

전북 지역 학교 관리 책임자에 의한 영양교사 직무의 수행도와 중요도 평가

김모아 · 이영숙 · †노정옥
전북대학교 식품영양학과

Analysis of Perceived Management Performance and Importance Level of Nutrition Teachers by School Administrators in the Chonbuk Area of Korea

Mo A Kim, Young Sook Lee and †Jeong Ok Rho

Dept. of Food Science and Human Nutrition, Chonbuk National University, Jeonju 561-756, Korea

Abstract

The principal objective of this study was to evaluate the perceived management performance and importance level of nutrition teachers by school administrators in the Chonbuk area. Self-administered questionnaires were collected from 142 school administrators. Statistical data analysis was completed using SPSS v. 12.0. Approximately 74.6% of the subjects were men. About 37% of subjects were principals, 33% were vice principals, and 35% were administrative directors, with over 60% aged 40~50 years($p<0.05$). Among the 142 schools evaluated, 82.7% were located in urban areas and 17.3% were in rural areas. About 98% of the schools served meals in the dining room($p<0.05$). Approximately 68% of the schools employed nutrition teachers and 33.4% had school dietitians($p<0.001$). The result indicated that the overall importance level(4.24) was higher than the performance level(3.97)($p<0.001$). In a survey of the degree of task performance by nutrition teachers, administrators regarded sanitation management was evaluated as the most important performance parameter(4.49), other management attributes as very important parameters(4.41), with nutrition counseling being much less important(2.76) and meal service being least important(3.29; except for classroom teachers). According to the title of the subjects, evaluations of administrative directors were lower than evaluations of principals and the vice principals. The results indicate that nutrition teachers should not only have meal service management as their main duty, but should also be involved in constructing a life-long health management system for students and teachers by conducting nutrition education and counseling, and should be active in the development of nutrition education programs and in the duties of sanitation management of school meals.

Key words: performance, importance, nutrition teacher.

서 론

학교 급식의 목적은 자라나는 학생 심신의 건전한 발달과 편식 교정 등 식생활 개선에 기여하는 것으로 국가의 경쟁력 강화를 위한 정책 사업으로 시행되었다(교육인적자원부 2007). 2008년 기준으로 11,136교에서 전체 학생의 97.8%에 해당되는 777만 5천 명의 학생이 급식을 제공받고 있다(교육과학기술

부 2009).

영양교사는 2006년 6월 개정된 학교급식법에 따라서 2007년 학교영양사 8,571명 중 4,134명(48.2%)이 영양교사로 배치되었다(교육인적자원부 2007). 2008년 기준, 영양교사와 학교영양사는 총 8,798명으로 영양교사 4,120명(46.8%), 학교회계직인 학교영양사 4,678명(53.2%)으로 구분된다(교육과학기술부 2009). 학교급식법 제 8조에 의하면 영양교사는 식단 작성, 식재료의

† Corresponding author: Jeong Ok Rho, Dept. of Food Science and Human Nutrition, Chonbuk National University, 664-14 Dukjin-dong, Dukjin-gu, Jeonju 561-756, Korea. Tel: +82-63-270-4135, Fax: +82-63-270-3854, E-mail: jorho@chonbuk.ac.kr

선정 및 검수, 위생·안전·작업 관리 및 검식, 식생활 지도, 정보 제공 및 영양 상담, 조리실 종사자의 지도·감독과 그 밖에 학교 급식에 관한 사항을 수행하도록 명시되어 있다(교육 인적자원부 2007). 전북 지역의 경우, 2009년 3월 기준으로 751개 교의 모든 학교에서 급식을 실시하고 있으며, 영양교사 245명, 학교영양사는 181명이다(전라북도 교육청 2009).

초·중·고등학교에서 영양교사의 전면 배치 이후 영양교사들은 업무 변화에 대한 자부심과 급여 만족도의 상승과 함께 급식 관리자, 교사, 상담자로서의 역할 수행을 위한 역량 증진의 필요성도 높이 인식하고 있다(Cha & Seo 2006). Lee KE (2009)는 학교영양사에 의한 영양교사의 역량 요구도와 자기 평가에서 재무 관리를 제외한 모든 영역에서 영양교사가 갖추어야 할 역량에 대한 요구도를 높이 평가하였으나, 실제 자신의 역량수준은 보통 또는 그 이하로 평가한 것으로 보고하였다. Lee 등(2008)은 영양교사로 전환 후 학교영양사일 때보다 영양관리기준, 영양 교육, 영양 상담, 식생활 지도 관련 업무에서의 중요성과 수행 빈도가 높아졌으나, 개인 역량과 학교 관리자의 인식 부족이 효율적인 업무 수행의 가장 큰 어려움으로 보고하였다. 이는 지금까지 학교 관리 책임자들이 영양교사에게 기대하는 역할과 영양교사 자신이 자각하는 역할이 일치하지 않아 갈등이 발생하는 것으로 보인다. 따라서 Jung GH(2007)는 학교영양사가 영양교사가 된 이후 역할 갈등 없이 급식 관리와 영양 교육 업무를 원활히 수행하기 위해서는 영양교사들의 지위와 직무를 명확히 할 수 있는 지침서 또는 규정이 필요하다고 하였다.

지금까지의 학교영양사의 직무와 관련된 연구는 학교영양사의 직무 만족도(Chang UJ 2001; Choo 등 2005), 직무 모델 개발(Lee 등 2002b), 영양 교육 프로그램 개발(Choi & Joo 2005; Bae 등 2005) 및 영양교사 실시를 위한 인식도 조사(Kim 등 2006) 등 다양한 관점에서 연구되었으나, 대부분 영양교사가 배치되기 이전의 연구들이다. 더욱이 그동안의 영양사의 직무 분석 연구는 학교영양사에 의해 수행(Bae 등 2005; Lee 등 2008; Kang KO 2008)된 것으로 학교 급식 관련 업무를 책임지고 영양교사의 직무 수행에 영향을 주고 있는 학교 관리 책임자에 의한 영양교사의 직무 평가는 전무한 실정이다. 따라서 본 연구는 전북 지역의 학교 관리 책임자인 교장, 교감 및 행정실장에 의한 영양교사 직무의 수행도와 향후 중요도에 대한 평가를 비교·분석함으로써 관리자들 간의 업무의 기대 차이에 의한 역할 갈등 방지와 향후 영양교사의 업무와 역할에 대한 지침 마련을 위한 기초 자료를 제공하였다.

