The Korean Journal of Culinary Research
Vol. 13, No. 3, pp. 263~277 (2007)

주방 설비가 조리 종사원의 직무 스트레스에 미치는 영향에 관한 연구

정 진 우¶
영산대학교 서양조리학과

On Kitchen Workers' Job Stress Caused by Kitchen Facilities

Jin-Woo Jung¶
Department of Western Cuisine & Culinary Arts, Youngsan University

Abstract

In order for a cook to cook, there should be a space called a kitchen; moreover, to prepare good food, there should be good kitchen facilities in the kitchen. With good facilities, the cook can save time and have higher productivity. On the other hand, with poor facilities, equipment and utensils, the cook can get demotivated, have poor capability, suffer from high stress and possibly can cause some diseases. Therefore, better facilities are essential for cooking environment.

The purpose of this study is to find out how significant the job stress is according to the demographic characteristics. Also, how kitchen facilities and moving line influence the job stress.

In order to answer above questions, 278 copies of questionnaire were made and given to cooks at hotels with five star or similar ranks. Using SPSS Win 12.0 the statistics package, frequency, factor and reliability analysis were conducted. Then, regression analysis was carried out. As a result of the test, difference analysis on statistic characteristics was partly found. In addition, facilities and moving line affected job stress. Also, working area in the kitchen inversely influenced the job stress.

Key words : kitchen facilities, equipment and utensils, job stress, moving line, cooks.

Ⅰ. 서 론

호텔 주방 시설은 일반 주방에 비교해서 시설이 잘 되어 있는 편이다. 그러나 주방의 이전과 주방 변경, 메뉴 교환, 매출 증가 원인이다. 이외에도 주방의 기계의 교체, 새로운 기계의 도입, 용량의 크기 변동, 위치 변경 등의 원인으로 조리 종사원이 업무에서 많은 스트레스 받는 것으로 생각된다. 호텔의 주방은 기계 설비와 동선, 작업 공간이 조리 종사원의 작업 능률도 떨어지고 조리 종사원의 스트레스가 유발하게 된다. 그러므로 주방 시설은 과학적이고 보다 효율적인 계획과 관리가 필요하다. 반대로 주방 설비가 잘 계획되어 있으며, 기계의 위치와 작업 공간 그리고 동선이 잘 되어 있을 것이다. 그러면 조리 종사자는 능률이 향상되고 자기만족을 가질 것이고, 자기의 특정한 과업과 능력에 대한 목표를 달성하게 될 것이다.

우리나라 전체 인구 중 45% 이상이 직장인(통계청 2003)이라는 점을 고려할 때, 스트레스는 직장인들 중 2/3 이상이 위협을 받을 수 있는 가능성에 노출되어 있다. 단지 5%만 스트레스를 느

¶ : 교신저자, 011-9560-5811, jwjung5811@ysu.ac.kr, 부산광역시 해운대구 반송동 249

끼지 않는다는 연구가 있다(장세동 등 2005). 조리 종사자가 업무를 수행하는데 있어서 주방 설비가 잘 갖추어지지 않았을 때는 직무에 대한 의욕이 떨어지고 많은 스트레스를 받게 된다. 이는 고객에게 영향을 미치게 되고 결국 경영 목표까지 영향을 미치게 된다. 그러므로 주방 설비로 인한 조리 조사원의 스트레스 원인을 해소하는 것이 매우 중요하다. 조숙행(2004)은 스트레스를 잘 관리하며 질병의 빈도와 위험성을 감소시켜 삶의 질을 향상시키고 자신의 능력과 에너지를 최대한 발휘하도록 하여 자신뿐만이 아니라 타인의 행복을 증진시킬 수 있다. 김남진(2007)은 근로자의 스트레스 관련 요인들에 대한 연구는 개인의 건강뿐만 아니라 회사의 경영 실적을 증가시키는데도 필수적인 요소라 할 수 있다.

최근에는 서비스 산업에서 종사원의 신체적, 감정적, 정신적, 직무 스트레스에 관심이 높아지면서 오홍철·정수용(2007)은 카지노 직원의 직무 스트레스에 관한 연구를 하였다. 그리고 김광근·김용철(2006)의 호텔 기업에 종사원의 직무 스트레스 관련에 대하여 설명하였다. 박혜윤(2006)은 관광 서비스 기업 종사원의 인구 특성에 따른 직무 스트레스와 조직 유효성에 대한 연구를 제시하였다.

국내에는 호텔을 비롯하여 많은 외식업체들이 있으며, 그중에 주방에 종사하는 많은 조리 종사자가 있다. 이들이 주방의 설비, 동선, 공간 잘못으로 직무 스트레스로 받을 것이다. 이것이 더 심화 되며 직업병으로 연계될 것이고, 또한 업체에서는 생산능률이 떨어지고 매출에 영향을 미칠 것이다.

그래서 본 연구에서는 조리 종사자가 업무를 수행하면서 주방 설비로 인하여 받는 스트레스를 문제점을 해결하는 방법을 제고하고자 한다. 주방 설비 부분으로 인하여 조리 과정이 어렵고 생산에 차질이 생기며 충분한 검토가 있어야 할 것이다. 그러므로 본 연구에서는 주방의 작업 공간, 설비, 동선 및 직무 스트레스에 대한 선행 연구를 중심으로 호텔 주방의 작업 공간, 기물, 동선이 조리 종사원의 직무 스트레스에 미치는 영향에 관한 연구하고자 한다.

