

현장실습 프로그램에 참여한 식품영양학 대학생의 수행도 및 프로그램 평가

이 해 영†

상지대학교 식품영양학과

Measuring Students' Performances and Evaluating the Internship Program for Students Majoring in Food and Nutrition

Hae-Young Lee¹

Department of Food and Nutrition, Sangji University, Wonju, Korea

ABSTRACT

The purposes of this study were to evaluate students' performance by student self-evaluation and by educators in the field respectively after an internship program, to analyze the gap between the two groups, to identify students, satisfaction and behavior intention and to suggest the direction of an internship program in the Food and Nutrition Department. The results of the survey of 133 students and 129 educators as follows: a majority of the program periods was two weeks and most students experienced an internship program once. Both students and educators evaluated highly in 'I (Students) worked faithfully as a trainee.', 'I (Students) observed the rules and cooperated with other colleagues.', 'I (Students) behaved with clear and polite words.'. Educators estimated higher than students in all items, especially in 'I (Students) prepared and planned needs for internship in advance.' ($p < 0.001$), 'I (Students) got on close terms with the staff and enjoyed their confidence.' ($p < 0.001$). For details of the internship program, students were satisfied with 'professors' roles' (3.95), 'educator's abilities' (3.85), 'treatment of students' (3.84) but dissatisfied with 'pay to students' (1.94). Students perceived that an internship program was helpful to understand their major (4.37) and to decide upon their job (4.17). They had an intention to participate in another internship program (4.63) and to recommend to their juniors to participate in a program (4.73). Students had a diversity of opinions for program periods and most wanted to participate two times in summer or winter vacation of junior. Therefore an internship program needs curriculum in the food and nutrition department and the continuous and active cooperation between university and institutions would lead to an effective and efficient internship program. (*Korean J Community Nutrition* 12(3) : 333~343, 2007)

KEY WORDS : Food and nutrition · student · educator · curriculum · internship program · evaluation

서 론

급식 및 호텔분야를 포함하는 호스피털리티(hospitality) 관련 학문이 직면하고 있는 가장 큰 도전 중 하나는 업계의 변화하는 요구를 충족시킬 수 있는 교과과정에 대한 목표를 설정하는 것이라고 많은 연구들에서 지적한 바 있다(Okeyi

등 1994; Dopson & Tas 2004; Gursoy & Swanger 2005). 이에 호스피털리티와 관광관련 분야의 연구 중 최근 교과과정에 대한 연구들이 급증하고 있다. 연구 흐름을 구분해 보면, 호스피털리티 분야 교과과정에서 제품 혹은 서비스에 대한 작업지식과 같은 운영 측면이 강조되어야 한다는 주장(Kay & Russette 2000)과 대인관계와 관리 기술과 같은 관리적, 행동적 측면이 강조되어야 한다는 주장(Okeyi 등 1994), 또 이러한 두가지 접근법이 접목되어 단순히 운영에 필요한 기술 습득을 위한 훈련뿐만 아니라 어떻게 관리해야 하는지에 대한 실질적인 지식 습득도 병행되어야 한다는 의견(Dopson & Tas 2004)까지 다양하게 제시되고 있다. 뿐만 아니라 교육과정에 설정된 교육의 목표를 달성하고 현대사회가 요구하는 인력을 양성하기 위해 학교와 산업 현장의 지도자가 공동으로 계획하고 지도하도록 설계된 현장실습 프로그램의 대학교육에서의 중요성이 강조되고 있다

접수일: 2007년 4월 26일 접수

채택일: 2007년 6월 12일 채택

*This research was supported by Sangji University Research Fund, 2005.

†Corresponding author: Hae-Young Lee, Department of Food and Nutrition, Sangji University, 660 Woosan-dong, Wonju 220-702, Korea

Tel: (033)730-0492, Fax: (033)738-7740

E-mail: hy1317@sangji.ac.kr

(Andrew & Mark 1998; Heuo & Won 2000; Kim 2000; Lee & Choi 2001; Waters & McCabe 2002; Choi 등 2004).

호스피탈리티 업체를 대상으로 학생들의 취업에 있어서 중요한 요소를 조사한 결과, 재학 중 현장실습 경험이 가장 높은 점수를 받았다(Gursoy & Umbreit 2006). Tas의 연구(1988)에서도 현장실습이 학생들에게 강의실에서 배운 지식을 현장에 활용할 수 있는 기회를 제공하고 업계 현황 및 취업생에 대한 요구조건을 더 잘 이해할 수 있게 하며 여러 직업 선택의 가능성을 판별하고 현장에서의 기술을 습득하게 해주는 장점이 있다고 하였다. 또한 현장실습 프로그램은 회사가 잠재적 종업원을 쉽게 가려낼 수 있고 미래의 종업원들을 훈련시키는데 직접 관여할 수 있는 장점이 있다(Pauze 등 1989; Ju 등 1998; Petrillose & Montgomery 1998; Walo 2001). 따라서 현장실습 프로그램은 업체와 교육기관간의 유대관계를 강화시켜 잠재적인 고용 기회를 최적화함으로써 양자 모두에게 이익을 가져다 줄 수 있다(Bell & Schmit 1996; Walo 1999; Walo 2001). 현장실습 프로그램이 학생과 업체와의 직접 고리를 만들어 학생들이 이론과 실무간의 균형을 배울 수 있는 장점이 있는 반면, 실습프로그램에 따라 경험 정도는 실로 다양하며 최악의 경우 학생들이 실습생으로서의 역할보다는 일손을 거드는 한명의 노동력만 제공할 수도 있다. 하지만 많은 실습 프로그램들이 현장에서 제대로 된 업무도 익히고 학점도 취득할 수 있도록 전문적으로 개발된 모습으로 변모를 거듭하고 있다(Roberts 등 2006).

전전한 식생활을 통한 건강사회 구현이라는 목적 하에 식품학, 영양학, 급식경영학 분야에 대해 전문적 지식을 획득하고 이론을 통해 배운 지식을 실험, 실습을 통해 실제 체험하고 그것을 응용할 수 있는 기술을 습득하는 것을 교육목표로 하고 있는 식품영양학과 대부분에서도 현장실습을 필수 교과목으로 개설하여 교과과정을 운영하고 있다. 이전 연구들(Yoon 등 1989; Sim & Chun 1994; Choi 등 2004, Joo 등 2005)에서 현장실습 프로그램에 대한 평가가 보고되고 있으나, 실습기관 담당자와 실습생의 상호 협력이 중요한 실습프로그램에서 실습 참여의 효과에 대한 연구는 미비한 상황이다.

따라서 본 연구에서는 식품영양학을 전공하는 학생들이 전공과 관련한 현장실습 프로그램에 참여한 후 학생들의 수행도 평가를 학생 본인과 실습기관 담당자의 양측에서 실시하여 그 차이를 분석하고, 학생들의 현장실습 프로그램에 대한 만족도 및 향후 행동 의도를 파악하고자 하였다. 이를 토대로 식품영양학 교과과정에서의 현장실습 프로그램 필요성 및

발전적인 프로그램 방안을 제시하고자 하였다.

조사대상 및 방법

1. 조사 대상 및 방법

강원도 원주 소재 A대학교 식품영양학과 재학생 중 2004년 겨울방학, 2005년 여름, 겨울 방학, 2006년 여름방학에 현장실습 프로그램에 참여한 학생 133명과 실습기관 담당자 129명을 대상으로 각 실습기간이 종료된 후에 설문조사를 실시하였다.

