

식품영양학과 학생들의 현장실습 만족도 및 평가도에 관한 연구

최미경^{1*} · 전예숙¹ · 홍원주² · 김순경³ · 김동희⁴ · 김애정⁵ · 강명화⁶ · 김미현⁷

¹청운대학교 식품영양학과, ²수원여자대학 식품과학부
³순천향대학교 응용과학부 식품영양전공, ⁴유한대학 식품영양과
⁵혜전대학 식품영양과, ⁶호서대학교 자연과학부 식품영양전공
⁷숙명여자대학교 식품영양학과

A Study on Satisfaction and Evaluation of Students' Spot-Practice in Department of Food and Nutrition

Mi-Kyeong Choi^{1*}, Ye-Sook Jun¹, Won-Joo Hong², Soon-Kyung Kim³, Dong-Hee Kim⁴,
Ae-Jung Kim⁵, Myung-Hwa Kang⁶ and Mi-Hyun Kim⁷

¹Dept. of Human Nutrition and Food Science, Chungwoon University, Hongseong 350-701, Korea

²Dept. of Food Science, Suwon Women's College, Suwon 441-748, Korea

³Division of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University, Asan 336-745, Korea

⁴Dept. of Food and Nutrition, Yuhan College, Bucheon 422-090, Korea

⁵Dept. of Food and Nutrition, Hyejeon College, Hongseong 350-701, Korea

⁶Dept. of Food Science and Nutrition, Hoseo University, Asan 336-796, Korea

⁷Dept. of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University, Seoul 140-742, Korea

Abstract

The purpose of this study was to estimate satisfaction and evaluation degree of students' spot-practice in department of food and nutrition and to investigate relating factors to them for development of spot-practice programme. The survey for analysis was conducted through the questionnaires to 229 students finished in-ternship. Proportions of the students were 93.9% for senior, 93.9% for female. Proportions of spot-practice facilities were 38.9%, 46.7%, and 14.4% for school, business & industry, and hospital respectively. The major part of subjects (83.8%) took part in spot-practice during 2 weeks. The satisfaction scores to spot-practice were the lowest for pay, and the highest for a kind of spot-practice facilities. The evaluation scores were the lowest for 'I made a plan and prepared my work in advanced', and the highest for 'I did my best for doing my work'. The satisfaction score in hospital was significantly lower than those in school or business & industry. The satisfaction score in self-operated foodservice was significantly higher than that in contract managed one. However, there were no significant differences in evaluation scores by foodservice employment type. In the case of coincidence of area in spot-practice and residence, or facilities of spot-practice and job desired, the satisfaction and evaluation scores were significantly higher than those of others. The period of spot-practice was significantly positively correlated with satisfaction scores for atmosphere of spot-practice facilities, service and treatment for spot-practice student, while negatively correlated with evaluation score for 'I did my best for doing my work'. The spot-practice pay was significantly positively correlated with satisfaction and evaluation scores for various items. In conclusion, various factors are related to satisfaction and evaluation degree of spot-practice students, and consist concern and support from college & university, foodservice institution, and government for systematic spot-practice are required.

Key words: spot-practice, satisfaction, evaluation, foodservice

서 론

대학교육에서 현장실습은 학교에서 배운 이론적 지식을 실제로 적용해 볼 수 있는 기회를 제공하기 때문에 일과 학습을 통합할 수 있으며, 다음과 같은 이유로 그 필요성이 제기되고 있다(1). 첫째, 대학에서 이론과 실습의 수업만으로는

현장에 직접 적용될 수 있는 실기능력이 완숙하게 배양되지 못한다. 둘째, 학생들은 자신이 선택할 직업세계의 실제 업무환경, 업무내용 등에 대하여 올바르게 인식하지 못하고 있으며, 따라서 전공학과에 대한 막연한 인식을 갖고 있을지라도 전공이 실제로 적용되는 직업의 현장업무 환경, 업무의 흐름, 다른 업체와의 연관성 등에 대해서는 잘 알고 있지 못

*Corresponding author. E mail: mkchoi@chungwoon.ac.kr
Phone: 82-41-630-3240, Fax: 82-41-630-3240

하다. 따라서 직무가 수행되는 작업현장을 직접 목격하고 실무를 경험할 기회를 주어 그에 대비할 수 있도록 해야 한다. 셋째, 학생들은 현장에서 다양한 업무를 유능하게 수행하기 위해 스스로 준비해야 할 필수 사항을 잘 모르고 있다. 또한 현장에서 발생할 변화의 영향을 미리 예측하고 구체적인 진로를 결정하는데 있어서 직접 체험의 기회를 가질 필요가 있다.

현장실습은 이론적 지식과 실기수행능력을 하나로 통합하고, 현장 업무수행능력을 향상시키며, 직장의 근무태도를 느끼고, 전공과 관련된 산업체의 현황 및 미래 전망을 파악케 하여 진로 결정을 도와줄 뿐만 아니라 대학에서 배운 내용을 실제 사용해 보는 경험과 연결시킴으로써 학습동기를 유발시켜주는 목적을 가지고 있다(2).

식품영양학과는 국가가 요구하는 유능한 영양사를 양성하는 것이 학과의 설치목표이며, 소정의 교육을 마친 식품영양학과 학생은 국가고시를 통하여 영양사 면허를 취득한다. 영양사는 식품과 영양에 관한 전문인력으로서 국민의 식생활 건강문제를 지도, 계몽하는 1차 보건인력으로 중요한 직업이라 할 수 있다. 따라서 이론적 지식의 습득 뿐만 아니라 실제로 실무현장에서 전문인으로서 역할을 할 수 있는 능력이 강조됨으로써 교육과정에서 실무현장실습이 매우 중요한 위치를 차지하고 있다. 이와 같은 중요성에 따라 대부분의 식품영양학과에서는 현장실습을 필수교과목으로 개설하여 교과과정을 운영하고 있다.