Ⅱ. 이론적 배경

1. 주방 설비

박병근(1995)은 주방 설비를 주방 설계에 따른 부대 설비를 말한다. 다시 말하면, 바닥, 벽, 천장, 환기시설, 냉·난방 시설을 비롯한 가스, 스팀 등의 조명, 채광 시설, 식기세척기, 기물 세척 장소의 설비 등을 말한다. 김종성(1993)은 주방 설비 계획 시에 공학 설비 품목으로 에너지, 조명, 온도, 습도, 냉장, 배기, 환기, 소음, 운송 시설 등은 작업을 보존해 주며, 배치된 기기들의 능률을 향상시키는 등 중요한 상호관련성을 갖고 있다. 진양호(1991)는 식품 조리 과정의 다양한 작업을 합리적으로 수행하기 위한 것으로써 주방 계획에서부터 세심한 주의를 필요로 한다. 주방 설비는 조리 과정에 있어서 작업 흐름이 원활하고 시간을 단축 할 수 있다. 특히 조리 능률과 위생 등의 기본적 요소들이 고려되어야 한다. 다른 측면에서는 주방 설비에서 고려되어야 될 것은 건물 면적, 생산성 제고 시간과 노동력의 효율성과 절감을 생각 하여야 하고, 또한 인체공학적인 면의 디자인 원리까지도 고려되어야 한다. 이러한 호텔 주방 시설계획의 궁극적인 목적은 최대한 작업 능력을 최소의 공간에 계획하는 목적이다. 또한, 호텔 주방의 시설·설비는 주방의 크기 및 위치, 주방 설비의 모양, 주방 특성, 주방의 성격에 따라 다르다. 그러므로 사전 계획에 따라 주방 설비가 진행되지 못하며, 조리 종사원의 직무 효율이 떨어진다. 김기영(1995)은 주방 설비의 잘못된 배치는 조리 종사원의 능률을 떨어진다고 강조하였다. 박혜윤(2006)은 종사원의 작업 환경은 직무 스트레스에 영향이 미친다고 하였다.

2. 주방 동선

주방 동선은 주방에서의 조리 작업 과정에서 이루어지는 이동은 과정이다. 작업을 위해 다른 장소로 움직이거나 장비와 식재료 등을 이동하기 위한 공간이라 할 수 있다. 또한, 주방이 차지하고 있는 공간에서부터 식품을 다루는 모든 기구와 장비들의 공정에 따라 위치와 순위를 정하여 놓은 상태를 주방 동선이라 할 수 있다. 주방의 시설관리적인 측면에서는 작업 동선 환경을 무엇보다 잘 되어 있어야 작업이 순조롭게 이루어진다. 작업 동선이 잘못되어 있는 경우에는 능률이 떨어지고, 사고의 위험까지 일어날 수 있다. 주방에서 한 사람이 사용하는 공간은 최대한 효율적인 적정한 공간이 설정되어야 한다. 이는 시간을 단축하고 생산성을 향상시키고, 종사원간의 충돌을 사전에 방지할 수 있다. 그러므로 주방의 작업 동선은 매우 중요하다. 호텔마다 주방 동선에 의해 조리 장비 및 기기들을 배치되어야 하고, 창고와 냉장고가, 조리 과정의 흐름 과정 등 이 다양한 조리작업에 적합하게 동선이 잘 되어 있어야 한다. 장비의 설치 및 설계는 효율적으로 이루어지며 전반적으로 직무 만족을 높게 평가하는 결과를 얻었다(장혁래 등 2004). 주방의 시설관리가 좋다면 직무 만족에 영향을 미치는 것으로 나타났다(강무근 2004). 정진우(2005)는 주방 레이아웃은 종사원의 전체적인 만족도에 영향을 미치는 정도를 규명한 결과, 직무 만족과 직무 유효성에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 서영애(2005)의 연구에 의하면 주방의 생산성에 미치는 정도는 작업 동선, 주방 환경, 주방 기기, 주방 시설의 요인 순으로 유익하게 나타났다. 또한 이희영(2001)은 주방 설비는 직무 성과간의 관계는 직접적으로 직무 성과에 영향을 미친다는 연구가 있다. 반면에 주방 동선이 잘 기획되지 않으며, 종사원은 직무 만족이 낮아지고 이는 곳 직무 스트레스로 관련된다.

3. 작업 공간

주방에서 작업의 공간은 일정한 공간에 정해진 조리 종사원이 함께 동시에 작업이 이루어져야 지는 공간이다. 이 공간은 너무 넓어도 에너지와 시간을 낭비하고 또한 너무 좁아도 작업이 제대로 이루어지지 않는 특수성을 가지고 있다.

주방 설비는 인간공학적으로 설계되어야 하고 합리적인 배치는 음식을 생산하는 과정의 기능을 수행하는 최상의 활동 공간이 되어야 한다. 이러한 작업이 수행될 수 있도록 인간과 장비와의 기능적 관계 부여에서 결정한 목적을 달성할 수 있도록 전체적인 시설이 인간의 근본적인 신체조건에 맞게 설계가 이루어져야 한다.

주방의 충분한 작업 공간을 확보하기 위하여 통로 공간의 최적화하여 세부적인 시설 및 장비의 작업 공간까지 고려되어야 한다. 결국은 적정한 작업 공간의 확보 문제는 통로 공간의 활동과 배치에 밀접한 관련을 가지고 있으므로 인체공간학적 관점에서 적정한 작업 공간이 확보되어야 한다. 또한, 작업 공간 확보의 문제는 작업대의 유형에 대해서도 충분히 고려되어야 한다. 김종성(1993)은 기계와 물리적 운영에 대한 원리를 이해함으로써 장비들을 보다 효율적으로 이용할 수 있고 적절한 관리에 도움이 된다. 김기영(1995)은 호텔 주방의 장비 및 시설에 대한 작업 공간 할당의 문제는 주방 종사원이 조리 활동의 질을 결정하는 요인으로서 종사원의 노동 생산과 주방 운영의 효율성에 직접적으로 영향을 미친다.

4. 직무 스트레스

현대 사회는 과학 기술이 발달과 함께 기업의 구조가 급격히 변화되면서 더욱 복잡, 다양해지며 갈등과 경쟁 또한 갈수록 치열해지고 있다. 직장생활을 하다 보면 과중한 업무나 작업장의 환경이 작업조건이 맞지 않을 때 직무에 대한 스트레스를 받게 된다. 직무 스트레스 요인은 여러 가지가 있지만 원인을 찾아 예방 대책을 세우기 위해 많은 연구가 있어 왔다.

직무 스트레스의 개념을 Beehr & Jex(2007)는 직무 자체 또는 작업 환경의 어떤 특성이 종사원

들에게 해로운 결과를 초래하는 과정으로 정의하였으며, Matteson(1982)은 직무 스트레스를 개인이 달성할 수 없을지도 모를 그의 중요한 목적에 위협을 지각하는 상황에서 일어나는 감정적 상태와 신체적 반동의 패턴으로 정의하였다. Kirkcaldy (2000)는 개인이 그가 바라는 바와 관련되고 또한 결과가 확실한 동시에 중요하다고 지각된 바와 관련된 기회, 억제 또는 요망에 직면할 때의 동태적인 조건으로 정의하였다. 이승로 · 박상일 (2006)는 직무 스트레스에서 업무 수행 능력과 업무 수행에 대한 연구를 하였으며, 양범선 등 (2006)은 직무 스트레스 유발요인을 직무의 압력, 직무 능력, 직무의 다양성, 직무의 자율성 등에 관하여 변수 요인을 사용하였다. 서창적(2006)은 직무 스트레스 요인을 기술의 다양성, 직무 정체성, 직무의 중용성의 요인 변수를 사용하였다. 김광근 · 김용철(2006)은 직무 스트레스 변수 요인을 업무로 인한 압박감, 업무로 인한 피로, 업무 수행 능력에 대한 요인을 사용하였다.

