

전문대학의 푸드스타일리스트과의 교육형태와 학습자 만족도에 관한 고찰

황 지 희 · 김 윤 성

청강문화산업대학 푸드스타일리스트과

A Study on the Educational Conditions and Student Satisfaction of a Foodstylist

Chi-Hui Hwang and Yoon-Sung Kim

Dept. of Food Styling & Decoration, Chungkang College of Cultural Industries

ABSTRACT

This study was designed to examine the educational conditions of a foodstylist and student satisfaction with the training. It looked at the educational conditions of the food-stylist department, one of relatively newly-emerging departments, and examined student satisfaction by each factor in order to have specific problem in the educational conditions. The purpose of this study was to maintain higher student satisfaction and to have competitive advantage over the other related departments.

For the general information of respondents, most respondents said the monthly average income to be approximately 1.5 times higher than that of common workers in the country, showing that the food-stylist department is preferred by the class with economic ability.

For admission motives, respondents used the information via mass communication when they choose it. For general educational conditions, students have most satisfaction with the originality of department, at the score of 3.79, following by laboratory and vision in the order. The least satisfaction was in career guidance, reflecting that they have vague ideas where to work.

For the theoretical course of study, it was found that 'Introduction to Table Coordination' had the highest satisfaction, 3.82, following by 'Coloring' and 'Understanding on Oriental and Occidental Tablewares' in the order. 'Food and Beverage Service' and 'Public Health' were found to have the least satisfaction, showing that those subjects do not cause any interest in terms of their property.

For the satisfaction of practical training course, it was found 'Cocktail Practices', 'Bakery and Confectionary Practices', and 'Understanding of Wines' in the order, showing that practical subjects with high visuality have higher satisfaction.

Further studies are necessary to examine the satisfaction with subjects from various classes, together with many course of study, and to develop statistical data that help us understand the needs of students more correctly for application.

Key words : food-stylist, table coordination, tableware, satisfaction.

I. 서론

현대는 경제의 급속한 성장과 국민 소득 수준의 향상, 가족 구조의 핵 가족화 또는 독신 가정의 새로운 주거 형태의 등장으로 1, 2차의 산업형태에서 3차의 서비스 산업으로의 비약적인 발전을 가져왔다. 이는 새로운 고용 창출, 안정적인 경제 발전, 선진국형 산업 형태로 직업의 세분화를 통한 다양한 직업을 창출하였다. 그 중 특히 부각을 나타내는 외식산업은 대기업과 대형 해외 브랜드의 외식시장에 진출로 점점 조직화되고 시스템화 된 미래형 산업으로 급속하게 성장 발전하였다. 이에 발맞춰 각종 교육기관들도 적절한 시대적 흐름에 맞는 새로운 고용 인력 창출에 주력하고 있다. 주로 조리 분야에 중심을 둔 인력 수급으로 각종 대학이나 대학원에서 이러한 인재를 양성하는 학과가 속속히 만들어지고 있으며 고등학교에서도 위탁 교육생이라는 제도로 관련 직업훈련소나 직업학교, 학원 등에서 1년간의 교육 프로그램으로 운영하고 있는 실정이다. 그러나 조리와 외식산업 등의 하드웨어적인 역할을 담당하는 인력 수급보다는 좀더 세분화된 소프트웨어의 역할을 할 수 있는 전문 인력이 요구되고 있는 실정이다. 따라서 다양한 기관에서는 새로운 직업에 대응하는 교육 프로그램을 개발하여 학습자를 모집하고 있다.

그중 최근 각광을 받고 있는 푸드 코디네이터(Food coordinator), 푸드 스타일리스트(Food stylist), 푸드 아티스트(Food artist), 파티 플래너(Party planner), 푸드 크리에이티브(Food creative), 식공간 연출가(食空間 演出家) 등의 그 명칭도 다양한 형태로 교육 프로그램을 실시하고 있다.

이러한 사회적인 현상을 빠르게 인지한 대학에서는 학과를 개설하게 되었다. 특히 조리과나 외식산업과가 이미 존재하고 있는 대학에서는 학생 유치의 새로운 돌파구라는 관점과 신종 직업 혹은 외식산업과에 속하는 또 하나의 계열학과로서 학과를 개설하고 있다.

따라서 앞으로 이러한 학과들의 과다경쟁을 예측할 수 있으며 이로 인한 학과 경쟁력에 타격을 줄이기 위해서는 차별화된 교육환경의 특성화와 고객 즉 학습자의 만족도¹⁾을 높일 수 있는 프로그램이 시급하다는 결론이 나온다. 그러므로 학과 경쟁력의 확보는 고객인 학생이 학과에서 행하는 교육의 정도를 어떻게 인지하는지, 이 과를 선택하는데 영향을 준 요인이 무엇인지 분석할 필요성이 있다.