Sim과 Chun(3)은 단체급식 실습생의 훈련에 대한 조사에서 실습생에 대한 운영의 효율성을 위하여 각 급식소의 영양사 실무프로그램 개발이 필요하다고 하였으며, Yoon 등(4)은 현장실습 운영실태에 관한 조사에서 실습지침서의 부재, 상사의 이해부족, 시설의 빈약 등이 실습시 애로사항이라고 지적하였다. 이와 같이 현장실습은 교육과정이 표준화되어 있지 않고 지침서 등의 기준자료(5)가 미흡할 뿐만 아니라 사회적 변화에 따른 교육과정의 평가 및 보완도 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 식품영양학과 학생들의 현장실습에 대한 만족도와 평가도를 알아보고 이에 영향을 미치는 인자들을 찾아봄으로써 보다 효율적인 현장실습 프로그램 개발에 필요한 기초자료를 제시하고자 하였다.

재료 및 방법

조사대상자

서울, 수원, 부천, 아산, 홍성 소재 대학 및 대학교 식품영양학과에 재학중인 학생 중 최근 1년 이내에 현장실습을 이수한 300명을 대상으로 2003년 3월부터 7월까지 설문조사를 실시하였다. 이 중 본 연구의 목적에 맞춰 단체급식소 이외에서 현장실습을 이수한 학생과 불성실하게 질문에 응답한 71명을 제외한 총 229명의 설문지를 분석에 사용하였다.

조사내용 및 방법

설문지는 선행연구와 영양사 현장실습 지침서를 기준으로 하고 본 연구목적에 고려하여 일반사항, 실습 만족도, 실습 평가도의 총 3 부문에 맞는 문항을 구성한 후 예비조사를 실시하고 최종적으로 개발하였다. 일반사항으로는 실습기관의 종류, 실습기간, 실습지역, 실습지원비, 실습을 통해 배운 것, 취업희망 분야 등 총 10개 문항을 구성하였다. 실습만족도는 실습기관의 종류, 실습기관의 위치, 실습기간 및 시간, 실습기관의 분위기, 실습내용 및 프로그램, 실습관리자, 실습지원비, 실습생에 대한 대우 및 처우, 학교 교육과 현장실무의 연계성, 실습에 대한 학과 교수의 지도의 총 10 문항으로 구성하였다. 실습 평가도는 성실한 근무태도, 활동적이고 적극적인 자세, 사전 준비 및 계획, 부과된 과제 수행정도, 조리원들과의 관계 등 총 10 문항으로 구성하였다. 실습 만족도와 평가도는 Likert scale에 의한 5점 척도법을 이용하여 '매우 그렇지 않다'를 1점, '매우 그렇다'를 5점으로 조사하였으며, 점수가 높을수록 실습 만족도와 평가도가 높은 것으로 평가하였다. 개발한 설문지를 정규 수업시간 전후에 조사대상자에게 배부하고 연구목적, 기록지 작성요령 및 작성실례를 설명한 후 조사대상자가 자기 기입식으로 쓰도록 하였고 기입시간은 약 30분이 소요되었으며 기록 후에 즉시 회수하였다.

통계분석

설문조사를 통해 얻어진 모든 결과는 SAS program을 이용하여 평균, 표준편차 및 빈도를 구하고 각 요인별 실습 만족도 및 평가도 점수의 차이는 t-test 및 ANOVA test로 유의성을 검정하였으며, 각 요인간 상관관계는 Pearson's correlation coefficient(r) 및 이에 대한 유의성을 검정하였다.

결과 및 고찰

조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 전체 조사대상자 중 전문대학 2학년생이 155명(67.7%), 대학교 3학년생이 14명(6.1%), 4학년생이 60명(26.2%)로 대부분 현장실습은 졸업학년에 실시되고 있었다. 남학생은 14명(6.1%), 여학생은 215명(93.9%)였으며, 실습기관은 학교급식소가 89명(38.9%), 사업체급식소가 107명(46.7%), 병원급식소가 33명(14.4%)이었다. 실습기간은 1주가 16명(7.0%), 2주가 192명(83.8%), 3~4주가 21명(9.2%)이었다. 1989년 조사된 Yoon 등(4)의 연구에서 현장실습을 1주일 실시하고 있는 대학이 56.7%로 가장 높았고 2주일은 40.0%였으나 적절한 실습기간에 대한 교수의 의견은 2주일이 58.2%로 가장 높은 비율을 보였다. 1994년 실시된 Sim과 Chun(3)의 연구에서도 단체급식 실습생들의 실습기간은 1주가 59.2%로 가장 높았고, 2주가 35%, 3~4주가 6%였으나, 실습 후 적당한 실습기간을 물었을 때 학교와 사업체는 2주, 병원은 4주라고 답한 비율이 가장 높은

Table 1. Distribution of general characteristics in the subjects

N (%)

Characteristics	Criteria		Distribution
	College	Senior	
Grade	College	Senior	155 (67.7)
	University	Junior Senior	14 (6.1) 60 (26.2)
Sex	Men		14 (6.1)
	Women		215 (93.9)
Foodservice type	School		89 (38.9)
	Business & Industry		107 (46.7)
	Hospital		33 (14.4)
Period	1 week		16 (7.0)
	2 weeks		192 (83.8)
	3~4 weeks		21 (9.2)
Pay	No		202 (88.2)
	Yes	≤100,000 won >100,000 won	21 (9.2) 6 (2.6)
Gain from spot-practice	Responsibility		45 (20.0)
	Human relationship		52 (23.1)
	Adaptation for organization		62 (27.6)
	Practical ability		66 (29.3)
Job facilities desired	School foodservice		77 (34.4)
	Foodservice in business & industry		64 (28.6)
	Hospital foodservice		24 (10.7)
	Research institute		19 (8.5)
	Others		40 (17.9)
Area in spot-practice and residence	Agree		80 (35.2)
	Disagree		147 (64.8)
Facilities of spot-practice and job desired	Agree		40 (17.9)
	Disagree		183 (82.1)

것으로 보고되어 실습기관에서의 적응, 업무의 파악과 습득 등의 현실적인 이유로 최근에는 실습기간이 길어진 것으로 보여진다.

