

조리과학 고등학생들의 푸드 스타일리스트 직업 정보 인식에 관한 연구

김기영, 이진하^{¶,*}

경기대학교 관광학부 교수, *경기대학교 관광전문대학원 식공간연출 석사

A Study on the Awareness of Foodstylist Job Information for Culinary Arts Science High Schoolers

Ki-Young Kim, Jin Ha Lee^{¶,*}

The Professor, Dept. of Foodservice Management, Kyonggi University
**Dept. of Foodservice Space Design Art, Kyonggi University*

Abstract

This thesis aims to consider theories of job information on foodstylist, conduct a survey among culinary arts science high school students who are in the most critical period of decision-making for the future career, and analyse the survey results on foodstylist by using SPSS10.0.

The analysis shows that culinary high school students mainly get their job information on foodstylist through mass media. Thus, it can be deduced that use of mass media and the Internet can be the most effective to promote the awareness level of foodstylist.

Culinary high schoolers' parents were positive about female students' being foodstylists, and those going to college showed more interest than job seekers about being foodstylists.

In addition, the result of Bonferroni post-hoc test according to parents' monthly income showed that those with higher monthly income were positive about their children's being foodstylists.

However, given that culinary high schoolers' overall satisfaction is low, provision of the information through a variety of information channels is necessary. It is expected that promotion of the information provision will serve a turning point in awareness.

Key words : job information, culinary arts science high school students, foodstylist, awareness level.

I. 서론

‘직업은 살아 있는 생물이다’라는 말이 있다. 즉, 산업 및 사회·환경적 변화에 따

¶ : 교신저자, 011-384-5235, tearres@hanmail.net, 경기도 성남시 분당구 이매동

라 직업도 그 변화를 반영하여 변화한다는 의미다. 산업 사회에서 정보화 사회로 바뀌면서 기술 발달이 가속화됨에 따라 직업 세계의 변화가 많아지고 있으므로 신종 직업이 빠르게 출현하고 있다.

삶의 질 향상에 따른 사회·환경·문화의 변화로 생기는 신종 직업은 외식 산업 분야에도 등장하였다. 20세기 후반의 외식 산업 성장이 최고조를 이룬 시점의 풍요로운 식생활을 바탕으로 21세기의 감각적인 문화적 코드가 결합하여 생긴 신종 직업이 ‘푸드 스타일리스트’이다.

푸드 스타일리스트는 1990년대 중반부터 일부의 1세대 푸드 스타일리스트들이 활동을 시작해, 서서히 직업에 대한 인지도가 생기기 시작하여 90년대 후반부터 사설 교육 기관이 운영되었고, 이후 직업에 대한 인식과 선호도가 증가되면서 2002년 청강문화산업대학을 기점으로 2005년 현재 전국 대학 10개의 푸드 스타일리스트 관련 학과가 개설되어 있다.

1995년부터 현장 직무 조사를 거쳐 우리나라의 모든 직업을 수록하고 있는 『한국 직업사전』은 가장 방대한 직업 정보 데이터베이스로 직업의 변화와 특성을 가늠해 볼 수 있는 국내 유일의 자료이다. 이곳의 조사년도 2004년으로 ‘푸드 스타일리스트’에 대한 직무 분석이 처음으로 이루어졌다.

고등학생은 자신의 인생을 설계하는 첫 관문인 진로 선택을 앞두었기에 이와 같은 새로운 직업에 대한 관심이 높다.

이에 본 연구에서는 고등학생들 중 특별히 관련 분야인 조리고등학생들을 대상으로 신종 직업인 푸드 스타일리스트에 관한 인지도와 선호도 실태 분석을 하고자 한다.

II. 이론적 연구

1. 직업 정보

1) 직업 정보의 개념

진로(career)는 협의의 의미로 직업(vocation)과 같이 쓰이며 학자마다 견해의 차이가 있으나 대체적으로 진로라 함은 개인이 일생 동안 추구해 온 일의 총칭이라 하고, 직업은 주어진 시점에서 이루어지는 특수한 일을 지칭한다. 직업은 생계의 유지와 사회적 역할 분담 및 자아실현을 목표로 하는 어느 정도의 계속적인 노동이나 일이다. 직업은 두 가지 개념에 의해 구분되는데 occupation은 자활의 한 수단으로 혹은 생활을 위한 개인의 계속적인 일 또는 사업으로서 일의 대가가 다른 경제적 보수가 반드시 고려되는 일이다. 이에 비해 vocation은 조물주로부터 소명 받은 즉, 어떠한 일을 하든지 자기가 하는 일에 전략을 다하는 것이 하늘에 뜻을 따른 것이라고 생각 하는 천직관(天職觀)에 그 의미를 두고 있다(김병숙 1994).

직업 정보(vocational information)는 직위, 직무, 직업 등에 관한 모든 종류의 정보로서 채용 자격, 작업 조건, 보상, 승진 등을 포함한 직위, 직무, 직업 등에 관한 유용하고 타당한 자료이며, 인력 수급, 미래 정보의 자원 등에 중요한 자료로서 직업을 선택하고자 하는 사람에게 최대한 유용하게 사용되어지는 정보이다(Robert Hoppock 1976).