2. 조사 내용

학생대상 설문지는 현장실습 프로그램에 참여한 본인의 수행도 평가 9문항, 현장실습 프로그램의 세부 구성요소에 대한 만족도 9문항, 전반적인 평가 4문항, 향후 행동 의도 2문항, 희망하는 현장실습 프로그램 3문항, 일반사항 7문항으로 구성되었다. 실습기관 담당자대상 설문지는 실습생 수행도 평가 9문항과 기관 유형 및 소재지에 대한 일반사항으로 구성되었다.

실습생 수행도 평가는 대한영양사회(1999), Choi 등(2004), Gursoy & Swanger(2005)의 연구를 참고로 하여 성실한 근무, 적극적인 자세, 사전 준비 및 계획, 업무 파악 및 책임 완수, 과제 수행, 예의바른 언어나 행동, 실습장소 정리정돈, 직무규칙 준수 및 협력, 실습기관 직원과의 관계에 대해서 Likert 5점 척도(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)로 측정하였다. 평가도구의 신뢰도 검증결과, cronbach's α 값이 0.9189였고 각 문항 제거시 계수가 증가되는 문항이 없어 9문항 모두를 분석에 사용하였다. 현장실습 프로그램의 세부 구성요소에 대한 만족도는 실습기간동안 학과 교수의 역할, 실습기관 담당자의 교육능력, 실습생에 대한 대우, 실습기관의 시설, 실습기관에서 부과된 업무, 실습프로그램의 내용, 근무환경(휴식공간 및 시간), 실습 기간, 실습지원비에 대해 Likert 5점 척도(1: 매우 불만족 한다, 3: 보통이다, 5: 매우 만족한다)로 측정하였다. 평가문항에 대한 cronbach's α 값은 0.7880으로 신뢰도가 입증되었다. 전반적인 평가는 현장실습 참여가 전공 이해에 도움, 현장실습 프로그램이 식품영양학과 교육과정에 필요, 현장실습 참여가 진로 결정에 도움, 현장실습에 대한 전반적인 만족의 4개 문항에 대해, 향후 행동 의도는 향후 현장실습 프로그램에 참여 의향 및 후배에게 권유의 2개 문항에 대해 Likert 5점 척도(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)로 측정하였다. 희망하는 현장실습 프로그램에 대해서는 실습 기간, 참여 횟수, 참여 시기의 3문항에 대해 질문

하였고 일반사항은 학년, 성별, 실습기간, 실습 프로그램 참여 횟수, 실습비 지급 여부 및 금액, 실습기관 유형, 실습기관 소재 지역에 대해 조사하였다.

3. 통계 분석 방법

자료 분석은 SPSS/Win 10.0을 이용하였으며, 일반사항, 실습생 수행도 평가, 현장실습 프로그램의 세부 구성요소 및 전반적 만족도, 향후 행동 의도, 희망하는 현장실습 프로그램에 대해서는 기술통계분석과 빈도분석을 실시하였다. 기관유형별, 실습기간별 차이분석은 ANOVA를 이용하였고 유의성 검증은 Duncan의 다중비교방법을 적용하였다. 실습생 수행도 평가에 대한 실습생과 실습기관 담당자간 차이 분석은 대응표본 t 검증 (paired t-test)을 실시하였다.

결 과

1. 일반 사항

조사대상 학생 및 실습기관의 일반 사항은 Table 1과 같다. 학생들의 학년을 살펴보면 3학년생 70.8%, 4학년생 29.2%로 3학년이 주를 이루었으며 대부분(88.5%)이 여학생이었다. 실습기간은 2주가 57.0%로 주를 이루었고 3주 이상인 경우가 24.2%, 1주인 경우는 18.8%로 조사되었다. 현장실습에 참여한 경험은 대부분 1번(90.4%)으로 응답하였다. 실습비를 받은 학생은 19.3%로 대부분의 학생들은 실습비를 받지 않고 실습프로그램에 참여하였다. 실습비는 실습기관의 인턴쉽프로그램 참여 교육비 혹은 소속 대학의 직장탐색프로그램 참여 지원비에서 지원을 받았으며, 실습비를 받은 학생의 경우 실습비는 평균 293,750원으로 조사되었다. 실습기관은 학교 급식소가 32.0%로 가장 많았고 산업체 급식소 29.7%, 병원 급식소 24.2%로 단체급식시설이 대부분(85.9%)을 차지하였다. 그 외에 외식업체 7.8%, 연구소 6.3%로 조사되었다. 기관의 소재지는 서울 42.0%, 원주 27.1%, 경기 17.8%, 강원 12.4% 순이었다.

2. 현장실습 프로그램 실습생의 수행도 평가

(1) 학생 자가 평가

현장실습 프로그램에 참여한 실습생의 수행도에 대해 학생 스스로 자가평가한 결과는 Table 2와 같다. ‘나는 실습생으로서 성실히 근무를 하였다’에 대한 평가 점수가 평균 4.56으로 가장 높았고, ‘직무규칙을 지키고 다른 실습생과 잘 협력하였다’ 평균 4.55, ‘분명하고 예의바른 언어와 행동을 하였다’ 평균 4.50으로 다른 항목에 비해 자가 평가 점수가 높게 나타났다. 하지만 ‘실습에 필요한 내용을 사전에 준비하고 계획하였다’는 평균 3.66으로 실습 프로그램에 대한 사전 준비가 미흡하다고 학생 스스로 인식하고 있었다.

Table 1. General characteristics

Variables	N (%)
Students' grade	
Junior	92 (70.8)
Senior	38 (29.2)
No response	6 -
Gender	
Male	15 (11.5)
Female	115 (88.5)
No response	6 -
Periods of internship	
1 week	24 (18.8)
2 weeks	73 (57.0)
3 weeks or more	31 (24.2)
No response	8 -
No. of participating in internship	
1 time	123 (90.4)
2 times	13 (9.6)
Payment	
Yes	17 (19.3)
No	71 (80.7)
No response	48 -
Amount (₩) ¹⁾	293,750 ± 165,202
Institution type	
School FS	41 (32.0)
B&I FS	38 (29.7)
Hospital FS	31 (24.2)
Restaurant	10 (7.8)
Research center	8 (6.3)
No response	8 -
District of institution	
Seoul	55 (42.0)
Wonju	35 (27.1)
Gyeonggi	23 (17.8)
Gangwon	16 (12.4)
No response	7 -
Total	136 (100.0)

1) Mean ± SD, Only for respondents answered yes

비하고 계획하였다’는 평균 3.66으로 실습 프로그램에 대한 사전 준비가 미흡하다고 학생 스스로 인식하고 있었다.

실습기관별 분석 결과, 유의적인 차이를 보이는 항목은 없었다. 실습기간별 분석에서는 ‘나는 실습생으로서 성실히 근무를 하였다’ (p < 0.05), ‘나는 실습기간동안 활동적이고 적극적인 자세로 임하였다’ (p < 0.01), ‘주어진 업무내용을 정확히 파악하고 맡은 책임을 다하였다’ (p < 0.05), ‘실습기관의 직원들과 친밀해지고 신뢰받게 되었다’ (p < 0.05)에 대해 실습기간이 1주인 학생보다 2주 혹은 3주 이상인 학생

