

# 조리관련 산학실습의 필요성에 관한연구

A Study Of The Importance Of The Placement  
For Students Majoring In Culinary Art

김 덕 환\* · 이 수 진\*\*

## 【목 차】

I. 서론	V. 결론
II. 이론적 고찰	Abstrac
III. 연구방법 및 범위	참고문헌
IV. 실증적 분석	

## I. 서 론

### 1. 문제제기

최근 들어서 산학협동교육의 필요성은 교육기관, 산업체, 그리고 전체 국가 사회 모두의 관점에서 점점 더 크게 부각되고 있다. 교육부에서도 대학은 '산업체 등 노동시장'과 보다 긴밀히 연계되어 이들이 요구하는 지식을 창출·보급하고, 경쟁력 있는 인재를 양성·공급하는 역할을 하고, 산·학 협력 활성화를 위한 법적·제도적 기반을 마련하기 위해 「산업교육진흥법」을 개정하여 대학 내에 산·학 협력단을 설치·운영하고 대학 부지 내에 산업체 연구시설을 유치할 수 있도록 하고, 산업교육 인증제를 확대 운영하여 대학 교육과정의 현장 적합성을 높여 나가는데 초점을 맞추고 있다.<sup>1)</sup>

\* (주) 푸드 앤드 스타일 팀장

\*\* 대구산업정보대학 전임강사

정부에서도 대학별로 경쟁력 있는 학과를 중점 육성하는 특성화 정책위주로 실질적인 직업교육기관의 중추 역할을 담당할 수 있도록 전문대 다양화·특성화 등에 1,656억 원을 지원하고, 실업고와 전문대학간의 연계교육과정 운영지원으로 전문대학에서의 지속적인 직업교육을 보장하며, 산업체간의 산학협력을 촉진하고, 이를 뒷받침하는 산 학 네트워크를 구축하며, 전문대학 교수의 국내·외 산업체와의 교류 및 첨단기술 연수를 통해 생산 현장에서 실질적으로 필요한 기술인력이 양성 될 수 있도록 지원하고 있다.<sup>2)</sup>

21세기 지식기반사회에서 요구하는 대부분의 인력은 학교 교육을 통하여 양성, 공급되고 있기 때문에<sup>3)</sup> 외식업이 다양해지면서 관광사업부문과 그에 따른 서비스의 수준도 고급화, 세분화, 전문화되고 있는데 이러한 외식산업은 인력집중 산업으로서 인적자원에 의존한 특징을 가지고 있기 때문에 산학협동이 필요한 대표적인 산업이다.<sup>4)</sup> 이러한 배경 때문에 관광산업현장에서의 인력의 필요성과 대학교육에서 실무실습의 한계성이 서로 부합되어 산학협동이 이루어지고 있고 그 중에서도 조리관련학과에서의 산학실습의 비중은 비교적 크게 작용하고 있다.

관광 산업의 발전에는 관광자원 및 시설, 홍보활동도 중요하지만, 관광사업을 직접 수행하고 관광객에게 서비스를 제공하는 인적자원인 유능한 관광종사원의 육성이 필수적이다. 인력을 주요 자원으로 하기에 전문성과 경쟁력을 갖춘 인적자원이 매우 중요하다고 하겠다. 그러므로 경쟁력 있는 전문 인력의 개발은 수준높은 교육과 인재 양성을 통하여 이루어질 수 있으며 그 역할을 대학이 수행하고 있지만<sup>5)</sup> 학교의 수업만으로는 산업체 현장에 직접 적용될 수 있는 실기 능력이 완숙하게 배양되지 못하고 있다. 학교 교과과정 내의 정규 수업 시간에 배정되어 운영되는 이론과 실기 수업만을 이수한 것만으로 산업체 현장에서 요구하는 실무 능력을 기대하기는 그 한계가 있다.<sup>6)</sup> 학교와 산업체간의 유기적인 협동체계가 마련되지 못하여 학교의 교육내용이 현장의 직무능력으로 곧바로 연결되지 못해 유능한 인력을 배출하는데 한계점을 드러내고 있다. 1963년 제정된 산업교육진흥법, 1997년 제정된 직업교육훈련촉진법 등에 의하여 현장 직무능력을 제고할 목적으로 실시되고 있는 산학실습도 산업체선정의 어려움, 산업체의 소극적인 참여 태도, 실습시기의 획일성, 산업체의 교육평가의 미흡, 교육조직 및 실습교재의 부족, 그리고 학생들의 불성실한 실습

1) 이상주, 21세기 인적자원 개발과 대학의 역할, 한국대학교육협의회, 2002.

2) [http://www.madang21.or.kr/2002\\_01/0201/T-01/page86.htm](http://www.madang21.or.kr/2002_01/0201/T-01/page86.htm)

3) 이무근, 직업교육학 원론, 교육과학사, 1999, p. 255.

4) 김충호, 호텔경영학, 형설출판사, 1990, p.29.

5) 김성규, 2년제 대학 관광교육과정 비교 연구, 제주대학교 교육대학원, 2000.

6) 이무근, 직업교육훈련 현장실습의 효율적 운영 방안 연구, 한국직업능력개발원, 1998 pp.30-31.

태도 등으로 인하여 형식적으로 이루어지고 있는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 조리관련학과 학생들이 산학실습을 할 때에 구체적인 실습을 할 수 있도록, 호텔 양식당에서 근무하고 있는 조리 종사원들을 대상으로 실습학생들이 기본적으로 이해하고 습득해야 할 실습내용의 중요도와 조리관련학과 학생들이 학교에서 배운 실습내용을 분석하여 효율적이고 체계적인 산학실습내용을 제시하고자 한다.

## 2. 연구의 목적

본 연구에서는 호텔 양식당에서 시행하고 있는 산학실습이 조리종사자와 학생들을 통하여 산학실습의 필요성을 파악하고, 호텔 양식당 종사자와 조리관련학과 학생을 통해 필요한 실습내용의 중요도를 분석하여 구체적인 실습내용을 제시하는데 그 목적을 두었다.

