

영양사 역할의 수행수준과 중요성 분석

홍완수 · 장미라*

*동덕여자대학교 식품영양학과, 강릉대학교 식품과학과

The Assessment of Dietitian's Role Performance and Importance

Hong Wan Soo and Jang Mi Ra*

Department of Food and Nutrition, Dongduk Women's University

*Department of Food Science, KangNung National University

Abstract

The purpose of this study was to evaluate the performance and importance of dietitians' role in order to provide basic information for an efficient foodservice management. This approach was achieved using a variety of quantitative and qualitative informations including general foodservice management, dietitian's role performance and importance. A survey of 453 office and factory foodservices was undertaken and detailed information was collected. Statistical analysis of data was performed using SAS package program for descriptive analysis, t-test, χ^2 test, and analysis of variance. The general characteristics of the dietitians were that 80.20% were aged between 20~29 and 66.49 had work experience with less than 5 years. And 61.68% were graduated from college. The Importance-Performance Analysis (IPA) technique was used for obtaining information of dietitian's foodservice management practices. By the results of the IPA technique, foodservice attributes with fair to poor performance and high importance was service management for customer satisfaction. The average scores of dietitian's role performance and importance were 3.33 and 4.03 out of 5, respectively. Dietitians with work experience more than 10 years and aged more than 30 years old had more work performance than those.

Key words: Dietitians, Performance, Importance

I. 서 론

집단급식소란 상시 1회 50인 이상에게 식사를 급식하는 곳을 명하며¹⁾, 여기에는 사업체, 학교, 병원, 사회복지시설 등이 포함된다. 우리나라의 경우 1994년도 영양사 취업현황을 볼때²⁾ 전체 영양사 7,445명 중 4,596명(61.7%)이 사업체에 근무하는 것으로 조사되어, 사업체 급식소가 집단급식소의 큰 비중을 차지하고 있음을 알 수 있다. 사업체 급식은 종업원에게 적절한 급식을 주어 식사를 통해 개인의 건강을 유지하게 하여 작업능률과 생산성을 높이는 동시에 적절한 영양교육을 하여 궁극적으로 국민건강 향상에 기여한다는데 큰 의의가 있다고 본다³⁾. 국내 사업체 급식소의 경우 일반적으로 영양사 업무는 단순한 급식관리로 국한되고 있는 실정이며 급식경영 분석 등 급식경

영 전문인으로서의 역할 및 종업원에 대한 영양관리와 영양교육적 기능은 극히 미흡한 실정이다. 반면 미국의 경우 영양사들이 전문영역을 넓혀가기 시작하여 취업의 기회를 확장시켰다. 미국의 1981년도 기술보고서는 자격을 갖춘 영양전문직의 수요가 공급을 능가할 것이라고 보고하고 있으며, 산업계의 최고경영자들은 영양사 고유의 직무이외에 여러 다양한 종류의 직무개발에 더 많은 관심을 보이고 있다. 우리나라의 경우도 급식의 보급만이 급선무이었던 이전과는 달리 양질의 급식 제공이 요구되고 있으며 특히 사업체의 경우 기업의 형태와 조건이 다양해짐에 따라 이에 부응할 수 있는 영양사의 역할 증대와 직무의 개발이 절실히 요구되어진다⁴⁾. 외국의 연구에서도 영양사에 대한 인식이 낮을때 영양사가 수행할 수 있는 역할이 줄어든다고 보고하고 있어^{5,6)}, 영양사에 대한 인식 부족이 영양사 기능의 활성화에 걸림돌이 됨을 알 수 있다. Hoover⁷⁾는 급식소내의 환경적 압력을 극복하기 위해서는 영양사들이 자원관리면에서 비용에 민감하

*본 연구는 1996년도 대한영양사협회 연구비 지원에 의해 수행된 연구의 일부임.

고 효과적이어야 하며 마케팅, 시스템 디자인 기술, 양적영양관리기법, 재무기술, 리더쉽 등의 기술이 요구됨을 지적하였다.

단체 급식소에서 영양사가 관리하는 업무의 영역은 영양급식관리로 이는 영양관리와 급식관리로 구분할 수 있다. 영양관리는 질적인 형태로 사람의 건강을 향상 또는 유지시켜주는 주요 수단의 한 형태이며 급식 관리는 양적인 형태로 피급식자에게 즐거움을 제공함과 동시에 경영자에게 수익성 증대 및 생산성 향상의 주요 수단이다. 그러나 급식관리는 일종의 생산관리의 한 형태로서 정보기술 및 관리기법의 발달로 인하여 점점 그 업무 영역이 자동화 내지는 정보화 되어가고 있다. 현재 영양관리에 대한 수요를 보면 실질적인 영양관리는 소수의 종합병원에서 임상영양측면에서의 수요가 대부분이고⁸⁾ 식생활이나 영양문제에 대한 지식이 체계적으로 이루어져 있지 않다. 경우에 따라서는 오히려 단편적인 지식이 올바른 식생활을 저해시킬 수도 있으며, 올바른 영양지식이라도 실생활에 충분히 살려서 적용되지 못할 수도 있다⁹⁾. 그러나 1977년 미상원 맥거번 보고서는 미국 의료비 중 약 30%가 잘못된 식생활로 인한 질병 치료에 소비되었음을 보고하고 영양요법을 통한 성인병 예방을 강조하고 있으며, 1993년 미국 클린턴 대통령의 의료법 개정안에는 임상영양치료와 영양서비스를 기본 의료혜택 조항에 포함시키고 있다. 이를 볼때 우리나라에서도 잘못된 식생활의 개선 측면에서의 영양서비스의 수요는 점차 증가되리라 예상된다⁸⁾.