Table 2. Students' self-evaluation during the internship program

Variables	Total	Institution type				F value	Period			F value
		School FS (n = 41)	B & I FS (n = 38)	Hospital FS (n = 31)	Restaurant & Research center (n = 18)		1 week (n = 24)	2 weeks (n = 73)	3 weeks or more (n = 31)	
I worked faithfully as a trainee.	4.56 ± 0.55 ¹⁾	4.59 ± 0.55	4.53 ± 0.57	4.42 ± 0.58	4.77 ± 0.44	1.228	4.30 ± 0.57 ^a	4.58 ± 0.56 ^{ab}	4.71 ± 0.46 ^b	3.216*
I worked actively through my internship.	4.35 ± 0.66	4.49 ± 0.69	4.37 ± 0.61	4.12 ± 0.71	4.46 ± 0.52	1.760	3.95 ± 0.60 ^c	4.42 ± 0.68 ^b	4.52 ± 0.51 ^b	5.046**
I prepared and planned something to need for internship in advance.	3.66 ± 0.82	3.86 ± 0.92	3.40 ± 0.72	3.77 ± 0.76	3.62 ± 0.65	2.022	3.55 ± 0.76	3.75 ± 0.85	3.48 ± 0.68	1.185
I understood my duty accurately and fulfilled my responsibility.	4.31 ± 0.65	4.38 ± 0.59	4.40 ± 0.56	4.15 ± 0.73	4.31 ± 0.75	0.839	4.00 ± 0.73 ^c	4.37 ± 0.57 ^b	4.43 ± 0.68 ^b	3.126*
I did my best to complete the task assigned to me.	4.44 ± 0.62	4.57 ± 0.50	4.30 ± 0.60	4.46 ± 0.65	4.58 ± 0.67	1.331	4.45 ± 0.60	4.46 ± 0.59	4.40 ± 0.68	0.078
I behaved with clear and polite words.	4.50 ± 0.59	4.64 ± 0.54	4.47 ± 0.68	4.50 ± 0.51	4.31 ± 0.63	1.141	4.65 ± 0.49	4.52 ± 0.62	4.33 ± 0.58	1.516
I tried to tidy up a site for training.	4.44 ± 0.62	4.43 ± 0.60	4.37 ± 0.67	4.46 ± 0.65	4.62 ± 0.51	0.493	4.30 ± 0.66	4.51 ± 0.62	4.38 ± 0.59	0.996
I observed the rules and cooperated with other colleagues.	4.55 ± 0.64	4.63 ± 0.65	4.57 ± 0.69	4.42 ± 0.64	4.54 ± 0.52	0.522	4.45 ± 0.69	4.61 ± 0.67	4.48 ± 0.51	0.619
I got on intimate terms with the staff and enjoyed the confidence of them.	4.23 ± 0.73	4.22 ± 0.75	4.33 ± 0.76	4.00 ± 0.63	4.54 ± 0.66	1.914	3.85 ± 0.67 ^a	4.28 ± 0.74 ^b	4.48 ± 0.60 ^b	4.359*

1) Mean ± SD, 5 point Likert scale : 1-strongly disagree, 3-so-so, 5-strongly agree

^{ab}: Duncan's multiple comparison, *: p < 0.05, **: p < 0.01

들이 본인들의 실습 수행도 점수를 유의적으로 높게 부여하는 것으로 분석되었다.

(2) 실습기관 담당자 평가

현장실습 프로그램에 참여한 학생들의 수행도에 대해 실습기관 담당자가 평가한 결과는 Table 3에 제시한 바와 같다. 실습기관 담당자들은 모든 항목에 대해 4점 이상의 높은 점수를 부여하였는데, 그중 높은 평가를 받은 항목으로는 '직무규칙을 지키고 다른 실습생들과 잘 협력하였다'(4.73), '실습생으로서 성실히 근무하였다'(4.68), '분명하고 예의 바른 언어와 행동을 하였다'(4.67)로 나타났다.

실습기관별 분석 결과, 9개 항목 모두에서 유의적인 차이를 보였다. '성실한 근무'(p < 0.05)와 '적극적인 자세'(p < 0.01), '예의바른 언어와 행동'(p < 0.05), '직무규칙 준수 및 협력'(p < 0.001) 항목에서는 병원급식소 실습생에 대한 평가가 4점 이상이었으나 다른 기관에 비해 유의적으로 낮았고, '사전 준비 및 계획'(p < 0.01), '업무 파악 및 책임 완수'(p < 0.05), '실습장소 정리정돈'(p < 0.01)에 대해서는 학교급식소와 외식업체 및 연구소 실습생의 평가 수준이 유의적으로 높게 나타났다. '과제 수행' 및 '실습기관 직원과의 관계'에 대해서는 외식업체 및 연구소 실습생

의 수행도가 다른 기관에 비해 유의적으로(p < 0.001) 높게 분석되었다. 실습기간이 1주에 비해 2, 3주로 길어질수록 '성실한 근무'(p < 0.01)와 '적극적인 자세'(p < 0.05), '실습기관 직원과의 관계'(p < 0.01) 항목에 있어 평가 점수가 유의적으로 높게 나타난 결과는 학생들의 자가 평가 결과와 비교해 볼 때 학생들과 실습기관 담당자들이 동일하게 인식하고 있는 것으로 보여진다. 이 외에 '과제 수행'(p < 0.01)과 '직무규칙 준수 및 협력'(p < 0.05)에 대해서도 실습기간이 길어질수록 유의적으로 수행수준이 좋게 평가되는 것으로 분석되었다.

(3) 학생과 실습기관 담당자간 평가 차이 비교

앞서 제시한 학생들의 자가 평가와 실습기관 담당자간의 평가 차이를 비교한 결과(Fig. 1), 9개 항목 모두 양(+)의 값이 산출되어 학생들의 자가 평가 결과에 비해 담당자들의 평가 결과가 다소 높은 것으로 나타났다. '정리정돈'(0.04), '업무 파악 및 책임 완수'(0.10), '성실한 근무'(0.13)에 대해서는 둘간의 차이가 미미하였으나 나머지 6개 문항에서는 유의적인 차이를 보였다. 특히 '사전 준비 및 계획'(p < 0.001), '실습기관 직원과의 관계'(p < 0.001) 항목에서는 그 차이가 다른 항목에 비해 크게 나타나 학생 스스로의 노

Table 3. Educators' evaluation for students during the internship program

Variables	Total	Institution type				F value	Period			F value
		School FS (n = 41)	B & I FS (n = 38)	Hospital FS (n = 31)	Restaurant & Research center (n = 18)		1 week (n = 24)	2 weeks (n = 73)	3 weeks or more (n = 31)	
Student worked faithfully as a trainee.	4.68 ± 0.57 ¹⁾	4.78 ± 0.42 ^b	4.71 ± 0.52 ^b	4.38 ± 0.82 ^a	4.88 ± 0.34 ^b	3.933*	4.35 ± 0.88 ^a	4.75 ± 0.46 ^b	4.76 ± 0.44 ^b	4.982**
Student worked actively through his/her internship.	4.55 ± 0.68	4.71 ± 0.60 ^b	4.55 ± 0.55 ^b	4.17 ± 0.89 ^a	4.81 ± 0.40 ^b	4.956**	4.26 ± 0.86 ^a	4.56 ± 0.67 ^{ab}	4.72 ± 0.45 ^b	3.160*
Student prepared and planned something to need for internship in advance.	4.19 ± 0.69	4.44 ± 0.63 ^b	4.03 ± 0.68 ^a	3.90 ± 0.72 ^a	4.50 ± 0.52 ^b	5.868**	3.91 ± 0.85	4.25 ± 0.66	4.28 ± 0.59	2.359
Student understood his/her duty accurately and fulfilled his/her responsibility.	4.59 ± 0.53	4.76 ± 0.43 ^b	4.45 ± 0.50 ^a	4.45 ± 0.63 ^a	4.75 ± 0.45 ^b	3.721*	4.48 ± 0.67	4.59 ± 0.50	4.66 ± 0.48	0.729
Student did his/her best to complete the task assigned to him/her.	4.59 ± 0.62	4.76 ± 0.49 ^{bc}	4.55 ± 0.50 ^b	4.21 ± 0.86 ^a	5.00 ± 0.00 ^c	8.183***	4.26 ± 0.92 ^a	4.60 ± 0.55 ^b	4.83 ± 0.38 ^b	5.733**
Student behaved with clear and polite words.	4.67 ± 0.51	4.80 ± 0.4 ^b	4.61 ± 0.55 ^{ab}	4.45 ± 0.57 ^a	4.81 ± 0.40 ^b	3.634*	4.48 ± 0.59	4.70 ± 0.49	4.72 ± 0.45	1.946
Student tried to tidy up a site for training.	4.51 ± 0.55	4.68 ± 0.52 ^b	4.32 ± 0.53 ^a	4.38 ± 0.56 ^a	4.69 ± 0.48 ^b	4.373**	4.39 ± 0.58	4.52 ± 0.53	4.55 ± 0.57	0.626
Student observed the rules and cooperated with other colleagues.	4.73 ± 0.46	4.88 ± 0.33 ^b	4.76 ± 0.43 ^b	4.41 ± 0.57 ^a	4.87 ± 0.35 ^b	7.349***	4.48 ± 0.59 ^a	4.78 ± 0.42 ^b	4.81 ± 0.40 ^b	4.542*
Student got on intimate terms with the staff and enjoyed the confidence of them.	4.55 ± 0.59	4.76 ± 0.43 ^{bc}	4.47 ± 0.56 ^b	4.17 ± 0.71 ^a	4.81 ± 0.40 ^c	8.074***	4.17 ± 0.72 ^a	4.62 ± 0.54 ^b	4.66 ± 0.48 ^b	6.069**