5. 변수의 조작적 정의

주방 설비는 직무 스트레스에 미치는 영향을 연구하기 위하여 주방 설비(기물, 동선, 공간), 직무 스트레스를 선정하였는데, 이들 변수에 대한 정의는 다음과 같다.

주방 설비가 직무 스트레스에 미치는 선행 연구는 Beehr & Jex(2007)는 작업 환경의 어떤 특성이 종사원들에게 해로운 결과를 초래하는 과정으로 정의하였다. 이승로 · 박상일(2006)은 업무 수행이 직무 스트레스에 대한 연구를 하였으며, 양범선 등(2006)은 직무의 다양성이 직무 스트레스 에 대한 연구를 하였다. 본 연구에서는 작업 환경이나 직무의 다양성, 업무 수행을 요인을 주방 시설 환경으로 설정하여 직무 스트레스와의 관계로 선행 연구로 설정하였다.

설문지 구성은 김기영(1995)의 주방 설비의 배치와 박병근(1995)의 주방 설비를 주방 설계에 따른 부대 설비, 김종성(1993)의 논문에 사용한 설문 문항들을 본 연구의 적합하도록 재수정하여 5개 항목을 Likert 5점 척도로 측정하였다.

직무 스트레스에 대한 변수로는 Beehr & Jex (2007)는 업무 환경, 직무 자체, 작업 환경 주방에

<표 1> 측정항목의 변수 요인

학자	스트레스 요인	학자	주방 설비 요인 변수
Beehr & Frantz (1992)	- 업무 환경 - 직무 자체 - 작업 환경	김종성 (1993)	- 동선의 길이 - 동선의 넓이 - 동선의 높이 - 공동기물 - 전체 공간 - 활동 공간 - 통로 공간
서창적 (2006)	- 기술의 다양성 - 직무 정체성 - 직무의 중요성	김기영 (1995)	- 작업 대간 동선 - 순서 동선 - 공정 동선 - 선반 동선 - 싱크대 동선 - 작업 공정마다 기물 배치 - 전체 공간 - 활동 공간 - 길이 공간 - 높이 공간 - 고정 기물
양범선 등 (2006)	- 직무의 압력 - 직무 능력 - 직무의 다양성 - 직무의 자율성	정진우 (2005)	- 공동 기물 - 기물 보유 - 길이 동선 - 작업대간 동선 - 순서 동선 - 장비간 동서
김광근 · 김용철 (2006)	- 업무로 인한 압박감 - 업무로 인한 피로 - 업무 수행 능력	김인환 (2005)	- 공정 동선 - 길이 동선 - 전체 공간 - 순서 동선 - 선반 동선 - 통로 공간

자료: 논자 작성.

대한 연구를 하였으며, 서창적(2006)은 기술의 다양성, 직무 정체성, 직무의 중요성을 양범선 등(2006)은 직무 자율성, 직무의 압력, 직무 능력, 직무의 다양성. 김광근 · 김용철(2006)은 업무로 인하 압박감 등에 대한 선행 연구를 하였다. 직무 스트레스의 측정은 Beehr & Jex(2007), 서창적(2006), 김광근 · 김용철(2006)의 논문에서 사용된 설문 문항들을 본 연구에 적합하도록 수정하여 5개 항목을 Likert 5점 척도로 측정하였다.

동선에 관한 변수는 김종성(1993)은 길이 동선, 넓이 동선, 높이 동선을 사용하였으며, 김기영(1995)은 작업 대간 동선, 순서 동서, 선반 동선, 싱크대 동선을 정진우 (2005)는 순서 동선, 장비간 동선, 길 이동을 김인환(2005)은 공정 동선, 길이 동선, 천체 공간 동선, 선반 동선에 대한 변수를 사용하였다. 선행 연구 자료를 사용하여 본 연구에 적합하도록 수정하여 7개 항목을 Likert 5점 척도로 측정하였다.

공간에 대한 변수로는 김종성(1993)은 전체 공간, 활동 공간, 통로 공간을 김기영(1995)은 전체 공간, 활동 공간, 길이 공간, 높이 공간, 정진우(2005)은 전체 공간, 활동 공간을 김인환(2005)은 전체 공간, 활동 공간 등을 사용하여 연구하였다. 본 연구는 선행 연구의 측정 도구를 근거로, 설문 문항들을 본 연구에 적합하도록 수정하여 8개 항목을 Likert 5점 척도로 측정하였다.

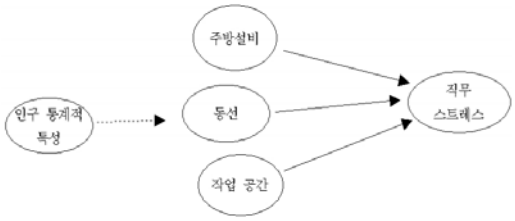
Ⅲ. 연구설계

1. 연구모형과 가설설정

1) 연구모형

본 연구에서의 연구내용을 간단명료하게 나타내기 위해서, 앞에서 살펴본 이론적 배경의 내용을 중심으로 연구모형을 〈그림 1〉과 같이 설정하였다.

2) 가설설정



〈그림 1〉 연구모형.

본 연구는 선행 연구의 결과에 대한 논의를 토대로 연구 모형을 제시하였으며, 연구의 목적을 달성하기 위하여 제시한 연구 모형에 따라 다음과 같이 가설을 설정하였다.

H_1: 인구통계적인 특성에 따라 직무 스트레스 요인에 차이검증

H_2: 주방 설비는 조리 종사원의 직무 스트레스에 유의한 영향을 미칠 것이다.

H_3: 주방 작업 동선이 직무 스트레스에 유의한 영향을 미칠 것이다.

H_4: 주방 작업 공간이 직무 만족에 유의한 영향을 미칠 것이다.

