

학교와 병원 영양사 인적특성의 비교 : 중요도와 빈도를 중심으로*

송 은 승[†] · 김 명 소^{**}

호서대학교 식품영양가공학부, 경영산업심리학부^{**}

Comparison of Human Attributes for School and Hospital Dietitians :
by Importance and Frequency Scale

Eun Seung Song,[†] Myung So Kim^{**}

Division of Nutrition and Food Processing, Management and Industrial Psychology,^{**}
Hoseo University, Korea

ABSTRACT

Job analysis was done by the method of interview and survey to find out the human attributes needed for dietitians' job performance. The knowledge, skills, abilities and other characteristics including personality were major items in the questionnaire. The questionnaire was distributed to 340 schools and hospital dietitians. Among these, 201 were completely filled out, returned and statistically analyzed according to the frequency scale and importance scale respectively. The results were as follows : 1) The age, education, job experience and monthly pay of hospital dietitians were higher than those of school dietitians. This was partly due to the reflection of short chronicle of school foodservice. 2) The most important human attributes for two groups were commonly shown as sincere and faithful personality, good human relationship and responsibility for business outcome. 3) Computer skill and menu planning ability were human attributes of the most frequently used by school dietitians, whereas knowledge of diet therapy, clinical nutrition, and pathology of disease were frequently used by hospital dietitians. 4) The correlation coefficients between two groups were as follows : Spearman's rho value of personality, skills and abilities, and knowledge were 0.806, -0.432, -0.203 respectively, according to the importance scale. 5) An overall view from t-test between two groups, various human attributes, especially knowledge were more frequently used by hospital dietitians. (*Korean J Community Nutrition* 3(2) : 281~291, 1998)

KEY WORDS : job analysis · human attributes · knowledge · skills · personality.

*본 논문은 1997년도 호서대학교 교내 연구비 지원에 의하여 연구되었음.

[†]Corresponding author : Eun Seung Song, Division of Nutrition and Food Processing, Hoseo University, Asan 336-795, Korea

Tel : 0418) 40-5344, Fax : 0418) 548-0670

E-mail : essong@dogsuri.hoseo.ac.kr

서 론

오늘날 우리나라의 식생활은 오랜 전통의 한국적 식생활에서 벗어나 매우 복잡한 양상을 띠고 있다. 여성의 사회진출이 증가함에 따라 이들 가정에 대한 식사 및 영양관리 프로그램이 필요하게 되고, 특히 자녀와 노인에게 대한 식사제공의 사회적 요구가 높아지고 있다. 이에 따라 급식산업 분야에도 변화가 일고 있으며, 단순한 급식관리자로서 인정되었던 영양사에 대한 인식도 달라져 건강관리자 및 상담자, 정보제공자, 보건요원, 연구개발자, 위해식품감시자, 영양부분의 교육 및 정책 조인자, 식문화 계승자로서의 다양한 역할을 요구하고 있다. 특히 최근 들어 사업체, 학교, 병원 등의 각 급식 분야에서는 해당 피급식자의 만족을 극대화시키기 위한 영양사 역할의 중요성이 새롭게 강조되고 있다.

단체급식 분야중 학교급식은 학생들이 올바른 식생활을 영위할 수 있도록 영양지식은 물론 바람직한 식습관 형성을 위한 실제 교육이 함께 이루어져야 하며, 급식대상이 신체적·정신적으로 왕성하게 성장·발육하며 집중적으로 교육받는 시기에 있는 연령층이란 측면에서 그 중요성이 더욱 부각되고 있다(대한영양사회 1995). 학교급식에 대한 연구들의 결과로(강명희·김은경 1995; 김정리 1993; 김현아 1995; 최은희 1994) 학교급식의 중요성과 필요성에 대한 인식은 사회 전반적으로 확산되어 있으나, 학교급식 전담직원으로써의 영양사의 비중이나 중요성에 대한 인식은 부족한 실정이다(대한영양사회 1996).

학교급식 전담직원인 영양사의 직무내용은 학교 급식법 시행령 제5조에 식단 작성 및 위생관리, 식품재료의 선정 및 검수, 식품의 조리지도 및 검식, 영양 및 식생활 개선에 관한 학생지도와 학부모의 상담, 조리실 종사자의 지도·감독 등으로 명시되어 있으나, 사회가 발전됨에 따라 학교 급식 영양사의 직무도 급식관리자로서의 본래의 역할 뿐만 아니라 교육자, 학교 보건요원, 영양과 건강 상담자로서의 역할이 요구되고 있다(서울특별시 교육청 1992).

사업체나 병원에 근무하는 영양사도 학교에 근무하는 영양사와 비슷한 업무를 수행하리라 생각할 수 있지만, 각 분야마다 중요하다고 여기는 업무들이 다르고 수행정도도 다르게 나타난다. 예를 들어 병원의 급식관리는 입원환자의 건강회복과 증진에 대단히 중요한 역할을

가지고 있으며, 예방보건활동에도 기여해야 한다. 최근 병원이 대형화, 현대화되고 있으며 의료기관의 증가 및 의료시장의 개방에 따라 환자들의 병원진료 및 서비스에 대한 요구가 늘어나고 있다. 병원에서의 환자식사도 치료의 한 분야로써 병의 회복에 도움을 주어야 함은 물론, 영양 및 급식 서비스에 대한 질적 요구도 늘어나 환자 한 사람, 한 사람에게 필요한 개인적인 배려를 받기를 원하고 있다. 따라서 환자 개인의 만족을 충족시킬 수 있는 전문적인 급식경영과, 급식환경의 급속한 변화에 대처할 수 있는 급식관리가 요구되고 있다.

