

## 식품영양학 전공 대학생들의 다양한 식문화에 대한 지식 및 다문화 태도와 기술

이 경 은

서울여자대학교 식품영양학과

### Multicultural Competency of University Students Majoring in Food and Nutrition

Kyung-Eun Lee

Dept. of Food & Nutrition, Seoul Women's University, Seoul 139-774, Korea

**ABSTRACT** The purposes of the study were to assess the multicultural competencies and to identify potential barriers toward improving multicultural competencies of food and nutrition majors at the university level. A total of 500 students were surveyed and 457 responses were analyzed for the study. The multicultural competencies, based on a literature review, included food culture knowledge, multicultural attitude, and multicultural skills. Approximately half of the respondents took a food culture class as a college course. The food and nutrition majors showed positive multicultural attitudes; however, food culture knowledge scores for traditional Korean food culture and 11 other food cultures remained low (average score: 63.7 out of 100 points). In addition, familiarity with cultural foods and knowledge of food-related cultures were not necessarily related. As a result of factor analysis, multicultural skills, required for dietitians, were classified into three factors: professional skills, food preparation skills, and communication skills. Overall, students rated their professional skills the highest and communication skills the lowest. Multicultural attitudes and skills increased with school years, and students who took a food culture class showed significantly higher multicultural attitudes and knowledge scores compared to their counterparts. Economical issues, lack of time, and lack of opportunities for learning multicultural competencies in majors and experiencing different cultures were highly rated potential barriers for improving multicultural competencies. Our research indicates that food and nutrition educators should review their curriculums to incorporate content that encourages food and nutrition majors to learn about other food cultures and improve their multicultural competency. These skills will be critical for food and nutrition professionals in the multicultural age.

**Key words:** food and nutrition majors, multicultural competency, food culture knowledge, multicultural attitude, dietitian

## 서 론

우리나라는 최근 외국인 근로자와 해외 유학생, 결혼 이민자가 증가하면서 빠른 속도로 다문화가 진행되고 있다. 국제 교류가 증가하면서 지난 2012년 국내 체류 외국인은 146만 3천명에 이르렀고, 등록 외국인은 2011년 982,461명으로 지난 1992년 65,673명에 비해 15배나 많아졌다(1). 국제결혼도 증가하여 2011년 전체 혼인 중 다문화 혼인은 9.3%를 차지하였고(2), 18세 이하 외국인주민 자녀의 수는 2012년 168,583명으로 2011년에 비해 11.5% 증가하였다(3). 더욱이 정부가 2015년까지 우리나라를 동북아시아 의료관광허브로 발전시키고자 하는 비전을 발표한 후, 2009년부터 정부와 민간이 적극적으로 외국인 환자를 유치하면서 국내 병원의 외국인 환자수가 급증하고 있다. 지난 2010년 외국인 환자 수는 81,789명으로 정부 목표치인 8만명을

넘어섰으며 이는 2009년에 비해 36% 증가한 수치이다(4).

국내 체류 및 방문 외국인과 다문화 가정의 증가로 다양한 분야에서 전문가들이 업무 수행 과정 중 문화적 배경이 다른 고객들에게 서비스를 제공해야 할 기회가 증가하고 있다. 이는 식품영양학 분야도 예외는 아니다. 다문화 사회로의 진행과 의료 관광의 확대로 학교, 산업체 등의 급식시설뿐만 아니라 보건소, 병원 등에서 근무하는 영양사들이 다양한 인종 및 국가 출신 고객(환자)에게 영양 및 급식서비스를 제공하도록 요구받고 있다.

우리나라 결혼 이주 여성들은 한국 음식의 맛, 생소한 요리법과 식재료, 식습관, 용어 이해의 어려움, 경제적 제약 등으로 식생활에 어려움을 겪고 있는 것으로 보고되고 있다(5,6). 거주 환경이 변화될 때 주류 식문화에 적응하는 문화변용(acclimation)이 일어나기도 하지만, 고유의 식문화를 유지하기도 한다(7). 조사 대상과 지역에 따라 정도의 차이가 있으나 우리나라 결혼 이주 여성들은 한국으로 이주한 후 한국 음식과 모국의 음식을 함께 섭취하고 있었다(8-10). 종교적 차이 역시 식생활에서 중요한 요소인데(7), 외

국인 근로자들은 출신국에 따라 기피하는 식품에 차이가 있어 인도인들은 고기류를 기피하는 비율이 높았다(11). 이주 여성들의 경우에도 모국 종교에 따라 기피하는 음식이 있었고, 문화 적응 스트레스 및 기피 식품 등으로 인해 식생활 불균형의 문제가 지적되었다(6). 실제 미국에 사는 당뇨를 가진 히스패닉 환자들의 인슐린 치료의 수용도가 낮은 중요 원인이 언어와 문화적 장벽이라고 보고된 바 있다(12).

문화는 한 사람의 세계관에 영향을 미치는 배경, 관습, 신념 등을 의미한다(7). 환자(고객)는 자신의 식문화 전통과 선호도, 신념이 존중받을 때 건강에 대한 권장 사항을 받아들이고 식사 권장 내용을 잘 수행한다고 알려져 있다(13). 따라서 식사계획이나 영양상담 및 치료 계획 시 모든 환자(고객)에게 한 가지 접근법을 이용하는 것은 바람직하지 않다(14). 효과적인 영양/급식서비스를 제공하기 위해 영양사는 각 고객(환자)의 문화적 배경과 식습관을 우선적으로 파악해야 한다. 미국의 의료기관인증 기준에도 환자의 인종적 특성이 급식서비스, 환자와의 의사소통, 환자 교육에서 반영되어야 한다고 명시되어 있다(15).

미국 국립다문화역량센터(National Center for Cultural Competence)는 의료보건 기관들이 인구 구조 변화에 대응하고 문화적 배경이 다른 사회 구성원들의 건강 상태에서 차별을 해소하며, 서비스와 건강의 질을 향상시키고 의료 시장에서 경쟁력을 확보하기 위해 다문화 역량을 갖추어야 한다고 강조하였다(16). 다문화 역량은 “환자(고객) 개개인의 문화를 발견하고 그들을 위해 효과적으로 중재를 적용하는 능력(17)” 또는 “전문가들이 고객의 문화적 맥락 내에서 효과적으로 일할 수 있는 능력을 갖추기 위해 끊임없이 노력하는 과정(18)”으로 정의된다. 보건의료전문가의 문화적 역량은 문화적으로 적절한 환자 관리 능력과 직접적인 관련이 있다고 알려져 있다(18).