2) 직업 정보의 역할과 필요성

현명한 직업 선택을 위해서는 직업 세계에 대한 정보와 이해가 중요하다. 특히 최근처럼 직업의 세계가 급변하는 상황에서는 중·장기적 관점에서 직업 세계 변화의 흐름과 관심 분야 직업군에 대한 구체적 정보가 필요하다(송병일·박영주 2005).

청소년 직업 정보의 필요성을 개인적 측면에서 살펴보면 먼저 현대 사회를 살아가는 청소년들에게 직업 정보가 절실히 요청됨에도 불구하고 오늘날 학교나 사회에서의 정보 제공이 제대로 변화된 사회에 대응하지 못하고 있다는 것이다. 이러한 문제점은 곧 일과 직업 세계에 관련된 올바른 자아 인식 능력을 길러주지 못하게 되는 결과를 가져오게 된다.

국가·사회적인 측면에서도 직업 정보는 중요한 필요성을 갖게 된다. 먼저, 국가·사회 발전에 필요한 다양한 분야의 인력을 균형 있게 개발 공급하기 위해서 직업 정보는 필요하다. 산업과 과학기술의 발전으로 직업의 종류가 수 만종에 달하고 있지만 여전히 사회 전반에 걸쳐 있는 편협한 직업관으로 일부 인기 직종 분야는 인력이 남아도는 반면, 비인기 분야는 인력 부족 사태를 빚고 있다. 그러므로 다양한 분야의 인력을 양성, 공급하기 위해서는 청소년에게 다양한 직업의 세계를 인지시켜 줘야 할 것이다(이영선 2000).

2. 푸드 스타일리스트 직업 정보

1) 푸드 스타일리스트의 개념

패션에서 발달하기 시작한 스타일리스트라는 전문직은 인테리어, 푸드 등 다양한 분야에서 발달하게 되는데 이는 사람의 라이프적인 요소는 하나하나 따로 떨어져 독립할 수 있는 것이 아니라 전체를 하나의 스타일로 보아야 하기 때문이다. 이러한 경향에 의해 생겨난 전문직인 푸드 스타일리스트는 잡지, 광고 분야에서 특히 두드러지게 활동하게 된다.

사진이나 화면을 통해 시각적인 아름다움으로 요리에 대한 오감을 느낄 수 있도록 만드는 일을 하는 푸드 스타일리스트는 행사나 주제에 맞게 새로운 요리를 만들어 내거나 화보나 영상을 위해 보기 좋게 장식하는 일이 주업무이다.

주로 촬영을 위하여 식재료나 조리된 음식을 촬영이 끝날 때까지 신선함, 자연스

려움, 먹음직스러운 느낌을 그대로 유지할 수 있도록 감각을 실어 작업을 말하며, 다양한 식재료나 요리를 기획 연출하고 각종 소품을 활용하여 시각적으로 먹음직스럽게 형상화된 음식 예술품을 만들어 내며, 또한 식공간 연출이나 파티 플래닝(party planning)을 맡기도 한다. 미국에서는 먹지 못하는 촬영용 음식만을 만드는 사람을 푸드 스타일리스트라고 하기도 한다(강병길·한정원 2004).

잡지, 신문, 광고, TV, 영화 등 매체만이 아니라 식품 회사, 레스토랑의 메뉴 기획 및 개발 작업에도 참여한다. 외국의 경우, 조리사, 푸드 스타일리스트, 프롭(prop) 스타일리스트가 분리되어 있지만 우리나라는 요리는 물론 음식을 담은 그릇과 소품까지도 준비하는 등 모든 일을 담당해야 한다. 따라서 각종 요리 만들기는 물론 색깔, 사진 등에 대한 공부도 해야 한다.

푸드 스타일리스트란 미국에서는 푸드 스타일리스트로, 일본에서는 푸드 코디네이터로 불린다. 미국에서는 먹지 못하는 촬영용 음식만을 만드는 사람을 푸드 스타일리스트라고 하기도 한다. 둘 다 같은 개념이지만 굳이 차이점을 말하자면 푸드 코디네이터의 ‘코디네이터’가 포괄적인 개념이기 때문에 잘 사용되지 않으며, 주로 일본에서만 쓰이고 있다. 과거 국내에서도 푸드 코디네이터라는 명칭을 사용했으나 국제적으로 통용되어야 하기 때문에 현재는 ‘푸드 스타일리스트’로 불리고 있다(김경미 2003).

나라마다 푸드 코디네이터의 활동 영역을 달리 보고 그에 따라 갖추어야 할 자질도 다르게 규정하고 있다. 여기에서는 푸드 코디네이터의 자질을 <표 1>과 같이 크게 미국과 일본의 경우로 나누어 살펴볼 수 있다(황재선 2003).

2) 푸드 스타일리스트 직업 정보

한국중양고용정보원은 한국직업사전을 통하여 직무 분석이 2004년 이루어져 아직

<표 1> 나라별 푸드 코디네이터의 자질

미 국	일 본
· 조리 능력과 식문화의 이해	· 식문화에 대한 이해
· 음식과 관련된 분야에서의 정규 교육	· 맛에 대한 다양한 경험
· 레스토랑 근무 경력	· 음식에 대한 표현 능력
· 디자인 감각 습득	· 식탁을 아름답게 연출할 수 있는 능력
· 메뉴 기획 및 마케팅 능력	· 커뮤니케이션 능력과 네트워크 능력
· 음식, 식품의 제작 흐름에 대한 이해	· 프리젠테이션 능력
· 실전에서 활동하기 위한 예비 실습 단계 훈련	· 팀워크 능력

자료: 황재선, 푸드코디네이서, 교문사, 2003, pp. 17~20.

