

산학실습에 대한 만족이 조리학전공 대학생들의 진로결정에 미치는 영향

정유경 · 황현주¹ · 허경숙
세종대학교 호텔관광대학 외식경영학과, ¹세종호텔

The Effects of Internship Program Satisfaction on the Career Decisions of Culinary Major Students

Chong, Yukyeong, Hwang Huyn-ju¹, Huh Kyoung-sook
Foodservice Management, Sejong University
¹Sejong Hotel

Abstract

The purpose of this study was investigate the effects of internship program particularly how the satisfaction with the internship program affects the students' career decisions. Culinary major students at 5 different two-year colleges in Seoul and Kyunggi-do participated in this study. Out of 500 questionnaires, 415 were analysed using SPSS 13.0 and descriptive analysis, factor analysis, reliability analysis, chi-square, t-test, ANOVA, and multiple regression analysis were used. Based on conducting factor analysis results, the satisfaction measurement was classified into 4 factors: constructs, contents, benefit, environments and communication. Cronbach's alpha was calculated for the reliability of the survey instrument. Two-thirds of the students (66.9%) answered that the internship program had helped them to decide their career. Particularly, constructs and contents of the internship program presented statistically significance to the career path. Based on the satisfaction level, students in high level wanted to be chefs while those in low level wanted to leave to other jobs. The overall satisfaction with the internship program differed according to the time of internship, internship duration, and place of internship.

Key Words: Internship program, Satisfaction, Career decision, Culinary major

1. 서 론

우리나라 서비스 산업은 경제성장 속도와 비례하여 그 비중이나 중요성이 꾸준히 높아져 왔다. 전체 취업자 중 서비스 산업에 종사하는 인력의 비중도 꾸준히 증가하였으며, 장기적인 추세로 볼 때 경제의 서비스화는 꾸준히 진전되고 있는 상황이다(Hong GJ와 Park JY 2006). 특히 관광산업은 단순한 사업의 차원이 아닌 무형의 상품인 종업원의 서비스를 상품으로 판매

하는 산업으로 기계화에 한계성을 갖는 대표적인 노동집약적 산업이며, 고객에 대한 인적자원의 서비스가 경영의 성패를 좌우한다고 볼 수 있다(Leslie와 Richardson 2000). 기업의 경쟁력은 우수인재의 확보 능력, 최고 경영자의 보상수준, 명확한 보상체계 구축 등 인적자원과 관련된 비재무적 측면에 대한 투자가 중시되며, 이는 미래의 기업 성공을 예측하는 중요한 지표가 될 것으로 전망하고 있다(박인호 2000).

오늘날 급변하는 사회변동 속에서 학교에서 배운 지식과 산업현장에서 실제로 적용될 수 있는 역량에는 큰 차이를 보이고 있다. 이러한 점을 좀 더 보강하기 위해 취업 전 실무현장을 파악하고 실제 업무를 습득하는데 도움을 주기 위한 과정으로 현장에서의 산학실습이란 제도를 실시하고 있다(표시열 2002). 산학실습

Corresponding author: Chong, Yukyeong, Sejong University, 98
Kunja-Dong, Kwanggin-Gu, Seoul 143-747, Korea
Tel : 82-2-3408-3715
Fax : 82-2-3408-3913
E-mail : ykchong@sejong.ac.kr

은 학교에서 습득된 정보를 실제로 적용해 봄으로써 전공분야에 관한 이론과 실기를 체험할 수 있고, 전공분야의 직종에 대한 사전 경험으로 구체적인 진로선택을 할 수 있다. 또한 학생들에게 일의 가치와 수반된 책임감, 성취감 등을 경험하게 하며, 사람들과 접촉하고 협동하는 과정에서 원만한 인간관계를 체험하여 학교수업의 미비점을 보완하고 교육과정을 현장으로 연계시킬 수 있다.

특히 조리 분야는 기능을 갖추어야 하는 업무의 특성상 조리 관련 실무가 산학실습의 교육과정에 있어서 더욱 필요하다고 할 수 있다. 조리전문가로의 진출을 위해서 실제 현장보다는 다소 뒤떨어지는 여건에서 실습교육을 받고 있음을 고려한다면, 학생들에게는 더욱 산학실습이 필수적이라고 할 수 있다(Won JD 1994). 그러나 교육자들은 현재의 산학실습 프로그램이 직업개발을 위하여 실질적인 경험을 제공하고 있으나, 학생평가를 위한 모니터링과 학생평가제도의 미흡, 업계의 협력부족이라는 단점을 지니고 있다고 말하고 있다(Petrillose와 Montgomery 1998).

호텔·관광분야 전공학생들의 산학실습 경험은 기업에 대한 선호도나 취업을 결정하는 과정에 많은 영향을 미치는 데 반해, 오히려 산학실습을 경험한 후에 학생들은 그 분야에 대한 부정적인 태도를 취하는 것으로 나타났다(Sin SH 1995, Yoon BK와 Kim HK 1999). 3종류의 학생그룹을 대상으로 한 이전의 연구에 의하면 신입생들의 긍정적이고 현실적인 기대는 현장실습을 마치고 난 후, 졸업 이 후에는 모든 분야에 있어서 부정적인 시각을 가지게 된다고 하였다(Waryszak 1997). 특히 산학실습의 내용에 있어서는 학생들의 요구에 맞는 현장교육이 잘 이루어지지 않고 있으며, 운영적인 측면에서도 많은 개선점을 가지고 있어 실습을 경험한 후 학생들이 오히려 관광분야에 회의감을 느끼는 것으로 조사되었고, 실습수료 후 업계에 대한 본인의 생각이 실습 후 오히려 나빠졌다는 부정적인 효과로 나타나고 있다(Sin SH 1995). 또한 실습에 대한 만족도가 높았다 하더라도, 단순업무반복, 업무다양성미흡, 직무교육미흡 등으로 현장실습업체에 대한 취업기피가 나타났으며, 산업체에서는 학생이 업체의 업무에 도움을 주지 못한다고 생각하고 있는 것으로 조사되었다(Huh YD와 Won CS 2000). 산학실습 장소에 따라서도 그 차이가 나타났는데, 급식업체와

