

조리교육 만족도 및 요구도에 관한 연구  
- 4년제 조리전공 대학생들을 중심으로 -

이 정 애<sup>¶</sup>  
호원대학교 식품외식조리학부<sup>¶</sup>

**A Study on Student Satisfaction with Educational Environment,  
Innovation Configuration, and Intervention Demand of Students in  
Culinary Practice Education**  
- Focusing on University Students Majoring in Culinary Arts -

**Jeong-Ae Lee<sup>¶</sup>**  
*Division of Food and Culinary Science, Howon University<sup>¶</sup>*

Abstract

This study examines the university students majoring in culinary arts to survey the recognition levels of culinary arts education for the purpose of searching for a development plan for culinary education. A survey was conducted to 407 students in a cooking and food service program. To achieve the purpose of this study, SPSS 17.0, a statistics program, was used for a descriptive analysis, a frequency analysis, and a factor analysis. In this study, we have developed a device to measure educational service quality which can be applied to the place of higher education, and factors that determine educational service quality are dragged through this device. In addition, this research identifies which statistically significant factors play a part in overall satisfaction and interprets 26 quality attributes using importance-satisfaction transformed index. The interest and necessity of culinary arts education was very high while the performance degree was considered insufficient. In conclusion, if chances are given to display achievement of desire self-directly through increasing practical training, development and application of various programs, operation of open practice classes and curriculum organization reflecting social changes in the education courses, the culinary arts education will be considered to be more vitalized.

**Key words:** Innovation configuration, Intervention demand, Culinary practice, Culinary education, Method of culinary education, Student satisfaction, Facilities, IPA, Satisfaction

I. 서 론

오늘날 대학의 주요한 3대 기능은 교육, 연구, 봉사이며 이중 가장 중요한 것은 교육적인 측면이다. 대학교육은 전문적인 지식과 기술을 가진

전문 인력을 양성하는 역할을 담당하고 있기 때문에 대학의 경쟁력은 곧 교육의 질에 달려 있다고 보고 대학은 경쟁력 제고와 대학교육의 질을 높이기 위하여 노력하고 있으며 교육을 활성화 하고 질적인 수준을 높이기 위하여서는 새로운

<sup>¶</sup>: 이정애, 010-3527-9160, jal@howon.ac.kr, 전라북도 군산시 임피면 호원대 3길64 호원대학교 식품외식조리학부

교육과정과 교수방법, 학생의 새로운 학습방법과 공정한 평가방법이 있어야 한다.

조리교육은 이론교육과 실기교육으로 이루어져 있으며 현장업무를 수행하기 위해서는 기본적인 이론과 지식을 바탕으로 실기교육을 통해 자질을 향상시키는 것이 중요하다. 실기교육은 조리교육에 있어 필수적이며 학습을 통해 습득한 지식을 현장에서 지식, 기술, 태도변화 등의 결과로 나타나게 하는 것이며 실기교육은 산업분야에 필요한 지식과 기능을 알려주는 반드시 필요한 교육이다. 또한 조리사들은 시각적, 미각적 측면의 섬세한 조리 기술 개발과 창조적이고 과학적인 조리 방법을 터득하기 위해서는 조리 실기교육의 중요함을 인식해야 한다. 조리교육을 위한 각 대학마다 조리교과목이 개설되어 있지만 학생들의 만족도는 높지 않고 학생들은 자신이 속한 전공학과에 교과목이나 수업에 만족하지 못하는 경우가 의외로 많고 그에 따라 상당수의 학생들이 입학 후에 전공학과에 대한 부적응을 겪고 있는 실정이다(하혜숙 2000).

특히 조리 교육과정의 대부분을 차지하고 있는 조리 실기교육이 조리교육의 중심이 된다는 점을 감안한다면 이 부분에 대한 교육의 합리성, 효율성, 체계적인 실기교육방법이 반드시 필요하다(kim TH 등 2005).

조리교수법과 관련된 연구로는 김(kim TH 등 2005)은 학교의 실습교육은 기초, 중급, 상급과정으로 단계적 교육으로 전개 되어야 한다고 하였으며 실기교육을 연장으로 하는 현장실습에 대한 만족도가 높지 않은 것을 지적하였다. Jang MH(2005)은 일부 조리학과의 경우 전문대학이나, 4년제 대학교 등에서 운영하고 있는 인력양성 목표와 차별 되지 않고 있으며, 이에 따른 교육과정의 편성, 제공할 교육 환경이 수준 등에서도 그 수준을 가늠하기 어려운 실정이어서 교육환경 분석 등을 체계적이고 종합적으로 실시하여 교육과정의 개발과 운영을 반영하여야 한다고 하였다.

