위탁급식경영업체의 영양사, 조리사의 고용형태 및 학력별 교육요구도 분석

이은정* · 한경수**
COEX Inter-Continental Hotel 조리부 근무, 경기대학교 관광대학원 외식산업경영전공*
경기대학교 관광학부 전임강사**
(2000년 8월 3일 접수)

The Analysis of Education Needs of Dietitians and Cooks According to the Type of Hire and Educational Background in Contracted Foodservice Management Company

Eun-Jung Lee and Kyung-Soo Han
Department of Culinary&Catering Management, Kyonggi University
(Received August 3, 2000)

Abstract

This study was designed to develop the education and training program of dietitians and cooks in contracted foodservice management company. The instruments were developed by reviewing extensive literatures on education programs and by interviewing with dietitians and cooks who were working in contracted foodservice management company. A total of 400 questionnaires were hand delivered at the fourteen contracted foodservice management companies by designated coordinators. A total of 286 questionnaires were usable; resulting in a 70.0% response rate. Statistics data analysis was completed using the SPSS for frequency analysis, reliability, mean value, t-test and ANOVA.

The results of this study were summarized as follows:

1. The dietitians wanted to take a management course. The cooks wanted to take a culinary education. The dietitians and cooks took an emphasis on service education, foodborne illness & HACCP and sanitation & safety. Service as well as the taste of food and sanitation was emphasized according to the flow of customer satisfaction.
2. Contracted foodservice management company should provide dietitians and cooks with an education for the job to accomplish customer satisfactions.

Key words: dietitians, cooks, education&training program, contracted foodservice management company

I. 서 론

국내의 경우 위탁급식경영업체(Contracted Foodservice Management Company or Contract Meal Management Company)는 1988년 9월 서울 Catering이 국내에서 최초로 창업된 이후로 등장하여 초등학교, 대학교, 병원, 사업체 단체급식시설의 급식업무를 전문적으로 위탁받아 관리를 대행해 주고 있다. 위탁급식경영업체는 다점포 체계(Multi-unit System)로 식자재 대량구매 및 유통체계, 메뉴개발, 교육 및 훈련체계, 위생관리 및 업

무전산시스템 등의 급식지원시스템으로 급식업무의 효율화를 통한 전문성을 구축하려고 노력하고 있다[1].

대기업인 Our Home, 삼성에버랜드, 제일제당(주), 신세계푸드시스템, 아라코, CM개발 등이 치열한 수주경쟁을 벌이고 있는 가운데 지네트(G-NET), 엑소후레쉬(EXOFRESH), 한화국토개발, 대생, 동전개발 등 중소형, 개인업체까지 잇다라 이 시장에 뛰어 들고 있다. Our Home은 단체급식업계 최초로 하루 40만명 이상의 식사를 제공하는 대형업체로 떠올랐고, 20만~30만식에 이르는 신세계와 아라코, CM개발 등도 매년 4만~10만 식을 추가로 늘리는 공격적인 마케팅 전략을 쓰고 있다. 이에 앞서 Our Home은 일본의 유명 급식업체인 그린하우스와 기술 제휴한 데 이어, 제일제당과 삼성에버랜드도 시닥스사, 니코쿠트러스사와 각각 기술 협력을 통해 국내 급식시장 공략에 본격적으로 나서고 있다. 업체간 경쟁이 치열하다보니 단순한 식사 제공 수준에서 위생, 메뉴, 식사 환경 등에 대한 전문화로 해외의 유명업체와 합작, 기술제휴 붐이 일고 있는 것이다.

급식산업 중 위탁급식경영이 빠른 속도로 성장하고 있어서 매장이 증가됨에 따라 새로운 직원을 선발하여 교육 후 모범이 되는 업장에서 인턴 기간을 거친 후 새 업장에 배치하고 있다. 대기업과 중소기업의 위탁급식경영업체는 조직의 개편을 위해 경영이념과 행동지침이 마련되고, 영양사와 조리사, 조리원들의 직무를 규정하여[2], 그 조직에 맞는 직무기술서를 만들고 있다.

위탁급식경영업체는 빠른 속도로 성장한 가운데 주된 인력인 영양사와 조리사의 중요성이 대두되고 있다. 영양사와 조리사의 자질향상을 위해 교육의 필요성[3]이 인식되고 있다. 한 기업에서의 종사원 교육 프로그램은 각 직종별, 직급별로 나누어 체계적으로 구성되어야 한다. 위탁급식경영업체가 단시간에 급성장하고, 매출을 높이고, 업장을 확보하기 위해 경쟁하는 가운데 내적으로는 기업의 문화를 정착하고 그에 따른 교육프로그램을 정착화 시키는 것이 내실을 기하고 더욱 발전할 수 있는 길이다.

위탁급식경영업체에서는 영양사와 조리사 인턴제도를 도입하여 일정기간 동안 또는 신입입문교육을 받게 하고 현장실무를 익히게 한다. 각 회사마다 교육기간과 내용은 다양하지만, 현장 OJT교육, 현장업무에 필요한 기본소양과 고객지향성의 서비스마인드를 교육시킨다. 위탁급식경영업체의 업장 수가 증가하여 영양사, 조리사가 증가함에 따라 영양사와 조리사의 경력을 차등화하여 교육[4]시키고 있다. 현장 실무에 뛰어난 경력이 많은 영양사와 조리사를 선정하여 사내강사로 양성한 후, 후배 영양사, 조리사들을 교육 하도록 하는 사내강사제도를 도입하고 있다. 따라서 사내강사양성과정에서는 교안 작성능력 및 교수법을 익히게 하고 있다.

매해 정기적 교육을 실시하고 있는 위탁급식경영업체도 있고, 외부위탁 교육기관에 위탁교육을 정기적으로 보내는 업체도 있다. 또한, 우수한 업장을 견학하여 현장OJT를 강화하여 현장교육을 중요시하고 있는 곳도 있다.

