

식품영양학 전공자를 위한 인턴십 교육 프로그램 개선방안

주나미 · 윤지영* · 김옥선 · 정현아 · 박상현 · 고영주 · 조기원*

숙명여자대학교 생활과학대학 식품영양학전공, 경상대학교 자연과학대학 식품영양학전공*
(2004년 11월 17일 접수)

A Study on the Improvement of the Internship Program for the Dietetic Students

Nami Joo, Ji-Young Yoon*, Oksun Kim, Hyeon-A Jung, Sang-Hyun Park, Young-Joo Ko, and Ki-Won Cho*

Department of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University

*Department of Food and Nutrition, Gyeongsang National University**

(Received November 17, 2004)

Abstract

This study was conducted to evaluate the effect of current dietetic internship program. The survey sample was dietetic practitioners who were charged with a training for dietetic students. The questionnaire requested information about demographic information, experience of guidance for the dietetic student, self evaluation as trainer, fortification items in university education, and difficulties of the internship program. Data was analyzed using SAS for windows(version 6.12), Descriptive statistics were used such as means, standard deviations, frequency distribution and percentages. Comparison of mean differences was analyzed using t-test and ANOVA. Participants identified how effective the current internship program was. Result indicated that the effectiveness was not high(2.81), and under 29 years old age group, under 6 years work experience group, and contracted foodservice group had positive opinion of the program significantly. Under 29 years old age group, evaluated themselves as a good trainer. The results revealed that respondents wanted to be fortified the practical training courses in school curriculum.

Key Words : internship program, dietetic students, dietitian

I. 서론

인턴십 교육 프로그램은 특정한 학습목표를 산업 현장에서 실질적인 경험을 통하여 달성하도록 하기 위하여 학교와 산업 현장의 지도자가 공동으로 계획하고 지도하도록 계획된 프로그램이다¹⁾. 즉 실제 작업이 이루어지는 각 작업분야의 현장에서 주어진 직무가 어떻게 이루어지고 있는가를 실제로 관찰하고 경험하면서 학교에서 배운 이론을 실제 현장에

서 적용해 학교에서 배운 이론적 지식과 실제 현장에서 익힌 실기수행능력을 하나로 통합하여 이를 완전히 터득하는데 있다. 또한 인턴십 교육 프로그램을 통해서 직장근무 태도를 느낄 수 있고, 진로 결정을 도와주고, 학교의 시설 부족으로 미흡한 것을 보충해준다. 뿐만 아니라 대학에서 배운 내용을 실제 사용해 보는 경험과 연결시킴으로써 학습동기를 유발시켜주는 목적을 가지고 있으며 현장에서는 취업 후 별도의 재교육 없이 업무에 적응할 수 있

게 되어 시간과 비용을 절약할 수 있다. 즉 인턴십 교육 프로그램은 궁극적으로 학생들이 학교에서 학습한 지식과 기술을 실제 현장에 직접 적용하고 실천해볼 수 있는 기회를 제공하여 교육과정에 설정된 교육의 목표를 달성하는데 있다¹⁻⁵⁾.

대학에서 식품영양학과는 국가가 요구하는 유능한 영양사를 양성하는 것이 학과의 설치목표이며, 소정의 교육을 마친 학생은 국가고시를 통하여 영양사 면허를 취득한다. 따라서 식품영양학과는 올바른 식생활의 확립을 목적으로 식품학과 영양학에 대한 연구 수행을 통해 식생활의 과학화, 합리화를 달성하고 전문적 지식을 획득하고, 이론을 통해 배운 지식을 실험, 실습으로 실제 체험하고 그것을 응용할 수 있는 기술을 습득하는 것을 교육목표로 하고 있다. 이에 현장실습교육이 교육과정에서 중요한 위치를 차지하고 있어 대부분의 식품영양학과에서는 현장실습을 필수교과목으로 개설하여 교과과정을 운영하고 있다²⁾.

