

# 조리학 전공 대학생들의 인턴십 기대와 만족에 관한 연구

정효선 · 윤혜현\*  
경희대학교 조리과학과

## Expectation and Satisfaction with Internship Program of Undergraduate Students Majoring in Culinary Studies

Hyo-Sun Jung and Hye Hyun Yoon\*  
Dept. of Culinary Science and Arts, Kyung Hee University

### Abstract

This study investigated the degree of expectation and satisfaction with internship program of undergraduates majoring in culinary studies, and suggested improvements in satisfaction for training programs. Differences between expectation and satisfaction were significant in all 21 items including pay for internship program, rest spaces, and break time during working. Expectation questions were extracted to five factors. Factor 1 circumstances of kitchen Factor 2 staff's ability and attitude Factor 3 working environment Factor 4 working hours and pay and Factor 5 rotation, period, and placement of jobs. Five factors were also obtained from factor analysis of satisfaction. Factor 1 working hours and rest Factor 2 staff's attitude and pay Factor 3 facilities and sanitation Factor 4 circumstances of kitchen and Factor 5 period and placement of jobs. Overall satisfaction values showed significant differences depending on gender, school-year system, grade, age, and school. The working hours and rest factor had the most significant influence on the overall satisfaction with internship program of undergraduates majoring in culinary studies.

Key Words: internship program, expectation, satisfaction, culinary studies

## 1. 서 론

오늘날 관광은 단순한 사업의 차원을 벗어나서 외화획득에 대한 국제수지 개선은 물론 광범위한 인적·문화적 교류를 통한 국제간의 이해증진과 대외협력의 강화, 고용증대 및 사회간접자본의 개발을 통한 국내산업의 발전 등으로 국민 경제 향상에 크게 이바지하고 있다<sup>1)</sup>.

이러한 관광산업은 무형의 상품인 종업원의 서비스를 상품으로 판매하는 산업으로 기계화에 한계성을 갖는 대표적인 노동집약적 산업이며, 이러한 인적자원서비스는 자원과 시설의 가치를 올려주는 강한 힘을 가지고 있어서 인적서비스의 질은 한 나라의 관광이미지를 결정시키는 결정요인이 되기도 한

다. 국제적 대응력이 강한 전문적 경영체제로 전환함에 있어 가장 필요로 하게 된 것은 새로운 도전에 대응할 수 있도록 훈련된 전문 인력이라 할 것이며, 이를 위한 교육기관과 관광기업간의 유기적 산학협동체제의 변환이 절실히 요청되고 있는 실정이다<sup>2,3)</sup>. 그러나 현실적으로 대학과 기업은 근본적으로 추구하는 목적이 다르기 때문에 호혜성에 의한 자연스러운 상호협동이 이루어지기가 어려우며<sup>4)</sup>, 대학과 기업이 이러한 변화를 따라가는데 어려움을 겪고 있는 가운데 교육효과에 있어서 학교에 따라 다소 차이는 있지만, 이론의 실제적용과 현장적응력을 키워주는 산학협동을 통한 현장실습의 중요성에는 인식을 함께 하고 있다<sup>5)</sup>.

산학실습 또는 현장실습에 관한 용어로는 인턴십(internship), 일 경험(work experience), 감독하의 직업 경험(supervised occupational experience), 현장연습(field practice), 일 중심학습(work-based learning) 등 매우 다양하며, 그 의미에 대해서도 여러 학자들 간

Corresponding author: Hye Hyun Yoon, Kyung Hee University, 1 Hoeigi-dong, Dongdaemoon-gu, Seoul 130-701, Korea.  
Tel: 02-961-9403  
Fax: 02-964-2537  
E-mail: hhyun@khu.ac.kr

에 다르게 정의하고 있다<sup>6,9)</sup>. 본 논문에서는 산학실습을 인턴십(internship)의 개념으로서 산업계와 학계가 상호발전을 위하여 인적, 물질 및 제반 가용자원을 교육과 연구 등에 상호보완적으로 교류하는 체계적인 협동관계라고 정의하고자한다<sup>10)</sup>. 관광인력을 교육하는 학계와 산업계와의 연계는 인력양성과 배분의 측면에서 매우 중요하다고 할 수 있으며<sup>11)</sup>, 따라서 일찍이 선진 외국에서는 산학간의 연계를 통한 인력양성의 효율성을 인식하고 산학협동 교육에 많은 중요도를 부여하였다. 영국의 샌드위치 시스템(sandwich system), 독일의 이원화교육제도(dual system), 프랑스의 순환교육제도(formation on alternance), 미국의 기술 준비 프로그램(technical preparation program) 등이 업계와 학계가 협동하여 산업인력을 양성하는 대표적인 기구라고 할 수 있겠다<sup>12-13)</sup>.

인턴십은 hospitality program 교육과정에 있어서 매우 중요한 구성요소이며, 이러한 프로그램의 성공여부는 업계가 중요하게 간주하는 지식, 기술, 능력을 교육시키는 능숙도에 달려있다<sup>14)</sup>. 학생측면에서는 직업 적성에 대한 잠재성 평가, 관리감독 하에서의 훈련기회, 대인관계 기술과 부수입의 기회 등을 얻을 수 있고, 업계측면에서는 임시적이고 주기적인 지원을 받을 수 있는 기회, 채용과정에 앞서 실습생의 능력탐구 기회 등을 가질 수 있으며, 학계측면에서는 경영이론을 현장에 접목, 커리큘럼의 개발과의 연계, 취업의 증대 등을 얻을 수 있다<sup>15)</sup>. 이러한 학생과 산업계, 학계의 효과적인 커뮤니케이션은 인턴십 프로그램을 설립하고 유지하는데 필수적이라고 할 수 있다<sup>16)</sup>. 그러나 한국의 관광인력은 학교에서 주로 양성되고 있으며 산업체가 교육과정에 참여할 수 있는 부분이 거의 없을 뿐 아니라 산업체-학교의 연계교육의 일환인 산학실습제도가 형식적으로만 진행되고 있어, 학계와 업계, 학생 어느 쪽에도 도움이 되지 않는 결과를 초래하고 있는 실정이다<sup>17)</sup>.

관광학의 다른 분야에 비해 특히 조리 분야는 업무의 특성상 조리과 관련된 실습체험으로 이뤄지는 인턴십이 교육과정에 있어서 매우 필요하다고 할 수 있겠다. 그러나 관광학의 여러 분야에서 산학실습의 교육제도 개선방안, 활성화 방안에 대한 연구<sup>13-68)10)18-20)</sup>와 산학실습생의 운영실태와 프로그램 만족도에 관한 선행연구<sup>22)21-23)</sup>는 꾸준히 보고되고 있지만, 조리학 전공 대학생들을 대상으로 한 연구논문<sup>25-26)</sup>은 거의 전무한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 조리학 전공 대학생들의 인턴십에 대한 기대도와 만족도를 파악하여, 실습전

기대도와 산업계에서의 실습 후 만족도에 차이가 있는지 고찰함으로써 궁극적으로 인턴십에 대한 실습생들의 만족도 개선을 위한 방안을 제시하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

조리학 전공 인턴십 실습생들의 실습에 대한 기대도와 만족도를 알아보기 위하여 전국에 분포되어 있는 조리학 전공 대학생들을 대상으로 선정하였으며, 대상자들이 한 지역에 편중되는 것을 방지하기 위해 서울, 경기도, 전라도, 경상북도, 경상남도 지방에 있는 각 1개의 대학을 임의로 선별하여 총 250명의 대학생을 표본으로 조사하였다. 설문지 조사는 2003년 10월 15일부터 10월 30일까지 15일간 실시하였으며, 총 250부의 설문지를 배포하여 224부를 회수하였고, 이중 통계분석이 가능한 210부(84.00%)가 통계처리에 사용되었다.