이에 단체급식에서의 위탁경영이 일반화되는 시점에서 국내 위탁급식경영업체에 종사하고 있는 영양사, 조리사에 대한 신입입문교육과 지속적인 직무향상 교육의 필요성이 대두되고 있다. 따라서, 본 연구에서는 위탁급식경영업체에서 종사하는 영양사, 조리사들이 필요로 하는 교과목을 분석하고, 직종별, 고용형태별, 학력별로 분류하여 교육의 중요도를 분석하고자 한다.

II. 조사대상 및 방법

1. 조사대상

본 연구는 위탁급식경영업체에 종사하는 영양사, 조리사를 대상으로 경력 6개월 이상인 경기도 지역에 위치한 사업체, 학교, 병원에 근무하는 영양사, 조리사를 편의표본추출방법에 의하여 임의적으로 선정하였다. 6개 대기업위탁급식경영업체의 조리사, 영양사들에게 각각 20부씩, 8개 중소기업 조리사, 영양사들에게 각각 10부씩, 경력별로 배분하고, 사업체, 학교, 병원에 골고루 의뢰하였다.

2. 조사 방법 및 기간

설문지는 Focus Group의 신입, 경력, 관리자 급 영양사, 조리사 각각 5명에 의해 조사되고, Pilot-Test를 거친 후 다시 수정 보완하여 1999년 7월 19일부터 8월 14일까지 4주 동안 설문지를 배부하여 우편과 인편으로 회수하였다. 각 회사의 교육담당자를 통하여 경력별 영양사, 조리사들에게 골고루 배부되도록 하였다. 영양사 200부의 설문지 중 총 158부가 분석에 사용되었고(회수율 79%), 조리사 200부의 설문지 중 총 128부가 분석에 사용되었다(회수율 64%).

3. 설문지의 개발과 구성

설문지는 영양사, 조리사들이 요구하는 교과항목[5]과 일반사항의 2부분으로 구성되었다. 교과항목은 교육관심분야 11가지 항목을 추출하여 교과목을 67개로 나누

어 세부 교육내용[6),7),8)]을 기술하였다. 67항목 중 영양사와 조리사간의 교과목을 2항목을 차별화 하였다. 위탁급식경영업체의 영양사, 조리사들이 요구하는 교과항목들을 A. 이론강의(2시간), B. 실기강의(4시간)로 분류하여 나열해 놓았다. 67개 항목에 대해 교육의 중요도를 조사하였다. 교육 중요도의 응답요령은 각각의 교과목을 영양사, 조리사가 어느 정도 교육의 중요성을 느끼고 있는지를 매우 중요하면 5점, 전혀 중요하지 않으면 1점으로 5점 척도에 표시하도록 하였다. 일반사항으로는 업장의 유형(사업체/학교/병원/기타), 고용형태, 학력, 근무경력에 대해 문의하였다.

4. 조사자료의 통계 분석 방법

본 연구에 사용된 분석방법은 SPSS 프로그램[9)]을 이용한 통계분석 중 조사대상자의 특성을 분석하기 위한 빈도분석(Frequency analysis)을 실시하였고, 영양사와 조리사 대상의 교육프로그램 중요도의 기술통계량 분석을 실시하였다. 위탁급식업체에 종사하는 영양사와 조리사의 학력과 고용형태별 교육프로그램 항목의 중요도를 비교하기 위해서 분산분석(ANOVA)을 실시하였고 다중 비교를 위해서 던칸방법(Duncan method)을 이용하였다. 위탁급식업체에 종사하는 영양사와 조리사 대상 교육프로그램 총 항목에 대한 신뢰도를 검증하기 위해 Crohnbach's α 계수를 산출하였다.

III. 연구 결과 및 고찰

1. 조사대상의 개인적 특성

조사대상의 개인적 특성은 〈Table 1〉에 제시하였다. 본 연구의 설문에 응답한 전체 조사 대상자들은 총 286명으로 영양사 158명, 조리사 128명이다. 고용형태는 영양사의 경우 정규직이 총 94명(59.5%), 계약직이 48명(30.4%)였으며, 조리사의 경우 정규직이 91명(71.1%), 계약직이 총35명(27.3%)였다. 정규직 영양사, 조리사가 계약직, 임시직에 비해 많았다. 학력은 영양사의 경우 대학졸이 총 71명(44.9%), 대학교 졸이 총74명(46.8%), 대학원이상이 13명(8.2%)으로 대부분이 대

<Table 1> Demographics of respondents

	Characteristics	Dietitian		Cook	
		Number	%	Number	%
Employment Type	Business	97	61.4	78	60.9
	School	37	23.4	25	19.5
	Hospital	10	6.3	16	12.5
	Others(training center)	14	8.9	9	7.1
	Total	158	100	128	100
Hire state	Regular staff	94	59.5	91	71.1
	Contractor	48	30.4	35	27.3
	Part timer	4	2.5	2	1.6
	Others(Intern)	12	7.6	0	0
	Total	158	100	128	100
Education	Middle school			10	7.8
	High school			64	50.0
	College	71	44.9	32	25.0
	University	74	46.8	17	13.3
	Graduate school	13	8.2	5	3.9
	Total	158	100	128	100
Year of work	Under 1 year	37	23.4	18	14.1
	1-3 years	52	32.9	17	13.3
	3-5 years	41	25.9	38	29.7
	5-7 years	14	8.9	18	14.1
	Over 7 years	14	8.9	37	28.8
	Total	158	100	128	100

학, 대학교를 졸업하였다. 조리사의 경우 고등학교 졸이 총 64명(50.0%)으로 가장 많았고, 대학 졸은 총 32명(25.0%), 4년제 대학 졸은 총 17명(13.3%), 대학원 이상은 총 5명(3.9%)에 해당하였다.

2. 교육의 중요도

본 조사의 영양사 대상의 교육프로그램 항목에 대한 신뢰성 검증 결과 변수 67개의 신뢰도는 Crohnbach's α 계수가 .9021로 나타났으며, 수정된 α 계수는 .9548로 나타났다. 본 조사의 조리사 대상 교육프로그램항목에 대한 신뢰성 검증 결과 변수 67개의 α 계수는 .9268로 나타났으며, 수정된 α 계수는 .9513으로 나타났다. 조사된 crohnbach's α 계수는 사회과학에서 일반적으로 신뢰도 검증을 위해서 받아들이는 0.7보다 높아서 위탁급식업체의 영양사와 조리사 대상 교육프로그램의 항목에 대한 신뢰도가 높은 것으로 검증되었다.

