

외식·조리 관련 연구의 동향 분석

나태균·이선호*·박인수**

(주)아시안 스타 메뉴개발팀

*가톨릭 상지대학 호텔조리영양과 교수

**대원과학대학 식품영양과 교수

A Study on Trend Analysis in Hospitality - related Study

Tae-Kyun Na, Sun-Ho Lee* and In-Su Park**

Asian Star Inc, R & D Team

* *Professor, Department of Hotel Culinary & Nutrition, College of Catholic Sangji*

***Professor, Department of Food & Nutrition, College of Dae-Won Science*

ABSTRACT

In a study, the selection of a relevant methodology cannot be determined without an effort. First of all, the philosophical view or understanding of the nature of a study area will be agreed, based on which a series of judgment will be performed on a process identifying a foundation or a validity of a knowledge.

The findings are as follows. First, it analyzed the trend of food service·culinary art-related studies by subject and examined its awareness. The most studies are related to trend analysis·food service, 104 papers, following by financial and strategic fulfillment, 76 papers. Service quality and customer-related studies are 38, individual and organization-related studies are 31 papers, education training 18 papers, while legal review are only 2 papers. Second, for trend analysis and awareness on study methodology, research study is at the first, 39%, following by literature study, 38.7%. Most studies are performed research and literature studies together.

Key words : hospitality, methodology, trend analysis, content analysis.

I. 서론

경제성장과 더불어 소득수준이 향상되고 생활양식의 변화, 마이카시대의 도래 등으로 인하여 그 동안 국내 외식산업은 고속성장을 거듭하여왔다.

이러한 외식산업은 거대시장으로 발돋움하면서 산업으로서의 고유영역을 확보하게 되었으며, 인간생활의 필요충분조건으로서 뿐만 아니라 삶의 일부로 정착되어 가고 있다. 특히 해외 유명 브랜드의 도입으로 인한 맛의 서구화와 음식의 서구화는 우

리의 전통 식생활 문화에도 큰 변화를 주었고, 우리의 식생활영역이 보다 다양화되고 세분화되면서 광범위하게 확대되고 있다¹⁾.

이러한 시대적인 조류에 힘입어 1983년 경희호텔전문대학의 조리학과의 설치를 효시로 외식·조리 학문분야는 약 20년이라는 세월동안 한국 사회·문화·경제 등의 급격한 변동으로 야기된 수많은 문제와 요구에 부응한 결과, 엄청난 양적 성장을 이루어냈다²⁾.

그러나 이러한 양적 성장의 이면에는 하나의 '學'으로서 갖추어야 할 고유한 이론과 방법 및 철학에 대한 연구의 부재라는 불균형을 초래하고 있다. 따라서 여타의 신흥 학문분야들이 어느 정도 학문으로서의 연구가 깊어져 하나의 '學'으로서 다른 학문과 구분되는 고유한 이론과 방법을 구축하고 있는데 반해, 본 연구의 연구대상인 외식·조리학은 학문적인 시작이 다른 학문에 비하여 늦었을 뿐만 아니라 학문으로서보다는 기술로서 인식되고 있는 실정이다³⁾.

다른 분야의 연구 동향 분석 및 연구 방법론에 관한 연구에는 다음과 같다.

환대산업(hospitality industry) 관련된 연구의 연구동향을 살펴본 연구에는 사이몬(Simon Crawford-Welch)와 켄(Ken W. McCleary)⁴⁾의 연구, 피터 존스(Peter L. Jones)의 연구⁵⁾의 연구, 존(John T. Bowen)과 바베레이(Beverly A. Sparks)⁶⁾의 연구, 셰인(Shane C. Blum)의 두 연구⁷⁻⁸⁾등이 있다. 또한 International Journal of Hospitality Management는 1998년 제17권 2호에서 환대산업의 분야별 연구동향에 대한 특별호를 출간하였으며, The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly 저널에서는 2003년 제 44권 2호에서 학문적 연구의 가치와 질적·양적 연구방법론, 연구방법론의 다양화에 대한 특별호를 출간하였다. Journal of Hospitality and Tourism Education은 학회지의 특성에 의해 환대산업의 교육 및 연구방법에 대한 논의가 이루어지고 있다. 또한 관광학의 경우 김사현⁹⁾의 연구, 김정근의 연구¹⁰⁾, 안종수의 연구¹¹⁾등에 이루어졌다. 타 학문 분야의 연구동향을 살펴보면, 김태일의 연구¹²⁾, 이석훈¹³⁾의 연구, 김소윤의 연구¹⁴⁾, 김용연의 연구¹⁵⁾의 연구, 구성자의 연구¹⁶⁾, 강현철의 연구¹⁷⁾등 많은 연구가 이루어지고 있다.

그러나 외식·조리 관련 연구의 동향 분석 및 연구 방법론에 관한 연구는 거의 전무한 상태로 연구에 대한 접근은 매우 어렵다고 할 수 있다.

그러므로 본 연구는 외식·조리관련 연구의 흐름과 동향을 살펴봄으로써 다양한 주제와 연구 방법으로 이루어지고 있는 복잡한 연구활동을 좀 더 일목요연하게 들여다보고, 향후 연구의 자료를 제시하는데 그 목적이 있다.