영양서비스란 영양사가 모든 종류의 영양관리를 요하는 이들을 대상으로 급식 및 영양교육 등을 제공하는 총체적인 서비스로 이들 대상들에게 양질의 음식을 제공하고 영양상태를 파악하여 이들이 앞으로 올바른 식생활을 설계하도록 도움을 주는 것이다¹⁰⁾. 요즘과 같이 급속하게 진행되는 내적, 외적 환경변화에 효과적으로 대처하기 위해서는 다양한 고객의 욕구를 철저히 분석파악 하여 그 내용을 급식소 관리에 신속히 반영할 수 있어야만 급식소의 생존은 물론 수익이 확보된다고 지적¹¹⁻¹³⁾되고 있어 고객만족경영의 필요성이 강조되고 있다. 따라서 사업체에서의 건강증진을 위한 영양서비스의 제공은 기업의 이미지를 좋게 하여 좋은 직원을 유치할 수 있는 중요한 마케팅 활동이 될 수 있으며¹⁴⁾ 사업체 영양사의 직무영역을 확대하여 급식영양 전문인으로 발전할 수 있는 기초가 될 수 있으므로 영양서비스의 제공율이 저조한 사업체 급식소에서의 영양서비스 제공의 확대는 필수적이라 할 수 있겠다.

본 연구의 목적은 사업체 급식소의 영양서비스 개선을 위하여 현재 수행되고 있는 영양서비스 현황을 영양사를 대상으로 평가, 분석하여 개선책을 제시하고자 한다. 세부목적으로는 사업체 영양사를 대상으로 사업체 급식소의 영양서비스 제공 현황을 조사하고, 영양서비스의 질적 향상을 위한 영양사 역할을 제시한다. 그러므로 본 연구결과는 근로자의 건강을 증진시키고 사업체 영양사가 급식산업의 변화에 능동적으로 대처할 수 있는 경쟁력을 갖도록 하기 위한 기초 자료로 사용되어 질 것이다.

II. 연구방법

1. 조사대상의 선정

사업체 급식소의 영양서비스 현황을 조사하기 위해 전국에 분포되어 있는 사업체 급식소를 모집단으로 하여 본 연구에서는 사업체 급식시설을 지역별, 유형별로 분류하고 이를 대표할 수 있는 집단을 선정하였다. 모집단의 대표성과 특성을 반영할 수 있도록 전체 모집단의 15%에 해당되는 크기의 표본을 정하고, 이에 해당되는 곳을 대상으로 무작위 층화추출방법을 사용하여 본 연구의 표본으로 하였다. 영양사용 설문지는 대한영양사회 사업체분과 위원회의 협조를 얻어 1996년 7월 30일 부터 설문지와 반송봉투를 동봉하여 우편으로 발송하였다. 설문지는 1996년 8월 16일까지 회수하였으며, 배포한 설문지중 총 453부를 회수하여 회수율은 53.39%였으며, 이중 부실 기재된 자료를 제외한 총 394부가 통계분석에 이용되었다.

2. 조사내용 및 설문지개발

본 연구를 위해 기존의 문헌을 참고하여 설문지를 개발하였으며, 응답률을 높이기 위해 응답자가 신속하고 간편하게 대답할 수 있는 표준화된 질문지를 사용하였다. 본 연구자가 개발한 영양사용 설문지는 영양사 일반사항 6문항, 급식소 일반사항 8문항, 구내식당 및 영양사의 역할 15문항, 영양교육 강좌 및 영양상담 10문항으로 구성하였다. 사업체 근로자의 영양서비스 요구도 분석을 위해 개발한 사원용 설문지는 일반사항 7문항, 구내식당과 영양사의 역할 35문항, 영양교육 강좌 및 영양상담 6문항으로 구성되었다. 개발된 설문지를 150명 규모의 사업체 급식소의 피급식자 50명과 지부별 영양사 모임에 참석한 영양사 70명을 대상으로 예비조사하여 규명된 문제점을 대한영양사회와 협의를 통해 수정 보완한 후 설문지를 완성하였다.