따라서 본 연구의 목적은 푸드스타일리스트과에 대한 이론과 실무를 겸비한 전문 인력을 양성할 목적으로 몇몇 대학에서 이와 관련된 학과가 개설되거나 유사 과의 교과과정에서 강의가 이루어지고 있는 시점에서 푸드스타일리스트과 대학생들은 그들의 교육환경을 어떻게 인식하고 있는지를 파악하고 그에 대한 만족도를 조사하여 앞으로 급속하게 개설될 대학과의 또는 경쟁학과에 있어서 경쟁력을 확보하는데 있다.

II. 연구의 이론적 배경

1. 푸드스타일리스트의 개념

푸드코디네이터와 푸드스타일리스트는 곧잘 병행해서 사용되고 있다. 그 이유로는 여러 가지가 있다. 그중 가장 설득력이 있는 것은 이러한 직업이 우리나라에서 자생한 것이 아니라 일본이나 미국 등에서 생겨난 직업으로 적당한 명칭이 아직 확립되지 않았다는 것이다. 따라서 이러한 과정이 개설되어 있는 기관이나 학교는 각각의 특색에 맞춰서 용어를 사용한 것이 아니라 시대적 유행에 맞춰 푸드코디네이터나 푸드스타일리스트라는 용어를 사용하고 있다.

초창기 이러한 직업으로 활동했던 사람들은 주로 일본에서 교육과정을 학습하여 일본에서 주로 사용하는 푸드코디네이터라는 용어나 식공간연출(食空間演出)이라는 용어를 주로 많이 사용하였으나 그 이후 미국 등지에서 활동했던 사람들은 푸드스타일리스트라는 용어를 많이 사용하게 되었다. 따라서 국내에서 각 대학이나 기관에 따라 명칭이 대동소이하게 다른 이유도 이러한 관점에서 유추해 볼 수 있다.

그러나 푸드코디네이터와 푸드스타일리스트는 약간의 차이점을 가지고 있다. 즉 푸드코디네이터는 식의 전반적인 영역으로 생리적인 욕구와 정신적인 욕구의 완성 즉 인간학에 근본으로 두어 식문화의 실천자이며 식의 어메니티(amenity)를 창조하는 역할을 지니고 있다. 따라서 그 영역에 있어서도 푸드 매니지먼트, 메뉴 플레이닝, 테이블 코디네이터 등이 있으며 테이블 웨어의 지식과 연출법, 식사 매너, 서비스 매너 등의 전체적인 기획, 제작자의 영역으로 볼 수 있다¹⁾. 또한 식의 전문지식, 표현, 기술 및 예술적 감성을 지닌 소비자의 입장에서 사람, 물건, 일 및 정보를 총괄한다²⁾ 이처럼 푸드코디네이터는 식공간을 둘러싼 모든 영역에서 활동한다고 볼 수 있다. 반면 푸드스타일리스트란 엄밀히 말하자면 푸드코디네이터의 수많은 영역 중에서 세분 영역으로 파생되어 생겨난 명칭이라 할 수 있다. 세부 영역으로는 요리연구가, 플라워 어렌지먼트(Flower arrangement), 티 인스트럭터(Tea instructor), 와인 어드바이저(Wine adviser), 레스토랑 프로듀서(Restaurant producer), 푸드 저널리스트(Food journalist) 또는 푸드 라이터(Food writer), 파티 플래너(Party planner), 푸드 스페셜리스트(Food specialist) 등을 들 수 있다.

이상에서 살펴 보았듯이 푸드코디네이터의 세부 영역 중에서 가장 높은 비중을 차지하는 푸드스타일리스트가 국내에서는 푸드코디네이터와 유사하게 취급되고 있음을 알 수 있다. 따라서 본 논문에서는 푸드코디네이터와 푸드스타일리스트를 동일한 개념으로 취급하여 다루고자 한다.

i) 실증적 연구에서는 설문지를 이용하였고 설문대상은 현재 푸드스타일리스트과 또는 유사명칭으로 개설되어 있는 전문대학 학생을 대상으로 하였음.