### 2. 조사내용

본 연구는 기존의 문헌<sup>12)21-22)25)</sup>을 참고하여 재구성된 설문지를 바탕으로 경희대학교 조리과학과 학생 30명을 대상으로 2003년 10월 1일부터 10월 3일까지 예비설문지를 배부하여 예비조사를 실시한 후 설문지를 수정하고 보완하여 사용하였다. 본 설문지의 내용으로 일반적인 사항은 성별, 연령, 학년, 학교년제, 학교명, 실습업체, 실습업장, 실습지역 등 8문항으로 나누어 조사하였다. 또한 인턴십에 대한 기대도와 만족도를 알아보기 위하여 21문항의 요인을 5점 척도로 측정하였으며, 전체만족도 1문항을 포함하여 총 30문항으로 구성하였다.

### 3. 자료의 통계처리

회수된 210부의 설문지를 윈도우용 SPSS (version 11.0) 프로그램을 이용하여 분석하였다. 일반적인 특성은 빈도와 백분율로 표시하였고, 인턴십의 기대도와 만족도 간의 차이검증을 실시하였으며, 기대도와 만족도의 항목별 요인화를 위해 요인분석과 신뢰도 분석을 하였다. 성별과 학년, 학교년제에 따른 만족도 차이검정을 하였고, 연령, 학교명, 실습업체에 따른 만족도 차이검정은 일원배치분산분석(ANOVA)을 실시하였다. 또한 5개의 만족도 요인이 전체만족도에 미치는 영향을 알아보기 위하여 회귀분석을 실시하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 조사대상자의 일반적인 특성

조사대상자의 성별, 연령, 학년, 학교년제, 학교명, 실습업체, 실습업장, 실습지역 등은 Table 1과 같다.

성별로는 남학생 41.0%(86명), 여학생 59.0%(124명)이었으며, 연령별로는 21세 이하 44.8%(94명), 22-25세 45.2%(95명), 26세 이상 10.2%(21명)이었다. 학년별로는 1학년과 2학년인 저학년이 70.0%(147명), 3-4학년의 고학년 30.0%(63명)이었으며, 학교년제로는 2년제 대학 55.7%(117명), 4년제 대학 44.3%(93명)이었다. 학교별로는 전라도지역의 A대 27.6%

Table 1. General characteristics of subjects.

Characteristics		N	%
Gender	Male	86	41.0
	Female	124	59.0
Age	≤21	94	44.8
	22-25	95	45.2
	26≤	21	10.2
Grade	Freshman · Sophomore	147	70.0
	Junior · Senior	63	30.0
School-year system	College	117	55.7
	University	93	44.3
School name	A	58	27.6
	B	43	20.5
	C	32	15.2
	D	42	20.0
	E	35	16.7
Company for practical training	Hotel	132	62.9
	Family Rest.	37	17.6
	General Rest.	18	8.6
	Noncommercial Foodservice	7	3.3
Specific kitchen for practical training	Others	16	7.6
	Main Kit.	38	18.1
	Cold Kit.	19	9.0
	Korean Kit.	12	5.7
	Japan Kit.	8	3.8
	China Kit.	6	2.9
	Bakery Kit.	27	12.9
	Butcher	5	2.4
	French Kit.	5	2.4
	Italy Kit.	8	3.8
Coffee Shop Kit.	15	7.1	
Others	20	9.5	
No answer	47	22.4	
Region for practical training	Seoul & Gyeonggido	149	71.0
	Gangwondo	2	1.0
	Gyeongsangdo	52	24.8
	Jeollado	1	0.5
	Jeju	4	1.9
	Others	2	1.0
Total		210	100

(58명), 경북지역의 B대 20.5%(43명), 경남지역의 C대 15.2%(32명), 경기지역의 D대 20.0%(42명), 서울지역의 E대 16.7%(35명) 등이었다.

실습업체로는 호텔 62.9%(132명), 패밀리레스토랑 17.6%(37명), 일반음식점 8.6%(18명), 단체급식 3.3%(7명), 기타 7.6%(16명) 등이었으며, 기타 업체로는 패스트푸드점, 음식연구소, 호텔 외식사업부, 베이커리 외식사업부, 유스호스텔 등이 있었다. 실습 업장으로는 메인 주방 18.1%(38명), 콜드 주방 9.0%(19명), 한식당 5.7%(12명), 일식당 3.8%(8명), 중식당 2.9%(6명), 베이커리 12.9%(27명), 부처 2.4%(5명), 프랑스 식당 2.4%(5명), 이태리 식당 3.8%(8명), 커피숍 주방 7.1%(15명), 기타 9.5%(20명), 무응답 22.4%(47명) 등이었으며, 기타 업장으로는 연회주방, 휘트니스클럽, 샐러드바, 야외가든, 직원식당 등이 있었다. 실습지역으로는 서울경기지역 71.0%(149명), 강원도 1.0%(2명), 경상도 24.8%(52명), 전라도 0.5%(1명), 제주도 1.9%(4명), 기타 1.0%(2명) 등으로 나타나 대부분의 실습업체가 서울경기지역에 집중되어 있었으며, 기타의 의견으로는 영국이나 미국 등 해외에서의 실습이 있었다.

#### 2. 인턴쉽 기대도와 만족도 평균차이

조리학 전공 실습생의 인턴쉽에 대한 기대도와 만족도 결과 및 그 차이는 Table 2와 같다. 인턴쉽 평가항목 중 가장 중요하게 기대하는 것은 '주방의 위생정도(4.32±0.72)'에 대한 항목이었으며, '실습생의 질문에 대한 직원의 성실한 답변(4.28±0.65)', '직원들의 위생정도(4.27±0.71)', '교육훈련 담당자의 교육능력(4.24±0.71)' 등의 순이었다. 이는 조<sup>11)</sup>의 연구에서 실습생이 가장 중요하게 기대하는 것이 '주방의 청결유지'라고 나타난 것과 일치하는 결과였으며, 김<sup>21)</sup>의 연구에서도 '질문에 대한 친절한 답변'이 중요하다고 응답한 것과 비슷한 결과였다.

상대적으로 기대도가 낮았던 항목은 '실습기간(3.73±0.76)', '실습급여(3.82±0.89)'로 나타났다.

만족도 항목에 있어서는 '주방의 위생정도(3.66±0.83)'에 대한 항목에 가장 높은 만족도를 나타내었고, '직원들의 위생정도(3.65±0.85)', '주방시설의 적절한 구비(3.61±0.75)' 등의 순으로 높게 나타났으며, 만족도가 낮은 항목으로는 '실습급여(2.73±1.11)', '근무전후의 휴식공간(3.02±1.05)', '근무전후의 휴식시간(3.11±1.04)' 등으로 나타났다.

대응표본 t-검정결과, 인턴쉽 21개 항목과 전체항목 모두에서 기대도와 만족도의 차이가 유의 수준 0.1%에서 유의하게 나타났으며, 기대도 평가항목에

비해 만족도 평가항목의 평균값이 훨씬 낮아 실습생의 기대수준과 만족수준의 차이가 큰 것으로 나타났다.

기대도와 만족도 항목간의 평균값 차이를 보면, '실습급여(1.09±1.63)', '근무전후의 휴식공간(1.00±1.25)', '근무전후 휴식시간(0.92±1.28)' 등의 순으로 평균값 차이가 크게 나타났는데, 이는 석<sup>2)</sup>의 연구에서도 실습비의 평균차이가 크게 나타난 것과 동일한 결과였다. 이러한 결과는 실습업체들이 향후에 학생들의 급여와 실습생을 위한 휴식 공간 마련 측면에서 크게 개선해야 할 점으로 지적될 수 있겠다.

