

산학 실습 근무 여건이 호텔 및 외식 전공 학생들의 산학 실습 만족도에 미치는 영향 - 전북 지역을 중심으로 -

문민국·조미나[†]

전주대학교 문화관광대학 외식산업학과

The Effects of Working Conditions on Internship Satisfaction of Hotel & Restaurant Management Students

Minkuk Mun and Mina Jo[†]

Foodservice management, Jeonju University

Abstract

The purpose of this study was to investigate the effects of working conditions on internship satisfaction. Hotel & Restaurant management students at universities in Jeonju participated in this study. Out of 156 questionnaires, 149 were analyzed using SPSS 17.0 and descriptive analysis, frequency test, factor analysis, reliability test, chi-square, t-test, ANOVA, duncan's multiple regression analysis, correlation analysis and regression analysis were used. Based on the result of the conducting factor analysis, the working conditions were classified into 2 factors: work suitability and work environment. Internship satisfaction was classified into 3 factors: internship preference, education and work satisfaction, company satisfaction. Cronbach's alpha was calculated for the reliability of the survey instrument. Consequently, the working conditions were shown to affect internship satisfaction. Among the working conditions, work suitability had a lower effect on internship satisfaction than work environment. At the resort used in this study, the salary level was high, but the level of work environment, internship preference, and company satisfaction was low. The students wanted attend an internship program at the desired place to be hired and found that it was more important to be assigned to the desired department than having a higher salary.

Key words: internship program, working condition, interhsnip satisfaction, hotel & restaurant management students

1. 서론

호텔 및 외식 산업은 인적 서비스에 의해 이루어지는 노동집약적인 산업으로서 자동화의 한계, 인적 서비스의 전문성으로 종사원의 교육 및 훈련을 중요하게 여긴다. 최근 외식 산업의 노동 시장은 신규 사업의 진출과 업장의 확대에 의해 외식 업체 간의 인력 수급이 급격하게 증가되는 추세이며, 업체 간 경쟁으로 인해 소비자에게 세련된 매너, 섬세하며 능숙한 서비스를 제공하도록 요구되고 있다(Jin YH 2003). 따라서 호텔 및 외식 관련 산업에 취업할 학생들을 대상으로 현장과 연계된 실용적 현

장 교육을 통해 전문 직업인으로서의 경쟁력을 갖추어 졸업 후 취업의 기회를 높이고 산학 실습을 통해 얻은 경험을 바탕으로 취업 후에도 실무에 반영시킬 수 있는 교육 환경을 제공해야 한다(Kim KJ 2006).

산학 실습은 산학 협동 교육의 하위 개념으로, 영국에서는 Sandwich system, 독일은 Dual system, 프랑스는 순환교육제도(formation en alternance), 미국은 기술 준비 프로그램(technical preparation program)이라 부르고 있다(나정기 1999). Beard DF(1998)는 현장 경험 교육을 학교 교육 과정의 일부로서 학생을 재학 중(학기 중 또는 방학 중)에 일의 환경에 참여시켜 교양적 혹은 직업적으로 필요한 교육 경험을 얻도록 확대한 프로그램이라고 정의하였다(Chung KY 등 2006). 우리나라의 산학 실습에 관한 법적 토대는 산업교육진흥법(1963. 9. 19. 법률 제 1403호)이 제정 공포된 후 제도적 기초 하에서 실시되는 계기를 마련하였다. 이 법의 제3조 2항은 산학협동에 관하여

[†]Corresponding author: Jo, Mina, Foodservice management, Jeonju University
Tel: 063-220-3215
Fax: 063-220-2736
E-mail: jomina@hanmail.net

“산업교육의 실시에 있어서 산업계와 긴밀한 협조에 의한 현장 실습 계획을 수립하고, 졸업생의 취업 알선과 그들의 기술 향상을 위한 보충교육에 관한 계획의 수립과 실시가 동시에 수반 보장되어야 한다.”고 언급되어 있다 (Kim YJ와 Kim PW 1998).

오늘날 산업사회가 요구하는 대부분의 인력은 학교교육을 통해 양성, 공급되고 있지만, 대다수의 학교에서는 실무를 효과적으로 가르칠 수 있는 충분한 여건이 갖추어지지 못했고(Jin YH 2003) 산업체에서 요구하는 조건을 충족시키지 못하고 있는 것이 현실이다. 대학 교육 과정에 산학 실습이 필요한 이유는 학교에서 배운 이론적 지식과 실기를 실제로 적용해 볼 수 있는 기회를 산업체에서 제공하기 때문이다. 또한 현장실습에 적극적 인식을 갖고 실습에 임하는 것은 실습 후 취업준비에 영향을 준다고 하였으며, 충실한 현장실습을 통하여 학생들은 취업의 기회를 가질 수 있다 하였다(Park YK와 Yoon JH 2006). 그리고 현장실습에 대한 학생들의 인식은 진로나 취업에 영향을 주는 것으로 나타났다(Hahm SP 2008).

그러나 이러한 산학 실습의 필요성 및 중요성에 비해 학생들의 만족도는 낮은 것으로 나타났다(Barron P와 Maxwell G 1993, Min HS와 Kim YS 2004, Jung HS 등 2004). 학교 교육을 통해 가지는 현장에 대한 기대치와 실제 업계의 현실과의 불일치 및 낮은 처우로 인하여 종사원들의 직무 만족도가 저하된다는 것이다(Barron P와 Maxwell G 1993, Min HS와 Kim YS 2004). 또한 산학실습이 필요하다고 느끼지만 교육적인 가치보다는 단순한 업무위주의 실습과 그에 합당한 물질적인 보상이 이루어지지 않고 있기 때문에 만족도가 낮아지고 향후에 다시 실습하고자 하는 의향이 줄어드는 것으로 나타났다(Jung HS 등 2004). 그리고 실습시기가 방학 동안에 편중되어 있어 수업 내용을 바로 현장에 실습해 볼 기회가 부족하다고 하였다. Barron P와 Maxwell G(1993)의 연구에서와 같이 학교에서 습득한 호텔 산업에 대한 기대와 실제 현장에서 느끼는 현실감의 차이로 인하여 유능한 인재들이 호텔 및 외식 산업에 대한 회의를 느끼게 된다면 호텔·외식 산업의 경쟁력 강화를 기대하기 힘들다고 하겠다.

산학실습과 관련 선행 연구로는 산학 실습 현황 분석(Yoon SS 등 1989, Yoon BK와 Kim HK 1999, Na JK 1999, 강다원 2000, Cho YL 2003, Jung HS 등 2004), 산학실습 선행 연구 분석 및 이론적 고찰(Choi KD 1997, Kim KJ 2006), 산학 실습 문제점 및 개선 방안(Choi KD 1998, 나정기 1999, Wi SB와 Jang YL 2000, 최종인 2000), 산학 실습 중요도(Jung HS와 Yoon HH 2004), 산학실습 만족도(Jin YH 2003, Choi MK 등 2004, Min HS와 Kim YS 2004, Min HS와 Oh SY 2005, Chung KY 등 2006, Lee JH 2007, Choi MK 등 2007, Hahm SP 2008), 산학 실습에 대한 인식이 취업준비 및 진로결정에 미치는 영향