Kim TH · Kim WM(2005) ; 임윤수(2009)는 교

육의 다양화 요구로 조리 교육의 합리적이고 효율적인 발전을 위하여 필요한 교육과정, 학습법, 교수법에 대한 기초적인 연구가 더 진행되어야 하며 교육의 다양화 요구로 교육과목 및 교육방법의 개발 등이 추가적으로 필요하다 하였지만 그러나 아직까지 조리전공 학생의 조리 교육에 필요한 조리 실습시의 수업매체, 수업방식, 평가방법, 외부 프로그램 등을 통한 학습에 영향을 주는 연구가 미비한 실정으로 학생들의 만족도와 요구도를 조사하여 조리전공자들을 위한 교육방향을 개선하고자 한다.

변화하는 현대 사회의 특징으로 볼 때 조리과 교육과정은 미래직업세계에 대비한 준비가 가능할 수 있도록 교과목 편성과 교육 내용의 변형이 이루어져야 하며, 학생 수준을 고려한 학습 분량과 내용수준의 적정화에 중점을 두고 조리 관련 실무 수행에 필요한 조리 지식 및 기술을 습득함으로써 능력과 흥미에 맞는 수업 및 직업과 연계할 수 있는 교육방향이 제시되어야 한다. 조리 실습교육은 전체 교육과정의 대부분을 차지하며 교육의 중심이며 이론을 기초로 전문적, 과학적 방법으로 건강하며 창의적 실용예술이라 할 수 있다. 그러므로 조리 실습 교육에 대한 교육이 전반적이고 체계적인 종합적 연구가 필요함에도 연구실적이 미비한 실정이다. 선행연구를 살펴보면 조리교육관련 연구는 조리실습 운영방법, 교육과정편성에 대한 만족도 등에 대한 연구(Lee IS · Lee KL 2010 ; Jang MH 2005 ; Kim TH · Kim WM 2005), 조리실습의 시설부분에 대한 연구(Na TK · DK Lee 2010 ; Na TK 2009)와 조리현장실습의 만족에 관한 연구(Lee JH 2007 ; Jeong HS, Yun HH 2004)등이 있지만 학생들의 수업만족을 위한 연구는 아직 진행되지 않았으며 학생들의 교육능력을 향상시키기 위한 교육방법에 대한 조사가 전반적으로 부족하다.

이에 본 연구는 4년제 대학교의 1학년85명, 2학년118명, 3학년120명, 4학년84명의 조리전공의 재학생을 대상으로 조리교수법과 관련된 조리학

과 학생들의 만족도에 영향을 미치는 요인인 조리교육, 조리능력, 교육방법, 교육자료 등의 만족도에 대하여 설문하였으며 이를 조사 분석함으로써, 조리실습의 교육방향과 실습과 관련된 교과목의 수업방향을 개선하여 교수방법을 극대화하고자 연구를 시행하였다. 이 연구를 통해서 구체적인 연구 목적은 다음과 같다.

첫째, 4년제 대학 조리전공자들의 재학년과 고학년으로 구분하여 조리 실습교육에 대한 수업의 인식도, 만족도, 수업매체, 실습수업방식의 만족도 및 요구도의 항목을 조사개발 하는데 목적이 있다.

둘째, 조리 실습교육에 대한 인식 분석 결과를 토대로 조리교육의 질적 개선을 위한 방안을 제시하는 것이 연구의 목적이다.

## II. 연구방법

### 1. 조사 대상 및 방법

연구의 주제와 관련된 조리교육시설 만족도(김영복 2002), 조리실기교육방법의 유형에 따른 학습효과(강재희2009), 효과적인 조리 실습을 위한 연구(김갑영·강경심 2006 ; Kim TH·Kim WM 2005), 조리교육의 운영 실태와 체계적인 조리인력 양성방안(Jang MH 2005)등의 실습만족도의 선행연구와 IPA분석 및 실기 교육의 문헌적 자료를 고찰하였으며, 본 조사는 2012년 10월부터 2012년 12월 까지 지역별로 세분화 하여 조리교육에 대한 만족도를 살펴보고자 교육인적자원부 대학통계자료를 참조하여 4년제 대학중의 조리 관련학과 개설학교비율(%)이 높은 순의 서울권, 영남권, 호남권의 세 지역에 소재하는 4년제 대학교의 조리전공의 재학생을 대상으로 설문에 대한 동기를 설명하고 설문 문항에 대한 내용과 설문 목적 그리고 기입요령을 설명하고 응답하도록 하였으며 총 425부의 설문지를 회수하였으며 불성실하게 응답한 18부를 제외한 총 407부를 분석 자료로 활용하였다.