급식업무의 효율성을 극대화하기 위한 연구는 최근 들어 전국의 초등학교 급식 확대 실시를 계기로 활발히 이루어지고 있다. 예를 들면 학교급식뿐 아니라 병원급식, 사업체급식 분야에서도 전사적 관리(TQM: total quality management)의 개념이 도입되어 급식기관의 업무능력 향상을 위해서 유효하고 적절한 관리 방법을 제공해 주고 있다(Breen 1995). 병원에서의 급식과정에 TQM을 적용한 바에 의하면 기기, 식재, 노동 생산성, 음식, 서비스의 5가지 영역으로 나누어 급식 개선을 도모하고 있다고 한다. 또 작업관리(안태현·이숙영 1992; 차진아·양일선 1991) 및 위생관리(곽동경·류경 1995)에 관한 많은 연구결과가 소개되고 있으며, 그 외에도 효과적인 직무개선을 위한 직무분석과 관련된 연구들도 다수 있다.

특히 영양사의 직무에 관한 연구들을 구체적으로 살펴보면 현재의 영양사 업무는 많은 경우 단순한 급식관리에 불과하며 급식경영분석 등 전반적인 급식경영인으로써의 역할 및 영양관리와 영양교육적 기능이 미흡한 실정이다(김현규 등 1972). 양일선(1991)은 급식 사업체의 형태와 조건이 다양해짐에 따라 이에 부응할 수 있는 영양사의 직역 확대를 위해 의사결정의 능력, 경영과학기법 또는 계량경영분석에 관한 지식 습득, 의사소통의 기술 함양, 마케팅 전략의 지식과 기술 습득, 전산작업업무 수행능력 습득 등의 전문인다운 자질과 요건을 영양사 스스로가 갖추어야 한다고 지적하고 있다. 외국의 경우에도 영양사의 다양한 역할에 관하여 많은 연구가 수행되어 왔다. Sultemeier(1989)과 Palacio(1985)은 각각 병원과 대학 급식소를 대상으로 하여 영양사의 경영 역할에 대한 중요성 인식도(importance)와 시간요구도(time demand)를 조사하여 영양사의 경영 역할에 대한 중요성을 지적하였으며, 이러한 영양사의 관리자적 역할의 수행도를 높이기 위한 교육의 중

요성을 강조하였다. 또한 Brown & Fruin(1989)은 공중 보건사를 대상으로하여 여러 가지 업무에 소요되는 업무 시간을 조사하여 작업개선에 활용하였다. 이와 관련되어 국내에서도 양일선 등(1995)이 설문지를 통한 직무분석을 통해 사업체 급식소 영양사의 급식관리업무에 대한 현실적 직무수행도와 중요성 인식도를 비교 분석하고 이에 영향을 미치는 변수들과의 상관관계를 분석하였다.

이와 같이 많은 연구들이 영양사의 직무와 관련되어 수행되었으나, 대체로 직무 자체가 중점이 되어 왔다. 그러나 직무의 성공적 수행을 위해서는 철저한 직무 파악 외에도 직무와 사람의 가장 바람직한 결합상태를 이루는 것이 중요하다. 따라서 영양사의 직무수행에 요구되는 직무적성이나 인적특성을 알아내어 이를 직무와 연결시켜 최적화한다면 자발적인 직무개선이 이루어질 수 있으리라 생각된다. 일반적으로 직무의 본질을 이해하기 위해 직무분석(job analysis)이 행해진다. 직무분석이란 직무를 구성하는 구체적인 과업을 설정하고 만족스러운 직무수행에 요구되는 지식, 기술, 능력 및 조리의 성격특성 등 직무에 관한 기본 정보 자료를 수집, 분석, 정리하는 과정이다(Breen 1995). 앞에서 언급된 지금까지의 영양사 직무분석에 주로 사용된 방법이 과업 지향적(job-oriented) 방법이라면 본 연구에서는 작업자의 개인적 특성에 더욱 초점을 맞추는 작업자 지향적(worker-oriented) 방법을 사용하고자 한다. 직무분석에 작업자 지향적 방법을 활용한 국내 연구로써 김명소 · 강혜련(1994)은 전산인력자원의 효율적인 선발 및 활용을 위해 이와 같은 작업자 지향적 직무분석을 실시하여 인사선발도구 개발 및 사원교육에 활용하려는 시도를 한 바 있다.

이상에서 논의된 바와 같이 각 급식 분야별로 피급식자의 만족을 극대화하기 위해서 급식경영자이며 급식관리자인 영양사에게 요구되는 직무 특성 및 인적 특성이 다르며 과거보다는 훨씬 더 세분화되고 다양하다. 그러나 아직까지 각 급식분야별로 직무특성에 관한 체계적, 심층적 분석이 되어 있지 못하고 현재의 영양사 선발이나 채용 과정 및 보수교육 과정은 각 급식 분야의 고유한 직무 특성을 반영하고 있지 못하며, 특히 영양사의 직무 적성을 상호관련시켜 고려하지 못하고 있는 실정이다. 따라서 본 연구에서는 학교급식과 병원급식 두 분야의 영양사를 대상으로 영양사 직무수행에 요구되는 인적 특성으로써 지식, 기술 및 능력, 성격 및

기타의 특성에 관하여 면접법 및 설문지 조사법을 이용하여 비교 분석하고자 하였다.

연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 절차

본 연구는 학교급식 영양사와 병원 영양사의 두 집단을 대상으로 하여 이루어졌다. 학교급식 영양사를 대상으로 한 연구는 선행 연구(최소향 · 송은승 1996)를 바탕으로 하여 실시되어 확인 연구의 성격을 가지며 병원 영양사의 연구와 동일 기간에 함께 실시하여 결과를 비교 검토하고자 하였다. 본 연구를 위한 예비조사는 97년 10월부터 12월까지 2개월간에 걸쳐 서울, 경기도, 충청도의 초등학교에 근무하는 영양사 20명과 역시 같은 지역의 종합병원과 대학병원에 근무하는 영양사 15명을 대상으로 1시간 정도씩 심층 인터뷰를 실시하였다. 인터뷰의 결과를 정리하여, 학교 영양사 및 병원 영양사의 직무내용 및 직무에 필요한 인적 특성에 관한 내용을 바탕으로 100개 정도의 인적특성 문항들을 도출하였다. 3명의 실무 경력이 많은 영양사와 전문가의 심의를 거쳐 최종적으로 61문항으로 구성된 설문지를 작성하였다.