영양사가 중요시한 과목과(4점 이상), 조리사가 중요시한 과목은 〈Table 2〉와 같다. 영양사와 조리사가 모두 중요시한 과목은(4점 이상) 경영마인드, 음식의

<Table 2> Ranking of course which dietitan and cook value highly (over 4.00)

Dietitian			Cook		
Ranking	Course	Score	Ranking	Course	Score
1	Service education for cook	4.59	1	Taste of food	4.65
2	Foodborn illness & HACCP	4.47	2	Korean cookery	4.44
3	Dealing with customer	4.45	3	5 Items of kindness	4.42
4	Management mind	4.39	4	Sanitation&safety	4.31
5	5 Items of kindness	4.39	5	Service education for cooks	4.30
6	Data development of nutrition	4.39	6	Marketing theory&practice	4.28
7	Service mind	4.34	7	Dealing with customer	4.27
8	Outlet management	4.30	8	Service mind	4.23
9	Employee Education&training	4.28	9	Service of beverage	4.23
10	Basic cost control & BEP	4.27	10	Health cookery practice	4.20
11	Standard recipe planning	4.27	11	Kitchen management	4.20
12	Nutrition education&couseling	4.27	12	Stew and casserole	4.19
13	Sanitation&safety	4.24	13	Management mind	4.19
14	Job analysis& job divide	4.22	14	Braising · Steaming cookery	4.16
15	Service of beverage	4.20	15	Seasoned vegetables	4.16
16	Meal management analysis	4.19	16	Facilities & installation	4.15
17	Menu engineering	4.17	17	Beef shank soup	4.14
18	Kitchen management	4.17	18	Catering Buffet	4.13
19	Taste of food	4.15	19	Job analysis& job divide	4.12
20	Delivery & job control	4.13	20	Rice cookery	4.12
21	Menu planning	4.04	21	Convotom oven cookery	4.12
			22	Standard recipe planning	4.09
			23	Kimchi	4.08
			24	Meal management analysis	4.05
			25	Pork cookery(Chinese)	4.04
			26	Sauce	4.04
			27	Equipment & utensils	4.03
			28	Beef cookery	4.03
			29	Employee education&training	4.02
			30	New menu development	4.02
			31	Delivery & job control	4.01
			32	Food identification	4.00
			33	Woodong&Noodle(Japanese)	4.00

맛, 주방관리, 표준 레시피 작성법, 식중독과 HACCP이해, 현장위생안전관리, 고객관리론, 종업원교육과 훈련, 직무분석과 업무분장, 조리배식업무 및 작업관리, 급식경영분석, 서비스마인드, 친절 5대항목, 식음서비스, 조리원서비스교육의 15개 과목이다. 영양사가 중요시하고 있는 교과목을 살펴보면 관리자적인 측면을 중요시하고 있고 종업원교육과 훈련, 서비스교육을 강조하였다. 차[2]의 연구에 의하면 위탁급식업체에 종사하는 영양사는 직영급식소에 종사하는 영양사보다 예결산 업무 및 원가관리, 급식경영 및 인사관리의 2가지 항목에 대해 직무의 중요도가 높게 나타난 것으로 본 연구의 영양사의 관리적 측면의 중요도 결과와 일치하였다. 조리사는 영양사에 비해 조리교육을 강조하였는데, 한식의 이해, 밥, 김치, 탕, 나물, 콘보텀 오븐의 이해에서 볼 수 있듯이 현장에서 바로 쓰일 수 있는 조리실무에 대해 교육받기를 희망하였다. 결과에서 보듯이 영양사와 조리사가 중요시하는 과목에 차이가 나므로, 영양사와 조리사의 직무향상 교육시 중요시하는 과목을 중심으로 직종간에 차이를 두어 교육을 시키도록 하는 것이 바람직하다고 사료되었다.

3. 고용형태에 따른 교육의 중요도

고용형태는 영양사의 경우 정규직이 총 94명(59.5%), 계약직이 48명(30.4%), 임시직이 4명(2.5%)이며, 조리사의 경우 정규직이 91명(71.1%), 계약직이 총35명(27.3%), 임시직이 2명(1.6%)으로 조리사는 영양사에 비해 정규직이 많게 조사되었다. 영양사는 67개 교과목 중 급식경영 10개 항목 중에 8개 항목이 정규직과 계약직 사이에 유의적인 차이가 나타났다.($p<0.05$) 정규직영양사가 종업원교육과 훈련, 메뉴엔지니어링, 기본회계와 손익관리, 급식경영분석, 매뉴얼작성기법, 단가제업장관리의 교과목에 있어서 계약직 영양사보다 더 교육의 중요성을 강조하였다. 한식조리법 9개 교과목 중 7개 교과목에 있어 고용형태에 대한 교육의 중요도에 유의적인 차이가 나타났다. 임시직 영양사는 밥조리법, 탕의이해(곰국,설렁탕), 조림 · 찜 조리법, 발효식품의 이해(김치)의 교과목에 대해 정규직과 계약직 영양사보다 교육의 중요성을 강조하였다.

조리사는 67개 교과목 중 2개 교과목(음식의 맛, 급식경영분석)에서만 정규직/계약직/임시직 사이에 유의적인 차이가 나타났다.($p<0.05$) 정규직 조리사가 계약직 조리사 보다 음식의 맛, 급식경영분석의 교과목을 더 중요시하였다. 고용형태에 따른 67개 교과목의 교육중요도 분석은 〈Table 3〉과 같다. 영양사와 조리사의 고용형태에 따른 교육프로그램 교과목의 중요도에 대한 유의적 차이가 나타났으므로, 정규직, 계약직, 파트타임머의 계약형태별 직무향상교육은 실시되어야 한다고 사료되었다.