1) Mean ± SD, 5 point Likert scale : 1-strongly disagree, 3-so-so, 5-strongly agree
 abc: Duncan's multiple comparison, *: p < 0.05, **: p < 0.01, ***: p < 0.001

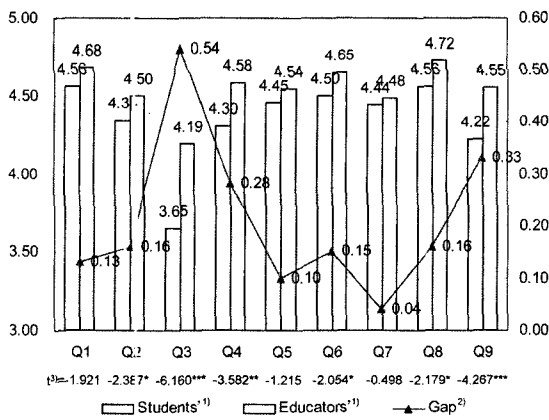


Fig. 1. Comparing with students' and educators' opinions for self-evaluation during the internship program.

- Q1. I worked faithfully as a trainee.
- Q2. I worked actively through my internship.
- Q3. I prepared and planned something to need for internship in advance.
- Q4. I understood my duty accurately and fulfilled my responsibility.
- Q5. I did my best to complete the task assigned to me.
- Q6. I behaved with clear and polite words.
- Q7. I tried to tidy up a site for training.
- Q8. I observed the rules and cooperated with other colleagues.
- Q9. I got on intimate terms with the staff and enjoyed the confidence of them.

1) Mean ± SD, 5 point Likert scale : 1-strongly disagree, 3-so-so, 5-strongly agree
 2) Gap = Educators' - Students'
 3) t-test between students' and educators'
 *: p < 0.05, **: p < 0.01, ***: p < 0.001

력이 좀 더 요구되는 항목으로 분석되었다.

실습기관별로 분석한 결과 (Table 4), '과제 수행' 항목에 대해서는 병원급식소 (-0.38)가 다른 실습기관에 비해 병원급식소의 경우 실습생의 평가 점수가 담당자의 평가 점수보다 높아 둘 간의 인식 차이가 가장 낮은 것으로 나타났다 (p < 0.05). '예의바른 언어와 행동'에 있어서는 외식업체 및 연구소에서 담당자의 평가 점수가 학생들의 평가에 비해 높아 그 차이가 0.64로 나타나 다른 기관의 결과와 유의적인 차이를 보였다 (p < 0.05). 실습기간에 따라서는 '예의바른 언어와 행동'에 있어서는 유의적인 차이 (p < 0.05)를 보였다. 실습기간이 길어질수록 둘 간의 의견 차이는 담당자의 평가가 더 높아지는 양상으로 변화되었다.

3. 현장실습 프로그램에 대한 평가

(1) 프로그램 세부 구성요소 평가

실습생들이 현장실습 프로그램의 구성요소에 대해 평가한 결과 (Table 5), '실습기간동안 학과 교수의 역할' (3.95), '실습기관 담당자의 교육능력' (3.85), '실습생에 대한 대우' (3.84)에 대해서는 만족도가 높은 것으로 나타났다. 반면 '실습지원비' (1.94)에 대해서는 불만족스러운 수준으로 조사되었으며 '실습기간' (3.21), '근무환경 (휴식공간 및 시간)' (3.22), '실습프로그램의 내용' (3.24)에 대해서는 보통을 약간 상회하는 수준으로 평가되었다.

Table 4. Gaps between students' and educators' opinions for evaluation during the internship program¹⁾

Variables	Total	Institution type				F value	Period			F value
		School FS (n = 41)	B & I FS (n = 38)	Hospital FS (n = 31)	Restaurant & Research center (n = 18)		1 week (n = 24)	2 weeks (n = 73)	3 weeks or more (n = 31)	
I worked faithfully as a trainee.	0.13 ± 0.66 ²⁾	0.16 ± 0.60	0.23 ± 0.63	-0.08 ± 0.83	-0.09 ± 0.54	1.100	0.00 ± 1.00	0.18 ± 0.58	0.00 ± 0.47	0.933
I worked actively through my internship.	0.16 ± 0.70	0.19 ± 0.74	0.17 ± 0.70	0.00 ± 0.66	0.36 ± 0.67	0.744	0.26 ± 0.73	0.12 ± 0.70	0.16 ± 0.69	0.293
I prepared and planned something to need for internship in advance.	0.54 ± 0.89	0.57 ± 1.04	0.67 ± 0.66	0.13 ± 0.80	0.82 ± 0.87	2.406	0.32 ± 1.06	0.49 ± 0.83	0.84 ± 0.83	1.829
I understood my duty accurately and fulfilled my responsibility.	0.28 ± 0.79	0.38 ± 0.59	0.07 ± 0.78	0.25 ± 0.94	0.45 ± 0.93	1.123	0.47 ± 1.02	0.23 ± 0.66	0.16 ± 0.90	0.922
I did my best to complete the task assigned to me.	0.10 ± 0.81	0.19 ± 0.66 ^p	0.23 ± 0.73 ^p	-0.38 ± 1.06 ^a	0.30 ± 0.48 ^b	3.631*	-0.26 ± 1.15	0.14 ± 0.73	0.28 ± 0.57	2.478
I behaved with clear and polite words.	0.15 ± 0.72	0.17 ± 0.51 ^a	0.10 ± 0.84 ^a	-0.13 ± 0.74 ^a	0.64 ± 0.67 ^b	3.074*	-0.26 ± 0.73 ^a	0.19 ± 0.66 ^b	0.37 ± 0.76 ^b	4.368*
I tried to tidy up a site for training.	0.04 ± 0.79	0.24 ± 0.68	-1.33 ± 0.82	-0.13 ± 0.85	0.09 ± 0.83	1.693	0.00 ± 0.82	0.02 ± 0.78	0.11 ± 0.81	0.110
I observed the rules and cooperated with other colleagues.	0.16 ± 0.74	0.26 ± 0.61	0.15 ± 0.82	-0.08 ± 0.88	0.40 ± 0.52	1.420	-0.05 ± 0.91	0.18 ± 0.70	0.29 ± 0.69	1.084
I got on intimate terms with the staff and enjoyed the confidence of them.	0.33 ± 0.78	0.54 ± 0.73	0.10 ± 0.80	0.21 ± 0.78	0.36 ± 0.67	2.067	0.32 ± 0.75	0.34 ± 0.80	0.21 ± 0.71	0.202