본 조사는 학교와 병원에 동일한 설문지를 이용하여 실시하였다. 학교의 경우 98년 1월 중 경기도 지역 학교분과 학술세미나에 참석한 영양사를 대상으로 배부된 180부의 설문지 중 120부가 회수되었으며(회수율 76%) 이 가운데 101부가 자료처리에 이용되었다(자료 활용율 56%). 병원의 경우 서울, 경기, 충청 지역의 병원 25개 정도를 추출하여 97년 11, 12월 약 2달간에 걸쳐 연구자와 연구보조원 10여명이 직접 방문하여 배포, 회수하는 방법으로 이루어졌다. 160부의 설문지 중 110부가 회수되었으며(회수율 69%) 이 가운데 100부가 자료 처리에 이용되었다(자료 활용율 63%).

2. 설문조사 내용

설문지는 지식관련 문항 12개, 기술 및 능력 관련 문항 38개, 성격 및 기타 특성 11개가 포함되어 총 61문항으로 구성되어 있다. 또한 설문지는 빈도 척도(Frequency scale)와 중요성 척도(Importance scale)의 두 가지 형태로 제작되었고, 일반적으로 직무분석시 포함되는 입사전 요구 척도(Entry Requirement scale)를 제외시킨 이유는 입사전 요구척도와 중요성 척도가

보통 0.95 이상의 상관을 나타내며 유사한 결과를 보이기 때문이다(김명소 · 강혜련 1994). 그 뿐 아니라 세 가지 척도를 동일한 대상자들에게 실시했을 때 후반에 가서는 우선 반응(random responding)을 하는 경향이 높아 오히려 오염된 결과를 초래할 수 있다. 빈도 척도는 각 직무요소들이 직무수행에 얼마나 자주 이용되는가의 정도를 측정하는 것이고, 중요성 척도는 각 직무요소들이 직무 수행에 얼마나 중요한가를 보는 것이다. 각 척도는 Likert유형의 7점 평점 척도를 사용하였다. 또한 영양사의 일반적 인적 사항으로써 연령, 학력 및 경력, 월급, 채용형태, 컴퓨터 이용여부 등을 조사하였다.

3. 통계분석 방법

조사된 자료의 처리는 SPSS PC package program을 이용하였다. 먼저 학교 급식소와 병원 급식소별로 직무수행에 필요한 인적특성들의 사용빈도와 중요성 인식도에 있어서 집단간 차이를 보이는지 알아 보기 위해 중요성과 빈도 척도 각각에 있어 상위와 하위 각 5문항씩 추출하여 비교하였다. 또한 조사된 인적 특성들 각각을 지식(knowledge), 기술 및 능력(skill and ability), 성격(personality) 특성별로 두 집단의 영양사들간의 차이를 보기 위해 t-검증을 실시하였다. 마지막으로 각 척도별로 지식, 기술 및 능력, 성격 특성에 포함된 인적특성들의 순위가 두 집단에서 어느 정도 일치하는지 조사하기 위해 Spearman's rho 상관계수값을 구하였다.

연구 결과 및 고찰

1. 학교 및 병원 영양사의 일반사항

일반사항 분석에 이용된 조사 대상자는 총 201명이었으며, 학교 영양사 101명, 병원영양사 100명으로 이루어져 있다. 그 결과는 Table 1에 정리되어 있다. 연령은 26~30세에 가장 많이 분포되어 있었으며, 다음으로 31~35세가 많았다. 학교 영양사의 경우 30세 미만이 전체의 83%를 차지하였으며, 병원 영양사의 경우 30세 미만이 58%이며, 40세 이상도 9% 정도에 달해 병원 영양사가 연령에서 약간 높은 경향을 나타냈다.

교육정도에서도 두 집단에서 다른 양상을 보였다. 학교 영양사의 경우 전문대 및 방송통신대 졸업생이 66%

Table 1. General characteristics of school and hospital dietitians

General Characteristics	School	Hospital	Total
Age			
Under 25	10(9.9)	10(10.0)	20(9.9)
26 - 30	74(73.2)	48(48.0)	122(60.7)
31 - 35	14(13.9)	23(23.0)	37(18.4)
36 - 40	2(2.0)	10(10.0)	12(6.0)
Over 40	1(1.0)	9(9.0)	10(5.0)
Total	101(100.0)	100(100.0)	201(100.0)
Education			
2 year college	43(42.6)	8(8.0)	51(25.4)
college+more	24(23.7)	4(4.0)	28(13.9)
4 year university	32(31.7)	65(65.0)	97(48.3)
Graduate school	2(2.0)	23(23.0)	25(12.4)
Others	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
Total	101(100.0)	100(100.0)	201(100.0)
Job Experience			
Under 2 years	50(49.5)	24(24.0)	74(36.8)
2 - 5 years	34(33.7)	33(33.0)	67(33.3)
5 - 7 years	8(7.9)	9(9.0)	17(8.5)
7 - 10 years	3(3.0)	11(11.0)	14(7.0)
Over 10 years	6(5.9)	23(23.0)	29(14.0)
Total	101(100.0)	100(100.0)	201(100.0)
Monthly pay(thousand won)			
600 - 800	55(54.4)	4(4.0)	59(29.4)
800 - 1,000	29(28.7)	18(18.0)	47(23.4)
1,000 - 1,200	11(10.9)	18(18.0)	29(14.4)
1,200 - 1,400	4(4.0)	15(15.0)	19(9.4)
Over 1,400	2(2.0)	45(45.0)	47(23.4)
Total	101(100.0)	100(100.0)	201(100.0)
Employment Type			
Special	12(11.9)	42(42.0)	54(26.9)
Public	89(88.1)	58(58.0)	147(73.1)
Total	101(100.0)	100(100.0)	201(100.0)
Computer utilization			
Yes	95(94.1)	91(91.0)	186(92.5)
No	6(5.9)	9(9.0)	15(7.5)
Total	101(100.0)	100(100.0)	201(100.0)
Working area			
Seoul	2(2.0)	63(63.0)	65(32.3)
KyungKi Do	99(98.0)	10(10.0)	109(54.2)
Choungchung Do	0(0.0)	13(13.0)	13(6.5)
Others	0(0.0)	14(14.0)	14(7.0)
Total	101(100.0)	100(100.0)	201(100.0)

