KOREAN J. SOC. FOOD COOKERY SCI.
Vol. 17, No. 6, DECEMBER, 2001

식품영양학전공 및 비전공대학생들의 식품조리에 관한 의식과 조리능력 수준에 대한 조사

윤 계 순
우석대학교 식품영양학과

A Study on the Recognition about Food Preparation and Cooking Ability of College Students majoring in Food & Nutrition and Others

Yoon, Gye Soon
Dept. of Food and Nutrition, Woo Suk University,

Abstract

The purpose of this study was to examine the recognition about food preparation and cooking ability of college students majoring in food & nutrition and others. Data were collected from 729 students residing in Chonbuk area by using a self-administered questionnaire. Food and nutrition major students got significantly higher scores than non-major ones in the recognition of significance and interest in cooking activity. Both food and nutrition major and non-major female students recognized the necessity of cooking ability than non-major male students. Sixty eight percent of the subjects answered that they have aided often his or her family to cook at home. The students majoring in food and nutrition were interested in various fields such as Korean, western style and fusion food. Most of the respondents learned how to cook from family at home; however major students have learned cooking not only from family but also from various channels such as culinary school, TV and books. The practical use of knowledge about food science was very low in most respondents. The cooking methods used frequently were sauteing, broiling and deep-fat-frying. This study showed that both food and nutrition major and non-major students recognized the necessity of cooking ability and had interests in cooking activity, but cooking ability of non-major ones was significantly lower than that of major students, and the traditional consciousness that women have to take charge of cooking at home tends to be decreasing.

Key words : cooking activity, food and nutrition major, non-major students, cooking ability

Ⅰ. 서 론

인간은 생명을 유지하기 위하여 식품을 통해서 다양한 영양소를 매일 섭취해야 하지만 음식을 먹을 때마다 영양적인 면을 우선적으로 고려하지는 않는다. 음식물의 맛이나 먹는 사람의 기호에 따르는 경우가 많아 음식물의 목적은 영양에 있지만 그것을 먹는 동기는 맛과 기호에 있다고도 할 수 있다[1]. 과거와는 달리 오늘날 산업 발전과 더불어 경제수준의 향상으로 생활이 풍족해지고 식품가공업이 발달하여 음식의 질과 함께 맛을 추구하는 식생활이 됨에 따라 음식은 여유로운 삶을 위한 핵심요소로서 조리의 중요성이 점점 강조되고 있으며 새로운 식품재료, 조리기기, 외래식의 도입 등으로 조리문화는 고급화되어 가고 다양성 있게 변화되어 가고 있다. 조리는 식품의 효용도를 극대화하는 필수과정으로 단순한 의미로는 식품재료를 먹기 쉽고 맛있는 것으로 변화시키는 것이지만 넓은 의미의 조리는 식사의 계획에서부터 식품재료의 선택, 각종 조리법, 공식(共食) 및 식탁의 구성까지 포함된 일련의 식생활과정을 말한다[2].

근래에 들어 외식산업의 번창으로 조리를 주요업무로 하는 사람들도 증가하고 있으며, 조리에 관심을 갖는 사람들도 늘어나 요리 동호회가 만들어지고, 케이블TV의 전문요리채널, 각종 요리책, 신문,

Corresponding author: Gye-Soon Yoon, Woosuk University, 490, Hujung-ri, Samrye-eup, Wanjugun, Chonbuk, 565-701, Korea
Tel : 063-290-1534
Fax : 063-290-1530
E-mail : gsyoon@woosuk.ac.kr

잡지, 인터넷 등에서 조리에 관한 정보들이 넘쳐나고 있는 한편 여성의 사회활동 증가와 생활의 간편화를 추구하는 경향이 늘어나면서 가정에서의 조리활동은 오히려 감소되어가고 있다. 대부분의 가정에서 조리활동은 성별이 고정화된 영역으로 여성들이 거의 담당하고 있을 뿐만 아니라 많은 시간이 할애되고 있고 매일 반복 행해져야 하는 부분이어서 여러 가사활동 중 가장 힘든 작업으로 받아들여지고 있다[3,4]. 그러나 가정 내에서의 조리활동은 가족의 건강과 직결되어 무엇보다도 중요한 부분이며 조리과정에서 가족의 적극적인 분담과 협력은 가족의식 회복의 좋은 기회일 뿐만 아니라 오늘날 가정 식사의 전승성이 점차 약화되어 가는 상황에서 자녀들의 조리교육에 관한 좋은 연습의 장이 될 수 있다. 특히 식생활 및 음식의 조리방법에 대한 정보는 대부분 자신이 자라온 가정에서 얻는 것으로 알려져 있어[5] 대학생들이 가정에서 조리에 대해 흥미와 관심을 가지고 자주 참여하여 조리능력을 기르고 식생활에 대한 바른 인식을 가진다면 미래 가정의 식생활 관리에 큰 도움이 될 것으로 기대된다.