호텔에서의 실습학생들보다 외식업체에서 실습을 한 학생들이 만족도가 더 낮았고, 프로그램구성, 인간관계, 제도적요인 등이 실습에 대한 만족도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다(Kim TH 등 2001).

대체적으로 학생들은 산학실습 내용에 대하여 만족하지 못하고 있는 실정에서 학계나 업계 모두가 산학실습이 필요하다고 느끼고 있지만, 실습시간과 시기, 방법 등에 대해서는 서로 다른 의견을 가지고 있어 그 효과를 극대화시키는 데는 다소 어려움이 예상된다(Na JK 1999). 더욱이 산학실습 경험을 통해 현실적인 기대를 가지고 진로를 선택한 학생들의 경우 빈번한 이직이 나타나는 것은 관련 업체나 학교가 학생들에게 실습시 직무에 대해 잘못된 인식을 심어주었거나 진로 결정전에 보다 정확한 정보를 취할 수 있는 기회제공에 역할이 부족했던 것도 하나의 이유가 된다(Charles 1992).

선진국 대부분의 학교에서는 산학실습을 정규 교육과정에 포함하여 운영하고 있으며 프로그램에 대한 학교, 업체, 학생들의 평가도 함께 이루어지고 있다(Petrillose와 Montgomaery 1998). 국내 조리학과에서도 산학실습, 현장실습 등의 도입, 운영이 증가하고 필요성에 대해서도 인식하고 있는 추세지만, 산학 실습이 아직까지 잘 이루어지지 않고 있고 관광호텔 주방분야와 학계의 연결도 초보 단계에 머무르고 있으며(Won JD 1994), 조리학전공 학생들에게 좋은 성과를 거두지 못하고 있는 실정이다(Waryszak 1997).

따라서 본 연구는 산학실습 프로그램의 실태와 조리학전공 대학생들의 산학실습에 대한 만족도를 파악하고, 만족도가 본인의 진로를 결정하는데 어떠한 영향을 미치는지를 알아봄으로써 향후 학생들의 진로에 도움을 줄 수 있는 산학실습 프로그램 활성화 방안을 마련하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구에서는 서울과 경기 지역 소재의 5개 전문대학 조리관련학과에 재학중인 1학년, 2학년 학생 500명을 대상으로 2006년 4월 20일부터 동년 5월 4일까지 15일간 설문조사를 실시하였으며, 설문지의 응답은 응답자가 직접 기입하는 자기 기입식 조사방법을 사용하였다.

조사결과 총 500부의 설문지를 배포하여 448부(89.6

%)를 회수하였고, 회수된 설문지 중 불성실하게 응답했다고 판단되거나 조사내용의 일부가 누락된 33부를 제외한 415(83%)부의 자료가 실제분석에 사용되었다. 그러나 분석과정에서 1학년 학생이 40명으로 나타나 진로결정에 대한 조사대상자들의 일관성 있는 입장을 확보하기 위해 인구통계적 분석 이후의 모든 분석은 2학년 학생 375명의 응답에 준하여 분석이 이루어졌다.

2. 조사내용

본 연구에서 사용한 설문지는 선행연구(Kim DH 2003, Kim TH 등 2001, Lee HJ 2005, Jung HS 등 2004, Cho YL 2002)를 토대로 본 연구에 맞도록 수정하여 사용하였다. 연구에 이용된 설문지는 크게 4부분으로 구성되어 산학실습에 대한 만족, 진로결정, 산학실습에 일반적인 특성과 조사대상자의 일반사항에 대한 항목으로 구성되었다. 산학실습에 대한 학생들의 만족도를 측정하기 위한 전반적인 만족도를 포함한 19개 항목은 5점 등간척도를 사용하였고, 학생들의 진로결정에 관해서는 진로방향, 전환하고자 하는 직종을 알아보는 2문항의 명목척도와 산학실습이 진로결정에 어느 정도 도움이 되었는지를 측정하는 5점 등간척도를 이용한 1문항으로 구성되었다.