3. 자료의 통계처리

자료의 통계분석은 SAS PC 6.04(Statistical Analysis System)¹⁵⁾를 이용하여 평균, 표준편차 등의 기술통계량을 산출하였고 항목간 빈도의 차이 검증은 χ^2 검증을 이용하였다. 독립된 두 집단의 평균값을 비교할 때는 두 표본 t-검정(two sample t-test) 방법을, 여러 집단의 평균값을 비교할 때는 일원분산분석(One-way Anova)을 사용하여 유의적인 차이가 있을 때 사후검정방법으로 다중비교방법(Multiple range test) 중 하나인 Student-Newman-Keuls 방법으로 그룹간의 차이를 비교 분석하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 사업체 급식소의 영양서비스 현황 조사

(1) 사업체 영양사의 일반사항

본 연구는 사업체의 현황을 파악하기 위한 것으로 사업체는 공장형, 사무실형, 공장+사무실형, 기타형으로 분류 비교하였다. 표 1에서 조사대상 영양사 394명 중 공장+사무실형은 207명(52.54%), 기타형은 77명(19.54%), 사무실형은 63명(15.99%), 공장형은 47명(11.93%)으로 분포되어 있었다.

영양사의 연령은 20대가 316명(80.20%)으로 대다수를 차지하였으며, 30세 이상은 78명(19.80%)에 불과하였다. 영양사의 경력은 2~5년 미만(37.56%)>2년 미만(28.93%)>5~10년 미만(21.57%)>10년 이상(11.93%)의 순으로 나타나, 사업체 영양사는 영양사 경력이 10년 미만인 영양사가 대부분인 것을 알 수 있었다.

사업체 영양사의 학력분포를 보면 영양사의 61.68%(243명)가 전문대 졸업자로 나타났으며 사업체 영양사 중 4년제 대학 이상의 학력인 자는 24.87%(98명)로 조사되었다.

(2) 영양사 역할의 수행수준과 중요성에 대한 사업체 영양사의 인식현황

표 2에서 사업체 영양사는 영양사 역할에 대해 전반적으로 중요하다(4.03)고 인식하고 있었고 자신의 전반적인 수행수준에 대해서는 보통정도(3.33) 이상으로 평가하고 있음을 알 수 있었다. 영양사 직무 특성별로 살펴보면 수행수준이 가장 높게 평가된 항목은 위생적으로 안전한 식사제공(3.98), 철저한 위생관리(3.78), 기호도를 반영한 식사제공(3.67)으로 조사되었다.

개별적인 영양상담과 영양정보 제공등 영양서비스 특성 항목에 대해서는 중요성 인식의 정도는 중요하다(3.78, 3.90)고 인식하고 있었으나 실제 급식소에서

표 1. 급식소 유형에 따른 조사대상 영양사의 일반사항

일반사항	급식소 유형				전체
	공장형	사무실형	공장+사무실형	기타	
성별					
남자	2(4.26)	1(1.59)	0	0	3(0.76)
여자	45(95.74)	62(98.41)	207(100)	77(100)	391(99.24)
χ^2 값	10.341**				
연령					
20~29세	43(91.49)	40(64.52)	181(87.86)	52(65.82)	316(80.20)
30세 이상	4(8.51)	22(35.48)	25(12.14)	27(34.18)	78(19.80)
χ^2 값	29.196***				
영양사 경력					
2년 미만	16(34.04)	11(17.46)	70(33.82)	17(22.08)	114(28.93)
2~5년 미만	19(40.43)	22(34.92)	84(40.58)	23(29.87)	148(37.56)
5~10년 미만	8(17.02)	16(25.40)	39(18.84)	22(28.57)	85(21.57)
10년 이상	4(8.51)	14(22.22)	14(6.76)	15(19.48)	47(11.93)
χ^2 값	25.891***				
학력					
전문대졸	32(68.09)	27(43.55)	147(71.71)	37(46.25)	243(61.68)
전문대+학사편입	8(17.02)	11(17.74)	22(10.73)	12(15.00)	53(13.45)
4년제 대학졸업	5(10.64)	22(35.48)	32(15.61)	26(32.50)	85(21.57)
대학원재학 및 졸업	2(4.25)	2(3.23)	4(1.95)	5(6.25)	13(3.30)
χ^2 값	33.829***				
전체	47(11.93)	62(15.74)	205(52.03)	80(20.30)	394(100.00)

*p<0.1, **p<0.05, ***p<0.01.

의 수행도도는 잘 수행되고 있지 않다(2.10, 2.71)로 평가하고 있었다. 이로써 사업체 영양사 자신이 영양서비스 제공에 대해 중요하게 인식하고 있지만 실제의 근무 상황에서 영양서비스 제공이 어렵다는 것을 알 수 있다. 광등의 연구¹⁶⁾에 의하면 사업체 급식소의 영양사들이 영양상담을 실시하지 못하는 가장 큰 이유는 과도한 업무량, 방법이 어렵거나 몰라서, 필요성을 못 느껴서의 순이었는데 이는 사업체 급식소의 영양사들이 영양사 이외의 업무까지 수행해야¹⁶⁻¹⁸⁾ 하므로 과도한 업무량은 영양상담을 실시하지 못하는 주요 원인이라 하겠다. 그러므로 사업체 급식소에서 영양서비스를 개선하기 위해서는 영양사가 영양사 본연의 업무에 충실하도록 다른 부과적인 업무를 줄이는 등 사업주의 인식전환이 우선되어야 하겠다.

