 영                  | 3.23±0.75 | 3.78±0.66 | 3.25±0.83 | 3.41±0.64 |
|                          | 위 탁                  | 3.45±0.65 | 3.87±0.60 | 3.42±0.78 | 3.58±0.58 |
|                          | T-value <sup>†</sup> | -2.80**   | -1.26     | -1.76     | -2.32*    |
| 교육, 연구 영역                | 직 영                  | 2.98±0.76 | 3.67±0.69 | 3.19±0.83 | 3.28±0.63 |
|                          | 위 탁                  | 3.14±0.66 | 3.64±0.63 | 3.34±0.68 | 3.38±0.56 |
|                          | T-value <sup>†</sup> | -1.97*    | 0.35      | -1.56     | -1.34     |
| 급식 시스템 관리 영역             | 직 영                  | 3.01±0.78 | 3.60±0.74 | 3.14±0.84 | 3.26±0.68 |
|                          | 위 탁                  | 3.52±0.70 | 3.91±0.66 | 3.38±0.81 | 3.60±0.61 |
|                          | T-value <sup>†</sup> | -5.25***  | -3.79***  | -2.44*    | -4.44***  |
| 총 계 (영역 1-6)             | 직 영                  | 3.38±0.58 | 3.85±0.55 | 3.36±0.77 | 3.53±0.52 |
|                          | 위 탁                  | 3.55±0.51 | 3.92±0.50 | 3.52±0.61 | 3.66±0.46 |
|                          | T-value <sup>†</sup> | -2.67**   | -1.10     | -2.12*    | -2.28*    |

# 직영(N=121), 위탁(N=164)

† 두 표본 집단간 직무 차원별 빈도, 중요도, 입사전 요구도 및 total 점수 차이에 대한 유의성 검증치

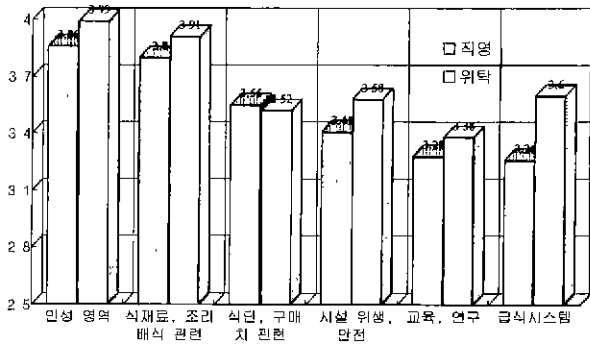


그림 3. 직영 및 위탁 사업체 영양사의 직무능력 영역별 비교\*. \*각 직무능력 영역에 속한 항목들의 빈도, 중요도, 입사전 요구도를 5점 척도로 조사하고 세 척도의 평균 점수를 비교하였음

이상과 같은 연구 결과는 위탁의 영양사들에게서는 전에는 요구되지 않던 새로운 영역의 능력이 요구되고 있는 현실을 뒷받침하고 있으며, 이와 같은 영양사 역할의 기대가 변화되고 있는 추세에 대응하기 위해서는 이러한 영역의 능력을 배양할 수 있는 교육훈련이 반드시 필요할 수 있겠다.

### 사업체 영양사 역할 기대 전망

앞으로 전반적인 급식산업의 발달과 국가의 국민 건강 증진 및 복지 정책에 따라 사업체 급식부문도 양적, 질적으로 발전하게 될 것으로 보인다. 특히, 1980년대 이후 급격한 성장을 이룬 외식산업의 발달은 국민의 식생활 변화에 많은 영향을 주었으며, 이러한 외식문화의 영향을 받고 자란 세대가 현재 기업체내에 근무하게 됨에 따라 급식 품질 향상 요구가 더욱 커지고 있다.

또한 사업체 급식의 형태도 공장급식 위주에서 일반회사, 금융기관, 호텔 및 쇼핑센터, 연구소 등의 사무실 급식과 연수원 및 훈련기관, 유스호스텔 등의 새로운 급식 수요가 생겨남에 따라 훨씬 다양화되는 추세에 있다.