# Ⅱ. 이론적 고찰

## 1. 산학협동의 개념

산학협동은 그 용어가 탄생되어 새로운 교육제도로 조직되기 이전에 이미 하나의 교육사상적 배경을 가지고 여러 나라에서 다양한 형태로 실행되어 왔다. 즉 고대시대부터 시작된 도제제도(Apprenticeship)와 중세기간에 성행되었던 길드제도(Guild System) 등에서 오늘날의 산학협동 교육인 기술교육이 실행되었다.<sup>7)</sup>

산학협동은 프로그램에 따라 산학협동(Education-Industry Cooperation), 산학협동교육(Cooperative Vocational or Occupational Education), 현장실습(Practical Study), 산학협동훈련(Cooperative Vocational Training)으로 불린다. 때로는 샌드위치 시스템(Sandwich System)이라고 불리기도 하고, 이원적 제도 또는 이원적 시스템(Dual System)<sup>8)</sup>이라고 불리기도 한다.<sup>9)</sup>

7) 이무근, 실업기술교육론, 배영사, 1983, p. 52-53.

8) Aspects of Full-Time Vocational Education in the Federal Republic of Germany, Department for Education, Information Branch, 1993.

9) 김병숙, 산학협동훈련제도 발전방안, 직업훈련연구소, 1988, pp. 12-13.

4 · 관광식음료경영연구

산학협동이란 용어는 학자와 나라에 따라 다르게 정의되기도 하고, 유사용어 또한 다양하다.<sup>10)</sup> 그래서 많은 산학협동 관련 연구자들이 제시하고 있는 개념이나 본질, 그리고 실천방안들에 관해서도 상호 합의가 이루어지지 않고 있는 실정이다.

다음의 <표 2-1>은 산학협동에 관한 다양한 정의로서 학자마다 다소 다른 견해를 보이는 것은 참여 단위의 관점과 추구하는 목표에 따른 차이로서 학계, 산업계, 유관기관 등이 각기의 목표를 가지고 교육훈련과 연구를 공동으로 수행하는 노력으로 집약될 수 있다.

구 분	저 자	내 용
한 국	김재범 산학협동 체계의 현황분석과 개선방안, 산학협동 제7호, 1979.	학계에 속하는 학술단체 및 각급 학교와 실사회에 존재하는 각종기관 특히 산업계와 기업체 및 기업협동체가 독자적으로는 산학 제단체의 합의에 의하여 직접 또는 정부나 산학협동을 위한 매기기관의 지원을 받다 다양한 방법을 통하여 각자의 기능을 발휘하여 개체의 이익과 공동의 이익을 조화롭게 추구해 나가는 협동적이 노력.
한 국	고범준 한국경제의 성장발전 과 산학협동의 의의, 산학협동 제 3호, 1975.	산업계가 당면하고 있는 고도의 인력, 기술내지는 경영기법의 획득에 대한 시대적 요구가 대학의 연구와 교육제도의 혁신을 자극할 수 있는 반면에 대학의 자주적 연구와 교육제도의 혁신적 성과가 새로운 산업 기술이나 경영기법의 개발에 기여하기 위하여 마련되는 산업계와 학계 양자간의 일련의 상호협동 관계를 지칭하는 것
한 국	이무근, 1986	산업계와 학계가 상호발전과 사회 및 국가발전과 사회 및 국가발전을 위하여 인적 물적 및 제반 가용자원을 상호 교육, 훈련, 연구, 지원 등의 형태로 교류하는 체계적인 협력관계
미 국	Carl D. Perkins	학교와 사업주 간에 서면 산학협약을 통해 개인에게 직업교육을 시키기 위한 방법
미 국	Lynn Barnett, 1980	학교나 사업주가 직업적 목표를 향해 서로 보완적인 조절을 통하여 지도교사의 지시 아래 학습과 일의 경험을 얻는 것으로 다른 일 경험 프로그램보다 형식적으로 조직화된 프로그램
미 국	The National Center for Research in Vocational Education, 1981	상호 협조적인 노력을 통하여 학교와 사업주를 함께 참여시키고, 결속시키는 교수방법으로 학교 강의실에서의 학구적인 학습경험과 현장훈련에서의 학습경험은 학생들이 직업능력을 갖추도록 신중하게 조정되어 감독되는 프로그램

10) 이무근 외, 산학협동의 활성화를 위한 방안모색에 관한 연구, 한국직업학회, 1986, p. 10.

구분	저자	내용
스위스	I. L. O. Vocational Training : Glossary of Selected Term, 1984	이론과 실제를 혼합한 프로그램으로서 본래 미국에 적용되어 왔으며 적당한 사업주에 의하여 정규교육 커리큘럼을 이수중인 고등학교나 대학생을 위해 마련된 것으로 특정된 기관이나 아니면 주일, 반나절 등 선택된 일정으로 구성되어 있으며 이 프로그램은 학생이 학교에서 일터로 전환하는데 순조로운 전환을 돕기 위해 구안된 것
한국	고광진 외 실기교육방법론, 1984	직업적인 기술경험 교육을 통하여 학교교육과 직업교육을 동일시하여 학교교육의 궁극적 목적이 특수한 몇몇 학과를 제외하고는 실제 사회에 나가서 활용할 수 있는 기술을 습득하게 하여 곧바로 취업할 수 있도록 하는 계획적인 활동
한국	김기현 외 울산공단을 배경으로한 산학협동체제의 연구, 울산공대연구논문집, 제6권 1호, 1975.	산업계와 학계가 교육과 연구에서의 상호협력에 의하여 학계의 입장에서는 고학, 기술교육과 연구활동을 촉진하고, 동시에 산업계의 입장에서의 실무에 밝은 기술 사원을 쉽게 확보할 수 있고 생산과 직결되는 기술수준을 향상시킴으로써 현대산업사회가 당면하고 있는 시대적 욕구를 촉진시키려는 협동관계

자료: 한국직업훈련관리공단, 산학협동훈련제도 발전방안, 직업훈련연구소, 1988, pp. 13-15.