### 3. 인턴십 기대도의 요인분석

인턴십의 21가지 기대도 평가항목에 대해서 요인 분석을 실시한 결과, Table 3과 같이 5개의 요인으로 추출되었다. 요인화한 범주 내에서 각 속성들 사이에 상호신뢰도를 갖고 있는지 검증하기 위하여 신뢰도 재검정을 실시하였으며, 그 결과 Cronbach's  $\alpha$  값이 60% 이상으로 높은 신뢰도를 나타내었다. 또한 요인분석은 주성분분석을 통하여 Varimax 직각회전 방법을 사용하였으며, eigenvalue 1이상의 값을 요인화하였다. 요인으로 추출된 5개의 요인은 각 요인이 설명하는 분산의 값이 클수록 전체요인에서 차지하는 비중이 크다는 것을 의미하며 추출된 5개의 요인

에 대한 누적설명력은 60.359%이었다.

요인 1은 작업장의 조명, 작업장의 환기, 작업장의 실내온도, 작업장의 소음, 주방의 위생정도, 주방기물의 적절한 구비 등의 6개 항목으로 구성되어 '작업장의 환경'이라 명명하였고, 요인 2는 직원의 위생정도, 실습생의 질문에 대한 직원의 성실한 답변, 교육담당자의 교육능력, 직원의 근무태도, 직원의 실습생에 대한 태도 등의 5개 항목으로 '직원의 능력과 태도'로 명명하였으며, 요인 3은 근무전후 휴식시간, 근무전후 휴식공간, 실습 전담직원 유무, 직원식당의 메뉴 및 서비스 등의 4개 항목이므로 '근무 환경'이라 명명하였다. 요인 4는 출퇴근시간, 일일근무시간, 실습급여 등의 3개 항목으로써 '실습시간 및 급여'로 명명하였으며, 요인 5는 실습생의 다양한 업장업무 수행, 실습기간, 실습 업장배치 등의 3개 항목으로 '실습순환 및 기간과 배치'로 명명하였다.

### 4. 인턴십 만족도의 요인분석

인턴십의 21가지 만족도 평가항목에 대해서 요인 분석을 실시한 결과, Table 4와 같이 5개의 요인으로 추출되었다. 기대도 분석 시 서술하였던 방법과 같은 방법으로 분석하였으며, 추출된 5개의 요인에 대한 누적설명력은 58.969%이었다.

Table 2. Expectation and satisfaction with internship program of undergraduate students majoring in culinary studies

Items for evaluating practical training	Expectation (E)	Satisfaction (S)	Expectation-Satisfaction (E-S)	t-value	p-value
1 Daily working hours	3.90±0.79	3.30±0.86	0.59±1.10	7.81	0.000***
2 Office-going and closing hour	3.94±0.78	3.30±0.89	0.64±1.17	7.99	0.000***
3 Period of practical training	3.73±0.76	3.37±0.73	0.35±0.98	5.19	0.000***
4 Placement of kitchen	4.11±0.82	3.41±1.01	0.70±1.25	8.10	0.000***
5 Pay for practical training	3.82±0.89	2.73±1.11	1.09±1.63	9.71	0.000***
6 Various kitchen duties(rotation of jobs)	4.02±0.77	3.14±0.83	0.87±1.15	10.99	0.000***
7 Education ability of training charger	4.24±0.71	3.46±0.71	0.77±1.07	10.44	0.000***
8 Staff's attitude toward a students	4.13±0.67	3.36±0.99	0.77±1.21	9.28	0.000***
9 Staff's answer to a question from students	4.28±0.65	3.53±0.97	0.75±1.14	9.53	0.000***
10 The existence of a staff exclusively in charge of practical training	3.85±0.77	3.19±0.89	0.66±1.13	8.48	0.000***
11 Staff's working attitude	4.01±0.69	3.53±0.78	0.48±0.99	7.01	0.000***
12 Sanitary condition of staff	4.27±0.71	3.65±0.85	0.62±0.96	9.35	0.000***
13 Sanitary condition of a kitchen	4.32±0.72	3.66±0.83	0.66±0.97	9.88	0.000***
14 Proper culinary equipment and facilities	4.22±0.70	3.61±0.75	0.60±0.88	9.94	0.000***
15 Indoor temperature of kitchen	3.92±0.74	3.42±0.84	0.50±1.06	6.84	0.000***
16 Intensity of illumination in kitchen	3.98±0.73	3.53±0.78	0.44±0.89	7.28	0.000***
17 Noise of kitchen	3.85±0.70	3.39±0.77	0.46±0.93	7.16	0.000***
18 Ventilation of kitchen	4.03±0.71	3.47±2.19	0.56±2.32	3.49	0.001**
19 Rest spaces during working	4.03±0.74	3.02±1.05	1.00±1.25	11.57	0.000***
20 Break time during working	4.04±0.72	3.11±1.04	0.92±1.28	10.39	0.000***
21 Menu and service of staffs' restaurant	4.08±0.76	3.41±0.99	0.67±1.13	8.55	0.000***
Mean value of total items	4.04±0.52	3.35±0.52	0.68±0.61	16.176	0.000***

\* p<0.05

\*\* p<0.01

\*\*\* p<0.001

**Table 3. Factor analysis and reliability analysis of expectation for internship program of undergraduate students majoring in culinary studies**

Factor name	Factor variables	Factor loading score	Cronbach's $\alpha$
Circumstances of kitchen 6.867 <sup>a</sup> (32.701%) <sup>b</sup>	Intensity of illumination in kitchen	.784	0.8544
	Ventilation of kitchen	.757	
	Indoor temperature of kitchen	.745	
	Noise of kitchen	.721	
	Sanitary condition of a kitchen	.567	
	Proper culinary equipment and facilities	.496	
Staff's ability and attitude 1.972 (9.389%)	Sanitary condition of staff	.687	0.7734
	Staff's answer to a question from students	.660	
	Education ability of training charger	.641	
	Staff's working attitude	.608	
	Staff's attitude toward a students	.470	
Working environment 1.491 (7.100%)	Break time during working	.667	0.7424
	Rest spaces during working	.654	
	The existence of a staff exclusively in charge of practical training	.629	
Working hours and pay 1.218 (5.801%)	Menu and service of staffs' restaurant	.438	0.6831
	Office-going and closing hour	.827	
	Daily working hours	.738	
Rotation, period, and placement of jobs 1.127 (5.369%)	Pay for practical training	.673	0.6003
	Various kitchen duties (Rotation of jobs)	.772	
	Period of practical training	.669	
	Placement of kitchen	.627	

<sup>a</sup> Eigenvalue, <sup>b</sup> Cumulative %

**Table 4. Factor analysis and reliability analysis of satisfaction for internship program of undergraduate students majoring in culinary studies**

Factor name	Factor variables	Factor loading score	Cronbach's $\alpha$
Working hours and rest 7.156 <sup>a</sup> (34.078%) <sup>b</sup>	Break time during working	.747	0.7918
	Office-going and closing hour	.730	
	Daily working hours	.699	
	Rest space during working	.590	
Staff's attitude and pay 1.627 (7.749%)	Staff's answer to a question from students	.758	0.8090
	Staff's attitude toward a students	.677	
	Education ability of training charge	.647	
	The existence of a staff exclusively in charge of practical training	.647	
	Various kitchen duties (rotation of jobs)	.536	
Facilities and sanitation 1.248 (5.941%)	Pay for practical training	.509	0.7799
	Sanitary condition of a kitchen	.793	
	Sanitary condition of staff	.706	
	Proper culinary equipments and facilities	.644	
Circumstances of kitchen 1.223 (5.823%)	Staff's working attitude	.627	0.7502
	Indoor temperature of kitchen	.519	
	Intensity of illumination in kitchen	.678	
	Noise of kitchen	.774	
Period and placement of jobs 1.129 (5.378%)	Ventilation of kitchen	.632	0.5534
	Period of practical training	.612	
	Placement of kitchen	.422	
	Menu and service of staffs' restaurant	.400	

<sup>a</sup> Eigenvalue, <sup>b</sup> Cumulative %

요인 1은 근무전후 휴식시간, 출퇴근시간, 일일근무시간, 근무전후 휴식공간 등의 4개 항목으로 '근무시간과 휴식공간'이라 명명하였고, 요인 2는 실습생의 질문에 대한 직원의 성실한 답변, 직원의 실습생에 대한 태도, 교육훈련자의 업무능력, 실습 전담직원의 유무, 실습생의 다양한 입장업무 수행, 실습 급여 등의 6개 항목으로 '직원 태도와 실습급여'로 명명하였으며, 요인 3은 주방의 위생정도, 직원의 위생정도, 주방시설의 적절한 구비, 직원의 근무태도 등의 4개 항목으로 구성되어 '입장시설과 위생'으로 명명하였다. 요인 4는 작업장의 실내온도, 작업장의 조명, 작업장의 소음, 작업장의 환기 등의 4개 항목으로 '업장의 환경'으로 명명하였으며, 요인 5는 실습기간, 실습 업장 배치, 직원식당의 메뉴 및 서비스 등의 3개 항목으로 '실습기간과 배치'라고 명명하였다.