II 연구의 이론적 배경

1. 외식·조리의 연구 영역 분류

영어권 국가에서 'Hospitality'는 음식, 음료, 숙박의 제공과 관련된 서비스 부분의 모든 활동이라고 정의하고 있다. 최근 학문적·상업적 저널 및 학위명, 연구자 경력 등에 'hotel & catering'의 의미를 대신하여 'Hospitality'가 사용되어지고 있다¹⁸⁾.

1996년 The Joint Hospitality Industry Congress에서 'Hospitality'의 개념을 'The provision of food and/or drink and/or accommodation away from home', 즉 '집밖에서 음식, 음료, 숙박의 제공'이라고 정의하였다¹⁹⁾.

또한 The Higher Education Funding Council-England에서 'Hospitality'를 'The provision of food and/or drink and/or accommodation in service context', 즉 '서비스환경에서 음식, 음료, 숙박의 제공'이라고 정의하였다²⁰⁾.

또한 The nottingham group은 'Hospitality is a contemporaneous exchange designed to enhance mutuality(well being) for the practices involved through the provision of food and/or drink and/or accommodation' 즉, 'Hospitality은 음식, 음료, 숙박 제공의 처음부터 끝까지 포함되는 실행을 위해 상호관계를 강화시키기 위해 설계된 동시적인 교환이다.'라고 정의하였다. 이와 같이 Hospitality는 외식·조리·호텔 등을 포함하는 광의의 개념으로써, 포괄적인 의미를 가진다고 할 수 있다.

Shane C. Blum²¹⁾은 최근 현대 산업의 이슈를 7가지 주제로 구분하여 연구 영역을 구분하였다(그림 1).

또한 사이먼과 켄의 연구에서의 주제별 내용분석에서는 5개의 현대 관련 학회지를 대상으로 1983년부터 1989년까지 7년 동안 크게 마케팅, 제정, 관리·경영, 운영, 연구개발, 인적 자원, 경제의 7가지 주제로 구분하여 분석하였다.

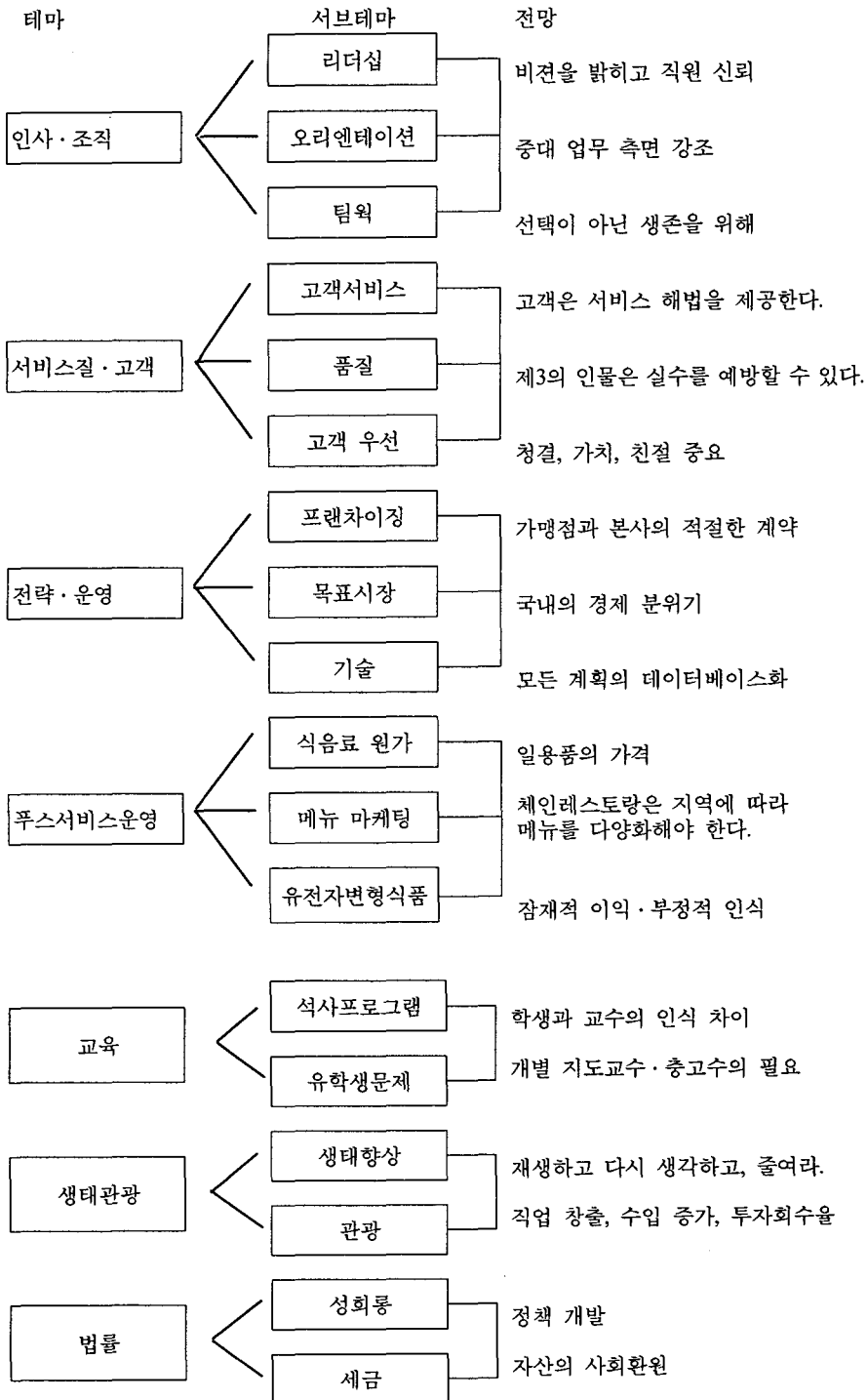
<표 1>에서 보는 것과 같이 인적 자원에 관한 연구는 IJHM(International Journal of Hospitality Management)을 제외하고 각각 34.4%, 30.5%, 39.5%를 차지하고 있다.