4. 학력에 따른 교육의 중요도

위탁급식업체에 종사하는 영양사와 조리사의 학력별 67개 교육프로그램의 중요도는 〈Table 4〉와 같다. 영양사는 학력에 따라 세부 교과목에 대해 유의적인 차이를 보인 항목은 전체 67개 교과목 중 20개 항목이었으며, 특히 한식조리법 영역은 9개 교과목 중 5개 교과목, 양식조리법은 13개 항목 중 8개 교과목이 학력에 따라 유의적인 차이를 나타내었다.($p<0.05$) 대학원을 졸업한 영양사가 대학, 대학교를 졸업한 영양사보다 영양교육자료개발, 중식 · 동남아식개론, 과학적 조리원리실습II, 밥조리법, 탕의이해(매운탕,쩌개류), 조림 · 찜 조리법, 나물, 발효식품의 이해(김치), 떡과 한과, 스톡과육수, 소스의 활용, 쇠고기조리법, 돈까스조리법, 닭조리법, 샐러드와 드레싱, 카나페, 디저트활용, 우동과 국수, 초밥과 장국, 창작메뉴발표회의 교과목에 대해 교육이 더 중요하다고 하였다. 대학, 대학교를 졸업한 영양사간에는 교육의 중요도에 있어 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 최근 미국 영양사 실무교육의 지속적인 변화는 능력에 기초한 교육을 바탕으로 하고 있다. 전통적인 교육방식이 교사나 교수과정 위주로 진행되는 것이었다면 능력에 기초한 교육은 학생과 학습과정이 중심이 되는 교육이라고 할 수 있다. 능력이란 '특정 직무 수행의 적합성' 또는 '필요한 지식, 기술, 능력을 소유하고 있는 상태'로서 정의된다. 이러한 능력요건을 분석하여 이를 실제 교육내용에 반영하는 많은 연구가 진행되었다.[2] 영양사의 학력차이에 따른 교육의 중요도의 차이에 따라 교육프로그램을 차별화시키는 융통성이 필요하다고 사료되었다.

조리사는 학력에 따라 세부 교과목에 대해 유의적인 차이를 보인 항목은 전체 67개 교과목 중 23개 항목이었다. 특히 한식조리법 영역은 9개 교과목 중 7개 교과목, 양식조리법은 13개 항목 중 9개 교과목이 학력에 따라 유의적인 차이를 나타내었다.($p<0.05$) 조리사는 학력이 낮을수록 탕의이해(곰국, 설렁탕), 조림 · 찜 조리법, 나물, 스톡과육수, 돈까스조리법, 파스타요리법, 감자조리법, 햄버거/샌드위치/피자, 우동과 국수의 교과목에 대한 교육이 중요하다고 하였다. 또한, 조리사는 학력이 높을수록 예술로서의 조리, 디저트활용, 창작메뉴발표회의 교과목이 중요하다고 하였다. 위탁급식경영업체의 조리사의 대부분은 고등학교졸업자와 대학졸업자이다. 이들 간에는 과학적조리원리II, 떡과 한

<Table 3> Analysis of importance of education according to employ type

	Dietitian					Cook				
	Regular	Contractor	Part timer	Others	F value	Regular	Contractor	Part timer	Others	F value
A. Management										
01. Management mind	4.45	4.31	4.25	4.25	0.490	4.18	4.26	3.50	5.00	0.804
02. Taste of food	4.19	4.15	4.00	4.00	0.189	4.52^{b}	4.20^{a}	4.00^{a}	5.00^{b}	28.06*
03. Kitchen management	4.25	4.04	4.25	4.08	0.672	4.26	4.09	3.50	5.00	0.894
B. Menu and purchasing										
04. Menu planning	4.15^{a}	3.69^{b}	4.25^{a}	4.33^{a}	3.171*	3.92	3.66	4.00	5.00	1.074
05. New menu development	3.96	3.56	4.50	3.67	2.544	4.13	3.71	3.50	5.00	2.661
06. Event palnning	3.80	3.67	4.50	4.00	1.371	3.84	3.83	3.50	5.00	0.599
07. Standard recipe planning	4.34	4.04	4.50	4.50	1.672	4.20	3.83	4.00	5.00	0.380
08. Food purchasing	3.57	3.43	4.00	3.17	1.080	3.87	3.83	4.50	5.00	0.905
09. Food identification	4.09	3.77	4.50	3.67	2.463	4.03	3.91	4.00	5.00	0.503
C. Facilities										
10. Facilities & installation	4.00	3.71	4.50	3.33	3.420	4.19	4.03	4.00	5.00	0.710
11. Equipment & utensils	3.74	3.52	4.50	3.67	1.555	4.14	3.71	4.00	5.00	2.112
12. Foodborn illness & HACCP	4.47	4.44	4.75	4.58	0.285	4.59	4.31	4.00	5.00	1.470
13. Sanitation & safety	4.23	4.19	4.50	4.42	0.328	4.38	4.17	4.50	4.00	0.436
14-1. Nutrition education&counseling	4.00^{a}	4.03^{a}	4.50^{b}	3.83^{a}	14.351*	-	-	-	-	-
14-2. Data development	4.82	3.65	4.75	3.83	0.500	-	-	-	-	-
15-1. Course of teaching cook	-	-	-	-	-	4.08	3.69	4.50	5.00	2.311
15-2. Cooking as the arts	-	-	-	-	-	3.90	3.71	4.50	5.00	1.480
D. Meal management										
16. Dealing with customer	4.60	4.19	4.18	4.28	3.163	4.37	3.97	4.50	5.00	2.174
17. Marketing theory & practice	4.05	3.65	4.50	4.17	2.912	4.37	4.06	4.00	5.00	1.497
18. Employee education&training	4.47^{b}	3.86^{a}	4.50^{b}	4.17^{a}	6.373*	4.15	3.66	4.00	5.00	2.464
19. Job analysis& job divide	4.35^{a}	3.92^{a}	4.75^{b}	4.17^{a}	3.600*	4.14	4.00	4.50	5.00	0.659
20. Delivery & job control	4.26^{a}	3.79^{a}	5.00^{b}	4.25^{a}	4.900*	4.07	3.89	4.50	5.00	0.789
21. Menu engineering	4.28^{b}	3.88^{a}	4.25^{b}	4.50^{b}	3.100*	3.88	3.57	4.00	5.00	1.486
22. Basic cost control & BEP	4.43^{b}	3.92^{a}	4.50^{b}	4.33^{b}	3.700*	3.94	3.60	4.00	4.00	1.064
23. Meal management analysis	4.33^{b}	3.81^{a}	4.50^{b}	4.50^{b}	4.400*	4.22^{b}	3.63^{a}	4.00^{b}	3.00^{a}	3.906*
24. Making out the manual	4.17^{b}	3.56^{a}	4.50^{b}	3.90^{b}	4.733*	3.96	3.54	4.00	5.00	1.845
25. Outlet management	4.48^{b}	3.90^{a}	4.50^{b}	4.50^{b}	5.897*	3.79	3.66	3.50	4.00	0.190
E. Food and beverage										
26. Outline of Korean cooking	3.45	3.40	4.25	3.00	1.753	3.90	3.89	3.50	5.00	0.603
27. Outline of Western cooking	3.77	3.21	4.25	3.08	0.422	3.84	3.82	3.50	5.00	0.669
28.OutlineofChinese&AsianCooking	3.15	3.75	4.25	3.08	0.448	3.71	3.54	4.00	5.00	0.947
29. Outline of beverage	3.30^{a}	3.02^{a}	4.25^{b}	3.33^{a}	2.686*	3.65	3.49	3.50	5.00	0.996
30. Catering Buffet	4.12	3.44	4.50	3.50	0.830	4.30	3.71	4.00	5.00	0.394
F. Service										
31. Serive mind	4.39	4.19	4.75	4.33	1.184	4.20	4.26	4.00	5.00	0.332
32. 5 Items of kindness	4.43	4.27	4.75	4.50	0.936	4.39	4.49	4.50	5.00	0.408
33. Food & beverage service	4.30	3.98	4.75	4.08	2.360	4.25	4.14	4.50	5.00	0.521
34. Service eduation for cooks	4.87	4.13	4.75	4.25	0.378	4.34	4.17	4.50	5.00	0.732