3) 분석방법

본 연구를 주방 설비가 조리 종사원의 직무 스트레스에 미치는 영향에 대한 연구를 수행하기 위해 서울에 소재한 6개 특급 호텔을 선정하여 조리 종사자를 중심으로 2007년 5월 2일부터 5월 27일까지 26일간 총 300부의 설문지를 배포하여 289매가 회수되었다. 이 중 응답에 신뢰성이 떨어지는 11부를 제거한 278매를 표본 자료를 확보하였다. 수집된 자료는 데이터 코딩(data coding)의 과정을 거쳐 SPSS Win 12.0을 사용하여 빈도분석과 요인분석을 실시한 후 신뢰성과 타당성을 회귀분석을 검증하였다.

Ⅲ. 실증분석

1. 표본의 일반적 특성

본 연구의 설문에 응답한 전체 표본의 인구 통

계적 특성은 〈표 2〉와 같다. 성별 구성은 남성이 204명(73.4%), 여성이 74명(26.6%)으로 나타났다. 연령 분포는 25세 이하 35명(12.6%), 26~30세 91명(32.7%), 31~35세 63명(22.7%), 36~40세 45명(16.2%), 41~45세 17명(6.1%), 46~50세 17명(6.1%), 51세 이상 10명(3.6%)으로 나타났다. 결혼 여부는 미혼이 123명(44.2%), 기혼이 155명(55.8%)으로 나타났으며, 학력 분포는 고졸 이하가 36명(12.9%), 전문대 졸업이 197명(70.9%), 대학 졸업 36명(12.9%), 대학원 졸업 9명(3.3%)으로 나타났다.

근무 부서는 커피숍 주방 28명(10.1%), 이태리 주방 10명(3.6%), 프랑스 주방 10명(3.6%), 뷔페 주방 130명(46.8%), 메인 주방 74명(26.6%), 제과제빵 주방 26명(9.4%)으로 나타났으며, 직책은 apprentice 27명(9.7%), 3rd cook 52명(18.7%), 2nd cook 75명(27.0%), 1st cook 50명(18.0%), demi chef de partie 34명(12.2%), chef de partie 18명(6.5%), sous chef 14명(5.0%), executive sous chef 4명(1.4%), executive chef 4명(1.4%)으로 나타났다. 조리 경력의 분포는 1년 이하가 20명(7.2%), 2~5년 95명(34.2%), 6~10년 75명(27.0%), 11~15년 44명(15.8%), 16~20년 28명(10.1%), 21~25년 12명(4.3%), 26년 이상 4명(1.4%)으로 나타났다. 월평균 소득은 100만원 미만 28명(10.1%), 100~200만원 151명(54.3%), 200~300만원 59명(21.2%), 300~400만원 22명(7.9%), 400만원 이상 17명(6.5%)으로 나타났다.

2. 측정척도와 신뢰성과 요인분석

〈표 2〉 연구대상의 인구통계학적 특성

항목	변수	빈도	비율(%)	항목	변수	빈도	비율(%)
성별	남자	204	73.4	결혼	미혼	123	44.2
	여자	74	26.6		기혼	155	55.8
연령	25세 이하	35	12.6	학력	고졸 이하	36	12.9
	26~30세	91	32.7		전문대 졸업	197	70.9
	31~35세	63	22.7		대학 졸업	36	12.9
	36~40세	45	16.2		대학원 졸업	9	3.3
	41~45세	17	6.1	직책	Apprentice	27	9.7
	46~50세	17	6.1		3rd cook	52	18.7
	51세 이상	10	3.6		2nd cook	75	27.0
근무 부서	커피숍 주방	28	10.1		1st cook	50	18
	이태리 주방	10	3.6		Demi chef de partie	34	12.2
	프랑스 주방	10	3.6		Chef de partie	18	6.5
	뷔페 주방	130	46.8		Sous chef	14	5.0
	메인 주방	74	26.6		Executive sous chef	4	1.4
	제과제빵 주방	26	9.4		Executive chef	4	1.4
조리 경력	1년 이하	20	7.2	월평균 소득	100만원 미만	28	10.1
	2~5년	95	34.2		100~200만원	151	54.3
	6~10년	75	27.0		200~300만원	59	21.2
	11~15년	44	15.8		300~400만원	22	7.9
	16~20년	28	10.1		400만원 이상	17	6.5
	21~25년	12	4.3				
	26년 이상	4	1.4				

신뢰성 분석(Reliability Analysis)은 동일한 개념을 측정하기 위하여 여러 개의 항목을 이용할 때 가장 널리 사용되는 크론바하 알파(Cronbach' α) 개수를 이용하여 내적 일관성(Internal Consistency Reliability)에 초점을 두고 실시하였다. 더불어 측정 항목들이 모두 같은 개념을 측정하였는가를 측정하기 위한 타당성 검증으로서 주성분 분석을 이용하여 요인분석을 실시하고 요인들의 해서를 용이하게 하기 직교회전(Orthogonal Rotation) 중에서 주로 사용되는 베리맥스 회전(Varimax Rotation)을 실시하였다. 요인의 점수는 아이겐 값(Eigen-Value)이 1 이상이 되는 요인의 수에 의해 결정하였다(노형진 1999).

측정 척도에 대한 신뢰도 및 요인분석 결과, 〈표 3〉에 나타난 바와 같이 직무 스트레스에 대한 신뢰도 분석에서 크론바하 알파(Cronbach' α)의 값이 .834로 나타났다. 요인분석에서는 1개의 요인으로 추출되었으며, Eigen-Value값이 3.13이고 총분산은 60%를 설명하고 있다.

기물 요인에서는 대한 신뢰도 분석에서 크론바

〈표 3〉 측정항목의 요인분석 및 신뢰성 검정

요인명	설문 문항	평균값	Eigen-Value	설명력(%)	Cronbach' α
직무 스트레스	작업 환경	3.38	3.13	60.268	.834
	역할 직무	3.24			
	직무 압력	3.16			
	과중 업무	3.05			
	기술 다양성	3.22			
설비	전반적인 기물 보유	3.31	4.638	57.974	.894
	작업 공정마다 기물 배치	3.49			
	공동 기물	3.35			
	개인 기물	3.58			
	고정 기물	3.42			
	이동 기물	3.34			
	기물 노후	3.38			
	사용 불가 기물	3.15			
동선	작업 길이 동선	3.05	3.960	56.572	.871
	작업 넓이 동선	3.32			
	장비간 동선	3.36			
	싱크대 동선	3.32			
	선반 동선	3.30			
	공정간 동선	3.51			
	작업 순서 동선	3.32			
공간	전체 공간	2.76	5.429	67.863	.932
	활동 공간	2.83			
	통로 공간	2.86			
	길이 공간	2.80			
	높이 공간	2.79			
	중복 공간	2.71			
	높이 공간	2.73			
	여유 공간	2.64			

하 알파(Cronbach' α)의 값이 .894로 나타났다. 요인분석에서는 1개의 요인으로 추출되었으며, Eigen-Value값이 4.638이고 총분산은 57%를 설명하고 있다.