정도였으며, 대학교 및 대학원이 34%의 비율을 보인 반면, 병원 영양사의 경우 대부분이 대학교 및 대학원 졸업자(88%)들로 이루어져 있었다. 조사 대상 지역은 병원의 경우에 더 범위가 넓었고, 또한 대체로 규모가 큰 대학병원이나 종합병원이 많았으며, 이에 따라 두 집단의 차이가 더욱 확대 해석되었다고 생각한다. 영양사 경력 역시 학교급식 시행역사가 길지 않았음을 반영 하듯이 5년 이하가 83%에 이르렀다. 병원 영양사의 경우 5년 이하가 57%이었으며, 10년 이상의 고참 경력자가 23%정도에 달해 장기 근속을 하는 분위기임을 알 수 있었다. 이에 따라 월평균 임금도 병원 영양사의 평균치가 학교 영양사의 경우보다 높았다. 채용형태는 학교의 경우 특채와 공채가 12 : 88인 반면, 병원은 42 : 58로써 채용 관행에서도 차이를 보였다. 업무의 효율을 높일 수 있는 컴퓨터 사용 여부에 대한 질문에 두 집단 모두 90% 이상의 높은 사용율을 나타냈다.

표에는 나타나지 않았지만, 조사대상 병원 영양사의 직급 분포를 보면 영양과장 8명, 영양계장 17명, 급식 업무 담당 영양사 21명, 임상영양교육 담당 영양사 39명 및 위탁업체 영양사 15명으로 이루어졌다. 급식 형태는 직영급식이 64%, 위탁급식이 36%로 나타났다. 위탁급식시 급식관리계에서 위탁업체의 관리를 통괄하면서 직원 급식업무도 함께 맡고 있었으며, 임상영양 관리계에서 영양관리 및 영양교육을 시행하고 있었다. 또한 학교 영양사는 직급면에서 출발 등급인 9급이 66명, 8급이 22명, 7급이 6명, 6급대우 7명으로써 대부분 직급이 낮았다. 조사학교의 조리형태는 단독조리 형태가 62%, 공동 조리형태가 38%였다.

2. 학교 및 병원 영양사의 인적 특성 순위 분석

1) 중요성 척도

학교와 병원 영양사의 경우 직무 수행시 가장 중요하다고 평가된 인적 특성을 그 순서대로 5개씩 뽑아 Table 2에 정리하였다.

학교 영양사 집단에서는 '매사에 최선을 다하는 성실성(6.65)', '동료 및 조리종사원과의 원만한 대인관계 기술(6.65)', '종업원을 통솔 지휘하는 능력(6.55)', '업무결과에 대한 책임감(6.52)', '식단 작성 능력(6.42)' 등의 순으로 중요하게 나타났다. 이러한 결과는 '인간관계 능력'과 '꼼꼼한 성격', '업무 지휘 능력'의 순으로 그 중요도가 높게 나타난 본 연구자의 선행 연구와(최소향·송은승 1996) 무척 유사한 결과를 보였다. 병원 영양사에게는 '업무의 결과에 따른 책임감(6.55)', '매사에 최선을 다하는 성실성(6.49)', '식이요법에 관한 지식(6.47)', '임상영양학에 관한 지식(6.43)', '동료 및 조리 종사원과의 원만한 대인관계 기술(6.35)'의 순으로 중요성이 평가되었다. 책임감과 성실성, 대인관계의 중요성은 두 집단 모두에게 공통적으로 매우 중요한 특성으로 나타났으며, 식이요법과 임상영양학에 관한 지식은 61개 문항 중 3, 4위에 높게 나타나 병원 영양사 양성시 보다 심도있는 임상관련 교육이 선행되어야 함을 시사하고 있었다. 또한 61개 문항 중 중요성 척도에 있어 가장 낮게 평가된 5개 문항을 Table 3에 정리하였다. 예측했던대로 학교 영양사의 경우 의학과 생화학, 질환에 관한 병리학적인 지식의 중요성이 낮게 인식되었으며, 병원에서 주로 이루어지는 위탁업체 관리와 전문 질환용 식이 조제 능력이 중요성의 정도가 떨어지는 것으로 나타났다. 이는 병

Table 2. The most important human attributes for school and hospital dietitians

Type Order	School	Hospital
1st	Sincere and faithful personality (6.65 ± 0.71)	Responsibility for business outcome (6.55 ± 0.61)
2nd	Skill to maintain human relationship with colleagues and employees (6.65 ± 0.66)	Sincere and faithful personality (6.49 ± 0.78)
3rd	Ability to direct employees (6.55 ± 0.87)	Knowledge of diet therapy (6.47 ± 0.86)
4th	Responsibility for business outcome (6.52 ± 0.87)	Knowledge of clinical nutrition (6.43 ± 0.96)
5th	Ability of menu planning (6.42 ± 0.81)	Skill to maintain human relationship with colleagues and employees (6.35 ± 0.87)

Table 3. The least important human attributes for school and hospital dietitians

Order	Type	School	Hospital
61st	Knowledge of medical terms	(3.85±1.56)	Ability to select business acquaintance (4.33±1.62)
60th	Ability to manage consignment marketing	(4.20±1.75)	Ability to operate a machine and facilities (4.35±1.25)
59th	Knowledge of biochemistry	(4.22±1.53)	Skill to utilize CAD graphic for education program (4.41±1.46)
58th	Pathologic knowledge of diseases	(4.42±1.41)	Knowledge of education (4.49±1.43)
57th	Ability to prepare special therapeutic diet	(4.45±1.38)	Ability to check the electric and mechanical safety (4.59±1.30)

원과 동일한 설문지를 이용함으로써 나타난 자연스런 결과로 학교 영양사와 크게 관련성이 적은 특성들을 대표하고 있다. 그밖에도 컴퓨터 사용 능력의 중요성 인식 정도도 그다지 높게 나타나지 않았다. 병원 영양사의 경우에는 '구매거래처 및 업자 선정 능력(4.33)', '기기조작 능력(4.35)', '시청각 교육 자료 개발시, 컴퓨터 CAD 그래픽 사용 기술(4.41)', '교육학에 관한 지식(4.49)', '전기, 가스, 기계 시설의 안전점검 능력(4.59)'의 순으로 중요성 인식도가 낮았다.