### 2. 구성 및 정의

본 조사에 사용된 설문지는 선행 연구(강경심(2010) ; 이경래(2009) ; 김태형(2007) ; 박은숙(2006))등의 선행연구를 토대로 본 연구에 맞게 재구성하였다. 본 연구자의 연구목적에 적합하도록 수정 보완하여 설문지를 개발하였고 조리교육에 영향을 주는 조리 실습교육 인식에 관한 5문항, 실습교육 현황9문항, 수업매체에 관한 7문항, 수업방식5문항으로 학습에 영향을 주는 수업요인에 관한 질문으로 구성되었다. 설문지 항목에서 만족도 및 인식도는 리커트 5점 척도 (5-point interval scale- 1점: 전혀 그렇지 않다, 5점: 매우 그렇다)사용하였다.

### 3. 통계 분석 방법

본 연구결과의 통계 분석 방법을 SPSS17 프로그램을 이용하여 분석 하였다. 조사대상자의 인구통계학적 특성과 학년, 성적 등은 빈도분석(Frequency analysis)을 실시하였다. 학년별로 수업교육의 만족도를 차이를 알아보기 위하여 대응표본 T-test (paired sample t-test)하였으며 중요도와 만족도의 비교를 위해 IPA(Important Performance Analysis)분석을 하였으며, 학습에 영향을 주는 조리교육수업설계 위한 연구개발에 필요한 항목은 요인 분석을 실시하여 항목들의 신뢰성을 검사하였다. 요인 추출은 주성분추출법을 사용하였으며 초기의 추출결과에 대해 varimax 회전을 통해 각 요인 간의 관계를 명확하게 나타내었다. 같은 속성들로 묶여진 요인들에 대한 신뢰도 분석을 실시하여 Cronbach'a Alpha값을 구하고 요인의 추출기준은 아이겐 값 1.5이상 기준을 적용하였다. 조리교육의 중요도의 요인과 방법요인의 영향 관계를 검증하기 위해 회귀분석을 하였다.

### 4. 연구모형 및 설정

전공의 만족도는 학생들 자신의 기대치 보다 낮으면 학생들은 실망하고 수업의 불만으로 학교와 학과 생활이 만족스럽지 못하게 된다. 따라서

학과 생활의 만족은 정신적, 신체적 건강까지 도움을 주며 미래에 대한 확실성을 갖게 되는 것이다. 또한 전공의 만족도는 교육수준을 알 수 있는 중요한 지표가 되는 것이며 전공에 대한 자부심과 학년별로 전공의 발전 가능성을 구체적으로 인지하여야만 지속적으로 발전시킬 수 있다. 이로 인해 전공이 제공하는 취업 및 능력기회에 대한 만족도를 높이기 위해 현재 조리실습 전공에 대한 만족도와 요구도를 조사하며 또한 중요도와 만족도의 차이를 살펴 학습자의 교육을 높이고자 한다.

본 연구는 4년제 조리전공 대학생들을 중심으로 IPA 분석방법으로 조리교육 실습 시 중요하다고 생각되는 요인과 그 요인에 대한 만족도 혹은 수행도 정도를 파악하여 상대적 관계와 만족도의 요인을 밝혀 저학년과 고학년의 수업의 차이를 두어 교육하고자 한다.