1) Gap = Educators'-Students', 2) Mean ± SD
^{ab}: Duncan's multiple comparison, *: p < 0.05, **: p < 0.01, ***: p < 0.001

Table 5. Students' evaluation for details of the internship program

Variables	Total	Institution type				F value	Period			F value
		School FS (n = 41)	B & I FS (n = 38)	Hospital FS (n = 31)	Restaurant & Research center (n = 18)		1 week (n = 24)	2 weeks (n = 73)	3 weeks or more (n = 31)	
Professors' role	3.95 ± 0.86 ¹⁾	3.83 ± 0.87	3.68 ± 1.09	4.09 ± 0.51	4.36 ± 0.50	2.400	3.88 ± 0.62	3.82 ± 1.01	4.18 ± 0.59	1.365
Educators' ability	3.85 ± 0.89	3.83 ± 1.01	3.55 ± 0.86	4.08 ± 0.78	3.79 ± 0.80	1.462	4.00 ± 0.79	3.78 ± 0.95	3.82 ± 0.85	0.384
Treatment to students	3.84 ± 1.05	3.88 ± 1.23	3.68 ± 0.95	4.08 ± 1.02	3.50 ± 1.09	1.032	4.06 ± 0.97	3.78 ± 1.15	3.73 ± 1.03	0.528
Facilities	3.46 ± 0.87	3.42 ± 1.02	3.18 ± 0.85	3.50 ± 0.83	3.64 ± 0.63	0.927	3.41 ± 0.71	3.33 ± 0.93	3.55 ± 0.80	0.453
Duty assigned to students	3.40 ± 0.99	3.46 ± 0.98	3.09 ± 0.97	3.54 ± 1.02	3.43 ± 0.85	0.939	3.29 ± 0.99	3.31 ± 0.97	3.50 ± 0.91	0.332
Contents	3.24 ± 0.98	3.21 ± 1.02 ^{ab}	2.86 ± 0.94 ^a	3.74 ± 0.96 ^b	3.07 ± 0.83 ^c	3.394*	3.41 ± 1.06	3.20 ± 1.02	3.05 ± 0.84	0.658
Environment	3.22 ± 1.02	3.25 ± 1.07	3.14 ± 0.77	3.29 ± 1.23	3.14 ± 1.03	0.115	3.29 ± 1.21	3.13 ± 0.94	3.36 ± 1.00	0.426
Period	3.21 ± 0.96	3.25 ± 0.94	3.50 ± 1.01	3.13 ± 1.03	2.93 ± 0.92	1.083	2.82 ± 1.24 ^a	3.49 ± 0.82 ^b	3.05 ± 0.95 ^{ab}	3.661*
Pay to students	1.94 ± 1.08 ¹⁾	1.52 ± 0.85	1.85 ± 1.14	2.15 ± 1.14	2.21 ± 0.97	1.883	1.71 ± 0.83 ^a	1.66 ± 0.94 ^a	2.45 ± 1.18 ^b	4.850*

1) Mean ± SD, 5 point Likert scale : 1-very unsatisfied, 3-so-so, 5-very satisfied
^{ab}: Duncan's multiple comparison, *: p < 0.05

기관별 분석 결과, '실습프로그램의 내용' 항목에서만 병원급직소가 산업체급직소나 외식업체 및 연구소에 비해 유의적으로 (p < 0.05) 만족수준이 높게 나타났다. 실습기간이 1주인 학생들은 실습기간이 더 길었던 학생들에 비해 '실습기간'에 대한 만족도(2.82)가 보통 이하로 낮게 평가되어 현장실습 프로그램 운영에 있어 실습기간은 최소 2주 이상 되는 것이 바람직하다고 판단된다.

(2) 프로그램의 전반적인 평가 및 향후 행동 의도

실습생들의 현장실습 프로그램에 대한 전반적인 평가 및 향후 행동 의도를 분석한 결과는 Table 6과 같다. '이번 현장실습 참여가 전공에 대해 이해하는데 도움이 되었다'라는 항목에 대해서 평균 4.37이었고 외식업체 및 연구소에서 다소 낮게 나타나 실습기관별로 유의적인 차이(p < 0.01)를 보였다. 실습기간이 3주 이상인 경우보다는 1, 2주인 경우

Table 6. Students' opinions after participating in the internship program

Variables	Total	Institution type				F value	Period			F value
		School FS (n = 41)	B & I FS (n = 38)	Hospital FS (n = 31)	Restaurant & Research center (n = 18)		1 week (n = 24)	2 weeks (n = 73)	3 weeks or more (n = 31)	
I became understood my major through this internship program.	4.37 ± 0.77 ¹⁾	4.64 ± 0.68 ^b	4.23 ± 0.73 ^b	4.56 ± 0.71 ^b	3.77 ± 0.73 ^a	5.782**	4.35 ± 0.75 ^b	4.54 ± 0.71 ^b	3.90 ± 0.77 ^a	5.951**
I think that an internship program is necessary for the curriculum of food and nutrition.	4.70 ± 0.54	4.69 ± 0.58	4.67 ± 0.55	4.92 ± 0.27	4.46 ± 0.66	2.516	4.95 ± 0.22	4.67 ± 0.56	4.57 ± 0.60	2.975
This internship program is helpful to decide upon my job.	4.17 ± 0.91	4.33 ± 0.93	4.13 ± 0.86	4.24 ± 0.83	3.85 ± 0.99	1.018	4.15 ± 0.93	4.27 ± 0.90	3.86 ± 0.91	1.624
I satisfied overall this internship program.	4.25 ± 0.81	4.50 ± 0.65	4.13 ± 0.82	4.20 ± 0.87	4.08 ± 0.86	1.668	4.00 ± 0.86	4.37 ± 0.79	4.10 ± 0.83	1.960
If I have an chance, I hope to participate in other internship program.	4.63 ± 0.67	4.50 ± 0.81	4.60 ± 0.72	4.81 ± 0.40	4.69 ± 0.48	1.127	4.90 ± 0.31 ^b	4.50 ± 0.78 ^a	4.76 ± 0.44 ^{ab}	3.397*
I want to recommend my junior to participate in an internship program.	4.73 ± 0.52	4.72 ± 0.57	4.73 ± 0.52	4.88 ± 0.33	4.46 ± 0.66	1.947	4.95 ± 0.22 ^b	4.73 ± 0.54 ^{ab}	4.52 ± 0.60 ^a	3.558*

1) Mean ± SD, 5 point Likert scale : 1-strongly disagree, 3-so-so, 5-strongly agree
^{ab}: Duncan's multiple comparison, *: p < 0.05, **: p < 0.01

의 평가 점수가 더 높게 나타났는데, 이는 외식업체 및 연구소의 실습기간이 주로 1달 혹은 그 이상이기 때문에 앞서 기 관별 차이의 영향을 받는 것으로 사료된다. '현장실습이 식품영양학과 교육과정에 필요하다고 생각한다'에 대해서는 평균 4.70의 아주 높은 점수를 부여하였다. 강의실에서의 이론교육 및 학교 실험·실습실에서 진행된 실험·실습의 교과과정에서 습득된 지식과 기술을 바탕으로 현장에 적용하는 실무체험을 할 수 있는 현장실습 프로그램에 대한 학생들의 요구도가 높음을 알 수 있었다. '이번 현장실습 참여가 진로 결정에 도움이 되었다' 평균 4.17, '이번 현장실습에 전반적으로 만족한다' 평균 4.25로 프로그램에 대한 만족도 및 효과가 높게 평가되었다. '기회가 된다면 다른 분야 혹은 다른 실습기관의 현장실습에도 참여하고 싶다'와 '후배들에게도 현장실습 참여를 권하고 싶다'의 항목으로 프로그램에 대한 향후 행동 의도를 파악한 결과, 각각 평균 4.63, 4.73으로 적극적인 행동 의지를 보여주고 있었다. 특히 실습기간이 1주 정도였던 학생의 향후 프로그램 참여 및 후배에게의 추천 의도가 유의적으로 높게 나타난 바(p < 0.05), 단기간의 실습기간에 대한 아쉬움이 향후 행동 의도에 영향을 미친 결과라 사료된다.

