

학교급식 조리사대상 교육 프로그램의 필요성 평가⁺

한경수 · 김기영

경기대학교 관광학부 외식·조리전공
(2001년 4월 3일 접수)

Needs Assessment of Education Program for School Food Service Cook⁺

Kyung-Soo Han and Ki-Young Kim

Department of Foodservice & Culinary Management, Kyonggi University

(Received April 3, 2001)

Abstract

The purpose of this study was to assess the needs of education program and to analyze importance of education courses for school food service cooks. The questionnaires were developed by reviewing literatures on education programs for cooks and by interviewing with cooks who are working in school food service. A total of 150 questionnaires were surveyed at Kyonggi University and 90 of them were analyzed. The cooks in school food service wanted to take continuing education program about cooking skills and school food service operation skills. They wanted to take a culinary courses for 10 days and they wanted to take a food service operation courses for a week. The school food service cooks emphasized on courses of job analysis, laws and regulation, food sanitation, standard recipe, safety, equipment, and facility and layout. And they thought not only Korean food but also western food, Chinese food and Japanese food are important.

Key words : School foodservice cook, Education program, Education course

I. 서론

학교급식은 1997년 초등학교 급식이 전면적으로 확대되었고, 중학교급식은 2002년까지 연차적으로 실시 예정이며, 1998년부터 정책적으로 추진해온 고등학교 급식은 1999년까지 전면 실시를 목표로 적극적으로 추진되어 왔다. 2000년을 기준으로 학교급식 실시학교의 현황은 초등학교급식이 99.7%, 중학교급식이 44.5%, 고등학교급식이 96.1%의 급식학교비율을 보이고 있다. 또한 급식학생수의 비율은 초등학교급식 86.1%, 중학교급식 28.5%, 고등학교급식이 65.0%를 차지하고 있다. 학

교급식 조리사는 1992년 3월 신규지정교에 조리사를 기능직(위생원) 10등급으로 배치하고 지방 공무원 정원관리 지침에 의해 공동 조리교 2명, 단독조리교 1명, 특수학교 1-3명으로 지정하기 시작하여 조리기능사 자격증을 가진 조리사들이 학교급식에 처음 채용되었다. 1997년부터 초등학교 학교급식이 전면 확대되면서 조리사의 수요가 급증하여 2001년에는 초·중등학교, 특수학교에 근무하는 학교급식 조리사는 총 6,154명으로 학교급식 영양사인 6,016명과 비슷한 숫자로 배치되어 있다. 학교급식 조리사의 고용은 공개 채용이 아닌 지역 교육청의 교육장에 의해 조리기능사 자격증을 가진

⁺ 본 논문은 1999년도 경기대학교 특성화사업본부의 연구비 지원에 의해 수행되었음.

인원을 대상으로 특별 임용되고 있다. 승진에 있어서는 기능직 10등급에서 7년의 경력이 경과후 기능직 9등급으로 올라갈 수 있다²⁾.

학교급식을 제도적으로 뒷받침하기 위해서 1981년 제정된 학교급식법은 그간 사회적 변화에 부응하고 학교급식의 수준 향상을 위해 지속적으로 개정되어 왔으며, 학교급식에 필요한 급식시설 및 설비 기준, 학교급식의 운영 원칙 및 관리기준, 전담직원의 배치, 경비 부담, 위탁급식운영에 관한 사항이 명기되어 있다. 이 중에서 학교급식법 제 7조 전담직원의 배치에 있어서는 "학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교급식 시설과 학교급식 공급업자는 일정한 자격을 가진 학교급식 전담직원을 두어야 한다"고 규정하고 동법 시행령 제 5조 4항에 학교급식 전담직원을 보조하기 위하여 필요한 경우에는 보조직원을 둘 수 있다는 조항이 학교급식 조리사의 채용을 위한 유일한 기준이다.

학교급식 조리사는 채용된 후에도 학교급식법에 직무에 대한 법적 근거가 부재하고 국가와 지방관청이 주관하고 비용을 부담하는 교육, 연수 프로그램이 전무하다. 그러므로 여름과 겨울의 방학기간 중에도 학교에 출근을 하나 업무가 없어서 시간을 낭비하는 경우가 대부분이다. 기존에 조리사를 대상으로 실시되었던 교육은 학기중 식품위생법에 의무적으로 규정된 연간 10시간의 보수교육 외에는 별도의 교육 프로그램이 전무한 실정이다. 그러나 행정규제완화에 의해 조리사 대상 의무화된 보수교육이 폐지되고 현재는 한국 조리사협회 중앙회에서 주관하는 하절기의 부정기적 위생교육이 전부인 실정이다. 그러나 한국식품의약품안전청에서 발표한 식중독 발생현황 및 예방대책을 살펴보면 학교급식 식중독 사고 건수 및 환자수가 1998년 2건(675명), 1999년 3건(1,752명), 2000년 5건(2,669명)으로 대형화되고 있는 것을 알 수 있다³⁾.