더욱이 최신 주방시설을 구비한 대규모 급식센터의 출현이나 카페테리아식의 배식 형태를 갖춘 회사 구내식당 등이 등장하면서 기존의 단체급식의 이미지나 고정관념을 깨고 유명 외식업소의 분위기와 맛을 내는 사업체 급식이 속속 출현하고 있다. 이와 같이 급식의 유형이 다변화되고 범위가 확대되어 급식 경영 합리화, 급식 운영 업체의 전문화가 더욱 가속화되고 있으며, 이러한 경향은 급식 위탁회사의 경우는 물론이거니와 직영 사업체 급식소에서도 나타나고 있다.

이와 같은 급식산업 변화를 예측하여 영양사들은 장차 이러한 변화에 부응할 수 있도록 역할을 변화시켜 나갈 필요가 있으며, 이러한 역할과 직무를 개발하여 수행하기 위해서

는 보다 전문인다운 지식과 자질을 갖추어야 할 것이다.

### 사업체 영양사의 새로운 직무 역할

#### 1. 급식시스템 관리자로서의 역할

사업체 영양사의 직무영역의 변화의 가장 핵심이 되는 부분은 영양사의 역할이 식단작성 또는 식재료관리 중심에서 전반적인 급식시스템 관리 중심으로 이동되고 있다는 점을 들 수 있다.

기존의 사업체 급식소에서는 급식소를 하나의 시스템으로 파악하지 못하였고 그저 일상적으로 식사를 조리하여 제공하는 장소로만 간주하였다. 따라서 경영과학이나 운영효율화의 논리가 도입되지 못한 채 당일의 식사 제공에만 급급한 실정이었다.

그러나, 이처럼 회사내 식당으로서만 취급되던 급식소가 기업의 복리 후생의 중심 부서로 부각되고 기업의 운영비용 절감 요구에 따라 급식 운영 경비의 효과적인 사용이 필요해지고 있으며, 급식부서가 전체 기업의 운영체계 내에서 차지하는 개념이 변화되고 있다. 또한 급식위탁회사의 등장과 급성장으로 급식운영을 위탁하게 됨에 따라 기존에 비영리를 기본 원칙으로 운영하던 급식 제공은 이윤 발생을 목표로 한 시스템 경영의 개념으로 탈바꿈하게 되었다.

그리하여, 급식소를 급식시스템으로 간주하여 급식소의 다양한 자원(resources)을 효율적으로 이용, 관리하여 이로부터 최대한의 효용을 창출해낸다는 생산성의 논리를 도입하게 되었고, 이에 따라 시스템의 효율을 극대화하는 관리자의 위상이 필요해지게 되었다고 할 수 있을 것이다.

이와 같이 급식소에 대한 개념이 사내의 구내식당에서 독립된 급식시스템으로서 변화됨에 따라 영양사의 역할 또한 식단작성자로써의 단순한 역할에서 벗어나 급식시스템 관리자로서 변모되고 있다. 즉, 급식시스템의 효율을 높이기 위해 다양한 자원의 사용을 계획하고 이를 시행, 평가하여 다시 이를 다음의 계획에 반영하도록 하는 급식소 전반적인 책임과 관리에 대한 역할이 요구된다고 할 것이다.

#### 2. 급식소 운영 분석 및 책임자로서의 역할

급식소 운영이 독자적인 이익책임 단위로서의 성격을 띠게 됨에 따라 영양사들은 급식소의 운영예산을 계획하고 사용을 통제하는 책임을 지게 되었으며, 이에 따라 과거 비영리를 원칙으로 하던 때의 급식 운영 결산에서 나아가 급식 회계 분석, 손익계산, 원가 관리 등의 체계적인 경영 분석을 지속적으로 수행하지 않으면 안되게 되었다.