2. 푸드스타일 리스트의 성장과정 및 발전요인

과거의 외식업의 개념은 생리적 욕구 충족을 위한 음식제공에 국한되었다면 현재의 외식산업은 음식이라는 상품뿐만 아니라 서비스(service), 분위기(atmosphere), 고객 가치(Value)를 동시에 제공하는 확대된 개념으로서 해석할 수 있다. 또한 고객들의 기대와 욕구를 충족시키기 위해 다양한 메뉴와 레스토랑 컨셉(restaurant concept)들이 개발되어가면서 외식업은 갈수록 세분화, 전문화되고 있다³⁾. 따라서 소비자는 다양한 종류의 음식을 요구하게 되며 맛의 중요성과 더불어 이에 부합되는 매장의 분위기, 테이블 세팅, 식기에 담긴 음식의 상태, 조명, 음향이 외식산업의 승패를 좌지우지할 정도로 중요한 영역으로 부상하였다. 이는 인간의 일상생활 속에서 가장 저차원의 욕구인 식에 관한 욕구가 점차 고차원의 욕구로 변하고 있음을 반영하는 것이다.

같은 음식이라도 모양과 색깔에 따라서 다르고 담아내는 그릇은 중요한 역할을 한다. 음식의 색은 기호 가치를 높이고, 풍미를 증가시키므로 시각에 중점을 둔 맛의 연출은 대단히 중요하다⁴⁾.

인간이 얻는 정보의 80% 이상은 눈으로 얻는다는 말처럼 시각은 오감 중에서도 가장 상위에 속하는 감각이다. 자신의 시각에 만족하는 사람은 60%로 미각과 함께 높은 만족도를 보이고 있다⁵⁾는 조사 자료에서도 정보 섭취채널로서 시각이 1순위라는 것을 알 수 있다. 덧붙여 다른 감각들의 순위도 살펴보면 몸, 눈, 귀, 코, 혀의 순이라고 하였다⁶⁾.

시각의 중요성은 음식에 있어서도 예외적인 현상은 아니다. 각종 잡지나 광고에서 볼 수 있듯이 먹기 위한 음식보다는 시각적으로 식욕을 불러 일으켜 당장이라도 먹고 싶다고 충동감을 불러 일으킬 수 있는 음식사진과 각종 매체의 시청각적인 광고, 식기에 담긴 음식의 코디네이션 상태는 외식업의 매출에 상당한 영향력을 끼친다. 이로 인하여 파생되는 인력은 주로 광고나 영상매체에서 속하는 전문가 또는 사진작가, 또는 신문이나 잡지사 기자들의 영역이었으나 근래에 들어서는 점차 전문적으로 푸드 스타일리스트의 과정을 이수하거나 외국에서 유사한 기관에서 교육을 받은 사람, 그리고 이러한 분야에서 활동하고 있는 전문 인력을 요구하고 있는 실정이다. 또한 다양한 인터넷 방송이나 상업성에 목적을 가진 홈쇼핑, 요리전문프로, 다양한 외식업체의 등장으로 푸드스타일리스트의 영역은 확대될 것이다.

3. 푸드스타일리스트의 교육현황 및 교육과정

푸드스타일리스트 유사전공 학과의 대학은 경기도 이천에 소재한 청강문화산업대학이 시발점(2002년도 신설)으로 주로 지방 대학을 중심으로 유사전공과 또는 계열로 신설되었다. 각각의 대학의 특성과 여건에 맞게 디자인계열, 외식산업계열, 호텔조리계열, 가정계열, 인문사회계열, 관광호텔조리계열, 식품과학계열 등등의 계열에서 개설되었다(표 1).

〈표 1〉 푸드스타일리스트의 대학교육현황

학교명	전공명	계열명	정 원
강원관광대학	푸드코디네이터	관광호텔조리계열	전체계열 120명
남부대학교	푸드디자인	예체능계열	전체계열 120명
대구산업정보대학	푸드스타일링	조리계열	전체계열 225명
대경대학	푸드스타일리스트	호텔조리학부	전체계열 320명
안동정보대학	푸드스타일리스트	자연과학계열	전체계열 40명
여주대학	푸드코디네이션	가정계열	40명
청강문화산업대학	푸드스타일리스트	디자인계열	120명
혜전대학	푸드스타일리스트	외식산업계열	40명
혜천대학	푸드스타일리스트	식품과학계열	전체계열 90명

푸드스타일리스트 유사전공 대학의 교육 내용을 살펴보면 대체적으로 각각의 계열의 특성에 맞게 과목을 선별하였다. 디자인 계열의 학과의 경우에는 디자인의 측면에 접근하였으며, 인문사회계열은 관광과 식음료의 측면에 많은 과목을 두었으며, 조리계열의 학과는 조리실습에 관련된 과목이 많은 부분을 차지하고 있다.