그러므로, 방학기간을 이용해서 조리기술의 향상, 위생, 인력 관리등에 대해 교육이 실시된다면 학교급식의 질적 수준 향상을 위해서 바람직할 것으로 사료된다. 한국조리사협회 중앙회 학교급식분과 경기도 학교급식 조리사회에서는 1999년 7월하계방학을 이용하여 경기대학교, 신홍대학교, 서일대학교의 3개 대학을 위탁연수대학으로 지정하여 자비에 의해 연수를 실시하였고, 2000년 1월 동계방학시 경기대학교, 신홍대학의 2개 대학을 위탁연수대학으로 지정하여 자비연수가 실시되었다.

본 연구의 목적은 학교급식 조리사대상으로 조리실기 및 급식경영관련 교육 프로그램의 필요성 평가와 급식 실무와 경영관련 교과목의 중요도를 분석하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 한국조리사협회 중앙회 학교분과 경기도 학교급식 조리사회 소속 조리사대상으로 실시하였다. 경기대학교에서 학교급식 조리사대상 위탁연수가 실시되었고 강좌의 실시는 1999년 12월 20일부터 12월 31일까지 총 10일간 양식실기 2개 반 각 40명, 중식실기 2개 반 각 40명, 2000년 1월 10일부터 1월 14일까지 일식실기 1개 반 40명의 강좌가 개설되었다. 2000년 1월 3일부터 2000년 1월 7일까지는 급식경영관련 이론 강좌가 개설되었다.

조사대상자는 경기대학교에서 실시한 학교급식 조리사 대상 교육프로그램을 수강 받은 학교 급식 조리사 150명을 대상으로 실시하였고 이중 90명이 응답하여 60%의 회수율을 보였다.

2. 조사방법

본 연구에 사용된 설문지는 조리사 교육 관련 문헌 고찰⁴⁻¹⁰⁾과 경력 5년 이상인 학교급식 조리사 10명과의 포커스 그룹(focus group)을 통해 개발되었다. 설문지의 구성은 학교급식 조리사 교육 프로그램의 필요성을 평가하기 위한 것으로 세 부분으로 구성하였다. 첫째 부분은 학교급식 조리사 대상 교육 프로그램의 필요성 여부, 학교급식 조리사 대상 교육 프로그램 수강 동기, 조리실무 강좌의 적정 교육기간 및 시간, 급식경영관련 강좌의 적정 교육기간 및 시간, 과거의 학교급식 교육프로그램 참가경험 여부, 경기대학교 학교급식 조리사대상 교육프로그램 재교육 참가여부, 경기대학교 학교급식 조리사대상 교육프로그램의 만족도의 9가지 항목을 질문하였다. 두 번째 부분은 학교급식 조리사대상 교육 프로그램의 조리실기 및 급식경영관련 교과목의 중요도이다. 교과목의 중요도는 5점 척도의 리커트 척도에 의해 '전적으로 중요하지 않다'가 1점, '대체적으로 중요하지 않다'가 2점, '그저 그렇다'가 3점, '대체적으로 중요하다'가 4점, '전적으로 중요하다'는 5점이었다. 설문지의 세번째 부분은 일반사항으로 성별, 연령, 근무경력, 학력, 학교급식의 유형, 학교급식의 생산식수, 소지하고 있는 조리기능사 자격증의 7개항을 질문하였다. 통계분석은 SPSS-win 프로그램을 이용하여 기술통계 및 Anova 검증을 실시하였고, 다중 비교검증은 Duncan 검증방법을 사용하였다.

III. 연구 결과 및 고찰

1. 일반적인 사항

일반적인 질문에서는 여자가 87(96.7%)명, 남자가 3(3.3%)명으로 여자가 대다수를 차지하였다. 연령별로는 40~49세가 68명(75.6%), 30~39세가 22명(24.4%)로 나타났다. 근무경력에서는 1~3년이 56명(62.3%)으로 가장 많았고, 4~6년이 29명(32.2%), 1년 미만과 7년 이상이 각각 2명(2.2%)순으로 나타났다. 학력에서는 고졸이 61명(67.9%)로 가장 많았으며, 중졸이 13명(14.4%), 전문대졸 8명(8.9%), 대졸 4명(4.4%), 그리고

초등학교 졸이 2명(2%)로 나타났다. 학교급식유형별로는 전체응답자의 64명(71.1%)이 단독조리, 그리고 25명(27.8%)이 공동조리로 나타났다. 총생산식수에서는 대체로 고른 분포를 보였는데 1,301~1,700식이 26명(28.8%)으로 가장 많았고, 701~1,100식이 17명(18.9%), 1,101~1,300식이 15명(16.7%), 300식 이하와 1,701식 이상이 각각 11명(12.2%), 그리고 301~700식이 10명(11.1%)으로 나타났다. 자격증 소지에서는 전체응답자의 89명(98.9%)이 한식자격증을 소지하고 있었으며, 1명(1.1%)이 양식 자격증을 소지하고 있었다(Table 1).