실습지원비를 받았다고 응답한 학생은 27명(11.8%)이었던 반면 대부분의 학생들(88.2%)은 실습지원비를 받지 못한 것으로 나타났다. 조사대상자들은 실습을 통해 실무능력(29.3%), 조직사회 적응력(27.6%), 인간관계(23.1%), 책임감(20.0%)을 가장 많이 얻었다고 답하였다. 졸업 후 취업 희망 업체는 학교급식소(34.4%), 사업체급식소(28.6%), 병원급식소(10.7%), 연구소(8.5%) 순이었으며, 전공과 관계없는 분야를 희망하는 학생은 17.9%에 달하였다. 단체급식 실습자 중 영양사직 희망자는 73.7%라 할 수 있는데, 이는 단체급식 실습생 중 90.7%가 영양사직을 희망한다는 Sim과 Chun(3)의 결과보다 다소 낮은 수준이었다.

현장실습 지역과 거주지가 도(道) 단위로 일치하는가를 물었을 때 일치하였다는 학생이 80명(35.2%)인 반면 일치하지 않았다는 학생이 149명(64.8%)으로 본 조사대상자들 대부분이 지방대학생으로서 거주지와 떨어져 현장실습지역이 결정되는 경우가 많았다. 전체대상자 중 현장실습 기관과 취업 희망기관이 일치하였다는 학생은 40명(17.9%), 일치하지 않았다는 학생은 183명(82.1%)이었다.

현장실습 만족도와 평가도

조사대상자의 현장실습 만족도와 평가도를 각각 총 10개 항목에 대해 5점 척도로 조사한 결과는 다음과 같다. 실습 만족도는 Table 2에서 보는 바와 같이 실습지원비(1.90±1.18)와 실습기관의 위치(2.93±1.29)에 대한 만족도가 낮았으며, 실습기관의 종류(3.76±0.88)와 실습기관의 실습관리자(3.63±1.05)에 대한 만족도는 높은 것으로 나타났다. Table 3에 제시한 실습 평가도의 경우, 실습에 대한 사전 준비 및 계획(3.27±0.74)과 현장실습이 진로결정에 도움을 주었다(3.61±1.02)는 항목에 대한 평가도가 낮았으며, 실습과제의 수행(4.06±0.82)과 근무의 성실성(4.02±0.75)에 대한 평가도는 높게 나타났다.

실습지원비의 경우 조사대상자의 일반사항에서 살펴본 바와 같이 88.2%에 달하는 대부분의 실습생들이 실습지원비를 받지 못하여 이에 대한 만족도가 낮았으며, 본 조사를 실시한 대부분의 대학이 지방에 위치하여 실습기관이 다양한 지역에 비교적 넓게 분포되어 있었기 때문에 실습기관의 위치에 대한 만족도가 낮았던 것으로 보여진다. 한편 Yoon 등(4)에 의하면 현장실습이 효과적으로 수행되려면 학교에서 현장실습 대상업체에 실습 프로그램을 작성하여 의뢰해야 하지만 실습 프로그램을 작성하지 않고 실습기관의 프로그램에 의

Table 2. Satisfaction degree of spot-practice of the subjects

N (%)

Characteristics	Mean value	Very unsatisfactory	Unsatisfactory	Moderate	Satisfactory	Very satisfactory
A kind of spot-practice facilities	3.76±0.88	4 (1.8)	8 (3.5)	73 (32.0)	95 (41.7)	48 (21.1)
Location of spot-practice facilities	2.93±1.29	38 (16.7)	45 (19.8)	75 (33.0)	32 (14.1)	37 (16.3)
Period of spot-practice	3.44±0.91	4 (1.8)	28 (12.3)	85 (37.4)	84 (37.0)	26 (11.5)
Atmosphere of spot-practice facilities	3.62±1.02	6 (2.7)	25 (11.1)	66 (29.2)	81 (35.8)	48 (21.2)
Contents and program of spot-practice	3.33±1.05	10 (4.4)	37 (16.3)	80 (35.2)	67 (29.5)	33 (14.5)
Spot-practice manager	3.63±1.05	9 (4.0)	20 (8.8)	68 (30.0)	79 (34.8)	51 (22.5)
Spot-practice pay	1.90±1.18	118 (54.1)	38 (17.4)	36 (16.5)	17 (7.8)	9 (4.1)
Service and treatment for spot-practice students	3.51±1.06	7 (3.1)	32 (14.2)	70 (31.0)	73 (32.3)	44 (19.5)
Connection of education and practical affairs	3.33±0.97	8 (3.5)	30 (13.2)	96 (42.3)	65 (28.6)	28 (12.3)
Guide of professor to spot-practic	3.44±0.95	6 (2.7)	24 (10.6)	92 (40.7)	72 (31.9)	32 (14.2)

Table 3. Evaluation degree of spot-practice of the subjects

N (%)