4. 학습자 만족도

교육프로그램을 수정 또는 보완을 하기 위해서는 훈련자들에게 교육 후 그 교육에 대한 만족을 평가하는 체계가 필요하다. 이는 교육을 진행하는 쪽의 일방적인 교육훈련에서 점차 훈련자의 반응을 감안하는 쌍방 교육훈련으로 나아감으로서 훈련자의 교육필요성을 만족시켜 교육의 효과를 올려줄 수가 있기 때문이다⁷⁾.

학습자의 만족도는 첫째, 교육의 환경, 교육의 질 등을 포함한 학습자의 행동의 결과와 관련된 학습자들의 각각의 상이한 평가적 반응이다. 둘째, 교육을 받은 학습자가 교육을 받은 후의 만족도와 교육전의 중요도를 말하는 것이다.

학습자에게 만족도를 충족시킨다는 것은 학습자로 하여금 최적의 교육환경을 제공함으로써 교육의 질을 향상시킨다는 것이다. 만족에 관한 이론들 중 가장 많은 인정을 받고 있다고 판단되는 이론은 기대 불일치 이론 혹은 불일치 이론이라고 할 수 있다. 이 이론에서 만족은 개인이 느끼는 실제 성과와 기대된 성과 수준과의 차이에 의해 결정된다고 주장하고 있다. 이 이론에 대하여 학자에 따라서 5가지 혹은 4가지의 구성요소를 주장하고 있는데, 본 연구에서는 비교수준(기대), 인지된 성과, 불일치, 그리고 만족의 4가지 요소를 적용하고자 한다.

Ⅲ. 조사 설계 및 분석 방법

1. 조사의 목적 및 대상

본 조사는 대학의 푸드스타일리스트과를 전공하는 학생들의 일반적인 사향을 파악하여 진학동기를 살펴보고, 현재 진행되고 있는 교육현황이 어느 정도의 만족감을 주는지 파악하고 각각의 과목에 대한 만족도를 조사하였다. 또한 설문자의 일반적인 특성에 따라 만족도의 차이와 학과 선택의 동기에 따라 만족도의 차이를 조사하였다. 그에 따른 수정 방안이나 개선점을 도출하여 학과의 경쟁률을 높이며 교육의 질적 향상을 도모하려는데 그 목적을 두고 있다. 조사 대상자는 푸드스타일리스트나 푸드코디네이터의 유사 관련 학과가 있는 대학에 재학 중인 1, 2학년층을 중심으로 설정하였다.

2. 조사의 시기 및 방법

연구의 조사는 2003년 9월부터 10월로 시간적 범위를 한정하였고, 지역적으로는 서울 인근 지역 및 경기권으로 한정하였다. 설문지 배포는 총 160명을 대상으로 조사를 실시하였으며 회수되어 최종분석에 사용된 설문지는 총 140부로 회수하지 못한 것과 부실 기재된 것을 제외하여 자료처리에 이용하였다.

설문지 구성은 현재 푸드스타일리스트나 푸드코디네이터의 학과가 개설되어 있는 대학에서 이미 학습한 경험이 있는 과목을 대상으로 만족도 문항을 도출하였다.

연구에서 수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩(data coding) 과정을 거쳐, PC SPSS WIN 10.0 통계 패키지 프로그램을 활용하여 분석하였다.

교육현황에 따른 학습자의 만족도 평가 요인들의 신뢰성 검증을 위해 내적 일관성을 나타내주는 크롬파 알파(Cronbach's alpha)를 사용하였고, 조사자의 일반적인 사향을 살펴보기 위하여 빈도분석을 사용하였으며 집단간의 평균차이 검증인 F-검증(Anova Analysis) 및 *t*-test를 사용하여 분석하였다⁷⁾. 유의수준 $p < .05$ 에서 검증하였다.

IV. 자료의 분석 결과

1. 조사 대상자의 일반적인 특성

조사 조사대상자의 일반적 특성을 살펴보면 여자의 경우 87.9%로 남자 12.1%보다 많이 표집되었다. 학년을 살펴보면 1학년이 57.9%, 2학년 42.1%로 나타났다. 연령을 살펴보면 21~24세의 경우 46.4%, 20세 이하의 경우 40.7%로 나타났다. 소득의 경우 201~300만원의 경우 34%로 가장 많이 표집되었으며, 301~400만원 23%로 표집되었다. 직업을 살펴보면 자영업 40%로 가장 많이 표집되었으며, 회사원 21%로 표집되었다. 또한 조사 대상자의 일반적인 사향에 있어서는 대체적으로 월 평균 수입이 우리나라 상용 종업원의 월평균 임금보다 약 1.5배 정도 높은 수치로 나타난 것을 미뤄보아 생활의 여유가 있는 계층에서 선호하는 학과라는 것을 알 수 있었다(표 2).