또한 가장 저조하게 연구되어진 분야는 연구개발(R&D)분야로써, 총 7편의 연구에 지나지 않았다.

운영(Operations)에 관한 연구는 인적자원 관련 연구 다음으로 많은 비중을 차지하고 있다.

2. 외식·조리 관련 학회 현황

근대적인 학문의 발전에 크게 공헌한 요인 중의 하나는 학회의 역할이다. 학회의 역사를 살펴보면, 학자들은 그들이 발견한 새로운 과학의 세계가 실재하는 것인지를 확인할 필요가 있었고 학자들은 그들의 생각을 서로 교환하기 위해서 처음에는 서신의 형식을 취하였는데, 17세기 초에 이르면 연구자를 사회적으로 조직하는 학회가 등장하기 시작하였다²²⁾.



<그림 1> Shane C. Blum의 현대산업 주제 영역 분류

〈표 1〉 Simon Crawford-Welch와 Ken W. McCleary의 주제 영역 분류

주 제	CHRAQ	IJHM	FIU	HERJ	JTR	합계
마케팅 (Marketing)	45(20.9)	13(13.4)	12(16.7)	10(7.5)	84(62.2)	164
재정 (Finance)	15(7.0)	6(6.2)	7(9.7)	7(5.2)	-	35
관리·경영 (Administration)	46(21.4)	24(24.7)	12(16.7)	38(28.3)	26(19.2)	146
운영 (Operations)	34(15.8)	28(28.8)	19(26.3)	25(18.6)	2(1.5)	108
연구개발 (R&D)	1(0.4)	2(2.0)	-	1(0.7)	3(2.2)	7
인적자원 (Human resources)	74(34.4)	24(24.7)	22(30.5)	22(39.5)	-	173
경제 (Economic)	-	-	-	-	20(14.8)	20
합 계	215(100)	97(100)	72(100)	134(100)	135(100)	653

자료: Simon Crawford-Welch. Ken W. McCleary, op.cit, p.159.에서 재인용.

註: CHRAQ : Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly.

IJHM : International Journal of Hospitality Management.

FIU : FIU Hospitality Review.

HERJ : Hospitality Education and Research Journal.

JTR : Journal of Travel Research.

1) 국 내

〈표 2〉 국내 외식·조리 관련 학회지 현황

학회지명	창간년도	간행주기(년간)
한국영양학회지	1968년도	8회
한국식품과학회지	1969년도	4회
한국식품영양과학회지	1972년도	4회
한국축산식품학회지	1980년도	4회
한국식품유통연구	1984년도	3회
한국조리과학회지	1985년도	6회
한국식품위생안전성학회지	1986년도	4회
한국식생활문화학회지	1986년도	5회
한국식품영양학회지	1988년도	4회
대한영양사협회 학술지	1995년도	4회
한국위생과학회지	1995년도	2회
한국조리학회지	1995년도	4회
외식경영연구	1998년도	3회

註: 한국학술정보에서 제공하는 국내 1,100개의 학술단체의 학회지를 검색한 결과. 홈페이지 : <http://search.koreanstudies.net/>

국내의 대표적 외식·조리 관련 학회지의 현황을 살펴보았다.

1968년의 한국영양학회지를 시초로 1998년도 외식경영연구에 이르기까지 많은 양적·질적 성장을 하였다.

그러나 구성자²³⁾의 연구에서 보는 것처럼 연구방법의 80% 이상이 자연과학적 연구방법론을 채택하고 있다.

또한 학회지명에 '외식'을 사용한 학회지는 한국호텔외식경영학회가 한국호텔경영학회로 학회지명을 바꾸었으며 1998년도에 창간된 외식경영연구가 유일하였다.

2) 국 외

본 연구에서는 미국 퍼듀대학의 Alastair M. Morrison 교수에 의한 최근 조사(1999년 8월 27일)²⁴⁾과 Erwin Losekoot, Constantinos S. Verginis, Roy C. Wood²⁵⁾의 공동연구를 바탕으로 국외의 외식·조리 관련 학회지의 현황을 조사하였다.