〈표 2〉 한국직업사전 푸드 스타일리스트 직무 분석

내용	
직무 개요	테이블 공간을 디자인하고, 음식을 보다 먹음직스럽게 보이도록 연출한다.
수행 직무	<ul style="list-style-type: none"> · 국내외 요리, 식기, 소품, 인테리어 등의 관련 자료를 수집하고 분석한다. 요리의 특성과 의뢰자가 원하는 구성에 맞춰 테이블 공간을 연출한다. 음식 담당자가 조리한 요리의 특징을 고려하여 어울리는 그릇에 담는다. 테이블 주변에 어울리는 소품을 놓는다. 전체적인 세팅과 음식의 조화가 잘 이루어졌는지 확인한다. 영상물로 나오기 전 카메라에 담겨진 구도를 사진 작가 및 스탭들과 협의한다. 의도와 맞지 않을 경우 소품의 위치를 재배치한 후 촬영한다. 촬영이 끝난 후 소품을 정리·정돈한다. · 외식 업체에서 메뉴를 개발하거나, 메뉴에 어울리는 소품을 준비한다. 직접 구성에 알맞은 요리를 준비하기도 한다.
부가직업 정보	<ul style="list-style-type: none"> · 산업 분류: 기타 사업지원 서비스업/ 음식점업/ 광고업 · 정규 교육: 9년 초과~12년 이하(고졸 정도) · 숙련 기간: 1년 초과~2년 이하 · 직무 기능: 자료(비교)/ 사람(협의)/ 사물(수동 조작) · 작업 강도: 가벼운 작업 · 육체 활동: 손사용/ 시각 · 작업 장소: 실내 · 유사 명칭: 푸드 코디네이터, 테이블 코디네이터, 테이블 아티스트, 테이블 데커레이션 · 관련 직업: · 자격/면허: 조리사 · 조사연도: 2004년

까지는 인터넷 상으로만 확인 가능하며 또 하나의 직업 정보는 직업사전에서 다 담을 수 없었던 내용을 2005년에 추가적으로 신생 직업에 관심이 많고 진로 선택에 앞둔 청소년을 대상으로 하여 「신생 및 이색 직업 50선」의 웰빙 및 여가 부문에서 푸드 스타일리스트를 소개하였다.

먼저 2004년에 조사된 신종 직업 푸드 스타일리스트에 대한 직무 분석이 담긴 한국 직업 정보사전 내용을 살펴보면 다음과 같다.

푸드 스타일리스트가 되기 위해서는 미술학이나 식품영양학을 전공하고 푸드 스타일리스트로 일하는 사람들이 있으나 반드시 요리 관련 학교를 나오거나 미술을 전공해야 하는 것은 아니다. 다만 다양한 음식에 대해 알고 창의성과 색채 감각, 이벤트 연출 감각, 인테리어 감각 등 다방면에 능력이 있다면 일하는 데 유리하다. 특히 요리를 대상으로 하므로 요리에 관한 애정이 무엇보다 필요하며, 그 요리가 어떤 식품 문화를 바탕으로 하는 지에 대해 사전 지식이 있어야 한다. 요리에 대한 이해가

기본이므로 조리사 자격증을 따놓으면 도움이 되며, 테이블 스타일링 기법, 식사 매너 등도 익혀두면 좋다. 테이블 매너, 꽃꽂이, 예쁜 그릇과 소품을 고를 줄 아는 미적 감각을 기르고 기초적인 음식 조리법을 익혀 놓아야 한다.

호텔 및 외식 업체, 식품업체에 소속되어 일하며, 프리랜서로 일하는 이들도 있고 식품 매장 및 업체에 소속되어 유행 식품의 코디네이션, 메뉴 개발, 식기 연출 등의 일을 하며, 레스토랑, 호텔의 식공간 디자인, 그 밖에도 책, 광고, 드라마 등에서 요리 촬영장을 디자인하는 일을 하는 푸드 스타일리스트는 대부분 여성들이 일하고 있으며 활동 분야가 다양한 만큼 보수도 차이가 많다(중앙고용정보원 2005).

3. 선행 연구

강맹현(1994)은 고등학생의 직업관과 직업 선택에 관한 연구에서 학생들이 직업 정보 측면에서 정보의 획득 경로가 주로 학교 외부에 의존하며 학교에서의 직업 정보 제공 정도는 대체로 부족하다고 조사했다.