연구방법

1. 조사 대상 및 기간

전북 지역 학교 관리 책임자에 의한 영양교사의 직무 수행도와 향후 중요도 평가를 위하여 선행 연구(Jung GH 2007; Lee BJ 1996; Lee JI 2007)를 참조하여 설문지를 작성하였다. 본 설문조사는 전북 지역의 급식을 실시하고 있는 초등학교와 중학교의 학교장, 교감 및 행정실장 153명을 대상으로 2008년 6월부터 8월까지 실시하였다. 예비조사는 2008년 6월에 학교장, 교감 및 행정실장 10명을 대상으로 실시한 후 설문지를 수정·보완하였으며, 2008년 6월부터 8월까지 본 조사를 실시하였다. 조사방법은 사전에 유선으로 허락을 받은 후에 인터넷 메일과 우편을 이용하였으며, 회수된 153개의 설문지 중 통계처리가 부적절한 11부를 제외한 142부(92.8%)를 통계처리에 이용하였다. 조사도구의 신뢰도 검정을 실시하였으며, Cronbach's alpha 계수는 0.8 이상이었다. 영역별 업무의 신뢰도 분석결과는 Table 1과 같다.

2. 연구내용 및 분석방법

본 연구를 위해 개발된 설문지는 조사 대상자의 성별, 직위, 연령, 학교 유형 및 급식 운영 형태 등 일반사항 11문항, 영양교사의 직무 수행도와 향후 중요도 평가항목 26문항 등 총 37문항으로 구성하였다. 영양교사의 직무 영역은 식생활 지도, 정보 제공, 영양 상담 업무, 식단 관리, 구매 관리, 재고 관리, 위생 관리, 작업 관리, 인력 관리 및 급식 외 업무를 포함하였다. 영양교사 직무의 수행도와 향후 중요도는 Likert 5점 척도로 측정하였다. 수행도는 '충분히 수행되고 있다(5)'~'전혀 수행하고 있지 않다(1)', 향후 중요도는 '매우 중요하다(5)'~'전혀 중요하지 않다(1)'로 측정하였다.

자료의 분석은 SPSS(Statistical Package for the Social Science) 12.0을 이용하여 빈도, 평균, 표준편차를 구하였다. 조사 대상자의 일반사항은 학교 유형별로 χ^2 검정을 이용하여 통계적인 유의성을 검증하였으며, 학교 급식 규모는 *t*-test, 직무의 수

Table 1. Reliability analysis of the questionnaires

Categorize	Cronbach's alpha
Eating habits coaching	0.684
Offer nutrition information	0.691
Nutrition counseling	0.755
Menu management	0.927
Purchase management	0.923
Inventory management	0.893
Sanitation management	0.912
Operation management	0.902
Human resources management	0.854
Mealservice except	0.905
Total	0.845

행도와 중요도는 paired *t*-test를 이용하여 차이를 검증하였다. 조사 대상자의 직위별 직무의 수행도와 중요도는 ANOVA와 Duncan's multiple range test($p < 0.05$)를 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자와 조사 대상 학교의 일반적 사항

조사 대상자와 학교의 일반적 사항 및 급식 규모를 조사한 결과는 Table 2, 3에 제시하였다. 조사 대상자 142명 중 74.6%는 남성, 25.4%는 여성이었으며, 직위는 교장 37.1%, 교감 33.1%, 행정실장 35.2%이었다. 조사 대상자의 연령은 50대가

43.0%로 가장 많았으며, 초등학교는 50대(36.8%)>60대(26.4%)>30대(19.3%)>40대(17.5%)의 순이었다. 중학교에서도 50대가 47.1%로 가장 많았으며, 60대(27.0%)>40대(22.4%)>30대(3.5%)로 초등학교에 비해 40대가 많은 것으로 나타나 유의적인 차이를 보였다($p < 0.05$).

조사 대상 학교의 82.7%는 도시 지역에 위치하였다. 급식 운영 형태는 77.2%의 초등학교가 단독 조리교, 22.8%는 공동 조리교이었다. 중학교의 82.4%는 단독 조리교, 17.6%는 공동 조리교이었다. 급식 횟수는 모든 초등학교와 96.5%의 중학교가 1일 1회의 식사를 제공하며, 일부 중학교(3.5%)에서는 1일 2회의 급식을 제공하였다. 초등학교의 배식 장소는 식당 배식

Table 2. General characteristics of the respondents and schools

N(%)

Variable	Type of schools		Total (n=142)	χ^2 -value	
	Elementary (n=57)	Middle (n=85)			
Gender	Male	39(68.4)	67(78.8)	106(74.6)	1.951 ^{NS}
	Female	18(31.6)	18(21.2)		
Title	Principal	16(28.1)	29(34.1)	45(37.1)	1.705 ^{NS}
	Vice principal	19(33.3)	28(32.9)	47(33.1)	
	Administrative	22(38.6)	28(32.9)	50(35.2)	
	Director				
Age	30~39	11(19.3)	3(3.5)	14(9.9)	10.218*
	40~49	10(17.5)	19(22.4)	29(20.4)	
	50~59	21(36.8)	40(47.1)	61(43.0)	
	60≤	15(26.4)	23(27.0)	38(26.7)	
Location of school	Urban	36(63.2)	53(62.4)	89(82.7)	0.010 ^{NS}
	Rural	21(36.8)	32(37.6)	53(17.3)	
Foodservice system	Conventional	44(77.2)	70(82.4)	114(80.3)	0.574 ^{NS}
	Commissary	13(22.8)	15(17.6)	28(19.7)	
Frequency of meal service/day	1 time	57(100.0)	82(96.5)	139(97.9)	2.055 ^{NS}
	2 times	0(0.0)	3(3.5)	3(3.5)	
Place of meal service	Classroom	3(5.3)	0(0.0)	3(5.3)	4.570*
	Dining room	54(94.7)	85(100.0)	139(97.9)	
Employment type of dietitian	Regular	27(47.4)	69(81.2)	96(67.6)	27.737***
	Non-regular	30(52.6)	16(18.8)	46(33.4)	

** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$, ^{NS}: Not significant by χ^2 -test.

Table 3. The size of foodservice

(Mean±S.D.)