(Yoon JH와 Park YK 2005, Park YK와 Yoon JH 2006, Chong YK 등 2006, Ahn SK 2009), 산학 실습생의 수행도 평가(Lee HY 2007), 호텔 브랜드 이미지가 산학실습 기대도, 만족도, 취업성향에 미치는 영향(Yoo SS와 Pang HW 2007)에 관한 연구가 수행되었다. Hahm SP(2008)는 현장 실습 영향 요인 중 프로그램 관리, 프로그램 적절성, 실습 업무 환경, 실습 참여 준비성, 실습생의 의견 반영, 실습생의 성실성 등의 요인이 현장 실습 만족도에 영향을 준다고 하였다. Lee JH(2007)는 현장 실습 시 실습생의 인식에 대한 요인 분석 결과 업체 환경, 학교 환경, 실습의 적절성, 본인 의사 반영, 업체 기준 준수, 3주체의 노력, 실습의 효과 등의 요인으로 나뉜다고 하였다. Chong KY 등(2006)은 실습 업체 및 부서 배치, 실습 환경, 실습 학생 특성 및 능력, 실습 기간 및 보상, 학과 교육, 실습 후 결과 등의 6개 요인 중 실습 업체 및 부서 배치, 실습 후 결과 등 2개 요인만이 실습 평가 만족도에 영향을 준다고 하였다. Min HS와 Oh SY(2005)는 직무 환경, 현장 실습 제도, 직무 수행, 실습 업체, 대학 전공 교육 등의 요인이 만족도에 영향을 준다고 하여 연구자에 따라 다소 차이를 보였다. 지금까지 이루어진 연구는 산학실습의 현황 분석과 문제점 및 개선방안 등에 대한 연구가 주로 이루어져 왔고 산학 실습 만족도가 진로 결정에 미치는 영향에 대한 연구는 이루어졌으나, 산학 실습 근무 여건이 산학 실습 만족도에 미치는 영향에 대한 연구는 아직까지 미흡한 실정이다. 특히 호텔, 외식 업체, 리조트, 개인 레스토랑 등 실습 업체 유형에 따른 비교 연구는 이루어지지 않았다.

따라서 본 연구에서는 호텔 및 외식 전공 학생들을 대상으로 산학 실습 근무 여건이 산학 실습 만족도에 미치는 영향에 대해 알아보려고 하였으며, 전공 및 실습 업체 유형에 따른 산학 실습 근무 여건 및 산학 실습 만족도의 차이를 알아보려고 하였다. 또한 산학 실습 근무 여건 중 어떠한 부분이 만족도에 가장 큰 영향을 끼치는지 확인하여 향후 산학 실습 프로그램을 계획할 때 중점적으로 개선해야 할 사항을 알아보려고 하였다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 방법

전북 지역 내 호텔 및 외식 관련학과가 있는 4년제 대학은 J대학교, W대학교 등 2개 대학이므로 이 두 개 대학 호텔 및 외식 관련학과 학생 중 산학 실습 경험이 있는 학생들을 대상으로 조사를 실시하였다. 설문 조사는 2009년 5월 1일에서 5월 18일까지 실시하였으며, 조사에 응한 학생들에게 총 160부의 설문지를 배포하여 156부를 회수(회수율: 97.5%)하여 불성실한 응답을 한 7부를 제외한 149부(유효 표본: 93.1%)를 분석에 이용하였다.

2. 조사 내용

본 연구의 설문지는 선행연구를 토대로 본 연구자의 연구목적에 적합하도록 수정·보완하여 산학 실습 근무 여건, 산학 실습 만족도, 인구통계학적 특성 문항 등 총 3개 부분으로 구성하였다. 산학 실습 근무 여건에 대한 문항들은 Kim MR(2005), Chung KY 등(2006), Lee JH(2007), Hahm SP(2008), Ahn SK(2009) 등의 선행연구의 설문문항을 이용하여 연구 목적에 맞게 재구성하였으며 산업체 현장실습 만족도에 대한 문항들은 Bang HW(2006), Yoo SS와 Pang HW(2007) 등의 설문문항을 수정하여 사용하였다. 설문지의 각 부분 중 산학 실습 근무 여건은 '직원 편의시설이 잘 갖추어져 있고 기존의 직원들과 동일하게 이용이 가능하다', '실습업체의 기자재는 충분히 갖추어져 있고 실습환경도 쾌적하다', '실습학생의 업무 능력에 따라 실습업무가 배정되었다', '나는 본인이 원하는 파트에서 근무를 한다', '나에게 배정된 실습업무는 나의 능력에 적합하다', '나에게 주어진 실습시간과 업무량은 적당하다', '현장실습 기간 중의 실습비는 적당하다', '나는 실습기간 동안에 전공분야에 대한 외국어의 필요성을 느낀다', '나는 실습기간 중에 고객과의 마찰로 인하여 스트레스를 받은 경험이 있다' 등 9개 문항을 사용하였다. 산업체 현장실습 만족도는 '나는 실습업체의 근무환경에 만족한다', '나는 실습을 하는 것이 즐겁다', '나는 실습을 하기를 잘했다는 생각이 든다', '내가 원하는 정보를 얻을 수 있었다', '나는 친구나 주변인들에게 실습을 추천할 것이다', '나는 실습한 곳에 취업을 하고 싶다', '나는 실습업체의 직원 분위기에 만족한다', '내가 실습한 곳은 자기 개발을 하는데 적절한 곳인 것 같다', '나는 실습호텔의 교육 프로그램에 만족한다', '내게 맡겨진 실습업무는 나의 능력에 적합했다', '나는 산학실습 전반에 만족한다' 등 11개 문항으로 구성하였다.

설문지의 항목은 리커트 5점 척도(5-point interval scale)를 사용하였으며, 인구통계학적 특성은 명목척도, 비율척도, 순위척도로 구성하였다.

3. 통계 분석 방법

본 연구결과의 통계분석은 SPSS Win 17.0 프로그램을 사용하여 통계처리 하였다. 첫째, 조사대상자의 인구통계학적 특성을 알아보기 위해 빈도분석(frequency analysis)을 실시하였다. 둘째, 산학 실습 업체 유형에 따른 인구통계학적 특성의 차이를 알아보기 위해 카이제곱분석(Chi-square analysis)을 실시하였다. 셋째, 연구에 사용된 측정도구의 내적 일관성 검증을 위해 Cronbach's alpha 값을 이용하여 신뢰도 분석을 실시하였다. 넷째, 판별타당성을 확보하기 위해 주성분요인분석(principal component analysis)을 실시하였으며, 고유치(eigen value) 1 이상을 기준으로 하였으며, 요인회전 방법은 배리맥스(Varimax)

회전방식을 사용하였다. 변수들끼리의 상관성 여부를 검증하기 위해 KMO측도와 Bartlett 구형성 검증을 실시하였다. 다섯째, 각 요인을 구성하는 문항과 요인의 평균값과 표준편차를 확인하기 위해 기술통계 분석(descriptive analysis)을 실시하였다. 여섯째, 인구 통계학적 특성에 따른 산학 실습 근무 여건 및 산학 실습 만족도의 차이를 검증하기 위하여 독립표본 t-test(independent t-test)와 일원배치 분산분석(ANOVA)을 실시하였으며 Duncan 다중 비교(Duncan's multiple comparison)로 사후검증을 실시하였다. 일곱째, 각 요인간의 상관관계를 분석하기 위해 Pearson 상관 계수를 구하였다. 여덟째, 산학 실습 근무 여건이 산학 실습 만족도에 어떤 영향을 주는지 알아보기 위해 다중회귀분석을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사대상자들의 인구통계학적 특성은 Table 1에 제시한 바와 같다. 성별에서 남학생은 20.8%, 여학생은 79.2%로 나타나 여학생 비율이 높게 나타났다. 이는 호텔 및 외식 관련학과 특성상 졸업 후 조리 및 서비스 분야로의 진출이 많은 학과이므로 학생 중 여학생 비율이 높기 때문으로 사료된다. 전공은 외식산업학과 34.9%, 전통음식문화전공 30.2%, 호텔경영학과 14.8%, 외식산업조리학과 10.1%, 기타 10.1% 순으로 나타났다. 학년은 4학년이 62.4%, 3학년 33.6%, 2학년 4.0%순으로 나타나 산학실습은 고학년 위주로 진행되는 것으로 나타났다. 실습 장소는 호텔이 43.6%로 가장 많았고, 외식업체 27.5%, 개인 레스토랑 27.5%, 리조트 6.7%, 기타 14.1%순으로 나타났다. 본 연구에서는 패밀리 레스토랑, 패스트푸드점 등 체인 레스토랑을 가지고 있는 업체를 외식업체라 하였고, 개인 레스토랑은 단일 업장으로 운영되는 레스토랑을 나타내었다. 배치된 업장은 콜드키친 6.7%, 메인 주방 6.0%, 베이커리 12.8%, 부처 2.7%, 한식당 10.7%, 중식당 1.3%, 일식당 2.0%, 이태리 식당 8.1%, 커피숍 10.1%, 기타 38.3%, 무응답 1.3%로 나타났다. 급료는 10만원 미만이 8.1%, 10~15만원이 24.2%, 15~20만원이 13.4%, 20~30만원이 19.5%, 30만원 이상이 34.2%, 무응답이 0.7%로 나타났다. 취업희망업체로는 호텔 26.2%, 외식업체 33.6%, 개인 레스토랑 4.0%, 리조트 5.4%, 기타 30.2%, 무응답 0.7%로 나타났다. 기타(30.2%)로 응답한 경우, 식품회사, 연구소, 요리 학원, 리서치 업체, 마케팅 업체 등으로 나타났다.