이영선(2000)은 청소년의 진로 의식 및 직업 정보 제공 실태를 알아보기 위하여 서울 지역 고등학생을 대상으로 조사연구를 실시하였으며 연구 결과 조사 대상의 95.2%가 진학을 희망하고 있으며 직업 선택을 위한 고민 경험 여부는 93.5%가 경험이 있으며 최초 고민 경험은 57.9%가 중학교 때 최초로 직업 선택을 위한 고민을 했던 것으로 나타났으며, 직업 정보에 대한 인식도 조사에서 직업 정보를 접해본 경험이 있는지 여부 질문에 51.5%로 청소년의 절반 이상이 직업 정보를 접해본 경험이 없는 것으로 나타났으며, 직업 정보 제공 실태에 대해 파악하고자 현재 청소년들이 가장 많은 시간을 보내고 있는 학교에서의 진로 상담 및 직업 정보 제공 실태 및 만족도에 관해서는 전체 청소년의 68.2%가 진로 상담 및 직업 정보 제공 장소가 따로 마련되어 있는 것으로 알고 있으나 학교에서의 정보 제공은 「보통이다」 35.1%, 「부족하다」 32.3%, 「매우 부족하다」 25.6%로 청소년의 대다수가 학교에서의 진로 상담이나 직업 정보 제공에 만족하고 있지 못한 것으로 나타났다.

윤수진(2002)은 고등학생에게 자신에 대한 이해와 직업 진로에 대한 탐색의 기회를 조기에 제공할 필요가 있다고 제시하였다. 직업에 대한 지식도 적은 것으로 나타났으며 학생들이 바람직한 직업 의식을 가질 수 있도록 고등학교 이전의 시기에서부터 직업과 진로에 대한 교육을 실시하는 것이 필요하다고 하였다.

황지희(2003)는 푸드 스타일리스트의 개념과 발전 요인을 파악하고 현재 개설되어 있는 학과의 현황, 교육 실태를 파악하고 푸드 스타일리스트과의 교육 실태와 학과선택 요인을 파악하고 전공자의 만족도를 고찰하였다.

강병길·한정원(2004)은 잡지에서서의 푸드 스타일링의 기능과 역할을 살펴보고 상류 문화지를 중심으로 푸드 스타일링의 현황과 사례를 분석하는 연구를 시행하였다.

Jepsen과 Dilly(1974)는 한 개인의 훌륭한 직업 결정 과정에는 반드시 그 개인에게

적절하고 의미 있는 직업 정보가 제공되었음을 지적하면서 직업 정보 서비스를 양적·질적으로 향상시키는 일이 학생들의 적절한 직업 선택 가능성을 높이는 것이라고 주장했다.

Crities(1974)은 직업 선택의 필수 조건에 관한 정보는 직업 준비를 할 때 사용할 수 있도록 직업 선택이 일찍 이루어져야 한다고 하였다.

Hoppock(1976)은 현명한 직업 선택의 중요성과 직업 정보가 직업 선택의 필수 요인이라는 이유를 제시하고 있다. 즉, 직업 선택은 직업 여부에 영향을 미친다. 직업 선택은 앞으로의 성공 여부에 영향을 미친다. 직업 선택은 전반적인 생활에 영향을 미친다. 따라서 직업 정보는 올바른 직업 선택에 필수적이다.

Norris 등(1979)에 의하면 직업 정보란 채용 자격, 작업 조건, 보상, 승진 등을 포함한 직위, 직무, 직업 등에 관한 유용하고 타당한 자료이며, 이는 인력 수급, 미래 정보의 자원 등에 중요함을 강조하였다.

Ball(1984)은 직업 정보가 직업 선택 과정뿐만 아니라 특정 직업을 이미 선택한 이후의 적응 과정에도 도움을 주어 이후 개인의 직업 정체감을 발달시키는 데도 큰 역할을 한다고 주장, 직업 정보의 역할을 확대하였다.

III. 조사 설계

1. 연구 목적

본 조사는 외식 관련 신종 직업에 속하는 푸드 스타일리스트의 직업 정보에 대한 장래 직업 선택을 구체적으로 고민하게 되는 시기에 있는 고등학생 중 조리고등학교를 중심으로 푸드 스타일리스트 직업 정보 인지도와 푸드 스타일리스트 직업 선택 요인을 분석한 선호도를 분석하기 위하여 시행하였다.

2. 연구 방법

본 연구의 조사대상자는 진로 선택을 앞둔 고등학생 중 한국조리과학 고등학교의 고등학생들을 대상으로 설문지를 배부하였다.

본 연구의 조사는 2005년 9월 2일에서 9월 16일로 시간적 범위를 한정하였고, 설문지 배포는 총 120명을 대상으로 조사를 실시하였으며 회수된 설문지는 103부이고, 부실 기재된 것을 제외한 총 81부가 자료 처리에 이용되었다.

수집된 자료는 데이터 코딩(data coding) 과정을 거쳐, SPSS 10.0 패키지를 이용하여 조사 대상자의 특성을 분석하기 위한 빈도 분석(Frequency Analysis)을 실시하였으며, 조사 대상자들의 직업 정보 및 직업에 대한 일반적 사항을 위하여 기술통계량(Descriptives)을 산출하였다. 푸드 스타일리스트에 대한 고등학생의 관심과 부모님 의사의 차이 분석을 위해 교차 분석과 일원 분산 분석(Analysis of Variance : ANO-