〈표 3〉 외국 외식·조리 관련 학회지

저널명	창간년도	간행주기 (년간)
Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly	1960	6회
Journal of Hospitality & Tourism Research	1977	4회
International Journal Hospitality Management	1982	4회
FIU Hospitality Review	1983	2회
Journal of Hospitality & Tourism Education	1988	4회
International Journal of Contemporary Hospitality Management	1989	7회
Journal of Hospitality Financial Management	1993	4회

국외의 대표적인 관련 학회지의 창간년도와 간행주기를 살펴보면 〈표 3〉과 같다.

외식·조리와 관련된 대표적인 학술지인 Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly가 1960년에 처음 창간되었다.

또한 대다수의 학회지의 간행주기는 연간 4회 간행되며, International Journal of Contemporary Hospitality Management의 경우 제일 많은 7회 간행되고 있다.

Ⅲ. 조사 목적 및 연구 방법

1. 조사 목적

외식·조리학은 학문적인 시작이 다른 학문에 비하여 늦었을 뿐만 아니라 학문으로서보다는 기술로서 인식되어 왔고, 외식·조리의 학문적 특성에 대한 오해, 외식·조리학의 정체성, 이론적 기반의 약화 그리고 연구경향의 불균형 등과 같은 문제점이

드러나고 있다.

이러한 문제들에 대해, 현재로서는 외식·조리학의 본질과 핵심 기능에 대한 보편적 함의가 없는 관계로 외식·조리학을 구성하는 독특한 패러다임이 없으며 또한 연구방법론에 있어서도 그 패러다임에 관한 논의가 본격화되지 못하고 있는 형편이기 때문에 그에 대한 적절한 답을 찾지 못하고 있다.

연구의 흐름과 동향을 알아봄으로써 대체로 연구에 있어서의 이론적 발전이나 그 추세를 알 수 있고, 보다 전반적인 연구의 흐름 속에서 시기별로 연구 주제나 연구 방법 등의 여러 특징들을 파악할 수 있다. 따라서 보다 체계적이고 유효한 연구를 위해 현황 및 동향을 파악하는 것은 성공적인 연구를 위한 꼭 필요한 작업이며, 균형 있는 연구활동이 전개되기 위해서는 이러한 유형의 연구가 필요하다고 할 수 있다.

2. 연구 방법

본 연구에서 채택한 주된 연구방법은 內容分析(content analysis) 방법이다. 내용분석기법은 조직적이고 객관적인 定量分析 방법 중의 하나이다. 내용분석은 자료수집 방법이자 자료분석 방법으로 인간의 행태를 직접 관찰하거나 설문지와 인터뷰를 통하지 않고 조사자가 커뮤니케이션 내용을 관찰 측정하는 방법이다²⁶⁾. 특히 학술지 논문의 성격이나 내용을 분석하는 기법으로도 유용하게 사용되어 온 기법 중의 하나이다.

분석 대상 학술지는 외식산업 관련 학술지인 『Culinary Research』와 『외식경영연구』로 선정하였다. 이는 학회지명에 외식 또는 조리를 사용한 학회지로 범위를 한정하였기 때문이다. 단, 조리과학회지의 경우 구성자의 연구에서 볼 수 있듯이 자연과학의 연구방법을 사용하였기 때문에 조사 대상에서 제외시킨다. 기간은 1995년부터 2001년 12월까지로 하였다. 단 외식경영연구는 1998년에 창간되었으므로 1998년부터 2001년까지로 하였다.

3. 분석 방법

본 분석에서는 게재논문의 주제별, 연구방법별 성향을 검토해 보기로 한다.

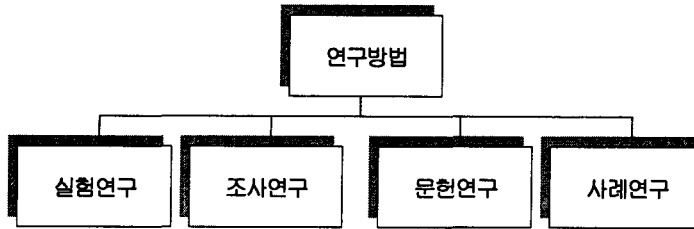
1) 연구방법에 따른 분류

논문의 연구 방법은 실험연구, 조사연구, 문헌연구, 사례연구로 나누어 분류할 것이다.

2) 게재 논문의 주제 분류

본 연구에서 논문의 주제별 분류는 Shane C. Blum²⁷⁾이 제시한 기준에 의하여 분류 분석하고자 한다. 주제별 분류 기준은 <표 4>와 같다.

다음의 분류 기준을 바탕으로 수정 보완하여 주제를 분류하였다.