2. 측정변수의 신뢰성 검증

신뢰성 분석은 측정 도구의 신뢰성(reliability)을 확인하기 위한 분석방법으로서

〈표 2〉 조사대상자의 일반적 특성

		빈 도	퍼센트
성 별	남자	17	12.1
	여자	123	87.9
	합 계	140	100.0
학 년	1학년	81	57.9
	2학년	59	42.1
	합 계	140	100.0
연 령	20세 이하	57	40.7
	21~24세	65	46.4
	25~30세	12	8.6
	31세 이상	6	4.3
	합 계	140	100.0
소 득	100~200만원	28	20.0
	201~300만원	48	34.3
	301~400만원	33	23.6
	400만원 이상	29	20.7
	무응답	2	1.4
	합 계	140	100.0
직 업	회사원	30	21.4
	자영업	56	40.0
	공무원	12	8.6
	전문직	19	13.6
	교직자	7	5.0
	기타	16	11.4
	합 계	140	100.0

가장 널리 사용되는 신뢰도 계수는 Cronbach's alpha로 신뢰도 계수 alpha(α)는 검사의 내적 일관성(internal consistency)을 나타내는 값으로서 한 검사 내에서의 변수들 간의 평균 상관 관계에 근거해 검사 문항들이 동질적인 요소로 구성되어 있는지를 알아보고자 하는 것이다.

신뢰성 척도인 Cronbach's alpha의 값이 .60 이상이면 신뢰성이 있다고 보며 전체 항목을 하나의 척도로 종합하여 분석할 수도 있다^{8)~9)} 일반적으로 사회과학에서 0.6 이상이면 비교적 신뢰성이 높다고 한다. 본 연구에서 사용된 영역에 대한 신뢰도는 교육현황 .88, 이론교과 .76, 실기교과 .78로 문항의 신뢰도는 확보되었다고 볼 수 있다(표 3).

〈표 3〉 신뢰도 분석

구 분	Cronbach's α
교육현황	.88
이론교과	.76
실기교과	.78

3. 문항별 빈도 분석 결과

진학동기에서는 마스크를 통한 정보로 선택하게 되었으며 전반적인 교육현황에 있어서의 만족도는 학과에 대한 독창성이 3.79로 가장 높았다. 그 다음으로는 실습실, 학과 비전 순으로 나타났다. 취업상담의 경우 가장 낮은 만족도를 보였으나 이는 아직 이들을 수용할 만한 취업처가 미비한 실정을 반영한다고 볼 수 있다.

이론교과 과목에 있어서는 테이블 코디네이션 개론의 경우 3.82점으로 가장 높았으며, 색채학, 동서양 식기류의 이해 순으로 나타났다. 가장 낮은 만족도를 보인 것은 식음료서비스와 공중보건학으로 나타났다. 이는 과목의 특성과 흥미를 유발하지 못한다는 점에서 낮은 만족도를 나타낸 것으로 사료된다.

실기 교과 과목에 대한 만족도는 카테일 실습, 제과 제빵 실습, 와인의 이해 순으로 높은 만족도를 보여, 상대적으로 시각적인 측면이 강한 실습과목이 높은 만족도를 나타낸 것으로 사료된다.

그 밖에 하부변인에서 유의성을 나타낸 것은 동서양의 식기류의 이해로 1학년(M=3.80)이 2학년(M=3.40)보다 높게 나타났으며 유의수준 $p<0.05$ 수준에서 차이를 보였다.

성별에 따른 전반적인 교육현황, 이론교과과목, 실기교과과목의 만족도에 있어서는 여자가 남자보다 높은 만족도를 보여 학과의 성별 비율도 여자가 많다는 것을 알 수 있었다.

연령에 따른 교육현황에 대한 만족도를 살펴보면 학습자가 30세 이하보다 30세 이상(M=2.66)의 경우 이론수업의 비율에 대하여 불만족하고 있음을 알 수 있다($p<0.05$). 이는 30세 이상의 학습자의 경우 입학 전에 기타 기관에서, 또는 유사전공자로 이미 학습된 내용이라 사료된다. 취업상담의 경우에는 20세 이하(M=2.80)의 경우 상대적으로 만족도가 다른 집단보다 높게 나타났으며, 21~24세(M=2.32)의 경우에는 상대적으로 낮게 인식하고 있었다($p<0.01$).