<표 4> 인구통계학적 분석

	구분	조리교	
		빈도(명)	백분율(%)
성별	남	22	27.2
	여	59	72.8
학년	1학년	3	3.7
	2학년	17	21.0
	3학년	61	75.3
희망 진로	진학	53	65.4
	취업	28	34.6
월소득	100~200만원	17	21.0
	201~300만원	27	33.3
	301~400만원	19	23.5
	401 이상	18	22.2
부 학력	중졸 이하	16	19.8
	고졸	41	50.6
	전문대졸	3	3.7
	대졸	21	25.9
	안 계심	0	0
모 학력	중졸 이하	16	19.8
	고졸	43	53.1
	전문대졸	14	17.3
	대졸	8	9.9
	안 계심	0	0
부 직업	사무직	10	12.3
	전문직	17	21.0
	서비스직	16	19.8
	기계 조작 기능직	16	19.8
	단순 노무	3	3.7
	기타	19	23.5
	없음	0	0
모 직업	사무직	5	6.2
	전문직	9	11.1
	서비스직	13	16.0
	기계 조작 기능직	3	3.7
	단순 노무	2	2.5
	기타	31	38.3
	없음	18	22.2

〈표 3〉 설문지의 구성

설문 항목	조사 내용	척도	문항수
푸드 스타일리스트 직업 정보	관심도, 직업 정보 접한 경험·횟수·경위·만족도	명목척도	5문항
푸드 스타일리스트 지식 정보	푸드 스타일리스트 되기 위한 경로, 직업에 대한 지식 정도, 활동 분야 푸드 스타일리스트가 알아야 할 전문지식 수준, 직업에 대한 사항	명목척도 Likert 척도	3문항 19문항
푸드 스타일리스트 직업 선택 요인	희망 여부, 직업 선택시 최우선 고려점, 부모님의 반응, 노력 여부, 노력의 종류 푸드 스타일리스트가 되고 싶은 이유	명목척도 Likert 척도	5문항 10문항
인구통계학적요인	성별, 학교 계열, 학년, 희망 진로, 부모님 학력, 직업, 월소득	명목척도	7문항

VA), Bonferroni 사후검정을 적용하였다.

IV. 분석 결과

1. 인구통계학적 특성

〈표 4〉는 푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보의 인지 및 관심을 분석하기 위해 조리과 재학생 81명에 대한 인구통계학적인 분석을 한 것이다.

조리과에 재학 중인 학생 중 남자는 27.2%, 여자는 72.8%였으며, 1학년은 3.7%, 2학년은 21.0%, 3학년은 75.3%, 졸업 후 상급 학교로 진학하고자 하는 학생은 65.4%, 취업하고자 하는 학생은 34.6%이었다. 조리과 학부모의 월소득은 201~300만원이 33.3%, 301~400만원이 23.5%, 401만원 이상은 22.2%, 100~200만원은 21.0%인 것으로 분석되었다. 조리과 학생의 아버지의 학력은 대졸자 41.7%와 고졸자 40.6%가 가장 많았으며, 어머니의 학력은 고졸이 56.7%과 대졸자 25.6%가 가장 많았다. 조리과 학생의 아버지의 직업은 기타 28.3%와 사무직 29.4%가 가장 많았으며, 어머니의 직업은 기타 31.7%와 없음 23.3%가 가장 많은 것으로 분석되었다.

2. 푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보 및 직업에 대한 일반적 사항

조리과에 재학중인 학생들 중 푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보를 경험한 학생은 전체 학생의 96.3%로 대다수였으며, 푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보를 접한 횟수는 1~2회(33.3%)와 3~4회(27.2%)가 가장 많았다. 푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보를 얻은 경위는 매스컴(76.5%)과 친구나 선배(16.0%)가 가장 많았으며, 푸

〈표 5〉 푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보에 대한 일반적 사항

구 분		조리고	
		빈도(명)	백분율(%)
푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보	접한 경험이 있다	78	96.3
	접한 경험이 없다	3	3.7
푸드 스타일리스트 직업에 대한 정보를 접한 횟수	1~2회	27	33.3
	3~4회	22	27.2
	5~6회	12	14.8
	7~8회	7	8.6
	9회 이상	13	16.0
직업 정보를 얻은 경위	매스컴	62	76.5
	인터넷	5	6.2
	도서, 취업 정보지	1	1.2
	친구, 선배	13	16.0
	가족이나 친지	0	0
	학교	0	0
	사교육 기관	0	0
푸드스타일 리스트가 되기 위한 효과적인 교육 기관	기타	0	0
	전공 대학	34	42.0
	시설교육기관	14	17.3
	요리학원	6	7.4
	유학	21	25.9
	고졸 후 관련 업계의 취업	6	7.4

드 스타일리스트가 되기 위한 효율적인 교육 기관으로는 전공 대학(42.0%)과 유학(25.9%)으로 분석되었다.

〈표 6〉은 조리고등학생들의 푸드 스타일리스트에 대한 직업에 대한 인지가향이다. 조리고 학생들이 푸드 스타일리스트에 대한 인지가향 중에서 일의 내용에 대해서는 44.4%, 견비해야 할 능력에 대해서는 43.2%, 작업 조건에 대해서는 44.4%, 구직 방법에 대해서는 45.7%, 직업 전망에 대해서는 33.3%가 보통 이상으로 알고 있는 것으로 분석되었다. 그러나 푸드 스타일리스트의 임금 조건에 대해서는 37.0%가 모른다고 응답하여, 푸드 스타일리스트에 대한 임금에 대한 정보의 공유가 시급한 것으로 분석되었다.