영양사 인턴십 교육 프로그램의 목적은 변화하는 시대의 요청에 부응하고 사회적 책임을 완수할 수 있는 영양 전문 인력을 길러내고, 특정 집단을 대상으로 하는 영양사 업무를 실제로 수련해 봄으로써 실무능력을 기르며, 영양사로서의 사명감과 사회성을 개발할 수 있는 기회를 부여하는데 있다⁶⁾. 그러나 프로그램의 교육과정이 표준화·체계화되어 있지 않고 실습지침서 등의 기준자료가 미흡할 뿐만 아니라 사회적 변화에 따른 교육과정의 평가 및 보완도 이루어지지 못하고 있으며²⁾ 이에 관한 연구도 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 학생들의 실습담당자인 영양사를 대상으로 현재 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가 및 지도능력, 학교교육과정에서의 인턴십 교육 프로그램 관련내용에 대해 조사하고 그 내용의 일반적 특성에 따른 차이를 살펴봄으로써 식품영양학전공 학생들의 인턴십 교육 프로그램 개선에 기초자료를 제시하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

서울 수도권, 경상도 일부 지역의 학교, 병원, 산

업체의 영양사를 대상으로 2004년 1, 2월에 설문조사를 실시하였다.

2. 조사내용

본 연구에서 사용된 설문지는 조사대상자와 급식소의 일반사항, 현재 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가항목, 인턴십 교육 프로그램 지도경험에 대한 영양사 자가 평가항목, 학교교육과정에서 강화되어야 할 항목 및 교과과목 이외의 교육내용으로 구성하였다. 현재 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가항목, 인턴십 교육 프로그램 지도경험에 대한 영양사 자가 평가항목, 학교교육과정에서 강화되어야 할 항목의 문항은 Likert scale에 의한 5점 척도법을 이용하여 '전혀 그렇지 않다'를 1점, '매우 그렇다'를 5점으로 조사하였다.

3. 분석방법

수집된 모든 자료는 SAS 6.12를 이용하여 분석하였다. 일반사항은 빈도수와 백분율을 구하였고 5점 척도법을 이용하여 조사한 항목은 평균과 표준편차를 구하였다. 일반사항에 따른 조사대상자 견해의 차이는 분산분석과 t-test를 이용하여 유의성을 검정하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반사항

조사대상 영양사와 급식소의 일반사항은 <Table 1>과 같다. 조사대상자의 연령층은 20~29세가 53.1%(51명)로 가장 많았고, 그 다음은 30~39세로 44.8%(43명)이었다. 학력은 94.8%가 전문대졸 이상으로 전문대졸이 36.5%(35명), 대졸이 58.3%(56명)이었다. 결혼상황에서는 미혼이 53.1%(51명), 기혼이 46.9%(45명)이었다. 고용형태는 정규직이 86.5%(83명), 계약직이 13.5%(13명)로 대부분 정규직이었다. 근무경력을 살펴보면 3~6년미만이 33.3%(32명)로 가장 많았고, 그 다음이 6~9년미만 27.1%, 3년미만 22.9%, 9년이상인 16.7% 순이었다.

<Table 1> Demographic factor

Characteristics	N(%)
Age	
20-29	51(53.1)
30-39	43(44.8)
40-49	2(2.1)
Education	
Graduate school	5(5.2)
University	56(58.3)
Junior college	35(36.5)
Marital status	
Unmarried	45(46.9)
Married	51(53.1)
Type of employment	
Regular	83(86.5)
Contract	13(13.5)
Working duration(yrs)	
<3	22(22.9)
3~6	32(33.3)
6~9	26(27.1)
9	16(16.7)
Foodservice institutions	
Elementary school	22(22.9)
Middle high school	31(32.3)
Industry	33(34.4)
Hospital	10(10.4)
Type of foodservice management	
Self-operated	39(40.6)
Contracted	57(59.4)

급식장소는 산업체가 34.5%, 중·고등학교가 32.3%, 초등학교가 22.9%, 병원이 10.4%이었다. 운영형태는 위탁급식이 59.4%, 직영급식이 40.6%로 위탁급식이 더 많았다.

2. 인턴십 교육 프로그램 실태

1) 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가항목

현재 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가항목에 대한 결과는 <Table 2>와 같다. '실습장소는 다른 도시에 실습 장소가 많다하더라도 가까운 지역에서 하는 것이 더 좋다고 생각한다'가 3.10 ± 1.20 으로 평균(2.82 ± 1.03)보다 높은 점수로 조사되었다. 이 문항을 제외한 나머지 12문항에 대한 점수는 3점미만으로 대체적으로 낮았다. 특히 '영양사 실습과정이

체계적이라면 학생들은 멀리 떨어진 곳일지라도 그곳에서 실습을 받는 것이 좋다고 생각한다'가 2.54 ± 1.27 로 나타나 영양사 현장실습시 실습장소의 위치를 고려하는 것으로 나타났다. Choi 등²⁾의 식품영양학과 학생들을 대상으로 한 연구에서 현장실습 지역과 거주지가 일치한 실습생이 일치하지 않은 실습생보다 현장실습 만족도 및 평가도가 높은 점수로 나타났다.