특히 위탁회사의 경우 사업본부, 지역별 운영팀, 개별 급식 점포, 그리고, 운영지원을 위한 각종 시설(식재 물류센터, 식재 전처리센터, 연수센터 및 메뉴 개발실)의 조직

체계를 갖추고 있으며, 개별 급식 점포에서 창출된 이익에 의해 회사의 경영상태가 좌우되므로 급식점 운영자의 책임은 더욱 과중해지고 있다.

### 3. 급식 정보관리자로서의 역할

급식소 운영과정에서 도출되는 다양한 자료(Data)들을 체계적이고 합리적으로 정리함으로써 축적된 자료들이 정보(Information)로서의 가치를 발휘할 수 있도록 하는 정보관리자로서의 역할이 요구되고 있다. 이러한 정보들은 급식 운영의 노하우(Know-how)가 된다는 점에서 더 큰 의미를 가지며, 최근 인터넷의 보급, 전산시스템의 확산 등으로 정보관리체계는 급식운영의 주요 요소로서 자리하고 있다.

### 4. 급식 연구 및 교육 담당자로서의 역할

급식소 운영을 보다 효과적으로 수행하기 위해 급식 운영 현황에 대한 체계적인 평가 및 연구 분석을 행하여 이로부터 문제점과 그 개선안을 도출하고 이를 실행하도록 하는 급식 연구자로서의 역할이 요구되고 있다. 또한, 개선안을 실행에 옮기기 위해서 관련 종사자들을 교육하고 훈련하는 교육담당자로서의 역할도 필요하게 되며, 급식소에서 일상적으로 시행되는 위생 교육, 서비스 교육 등을 주관하고 교육의 효과를 거둘 수 있도록 다양한 교육 방법 및 도구를 개발하는 역할도 필요하게 될 것으로 보인다.

### 5. 급식종사자들의 리더 및 인사관리자로서의 역할

급식 업무에 종사하는 관련 종사자 및 조리원들이 자발적으로 급식소 목표 달성에 기여할 수 있도록 행동을 유도하고 동기를 부여하기 위해서는 효과적인 리더십의 발휘가 필수적이며, 따라서 사업체 영양사들에게는 훌륭한 리더 및 인사관리자로서의 역할도 요구되고 있다.

### 6. 급식 서비스 품질관리자로서의 역할

생활수준 향상에 따라 고객의 요구는 예전에 비해 훨씬 고급화, 다양화되어 보다 고품질의 급식서비스를 원하고 있으며, 급식소에도 전산적품질경영(TQM: Total Quality Management)와 같은 품질 혁신을 위한 다양한 철학이 도입되고 있는 추세이다. 따라서, 급식대상자들을 기존의 피급식자로서 여기던 관점에서 벗어나 급식 고객으로서 대우함으로써 고객만족을 위한 품질개선을 꾀하고 있다.

이를 위해서는 고객중심이 되는 급식서비스 체계를 구축하여 지속적인 공정개선을 꾀해야 하고 이는 모든 급식 관련자와 종사자가 함께 참여하는 품질경영 체계가 되어야 하며, 사업체 영양사들에게 이러한 품질관리자로서의 역할도 요구되고 있는 것이다.

### 7. 급식소 마케팅 책임자로서의 역할

급식운영에 있어서도 마케팅 개념을 도입하게 되면 보

다 고객 지향적인 운영을 할 수 있다는 면에서 매우 고무적으로 받아들여지고 있으며, 고객에게 급식소에서 제공되는 음식 및 서비스에 대한 홍보 및 포지셔닝(Positioning) 전략을 수립하여 효과를 거둘 수 있는 방법을 모색하는 마케팅책임자로서의 역할도 필요하게 되었다.

새로운 영양사 역할 수행을 위해 필요한 지식 및 자질

#### 1. 급식 경영과학 기법(Foodservice management science technique)에 관한 지식 습득

급식산업변화에 부응하여 목표를 수립하고 이를 달성해가기 위해서는 다양한 급식 경영 기법을 습득하고 적용할 필요가 있다. 경영과학기법이란 경영현상을 과학적이고 객관적으로 분석하여 경영의사결정 문제를 쉽게 할 수 있도록 중요한 정보를 제공해주는 관리 기법으로서 수요예측(Forecasting), 재고모형(Inventory Modeling), 기대행렬 이론(Queueing Theory), 선형계획법(Linear Programming) 등을 일컫는다.