요인분석의 결과로, 조리학 전공 대학생들의 산학실습에 대한 기대정도는 업장의 환경, 직원의 능력

과 태도, 근무환경, 실습시간과 급여, 실습수행과 배치 등에 의해 결정되고, 반면 만족 정도는 근무시간, 감독 직원의 태도와 실습 급여, 실습업장의 시설과 위생정도, 업장의 환경 및 실습기간과 배치 등에 따라 달라짐을 알 수 있다.

## 5. 성별과 학교년제에 따른 만족도의 평균차이

성별과 학교년제에 따른 인턴십 만족도의 평균차이는 Table 5와 같다. 성별에 따른 인턴십만족도 평균값에서는, 근무전후 휴식시간( $p<0.05$ ), 근무전후 휴식공간( $p<0.05$ ), 교육훈련담당자의 교육능력( $p<0.01$ ), 실습생의 다양한 입장업무 수행( $p<0.05$ ), 주방의 위생정도( $p<0.05$ ), 직원의 근무태도( $p<0.01$ ) 등에서 유의한 차이를 보였으며, 작업장의 환기 항목을 제외하고는 여학생보다 남학생의 만족도 평균값이 더 높았다. 전체항목의 평균값에 있어서도 남학생( $3.46\pm 0.60$ )의 만족도가 여학생( $3.28\pm 0.46$ )의 만족도보다 높아 유의한 차이( $p<0.05$ )를 나타냈다. 학교년제에 따

**Table 5. Differences of satisfaction with internship program according to gender and school-year system of undergraduate students majoring in culinary studies**

Variables	Gender			School-year system		
	Male	Female	t-value	College	Univ.	t-value
Factor 1 Break time during working	3.29±0.96	3.00±1.08	-1.989*	2.98±1.05	3.29±1.02	-2.127*
Office-going and closing hour	3.37±0.86	3.25±0.91	-0.970	3.23±0.92	3.37±0.85	-1.100
Daily working hours	3.43±0.91	3.21±0.82	-1.759	3.23±0.83	3.38±0.89	-1.231
Rest space during working	3.22±1.05	2.89±1.04	-2.215*	2.88±1.06	3.20±1.02	-2.165*
Working hours and breathing space	3.32±0.78	3.09±0.73	-2.245*	3.08±0.74	3.31±0.76	-2.163*
Factor 2 Staff's answer to a question from students	3.61±1.00	3.47±0.95	-1.023	3.51±0.97	3.55±0.99	-0.340
Staff's attitude toward a students	3.50±1.10	3.26±0.91	-1.619	3.31±0.89	3.41±1.11	-0.724
Education ability of training charge	3.70±0.93	3.29±0.79	-3.249**	3.43±0.82	3.50±0.93	-0.570
The existence of a staff exclusively in charge of practical training	3.25±0.94	3.14±0.86	-0.878	3.19±0.80	3.18±1.01	0.107
Various kitchen duties (rotation of jobs)	3.29±0.85	3.04±0.81	-2.079*	3.07±0.75	3.23±0.92	-1.345
Pay for practical training	2.77±1.03	2.70±1.16	-0.495	2.66±1.01	2.81±1.22	-0.953
Staff's attitude and pay	3.35±0.76	3.15±0.60	-2.046*	3.20±0.58	3.28±0.79	-0.874
Factor 3 Sanitary condition of a kitchen	3.80±0.74	3.57±0.88	-2.028*	3.58±0.88	3.77±0.76	-1.692
Sanitary condition of staff	3.76±0.80	3.57±0.87	-1.637	3.59±0.87	3.72±0.82	-1.032
Proper culinary equipments and facilities	3.72±0.76	3.54±0.74	-1.632	3.55±0.75	3.69±0.74	-1.368
Staff's working attitude	3.70±0.79	3.41±0.76	-2.655**	3.48±0.77	3.60±0.80	-1.049
Facilities and sanitation	3.75±0.58	3.52±0.64	-2.548*	3.55±0.65	3.69±0.58	-1.649
Factor 4 Indoor temperature of kitchen	3.51±0.89	3.36±0.80	-1.256	3.37±0.79	3.48±0.90	-0.918
Intensity of illumination in kitchen	3.60±0.80	3.48±0.77	-1.099	3.37±0.72	3.73±0.80	-3.341**
Noise of kitchen	3.45±0.82	3.35±0.74	-0.904	3.38±0.75	3.40±0.81	-0.222
Ventilation of kitchen	3.44±0.84	3.50±2.76	0.189	3.23±0.67	3.78±3.18	-1.647
Circumstances of kitchen	3.50±0.64	3.36±0.56	-1.636	3.34±0.54	3.52±0.65	-2.119*
Factor 5 Period of practical training	3.45±0.80	3.32±0.68	-1.273	3.29±0.68	3.47±0.79	-1.722
Placement of kitchen	3.41±1.01	3.41±1.02	-0.051	3.37±1.31	3.46±1.00	-0.609
Menu and service of staffs' restaurant	3.48±0.95	3.36±1.01	-0.902	3.35±1.02	3.48±0.93	-0.907
Period and placement of jobs	3.45±0.73	3.36±0.62	-0.903	3.34±0.63	3.47±0.71	-1.353
Mean value of overall items	3.46±0.60	3.28±0.46	-2.324*	3.32±0.81	3.62±0.91	-2.488*

\*  $p<0.05$

\*\*  $p<0.01$

\*\*\*  $p<0.001$

른 인턴십 만족도 평균값에서는, 근무전후 휴식시간 ( $p<0.05$ ), 근무전후 휴식공간( $p<0.05$ ), 작업장의 조명 ( $p<0.01$ ) 등에서 유의한 차이를 보였으며, 실습전담 직원의 유무 항목만이 4년제 학생보다 2년제 학생의 평균값이 높았을 뿐, 20개의 항목에서 4년제 대학의 학생들의 만족도 평균값이 더 높았다.

전체적인 항목의 평균값에 있어서는 4년제 학생 ( $3.62\pm 0.91$ )이 2년제 학생( $3.32\pm 0.81$ )보다 만족도가 높아 유의한 차이( $p<0.05$ )를 보였으며, 이는 신<sup>1)</sup>의 연구에서도 2년제와 4년제 학생에 따라 전체만족도에 유의한 차이를 나타낸 것과 일치하는 결과였다.

### 6. 학년과 연령에 따른 만족도의 평균차이

학년과 연령에 따른 인턴십 만족도의 평균차이는 Table 6과 같다. 학년에 따른 인턴십만족도 평균값에서는, 직원의 실습생에 대한 태도( $p<0.05$ ), 교육훈련 담당자의 교육능력( $p<0.05$ ) 등의 항목에서 유의한 차

이를 나타냈으며, 저학년이 고학년보다 평균값이 높았고, 전체 항목의 평균값에 있어서도 저학년이 고학년보다 만족도가 높은 것으로 조사되었다.