* $p < 0.05$

<Table 3> Analysis of importance of education according to employ type (Continued)

	Dietitian					Cook				
	Regular	Contractor	Part timer	Others	F value	Regular	Contractor	Part timer	Others	F value
G. Cooking and Science										
35. Basic cooking skill	3.59[b]	3.58[b]	5.00[c]	2.58[a]	7.614*	3.95	3.97	4.00	5.00	0.374
36. Scientific cookery principle I	3.73	3.07	4.25	2.58	0.787	3.81	3.77	3.50	5.00	0.547
37. Scientific cookery principle II	3.40[b]	3.00[b]	4.25[c]	2.42[a]	6.493*	3.80	3.60	4.00	5.00	0.891
38. Scientific cookery principle III	3.49	3.88	4.50	2.67	0.523	3.90	3.63	4.00	5.00	0.893
39. Health cookery practice	3.71[b]	3.44[b]	4.50[c]	2.83[a]	4.962*	4.40	3.69	4.50	5.00	0.583
H. Korean Cookery										
40. Basic Korean cookery	3.67	4.38	4.25	2.67	1.750	4.63	3.97	4.00	5.00	0.187
41. Rice cookery	3.69[b]	3.65[b]	4.25[c]	2.75[a]	3.376*	4.12	4.12	4.00	5.00	0.280
42. Beef shank soup	3.73[b]	3.75[b]	4.25[c]	2.67[a]	4.744*	4.19	3.97	4.50	5.00	0.852
43. Stew and casserole	3.66[b]	3.71[b]	4.00[b]	2.67[a]	4.164*	4.24	4.03	4.50	5.00	0.868
44. Braising · Steaming cookery	3.74[b]	3.77[b]	4.50[c]	2.58[a]	5.883*	4.18	4.09	4.50	5.00	0.460
45. Seasoned vegetables	3.73	3.79	4.25	2.83	3.656	4.18	4.11	4.50	5.00	0.428
46. Kimchi	3.62[b]	3.52[b]	4.25[c]	2.25[a]	8.227*	4.10	4.00	4.00	5.00	0.374
47. Seasoning	3.54[b]	3.29[b]	3.75[b]	2.17[a]	7.735*	3.99	3.71	4.50	5.00	1.250
48. Rice cake&Korean cookie	3.31[b]	3.00[b]	3.50[b]	2.17[a]	4.657*	3.43	3.54	4.00	5.00	1.012
I. Western Cookery										
49. Stock & broth	3.42	3.27	4.00	2.92	1.843	3.86	3.83	4.00	5.00	0.540
50. Soup	3.43	3.23	3.75	2.83	1.716	3.86	3.79	3.50	5.00	0.683
51. Sauce	3.73	3.69	4.00	3.08	2.241	4.03	4.00	4.50	5.00	0.474
52. Beef cookery	3.72	3.60	4.25	3.08	2.020	4.08	3.89	3.50	5.00	1.026
53. Pork cutlet	3.57	3.50	4.00	2.83	2.397	4.00	4.00	4.50	1.00	3.571
54. Chicken cookery	3.57	3.56	3.75	3.17	0.752	3.95	4.03	4.00	3.00	0.410
55. Pasta cookery	3.49	3.23	3.75	3.00	1.552	3.79	3.86	4.00	3.00	0.337
56. Potato cookery	3.58	3.42	4.25	2.92	2.408	4.03	3.83	5.00	4.00	1.415
57. Breakfast cookery	3.85	3.31	4.00	2.75	0.969	3.95	3.83	4.50	3.00	0.732
58. Salad & dressing	3.77[b]	3.65[b]	4.50[c]	2.83[a]	4.965*	4.04	3.83	4.50	4.00	0.659
59. Hamburger/sandwich/pizza	3.46[b]	3.19[b]	3.75[c]	2.58[a]	3.416*	3.73	3.63	3.50	5.00	0.702
60. Canape	3.28	3.06	3.25	2.83	0.906	3.73	3.40	3.00	4.00	1.290
61. Desserts	3.64	3.35	3.75	2.92	2.509	3.91	3.71	4.00	4.00	0.369
J. Orientalcookery & others										
62. Pork cookery(Chinese)	3.79[b]	3.77[b]	4.25[c]	2.83[a]	4.298*	4.09	3.91	4.50	4.00	0.430
63. Woodong & noodle(Japanese)	3.58	3.40	4.00	2.92	2.296	4.00	3.97	4.50	5.00	0.797
64. Sushi & Jang-guk(Japanese)	3.56[b]	3.15[b]	3.75[b]	2.92[a]	2.917*	3.93	3.89	4.50	5.00	0.681
65. Combotom oven cooking	3.73	4.68	3.75	2.92	1.227	4.08	4.20	4.50	5.00	0.288
66. Spice & herb	3.67	3.38	4.00	3.08	2.051	3.97	3.71	4.50	5.00	1.376
K. Presentation										
67. New menu presentation	3.60	3.63	4.50	3.33	1.348	3.70	3.80	4.50	5.00	0.779