연령에 따른 실기교과과목에 대한 만족도를 살펴보면 20세 이하(M=4.24)의 경우 상대적으로 높은 Table Setting 실습 I에 대한 만족도를 보인 반면, 21세 이상의 경우 상대적으로 낮게 나타났다($p<0.05$). 이는 20세 이하의 경우에 주로 고등학교를 졸업하자 곧바로 입학한 연령층으로 새로운 것에 대한 호기심이 사설기관이나 그 밖의 마스크를 통한 간접경험이 상대적으로 많은 21세 이후의 학습자에 비해 상대적으로 높

은 만족도를 지니고 있다는 것을 보여준다.

소득에 따른 전반적인 교육현황, 이론교과과목, 실기교과 과목에 대한 만족도를 살펴보면 만족도가 높은 경우는 201~300만원(M=3.38), 301~400만원(M=3.34)으로 상대적으로 높은 만족도를 보였으며, 100~200만 원 이하(M=3.13)로 상대적으로 낮은 만족도를 보였음을 알 수 있다($p<0.05$). 이는 푸드스타일리스트의 특성상 저소득층보다는 중산층이나 고소득층등의 삶을 추구하는 집단에서 선호하는 직업군으로 이에 대한 만족도 또한 상대적으로 기회가 적었던 저소득층보다는 높은 만족도를 나타냈다고 볼 수 있다. 이는 실습에서 사용되는 도구의 만족도에 있어서도 소득이 많은 집단에서 높은 만족도를 보였다는 것과 같은 현상이라 할 수 있다.

소득에 따른 이론 교과 과목에 대한 만족도를 살펴보면 색채학의 경우 400만원 이상(M=3.96)이 경우 가장 높은 만족도를 보였으며 이는 하쿠호의 연구 결과에서도 서비스 타일의 경우 소득수준과 시각(감각) 수준은 비례한다는 통계와 일치된 경로를 보여주었다¹¹⁾. 동서양의 식기류에 이해의 경우에도 상대적으로 소득이 높은 301만원 이상(M=3.81)의 경우 높은 만족도를 보였다($p<0.05$).

직업에 따른 전반적인 교육현황, 이론교과과목, 실기교과과목의 경우 교직자의 경우 가장 높은 만족도를 보였으며 자영업이나 전문직에서는 상대적으로 낮은 만족도를 나타내었다.

그 밖의 푸드스타일리스트과을 알게 된 동기나 입학전 교육 유무, 자격증에 있어서는 유의적인 차이를 나타내지 않았다.

4. 가설의 검증

1) 일반특성 만족도

일반특성에 따라 만족도에 차이가 있을 것이다.

성별에 따른 전반적인 교육현황, 이론교과과목, 실기교과 과목에 대한 만족도의 경우 교육현황, 이론교과에 대한 만족도의 경우 여자가 높게 나오고 실기교과에 대한 만족도의 경우 남자가 높게 나타났지만, 유의수준 $p<0.05$ 수준에서 성별에 따른 유의한 차이를 보이지 않음을 알 수 있다(표 4).

소득에 따른 전반적인 교육현황, 이론교과과목, 실기교과 과목에 대한 만족도를 살펴보면 교육현황에 대한 만족도의 경우 201~300만원(M=3.38), 301~400만원(M=3.34)으로 상대적으로 높은 만족도를 보였으며, 100~200만원 이하(M=3.13)으로 상대적으로 낮은 만족도를 보였음을 알 수 있다($p<0.05$)(표 5).

직업에 따른 이론 교과 과목에 대한 만족도를 살펴보면 교직자(M=3.87)의 경우 가장 높은 만족도를 보였으며, 자영업자(M=3.09)와 전문직(M=3.08)의 경우 상대적으로

〈표 4〉 성별에 따른 전반적인 교육현황/이론교과과목/실기교과 과목에 대한 만족도

		빈도	평균	표준 편차	t	유의확률
교육현황	남자	17	3.2353	.4352	-.702	.484
	여자	123	3.3072	.3899		
이론교과 과목	남자	17	3.0588	.5762	-.901	.369
	여자	122	3.1668	.4457		
실기교과 과목	남자	17	3.9716	.4668	.495	.622
	여자	122	3.9113	.4718		

*p<.05.

〈표 5〉 소득에 따른 전반적인 교육현황/이론교과과목/실기교과과목 만족도

		N	평균	표준편차	F	유의확률
교육현황	100~200만원	28	3.1374	.4153	2.704	.048*
	201~300만원	48	3.3867	.3923		
	301~400만원	33	3.3464	.3273		
	400만원 이상	29	3.2594	.4151		
	합계	138	3.2997	.3949		
이론교과	100~200만원	28	3.0045	.4582	1.730	.164
	201~300만원	48	3.1733	.4705		
	301~400만원	32	3.2713	.4862		
	400만원 이상	29	3.1303	.4137		
	합계	137	3.1526	.4641		
실기교과	100~200만원	28	3.8744	.4357	.313	.816
	201~300만원	48	3.9375	.4221		
	301~400만원	32	3.8811	.5079		
	400만원 이상	29	3.9748	.5339		
	합계	137	3.9193	.4672		

*p<.05.