3. 자료 처리 및 분석방법

본 연구를 위하여 수집된 자료는 SPSS 13.0을 이용하여 분석되었다. 조사대상자의 일반사항과 산학실습의 실태에 대한 항목은 빈도분석을 실시하였고, 산학실습에 대한 만족을 측정한 설문항목에 대해서 요인분석을 실시하여 타당성을 확인하였으며, 항목간의 내적일관성을 알아보기 위한 신뢰도 분석은 Cronbach's α 를 통하여 확인하였다. 실습에 대한 만족도가 진로결정에 어떤 영향을 주는지 알아보기 위해 다중회귀분석을 실시하였으며, 다중회귀분석을 실시하기 위해서 분산팽창요인(VIF: variance inflation factor)을 사용하여 독립변수들 간의 다중공선성을 파악하였다. 만족도의 정도에 따라 진로결정과 관련된 항목에 대하여 어떤 차이를 보이는지 알아보기 위해 chi-square 검증을 실시하였다. 또한, 일반사항에 따른 산학실습에 대한 만족도의 차이 및 진로결정에 대한 차이를 검증하기 위하여 독립표본 t-test와 일원배치분산분석을 실시하였고, 사후 검증으로는 보다 보수적인 결과를 제공해 주

는(Ferguson GA와 Takane Y 1989) Scheffe 다중비교를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성과 경험한 산학실습의 특징

조사대상자의 성별, 학년, 산학실습 시기, 산학실습 기간, 근무시간, 취득학점, 산학실습 업장, 산학실습 장소 등은 Table 1과 같다. 남자가 157명(37.8%), 여자가 258명(62.2%)으로 남녀 성비는 4:6정도이었고, 2학년이 375명(90.4%)으로 절대적으로 많았다. 또한 여름방학에 178명(42.9%), 겨울방학에 143명(34.5%)의 학생들이 산

Table 1. Characteristics of subjects and the experienced internship program

Characteristics	Category	Frequency (%)
Gender	Male	157 (37.8)
	Female	258 (62.2)
Grade	Freshman	40 (9.6)
	Sophomore	375 (90.4)
Time of the experienced internship	the 1st semester	56 (13.5)
	summer vacation	178 (42.9)
	the 2nd semester	38 (9.2)
Duration of the Internship	winter vacation	143 (34.5)
	1 month	266 (64.1)
	2 months	72 (17.3)
Average working hours per day	3 or more than 3 months	77 (18.6)
	7 or less than 7 hours	67 (16.1)
	8 hours	119 (28.7)
Credits earned by the internship	9 hours	130 (31.3)
	10 or more than 10 hours	99 (23.9)
	1 credit	52 (12.5)
The position assigned	2 credits	219 (52.8)
	3 credits	144 (34.7)
	Cold kitchen	52 (12.5)
The company for the internship	Main kitchen	88 (21.2)
	Bakery kitchen	74 (17.8)
	Butcher	27 (6.5)
	Korean kitchen	47 (11.3)
	Chinese kitchen	14 (3.4)
	Japanese kitchen	27 (6.5)
	French kitchen	9 (2.2)
Italian kitchen	38 (9.2)	
The company for the internship	Coffee shop(buffet)	39 (9.4)
	Hotel kitchen	263 (63.4)
	Foodservice company	117 (28.2)
	Others	35 (8.4)

학실습을 하였으며(77.4%), 실습기간은 1개월이 266명(64.1%)으로 가장 많았다. 산학 실습시에는 대부분(83.9%) 하루 평균 8시간 이상 근무한 것으로 나타났으며, 산학실습을 통해 취득한 학점은 2학점이 219명(52.9%)으로 가장 많았다. 산학실습 장소는 호텔이 263명(63.4%)으로 가장 많았고, 배치된 식음료업장은 메인 주방이 88명(21.2%), 베이커리 74명(17.8%), 콜주방 52명(12.5%), 한식당 47명(11.3%)으로 나타났다. 117명은 일반적인 외식회사에서 산학실습을 경험했으며, 기타로 대답한 경우는(35명) 음식관련연구소, 떡제조업체 등의 전통병과교육원, 63빌딩, 서울교육문화회관, 리조트시설, 학교, 대형할인마트 등을 포함하고 있었다.

2. 산학실습의 실태와 산학실습에 따른 진로결정

산학실습 프로그램의 필요성과 이상적인 산학실습 시기, 적절한 산학실습 기간, 산학실습 프로그램 유무, 실습시 희망급료 등 산학실습의 실태와 진로결정, 진로방향, 직종전환에 대한 결과는 Table 2와 같다.

조사대상자의 약 70%는 산학실습 프로그램의 필요성을 인식하고 있었으며, 평균점수는 3.77로 산학실습 프로그램을 긍정적으로 평가하는 것으로 조사되었다. 대부분(65.9%)의 조사대상 학생들은 방학 중에 산학실습을 하기를 희망하고 있었으며 특히 겨울방학(28.0%) 보다는 여름방학(37.9%)이 더 적절한 시기로 생각하고 있었다. 산학실습 기간에 대한 학생들의 의견은 약 88%의 조사대상자들이 1~3개월의 실습기간을 적절하다고 응답했으며, 2개월에 대하여 적절하다고 응답한 학생들이 가장 많았다(35.7%). 특히 12%정도의 학생들만이 4개월 이상의 실습기간이 적절하다고 응답한 결과로 미루어, 기간이 길어지는 것에 대해서는 긍정적이지 못함을 짐작할 수 있었다. 실습기간 동안의 급료에 대해서는 대부분의 응답자들(68%)이 30만원이상의 급료가 적당하다고 응답했다. 이러한 결과는 선행연구(Cho YL 2002)에서 지적되었듯이 학생들이 산학실습의 필요성에는 공감하고 있으나 실습기간과 실습급여에 대해서는 문제가 있다고 여기는 결과와 유사한 결과를 보여주고 있었으며, 또한, 실습기간과 실습시기의 선정에 있어서 불만족스럽다는 결과를 보여준 연구(Won JD 1994)와도 유사하게 나타났음을 알 수 있었다. 따라서 산학실습을 실시하고 있는 학교나 업체에서는 학생들의 요구에 맞도록 실습이 구성되도록 해야

한다고 사료된다.