'영양사 실습은 식품영양학 관련 분야를 공부하는데 도움이 된다고 생각한다'가 2.71 ± 1.42 , '영양사 실습은 학생들이 미래의 직업을 갖는데 도움을 줄 수 있을 것으로 생각한다'가 2.80 ± 1.33 으로 평균 점수보다 낮게 나타났다. 이는 재학 중 실습에 참여한 경험이 있는 영양사 중 88.4%가 영양사 현장실습이 현재의 영양사 실무에 도움이 되었다는 Yoon 등⁷⁾의 결과와는 차이가 있는 결과였다. 그러나 Choi 등²⁾의 식품영양학과 학생들의 현장실습 만족도 및 평가도에 관한 연구에서는 현장실습이 진로결정에 도움을 주었다는 항목의 평가도가 낮은 것으로 나타났다.

'영양사 실습 기간 동안 학생들은 영양사의 철저한 감독이 필요하다고 생각한다' 2.93 ± 1.03 , '학생들은 실습 후 실습과정 중 배운 것에 대한 평가가 있어야 한다고 생각한다' 2.90 ± 1.29 , '학생들의 실습 도중 학과 교수가 실습지를 방문해 보는 것이 좋다고 생각한다' 2.87 ± 1.07 로 실습기간 중 학생관리에 대한 문항의 점수가 평균보다 높게 조사되었다. 반면, '실습과정의 일환으로 실습보고서를 써야 한다고 생각한다'가 2.75 ± 1.26 으로 평균보다 낮은 점수로 나타났다. Choi⁸⁾의 연구에서는 실습보고서 제출문제에 대해 학생들은 교육적인 도움이 되지 않는다고 생각하고 있었으나 교수들은 학교교육의 연장으로 실습기간중의 실습태도에 대한 감독자의 개인소견 등을 확인할 수 있는 자료가 될 수 있기 때문에 실습보고서의 필요성을 인식하고 있는 것으로 나타났다. 이와 같이 교수, 실습담당자, 학생 간에 실습보고서에 대한 견해차이가 있는 것으로 보인다. 현장실습의 사후관리는 현장실습의 내용만큼 중요하므로 실습 후에는 실습보고서를 필수적으로 제출하도록 하여 실습에 내실을 기해 만족도를 높이고 교수와 학생 간에 현장실습에 대한 피드백이 이루어져야 할 것이다^{3), 8-9)}.

<Table 2> Estimated items about present internship program

Statement	M ¹⁾	S.D ²⁾
1. Spot-practice is a help to study the field of food & nutrition.	2.71	1.42
2. Students need to practice at near area although there are many places for spot-practice in other city.	3.10	1.20
3. Spot-practice for dietitians helps students to go to a work in the future.	2.80	1.33
4. Students need to practice there that course of practice is systematic though it is remote.	2.54	1.27
5. Professors better visit at practiced foodservice while students practice.	2.87	1.07
6. Students must make practice reports according to practice.	2.75	1.26
7. Students must test after practice.	2.90	1.29
8. Orientation needs to in the school before practice.	2.71	1.28
9. Students had better practice than listen to invited working lecturers.	2.87	1.37
10. Foodservice spot-practice in curriculum is not a optional subject but a required subject.	2.77	1.45
11. Dietitians have to look after the students within a period of practice.	2.93	1.03
12. Practical training of the students deserve to compare to the probationary period education of the incoming employees.	2.78	1.19
13. Persons in practical charge(dietitians) need to discuss the progress of practice and the standard of training with the professors in charge.	2.84	1.13
Mean scores	2.82	1.03