<Table 1> The demographic characteristics of subjects

Characteristics		Frequency	Percentage
Sex	male	3	3.3
	female	87	96.7
	total	90	100.0
Age	30~39 year	22	24.4
	40~49 year	68	75.6
	total	90	100.0
Years of work	under 1 year	2	2.2
	1~3 years	56	62.3
	4~6 years	29	32.2
	over 7 yearss	2	2.2
	total	90	100
Education	primary school	2	2.2
	middle school	13	14.4
	high school	61	67.9
	college	8	8.9
	university	4	4.4
	no comment	2	2.2
total	90	100.0	
Types of school foodservice	conventional foodservice	64	71.1
	commissory foodservice	25	27.8
	no comment	1	1.1
	total	90	100
Total meal production	under 300 meals	11	12.2
	301~700 meals	10	11.1
	701~1100 meals	17	18.9
	1101~1300 meals	15	16.7
	1301~1700 meals	26	28.9
	over 1701 meals	11	12.2
	total	90	100
Presence of licenses	korean cooking	89	98.9
	western cooking	1	1.1
	total	90	100

2. 학교 급식 조리사 대상 프로그램 필요성 분석

1) 학교급식 조리사 대상 교육프로그램 필요여부

학교급식조리사 대상 교육프로그램 필요여부에 대한 질문에서는 전체응답자의 88명(97.8%)이 필요하다고 응답하여 대다수의 학교급식 조리사들이 교육프로그램을 필요로 하는 것을 알 수 있었다. 교육을 받게 된 동기는 57명(63.3%)이 '업무에 도움이 되어서'라고 응답하여 가장 많았다. 또한 업무영역의 확대 또한 17명(18.9%)으로 나타났다. 교육기간의 적정성에대한 질문에서는 '10일정도가 가장 적당하다'가 42.3%로 나타났고, 그 다음이 14일(2주)로 나타났다. 따라서 교육기간은 10일~14일정도가 적당할 것이다. 조리실기 교육시간에 대한 항목에서 '3시간이 적당하다'가 36.7%, '4시간이 적당하다'가 34.5%의 순서로 나타났다. 학교급식 운영관련 강좌기간에 대한 항목에서는 응답자의 반수 이상인 50명(55.6%)이 1주일이 적합하다고 하였고, 10일이 22명(22.2%), 14일이 12명(13.4%)순으로 나타났다. 학교급식 운영관련 강좌시간의 적정항목에 대해서는 2시간이 46.7%, 3시간이 30.0%로 나타났다(Table 2).

2) 과거 교육참가 및 재교육 참가 의도여부

과거 교육참가여부에 대한 항목에서는 '없다'고 응답한 사람이 58.5%, '있다'고 응답한 사람이 37.8%로 나타나서 학교급식조리사들의 교육이 미비한 실정이었다. 재교육시 참가 의향 여부 항목에서는 '좋다'가 93.4%, '싫다'가 3.3%로 재교육을 받겠다는 조리사가 거의 전체를 차지하고 있는 것으로 나타났다(Table 3).

3. 학교급식 조리사대상 조리 실기 및 학교급식 운영관련 교과목의 중요도

조리실기 교과목의 중요도를 묻는 질문에서 양식, 중식, 한식, 일식, 제과제빵의 순으로 나타났다. 여기서

<Table 2> The needs of cook's education program in school foodservice

Characteristics		Frequency	Percentage
Needs of cook's education program	necessary	88	97.8
	not necessary	1	1.1
	no comment	1	1.1
	total	90	100
Reasons for education	helping job	57	63.3
	intention of cook's association	2	2.2
	for another license	10	11.1
	for job enlargement	17	18.9
	others	1	1.1
	no comment	3	3.3
total	90	100	
Education period	7days	12	13.3
	14 days	27	30.0
	21 days	9	10.0
	28 days	1	1.1
	no comment	3	3.3
total	180	200	
Education time of culinary course	2 hours	11	12.2
	3 hours	33	36.7
	4 hours	31	34.5
	5 hours	11	12.2
	no comment	4	4.4
total	90	100	
Education period of school foodservice operation course	1 weeks	50	55.6
	10 days	20	22.2
	14 days	12	13.4
	3 weeks	4	4.4
total	90	100	
Education time of school foodservice operation course	1 hours	9	10.0
	2 hours	42	46.7
	3 hours	27	30.0
	other	8	8.9
	no comment	4	4.4
total	71	78.8	