지금까지 조리와 관련된 내용의 연구로는 음식을 직접 만드는 입장에 있는 주부와 조리사를 대상으로 음식준비와 식사의 평가기준[6], 조리사들의 직무와 조리기술[7,8], 식생활에 대한 관심도[9], 식문화의식과 가사행동[10]등을 조사 분석한 보고가 있고 식품에 대한 지식과 관련한 조리방법 등을 조사한 자료[5]가 있으나 앞으로 가정의 중심이 될 대학생들의 조리에 관한 인식과 조리수준에 관한 자료는 거의 없는 형편이다. 따라서 본 연구는 대학생들의 조리활동에 대한 인식, 태도 및 조리 습득상태 등을 파악하여 조리교육의 기초자료로서 활용하기 위해서 이루어졌으며 식품영양전공여학생과 비전공대학생 남녀를 중심으로 비교하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 방법

본 연구의 조사대상은 전북 전주, 군산, 익산시에 소재하는 5개의 4년제 대학에 다니는 학생을 대상으로 2000년 10월 16일-11월 1일에 걸쳐 이루어졌다. 대학에서 식품영양학을 전공하는 학생과 이외의 비 전공학생 822명에게 설문지를 배부하고 자기기입방식으로 응답케 하였다. 회수된 설문지 766부 중 불완전한 자료와 응답된 설문지 수가 너무 적은 19부의 식품영양전공 남학생의 자료를 제외한 729부에 대해 분석을 실시하였다.

2. 조사내용

설문지의 내용은 기존문헌을 참고하여 본 연구의 목적에 맞는 문항을 개발하여 31명의 대학생에게 예비조사를 실시한 후 보완 수정하였다. 조사대상자의 일반사항으로 전공, 연령, 성별, 거주지역 등을 알아보았다. 평소 식품의 조리에 대해 갖고 있는 생각이나 태도를 의미성(아주 의미 있는 일이다 5점-전혀 없다 1점), 용이성(아주 쉽다 5점-아주 어렵다 1점), 흥미도(아주 재미있다 5점-아주 귀찮은 일이다 1점), 조리능력의 필요성(아주 필요하다 5점-전혀 필요 없다 1점), 과학성(아주 과학적이다 5점-전혀 아니다 1점)부분에서 5점 Likert척도로 조사하였으며 조리의 용이성 문항에서 어렵다고 응답한 경우 가장 어려운 부분을 조사하였다. 음식 및 식사의 가장 중요한 의미, 조리에 대한 관심도와 관심이 많다고 응답한 경우 관심분야(한식, 퓨전요리 등)를 복수응답하게 하였다. 가정에서 일상적으로 조리에 참여하는 정도, 조리활동에 대한 성 역할 구분, 조리를 배우는 방법을 조사하였으며 조리현장에서 알고 있는 조리 과학적인 지식의 활용도와 학교에서 받은 조리교육이 조리기술 습득에 도움되는 정도는 5점 Likert척도(아주 많다 5점-전혀 없다 1점)로 조사하였다. 현재 자신의 조리수준, 조리에 관련된 자격증 취득여부 등을 조사하였으며 또한 비교적 잘 알려져 있으며 기호성이 높고, 자주 이용되는 것으로 조사[11, 12]된 한국음식 35가지와 서양음식 12종류에 대해 3점 Likert 척도(잘 만들 수 있다 3점, 대충 만들 수 있다 2점, 전혀 만들지 못함 1점)로 조사대상자들의 조리 수준상태를 조사하였다.

3. 자료분석

자료의 분석[13]은 SPSS package program을 이용하였다. 모든 자료에 대해 단순빈도 및 백분율을 구하였고 조리와 관련된 의식 및 조리습득상태 등에 대해서는 χ^2-test, ANOVA로 분석하였으며 ANOVA결과 차이가 있는 것은 Duncan's multiple range test로 다중분석을 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

전체응답자 729명의 성별, 전공분포 및 일반사항은 Table 1과 같다. 남학생은 141명, 여학생은 588명

Table 1. Demographic characteristics of subjects N(%)

		Food & nutrition major	Non-major		Total
		female	female	male	
Age (years)	≤19	69(21.3)	67(25.4)	43(30.5)	179(24.5)
	20~21	194(59.9)	135(51.1)	41(29.1)	370(50.8)
	22≤	61(18.8)	62(23.5)	57(40.4)	180(24.7)
Residence area	Urban	233(71.9)	198(75.0)	104(73.8)	535(73.4)
	Rural	91(28.1)	66(25.0)	37(26.2)	194(26.6)
Total		324(44.5)	264(36.2)	141(19.3)	729(100.0)

Table 2. The ways of thinking about cooking activity by 5-point likert scale. (M±SD)

	Major	Non-major		Mean	F-value
		female	male		
Significance of cooking activity	4.07±0.59[a]	3.78±0.65[b]	3.65±0.65[c]	3.83±0.65	28.08***
Degree of thinking as science for cooking	3.70±0.66[a]	3.46±0.63[b]	3.41±0.68[b]	3.52±0.71	13.41***
Pleasure of cooking	3.93±0.76[a]	3.74±0.91[b]	3.64±0.83[b]	3.77±0.80	7.39**
Necessity of cooking ability	4.18±0.60[a]	4.07±0.72[a]	3.90±0.72[b]	4.05±0.74	8.98***
Easiness of cooking	2.80±0.91[b]	2.82±0.95[b]	3.10±0.80[a]	2.91±0.91	5.92**

**:p<.01, ***:p<.001

으로 남녀의 비율은 각각 19.3%와 80.7%이었다. 이 중 식품영양학을 전공하는 여학생은 324명으로 전체의 44.5%이었으며 비전공 여학생은 264명으로 36.2%이었다. 전체조사대상자의 연령은 19세 이하는 24.5%, 20-21세가 50.8%, 22세 이상이 24.7%로 나타났다. 도시에 거주하는 학생들의 비율은 73.4%로 시골거주자들보다 더 많았다.