1): Mean

2): Standard Deviation

또한, '실습담당자(영양사)는 학교의 담당교수와 실습 진행상황 및 학생들의 훈련 정도에 대해 논의가 있어야 한다고 생각한다'도 2.84±1.13으로 평균보다 높은 점수를 나타냈다. 체계적이고 계획적인 현장실습을 위해서는 현장실습을 내보내는 학교와 실제 현장실습이 이루어지는 실습장소의 원활한 의사소통이 이루어져 실제 학교교육과 현장실습 간에 차이를 줄여야 할 것이다. 산학연계 교육과정을 개발·운영하고, 대학과 산업체간의 현장실습을 계획·조정·통제하는 전담교수의 선임과 담당기구를 설치하여 전공교수들과 실습담당자가 활발한 접촉을 할 수 있도록 해야 한다. 또한 현장실습생 지도를 위해 교수들의 산업체 연수가 필요하다^{3),8),10-13)}. 따라서 학교와 현장실습기관이 공동으로 연구하여 인턴십 교육 프로그램을 개발하는 것이 바람직하다고 하겠다.

2) 영양사의 자가 평가항목

<Table 3>은 인턴십 교육 프로그램 지도경험에 대한 영양사 자가 평가항목에 관한 결과이다. '실습 과정은 계획에 따라 체계적으로 이루어졌다'와 '학생들에게 피드백을 충분히 하였다' 문항이 3점 이상의 점수로 나타났다. 이에 반해 '본인의 학생 지

도 능력은 어느 정도 된다고 생각한다'가 2.87±0.62, '영양사 직무에 대한 교육을 성의 있게 실시하였다'가 2.88±1.02, '학생들에게 다양한 영양사 업무를 경험할 수 있도록 도와주었다'가 2.97±1.06의 3점 이하의 낮은 점수를 보였다. Yoon 등⁷⁾의 현장실습 운영실태에 관한 연구에서는 실습시 애로사항으로 실습지침서의 부재, 상사의 이해부족, 시설의 빈약 등을 지적하였다. 또한 Heuo 등³⁾의 산학협동 현장실습생들을 대상으로 한 직무만족에 관한 연구에서도 체계적인 현장실습 프로그램을 교육적으로 실시하기보다는 준비된 프로그램 없이 임기응변적으로 필요할 때마다 업무를 부여하는 경향이 있음을 지적하였고, 일부 기업에서는 교육을 위한 실습이 아니라 인력부족을 해결하는 수단으로 이용하는 경우도 있다고 하였다. 따라서 영양사 현장실습에 대한 교육방법의 체계화와 현장실습 교수능력을 향상시킬 수 있는 영양사 교육과 학생지도를 위한 실습지침서의 개발이 필요하다고 사료된다.

Sim과 Chun¹⁴⁾의 단체급식실습생 훈련에 대한 조사연구에서 실습 중 어려웠던 점이 실습자 자신이 빨리 적응하지 못해서 오는 어려움을 1순위로 응답하였으나, 이외에 영양사 선생님의 성의부족으로 교육을 제대로 받지 못했으며, 실습지에서의 실습자를

<Table 3> Own valuational items about guiding experience of internship program

Statement	M ¹⁾	S.D ²⁾
1. Practical course got accomplished systematically as planned.	3.01	0.82
2. Job education was carried out sincerely.	2.88	1.02
3. I helped the students to experience duty of dietitians.	2.97	1.06
4. The students are fed back fully.	3.01	0.80
5. I think I am competent to guide the students.	2.87	0.62
Total scores	2.95	0.67

1): Mean

2): Standard Deviation

귀찮게 여기는 느낌이 들었다는 어려움을 실습 중 어려웠던 점으로 지적하였다. Heuo 등³⁾의 관광관련 학과 현장실습생들의 직무만족에 관한 실증적 연구에서도 산업체에서 현장실습생들을 귀찮아하는 것 같다는 응답이 많았다. 따라서 실습을 받는 학생, 실습담당자인 영양사, 실습기관, 학교의 꾸준한 개선 노력이 있어야 할 것이다. 현장실습이 활성화되기 위해서는 현장실습에 대한 올바른 이해를 갖고 열정과 자기 헌신 및 신념으로 강력히 추진하는 현장실습 담당자의 역할도 중요하다¹⁵⁾. 실습기관에서는 실습을 하는 학생들에 대한 배려와 실습생을 수용하기 위한 사전준비가 필요하고, 학교에서는 이론과 실습의 차이를 줄인 교과과정이 운영되어야 한다¹⁶⁾.