한식은 3번째의 순서로 나타났으며 양식이 1순위를 차지하여 학교급식조리사들이 양식을 필요로 하고 있었고 이는 최근 학령기 아동들이 서구 음식에 대한 기호도가 높아져서 양식 음식을 제공해야 하는 경우가 많아 요구도가 높은 것으로 사료되었다. 또한 자격증 소지여부에서 양식자격증 소지자가 현저하게 적은 점을 감안하면 조리사가 양식교육을 상당히 원하고 있음을 알 수 있었다. 학교급식운영 교과목의 중요도에 대한

<Table 3> The intention of re-education for school foodservice cooks

Characteristics		Frequency	Percentage
Presence or absence of education experience	yes	34	37.8
	no	53	58.9
	no comment	3	3.3
	total	90	100
Involvement intention of re-education	yes	84	93.4
	no	3	3.3
	no comment	3	3.3
	total	90	100

항목에서는 대부분의 항목의 중요도 평균이 3.5를 상회하여 학교급식조리사들이 학교급식운영 교과목을 중요시함을 알 수 있었다. 학교급식 조리사 대상 교육프로그램 교과목의 중요도 순위를 살펴보면, 직무 분석, 학교급식 관련 법규, 식품위생, 견학등, 표준레시피 작성의 순서로 중요도 평균이 4.00을 상회하고 있었다. 그 다음 중요하다고 여기는 것은 안전, 리더쉽, 조리원리, 주방기기, 시설설비 디자인에 대한 것이었다. 이는 학교급식 조리사들이 영양사, 조리원과의 업무 부담을 명확히 하기 위한 직무분석을 교육받기를 원했고 학교급식 관련법규를 인지하여 본인들의 입지를 굳히고 싶

<Table 4> The importance of culinary & school foodservice operation courses

Courses		Mean ± S.D.
Culinary courses	korean food	3.70 ± 1.73
	western food	3.88 ± 1.49
	chinese food	3.86 ± 1.50
	Japanese food	3.42 ± 1.69
School foodservice operation courses	baking	3.21 ± 1.73
	purchasing	3.78 ± 1.63
	preparation theory	3.88 ± 1.71
	cost control	3.41 ± 1.70
	leadership	3.89 ± 1.70
	nutrition for primary school students	3.83 ± 1.70
	standard recipe	4.01 ± 1.58
	food sanitation	4.03 ± 1.68
	job analysis	4.13 ± 1.64
	law & regulation	4.07 ± 1.68
	facility & layout	3.83 ± 1.66
	foodservice computer program	3.77 ± 1.69
	safety	3.92 ± 1.66
equipment	3.89 ± 1.71	
field trip	4.02 ± 1.72	

은 것으로 사료된다. 또한, 최근 학교급식 관련 식중독 사고로 인해 식품위생에 대한 중요성을 절실히 느끼고 있었다. 또한 표준레시피작성에 대한 교육 요구로 학교급식 메뉴의 대량조리 표준레시피 작성이 요구되고 있음으로 사료되었다(Table 4).

4. 학교급식 조리사의 일반사항에 따른 조리실기 및 학교급식운영관련 교과목의 중요도 차이분석

1) 학교급식 조리사의 연령에 따른 조리실기 및 학교급식 운영관련 교과목의 중요도 차이분석

연령에 따른 중요도 차이 검증에서 40-49세의 조리사들이 30-39세 조리사들보다 학교급식운영강좌에서는 조리원리, 학령기 아동을 위한 영양적 균형, 표준레시피, 견학에 대해 중요성을 더 느끼고 있었다. 조리실기 강좌에서는 차이를 나타내지 않았다(Table 5).

2) 학교급식 조리사의 근무경력에 따른 조리실기 및 학교급식 운영관련 교과목의 중요도 차이분석

근무경력에 따른 차이검증에서는 4-6년 경력의 조리사들이 1-3년 경력의 조리사들보다 조리실기강좌에서

한식, 양식, 중식, 일식에 대해 중요시하고 있었다. 이론강좌에서는 구매검수, 리더쉽, 표준 레시피, 급식위생, 직무분석, 법규제도, 견학을 중요시하였다. 그 나머지에서는 차이를 나타내지 않았다. 조리실기강좌에서 1-3년차 사람들이 한식, 양식, 중식을 가장 중요하게 생각하였으며 4-6년 사람들이 제과제빵을 가장 중요하게 생각하였다. 학교급식운영강좌에서는 1-3년차 사람들이 거의 모든항목을 가장 중요하게 생각하였다. 다만 견학강좌는 4-6년이 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 집단별 평균에서는 4~6년인 사람들이 가장 높게 나타났다(Table 6).