<그림 2> 연구 방법의 분류 기준

<표 4> 게재 논문의 주제 분류 기준

주 제	세부 주제
개인과 조직 (People and organizations)	<ul style="list-style-type: none"> · 가치경영 · Leader-member exchange(LMX) · LMX와 고용인 권리 부여 · 고용인 권리 부여 · 인적자원관리 · 개인적 선택 · 작업장에서의 다양성 · 근무능력, 고용지위 그리고 규칙 · 조직체계 · 근무만족
서비스의 질과 고객 (Service quality and customers)	<ul style="list-style-type: none"> · 서비스 질 · 서비스 향상 · 고객 만족 · 고객 기호 · 고객의 통계학적 연구
교육과 훈련 (Education and training)	<ul style="list-style-type: none"> · 커리큘럼 개발 · 교육자 · 출판 · 교실에서의 학생 이해 능력의 향상 · 최근 졸업생과 취업 · 훈련
재무, 전략과 수행 (Finance, strategies and performance)	<ul style="list-style-type: none"> · 자본 구조와 투자 · 재무적 이행 · 전략적 경영 · 가격전략 · 독점 · 커뮤니케이션과 기술
경향 분석, 음식 서비스 부분 (Trends analysis, food service sector)	<ul style="list-style-type: none"> · 음식 서비스의 경향 예측 · 럭셔리서비스 부문 · 쓰레기 관리 · 세금 포함
법적 고찰 (Legal consideration)	<ul style="list-style-type: none"> · 부채 · 고용과 작업장

IV. 분석 결과

1. 주제별 연구동향 분석

1) 주제와 세부 주제별 분류

〈표 5〉 연도별 게재편수

연도	게재편수	빈도	백분율
1995		9	3.3
1996		11	4.1
1997		21	7.8
1998		32	11.9
1999		53	19.7
2000		80	29.7
2001		63	23.4
합계		269	100.0

연도별로 각 게재편수를 살펴보면 1995년에는 총 9편의 논문이 발표되었으며, 1996년에는 11편, 1997년은 21편으로 논문 편수는 계속 증가하였다. 1998년은 외식경영연구 학회지가 처음으로 발행되어 두 학회지의 논문 편수가 합한 수치이다. 1998년 32편, 1999년 53편, 2000년 80편, 2001년 63편으로 계속 증가하고 있다.

개인과 조직은 세부 주제를 개인적 선택, 근무능력·고용지위 그리고 규칙, 노사관리, 인적자원관리, 조직체계, 직무관리, 직무만족, 직무평가로 분류하였다. 이중 인적자원관리(28.6%)에 관한 연구가 가장 많았으며, 직무만족(17.9%), 조직체계(14.3%), 개인적 선택(실업, 이직률)(14.3%) 근무능력·고용지원 그리고 규칙(10.7%), 직무평가(7.1%), 노사관리, 직무관리(3.6%)의 순으로 나타났다.

서비스 질과 고객은 고객기호, 고개만족, 고객의 행동특성, 서비스 질 및 특성, 서비스 향상의 세부 주제로 분류하였으며, 고객만족에 관련한 논문이 38.1%로 가장 많았으며, 다음은 고객의 행동특성이 28.6%로 많았다. 이외에 서비스 향상(19.0%), 서비스 질 및 특성(9.5%), 고객기호(4.8%)의 순으로 관련 논문이 많았다.

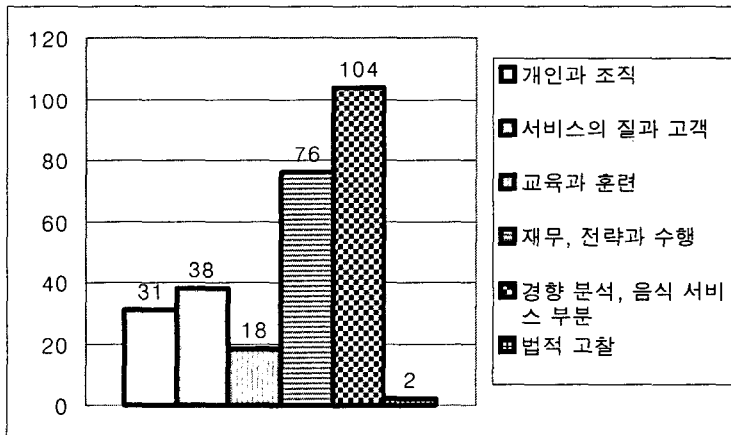
교육과 훈련의 주제는 세부 주제를 교실에서의 학생 이해 능력의 향상, 안전관리 및 교육, 커리큘럼 개발, 훈련으로 분류하였으며, 커리큘럼 개발 관련 논문이 44.4%로 가장 많았으며, 안전관리 및 교육에 관련한 논문이 27.8%로 다음으로 많았으며, 훈련관련 논문이 16.7%, 교실에서의 학생 이해 능력의 향상이 11.1%로 나타났다.