3) 학교교육과정에서 강화되어야 할 항목

인턴십 교육 프로그램을 위해 향후 학교교육에서 강화되어야 할 항목에 관한 결과는 <Table 4>와 같다. 네 개의 문항 중 '이론 교육뿐 아니라 실습시간을 늘려야 한다고 생각한다'의 점수가 3.01±1.37로 다른 문항에 비해 높은 점수를 보여 실습교육의 필

요성과 중요성을 알 수 있었다. Sim과 Chun¹⁴⁾은 단체급식실습생 훈련에 대한 조사에서 급식소의 영양사 실무프로그램개발이 필요하고 학교 교육과정에서 현장실무교육을 수행하여야 한다고 하였다.

'학교교육과 현장실무의 연계성이 더욱 필요하다'의 점수가 2.89±1.47로 그 다음으로 높게 나타났다. 그러나 Chor⁸⁾의 연구에서는 현장실습의 문제점 중 교육과정상의 문제점을 학교교육과 현장실무의 연계가 원활하지 않아 취업 후 별도의 재교육을 위한 인적, 물적 낭비가 유발되고 있는 점을 지적하였다. 뿐만 아니라, 실습교육내용상의 문제점으로 단순 업무의 반복과 지도교수와 산업체의 지도문제 등을 지적하였다.

3. 일반적 특성에 따른 인턴십 교육 프로그램 실태

1) 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가항목

<Table 5>는 일반적 특성에 따른 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가항목의 결과를 제시한 것이다. 연령에 따라서는 20~29세가 3.62±0.81로 다른 집단에 비해 유의적으로 점수가 높았다(p<0.001). 근무경력에 따라서는 3~6년미만과 3년미만이 6~9년미만과 9년이상보다 유의적으로 점수가 높아(p<0.001) 6년미만의 경력을 가진 영양사들이 현장실습에 대해 긍정적으로 생각하는 것으로 사료된다. 급식장소에 따라서는 중·고등학교가 유의적으로 가장 높은 점수를 나타냈고 초등학교가 유의적으로 점수가 가장 낮았다(p<0.001). 이것으로 보아 산업체의 특성에 맞도록 학교 교과과정을 구성해야 하고¹⁷⁾, 각 급식소의 특성에 맞는 영양사 양성기관의 실습장이 확보되어 체계적인 현장실무교육이 이루어져야 할 것이다⁷⁾. 또 다른 연구에서는 실습기관의

<Table 4> Reinforcement items for internship program in schooling hereafter

Statement	M ¹⁾	S.D ²⁾
1. It is more necessary to connection of schooling and spot business practice.	2.89	1.47
2. It needs to cultivate professional ability of a major field of study for dietitians' business practice.	2.86	1.43
3. I think it needs to increase practical hours as well as theoretical education.	3.01	1.37
4. It needs to educate right professional consciousness for dietitians.	2.89	1.50
Total scores	2.91	1.40

1): Mean

2): Standard Deviation

<Table 5> Estimated items about internship program by demographic factor

Characteristics	Category	Mean	S.D ¹⁾	F-value
Age	20-29	3.62 ^{a2)}	0.81	F=29.41**
	30-39	2.20 ^b	0.73	
	40-49	2.23 ^b	0.22	
Working duration(yrs)	<3	3.42 ^a	0.90	F=13.79**
	3-6	3.57 ^a	0.86	
	6-9	2.31 ^b	0.90	
	≥9	2.15 ^b	0.52	
Foodservice institutions	Elementary school	1.94 ^c	0.44	F=10.40**
	Middle high school	3.32 ^a	0.97	
	Industry	3.16 ^{ba}	0.92	
	Hospital	2.60 ^b	1.17	
Type of foodservice management	Self-operated	2.01	0.41	F=3.13*
	Contracted	3.70	0.73	

* p<0.05

** p<0.001

1) : Standard Deviation

2) : Mean score with the same row followed by different letters are significantly different by duncan's multiple comparison test.

종류에 따라 실습생들의 만족도도 다른 것으로 나타나²⁾ 각 급식소의 유형에 따라 인턴십 교육 프로그램도 차별화되어야 할 것이다. 운영형태에 따라서는 위탁급식이 3.70±0.73, 직영급식이 2.01±0.73으로 위탁급식에서의 점수가 유의적으로 더 높게 나타났다(p<0.05).