진로결정에 대한 항목에서는 251명(66.9%)의 응답자들이 산학실습이 진로결정에 도움이 된다고 응답하였으며, 본인의 진로에 대하여 호텔 조리사 또는 일반현장조리사를 포함한 조리사라고 응답한 학생이 182명(48.5%)으로 가장 많았으며, 조리과 관련된 직종으로 진로방향의 전환을 희망하는 학생들은 123명(32.8%)인 것으로 나타났다. 그 외 기타로 응답한 경우(22명)는

Table 2. Present conditions of internship program and career path

Characteristics	Category	Frequency (%)
Need of Internship program (3.77 ± 1.04)	never necessary	19 (5.1)
	not necessary	34 (9.1)
	moderate	60 (16.0)
	necessary	162 (43.2)
Appropriate time for Internship	very necessary	100 (26.7)
	1st semester	46 (12.3)
	summer vacation	142 (37.9)
Appropriate duration for internship	2nd semester	82 (21.9)
	winter vacation	105 (28.0)
	1 month	116 (30.9)
Anticipated salary for Internship (unit: 10,000won)	2 months	134 (35.7)
	3 months	80 (21.3)
	4 ~ 6 months	25 (6.7)
	1 year or more	20 (5.3)
	10 ~ less than 15	8 (2.1)
For career decision (3.82 ± 0.82)	15 ~ less than 20	8 (2.1)
	20 ~ less than 25	64 (17.1)
	25 ~ less than 30	40 (10.7)
	≥ 30	255 (68.0)
Career direction (What they want to be)	never helpful	3 (0.8)
	not helpful	16 (4.3)
	moderate	105 (28.0)
	helpful	171 (45.6)
	very helpful	80 (21.3)
Job to change ² (What to be when they want to change the job)	Cook(hotel chef or others)	182 (48.5)
	Advanced study	34 (9.1)
	Other jobs related to cooking ¹	123 (32.8)
	Give-up of cooking	14 (3.7)
	Others	22 (5.9)
	Food Coordinator	48 (39.0)
	Researcher for menu development	35 (28.5)
	Lecturer in cooking	30 (24.4)
	Food examiner	3 (2.4)
	Other	7 (5.7)

2 : The subjects who declared to turn to other jobs related to cooking(designated by 1 superscript), 123 students checked
Job to change

레스토랑경영, 국외인턴쉽, 푸드 스타일링 관련직, 해외유학 등의 내용이었다. 조리사 이외에 조리과 관련된 직종으로 진로 전환을 희망한 123명의 학생들에게 전환하고 싶은 직업에 대해 질문한 결과, 푸드코디네이터가 48명(39.0%)으로 가장 많았고, 메뉴개발 연구원(28.5%), 조리관련강사(24.4%)로 나타났으며, 식품검사원(2.4%)과 기타직종(7명)으로 레스토랑경영, 조리관련 판매업, 레스토랑 운영매니저 등으로 조사되었다.

3. 산학실습에 대한 만족도의 요인분석과 신뢰도 분석

산학실습 프로그램의 만족도 평가항목에 대하여 요인분석을 실시한 결과는 Table 3에 제시되어있다. 요인분석은 주성분분석을 통하여 Varimax 직각회전 방법을 사용하였으며, 아이겐값 1이상의 값을 요인화하여 4개의 요인으로 추출되었으며 전체의 분산 누적설명력은 63.22%로 나타나, 일반적인 사회과학분야에서 인정되는 60%를 상회하는 것으로 나타났다(차석빈 등 2001). 요인화한 범주 내에서 각 항목들 간의 내적일관성을 검증하기 위한 신뢰도는 Cronbach's α 값을 사용하였으며, 4개의 요인에서 모두 70% 이상으로 비교적 높은 신뢰도를 보여주었다.

요인 1에서는 희망부서로의 실습배정, 실습기간의 적정성, 실습평가의 공정성, 부서배치 및 직무배정의 공정성, 부서배치 및 직무배정의 적절성, 희망업체로의 실습 배정 등 6개 항목으로 구성되어져 '산학실습 구성'이라 명명하였고, 요인 2에서는 산학실습의 적합성, 순환실습을 통한 다양한 분야경험, 학과 교육내용과의 연계성, 새로운 지식습득의 학습효과 등 4개 항목으로 구성되어져 '산학실습 내용'으로 명명하였다. 요인 3에서는 적성과 성격에 맞음, 현장적응능력 향상, 향후 취업으로의 연계성, 진로결정에 대한 도움 등 4개의 항목으로 구성되어져 '산학실습을 통한 혜택'으로 명명하였으며, 요인 4에서는 실습업체의 직원 분위기, 실습업체의 근무환경, 지도사원의 실습지도 태도, 직원들과의 커뮤니케이션 등 4개 항목으로 구성되어져 '산학실습 환경 및 인간관계'로 명명하였다.