그림 1은 표 2의 14개 항목의 영양사 직무 각각에 대해 수행수준 점수는 x좌표, 중요성 점수를 y좌표로 하여 14개의 좌표점(x, y)을 평면에 표시하고, 모든 특성에 대한 중요성과 수행수준의 평균값을 분할선(x=3.33, y=4.03)으로 이용하여 평면을 4등분하여 그린 IPA 격자도(Importance Performance Analysis Grid)이다¹⁹⁻²⁰⁾. 그림의 A, B, C, D의 4분면(Quadrants)은 각 특성요인의 중요성과 수행수준의 관계에 의해 특징지워질 수 있게 된다²¹⁾. 즉, A사분면(Focus here)은 중요하게 생각하는데 잘 수행되지 않아 불만인 특성이 있는 영역이므로 피급식자 만족을 위한 서비스관리(12)에 대해 불만인 것을 보여준다. B 사분면은(Doing great, keep it up)은 중요하게 생각하며 실제 잘 수행되어 만족하는 특성이 있는 영역이므로 영양사는 기호도를 반영한 식사제공(1), 영양적으로 적합한 식사제공(2), 위생적으로 안전한 식사제공(3), 식품재료관리(5), 합

리적인 조리원 관리(7), 철저한 위생관리(9)에 대하여 만족하는 것을 보여준다. C사분면(Low priority)은 중요성 인식도 낮고 실제 잘 수행되지도 않는 특성이 있는 영역으로, 영양사는 과학적 조리지도(6), 쾌적한 식당의 환경관리(11), 개별적인 영양상담(13), 영양정보 제공(14)에 대하여 중요성과 수행수준 모두 낮게 평가하고 있었다. D사분면(Over-done)은 중요하게 생각하지 않는데 잘 수행되는 특성이 있는 영역으로 영양사는 합리적인 구매(4), 효율적인 재무관리(8), 급식소 시설 설비의 안전관리(10)에 대해 중요하게 생각하지 않으나 잘 수행하고 있다고 평가했음을 보여준다.

(3) 영양사의 일반적 특성에 따른 영양사직무 수행수준 평가

영양사의 교육정도에 따른 영양사직무 수행수준 및 중요성 평가의 결과는 표 3에 제시하였다. 영양사 직무의 수행수준 항목에서 과학적 조리지도(6) 항목을 제외한 모든 항목에서 영양사의 교육정도에 따라 통계적으로 유의적인 차이는 나타나지 않았다. 다만 과학적 조리지도 항목은 대학원 재학이상의 학력을 지닌 영양사들의 수행수준이 가장 높게 나타났으며, 전문대졸과 4년제 대학 졸업자의 경우 수행도도가 낮게 평가되었다(p<0.1). 우리나라의 경우 영양사 양성기관은 대학 또는 전문대학에서 식품학 또는 영양학을 교육시키는 학과로서 1995년 현재 전국적으로 4년제 대학 59개교와 51개교의 전문대학으로 학년당 정원은 대학의 경우 2,640명, 전문대학의 경우는 5,360명에 달한다²²⁾. 따라서 많은수의 영양사를 배출하고 있는 대학과 전문대학에서 급식의 질 향상을 위해 조리에 관한 과학적이고 체계적인 교육과정이 필요하다고 사료된다.

표 4는 영양사의 성별에 따른 영양사직무 수행수준

표 2. 사업체 영양사의 역할에 대한 수행수준과 중요성 평균점수

영양사의 직무	영양사 직무의 수행수준	영양사 직무의 중요성
1. 기호도를 반영한 식사제공	3.67±0.80	4.03±0.87
2. 영양적으로 적합한 식사제공	3.56±0.81	4.31±0.88
3. 위생적으로 안전한 식사제공	3.98±0.87	4.45±0.88
4. 합리적인 구매	3.37±0.93	3.97±0.90
5. 식품재료 관리	3.58±0.81	4.05±0.83
6. 과학적 조리지도	3.04±0.77	3.75±0.82
7. 합리적인 조리원 관리	3.40±0.80	4.05±0.87
8. 효율적인 재무관리	3.44±0.89	3.88±0.87
9. 철저한 위생관리	3.78±0.89	4.37±0.91
10. 급식소 시설·설비의 안전관리	3.41±0.84	4.00±0.88
11. 쾌적한 식당의 환경관리	3.30±0.85	3.97±0.88
12. 피급식자 만족을 위한 서비스관리	3.16±0.82	4.04±0.81
13. 개별적인 영양상담	2.10±1.01	3.78±1.08
14. 영양정보 제공	2.71±1.10	3.90±1.00
평균	3.33±0.53	4.03±0.66