〈표 6〉 푸드 스타일리스트에 대한 직업에 대한 인지사향

구분	전혀 모른다	모른다	보통이다	잘 안다	매우 잘 안다	
조리교	일의 내용	4(4.9)	8(9.9)	36(44.4)	28(34.6)	5(6.2)
	능력	2(2.5)	8(9.9)	35(43.2)	34(42.0)	2(2.5)
	작업 조건	4(4.9)	22(27.2)	36(44.4)	17(21.0)	2(2.5)
	임금	5(6.2)	30(37.0)	28(34.6)	15(18.5)	3(3.7)
	구직 방법	7(8.6)	28(34.6)	37(45.7)	9(11.1)	0(0.0)
	직업 전망	7(8.6)	13(16.0)	27(33.3)	25(30.9)	9(11.1)

3. 푸드 스타일리스트가 갖추어야 할 자격의 분석

〈표 7〉은 푸드 스타일리스트가 갖추어야 할 전문 지식의 영역에 대한 분석 결과이다. 조리교 학생들이 생각하는 푸드 스타일리스트의 전문 지식의 영역으로 5점 리커트 척도로 설문한 결과, 제시한 13가지 전문 지식의 영역 모두 3점 이상의 평균을 기록하여 필요한 전문 지식의 영역으로 판단되었으며, 특히 디자인적인 요소(4.38), 테이블 세팅(4.36), 메뉴 컨설팅(4.32), 색채적 감각(4.25), 식문화에 대한 이해(4.23)가 필요한 것으로 분석되었다.

〈표 7〉 푸드 스타일리스트가 갖추어야 할 전문 지식의 영역

구분	평균	표준편차
식품학	3.86	0.68
조리 원리	3.88	0.91
조리 기술	3.94	1.19
조리 용어	4.09	0.92
식기류에 대한 지식	4.07	0.92
외식 산업에 대한 이해	4.11	0.94
메뉴 컨설팅	4.32	0.91
식문화에 대한 이해	4.23	1.06
테이블 세팅	4.36	1.17
꽃꽂이	3.88	1.16
사진 작업 능력	3.94	1.34
색채적 감각	4.25	1.24
디자인적 요소	4.38	1.32

〈표 8〉 푸드 스타일리스트가 되기 위해 고려해야할 사항

구 분	평균	표준편차
능력과 적성	3.27	0.91
흥미	3.32	0.79
보수	2.89	0.88
명예	2.77	0.95
안정성	2.59	0.80
장래성	3.20	1.11

〈표 9〉 자녀의 성별에 따라 푸드 스타일리스트가 된다는 의사에 관한 부모님의 반응의 차이

구 분	아주 좋아할 것이다	좋아할 것이다	보통이다	싫어할 것이다	아주 싫어할 것이다	카이 제곱값	유의 확률
부모님의 남(명)	2	11	0	9	0	10.672	0.005
반응 여(명)	28	20	0	11	0		

〈표 8〉은 고등학생들이 푸드 스타일리스트가 되기 위해 고려하는 사항에 대한 분석이다. 조리과 학생들은 푸드 스타일리스트가 되기 위해 능력 및 적성(3.32)과 일의 내용(3.27)을 가장 중요시하고 있었으며, 임금(2.77)과 구직 방법(2.59)은 중요시하지 않은 것으로 분석되었다.

4. 자녀의 성별에 따라 푸드 스타일리스트가 된다는 의사에 관한 부모님의 반응의 차이

조리과 학생을 둔 부모님의 경우는 자녀의 성별에 따라 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 자녀의 의사에 대하여 차이를 보이는 것으로 분석되었다($p < 0.05$).

5. 졸업 후 진로에 따라 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 관심의 차이

〈표 10〉은 졸업 후 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 고등학생들의 관심의 차이를 분석한 것이다. 조리과 학생들의 경우는 통계적으로 유의한 차이가 있는 것으로 분석되었다($p < 0.05$).

6. 자녀가 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 부모님 의사의 차이 분석

〈표 10〉 졸업 후 진로에 따라 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 관심의 차이

구 분	아주 관심이 많다	관심이 많다	보통 이다	관심이 별로 없다	매우 관심이 없다	카이 제곱값	유의 확률
졸업 후 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 관심	진학자 (명) 24	26	0	3	0	11.300	0.004
	취업자 (명) 12	7	0	9	0		

조리과학 학생들의 부모님은 자녀가 푸드 스타일리스트가 되고자 할 때 아버지와 어머니의 학력, 어머니의 직업을 제외하고 다음과 차이를 나타내었다.

조리과학 학생의 부모님의 월소득에 따라 자녀가 푸드 스타일리스트가 되고자 할 때 통계적으로 유의한 차이를 보였으며, 이 차이를 Bonferroni 사후검정 결과, 100~200만원의 월소득자와 201~300만원 간에는 평균 0.68, 201~300만원과 301~400만원 간에는 평균 0.98, 400만원 이상자와 201~300만원 간에는 평균 -0.57의 유의한 차이가 있는 것으로 분석되었다($p < 0.05$).

조리과학 학생의 아버지의 직업에 따라 자녀가 푸드 스타일리스트가 되고자 할 때 통계적으로 유의한 차이를 보였으며, 이 차이를 Bonferroni 사후검정 결과, 사무관리직과 전문직 아버지 간에 평균 -0.87, 전문직과 단순노무직 아버지 간에 평균 1.47, 전문직과 기타 간에는 평균 1.15, 서비스 판매직과 단순노무직 간에는 평균 1.25, 서비스 판매직과 기타 간에는 평균 -0.93의 차이가 있는 것으로 분석되었다($p < 0.05$).