Variables	Type of school		Total	<i>t</i> -value
	Elementary	Middle		
No. of total serving/day	604.81±515.17	676.27±393.35	647.58±445.89	7.865***
No. of employee	5.21± 3.24	5.40± 3.37	5.32± 3.32	0.212 ^{NS}

*** $p < 0.001$, ^{NS}: Not significant by *t*-test.

94.7%, 교실 배식 5.3%이었으며, 중학교는 식당 배식이 100%로 두 그룹간 유의적인 차이를 보였다($p<0.05$). 고용 형태는 조사 대상 학교의 67.6%는 영양교사가 근무하고 있었다. 초등학교의 경우, 영양교사 47.4%, 학교영양사 52.6%로 비정규직 학교영양사의 비율이 높았다. 그러나 중학교는 정규직 영양교사가 81.2%, 비정규직 학교영양사 18.8%로 고용 형태에서 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). Table 2에서 보듯이 1일 평균 급식 인원은 초등학교 604.81명, 중학교 676.27명으로 유의적인 차이를 보였으며($p<0.001$), 평균 조리 종사원의 수는 초등학교 5.21명, 중학교 5.40명이었다.

2. 업무의 수행도와 향후 중요도 차이 비교

학교 관리 책임자에 의한 영양교사 업무의 현재 수행도와 향후 중요도 평가 결과는 Table 4와 같다. 학교 관리 책임자들은 영양교사의 업무 수행도를 3.92, 향후 중요도는 4.17로 높게 평가하여 앞으로 영양교사의 업무의 중요성을 인식하고 있는 것으로 나타났다($p<0.001$).

현재 영양교사 업무의 각각의 수행도는 재고 관리(4.41)>위생 관리(4.38)>식단 관리(4.25)>구매 관리(4.22)>인력 관리(4.18)>작업 관리(4.16)>영양 정보 제공(3.40)>급식 외 업무(3.33)>식생활 지도(3.27)>영양 상담(2.76)의 순이었다. 식재료의 구매 및 재고 관리, 위생, 조리 및 배식 관리 업무에 대한 수행도 점수는 높게 나타났으나, 영양 상담, 식습관 지도, 영양 정보 제공, 급식 외 업무는 낮게 평가하였다. Park & Kim (2002)의 연구에서 영양사들은 식단 관리, 구매 관리, 재고 관리, 시설·설비 관리 업무는 비교적 잘 수행하지만 인사 관리, 교육 및 상담 업무는 상대적으로 수행도가 낮은 것

로 보고하였다. 이연경(2005)도 식단 관리>구매 및 보관 관리>조리 작업 및 배식 관리>HACCP 관리>시설·기기 관리>인력 관리>급식경영>영양 교육>영양 상담>기타 업무의 순으로 평가한 결과와 본 연구결과를 비교할 때 일치하는 경향을 보였다.

영양교사 업무의 향후 중요도는 위생 관리(4.49)>재고 관리(4.47)>식단 관리(4.43)>작업 관리(4.41)>구매 관리(4.34)>인력 관리(4.31)>식습관 지도(4.14)>영양 정보 제공(4.05)>영양 상담(3.98)>급식 외 업무(3.29)의 순으로 평가하여 학교 관리 책임자들은 영양교사의 급식 외의 업무를 제외하고 모든 업무를 중요하게 인식하고 있음을 보였다. Lee 등(2002a)의 학교 급식영양사의 업무 중요도에 관한 연구에서 각 임무 차원의 중요도가 식단 관리>급식 일지 작성>식재료 관리>조리 및 배식 관리>교육 임무>단가 산출>사무 관리의 순으로 보고하여 본 연구결과와 일치하였다.

영양교사 업무의 수행도와 중요도의 차이는 재고 관리, 위생 관리, 급식 외 업무를 제외한 7가지 영역에서 유의한 차이를 보였다. 수행도와 향후 중요도의 차이는 영양 상담(1.21) ($p<0.001$), 식습관 지도(0.87) ($p<0.001$), 영양 정보 제공(0.64) ($p<0.001$), 작업 관리(0.25) ($p<0.01$), 식단 관리(0.17) ($p<0.01$), 구매 관리(0.12) ($p<0.05$), 인력 관리(0.12) ($p<0.05$)의 순으로 수행도에 비해 향후 중요도가 높은 것으로 나타났다. 그러나 위생 관리, 재고 관리, 급식 외 업무 영역은 수행도와 중요도 간에는 큰 차이가 없었다. 학교 관리 책임자들은 위생 관리와 재고 관리에 대하여 향후에도 중요하나, 현재도 매우 잘 수행되고 있는 것으로 판단하여 수행도와 향후 중요도간의 차이가 높지 않은 것으로 보인다.

Table 4. Analysis of the performance and importance of tasks

(Mean±S.D.)

Tasks	Performance	Importance	Gap	t-value
Eating habits coaching	3.27±1.02	4.14±0.70	0.87±0.94	-10.955***
Offer nutrition information	3.40±0.89	4.05±0.76	0.64±0.87	-8.805***
Nutritional counseling	2.76±1.19	3.98±0.83	1.21±1.24	-11.637***
Menu management	4.25±0.71	4.43±0.69	0.17±0.66	-3.223**
Purchase management	4.22±0.69	4.34±0.67	0.12±0.70	-3.267*
Inventory management	4.41±0.72	4.47±0.73	0.06±0.74	-1.016 ^{NS}
Sanitation management	4.38±0.67	4.49±0.69	0.11±0.72	-1.833 ^{NS}
Operation management	4.16±0.79	4.41±0.81	0.25±0.02	-2.849**
Human resources management	4.18±0.78	4.31±0.74	0.12±0.75	-1.990*
Mealservice except	3.33±0.94	3.29±1.08	0.03±0.85	-0.540 ^{NS}
Total	3.92±0.60	4.17±0.58	0.25±0.02	-5.372***

Performance: 5 point likert type scale(1: not satisfied at all~5: very satisfied).

Importance: 5 point likert type scale(1: very unimportant~5: very important).

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$, ^{NS}: Not significant by paired t-test.

3. 영역별 업무의 수행도와 향후 중요도 차이 비교

조사 대상자의 직위별로 영양교사 업무의 수행도와 향후 중요도에 대한 차이를 조사한 결과는 Table 5와 같다.