2. 산학 실습 업체 유형에 따른 실습생의 인구통계학적 특성 및 취업 희망 업체

산학 실습 업체 유형에 따른 실습생의 성별, 학년, 전

Table 1. Characteristics of subjects and the experienced internship program

	Category	Frequency	Percentage
Gender	Male	31	20.81
	Female	118	79.19
Major	Hotel management	22	14.8
	Foodservice management	52	34.9
	Traditional food culture	45	30.2
	Food industry & culinary art	15	10.1
	Others	15	10.1
Grade	Sophomore	6	4.0
	Junior	50	33.6
	Senior	93	62.4
Internship company types	Hotel	65	43.6
	Foodservice company	41	27.5
	Restaurant	12	8.1
	Resort	10	6.7
	Others	21	14.1
Position assigned	Cold kitchen	10	6.7
	Main kitchen	9	6.0
	Bakery kitchen	19	12.8
	Butcher	4	2.7
	Korean kitchen	16	10.7
	Chinese kitchen	2	1.3
	Japanese kitchen	3	2.0
	Italian kitchen	12	8.1
	Coffee shop	15	10.1
	Others	57	38.3
	No response	2	1.3
Salary for internship (unit : 10,000 won)	<10	12	8.1
	10 - less than 15	36	24.2
	15 - less than 20	20	13.4
	20 - less than 30	29	19.5
	≥30	51	34.2
	No response	1	0.7
Desired company types to be hired	Hotel	39	26.2
	Foodservice company	50	33.6
	Restaurant	6	4.0
	Resort	8	5.4
	Others	45	30.2
No response	1	0.7	

공, 급료 등 인구통계학적 특성 및 취업 희망업체는 Table 2에 나타내었다. 남학생은 호텔(54.8%), 개인 레스토랑, 리조트 및 기타(38.7%), 외식업체(6.5%) 순으로 실습업체를 선택한 것으로 나타났고, 여학생은 호텔(40.7%), 외식업체(33.0%), 개인 레스토랑, 리조트 및 기타(26.3%)

순으로 나타났다. 성별에 관계없이 실습업체로 호텔을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 3학년에서는 호텔을 선택한 학생이 52.0%로 가장 높게 나타났고 개인 레스토랑, 리조트 및 기타(26.0%), 외식업체(22.0%) 순으로 선택한 것으로 나타났다. 4학년이 선택한 실습업체는 호텔(35.4),

Table 2. Demographic characteristics by internship company types

		The internship company types			χ^2 value (p-value)
		Hotel	Foodservice company	Restaurant, resort and others	
		N(%)	N(%)	N(%)	
Gender	Male	17(54.8)	2(6.5)	12(38.7)	8.757* (0.013)
	Female	48(40.7)	39(33.0)	31(26.3)	
Grade	Sophomore	6(100.0)	0(0.0)	0(0.0)	11.797* (0.019)
	Junior	26(52.0)	11(22.0)	13(26.0)	
	Senior	33(35.4)	30(32.3)	30(32.3)	
Major	Hotel management	19(86.4)	2(9.1)	1(4.5)	30.327*** (0.000)
	Foodservice management	15(28.9)	18(34.6)	19(36.5)	
	Traditional food culture	20(44.5)	15(33.3)	10(22.2)	
	Food industry & culinary art	6(40.0)	5(33.3)	4(26.7)	
	Others	5(33.3)	1(6.7)	9(60.0)	
Salary for internship (unit : 10,000 won)	<10	5(41.7)	3(25.0)	4(33.3)	42.675*** (0.000)
	10 - less than 15	28(77.8)	2(5.5)	6(16.7)	
	15 - less than 20	12(60.0)	5(25.0)	3(15.0)	
	20 - less than 30	10(34.5)	14(48.3)	5(17.2)	
	≥30	9(17.7)	17(33.3)	25(49.0)	
The desired company type to be hired	Hotel	31(79.5)	7(17.9)	1(2.6)	52.559*** (0.000)
	Foodservice company	11(22.0)	26(52.0)	13(26.0)	
	Others	23(39.0)	7(11.9)	29(49.1)	

외식업체(32.3%), 개인 레스토랑, 리조트 및 기타(32.3%)가 유사한 수준을 보였다. 3, 4학년 모두 호텔을 실습업체로 가장 선호하는 것으로 나타났다. 학생들의 전공 중 호텔경영학과 학생은 86.4%가 호텔을 선택해 가장 높게 나타나 전공의 특성을 반영하였으며, 외식업체 9.1%, 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 2.3%순으로 나타났다. 외식산업학과 학생은 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 36.5%, 외식업체 34.6%, 호텔 28.9% 순으로 실습업체를 선택하는 것으로 나타났다. 전통음식전공 학생은 호텔 44.5%, 외식업체 33.3%, 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 22.2% 선택하는 것으로 나타났다. 외식산업조리학과 학생은 호텔 40.0%, 외식업체 33.3%, 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 26.7% 선택하는 것으로 나타났다. 외식산업학과, 전통음식전공, 외식산업조리학과는 졸업 후 조리 분야로의 취업을 선호하는 경향이 있는데(Chong YK 등 2006), 호텔, 외식업체 뿐 아니라 개인 레스토랑, 리조트 등에도 레스토랑으로 취업이 가능하므로, 실습업체 유형도 비교적 고른 분포를 나타내었다. 기타 학과 학생들은 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 60.0%, 호텔 33.3%, 외식업체 6.7% 순으로 선택하는 것으로 나타났다. 급료는 10만원 미만을 받은 경우는 호텔에서 실습한 학생이 41.7%로 가장 많았으며 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 33.3%, 외식업체 25.0%로 나타났다. 10~15만원 받은 경우, 호텔 실습이

77.8%로 나타나 가장 많았으며 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 16.7%, 외식업체 5.5%로 나타났다. 15~20만원을 받은 학생 역시 호텔에서 실습한 경우가 60.0%로 가장 많았고 외식업체 25.0%, 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 15.0% 순서로 나타났다. 20~25만원 미만 급료를 받은 학생은 외식업체 48.3%, 호텔 34.5%, 개인 레스토랑, 리조트 및 기타 17.2%로 나타났으며, 30만원 이상 실습비를 받은 경우 개인 레스토랑, 리조트 및 기타가 49.0%로 가장 많았고 외식업체 33.3%, 호텔이 17.7%로 가장 낮게 나타났다. 호텔은 다른 업체 유형에 비해 비교적 낮은 급료를 주는 것으로 나타났다. 호텔에 취업하기를 원하는 학생 중 79.5%가 호텔에서 실습을 하였으며 17.9%는 외식업체, 2.6%는 개인 레스토랑, 리조트 및 기타에서 실습을 하였다. 외식업체에 취업하고자 하는 학생은 52.0%가 외식업체에서 실습하였고 26.0%는 개인 레스토랑, 리조트 및 기타, 22.0%는 호텔에서 실습을 하였다. 개인 레스토랑, 리조트 및 기타에 취업을 원하는 학생은 49.1%가 개인 레스토랑, 리조트 및 기타에서 실습하였고 호텔 39.0%, 외식업체 11.9% 순으로 나타났다. 따라서 학생들이 본인이 향후에 취업을 희망하는 업체 유형에 맞게 산학 실습을 신청하는 것으로 나타났다. 이는 현장 실습을 통해 취업의 기회를 가질 수 있고(Park YK와 Yoon JH 2006), 현장 실습에 대한 학생들의 인식이 진

로나 취업에 영향을 줄 수 있으므로(Hahm SP 2008) 본인이 평소에 관심이 있는 분야에서 실습을 하는 것으로 나타났다.