Campinha-Bacote(18)는 의료보건 전문가의 문화적 역량이 문화적 인식(cultural awareness), 문화적 지식(cultural knowledge), 문화적 기술(cultural skill), 문화적 경험(cultural encounter), 문화에 대한 동기(cultural desire)로 구성된다고 보았다. 그 외에도 Balczar 등(19)과 Organista(20) 등 학자들이 다양한 전문 분야의 문화적 역량 모델을 제시하였는데, 이들 모델에 공통적으로 지식, 존중하는 태도, 기술이 포함되었다. 특히 전문직 종사자들에게 요구되는 문화적 역량은 단순히 다양한 문화에 대한 지식과 정보를 갖추는 것 이상으로, 전문직 종사자들은 다문화 시대에 자신의 편견과 고정 관념에서 벗어나고 자신이 속한 문화와 다른 문화적 관점을 자유롭게 넘나들며 다양한 문화에 대한 지식과 정보를 받아들이고, 자신의 직업 분야에 지식과 정보를 적용하고 실천하는 능력을 갖추어야 한다(21).

과거에는 서비스 제공자와 고객의 문화적 배경이 같은 것이 바람직하다고 믿어져 왔으나, 최근에는 적절한 다문화 훈련을 통해 서비스 제공자가 특정 고객 집단의 요구를 이해하고 적절한 서비스를 제공하는 능력을 갖추 수 있다고 인식

되고 있다(14). 미국영양사협회(Academy of Nutrition and Dietetics) 산하 영양교육인증기관(22)에서는 영양사 교육의 중요한 부분으로 문화적 역량을 포함하고, 대학 교육과정의 기초 지식과 기술 요구도에 학생들에게 문화적 역량을 습득하고 실습할 수 있는 기회를 제공하도록 규정하였다. 그러나 우리나라 영양사 면허시험을 위한 필수과목 및 시험 과목에서 다문화 역량 관련 내용은 구체화되어 있지 않은 실정이다.

다문화 고객과 환자들에게 적절한 영양 및 급식 서비스를 제공해야 하는 오늘날, 영양사들에게 다문화 역량은 사치품이 아니라 필수 요건이 되고 있다(17). 그동안 우리나라에서 수행된 다문화 식생활 관련 연구에는 결혼 이주여성의 식생활 실태 및 영양지식, 식생활 관련 교육프로그램의 요구도, 중학생과 영양사의 다문화 급식에 대한 인식 등이 있다(8-10,23). 이들 연구의 주요 주제는 외국인들 특히 결혼 이민자들의 한국 식생활 적응이고, 이들에게 서비스를 제공하는 영양사의 다문화 역량에 대한 연구는 부족하다. 본 연구의 목적은 미래 식품영양 전문가인 식품영양학 전공 대학생들을 대상으로 다문화 시대의 식품영양전문가에게 요구되는 다문화 역량을 조사해 보는 것으로, 본 연구 결과는 향후 식품영양학과에서 학생들의 다문화 역량을 향상시키는 교육과정 개발 등에 활용될 수 있을 것이다.

## 대상 및 방법

### 조사 대상 및 기간

본 조사의 모집단을 4년제 대학에서 식품영양학을 전공하는 학생들로 정하고, 지역적 배분을 고려하여 전국의 8개 대학에서 식품영양학과에 재학 중인 2~4학년 한국인 학생을 조사 대상으로 선정하였다. 1학년 학생들은 대학의 교육 과정에 노출 정도가 낮다고 판단되어 조사 대상에서 제외되었다. 총 500부의 설문지가 배포되었고, 468부가 회수되어 회수율은 93.6%이었다. 회수된 설문지 중 전공이 식품영양학이 아닌 학생들과 대학원생들의 응답 11부를 제외하고 총 457부를 자료 분석에 이용하였다. 설문조사는 2011년 11월 중에 실시되었다.

### 연구내용 및 방법

조사는 학생들의 자가 응답 설문조사를 통해 이루어졌다. 조사에 이용된 설문지는 문헌고찰을 통해 개발되었다(18, 24-28). 설문지는 크게 다양한 식문화에 대한 태도, 식문화에 대한 지식 및 다문화 기술, 다문화 역량 개발의 장애 요인, 일반사항으로 구성되었다. 다문화 시대 영양사에게 요구되는 다문화에 대한 태도는 총 10개 문항으로 구성되었고, Likert 유형 7점 척도(1: 전혀 동의하지 않음, 7: 매우 동의함)로 조사되었다. 다문화 기술은 문화적 배경이 다른 환자 및 고객들을 대상으로 영양 및 급식서비스를 제공하는데 있어 요구되는 기술로 정의하고, 총 13개 문항으로 구성되었

다(1: 전혀 동의하지 않음, 7: 매우 동의함).

식문화 지식은 한국 전통 식문화와 11개 국가/문화권에 대해 영양사가 영양상담, 교육, 급식관리 시 고려해야 할 자연환경, 사회문화적 환경, 대표 식재료 및 음식, 명절, 식사예절 등에 대한 문항에 대해 맞다, 틀리다로 답하게 하였다. 우리나라 전통 식문화는 총 10개 문항으로 질문하였고, 그 외의 문화권에 대해서는 각각 5개 문항으로 질문하였다. 조사 문화권/국가는 기존 문헌 및 통계청 자료를 참고하여 음식 관련 교류가 많은 문화권/국가나 최근 외국인 노동자 및 결혼 이주자, 의료 관광 등과 관련하여 교류가 증가하고 있는 문화권/국가를 선정하였다. 각 문항별로 맞으면 1점, 틀리면 0점으로 한 후 문화권/국가별로 총점을 구해, 100점 만점으로 점수를 환산하였다. 학생들이 다문화 역량을 개발하는데 있어 잠재적 장애요인이 될 수 있는 10개 문항에 대해 학생들의 인식 정도를 7점 척도로 응답하도록 하였다 (1: 전혀 동의하지 않음, 7: 매우 동의함). 일반사항으로는 응답자들의 성별, 연령, 학년 및 졸업 후 희망 취업 분야, 전공 및 교양과목으로 식문화 관련 수업의 수강 여부를 조사하였다.

선정된 대학별로 한 명의 교수에게 연구자가 연락을 취하여 조사 참여의 협조를 받았다. 협조에 응한 교수에게 설문지, 반송 봉투와 함께 설문지 배포 및 회수 조사지를 보냈고, 각 교수들이 수업 중에 학생들에게 설문지를 배포하고 회수한 후 연구자에게 반송하였다.

**자료 분석**

자료의 분석은 IBM SPSS Statistics(version 20, Armonk, NY, USA)을 이용하여 수행되었다. 모든 변수에 대해 기초 통계값을 구하고, 집단에 따른 평균은 t-test 또는 ANOVA로 비교하였다. ANOVA 결과 유의적인 차이가 있는 경우 Duncan 사후 검정을 실시하였다. 다문화 태도, 다문화 기술, 다문화 역량 개발의 장애요인 인식 등 다문화 질문에 대해서는 요인분석을 실시하였고, 베리맥스 회전을 이용하여 요인을 추출하였다. 각 요인의 Cronbach's alpha를 산출하였다.