그 다음으로는 학교와 병원 두 집단에 있어서 각 특성에 관한 중요성 인식의 의미를 좀 더 깊이 있게 알아 보기 위해 순서간 상관계수인 Spearman's rho 값을 산출하였다. 지식특성에서는 rho값이 -0.203으로써 두 군간에 높지는 않지만 부적인 상관관계가 나타나, 각 군에서 중요하다고 생각하는 지식이 서로 다름을 알 수 있었다. 기술 및 능력 특성에서는 rho값이 -0.432로써 유의미한 부적인 상관 관계가 나타났고 지식 측면에서보다 더욱 차이가 나타남을 보여 주었다. 즉, 한 집단에서 중요하다고 생각하는 인적특성 순위가 다른 집단에서는 반대방향으로 나타나는 경향이 있었다. 그러나 성격

의 경우는 rho값이 0.806이 산출되어 무척 높은 정적 상관 관계를 보여주고 있다. 따라서 중요하다고 여겨지는 영양사의 성격 특성 순위는 두 집단에서 유사하게 나타났다.

2) 빈도 척도

이번에는 학교와 병원 영양사의 경우 직무 수행시 가장 빈번하게 사용하는 인적 특성을 그 순서대로 5개씩 뽑아 Table 4에 정리하였다.

학교 영양사의 경우 '매사에 최선을 다하는 성실성(5.67)', '업무의 결과에 대한 책임감(5.64)', '업무처리에 필요한 컴퓨터 사용기술(5.57)', '식단 작성 능력(5.55)', '상사에 대한 예의바른 태도(5.48)' 등의 순으로 나타났다. 성실하고 예의바르며 책임감 있는 성격 특성이 가장 빈번히 사용된다고 생각하는 것으로 보아 학교 영양사 업무 수행시 성격 및 태도가 가장 기본적으로 갖추어져야 함을 알 수 있었다. 병원의 경우에는 '식이요법에 관한 지식(6.23)', '업무 결과에 대한 책임감(6.12)', '매사에 최선을 다하는 성실성(6.10)', '임상 영양학에 관한 지식(5.98)', '질환에 관한 병리학적 지식

Table 4. The most frequently used human attributes for school and hospital dietitians

Order	Type	School	Hospital
1st	Sincere and faithful personality	(5.67±1.61)	Knowledge of diet therapy (6.23±1.36)
2nd	Responsibility for business outcome	(5.64±1.23)	Responsibility for business outcome (6.12±1.08)
3rd	Skill to apply computer for work	(5.57±2.04)	Sincere and faithful personality (6.10±1.06)
4th	Ability of menu planning	(5.55±1.27)	Knowledge of clinical nutrition (5.98±1.42)
5th	Courteous attitude to a senior officer	(5.48±1.23)	Pathologic knowledge of diseases (5.81±1.30)

(5.81)의 순으로 자주 이용된다고 답하였다. 성실성과 책임감은 학교와 유사한 결과이나 임상관련 지식이 중요도에 이어 빈도에서도 무척 높게 나타남을 볼 수 있었다.

Table 5에 61개 문항 중 빈도가 가장 낮게 나타난 5개 특성을 학교와 병원별로 정리했다. 두군 모두에서 시청각 교육 자료 개발시 컴퓨터 사용기술은 낮게 나타나 아직은 많이 사용되지 않은 기술임을 알 수 있었다. 그밖에도 병원 영양사는 거래처 관련 업무 및 안전 점검, 인사고과 등의 업무는 일반적으로 자주 수행하지 않고 있어 특정 영양사나 다른 부서에서 하고 있는 것 같았다.

두 집단간 인적특성의 빈도 차이를 좀 더 살펴보기 위해 학교와 병원 영양사의 빈도의 순서간 상관관계를 분석하였다. 그 결과 Spearman's rho는 중요도와 유사한 패턴을 보였다. 즉 지식특성에서는 -0.364의 순위 상관계수가 도출되어 두 집단간 부적 상관관계를 나타냈고, 성격특성에서는 매우 높은 정적 상관관계를($\rho=0.800$) 보여 두 집단의 문항간 빈도 순위가 거의 비슷하

였다. 그러나 기술 및 능력특성 문항들에 있어서는 두 집단의 빈도 순서가 거의 상관이 없었다($\rho=0.015$).

3. 인적 특성들의 집단간 차이 분석

1) 중요성 척도

병원 영양사와 학교 영양사에게 중요하게 여겨지는 인적 특성간에 유의미한 차이를 좀 더 구체적으로 살펴 보기 위해 t-검증을 실시하였다. 병원 영양사에게 유의 미하게 높게 나타난 인적 특성들을 지식, 기술 및 능력, 성격별로 Table 6에 정리하였다. 지식 특성 6가지와 기술 및 능력 특성 4가지가 이에 포함되며, 성격 특성은 한 문항도 포함되지 않았다. 이러한 결과는 위의 순위 상관계수(Spearman's rho) 분석 결과와도 일치한다. 지식 특성 가운데 유의차가 높은 특성부터 순서대로 정리하면, '임상 영양학에 관한 지식', '질관에 관한 병리학 적 지식', '의학용어에 관한 지식', '식이요법에 관한 지식', '생화학에 관한 지식', '생리학에 관한 지식' 이었다. 모두 병원 영양사의 특성에 해당하는 임상 및 대사 관련 지식으로써 학교에서는 그다지 중요하게 여겨지지

Table 5. The least frequently used human attributes for school and hospital dietitians