3. 측정 도구에 대한 신뢰도 및 타당성 검증

본 연구에 사용된 설문 문항은 크게 산학 실습 근무 여건, 산학 실습 만족도로 나누어 설계되었으며, 본 연구에서 사용된 문항의 타당성을 검증하기 위해 요인 분석을 실시하였다. 요인추출법으로 주성분 분석(principle component analysis)과 베리맥스(Varimax) 회전을 이용하여 분석을 실시하였다. Communality값이 0.5보다 작은 경우 그 변수를 제거하고 다시 요인 분석을 실시하였고, eigen value는 1 이상을 기준으로 하였다(Lee HS와 Lim JH, 2008). 산학 실습 근무 여건에 대한 9개 문항 중 '현장실습 기간 중의 실습비는 적당하다', '나는 실습기간 동안에 전공분야에 대한 외국어의 필요성을 느낀다', '나는 실습기간 중에 고객과의 마찰로 인하여 스트레스를 받은 경험이 있다' 등 3개 문항이 제거되어 나머지 6개 문항이 분석에 사용되었다. 산학 실습 만족도에 대한 11개 문항 중에는 '나는 실습한 곳에 취업을 하고 싶다' 1개 문항이 제거되어 나머지 10개 문항이 사용되었다.

각 영역의 신뢰도 및 측정값의 일관성을 확인하기 위해 각 요인의 요인적재량 및 Cronbach's α 값을 구하여 Table 3에 나타내었다. 산학 실습 근무 여건을 요인 분

석한 결과, 아이겐 값이 1이상인 2개의 요인을 추출하였고, 추출된 2개의 요인은 61.1%를 설명하고 있다. 제1요인은 '나는 본인이 원하는 파트에서 근무를 했다', '실습 학생의 업무 능력에 따라 실습 업무가 배정되었다', '나에게 배정된 실습 업무는 나의 능력에 적합했다'의 문항이 묶여 '업무 적합성'이라 명명하였으며 신뢰도 계수는 0.721로 나타났다. 제2요인은 '직원 편의 시설이 잘 갖추어져 있고 기존의 직원들과 동일하게 이용이 가능했다', '실습업체의 기자재는 충분히 갖추어져 있고 실습 환경도 쾌적하였다', '나에게 주어진 실습 시간과 업무량은 적당하였다'의 문항이 묶여 '근무 환경'으로 명명하였으며 신뢰도 계수는 0.580으로 나타났다(Table 3).

산학 실습 만족도에 대한 요인 분석 결과, 3개 요인이 도출되었고, 62.2%의 설명력을 나타냈다. 제1요인은 '나는 실습을 하기를 잘했다는 생각이 든다', '나는 친구나 주변인들에게 실습을 추천할 것이다', '나는 실습을 하는 것이 즐겁다', '내가 원하는 정보를 얻을 수 있었다', '나는 산학실습 전반에 만족한다' 문항이 묶여 '실습 선호도'이라 명명하였고, 신뢰도는 0.821로 높게 나타났다. 제2요인은 '나는 실습 호텔의 교육 프로그램에 만족한다', '내게 맡겨진 실습업무는 나의 능력에 적합했다'가 묶여 '교육 및 업무 만족도'라 명명하였으며, 신뢰도는 0.543으로 나타났다. 제3요인은 '나는 실습 업체의 직원 분위기에 만족한다', '내가 실습한 곳은 자기 개발을 하는데 적

Table 3. Reliability and factor analysis of each variable

Factor	Item	Factor loading	Eigen value	% of variance	Cronbach's alpha	
Work suitability	Assignment to the desired department	0.835	2.013	33.556	0.721	KMO : 0.686
	Fairness in duty assignment	0.770				
	Appropriate duty assignment	0.756				
Working condition	Well convenient facilities and same availability with other employees	0.803	1.654	27.563	0.580	Bartlett's chi-square : 172.538 df : 15 p-value : 0.000
	Well-appointed equipment and cheerful working environment	0.781				
	Appropriate practice hours and work load	0.579				
Internship preference	Good selection for internship	0.809	2.911	29.113	0.821	KMO : 0.797
	Recommending to colleagues	0.750				
	Enjoying the internship	0.680				
	Obtaining information	0.674				
	Overall satisfaction	0.652				
Internship satisfaction	Satisfaction for educational program	0.782	1.656	16.557	0.543	Bartlett's chi-square : 454.872 df : 45 p-value : 0.000
	Internship duty with trainees' ability	0.725				
Company satisfaction	Satisfaction employees	0.844	1.653	16.535	0.594	p-value : 0.000
	Appropriate for self development	0.610				
	Satisfaction the environment	0.593				

절한 곳인 것 같다’, ‘나는 실습업체의 근무 환경에 만족한다’가 묶여 ‘업체 만족도’이라 명명하였고, 신뢰도는 0.594로 나타났다. 신뢰도 계수는 한 개 요인을 제외하고는 0.6 수준 이상으로 나타나 적합한 것으로 나타났다. 표본자료의 요인분석 적합성 여부를 판단해주는 KMO & Bartlett test를 통해 분석의 타당성을 점검하였으며, KMO는 산학 실습 근무 여건이 0.686, 산학 실습 만족도가 0.797로 나타남으로써 판단 기준치인 0.5 이상을 초과하여 요인분석을 통한 변수 선정이 바람직함을 알 수 있었다. 또한 요인 분석 모형의 적합성 여부를 나타내는 Bartlett의 구형성 검정치는 산학 실습 근무 여건이 172.538이며 p값이 0.000로 나타났고, 산학 실습 만족도는 454.872이며 p값이 0.000로 나타나 공통 요인이 존재한다고 볼 수 있다.

4. 산학 실습 근무 여건

조사 대상 학생들의 산학 실습 근무 여건에 대한 평가를 알아보는 각 항목의 평균과 표준 편차는 Table 4에 나타내었다. 산학 실습 근무 여건에 대해 5점 척도로 평가한 결과 3.17로 평가했으며, ‘직원 편의 시설이 잘 갖추어져 있고 기존 직원들과 동일하게 이용이 가능했다’는 평가가 3.50으로 가장 높게 나타났고, ‘나에게 배정된 실습 업무가 나의 능력에 적합했다(3.41)’, ‘실습 업체의 기자재가 충분히 갖추어져 있고 실습 환경도 쾌적했다(3.36)’ 순으로 나타났다. 반면, ‘나는 본인이 원하는 파트에서 근무를 했다(2.91)’, ‘실습 학생의 업무 능력에 따라 실습 업무가 배정되었다(2.63)’에 대한 평가는 낮게 나타나, 실습생들의 부서 및 업무 배치에 대한 실습 업체의 배려가 좀 더 필요할 것으로 보인다.