산학협동에 관한 정의로는 산학협동이란 “산학협동교육제도(Cooperative Education System), 즉 장차 산업계에서 종사할 학생을 재학 중에 산업계와 연계시켜 실습은 산업계에서 하고 이론은 학교에서 배우는 제도”라고 정의할 수 있으며 또한 “산학협동(Industry and School Cooperation)이란 문자 그대로 학계에서 연구한 결과와 지식을 산업계에서 효과적으로 활용하고 이를 통하여 기술의 혁신과 생산성의 제고를 이룩하는 한편, 산업계에서는 이 같은 연구개발을 할 수 있도록 하는 연구투자 등으로 상호 협동하는 것”이라고 정의 할 수도 있다.

산학협동에 관한 광의의 정의로서 산학협동을 학계와 산업계 사이의 교육 및 연구에 관한 협력활동으로 보는 견해이다. 이 경우는 산학협동이란 “산업계와 학계가 서로 공동이익을 추구하기 위하여 협동하는 일체의 노력”을 의미한다<sup>11)</sup>.

산학협동의 정의에 대해서는 학습자의 성취동기, 취업준비분야, 집단의 특성, 학력 등에 따라 프로그램의 유형이 다양하여 한마디로 정의하는 것은 곤란하지만, 산학협동을 산업계와 학계간의 교육활동만을 지칭하는 정의와 산학협동을 산업계와 학계간의 연구활동만을 지칭하는 정의와 광의로 산학협동을 학계와 업계사이의 교육 및 연구의 협력활동으로 보는 정의 세 가지로 볼 수 있다.<sup>12)</sup>

11) 이무근, 직업교육학 원론, 교육과학사, 1999, pp. 259-260.

12) 정철영, 전문대학의 산학협동에 관한 연구, 서울대학교 대학원, 석사학위논문, 1985.

산학협동이란 산업계와 학계가 상호발전과 사회 및 국가 발전을 위하여 인적, 물적, 및 제반 가용자원을 교육과 연구 등에 상호 보완적으로 교류하는 체계적인 협동관계이다.

여기서 산업계는 학교를 제외한 모든 기관을 총칭하며 학계는 각 단계의 학교와 모든 학교를 일컫는다. 또한 가용자원은 상호 축적한 기술적 경험, 연구능력, 교육시설, 재정 등 유,무형의 자원을 칭한다.

산학협동은 산업체와 학교가 그 목적을 효율적으로 달성하기 위하여 가용자원을 보완 협력하는 체계적인 노력이다. 학교는 전통적인 교육목표를 추구하고, 산업체는 그 기업목표를 달성하기 위하여 경영의 합리화, 생산의 효율화, 인력개발 등을 추구하고 있다. 이러한 교육목표의 효율적인 달성과 산업체의 유능한 직업인을 양성하기 위하여 산학협동이 요구된다.<sup>13)</sup> 이러한 산학협동을 통해 학교는 사회가 요청하는 인력을 양성하고 연구를 추진하며, 산업체는 학생에게 산학실습의 기회를 제공함으로써 실무에 능한 인력을 확보함으로써 상호 보완적으로 교류하는 체계적인 협동관계이다.

## 2. 산학협동의 유형

산학협동은 초기에는 기술분야에서 주로 실천되었으나, 최근에는 인문, 사회과학분야를 포함한 전 분야에 걸쳐서 필요한 것으로 인식되어 진행되고 있다. 따라서 산학협동이 실제 해하여지고 있는 영역은 광범위하고, 그 내용 또한 다양하다. 산학협동의 유형으로는 참여단위로 본 산학협동과.<sup>14)</sup>

산학협동의 내용을 목적과 참여단위로 분류한 것을 정우현은 산학협동의 내용으로 종합하여 제시하였다.<sup>15)</sup> 이밖에 수행기능을 중심으로 한 분류 등의 유형이 있다.<sup>16)</sup>

산학협동연구의 유형은 수행주체, 수행기능, 수행내용 등 여러 관점에서 분류 가능하다. 산학협동연구의 유형화는 복잡한 협동연구라는 현상을 일정한 관점을 통하여 정확히 분석하고자 하는 노력의 일환으로 볼 수 있다. 이러한 유형화는 공통된 특성을 가진 유형을 도출함으로써 보다 일반적인 법칙의 도출을 가능하게 하고 아울러 유형에 따른 성공요인의 차이와 정책적 시사점을 제공한다는데 의의가 있다.

산학협동을 수행기능에 따라 분류하면 교육을 위한 산학협동과 연구개발을 위한 산학협동으로 분류할 수 있다.

13) 이무근, 전계서, 1998, pp. 274-276.

14) 이무근, 상계서, 1999, p. 265.

15) 정우현, 산학협동의 체제의 확립방안, 교육개혁심의회, 정책연구 III-5. pp. 8-12.

16) 정우현, 산학협동의 체제의 확립방안, 교육개혁심의회, 정책연구 III-5. pp. 8-12.

그 내용을 살펴보면 교육을 위한 산학협동에는 산학실습, 교육과정의 운영과 개발, 기술과 재교육, Sandwich Program, Internship Program, Company Based Program 등이 있으며, 연구개발을 위한 산학협동에는 협동연구 프로그램(Cooperative Research Program), 대학과 산업체간의 연구 콘솔티아(University-Industry Research Consortia), 공동실험실(Joint Industry University Laboratory)의 설치 운영, 산업공원(Industry Park)의 설치 운영 등이 있다.

### 3. 산학협동의 필요성

산학협동의 필요성은 교육기관, 산업체, 그리고 전체 국가사회 모두의 관점에서 점점 더 크게 부각되고 있다. 왜냐하면 오늘날 산업사회가 요구하는 대부분의 인력은 학교교육을 통하여 양성, 공급되고 있고, 아울러 과학과 기술과 지식이 폭발적으로 증대되고 있으며 학교의 학생수도 계속 증가하고 있기 때문이다.

따라서 학교와 산업체간에는 불가피하게 유기적인 협동체제가 구축되어야만 한다

산학협동의 필요성을 학교, 산업체, 국가의 관점에서 좀더 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.<sup>17)</sup>

#### (1) 학교에서의 필요성

학교에서 학생들에게 필요한 것은 일반적인 이론이 아니라 유기적인 산학협동 체제를 도입하여 대학이나 대학 교수들의 전문적인 이론적 지식과 관련 경험을 전수 받음으로써 직무 분야의 변화 흐름을 따라잡을 수 있을 것이다.<sup>18)</sup>

#### (2) 산업계에서의 필요성

이론적 지식과 기술은 산업발전의 기초이며 산업체의 발전은 인력의 질과 밀접하게 관계되어 있다. 그런데 산업체에 대한 인력의 공급은 주로 학교교육을 통해서 이루어지고 있다. 따라서 산업체는 자신이 바라는 우수한 인력을 쉽게 확보하고, 또한 이러한 인력이 자신의 산업체에서 바라는 내용을 학교 재학시 습득하도록 하기 위해서는 학교와 지속적인 교류를 가져야 한다.