〈표 6〉 주제와 세부 주제별 분류

주 제	세부 주제	Culinary Research		외식경영연구		합 계	
		빈도	백분율	빈도	백분율	빈도	백분율
개인 조직	개인적 선택	4	14.3	0	0.0	4	12.5
	근무능력, 고용지위 그리고 규칙	3	10.7	0	0.0	3	9.4
	노사관리	1	3.6	0	0.0	1	3.1
	인적자원관리	8	28.6	2	50.0	10	31.3
	조직체계	4	14.3	0	1.0	4	12.5
	직무관리	1	3.6	0	0.0	1	3.1
	직무만족	5	17.9	2	50.0	7	21.9
	직무평가	2	7.1	0	2.0	2	6.3
	합 계	28	100.0	4	100.0	32	100.0
서비스 결과 고객	고객기호	1	4.8	1	6.25	2	5.4
	고객만족	8	38.1	6	37.5	14	37.8
	고객의 행동 특성	6	28.6	3	18.75	9	24.3
	서비스 질 및 특성	2	9.5	5	31.25	7	18.9
	서비스 향상	4	19.0	1	6.25	5	13.5
	합 계	21	100.0	16	100	37	100.0
교육과 훈련	교실에서의 학생 이해 능력의 향상	1	9.1	1	14.2	2	11.1
	안전관리 및 교육	4	36.4	1	14.2	5	27.8
	커리큘럼 개발	4	36.4	4	57.1	8	44.4
	훈련	2	18.2	1	14.2	3	16.7
	합 계	11	100.0	7	100	18	100.0
재무, 전략과 수행	경영전략	19	40.43	15	50	34	44
	마케팅	13	27.66	7	25	20	26.67
	시스템 구축 및 연구	8	17.02	4	14.2	12	16
	유통구조	4	8.511	1	3.5	5	6.667
	자본구조와 투자	2	4.255	2	7.1	4	5.333
	재무적 이행	1	2.128	0	0	1	1.333
	합 계	47	100	28	100	76	100
경향 식, 음식 서비스 부분	메뉴 구성 연구	15	18.07	6	30.0	21	20.39
	식품 안전성 연구	2	2.41	0	0.0	2	1.942
	쓰레기 관리	1	1.205	0	0.0	1	0.971
	영양학	6	7.229	0	0.0	6	5.825
	음식 산업현황과 전망	20	24.1	14	65.0	34	32.04
	조리가공연구	39	46.99	1	5.0	40	38.83
	합 계	83	100	20	100.0	104	100
법적 고찰	고용과 작업장	1	100.0	0	0.0	1	50.0
	언론의 영향	0	0.0	1	100.0	1	50.0
	합 계	1	100	1	100	2	100

재무 전략과 수행은 경영전략, 마케팅, 시스템 구축 및 연구, 유통구조, 자본구조와 투자, 재무적 이행의 세부 주제로 분류되었으며, 경영전략 관련 논문이 44%로 가장 많았으며, 마케팅이 26.67%로 다음으로 많았다. 이외에 시스템 구축 및 연구(16%), 유통구조(6.67%), 자본구조와 투자(5.33%), 재무적 이행(1.33%)의 순으로 나타났다.

경향분석과 음식 서비스 부분은 메뉴 구성 연구, 식품 안전성 연구, 쓰레기 관리, 음식 산업 현황과 전망, 조리 가공 연구의 세부 주제로 분류하였으며, 조리 가공 연구가 38.3%로 가장 많았으며, 음식 산업 현황과 전망 관련 논문이 32.04%로 다음으로 많았다. 또한 메뉴 구성 연구가 20.39%, 영양학이 5.83%, 식품 안전성 연구는 1.94%, 쓰레기 관련 논문은 0.97%로 나타났다. 법적 고찰은 고용과 작업장에 관련한 법적 고찰과 언론의 영향에 대한 논문이 각각 한편씩 있었다.



〈그림 3〉 주제별 논문

주제별로 전체 논문의 수를 살펴보면 경향 분석·음식 서비스 부분이 전체 104편으로 가장 많았으며, 재무·전략과 수행이 76편으로 다음으로 많았다. 다음으로 서비스의 질과 고객 관련 논문이 38편, 개인과 조직 관련 논문이 31편, 교육과 훈련 논문이 18편으로 나타났으며, 법적 고찰 관련 논문은 2편이 불과하였다.

대부분이 경향 분석·음식 서비스 부분과 재무·전략과 수행 관련 논문이었으며, 이외 다른 주제에 관한 연구는 그리 활발하게 이루어지지 않았다. 특히 법적 고찰과 관련한 논문은 1995년부터 2001년까지 6년 동안 2편이 불과하였다.

2) 연도별 분류

1995년부터 2001년까지의 각 주제별 논문 분포를 살펴보면, 1995년 경향분석·음식서비스 부분의 논문이 42.9%로 가장 많았으며, 1996년부터 2001년까지 경향분석·

〈표 7〉 연도별 주제분류

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
개인파 조직	1 14.3	1 9.1	2 8.3	2 6.1	5 9.4	12 15.0	9 14.3
서비스의 질과 고객	1 14.3	2 18.2	4 16.7	4 12.1	5 9.4	17 21.3	8 12.7
교육과 훈련	0 0.0	0 0.0	1 4.2	1 3.0	7 13.2	5 6.3	4 6.3
재무, 전략과 수행	2 28.6	4 36.4	7 29.2	11 33.3	14 26.4	21 26.3	16 25.4
경향 분석, 음식 서비스 부분	3 42.9	4 36.4	10 41.7	15 45.5	22 41.5	25 31.3	24 38.1
법적 고찰	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	2 3.2
합 계	7 100.0	11 100.0	24 100.0	33 100.0	53 100.0	80 100.0	63 100.0

음식서비스 부분의 논문이 각각 36.4%, 41.7%, 45.5%, 41.5%, 31.3%, 38.1%로 가장 많았으며, 그 다음으로 재무·전략과 수행 관련 논문이 가장 많았다. 특별히 년도에 따라 그 비율이 증가하는 논문은 없었으며, 특별한 경향을 나타내지는 않았다. 그러나 최근에는 법적 고찰 관련 논문이 2편 발표됨으로써 조금 더 논문의 주제가 다양해졌다고 할 수 있다.