실습생의 인구 통계학적 특성, 실습업체, 배치업장 및 취업 희망업체에 따른 산학 실습 업체의 산학 실습 근무 여건에 대한 평가는 Table 5에 나타내었다. 성별에 따라 업무 적합성에 대한 평가에 유의한 차이를 나타내었으며(p<0.05), 급료에 따라(p<0.01), 산학 실습 업체 유형에

따라(p<0.01) 근무 환경에 대한 평가에 유의한 차이를 보였다. 남학생(3.31)보다 여학생(2.90)의 경우 업무 적합성을 낮게 평가하였으며, 급료는 가장 많은 30만원 이상을 지급한 곳이 근무 환경은 가장 낮게(3.08) 평가되었고 10만원 미만을 지급한 곳이 근무 환경은 가장 높게(3.78) 평가되었다. Table 2에서 10만원 미만의 급료를 받은 경우 호텔에서 실습한 학생이 41.7%로 가장 많았으므로 호텔의 근무 환경이 가장 높게 평가되었다고 사료되며, 30만원 이상 실습비를 받은 경우 개인 레스토랑, 리조트 및 기타가 49.0%로 가장 많았으므로 이 업체 유형에서 근무 환경이 낮게 평가되는 것으로 여겨진다.

또한 산학 실습 업체 유형에서는 호텔의 근무 환경에 가장 높게(3.55) 평가되었고, 리조트의 근무 환경이 가장 열악한 것(2.67)으로 평가되었다.

5. 산학 실습 만족도

산학 실습 만족도의 평균 및 표준 편차는 Table 6에 나타내었다. 전체적인 만족도는 3.28로 나타났으며, ‘나는 실습을 하기를 잘했다는 생각이 든다’는 평가가 3.61로 가장 높게 나타났고, ‘나는 실습 업체의 직원 분위기에 만족한다(3.60)’, ‘나는 실습 업체의 근무 환경에 만족한다(3.41)’ 순으로 나타났다. 한편, ‘나는 실습 호텔의 교육 프로그램에 만족한다(3.10)’, ‘내가 실습한 곳은 자기 개발을 하는데 적절한 곳인 것 같다(3.01)’에 대한 평가는 가장 낮게 평가되었다. 이는 실습업체에서 실습생에게 적합한 교육 프로그램 개발에 좀 더 관심을 기울여야 할 것으로 사료된다.

실습생의 성별, 학년, 전공, 급료, 실습업체 유형, 취업 희망업체 유형에 따른 산학 실습 만족도는 Table 7에 나타내었다. 성별에 따라 남학생(3.56)보다 여학생(3.20)이 실습 선호도를 낮게 평가했으며(p<0.05), 급료는 10만원 이상~15만원 미만 그룹에서 실습 선호도가 3.57로 가장 높게 나타났고 30만원 이상 그룹이 3.09로 가장 낮은 실습 선호도를 나타냈다(p<0.05). 이는 산학 실습시 급료는

Table 4. Mean and SD of the extracted factors of working condition

Factor	Item	Mean±SD	Rank
Work suitability	Assignment to the desired department	2.91±1.32	5
	Fairness in duty assignment	2.63±1.15	6
	Appropriate duty assignment	3.41±0.94	2
	Average	2.98±0.92	
Work environment	Well convenient facilities and same availability with other employees	3.50±1.06	1
	Well-appointed equipment and cheerful working environment	3.36±0.99	3
	Appropriate practice hours and work load	3.24±1.07	4
	Average	3.37±0.77	
Overall		3.17±0.68	

Table 5. Working condition by demographic characteristics and experienced internship program

		Working condition	
		Work suitability	Work environment
		Mean±SD	Mean±SD
Gender	Male	3.31±0.76	3.54±0.62
	Female	2.90±0.94	3.32±0.80
	t-value	2.274	1.397
	p-value	0.024*	0.164
Grade	Sophomore	3.61±1.14	3.78±0.62
	Junior	2.97±0.86	3.31±0.76
	Senior	2.95±0.93	3.37±0.78
	F-value	1.476	0.983
	p-value	0.232	0.377
Major	Hotel management	3.14±0.72	3.58±0.48
	Foodservice management	3.05±1.01	3.29±0.87
	Traditional food culture	2.94±1.04	3.40±0.78
	Food industry & culinary art	2.76±0.56	2.96±0.68
	Others	2.87±0.79	3.64±0.65
	F-value	0.530	2.204
	p-value	0.714	0.071
Salary for internship (unit : 10,000 won)	<10	3.08±0.77	3.78±0.74 ^b
	10 - less than 15	3.18±0.97	3.47±0.77 ^{ab}
	15 - less than 20	2.83±0.91	3.28±0.69 ^{ab}
	20 - less than 30	2.84±0.82	3.59±0.60 ^{ab}
	≥30	2.96±0.99	3.08±0.80 ^a
	F-value	0.738	3.665
	p-value	0.567	0.007**
Internship company types	Hotel	3.11±0.94	3.55±0.71 ^b
	Foodservice company	2.85±0.87	3.18±0.66 ^{ab}
	Restaurant	2.89±0.97	3.33±0.95 ^{ab}
	Resort	2.57±0.92	2.67±1.05 ^a
	Others	3.10±0.91	3.52±0.65 ^b
	F-value	1.126	4.168
	p-value	0.347	0.003**
Position assigned	Cold kitchen	2.70±0.87	3.27±1.03
	Main kitchen	2.96±1.10	3.44±0.78
	Bakery kitchen	2.93±0.91	3.18±1.11
	Butcher	2.33±1.28	3.50±0.33
	Korean kitchen	2.75±0.82	3.06±0.82
	Chinese kitchen	3.17±0.24	3.50±0.24
	Japanese kitchen	2.89±0.19	3.56±0.84
	Italian kitchen	3.00±1.01	3.28±0.51
	Coffee shop	3.04±0.97	3.49±0.78
	Etc.	3.16±0.92	3.47±0.64
	F-value	0.699	0.648
	p-value	0.709	0.754
Desired company types to be hired	Hotel management	3.02±0.77	3.32±0.67
	Foodservice management	2.92±0.98	3.37±0.81
	Traditional food culture	2.39±1.10	3.39±0.71
	Food industry & culinary art	2.38±0.60	3.83±0.67
	Others	3.22±0.93	3.36±0.81
	F-value	2.412	0.788
	p-value	0.052	0.535

Table 6. Mean and SD of the extracted factors of Internship satisfaction

Factor	Item	Mean±SD	Rank
Internship preference	Good selection for internship	3.61±0.95	1
	Recommending to colleagues	3.16±1.06	6
	Enjoying the internship	3.16±1.00	6
	Obtaining information	3.16±1.04	6
	Overall satisfaction	3.26±0.90	5
Average		3.27±0.76	
Education and work satisfaction	Satisfaction for educational program	3.10±0.83	9
	Internship duty with trainees' ability	3.36±0.85	4
	Average	3.23±0.70	
Company satisfaction	Satisfaction employees	3.60±1.02	2
	Appropriate for self development	3.01±1.00	10
	Satisfaction the environment	3.41±0.99	3
	Average	3.34±0.74	
Overall		3.28±0.60	

실습생의 만족도에 영향을 끼치는 가장 중요한 요소가 아님을 보여주고 있다. Ahn SK(2009)은 산학 실습 인지도에 긍정적인 영향을 미치는 요인으로 실습 업체와 부서 배치, 실습 환경, 실습 학생의 특성과 능력, 학과 교육, 실습 후 성과 등이 있다고 하였으며, 실습 기간 및 보상 요인은 영향을 미치지 않는다고 하였다. 따라서 학생들은 경제적 보상이나 실습 기간보다는 본래 실습 목적인 교육적 효과를 기대하고 있는 것으로 나타났다. 실습 선호도는

산학 실습 업체 유형 중 호텔에 대해 가장 높게(3.48) 나타났으며 리조트에 대해 가장 낮게(2.70) 나타났다($p<0.01$). 업체 만족도는 개인 레스토랑이 가장 높게(3.53) 나타났고 리조트(2.67)가 가장 낮게 평가되었다($p<0.05$).