#### (3) 국가 사회에서의 필요성

인적자원은 국가 부강과 직결되는 기반이다. 자본이나 자연자원을 생산의 수동적 요소

17) 이무근, 손승요, 박진규, 산학협동 교육의 활성화, 한국고등교육연구회, 1990, pp. 5-8.

18) 강중훈, 직업교육훈련 현장실습의 효율적 운영 방안 연구, 한국직업능력개발원, 1998, pp. 18-19.

라고 한다면, 사람은 이러한 자본을 축적하고 자연자원을 개발하여 산업의 발전이나 국가 발전에 기여하는 능동적인 요소이다.

이와 같이 경제발전의 중요한 요소인 인력개발을 산업계와 학계가 협동하여 실시한다면 효율적인 인력의 양성 및 확보를 통하여 국가사회는 국제경쟁에서 우위를 차지하여 지속적인 산업 및 경제 발전을 이룰 수 있다. 기술과 지식이 사회의 중요한 자산으로 받아들여지고 있는 기술정보사회의 도래로 인하여 새로운 지식과 기술은 산업계에서 기업혁신의 원동력이 되어 왔다. 일단 개발된 기술과 인적자원은 다양화되고 전문화 되어가고 있는 것이 사실이다. 그래서 기술과 지식을 혁신시켜 현장인력의 생산성을 높이기 위해서 산학협동의 필요성이 점점 더 커지고 있다.<sup>19)</sup>

#### 4. 산학협동의 법적 근거

우리 나라에서 산학협동은 1949년에 제정 공포된 교육법에 이미 언급되어 있다. 즉 동법 제 11조를 보면 「공장, 사업장, 기타 교육에 이용할 수 있는 모든 시설은 본래의 용도에 지장을 주지 아니하는 한 교육에 이용할 수 있다」 라는 내용이 명기되어 있는데 이는 산학협동을 위한 기본규정이라고 보여진다.<sup>20)</sup>

그러나 1960년대의 급속한 경제발전으로 인해 산학협동의 중요성이 대두되어 산학협동이 교육적인 면에서 법적 제도를 확고히 갖추게 된 것은 1963년 산업교육진흥법이 제정되고 1967년 과학기술진흥법이 제정되어 산학협동의 법적 기초가 마련될 때부터이다.

우리 나라 산학협동의 효율적인 시행을 위한 제도적 뒷받침인 법적 근거는 산업교육진흥법과 직업교육훈련촉진법에 있다.<sup>21)</sup>

### Ⅲ. 연구방법 및 범위

#### 1. 연구의 방법

본 연구에서는 탐구적 연구로 문헌적 연구(Documentary Study)와 실증연구(Empirical

19) 이무근, 직업교육학 원론, 교육과학사, 1999, pp. 257-259.

20) 이무근 외, 산학협동 교육의 활성화를 위한 방안 모색에 관한 연구, 한국직업교육학회, 1986, p. 25.

21) 김진봉, 경제환경 변화에 따른 현장실습 운영실태 분석에 관한 연구, 한서대학교 교육대학원 석사학위논문, 2000, p. 5.



Study)가 병행하여 실시하였다.

문헌적 연구에서는 산학협동 및 산학실습 관련 국내외 석. 박사논문, 저널에 실린 논문, 정기간행물, 단행본, 국내. 외 관련서적을 토대로 하여 산학협동과 산학실습의 이론적인 배경을 재조명하였다.

실증적 연구로 산학실습에 관한 의견을 파악하기 위해 서울 소재 특급호텔 양식당 조리종사자와 조리관련학과 학생들을 대상으로 설문지를 배포하여 작성자로 하여금 직접 작성하는 자기 기입법을 사용하여 실증분석을 실시하였다.

자료의 수집은 서울 시내 특급호텔 양식당 조리종사자와 조리관련학과 학생들을 중심으로 실시하였다. 자료의 수집기간은 3월 24일부터 4월 4일까지 시간적인 범위를 한정하였다. 분석에 사용된 설문지는 조리종사자가 320부를, 조리관련학과 학생들은 250부를 배포하여 최종분석에 사용된 설문지는 각각 296부와 217부 회수되어 92.5%와 86.8%였다.

본 연구에서 실증분석은 SPSS. 10(Statistical Package for Society Science) 패키지를 이용하여 신뢰성 검증을 실시하고 또한, 변수들간의 차이를 파악하기 위하여 인구통계적인 특성간에 분산분석(ANOVA)과 t-test를 실시 하였다. 특급호텔 양식당 조리종사와 학생들간의 실습 직무에 대한 차이를 분석하기 위하여 빈도 분석과 교차분석을 실시하였다.

## 2. 연구의 범위

본 연구의 대상 및 지역적 범위는 서울 시내 호텔 양식당 조리종사자와 조리관련학과 학생들을 대상으로 하여 실시하였다.

# IV. 실증분석

## 1. 조사 대상자의 일반적 특성

호텔 종사원 293명을 대상으로 인구통계적 요인에 대한 분석 결과는 다음과 같다.

성별에서는 남자가 84.7%로 여자보다 많았으며, 연령에서는 31-35세가 40.3%로 가장 많았다. 학력은 전문대졸이 68.6%로 가장 많았으며, 근무년수는 6-10년이 30.4%로 가장 많고, 3-5년, 1-3년의 순으로 나타났다. 직급은 3rd COOK이 44.4%로 가장 많았고, 1-2nd COOK이

32.4%로 높게 나타났다.