연령에 따른 인턴십 만족도의 평균값에서는, 실습생의 질문에 대한 직원의 성실한 답변( $p<0.01$ ), 직원의 실습생에 대한 태도( $p<0.01$ ), 교육훈련 담당자의 교육능력( $p<0.05$ ), 실습생의 다양한 업장 업무 수행 ( $p<0.05$ ) 등에서 유의한 차이를 보였으며, 22-25세 집단의 만족도가 가장 높았고, 21세 이하, 26세 이상의 순으로 나타났다. 전체항목의 평균값에 있어서도 26세 이상 집단의 만족도가 낮아 유의한 차이( $p<0.05$ )를 나타냈다.

### 7. 학교에 따른 만족도의 평균차이

학교에 따른 인턴십 만족도의 평균차이는 Table 7과 같으며 모든 21개 항목과 전체 항목의 평균값에 있어서 유의한 차이를 나타내었다. 전체적으로 A대

**Table 6. Differences of satisfaction with internship program according to grade and age of undergraduate students majoring in culinary studies**

Variables	Grade			Age <sup>1</sup>			F-value
	Freshman Sophomore	Junior Senior	t-value	≤21	22-25	26≤	
Factor 1							
Break time during working	3.10±1.03	3.15±1.09	-0.358	3.06±1.06	3.20±1.03	3.00±1.04	0.546
Office-going and closing hour	3.32±0.93	3.23±0.81	0.654	3.22±0.92	3.44±0.83	3.00±0.94	2.756
Daily working hours	3.30±0.83	3.30±0.94	0.035	3.26±0.79	3.42±0.87	2.95±1.07	2.738
Rest space during working	3.04±0.83	3.30±0.94	0.398	2.94±1.01	3.16±1.09	2.76±0.99	1.792
Working hours and breathing space	3.19±0.75	3.17±0.78	0.217	3.12±0.71	3.30±0.76	2.92±0.89	2.761
Factor 2							
Staff's answer to a question from students	3.60±0.94	3.36±1.03	1.637	3.53±0.85 <sup>b</sup>	3.69±1.03 <sup>b</sup>	2.80±0.98 <sup>a</sup>	7.468**
Staff's attitude toward a students	3.46±0.93	3.12±1.09	2.253*	3.34±0.86 <sup>b</sup>	3.51±1.04 <sup>b</sup>	2.76±1.17 <sup>a</sup>	5.134**
Education ability of training charge	3.55±0.85	3.25±0.89	2.329*	3.43±0.78 <sup>b</sup>	3.58±0.89 <sup>b</sup>	3.04±1.07 <sup>a</sup>	3.476*
The existence of a staff exclusively in charge of practical training	3.25±0.84	3.04±1.00	1.515	3.13±0.75	3.30±1.01	2.90±0.88	2.019
Various kitchen duties (rotation of jobs)	3.14±0.77	3.14±0.98	0.054	3.14±0.74 <sup>b</sup>	3.25±0.86 <sup>b</sup>	2.66±0.96 <sup>a</sup>	4.350*
Pay for practical training	2.80±1.06	2.57±1.21	1.383	2.79±1.07	2.77±1.13	2.23±1.13	2.345
Staff's attitude and pay	3.30±0.61	3.08±0.80	2.162*	3.23±0.52 <sup>b</sup>	3.35±0.75 <sup>b</sup>	2.73±0.77 <sup>a</sup>	7.492**
Factor 3							
Sanitary condition of a kitchen	3.65±0.89	3.69±0.68	-0.359	3.65±0.87	3.66±0.85	3.71±0.56	0.038
Sanitary condition of staff	3.65±0.88	3.65±0.78	0.018	3.62±0.87	3.71±0.84	3.47±0.74	0.750
Proper culinary equipments and facilities	3.61±0.77	3.61±0.72	0.000	3.68±0.72	3.60±0.81	3.42±0.59	1.010
Staff's working attitude	3.55±0.78	3.49±0.80	0.552	3.45±0.79	3.61±0.77	3.57±0.81	0.909
Facilities and sanitation	3.62±0.66	3.61±0.53	0.060	3.60±0.64	3.64±0.64	3.54±0.48	0.249
Factor 4							
Indoor temperature of kitchen	3.45±0.82	3.34±0.88	0.837	3.47±0.74	3.44±0.94	3.09±0.76	1.822
Intensity of illumination in kitchen	3.49±0.77	3.61±0.79	-1.038	3.53±0.77	3.61±0.81	3.19±0.60	2.508
Noise of kitchen	3.44±0.79	3.28±0.72	1.340	3.43±0.75	3.43±0.82	3.04±0.58	2.366
Ventilation of kitchen	3.32±0.77	3.34±0.80	-0.191	3.29±0.73	3.36±0.86	3.33±0.65	0.190
Circumstances of kitchen	3.43±0.61	3.40±0.58	0.324	3.43±0.57	3.46±0.63	3.16±0.50	2.151
Factor 5							
Period of practical training	3.35±0.70	3.42±0.81	-0.674	3.29±0.65	3.42±0.80	3.52±0.74	1.162
Placement of kitchen	3.44±0.99	3.34±1.08	0.605	3.52±0.96	3.36±1.05	3.14±1.06	1.364
Menu and service of staffs' restaurant	3.44±1.00	3.33±0.96	0.775	3.41±1.08	3.46±0.92	3.19±0.87	0.650
Period and placement of jobs	3.41±0.63	3.37±0.75	0.423	3.41±0.62	3.41±0.72	3.28±0.61	0.339
Mean value of overall items	3.38±0.50	3.30±0.58	0.972	3.34±0.45 <sup>b</sup>	3.42±0.58 <sup>b</sup>	3.08±0.53 <sup>a</sup>	3.632*

\*  $p<0.05$       \*\*  $p<0.01$       \*\*\*  $p<0.001$

<sup>1</sup> Duncan's multiple range test

학(3.73±0.43)의 인턴십 만족도가 제일 높게 나타났으며, E대학(2.94±0.47)의 만족도가 제일 낮게 나타나 유의한 차이(p<0.001)를 보였는데, 대학의 위치가 수도권에서 멀어질수록 인턴십 만족도는 높아져서 반비례 경향을 보였다. 이는 나<sup>17)</sup>의 연구에서 서울지역 학생의 47%, 지방 학생의 56%가 만족하여 만족도에 차이가 보인 결과와 유사하고, 이는 학교에 따른 차이도 있을 수 있겠지만 현장실습지역과 업체의 종류 그리고 학생이 희망하는 업체에서 실습을 했는지에 따라라도 주관적인 차이가 있을 수 있다고 사료되며, 지방대학 학생일수록, 실습을 할 수 있다는 자체만으로도 큰 만족을 느끼는 것으로 해석할 수 있겠다.

## 8. 실습업체에 따른 만족도의 평균차이

실습업체에 따른 인턴십 만족도의 평균차이는 Table 8과 같으며, 일일근무시간(p<0.05), 작업장의

조명(p<0.05) 항목에서 유의한 차이를 나타냈다. 일일근무시간에서 패밀리레스토랑의 만족도가 제일 높았고, 단체급식의 만족도가 제일 낮았는데, 이는 다른 업체에 비해 패밀리레스토랑에서는 정해진 스케줄대로 근무하는 원칙을 고수하기 때문인 것으로 사료되며, 전체 항목의 평균값에 있어서는 호텔의 만족도가 제일 높고, 단체급식 업체에 대한 만족도가 제일 낮게 나타났다. 그러나 호텔에서 실습을 한 학생들의 수가 과반수이상 차지하였으므로, 업체간에 비교하기에는 다소 무리가 있을 수 있겠다.