이러한 년도에 따른 논문 주제의 추세를 표로 나타내면 〈표 7〉과 같다.

2. 연구 방법별 연구 동향 분석

1) 연구 방법별 분석

연구방법은 조사연구가 39.0%로 가장 많았으며, 문헌연구가 38.7%로 다음으로 많았다. 또한 실험연구가 11.9%, 사례연구가 10.4%로 나타났다.

대부분의 연구는 조사연구와 문헌연구로 이루어졌으며, 실험연구와 사례연구는 한해 각각 평균 5편 정도 밖에 발표되지 않았다.

연도별로 연구방법에 따른 논문의 분포를 살펴보면 1995년에는 조사연구가 44.4%로 가장 많았으며, 1996년에도 54.5%로 가장 많은 논문분포를 나타내고 있었다. 그러나 1997년부터 1999년까지는 조사연구의 비율은 급격히 줄어들었으며, 문헌연구가 각각 47.6%, 71.9%, 52.8%로 많은 비율을 나타내고 있다. 이외 사례 연구는 해를 거듭할수록 비율이 감소하고 있으며, 실험연구는 1997년까지는 증가 추세에 있다가 1998년, 2000년 급격한 감소를 보였으며, 2001년에 급격한 증가를 나타내고 있다.

〈표 8〉 연구 방법에 따른 분류

	빈도	백분율
실험 연구	32	11.9
조사 연구	105	39.0
문헌 연구	104	38.7
사례 연구	28	10.4
합계	269	100.0

〈표 9〉 연도별 연구방법별 논문 분포

연도		1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
실험 연구	빈도	0	2	4	3	6	3	14
	백분율	0.0	18.2	19.0	9.4	11.3	3.8	22.2
조사 연구	빈도	4	6	4	2	12	47	30
	백분율	44.4	54.5	19.0	6.3	22.6	58.8	47.6
문헌 연구	빈도	3	3	10	23	28	22	15
	백분율	33.3	27.3	47.6	71.9	52.8	27.5	23.8
사례연구	빈도	2	0	3	4	7	8	4
	백분율	22.2	0.0	14.3	12.5	13.2	10.0	6.3
합계	빈도	9	11	21	32	53	80	63
	백분율	100	100	100	100	100	100	100

2) 주제별 연구방법

〈표 10〉 주제별 연구방법

		실험연구	조사연구	문헌연구	사례연구	합계
개인과 조직	빈도	1	17	14	2	34
	백분율	2.9%	50.0%	41.2%	5.9%	100.0%
서비스의 질과 고객	빈도	5	16	15	2	38
	백분율	13.2%	42.1%	39.5%	5.3%	100.0%
교육과 훈련	빈도	1	4	7	6	18
	백분율	5.6%	22.2%	38.9%	33.3%	100.0%
재무, 전략과 수행	빈도	10	31	25	8	74
	백분율	13.5%	41.9%	33.8%	10.8%	100.0%
경향 분석, 음식 서비스 부분	빈도	15	36	43	9	103
	백분율	14.6%	35.0%	41.7%	8.7%	100.0%
법적 고찰	빈도	0	1	0	1	2
	백분율	0.0%	50.0%	0.0%	50.0%	100.0%
합계	빈도	32	105	104	28	269
	백분율	11.9%	39.0%	38.7%	10.4%	100.0%

주제별로 연구방법에 따라 분류하여 본 결과 개인과 조직은 조사연구가 50.0%로 가장 많았으며, 문헌연구가 41.2%로 다음으로 많았다. 그러나 사례연구와 실험연구는 각각 2편과 1편에 불과하였다.

서비스의 질과 고객의 주제 분류에서는 조사연구가 42.1%로 가장 많았으며, 15.0%로 문헌연구가 다음으로 많았다. 실험연구는 5편, 사례연구는 2편이었다.

교육과 훈련은 문헌연구가 38.9%로 가장 많았으며, 사례연구가 33.3%로 다음으로 많았다. 이외에 조사연구와 실험연구가 각각 4편, 1편이었다.

재무, 전략과 수행에서는 조사연구가 41.9%로 가장 많았으며, 문헌연구나 33.8%로 다음으로 많았다.

경향분석, 음식 서비스 부분은 41.7%로 문헌연구가 가장 많았으며, 조사연구가 35.0%로 다음으로 많았다. 법적 고찰은 조사연구와 사례연구로 이루어졌다.

V. 결 론

학문을 연구함에 있어 적당한 연구방법을 선택한다는 것은 결코 쉬운 문제가 아니다. 우선적으로 학문의 성격에 관한 철학관 내지 인식론적 합의가 마련되어야 하고 그 기초 위에 지식을 얻는 근거나 지식의 타당성을 밝히는 절차 등에 관한 논리적 판단의 과정을 거쳐야 한다.