학생 233명을 대상으로 인구통계적 요인에 대한 분석 결과는 다음과 같다. 성별로는 여자가 51.9%로 남자보다 약간 많았으며, 학교는 전문대학교가 62.2%로 4년제대학교보다 더 많았다. 학년은 1학년이 51.1%로 가장 많았으며, 2학년, 3학년의 순으로 나타났으며, 실습장소는 미응답이 36.1%로 가장 많았으며, 호텔이 33.5%, 외식업체가 22.7%의 순으로 나타났다.

〈표 4-1〉 호텔 종사자에 대한 인구통계적 요인에 대한 분석

구 분		Frequency	Percent
성별	남	247	84.3
	여	46	15.7
연령	25세이하	19	6.5
	26-30세	101	34.5
	31-35세	118	40.3
	36-40세	30	10.2
	41-50세	20	6.8
	51세이상	5	1.7
학력	고졸	28	9.6
	전문대졸	201	68.6
	4년제졸	54	18.4
	대학원	10	3.4
근무년수	1년미만	16	5.5
	1-3년	65	22.2
	3-5년	68	23.2
	6-10년	89	30.4
	11-15년	31	10.6
	16-20년	20	6.8
	20년 이상	4	1.4
직급	과장급	9	3.1
	대리급	17	5.8
	주임급	37	12.6
	1-2 COOK	95	32.4
	3 COOK	130	44.4
	미응답	5	1.7
Total		293	100.0

〈표 4-2〉 학생에 대한 인구통계적 요인에 대한 분석

구 분		Frequency	Percent
성별	남	112	48.1
	여	121	51.9
학교	전문대학교	145	62.2
	4년제대학교	88	37.8
학년	1학년	119	51.1
	2학년	86	36.9
	3학년	28	12.0
실습장소	호텔	78	33.5
	외식업체	53	22.7
	기타	18	7.7
	미응답	84	36.1
Total		233	100.0

## 2. 요인분석 및 신뢰도 검증

요인분석(factor analysis)은 측정 자체의 정확성과 관련된 내적 타당성을 분석하거나, 분석의 대상이 되는 변수의 수가 많은 경우 이들 사이의 상호 관련성을 이용하여 변수 속에 내재된 소수의 공통적인 새로운 변수를 찾아내어 이들이 지니고 있는 특성으로 전체 자료가 가지고 있는 특성을 설명하고자 할 때 사용한다. 본 연구에서는 직교회전(varimax rotation)방법을 사용하였으며, 요인의 추출방법은 주성분(principal component)방법을 이용하였다. 변수 내에서의 요인의 수의 결정은 사회과학연구에서 일반적으로 인정되고 있는 기준인 아이겐 값(eigen value)이 1이상인 요인을 추출하였다.<sup>22)</sup>

신뢰도 검증(Reliability Analysis)을 위하여 본 연구에서는 내적 일관성 검사법의 하나인 Cronbach's Alpha를 사용하였으며, 측정도구의 전체 항목에 대한 신뢰도 검사와 각각의 변수 및 요인들에 대한 신뢰도 검사를 실시하였다. 신뢰도 분석 결과, Cronbach's Alpha값이 .6이상일 때 신뢰도가 높다고 할 수 있다.<sup>23)</sup> 본 연구에서 사용된 측정도구 전체의 Cronbach's

22) Joseph F. Hair, Jr. Rolph E. Anderson, Ronald L. Tatham and Willam C. Black, *Multivariate Data Analysis with Reading*, Fourth Edition, 1995, p.381.

23) J. C. Nunnally, *Psychometric Theory*, Second Edition, New York, McGraw-Hill, 1978.

Alpha값이 .9674로 신뢰도가 매우 높게 나타나고 있었다. 본 조사의 측정 결과 나타난 신뢰도의 경우 모든 항목이 .6이상이고 대부분이 .8이상으로 모든 요인들에서 대체로 양호한 통계량이라 평가할 수 있다.

〈표 4-3〉 산학실습 시 중요도에 대한 요인분석 및 신뢰도 검증

요인명	항 목	Component			Cronbach'a Alpha
		1	2	3	
주요리	20. 감자	.784	.204	.207	.9485
	21. 샐러드	.783	.306	.238	
	23. 면류	.778	.253	.064	
	22. 드레싱	.747	.399	.173	
	24. 과일	.739	.245	.125	
	19. 야채	.727	.367	.156	
	17. 가금류	.660	.488	.075	
	8. 향신료와 맛	.653	.171	.300	
	9. 계란과 유제품	.637	.295	.197	
	11. 스탁	.628	.562	.061	
	16. 돼지고기	.624	.565	.059	
25. 조식	.619	.372	.126		
기초요리	6. 주방기물과 장비	.297	.824	.151	.9520
	26. 보존과 냉동	.363	.742	.160	
	5. 메뉴계획과 원가관리	.174	.740	.121	
	7. 칼 다루는 법	.360	.727	.132	
	4. 음식안전과 위생	.180	.699	.380	
	12. 소스	.553	.689	-.032	
	10. 조리법의 원칙	.466	.674	.083	
	18. 생선과 조개류	.590	.649	.035	
	14. 고기조리의 주요원칙	.551	.638	.063	
	15. 소고기	.594	.605	.035	
	13. 숲	.601	.603	-.021	
27. 비평 및 회고	.307	.571	.283		
회사 및 매장소개	1. 회사소개	.098	-.027	.825	.7337
	2. 매장소개	.236	.261	.766	
	3. 주방조직 및 직무분석	.227	.541	.560	

산학실습시 중요도에 대한 요인분석 결과, 3개의 요인으로 추출되었다. 추출된 요인의 신뢰도 검증 결과, 각각의 Cronbach's Alpha값이 0.9485, 0.9520, 0.7337로서 매우 높게 나타나고 있었다. 따라서, 각 요인을 주요리, 기초요리, 회사 및 매장소개 라는 새로운 요인명을 사용하였으며, 추후의 분석에서 각 요인의 산출평균을 사용하여 분석하였다.