* $p < 0.05$

<Table 4> Analysis of importance of education according to academic career

	Dietitian				Cook					
	College	Unv.	Graduate	F value	Middle	High	College	Unv.	Graduate	F value
A. Management										
01. Management mind	4.31	4.45	4.47	0.615	4.30	4.08	4.34	4.41	3.80	1.100
02. Taste of food	4.24	4.05	4.23	0.822	4.50	4.97	4.50	3.82	4.40	0.690
03. Kitchen management	4.13	4.18	4.38	0.507	4.20	4.09	4.38	4.18	4.40	0.543
B. Menu and purchasing										
04. Menu planning	4.03	4.04	3.92	0.084	3.40	3.88	3.88	3.88	4.40	0.933
05. New menu development	3.83	3.84	3.77	0.027	3.70	4.09	3.91	3.94	4.60	1.170
06. Event palnning	3.83	3.70	4.08	1.093	4.20	3.83	3.72	3.77	3.80	0.507
07. Standard recipe planning	4.31	4.22	4.31	0.220	3.40	3.85	4.69	4.29	4.00	1.420
08. Food purchasing	3.51	3.44	3.92	1.393	4.40	3.79	3.81	4.00	4.00	1.209
09. Food identification	3.93	3.96	4.23	0.673	3.50	3.98	3.91	4.41	4.40	1.833
C. Facilities										
10. Facilities & installation	3.87	3.84	4.15	0.715	4.20	4.03	4.22	4.24	4.80	1.292
11. Equipment & utensils	3.69	3.59	4.23	2.454	4.20	3.92	4.19	4.12	3.80	0.609
12. Foodborn disease & HACCP	4.45	4.45	4.77	1.000	4.60	4.48	4.59	4.41	4.60	0.214
13. Sanitation & safety	4.23	4.18	4.69	1.900	4.30	4.33	4.34	4.18	4.20	0.116
14-1. Nutrition education & couseling	4.13	4.41	4.31	1.102	-	-	-	-	-	-
14-2. Data development	3.96^{a}	3.89^{a}	4.54^{b}	6.300*	-	-	-	-	-	-
15-1. Course of teaching cook	-	-	-	-	4.60	3.97	3.94	3.71	4.20	1.720
15-2. Cooking as the arts	-	-	-	-	3.80^{a}	3.91^{a}	3.81^{a}	3.56^{a}	4.80^{b}	2.341*
D. Meal management										
16. Dealing with customer	4.34	4.52	4.69	1.500	4.20	4.39	4.22	3.94	4.20	1.016
17. Marketing theory & practice	3.87	3.95	4.42	1.800	4.10	4.26	4.25	4.35	4.80	0.619
18. Employee education & training	4.44	4.14	4.23	2.377	4.00	4.06	3.94	4.12	3.80	0.179
19. Job analysis & job divide	4.27	4.09	4.62	2.467	4.10	4.02	4.31	4.18	4.00	0.620
20. Delivery & job control	4.21	4.03	4.31	1.060	3.90	3.98	4.00	4.06	4.60	0.498
21. Menu engineering	4.27	4.11	4.00	0.865	4.10	3.70	3.77	3.94	4.20	0.778
22. Basic cost control & BEP	4.30	4.24	4.23	0.082	4.00	3.80	3.81	3.82	4.60	0.860
23. Meal management analysis	4.30	4.06	4.38	1.637	4.40	4.03	4.03	4.06	3.60	0.621
24. Making out the manual	4.20	3.80	3.77	3.404	4.00b	3.85^{a}	3.66^{a}	4.00^{a}	4.40^{c}	0.792*
25. Outlet management	4.45	4.20	4.08	2.113	3.80	3.86	3.59	3.53	4.20	0.776
E. Food and beverage										
26. Outline of Korean cooking	3.38	3.38	3.84	1.363	4.40	3.82	3.88	3.71	4.60	1.800
27. Outline of Western cooking	3.76	3.34	3.69	0.294	4.00	3.85	3.75	3.56	4.60	1.500
28. Outline of Chinese & Asian Cooking	2.99^{a}	3.15^{a}	4.54^{b}	6.768*	3.90^{a}	3.77^{a}	3.56^{a}	3.23^{a}	4.40^{b}	2.000*
29. Outline of beverage	3.11	3.30	3.62	1.871	3.50	3.71	3.50	3.35	4.00	0.876
30. Catering Buffet	3.61	4.12	3.92	0.671	4.40	3.94	4.72	3.53	4.40	0.655
F. Service										
31. Serive mind	4.25	4.36	4.62	1.348	4.50	4.18	4.38	4.29	3.20	2.400
32. 5 Items of kindness	4.34	4.43	4.46	0.372	4.40	4.47	4.38	4.47	3.80	1.117
33. Food&beverage service	4.21	4.18	4.23	0.046	4.10	4.29	4.25	3.88	4.80	1.575
34. Service eduation for cooks	4.27	4.97	4.23	0.587	4.60	4.42	4.13	4.06	4.00	1.910

* $p < 0.05$

<Table 4> Analysis of importance of education according to academic career (Continued)