4. 산학실습에 대한 만족도

조사대상 학생들의 산학실습에 대한 만족도를 알아보는 각 항목의 평균과 표준편차는 Table 4에 나타나 있다. 결과에서 보여지듯이 산학실습에 대한 만족수준은 전체적으로 3.44의 긍정적인 만족도를 나타내고 있으며, 현장적응능력이 향상된다고 생각하는 항목이

Table 3. Factor analysis and reliability for satisfaction with internship program

Variables		FAC 1	FAC 2	FAC 3	FAC 4	Cronbach's α	
Constructs	Assignment to the desired department	.814	-.022	.272	.091	.7530	
	Appropriate internship length	.763	.013	.276	.071		
	Fairness in evaluation	.749	.082	.188	.173		
	FAC 1	Fairness in duty assignment	.630	.392	.111		.238
	Appropriate duty assignment	.564	.176	.171	.478		
	Assignment to the desired company	.543	.125	.487	.108		
Contents	Suitable level of internship program	.181	.680	.248	.243	.7226	
	Duty rotation	-.055	.635	.383	.353		
	FAC 2	Relationship with students' major	.457	.602	.081		.208
	Learning effects for new knowledge	.460	.477	.404	-.186		
Benefit	Fitness for aptitude and personality	.228	.190	.723	.201	.8171	
	Readiness for the practical field	.280	.156	.611	.144		
FAC 3	Connection to future career	.060	.525	.562	.126		
	Support for career decision	.257	.360	.545	.150		
Environments and communication	Atmosphere among employees	.037	.210	.170	.796	.8671	
	Working environment of the company	.140	.246	.049	.770		
FAC 4	Instructional attitude	.057	.201	.302	.743		
	Communications with employees	.346	.102	.233	.689		
Eigen value		7.864	1.335	1.165	1.016		
Cumulative(%)		43.690	7.414	6.475	5.644		
Cumulative Variance Ratio(%)		43.690	51.104	57.579	63.222		

3.78로 가장 높은 만족을 보여주고 있었고, 직원들과의 커뮤니케이션(3.76), 희망부서로의 실습배정(3.66점)이 각각 두 번째, 세 번째의 만족도를 보여주었다. 이는 산학실습을 통하여 직업과 관련된 문제들을 다양한 관점에서 바라볼 기회를 가졌다고 생각하거나 장래 취업을 위한 폭넓은 사람을 알게 되었다고 생각하는 결과를 보여준 선행연구와 유사한 결과를 나타내었다(Joo JE 1997). 반면, 실습기간의 적정성(3.27)이나 산학실습의 적합성(3.22)에 대해서는 만족도가 낮게 나타났다.

5. 산학실습에 대한 만족이 진로결정에 미치는 영향

산학실습에 대한 연구 참여 학생들의 만족도가 그들의 진로결정에 어느 정도 영향을 미치는지 알아보기 위해 실시된 다중회귀분석의 결과는 Table 5와 같다. 먼저 독립변수들 간의 상관관계를 보기 위한 다중공선성 확인을 위해 분산팽창요인(VIF)을 이용하였으며, 그 값들은 모두 1에 가까운 값을 나타내고 있어 독립변수들 간에는 다중공선성이 존재하지 않는 것으로 나타났다. 이 회귀모형은 $p < .001$ 에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났으며, 모형에 대한 설명력(R^2)은 19.8%로 나타났다. 이는 다소 낮은 설명력을 보여주고는 있지만, 실제로 산학실습에 대한 만족도만이 진로결정에

영향을 미치고 있지 않는 현실적인 문제를 감안한다면 본 연구의 목적에 부합할 정도의 결과를 제시하고 있다고 사료된다. 보다 구체적인 결과로는 산학실습 구성($p < .01$)과 산학실습 내용($p < .01$)에 대한 만족도가 학생들의 진로결정에 통계적으로 유의한 영향을 미치는 것으로 분석되었다. 또한 산학실습 내용($\beta = 0.210$)이 산학실습 구성($\beta = 0.197$)보다 학생들의 진로결정에 좀 더 영향을 미치고 있다고 설명할 수 있다. 반면에 실습으로 인한 혜택이나 실습시의 업무환경과 직원들과의 커뮤니케이션에 대한 만족도는 응답자들의 진로결정에 통계적으로 유의한 영향관계를 보여주지 않는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 학생들이 진로를 결정하는데 있어서 현장에서 실제적으로 중요한 업무환경이나 동료들 간의 관계 등 또는 업무로 인한 혜택 등을 고려하기보다는 실제로 본인에게 주어진 업무내용과 구성 등에 따라 진로결정에 더욱 영향을 받는 것으로 사료된다.

6. 산학실습에 대한 만족도와 진로방향

산학실습에 대한 만족도의 각 요인들과 응답자들의 향후 진로방향 간에 통계적으로 독립인지 알아보아 변수들 간에 상호 의존성이 있는지 조사하기 위해 χ^2 검증을 실시하였으며 그 결과는 Table 6과 같다. 만족도

Table 4. The satisfaction with internship program

Variables		Mean±SD	Rank
Benefit (3.63 ± 1.03)	Fitness for aptitude and personality	3.62±1.01	6
	Readiness for the practical field	3.78±1.02	1
	Connection to future career	3.50±1.06	11
	Support for career decision	3.62±1.03	6
Constructs (3.43 ± 1.01)	Assignment to the desired department	3.66±0.99	3
	Appropriate internship length	3.27±0.94	17
	Fairness in evaluation	3.34±1.01	14
	Fairness in duty assignment	3.36±0.97	13
	Appropriate duty assignment	3.42±0.97	12
	Assignment to the desired company	3.55±1.08	9
Contents (3.38 ± 1.04)	Suitable level of internship program	3.22±1.03	18
	Duty rotation	3.34±1.10	14
	Relationship with students' major	3.32±0.94	16
	Learning effects for new knowledge	3.65±1.08	4
Environments / communication (3.63 ± 1.14)	Atmosphere among employees	3.64±1.21	5
	Working environment of the company	3.58±1.18	8
	Instructional attitude	3.54±1.16	10
	Communications with employees	3.76±1.02	2
Overall satisfaction		3.44±1.04	