낮은 만족도를 보임을 알 수 있다(p<.001)(표 6).

2) 학과선택 동기에 따른 만족도

학과 선택을 하게 된 동기에 따라 만족도에 차이가 있을 것이다.

푸드스타일리스과를 선택한 이유에 따른 전반적인 교육현황/이론교과과목/실기교과 과목에 대한 만족도를 살펴보면 이론교과의 경우 부모님의 권유로 선택하게 되

〈표 6〉 직업에 따른 전반적인 교육현황/ 이론교과과목/실기교과 과목 만족

		N	평균	표준편차	F	유의확률
교육현황	회사원	30	3.3391	.3362	.995	.424
	자영업	56	3.3083	.4107		
	공무원	12	3.1534	.4383		
	전문직	19	3.3596	.4176		
	교직자	7	3.4286	.5214		
	기타	16	3.1667	.3103		
	합 계	140	3.2984	.3947		
이론교과	회사원	30	3.1227	.5838	4.286	.001***
	자영업	56	3.0970	.3380		
	공무원	11	3.2626	.4340		
	전문직	19	3.0819	.4395		
	교직자	7	3.8730	.3539		
	기타	16	3.1050	.4581		
	합 계	139	3.1536	.4626		
실기교과	회사원	30	3.8667	.4824	.176	.971
	자영업	56	3.9110	.4820		
	공무원	11	3.9205	.5132		
	전문직	19	3.9539	.4549		
	교직자	7	4.0179	.4756		
	기타	16	3.9565	.4497		
	합 계	139	3.9187	.4699		

*** $p < .001$.

었다고 응답한 경우가 가장 높은 이론교과에 대한 만족도를 보였으나 나머지 변인에 있어서는 유의수준 $p < .05$ 수준에서 유의적인 차이를 보이지는 않았다(표 7).

〈표 7〉 푸드스타일리스트과를 선택한 이유에 따른 전반적인 교육현황/이론교과과목/실기교과 과목에 대한 만족도

		N	평균	표준편차	F	유의확률
교육현황	유망직종이라서	55	3.3260	.4035	2.064	.089
	새로운 기술습득을 위해서	24	3.2042	.4659		
	부모님의 권유로	11	3.5758	.3505		
	타 기관에 비해서 전문성이 있기 때문에	35	3.2335	.2991		
	기타	15	3.2960	.4104		
	합 계	140	3.2984	.3947		

〈표 7〉 계속

		N	평균	표준편차	F	유의 확률
이론 교과	유망직종이라서	55	3.1583	.5330	3.032*	.020
	새로운 기술습득을 위해서	24	2.9821	.3661		
	부모님의 권유로	11	3.5455	.3423		
	타 기관에 비해서 전문성이 있기 때문에	34	3.1654	.4021		
	기타	15	3.0963	.3914		
	합 계	139	3.1536	.4626		
실기 교과	유망직종이라서	55	3.8474	.5163	.898	.467
	새로운 기술습득을 위해서	24	3.8988	.3297		
	부모님의 권유로	11	3.8977	.3825		
	타 기관에 비해서 전문성이 있기 때문에	34	3.9890	.4820		
	기타	15	4.0679	.5106		
	합 계	139	3.9187	.4699		

* $p < .05$.

V. 결 론

본 논문은 푸드스타일리스트의 교육현황과 학습자의 만족도에 관한 연구로서, 비교적 최근에 신설된 학과인 푸드스타일리스트의 교육현황을 통해, 각각의 요인들의 있어서 학습자의 만족도를 조사하여 교육현황에 있어서의 문제점을 도출하여 앞으로 급속하게 개설될 경쟁학과에 있어서 다양한 경쟁력을 확보하는 것을 주된 목적으로 한다.

본 연구는 위와 같은 배경을 근거로 다음과 같은 연구구성을 하였다.

첫째, 푸드스타일리스트에 관한 개념 및 발전요인을 파악하여 현재 개설되고 있는 학과의 현황을 파악하며, 둘째, 푸드스타일리스트과의 교육실태와 학과선택요인을 파악하고, 셋째 실증분석을 통해 푸드스타일리스트과 전공자의 만족도를 고찰하여 각 항목에 대한 차이를 도출한다. 실증분석에 있어서는 설문지 법을 이용하였고 유효 표본 140개로 확정하였으며 조사기간은 2003년 9월로 하였고 조사된 자료는 PC SPSS를 이용하여 빈도분석, 신뢰도분석, 집단간의 평균차이 검증인 Anova Analysis 및 T-test를 사용하여 분석하였다. 넷째, 도출된 결과에 대한 경쟁력을 확보하고 개선 방안 및 향후 과제를 제시하였다.