2. 조리에 대한 의식

조리에 대한 흥미, 의의, 필요성 등의 인식에 대해 5점 척도로 조사한 결과는 Table 2와 같이 나타났다. 조리하는 일이 일상생활에서 의미있는 일이라고 생각하는 정도는 전체평균 3.83으로 비교적 높은 점수를 보였는데 특히 전공여학생의 경우 4.07로 가장 높게 나타났고 비 전공 남학생은 3.65점을 보였다(p<.001). 식품조리를 과학이라고 생각하는 정도는 전체평균 3.52점으로 나타났다. 질이 좋은 음식을 만들기 위해서는 식품에 대한 과학적 지식과 조리과정에서 일어날 수 있는 변화를 알아야 하며 이를 위해 조리과학을 배우고 있는 전공자들에게서는 3.93으로 가장 높은 점수를 보였다(p<.001). 비 전공 남녀 대학생의 경우에는 각각 3.41, 3.46으로 유의적인 차이가 없었다. 실제 조리를 할 때에 즐거움을 느끼는 정도는 식품영양전공 여학생이 3.93으로 가장 높은 점수를 보였고(p<.01) 비 전공 남녀대학생은 각각 3.74, 3.64로 유의적인 차이가 없었다. 김[9]의 주부들을 대상으로 식사준비에 대한 태도에서 '귀찮지만 의무'라고 생각하는 비율이 19% 이상으로 나타난 바 있는데 본 조사에서는 평균 3.77로 보통이상의 점수를 보임으로써 응답자들의 조리에 대한 흥미가 비교적 많음을 알 수 있다. 조리능력의 필요성에 대해서는 식품영양전공 및 비전공여학생에게서 4점이상의 높은 값을 나타냈고 비 전공 남학생들도 3.9점을 보여 조리능력이 필요함을 인식하고 있었다. 조리의 용이성에 대해서는 전공 및 비 전공 여학생보다 오히려 비 전공 남학생이 유의적으로 더 높은 값을 보임(p<.01)으로써 조리를 더 쉬운 일로 여기고 있었다. 이 같은 결과는 남학생의 경우 상대적으로 가정에서 조리에 대한 경험도 많지 않고 책임도 없으며 음식은 누구나가 적당히 만들 수 있는 것으로 인식하고 있기 때문이 아닌가 생각된다.

조리에 대한 용이성 문항에서 '어렵다 및 아주 어렵다'고 응답한 289명을 대상으로 특히 어려운 부분을 조사한 결과는 Fig. 1과 같다. 전체적으로 '조미료 사용'의 비율이 가장 높았고 조리순서, 신선한 재료구입, 다듬기 순으로 나타났다. 비전공여학생의 경우 전공여학생 및 비 전공 남학생보다 조미료 사용하기가 어렵다고 응답한 비율이 더 많았다.

3. 음식 및 식사의 의미

음식 및 식사의 의미에 대해 조사 결과는 Table 3과 같이 전체적으로 '기호성 충족'이라는 대답이 46%로 가장 많았다. 다음은 '건강을 위한 영양 섭취'로 나타나 본 조사대상자들의 대부분이 음식의 의미를 기호성의 만족과 건강을 위한 것으로 생각

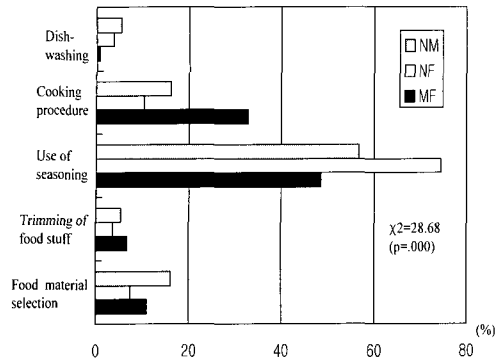

Fig. 1. The difficult parts in cooking activity.
(MF-food and nutrition major female: N=146,
NF-non-major female: N=106,
NM-Non-major male: N=37)

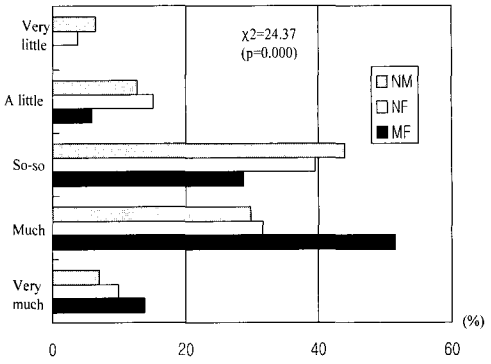

Fig. 2. The degree of interestedness in cooking activity.
(MF-food and nutrition major female: N=324,
NF-non-major female: N=263,
NM-Non-major male: N=141)

Table 3. The meaning of foods. N(%)

	Major	Non-major		Total	χ^2
		female	male		
Solution of hunger	39(12.0)	50(18.9)	29(20.6)	118(16.2)	
Satisfaction of preference	142(43.8)	126(47.7)	67(47.5)	335(46.0)	13.576*
For social function	34(10.5)	23(8.7)	9(6.4)	66(9.0)	
For nutrition and health	109(33.6)	65(24.6)	36(25.5)	210(28.8)	
Total	324(44.5)	264(36.2)	141(19.3)	729(100.0)	

* :p<.05

함을 알 수 있었다. 이 등[14]의 연구에서 배고픔을 체험했던 세대와는 달리 풍요로운 생활을 하고 있는 대학생들의 경우 영양을 위해 먹기보다 맛있는 것을 골라 즐기면서 먹는 것에 더 큰 비중을 두는 것으로 조사된 것과 비슷한 결과를 보였다. 박 등[5]은 가정에서 주부들이 음식을 준비할 때도 영양보다도 더 먼저 가족의 기호와 맛을 우선적으로 생각하는 것으로 보고하였으며 이러한 현상은 생활수준이 향상됨에 따라 음식선택 기준에서 경제성이나 영양유지보다는 기호 추구 성향이 높아지기 때문으로 보인다. 전공여학생의 경우는 비 전공 남녀 대학생들보다 '기호성 충족'으로 응답한 비율은 적은 반면 '건강을 위한 영양섭취'의 비율은 더 높게 나타나 영양의 중요성을 더 의식하는 것으로 보인다.