## 9. 만족도 요인이 전체만족도에 미치는 영향

조리학 전공 대학생들의 인턴십 만족도 요인이 전체만족도에 어떠한 영향을 미치는지 알아보기 위해서 회귀분석을 실시한 결과 Table 9와 같았다. 만족도 요인과 전체만족도 간에는 강한 상관관계(0.728)가 있었으며, 53.0%의 높은 설명력을 나타냈고, 모든

Table 7. Differences of satisfaction with internship program according to school name of undergraduate students majoring in culinary studies

Variable	School name <sup>1</sup>					
	A	B	C	D	E	F-value
Factor 1						
Break time during working	3.65±0.78 <sup>c</sup>	3.20±1.14 <sup>b</sup>	3.00±1.07 <sup>ab</sup>	2.73±0.88 <sup>a</sup>	2.68±1.10 <sup>a</sup>	7.729***
Office-going and closing hour	3.63±0.74 <sup>c</sup>	3.41±1.07 <sup>bc</sup>	3.09±0.92 <sup>ab</sup>	3.16±0.72 <sup>ab</sup>	2.94±0.87 <sup>a</sup>	4.580**
Daily working hours	3.70±0.72 <sup>b</sup>	3.53±0.88 <sup>a</sup>	3.12±0.87 <sup>a</sup>	3.02±0.68 <sup>a</sup>	2.85±0.91 <sup>a</sup>	8.838***
Rest space during working	3.60±0.87 <sup>c</sup>	3.16±1.06 <sup>b</sup>	2.81±1.14 <sup>ab</sup>	2.66±0.95 <sup>a</sup>	2.54±0.91 <sup>a</sup>	9.081***
Working hours and breathing space	3.65±0.55 <sup>c</sup>	3.33±0.85 <sup>b</sup>	3.00±0.68 <sup>a</sup>	2.89±0.59 <sup>a</sup>	2.75±0.75 <sup>a</sup>	12.875***
Factor 2						
Staff's answer to a question from students	3.89±0.83 <sup>c</sup>	3.69±1.03 <sup>bc</sup>	3.40±0.75 <sup>ab</sup>	3.40±1.03 <sup>ab</sup>	3.00±1.00 <sup>a</sup>	5.680***
Staff's attitude toward a students	3.91±0.84 <sup>d</sup>	3.55±0.98 <sup>cd</sup>	3.25±0.67 <sup>bc</sup>	3.11±0.91 <sup>b</sup>	2.60±1.03 <sup>a</sup>	13.128***
Education ability of training charge	3.86±0.73 <sup>d</sup>	3.74±0.90 <sup>cd</sup>	3.43±0.61 <sup>bc</sup>	3.11±0.77 <sup>ab</sup>	2.91±0.95 <sup>a</sup>	10.925***
The existence of a staff exclusively in charge of practical training	3.50±0.88 <sup>c</sup>	3.39±0.82 <sup>bc</sup>	3.06±0.61 <sup>b</sup>	3.09±0.87 <sup>b</sup>	2.65±0.99 <sup>a</sup>	6.219***
Various kitchen duties (rotation of jobs)	3.55±0.79 <sup>c</sup>	3.32±0.74 <sup>bc</sup>	3.06±0.66 <sup>ab</sup>	2.83±0.76 <sup>a</sup>	2.71±0.89 <sup>a</sup>	8.958***
Pay for practical training	3.32±0.92 <sup>d</sup>	3.00±0.87 <sup>c</sup>	2.25±0.98 <sup>ab</sup>	2.64±1.07 <sup>bc</sup>	1.97±1.20 <sup>a</sup>	12.770***
Staff's attitude and pay	3.67±0.50 <sup>c</sup>	3.45±0.57 <sup>c</sup>	3.07±0.44 <sup>b</sup>	3.03±0.59 <sup>b</sup>	2.64±0.76 <sup>a</sup>	20.689***
Factor 3						
Sanitary condition of a kitchen	3.98±0.80 <sup>c</sup>	3.90±1.01 <sup>c</sup>	3.65±0.74 <sup>bc</sup>	3.19±0.67 <sup>a</sup>	3.42±0.55 <sup>ab</sup>	7.994***
Sanitary condition of staff	3.98±0.82 <sup>b</sup>	3.74±0.97 <sup>b</sup>	3.71±0.72 <sup>b</sup>	3.35±0.82 <sup>a</sup>	3.28±0.62 <sup>a</sup>	5.710***
Proper culinary equipments and facilities	3.87±0.77 <sup>b</sup>	3.62±0.90 <sup>ab</sup>	3.68±0.69 <sup>ab</sup>	3.38±0.62 <sup>a</sup>	3.40±0.60 <sup>a</sup>	3.747**
Staff's working attitude	3.81±0.78 <sup>b</sup>	3.58±0.82 <sup>ab</sup>	3.53±0.71 <sup>ab</sup>	3.35±0.75 <sup>a</sup>	3.25±0.74 <sup>a</sup>	3.588**
Facilities and sanitation	3.91±0.57 <sup>a</sup>	3.71±0.76 <sup>a</sup>	3.64±0.54 <sup>b</sup>	3.32±0.53 <sup>a</sup>	3.34±0.42 <sup>b</sup>	8.595***
Factor 4						
Indoor temperature of kitchen	3.79±0.85 <sup>c</sup>	3.51±0.82 <sup>bc</sup>	3.25±0.76 <sup>ab</sup>	3.33±0.78 <sup>ab</sup>	2.97±0.74 <sup>a</sup>	6.462***
Intensity of illumination in kitchen	4.03±0.79 <sup>b</sup>	3.39±0.65 <sup>a</sup>	3.46±0.80 <sup>a</sup>	3.28±0.74 <sup>a</sup>	3.22±0.54 <sup>a</sup>	10.231***
Noise of kitchen	3.63±0.85 <sup>b</sup>	3.44±0.73 <sup>b</sup>	3.31±0.69 <sup>ab</sup>	3.38±0.82 <sup>b</sup>	3.02±0.56 <sup>a</sup>	3.675***
Ventilation of kitchen	4.22±3.95 <sup>b</sup>	3.20±0.67 <sup>a</sup>	3.37±0.79 <sup>ab</sup>	3.14±0.56 <sup>a</sup>	3.05±0.68 <sup>a</sup>	2.496*
Circumstances of kitchen	3.79±0.62 <sup>c</sup>	3.38±0.55 <sup>b</sup>	3.35±0.53 <sup>b</sup>	3.28±0.55 <sup>ab</sup>	3.07±0.40 <sup>a</sup>	10.831***
Factor 5						
Period of practical training	3.63±0.79 <sup>b</sup>	3.37±0.75 <sup>ab</sup>	3.28±0.63 <sup>a</sup>	3.23±0.65 <sup>a</sup>	3.22±0.73 <sup>a</sup>	2.641*
Placement of kitchen	3.70±0.83 <sup>b</sup>	3.60±0.90 <sup>b</sup>	3.40±0.94 <sup>ab</sup>	3.11±1.17 <sup>a</sup>	3.05±1.13 <sup>a</sup>	3.712**
Menu and service of staffs' restaurant	3.75±0.88 <sup>b</sup>	3.39±1.11 <sup>ab</sup>	3.34±1.00 <sup>ab</sup>	3.33±0.97 <sup>ab</sup>	3.02±0.85 <sup>a</sup>	3.338*
Period and placement of jobs	3.69±0.64 <sup>c</sup>	3.45±0.69 <sup>bc</sup>	3.34±0.53 <sup>ab</sup>	3.23±0.62 <sup>ab</sup>	3.10±0.68 <sup>a</sup>	5.749***
Mean value of overall items	3.73±0.43 <sup>d</sup>	3.46±0.55 <sup>c</sup>	3.26±0.34 <sup>b</sup>	3.13±0.39 <sup>ab</sup>	2.94±0.47 <sup>a</sup>	21.115***

\* p<0.05      \* p<0.01      \*\*\* p<0.001

<sup>1</sup> Duncan's multiple range test



5개의 만족도 요인이 전체만족도에 유의한(p<0.001) 영향을 미치는 것으로 조사되었다. 특히 다른 요인들에 비하여 ‘근무시간과 휴식공간’, ‘직원태도와 실습급여’의 두 가지 요인이 전체만족도에 더 많은 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이에 따라 실습생의

전체만족도를 높이기 위해서는 실습업체에서 적절한 근무시간을 고수하고, 실습생을 위한 휴식공간을 만들며, 직원들의 권위적인 태도를 지양시키고, 노동의 대가에 적절한 실습비를 책정하여야 한다고 사료된다.