### Ⅲ. 결과 및 고찰

#### 1. 조사대상자의 일반적인 특징

조리교육을 위한 교육과정과 수업설계 위한 연구개발 대한 설문조사를 수행하였으며 조사대상자의 인구통계학적인 특성은 <Table 1>에 제시한 바와 같다. 응답자중 남학생이 53.3%, 여학생이 46.7%로 나타났다. 남학생과 여학생의 비율에서 남학생이 약간 높고 많이 차이가 나지 않고 것은 최근에는 조리 관련학과로 여학생의 진출이 많아지기 때문에 사료된다. 조리 관련학과로 4년제를

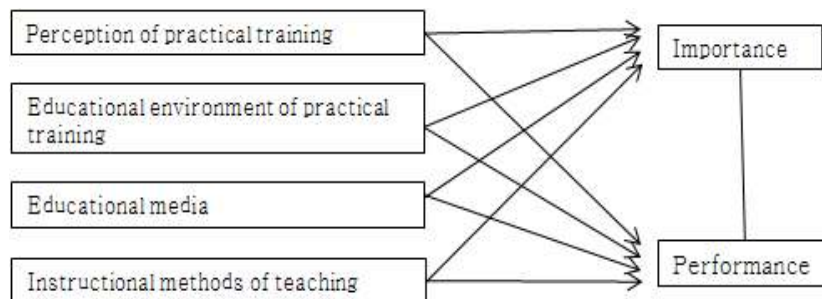
대상으로 한 것은 1학년부터 4학년까지의 조리수업에 대한 학생의 시점에서 차이를 알아보고자 1학년 85명(20.9%), 2학년118명(29.0%), 3학년120명(29.5%), 4학년84명(20.6%)대상으로 하였다. 전공에 대한 조리 관련 자격증을 가지고 있는 학생은 208명(51.1%)로서 가지지 않는 학생199명(48.9%)보다 약간 많았다. 전공 관련 성적으로 평균이상 348명(85.5%)이라고 대답하였으며 거주하고 있는 지역으로는 서울 경기지역186명(45.7%), 전라도120명(29.5%), 경상도69명(17.0%), 충청25명(6.1%), 기타지역7명(1.7%)순이었다.

#### 2. 신뢰도 분석

본 연구는 문항 간에 어느 정도 일관성을 갖는지를 측정하는 방법으로 Cronbach's Alpha 값을 이용하여 신뢰도를 구하고 이 평균치를 산출하여, 계수 값을 구하였다. 일반적으로 사회과학에서는  $\alpha$  계수가 0.6이상이면 신뢰성이 있다고 판단한다(채서일2000). 인구통계학적인 문항을 제외한 26개의 문항간의  $\alpha$  계수가 .875로 높은 신뢰도를 나타내어 측정항목들 간의 신뢰성이 높다고 할 수 있다.

#### 3. 중요도와 만족도의 IPA분석 결과

IPA 분석은 (Important Performance Analysis)의 약자로 조사 대상자들의 교육에 관한 중요도와 만족도의 차이를 조사하는데 사용한다. 중요도-만족도 또는 중요도-수행도 라고도 하는데 이 분석은 연구 대상에서 중요하게 생각 되는 요인



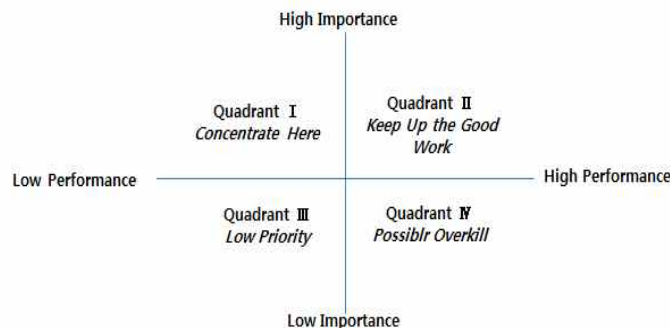
<Fig. 1> Research Model

<Table 1> General characteristics of the respondents

General characteristics		N	%
Gender	Male	217	53.3
	Female	190	46.7
Age(yrs)	<20	7	1.7
	20~22	182	44.7
	23~25	184	45.2
	26~28	29	7.1
	≥29	5	1.2
Grade	Freshman	85	20.9
	Junior	118	29.0
	Senior	120	29.5
	Sophomore	84	20.6
Grade of specialty	High ranked	63	15.5
	Better than average	131	32.2
	Average	154	37.8
	Lower than average	48	11.8
	Low rank	11	2.7
License	Have	208	51.1
	Don't have	199	48.9
Residential area	Seoul & Gyeonggi-do	186	45.7
	Gyeongsang-do	69	17.0
	Jeolla-do	120	29.5
	Chungcheong-do	25	6.1
	Others	7	1.7
Total		407	100.0

과 이에 대응하는 만족 요인의 상대적 관계를 규명하여 고객만족도(CRM)를 파악하는데 유용하게 쓰이는 분석 기법 중의 하나이다. IPA사분면 요약 모형은 <Fig.2>와 같으며 IPA(Importance Performance Analysis)분석을 통해 조리교육의 중요도와 만족도 차이를 조사하여 효율적으로 시

행되도록 개선사항 및 대안을 제시하고자 하며 조사대상자들이 중요하다고 생각하는 요인이 무엇이며 실제 경험을 통한 여러 요인들에 대한 만족도를 평가하고 학년특성에 따른 차이가 존재하는지 또한 향후 보완하거나 개선해야할 부분에 대한 방향을 알아보하고자 한다.