3) 학교급식 조리사의 학력에 따른 조리실기 및 학교급식 운영관련 교과목의 중요도 차이분석

학력에 따른 중요도 차이검증에서는 모든 항목에 대해서 유의하지 않다는 결과가 나타났다. 이에 학력과 조리실기, 학교급식 운영강좌의 중요도와는 별 관련이 없는 것으로 나타났다. 이는 학교급식 조리사의 직무가 학력별 차이를 두고 분담되고 있지 않음을 알 수 있었다. 집단별 평균에서도 대부분이 고른 분포를 보였으며 다만 전문대졸이 특별히 중요성을 높여 나타

<Table 5> The importance of culinary & school foodservice operation course according to age

Courses		Mean		T-value	P-value
		30-39years	40-49years		
Culinary courses	Korean food	3.86±1.59	3.66±1.78	.213	.646
	Western food	3.82±1.56	3.90±1.48	.046	.831
	Chinese food	3.95±1.36	3.82±1.55	.125	.724
	Japanese food	3.14±1.75	3.51±1.67	.832	.364
	Baking	2.86±1.98	3.32±1.64	1.174	.281
School food service operations	Purchasing	3.73±1.78	3.79±1.60	.028	.869
	Preparation theory	3.23±2.02	4.09±1.56	4.349*	.040
	Cost control	2.95±1.94	3.56±1.61	2.122	.149
	Leadership	3.50±1.95	4.01±1.61	1.535	.219
	Nutrition for primary school students	3.18±2.20	4.04±1.46	4.455*	.038
	Standard recipe	3.41±1.97	4.21±1.40	4.382*	.039
	Food sanitation	3.64±1.99	4.16±1.56	1.639	.204
	Job analysis	3.77±2.02	4.25±1.50	1.408	.239
	Law & regulation	3.68±2.01	4.19±1.56	1.535	.219
	Facility & layout	3.55±1.97	3.93±1.56	.870	.354
	Foodservice computer program	3.23±2.02	3.94±1.54	3.035	.085
	Safety	3.41±2.15	4.09±1.45	2.825	.096
	Equipment	3.45±2.13	4.03±1.54	1.908	.171
	Field trip	3.36±2.28	4.24±1.46	4.422*	.038
Standard management	3.32±2.19	3.63±1.72	.484	.489	

* P<0.05

<Table 6> The importance of culinary & school foodservice operation course according to work experien

Courses		Mean		T-value	P-value
		1-3 years	4-6 years		
Culinary courses	Korean food	4.00±1.55	3.68±1.61	5.650*	.000
	Western food	4.21±1.17	3.76±1.41	9.024*	.000
	Chinese food	4.11±1.36	3.76±1.35	4.089*	.004
	Japanese food	3.66±1.73	3.28±1.33	3.927*	.006
	Baking	3.23±1.75	3.48±1.48	2.028	.098
School food service operation	Purchasing	4.00±1.55	3.72±1.46	3.044*	.021
	Preparation theory	3.93±1.71	4.10±1.35	2.171	.079
	Cost control	3.43±1.73	3.72±1.41	2.361	.060
	Leadership	3.96±1.73	4.14±1.27	2.971*	.024
	Recipes for primary school students	3.93±1.66	3.97±1.43	2.075	.091
	Standard recipe	4.11±1.51	4.17±1.28	2.862*	.028
	Food sanitation	4.18±1.59	4.10±1.47	2.562*	.044
	Job analysis	4.25±1.60	4.28±1.28	2.927*	.025
	Law & regulation	4.21±1.57	4.17±1.51	3.045*	.021
	Facility & layout	3.98±1.59	3.86±1.46	2.194	.076
	Foodservice computer program	3.80±1.72	4.03±1.27	2.401	.056
	Safety	3.98±1.67	4.14±1.25	2.402	.056
	Equipment	4.09±1.67	3.83±1.42	2.291	.066
	Field trip	4.04±1.75	4.41±1.24	3.464*	.011
	Standard management	3.66±1.82	3.66±1.65	1.567	.191

*P<0.05

<Table 7> The importance of culinary & school foodservice operation course according to education