4. 조리에 대한 관심도

조리에 대한 관심도에 대한 결과는 Fig. 2와 같이 식품영양 전공 여학생의 경우 비 전공 남녀 대학생들보다 유의적으로 높은 값을 보였다(p<.000). '아주 많음 및 많은 편'이라고 응답한 비율은 전공여학생 324명 중 65.4%, 비 전공 남녀 학생의 경우 각각 36.9%, 31.6%로 나타나 식품영양 전공자는 물론 비 전공 남녀 학생들에서도 조리에 대한 관심도는 비교적 높은 편으로 나타났다. 조리에 대한 관심이 '아주 많다 및 많은 편이다'로 응답한 368명을 대상으로 관심분야를 복수 응답하도록 하여 얻은 결과는 Fig. 3과 같다. 전체적으로 한식에 대한 관심비율이 가장 높았고 다음 제과·제빵, 양식, 퓨전 요리, 중식, 일식 순으로 나타났다. 전공여학생의 경우 양식 제과·제빵, 퓨전 요리 등에서 비 전공 남녀 학생들보다 더 높은 비율을 보여주어 다양한 부분에서 관심이 많은 것을 볼 수 있었다. 비전공 여학생들은 한식 외에 제과, 제빵에 높은 관심을 보였고 남학생의 경우에는 한식 외에 퓨전 요리에 대한 관심이 많은 것으로 나타났다.

5. 조리 참여도 및 조리의 성 역할에 대한 의견

가정에서 일상적으로 조리에 참여하는 정도를 조사한 결과는 Table 4와 같다. 전체응답자의 68.5%가 가끔 도와주는 것으로 나타났으며 전혀 참여하지 않는다는 비율은 12.3%를 보였다. 남학생의 경우에도 전공 및 비전공 여학생과 유의적인 차이를 보이지

Table 4. The participating frequency and gender role for cooking activity at home. N(%)

		Major	Non-Major		Total	χ^2
			female	male		
Participating frequency	Doing all cooking activity	20(6.2)	13(4.9)	7(5.0)	40(5.5)	10.171 (N.S.)
	Daily aided	48(14.9)	39(14.8)	13(9.3)	100(13.8)	
	Often aided	227(70.3)	170(64.6)	100(71.4)	497(68.5)	
	Never aided	28(8.7)	41(15.6)	20(14.3)	89(12.3)	
	Total	323(44.5)	263(36.2)	140(19.3)	726(100.0)	
Charge of cooking	Female	30(9.3)	19(7.2)	22(15.6)	71(9.7)	15.007 (N.S.)
	Male	6(1.9)	4(1.5)	2(1.4)	12(1.6)	
	According to circumstances	259(79.9)	219(83.0)	113(80.1)	591(81.1)	
	All together	27(8.3)	22(8.3)	3(2.1)	52(7.1)	
	Others	2(0.6)	0(0.0)	1(0.7)	3(0.4)	
	Total	324(44.5)	264(36.2)	141(19.3)	729(100.0)	

N.S. : Not significant

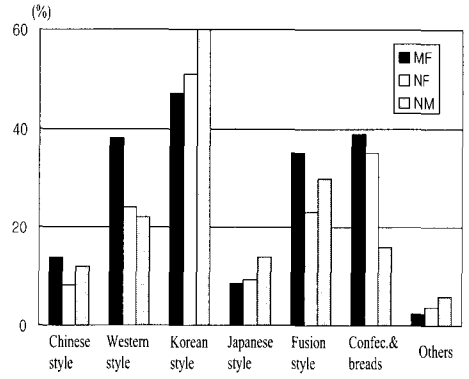

Fig. 3. Interesting fields of cooking answered by the subjects who are much and very much interested in cooking activity.
(MF-food and nutrition major female: N=210,
NF-non-major female: N=108,
NM-Non-major male: N=50,
multiple choices were allowed.)

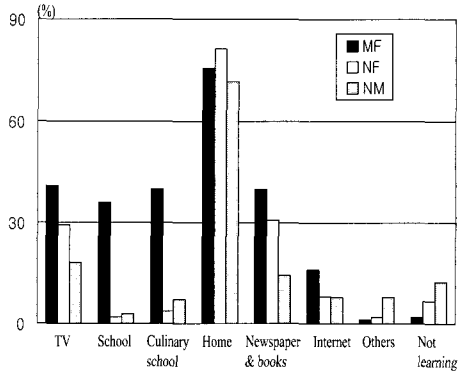

Fig. 4. The channels of learning cooking method.
(MF-food and nutrition major female: N=324,
NF-non-major female: N=264,
NM-Non-major male: N=141,
multiple choices were allowed.)

않아 '남자가 부엌에 들어가면 안 된다'는 전통적인 유교의식에서 변화가 이루어졌음을 알 수 있다.