영양교사의 업무에 대한 전체수행도와 전체중요도의 직위별 차이를 분석한 결과, 전체 수행도 평균은 교장 4.00, 교감 4.03, 행정실장 3.75이었으며, 전체 중요도 평균은 교장 4.16, 교감 4.28, 행정실장 4.07로 수행도 평가는 행정실장이 다른 관리자들에 비하여 유의적으로 낮게 평가하였으며($p<0.05$), 중요도 평가에서도 행정실장이 다른 관리자들보다 낮은 경향을 보였다.

식생활 지도의 경우, 직위별 수행도 평균은 교장 3.40, 교감 3.26, 행정실장 3.17이며, 중요도 평균은 교장 4.20, 교감 4.21, 행정실장 4.04이었다. ‘급식 시간을 이용한 지도’가 ‘재량 시간 및 특별 활동 시간을 이용한 영양 교육’보다 잘 이루어지고 있는 것으로 평가하였다. ‘재량 시간 및 특별 활동을 이용한 영양 교육’의 수행도는, 교장 2.89, 교감 2.64, 행정실장 2.66으로 평가하여 교장보다 행정실장과 교감은 낮게 평가하였다. 그러나 향후 중요도는 급식 시간에 이루어지는 식생활 지도와 재량 시간 또는 특별 활동 시간의 영양 교육 모두 높게 평가하여 모든 관리자가 학생들의 식생활 지도의 중요성을 인식하고 있는 것으로 나타났다. Lee 등(2008)의 연구에 따르면 영양교사들은 영양교사로서 가장 문제점이 많은 업무가 영양 교육으로 답하였으며, 조사 대상 학교의 70% 정도가 특별 활동이나 재량 활동 시간이 아닌 교실 수업으로 이루어지고 있는 것으로 보고하였다. 따라서 학교 관리 책임자들의 영양교사에 의한 영양 교육에 대한 인식 전환이 필요하며, 영양교사의 급식 업무로 인한 교실 수업의 어려움을 고려하여 특별 활동 또는 재량 교육 시간에 영양 교육이 효율적으로 이루어질 수 있도록 제도적인 보완이 요구된다.

정보 제공의 경우, 직위별 수행도 평균은 교장 3.50, 교감 3.31, 행정실장 3.40이며, 중요도 평균은 교장 4.13, 교감 4.07, 행정실장 3.96이었다. ‘영양 교육 교재 및 매체 개발’의 향후 중요도는 높으나, 현재의 수행 정도는 교장 2.89, 교감 2.57, 행정실장 2.96으로 낮게 평가하였다. 그러나 ‘가정통신문 및 학교 홈페이지를 통한 정보 제공’은 현재 잘 이루어지고 있는 것으로 평가하였으며, 향후 중요도 또한 상승할 것으로 평가하였다.

영양 상담의 경우, 직위별 수행도 평균은 교장 2.75, 교감 2.73, 행정실장 2.81이며, 중요도 평균은 교장 4.02, 교감 4.01, 행정실장 3.92이었다. ‘영양 상담 대상자 선정’, ‘영양 상담 계획수립’과 ‘영양 상담실 운영’을 포함하는 영양 상담 업무의 수행정도는 모두 낮게 평가되었다. 특히, ‘영양 상담 계획수립’과 ‘영양 상담실 운영’의 수행도는 교장 2.58, 교감 2.51, 행정실장 2.72로 평가하여 행정실장은 교장, 교감의 평가와

비교하면 약간 높게 평가한 반면, 교감과 교장은 낮게 평가하였다. 이 같은 결과는 영양 상담 관련 업무는 영양교사가 배치되면서 의무화된 영양 상담 업무가 학기 초 상담계획을 수립하여 운영하고 있으나, 학생 및 교직원들에 대한 홍보 부족과 희망자의 참여 저조로 활성화되지 못하고 있어 학교 관리 책임자의 영양 상담실 운영의 업무 수행도 평가가 전체적으로 낮게 나타난 것으로 보인다. Moon & Jang(2002)의 연구에서도 학교영양사들은 영양 상담실 운영과 영양 교육 평가를 중요한 일로 평가하였으며, Shin 등(2006)에 따르면 98.4%의 초등교장들이 올바른 식사 예절 확립, 편식 교정 및 학생들의 적절한 성장 발육을 위하여 학교영양 교육이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 보고하였다. Bae 등(2005)의 연구에 따르면 조사학생의 65%가 영양 교육의 필요성을 인식하고 있으며, 담임교사와 학교영양사가 연계된 영양 교육을 희망하고 있었다. 특히, 특별 활동, 영양 상담실 운영 및 방학을 이용한 영양 교육의 높은 참여 의사를 보였다. 이상과 같이 본 조사에서 영양교사에 의한 식생활 지도, 정보 제공 및 영양 상담 업무에서 수행도보다 중요도가 매우 높게 평가된 점을 볼 때 영양교사는 향후 급식 관리자뿐 아니라 영양 교육자, 영양 상담자로서의 충실한 역할 수행을 위한 자질 향상의 노력이 더욱 필요하겠다.

급식 관리 중 식단 관리 업무에 대한 직위별 수행도 평균은 교장 4.28, 교감 4.40, 행정실장 4.07이었으며, 중요도 평균은 교장 4.40, 교감 4.53, 행정실장 4.36으로 수행도와 중요도 모두 다른 직위에 비해 교감은 높게, 행정실장은 낮게 평가하는 경향을 보였다. 식단 관리의 하위 업무 중 ‘식단 계획 및 작성’의 수행도에서 교감 4.57, 교장 4.49, 행정실장 4.18로 직위별 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 이와 같은 결과는 교감은 영양교사 제도 도입 이후 급식 관련 업무를 맡게 되어 급식 관련 업무 파악이 아직 미흡하나, 행정실장과 교장은 그동안의 식단 관리 업무에 대한 협의와 결재를 통하여 교감보다는 식단 관리 업무에 대한 이해도가 높으므로 교감에 비하여 수행도를 낮게 평가한 것으로 보인다. 위의 결과는 Bae IS(2004)의 연구에서 식단 작성>영양기준량 확인>메뉴개발>영양가 분석의 순으로 중요하게 평가된 결과와 일치하였다.