실제 위탁경영회사 영양사들의 경우 급식점포의 관리를 책임지는 관리자로서 점포의 매출관리, 원가계산, 손익분석, 영업보고서 작성 등의 업무를 수행하고 있다. 따라서, 직영 사업체 급식소 영양사에게는 요구되지 않던 원가계산 및 회계 분석에 관한 지식이 새롭게 요구되는 추세이다.

#### 2. 전산작업 업무 수행 능력의 습득

컴퓨터는 이제 업무의 처리 및 계획, 연구 뿐만 아니라 다양한 정보를 제공하고 있어서 현대인의 일상생활의 한 요소로 자리하게 되었다. 전산시스템을 도입할 경우 작업의 능률화, 신속화, 자동화로 인력의 낭비를 줄일 수 있으며 최근에는 단체급식관리용 전산프로그램들이 개발되어 있어서 급식업무 처리 효율화에 기여하고 있다. 급식소에서의 컴퓨터 이용은 대기업일수록, 위탁경영 회사일수록 더욱 다용도로 사용되는 경향을 보이는데, 과거에 단순한 문서작성 용도로 사용되던 경향에서 벗어나 식단관리 및 영양가 분석에 많이 활용되고 있다. 또한 몇몇 위탁회사의 경우는 본사 및 영업소와 전국 소재 각 점포들의 네트워크에 의한 공동 구매 및 발주관리, 식단마스터 파일의 활용, 급식통계의 분석, 원가 및 매출액 계산을 통한 영업분석 등의 분야에까지 활용되고 있다 또한 인터넷의 보급으로 다양한 정보검색에 활용하거나 인트라넷을 구축한 회사에서는 구내식당의 홍보 및 메뉴의 마케팅, 직원들간의 의사소통 경로로서 컴퓨터를 활용하고 있다.

따라서, 영양사들이 장차 급식업무를 수행하는데 전산 능력은 필수적인 요건이 되고 있으며, 전산시스템을 구축하여 업무에 활용하는 방안을 연구 검토하고 이를 수행할

수 있는 자질을 갖추어야 할 것이다.

### 3. 마케팅 전략의 지식과 기술 습득

현대적 기업 경영은 우수한 생산직 인력을 확보하고 생산설비의 수준을 높여 생산효율을 증진하는데 주력하는 생산지향적 경영과 소비자의 욕구를 관리하여 소비자 욕구를 창출시키는 시장지향적 경영의 두가지 마케팅 개념을 공유하고 있어야 한다. 모든 기업이 소비지향적 사회로 전환됨에 따라 영양사도 고객의 욕구를 충족시켜줄 음식 및 서비스의 제공을 계획하고 가격을 결정하며 판매하는 일련의 마케팅 활동을 성공적으로 수행할 수 있는 자질을 갖추어야 한다. Parks와 Moody는 “Marketing : A survival tool for dietetic professionals in the 1990s”라는 보고서에서 1990년대에는 영양사가 전문인으로서의 그 지위를 높이는데 마케팅이 필수적인 도구라고 지적하였다(15). 또한 성공한 급식기업일수록 마케팅지향적이며 고객들에게 어떻게 서비스해야하고 소비자의 욕구변화에 어떻게 적응해야 하는가를 알고 이에 대처하는 능력을 갖고 있다는 사실은 시사하는 바가 크다고 할 수 있다.

### 4. 의사결정(Decision-making) 능력

영양사들은 급식업무를 수행함에 있어서 수시로 일어나는 다양한 문제들에 직면하게 되며, 이때 가장 합리적이고 과학적인 의사결정을 할 수 있는 의사결정자가 될 수 있어야 한다. 이를 위해서는 영양사들이 문제점을 바르게 인식하고 대안을 설계, 분석, 평가하여 가장 좋은 해결방안을 제시할 수 있는 능력을 갖추어야 한다. 따라서 문제해결에 대한 지식과 창의적인 사고 능력이 필요시 된다.