### 3. 호텔 종사자와 학생간의 산학실습 필요성에 대한 차이 분석

#### (1) 산학실습의 필요성에 대한 차이 분석

〈표 4-4〉 산학실습의 필요성에 대한 차이 분석

구 분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
산학실습의 필요성	필요하다	266 91.1%	206 88.4%	472 89.9%	2.100 .350
	필요하지 않다	25 8.6%	27 11.6%	52 9.9%	
Total		291 100.0%	233 100.0%	524 100.0%	

산학실습의 필요성에 대한 분석 결과, 종사원과 학생간에 통계적으로 유의한 차이를 보이고 있지 않았다. 종사자와 학생 모두 산학실습이 필요하다는 인식이 대부분을 차지하고 있음을 알 수가 있다.

〈표 4-5〉 산학실습의 필요 이유에 대한 차이 분석

구 분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
산학실습의 필요 이유	조리 업무에 대한 이해를 돕기 위해	88 30.0%	53 24.3%	141 27.6%	9.797 .200
	조리 관련 직업에 대한 이해를 돕기 위해	51 17.4%	34 15.6%	85 16.6%	
	진로 선택에 도움	38 13.0%	41 18.8%	79 15.5%	
	취업에 직접적인 도움	47 16.0%	46 21.1%	93 18.2%	
	학교에서 배운 지식에 도움	30 10.2%	26 11.9%	56 11.0%	
	조리관련 업계 선배들과의 만남	10 3.4%	6 2.8%	16 3.1%	
	학생들의 전공에 대한 흥미/동기 유발	25 8.5%	10 4.6%	35 6.8%	
	기타	4 1.4%	2 .9%	6 1.2%	
Total		293 100.0%	218 100.0%	511 100.0%	

산학실습의 필요한 이유에 대한 분석 결과, 통계적으로 유의한 차이를 보이고 있지 않았다. '조리 업무에 대한 이해를 돕기 위해'라는 응답이 가장 많았고, '취업에 직접적인 도움'과 '조리 관련 직업에 대한 이해를 돕기 위해', '진로 선택에 도움' 등의 순으로 나타났다.

〈표 4-6〉 산학실습의 효율성에 대한 차이 분석

구 분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
산학실습의 효율성	그렇다	177 60.6%	90 39.1%	267 51.1%	23.771*** .000
	아니다	115 39.4%	140 60.9%	255 48.9%	
Total		292 100.0%	230 100.0%	522 100.0%	

\*\*\* : p<.001

산학실습의 효율성에 대해서는  $\chi^2=23.771$ 로서 유의수준 0.1%에서 차이를 보이고 있었다. 각 비율을 살펴보면, 종사자의 경우 산학실습이 효율적이라는 응답이 60.6%인 반면, 학생들은 효율적이지 않다는 응답이 60.9%로서 대조적으로 나타났다. 즉, 산학실습의 효율성에 대해서 종사자들은 긍정적인 반면, 학생들은 부정적인 것으로 볼 수가 있다.

〈표 4-7〉 산학실습의 운영방식에 대한 차이 분석

구 분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
산학실습의 운영방식	업장 자체의 매뉴얼	71 24.2%	50 22.4%	121 23.4%	17.001** .002
	실습일지를 토대로	30 10.2%	35 15.7%	65 12.6%	
	일을 하게 하고 물어보면 알려줌	57 19.5%	61 27.4%	118 22.9%	
	현장에 일을 하고 있는 조리사와 함께 일하게 함	132 45.1%	69 30.9%	201 39.0%	
	기타	3 1.0%	8 3.6%	11 2.1%	
Total		293 100.0%	223 100.0%	516 100.0%	

\*\* : p<.01

산학실습의 운영방식에 대해서는  $\chi^2=17.001$ 로서 유의수준 1%에서 차이를 보이고 있었다. 종사자와 학생 모두 '현장에 일을 하고 있는 조리사와 함께 일하게 함'에 가장 높은 응답을 보였으나, 종사자의 응답이 더 높았다. 그리고, 종사자의 경우 '업장 자체의 매뉴얼'이라는 응답이 두 번째로 높게 나타난 반면, 학생은 '일을 하게 하고 물어보면 알려줌'이라는 응답이 높게 나타났다.

〈표 4-8〉 산학실습의 미흡이유에 대한 차이 분석

구 분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
산학실습의 미흡이유	프로그램이 없다	96 33.3%	70 31.4%	166 32.5%	20.201** .001
	지도업무의 불명확	58 20.1%	75 33.6%	133 26.0%	
	학생들의 사전교육 미비	67 23.3%	30 13.5%	97 19.0%	
	평가, 점검, 사후 평가가 되지 않는다	26 9.0%	26 11.7%	52 10.2%	
	학생들의 관심 및 열의 부족	36 12.5%	16 7.2%	52 10.2%	
	기타	5 1.7%	6 2.7%	11 2.2%	
Total		288 100.0%	223 100.0%	511 100.0%	

산학실습의 미흡이유에 대한 분석 결과,  $\chi^2=20.201$ 으로서 유의수준 1%에서 차이를 보이고 있었다. 종사자의 경우, '프로그램이 없다' 라는 응답이 33.3%로 가장 높은 반면, 학생은 '프로그램이 없다'와 '지도업무의 불명확'이라는 응답이 가장 높게 나타나고 있었다.

〈표 4-9〉 바람직한 산학실습방식에 대한 차이 분석

구분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
바람직한 산학실습 방식	프로그램 개발 후, 실습 수행	177 60.6%	151 65.1%	328 62.6%	2.636 .451
	프로그램 없고, 기본 설명 후 실습	74 25.3%	49 21.1%	123 23.5%	
	프로그램 설명 없고, 바로 입장 투입	37 12.7%	31 13.4%	68 13.0%	
	기타	4 1.4%	1 .4%	5 1.0%	
Total		292 100.0%	232 100.0%	524 100.0%	

바람직한 산학실습방법에 대한 분석 결과, 통계적으로 차이를 보이고 있지는 않았다. 종사자와 학생 모두 ‘프로그램 개발 후, 실습 수행’이라는 응답이 60% 이상으로 가장 많았으며, ‘프로그램 없고, 기본 설명 후 실습’, ‘프로그램 설명 없고, 바로 입장 투입’의 순으로 나타났다.