**결과 및 고찰**

**응답자의 일반사항**

응답한 식품영양학 전공 대학생들의 91%가 여성이었고, 평균 연령은 22.6±2.0세(19~47세)이었다(Table 1). 학년으로는 3학년이 44%로 가장 많았고, 4학년(30.9%), 2학년(25.1%)의 순이었다. 학생들이 졸업 후 희망하는 취업 분야는 식품기업(22.3%), 급식전문기업(20%), 외식기업(13.2%)의 순이었다. 대학 재학 중 식문화 관련 수업을 수강한 학생은 전체의 54.8%였고, 응답자 중 38%는 전공과목으로 식문화 관련 수업을 수강한 반면, 교양과목으로 식문화 관련 수업을 수강한 학생은 응답자의 27%였다. 이것은 미국의

**Table 1.** Demographic information of the respondents

Variable		Frequency (%)
Gender	Male	42 (9.4)
	Female	407 (90.6)
Age (years old)	19~20	18 (4.0)
	21	92 (20.4)
	22	157 (34.8)
	23	93 (20.6)
	24	51 (11.3)
	25~	40 (8.9)
School year	Sophomore	113 (25.1)
	Junior	198 (44.0)
	Senior	139 (30.9)
Taken a food culture course	As a major course	171 (37.9)
	As a general art course	122 (27.1)
Preferred work settings	Food manufacturing companies	98 (22.3)
	Institutional foodservice	88 (20.0)
	Restaurants	58 (13.2)
	Research institutions	46 (10.5)
	Hospitals	32 (7.3)
	Community nutrition	27 (6.1)
	School foodservice	25 (5.7)
	Others	66 (15.0)

식품영양학 전공 3~4학년 대상 조사에서 88%의 학생들이 식문화 관련 교과목을 수강한 적이 있다고 보고된 것에 비해 낮은 비율이었다(25). 미국과 비교할 때 우리나라 학생들의 식문화 관련 수업의 수강 비율이 낮은 것은 미국의 경우 영양교육인증기관(Commission on Accreditation for Dietetic Association)이 영양사 교육에서 문화적 역량을 강조하고 있고(22), 식품영양학과 학과장을 대상으로 한 설문조사에 따르면 약 20% 정도의 학과에서 다문화 역량 교과목을 필수로 제공하고 있기 때문으로 사료된다(29).

**다문화 태도, 지식 및 기술**

식품영양 전문가로서 갖추어야 할 다문화 태도를 10문항으로 조사한 후 요인분석을 실시한 결과, 2개 문항은 요인적재값이 낮아 삭제되었고 최종적으로 한 개의 요인이 도출되었다(Table 2). 도출된 요인은 전체 변량의 55%를 설명하였고, Cronbach's alpha는 0.881이었다. 응답한 식품영양학과 학생들의 다문화 태도 점수는 5.08~5.79점(7점 척도)으로 분포하여 보통 이상의 긍정적인 태도를 보였다. 학생들은 “영양사는 문화적/인종적으로 다양한 고객(환자)의 가치관을 이해해야 한다(5.79)”와 “영양사는 다른 문화권/민족/국가 출신의 고객(환자)을 위해 타 음식문화의 장점과 역사적 전통, 자연환경, 종교 등에 대한 정보를 얻어야 한다(5.73)”에 가장 긍정적인 태도를 보였다. 기존 연구에서 우리나라 대학생들과 일반인들의 문화적 감수성은 낮은 것으로 보고된 바 있다(30). 미국의 식품영양학 전공 3~4학년 학생들은 영양사가 식사 상담 시 다문화 고객의 언어, 어휘

**Table 2.** Multicultural attitude among the food and nutrition majors

Attitude statement	Mean±SD	Factor loading
Dietitians should understand belief of culturally diverse clients.	5.79±1.15	0.730
Dietitians should obtain information on food cultures, history, nature, and religions of culturally diverse clients.	5.73±1.09	0.766
People from other cultures should have the same access to quality counseling service as the native Koreans in Korea.	5.57±1.23	0.756
People from other cultures who live in Korea should have the same access to quality foodservice in institutions to the native Koreans.	5.56±1.18	0.736
Dietitians should incorporate traditional health belief of clients in nutrition education and counseling provided they do not interfere with desired treatment outcomes.	5.47±1.10	0.795
Institutions offering nutrition services (schools, hospitals) should support the program development to help culturally diverse clients manage diet-related diseases.	5.40±1.12	0.762
Dietitians should consider language skills of the culturally diverse clients in counseling them.	5.27±1.28	0.685
Dietitians should incorporate traditional foods of culturally diverse clients into their diet plan provided they do not interfere with treatment outcomes.	5.08±1.20	0.699
Total	43.88±6.92	
% of variance		55.0
Cronbach's alpha		0.881

A 7-point Likert-type scale was used (1: strongly disagree~7: strongly agree).

력, 읽기 능력을 고려해야 하며, 자신과 문화적 배경이 다른 고객의 고유한 신념을 이해해야 하고, 치료를 방해하지 않는 범위에서 다문화 고객의 건강에 대한 문화적 신념을 반영해 주어야 하며, 다문화 고객이 주류 문화권 고객과 같은 영양 상담을 받을 수 있어야 한다는 문항에 긍정적인 태도를 보였다(25).

식품영양학 분야에서 요구되는 다문화 지식에는 특정 집단의 전통 식습관, 금기 음식, 조리방법, 전통 축제 및 명절, 건강 및 질병과 음식의 관계에 대한 믿음, 특정 인구 집단의 식사와 질병과의 관계에 대한 최신 연구 결과 등이 포함된다(31). 이를 바탕으로 개발된 문항으로 조사한 우리나라와 다른 국가/문화권의 식문화에 대한 지식 점수는 40~80.4점으로 분포하였고 평균은 63.7점이었(Table 3). 우리나라의 전통 식문화에 대한 지식 점수는 65.9점으로 평균 이상이었으나 높은 수준은 아니어서 전통 식문화에 대한 지식 향상

이 필요할 것으로 나타났다. 미국의 식품영양학 전공 학생들을 대상으로 중국 이민자, 멕시코 이민자, 나바호 인디언, 흑인에 대한 다문화 지식을 조사한 결과 평균 지식 점수는 62.5점으로 보고되었다. 이 중 식습관에 대한 지식이 가장 높았고 의사소통 방법에 대한 지식이 가장 낮았다(25).