7. 정보를 얻은 경위에 따른 직업 정보의 만족도 차이

〈표 12〉는 고등학생들이 푸드 스타일리스트가 되기 위한 정보를 얻은 경위에 따른 직업 정보의 만족도 차이를 분석한 결과이다.

조리과학 학생들의 경우 매스컴에서 제공하는 정보에 대하여 평균보다 낮은 수준에서 가장 많이 만족하고 있으며 유의수준 0.05에서 유의한 차이가 없었다.

학생들의 푸드 스타일리스트에 대한 정보 제공에 있어서 만족도가 낮은 것으로 보아, 다양한 정보 채널을 통한 자료의 제공이 시급하며 제공의 활성화를 통해 푸드 스타일리스트에 대한 인식의 전환이 가능한 시점이라는 판단이 된다.

V. 연구 결과

본 연구는 2004년도에 정식적으로 한국직업사전에 포함된 푸드 스타일리스트에 대한 조리고등학생들과 부모님의 인지 및 선호도에 대한 현황 분석을 하였다.

〈표 11〉 자녀가 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 부모님 의사의 차이

구 분	조리교			
	평균±표준편차	F값	유의수준	
월소득	100~200만원	1.88±0.99	7.848	0.000
	201~300만원	1.93±0.73		
	301~400만원	1.32±0.48		
	400만원 이상	1.61±0.50		
아버지 학력	중졸 이하	1.81±0.75	0.574	0.634
	고졸	1.85±0.76		
	전문대졸	1.67±0.58		
	대졸	1.33±0.48		
	안 계심	0		
어머니 학력	중졸 이하	1.81±0.75	0.171	0.916
	고졸	1.81±0.76		
	전문대졸	1.50±0.52		
	대졸	1.2±0.46		
	안 계심	0		
부모 님의 의사	사무직	1.40±0.52	8.229	0.000
	전문직	2.00±0.61		
	서비스 판매직	2.00±0.89		
	기계 조작 기능직	1.94±0.68		
	단순 노무	1.00±0.00		
	기타	1.26±0.45		
	없음	0		
	없음	0		
어머니 직업	사무직	1.60±0.55	1.140	0.348
	전문직	2.33±0.50		
	서비스 판매직	1.77±0.83		
	기계 조작 기능직	3.00±0.00		
	단순 노무	2.00±0.00		
	기타	1.26±0.44		
	없음	1.89±0.68		

본 연구 결과는 다음과 같다.

〈표 12〉 정보를 얻은 경위에 따른 직업 정보의 만족도 차이

구 분	조리교		
	평균±표준편차	F값	유의수준
매스컴	2.92±1.06	2.056	0.113
인터넷	1.80±1.10		
도서	2.00±0.00		
친구나 선배	2.15±0.90		
가족	0		
학교	0		
사교육 기관	0		
기타	0		

첫째, 푸드 스타일리스트에 대한 직업 정보를 접한 횟수는 1~2회(33.3%), 3~4회(27.2%)가 가장 많았다. 푸드 스타일리스트 직업 정보를 얻은 경위는 매스컴(76.5%)과 친구나 선배(16.0%)가 가장 많았다. 푸드 스타일리스트에 대한 정보를 접한 횟수가 1~2회가 가장 많다는 것으로 푸드 스타일리스트에 대한 인지와 홍보면에서 아직 미흡하다고 판단되었다. 또한 고등학생들은 주로 매스컴과 인터넷 매체를 통해 푸드 스타일리스트 직업 정보를 인지하고 수용한다는 사실을 알 수 있었고, 특별히 조리교 재학생들은 가까운 주변인들을 통해 푸드 스타일리스트 직업 정보를 수용하는 비중이 높은 것으로 판단되었다.

푸드 스타일리스트가 되기 위한 효율적인 교육 기관으로 전공 대학(42.0%)과 유학(25.9%)이 많은 것으로 같은 순서로 집계되었다. 이 점을 통해, 조리교고등학생들에게는 푸드 스타일리스트는 대학 또는 유학을 해야 하는 전문적인 직업으로 받아들여지고 있는 것으로 분석되었다. 전공 대학의 진학이 푸드 스타일리스트가 되기 위한 가장 효율적인 교육 기관으로 분석된 것은 아직 푸드 스타일리스트 전공 대학이 전국 10개 대학으로 집계된 것과 비교하여 높은 수치로 푸드 스타일리스트 전공 학과에 대한 미래의 수요 증가를 예상할 수 있었다.

둘째, 푸드 스타일리스트 직업에 대한 인지사향에서는 일의 내용, 능력, 작업 조건, 구직 방법, 직업 전망에 대해서는 보통 이상으로 알고 있는 것에 반해, 푸드 스타일리스트의 임금 조건에 대한 인지는 상대적으로 낮은 것으로 응답하여, 임금 조건에 대한 직업 정보가 추가적으로 더 요구되어지는 것으로 분석할 수 있었다.

이는 일선 고등학교에서 진로 상담을 담당하는 교사나 대학의 푸드 스타일리스트 학과를 홍보하는 대학 관계자를 통해 푸드 스타일리스트의 임금 조건과 구직 방법에 대한 자세한 설명을 담은 직업 정보를 홍보함이 효율적임을 시사한다.