4. 희망하는 현장실습 프로그램

학생들이 희망하는 현장실습 프로그램에 대해 조사한 결과는 Table 7과 같다. 실습기간은 1주 31.0%, 3주 26.4%, 2주와 4주 각각 20.7% 순으로 나타났는데, 학생들마다 개인적인 차이가 큰 것으로 분석되었다. 실습의 참여횟수는 2

Table 7. Characteristics of the desired internship program

Variables	N (%)
Periods	
under 1 week	1 (1.1)
1 week	27 (31.0)
2 weeks	18 (20.7)
3 weeks	23 (26.4)
4 weeks or more	18 (20.7)
No response	49 -
No. of participating in internship	
Once	18 (20.2)
Twice	64 (71.9)
3 times or more	47 (7.8)
Semesters	
Summer vacation of sophomore	5 (5.9)
Winter vacation of sophomore	15 (17.6)
Summer vacation of Junior	33 (38.8)
Winter vacation of Junior	20 (23.5)
Summer vacation of Senior	12 (14.1)
No response	51 -
Total	136 (100.0)

번 정도 희망하는 경우가 71.9%로 대다수를 차지하였다. 참여 시기는 3학년 여름방학(38.8%)과 겨울방학(23.5%)이 과반수 이상을 차지하였다.

고 찰

학생들의 현장실습기간이 2주인 경우가 조사대상자의 과

반수 이상을 차지하였고(57.0%) 그 다음으로 3주 이상, 1주 순으로 조사되었다. Yoon 등(1989)의 연구에서는 현장실습기간이 1주 56.7%, 2주 40.0%였고 Sim & Chun(1994)의 연구에서는 1주 59.2%, 2주 35%로 1주가 주를 이루었으나 Choi 등(2004)의 연구에서는 2주 83.8%가 절대 다수를 차지하여 실습기관에서의 적응, 업무의 파악과 습득 등 현실적 이유로 최근 실습기간이 길어진 것으로 보여진다는 연구자의 의견이 본 연구결과에도 적용된다고 볼 수 있다. 또한 조리관련과 학생들의 실습기간이 주로 1개월(84.4%)인 경우처럼(Cho 2003) 본 조사에서도 3주 이상의 실습은 주로 외식업체에서 실시하고 있었다.

현장실습 프로그램에 참여한 실습생의 수행도에 대해 성실한 근무(4.56), 직무규칙 준수 및 협력(4.55), 예의바른 언어와 행동(4.50)에 대해서는 학생 스스로의 평가 점수가 높은 반면 사전 준비 및 계획(3.66)에 대해서는 상대적으로 평가 점수가 낮게 나타났다. Choi 등(2004)의 연구에서는 실습과제 수행(4.06) 및 근무의 성실성(4.02)에 대한 평가도가 높은 반면, 실습에 대한 사전 준비 및 계획(3.27)에 대해서는 평가도가 낮게 나타났다. 따라서 현장실습 프로그램에 대한 사전 준비가 미흡하다고 학생 스스로 인식하고 있으므로 사전에 준비하고 계획한 후 실습에 임할 수 있도록 학과에서 충분한 시간적 여유를 가지고 사전 오리엔테이션을 실시하고 실습 프로그램을 계획하는 단계에서 학생들도 함께 참여할 수 있는 방안을 강구해 보는 것이 좋을 것으로 여겨진다.

실습기간이 길어질수록 성실한 근무, 적극적인 자세, 업무 파악 및 책임 완수, 실습기관 직원과의 관계에 대한 학생 스스로의 실습 수행도 점수가 유의적으로 높아졌다. 이러한 결과는 1주 정도의 기간은 학생들이 실습프로그램에 적응하고 실습기관의 상황을 파악하기에는 다소 짧은 탓에 학생들이 실습생으로서 성실하고 적극적이며 책임감 있고 신뢰를 받는 모습을 보이려면 적어도 2주 이상의 기간이 필요한 것으로 사료된다.

현장실습 프로그램의 구성요소에 대해 실습기간동안의 학과 교수의 역할(3.95), 실습기관 담당자의 교육능력(3.85), 실습생에 대한 대우(3.84)에 대해서는 실습생들의 만족도가 높은 반면, 실습지원비(1.94)에 대해서는 불만족스러운 수준이었는데 실습비를 지원받은 학생이 19.3%에 불과하기 때문에 여겨진다. 실습기간(3.21), 근무환경(휴식공간 및 시간)(3.22), 실습프로그램의 내용(3.24)에 대해서는 보통을 약간 상회하는 수준이나 다른 항목에 비해 상대적으로 낮게 평가되었다. 즉, 학과 교수, 실습 담당자, 학생에 대한 태도 등의 인적 자원 측면에서의 평가는 만족도가 높은 반

면, 물리적 자원 측면에 대한 평가는 만족도가 상대적으로 낮은 것으로 파악되어 앞으로의 현장실습 프로그램 설계 및 운영에 물리적 자원 측면의 내용 개선이 필요한 것으로 사료된다. Choi 등(2004)의 연구에서는 실습기관의 종류(3.76), 실습기관의 실습관리자(3.63)에 대한 만족도가 높은 반면 실습지원비(1.90)와 실습기관의 위치(2.93)에 대한 만족도는 낮게 나타나 실습관리자에 대한 만족도가 높은 점 그리고 실습지원비에 대한 만족도가 낮은 점은 동일한 결과라 할 수 있겠다. 하지만 학과 교수의 역할에 대해 Choi 등(2004)의 연구에서의 평균 3.44에 비해 본 연구에서는 평균 3.95로 가장 높은 만족도를 보였는데, 본 연구조사대상 학교의 경우 현장실습기관을 섭외하고 실습기간 중 실습기관을 방문하여 실습 담당자와 면담하고 학생들을 격려하는 학과 교수의 역할에 학생들이 긍정적인 평가를 하였기 때문으로 여겨진다. 실습기관의 영양사들 또한 학생들의 실습 도중 학과 교수가 실습지를 방문해 보는 것이 좋다고 생각하는 수준이 평균보다 높았으며 실습담당자가 학교의 담당교수와 실습 진행상황 및 학생들의 훈련 정도에 대해 논의가 있어야 한다는 의견 또한 평균 이상으로 나타난 Joo 등(2005)의 연구 결과와 본 연구 결과를 종합해 볼 때, 현장실습 프로그램을 실습기관 및 담당자에게만 일임하기보다는 실습기관 섭외 및 배정부서 실습수행 기간 중, 그리고 실습 후 평가의 프로그램의 전 과정동안 학과에서 관심을 갖고 적극적으로 활동하는 것이 프로그램 만족도 향상에 중요한 요인이 될 수 있다고 사료된다. 한편 실습프로그램의 내용에 대해 병원급식소가 다른 기관에 비해 유의적으로 만족수준이 높게 나타났다. 병원의 경우 실습생을 위한 교육프로그램을 별도로 운영하여 급식 및 영양관리부서의 업무에 대한 전반적인 개념과악이 용이하고 타 기관에 비해 실습생을 지도할 수 있는 영양사가 여러 명이어서 실습생들에 대한 전문적이고 밀착된 관리가 가능하다는 점이 이러한 결과의 원인으로 작용했을 것이라 사료된다. 또한 외식업체의 프로그램 내용에 대한 만족도가 상대적으로 낮은 이유는 호텔 조리부서에서의 실습이 주로 인력 부족분을 채우기 위한 역할만을 담당하고 있다는 지적(Cho 2003)에서 찾아볼 수 있겠다.