표 3. 영양사 직무의 수행수준에 대한 영양사의 학력에 따른 비교

영양사의 직무	전문대졸	전문대+ 학사편입	4년제 대학졸	대학원재학 및 입학	F 값
1. 기호도를 반영한 식사제공	3.61	3.77	3.76	3.86	1.30
2. 영양적으로 적합한 식사제공	3.51	3.62	3.60	3.86	1.07
3. 위생적으로 안전한 식사제공	3.94	3.94	4.03	4.21	0.61
4. 합리적인 구매	3.35	3.56	3.28	3.36	1.03
5. 식품재료 관리	3.57	3.63	3.51	3.86	0.86
6. 과학적 조리지도	2.95	3.23	3.09	3.36	3.10**
7. 합리적인 조리원 관리	3.37	3.54	3.41	3.36	0.67
8. 효율적인 재무관리	3.42	3.62	3.36	3.43	0.95
9. 철저한 위생관리	3.75	3.79	3.80	3.93	0.24
10. 급식소 시설·설비의 안전관리	3.35	3.53	3.47	3.56	0.89
11. 쾌적한 식당의 환경관리	3.29	3.31	3.36	3.14	0.34
12. 피급식자 만족을 위한 서비스관리	3.22	2.87	3.08	3.50	2.00
13. 개별적인 영양상담	2.04	2.17	2.16	2.43	0.98
14. 영양정보 제공	2.69	2.67	2.70	3.14	0.76
평균	3.29	3.39	3.34	3.50	1.10

**p<0.05.

및 중요성 결과이다. 영양사 직무에 관한 모든 항목에 대해 남자 영양사의 경우 여자 영양사 보다 수행수준이 높게 조사되었으나, 영양사 직무의 중요성에는 성별에 따른 유의적인 차이를 보이지 않았다. 영양사 직종에 종사하는 이들이 대부분 여성인 관계로, 본 연구에 참여한 남자 영양사의 표본집단이 3명으로 너무 제한적이어서 결과의 일반화(generalization)에는 한계가 있다.

영양사의 근무경력과 연령에 따른 영양사직무 수행수준 및 중요성 평가의 결과는 표 5, 6에 제시되어있다. 영양사의 근무경력과 연령은 영양사직무 수행수준 평가에 있어 모든 항목에 대해 통계적으로 유의적인 차이를 나타내었다. 2년 미만의 경력을 지닌 영양

사의 경우 영양사직무의 수행정도가 가장 낮게 조사되었으며, 10년 이상의 오랜 경력을 지닌 영양사는 자신이 하는 업무에 대해 수행정도가 가장 높은 것으로 조사되었다. 영양사 연령에 따라서는 30세 이상 집단이 20대 영양사에 비해 수행수준이 유의적으로 높게 나타났다. 따라서 영양사직무의 수행수준은 영양사직의 연륜이 깊어감에 따라 직무에 대한 숙련도, 이해도, 경험, 자신감등의 축적으로 수행정도가 향상됨을 알 수 있다.

(4) 영양사 자질향상을 위한 효율적인 방안

영양사의 인적특성에 따른 영양사 자질향상을 위한 효율적인 방법에 관련된 인식조사 결과는 표8에 제시하였다. 영양사의 자질향상을 위해 제시된 방법으로

표 4. 영양사 직무의 수행수준과 중요성에 대한 영양사의 성별에 따른 비교

영양사의 직무	수행수준			중요성		
	여자	남자	t 값	여자	남자	t 값
1. 기호도를 반영한 식사제공	3.67	3.67	-0.0180	4.03	4.00	-0.0633
2. 영양적으로 적합한 식사제공	3.56	4.00	0.9374	4.31	4.66	0.6904
3. 위생적으로 안전한 식사제공	3.97	4.67	1.3838	4.45	4.33	-0.2362
4. 합리적인 구매	3.36	4.33	1.8251*	3.97	4.00	0.0621
5. 식품재료 관리	3.57	4.33	1.6154	4.05	4.33	0.5890
6. 과학적 조리지도	3.03	3.67	1.4259	3.75	3.33	-0.8788
7. 합리적인 조리원 관리	3.39	4.33	2.0428*	4.06	3.67	-0.7739
8. 효율적인 재무관리	3.43	4.00	1.1066	3.88	4.00	0.2353
9. 철저한 위생관리	3.77	4.67	1.7440*	4.37	4.33	-0.0650
10. 급식소 시설·설비의 안전관리	3.41	4.00	1.2106	4.00	4.00	-0.0053
11. 쾌적한 식당의 환경관리	3.30	3.33	0.0653	3.98	3.67	-0.6077
12. 피급식자 만족을 위한 서비스관리	3.16	3.33	0.3680	4.05	3.67	-0.8096
13. 개별적인 영양상담	2.09	3.33	2.1339**	3.78	4.33	0.8824
14. 영양정보 제공	2.70	4.00	2.0422**	3.89	4.33	0.7523
평균	3.32	3.98	2.1298**	4.03	4.05	0.0442

*p<0.1, **p<0.05.