Courses		Mean				F-value	P-value
		Middle	High	College	University		
Culinary courses	Korean food	3.08±2.07	3.85±1.66	4.50±0.93	3.00±2.16	1.273	.283
	Western food	3.85±2.46	3.97±1.45	4.50±0.76	2.75±2.06	1.508	.196
	Chinese food	3.62±1.76	3.97±1.41	4.50±0.76	2.75±1.89	1.340	.255
	Japanese food	3.31±1.70	3.44±1.70	4.38±0.74	2.75±2.06	1.055	.391
	Baking	3.38±1.76	3.11±1.75	4.13±0.64	3.25±2.36	.901	.484
School food service operation courses	Purchasing	3.62±1.76	3.74±1.70	4.38±0.52	4.75±0.50	.859	.513
	Preparation theory	3.85±1.82	3.82±1.77	4.50±0.76	4.50±1.00	.595	.704
	Cost control	3.38±1.71	3.30±1.76	3.75±0.89	5.00±0.00	.930	.466
	Leadership	4.00±1.83	3.75±1.77	4.75±0.46	4.75±0.50	1.215	.309
	nutrition for primary school students	4.00±1.47	3.77±1.77	4.38±0.74	3.25±2.22	.723	.608
	Standard recipe	4.00±1.47	3.97±1.69	4.63±0.74	4.00±0.82	.638	.671
	Food sanitation	4.00±1.47	3.98±1.82	4.25±0.71	5.00±0.00	.655	.658
	Job analysis	4.15±1.52	4.03±1.75	4.88±0.35	5.00±0.00	.992	.428
	Law & regulation	4.08±1.38	4.03±1.75	4.88±0.35	4.50±1.00	1.131	.350
	Facility & layout	3.85±1.57	3.70±1.76	4.50±0.53	5.00±0.00	.982	.433
	Foodservice computer program	3.92±1.38	3.69±1.84	4.13±0.64	4.75±0.50	.831	.532
	Safety	4.08±1.50	3.82±1.77	4.50±0.76	5.00±0.00	1.485	.203
	Equipment	3.92±1.85	3.80±1.79	4.38±0.52	4.75±0.50	.619	.686
	Field trip	4.08±1.66	3.92±1.85	4.63±0.52	4.75±0.50	1.071	.382
	Standard management	3.62±1.80	3.43±1.96	4.13±0.83	4.75±0.50	1.174	.329

*P<0.05

<Table 8> The importance of culinary & school foodservice operation course according to foodservice type

Courses		Mean		T-value	P-value
		Conventional foodservice	Commissory foodservice		
Culinary courses	Korean food	4.08 ± 1.45	2.67 ± 2.01	6.905*	.002
	Western food	4.20 ± 1.13	3.00 ± 1.94	6.970*	.002
	Chinese food	4.22 ± 1.15	2.88 ± 1.88	8.708*	.000
	Japanese food	3.67 ± 1.63	2.76 ± 1.71	2.786	.067
	Baking	3.44 ± 1.54	2.60 ± 2.08	2.270	.109
School food service operation courses	Purchasing	4.11 ± 1.33	2.88 ± 2.01	5.973*	.004
	Preperation theory	4.14 ± 1.45	3.16 ± 2.15	3.321*	.041
	Cost control	3.62 ± 1.47	2.88 ± 2.15	1.783	.174
	Leadership	4.17 ± 1.34	3.16 ± 2.29	3.360*	.039
	Nutrition for primary school students	4.11 ± 1.44	3.20 ± 2.12	3.335*	.040
	Standard recipe	4.27 ± 1.32	3.33 ± 2.04	3.170*	.047
	Food sanitation	4.30 ± 1.42	3.32 ± 2.10	3.382*	.038
	Job analysis	4.42 ± 1.34	3.40 ± 2.12	3.688*	.029
	Law & regulation	4.37 ± 1.45	3.28 ± 2.01	4.077*	.020
	Facility & layout	4.05 ± 1.46	3.24 ± 2.03	2.438	.093
	Foodservice computer program	4.03 ± 1.46	3.08 ± 2.08	2.986	.056
	Safety	4.11 ± 1.44	3.40 ± 2.50	1.882	.158
	Equipment	4.09 ± 1.52	3.32 ± 2.06	2.116	.127
	Field trip	4.23 ± 1.53	3.48 ± 2.10	1.754	.179
	Standard management	3.75 ± 1.66	3.04 ± 2.21	1.385	.256

* p<0.05

<Table 9> The importance of culinary & school foodservice operation course according to production meals