Order	Type	School	Hospital
61st	Ability to prepare special therapeutic diet (1.81 ± 1.33)		Skill to utilize CAD graphic for education program (2.40 ± 2.00)
60th	Skill to utilize CAD graphic for education program (1.81 ± 1.69)		Ability to manage consignment marketing (3.04 ± 2.52)
59th	Knowledge of clinical nutrition (1.86 ± 1.47)		Ability to select business acquaintances (3.17 ± 2.36)
58th	Knowledge of medical terms (2.14 ± 1.59)		Ability to check the electric and mechanical safety (3.65 ± 1.94)
57th	Ability to manage consignment marketing (2.19 ± 1.98)		Ability to perform personal evaluation (3.71 ± 2.27)

Table 6. The human attributes which are recognized as significantly more important for hospital dietitians

Trait	Human attributes	School	Hospital	t-value
Knowledge	Knowledge of clinical nutrition	4.52 ± 1.68	6.43 ± 0.96	-7.427***
	Pathologic knowledge of diseases	4.42 ± 1.41	6.08 ± 1.00	-7.064***
	Knowledge of medical terms	3.85 ± 1.56	5.67 ± 1.14	-6.775***
	Knowledge of diet therapy	5.08 ± 1.42	6.47 ± 0.86	-5.472***
	Knowledge of biochemistry	4.22 ± 1.53	5.12 ± 1.32	-3.081**
	Knowledge of physiology	4.83 ± 1.28	5.35 ± 1.26	-2.091*
Skills and abilities	Ability of lecturing	5.25 ± 1.07	5.82 ± 1.01	-3.160**
	Counseling skill	5.13 ± 1.21	5.82 ± 1.11	-3.140**
	Ability to prepare special therapeutic diet	4.45 ± 1.38	5.18 ± 1.21	-2.700**
	Ability to manage consignment marketing	4.20 ± 1.75	5.10 ± 1.82	-2.247*

*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

않는 지식이었다. 이를 볼 때 교육과정에서부터 병원과 학교 영양사 지망자에게 선택과목을 달리하는 방법을 택할 수 있다면 보다 효율적인 직무 수행이 이루어질 수 있으리라고 생각한다. 또한 유의차를 보인 기술 및 능력 특성으로는 '환자 및 일반인 혹은 학생 및 부모대상 교육 및 강의 능력', '환자와 가족(혹은 학생 및 학부모)과의 상담 및 대화 기술', '전문질환용 식이조제 능력', '위탁업체 업무에 관한 능력'이었다. 따라서 병원 영양사 양성시 교육 및 강의, 상담 및 대화기술 등의 능력 개발을 위한 프로그램이 요구됨을 시사하고 있다. 또한 일반적인 임상영양학 외에도 실제로 질환 식이 조제 등에 관해 교육시킨다면 좀 더 능력있는 전문가로서 인정 받을 수 있으리라 생각된다.

학교 영양사 집단에서 유의미하게 높게 나타난 인적 특성으로는 지식 특성 2가지, 기술 및 능력 특성 12가지, 성격 특성 1가지가 있다(Table 7). 지식특성으로는 교육학과 식품과학에 관한 지식이 중요하게 나타났는데 이는 아직 영양교육을 많이 실시하지 못하고 있는 현실임에도 학생 급식을 담당하는 영양사로서 교육의 중요성을 실감하고 있는 것 같다. 따라서 학생들의 영양관리와 영양교육을 함께 담당하는 영양교사로서 이들을 양성하여야 할 필요성을 느낄 수 있다. 또한 영양학에 관한 지식을 중요하게 느끼는 병원 영양사에 비해, 학교 영양사는 실제로 영양의 공급원이 되는 식품에 관한 지식을 더욱 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 기술 및 능력 특성 12가지를 요약하면 기기조작, 재

고조사 및 발주 능력에서 유의차가 가장 크게 나타났는데 이들 업무는 학교의 경우 영양사 혼자서 모든 관리를 담당하는 반면, 병원의 경우 인력이 비교적 많아 업무가 분산되기 때문인 것으로 생각된다. 구매거래처 관련 및 시장조사 능력 또한 학교 영양사에서 뚜렷한 유의차를 보이며 그 중요성이 높게 나타났다. 그밖에도 식단 작성 및 조리법 개발, 업무 분담 및 지시 능력, 안전관리 및 배식업무 능력, 식습관 및 식사예절 지도 능력이 학교에서 높게 요구되는 것으로 나타났다. 성격 특성으로 두 집단간에 유일하게 유의차를 보인 '매사에 자발적이며 적극적인 성격'은 급식관리자로서 단독으로 많은 일들을 처리해야 하는 학교 영양사에게 더욱 중요한 것으로써 이는 학교 영양사 선발시 면접등에 고려해야 할 사항인 것 같다.

2) 빈도 적도

병원과 학교 영양사에 있어 자주 사용되는 인적 특성 간에 차이를 좀 더 구체적으로 살펴보기 위해 t-검증을 실시하였다. 학교와 비교해서 병원에서 자주 사용되는 인적 특성을 Table 8에 정리하였다. 10가지 지식 특성, 13가지 기술 및 능력 특성과 7가지 성격 특성이 이 표에 포함되었다. 설문지에 포함 총 12가지 지식 특성 가운데 '재정관리에 관한 지식'과 '교육학에 관한 지식' 외에 나머지 10가지 지식 모두가 병원에서 더 많이 사용되었다. 이 결과를 볼 때 전문성이 요구되는 환자식단 관리를 담당하는 병원 영양사들에게 전문적 지식이 더

Table 7. The human attributes which are recognized as significantly more important for school dietitians

Trait	Human attributes	School	Hospital	t-value
Knowledge	Knowledge of education	5.45±1.14	4.49±1.43	3.618**
	Knowledge of food science	5.68±1.08	5.14±1.13	2.504*
Skills and abilities	Ability to operate machine and facilities	5.87±1.07	4.35±1.25	5.853***
	Ability of inventory control and purchasing	6.25±0.91	5.12±1.44	4.506***
	Ability to select business acquaintances	5.62±1.29	4.33±1.62	4.291***
	Ability to perform market research	5.97±1.07	5.04±1.33	4.029***
	Ability of menu planning	6.42±0.81	5.63±1.25	3.910***
	Ability to check the electric and mechanical safety	5.60±1.08	4.59±1.30	3.730***
	Ability to prepare a dish according to the recipe	5.62±1.24	4.71±1.42	3.573**
	Ability to apply diverse recipes	6.12±0.96	5.73±1.14	3.519**
	Ability of distributing duties fairly	6.30±0.83	5.61±1.15	3.269**
	Ability to guide eating habit and manner	5.98±1.16	5.25±1.28	2.792**
	Ability to issue an order definitely	6.20±0.90	6.14±0.87	2.515*
	Ability to manage distributing service	5.83±0.99	5.33±1.37	2.201*
Personality	Voluntary and positive personality	6.22±0.96	5.80±1.02	2.041*