2) 영양사의 자가 평가항목

<Table 6>은 일반적 특성에 따른 자신의 평가항목 결과를 제시한 것이다. 연령에 따라서는 20~29세가 3.25±0.56으로 다른 집단에 비해 유의적으로 높은 점수를 나타냈으며(p<0.05), 대체적으로 근무경력이 짧을수록 점수가 높았다. 특히 근무경력 9년이상이 2.57±0.56으로 유의적으로 가장 낮은 점수를

<Table 6> Own valuational items by demographic factor

Characteristics	Category	Mean	S.D ¹⁾	F-value
Age	20-29	3.25 ^{a2)}	0.56	F=5.97*
	30-39	2.74 ^a	0.67	
	40-49	2.50 ^a	0.42	
Working duration(yrs)	<3	3.22 ^a	0.74	F=4.04*
	3-6	3.23 ^a	0.63	
	6-9	2.83 ^{ba}	0.60	
	≥9	2.57 ^b	0.56	
Foodservice institutions	Elementary school	2.83	0.68	F=0.94
	Middle high school	3.13	0.58	
	Industry	2.94	0.63	
	Hospital	2.74	0.96	
Type of foodservice management	Self-operated	2.64	0.58	F=1.01
	Contracted	3.30	0.58	

* p<0.05

1) : Standard Deviation

2) : Mean score with the same row followed by different letters are significantly different by duncan's multiple comparison test.

<Table 7> Reinforcement items for internship program in schooling by demographic factor

Characteristics	Category	Mean	S.D ¹⁾	F-value
Age	20-29	3.91 ^{a2)}	1.18	F=25.65**
	30-39	2.11 ^b	1.00	
	40-49	1.88 ^b	0.53	
Working duration(yrs)	<3	4.00 ^a	1.24	F=15.80**
	3-6	3.71 ^a	1.27	
	6-9	2.17 ^b	1.06	
	≥9	1.92 ^b	0.71	
Foodservice institutions	Elementary school	1.87 ^b	0.60	F=6.60**
	Middle high school	3.36 ^a	1.27	
	Industry	3.33 ^a	1.51	
	Hospital	2.91 ^b	1.64	
Type of foodservice management	Self-operated	1.76	0.55	F=3.26**
	Contracted	4.04	0.99	

** p<0.001

1) : Standard Deviation

2) : Mean score with the same row followed by different letters are significantly different by duncan' s multiple comparison test.

나타냈다(p<0.05). 급식장소에 따라서는 중·고등학교 영양사의 점수가 가장 높았고 그 다음이 산업체, 초등학교, 병원 순으로 나타났으나 유의적인 차이는 없었다. 운영형태에 따라서는 직영급식과 위탁급식 간에 유의적인 차이는 없었다. 현재 인턴십 교육 프로그램은 학교와 현장실습기관에서만 실습생들을 평가하지만 현장실습기관도 똑같이 실습생에게 평가를 받는 방법을 도입하고 그 평가결과를 다음 실습지 배정에 반영하여¹⁸⁾ 인턴십 교육 프로그램이 계속적으로 발전할 수 있도록 해야 할 것으로 사료된다.

3) 학교교육과정에서 강화되어야 할 항목

<Table 7>은 일반적 특성에 따른 학교교육에서 강화되어야 할 항목결과의 차이를 제시한 것이다. 연령에 따라서는 연령층이 낮아질수록 영양사 현장실습을 위하여 학교교육에서 강화되어야 할 항목의 점수가 높았다. 특히 20~29세는 3.91±1.18로 다른 연령층에 비해 유의적으로 점수가 높았다(p<0.001). 근무경력에 따라서는 근무경력이 짧을수록 그 점수가 높았고 3년미만과 3~6년미만이 6~9년미만과 9년이상에 비해 유의적으로 점수가 높았다(p<0.001). 급식장소에 따라서는 중·고등학교가 3.36±1.27, 그 다음이 산업체 3.33±1.51로 유의적으로 높은 점수를 나타냈고(p<0.001), 병원 2.91±1.64, 초등학교가 1.87

<Table 8> The quality of important education except subjects

Statement	Answer	No answer
1. Mind and attitude of service	45(60.00)	30(40.00)
2. Neat features, etiquette, conduct	18(24.00)	57(76.00)
3. Clear professional outlook	41(54.67)	34(45.33)
4. A sense of duty as dietitians	58(77.33)	17(22.67)
5. Applied ability of professional knowledge	49(65.33)	26(34.67)

±0.60으로 유의적으로 낮은 점수를 나타냈다(p<0.001). 운영형태에 따라서는 위탁급식이 4.04±0.99, 직영급식이 1.76±0.55로 유의적인 차이가 있었다(p<0.001).