표 5. 영양사 직무의 수행수준에 대한 영양사의 근무경력에 따른 비교

영양사의 직무	2년 미만	2~5년 미만	5~10년 미만	10년 이상	F 값
1. 기호도를 반영한 식사제공	3.50	3.63	3.73	4.11	6.96***
2. 영양적으로 적합하고 다양한 식사제공	3.35	3.51	3.71	3.98	8.38***
3. 위생적으로 안전한 식사제공	3.82	3.96	3.99	4.38	4.79***
4. 합리적인 구매	3.32	3.25	3.41	3.77	3.99***
5. 식품재료 관리	3.44	3.58	3.53	4.02	5.94***
6. 과학적 조리지도	2.90	2.92	3.16	3.49	8.78***
7. 합리적인 조리원 관리	3.24	3.40	3.42	3.72	4.10***
8. 효율적인 재물관리	3.31	3.31	3.58	3.85	6.02***
9. 철저한 위생관리	3.57	3.82	3.81	4.09	4.08**
10. 급식소 시설·설비의 안전관리	3.32	3.36	3.47	3.70	2.62**
11. 쾌적한 식당의 환경관리	3.20	3.25	3.32	3.67	3.71***
12. 피급식자 만족을 위한 서비스관리	3.00	3.18	3.15	3.59	2.94***
13. 개별적인 영양상담	1.84	1.96	2.35	2.68	10.92***
14. 영양정보 제공	2.50	2.62	2.94	3.10	5.11***
평균	3.17	3.27	3.40	3.73	14.93***

*p<0.1, **p<0.05, ***p<0.01.

표 6. 영양사 직무의 수행수준에 대한 영양사의 연령에 따른 비교

영양사의 직무	20~29세	30세 이상	F 값
1. 기호도를 반영한 식사제공	3.61	3.93	-3.2176***
2. 영양적으로 적합하고 다양한 식사제공	3.48	3.86	-3.6338***
3. 위생적으로 안전한 식사제공	3.90	4.28	-3.4337***
4. 합리적인 구매	3.29	3.66	-3.1144***
5. 식품재료 관리	3.49	3.93	-4.3592***
6. 과학적 조리지도	2.93	3.47	-5.7920***
7. 합리적인 조리원 관리	3.34	3.64	-3.0379***
8. 효율적인 재물관리	3.35	3.76	-3.3379***
9. 철저한 위생관리	3.72	3.99	-2.3685***
10. 급식소 시설·설비의 안전관리	3.35	3.65	-2.8074***
11. 쾌적한 식당의 환경관리	3.24	3.57	-2.6384***
12. 피급식자 만족을 위한 서비스관리	3.09	3.54	-3.1102***
13. 개별적인 영양상담	1.99	2.51	-4.0885***
14. 영양정보 제공	2.62	3.07	-3.1903***
평균	3.25	3.64	-5.9381***

*p<0.1, **p<0.05, ***p<0.01.

는 영양사 보수교육 프로그램 강화, 전문교육 프로그램 다양화, 월례회 교육내용 강화, 영양사 인턴제도 활성화, 식품영양학과의 교육내용 강화등이었다. 영양사들이 급식경영 전문가로서 그 역할을 수행하는데 도움이 될 수 있다고 생각하는 방법으로는 전문적인 프로그램 다양화(70.56%), 영양사 보수교육 프로그램 강화(47.97%), 영양사 인턴제도 활성화(47.72%), 식품영양학과의 교육내용 강화(38.32%), 월례회 교육내용 강화(32.49%)의 순으로 조사되었다.

인적특성에 따른 차이에서 성별, 연령, 학력에 따라 통계적으로 유의적인 차이는 나타나지 않았으나, 근무경력에 따라서는 전문교육 프로그램 다양화의 경우 근무경력이 길어질수록 그 필요성이 더 높게 조사되었으며, 통계적으로 유의한 수준이었다(p<0.1). 이는 근무경력이 늘어감에 따라 정기적인 보수교육 만으로

는 그 필요성을 충족시킬 수 없기 때문에 사료된다.