*p<0.05

**p<0.01

***p<0.001

많이 활용되고 있는 점을 알 수 있다. 기술 및 능력 특성중에는 '전문 질환용 식이 조제 능력' 외에 '상담 기술 및 강의 능력', '최근 지식습득 및 설문 조사 능력', '업무 기획 및 지식습득 능력', '영양교육 및 홍보 능력' 등이 병원에서 더 자주 사용되는 것으로 나타났다. 성격특성으로는 적극성, 순발력, 지적 호기심 등이 두 집단간에

큰 차이를 보였으며, 그밖에도 이해심, 꼼꼼함, 공사분명하고 긍정적인 성격 등이 병원 집단에서 자주 사용되는 것으로 나타났다.

빈도 척도에서 학교 영양사에게 높게 나타난 특성은 기술 및 능력 특성의 4가지 뿐이었다(Table 9). 즉, 구매 거래처 선정 능력, 급식 기기 조작 능력, 시장 조사

Table 8. The human attributes which are more frequently used by hospital dietitians

Trait	Human attributes	School	Hospital	t-value
Knowledge	Knowledge of clinical nutrition	1.86±1.47	5.98±1.42	-12.737***
	Knowledge of diet therapy	2.74±1.67	6.23±1.36	-10.655***
	Pathologic knowledge of disease	2.40±1.59	5.81±1.30	-10.272***
	Knowledge of medical terms	2.14±1.59	5.46±1.61	-8.737***
	Knowledge of nutrition	4.17±1.40	5.67±1.23	-4.729***
	Knowledge of biochemistry	3.05±1.43	4.79±1.89	-4.726***
	Knowledge of food science	3.55±1.25	4.88±1.23	-4.619***
	Knowledge of portion size control	4.50±1.44	5.56±1.34	-3.318**
	Knowledge of physiology	3.31±1.52	4.65±1.94	-3.219**
Skills and abilities	Extensive common sense	4.43±1.38	5.19±1.30	-2.399*
	Ability of preparing special therapeutic diet	1.81±1.33	4.81±1.92	-7.937***
	Counseling skill	2.64±1.82	5.56±1.91	-6.810***
	Ability of lecturing	3.19±1.73	5.31±1.86	-4.975***
	Ability to acquire recent knowledge related to job	4.12±1.58	5.52±1.44	-4.890***
	Ability of nutritional assessment and food habit survey	3.88±1.53	5.75±1.76	-4.854***
	Ability to carry out a survey	3.76±1.43	5.21±1.54	-4.023***
	Ability to plan new business operation	3.71±1.44	5.02±1.25	-3.877***
	Ability to cope with situations promptly	4.74±1.42	5.62±1.33	-3.683**
	Ability to consult with other departments	3.98±1.77	5.23±1.51	-3.301**
	Ability to issue an order definitely	4.79±1.35	5.60±1.32	-2.904**
	Ability to develop nutrition education program	3.10±1.81	4.40±2.06	-2.795**
	Ability to manage consignment marketing	2.19±1.98	3.04±2.52	-2.274*
Ability to advertise nutrition education program	3.48±1.33	4.35±2.05	-2.106*	
Personality	Voluntary and positive personality	4.19±1.52	5.60±1.23	-4.523***
	Prompt and smart personality	4.43±1.43	5.40±1.35	-3.318**
	Intellectual and inquisitive personality	4.67±1.07	5.50±1.09	-3.318**
	Sympathetic personality	4.83±1.32	5.71±1.17	-3.310**
	Precise and careful personality	4.71±1.31	5.67±1.29	-2.997**
	Personality of fairness and definiteness	4.40±1.47	5.21±1.27	-2.515*
	Affirmative personality	4.81±1.44	5.46±1.15	-2.043*

*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

Table 9. The human attributes which are more frequently used by school dietitians

Trait	Human attributes	School	Hospital	t-value
Skills and abilities	Ability to select business acquaintances	4.45±1.42	3.17±2.36	2.865**
	Ability to operate machine and facilities	4.86±1.44	3.87±1.97	2.500*
	Ability to perform market research	4.83±1.45	4.04±2.08	2.066*
	Ability to prepare a dish according to the recipe	4.74±1.47	4.02±1.77	2.052*

*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

및 물가동향 파악력, 조리 능력이 학교 영양사가 더 자주 활용하는 기술 및 능력으로써, 학교 급식경영을 단독으로 책임지고 있는 학교 영양사의 경우 구매관리와 기기관리, 작업관리에 보다 많은 시간을 할애하고 있다는 것을 나타낸다.

요약 및 결론

본 연구는 서울, 경기 및 충청 지역의 학교와 병원에 근무하는 영양사 201명을 대상으로 직무 수행에 필요한 인적 특성을 조사, 비교하였다. 인적특성 설문지를 구성하기 위하여 학교 및 병원 영양사들을 개별적으로 심층 면접하였다. 면접 결과 도출된 지식, 기술 및 능력, 성격 특성들을 바탕으로 문항을 구성한 뒤 설문 조사를 실시하여 통계처리를 하였다. 그 결과는 다음과 같이 요약할 수 있다.

1) 조사 대상자는 학교 영양사 101명, 병원 영양사 100명이었으며, 일반적 인적사항에 관한 조사결과는 대체적으로 병원 영양사가 높았다. 특히 학력, 경력 및 임금이 병원쪽이 높았는데, 이는 학교 급식이 전국적으로 확대실시된 역사가 짧기 때문인 것으로 보인다. 예를 들면, 병원 영양사의 경우 조사 대상자가 영양과장으로부터 위탁업체 영양사에 이르기까지 다양하게 분포되어 있었으나, 학교 영양사의 경우 출발 직급인 9급이 50% 이상이었다.