국가별로는 인도 식문화에 대한 점수가 가장 높았고, 베트남 식문화에 대한 점수가 가장 낮았다. 최근 국내에 인도 음식전문점이 증가하고 있으며, 대학생들 사이에 인도 문화에 대한 관심이 높기 때문에 인도 식문화에 대한 지식이 높게 나타난 것으로 사료된다. 베트남과 이탈리아 음식은 국내에서 보편화되어 있는데 반해, 학생들의 식문화 지식은 낮은 편이었다. 학생들은 이들 국가의 식문화에 대해 쌀국수나 월남쌈, 파스타나 피자 등의 음식으로 제한적으로 이해하고 있었고, 식사 예절, 식문화에 영향을 주는 역사, 문화적 전통에 대한 지식이 부족하였다. 음식 문화는 한 문화의 일부이므로 식문화 교육에서는 단순히 대표 음식 위주의 교육에서 벗어나 음식 문화 형성에 중요한 자연적, 사회·경제적 환경, 역사 및 의사소통 등을 포함하여 다문화 사회에서 효과적인 영양전문가로서의 자질 향상에 도움이 되어야 할 것이다. 또한 외국인 근로자와 의료관광객의 주요 출신국이 중국, 일본, 미국, 러시아, 몽골, 베트남, 필리핀, 카자흐스탄, 중동 등으로 다양화되고 있어(1,4) 향후 식품영양학과 학생들을 위한 식문화 교육 프로그램에서 이들 국가에 대한 내용이 강화될 필요가 있을 것이다.

다문화 기술 11개 문항에 대해 요인분석을 실시한 결과 두 개의 요인에 동시에 0.4점 이상의 요인 적재값을 보인 두 개 문항이 제외되었고, 최종적으로 세 개의 요인이 도출되었다(Table 4). 도출된 요인은 전문적 기술, 조리 기술, 의사소통 기술로 명명되었고, 각각 24.6%, 23.7%, 23.5%의 설명력을 가졌다. 모든 요인의 Cronbach's alpha 값은

**Table 3.** Knowledge scores of various food cultures among the food and nutrition majors

Food culture	Mean±SD
India	80.4±19.0
Middle East/Muslim	71.9±20.4
USA	70.7±19.8
Mexico	68.9±20.9
Korea	65.9±15.1
Japan	66.5±20.4
France	65.8±16.6
Russia	56.6±24.4
China	65.4±20.0
Thailand	64.5±20.9
Italy	43.1±20.8
Vietnam	40.0±21.6
Total score	63.7±7.90

Scores were converted based on 100 point.

**Table 4.** Factor loadings and scores of multicultural skill statements among food and nutrition majors

Statement	Factor loadings			Scores of multicultural skill (mean±SD)
	Professional skill	Food preparation skill	Communication skill	
I can research health problems of clients from another culture.	0.880			4.12±1.28
I can assess dietary problems of clients from another culture.	0.821			4.10±1.27
I can obtain information to plan menus for clients from another culture.	0.765			4.55±1.29
I can prepare Korean traditional foods.		0.864		4.18±1.45
I can prepare traditional foods of other food cultures.		0.773		3.50±1.34
I can explain regional cuisines of my community.		0.749		3.92±1.33
I can communicate about dietary lifes of clients from another culture in written forms.			0.901	3.51±1.32
I can communicate about dietary lifes of clients from another culture orally.			0.892	3.22±1.35
I can develop new menu items which combine Korean and other ethenic foods.			0.571	3.72±1.39
Cronbach's alpha	0.806	0.805	0.752	
% of variance explained	24.6	23.7	23.5	

A 7-point Likert-type scale was used (1: strongly disagree~7: strongly agree).

0.75~0.81로 나타났다. 다문화 기술 9개 문항에 대한 평가는 3.22~4.55점(7점 척도)으로 분포하였고, 모두 보통 이하로 나타나 학생들은 스스로의 다문화 기술을 낮게 인식하고 있었다(Table 4). 가장 높은 평가를 받은 문항은 “나는 다른 문화권/민족/국가 출신의 고객(환자)을 위한 식단 작성에 필요한 정보를 얻을 수 있다”였고, 가장 낮은 평가를 받은 문항은 “나는 다른 문화권/민족/국가 출신의 고객(환자)과 그들의 식생활에 대해 구두로 의사소통할 수 있다”였다. 학생들은 스스로의 전문적 기술에 대해서 가장 높게 평가하고 있었고, 의사소통 기술을 가장 낮게 인식하고 있었다.

Kim과 Lim(32)은 학교급식 영양사들의 약 90%가 급식 메뉴로 다른 나라 음식을 제공한 적이 있다고 보고하였으나, 주로 제공되는 다문화 음식은 중식, 이탈리아 음식, 미국 음식으로 학교급식 외에 다른 환경에서 흔히 접할 수 있는 외국 음식에 국한되어 있었다. 이는 학교급식 영양사들의 다른 식문화에 대한 지식과 기술 부족이 한 원인이라 볼 수 있다. 학교급식 영양사들이 다문화 음식을 급식 메뉴로 제공하는 이유는 식단에 변화를 주거나 학생들에게 다양한 메뉴를 제공하기 위해서였고, 타문화를 이해하기 위해, 다문화 가정 학생들을 위해, 또는 글로벌 인재 양성을 위해서라는 응답은 보통 또는 그 이하로 낮았다. 학교급식은 교육의 일환으로 제공된다. 따라서 학교급식을 영양교육뿐만 아니라 다문화 교육의 장으로 활용하려는 노력이 요구된다.

영양사의 다문화 역량 개발을 위해 요구되는 기술에는 언어적/비언어적 의사소통 기술이 포함되어야 한다. 다양한 문화적 경험을 통해 이러한 의사소통 기술이 습득될 수 있을 뿐만 아니라 다른 문화에 대한 존중과 긍정적인 태도 역시 길러질 수 있다(33-35). 보다 효과적인 교차문화 의사소통 기술은 다문화 고객과의 인터뷰나 지역사회영양학, 영양교

육, 영양관정 등의 과목을 통해서 학습될 수 있다(25). 식문화 교과목 외에도 다양한 교과목과 경험 학습 등의 기회를 통해 학생들이 가장 흔히 인식하는 3가지 주된 장애요인인 시간 부족, 전공에서 다른 문화에 대한 정보 제공 부족, 성장 과정 중 다른 문화에 대한 경험 부족을 극복할 수 있을 것이다(25).

**응답자의 일반 사항에 따른 다문화 태도, 지식 및 기술**

응답자들의 다문화에 대한 태도와 다문화 기술 정도는 2학년에 비해 3, 4학년에서 높게 나타났으나, 통계적으로 유의적인 차이는 없었다(Table 5). 다문화 기술 중 전문적 기술은 학년이 높아질수록 유의적인 차이를 보여, 3, 4학년이 2학년에 비해 높았다( $P=0.027$ ). 다문화 지식, 다문화 기술 중 조리 기술과 의사소통 기술도 4학년에서 가장 높았으나 통계적으로 유의적인 차이는 없었다. 미국의 간호학과 학생들의 다문화 역량 조사에서도 1학년보다 4학년의 다문화 역량 점수가 높았고, 간호학과 교수진의 다문화 역량이 4학년 학생보다 높다고 보고되었다(24). 또한 학생의 문화적 역량은 전공 관련 근무 경험 및 방문한 해외 국가 수와 양의 상관관계가 있다고 보고되었다.