### 5. 의사소통 기술(Communication skill) 함양

급식경영의 규모가 확대되고 관리가 복잡해짐에 따라 의사소통의 중요성이 더욱 확대되므로 영양사는 의사소통의 기술을 갖추어 급식업체의 내·외적 목적을 달성시키는데 이바지하여야 한다. 의사소통 능력은 급식소의 목표 설정, 목표달성을 위한 계획수립, 성과를 평가하고 구성원의 선발·개발·평가하는데 사용되며 성공할 수 있는 영양사의 중요한 자산이 된다. 의사소통을 통하여 조리종사자를 포함한 종업원들에게 동기를 부여하고 사기를 높여주어 자발적으로 공헌할 수 있는 환경을 창조하기 위해서도 의사소통 기술은 필수적이라 할 것이다.

## 영양사 직무 교육 필요성 및 교육 훈련 프로그램안의 개발

미국 영양사협회에서는 1918년에 개최되었던 제 1회 연

차 모임 이래로 회원들의 교육에 대해 지속적으로 관심을 가져왔다. 특히, 학부 교육과정에서 어떠한 지식들이 필요하며 영양사로서 또는 임상에서 어떠한 경험들이 요구될 것인가 그리고 이러한 교육 프로그램의 승인은 누가 할 것인가, 실무에서 기대되는 신입 수준의 영양사 능력이란 과연 무엇인가 등과 같은 문제에 대해 많은 논의를 거듭하였다(16).

이와 같은 논의들로부터 1927년에는 ‘학생들을 위한 병원에서의 영양사 실무 과정’이 협회에 의해 승인되어 영양사 인턴쉽 과정이 생겨났으며 이후 지속적으로 교육 프로그램의 표준에 많은 변화와 개정이 따르게 되었다. 또한 1962년에는 통합 학부 프로그램(CUP : Coordinated undergraduate programs)이 승인되었는데 이는 4년제 대학의 교육과정에 영양사 및 임상 영양 경험을 쌓는 과정을 포함시키는 것을 주요 내용으로 하고 있었다. 이는 미국내 영양사 전공 교육과정의 대대적인 개편을 유도하였으며, 교육담당자들은 이러한 프로그램의 목적에 부합되는 가장 효과적인 실습 과정과 이에 대한 평가 방법에 대해 많은 고민을 하였다(17).

이러한 미국 영양사 실무 교육의 지속적인 변화는 능력에 기초한 교육(competency-based education)관을 바탕으로 하고 있다(18,19). 능력이란 ‘특정 직무 수행의 적합성’ 또는 ‘필요한 지식, 기술, 능력을 소유하고 있는 상태’로서 정의되며, 이러한 능력 요건을 분석하여 교육 내용에 반영하는 많은 연구가 진행되었다.

전통적인 교육 방식이 교사나 교수 과정 위주로 진행되는 것이었다면 능력에 기초한 교육 방식은 학생과 학습 과정이 중심이 되는 교육이라고 할 수 있다. 즉, 전통적인 교육 방식에서는 학생들에게 특정 교과 내용이나 경험을 제공한다는 개념이었으나 능력 기초 교육 방식에서는 학생들이 이를 수행하는 과정에서 능력을 배양하도록 함으로서 실제 직무를 수행할 수 있도록 한다는데 주안점을 두었다(18). 따라서 많은 연구자들은 영양사 실무에서 과연 어떠한 능력(competency)들이 요구되며 이를 어떻게 승인할 것인가에 대해 많은 연구를 행한 바 있다(17).

한편, 국내 식품영양학 전공의 교육과정은 실무 위주보다는 이론 위주의 교육이 주를 이루고 있으며, 정규화된 실습 과정이나 인턴쉽 프로그램이 없어서 졸업 후 신입 영양사들은 실무를 효과적으로 수행해가는데 매우 어려움을 겪고 있는 실정이다.