6. 산학 실습 근무 여건과 실습생 만족도

산학 실습 근무 여건과 실습생 만족도 간의 상관관계 분석 결과는 Table 8에 나타내었다. 인과 관계를 확인하

Table 7. Internship satisfaction by demographic characteristics and experienced internship program

		Internship satisfaction		
		Internship preference	Education and work satisfaction	Company satisfaction
		Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD
Gender	Male	3.56±0.70	3.35±0.50	3.46±0.68
	Female	3.20±0.76	3.20±0.74	3.30±0.76
	t-value	2.419	1.398	1.049
	p-value	0.017*	0.167	0.296
Grade	Sophomore	3.37±0.79	3.17±0.52	3.39±0.49
	Junior	3.34±0.66	3.16±0.70	3.32±0.64
	Senior	3.23±0.81	3.27±0.70	3.34±0.81
	F-value	0.346	0.440	0.031
	p-value	0.708	0.645	0.969
Major	Hotel management	3.34±0.62	3.14±0.66	3.27±0.66
	Foodservice management	3.20±0.94	3.36±0.69	3.28±0.92
	Traditional food culture	3.27±0.72	3.13±0.74	3.30±0.65
	Food industry & culinary art	3.23±0.46	3.03±0.69	3.29±0.52
	Others	3.47±0.65	3.40±0.60	3.78±0.59
	F-value	0.396	1.315	1.488
	p-value	0.811	0.267	0.209

Salary for internship (unit : 10,000 won)	<10	3.49±0.55	3.09±0.54	3.76±0.54
	10 - less than 15	3.57±0.63	3.33±0.65	3.35±0.61
	15 - less than 20	3.29±0.78	3.15±0.69	3.15±0.73
	20 - less than 30	3.12±0.76	3.19±0.65	3.46±0.66
	≥30	3.09±0.82	3.24±0.80	3.23±0.88
	F-value	2.759	0.390	1.695
	p-value	0.030*	0.815	0.154
The internship company types	Hotel	3.48±0.68 ^b	3.30±0.68	3.38±0.65 ^b
	Foodservice company	3.06±0.69 ^{ab}	3.29±0.76	3.30±0.64 ^{ab}
	Restaurant	3.15±0.91 ^{ab}	3.00±0.77	3.53±0.72 ^b
	Resort	2.70±0.69 ^a	3.10±0.70	2.67±1.24 ^a
	Others	3.39±0.88 ^b	3.08±0.57	3.48±0.81 ^b
	F-value	3.903	0.908	2.623
	p-value	0.005**	0.461	0.037*
The desired company type to be hired	Hotel management	3.52±0.57	3.31±0.63	3.47±0.49
	Foodservice management	3.09±0.82	3.24±0.74	3.42±0.76
	Traditional food culture	3.27±0.69	3.08±0.58	3.28±1.25
	Food industry & culinary art	3.28±0.65	2.81±0.80	3.21±1.17
	Others	3.26±0.84	3.24±0.69	3.18±0.74
	F-value	1.801	0.904	1.018
	p-value	0.132	0.463	0.400

기 위해서는 연구 개념들 간의 상관관계 수준 및 방향성이 있는지를 확인하는 판별타당성에 대한 검토가 필요하다. 상관관계를 분석한 결과, 각 요인간의 관계는 가설에서 설정한 방향과 일치하고 있으며, 서로 간의 상관계수도 0.7 이상 높지 않으므로 회귀 분석을 실시하기에 무리가 없는 것으로 여겨진다.

산학 실습 근무 여건에 관한 6개 문항의 요인 분석으로 추출된 ‘업무 적합성’, ‘근무 환경’ 2개 요인과 산학 실습 만족도에 관한 10개 문항의 요인 분석 결과 추출된 ‘실습 선호도’, ‘교육 및 업무 만족도’, ‘업체 만족도’ 3개 요인 간 회귀분석을 실시한 결과는 Table 9~11과 같다.

‘실습 선호도’를 종속변수로 사용하고 ‘업무 적합성’, ‘근무 환경’을 독립변수로 사용한 다중 회귀 분석 결과

통계적으로 유의한 회귀식이 도출되었다. 도출된 회귀식의 설명력은 0.308(30.8%)로 나타났고 통계적으로 유의한 결과를 나타내었다($p < 0.001$). 희망 부서에서의 근무, 학생 업무 능력에 맞는 실습 업무 배정 등을 나타내는 ‘업무 적합성’, 이용이 편리한 직원 편의 시설, 충분한 기자재, 쾌적한 실습 환경, 적정량의 실습시간과 업무량 등의 항목으로 구성된 ‘근무 환경’ 두 가지 요인 모두 실습 만족도, 실습 추천 의지, 실습의 즐거움, 원하는 정보 취득, 전반 만족도 등을 나타내는 ‘실습 선호도’에 통계적으로 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다(Table 9). 또한 베타 값에 따라 ‘근무 환경’ 요인이 0.394, ‘업무 적합성’ 요인이 0.235 순으로 ‘실습 선호도’에 영향을 미치는 것으로 분석되었다.

Table 8. Analysis of correlation between each variables

		Working condition		Internship satisfaction		
		Work suitability	Work environment	Internship preference	Education and work satisfaction	Company satisfaction
Working condition	Work suitability	1.00				
	Work environment	0.302***	1.00			
Internship satisfaction	Internship preference	0.404***	0.484***	1.00		
	Education and work satisfaction	0.409***	0.206*	0.413***	1.00	
	Company satisfaction	0.320***	0.525***	0.499***	0.265**	1.00

*** $p < 0.001$

* $p < 0.05$

Table 9. The effect of working condition on internship preference

	Regression coefficient	Standardized regression coefficient	t	p
(constant)	1.248		4.834	0.000***
Work suitability	0.235	0.285	3.941	0.000***
Work environment	0.394	0.399	5.514	0.000***
$R^2=0.308$		Adjusted $R^2=0.299$	F=32.296	p=0.000

Table 10. The effect of working condition on education and work satisfaction

	Regression coefficient	Standardized regression coefficient	t	p
(constant)	2.088		8.077	0.000***
Work suitability	0.289	0.382	4.836	0.000***
Work environment	0.084	0.092	1.167	0.245
$R^2=0.175$		Adjusted $R^2=0.164$	F=15.422	p=0.000

Table 11. The effect of working condition on company satisfaction

	Regression coefficient	Standardized regression coefficient	t	p
(constant)	1.369		5.397	0.000***
Work suitability	0.145	0.179	2.470	0.015*
Work environment	0.457	0.472	6.508	0.000***
$R^2=0.305$		Adjusted $R^2=0.296$	F=31.832	p=0.000

‘업무 적합성’, ‘근무 환경’ 요인이 ‘교육 및 업무 만족도’에 미치는 영향을 검증하기 위하여 다중 회귀 분석을 실시한 결과(Table 10), 회귀 모델의 설명력은 0.107(17.5%)이며 통계적으로 유의하게 나타났다.($p<0.001$). 희망 부서에서의 근무, 학생 업무 능력에 맞는 실습 업무 배정 등을 나타내는 ‘업무 적합성’은 교육 프로그램 만족도, 실습 업무의 적합성 등을 나타내는 ‘교육 및 업무 만족도’에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 반면 이용이 편리한 직원 편의 시설, 충분한 기자재, 쾌적한 실습 환경, 적정량의 실습시간과 업무량 등의 항목으로 구성된 ‘근무환경’ 요인은 교육 프로그램 만족도, 실습 업무의 적합성 등을 나타내는 ‘교육 및 업무 만족도’에는 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 이는 쾌적한 근무 환경 및 편의시설보다는 희망 부서에서의 근무, 학생 업무 능력에 맞는 실습 업무 배정 등이 교육 프로그램 및 업무 만족도를 결정하는데 중요한 요인이기 때문으로 사료된다.