학생들은 현장실습 프로그램이 전공에 대한 이해의 폭을 넓혀 주고 향후 진로를 모색하는데 도움을 주어 전반적으로 만족하며 식품영양학 교육과정에 꼭 필요하다고 생각하고 있었다. 2년제 대학 조리관련과 학생들 또한 산학실습이 필요하다(47.2%) 혹은 매우 필요하다(29.4%)고 생각하고 있었고 산학실습이 진로 결정에 도움을 준다(3.72)고 여기는 것으로 보고되었다(Cho 2003). 또 다른 연구에서도(Jung & Yoon 2004) 2년제와 4년제 대학 조리학 전공 학생들이

산학실습 교육프로그램에 대해 보통 이상의 만족도(3.38)를 보였고 프로그램의 필요성(3.87)에 대해 공감하고 있는 것으로 조사되었다. 실습기관별로 전공에 대한 이해에 도움이 된다는 응답간에는 다른 기관에 비해 외식업체 및 연구소에서 유의적으로 낮게 나타났는데($p < 0.01$) 이는 식품영양학과 전공자들의 대부분이 여학생이고 영양사로 진로를 희망하는 경우들이 다수여서 나타난 결과라 보여진다. 반면 조리학 전공생들의 경우 패밀리레스토랑에서의 실습만족도가 가장 높고 단채급식소에서의 실습만족도가 가장 낮게 나타나(Jung & Yoon 2004) 동일 분야에 취업하더라도 전공 특성별 주요 진로분야에 따라 만족도에 차이가 나타날 수 있음을 알 수 있다.

학생들은 현장실습 프로그램이 3학년 여름방학 혹은 3학년 겨울방학에 실시되고 재학기간 중 2회 정도 참여할 수 있기를 희망하고 있었으며 실습기간은 학생들마다 1~4주까지 다양한 분포를 보이고 있었다. 현장실습에 활용할 수 있는 이론적 교육을 어느 정도 습득한 후 취업에 대한 부담감이 적은 시기가 3학년이므로 이때를 학생들이 현장실습 프로그램 참여시기로 가장 선호하고 있었다.

Joo 등(2005)의 연구에서는 인턴십 교육 프로그램을 위해 학교교육과정에 강화되어야 하는 항목에 대해 이론 교육 뿐 아니라 실습시간을 확대하고 학교교육과 현장실무의 연계성을 강화해야 한다고 실습기관 영양사들은 인식하고 있었고 교과과목 외에 영양사로서 사명감과 전문지식의 응용 능력, 서비스 정신 및 태도에 대한 교육이 필요하다는 결과를 근거로 실험실습 및 현장실습 교과목의 추가 개설 및 수업시간 확대가 필요하다고 강조하였다. 본 연구에서도 현장실습의 필요성과 중요성에 대해 학생들이 깊이 인식하고 있는 바, 학생들이 시간을 투자하고 노력한 것 이상의 효과를 거둘 수 있도록 체계적인 현장실습 프로그램이 식품영양 교과과정에 필수적이다. 또한 실습담당자의 평가 결과에 비해 학생 스스로 과소평가하고 있는 상황이므로 실습기관의 담당자와 학생간의 커뮤니케이션이 좀더 활발해져야 하고 학과 교수와 실습기관 담당자, 학생의 3주체간 긴밀한 네트워크가 형성될 때 현장실습 프로그램의 효과가 극대화 될 것으로 사료된다.

요약 및 결론

본 연구는 식품영양학을 전공하는 학생들이 전공과 관련한 현장실습 프로그램에 참여한 후 학생들의 수행도 평가를 학생 본인과 실습기관 담당자의 양측에서 실시하여 그 차이를 분석하고, 학생들의 현장실습 프로그램에 대한 만

족도 및 향후 행동 의도를 파악함으로써 식품영양학 교과과정에서의 현장실습 프로그램 필요성 및 발전적인 프로그램의 방안을 제시하고자 하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 실습기간은 2주가 57.0%로 주를 이루었고 현장실습에 참여한 경험은 대부분 1번(90.4%)이었으며 대부분의 학생들(80.7%)은 실습비를 받지 않고 실습프로그램에 참여하였다. 실습기관은 학교 급식소, 산업체 급식소, 병원 급식소와 같은 단채급식시설이 대부분(85.9%)을 차지하였으며 그 외에 외식업체(7.8%), 연구소(6.3%)가 포함되었다.

2) 현장실습 프로그램에 참여한 실습생의 수행도에 대해 학생 스스로 자가 평가한 결과, ‘성실한 근무’(4.56), ‘직무규칙 준수 및 협력’(4.55), ‘예의바른 언어와 행동’(4.50)에 대한 평가 점수가 높았으나 ‘실습에 필요한 내용을 사전에 준비하고 계획하였다’(3.66)는 다른 항목에 비해 부족함을 학생 스스로 인식하고 있었다.

3) 학생들의 수행도에 대해 실습기관 담당자가 평가한 결과, 모든 항목에 대해 4점 이상의 높은 점수를 부여하였고, 그중 높은 평가를 받은 항목으로는 ‘직무규칙 준수 및 협력’(4.73), ‘성실한 근무’(4.68), ‘예의바른 언어와 행동’(4.67)로 나타났다. 실습기간이 1주에 비해 2, 3주로 길어질수록 ‘성실한 근무’($p < 0.01$), ‘적극적인 자세’($p < 0.05$), ‘실습기관 직원과의 관계’($p < 0.01$), ‘과제 수행’($p < 0.01$), ‘직무규칙 준수 및 협력’($p < 0.05$)에 대해서 유의적으로 수행수준이 좋게 평가되었다.

4) 학생들의 자가 평가와 실습기관 담당자간의 평가 차이 비교 결과, 9개 항목 모두 양(+)의 값이 산출되어 학생들의 자가 평가 결과에 비해 담당자들의 평가 결과가 다소 높은 것으로 나타났다. 특히 ‘사전 준비 및 계획’($p < 0.001$), ‘실습기관 직원과의 관계’($p < 0.001$) 항목에서는 그 차이가 다른 항목에 비해 크게 나타나 학생 스스로의 노력이 좀 더 요구되는 항목으로 분석되었다.

5) 현장실습 프로그램의 세부 구성요소를 평가한 결과, ‘실습기간동안 학과 교수의 역할’(3.95), ‘실습기관 담당자의 교육능력’(3.85), ‘실습생에 대한 대우’(3.84)에 대해서는 만족도가 높은 반면, ‘실습지원비’(1.94)에 대해서는 불만족스러운 수준으로 조사되었으며 ‘실습기간’(3.21), ‘근무환경(휴식공간 및 시간)’(3.22), ‘실습프로그램의 내용’(3.24)에 대해서는 보통을 약간 상회하는 수준으로 평가되었다. 특히 ‘실습프로그램의 내용’ 항목에서는 병원급식소나 산업체급식소나 외식업체 및 연구소에 비해 유의적으로($p < 0.05$) 만족수준이 높게 나타났다. 실습기간이 1주일 학생들은 실습기간이 더 길었던 학생들에 비해 ‘실습기간’에

대한 만족도(2.82)가 보통 이하로 낮게 평가되어 현장실습 프로그램 운영에 있어 실습기간은 최소 2주 이상 되는 것이 바람직하다고 판단된다.