Characteristics	Mean value	Never completely	Never	Moderate	Yes	Certain
I worked diligently throughout my internship	4.02±0.75	1 (0.4)	0 (0.0)	55 (24.1)	109 (47.8)	63 (27.6)
Throughout my internship, I was actively involved	3.89±0.76	1 (0.4)	4 (1.8)	61 (26.8)	114 (50.0)	48 (21.1)
I made a plan and prepared my work in advance	3.27±0.74	1 (0.4)	21 (9.2)	137 (60.1)	54 (23.7)	15 (6.6)
I understood accurately my responsibility and completed my work	3.85±0.73	1 (0.4)	4 (1.8)	62 (27.3)	121 (53.3)	39 (17.2)
I did my best for doing my work	4.06±0.82	2 (0.9)	5 (2.2)	42 (18.5)	107 (47.1)	71 (31.3)
I spoke respectfully and had good attitudes	4.00±0.69	1 (0.4)	2 (0.9)	41 (18.0)	135 (59.2)	49 (21.5)
I kept organized and managed my work place	3.87±0.71	1 (0.4)	2 (0.9)	61 (26.8)	125 (54.8)	39 (17.1)
I followed the rules and cooperated with other colleagues	3.99±0.71	1 (0.4)	4 (1.8)	40 (17.5)	134 (58.8)	49 (21.5)
I had good relationship with my coworkers with mature respect	3.66±0.85	3 (1.3)	9 (4.0)	88 (38.9)	87 (38.5)	39 (17.3)
Internship was successful in showing me the roles of dietitians and my future career	3.61±1.02	9 (4.3)	17 (8.1)	60 (28.6)	85 (40.5)	39 (18.6)

존하는 대학이 전체 조사대학의 70.7%에 이른다고 하였다. 이와 같은 상황에서는 대학이나 학생들의 실습에 대한 사전 준비나 계획이 구체적으로 이루어질 수 없기 때문에 본 연구에서도 이에 대한 실습 평가점수가 낮았던 것으로 보여진다.

현장실습기관의 유형에 따른 실습 만족도 및 평가도

실습기관의 종류와 관리 유형에 따른 현장실습 만족도에 대한 결과는 Table 4와 같다. 학교, 사업체, 병원 급식소별 실습기관의 위치에 대한 만족도는 사업체 급식소가 가장 낮았고($p < 0.05$) 실습기관의 분위기, 실습비, 실습생에 대한 대우 및 처우, 학과 교수의 지도에 대한 만족도는 병원급식소가 학교급식소나 사업체 급식소에 비해 유의하게 낮았다($p < 0.05$, $p < 0.05$, $p < 0.05$, $p < 0.05$). 단체급식소의 관리 유형에 따라서는 직영업체가 위탁업체보다 실습기관의 종류 등 총 7개 항목의 만족도가 높은 것으로 나타났다. 실습기관의 종류와 관리 유형에 따른 현장실습 평가도에 대한 결과는 Table 5에서 보는 바와 같이 '나는 실습생으로서 성실히 근무하였다'와 '실습에 필요한 내용을 사전에 준비하고 계획하였다'는 항목에 대한 평가도가 병원급식소에 비해 학교급식소가 유의하게 낮았다($p < 0.05$, $p < 0.05$). 그러나 직영과 위탁의 관리 유형에 따라서 현장실습 평가도는 유의한 차이가 없었다.

Sin과 Lee(6), Moon 등(7)은 단체급식소 유형별 영양사들의 직무만족도를 살펴보았을 때 학교급식소가 가장 낮고 병원이 가장 높았다고 보고하였다. Jang과 Kwak(8)은 같은 사업체 급식소일지라도 공장형, 사무실형, 서비스형 등 급식소의 유형에 따라 근로자들의 급식 만족도가 다르다고 보고하였다. 이상의 연구를 통해 급식소의 유형에 따라 조직 체계와 운영 방법이 다르기 때문에 급식 종사자나 피급식자들의 만족도는 다르다는 것을 알 수 있다. 본 연구에서 급식소의 유형에 따라 실습생들의 만족도도 다른 것으로 나타나 학교급식소나 사업체 급식소보다 병원급식소의 실습 만족도가 낮았다. 그러나 실습 평가도는 병원이 다른 급식소보다 높았다. 이와 같은 결과는 실습생들이 선호하는 실습업체는 학교나 사업체이지만 실습 업무의 습득은 병원이 높다는 것과 급식소의 유형에 따라 실습 프로그램도 차별화 되어야 한다는 것을 보여준다.

우리 나라의 위탁급식산업은 이제 성숙기에 접어들었고 위탁 급식 전문업체 뿐 아니라 위탁급식업장도 계속 증가하는 추세이다. 그러나 위탁급식 전문업체는 지금까지 법적·제도적인 면에서 위탁급식업무에 대한 범위, 시설기준, 인력 배치, 위탁범위, 관리사항 등에 대한 가장 기본적인 기준이 미비한 상태에서 다양한 문제점들이 지적되고 있다(9,10).

Table 4. Satisfaction degree of spot-practice by foodservice employment type

Characteristics	Total subject (n=229)	Foodservice type			Management type	
		School (n=89)	Business & industry (n=107)	Hospital (n=33)	Self- operated (n=117)	Contracted management (n=84)
A kind of spot-practice facilities	3.76±0.88 ¹⁾	3.91±0.87	3.63±0.89	3.82±0.85	3.88±0.89	3.62±0.86 ^{*3)}
Location of spot-practice facilities	2.93±1.29	3.19±1.34 ^{a2)}	2.70±1.27 ^b	3.00±1.09 ^{ab}	2.97±1.30	2.83±1.40
Period of spot-practice	3.44±0.91	3.54±0.95	3.43±0.89	3.21±0.86	3.60±0.93	3.19±0.90 ^{**}
Atmosphere of spot-practice facilities	3.62±1.02	3.84±0.96 ^a	3.65±1.03 ^a	2.94±0.90 ^b	3.79±0.95	3.33±1.09 ^{**}
Contents and program of spot-practice	3.33±1.05	3.44±1.04	3.30±1.11	3.18±0.88	3.59±0.98	2.98±1.04 ^{***}
Spot-practice manager	3.63±1.05	3.78±1.16	3.61±0.98	3.30±0.92	3.80±1.08	3.42±1.04 [*]
Spot-practice pay	1.90±1.18	1.95±1.13 ^a	2.07±1.29 ^a	1.25±0.62 ^b	1.93±1.24	1.81±1.11
Service and treatment for spot-practice students	3.51±1.06	3.64±1.09 ^a	3.60±1.03 ^a	2.88±0.82 ^b	3.68±1.05	3.25±1.08 ^{**}
Connection of education and practical affairs	3.33±0.97	3.52±1.00	3.16±0.99	3.36±0.74	3.63±0.91	2.98±0.96 ^{***}
Guide of professor to spot-practice	3.44±0.95	3.64±0.91 ^a	3.46±0.94 ^a	2.85±0.87 ^b	3.46±0.95	3.51±0.99
Mean satisfaction scores	3.30±0.65	3.45±0.70 ^a	3.28±0.61 ^a	2.97±0.47 ^b	3.44±0.64	3.10±0.66 ^{***}