구매 관리와 재고 관리 영역에 관한 수행도와 중요도의 직위별 차이를 분석한 결과, 모든 하위항목에서 유의한 차이는 나타나지 않았다. 모든 조사 대상자들은 재고 관리의 하위 업무가 구매 관리 하위 업무보다 잘 수행되고 있으며, 향후 중요도도 구매 관리보다 재고 관리를 높게 평가하였다. 구매 관리 영역의 중요도에서는 교장과 교감은 높게 평가한 반면, 행정실장은 낮게 평가하는 경향을 보였다.

재고 관리의 경우, 수행도와 중요도 평가에서 직위별로는

Table 5. Analysis of the performance and importance of the work of nutrition teacher

(Mean±S.D.)

Task elements	Performance					Importance				
	Principal	VP ¹⁾	AD ²⁾	Total	F-value	Principal	VP	AD	Total	F-value
Eating habits coaching										
During meal time	3.91±1.08	3.89±0.98	3.68±0.99	3.82±1.02	0.770 ^{NS}	4.49±0.72	4.40±0.74	4.18±0.80	4.35±0.76	2.131 ^{NS}
During discretionary activity	2.89±1.40	2.64±1.39	2.66±1.39	2.73±1.39	0.456 ^{NS}	3.91±0.87	4.02±0.82	3.90±0.88	3.94±0.85	0.287 ^{NS}
Subtotal	3.40±1.04	3.26±0.99	3.17±1.05	3.27±1.02	0.593 ^{NS}	4.20±0.66	4.21±0.68	4.04±0.76	4.14±0.70	0.896 ^{NS}
Offer nutrition information										
Making education materials	2.89±1.27	2.57±1.26	2.96±1.19	2.84±1.24	1.584 ^{NS}	3.96±0.90	3.85±0.85	3.82±0.89	3.87±0.88	0.299 ^{NS}
Home letter & homepage	4.02±0.98	4.06±0.96	3.84±0.86	3.97±0.93	0.783 ^{NS}	4.31±0.79	4.30±0.80	4.10±0.83	4.23±0.81	1.025 ^{NS}
Subtotal	3.50±0.92	3.31±0.89	3.40±0.88	3.40±0.89	0.465 ^{NS}	4.13±0.77	4.07±0.71	3.96±0.80	4.05±0.76	0.634 ^{NS}
Nutritional counseling										
Assessment & planning	2.93±1.37	2.96±1.35	2.90±1.23	2.93±1.30	0.023 ^{NS}	4.13±0.84	4.13±0.85	3.94±0.81	4.06±0.83	0.840 ^{NS}
Operation of nutrition	2.58±1.25	2.51±1.24	2.72±1.17	2.61±1.22	0.370 ^{NS}	3.91±0.92	3.89±0.98	3.90±0.81	3.90±0.90	0.004 ^{NS}
Counseling room										
Subtotal	2.75±1.23	2.73±1.21	2.81±1.16	2.76±1.19	0.051 ^{NS}	4.02±0.84	4.01±0.87	3.92±0.79	3.98±0.83	0.215 ^{NS}
Menu management										
Nutrition guidelines	4.40±0.75	4.40±0.71	4.08±0.87	4.29±0.79	2.274 ^{NS}	4.48±0.78	4.53±0.71	4.30±0.78	4.42±0.76	1.141 ^{NS}
Menu planning	4.49±0.72 ^b	4.57±0.58 ^b	4.18±0.82 ^a	4.41±0.73	4.044*	4.49±0.78	4.62±0.61	4.50±0.67	4.54±0.69	0.049 ^{NS}
Nutrition analysis	4.16±0.92	4.43±0.71	4.02±0.93	4.20±0.87	2.729 ^{NS}	4.36±0.83	4.60±0.64	4.38±0.75	4.44±0.74	1.472 ^{NS}
Standard recipe	4.09±0.76	4.23±0.69	4.02±0.82	4.11±0.76	0.984 ^{NS}	4.31±0.79	4.38±0.67	4.28±0.83	4.32±0.76	0.225 ^{NS}
Subtotal	4.28±0.67	4.40±0.62	4.07±0.62	4.25±0.71	2.752 ^{NS}	4.40±0.75	4.53±0.62	4.36±0.71	4.43±0.69	0.757 ^{NS}
Purchase management										
Forecast	4.13±0.70	4.43±0.65	4.12±0.77	4.28±0.71	2.288 ^{NS}	4.36±0.77	4.57±0.61	4.34±0.74	4.42±0.71	1.593 ^{NS}
Adjusting cost	4.24±0.77	4.30±0.74	3.96±0.83	4.16±0.79	2.595 ^{NS}	4.36±0.77	4.38±0.73	4.08±0.80	4.27±0.78	2.286 ^{NS}
Market survey	4.29±0.81	4.32±0.78	4.02±0.97	4.20±0.87	1.757 ^{NS}	4.33±0.76	4.43±0.74	4.22±0.81	4.32±0.77	0.851 ^{NS}
Purchase requisition	4.38±0.74	4.36±0.73	4.22±0.81	4.32±0.76	0.619 ^{NS}	4.27±0.83	4.45±0.68	4.28±0.78	4.33±0.76	0.798 ^{NS}
Order system	4.09±0.90	4.21±0.93	4.00±1.03	4.10±0.95	0.601 ^{NS}	4.18±0.80	4.43±0.74	4.06±0.97	4.22±0.86	2.305 ^{NS}
Receiving & quality control	4.38±0.77	4.36±0.73	4.12±0.89	4.28±0.81	1.550 ^{NS}	4.49±0.78	4.62±0.61	4.44±0.73	4.51±0.71	0.788 ^{NS}
Subtotal	4.28±0.67	4.40±0.62	4.07±0.81	4.22±0.81	1.910 ^{NS}	4.32±0.72	4.47±0.61	4.23±0.68	4.34±0.67	1.577 ^{NS}
Inventory management										
Inventory control	4.40±0.68	4.53±0.68	4.24±0.82	4.39±0.74	1.907 ^{NS}	4.42±0.78	4.60±0.64	4.32±0.79	4.44±0.74	1.686 ^{NS}
Sanitation control	4.49±0.72	4.55±0.68	4.28±0.80	4.44±0.74	1.796 ^{NS}	4.44±0.81	4.68±0.62	4.40±0.78	4.51±0.75	1.950 ^{NS}
Subtotal	4.44±0.66	4.54±0.67	4.26±0.80	4.41±0.72	1.930 ^{NS}	4.43±0.78	4.63±0.62	4.36±0.77	4.47±0.783	1.855 ^{NS}
Sanitation management										
HACCP	4.22±0.76	4.43±0.71	4.28±0.80	4.31±0.76	0.871 ^{NS}	4.29±0.81 ^a	4.68±0.66 ^b	4.46±0.78 ^{ab}	4.48±0.76	3.097*
Facility & equipment	4.42±0.69 ^{ab}	4.62±0.64 ^b	4.22±0.79 ^a	4.42±0.72	3.759*	4.47±0.75	4.68±0.66	4.44±0.76	4.53±0.73	1.560 ^{NS}
Clean & sterilization	4.49±0.72	4.62±0.64	4.28±0.78	4.46±0.73	2.702 ^{NS}	4.40±0.80	4.57±0.71	4.32±0.79	4.52±0.73	1.279 ^{NS}
Leftover control	4.31±0.73 ^{ab}	4.53±0.65 ^b	4.14±0.80 ^a	4.32±0.74	3.442*	4.40±0.80	4.57±0.71	4.32±0.79	4.43±0.77	1.359 ^{NS}
Sanitary education for employee	4.51±0.69	4.47±0.71	4.24±0.82	4.40±0.75	1.828 ^{NS}	4.42±0.78	4.64±0.67	4.46±0.76	4.51±0.74	1.134 ^{NS}
Subtotal	4.39±0.63	4.53±0.60	4.23±0.74	4.38±0.67	2.470 ^{NS}	4.40±0.72	4.64±0.61	4.42±0.72	4.49±0.69	1.753 ^{NS}