한편, 가정에서 조리담당에 대한 남녀 구분에 대한 의견으로 Table 4에서 보는 바와 같이 전체조사 대상자의 81.1%가 '남녀 구분 없이 상황에 따라 할 수 있다'로 응답했다. '여자가 담당해야 한다'는 9.7%로 나타났는데 이 항목은 여학생들보다 남학생에게서 더 많은 응답률을 보였으나 유의적인 차이는 없었다. 조 등[15]은 주부의 교육수준 및 가정의 월수입이 낮을수록 부엌일에 대한 남녀의 구분에 반대하는 비율이 낮고 상당수의 주부들이 '남자는 부엌에 들어가서는 안되며 조리는 여자가 해야 한다'고 생각하고 있다고 보고한 바 있으며 문 등[16]의 성 역할에 따른 식생활 행동차이 조사에서 한국 남학생들의 경우 아들이나 아버지가 음식준비를 하지 않는 것을 당연시 여기고 있다는 결과도 있었으나 오늘날 양성 평등의식을 교육받은 세대가 늘어나고 여성들의 사회참여가 확대되어 맞벌이 부부가 늘어가고 있는 시기에 남녀 구분 없이 조리를 담당하는 것은 자연스러운 일이라고 생각된다.

6. 조리교육과 활용도

조리를 배우는 방법을 조사한 결과 Fig. 4와 같이 전체 응답자 729명 중 76.9%가 가정에서 가족에게서 배우는 것으로 나타났다. 박 등의 연구[5]에 의하면 주부들의 경우에도 음식의 조리방법에 대한 정보를 얻

는 급원으로 친정이나 시댁에서 배운 방법을 그대로 답습하는 것으로 나타났으며 또한 김[9]의 보고에서도 어른이나 친구로부터 얻는다고 응답한 비율이 가장 높았음이 조사되기도 하여 가정에서 행하는 조리활동이 다음세대의 식생활에 많은 영향을 주므로 그 중요성은 크다 하겠다. 전공여학생의 경우 조리에 대한 높은 관심과 필요성으로 가정뿐 만 아니라 TV, 학교, 조리학원, 신문·서적·잡지, 인터넷 등의 다양한 매체를 통하여 조리를 배우는 적극적인 태도를 볼 수 있었다. 비 전공여학생들은 가정 이외에 신문·서적·잡지 및 TV에서 배우는 것으로 나타났으며 비 전공 남학생의 경우에는 각 매체를 통해서 조리를 배우는 비율이 전공 및 비전공 여학생들보다 낮았는데 이는 상대적으로 조리에 대해 관심과 참여도 그리고 필요성이 적기 때문일 것이다.

한편 학교 조리교육이 조리기술 습득에 도움이 되는 정도를 조사한 결과는 Table 5와 같다. 전공학생의 경우에 비 전공 남녀 학생에 비해 유의적으로 높았으나(p<.001) 그 점수는 3.27점으로 학교에서의 조리교육이 크게 도움이 되지는 않는 것으로 보인다. 비 전공 남녀학생의 경우에도 모두 3점 이하의 점수를 나타냄으로써 초·중등학교 조리교육이 조리기술 습득에 영향을 주지 못하는 것으로 나타났다. 실제 조리를 할 때 알고 있는 조리 과학적인 지식의 활용정도에 대해서는 전공학생의 경우 점수는 비 전공 남녀학생들보다는 유의적으로 높게(p<.001) 나타나기는 하였으나 세 그룹 모두 3점 이하의 점수를 보여 식품조리에 관한 지식을 가지고 있어도 실제의 식생활에의 적용이 많지 않은 것으로 나타났다. 박 등[5]의 주부를 대상으로 보고된 자료에서도 이 같은 결과를 나타낸 바 있어 조리교육의 효율성과 실천적인 조리교육이 이루어지도록 해야 할 것이다.

Table 5. Degree of helpfulness of cooking class at school to acquire cooking technics and practical usefulness of knowledge about food science by 5-point scale. (M±SD)

	Degree of helpfulness	Practical usefulness
Major	3.27±0.83[a]	2.97±0.80[a]
Non-major female	2.61±0.83[b]	2.45±0.89[b]
Non-major male	2.46±0.99[b]	2.56±0.91[b]
F-value	59.49***	29.02***

***:p<.001

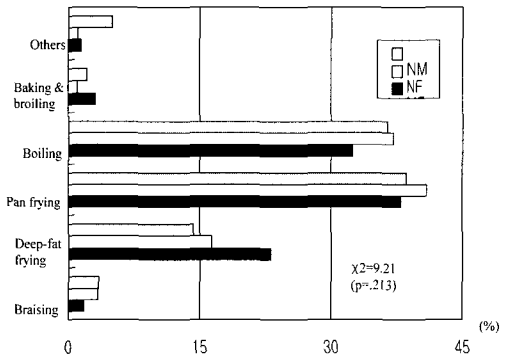

Fig. 5. Cooking methods that used frequently by respondents.
(MF-food and nutrition major female: N=320,
NF-non-major female: N=245,
NM-Non-major male: N=133)

7. 주로 이용하는 조리방법

조사대상자가 주로 이용하는 조리방법에 대하여 조사한 결과는 Fig. 5와 같다. '볶음'이 전체 조사대상자의 39.2%로 가장 많이 이용하는 조리방법으로 나타났는데 이는 볶는 조리방법이 시간도 오래 걸리지 않고 손쉽기 때문으로 보인다. 다음으로 '끓이기', '튀김' 순으로 많이 이용하고 있었다. 그러나 '조림'이나 '찜', '굽기' 등의 조리방법을 주로 이용한다는 비율은 아주 낮았다. 전공학생과 비 전공 남녀 학생사이에는 유의적인 차이가 없는 것(p=.213)으로 나타났다.