대학에서 식문화 관련 수업을 한 과목 이상 수강한 학생들의 다문화 태도( $P=0.005$ )와 지식 점수( $P=0.001$ )는 그렇지 않은 학생들에 비해 유의적으로 높았다. 다문화 기술 정도는 식문화 관련 수업 수강 여부에 따라 유의적인 차이는 없었으나, 다문화 기술 중 전문적 기술 차원만 식문화 관련 수업을 수강한 학생들에서 유의적으로 높았다( $P=0.039$ ). 이는 현재 우리나라 대학에서 개설되는 식문화 과목이 강의식으로 운영되며, 식문화 지식에 초점을 맞추기 때문으로 보인다. 미국 식품영양학 전공 학생들 대상 연구에서는 다문화 수업

**Table 5.** Multicultural attitude, skills, and food culture knowledge by demographic variables (Mean±SD)

Variable	Multicultural attitude (8 items <sup>1)</sup> )	Food culture knowledge <sup>2)</sup>	Dimensions of multicultural skill			Total score of multicultural skill (9 items <sup>1)</sup> )
			Professional skill (3 items <sup>1)</sup> )	Food preparation skill (3 items <sup>1)</sup> )	Communication skill (3 items <sup>1)</sup> )	
School year						
Sophomores	42.80±6.91	41.17±5.37	12.06±3.37 <sup>a</sup>	11.48±3.71	10.05±3.22	33.64±8.07
Juniors	44.42±6.91	40.90±4.99	13.08±2.94 <sup>b</sup>	11.27±3.21	10.24±3.30	34.60±7.08
Seniors	44.03±6.91	42.24±5.07	12.88±3.57 <sup>b</sup>	12.16±3.26	10.89±3.77	35.93±8.15
<i>P</i> value	0.133	0.071	0.027	0.054	0.111	0.060
Taking a food culture course						
No	42.85±7.69	40.44±4.81	12.41±3.33	11.37±3.37	10.29±3.39	34.10±7.56
Yes	44.73±6.10	41.90±5.09	13.05±3.19	11.79±3.37	10.48±3.48	35.32±7.77
<i>P</i> value	0.005	0.001	0.039	0.195	0.558	0.094
Preferred work settings						
Hospital/community nutrition	45.34±6.13	41.96±5.01	12.84±3.43	11.85±3.19	10.27±3.40	34.97±7.72
Foodservice	43.37±6.57	41.09±4.75	12.84±2.94	11.92±3.15	10.34±3.20	35.10±7.29
Food manufacturers	43.76±7.09	41.40±5.20	12.78±3.05	11.32±3.55	10.51±3.52	34.68±7.50
<i>P</i> value	0.158	0.537	0.986	0.360	0.888	0.912

<sup>1)</sup>A 7-point Likert-type scale was used (1: strongly disagree~7: strongly agree).

<sup>2)</sup>Available total score is 100.

<sup>a,b</sup>Different superscripts in the same column mean significant differences by Duncan's post-hoc test.

의 수강 여부에 따라 식문화 지식의 차이가 없는 것으로 나타나 본 연구와 대조를 보였다(25). Knoblock-Hahn 등(29)은 식품영양학과에서 제공되는 다문화 역량 교과목에 다문화 기술과 태도보다는 지식이 더 많이 포함된다고 보고하였다. 다문화 교육이 비교적 활발히 이루어진 간호학 교육 연구에 따르면 학생들의 다문화역량을 개발하기 위해서는 지식과 개인적 태도, 행동 변화 모두를 포함하는 문화적 콘텐츠가 중요하다고 한다(36). 식품영양학 분야에서도 다양한 식문화 및 다문화 영양 상담 지식과 기술 역량이 학습으로 획득될 수 있다고 보고되었다(26). 따라서 식품영양학과에서 다양한 식문화에 대한 지식뿐만 아니라 다문화 고객을 대상으로 의사소통 및 상담 기술, 식단 작성 및 조리 기술과 다문화 태도를 기를 수 있는 교육 프로그램의 개발이 필요하다.

다문화 및 영양관련 전문가들 역시 다문화 고객을 대상으로 효과적인 영양서비스를 제공하기 위해 다문화 감수성과 교육 역량을 갖춘 인력 양성과 양성 기관의 필요성을 지적하였다(6). 문화적 역량은 고정된 것이 아니라 발달되며 학습될 수 있는 개념이다(18). 즉, 문화적 역량이 어떤 시점에 성취되는 정체적인 목표라기보다는 다문화와 관련된 문제 인식에 기초하여 적절한 개입 기술과 전략들을 축적, 개발해 가는 단계적 과정이라는 것이다. 문화적 역량을 갖추는 것은 학부과정에서 시작되어야 하고, 현장의 영양사들은 커리어를 통해 스스로의 문화적 지식과 기술을 지속적으로 발전시켜야 한다(25). 따라서 식품영양학과 교수진들은 다문화 사회에서 역량을 갖춘 영양사를 양성하기 위한 교육 프로그램의 개발을 시도해야 할 것이다. 이를 위해 다문화 시대 영양사에게 요구되는 다문화 지식, 기술, 태도를 규명하고, 이를 식품영양학 교육 과정에 반영하려는 노력이 요구된다.

Rengers 등(37), Gilboy와 Bill(38)은 미국 식품영양학과 학생들을 대상으로 멕시코 식문화에 대한 지식 및 스페인어 기술을 포함하는 문화적 역량 기술 개발을 위한 몰입교육 프로그램(cultural immersion program)을 적용하여 학생들의 멕시코 식문화와 멕시코 출신 미국인들의 영양관리에 대한 이해를 향상시키는데 효과적이라고 보고하였다.