¹⁾Mean± standard deviation.

²⁾Means with different letters (a, b) in row are significantly different from each other at $\alpha=0.05$ as determined by Duncan's test according to foodservice type (a>b).

³⁾Significance as determined by Student's t-test between self-operated and contracted management. *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.

Table 5. Evaluation degree of spot-practice by foodservice employment type

Characteristics	Total subject (n=229)	Foodservice type			Management type ³⁾	
		School (n=89)	Business & industry (n=107)	Hospital (n=33)	Self- operated (n=117)	Contracted management (n=84)
I worked diligently throughout my internship	4.02±0.75 ¹⁾	3.89±0.78 ^{b2)}	4.07±0.72 ^{ab}	4.24±0.71 ^a	4.06±0.69	3.94±0.83
Throughout my internship, I was actively involved	3.89±0.76	3.79±0.75	3.92±0.78	4.09±0.72	3.98±0.69	3.76±0.86
I made a plan and prepared my work in advance	3.27±0.74	3.15±0.65 ^b	3.29±0.77 ^{ab}	3.52±0.80 ^a	3.24±0.72	3.24±0.70
I understood accurately my responsibility and completed my work	3.85±0.73	3.72±0.77	3.93±0.69	3.94±0.70	3.83±0.67	3.86±0.82
I did my best for doing my work	4.06±0.82	3.99±0.91	4.02±0.76	4.36±0.65	4.05±0.83	4.07±0.82
I spoke respectfully and had good attitudes	4.00±0.69	3.93±0.70	4.01±0.67	4.18±0.68	4.07±0.67	3.90±0.70
I kept organized and managed my work place	3.87±0.71	3.82±0.76	3.90±0.66	3.94±0.70	3.84±0.68	3.89±0.76
I followed the rules and cooperated with other colleagues	3.99±0.71	3.90±0.74	4.03±0.68	4.12±0.70	3.98±0.67	3.98±0.79
I had good relationship with my coworkers with mature respect	3.66±0.85	3.60±0.84	3.77±0.83	3.52±0.97	3.63±0.81	3.70±0.93
Internship was successful in showing me the roles of dietitians and my future career	3.61±1.02	3.64±0.99	3.58±1.10	3.63±0.91	3.79±0.91	3.52±1.08
Mean evaluation scores	3.82±0.54	3.76±0.54	3.84±0.55	3.90±0.55	3.84±0.49	3.79±0.62

¹⁾Mean± standard deviation.

²⁾Means with different letters (a, b) in row are significantly different from each other at $\alpha=0.05$ as determined by Duncan's test according to foodservice type (a>b).

³⁾There was no significance as determined by Student's t-test between self-operated and contracted management.

본 연구에서 위탁업체는 직영업체보다 실습생들의 실습 만족도가 낮아 현장실습에도 영향을 미치는 요인인 것으로 생각된다.

현장실습 지역과 거주지, 현장실습 기관과 취업 희망기관의 일치 여부에 따른 현장실습 만족도 및 평가도
현장실습지역과 거주지의 일치도에 따른 현장실습 만족

Table 6. Satisfaction degree of spot-practice according to area and facilities of spot-practice

Characteristics	Total subject (n=229)	Area in spot-practice and residence		Facilities of spot-practice and job desired	
		Agree (n=80)	Disagree (n=147)	Agree (n=40)	Disagree (n=183)
A kind of spot-practice facilities	3.76 ± 0.88 ¹⁾	3.91 ± 0.84	3.69 ± 0.89	4.10 ± 0.90	3.70 ± 0.87 ²⁾
Location of spot-practice facilities	2.93 ± 1.29	3.90 ± 1.01	2.41 ± 1.11	3.30 ± 1.44	2.84 ± 1.25*
Period of spot-practice	3.44 ± 0.91	3.58 ± 0.88	3.37 ± 0.92	3.75 ± 1.08	3.37 ± 0.87*
Atmosphere of spot-practice facilities	3.62 ± 1.02	3.78 ± 0.94	3.53 ± 1.06	3.98 ± 1.00	3.54 ± 1.01*
Contents and program of spot-practice	3.33 ± 1.05	3.40 ± 0.96	3.30 ± 1.10	3.68 ± 1.07	3.26 ± 1.04*
Spot-practice manager	3.63 ± 1.05	3.73 ± 1.04	3.58 ± 1.05	4.05 ± 1.20	3.54 ± 1.01**
Spot-practice pay	1.90 ± 1.18	1.88 ± 1.09	1.91 ± 1.23	2.16 ± 1.24	1.84 ± 1.17
Service and treatment for spot-practice students	3.51 ± 1.06	3.71 ± 1.03	3.40 ± 1.05*	3.88 ± 1.04	3.42 ± 1.04*
Connection of education and practical affairs	3.33 ± 0.97	3.45 ± 0.87	3.26 ± 1.02	3.75 ± 1.08	3.24 ± 0.94**
Guide of professor to spot-practice	3.44 ± 0.95	3.55 ± 0.88	3.38 ± 0.98	3.60 ± 1.06	3.42 ± 0.94
Mean satisfaction scores	3.30 ± 0.65	3.51 ± 0.58	3.19 ± 0.65***	3.64 ± 0.76	3.23 ± 0.60**

¹⁾Mean ± standard deviation.