Table 11은 ‘업무 적합성’, ‘근무 환경’ 요인이 ‘업체 만족도’에 미치는 영향을 검증한 다중 회귀 분석 결과이다. 회귀식의 설명력은 0.305(30.5%)로 나타났고 통계적으로 유의한 결과를 나타내었다($p<0.001$). ‘업무 적합성’, ‘근무 환경’ 두 가지 요인 모두 실습 업체 직원 분위기에 대한 만족도, 업체에서의 자기 개발 가능성, 업체 근

무 환경 만족도를 나타내는 ‘업체 만족도’에 통계적으로 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한 베타 값은 ‘근무 환경’ 요인이 0.457, ‘업무 적합성’ 요인이 0.145 순으로 나타났다. 즉 ‘업체 만족도’에는 ‘근무 환경 요인’의 영향력이 더 큰 것으로 나타났다. Chung 등(2006)은 실습 업체 및 부서 배치, 업무 환경, 실습 후 결과 등의 요인이 업무 습득 만족도, 실습생의 능력 및 기술 향상에 대한 만족도에 영향을 미치며, 실습 업체 및 부서 배치, 실습 후 결과 요인이 실습생의 실습 평가에 대한 만족도에 영향을 미친다고 하여 본 연구와 유사한 결과를 보여주었다. 즉 산학 실습 시 학생들이 희망하는 실습 업체 및 부서에 배치되는 것이 가장 중요한 것으로 사료되며, 근무 환경도 산학 실습 만족도에 영향을 미치지만 교육 및 업무 만족도에는 업무 적합성이 중요한 영향을 미치는 것을 알 수 있었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 호텔 및 외식 관련 전공 학생들을 대상으로 산학 실습 현황에 대해 알아보고 전공에 따른 차이 및 실습 업체 유형에 따른 차이를 비교 분석하고자 하였다. 또한 산학 실습 근무 여건 중 어떠한 부분이 만족도에 가장 큰 영향을 끼치는지 확인하여 향후 산학 실

습 프로그램을 계획할 때 중점적으로 개선해야 할 사항을 알아보고자 하였다. 산학 실습 근무 여건과 산학 실습 만족도를 구성하는 요인을 파악하고 실습생의 인구통계학적 특성, 실습 업체, 배치 업장 및 취업 희망 업체에 따른 각 요인의 차이를 분석하고자 하였으며, 각 요인 간의 인과 관계를 분석하고자 하였다.

산학 실습 근무 여건이 산학 실습 만족도에 미치는 영향에 대한 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조사 대상자는 여성이 79.2%로 남성보다 높은 비율을 차지했으며, 전공은 외식산업학과, 전통음식문화전공, 호텔경영전공, 외식산업조리학과 순으로 나타났다. 학년은 4학년이 62.4%로 가장 많았고, 실습 장소는 호텔이 43.6%, 외식업체가 27.5%로 높은 비율로 나타났다. 배치된 업장은 베이커리, 한식당, 커피숍, 이태리 식당, 콜드키친, 메인 주방 등 다양한 분야로 배치되었으며, 급료는 20만원 이상 30만원 이하가 가장 높은 비중을 차지했고, 취업 희망업체는 외식업체 33.6%, 호텔 26.2% 순으로 나타났다.

둘째, 산학 실습 업체 유형에 따른 실습생의 인구통계학적 특성 및 취업 희망 업체를 살펴본 결과, 호텔에는 다양한 전공의 학생이 오는 반면, 외식업체나 개인 레스토랑, 리조트 및 기타에는 호텔 전공 학생 비율이 낮게 나타났으며, 급료 수준은 외식업체나 개인 레스토랑, 리조트 및 기타가 호텔에 비하여 높은 급료를 지급하는 것으로 나타났다. 또한 학생들은 본인들이 원하는 분야에 따라 산학 실습 업체 유형을 정하는 것으로 나타났다.

셋째, 산학 실습 근무 여건을 구성하는 요인을 구분하기 위해 요인 분석을 실시한 결과, 아이겐 값(eigen value)이 1.0 이상인 요인이 2개로 확인 되었으며 제 1요인을 업무 적합성, 제 2요인을 근무 환경으로 각각 명명하였고, 신뢰도 검증을 위한 Cronbach's alpha 값은 각각 0.721, 0.580으로 나타났다. 한편, 산학 실습 만족도는 3개 요인으로 구성되었으며, 제 1요인은 실습 선호도 요인, 제 2요인은 교육 및 업무 만족도 요인, 제 3요인은 업체 만족도 요인으로 명명하였고, Cronbach's alpha 값은 각각 0.821, 0.543, 0.594로 나타났다.

넷째, 산학 실습 근무 여건에 대한 실습생들의 평가 결과, '직원 편의 시설이 잘 갖추어져 있고 기존 직원들과 동일하게 이용이 가능했다', '나에게 배정된 실습 업무가 나의 능력에 적합했다', '실습 업체의 기자재가 충분히 갖추어져 있고 실습 환경도 쾌적했다' 등의 항목은 높게 나타난 반면, '나는 본인이 원하는 파트에서 근무를 했다', '실습 학생의 업무 능력에 따라 실습 업무가 배정되었다'에 대한 평가는 낮게 나타나, 실습생들의 부서 및 업무 배치에 대한 실습 업체의 배려가 좀 더 필요할 것으로 보인다. 또한 급료는 가장 많은 30만원 이상을 지급한 곳이 근무 환경은 가장 낮게 평가되었고 10

만원 미만을 지급한 곳이 근무 환경은 가장 높게 평가되었으며, 호텔의 근무 환경이 가장 높게 평가되었고, 리조트가 가장 열악한 것으로 평가되었다.

다섯째, 산학 실습 만족도에 대한 평가 결과, '나는 실습을 하기를 잘했다는 생각이 든다', '나는 실습 업체의 직원 분위기에 만족한다', '나는 실습 업체의 근무 환경에 만족한다' 등의 항목은 높게 평가된 반면, '나는 실습 호텔의 교육 프로그램에 만족한다', '내가 실습한 곳은 자기 개발을 하는데 적절한 곳인 것 같다'에 대한 평가는 가장 낮게 평가되어 실습생을 위한 적절한 교육 프로그램 개발이 시급한 것으로 사료된다. 급료는 10만원 이상~15만원 미만 그룹에서 가장 실습 선호도가 높게 나타났고 30만원 이상 그룹이 가장 낮은 실습 선호도를 나타내 산학 실습 시 급료는 실습생의 만족도에 영향을 끼치는 중요한 요소가 아님을 보여주고 있다. 실습 선호도는 호텔에 대해 가장 높게 나타났고, 리조트는 가장 낮게 나타났으며, 업체 만족도는 개인 레스토랑이 가장 높게 나타났고 리조트가 가장 낮게 평가되었다.

여섯째, 산학 실습 근무 여건과 산학 실습 만족도 간의 상관관계를 분석하기 위해 상관 분석을 실시하였다. 산학 실습 근무 여건의 업무 적합성, 근무 환경 2개 요인과 산학 실습 만족도의 실습 선호도, 교육 및 업무 만족도, 업체 만족도 3개 요인간의 상관 분석을 실시한 결과, 각 요인 간에 가설에서 설정한 방향과 일치하는 양의 상관관계가 나타났다.

일곱째, 산학 실습 근무 여건이 산학 실습 만족도에 미치는 영향을 분석하기 위해 회귀 분석을 실시한 결과, 산학 실습 근무 여건 중 근무 환경 요인, 업무 적합성 요인은 실습 선호도에 통계적으로 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 한편 교육 및 업무 만족도에 대해서는 업무 적합성 요인은 영향을 미치는 것으로 나타났으나 근무 환경 요인은 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 업체 만족도에 대해서는 근무 환경 요인, 업무 적합성 요인 모두 통계적으로 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다.