4. 교과과목 이외의 교육내용

교과과목 이외에 비중을 두어 교육해야 될 내용에 대한 결과는 <Table 8>에 제시하였다. 영양사로서 사명감이라고 응답한 비율이 77.33%로 가장 높았다. 따라서 미래의 영양사들이 영양사로서의 사명감을 가질 수 있도록 학교에서 전공교수의 지도가 필요하다고 사료된다. 그 다음이 전문지식의 응용능력이라고 응답한 비율이 65.33%, 서비스 정신 및 태도가 60.00%, 투철한 직업관이 54.67% 순으로 나타났다. 따라서 학생들이 이론을 통해 배운 지식을 응용할 수 있는 기술을 익힐 수 있도록 실험실습 및

현장실습 교과목을 추가개설하고 그 수업시간을 늘려야 할 것으로 사료된다. 또한 최근에는 단체급식과 외식산업의 개념이 합쳐지고 있으므로 미래 영양사들이 서비스 정신 및 태도를 함양할 수 있도록 교육이 이루어져야 할 것이다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 학생들의 실습담당자인 영양사를 대상으로 설문조사를 하여 식품영양학전공 학생들의 인턴십 교육 프로그램 개선에 기초자료를 제시하고자 하였다.

1. 조사대상자의 연령층은 20~29세가 53.13%(51명)로 가장 많았고 학력은 94.79%가 전문대졸 이상이었다. 고용형태는 정규직이 86.46%(83명)이었고 근무경력은 3~6년미만이 33.33%(32명)로 가장 많았다.

2. 현재 운영중인 인턴십 교육 프로그램 평가항목에 대한 결과는 '실습장소는 다른 도시에 실습 장소가 많다하더라도 가까운 지역에서 하는 것이 더 좋다고 생각한다'가 3.10±1.20으로 평균보다 높은 점수로 조사되었다. 또한, '영양사 실습과정이 체계적이라면 학생들은 멀리 떨어진 곳일지라도 그곳에서 실습을 받는 것이 좋다고 생각한다'가 2.54±1.27로 평균보다 낮은 점수로 나타나 영양사 현장실습시 실습장소의 위치를 고려하는 것으로 나타났다.

인턴십 교육 프로그램 지도경험에 대한 영양사자가 평가항목에 관한 결과는 '본인의 학생 지도 능력은 어느 정도 된다고 생각한다', '영양사 직무에 대한 교육을 성의 있게 실시하였다', '학생들에게 다양한 영양사 업무를 경험할 수 있도록 도와주었다' 등 영양사의 교수능력관련 문항의 점수가 낮았다.

인턴십 교육 프로그램을 위해 향후 학교교육에서 강화되어야 할 항목에 관한 결과는 '이론 교육뿐 아니라 실습시간을 늘려야 한다고 생각한다'의 점수가 3.01±1.37로 다른 문항에 비해 높은 점수를 보여 실습교육의 필요성과 중요성을 알 수 있었다.

3. 인턴십 교육 프로그램 지도경험 결과는 연령층이 낮을수록, 근무경력이 짧을수록 점수가 유의적으로 높았다(p<0.001). 영양사 자가 평가항목 결과는

연령에 따라서는 20~29세가, 근무경력에 따라서는 대체적으로 근무경력이 짧을수록, 급식장소에 따라서는 중·고등학교가 점수가 높았으나 유의차는 없었다. 학교교육에서 강화되어야 할 항목의 결과는 연령층이 낮아질수록, 근무경력이 짧을수록 점수가 유의적으로 높았다(p<0.001).

4. 교과과목 이외의 교육내용에 대한 결과는 영양사로서 사명감이라고 응답한 비율이 가장 높았고 그 다음이 전문지식의 응용능력, 서비스 정신 및 태도, 투철한 직업관 순으로 나타났다.