²⁾Significance as determined by Student's t-test according to area or facilities of spot-practice. *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.

Table 7. Evaluation degree of spot-practice according to area and facilities of spot-practice

Characteristics	Total subject (n=229)	Area in spot-practice area and residence		Facilities of spot-practice and job desired ³⁾	
		Agree (n=80)	Disagree (n=147)	Agree (n=40)	Disagree (n=183)
I worked diligently throughout my internship	4.02 ± 0.75 ¹⁾	4.11 ± 0.75	3.97 ± 0.75	4.08 ± 0.76	4.01 ± 0.74
Throughout my internship, I was actively involved	3.89 ± 0.76	4.03 ± 0.71	3.82 ± 0.78	3.95 ± 0.71	3.88 ± 0.77
I made a plan and prepared my work in advance	3.27 ± 0.74	3.36 ± 0.77	3.22 ± 0.71	3.28 ± 0.64	3.27 ± 0.76
I understood accurately my responsibility and completed my work	3.85 ± 0.73	3.91 ± 0.72	3.82 ± 0.74	3.80 ± 0.79	3.85 ± 0.71
I did my best for doing my work	4.06 ± 0.82	4.14 ± 0.90	4.01 ± 0.77	4.15 ± 0.95	4.03 ± 0.78
I spoke respectfully and had good attitudes	4.00 ± 0.69	4.11 ± 0.64	3.95 ± 0.71	4.00 ± 0.68	4.00 ± 0.69
I kept organized and managed my work place	3.87 ± 0.71	4.00 ± 0.64	3.80 ± 0.73 ²⁾	3.90 ± 0.74	3.86 ± 0.69
I followed the rules and cooperated with other colleagues	3.99 ± 0.71	4.11 ± 0.69	3.93 ± 0.71	3.93 ± 0.76	4.00 ± 0.69
I had good relationship with my coworkers with mature respect	3.66 ± 0.85	3.87 ± 0.82	3.55 ± 0.85**	3.58 ± 0.87	3.68 ± 0.85
Internship was successful in showing me the roles of dietitians and my future career	3.61 ± 1.02	3.76 ± 0.86	3.53 ± 1.09	3.79 ± 0.99	3.57 ± 1.02
Mean evaluation scores	3.82 ± 0.54	3.97 ± 0.50	3.73 ± 0.55**	3.84 ± 0.58	3.81 ± 0.53

¹⁾Mean ± standard deviation.

²⁾Significance as determined by Student's t-test according to area or facilities of spot-practice. *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.

³⁾There was no significance as determined by Student's t-test according to coincidence of facilities of spot-practice and job desired.

도와 평가도를 살펴본 결과는 Table 6, 7과 같다. 현장실습 지역과 거주지가 일치한 실습생이 일치하지 않은 실습생보다 실습생에 대한 대우 및 처우 항목의 만족도(p<0.05)와 '실습장소의 정리정돈과 관리에 힘썼다', '조리원들과 친밀해지고 신뢰받게 되었다'는 항목의 평가도(p<0.05, p<0.01)가 유의하게 높았다. 실습기관과 거주지가 가깝지 않을 경우 출퇴근 시간에 쫓기기 되어 실습 업무에 대한 준비와 마무리가 충분히 이루어지지 못하고 조직 구성원과 접할 시간이 적기 때문에 위와 같은 결과가 나타난 것으로 보여지며, 앞으로 실습기관을 결정할 경우에는 학생들의 거주지도 고려하는 것이 바람직할 것으로 보여진다.

현장실습 기관과 취업 희망기관의 일치도에 따른 현장실습 만족도와 평가도의 차이를 살펴본 결과는 Table 6, 7과 같다. 현장실습 기관과 취업 희망기관이 일치한 실습생이 일치하지 않은 실습생보다 실습기관의 종류, 위치 등 총 8개 항목의 만족도가 유의하게 높았으나 실습 평가도는 두 군간에 유의한 차이가 없었다. 이는 현장실습 기관이 취업 희망기관과 일치하지 않을 경우, 현장실습의 만족도는 떨어지지만 취업에 대비한 조직 활동으로 생각하여 실습업무에 소홀하지 않기 때문에 나타난 결과로 생각된다. 한편 학생들의 취업 희망기관을 고려하여 실습기관을 결정한다면 실습기관의 유형에 따라 실습 만족도를 높일 수 있을 것으로 보여진다.

Table 8. Correlation coefficients between satisfaction and evaluation degree of spot-practice

(N=229)