IV. 결론 및 제언

본 연구는 사업체 급식소의 영양서비스 향상을 위해 실제 수행되고 있는 영양서비스 현황을 관리자 측면에서 평가하고 영양서비스 개선을 위한 방법을 모색하여 근로자의 건강증진을 위한 기초자료를 제공하며 사업체 영양사가 급속하게 변하는 환경에 능동적으로 대처할 수 있는 경쟁력을 기르게 하기 위해 수행되었다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 영양사들은 자신들이 수행하는 직무에 대해 전반적으로 중요하다(4.03)고 인식하고 있었으며, 실제의 수행정도에 대해서는 보통정도 이상(3.33)으로 평가하

표 7. 영양사의 인적특성에 따른 영양사의 지질향상을 위한 효율적인 방법

영양사 직무	성별		연령				근무기간				최종학력		진체
	남	여	20대	30대 이상	<2년	2~5년	5~10년	>10년	전문대졸	전문대+ 학사편입	4년제 대학졸	대학원 재학 및 졸업	
영양사 보수교육 프로그램 강좌	1(33.33)	188(48.08)	153(48.42)	36(46.15)	50(43.86)	68(45.95)	47(55.29)	24(51.60)	123(50.62)	25(47.17)	34(40.00)	7(53.85)	189(47.97)
	$\chi^2=0.187$		$\chi^2=0.065$			$\chi^2=5.423$				$\chi^2=2.079$			
진부교육 프로그램 다양화	3(100)	275(70.33)	219(69.30)	59(75.64)	77(67.54)	101(68.24)	60(70.59)	40(85.11)	162(66.67)	41(77.37)	63(74.12)	12(92.31)	278(70.56)
	$\chi^2=1.305$		$\chi^2=2.171$			$\chi^2=6.581^*$				$\chi^2=5.050$			
윌레회 교육내용 강화	1(33.33)	127(32.48)	108(26.77)	20(5.05)	38(33.33)	48(32.43)	30(35.29)	12(25.53)	85(34.98)	17(32.08)	24(28.24)	2(15.38)	128(32.49)
	$\chi^2=0.002$		$\chi^2=1.505$			$\chi^2=1.334$				$\chi^2=3.687$			
영양사 인턴제도 활성화	1(33.33)	187(47.83)	155(34.18)	33(42.31)	60(52.63)	74(50.00)	33(38.82)	21(44.68)	109(44.86)	25(47.17)	47(55.29)	7(53.85)	188(47.72)
	$\chi^2=0.234$		$\chi^2=0.731$			$\chi^2=3.608$				$\chi^2=2.216$			
식품영양학과의 교육내용 강화	0	151(38.62)	121(38.29)	30(38.46)	34(29.82)	65(43.92)	35(41.18)	17(36.17)	90(37.04)	20(37.74)	38(44.71)	3(23.08)	151(38.32)
	$\chi^2=1.848$		$\chi^2=0.048$			$\chi^2=6.862^*$				$\chi^2=2.942$			
기타	0	27(6.91)	20(6.33)	7(8.97)	9(7.89)	109(6.76)	5(5.88)	3(6.38)	13(5.35)	5(9.43)	8(9.41)	1(7.69)	27(6.85)
	$\chi^2=0.220$		$\chi^2=0.777$			$\chi^2=0.254$				$\chi^2=2.111$			

*p<0.1.

여, 영양사의 수행수준 정도가 중요성 보다 낮은 것으로 조사되었다. 영양사는 자신이 수행하는 업무를 효율적으로 달성하기 위해서 보다 많은 노력을 기울여야 함을 시사한다.

2. 영양사 직무의 수행정도과 중요성을 분석한 결과 영양서비스 중 개별적인 영양상담과 영양정보 제공에 대한 영양사의 중요성 인식정도는 중요하다(3.78, 3.90)로 조사 되었으나, 수행수준은 저조한편(2.10, 2.71)으로 나타났다. 사업체 영양사들은 영양상담이나 영양정보 제공등 영양서비스 제공에 대해 중요하게 인식하고 있지만 실제 급식소내에서의 수행이 어렵다는 것을 알 수 있다.

3. 영양사 직무의 수행정도는 영양사의 근무경력과 연령등 영양사의 일반적 특성에 따라 유의적인 차이를 보여주었다. 10년 이상의 경력을 지닌 영양사 집단의 직무 수행정도가 가장 높게 나타났으며, 반면 2년 미만의 경력을 지닌 영양사의 경우 영양사직무의 수행정도가 가장 낮게 조사되었다. 연령에 따른 차이를 보면 20대의 영양사 집단에 비해 30세 이상의 영양사들의 직무 수행정도가 유의적으로 높게 조사되었다.

4. 영양사 자질함량을 위한 효율적인 방법에 대한 조사결과 영양사들이 영양서비스를 제공하는 전문인으로 그 역할을 수행하는데 도움이 될 수 있다고 생각하는 방법으로는 전문적인 프로그램 다양화(70.56%)>영양사 보수교육 프로그램 강화(47.97%)>영양사 인턴제도 활성화(47.72%)>식품영양학과의 교육내용 강화(38.32%)>월례회 교육내용 강화(32.49%)의 순으로 조사되었다.

본 연구 결과를 바탕으로 사업체 급식소의 영양서비스 개선을 위한 제언은 다음과 같다.