Courses		Mean						F-value	P-value
		under 300 meals	301-700 meals	701-1,100 meals	1,101-1,300 meals	1,301-1,700 meals	over 1,701 meals		
Culinary courses	Korean food	2.91 ± 2.12	3.10 ± 1.97	3.80 ± 1.66	3.67 ± 1.59	3.92 ± 1.70	4.45 ± 1.29	1.233	.301
	Western food	3.09c ± 1.81	3.10c ± 1.97	3.76b ± 1.56	4.53a ± 0.64	3.85b ± 1.46	4.73a ± 0.65	2.714*	.025
	Chinese food	3.64 ± 1.50	3.00 ± 1.89	4.06 ± 1.30	3.87 ± 1.55	4.00 ± 1.41	4.18 ± 1.60	.904	.483
	Japanese food	2.55 ± 2.30	2.60 ± 2.07	3.82 ± 1.19	3.73 ± 1.39	3.58 ± 1.63	3.64 ± 1.63	1.478	.206
	Baking	3.64 ± 1.75	2.60 ± 2.27	3.00 ± 1.54	3.40 ± 1.72	3.15 ± 1.76	3.55 ± 1.57	.541	.745
School food service operation courses	Purchasing	4.45a ± 0.82	2.60d ± 2.12	3.18c ± 1.98	3.93b ± 1.53	3.88b ± 1.51	4.64a ± 0.67	2.789*	.022
	Preparation theory	4.45b ± 0.93	2.70e ± 2.26	3.24d ± 1.99	3.53c ± 2.10	4.35b ± 1.23	4.73a ± 0.65	3.029*	.015
	Cost control	4.00 ± 1.10	2.90 ± 2.33	3.00 ± 1.90	2.93 ± 1.83	3.50 ± 1.58	4.36 ± 0.81	1.639	.159
	Leadership	4.45 ± 0.69	2.90 ± 2.33	3.47 ± 2.07	3.80 ± 1.86	4.08 ± 1.55	4.55 ± 0.69	1.578	.175
	Nutrition for primary schoolstudents	4.64a ± 0.50	2.30d ± 2.26	3.47c ± 2.07	3.87b ± 1.64	4.00b ± 1.52	4.55a ± 0.69	3.027*	.015
	Standard recipe	4.55 ± 0.69	2.89 ± 2.26	3.41 ± 2.06	4.07 ± 1.44	4.27 ± 1.37	4.64 ± 0.67	2.277	.054
	Food sanitation	4.18 ± 1.47	2.90 ± 2.33	3.59 ± 2.09	4.20 ± 1.61	4.35 ± 1.35	4.6 ± 0.67	1.729	.137
	Job analysis	4.64 ± 0.67	3.00 ± 2.40	3.71 ± 2.17	4.13 ± 1.60	4.35 ± 1.32	4.82 ± 0.60	1.956	.094
	Law & regulation	4.27 ± 1.56	2.80 ± 2.30	3.65 ± 2.15	4.00 ± 1.56	4.50 ± 1.24	4.73 ± 0.65	2.210	.061
	Facility & layout	3.91b ± 1.64	2.50d ± 2.12	3.35c ± 2.03	3.87b ± 1.60	4.31a ± 1.26	4.55a ± 0.69	2.616*	.030
	Foodservice computer program	4.45 ± 0.93	2.80 ± 2.30	3.24 ± 1.99	3.35 ± 1.77	3.96 ± 1.51	4.64 ± 0.67	2.204	.061
	Safety	4.64a ± 0.92	2.60d ± 2.12	3.47c ± 2.07	3.35c ± 1.81	4.38b ± 1.27	4.55a ± 0.69	3.126*	.012
	Equipment	4.64a ± 0.67	2.60d ± 2.17	3.47c ± 2.07	3.47c ± 2.10	4.31b ± 1.26	4.55a ± 0.69	2.864*	.019
	Field trip	4.45 ± 1.21	3.10 ± 2.47	3.47 ± 2.07	3.60 ± 1.96	4.46 ± 1.24	4.82 ± 0.60	2.186	.063
	Standard management	4.00 ± 1.61	2.80 ± 2.44	3.06 ± 2.14	3.27 ± 2.02	3.77 ± 1.58	4.45 ± 0.69	1.420	.225

* P<0.05 · Duncan Grouping a>b>c>d>e

내는 것으로 나타났다(Table 7).

4) 학교급식 조리사의 급식유형에 따른 조리실기 및 학교급식 운영관련 교과목의 중요도 차이분석

급식유형에 따른 차이검증결과 단독조리에 근무하는 조리사들이 공동조리에 근무하는 조리사들보다 조리실 기강좌에서는 한식, 양식, 중식의 교과목을 학교급식운영 강좌에서는 구매검수, 조리원리, 리더쉽, 학령기, 표준레시피, 급식위생, 직무분석, 법규제도에 대해 중요성을 더 느끼고 있었다(Table 8).

5) 학교급식 조리사의 생산식수에 따른 조리실기 및 학교급식 운영관련 교과목의 중요도 차이분석

생산식수에 따른 중요도 차이검증결과 생산식수가 많을수록 실기강좌에서는 양식에 대해 학교급식운영 강좌에서는 구매검수, 조리원리, 학령기 아동을위한 영양권장량, 시설설비, 안전예방, 주방기기의 교과목을 중요시하고 있었다. 집단별 평균은 조리실기강좌에서는 1101-1300식의 사람들이 양식을 중요시하게 생각하였다. 학교급식운영강좌에서는 300식이하와 1701식 이하가 구매검수, 조리원리, 학령기 아동을 위한 영양권장량, 안전예방, 주방기기사용방법을 중요시하게 생각하였으며, 1301-1700식이 시설설비를 중요시하게 생각하는 것으로 나타났다(Table 9).