	Dietitian				Cook					
	College	Unv.	Graduate	F value	Middle	High	College	Unv.	Graduate	F value
G. Cooking and Science										
35. Basic cooking skill	3.38	3.62	4.00	2.643	4.30	3.88	4.16	3.59	4.00	1.305
36. Scientific cookery principle I	3.66	3.18	3.85	0.468	4.40	3.76	3.78	3.29	4.80	3.453
37. Scientific cookery principle II	3.08^{a}	3.23^{a}	4.00^{b}	4.869*	4.40^{c}	2.68^{a}	3.94^{b}	3.41^{b}	3.40^{b}	2.105*
38. Scientific cookery principle III	3.73	3.31	4.15	0.484	3.90	3.76	3.78	3.65	4.00	0.193
39. Health cookery practice	3.50	3.57	4.08	2.039	4.20	3.76	4.06	3.65	12.80	20.430
H. Korean Cookery										
40. Basic Korean cookery	3.48	4.11	4.08	1.178	4.50	3.97	5.75	3.71	4.60	0.982
41. Rice cookery	3.44^{a}	3.68^{a}	4.31^{b}	3.939*	4.60^{b}	4.05^{a}	4.22^{a}	3.77^{a}	4.75^{b}	1.832*
42. Beef shank soup	3.48	3.73	4.38	4.676	4.40^{b}	4.14^{b}	4.22^{b}	4.00^{a}	3.60^{a}	0.780*
43. Stew and casserole	3.41^{a}	3.64^{a}	4.54^{b}	7.528*	4.60^{b}	4.14^{a}	4.25^{a}	3.94^{a}	4.60^{b}	1.285*
44. Braising · Steaming cookery	3.45^{a}	3.73^{a}	4.69^{b}	8.511*	4.40^{b}	4.15^{b}	4.34^{b}	3.82^{a}	3.80^{a}	1.305*
45. Seasoned vegetables	3.48^{a}	3.76^{a}	4.54^{b}	6.701*	4.70^{b}	4.08^{a}	4.28^{a}	3.88^{a}	4.40^{b}	1.772*
46. Kimchi	3.37^{a}	3.49^{a}	4.31^{b}	4.988*	4.30^{b}	4.05^{b}	4.19^{b}	3.65^{a}	4.80^{c}	1.769*
47. Seasoning	3.30	3.32	4.00	2.852	4.10	4.05	3.91	3.35	4.20	1.860
48. Rice cake&Korean cookie	2.94^{a}	3.15^{a}	4.08^{b}	6.370*	3.70^{b}	3.45^{a}	3.56^{b}	3.12^{a}	3.60^{b}	0.674*
I. Western Cookery										
49. Stock & broth	3.27^{a}	3.31^{a}	4.00^{b}	3.690*	3.90^{b}	3.95^{b}	3.94^{b}	3.35^{a}	3.60^{a}	1.674*
50. Soup	3.24	3.34	3.77	1.580	3.90	3.94	3.75	3.56	3.80	0.668
51. Sauce	3.48^{a}	3.78^{a}	4.15^{b}	4.560*	4.20	4.00	4.28	3.71	3.80	1.145
52. Beef cookery	3.51^{a}	3.68^{a}	4.31^{b}	3.710*	4.20^{b}	3.98^{a}	4.16^{b}	3.82^{a}	4.20^{b}	0.563*
53. Pork cutlet	3.30^{a}	3.59^{a}	4.15^{b}	4.930*	4.60^{c}	4.00^{b}	4.00^{b}	3.65^{a}	3.40^{a}	2.051*
54. Chicken cookery	3.35^{a}	3.62^{a}	4.15^{b}	4.730*	4.10	4.04	3.97	3.65	3.60	0.845
55. Pasta cookery	3.21	3.41	4.15	5.327	3.90^{b}	3.92^{b}	3.91^{b}	3.24^{a}	3.40^{a}	2.491*
56. Potato cookery	3.33	3.54	4.15	3.880	4.20^{b}	3.92^{a}	4.03^{a}	3.88^{a}	4.40^{b}	0.602*
57. Breakfast cookery	3.61	3.53	4.08	0.251	3.90	3.91	4.00	3.53	4.40	1.134
58. Salad & dressing	3.41^{a}	3.82^{a}	4.31^{b}	7.398*	4.20^{b}	3.94^{a}	4.19^{b}	3.53^{a}	4.20^{b}	1.650*
59. Hamburger/sandwich/pizza	3.11	3.41	3.92	4.302	4.10^{c}	3.73^{b}	3.81^{b}	3.06^{a}	3.60^{b}	2.380*
60. Canape	2.94^{a}	3.26^{a}	4.00^{b}	6.370*	4.00^{b}	3.65^{a}	3.63^{a}	3.06^{a}	4.40^{b}	2.798*
61. Desserts	3.30^{a}	3.57^{a}	4.23^{b}	5.540*	3.90^{b}	3.91^{b}	3.91^{b}	3.47^{a}	4.20^{c}	0.915*
J. Orientalcookery & others										
62. Pork cookery(Chinese)	3.59	3.77	4.15	2.107	4.10	3.95	4.28	3.77	4.60	1.480
63. Woodong & noodle(Japanese)	3.33^{a}	3.52^{a}	4.08^{b}	3.601*	4.30^{b}	4.00^{b}	4.00^{b}	3.88^{a}	3.80^{a}	0.517*
64. Sushi & Jang-guk(Japanese)	3.21^{a}	3.47^{a}	3.92^{b}	3.150*	3.90^{b}	3.98^{b}	3.94^{b}	3.59^{a}	4.60^{c}	1.246*
65. Combotom oven cooking	4.36	3.54	4.15	1.061	4.30	4.21	4.25	3.35	4.20	1.774
66. Spice & herb	3.40	3.61	3.92	1.796	4.20	4.00	3.78	3.71	3.80	0.777
K. Presentation										
67. New menu presentation	3.42^{a}	3.67^{a}	4.31^{b}	4.663*	3.50^{a}	3.91^{b}	3.81^{b}	3.18^{a}	4.00^{b}	1.672*

* $p < 0.05$

과, 쇠고기조리법, 샐러드와 드레싱의 4개 교과목에서 교육의 중요도에 있어 유의적 차이가 나타났다. 결과에서 보듯이 조리사의 직무 교육시 학력별 차이를 두지 않고 직무향상교육을 실시하는 것이 효과적이라고 사료되었다. 조사대상 조리사 128명의 학력별 빈도를 분석한 결과, 전문대학 졸업생 24.6%, 4년제 대학졸업생 13.1%, 대학원 이상이 3.8%로 전문대학졸업생 이상이 전체의 49.2%를 차지하고 있었다. 나의 연구에 의하면 2000년 3월 현재, 조리사의 출신학과인 조리학과는 12개의 4년제 정규대학과 13개의 산업대학 및 44개의 2년제 전문대학게 개설되어 있다. 조리학과의 교과과정은 급식산업에 필요한 조리실무와 외식경영과정을 교과과정으로 다루고 있다. 위탁급식업체에 능력있는 조리사 고용확대를 위해서는 조리사의 학력별 채용기준과 교육과정 및 승진체계의 차별성이 필요하다고 사료되었다.