<Fig. 2> Important performance analysis matrix

〈Table 2〉 Comparison of mean values among the items considered important

Contents	1.2 grade M±SD	order	3.4 grade M±SD	order	Mean	T-value
1. Interest in practical training	4.19±0.81	1	4.05±0.80	2	4.12	1.791
2. Practical training	3.72±0.91	10	3.15±1.04	20	3.43	5.907***
3. Theoretical principles	3.62±0.89	13	3.53±0.91	12	3.58	0.915
4. Major subject	3.65±0.91	12	3.33±0.88	16	3.49	3.577***
5. Choice of programs	3.12±1.07	25	2.94±1.08	22	3.03	1.798
6. Satisfaction with the major	3.81±0.90	6	3.86±0.84	5	3.84	-0.522
7. Improved ability	3.80±0.89	8	3.51±0.89	13	3.65	3.283**
8. Increased confidence	3.67±0.92	11	3.22±0.89	19	3.44	5.008***
9. Application of newer technology	3.81±0.91	7	3.42±0.88	14	3.61	4.348***
10. Choice of career	3.94±0.89	2	3.71±0.99	7	3.82	2.523*
11. Interest in training	3.89±0.84	4	3.61±0.90	9	3.75	3.114**
12. Lecture room	3.37±1.10	20	2.68±1.28	24	3.03	5.902***
13. Piece of equipment	3.18±1.12	23	2.30±1.13	26	2.74	7.83***
14. Ingredients	3.29±1.11	22	2.69±1.10	23	2.99	5.467***
15. Educational demonstration forest	3.89±0.76	5	4.02±0.58	3	3.95	-2.057*
16. Pictorial account	3.43±0.96	17	3.57±0.98	11	3.50	-1.4
17. Computer-based video	3.57±0.86	14	3.91±0.73	4	3.74	-4.326***
18. Printed material	3.55±0.90	15	3.61±0.78	10	3.58	-0.732
19. Textbook	3.41±0.89	18	3.26±0.93	18	3.33	1.76
20. Multi-media courseware	3.52±0.88	16	3.68±0.73	8	3.60	-1.992*
21. Website	3.29±0.95	21	3.31±0.82	17	3.30	-0.207
22. Text-based education	3.07±1.04	26	2.61±0.92	25	2.81	4.242***
23. Foreign text-based education	3.16±0.96	24	3.13±0.89	21	3.14	0.329
24. Decoration-based education	3.39±0.97	19	3.39±0.92	15	3.39	0.073
25. New menu	3.79±0.91	9	3.82±0.85	6	3.81	-0.348
26. Field recipe	3.94±0.84	3	4.07±0.81	1	4.01	-1.681

\*p&lt;.05, \*\*p&lt;.01, \*\*\*p&lt;.001

표본전체를 대상으로 조리교육만족도에 대한 전체적인 차이를 분석한 결과는 <Table 2> 같다. 중요도 속성은 저학년일 경우 실습전공의 흥미(M=4.19), 진로필요(M=3.94), 현장실무 레시피(M=3.94), 전공 관심증가(M=3.88), 전공학과만족(M=3.81), 활용(M=3.81), 실기향상(M=3.8) 순으로 중요하다고 인식하였으며 반면에 교재중심(M=3.02)의 수업이 가장 낮게 나타났으며 선택프로그램(M=3.13), 외국교재(M=3.16) 등도 중요도가 낮은 것으로 나타났다. 고학년일 경우 현장실무 레시피(M=4.07), 전공실습흥미(M=4.05), 재료시범(M=4.02) 순으로 중요하다고 하였으며 실습장비(M=2.03), 교재중심(M=2.60), 실습공간(M=2.68)로 중요성이 낮아 중요성은 저학년일 경우 조리 실습은 실습에 흥미와 취업진로에 필요