IV. 결론 및 제언

본 연구 결과를 요약하면 학교급식 조리사들은 37.8%가 교육프로그램이 필요하다고 생각하고 있었고, 조리실기 교육기간은 10일 정도가 적당하고 조리실기 교육은 1일 3시간이 적당하고, 학교급식운영관련 강좌는 교육기간은 1주일로 과목당 2시간이 적당하다고 응답하였다. 조리실기 교과목의 중요도를 묻는 질문에서 양식, 중식, 한식, 일식, 제과제빵의 순으로 나타났다. 양식, 중식실기가 중요시되는 것은 이는 최근 학령기 아동들이 다국적 음식에 대한 기호도가 높아져서 요구도가 높은 것으로 사료되었다. 또한 자격증 소지여부에서 한식조리사 자격증 소지자가 대부분이어서 양식, 중식, 일식등의 조리 실기교육을 상당히 원하고 있음을 알 수 있었다. 학교급식운영 교과목의 중요도에 대한 항목에서는 대부분의 항목의 중요도 평균이 3.5를 상회하여 학교급식조리사들이 학교급식운영 교과목을 중요시함을 알 수 있었다. 학교급식 조리사 대상 교육 프로그램 교과목의 중요도 순위를 살펴보면 직무 분석, 학교급식 관련 법규, 식품위생, 견학, 표준레시피

작성, 안전, 리더쉽, 조리원리, 주방기기, 시설설비 디자인에 대한 것이었다. 이는 학교급식 조리사들이 영양사, 조리원과의 업무 분담을 명확히 하기 위한 직무분석을 교육받기를 원했고 학교급식 관련법규를 인지하여 본인들의 입지를 굳히고 싶은 것으로 사료된다. 또한, 최근 학교급식 관련 식중독사고로 인해 식품위생에 대한 중요성을 절실히 느끼고 있었다. 또한 표준레시피작성에 대한 교육 요구로 학교급식 메뉴의 대량조리 표준레시피 작성이 요구되고 있음으로 사료되었다.

본 연구를 토대로 몇가지 제언하고자 한다. 첫째, 학교급식 조리사는 학교급식법에 기재된 보조직원으로 명기되어 있지만 학교급식의 실무자인 정규 공무원이므로 이들을 대상으로 한 교육프로그램을 하계와 동계 방학 중에 각 시도 교육청별로 실시해야 한다고 사료된다. 또한 학교급식조리사의 연수에 대한 사항을 학교급식법에 첨부시켜야 한다. 둘째, 최근 빈번하게 발생하는 학교급식 관련 식중독사고를 예방하기 위하여 교육부에서 HACCP 메뉴얼이 작성되었고 현재 시범 운영중이다. 그러나 학교급식 HACCP시스템이 효율적으로 운영되기 위해서는 조리실무자들에 대한 HACCP 시스템을 알고 점검할 수 있어야 하므로 학교급식 조리사 대상 위생교육 프로그램이 강화가 되어야 한다. 셋째, 초·중등학교 급식의 확대에 따라 전국에 6000명을 상회하는 학교급식 조리사들의 효율적 관리를 위한 직무분석 및 표준인력 산정 모델에 대한 후속 연구가 절실할 것으로 사료된다.

■참고문헌

- 1) School foodservice in the ministry of education. 2000.
- 2) The staffing regulation for , 1999.
- 3) Food borned disease and prevention, 20001, <http://www.kfda.go.kr>
- 4) Lee EJ and Han KS, The analysis of education needs of dietitians cooks according to the type of hire and education background in contracted foodservice management company. Korean J Diet Culture 15(4):241-251, 2000
- 5) Park JJ, A Study on influence of cook job characteristic upon job satisfaction in korea. Kyongbuk Junior College(1997)
- 6) Oh ST, A Study on the Social Recognition and Assessment of the Cook Division Employees of the Tourist Hotels, Graduate College of Business Administration Kyung Hee University, 1995
- 7) Park SH, A Study of a Way thinking of Cooking

Department Employee of a Tourist Hotel, Graduated School of Business Administration Kyoung Hee University, 1989

- 8) Moon HS, A Study on a control method in effective man power for kitchen department of the Tourist Hotel in Seoul, 1998
- 9) Lee WJ, Developing Standardized Indices of Staffing

Needs for Elementary school Foodservices in Urban Areas, Yonsei University masters degree thesis. 1993

- 10) Yi BS, Work Analysis through Work Sampling Methodology and Development of Standardized Staffing Indice in School Foodservice Systems, Yonsei University Ph.D. degree thesis. 1996