동선 요인에 대한 신뢰도 분석에서 크론바하 알파(Cronbach' α)의 값이 .871로 나타났다. 요인분석에서는 1개의 요인으로 추출되었으며, Eigen-Value값이 3.960이고 총 분산은 56%를 설명하고 있다.

공간 요인에 대한 신뢰도 분석에서 크론바하 알파(Cronbach' α)의 값이 .932로 나타났다. 요인분석에서는 1개의 요인으로 추출되었으며, Eigen-Value값이 5.429이고 총 분산은 67%를 설명하고 있다.

3. 연구가설 1의 검정

"인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이다"의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 나타나는 것이다라고 연구가설을 설정하여 일원배 분산분석을 실시하였다. 분산분석의 사후검증으로는 Duncan's 다중범위 검증(P<0.05)을 실시하여 평균의 차이를 보이는 것들에 대한 유의적인 표기하였다. 성별에 따른 직무 스트레스를 요인별로 비교해 보며 작업 환경, 직무 역할, 직무 압력, 업무 과업, 기술 다양성에 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 4〉와 같다. 성별에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

연령에 따른 직무 스트레스를 요인별로 비교해 보며 작업 환경, 직무 역할, 직무 압력, 업무 과업, 기술 다양성에 대하여 5점법 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 5〉와 같다.

연령에 따라 동래파전의 세계화 가능성, 타인에게 추전, 재 구매, 맛의 변화, 고유의 맛, 가격변화, 소스, 장식에 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한

〈표 4〉 성별에 따른 직무 스트레스 요인의 차이검증

항목	여성(74명)	남성(204명)	F	유의확률
작업 환경	2.73	2.77	0.120	0.729
직무 역할	2.73	2.86	1.212	0.272
직무 압력	2.99	2.81	2.331	0.128
과정 업무	2.73	2.82	0.686	0.408
기술 다양성	2.84	2.78	0.218	0.641

*p<.05, **p<.01, ***p<.001 by t-test.

〈표 5〉 연령에 따른 직무 스트레스 요인의 차이검증

항목	25세 이하 (35명)	26~30세 (91명)	31~35세 (63명)	36~40세 (45명)	41~45세 (17명)	46~50세 (17명)	51세 이상 (10명)	F	유의확률
작업 환경	2.89	2.91	2.68	2.53	2.82	2.76	2.30	1.778	0.104
직무 역할	2.69	3.09	2.73	2.60	3.12	2.59	2.50	2.905	0.009**
직무 압력	2.57	3.12	2.83	2.51	3.18	2.94	2.60	4.392	0.000**
과중 업무	2.80	2.93	2.81	2.42	3.24	2.71	2.60	2.955	0.008**
기술 다양성	2.71	2.96	2.76	2.67	2.82	2.71	2.50	0.864	0.522

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

결과는 〈표 5〉와 같다. 연령에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 과중 업무는 유의하게 나타났으나, 직업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

"인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이다"의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 나타나는 것이다라고 연구 가설을 설정하여 일원배 분산분석을 실시하였다. 분산분석의 사후검증으로는 Duncan's 다중범위 검증(P<0.05)을 실시하여 평균의 차이를 보이는 것들에 대한 유의적인 표기하였다. 학력에 따른 직무 스트레스를 요인별로 비교해 보며 작업 환경, 직무 역할, 직무 압력, 업무 과업, 기술 다양성에 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 6〉과 같다. 학력에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

"인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이다"의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 나타나는 것이다라고 연구가설을 설정하여 일원배 분산분석을 실시하였다. 분산분석의 사후검증으로는 Duncan's 다중범위 검증(P<0.05)을 실시하여 평균의 차이를 보이는 것들에 대한 유의적인 표기하였다. 소득에 따른 직무 스트레스를 요인별로 비교해 보며 작업 환경, 직무 역할, 직무 압력, 업무 과업, 기술 다양성에 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 7〉과 같다. 소득에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 업무 과중은 유의하게 나타났으나 작업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

"인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요

〈표 6〉 학력에 따른 직무 스트레스 요인의 차이검증

항목	고졸 이하 (36명)	전문대 졸업 이하 (197명)	대학교 졸업 이하 (36명)	대학원 졸업 이하 (9명)	F	유의확률
작업 환경	2.61	2.75	2.89	3.13	0.889	0.471
직무 역할	2.58	2.84	3.03	2.88	1.367	0.246
직무 압력	2.86	2.85	3.00	2.38	0.936	0.444
업무 과중	2.75	2.81	2.78	2.88	0.072	0.991
기술 다양성	2.75	2.80	2.81	2.88	0.224	0.925

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

〈표 7〉 소득성별에 따른 직무 스트레스 요인의 차이검증

항목	100만원 미만 (28명)	100~200 만원 미만 (151명)	200~300 만원 미만 (59명)	300~400 만원 미만 (22명)	400~500 만원 미만 (16명)	500만원 이상 (1명)	F	유의확률
작업 환경	2.54	2.92	2.53	2.59	2.73	2.71	2.639	0.024
직무 역할	2.36	2.99	2.61	3.00	2.73	2.71	3.608	0.004**
직무 압력	2.36	3.04	2.63	3.00	2.55	3.00	5.176	0.000**
업무 과중	2.50	2.91	2.58	3.09	2.55	3.00	2.998	0.012**
기술 다양성	2.46	2.91	2.68	2.91	2.45	2.71	1.819	0.109