조사 대상자의 일반적인 사항에 있어서 대체적으로 월 평균 수입이 우리나라 상용종업원의 월평균 임금보다 약 1.5배 높은 수치를 나타낸 것으로 경제 생활에 여유가

있는 계층에서 선호하는 학과라는 것을 알 수 있었다.

진학 동기에서는 매스컴을 통한 정보로 선택하게 되었으며 전반적인 교육현황에 있어서 만족도는 학과에 대한 독창성이 3.79로 가장 높았으며 그 다음으로는 실습실, 학과비전 순으로 나타났다. 취업상담의 경우 가장 낮은 만족도를 보였으나 아직 이를 수용할 만한 취업처가 모호한 현실을 반영한다고 볼 수 있다.

이론교과 과목에 있어서 테이블 코디네이션 개론의 경우 3.82점으로 가장 높았으며, 색채학, 동서양 식기류의 이해 순으로 나타났다. 가장 낮은 만족도를 보인 것은 식음료 서비스와 공중보건학으로 이는 과목의 특성상 흥미를 유발하지 못한다는 점에서 낮은 만족도를 나타낸 것이라 사료된다.

실기 교과 과목에 대한 만족도는 카테일 실습, 제과제빵 실습, 와인의 이해 순으로 높은 만족도를 보여, 상대적으로 시각적인 측면이 강한 실습과목이 높은 만족도를 나타낸 것으로 사료된다.

현재 국내에 푸드스타일리스트나 푸드코디네이터 유사학과가 태동기에 있어, 국내 또는 국외 참고 서적의 부재로 인한 이론적 연구의 미비함과 설문지 조사 대상자에 있어서 다양한 계층을 수용하지 못했고 그로 인하여 통계자료가 일부 학교의 교육현황에 편중될 수밖에 없다는 한계점을 가지고 있다. 또한 설문지의 문항에서도 이론과목과 실기과목의 항목에서 아직 졸업생이 배출되지 않은 상태였기 때문에 이수한 교육과목을 중심으로 설문지를 작성한 결과 전공과목의 다양한 항목이 제시되지 않아 이로 인한 만족도의 한계점을 가지고 있다.

그러나 최근 대학 진학생들은 어느 대학을 선택하는 것 못지 않게 학과 선택에 더 많은 관심을 가지고 있다. 이를 고려할 때 학과에 대한 교육환경을 충족시켜 학과의 경쟁력을 확보하는 것이 중요하다. 따라서 본 연구는 학과의 경쟁력을 높이기 위해 교육현황과 학습자의 만족도를 연구하는 것에 의의가 있다고 본다.

향후 연구 과제에 있어서는 다양한 계층의 학습자를 대상으로 조사한 만족도와 전공과목의 다양한 제시로 정확한 데이터를 살펴 고찰해야 할 것이다.

참고문헌

1. 김경미 (1999) : 대학생의 교육서비스에 대한 요구와 만족도에 관한 연구. 경희대학교 대학원 석사학위논문.
2. 푸드스페셜리스트協會 : 푸드코디네이트론. p. 5, 建帛社.
3. 토크원勝子(1999) : ジャパンフードコーディネータースクール. JFCS.
4. 김태희 외 4인(2003) : 외식산업 육성을 위한 정책대안. 2003년도 한국외식경영학회 춘계학술세미나. 한국외식산업의 정책과 교육의 새로운 대안. p. 9.
5. 조경숙(2002) : 한식당 식공간의 시각적 요소의 중요도와 성과도 평가에 관한 연

- 구. 경기대학교 관광전문 대학원 석사학위 논문, p. 1 .
6. 이성(1998) : 보통사람들의 진수성찬. p. 169-170, 문학아카데미.
 7. 하쿠호도 생활종합연구소(1996) : 감각시대의 소비스타일. p.74-75, 도서출판시유시.
 8. 권창심(2000) : 교육훈련기법과 교육만족-외식산업 종사원을 중심으로-. 성신여자대학교 대학원 석사학위논문, p. 36-37.
 9. 채서일(1997) : 사회과학조사방법론. p. 248, 학현사.
 10. 홍종선 외 2인(1996) : 조사방법과 통계자료분석. p. 53-55, 박영사.
-

(접수일: 2004년 7월 27일 / 채택일: 2004년 9월 15일)