2) 두 집단에서 공통적으로 직무 수행시 중요하다고 생각하는 인적 특성은 주로 성격적인 측면으로 책임감, 성실성, 대인관계 기술이 해당된다. 그밖에 중요도 순위 5위 내에 포함되는 특성으로는, 학교 영양사의 경우 '통솔 지휘력'과 '식단 작성 능력'과 같은 능력 특성이 포함되며, 병원의 경우 '식이요법에 관한 지식'과 '임상영양학에 관한 지식'과 같이 전문적 지식특성이 포함되는 차이를 보였다. 따라서 기본적인 성격·태도는 두 집단에서 공통으로 중요하게 인식되나, 학교의 경우 조리원 통솔력이나 식단작성과 같은 기술적 능력이, 병원의 경우는 보다 전문적 지식의 중요성이 상대적으로 강하게 인식되고 있음을 알 수 있다. 또한 직무 수행시 빈번하게 사용되는 인적특성 중 상위 5위 내에 들어가는 것으로 학교 영양사의 경우 업무처리에 필요한 컴퓨터 사용 기술이 포함되는 것 외에는 중요성 인식 정도에서 나타난 결과와 매우 유사했다.

3) 학교와 병원 두 영양사 집단간에 인적특성의 순위

상관관계를 살펴 보면, 중요성 척도에서는 성격특성이 상관계수(Spearman's rho) 0.8 이상의 높은 정적 상관관계를 보여, 두 집단에서 중요하다고 생각하는 성격특성들이 유사한 패턴을 보이고 있었다. 기술 및 능력 특성에서는 두 집단간 의미있는 부적 상관관계가 나타났고, 지식특성에서는 약한 부적 상관관계를 보여 두 집단간에 중요하게 생각하는 특성들이 어느 정도 반대방향인 것으로 드러났다. 빈도 척도로 볼 때는 성격과 지식 특성에 관한 두 집단의 순위가 중요성 척도에서의 상관관계와 유사하게 나타났으나, 기술 및 능력 특성에서는 사용빈도 순위가 거의 관련이 없는 것으로 밝혀졌다.

4) 61개의 인적특성들에 대해서 두 영양사 집단간에 유의미한 차이를 보인 인적특성을 정리해 보면, 병원 영양사의 경우 기초 및 임상영양학적 지식과 강의와 상담 능력 등을 중요하게 여기는 반면, 학교 영양사의 경우 교육학과 식품과학 지식, 기기조작, 재고조사 및 발주, 시장조사 및 식단작성 등의 기술 능력을 중요하게 여겼다. 사용빈도면에서는 양상을 달리하는데, 병원 영양사의 경우 61개 인적특성 중 30개에 해당하는 지식, 기술 및 능력, 성격 특성이 골고루 학교 영양사에 비해 높게 나타나, 기술 및 능력 특성 4 가지만 병원 영양사에 비해 높게 나타난 학교 영양사의 결과와 큰 차이를 보였다.

참고문헌

- 강명희 · 김은경(1995) : 급식 실태 조사를 통한 학교 급식의 질적 향상 전략. 대한영양사회 1995년도 학교 급식 질 향상을 위한 심포지움, 7-47
- 곽동경 · 류 경(1995) : 집단급식을 위한 식품 위해요소 중점 관리 기준(HACCP) 관리 지침서. 국민영양(12) : 2-16
- 김명소 · 강혜련(1994) : 컴퓨터 프로그래머 직무 분석. 정보과학회지 12(3) : 63-71
- 김정리(1993) : 공동조리 급식체제를 활용한 학교급식 실태 및 영양사대상 견해조사. 연세대 대학원 석사학위논문
- 김현규 외(1972) : 영양사의 실태조사. 식품영양연구, 제 2호
- 김현아(1995) : 직무분석을 통한 사업체 급식소 영양사의 적정인원 산출. 연세대 대학원 석사학위 논문
- 대한영양사회(1995) : 사회환경변화에 따라 요구되어지는 영양사의 역할과 자세. 영양사 보수교육자료
- 대한영양사회 학교분과위원회(1996) : 학교 급식 영양사를 위한 지침서
- 서울특별시 교육청(1992) : 영양교육 방법에 따른 효과 분석
- 안태현 · 이숙영(1992) : Work Sampling을 이용한 국민학교

- 급식의 작업분석과 생산성에 관한 연구. *한국조리과학회지* 8(3) : 323-332
- 안태현 · 이숙영(1992) : Work Sampling을 이용한 병원급식의 작업분석과 생산성에 관한 연구. *한국조리과학회지* 8(1) : 31-41
- 양일선(1991) : 급식산업의 변화에 따른 영양사의 역할 기대. *국민영양* (10) : 12
- 양일선 · 김현아 · 이진미 · 차진아(1995) : 사업체 급식소 영양사 직무분석 : 업무수행도 및 중요성 인식도 분석. *대한영양사학회지* 1(1) : 66-78
- 차진아 · 양일선(1991) : 워크샘플링에 의한 병원급식의 작업측정 사례연구. *한국영양학회지* 24(6) : 547-559
- 최소향 · 송은승(1996) : 학교 급식 영양사의 직무분석을 통한 인적특성연구. *호서대학교 논문집* (4) : 195-210
- 최은희(1994) : 학교 급식 급식비 관리의 효율적 개선을 위한 연구 - 공동 조리 및 단독 조리급식학교의 비교. 연세대학교 대학원 석사학위논문
- Brown LM, Fruin MF(1989) : Management activities in community dietetics practice. *J Am Diet Asso* 89(3) : 373
- Breen CLR(1995) : 미국의 Total Quality Management Program의 실제. *국민영양* (1) : 13-18
- Palacio JP(1985) : The effect of organizational level and practice area on managerial work in hospital dietetic services. *J Am Diet Asso* 85(7) : 799
- Sulternier FM(1989) : Managerial functions of college and university foodservice managers. *J Am Diet Asso* 89(7) : 924