따라서, 국내에서도 영양사 직무에 대한 다각적인 분석을 통해 보다 실제적이고 실무 중심적인 교육 훈련안이 마련되어야 할 것으로 보인다. 한 예로 국내에서 수행된



사업체 급식소 영양사에 대한 직무 분석 연구의 결과에서 제안된 교육 훈련 프로그램안은 다음 표 4와 같다(14).

특히 이 연구 결과에서는 위탁 사업체 급식소에서 급식 시스템 관리 능력의 중요성이 직영에 비해 높게 나타난 점을 감안하여 이를 배양하기 위한 교육에 보다 많은 관심을 기울일 필요가 있다고 하였다. 또한, 장차 상당수의 사업체의 운영방식이 직영에서 위탁으로 전환될 것을 고려하여, 위탁으로 전환될 경우 기존의 직영에서 근무하던 영양사에 대한 직무 교육에서 이러한 항목들에 대한 교육을 중점적으로 실시함으로써 직무 전환으로 인한 부적응을 보완해 할 수 있을 것으로 제안하였다.

## 결론

국내 사업체 급식소는 현재 여러가지 내적·외적 환경 변화를 겪고 있으며 영양사들은 이러한 사회 변화에 대처

할 자질을 갖추어야 한다. 특히, 급식 위탁경영 확대 추세에 맞는 경영지식 습득을 위해 노력해야 하며, 교육기관에서는 이러한 분야에 대한 보다 심도있는 교육이 수행되어야 할 것이다.

위탁회사에 취업해 있는 영양사수는 통계자료가 없어서 정확히 파악하기 힘들지만 20여개 위탁업체를 대상으로 한 최근의 조사에 의하면 1996년 약 450여명 정도가 배치되고 있었으며(11), 또한 1997년에 이중 13개 업체에 대해 제조사한 결과 약 850여명으로 나타났고(20), 조사에 포함되지 않은 위탁회사에 취업해 있는 영양사수까지 감안한다면 훨씬 그 수는 증가될 것으로 짐작된다. 그리고, 대한영양사회에서는 급식 산업 성장의 추세를 볼 때 2000년에는 전체 사업체 영양사의 수는 약 7,000여명이며 이중에서도 위탁업체에 배치될 영양사수가 2,100여명 이상이 될 것이라고 전망한 바 있다(1). 이러한 추세로 본다면 수년내에 전체 사업체 영양사 중 30% 이상은 위탁회사에서