를 특정한 각 구성요인들에 대하여 만족도의 평균값을 기준으로 그보다 낮으며 산학실습에 대한 만족도가 낮은 집단(low group)으로, 그보다 높으면 산학실습에 대한 만족도가 높은 집단(high group)으로 분류하여 진로 방향에 대한 학생들의 선택과 어떤 관계가 있는지 알아보았다. 산학실습 구성($p<.001$), 산학실습 내용($p<.01$), 산학실습을 통한 혜택($p<.001$), 산학실습 환경 및 인간관계($p<.001$)의 만족도는 응답자들의 진로방향에 통계적으로 독립성이 기각되어 변수들 간에 상호의존적이라는 결과가 나타났다. 즉, 모든 항목에서 낮은 p 값을 보이는 χ^2 검증결과, 산학실습 구성, 내용, 혜택, 환경 및 인간관계에 대한 만족도에 따라 어떤 직업을 선택하고자 하는 학생들의 진로방향에 차이를 보이고 있는 것으로 해석될 수 있다. 따라서 각 항목에 대한 만족도가 높았던 학생들의 경우는 대부분 조리사의 직업을 선택하고자 하였으며, 반면에 만족도가 낮았던 학생들은 대부분 다른 직종으로 전환하고자 하였다. 교육기관에서 더 많은 교육을 받기를 원하는지 여부를 묻는 질문에서는 대부분 만족도가 높았던 학생들이 그렇게 하기를 원하였으나, 실습의 구성에 대한 항목에

서는 만족도가 낮았던 학생들이 교육을 더 받고자 하였다.

7. 경험한 산학실습의 특성에 따른 산학실습에 대한 전반적인 만족도의 차이

산학실습생의 성별, 산학실습 시기 및 기간, 근무시간, 취득학점, 산학실습 업장 및 회사 등의 특성에 따라 산학실습에 대한 전반적인 만족도에 어떠한 차이가 있는가를 알아보기 위해 t-test, ANOVA를 실시하였으며, 사후검증으로는 Scheffe를 실시하였고 그 결과는 Table 7에 제시된 바와 같다.

조사대상자의 성별, 근무시간, 실습업장은 산학실습의 전반적인 만족도에 통계적으로 유의한 차이를 보이고 있지 않았으며, 산학실습의 시기와 기간은 $p<.001$ 수준에서, 실습회사는 $p<.01$ 수준에서 통계적으로 유의적인 차이를 보이고 있다. Scheffe 사후검증 결과, 산학실습 시기로는 산학실습은 2학기 중(4.03)에 실습을 받은 학생들이 전반적 실습에 대한 만족도가 가장 높았으며, 산학실습 기간으로는 3개월의 실습기간을 가진 학생들과(3.94) 그 이상의 기간 동안 실습을 경험했

Table 5. Regression analysis of the internship program satisfaction and career path

Independent Variable	B	Beta	t-value	p	Multicollinearity
					VIF
Constant	1.851		8.656	.000***	
Constructs	.249	.197	2.741	.006**	2.375
Contents	.212	.210	2.731	.007**	2.724
Benefit	.150	.137	1.888	.060	2.426
Environments and communication	-.043	-.050	-.680	.497	2.501
$R^2 = .198$ Adjusted $R^2 = .190$ df = 4 F = 22.872 p = .000***					

dependent variable : Career path

* $p<.05$ ** $p<.01$ *** $p<.001$

Table 6. The internship program satisfaction and career direction

Category	Satisfaction level	Unit : n(%)					χ^2	p
		Cook	Advanced study	Other jobs to related cooking	Give-up cooking	Others		
Constructs	High	113(60.1)	16(8.5)	39(20.7)	4(2.1)	16(8.5)	34.33	.000***
	Low	69(36.9)	18(9.6)	84(44.9)	10(5.3)	6(3.2)		
Contents	High	105(57.4)	18(9.8)	43(23.5)	4(2.2)	13(7.1)	18.65	.001**
	Low	77(40.1)	16(8.3)	80(41.7)	10(5.2)	9(4.7)		
Benefit	High	113(63.1)	22(12.3)	25(14.0)	4(2.2)	15(8.4)	61.74	.000***
	Low	69(35.2)	12(6.1)	98(50.0)	10(5.1)	7(3.6)		
Environments/ communication	High	118(62.4)	23(12.2)	32(16.9)	3(1.6)	13(6.9)	53.84	.000***
	Low	64(34.4)	11(5.9)	91(48.9)	11(5.9)	9(4.8)		
Overall satisfaction	High	97(63.4)	13(8.5)	28(18.3)	3(2.0)	12(7.8)	32.32	.000***
	Low	85(38.3)	21(9.5)	95(42.8)	11(5.0)	10(4.5)		