#### 식품영양학 전공 학생들의 다문화 역량 개발 시 잠재적 장애요인

식품영양학과 학생들이 다문화 역량을 기르는데 잠재적인 장애요인에 대한 학생들의 인식을 10개 문항으로 질문하였다(Table 6). 요인분석 결과 4개의 요인이 도출되었고, 각각의 요인은 불편함, 기회의 부족, 자원의 부족, 관심 부족으로 명명되었다. 각 요인의 설명력은 19.3%, 19.2%, 16.7%, 15.4%였고, Cronbach's alpha는 0.595~0.811이었다. 다문화 역량을 갖추는데 잠재적 장애요인에 대한 학생들의 인식은 2.28~4.92점으로 나타났고, 보통 이상의 평가를 받은 문항은 “다른 문화권/국가/민족의 음식문화에 대해 배우는 것은 비용이 많이 든다(4.92)”, “다른 문화권/국가/민족의 음식문화에 대해 배울 시간이 없다(4.91)”, “성장과정 중 나는 다른 문화권/국가/민족의 사람을 만날 기회가 없었다(4.46)”, “우리 대학교의 식품영양학과 교육과정에서 다른 문화권/국가/민족의 음식문화에 대해 배울 기회가 없었다(4.08)” 등이 있었다. 이에 반해 “우리 가족은 내가 다른 문화권/국가/민족의 사람과 알고 지내는 것을 꺼려한다(2.28)”, “나는 다른 문화권/국가/민족의 음식문화에 관심이 없다(2.78)”는 문항에 대한 인식은 낮게 나타났다. 본 연구와 유사하게 McAurthur 등(25)은 조사대상 식품영양학과 학생의 95% 이상이 다른 식문화에 대해 배우는데 관심이 있다고

**Table 6.** Factor loadings and scores of perceived barriers to learning another food culture among food and nutrition majors

Statement	Factor loadings				Perceived barriers (mean±SD)
	Uncomfort	Lack of opportunities	Limited resources	No interest	
My language ability discourages me to meet people from another culture.	0.867				4.00±1.76
I am not comfortable with meeting people from another culture.	0.798				3.18±1.52
I do not have opportunities to meet people from another culture.		0.746			4.46±1.62
I do not know how to access information on another food culture.		0.744			3.76±1.51
I do not have opportunities to try foods of another culture.		0.682			3.63±1.58
The curriculum of my department do not provide opportunities to learn another food culture.		0.546			4.08±1.78
It is expensive to learn another food culture.			0.874		4.92±1.31
I do not have time for learning another food culture.			0.842		4.91±1.32
My family are not pleased that I make a friend with people from another culture.				0.837	2.28±1.34
I am not interested in learning another food culture.				0.769	2.78±1.43
Cronbach's alpha	0.811	0.647	0.725	0.595	
% of variance	19.3	19.2	16.7	15.4	

A 7-point Likert-type scale was used (1: strongly disagree~7: strongly agree).

응답하였다. 그러나 같은 연구에서 절반 정도의 응답자가 “다른 문화에 대해 학습할 시간 부족(56.2%)”, “대학교 식품영양학과 교육 과정 중 다른 문화에 대한 정보의 제공 부족(53.4%)”, “자신의 지역사회에서 다른 문화 출신의 사람을 만날 기회 부족(45.2%)”을 장애요인으로 인식하고 있어 본 연구 결과와 유사하였다(25). 그러나 Sargent 등(24)은 간호학과 학생과 교수진의 다문화 역량의 개발에서 가장 어려운 부분으로 문화에 대한 동기를 얻는 것이라고 지적하였다.

다문화사회에서 대학생들은 스스로의 문화권에서 벗어나 다양한 문화적 경험을 할 필요가 있다. Sargent 등(24)은 다문화 역량강화 프로그램인 세미나 시간에 학생들이 스스로의 문화에 대해 고찰하고 다른 문화적 배경을 가진 사람들과 자신의 문화를 비교하는 과제를 가장 어려워했다고 보고하였다. 학생들이 이러한 과제를 어려워하는 이유는 자신의 문화에 대해서 잘 알지 못할 뿐 아니라 다른 국가/문화권 출신의 사람을 알지 못한다는 점이었다. Sargent 등(24)은 학생들이 다른 문화권 출신 고객들의 의료보건 서비스 요구도를 이해하는데 있어 직접적인 체험이 가장 효과적이라고 하였다.

본 조사에서 “외국어 능력이 부족해서 다른 문화/국가/민족의 사람을 만나기 꺼려한다”는 문항에 대한 인식 정도는 보통 수준이었는데, 언어는 다문화 역량에서 중요한 부분을 차지한다(39). 서울과 경기지역에 거주하는 여성 결혼 이민자를 대상으로 한 연구에서 약 15% 정도만이 한국어 능력이 우수하다고 답하였고 대부분은 한국어에 자신이 없다고 느끼고 있었다. 또한 언어능력은 가족과의 의사소통, 한국 음식 습득 환경과 관련이 있는 변수로 보고되었고(10), 언어장벽은 영양관리에 부정적인 영향을 미치는 것으로 알려져 있다(40).

다문화 역량 향상의 잠재적 장애요인에 대한 인식 정도는

학년에 따라 유의적인 차이가 없었다( $P=0.166$ )(Table 7). 그러나 세부 요인의 인식 정도에서는 차이를 보여 2학년에 비해 3, 4학년이 불편함과 자원 부족을 유의적으로 높게 인식하였다. 식문화 관련 수업을 수강한 학생들은 그렇지 않은 학생에 비해 다문화 역량 향상의 장애요인에 대해 낮은 인식을 보였다( $P<0.001$ ). 기회 부족을 제외하고 선호하는 직업 분야에 따라 장애요인 인식 수준에서는 유의적인 차이가 없었다.

### 다문화 역량 변수들 간의 관계

다문화 태도와 기술, 식문화 지식 및 다문화 역량 개발에 대한 장애요인 인식 정도 간의 상관분석을 실시하였다 (Table 8). 낮은 수준의 상관관계수이지만 다문화 태도 점수는 다문화 기술 수준( $P<0.01$ ) 및 식문화 지식 점수( $P<0.01$ )와 유의적인 양의 상관관계를 보였고, 다문화 역량 향상의 장애요인 인식 정도와는 유의적인 관계가 없었다. 다문화 기술 수준은 장애요인의 인식 정도와 유의적인 음의 상관관계를 보였으나( $P<0.01$ ) 지식 점수와는 유의적인 관계가 없었고, 장애요인 인식 정도는 다문화 지식수준과 유의적인 음의 상관관계를 보였다( $P<0.05$ ).