8. 조리 습득상태

1) 조리 관련 자격증 취득

조리와 관련된 자격증의 취득 상태를 조사한 결

Table 6. Acquisition state of the certificate of qualifications related to cooking(multiple choices were allowed). (N)

Technical fields	Major	Non-major female	Non-major male
Korean style (한식조리기능사)	114	11	4
Western style (양식조리기능사)	39	12	5
Chinese style (중식조리기능사)	2	1	3
Japanese style (일식조리기능사)	5	5	5
Swellfish cooking (복어조리기능사)	-	-	1
Confectionary(제과기능사)	5	2	4
Breads(제빵기능사)	10	9	7
Cooking industry technician (조리산업기사)	10	2	1
Total	185	42	30

Table 7. Self-evaluated cooking ability of subjects N(%)

	Major	Non-major		Total	χ^2
		female	male		
I have high skills to cook	19(5.9)	7(2.7)	5(3.5)	31(4.3)	12.834*
I can prepare a daily meal	200(61.9)	140(53.4)	76(53.9)	416(57.3)	
I can cook just simple foods	92(28.5)	97(37.0)	50(35.5)	239(32.9)	
I have no any skills to cook	12(3.7)	18(6.9)	10(7.1)	40(5.5)	
Total	323(44.5)	262(36.1)	141(19.4)	726(100.0)	

* $p<0.05$

과는 Table 6과 같다. 전공여학생의 경우 324명중 114명(35.2%)이 한식조리기능사 자격증을 취득하였고 양식조리기능사는 39명(12%), 일식은 5명(1.5%), 중식은 2명, 제과기능사는 5명, 제빵기능사는 10명, 조리산업기사자격을 취득한 수는 10명으로 나타났다. 전공여학생들의 경우에는 이들 자격증이 취업에 직접 필요하기 때문에 졸업 전에 상당수가 취득함으로써 비교적 조리관련 자격증 취득률이 높은 것으로 나타났다. 비 전공 학생의 경우 한사람이 여러 조리분야의 자격증을 획득하기도 하였는데 비전공 여학생 264명에게 한식, 양식, 일식, 제과, 제빵 기능사 등의 자격증 수는 42개, 비 전공 남학생 141명에게서는 30개를 보유하고 있어 전공에 관계없이 조리에 관련된 자격증을 상당수 취득한 것으로 보인다.

2) 조리수준

조사대상자 스스로가 평가하는 조리 습득상태를 조사한 결과는 Table 7과 같다. 수준 높은 요리가 가능하다고 응답한 비율은 전체 4.3%이었고 일상식 사준비가 가능한 비율은 57.3%, 인스턴트 음식 등의 간단한 음식조리가능의 비율은 32.9%로 나타났다. 전공 여학생의 경우 수준 높은 요리나 일상 식사준비가 가능하다고 응답한 비율이 비 전공 남녀학생보다 유의적으로($p<.05$) 높게 나타났고 비전공여학생과 남학생의 조리습득상태는 비슷한 수준으로 나타나 전공이 아닌 남녀학생의 조리수준 차이는 없는 것으로 보인다.

3) 조리가능 음식의 종류

한국의 전통음식 35가지와 서양음식 12종류 음식에 대해서 3점 Likert척도로 조리습득상태를 조사한 결과는 Table 8, 9와 같이 나타났다. 한국음식의 경우 2점 이상을 나타낸 음식은 전공자에게서 흰밥, 비빔밥, 흰죽, 만두, 떡국, 콩나물국, 된장찌개, 달걀찜, 잡채, 오이생채, 각종 전류, 두부조림 12종류이었으며 비 전공 남녀 학생의 경우에는 흰밥, 비빔밥, 달걀찜, 콩나물국 등 4종류에 지나지 않아 대충 조리할 수 있는 음식들이 많지 않은 것으로 나타났다. 전공학생들의 경우 대부분의 음식이 비 전공 학생들보다 더 높은 점수를 나타냄으로써 조리 가능한 음식이 더 많음을 보여주었으며 배추 및 열무김치, 냉이국, 육개장, 갈비탕, 생선찜 등은 1.5이하의 낮은 점수를 보였다. 비전공여학생의 경우 흰밥, 비빔밥, 떡국, 열무김치, 냉이국, 북어국, 시금치된장국, 육개장, 갈비탕, 생선찜 등의 음식은 전공여학생과 유의적인 차이를 보이지 않았고 비 전공 남학생의 경우에는 흰죽($p<.001$), 된장찌개($p<.001$), 가지나물($p<.01$, 고사리나물($p<.01$), 생선조림($p<.001$), 쇠고기장조림($p<.001$), 두부조림($p<.001$) 등에서 전공 및 비전공 여학생들보다 유의적으로 낮은 점수를 보였다.

한편 서양음식에서는 sandwich와 salad의 경우 세 그룹 평균 2점 정도를 보여 대충 만들 수 있는 음식으로 나타났고 fried chicken, hamburger, beef steak, spaghetti 등은 전공 및 비 전공 남녀 사이에서 유의적인 차이가 없었다. 전체적으로 pork chop, beef steak, fried chicken, spaghetti등의 점수가 낮게 나타나 이들 음식의 조리 습득률이 낮은 것으로 보인다.