6) 프로그램에 대한 전반적인 평가에서는 ‘이번 현장실습 참여가 전공에 대해 이해하는데 도움이 되었다’라는 항목에 대해서 평균 4.37이었고 외식업체 및 연구소에서 다소 낮게 나타나 실습기관별로 유의적인 차이($p < 0.01$)를 보였다. ‘이번 현장실습 참여가 진로 결정에 도움이 되었다’ 평균 4.17, ‘이번 현장실습에 전반적으로 만족한다’ 평균 4.25로 프로그램에 대한 만족도 및 효과가 높게 평가되었다. 프로그램에 대한 향후 행동 의도를 파악한 결과, ‘기회가 된다면 다른 분야 혹은 다른 실습기관의 현장실습에도 참여하고 싶다’ 평균 4.63, ‘후배들에게도 현장실습 참여를 권하고 싶다’ 평균 4.73으로 적극적인 행동 의지를 보여주고 있었다.

7) 학생들이 희망하는 현장실습 프로그램의 요소 중 실습 기간은 1주 31.0%, 3주 26.4%, 2주와 4주 각각 20.7% 순으로 나타나 학생들마다 개인적인 차이가 큰 것으로 분석되었다. 실습의 참여횟수는 2번 정도(71.9%), 참여 시기는 3학년 여름방학(38.8%)과 겨울방학(23.5%)에 대한 선호가 높았다.

이상의 결과를 종합할 때, 현장실습 프로그램에 대한 학생들의 만족도가 높은 편이었고 실습생들의 수행도에 대한 본인 스스로의 평가도 좋았다. 뿐만 아니라 실습기관 담당자는 학생들의 자가 평가 수준을 상회하는 평가를 내리는 것으로 조사되어 현장실습 프로그램이 비교적 내실있게 운영되고 있으며 프로그램의 효과성 또한 우수하다고 사료된다.

식품영양학 전공자가 학교에서 배운 이론을 현장에 실제로 적용해 보고 향후 진로를 결정하는데 중요한 역할을 하는 현장실습 프로그램이 식품영양학 교과과정에 필수적이라 할 수 있다. 본 연구결과에 근거해서 본다면, 향후 진로와 관련된 업무의 기본을 익히는데 필요한 현장실습기간은 최소 2주 이상이어야 하고, 4주 정도가 적절하다고 판단된다. 또한 실습기관 유형별로 학생들의 만족도에 차이를 보이므로 서로 다른 기관에서 2회 이상 실습할 수 있도록 프로그램을 운영하는 것이 학생들의 교육 효과 증진 및 진로 탐색에 바람직하다. 따라서 효율적이고 효과적인 현장실습 프로그램 운영을 위해서는 무엇보다도 지속적인 산학간 협력이 필요하다.

본 연구는 식품영양학 전공자들을 대상으로 실제로 현장실습 프로그램을 실시한 후 실습생 및 교육자가 인지하는 수행도를 측정하여 그 효과성을 파악하고 프로그램의 구성요소에 대해 평가하여 발전적인 운영방안을 제시하고자 한 점에 의의를 둘 수 있다. 하지만 식품영양학 전공자의 여러 진로 방향 중 식품업계가 배제된 채 급식분야와 연구소, 외식

업체에 국한되어 진행된 한계를 갖는다. 향후 연구에서는 다양한 실습기관을 대상으로 한 프로그램 시행 후 평가, 실습기관 담당자가 생각하는 현장실습 프로그램 방향 등에 대한 논의가 필요하다고 제언하는 바이다.

참 고 문 헌

- Andrew CJ, Mark A (1998): Student expectations of collegiate internship program. *J Education for Business* 73(4): 202-205
- Bell B, Schmidt C (1996): Field practicums: What influence on graduate careers? In Yarrow A, Millwater A, DeVries S, Creedy D (eds.), *Practical experiences in professional education: Research monograph* (pp. 123-134). Brisbane, Australia: Queensland University of Technology Publication and Printery.
- Tourism Educ* 15(3): 11-17
- Cho YL (2003): The need assessment of work experience & training the kitchen of hotel food & beverage department. *J Foodservice Management Society of Korea* 6(3): 45-57
- Choi MK, Jun YS, Hong WJ, Kim SK, Kim DH, Kim AJ, Kang MH, Kim MH (2004): A study on satisfaction and evaluation of students' spot-practice in department of food and nutrition. *J Korean Soc Food Sci and Nutr* 33(2): 373-380
- Dopson LR, Tas RF (2004): A practical approach to curriculum development: A case study. *J Hospitality & Tourism Educ* 16(1): 39-46
- Gursoy D, Swanger N (2005): An industry-driven model of hospitality curriculum for programs housed in accredited colleges of business-Part II. *J Hospitality & Tourism Educ* 17(2): 46-56
- Gursoy D, Umbreit WT (2006): Career services: In search of excellence. *Proceedings of EuroCHRIE congress* (CD ver.)
- Heuo YD, Won CS (2000): A study on the job satisfactions of tourism related department students on OJT. *Tourism Management Res* 7: 371-395
- Joo N, Yoon JY, Kim O, Jung HA, Park SH, Ko YJ, Cho KW (2005): A study on the improvement of the internship program for the dietetic students. *Korean J Food Culture* 20(1): 68-76
- Ju J, Emenheiser D, Clayton H, Reynolds J (1998): Korean students' perception of the effectiveness of their internship experiences in the hospitality industry in Korea. *Asia-Pacific J Tourism Res* 3(1): 37-44
- Jung HS, Yoon HH (2004): A study on importance and satisfaction with internship education program: For the undergraduates studying in culinary departments. *J Hotel Management Res* 13(2): 257-275
- Kay C, Russette J (2000): Hospitality-management competencies. *Cornell HRA Quarterly* 41(2): 52-63
- Kim SY (2000): A study on university cooperative education support system. Master thesis, Yonsei University
- Lee BS, Choi BY (2001): A study on teaching ability required for educators in charge of an internship program. *Korea Educ Rev* 7(12): 227-246
- Okeiyi E, Finley D, Postel RT (1994): Food and beverage management competencies: Educator, industry, and student perspectives. *Hospitality & Tourism Educator* 6(4): 37-40

- Pauze EF, Johnson WA, Miller JL (1989): Internship strategy for hospitality management programs. *Hospitality & Educ J* 13(3): 301-307
- Petrillose MJ, Montgomery R (1998): An exploratory study of internship practices in hospitality education and industry's perception of the importance of internships in hospitality curriculum. *J Hospitality & Tourism Educ* 9(4): 46-51
- Roberts A, Coleman P, Jones E (2006): The influence of the hospitality industry on the he hospitality curriculum in the united kingdom in achieving quality in industrial work experience. *Proceedings of EuroCHRIE congress* (CD ver.)
- Sim YJ, Chun HJ (1994): A survey of the training of students for future dietitian at various foodservice institutions. *J Korean Home Econ* 32: 199-210
- Tas RF (1988): Teaching future managers. *The Cornell HRA Quarterly* 29(2): 41-43
- The Korean Dietetic Association(KDA) (1999): A guidebook on internship program for dietitian, KDA, Seoul
- Walo M (1999): The latest win-win strategy in recruiting hotel staff. *Hotel Management* 12(7): 32-33
- Walo M (2001): Assessing the contribution of internship in developing Australian tourism and hospitality students' management competencies. *Asia-Pacific J Cooperative Educ* 2(1): 12-28
- Waters L McCabe M (2002): The role of formal mentoring on business success and self-esteem in participants of a new business start-up program. *J Business & Psyc* 17(1): 107-121
- Yoon SS, So MH, Namkung S (1989): 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: 61-72