McAthur 등(25)은 식품영양학 전공 학생들의 다문화 경험이 식문화 지식 및 다문화 태도와 양의 상관관계가 있다고 보고하였다. 다문화 경험 정도를 학문적 경험과 사회적 경험으로 구분하여 식문화 지식 점수와 비교하였을 때 유의적인 관계는 나타나지 않았다. 문화적 역량을 갖추는 것은 단순히 다른 문화의 전통 식습관, 건강에 대한 신념, 의사소통 방법에 대해 배우는 것 이상을 의미한다. 문화적 역량의 개념적 복잡성, 학생들이 문화적 역량을 습득하도록 시작하는데 걸리는 시간과 에너지 등으로 인해 식품영양학 전공 학생들이 다문화 역량을 갖추도록 가르치는 것은 어려운 일이기도 하다. Boutin-Foster 등(41)도 의대 학생들에게 문

**Table 7.** Perceived barriers to learning another food culture by demographic variables (Mean±SD)

Variable	Dimensions of perceived barriers				Total score (10 items <sup>1)</sup> )
	Uncomfort (2 items <sup>1)</sup> )	Lack of opportunities (4 items <sup>1)</sup> )	Limited resources (2 items <sup>1)</sup> )	No interest (2 items <sup>1)</sup> )	
School year					
Sophomores	6.58±2.92 <sup>a</sup>	15.86±4.73	9.35±2.53 <sup>a</sup>	5.15±2.40	37.21±8.48
Juniors	7.63±2.87 <sup>ab</sup>	16.15±4.54	10.04±2.25 <sup>b</sup>	5.12±2.35	38.85±7.20
Seniors	6.99±3.22 <sup>a</sup>	15.88±4.26	9.89±2.25 <sup>ab</sup>	4.91±2.27	37.67±7.94
<i>P</i> value	0.010	0.808	0.042	0.641	0.166
Taking a food culture course					
No	6.96±2.99	17.15±4.35	9.75±2.38	5.52±2.57	39.50±7.88
Yes	7.27±3.06	15.26±4.53	9.85±2.28	4.71±2.03	37.01±7.79
<i>P</i> value	0.195	<0.001	0.587	<0.001	<0.001
Preferred work settings					
Hospital/community nutrition	7.49±3.18	17.24±4.16 <sup>b</sup>	10.19±2.57	4.62±2.38	39.64±8.09
Foodservice	7.22±2.96	15.56±4.16 <sup>a</sup>	9.75±2.29	4.97±2.19	37.54±7.29
Food manufacturers	7.45±2.89	16.56±4.01 <sup>ab</sup>	9.52±2.27	5.39±2.52	39.14±7.23
<i>P</i> value	0.780	0.020	0.227	0.125	0.113

<sup>1)</sup>A 7-point Likert-type scale was used (1: strongly disagree~7: strongly agree).

<sup>a,b</sup>Different superscripts in the same column mean significant differences by Duncan's post-hoc test.

**Table 8.** Correlation coefficients among multicultural attitudes and skills, food culture knowledge, and perceived barriers to learning another food culture

Variable	Multicultural attitude	Multicultural skills	Perceived barriers
Multicultural skills	0.125**		
Perceived barriers to learning another food culture	-0.073	-0.159**	
Cultural food knowledge	0.173**	0.006	-0.107*

\**P*<0.05, \*\**P*<0.01.

화적 역량을 가르치는데 있어 극복해야 할 과제로 학습자의 저항 극복, 문화에 대한 개념의 확대, 자신의 문화에 대한 이해 향상을 들었다. 이것은 식품영양학과 학생의 교육자에게도 적용될 수 있다. 그러나 Campinha-Bacote(18)가 지적했던 바와 같이 다문화 역량을 갖추는 것은 궁극적인 목표가 아니라 과정으로 이해되어야 하고, 대학 교육과정에서 뿐만 아니라 실무 환경에서 식품영양전문가들이 지속적으로 다문화적 역량을 강화할 수 있는 프로그램이 요구된다.

## 요 약

본 연구에서는 다문화 시대에 식품영양학을 전공하는 대학생들의 다문화 역량 수준을 파악하고, 향후 식품영양학과 교육과정 개발에 제언을 하고자 하였다. 이를 위해 4년제 대학에서 식품영양학을 전공하는 457명의 학생들을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 응답자의 절반 정도가 교양과목 혹은 전공과목으로 식문화 과목을 수강한 경험이 있었고, 영양사와 관련된 다양한 식문화에 대한 태도는 긍정적으로 나타났다. 그러나 우리나라 전통 식문화 및 다른 나라의 식

문화에 대한 지식은 높지 않았다. 우리나라에서 대중화된 베트남과 이탈리아 음식문화에 대한 지식은 매우 낮게 나타나, 음식을 자주 먹는 것과 식문화에 대한 지식이 반드시 일치하지 않음을 알 수 있었다. 영양사에게 요구되는 다문화 기술은 요인분석 결과 전문적 기술, 조리 기술, 의사소통 기술로 구분되었고, 학생들은 스스로의 전문적 기술을 가장 높게 평가한 반면 의사소통 기술을 가장 낮게 평가하여 의사소통 기술의 향상이 요구되었다. 다문화 태도와 기술은 학년이 높아질수록 향상되는 경향을 보였고, 다문화 태도와 지식은 식문화 관련 수업을 수강한 학생들에서 유의적으로 높았으나 다문화 기술에서는 유의적인 차이가 없었다. 다문화 역량을 기르는데 장애요인으로 학생들에게 인식되는 요인은 비용, 시간 부족, 경험 및 학습 기회 부족이었다. 학생들의 다문화 태도는 다문화 기술과 지식과 유의적인 상관관계를 나타냈다. 본 연구 결과, 식품영양학과 교과과정에서 학생들의 다문화 태도 및 지식, 기술을 학습할 수 있는 기회가 확대되어야 할 것으로 나타났다. 식품영양전문가에게 요구되는 다문화 태도와 기술, 식문화 지식은 식문화 수업 등 특정 교과목을 통해서만 학습될 수 없다. 의사소통, 영양판정, 영양교육, 단체급식 등 다양한 전공 교과목에서 학생들이 다문화 태도와 지식, 기술을 학습할 수 있는 교육 내용이 포함된다면 학생들의 전문적 다문화 역량을 향상시킬 수 있을 뿐 아니라 시간 및 기회 부족, 비용 등 학생들의 다문화역량 학습의 장애요인을 효과적으로 극복할 수 있을 것이다.

## 감사의 글

이 논문은 2011학년도 서울여자대학교 자연과학연구소 교내학술연구비의 지원을 받았음.