하며 현장 실무 레시피 위주의 수업을 원했으며 교재 위주중심의 수업과 외국교재의 수업을 원하지 않은 것을 알 수 있었다. 고학년일 경우 현장실무 레시피 위주의 수업과 교수가 시범을 보이는 것이 중요하다고 하였으며 조리장비나 교재중심의 수업은 중요하지 않다고 하였다. 만족도 속성의 경우는 <Table 3> 같으며 저학년일 경우 실습전공의 프리젠테이션(M=4.29), 현장실무 레시피(M=4.27), 교재중심(M=4.22), 순으로 만족도가 높았고 전공학과만족(M=2.72), 이론시간(M=3.05), 전공만족도움(M=3.12) 순으로 만족도가 낮았다. 고학년일 경우 현장실무 레시피(M=4.07), 실습전공의 흥미(M=4.05), 재료시범(M=4.02) 순으로 만족도가 높았으며 가장 낮은 만족도는 실습장비(M=2.30), 교재중심(M=2.61),

〈Table 3〉 Comparison of mean values among the performance items

Contents	1.2 grade M±SD	order	3.4 grade M±SD	order	Mean	T-value
1. Interest in practical training	3.99±0.85	6	4.10± 0.79	3	4.04	-1.973*
2. Practical training	3.84±0.79	11	4.15± 0.81	1	4.00	1.774
3. Theoretical principles	3.05±0.92	25	3.85± 0.94	7	3.45	-0.926
4. Major subject	3.12±0.81	24	4.13± 0.76	2	3.63	-1.062
5. Choice of programs	3.13±0.97	23	3.46± 0.73	17	3.30	-0.513
6. Satisfaction with the major	2.72±0.94	26	3.56± 0.71	15	3.14	-0.452
7. Improved ability	3.74±0.83	16	3.68± 0.99	9	3.71	1.148
8. Increased confidence	3.86±0.76	10	3.89± 0.79	5	3.88	-0.034
9. Application of newer technology	3.59±0.90	19	3.60± 0.76	13	3.60	-1.679
10. Choice of career	3.45±0.73	21	3.60± 0.60	12	3.53	-1.532
11. Interest in training	3.83±0.87	12	3.59± 0.71	14	3.71	-2.051
12. Lecture room	3.95± 0.71	7	3.31± 0.85	23	3.63	-0.395
13. Piece of equipment	3.51± 0.92	20	3.67± 0.68	10	3.59	0.171
14. Ingredients	3.35± 0.99	22	3.65± 0.79	11	3.50	-0.763
15. Educational demonstration forest	3.68± 0.84	17	3.44± 0.87	19	3.56	-0.961
16. Pictorial account	3.66± 0.79	18	3.37± 0.87	21	3.52	0.883
17. Computer-based video	3.75± 0.82	15	3.30± 0.75	24	3.52	-2.689*
18. Printed material	3.88± 0.76	9	2.71± 0.77	26	3.29	-1.565
19. Textbook	4.02± 0.81	5	3.33± 0.87	22	3.67	-0.196
20. Multi-media courseware	4.29± 0.60	1	3.20± 0.72	25	3.75	0.695
21. Website	4.05± 0.78	4	3.44± 0.78	18	3.75	1.853
22. Text-based education	4.22± 0.71	3	3.41± 0.97	20	3.81	1.239
23. Foreign text-based education	3.82± 0.90	13	3.52± 0.89	16	3.67	0.051
24. Decoration-based education	3.79± 0.85	14	3.76± 0.85	8	3.78	0.186
25. New menu	3.94± 0.85	8	3.87± 0.84	6	3.90	1.332
26. Field recipe	4.27± 0.68	2	3.98± 0.81	4	4.13	-0.761

\*p&lt;.05, \*\*p&lt;.01, \*\*\*p&lt;.001

실습 공간(M=2.68) 순이었다.

#### 4. 조리교육의 중요도와 만족도 차이 분석

조리교육내용의 학생이 인지하는 중요도와 그에 상응하는 만족도를 산출하여 차이의 크기를 살펴보았다. 영역별로 중요도 평균값과 만족도 평균값을 산출하여 그 차이 값을 알아보고 각 항목의 차이들이 통계적으로 유의한 차이가 있는지 알아보기 위한 대응표본 t-test를 실시하였다.