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

인에는 유의한 차이가 있을 것이다”의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이라는 연구가설을 설정하여 일원배치 분산분석을 실시하였다. 분산분석의 사후검증으로는 Duncan's 다중범위 검증(P<0.05)을 실시하여 평균의 차이를 보이는 것들에 대한 유의적인 표기하였다. 근무 부서에 따른 직무 스트레스를 요인별로 비교해 보며 작업 환경, 직무 역할, 직무 압력, 업무 과업, 기술 다양성에 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 8〉과 같다. 근무 부서에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 업무 과중은 유의하게 나타났으나, 작업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이다”의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것으로 연구가설을 설정하여 일원배치 분산분석을 실시하였다. 분산분석의 사후검증으로는 Duncan's 다중범위 검증(P<0.05)을 실시하여 평균의 차이를 보이는 것들에 대한 유의적인 표기하였다. 소득에 따른 직무 스트레스를 요인별로 비교해 보며 작업 환경, 직무 역할, 직무 압력, 업무 과업, 기술 다양성에 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 9〉와 같다. 조리 경력에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

결혼에 따른 직무 스트레스를 요인별로 비교해 보며 작업 환경, 직무 역할, 직무 압력, 업무 과업, 기술 다양성에 대하여 5점법(1: 전혀 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)으로 평가한 결과는 〈표 10〉과 같다. 결혼에서는 통계적

〈표 8〉 근무 부서에 따른 직무 스트레스 요인의 차이검증

항목	커피숍 주방 (28명)	이태리 주방 (10명)	프랑스 주방 (10명)	뷔페 주방 (130명)	메인 주방 (74명)	제과제빵 주방 (26명)	*F*	유의확률
작업 환경	2.79	3.00	2.70	2.85	2.66	2.39	1.506	0.176
직무 역할	2.61	3.20	2.60	2.92	2.80	2.52	1.840	0.092*
직무 압력	2.43	3.20	3.10	2.93	2.93	2.39	3.792	0.001**
과중 업무	2.54	2.90	3.40	2.80	2.93	2.22	4.963	0.000**
기술 다양성	2.64	2.90	3.00	2.76	2.97	2.48	1.187	0.313

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

〈표 9〉 조리 경력에 따른 직무 스트레스 요인의 차이검증

항목	1년 이하 (20명)	2~5년 (95명)	6~10년 (75명)	11~15년 (44명)	16~20년 (28명)	21~25년 (12명)	26년 이상 (4명)	*F*	유의확률
작업 환경	2.95	2.84	2.85	2.50	2.57	2.67	2.50	1.492	0.181
직무 역할	2.70	2.97	2.84	2.61	2.75	2.83	2.75	0.929	0.474
직무 압력	2.65	2.95	2.93	2.68	2.82	2.75	3.00	0.874	0.515
과중 업무	2.80	2.83	2.87	2.64	2.82	2.67	2.75	0.436	0.855
기술 다양성	2.95	2.88	2.83	2.61	2.79	2.33	2.75	1.046	0.396

1: I am not agree at all, 3: So so, 5: I absolutely agree.
*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

〈표 10〉 결혼에 따른 직무 스트레스 요인의 차이검증

항목	미혼 (123명)	기혼 (155명)	*F*	유의확률
작업 환경	2.85	2.69	2.312	0.130
직무 역할	2.83	2.83	0.001	0.974
직무 압력	2.78	0.730	1.989	0.160
과중 업무	2.77	0.798	0.217	0.642
기술 다양성	2.77	0.895	0.132	0.716

*p<.05, **p<.01 by ANOVA.

으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

4. 가설의 검증

본 연구를 위해 설계된 연구 모형에 근거하여 주방의 설비, 기물, 동선, 공간이 직무 스트레스에 관계를 규명하기 위하여 3개의 연구 가설을 설정하고, 가설 검정을 하기 위하여 회기분석(regression)을 실시하였다.

1) 가설 1의 검정

가설 1의 주방 설비는 직무 스트레스에 영향을 미치는 검정을 하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과는 〈표 11〉과 같이 전체의 회귀모형은 F값이 p=0.000에서 380.432를 보여 유의수준 0.01에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 주방 설비의 회귀분석에서 R^2는 0.580으로 나타나 58.0%의 설명력을 보이고 있다. 주방에는 많은 설비 종류를 보유하고 있다. 조리 작업 과정에 이들을 잘 활용하여야 좋은 요리를 만들 수 있으며, 효율적인 작업을 할 수 있다. 그런데 조리 종사자들은 주방에서 사용하고 있는 설비에 대해 직무 수행에 있어서 스트레스를 받는 것으로 나타났다. 박혜윤(2006)은 종사원의 작업 환경과 능률저하는 직무 스트레스에 영향이 미친다고 하였다. 본 연구에서도 박혜윤과 같은 동일한 결과로 나타났다.

2) 가설 2의 검정

가설 2는 주방 동선은 직무 스트레스에 영향을 미치는 가설을 검정하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과는 〈표 12〉와 같이 전체의 회귀모형은 F값이 p=0.000에서 215.741을 보여 유의수준 0.01에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 주방 설비의 회귀분석에 대한 R^2는 .439로 나타나 43%의 설명력을 보이고 있다. 주방에서는

〈표 11〉 설비 직무 스트레스간의 회귀분석 결과

Variables	Beta	SE	*T*값	*p*
설비	.761	.039	19.505	.000
R^2=.580, Adjusted R^2=.578, F=380.432, p=.000**				

*p<.05, **p<.01.

〈표 12〉 동선이 직무 스트레스간의 회귀분석 결과

Variables	Beta	SE	*T*값	*p*
동선	.662	.045	14.688	.000
R^2=.439, Adjusted R^2=.437, F=215.741, p=.000**				

*p<.05, **p<.01.

조리를 만드는 작업 공정에는 공정 과정에 작은 공정이 무수히 많다. 이러한 공정이 서로 충돌되지 않으며, 순조롭게 진행되어야 한다. 이 과정을 최대한 효율적으로 배치하여야 생산성이 있다. 이 과정에서 잘못되어 있는 경우에는 조리 종사자가 많은 스트레스를 받게 된다. 그래서 본 연구의 검정 결과, 조리 종사자는 주방 설비에 스트레스를 받는 것으로 나타났다. 그리고 선행 연구에서 강무근(2004)은 주방의 시설관리가 좋다면 직무만족에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 정진우(2005)는 주방 레이아웃은 종사원의 전체적인 만족도에 영향을 미치는 정도를 규명한 결과, 직무만족과 직무 유효성에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 서영애(2005)의 연구에 의하면, 주방의 생산성에 미치는 정도는 작업 동선, 주방 환경, 주방 기기, 주방 시설의 요인 순으로 유익하게 나타났다. 또한, 이희영(2001)은 주방 설비는 직무 성과간의 관계는 직접적으로 직무 성과에 영향을 미친다는 연구가 있다. 같은 결과로 나타났다.