〈표 4-10〉 적당한 산학실습 시기에 대한 차이 분석

구분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
적당한 산학실습 시기	여름방학	57 19.9%	47 20.3%	104 20.0%	2.433 .488
	겨울방학	137 47.7%	118 50.9%	255 49.1%	
	1학기중에	37 12.9%	20 8.6%	57 11.0%	
	2학기중에	56 19.5%	47 20.3%	103 19.8%	
Total		287 100.0%	232 100.0%	519 100.0%	



적당한 산학실습 시기에 대한 분석 결과,  $\chi^2=2.433$ 으로서 통계적으로 차이를 보이고 있는 않았다. 종사자와 학생 모두 '겨울방학'이라는 응답이 가장 많았으며, '여름방학', '2학기중에', '1학기중에'의 순으로 나타나고 있었다. 즉, 적당한 산학실습 시기는 겨울방학이나 2학기중에 실시하는 것이 바람직하다고 볼 수가 있다.

〈표 4-11〉 적당한 산학실습 기간에 대한 차이 분석

구분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
적당한 산학실습 기간	1개월	25 8.6%	34 14.7%	59 11.3%	29.000*** .000
	2개월	147 50.3%	68 29.3%	215 41.0%	
	3개월	81 27.7%	78 33.6%	159 30.3%	
	4개월	6 2.1%	3 1.3%	9 1.7%	
	5개월	1 .3%	1 .4%	2 .4%	
	6개월	22 7.5%	30 12.9%	52 9.9%	
	1년	7 2.4%	10 4.3%	17 3.2%	
	1년 이상	3 1.0%	8 3.4%	11 2.1%	
Total		292 100.0%	232 100.0%	524 100.0%	

\*\*\* : p<.001

적당한 산학실습 기간에 대해서는  $\chi^2=29.000$ 으로 유의수준 0.1%에서 차이를 보이고 있었다. 종사자의 경우 2개월이라는 응답이 50.3%로 가장 많았으나, 학생들은 3개월이라는 응답이 33.6%로 가장 많은 것으로 나타났다. 그리고, 대부분의 응답들이 3개월 이내라고 볼 수가 있다.

〈표 4-12〉 산학실습시 순환 실습의 기획 필요성에 대한 차이 분석

구 분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
산학실습시 순환 실습의 기획 필요성	필요하다	219 75.0%	176 75.5%	395 75.2%	.020 .887
	필요없다	73 25.0%	57 24.5%	130 24.8%	
Total		292 100.0%	233 100.0%	525 100.0%	

산학실습시 순환 실습의 기획 필요성에 대한 분석 결과, 통계적으로 차이를 보이고 있지는 않았다. 종사자와 학생 모두 필요하다는 응답이 75.0% 이상으로 높게 나타나고 있었다. 즉, 산학실습에서 순환 실습은 꼭 필요하다는 것을 알 수가 있다.

〈표 4-13〉 산학실습의 순환실습 방식에 대한 차이 분석

구 분		구분		Total	$\chi^2, p$
		종사자	학생		
산학실습의 순환실습 방식	여러업장의 순환실습 필요	158 72.1%	113 64.9%	271 69.0%	4.252 .119
	한 업장에서 직무순환 필요	57 26.0%	60 34.5%	117 29.8%	
	기타	4 1.8%	1 .6%	5 1.3%	
Total		219 100.0%	174 100.0%	393 100.0%	

산학실습의 순환실습 방식에 대한 분석 결과, 통계적으로 차이를 보이고 있지는 않았다. 종사자와 학생 모두 ‘여러업장의 순환실습 필요’라는 응답이 가장 많았으며, ‘한 업장에서 직무순환 필요’라는 응답도 높게 나타나고 있었다.

〈표 4-14〉 산학실습 내용에 대한 문항별 차이 분석(1)

구분	구분	N	Mean	Std. Deviation	t, p
1. 회사 소개	종사자	293	3.4676	.9982	4.143***
	학생	233	3.1116	.9539	.000
2. 매장 소개	종사자	293	3.7611	.9567	2.732**
	학생	233	3.5279	.9915	.006
3. 주방조직 및 직무분석	종사자	293	3.8805	.9157	2.494*
	학생	233	3.6652	1.0625	.013
4. 음식안전과 위생	종사자	293	4.2901	1.0074	6.221***
	학생	233	3.6953	1.1842	.000
5. 메뉴계획과 원가관리	종사자	293	3.6689	1.0218	4.958***
	학생	233	3.1588	1.3377	.000
6. 주방기물과 장비	종사자	293	4.1092	.8729	6.483***
	학생	233	3.4206	1.5324	.000
7. 칼 다루는법	종사자	293	4.1365	.9482	5.446***
	학생	233	3.5966	1.3230	.000
8. 향신료와 맛	종사자	293	3.8840	.8876	3.366**
	학생	233	3.6223	.8827	.001
9. 계란과 유제품	종사자	293	3.7270	.8993	4.087***
	학생	233	3.4034	.9052	.000
10. 조리법의 원칙	종사자	293	3.9761	.9006	4.984***
	학생	233	3.5107	1.2391	.000
11. 스탁	종사자	293	3.8396	.9094	3.967***
	학생	233	3.5064	1.0134	.000
12. 소스	종사자	293	3.8908	.9336	5.552***
	학생	233	3.3648	1.2387	.000
13. 숲	종사자	293	3.8874	.9350	4.644***
	학생	233	3.4807	1.0711	.000
14. 고기조리의 주요원칙	종사자	293	3.8669	.8910	4.147***
	학생	233	3.5021	1.1262	.000
15. 소고기	종사자	293	3.7679	.8841	3.472**
	학생	233	3.4678	1.0986	.001
16. 돼지고기	종사자	293	3.7235	.9002	3.278**
	학생	233	3.4464	1.0372	.001

## V. 결 론

시대의 변화에 따라 다양하고 새로운 이론과 기술을 갖춘 인재를 개발하고, 등용하는 업계의 요구가 일반화 되어 가는 현실에 따라 현재 우리의 교육환경에도 변화를 요구하고 있다. 호텔관광업계에서는 인적자본에 대한 의존이 타 기업에 비해 상당히 중요하게 이해되고 있기 때문에 관련대학 내에서 이루어지는 교육 또한 다양한 이해관계와 이론과 전문적인 기술을 융합하는 효율적인 교과과정을 개발 운영하고 있다. 이러한 의미에서 조리관련학과에서 실시되고 있는 산학실습은 학생들의 이론교육에 대한 직접적인 실무경험을 통하여 학업성취도를 높이고 전문기술의 획득 및 업계현황의 파악과 진로에 대한 방향 설정을 위해 개발된 것이 산학실습 프로그램이다.