Table 5. Continued

Task elements	Performance					Importance				
	Principal	VP ¹⁾	AD ²⁾	Total	F-value	Principal	VP	AD	Total	F-value
Operation management										
Supervising of distribution	4.40±0.75 ^b	4.34±0.78 ^b	3.98±1.05 ^a	4.23±0.89	3.206*	4.33±0.82	4.51±0.65	4.24±0.76	4.36±0.76	1.099 ^{NS}
Meal rounding	4.20±0.84	4.23±0.75	3.94±0.86	4.12±0.82	1.854 ^{NS}	4.29±0.89	4.45±0.71	4.24±0.74	4.32±0.78	0.903 ^{NS}
Waste plate control	4.04±0.82	4.11±0.91	3.88±1.06	4.01±0.94	0.750 ^{NS}	4.20±0.84	4.45±0.68	4.20±0.80	4.28±0.78	1.569 ^{NS}
Supervising of cooking	4.42±0.81 ^b	4.40±0.71 ^b	3.94±0.99*	4.25±0.87	4.987*	4.38±0.80	4.64±0.60	4.40±0.72	4.47±0.72	1.906 ^{NS}
Testing food	4.20±0.75 ^{ab}	4.43±0.74 ^b	4.02±0.84 ^a	4.21±0.79	3.239*	4.42±0.78	4.60±0.68	4.24±0.74	4.42±0.74	2.828 ^{NS}
Subtotal	4.25±0.70 ^a	4.30±0.68 ^{ab}	3.95±0.91	4.16±0.79	2.910*	4.46±1.06	4.53±0.58	4.26±0.71	4.41±0.81	1.407 ^{NS}
Human resources management										
Training & distribution	4.29±0.75	4.32±0.72	4.06±0.84	4.22±0.78	1.612 ^{NS}	4.27±0.88	4.51±0.68	4.24±0.74	4.32±0.80	2.225 ^{NS}
Performance appraisal	4.29±0.78 ^b	4.32±0.78 ^b	3.88±0.94 ^a	4.15±0.86	4.121*	4.24±0.77	4.51±0.65	4.18±0.80	4.31±0.73	2.773 ^{NS}
Subtotal	4.28±0.74 ^b	4.31±0.72 ^b	3.97±0.82 ^a	4.18±0.78	3.081*	4.25±0.80	4.51±0.65	4.18±0.76	4.31±0.74	2.608 ^{NS}
Meal service except										
Survey lunch-supported Students	4.02±1.13	4.13±1.05	3.72±1.14	3.95±1.11	1.760 ^{NS}	3.64±1.17	3.62±1.34	3.44±1.24	3.56±1.25	0.377 ^{NS}
Lunch-supported work	3.76±1.31	3.89±1.22	3.32±1.22	3.65±1.26	2.789 ^{NS}	3.56±1.27	3.70±1.30	3.48±1.12	3.58±1.22	0.403 ^{NS}
Survey milk feeding students	3.96±1.16 ^{ab}	3.87±1.26 ^b	3.34±1.40 ^a	3.71±1.30	3.257*	3.47±1.34	3.53±1.36	3.34±1.27	3.44±1.31	0.264 ^{NS}
Milk feeding work	3.87±1.33	3.72±1.26	3.34±1.34	3.63±1.25	2.297 ^{NS}	3.56±1.27	3.68±1.28	3.56±1.12	3.60±1.22	0.158 ^{NS}
Checking water purifier	3.33±1.33	3.09±1.53	2.66±1.40	3.01±1.44	2.725 ^{NS}	3.33±1.55	3.36±1.58	3.06±1.44	3.25±1.52	0.580 ^{NS}
Classroom teacher	2.16±1.47	2.11±1.35	1.84±1.28	2.03±1.36	0.742 ^{NS}	2.38±1.51	2.36±1.42	2.24±1.40	2.32±1.43	0.132 ^{NS}
Subtotal	3.51±0.89 ^b	3.46±0.99 ^b	3.03±0.96 ^a	3.33±0.94	3.969*	3.32±1.12	3.37±1.14	3.18±0.98	3.29±1.08	0.392 ^{NS}
Total	4.00±0.57 ^b	4.03±0.49 ^b	3.75±0.60 ^a	3.92±0.60	3.197*	4.16±0.62	4.28±0.49	4.07±0.60	4.17±0.58	1.668 ^{NS}

Performance: 5 point likert type scale(1: not satisfied at all ~5: very satisfied), Importance: 5 point likert type scale(1: very unimportant ~5: very important). ¹⁾ VP: Vice Principal, ²⁾ AD: Administrative Director, *: $p < 0.05$ by one way ANOVA, ^{a,b}: Duncan's multiple Range test.