대부분의 식품영양학과에서 현장실습을 필수교과목으로 개설하여 교과과정을 운영하고 있으나 그 교육과정의 체계화가 이루어지지 않아 영양사 현장실습교육이 제대로 이루어지고 있지 않다. 따라서 보다 효율적인 현장실습을 위해서는 학교와 기업이 공동으로 적합한 인턴십 교육 프로그램을 개발하여 학교에서의 이론과 현장에서의 실제의 차이를 줄일 수 있도록 해야 한다. 따라서 학교에서는 이론 위주의 교육을 변화시키고 산업체의 특성에 맞도록 학교 교과과정을 구성하도록 해야 하며, 인턴십 교육 프로그램의 효과적인 운영을 위해서는 실습담당 교수를 선임하여 프로그램 운영 중 담당 교수가 학생을 감독·관리할 수 있도록 해야 한다. 기업에서는 실습 전담부서 및 전담요원을 확보하고 더 나아가 실습담당자의 교수능력을 향상시킬 수 있는 교육이나 연수를 실시하여 적극적으로 교육과정 운영에 참여하여야 할 것이다. 마지막으로 정부에서는 인턴십 교육 프로그램이 효과적으로 이루어질 수 있도록 법과 제도를 정비하여 행정적 지원을 해야 할 것이다.

■참고문헌

- 1) 이병석, 최병연. 산업체의 현장실습교육 담당자에게 요구되는 교수능력에 관한 연구. 안암교육학연구 7(1·2): 227-246, 2001
- 2) Choi MK, Jun YS, Hong WJ, Kim SK, Kim DH, Kim AJ, Kang MH, Kim MH. A study on satisfaction and evaluation of students' spot-practice in department of food and nutrition. J Korean Soc Food Sci Nutr 33(2): 373-380, 2004
- 3) Heuo YD, Won CS. A study on the job satisfactions

- of Tourism related department students on OJT. *Tourism Management Research* 7: 371-395, 2000
- 4) Waters L, McCabe M. The role of formal mentoring on business success and self-esteem in participants of a new business start-up program. *Journal of Business and Psychology* 17(1): 107-121, 2002
 - 5) Andrew CJ, Mark A. Student expectations of collegiate internship program. *Journal of education for Business* 73(4): 202-205, 1998
 - 6) 대한영양사회, 영양사 현장실습 지침서, 2001
 - 7) Yoon SS, So MH, Namkung S. A study on the real management of experimental-practice and spot practice at department of food and nutrition of junior college in Korea. *Korean J Food & Nutr* 2(1): 61-72, 1989
 - 8) 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
 - 9) Randall EJ, Good DJ. An analysis of marketing internship programs. *Journal of Education for Business* 66(4): 228-231, 1991
 - 10) Yang JM, Koo BK, Lee CY. A Delphi survey on school-industry cooperation in Korea. *The journal of Vocational Education Research* 17(1): 83-104, 1998
 - 11) Song IS, Lee EH. Development of consumer adviser educational program. *Journal of Korean Home Economics* 34(3): 9-20, 1996
 - 12) Hornsby JS, Johnson M. Development internships at university : An intrapreneurial model. *Journal of Education for Business* 66(3): 155-159, 1991
 - 13) 김문용. 직업교육의 산학협동 개혁방향. *직업교육 연구* 14(1): 175-178, 1995
 - 14) Sim YJ, Chun HJ. A survey of the training of student for future dietitian at various food-service institutions. *Korean Home Economics* 32: 199-210, 1994
 - 15) Lee JH, Song HK. A study on improvement of cooperative occupational experience programs in the agricultural high schools. *Journal of Korean agricultural education* 29(4): 1-16, 1997
 - 16) Park YK. A study of industry and academic cooperation for growth of hotel industry. *The Journal of Culture & Tourism Research* 4(2): 487-509, 2002
 - 17) Sin SH, Cho KW, Park MH, Park SJ. The development of multi step cooperative occupational experience program for customized occupational education. *The Journal of Vocational Education Research* 16(2): 15-34, 1997
 - 18) Wi SB, Jang YB. A study on the Tourism related department students on OJT. *Culinary Research* 6(2): 291-314, 2000