표 4. 사업체 영양사의 교육 훈련 프로그램안

| 분야          | 교과명           | 세부 교육 내용   |
|-------------|---------------|--|
| 인성 및 윤리     | 영양사 윤리        | · 영양사 직업 윤리  |
|             | 인성 교육         | · 대인 관계 및 리더십 · 표현력과 대화 기술 · 조직체 운영 능력   |
| 식품과 조리      | 식단 관리         | · 식단작성의 기준 · 식단작성의 이론과 실제<br>· 식단관리 관계 장부의 유형 및 작성 요령<br>· 단체급식용 표준레시피의 개발과 활용 <sup>†</sup> · 단체급식용 식품의 선택<br>· 보존식 <sup>†</sup> |
|             | 메뉴 개발         | · 실험조리 및 식품의 조리 특성<br>· 새로운 메뉴의 개발과 홍보 <sup>†</sup> · 관능검사 및 메뉴의 평가  |
|             | 구매 관리         | · 구매관리론 · 거래처의 관리 및 평가 <sup>†</sup> · 시장조사론  |
|             | 식재료 관리        | · 수요 예측과 발주 업무 · 식재료의 납품 관리 <sup>†</sup> · 식재료의 검수의 실제<br>· 식품의 표시 제도 · 구매식품 명세서의 작성과 활용<br>· 구매 검수 관련 장부의 유형 및 작성 요령            |
|             | 창고 및 재고관리     | · 재고조사의 이론과 실제 <sup>†</sup> · 창고의 관리와 입출고 업무 <sup>†</sup><br>· 식재료의 저장과 효율적인 관리 <sup>†</sup>                                     |
|             | 조리 배식관리       | · 단체급식용 대량 조리 <sup>†</sup> · 조리 작업에서의 인력 계획과 기기의 활용<br>· 작업의 계획과 작업일정표 작성요령 <sup>†</sup> · 조리배식업무의 지시감독 및 관리                     |
| 시설, 위생 및 안전 | 시설 설비 관리      | · 조리 기기 및 시설과 설비   |
|             | 위생 관리         | · 위생관리의 이론과 실제 · 급식소의 위생 점검<br>· 조리원의 건강 관리 및 위생 교육 · 잔반 및 폐기물의 처리 <sup>†</sup>  |
|             | 안전 관리         | · 안전관리 실무 및 안전 교육 · 안전 사고 예방 및 응급 처치 방법 <sup>†</sup>   |
| 교육과 연구      | 영양교육과 상담      | · 식품영양학 최신 정보 · 임상영양 및 질환별 식이요법  |
|             | 급식 연구 방법      | · 급식 평가 및 연구 방법론 <sup>†</sup> · 급식 운영 분석과 개선 방안 <sup>†</sup><br>· 급식 운영 진산화 <sup>†</sup> · 급식 관련 일지와 장부의 설계 <sup>†</sup>         |
| 급식 경영       | 작업관리          | · 작업관리 및 작업 방법 연구 · 작업 효율성의 분석과 평가 <sup>†</sup>  |
|             | 원가관리 및 예결산 업무 | · 식단가의 계산 방법 <sup>†</sup> · 원가계산의 이론과 실무 <sup>†</sup><br>· 예결산 업무의 관리 <sup>†</sup> · 급식 운영 분석 방법 <sup>†</sup>                    |
|             | 급식경영 및 인사관리   | · 급식경영 및 인사관리 실무 <sup>†</sup> · 직무분석과 업무 분장 <sup>†</sup><br>· 종업원의 교육 및 훈련 · 급식시스템의 이해와 운영 · 고객 관리 <sup>†</sup>                  |

<sup>†</sup> 직영에서 위탁으로 전환시 특히 필요한 직무 교육 내용

소속될 것으로 보인다.

따라서, 이러한 급식위탁회사에 근무하게 될 직무후보자 집단에 대해 보다 시급히 직무 능력 요건에 기초한 교육을 시행할 필요가 있다고 보여진다. 현재 대기업의 급식위탁회사의 경우, 영양사의 경력별, 관리자 직위별 연수프로그램을 자체적으로 운영하고 있으며, 신입 영양사들을 대상으로 입직교육을 실시하고 있다. 그러나, 이러한 교육내용이 대학 교과과정에서는 거의 이수한 적이 없는 생소한 내용이어서 단기간에 교육 효과를 거두기 어려운 실정으로서, 대부분의 위탁회사에서는 식품영양학 전공자외에 경영학 전공자 상당수를 급식직의 점장으로 배치하고 있는 현실이다.

또한, 급식위탁회사 뿐만 아니라 직영으로 운영되는 사업체 급식소에서도 영양사에게 기대되는 역할이 변화됨에 따라 이를 위한 교육 훈련 프로그램이 절실히 요구되고 있다.

교육담당자들이 교육과정 개발 및 훈련프로그램을 마련함에 있어서 직무분석에 의한 사업체 요구조사가 선행될 필요가 있으며, 이러한 산업현장의 요구를 분석하여 이에 부응하는 교육을 수행할 수 있도록 해야 할 것이다.

사업체 영양사를 위한 교육훈련은 비단 현직 영양사들을 대상으로 하기보다는 보다 근본적으로 볼 때 대학의 교육과정과 연계된 일련의 프로그램으로 정립될 필요가 있다고 보여진다. 즉, 대학에서는 실무능력 배양 교육관을 확고히 하고 대학교육의 추세가 보다 특성화, 전문화되고 있는 현실에 발맞추어 특정 분야의 직무능력을 배양할 수 있는 교과과정이 되어야 하고, 특히 교육용 급식 전산 프로그램 및 현장실습 프로그램이 개발되어야 할 것이다.