셋째, 푸드 스타일리스트가 갖추어야 할 전문 지식의 영역에 대한 분석 결과, 제시한 13가지 전문 지식의 영역이 모두 다 평균 이상을 기록하여 이 13가지 모두 필요한 전문지식 영역으로 판단되었다. 구체적으로는 디자인적 요소, 테이블 세팅, 메뉴 컨설팅, 색채적 감각, 식문화에 대한 이해 순서로 높았다.

넷째, 푸드 스타일리스트가 되기 위해 최우선 고려사항은 흥미(3.32), 능력과 적성(3.27), 장래성(3.20) 순서로 우선시 하는 것으로 분석되었다. 이는 강맹현(1994)과 윤수진(2002)의 연구에서 고등학생들이 직업 선택할 때 최우선 고려점과 동일함을 알 수 있었다.

다섯째, 부모님의 경우는 자녀의 성별에 따라 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 자녀의 의사에 대하여 차이를 보이는 것으로 분석되었다.

이는 조리고의 남학생이 푸드 스타일리스트가 되는 것에 비해 여학생이 푸드 스타일리스트가 된다는 것에 대한 부모님의 반응이 긍정적임을 시사한다.

졸업 후 진학하는 학생과 취업을 하고자 하는 학생들 간의 푸드 스타일리스트가 되고자 하는 관심의 차이는 통계적으로 유의한 차이가 있는 것으로 분석되어 진학자들이 취업자들에 비해 관심도가 높았다.

또한, 조리고등학교 자녀가 푸드 스타일리스트가 되고자 할 때 부모님의 의사 차이를 월소득, 부모님 직업과 학력에 따라 분석한 결과 조리고 학생들의 부모님은 부모님의 월소득에 따라 Bonferroni 사후검정 결과 월소득이 높을수록 푸드 스타일리스트가 되고자 하는데 긍정적인 반응을 보였다. 조리고 학생의 아버지 직업에 따라 자녀가 푸드 스타일리스트가 되고자 할 때 통계적으로 유의한 차이를 보였는데, 단 순노무직, 서비스 판매직, 기타, 전문직 순으로 긍정적인 반응을 보였다.

여섯째, 정보를 얻은 경위에 따른 직업 정보의 만족도 차이를 분석한 결과 매스컴에서 제공하는 정보에 가장 많이 만족하였으나 학생들의 푸드 스타일리스트에 대한 정보 제공에 있어서 전반적인 만족도가 낮은 것으로 나타났다. 이를 통해 다양한 정보채널을 통한 자료의 제공이 시급하며, 가장 효율적으로 활용할 수 있는 매체는 매스컴이라는 결론을 얻었다.

또한 중앙고용정보원의 예측과 같이 푸드 스타일리스트는 외식 업체의 증가로 더 많은 수요가 예상되는 시점에서 직업 정보 제공의 활성화를 통해 푸드 스타일리스트에 대한 인식의 전환이 가능한 시점이라고 판단되었다.

본 연구에서는 푸드 스타일리스트 직업을 아는 한국조리과학 고등학교 학생을 표집 대상으로 하여 실시하여 조리고 학생들의 푸드 스타일리스트에 대한 인지 수준과 선호도에 대한 기초적 자료는 제공하였지만 성별과 학년별 차이점에 대한 연구가 지속되어야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 강맹현 (1994) : 고등학교 학생의 직업 선택 및 직업관에 관한 연구. 고려대학교 대학원 석사학위논문, 74.
2. 강병길·한정원 (2004) : 잡지에서의 푸드스타일링 기능과 푸드 스타일리스트의 역할. *한국화예디자인학회지* 1, 41.
3. 김병숙 (1994) : 고용촉진을 위한 직업 정보 활용 방안, 한국기술교육대학 산업기술인력연구소, 9-10.
4. 송병일·박영주 (2005) : 직업 진로 설계와 취업 전략. *학지사*, 69.
5. 중앙고용정보원 (2005) : 신생 및 이색 직업 50선. 중앙고용정보원, 23-25.
6. 윤수진 (2002) : 직업 의식에 영향을 미치는 요인에 관한 연구. 성균관대학교 대학원 석사학위논문, 59.
7. 이영선 (2000) : 청소년의 직업 정보 요구도에 관한 연구. 명지대학교 대학원 석사학위논문, 22.
8. 황재선 (2003) : 푸드코디네이션. *교문사*, 16-20.
9. 황지희 (2003) : 푸드 스타일리스트과의 교육 현황과 학습자의 만족도에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문, 68-70.
10. Ball B (1984) : *Career counselling in practice*, The Palmer Press. Philadelphia.
11. Crites (1974) : Career Counselling: A Review of Major Approaches. *The Counseling Psychologist* 4:3-23.
12. Jepsen · Dilly (1974) : A review and comparative analysis. *Review of Educational Research* 1:331-344.
13. Norris (1979) : *The Career Information Service*, Rand McMally. 179-181. U.S.A.
14. Hoppock (1976) : *Occupational Information*. McGraw-Hall Book Company. 1-5. New York.
15. <http://www.work.go.kr>

2006년 7월 12일 접수
2006년 9월 15일 게재확정