Satisfaction Evaluation	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫
①	1.0000	-0.0222	0.0697	0.0071	-0.0163	0.1423*	0.0510	0.0342	0.0325	0.1352*	0.0083	0.0976
②	-0.0222	1.0000	0.0172	0.0063	0.0525	0.0433	0.1146	0.0678	0.4240***	0.1363*	0.0634	0.1350*
③	-0.1069	0.1951**	0.2309***	0.1168	0.1974**	0.1469*	0.2421***	0.2216***	0.0768	0.2137**	0.1341*	0.0802
④	-0.0213	0.1440*	0.2130**	0.1736**	0.2561***	0.2638***	0.3465***	0.3354***	0.1323	0.3079***	0.2546***	0.1824**
⑤	-0.0190	0.1848**	0.1359*	0.2516***	0.1062	0.1367*	0.2829***	0.1464*	0.1826**	0.0854	0.1780**	0.0249
⑥	-0.1085	0.1966**	0.2227***	0.1869**	0.2228***	0.1927**	0.1735**	0.1488*	0.1436*	0.1712*	0.0861	0.1541*
⑦	-0.1613*	0.0313	0.1167	0.1094	0.0889	0.0843	0.1630*	0.2352***	-0.0195	0.1493*	0.0070	0.0070
⑧	-0.0569	0.1673*	0.2434***	0.1359*	0.1851**	0.1854**	0.1800**	0.2077**	-0.0170	0.1840**	0.1217	0.1884**
⑨	-0.0295	0.0719	0.1654*	0.1757**	0.0986	0.1066	0.1094	0.1054	0.0167	0.0849	0.0274	0.0985
⑩	-0.0091	0.1025	0.2579***	0.1598*	0.1883**	0.2403***	0.2635***	0.2303***	0.0433	0.2230***	0.1435*	0.1515*
⑪	0.0470	0.1050	0.2734***	0.1949**	0.2339***	0.2813***	0.2594***	0.2689***	0.0122	0.2347***	0.1712*	0.2474***
⑫	-0.0467	0.0570	0.3883***	0.1999**	0.3442***	0.3660***	0.4073***	0.4242***	0.1445*	0.4860***	0.4360***	0.2131**

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.

① Spot-practice period ② Spot-practice pay.

Satisfaction: ③ a kind of spot-practice facilities ④ location of spot-practice facilities ⑤ period of spot-practice ⑥ atmosphere of spot-practice facilities ⑦ contents and program of spot-practice ⑧ spot-practice manager ⑨ spot-practice pay ⑩ service and treatment for spot-practice students ⑪ connection of education and practical affairs ⑫ guide of professor to spot-practice.

Evaluation: ③ I worked diligently throughout my internship ④ Throughout my internship, I was actively involved ⑤ I made a plan and prepared my work in advance ⑥ I understood accurately my responsibility and completed my work ⑦ I did my best for doing my work ⑧ I spoke respectfully and had good attitudes ⑨ I kept organized and managed my work place ⑩ I followed the rules and cooperated with other colleagues ⑪ I had good relationship with my coworkers with mature respect ⑫ Internship was successful in showing me the roles of dietitians and my future career.

현장실습 만족도와 평가도간의 상관관계

현장실습 기간, 실습비, 만족도 및 평가도간의 상관관계를 살펴본 결과는 Table 8과 같다. 실습기간은 실습기관의 분위기, 실습생에 대한 대우 및 처우 항목의 만족도와 정의 상관관계(p<0.05, p<0.05)를 보인 반면, '부과된 과제를 수행하는데 최선을 다했다'는 평가도와는 부의 상관(p<0.05)을 보였다. 이와 같은 결과는 실습기간이 길수록 실습환경에 대한 적응으로 실습기관의 분위기에 만족하는 장점이 있는 반면 실습업무에 대한 타성으로 부과된 과제를 수행하는데 최선을 다하지 못하는 단점이 있기 때문에 적절한 실습기간을 결정해야 한다는 것을 보여주고 있다. 일부 연구(3)에서 적절한 실습기간은 2주라고 제안되고 있으며, 본 연구에서도 2주간의 실습을 실시하고 있는 대학이 가장 많은 것으로 조사되었으나, 현장실무를 담당하는 영양사들은 4주의 현장실습기간이 적절하다는 연구(4)도 보고되고 있어 실습기간에 대한 타당성이나 실습기관에 따라 적합한 실습기간에 대한 구체적인 연구가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

실습기관으로부터 받은 실습비는 실습지원비, 실습생에 대한 대우 및 처우, 학과 교수의 지도에 대한 만족도와 정의 상관(p<0.001, p<0.05, p<0.05)을 보였으며, '나는 실습생으로서 성실히 근무했다' 등 총 5개 항목의 평가도와도 정의 상관관계를 보였다. 각각 10개 항목의 만족도와 평가도 지표간의 상관관계에 있어 대부분의 항목에 있어 정의 상관을 보여 실습 만족도가 높을수록 평가도도 높은 것으로 나타났다. Yoon 등(4)은 현장실습에 대한 실습기관의 태도를 조사했을 때 비협조적이거나 하지 못해서 협조해준다가 전체의 60%였으며 호의적인 곳은 10%에 불과했다고 한다. 이와 같은

현실에서 실습기관에 실습비를 기대하기는 어려운 실정이지만, 본 연구에서 실습비는 실습업무에 대한 책임감과 적극성을 부여하여 실습의 효율을 높이는 것으로 나타남으로써 실습기관, 대학, 정부차원에서 현장실습의 체제를 확고히 하여 실습비와 같은 지원이 이루어질 수 있는 정책적 지원이 필요하다고 생각된다.

요 약

식품영양학과 학생들의 현장실습에 대한 만족도와 평가도를 알아보고 이에 영향을 미치는 인자들을 찾아봄으로써 보다 효율적인 현장실습 프로그램 개발에 필요한 기초자료를 제시하고자 실시한 본 연구결과를 요약하면 다음과 같다. 전체 조사대상자 중 대학 2학년생이 155명(67.7%), 대학교 3학년생이 14명(6.1%), 4학년생이 60명(26.2%)이었으며, 남학생은 14명(6.1%), 여학생은 215명(93.9%)이었고, 실습기관은 학교급식소 89명(38.9%), 사업체급식소 107명(46.7%), 병원급식소 33명(14.4%)이었다. 실습기간은 1주가 16명(7.0%), 2주가 192명(83.8%), 3~4주가 21명(9.2%)으로 2주를 가장 많이 실시하고 있었다. 실습 만족도는 실습지원비(1.90±1.18)와 실습기관의 위치(2.93±1.29) 항목에서 낮았으며, 실습기관의 종류(3.76±0.88)와 실습기관의 실습관리자(3.63±1.05)에 대한 만족도는 높았다. 실습 평가도는 실습에 대한 사전 준비 및 계획(3.27±0.74)과 현장실습이 진로결정에 도움을 주었다(3.61±1.02)는 항목에서 낮았으며, 실습과제의 수행(4.06±0.82)과 근무의 성실성(4.02±0.75)에 대한 평가도는 높았다. 실습기관의 종류와 관리 유형에 따른 현장실습