1. 영양사들의 직무에 대한 수행수준과 중요성 분석 결과 수행수준이 중요성 보다 낮은것으로 조사되었다. 영양사 업무에 대한 수행정도를 향상시키기 위해서는 전문단기 교육과정 운영, 체계적인 보수교육 프로그램 운영, 그리고 영양사 인턴제도 활성화등 다양한 방법을 활용하여야겠다.

2. 개별적인 영양상담과 영양정보 제공등 영양서비스에 관련된 항목에 대해 영양사의 중요성 인식정도에 비해 수행수준은 저조한 편으로 조사되었다. 영양서비스 제공에 대한 영양사 자신의 재인식이 필요하며 이와 함께 영양사가 전문적인 영양서비스 제공자로 일할수 있도록 경영인들의 이해와 협조가 촉구되어진다.

3. 영양사들이 영양서비스를 제공하는 전문인으로 그 역할을 효과적으로 수행하는데 도움이 될 수 있다

고 제시한 전문적인 프로그램 다양화, 영양사 보수교육 프로그램 강화, 영양사 인턴제도 활성화등에 대한 대책이 간구되어야 겠다. 현재 대한영양사협회가 주관하는 임상영양 교육과정이나 급식경영 교육과정은 이같은 영양사들의 필요를 충족시킬 수 과정으로, 이들 과정들을 중심으로 영양사의 전문화 추진을 위해 다양한 전문 교육 프로그램이 개발되어야 겠다.

4. 현재 대부분 사업체 급식소에서 사용되는 단일식단은 선택의 제한과 식사의 획일성으로 인하여 피급식자의 만족도를 저해한다. 고객의 다양한 요구에 부응할 수 있도록 2~3개 정도의 메뉴를 고를수 있는 선택식단제 도입이 필요한 실정이며, 이의 현실화를 위해 Cook/chill 또는Sous-Vide와 같은 새로운 시스템 도입에 대한 체계적인 연구가 필요하다.

참고문헌

1. 한국식품영양학회, 식품위생분과 위원회 편저. 최신 식품위생관계법규. 광문각. 1991.
2. 우리나라 영양사 현황과 대한 영양사회 활동. 사단법인 대한영양사회, 1995년.
3. 장미라. 사업체 단체급식소의 영양서비스 개선을 위한 연구. 연세대학교 대학원 박사학위논문, 1995.
4. 양일선, 급식산업 변화에 따른 영양사 역할 기대. 국민영양, 91(10): 12-23, 1991.
5. Babcock, C.G. Psychologically significant factors in the nutrition review. J. Am. Diet. Assoc. 23(1): 8, 1947.
6. Hagsted, D.M. Nutrition requirement in disease. J. Am. Diet. Assoc. 56(4): 303-307, 1970.
7. Hoover, L.W. Enhancing managerial effectiveness in dietetics. J. Am. Diet. Assoc. 82(1): 58-61, 1983.
8. 김양웅 영양서비스의 활성화 전략. 국민영양, 95(1,2): 42-46, 1995.
9. 전승규. 성인의 영양지도의 필요성. 국민영양, 88 (7,8): 22-27, 1988.
10. 류은순. 환자가 바라는 우리나라 영양서비스에 대한 만족도 및 요구도 조사. 대한영양사회 1994년 심포지움 자료집, p. 27-52, 1994.
11. Sutherland, D.H. and Badinelli, K.A. The future of college and university foodservice: An environmental perspective. J. of College & University Foodservice. 1(1): 53-61, 1993.
12. Rudd, D.P. and Beahen, S.A. Marketing for Quality: State university at buffalo food service operations. J. of College & University Foodservice. 1(4): 55-59, 1994.
13. Edgett, S.J. and Prout, H.W. Marketing research in an institutional environment. J. of College & University Foodservice. 2(1): 13-32, 1994.

14. 천진환, 기업이 지향하는 복리후생 측면에서의 영양 서비스 제고 방안. 대한영양사회 1994년 심포지움 자료집. p. 80-90, 1994.
15. SAS Institute, Inc. SAS user's guide: Basics. 1982 edition. Cary, NC: SAS Institute, Inc., 1982.
16. 광동경, 장미라. 근로자가 보는 우리나라 영양서비스에 대한 만족도 및 요구도 조사. 대한영양사회 1994년 심포지움 자료집. p. 106-137, 1994.
17. 유정희. 산업체 단체급식소의 급식실태에 대한 조사 연구. 한국조리과학회지, 9(2): 109-115, 1993.
18. 이영란, 류은순, 광동경. 산업체 단체 급식소의 관리 개선을 위한 실태조사. 대한가정학회지, 25(4): 73-83, 1987.
19. Swan, J.E. and Combs, L.J., Product performance and consumer satisfaction: a new concept. J. Marketing., 40(2): 25-33, 1976.
20. Martilla, J.C. and James, J.C., Importance-performance Analysis. J. Marketing, January: 77-79, 1977.
21. Green, C.G. Using customer survey data to develop marketing strategies in college/university foodservices. J. College & University foodservice. 1(1): 39-51, 1993.

(1998년 1월 26일 접수)