IV. 결론 및 제언

본 연구에서는 서울 및 경기도에 있는 위탁급식경영업체의 영양사, 조리사를 대상으로 설문지를 이용하여 직무향상 교육에 대해 분석하였다. 설문지를 통하여 67개 세부 교과목에 대하여 교육의 중요도, 영양사와 조리사의 고용형태에 따른 교육의 중요도 및 학력에 따른 교육의 중요도를 조사하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 영양사는 관리자적인 측면을 중요시하여 서비스교육, 고객관리론, 경영마인드, 종업원교육과 훈련, 단가제업장관리, 기본회계와 손익관리 등의 교육을 강조하였다. 조리사는 영양사에 비해 조리교육을 강조하였는데, 한식의 이해, 밥, 김치, 탕, 나물, 콘보텀 오븐의 이해에서 볼 수 있듯이 현장에서 바로 쓰일 수 있는 조리실무에 대해 교육받기를 희망하였다. 영양사와 조리사는 모두 서비스교육과 식중독과 HACCP이해, 현장위생 안전관리의 교과목을 중요시하였다. 고객만족이라는 시대의 흐름에 따라 음식의 맛, 위생, 서비스를 강조하고 있다.
2. 정규직영양사가 종업원교육과 훈련, 메뉴엔지니어링, 기본회계와 손익관리, 급식경영분석, 매뉴얼작성기법, 단가제업장관리의 교과목에 있어서 계약직 영양사보다 더 교육의 중요성을 강조하였다. 조리사는 67개 교과목 중 2개 교과목(음식의 맛, 급식경영분석)에서만 정규직/계약직/임시직 사이에 유의적인 차이가 나타났다.($p<0.05$) 정규직 조리사가 계약직 조리사 보다 음식의 맛, 급식경영분석의 교과목을 더 중요시하였다.
3. 대학, 대학교를 졸업한 영양사간에는 교과목의 중요성에 대해 유의적 차이가 나타나지 않았다. 대학원을 졸업한 영양사는 영양교육자료개발, 중식·동남아식개론, 과학적 조리원리실습 II, 밥조리법, 탕의 이해(매운탕,찌개류), 조림·찜 조리법, 나물, 발효식품의 이해(김치), 떡과 한과, 스톡과육수, 소스의 활용, 쇠고기조리법, 돈까스조리법, 닭조리법, 샐러드와 드레싱, 카나페, 디저트활용, 우동과 국수, 초밥과 장국, 창작메뉴발표회의 교과목에 대해 대학, 대학교를 졸업한 영양사보다 교육이 더 중요하다고 하였다.

조리사는 학력이 낮을수록 탕의이해(곰국, 설렁탕), 조림·찜 조리법, 나물, 스톡과육수, 돈까스조리법, 파스타요리법, 감자조리법, 햄버거/샌드위치/피자, 우동과 국수의 교과목에 대한 교육이 중요하다고 하였다. 또한, 조리사는 학력이 높을수록 예술로서의 조리, 디저트활용, 창작메뉴발표회의 교과목이 중요하다고 하였다.

본 연구 결과를 근거로 하여 다음과 같은 몇 가지 측면을 제언하고자 한다.

1. 위탁급식경영업체 영양사와 조리사가 중요시하는 교과목에 차이가 나므로, 영양사와 조리사의 직무향상 교육시 중요시하는 과목을 중심으로 각 직종간에 차이를 두어 교육을 시키도록 하는 것이 바람직하다. 또한 시대의 흐름에 맞게 서비스교육, 식중독과 HACCP이해, 현장위생 안전관리의 교육을 강조해야 한다.
2. 고용형태에 따른 교과목의 중요도 차이에 따라 차별화하여 교육프로그램을 실시하고 계약직과 파트타임머의 경우도 고객과의 접점이 정규직과 동일하므로 고객만족을 위하여 직무향상교육은 실시되어야 한다.
3. 영양사와 조리사의 교육시 학력과 경력에 의해 구분을 두어 직무향상 교육을 시키도록 해야 한다. 이에 대해서는 영양사, 조리사가 경력에 따라 교육 받기를 원하는 교과목에 대한 후속 연구가 이루어져야 한다.

■ 참고문헌

1) Han KS, Development and evaluation of customer satisfaction measurement tool for contracted foodservice management, Yonsei University, The Graduate School, p6, 1998
2) Cha JA, Job characteristics and competencies of dietitians in employee foodservice by worker-oriented

job analysis methodology, Yonsei University, The Graduate School, 1996
3) Gregoire MB, Sneed J : Continuing education needs of district school nutrition directors/ supervisors. School Food Service Research Revie 18(2): 16, 1994
4) Dittman, David A., Changing Education for Changing Times, The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, Dec. 3, 1997
5) Gregoire MB, Sneed J: Competencies for district school nutrition directors/supervisors. School Food Service Research Review 18(2): 89, 1994.
6) The Culinary Institute of America, The New Professional Chef, Van Nostrand Reinhold, 1996
7) Marian C. Spears, Foodservice Organization, 3rd ed., Macmillan Publishing Co. 1995
8) Sharon Tyler Herbst, Food Lover's Companion, Barron's Cooking Guide, 1995
9) Yoo DK, Kwon YS, SPSSWIN 8.0 for statistical research analysis, Kihanjae, 1999