**Table 8. Differences of satisfaction with internship program according to company for practical training of undergraduate students majoring in culinary studies**

Variables	Companies for practical training <sup>1</sup>					F-value
	Hotel	Family Rest.	General Rest.	Noncommercial Foodservice	Others	
Factor 1						
Break time during working	3.18±1.01	2.97±1.09	3.22±1.11	3.00±0.81	2.87±1.31	0.575
Office-going and closing hour	3.39±0.90	3.21±0.97	3.00±0.68	2.71±0.95	3.31±0.70	1.717
Daily working hours	3.36±0.85 <sup>b</sup>	3.37±0.82 <sup>b</sup>	3.27±0.95 <sup>b</sup>	2.42±0.97 <sup>a</sup>	3.06±0.68 <sup>b</sup>	2.394*
Rest space during working	3.18±1.04	2.83±1.16	2.88±0.83	2.42±0.97	2.62±0.95	2.271
Working hours and breathing space	3.28±0.77	3.10±0.81	3.09±0.52	2.64±0.74	2.96±0.70	1.929
Factor 2						
Staff's answer to a question from students	3.57±1.02	3.62±0.95	3.33±0.97	3.28±0.48	3.31±0.79	0.636
Staff's attitude toward a students	3.44±1.02	3.16±0.92	3.05±0.99	3.14±0.89	3.56±0.89	1.285
Education ability of training charge	3.53±0.82	3.45±0.98	3.00±0.84	3.42±0.97	3.43±0.96	1.520
The existence of a staff exclusively in charge of practical training	3.28±0.93	3.10±0.80	2.77±0.87	2.71±1.11	3.31±0.47	1.962
Various kitchen duties (rotation of jobs)	3.19±0.85	3.21±0.82	2.83±0.85	2.85±0.69	3.06±0.68	1.065
Pay for practical training	2.71±1.13	2.94±0.10	2.77±0.64	2.28±1.38	2.56±1.26	0.730
Staff's attitude and pay	3.29±0.70	3.25±0.63	2.96±0.65	2.95±0.71	3.20±0.54	1.258
Factor 3						
Sanitary condition of a kitchen	3.66±0.87	3.64±0.82	3.66±0.68	3.57±0.78	3.75±0.85	0.065
Sanitary condition of staff	3.70±0.88	3.78±0.85	3.33±0.68	3.28±0.75	3.43±0.72	1.571
Proper culinary equipments and facilities	3.56±0.73	3.81±0.841	3.61±0.69	3.57±0.78	3.62±0.88	0.748
Staff's working attitude	3.64±0.74	3.40±1.03	3.27±0.46	3.28±0.75	3.37±0.71	1.717
Facilities and sanitation	3.64±0.64	3.66±0.64	3.47±0.49	3.42±0.62	3.54±0.60	0.558
Factor 4						
Indoor temperature of kitchen	3.50±0.86	3.40±0.86	3.22±0.54	2.71±0.48	3.37±0.88	1.803
Intensity of illumination in kitchen	3.56±0.78 <sup>ab</sup>	3.78±0.75 <sup>b</sup>	3.16±0.61 <sup>a</sup>	3.00±0.57 <sup>a</sup>	3.37±0.88 <sup>ab</sup>	3.062*
Noise of kitchen	3.37±0.81	3.59±0.68	3.22±0.73	3.14±0.69	3.37±0.71	1.035
Ventilation of kitchen	3.39±0.80	3.27±0.76	3.27±0.66	3.00±0.00	3.18±0.78	0.729
Circumstances of kitchen	3.45±0.63	3.51±0.49	3.22±0.46	2.96±0.39	3.32±0.65	1.966
Factor 5						
Period of practical training	3.39±0.78	3.43±0.68	3.38±0.69	3.14±0.69	3.18±0.54	0.513
Placement of kitchen	3.46±1.03	3.40±1.06	3.22±1.11	3.00±0.81	3.37±0.71	0.549
Menu and service of staffs' restaurant	3.50±0.92	3.43±1.14	3.16±1.09	2.85±0.37	3.18±1.10	1.303
Period and placement of jobs	3.45±0.68	3.42±0.74	3.25±0.67	3.00±0.50	3.25±0.35	1.239
Mean value of overall items	3.40±0.55	3.37±0.49	3.17±0.40	2.99±0.50	3.25±0.41	1.844

\* p<0.05      \*\* p<0.01      \*\*\* p<0.001

<sup>1</sup> Duncan's multiple range test

**Table 9. The influences of each factors with satisfaction at internship program on the overall satisfaction of undergraduate students majoring in culinary studies.**

Dependent Variable : Overall satisfaction					
Independent Variable	B	Std. Error	Beta	t-value	Sig.
Constant	3.45	0.42		82.523	0.000***
Working hours and breathing space	0.45	0.42	0.52	10.858	0.000***
Staff's attitude and pay	0.32	0.42	0.37	7.693	0.000***
Facilities and sanitation	0.22	0.42	0.25	5.275	0.000***
Circumstances of kitchen	0.145	0.42	0.16	3.46	0.000***
Period and placement of jobs	0.145	0.42	0.16	3.45	0.000***
	R	0.728			
	R <sup>2</sup>	0.530			
	F	45.767***			

\* p<0.05      \*\* p<0.01      \*\*\* p<0.001

#### IV. 결론 및 제언

본 연구에서는 조리학 전공 대학생들의 인턴십에 대한 기대도와 만족도를 파악하여, 실습전 기대도와 산업계에서의 실습 후 만족도에 어떠한 차이가 있는지 고찰하였으며, 일반적인 특성에 따른 만족도 차이검증을 통하여 학생의 특성에 따른 차이점을 조사하였다. 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조리학 전공 실습생의 인턴십에 대한 기대도와 만족도의 평균값차이를 조사한 결과 인턴십 평가 항목 중 가장 크게 기대하는 것은 주방의 위생정도, 실습생의 질문에 대한 직원의 성실한 답변 등이었으며, 만족도 항목에 있어서는 주방의 위생정도, 직원들의 위생정도 등으로 나타났다. 기대도와 만족도에 관한 차이검정 결과, 인턴십 21개 항목과 전체항목 모두에서 유의성이 있었다.
2. 인턴십의 21가지 항목에 대한 기대도에 대해 요인분석을 실시한 결과, 업장의 환경(작업장의 조명·환기·실내온도·소음 등 6개 변수), 직원의 능력과 태도(직원의 근무태도·실습생에 대한 태도, 직원의 위생정도 등 5개 변수), 근무환경(근무전후 휴식시간·휴식공간 등 4개 변수), 실습시간 및 급여(출퇴근시간, 일일근무시간, 실습급여 등 3개 변수), 실습순환 및 기간과 배치(다양한 업장업무 수행, 업장배치 등 3개 변수) 등의 5개 항목으로 요인화되었다. 또한 근무시간과 휴식공간(일일근무시간, 근무전후 휴식공간·휴식시간 등 4개 변수), 직원태도와 실습급여(직원의 실습생에 대한 태도, 실습급여, 실습생의 다양한 업장업무 수행 등 6개 변수), 업장시설과 위생(주방시설의 적절한 구비, 주방·직원의 위생정도 등 4개 변수), 업장의 환경(작업장의 온도·조명·소음·환기 등 4개 변수), 실습기간과 배치(실습기간, 실습업장 배치 등 3개 변수) 등의 5개 항목이 만족도에 대한 주요 요인으로 요약되었다.
3. 성별에 따른 인턴십 만족도 평균값에서는, 전체 6개 항목에서 유의한 차이를 보였으며, 전체 항목의 평균값에 있어서도 남학생이 여학생보다 높아 유의한 차이( $p<0.05$ )를 나타냈다. 학교년제에 따른 인턴십 만족도 평균값에서는, 전체 3개 항목에서 유의한 차이를 보였으며, 전체 항목의 평균값에

있어서는 4년제가 2년제보다 높아 유의한 차이( $p<0.05$ )를 나타냈다.