그러나 현재 국내 대학에서 실시되는 산학실습은 산학실습의 주체자인 학생과 산업체의 적극적인 교류와 의욕이 부족하고, 산학실습 평가에 있어서도 단순히 현장 실습생의 성취도 평가에 초점을 맞춰 산업체 담당자의 평가 자료를 그대로 성적에 반영하는 형태로 이루어져 왔고, 산학실습 교과목 평가 개발도 미비하여 그 중요성에 비해 효과가 저조한 실정이다.

본 연구에서는 호텔 양식당 조리종사자와 학생들에게 산학실습에 대한 필요성 분석하였다.

학생에 대한 분석결과 조리업무에 대한 이해를 돕기 위해서 산학실습이 필요하다고 하였으나 실습의 효율성은 떨어지는 것으로 나왔다. 현장에 일하고 있는 조리사와 함께 일을 배우고, 산학실습에 대한 프로그램이나 매뉴얼은 없는 것으로 나타나 산학실습에 대한 구체적인 프로그램이나 매뉴얼이 필요함을 알 수 있다. 실습기간이 3개월이 적당한 것으로 나타났고, 순환실습의 기회의 많이 필요로 하는 것으로 나타났다.

호텔 종사자에 대한 분석결과는 산학실습은 필요하며, 학생들이 조리업무에 대한 이해를 도울 수 있기 때문에 라는 응답이 많았고, 산학실습을 효율적으로 하고 있다는 응답이 많았다. 운영방식에 있어서 현장에 일하는 있는 조리사와 함께 일하고 있으며 산학실습에 대한 프로그램이나 매뉴얼이 갖추어 있지 않는 것으로 나타나 기본적인 매뉴얼이 필요함을 알 수 있었다.

이 결과를 바탕으로 조리관련학과 학생들이 산학실습을 나갈 때 그들이 필요한 실습 내용을 작성하여 호텔 종사자와 함께 실습내용을 숙지하여 학교에서 배운 지식을 현장에서 습득할 수 있는 매뉴얼을 작성하여 현실성 있는 산학실습의 운영이 요구된다.

## Abstarct

This study was carried out to analyze the actual situation of placement and to suggest concrete contents for the improved placement. Through literature reviews and empirical analysis, the followings are to be concluded.

Firstly, the necessity of the placement are fully perceived by students and people working at culinary part in hotels. Both sides acknowledge that the placement is needed for the better understanding of operations related to culinary art in a hotel. However, on the efficiency of the placement there is a big disagreement between them. Most of students participating placement programme have had a tendency to work with culinary staff without concrete training manuals and programmes. In addition, it was found that being exposed to different F&B outlets and kitchens is useful to get a variety of operational experiences.

Secondly, as shown from the questionnaire regarding the importance of place, all the students who were asked marked more than 3.0 on the Likert Scale. Especially to the questions such as kitchen organization, job descriptions, safety and hygiene, seasonings, taste, vegetables and fruits, the average was above 3.6 which is the highest. As for the kitchen staff, the average was above 3.0, which imply that they also consider a placement important. The part showing the highest average were food safety and hygiene, dealing with kitchen equipments, appliances and knives.

In conclusion, appropriate and concrete placement manuals are to be provided for students and hosting hotels in order to obtain educational accomplishments when implementing placement programme.

## 참 고 문 헌

- 이상주, 21세기 인적자원 개발과 대학의 역할, 한국대학교육협의회, 2002.  
 이무근, 직업교육학 원론, 교육과학사, 1999, p. 255.  
 이무근, 직업교육학 원론, 교육과학사, 1999, p. 255.  
 김충호, 호텔경영학, 형설출판사, 1990, p.29.

- 김성규, 2년제 대학 관광교육과정 비교 연구, 제주대학교 교육대학원, 2000.
- 이무근, 직업교육훈련 현장실습의 효율적 운영 방안 연구, 한국직업능력개발원, 1998 pp.30-31.
- 이무근, 실업기술교육론, 배영사, 1983, p. 52-53.
- Aspects of Full-Time Vocational Education in the Federal Republic of Germany, Department for Education, Information Branch, 1993.
- 김병숙, 산학협동훈련제도 발전방안, 직업훈련연구소, 1988, pp. 12-13.
- 이무근 외, 산학협동의 활성화를 위한 방안모색에 관한 연구, 한국직업학회, 1986, p. 10.
- 이무근, 직업교육학 원론, 교육과학사, 1999, pp. 259-260.
- 정철영, 전문대학의 산학협동에 관한 연구, 서울대학교 대학원, 석사학위논문, 1985.
- 이무근, 전개서, 1998, pp. 274-276.
- 이무근, 상계서, 1999, p. 265.
- 정우현, 산학협동의 체제의 확립방안, 교육개혁심의회, 정책연구 III-5. pp. 8-12.
- 정우현, 산학협동의 체제의 확립방안, 교육개혁심의회, 정책연구 III-5. pp. 8-12.
- 이무근, 손승요, 박진규, 산학협동 교육의 활성화, 한국고등교육연구회, 1990, pp. 5-8.
- 강종훈, 직업교육훈련 현장실습의 효율적 운영 방안 연구, 한국직업능력개발원, 1998, pp. 18-19.
- 이무근, 직업교육학 원론, 교육과학사, 1999, pp. 257-259.
- 이무근 외, 산학협동 교육의 활성화를 위한 방안 모색에 관한 연구, 한국직업교육학회, 1986, p. 25.
- 김진봉, 경제환경 변화에 따른 현장실습 운영실태 분석에 관한 연구, 한서대학교 교육대학원 석사학위논문, 2000, p. 5.
- Joseph F. Hair, Jr. Rolph E. Anderson, Ronald L. Tatham and Willam C. Black, Multivariate Data Analysis with Reading, Fourth Edition, 1995, p.381.
- J. C. Nunnally, Psychometric Theory, Second Edition, New York, McGraw-Hill, 1978.