이와 같은 연구 결과로 본 연구에서는 산학 실습 근무 여건이 산학 실습 만족도에 유의한 영향을 끼친다는 것을 확인할 수 있었다. 특히 실습 학생들은 산학 실습 근무 여건 중 물리적인 근무 환경 등에 대해서는 높게 평가하였으나, 부서 및 업무 배치에 대해서는 낮게 평가하였으므로 이에 대한 개선이 필요할 것으로 보인다. 이는 산학 실습 업체에서 실습 프로그램을 운영할 때, 학생들을 위한 교육 프로그램의 일환으로서 체계적으로 운영하고 학생들의 희망사항을 반영한 부서 및 업무 배치 등 소프트웨어적 운영 측면에서의 개선이 요구되는 부분이다. 또한 호텔은 급료가 낮음에도 불구하고 근무 환경과 실습 선호도가 높게 평가된 반면, 리조트는 급료 수준은

가장 높았으나 근무 환경, 실습 선호도, 업체 만족도에서 가장 낮게 평가되어 이에 대한 관련 업계의 개선 노력이 필요할 것으로 사료된다. 본 연구 결과에서 나타나듯 실습 학생들은 높은 급여보다는 본인이 장래 취업을 희망하는 분야의 업체에서 업무 능력에 따라 원하는 업장에서 실습하는 것을 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났다.

산학 실습 교육이 발전하기 위해서는 학계에서는 빠르게 변화하는 호텔 및 외식 산업의 변화에 적합한 현실적인 교육이 될 수 있도록 교과목과 연계할 수 있는 체계적인 실습 프로그램 개발이 필요할 것으로 보이며, 업계에서는 업무 적합성을 고려한 부서 배치, 근무 환경 개선 등을 위해 노력해야 할 것으로 사료되며 특히 리조트 업계의 개선 노력이 요구된다. 산학 실습 교육이 단순히 호텔 및 외식 산업의 인력 부족을 해결하기 위한 수단으로 전락하지 않고 본래의 교육 목적에 부합한 성과를 내기 위해서는 호텔 및 외식 업계와 학계 간에 긴밀한 정보 공유를 통해 학생들에게 산학 실습이 현실적이고 직접적인 지식의 습득과 경험 기회를 제공할 수 있도록 해야 할 것이다.

본 연구가 갖는 한계점과 향후 연구의 방향을 제시하면 다음과 같다. 산학 실습을 마친 학생들을 대상으로 조사하다 보니 설문지 배부 및 데이터 확보에 어려움이 있었고, 학년 또한 3, 4학년의 고학년에 집중되는 경향이 있었다. 또한 실증조사의 범위를 전북 지역으로 한정 하였으므로 전국 지역으로 일반화하기에는 다소 한계가 있을 것으로 사료된다. 향후 연구에서는 지역적 안배를 고려하여 실증조사의 범위를 전국적으로 넓힐 수 있는 방안을 모색하고, 산학 실습 근무 여건 외에도 산학 실습의 만족도에 영향을 줄 수 있는 요인에 대해 알아보고자 한다. 또한 호텔, 외식업체, 리조트 등 업체 유형에 따른 산학 실습 프로그램 운영의 차이에 대해 구체적으로 조사함으로써 산학 실습 근무 여건 및 산학 실습 만족도의 차이가 나타난 이유를 알아보고자 한다.

참고문헌

강다원. 2000. 관광관련부문의 산학협동 현장실습 활성화 방안. 제주관광대 논문집 6:437-455
 나정기. 1999. 산학협동제도의 개선방안에 관한 소고. 경기관광연구. 3:31-49
 최종인. 2000. 현장실습을 통한 취업률 제고 방안. 학생생활연구 6:63-74
 Ahn SK. 2009. An investigation of the effects of perception and experience of internship training on job pursuit intentions-focusing on the hotel&tourism colleges of J university in Jeonbuk and C university in Chungnam. The Korean J of Culinary Research 15(2):31-44

Bang HW. 2006. A study on the effect of hotel brand image perceived by culinary majored students on their employment propensity. Master's thesis. Sejong University. pp.
 Barron P, Maxwell G. 1993. Hospitality management students' image of the hospitality industry. International J of Contemporary Hospitality Management 5(5):5-8
 Beard DF. 1998. The status of internships/cooperative education experiences in accounting education. J of Accounting Education 16(3/4):507-516
 Cho YL. 2003. The need assessment of work experience & training the kitchen of hotel food & beverage department. J of Foodservice Management 6(3):45-57
 Choi KD. 1997. A review of literature on the educational effect of tourism internship. The J of tourism studies 9:197-220
 Choi KD. 1998. Analysis of perception gaps of related groups on the tourism internship problems of junior colleges. The J of Vocational education research 17(2):103-120
 Choi MK, Jun YS, Bae YJ, Kim EY, Kim MH. 2007. A study on the satisfaction, evaluation and awareness of internship programs among major and non-major students in food and nutrition. Korean J Food & Nutr 20(4):494-500
 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 Nutr 33(2):373-380
 Chong YK, Hwang HJ, Huh KS. 2006. The effects of internship program satisfaction on the career decisions of culinary major students. Korean J Food Cookery Sci 23(5):702-711
 Chung KY, Lee SY, Lee HJ. 2006. A study of affection on satisfaction degree of co-op program perceived by practical trainees. Korean Academic Society of Hospitality Administration. The 32th KASHA Semi-Annual Conference pp 22-41
 Hahm SP. 2008. A study on the internship satisfaction of university students: focusing on the hotel food & beverage operation in Busan. Korean J of Hospitality Administration 17(1):107-118
 Jin YH. 2003. A study on model establishment of efficient educational-industrial cooperation in foodservice industry. Korean J of Culinary Research 9(1):121-138
 Jung HS, Seo KH, Yoon HH. 2004. Present situation of internship program for the undergraduate students majoring in culinary studies. J of Foodservice Management 7(3):65-86
 Jung HS, Yoon HH. 2004. A study on importance and satisfaction with internship education program for the undergraduate studying in culinary departments. Korean J of Hospitality Administration 13(2):257-275
 Kim KJ. 2006. The study of "How to activate industrial field training internships": focused on former researches related to field training. The Korean J of Culinary Research 12(3): 75-90
 Kim MR. 2005. A study on internship satisfaction of university-industry cooperation program participants: focusing on hotels,

- casinos, and restaurants. Master's thesis. Kyungsoong University. pp 80-84
- Kim YJ, Kim PW. 1998. The establishment of the new cooperative education system: based on the cooperation of technical high school and small-medium enterprises. *J Korean Institute of Industrial Educators* 23(2):92-104
- Lee HS, Lim JH. 2008. Statistical package for the social sciences. Bobmunsa. Gyonggido. pp 339-367
- Lee HY. 2007. Measuring students' performances and evaluating the internship program for students majoring in food and nutrition. *Korean J Community Nutrition* 12(3):333-343
- Lee JH. 2007. A study on the comparison of satisfaction among culinary students based on the differences in perception of OJT program. *The Korean J of Culinary Research* 13(3): 91-104
- Min HS, Kim YS. 2004. A study on the satisfaction of the 'OJT' for the students in the tourism related department. *J of Hospitality and Tourism Studies*. 6(2):67-82
- Min HS, Oh SY. 2005. A study on the satisfaction of the work experience and study program for the students in the tourism. *J Hospitality and Tourism Studies* 7(2):115-135
- Na JK. 1999. A survey research on industry-university training-focused on student trainees in tourism-related department in higher educational institutions-. *J of Foodservice Management* 2(2):91-119
- Park YK, Yoon JH. 2006. The relationship between perception of internship practice and preparation to find future employment - with emphasis on tourism related department's students of university. *J of Tourism and Leisure Research* 18(1):237-250
- Wi SB, Jang YL. 2000. A study on the tourism related department students on OJT. *Culinary Research* 6(2):291-314
- Yoo SS, Pang HW. 2007. The contribution of hotel brand on expectation and satisfaction for internship and job preference of students majoring in culinary art. *Korean J Food Cookery Sci* 23(1):9-18
- Yoon BK, Kim HK. 1999. A study on the industry and college cooperation in tourism department focusing on the job training. *Journal of Tourism Information* 4:321-352
- Yoon JH, Park YK. 2005. The Relationship Between Student's Perception of Internship Practice in Tourism Education and Job Decision. *Korea J of Tourism and Hospitality Research* 19(3):291-302
- 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(1):61-72

2009년 11월 21일 접수; 2009년 12월 19일 심사(수정); 2009년 12월 19일 채택