3) 가설 3의 검정

가설 3의 주방 공간은 직무 스트레스에 영향을 미치는 가설을 검정하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과, 〈표 13〉과 같이 전체의 회귀모형은 F값이 p=0.000에서 8.648을 보여 유의수준 0.01에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 주방 설비의 회귀식에 대한 R^2는 030으로 나타나 3.0%의 설명력을 보이고 있다.

주방에서 작업 공간은 매우 중요하다. 작업 공간이 너무 넓어도 시간과 에너지 소모가 낭비된다. 그리고 너무 좁으며 작업에 불편은 물론 조리 종사자가 스트레스를 받게 된다. 본 연구의 결과, 주방 공간에 있어서 유의하게 나타났으나 역으로 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 조리 종사원은 공간에 대해서는 영향을 받지 않은 것으로 생각된다. 또 다른 측면에서는 조리 종사자가 주방에 따라서 차이를 보이는 것으로 생각된다. 그리고 제3의 생각도 해볼 수 있다. 한 주방 안에서도 콜 주방과 핫 주방으로 분류된다. 호텔 주방에는 여러 주방이 많이 있는데, 각 주방에 따라서 각기 다른 것으로 생각된다. 이것을 종합해 보면 호텔 주방은 공간이 충분한 곳도 있고 충분하지 곳도 있다고 생각이 된다. 향후 연구에서는 각 주방에 따라서 연구가 이루어져야 할 것으로 본다.

Ⅳ. 결 론

본 연구는 “인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이다”의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 나타나는 것이다라고 연구 가설을 설정하여 일원배치 분산분석을 실시한 결과와 또한 조리 종사원이 인지하는 주방 설비의 기물, 동선, 공간이 직무 스트레스에 미치는 영향을 규명하기 위하여 서울에 소재한 6개 호텔을 조리 종사원을 대상으로 하여 기물, 동선, 공간, 직무 스트레스 등 4개 요인을 도출하였으며, 이들 요인을 분석한 결과는 다음과 같다.

첫째, “인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이다”의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 나타나는 것이다라고 연구 가설을 설

〈표 13〉 공간이 직무 스트레스간의 회귀분석 결과

Variables	Beta	SE	T값	p
공간	−.174	.059	−2.941	.000
R^2=.030, Adjusted R^2=.027, F=8.648, p=.000**				

*p<.05, **p<.01.

정하여 일원배치 분산분석을 실시한 결과는 다음과 같다.

성별에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 연령에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 과중 업무는 유의하게 나타났으나, 직업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 학력에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

소득에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 업무 과중은 유의하게 나타났으나 작업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 근무 부서에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 업무 과중은 유의하게 나타났으나, 작업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

조리 경력에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 결혼에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

둘째, 가설 2의 주방 설비는 직무 스트레스에 영향을 미치는 검정하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과는 〈표 4〉와 같이 전체의 회귀모형은 F값이 p=0.000에서 380.432를 보여 유의수준 0.01에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 주방 설비의 회귀분석에서 R^2는 0.580으로 나타나 58.0%의 설명력을 보이고 있다. 주방에는 많은 설비들은 보유하고 있다. 조리 작업 과정에 이들을 잘 활용하여야 좋은 요리를 만들 수 있으며, 효율적인 작업을 할 수 있다. 그런데 조리 종사자들은 주방에서 사용하고 있는 설비에 대해 직무수행에 있어서 스트레스를 받는 것으로 나타났다. 박혜윤(2006)은 종사원의 작업 환경과 능률 저하는 직무 스트레스에 영향이 미친다고 하였다. 본 연구에서도 박혜윤과 같은 동일한 결과로 나타났다.

셋째, 가설 2는 주방 동선은 직무 스트레스에 영향을 미치는 가설을 검정하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과, 〈표 5〉와 같이 전체의 회귀모형은 F값이 p=0.000에서 215.741을 보여 유의수준 0.01에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 주방 설비의 회귀분석에 대한 R^2는 .439로 나타나 43%의 설명력을 보이고 있다. 주방에서는 조리를 만드는 작업 공정에는 공정 과정에 작은 공정이 무수히 많다. 이러한 공정이 서로 충돌되지 않으며, 순조롭게 진행되어야 한다. 이 과정을 최대한 효율적으로 배치하여야 생산성이 있다. 이 과정에서 잘못되어 있는 경우에는 조리 종사자가 많은 스트레스를 받게 된다. 그래서 본 연구의 검정 결과, 조리 종사자는 주방 설비에 스트레스를 받는 것으로 나타났다. 그리고 선행 연구에서 강무근(2004)은 주방의 시설관리가 좋다면 직무 만족에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 정진우(2005)는 주방 레이아웃은 종사원의 전체적인 만족도에 영향을 미치는 정도를 규명한 결과, 직무 만족과 직무 유효성에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 서영애(2005)의 연구에 의하면, 주방의 생산성에 미치는 정도는 작업 동선, 주방 환경, 주방 기기, 주방 시설의 요인 순으로 유익하게 나타났다. 또한 이희영(2001)은 주방 설비는 직무 성과간의 관계는 직접적으로 직무 성과에 영향을 미친다는 연구가 있다. 같은 결과로 나타났다.

넷째, 가설 4의 주방 공간은 직무 스트레스에 영향을 미치는 가설을 검정하기 위하여 회귀분석을 이용하여 분석한 결과, 〈표 6〉과 같이 전체의 회귀모형은 F값이 p=0.000에서 8.648을 보여 유의수준 0.01에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 주방 설비의 회귀분석에 대한 R^2는 030으로 나타나 3.0%의 설명력을 보이고 있다.

주방에서 작업 공간은 매우 중요하다. 작업 공간이 너무 넓어도 시간과 에너지 소모가 낭비된다. 그리고 너무 좁으며 작업에 불편은 물론 조리 종사자가 스트레스를 받게 된다. 본 연구의 결과, 주방 공간에 있어서 유의하게 나타났으나, 역으로 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 조리 종사원은 공간에 대해서는 영향을 받지 않은 것으

로 생각된다. 또 다른 측면에서는 조리 종사자가 주방에 따라서 차이를 보이는 것으로 생각된다. 그리고 제3의 생각도 해볼 수 있다. 한 주방 안에서도 콜 주방과 핫 주방으로 분류된다. 호텔 주방에는 여러 주방이 많이 있는데, 각 주방에 따라서 각기 다른 것으로 생각된다. 이것을 종합해 보면 호텔 주방은 공간이 충분한 곳도 있고 충분하지 곳도 있다고 생각이 된다. 향후 연구에서는 각 주방에 따라서 연구가 이루어져야 할 것으로 본다.