Ⅳ. 요약 및 결론

전북지역의 식품영양학 전공 여학생 및 비전공 남녀대학생 729명을 대상으로 식품조리에 대한 의식과 조리수준에 대해 자기기입방식으로 설문조사를 실시하였다. 전공여학생의 경우 조리에 대한 의미, 과학이라고 생각하는 정도 및 흥미도 등에서 비전공 남녀 학생들보다도 더 높은 점수를 나타냈다. 전공 및 비전공여학생들은 조리능력의 필요성을 남학생보다 더 많이 느끼고 있었으며 조리의 용이성에 대해서는 비 전공 남학생이 오히려 더 높은 점수를 보였다. 가정에서의 조리활동은 가끔 돕는다는 비율이 68.5%로 가장 높았고 조리담당에 대해서는 응답자의 대부분이 남녀 구분 없이 상황에 따라 할

Table 8. Level of ability to prepare some Korean tradition foods by 3-point likert scale. (M±SD)

	Food	Major	Non-major		F-value
			female	male	
Main dishes	흰밥	2.65±0.51[a]	2.61±0.54[a]	2.41±0.58[b]	7.11**
	비빔밥	2.35±0.61	2.39±0.56	2.39±0.62	1.01
	흰죽	2.07±0.43[a]	1.80±0.61[b]	1.55±0.64[c]	13.36***
	칼국수	1.98±0.49[a]	1.66±0.51[b]	1.69±0.70[b]	5.72**
	만두	2.06±0.62[a]	1.70±0.70[b]	1.79±0.67[b]	6.64**
	떡국	2.16±0.48[a]	1.97±0.62[ab]	1.81±0.61[b]	7.29**
Kimchies	배추김치	1.45±0.67[a]	1.27±0.64[b]	1.26±0.48[b]	4.52**
	오이김치	1.78±0.62[a]	1.35±0.62[b]	1.24±0.54[b]	19.52***
	깍두기	1.54±0.51[a]	1.30±0.54[b]	1.30±0.56[b]	5.24**
	열무김치	1.28±0.41	1.19±0.53	1.22±0.52	1.09
Soups	쇠고기무국	1.83±0.46[a]	1.63±0.51[b]	1.60±0.54[b]	5.23**
	냉이국	1.46±0.55[a]	1.37±0.59[ab]	1.29±0.61[b]	4.18**
	콩나물국	2.23±0.56[a]	2.01±0.62[b]	2.00±0.58[b]	5.21**
	북어국	1.93±0.61[a]	1.81±0.54[ab]	1.79±0.49[b]	2.54*
	시금치된장국	1.68±0.62[a]	1.55±0.58[ab]	1.35±0.48[b]	7.57**
	육개장	1.22±0.67	1.18±0.52	1.25±0.61	1.49
	갈비탕	1.23±0.64	1.13±0.65	1.19±0.55	1.95
	된장찌개	2.01±0.45[a]	1.86±0.61[b]	1.62±0.52[c]	9.12***
	생선매운탕	1.59±0.59[a]	1.33±0.58[b]	1.38±0.54[b]	6.72**
Steamed foods	갈비찜	1.64±0.58[a]	1.20±0.59[b]	1.25±0.59[b]	11.45***
	달걀찜	2.35±0.61[a]	2.18±0.49[b]	2.02±0.62[b]	7.92**
	닭찜	1.74±0.64[a]	1.19±0.67[b]	1.17±0.65[b]	25.21***
	생선찜	1.29±0.66	1.25±0.62	1.18±0.69	1.21
Vegetable foods	가지나물	1.50±0.58[a]	1.30±0.52[b]	1.21±0.51[b]	6.94**
	고사리나물	1.53±0.61[a]	1.31±0.58[b]	1.18±0.59[c]	6.01**
	도라지나물	1.60±0.59[a]	1.14±0.60[b]	1.18±0.54[b]	17.25***
	잡채	2.04±0.52[a]	1.59±0.62[b]	1.34±0.52[b]	29.71***
	오이생채	2.00±0.48[a]	1.52±0.52[b]	1.34±0.59[b]	25.02***
	탕평채	1.71±0.62[a]	1.20±0.55[b]	1.11±0.59[b]	28.34***
Braised foods	생선조림	1.53±0.62[a]	1.38±0.62[b]	1.16±0.59[c]	12.21***
	쇠고기장조림	1.52±0.59[a]	1.25±0.56[b]	1.26±0.52[c]	8.69***
	북어조림	1.53±0.52[a]	1.25±0.55[b]	1.12±0.61[b]	9.92***
	두부조림	2.02±0.46[a]	1.68±0.45[b]	1.36±0.64[c]	21.62***
Others	불고기	1.83±0.52[a]	1.55±0.68[b]	1.53±0.61[b]	10.25***
	각종전	2.09±0.45[a]	1.90±0.52[a]	1.46±0.58[b]	7.82**

*:p<.05, **:p<.01, ***:p<.001

수 있는 것으로 생각하고 있었다. 관심을 많이 가지는 조리 부문은 전체적으로 한식이 가장 높았고 전공여학생의 경우 제과 제빵, 양식, 퓨전 음식, 중식 등 다양한 부문에서 관심이 많은 것을 볼 수 있었다. 조리를 배우는 방법으로 응답자의 76.9%가 가족에게서 배우는 것으로 나타났고 전공여학생은 가정뿐만 아니라 TV, 학교, 요리학원, 신문·서적·잡지, 인터넷 등의 다양한 매체를 통해서 배우는 것으로 나타났다. 학교 조리교육이 조리기술습득에 도움이 되는 정도는 전공학생이 비 전공 남녀 학생에 비해 유의적으로 높았지만 그 점수는 3.27점으로 보통수준으로 나타났으며 조리 시에 조리 과학적인 지식의 활용정도는 조사대상자 모두 3점 이하의 점수를 보였다. 조사대상자들이 주로 이용하는 조리법은 볶음, 끓이기, 튀김 등의 순으로 나타났다. 전공여학생의 경우 35.2%가 한식조리기능사 자격증을 취득하였고 한·양식, 중식, 일식, 제과 제빵 등 여러 분야에서 비전공여학생의 경우에는 42개, 비 전공 남학생은 30개의 기능사 자격증을 보유하고 있었다. 조리가능음식을 조사한 결과 한식 35종류에서 전공