만족도에서 병원급식소가 학교급식소나 사업체 급식소에 비해 실습기관의 분위기, 실습비, 실습생에 대한 대우 및 처우, 학과 교수의 지도 항목의 만족도가 유의하게 낮았으며($p < 0.05$, $p < 0.05$, $p < 0.05$, $p < 0.05$), 직영업체가 위탁업체보다 실습기관의 종류 등 총 7개 항목에서 만족도가 높았다. 현장실습 평가도는 학교급식소가 병원급식소에 비해 '나는 실습생으로서 성실히 근무하였다'와 '실습에 필요한 내용을 사전에 준비하고 계획하였다'는 항목에서 유의하게 낮았으며($p < 0.05$, $p < 0.05$), 직영과 위탁의 관리 유형에 따라서는 유의한 차이가 없었다. 현장실습 지역과 거주지가 일치한 실습생이 일치하지 않은 실습생보다 실습생에 대한 대우 및 처우 항목의 만족도($p < 0.05$)와 '실습장소의 정리정돈과 관리에 힘썼다', '조리원들과 친밀해지고 신뢰받게 되었다'는 항목의 평가도($p < 0.05$, $p < 0.01$)가 유의하게 높았다. 현장실습 기관과 취업 희망기관이 일치한 실습생이 일치하지 않은 실습생보다 실습기관의 종류, 위치 등 총 8개 항목의 만족도가 유의하게 높았으나 실습 평가도는 두 군간에 유의한 차이가 없었다. 현장실습 기간, 실습비, 실습 만족도와 평가도간의 상관관계를 살펴보았을 때, 실습기간은 실습기관의 분위기, 실습생에 대한 대우 및 처우 항목의 만족도와 정의 상관관계($p < 0.05$, $p < 0.05$)를 보인 반면, '부과된 과제를 수행하는데 최선을 다했다'는 평가도와는 부의 상관($p < 0.05$)을 보였다. 실습기관으로부터 받은 실습비는 실습지원비, 실습생에 대한 대우 및 처우, 학과 교수의 지도에 대한 만족도($p < 0.001$, $p < 0.05$, $p < 0.05$) 및 '나는 실습생으로서 성실히 근무했다' 등 총 5개 항목의 평가도와 정의 상관관계를 보였다. 실습 만족도와 평가도는 대부분의 항목에서 정의 상관을 보여 실습 만족도가 높을수록 평가도도 높았다. 이상의 연구결과를 종합할 때 식품영양학과 현장실습생들은 실습지원비와 실습기관의 위치 면에서 만족도가 낮고 현장실습업무 수행상 실습에 대한 사전 준비와 계획이 부족하다고 평가하고 있었다. 학교나 사업체 급식소, 직영업체, 실습기관이 거주지역에 있거나 취업 희망기관과 일치할 경우 실습 만족도가 높았으며, 특히 실습기관이 거주지역에 있거나 취업 희망기관과 일치할 경우에는 현장실습업무에도 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 식품영양학과의 현장실습이 매우 중요한 시점에

서 이와 같은 요인들을 고려하여 현장실습의 효율을 높이고 체계화시켜 나가기 위한 학교, 실습기관, 정부 차원의 노력과 정책적 지원이 요구된다.

감사의 글

본 연구는 2003학년도 청운대학교 학술연구구성비지원에 의하여 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

문헌

1. Heuo YD, Won CS. 2000. A study on the job satisfactions of tourism related department students on OJT. *Tourism Management Research* 7: 371-395.
2. Yoon BK, Kim HK. 1999. A study on the industry and college cooperation in tourism department focusing on the job training. *Korean Tourism Information Research* 4: 321-352.
3. Sim YJ, Chun HJ. 1994. A survey of the training of students for future dietitian at various food-service institutions. *J Korean Home Economics* 32: 199-210.
4. Yoon SS, So MH, Namkung S. 1989. A study on the real management of experimental-practice and spot-practice at department of food and nutrition of junior college in Korea. *Korean J Food & Nutr* 2: 61-72.
5. Korean Dietetic Association. 2001. *Guidebook for dietitian spot-practice*. Korean Dietetic Association, Seoul.
6. Sin EK, Lee YK. 2003. Effects of personal and job characteristics on organizational commitment and job satisfaction of Daegu·Gyeongbuk area dietitians by foodservice employment type. *Korean J Food Culture* 18: 75-88.
7. Moon HK, Joung HJ, Cho JS. 1996. Relationships between general characteristics and job satisfaction of the Korean dietitian. *J Korean Diet Assoc* 2: 181-198.
8. Jang MR, Kwak TK. 1997. Assessment of foodservice management practices in the employee feeding operations according to type of workers. *J Korean Diet Assoc* 3: 63-73.
9. Kim JS, Yang IS, Kim HA, Park MK, Park SY. 2003. A study on the status of contract managed hospital food services. *J Korean Diet Assoc* 9: 128-137.
10. Eum YR, Lyu ES. 2003. Analysis of current operational practices and issues of contract-managed foodservice companies in Republic of Korea. *J Korean Diet Assoc* 9: 197-208.

(2003년 8월 21일 접수; 2003년 12월 10일 채택)