또한, 졸업 후 이 분야의 취업 희망자들을 위해 대학, 영양사협회, 사업체 영양사 및 급식위탁회사 등과의 협력에 의한 인턴십 프로그램 및 수련영양사 단기교육 과정을 개설하고 현직 영양사들을 위한 보수교육 프로그램에 있어서도 경력별, 유형별로 내용을 차별화 하여 보다 효과적인 교육이 될 수 있도록 하여야 할 것이다. 이외에도 각 대학에서 취업자들을 위한 직무연수 과정이나 졸업생 추수교육 과정 등을 실시하는 것도 하나의 방안이 될 수 있을 것으로 보인다.

그리고, 급식분야에서 관리능력이 강조되고 있는 경향은 비단 사업체 급식분야에 국한된 것이 아니며 학교 및 병원급식 부문에서도 영양서비스 제공을 보다 원활히 하기 위해 그 필요성이 커지고 있는 실정이다. 교육을 담당하

고 있는 대학과 교수진들은 이러한 사회의 요구에 부응하여 식품영양학 전공자들에게 보다 폭 넓은 사회 진출 경로를 제공할 수 있도록 노력해야 하고 이를 밑거름으로 이 분야에서의 영양사의 위상을 보다 확고히 하고 새로운 직무 영역을 더욱 넓힐 수 있을 것이다.

## 문 헌

1. 하이텔 대한영양사회 알림마당 자료(1997)
2. 대한영양사회 . 급식관리 지도서(1996)
3. 보건복지부 : 식품위생법(1996)
4. 박명희 : 단체급식소 영양사에 대한 연구. 대구대학교 산업기술연구소, 산업기술연구2(3)(1982)
5. 이영란 : 산업체 단체급식소의 관리개선을 위한 실태조사. 연세대학교 교육대학원 석사학위 논문(1987)
6. 이영남, 김영희 : 서울, 경기 일부지역의 단체급식소에 대한 실태조사 연구. 한국영양학회지, 14(1), 1(1981)
7. 전영옥 : 산업장 급식실태 및 영양사의 현장실무에 관한 연구. 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위논문(1984)
8. 양일선 : 식품영양학과 교육과정 개발과 취업지도. 대학교육, 56, 90(1992)
9. Brown, M. J. M. and Hoover, L. W. : Productivity measurement in foodservice past accomplishments-a future alternative. *J. Am. Diet. Assoc.*, 90(7), 973(1990)
10. 양일선 : 급식의 작업관리. 국민영양, 90-9, 15(1990)
11. 양일선 : 우리 나라 위탁 급식 경영의 발전과 현황. 국민영양, 96-4, 16(1996)
12. 양일선 : 급식 산업의 변화에 따른 영양사의 역할 기대. 국민영양, 91-12, 132(1991)
13. 양일선, 차진아 : 워크샘플링에 의한 사업체 급식소 영양사업무분석 및 소요시간 산출. 한국식생활문화학회지, 11(5), 673(1996)
14. 차진아 : 직무분석에 의한 사업체 급식소 영양사의 직무수행 특성 요인. 연세대학교 대학원 박사학위 논문(1997)
15. Parks, S. C. and Moody, D. L. : Marketing : A survival tool for dietetic professionals in the 1990s. *J. Am. Diet. Assoc.*, 86(1), 33-36(1986)
16. Hart, M. E. : Dietetic education - past, present and future. *J. Am. Diet. Assoc.*, 64, 612(1974)
17. Hart, M. and Sharp, J. : The dietitian and credentialing. *J. Am. Diet. Assoc.*, 66, 455(1975)
18. Hart, M. : Competency-based education. *J. Am. Diet. Assoc.*, 69, 616(1976)
19. Bell, C. : Role vs. entry-level competencies in competency-based education. *J. Am. Diet. Assoc.*, 69, 133(1976)
20. 양일선 : 위탁급식 전문업체의 현황과 전망. 1997년도 한국식품영양과학회 추계 산업심포지움 자료(1997)