* $p<.05$ ** $p<.01$ *** $p<.001$

Table 7. The different satisfaction by the experienced internship program

Characteristics		Mean±S.D	F	p	Scheffe
Time of experienced internship	During the 1st semester ^a	3.64±1.13	6.521	.000***	c>a,d>b
	During summer vacation ^b	3.14±0.90			
	During the 2nd semester ^c	4.03±0.76			
	During winter vacation ^d	3.55±1.16			
Duration of the internship	1 month ^a	3.36±1.09	8.578	.000***	b>a
	2 month ^a	3.16±0.76			
	3 months ^b	3.94±0.99			
	≥ 4 months ^b	4.05±0.72			
The company for the internship	Hotel ^a	3.37±1.07	4.864	.008**	c>a,b
	Foodservice company ^b	3.43±0.97			
	Others ^c	4.04±0.92			

* $p<0.05$ ** $p<0.01$ *** $p<0.001$

던 학생들의 실습에 대한 전반적인 만족도가 높게 나타났다. 이는 학생들이 적절한 실습기간이 2개월 정도로 생각하고 있음을 보여준 결과(Table 2)와는 다소 다르게 나타났는데 이는 산학실습은 학교생활과는 다른 직장생활의 일부이기 때문에 비교적 적은 기간을 선호하고 있는 학생들의 인식을 보여주는 결과인 반면, 사실상 실습기간이 길어지면 길어질수록 산학실습에 대한 학생들의 만족도가 더 높아지는 결과를 보여주고 있어(Table 7), 산학실습기간은 3개월 이상으로 하는 것이 실습에 대한 만족도를 증가시킬 수 있는 방법이라고 사료된다.

산학실습의 회사에 따른 학생들의 전반적인 만족도의 경우는 기타(4.04)로 응답했던 경우가 호텔(3.37)이나 일반 외식업체(3.43)에 비해 가장 높게 나타나는 결과를 보여주었으며 이러한 기타에 해당했던 회사는 음식관련연구소, 전통병과교육원, 63빌딩, 서울교육문화회관, 리조트시설, 학교, 대형할인마트 등을 포함하고 있었다. 그러나 호텔에서 실습을 한 학생들이 과반수 이상을 차지하여 업체간에 비교는 다소 무리가 있을 수 있다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 조리학전공 대학생들을 대상으로 산학실습에 대한 만족이 진로결정의사에 어떠한 영향을 미치는가를 알아보기 위한 것으로서, 연구 결과를 토대로 나아가 조리학전공 학생들의 산학실습 프로그램에 대한 좋은 방안을 제시하여 진로결정에 도움을 주고자 하며, 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 본 연구의 응답자들이 이미 경험한 산학실습은 주로 방학기간(77.4%)에 이루어졌으며, 실습기간은 1개월이 가장 많았으며(64.1%) 실습시 대부분(83.9%) 하루 평균 8시간 이상 근무한 것으로 나타났고 대부분 호텔(63.4%)에서 산학실습을 경험하였다. 이러한 산학실습을 이미 경험했던 본 연구의 응답자들은 대부분(약 70%) 이러한 실습이 필요하다고 하였으며, 또한 실습은 방학 중에 이루어지는 편이 낫다고 하였고(65.9%). 2개월(35.7%)정도의 기간을 선호하는 학생이 가장 많았다. 이들은 대부분(66%) 학생들의 진로결정에 이러한 산학실습이 도움이 된다고 하였다.

둘째, 산학실습에 대한 조사대상자의 만족도를 조사한 결과는 실습의 구성과 내용에 대한 만족도만이 학생들의 진로결정에 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 혜택과 실습환경은 진로결정에는 유의적인 영향을 끼치지 않는 것으로 나타났다. 산학실습의 구성, 내용, 혜택, 업무환경과 커뮤니케이션에 대한 학생들의 만족 정도는 학생들의 진로방향에 의존적으로 작용하여, 만족도의 수준에 따라 높은 만족도의 학생들은 대부분 조리사로 일하고자 하였으나, 낮은 만족도의 학생들은 다른 직종으로의 전환을 고려하고 있는 것으로 나타났다.

셋째, 산학실습 시기, 기간, 장소에 따른 실습에 대한 전반적 만족도는 통계적으로 유의한 차이를 보였으며, 2학기 중, 3개월 혹은 그 이상의 실습기간, 호텔 및 외식업체가 아닌 기타업체에서 산학실습을 받은 학생들이 실습에 대한 전반적 만족도가 높은 것으로 나타났다.

이와 같은 연구결과를 토대로 본 연구의 시사점은

다음과 같다. 조리학전공 학생들은 산학실습 프로그램의 필요를 느끼고 있으면서 산학실습에 대한 만족도가 본인의 진로결정에 영향을 끼쳤고(Table 5), 진로방향을 선택하는 데도 중요한 역할을 하는 것으로 나타났다(Table 6). 높은 만족도를 보인 현장적응에 대한 능력향상과 직원들과의 커뮤니케이션 등과는 달리 적절한 실습기간, 전공과 관련성이 있는지 혹은 적합했는지 등에 대해서는 만족하고 있지 않았던 것으로 나타나 주로 실습의 내용과 구성에 대한 불만족이 높게 나타났다. 본인의 노력여하에 따라 향후 다르게 나타날 수 있는 실습을 통한 혜택이나 업무에 대한 환경, 직원들과의 커뮤니케이션 등의 인간적인 측면은 실습의 실질적인 내용이나 구성과는 다르게 생각하고 있는 것으로 사료된다. 이러한 결과는 만족도가 비교적 낮았던 실습의 내용이나 구성에 대한 항목들이 학생들의 진로결정에 통계적으로 유의한 영향을 끼친 추후에 계속된 회귀분석의 결과에도 영향을 끼친 것으로 보인다. 따라서 산학실습을 계획하는 학계나 업계의 경우 실습을 통한 앞으로의 혜택보다는 현실적으로 교육의 연장이라는 점을 감안하여 실습 자체의 내용과 구성을 학생들의 관점에서 더욱 충실하게 계획하여야 한다.