유의적인 차이는 없었으나, 교감이 교장, 행정실장보다는 약간 높게 평가하였다. Bae IS(2004)의 연구에서 학교영양사들은 식재료 구매, 재고 및 창고 관리 영역에서 식재료 검수, 구매 계획, 발주, 수요 예측 순으로 중요하게 생각하는 것으로 조사되어 본 연구결과와 일치하였다. Lee 등(2002a)의 연구에서도 학교영양사는 식재료를 구입 시 철저히 검수를 실시하며 중요성 또한 충분히 인식하고 업무를 수행하는 것으로 보고하였다. 그러나 본 연구에서는 '식재료 재고 관리 및 창고위생 관리'는 '식재료 입출고관리'보다 높게 평가하였다. 이는 학교 급식에서 구입 식재료의 신선도와 품질 유지 및 위생적인 관리는 완성되는 음식의 품질 및 안전성 확보와 직결되므로 학교 관리 책임자 모두 식재료 구매 관련 업무를 매우 중요하게 생각하며, 해당 학교의 영양교사들도 이 점을 고려하여 잘 수행하고 있어 평가가 높게 된 것으로 보인다. 위생 관리 업무에서는 설비·기기의 위생 관리와 음식물 쓰레기 관리의 수행도에서 유의적인 차이를 나타냈다($p < 0.05$). 하위 업무 중 '급식 설비, 기기 및 집기 위생 관리' 수행도는

교장 4.42, 교감 4.62, 행정실장 4.22로 교감이 가장 높게 나타났고, '음식물 쓰레기 관리' 수행도는 교장 4.31, 교감 4.53, 행정실장 4.14로 교감이 가장 높았다. 하위 업무의 중요도는 'HACCP 관리'가 교장 4.29, 교감 4.68, 행정실장 4.46로 교감이 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.05$). 특히, 'HACCP 관리'는 수행도와 중요도 평가점수 차이가 다른 하위 영역보다 높게 나타난 점을 볼 때 학교 관리 책임자들은 학교 급식 위생을 매우 중요하게 생각하고 있는 것으로 보인다. 작업 관리 업무의 수행도 평가는 '배식 계획·지도·관리 업무', '조리 작업 계획 및 지도·감독', 음식의 외관·관능·위생 등을 평가하는 '검식'의 평가는 직위별로 유의한 차이를 보였다($p < 0.05$). '조리 작업의 계획·지도·감독'의 수행도는 교장 4.42, 교감 4.40, 행정실장 3.94, '배식의 계획, 상차림 지도·감독'의 수행도는 교장 4.40, 교감 4.34, 행정실장 3.98로 행정실장이 교장과 교감에 비해 유의하게 낮게 평가하였다($p < 0.05$). 인력 관리 업무의 평균 수행도는 4.18, 평균 중요도는 4.31

로 중요도가 수행도보다 높게 나타났고, 수행도는 교장 4.28, 교감 4.31, 행정실장 3.97로 직위별 유의한 차이를 보였다($p < 0.05$). 하위 업무 중 ‘조리원의 근무 평가’의 수행도는 교장 4.32, 교감 4.29, 행정실장 3.88로 직위별 유의한 차이를 보였다($p < 0.05$).

영양교사의 급식 외 업무의 평균 수행도는 교장 3.51, 교감 3.46, 행정실장 3.03으로 유의한 차이를 보였다($p < 0.05$). 그러나 평균중요도는 직위별로 유의한 차이는 없으나, 교장 3.32, 교감 3.37, 행정실장 3.18로 평균 수행도보다 낮게 평가하였다. 하위 항목 중 ‘우유 급식 대상자 선정’의 수행도는 교장 3.96, 교감 3.87, 행정실장 3.34로 행정실장이 유의하게 낮게 평가하였다($p < 0.05$). 특히, ‘정수기 및 물 관리’는 교장 3.33, 교감 3.09, 행정실장 2.66으로 평가하였으며, ‘학급 담임 업무’는 교장 2.16, 교감 2.11, 행정실장 1.84로 평가하여 급식 외 업무의 수행도 평균인 3.33이하로 낮게 평가되었다. 이는 학교 관리 책임자는 영양교사에 의한 ‘정수기 및 물 관리’, ‘학급 담임 업무’의 중요도를 낮게 평가하는 것으로 보인다.

결 론

본 연구는 학교 급식소에서의 영양교사의 직무의 수행도와 중요도를 조사하기 위하여 전북 지역 학교 관리 책임자 142명의 견해를 조사한 것이다. 응답한 설문지를 조사 대상자의 직위별로 분석한 결과는 다음과 같다.

조사 대상자의 74.6%는 남성, 25.4%는 여성, 직위는 교장 37.1%, 교감 33.1%, 행정실장 35.2%이었으며, 연령은 50대 > 60대 > 40대 > 30대의 순이었다($p < 0.05$).

학교는 82.7%가 도시 지역에 위치하며, 80.3%가 단독 조리교, 공동 조리교 19.7%이었다. 97.9%의 학교에서 1회의 식사를 제공하며 식당 배식을 하였다. 67.6%의 학교에 영양교사, 33.4%의 학교는 학교영양사가 배치되어 있다($p < 0.001$). 평균 1일 제공식수는 초등학교 604.81명, 중등학교 676.27명($p < 0.001$)이었으며, 평균 조리 종사원 인원은 초등학교 5.21명, 중등학교 5.40명이었다.

영양교사 업무의 전체 수행도의 평균값은 3.97, 전체 중요도의 평균값은 4.24이었다($p < 0.001$). 수행도가 높은 업무는 재고 관리(4.41)이며, 향후 중요도가 높은 업무는 위생 관리(4.49)이었다. 수행도와 중요도가 유의적으로 차이가 있는 업무는 영양 상담($p < 0.001$), 식습관 지도($p < 0.001$), 영양 정보 제공($p < 0.001$), 작업 관리($p < 0.01$), 식단 관리($p < 0.01$), 구매 관리 및 인력 관리($p < 0.05$)이었다.