REFERENCES

1. Statistics Korea. 2012. 2012 Foreigner Labour Force Survey. Press release (2012.11.22). Korea.
2. Statistics Korea. 2011. 2011 Multicultural Population Statistics. Press release (2011.11.21). Korea.
3. Ministry of Public Administration and Security. 2012. 2012 Local government foreign citizens statistics. Korea.
4. Ministry of Health and Welfare. 2012. The number of foreigner patients increased to be 81,789 in 2010. Press release (2011.5.27). Korea.
5. Kang IJ. 2010. A survey on nutrition knowledge and dietary life of women in multi-cultural families. *MS Thesis*. Yeungnam University, Gyeongsan, Korea.
6. Kim JE, Kim JM, Seo SH. 2011. Nutrition education for female immigrants in multicultural families using multicultural approach: in-depth interviews with female immigrants and nutrition education professionals. *Korean J Nutr* 44: 312-325.
7. Kittler PG, Sucher KP. 2004. *Food and culture*. 4th ed. Thomson/Wadsworth Publishing, Belmont, CA, USA. p 1-13.
8. Lee J. 2012. The factors for Korean dietary life adaptation of female immigrants in multi-cultural families in Busan. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 41: 807-815.
9. Kim JM, Lee NH. 2009. Analysis of the dietary life of immigrant women from multicultural families in the Daegu area. *J Korean Diet Assoc* 15: 405-418.
10. Han YH, Shin WS, Kim JN. 2011. Influential factor on Korean dietary life and eating behavior of female marriage migrants. *Comparative Korean Studies* 19: 115-159.
11. Kim DS. 2011. Foreign employee's dining behaviors and analysis of importance/satisfaction level toward the foodservice attributes. *MS Thesis*. Yonsei University, Seoul, Korea.
12. Caballero AE. 2006. Building cultural bridges: understanding ethnicity to improve acceptance of insulin therapy in patients with type 2 diabetes. *Ethn Dis* 16: 559-568.
13. Stein K. 2010. Moving cultural competency from abstract to act. *J Am Diet Assoc* 110: 180-184.
14. Stein K. 2004. Cultural literacy in health care. *J Am Diet Assoc* 104: 1657-1659.
15. American Dietetic Association. 2001. Building Our Future: Toolkit for Mentoring Diverse Students for Dietetics Careers. [www.eatright.org/ACEND/content.aspx?id=6442450944](http://www.eatright.org/ACEND/content.aspx?id=6442450944) (accessed Aug 2011).
16. National Center for Cultural Competence. Policy Brief 1: Rationale for cultural competence in primary care. Georgetown University, Washington, DC, USA. [gucchd.georgetown.edu/nccc/documents/policy\\_brief\\_1\\_2003.pdf](http://gucchd.georgetown.edu/nccc/documents/policy_brief_1_2003.pdf) (accessed Aug 2011).
17. Curry K. 2000. Multicultural competence in dietetics and nutrition. *J Am Diet Assoc* 100: 1142.
18. Campinha-Bacote J. 2002. The process of cultural competency in the delivery of healthcare services: a model of care. *J Transcultural Nurs* 13: 181-194.
19. Balcazar FE, Suarez-Balcazar Y, Taylor-Ritzler T. 2009. Cultural competence: development of a conceptual framework. *Disability Rehab* 31: 1153-1160.
20. Organista KC. 2009. New practice model for Latinos in need of social work service. *Soc Work* 54: 297-305.
21. Bae J. 2010. Evaluating and facilitating intercultural sensitivity of early childhood teachers with using DMIS and IDI. *J Children's Media Studies* 9: 143-166.
22. Commission on Accreditation for Dietetics Education. Commission on Accreditation for Dietetics Education 2008 Eligibility Requirements and Accreditation Standards for Coordinated Program in Dietetics. [www.eatright.org/WorkArea/linkit.aspx?LinkIdentifier=id&ItemID=11434](http://www.eatright.org/WorkArea/linkit.aspx?LinkIdentifier=id&ItemID=11434) (accessed May 2011).
23. Jeong M, Jung E, Kim A, Joo N. 2012. Nutrition knowledge and need for a dietary education program among marriage immigrant women in Gyeongbuk region. *J Korean Diet Assoc* 18: 30-42.
24. Sargent SE, Sedlak CA, Martsolf DS. 2005. Cultural competence among nursing students and faculty. *Nurse Educ Today* 25: 214-221.
25. McArthur LH, Greathouse KR, Smith ER, Holbert D. 2011. A qualitative assessment of the cultural knowledge, attitudes, and experiences of junior and senior dietetic students. *J Nutr Educ & Behav* 43: 464-472.
26. Harris-Davis E, Houghton B. 2000. Model for multicultural nutrition counseling competences. *J Am Diet Assoc* 100: 1178-1185.
27. Kardong-Edgren S, Bond ML, Schlosser S, Cason C, Jones ME, Warr R, Strunk P. 2005. Cultural attitudes, knowledge, and skills of nursing faculty toward patients from four diverse cultures. *J Professional Nurs* 21: 175-182.
28. Office of Minority Health, US Department of Health and Human Service. 2001. National Standards on Culturally and Linguistically Appropriate Services in Health Care (Executive Summary). [www.minorityhealth.hhs.gov/assets/pdf/checked/executive.pdf](http://www.minorityhealth.hhs.gov/assets/pdf/checked/executive.pdf) (accessed July 2011).
29. Knoblock-Hahn A, Scharff D, Elliot M. 2009. Cultural competence in dietetics education. *J Am Diet Assoc* 109(Suppl): A12.
30. Park J, Chung J. 2008. A validation study for the intercultural development inventory. *Korean J Soc Personality Psycho* 22: 1-21.
31. Stein K. 2010. Navigating cultural competency: in preparation for an expected standard in 2010. *J Am Diet Assoc* 110: S13-S20.
32. Kim H, Lim J. 2011. Student, dietitian reaction to multicultural food service in Hannam school district. *Korean J Food Culture* 26: 478-489.
33. Poehlitz M, Pierce M, Ferris AM. 2006. Delivering nutrition education in a service-learning course. *J Nutr Educ Behav* 38: 388-389.
34. Gilboy MBR, Karpinski C. 2009. Cultural experience project: expanding college students' worldview. *J Nutr Educ Behav* 41: 146-147.
35. Horacek T, Erdman M, Brann L, Carter B, Hensel M, Middlemiss MA, Raj S, Smith C. 2007. Inter-professional learning community: a method of teaching cultural, ethical and communication competence to dietetic students through an interdisciplinary service-learning experience. *J Nutr Educ Behav* 39: S91.
36. Duffy M. 2001. A critique of cultural education in nursing. *J Adv Nurs* 36: 487-495.
37. Rengers B, Heiss CJ, Henley SM, Bizeau M, Dormer-Gillette C. 2011. A cultural immersion program in Mexico to improve Spanish proficiency and cultural competency. *J Am Diet Assoc* 111(Suppl): A77.
38. Gilboy MB, Bill DE. 2011. Cultural immersion experience: promoting an understanding of Mexican American nutrition and food traditions. *J Nutr Educ Behav* 43: 419-420.
39. Heiss CJ, Rengers B, Fajardo-Lira C, Henley SM, Bizeau M, Gillette CD. 2011. Preparing dietetics practitioners to effectively serve the Hispanic population. *J Am Diet Assoc*

- 111: 359-364.
40. McCaffree J. 2008. Language: a crucial part of cultural competency. *J Am Diet Assoc* 108: 611-613.
41. Boutin-Foster C, Foster J, Konopasek L. 2008. Viewpoint: physician, know thyself: the professional culture of medicine as a framework for teaching cultural competence. *Acad Med* 83: 106-111.