Table 9. Level of ability to prepare some western foods by 3-point likert scale. (M±SD)

Food	Major	Non-major		F-value
		female	male	
Fried chicken	1.48±0.52	1.36±0.56	1.34±0.62	1.01
Omlet	1.68±0.63[a]	1.47±0.42[b]	1.34±0.55[b]	7.54**
Pork chop	1.35±0.49[a]	1.22±0.63[ab]	1.15±0.62[b]	6.21**
Omlet rice	1.92±0.58[a]	1.91±0.55[a]	1.75±0.68[b]	4.21**
Curried rice	1.99±0.54[a]	1.93±0.62[a]	1.77±0.56[b]	4.02**
Pork cutlet	1.86±0.56[a]	1.77±0.54[ab]	1.66±0.64[b]	5.92**
Sandwich	2.30±0.49[a]	2.19±0.61[a]	1.96±0.62[b]	6.91**
Hamburger	1.78±0.48	1.88±0.54	1.83±0.55	1.56
Pizza	1.71±0.45[a]	1.59±0.65[ab]	1.42±0.58[b]	7.04**
Beef steak	1.36±0.4	1.20±0.63	1.27±0.52	2.22
Salad	2.24±0.49[a]	2.14±0.49[a]	1.76±0.52[b]	16.27***
Spaghetti	1.48±0.52	1.37±0.54	1.48±0.64	0.98

**:p<.01, ***:p<.001

여학생은 12종류 비 전공 남녀학생은 4종류만이 3점 Likert 척도에서 2점 이상을 나타냈고 서양음식 12종류에서 세 그룹 평균 2점 이상을 보인 음식은 두 종류뿐이었다.

이상의 결과를 살펴 볼 때 전공학생은 물론 비전공남녀 대학생들의 경우에도 식품조리에 대한 관심이 높고 조리능력의 필요성을 많이 느끼고 있으나 이들 대학생들, 특히 비전공자들의 조리수준은 높지 않은 것으로 나타났다. 전공여학생들의 경우 조리능력에 대한 필요성과 높은 관심으로 다양한 매체를 통하여 조리를 배우는 적극적인 태도를 가지고 있음을 알 수 있었다. 가정에서 조리에 참여하는 비율은 전공 및 남녀차이를 보이지 않고 오늘날 양성평등교육으로 조리담당에 대한 전통적인 남녀 구분의식도 낮아지고 있음을 알 수 있었다. 한편으로 학교에서의 조리교육이 조리기술 습득에 도움이 되는 정도는 그리 높지 않으며 알고 있는 조리 과학적 지식의 활용도도 낮은 편으로 나타나 조리교육의 효율성과 실천적인 조리교육이 이루어져야 할 것으로 사료된다.

감사의 글

이 논문은 우석대학교 교내학술연구비 지원에 의하여 연구되었으며 이에 감사드립니다.

참고문헌

1. Marion Bennion, Barbara Scheule : Introductory Foods. Prentice-hall, 1, 2000
2. 구성자 : 한국조리과학의 발전 방향과 전망. 한국조리과학회지, 17(2):165, 2001
3. 유희숙, 두경자 : 취업주부와 남편의 가사노동 참여 실태 및 영향요인. 한국가족자원경영학회지, 3(1):123, 1999
4. 김효정, 김미라 : 기혼여성 재택근무자와 직장근무자의 식생활 가사노동시간에 관한 비교연구. 대한가정학회지, 39(6):25, 2001
5. 박윤정, 조신호, 이효지 : 식품에 대한 지식이 조리방법에 미치는 영향에 관한 조사연구. 한국조리과학회지, 6(1):41, 1990
6. 서정희, 홍순명, 유경희, 임화재, 황혜진 : 음식준비와 식사의 평가기준과 하위요인: 주부와 조리사를 대상으로. 한국식생활문화학회지, 16(2):73, 2001
7. 신애숙, 고기철 : 경주지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 직무에 대한 실태와 의식조사 연구(Ⅰ). 한국조리과학회지, 13(2):157, 1997
8. 신애숙 : 경주지역 특급호텔에 종사하는 조리사들의 직무에 대한 실태와 의식조사 연구(Ⅱ), 조리사들의 조리기술과 조리사 및 외식산업의 발전에 관한 견해 -. 한국조리과학회지, 13(3):304, 1997
9. 김우경 : 주부들의 식생활에 대한 관심도와 조리원리 및 조리방법 지식에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 7(2):157, 1992
10. 고경희 : 부천지역 주부의 식문화의식과 가사행동과의 관계. 한국식생활문화학회지. 14(3):211, 1999
11. 정영진 : 대학생의 음식기호조사. 한국영양학회지, 17(1):10, 1984
12. 김미향 : 대구지역의 서양음식에 대한 수용도와 이용실태에 관한 연구. 한국조리과학회지, 13(3):338, 1997
13. 이경혜, 박희창, 허은실 : 식품영양학 전공자를 위한 통계처리방법론(한글SPSSwin) 활용. 효일문화사, 2000
14. 이기완, 이영미 : 서울 및 경기도 일부지역 대학생의 식생활 관련 지식과 태도 및 행동에 관한 실태조사. 한국식생활문화학회지, 10(2):125, 1995
15. 조미숙, 강남이 : 가정내의 식품분배에서 남녀의 차이에 대한 연구. 한국식품영양학회지, 2(2):31, 1989
16. 문수재, 김정현, Wendy Jean Harrod, Diane McComber : 한국과 미국 대학생들의 대인 관계 유형에 따른 식행동 분석. 한국식생활문화학회지, 8(2):117, 1992

(2001년 10월 16일 접수)