직위별 영양교사업무의 수행도와 중요도 차이 분석결과, 식단 관리는 ‘식단 계획 및 작성’ 수행도에서 교장 4.49, 교감 4.57, 행정실장 4.18($p < 0.05$), 위생 관리는 ‘급식 설비 및 기기

위생 관리’의 수행도가 교장 4.42, 교감 4.62, 행정실장 4.22($p < 0.05$), ‘퇴식 지도’ 수행도는 교장 4.31, 교감 4.53, 행정실장 4.14($p < 0.05$), 중요도는 ‘HACCP 관리’에서 교장 4.29, 교감 4.68, 행정실장 4.46이었다($p < 0.05$). 작업 관리의 경우, 수행도 평균값이 교장 4.25, 교감 4.30, 행정실장 3.95($p < 0.05$), 각 항목별 수행도에서는 ‘배식 계획 및 배식 지도·감독’($p < 0.05$), ‘검식’($p < 0.05$)이 직위별로 유의적인 차이를 보였다. 인력 관리는 ‘조리원 업무 수행도 평가’의 수행도가 교장 4.29, 교감 4.32, 행정실장 3.88($p < 0.05$), 급식 외 업무에서는 평균 수행도가 교장 3.51, 교감 3.46, 행정실장 3.03($p < 0.05$). ‘우유 급식 대상자 선정’에서 교장 3.96, 교감 3.87, 행정실장 3.34로 직위별로 유의적인 차이를 보였다($p < 0.05$).

이상과 같이 전북 지역 학교 관리 책임자들은 영양교사의 현재의 직무 수행에 만족하고 있으며, 향후 영양교사의 업무가 매우 중요한 것으로 인식하고 있었다. 특히, 위생 관리 업무의 평가에서 영양교사들이 위생적으로 안전한 급식 제공을 위하여 많은 노력을 하고 있음을 높이 평가하였으며, 향후 중요성도 변함없음을 보였다. 그러나 영양 상담, 상담실 운영 등의 수행 평가가 낮은 것을 볼 때 아직까지 영양교사에 의한 체계적인 영양 교육 프로그램이 확립되지 못한 것으로 보인다. 따라서 학교 관리 책임자들의 지원을 위해서는 영양교사 스스로 영양 교육 프로그램 개발 및 운영을 위한 자질 향상을 위한 노력이 필요하겠다. 특히, 영양교사의 업무에 대한 이해도가 높은 행정실장과의 협조 체제를 지속적으로 유지하기 위한 노력과 함께 새롭게 급식 업무를 책임지고 있는 교장, 교감들에게는 신뢰할 수 있는 급식 관리 책임자로서의 모습을 보여주기 위한 노력이 절대적으로 필요하겠다. 본 연구결과는 교장, 교감 및 행정실장을 대상으로 한 워크숍에서 영양교사업무에 대한 사례로 소개되어 점진적인 영양교사에 대한 인식 전환으로 활용될 수 있으며, 영양교사를 양성하는 대학교와 교육대학원 또는 교육청에서 현직 영양교사 또는 학교영양사들의 연수 프로그램 개발에 활용되어 보다 역량이 있는 영양교사 양성에 자료로 활용될 수 있겠다.

참고문헌

- 교육과학기술부. 2009. 2007년도 학교 급식 실시 현황
교육인적자원부. 2007. 학교급식법령 해설서. pp 2-3
이연경. 2005. 영양교사 직무요구도 조사연구. 대한영양사협회. pp 6
전라북도 교육청. 2009. 학교 급식실시 현황
Bae IS, Shin KH, Lee YK, Lee SK. 2005. Perception of the elementary school dietitians and students on nutrition education to set up the roles of nutrition teacher-centered on

- Daegu city and Gyeongbuk province. *J Korean Dietetic Association* 11:393-404
- Bae IS. 2004. Dietitian's duties and roles described for dietetics teacher working at school lunch service. MS. Thesis, Kyungpook National University. Daegu
- Cha MH, Seo SH. 2006. Comparison analysis of school food-service dietitians' job satisfaction, work value, and turnover intention bases on the expectation to be a nutrition teacher. *Korean J Community Nutrition* 11:361-373
- Chang UJ. 2001. Job importance and job satisfaction among elementary school foodservice dietitians in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 16:423-430
- Choi EY, Joo NM. 2005. Development of nutritional education program for nutrition teacher in elementary school. *Korean J Food Culture* 20:86-95
- Choo YJ, Lee JH, Yoon JH, Ryu SH. 2005. Relationship between levels of dietitians' management activities and job satisfaction in elementary school foodservice operations. *Korean J Community Nutrition* 10:546-554
- Jung GH. 2007. Comparative study on recognizing of the interested parties in disposing nutrition teachers : Centered on the elementary school of Chanwon & Gimhae city. MS. Thesis, Kyungnam University. Masan
- Kang KO. 2008. Studies on the sanitary recognition and perceived performance of sanitary management for school feed service managers in the Kyunggi area. *J East Asian Soc Dietary Life* 18:264-275
- Lee BJ. 1996. A study on the system of in-service education by teacher career cycles in Korea. *J Educational Research* 34:315-345
- Lee JI. 2007. The analytic study of performance and importance to present roles as dietitians in schools. MS Thesis. Kyonggi University. pp1-82
- Lee KE. 2009. Requirements and self-evaluation of competencies necessary to be effective nutrition teachers perceived by school food service dietitians. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 38:626-635
- Lee MJ, Jang MS, Lee JM. 2008. Analysis of recognized changes in performance and organizational environment by dietitians transposed to nutrition teachers in Gyeonggi province. *J Korean Dietetic Association* 14:243-258
- Lee YE, Yang IS, Cha JA, Yoo TY. 2002b. The development of standard and disposition for effective job performance of school food service dietitian. *Korean J Nutrition* 35:800-817
- Lee YE, Yang IS, Cha JA. 2002a. The importance and categorization of task elements of school food service dietitian. *J Korean Dietetic Association* 35:668-680
- Moon HK, Jang YJ. 2002. Analysis of the dietitian's job description in the school. *J Korean Dietetic Association* 8:143-153
- Park EJ, Kim KN. 2002. Job achievement and job satisfaction of dietitian in elementary school. *Korean J Food & Nutr* 8:163-174
- Shin EK, Shin KH, Kim HH, Park YH, Bae IS, Lee YK. 2006. A survey on the needs of educators, learners and parents for implementing nutrition education by nutrition teachers in elementary schools. *J Korean Dietetic Association* 12:89-101

(2010년 4월 8일 접수; 2010년 6월 11일 채택)