이와 같은 결과를 본 연구에서는 "인구통계학적 특성에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 있을 것이다"의 가설에서 성별, 연령, 학력, 경력, 소득, 소속, 결혼 7개 각 요인에 따라 직무 스트레스 요인에는 유의한 차이가 나타나는 것이다. 성별에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 연령에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 과중 업무는 유의하게 나타났으나, 직업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 학력에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 이는 성별에서 나타나지 않은 것은 남녀 모두 같은 입장에서 생각을 하는 것으로 생각된다. 소득에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 업무 과중은 유의하게 나타났으나 작업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 근무 부서에서는 통계적으로 직무 역할, 직무 압력, 업무 과중은 유의하게 나타났으나 작업 환경, 기술 다양성은 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

조리 경력에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다. 결혼에서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않은 것으로 나타났다.

본 논문의 한계점으로는 각 주방별, 각 호텔별 현황이 조사되어야 하나, 호텔의 전반적인 조사로 인하여 세부 상항을 도출되지 못한 점과 성별, 나이별 등 개인 특성에 따라서 현황별 한 업장을 설비와 동선을 고려하며, 주방의 구체적인 문제점을 도출할 것이다. 향후 연구에서는 업장별 각 설비와 동선을 고려하면 좀 더 의미 있는 결론을 도출할 수 있을 것이다.

참고문헌

1. 김광근・김용철 (2006) : 호텔 기업에서 촉진적 의사소통이 직업 존중감과 직무 스트레스에 미치는 영향. *관광연구* 21(1):132-148.
2. 김난진 (2000) : 직장남성 근로자의 건강 상태와 운동 실천정도와 관련성 연구. *한국체육학회지* 39(4):389-401.
3. 강무근 (2004) : 호텔 주방관리가 조리사의 직무 만족에 미치는 영향. *한국컨벤션학회지* 46.
4. 김기영 (1995) : 호텔 주방의 시설시설 배치 관리시스템 모델 개발에 관한 연구. 경기대학교 대학원 박사학위논문. 12-32.
5. 김인환 (2005) : 호텔 주방 설비가 생산효율에 미치는 영향에 관한 연구. 영산대학교 대학원 석사학위논문. 9-23.
6. 김종성 (1993) :관광호텔 주방 설비의 효율적 배치에 관한 연구. 경희대학교 대학원 석사학위논문. 33-52.
7. 김형섭 (2005) : 호텔종사원의 직무 스트레스, 직무 만족, 조직몰입과 이직 의도와의 관계에 대한 연구. *관광연구* 19(3):206.
8. 노형진 (1999) : 한글 SPSS WIN에 의한 알기 쉬운 다변량 분석. 형설출판사.
9. 박병근 (1995) : 관광호텔 조리업무의 효율적인 운영방안에 관한 연구. 경기대학교 경영대학원 관광경영학과 관광관리전공. 68.
10. 박내희 (1997) : 조직 행동론. 박영사, 21-32.
11. 박혜윤 (2006) : 관광 서비스 기업 종사자의 인구통계학적 특성에 따른 직무 스트레스와 조직 유효성에 관한 연구. *한국항공경영학회 춘계학술발표대회.* 434.
12. 이두희・김준환 (1995) : 고객만족도의 측정

과 분석에 관한 체계적 고찰. *상품학 연구* 12: 54-72.

13. 양성범・김정환・고은영 (2006) : 서비스종업원의 정신적 고갈에 관한 연구. *서비스경영학회지* 7(1):223-245.
14. 오흥철・정수용 (2007) : 카지노직원의 직무 스트레스 요인과 직무 만족에 관한 연구. *관광 레즈연구* 19(1):256-272.
15. 이희영 (2001) : 자기유능감과 직무 성과간의 관계에 대한 셀프매니지먼트의 매개작용. *한국경영학회지* 4(2):650.
16. 이승로・박상일 (2006) : 경호원의 직무 스트레스와 이직의도가 직무 만족에 미치는 영향. *한국체육학회지* 45(1):227-236.
17. 서영애 (2005) : 외식산업주방 레이아웃(lay-out) 평가에 관한 연구. *외식경영학회지* 7:251.
18. 서창적 (2006) : 서비스종업원의 직무 스트레스가 서비스품질에 미치는 영향. *경영논총* 17(1):103-125.
19. 손대현・전희정 (1991) : 지순, 단체급식관리. 교문사.
20. 장세진 외 16명(2005) : 우리나라 직장인 스트레스의 역학적 특성. *예방의학학회지* 38(1): 25-37.
21. 장혁래・이서형・조춘봉 (2004) : 호텔규모에 따른 주방의 업무환경에 관한 연구. *외식경영학회지* 119.
22. 전재균・김천서 (2002): 역할갈등・역할모호성이 직무 성과 및 직무 만족에 미치는 영향에 관한 연구. *관광연구* 17(1):60.
23. 정진우 (2005) : 호텔양식 주방의 동선관리 연구. *한국관광・레저학회지* 17(1):262.
24. 정청송・김동승・이종춘・최호삼 : 호텔 식당시설관리론. 경희대학교 출판부, 11-15.
25. 조숙행 (2004) : 스트레스 평가와 관리. *대한의사협회지* 47(1):226-234.
26. 진양호 (1991) : 현대서양요리. 형철출판사, 25-29.
27. 통계청 (2000) : 한국표준작업분류.
28. 통계청 (2003) : 통계연감.
29. Beehr , T. A, Jex, S. M (2007) : Work streess-or and coworker support as predictor of 30. individual strain and job performance. *Journal of Organizational Behevor* 21(2):391-405.
31. Matteson, M. T. (1982) : Managing Job Stress and Health: The Intelligen Person's Guid. The Free Press.
32. Kirkcaldy, B. D. (2000) : Job stress and satisfaction among nurse: individual differendes. *Stress Medicine* 16(2):21.

2007년 8월 1일 접수
2007년 9월 20일 게재확정