또한 특이할 만한 사항은 호텔이나 외식업체에서 실습한 경우보다는 그 외 다른 장소에서 실습했던 학생들의 만족도가 가장 높게 나타났다는 점이다. 이는 부족한 인력 조달의 상습적인 과제를 안고 있는 호텔이나 외식업체 등에서 학생들의 교육적인 측면을 다소 간과한 탓이라고 보여 진다. 또한 연구에서 보여진 3개월이나 그 이상의 실습기간을 경험한 학생들이 전체적인 실습에 대한 만족도가 높게 나타났다는 점은 1개월 혹은 2개월의 짧게 구성된 실습보다는 최소한 3개월이나 그이상의 실습기간이 학생들에게 어느 정도 실습내용에 대하여 전달이 가능하리라는 점을 시사하고 있다.

서울·경기지역의 5개 2년제 조리관련학과에서 산학실습을 마친 학생들을 대상으로 실시된 본 연구는 연구결과를 전체 조리학전공의 학생들의 의사로 일반화시킬 수 없는 한계점을 가지고 있지만, 375명의 연구 응답자로 이러한 문제를 다소 보완할 수 있었다고 사료된다. 또한 이제까지 대부분 산학실습장소로 이용되었던 호텔과 일반 외식업체만을 본 연구에서 고려한 반면, 학생들은 오히려 그 외의 다른 장소에서의 실습

이 만족에 영향을 많이 끼친 것으로 나타나 이러한 부분에 대해 사전에 미리 고려하지 못했던 점은 향후 연구에서 충분히 보완되어야 할 것으로 보인다. 마지막으로 앞으로 향후 연구에서는 학생들의 진로결정에 대하여 본 연구에서 고려하지 못했던 취업성향, 관심도, 기업의 이미지, 기업에 대한 개인적인 친숙도 등이 어떻게 영향을 주는지에 대해서도 함께 연구가 이루어져야 할 것으로 판단된다.

참고문헌

- 박인호. 2000. 성공적인 인적자원 투자관리 방안. LG주간경제. 580호:37-43.
- 차석빈, 김홍범, 김우곤, 윤지환, 오흥철, 2001. 다변량분석의 이론과 실제: 관광학 사례를 중심으로. 학현사. 서울.
- 표시열. 2002. 교육정책과 법. 박영사. 서울.
- Charlse KR. 1992. Career influences, expectation, and perception of caribbean hospitality and tourism students: a third world perspective. *Hospitality and Tourism Education*. 4(3):9-14.
- Cho YL. 2002. A study of requirement of on the job training in hotel kitchen. Master's thesis. Kyonggi University.
- Ferguson GA, Takane Y. 1989. *Statistical analysis in psychology and education*. McGraw-Hill, Inc. U.S.A. pp 334.
- Hong GJ, Park JY. 2006. Effect of coaching system on the employee's job satisfaction. *Korean J. Food Cookery Sci*. 22(2):131-139.
- Huh YD, Won CS. 2000. A Study on the Job Satisfactions of Tourism Related Department Students on OJT. *Tourism management research*. 7:171-195
- Joo JY. 1997. Korean student's perceptions of the effectiveness of their internship experiences in the hospitality industry in Korea. Unpublished Master's thesis. University of North Texas, Denton, Texas.
- Jung HS, Seo KH, Yoon HH. 2004. Present situation of internship program for the undergraduate students majoring in culinary studies. *J. Foodservice Management*. 7(3):65-86.
- Kim DH. 2003. A study of the importance placement for students majoring in culinary art. Master's thesis. Kyonggi University.
- Kim TH, Lee YN, Park HH. 2001. An exploratory study of the relationships between student's internship job satisfaction, first job choice, and word-of-mouth in foodservice industry. *J. Hospitality and Tourism Studies*. 7(1):203-228.
- Lee HJ. 2005. A study of affection on satisfaction degree of co-op program perceived by practical trainees. Master's thesis. Sejong University.
- Leslie D, Richardson A. 2000. Tourism and cooperative education in UK under-graduate course: are the benefits being realized? *Tourism management*. 21(5):489-498.

- Na JK. 1999. A survey research on industry - university training: focused on student trainees in tourism-related department in higher educational institution. *J. Foodservice Management*. 2(2):91-119.
- Pettilose MJ, Montgomery R. 1996. An Exploratory study of internship practices in hospitality education and industry's perception of the importance of internships in hospitality curriculum. *J. Hospitality and Tourism Education*. 9(4):46-51.
- Sin SH. 1995. Researches into devices of reform for education of school-industry cooperation. Master's thesis. Keimyung University.
- Waryszak RZ. 1997. Student perceptions of the cooperative education work environment in service industries. *Progress in Tourism and Hospitality research*. 3:250
- Won JD. 1994. A study on industry and school cooperation in cuisine department of the tourist hotel. Master's thesis. Kyunghee University.
- Yoon BK, Kim HK. 1999. A study on the industry and college cooperation in tourism department focusing on the job training. *J. Tourism Information*. 4:321-352.
-

(2006년 8월 2일 접수, 2006년 10월 23일 채택)