이를 위해 본 연구에서는 외식·조리관련 연구의 흐름과 동향을 살펴봄으로써 다양한 주제와 연구 방법으로 이루어지고 있는 복잡한 연구활동을 좀 더 일목요연하게 들여다보았다.

그 결과를 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 외식·조리 관련 연구의 주제별 동향 분석을 살펴보면, 대부분이 경향분석·음식서비스 부분이 전체 104편으로 가장 많았으며, 재무·전략과 수행이 76편으로 다음으로 많았다. 다음으로 서비스의 질과 고객 관련 논문이 38편, 개인과 조직 관련 논문이 31편, 교육과 훈련 논문이 18편으로 나타났으며 법적 고찰과 관련한 논문은 2편에 불과하였다.

둘째, 연구 방법에 대한 동향 분석을 살펴보면, 조사연구가 39%로 가장 많았으며, 문헌연구가 38.7%로 다음으로 많았다. 즉 대부분의 연구는 조사연구와 문헌연구로 이루어졌으며, 실험연구와 사례연구는 한해 각각 평균 5편 정도 밖에 발표되지 않았다.

연구의 질이 과거에 비해서는 높아지고 있으나 외식·조리학이 관광학 또는 경영학의 한 연구분야가 아닌 분과학문으로 인식되기 위해서는 연구대상과 연구 범위의 명확화, 개념체계의 확립 그리고 방법론의 개발등에 대한 보다 많은 연구가 이루어져야 할 것이다.

그러나 본 연구는 질적 분석 대상인 학회지 선정에 있어 조리학회지와 외식경영학회지만을 분석 대상으로 제한하였으며, 국외의 관련 학회지와의 비교분석이 이루어지지 못한 연구의 한계점을 가지고 있다고 하겠다. 따라서 향후 연구에 있어서는 이러한 한계점을 보완하여 체계적인 연구 방법으로 지속적인 연구가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 홍기운 (1999) : 외식산업개론. 대왕사, p. 1.
2. 나태균 (2003) : 외식·조리관련 연구의 동향 및 인식에 관한 연구. 경기대학교 석사학위논문: 1.
3. 김사현(2000) : 관광학이론 및 교육의 비판적 고찰. 한국관광학회 제 47차 정기 학술심포지엄: 18.
4. Simon CW, Ken WM (1992) : An Identification of The Subject Areas and Research Techniques used in Five Hospitality-related Journals. *International Journal of Hospitality Management* 11(2).
5. Peter LJ (1998) : "Editorial". *Journal of Hospitality Management* 17(2).
6. John TB, Beverley AS (1998) : Hospitality Marketing Research: A Content Analysis and Implications for Future Research". *Journal of Hospitality Management* 12(2).
7. Shane CB (1996) : Organizational Trend Analysis of the Hospitality Industry: Preparing for Change. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 8(7).
8. Shane CB (1997) : Current Concerns: A Thematic Analysis of Recent Hospitality Industry Issues. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 9(7).
9. 김정근 (1990) : 한국의 관광학연구 성향에 관한 고찰. *관광학연구* 14.
10. 안종수 (1995) : 한국에 있어서 관광연구의 현황과 과제. *관광학연구* 19(1).
11. 김태일 (1997) : 행정학분야 논문에 사용된 통계기법들의 분석. *한국행정학보* 31(3).
12. 이석훈 (1989) : 질적·양적 연구방법의 철학적 가정에 관한 비교연구. 연세대학교 석사학위논문.
13. 김소윤 (2000) : 미국 미술교육 연구 동향 분석. 서울교육대학교 석사학위논문.
14. 김용연 (2000) : 한국 교육행정학의 연구 방법적 패러다임에 관한 연구. 성균관대학교 석사학위논문.
15. 구성자 (2001) : 한국조리과학의 발전 방향과 전망. *한국조리과학회지* 17(2).
16. 강현철 (2002) : 최근 3년간 대한간호학회지의 통계기법 활용에 관한 연구. *대한간호학회지* 32(6).

17. Conrad L (2000) : In Search of Hospitality: Towards a Theoretical Framework. *Journal of Hospitality Management* 19: 3-4.
18. Joint Hospitality Industry Congress (1996) : Hospitality into the 21st Century: A Vision for the Future. Joint Hospitality Industry Congress, London.
19. The Higher Education Funding Council-England (1998) : Review of Hospitality Management, Higher Education Funding Council-England, London.
20. Shane CB (1996) : Organizational Trend Analysis of the Hospitality Industry: Preparing for Change. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 8(7).
21. 장상호 (2000) : 학문과 교육. 서울대학교 출판부, p. 433.
22. Erwin L, Constantinos SV, Roy CW (2001) : Out for the Count: Some Methodological Questions in 'publications counting' Literature. *International Journal of Hospitality Management* 20: 236.
23. 오익근 (2000) : 내용분석의 관광연구 활용. *관광학연구* 24(1): 317.

(접수일: 2004년 8월 9일 / 채택일: 2004년 9월 15일)