4. 학년에 따른 인턴십의 만족도에서는, 전체 2개 항목에서 유의한 차이를 나타냈으며, 전체 항목의 평균값에 있어서는 저학년이 고학년보다 만족도가 높았다. 연령에 따른 인턴십의 만족도에서는, 전체 4개 항목에서 유의한 차이를 보였으며, 전체 항목의 평균값에 있어서도 26세 이상 집단의 만족도가 낮아 유의한 차이( $p<0.05$ )를 나타냈다.
5. 학교에 따른 인턴십의 만족도에서는, 모든 21개 항목과 전체 항목의 평균값에 있어서 유의한 차이를 나타냈다. A대학의 만족도가 제일 높게 나타났으며, E대학이 제일 낮게 나타나 유의한 차이( $p<0.001$ )를 보였다. 실습업체에 따른 인턴십의 만족도 평균값에서는, 전체 2개 항목에서 유의한 차이를 나타냈다.
6. 인턴십에 대한 5가지 만족도 요인과 전체만족도 간에는 높은 상관관계(0.728)가 있었으며, 53.0%의 높은 설명력을 나타냈고, 모든 5개의 만족도 요인이 전체만족도에 유의한( $p<0.001$ ) 영향을 미치는 것으로 조사되었다.

본 연구결과, 조리학 전공 실습학생들의 실습 전 기대와 실습 후 만족에 큰 차이가 있는 것으로 나타났다. 특히, 실습 급여, 근무전후의 휴식공간, 근무전후의 휴식시간 등에서 유의한 차이가 있는 것으로 조사되었다. 이는 업체에서 제공하는 실습급여, 휴식공간, 휴식시간 요인이 실습생들의 기대수준에 크게 못 미치고 있다는 것을 의미하며, 또한 근무시간과 휴식공간, 직원태도와 실습급여 요인이 전체만족도에 유의한 영향을 미치는 것으로 조사되었다. 이 같은 결과는 실습업체에서 실습생들의 만족도를 높이기 위해 실습생들에게 노동의 가치를 느낄 수 있는 현실적인 실습비를 제공하고, 실습생들을 위한 적당한 휴식공간과 휴식시간을 제공해야 하며, 실습생에게 단순한 업무 위주의 실습보다는 합리적인 교육프로그램에 의한 체계적인 실습을 제공해야 한다는 시사점을 제시해 주었다.

본 연구의 한계는 각 지방별로 표집된 표본의 수가 적어 조리 관련학과 전체 학생들의 의사가 충분히 반영되었다고 할 수 없으며, 표본에 있어서도 호텔에서 실습을 한 대학생이 과반 수 이상 편중되어

있으므로, 업체간에 비교하기에는 다소 무리가 있었다. 또한 연구대상을 실습학생들로만 한정하여, 학생 측면에서의 일방적인 의견만을 수렴하였으므로, 향후 연구에서는 이러한 제한점을 보완하여 비교·연구한다면 보다 객관적인 결과를 도출해 낼 수 있을 것으로 사료된다.

## Reference

1. Sin, SH : Researches into devices of reform for education of school-industry cooperation, *Master Theory, Keimyung University*, 1995.
2. Seok, YH : A Study on junior college student's expectation and performance of work experience in hotel industry, *Master Theory, Hanyang University*, 2003.
3. KD : A Study on the cooperative education of tourism related departments of junior colleges, *The Journal of Tourism Studies*, 8:263-285, 1996.
4. Choi, KD : Analysis of perception gaps of related groups on the tourism internship problems of junior colleges, *The Journal of Vocational Education Research*, 17(2):103-120, 1998.
5. Choi, KD : A review of literature on the educational effect of tourism internship, *관광연구논총*, 9:197-220, 1997.
6. Kang, KJ and Lee, JS : A Study on the model and program development of work-based experience for the junior colleges in Korea, *The Journal of Vocational Education Research*, 22(2):43-72, 1995.
7. Hoerner, JL and Whehrley, JB : Work-based learning : the key to school-to-work transition, Glencoe, NY : McGraw-hill, 1995.
8. 김영상 : 현장실습의 이론과 개선방안 연구, *The Journal of Research in Education*, 11:259-256, 1997.
9. Kwon, KD, Kang, IH, Kim, S and Lee, WH : Development of the Student Internship Program in Korea, *한국행정학보*, 35(2):179-180, 2001.
10. Lee, JS : Improved internship educational system for training human resources in tourism industry, *Doctor Theory, Kyounggi University*, 1999.
11. Park, KK and Yim, HC : Effectiveness of the on-the-job training, *산업관계연구*, 10(2):95-125, 2000.
12. Cho, YL : A study of requirement of on the job training in hotel kitchen, *Master Theory, Kyonggi University*, 2002.
13. 나정기 : 산학실습제도의 개선방안에 관한 소고, *경기관광연구*, 3:31-48, 1999.
14. Petrillose, MJ and Montgomery, R : An exploratory study of internship practices in hospitality education and industry's perception of the importance of internships in hospitality curriculum, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 9(4):46-51, 1997-1998.
15. Theil, GR and Hartley, NT : Cooperative Education : A natural synergy between business and academia, *SAM Advanced Management Journal*, 62(3):19-24, 1997.
16. Wildes, VJ and Mount, DJ : The effect of structure on hospitality internship programs, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 9(4):43-45, 1997-1998.
17. Na, JK : A survey research in industry-university training, *The Journal of Food Service Management*, 2(2):91-118, 1999.
18. Kim, HK : A Study on the industry and college cooperation in tourism department focusing on the job training, *Master Theory, Kyunghee University*, 1998.
19. YH : A Study on the OJT program development of the tourism educational institution in the university, *Culinary Research*, 7(1):5-32, 2001.
20. Wi, SB and Jang, YK : A Study on the tourism related department students on OJT, *Culinary Research*, 6(2):291-314, 2000.
21. Han, HJ : Study on satisfaction of industrial and academic cooperation and effect to practice education for hotel and tourism management, *Master Theory, Sejong University*, 2000.
22. Kim, TH, Lee, YN and Park, HH : An exploratory study of the relationships between students' internship job satisfaction, first job choice, and word-of-mouth in food service industry, *호텔관광연구*, 203-228, 2001.
23. Yoon, BK and Kim, HK : A Study on the industry and college cooperation in tourism department focusing on the job training, *관광정보연구*, 4:321-352, 1999.
24. Heuo, YD and Won, CS : A Study on the job satisfactions of tourism related department students on OJT, *관광경영학연구*, 7:371-195, 2000.
25. Won, JD : A Study on industry and school cooperation in cuisine department of the tourist hotel, *Master Theory, Kyunghee University*, 1994.
26. Cho, YL : The need assesment of work experience & training the kitchen of hotel food & beverage department, *The Journal of Food Service Management*, 6(3):45-57, 2003.

(2004년 4월 19일 접수, 2004년 6월 18일 채택)