분석결과 유의확률 p값이 10개영역이상에서 0.05보다 작아 조리교육의 중요도와 만족도에는 통계적으로 유의 수준하에서 차이가 있는 것으로 결과가 나타났다. 학생이 인식하는 중요도에 대한 만족도를 차감한 값이 중요도와 만족도의 차이를 살펴보는 차이 값으로 그 값에 있어서 음수

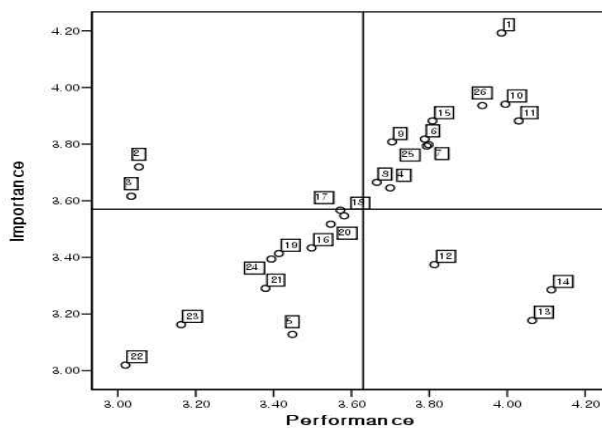
(-)의 값은 중요도에 따라 얼마만큼의 만족도를 나타내었는지를 알 수 있는 지표로서 학생들이 인식하는 만족도가 기대하는 중요도 수준보다 낮아 교육에 대하여 불만족스러운 평가를 하고 있다는 것을 의미함을 알 수 있다. 저학년의 만족도는 중요도에 비하여 전공학과만족, 선택프로그램, 자신감, 진로필요, 전공 관심증가, 실습 공간, 실습장비, 재료, 설명그림, 동영상, 프린트물, 교재, 프리젠테이션, 교재의 부분에서 음수(-)의 결과를 보여 저학년은 조리 실습교육에 불만족스러운 평가를 하고 있다는 것을 알 수 있다. 저학년은 가장 큰 양의(+)값을 나타낸 항목은 실습, 기초이론, 전공학과흥미에 만족도를 보였고 고학년은 이론, 요리개발로 만족도를 보였다. 고학년은 전공 선택, 선택프로그램, 전공학과만족, 자신감, 전공활

용, 진로필요, 관심증대, 실습실, 장비, 재료, 재료 시범에서 음수(-)의 결과가 도출되어 고학년도 중요도에 비해 만족도가 낮아 조리교육에서 만족하지 못함을 알 수 있다. 이러한 결과를 토대로 조리교육실습의 유지분야(Keep up the Good Work), 약점분야(concentrate Here), 저 순위(Low Priority), 불필요한 강점분야(Possible Overkill)에 대한 IPA 매트릭스(Important Performance Analysis Matrix)에 의한 형태로 제시하였다. IPA Matrix의 X축은 조리 실습교육의 만족도의 인식정도를 나타내고 있으며 Y축은 조리 실습교육의 상대적인 기대도인 중요도를 나타내고 있다. 또한 각 4분면은 중요도와 만족도의 평균값에 근거하여 구성되었으며 위와 같은 결과를 토대로 조리 실습교육의 유지 및 개선항목을 도출하여 분석을 실시 하고자 하였다.

저학년의 IPA 매트릭스는 <Table 2> 및 <Fig. 3> 결과를 토대로 하였으며 IPA 매트릭스 격자의 작성은 중요도 속성의 평균값(3.58)을 기준으로 Y축을 구성하였고 만족도 속성의 평균값(3.71)을 기준으로 X축으로 접점을 선정하였다. 제 1사분면은 (Keep up the Good Work)항목으로 중요도도 높고 만족도도 높은 경우로 좋은 성과의 지속 관리 요망에 해당되는 것으로 현재의 좋은 상태를 지속적으로 유지해야하며 전공실습, 전공만족,

학습도움, 전공학과만족, 실기향상, 자신감, 활용, 진로필요, 전공 관심증가, 실습장비, 요리개발 등의 11개 항목으로 분리 되었다. 제 2사분면은 Concentrate Here로 중요도는 높으나 만족도가 낮은 경우로 적극적 관리 요망에 해당되는 실습시간, 이론시간항목으로 2개 항목이며 제3사분면은 Low Priority은 중요도도 낮고 만족도도 낮은 경우, 즉 낮은 우선순위이며 실습 공간, 실습장비, 재료의 3항목으로 분석되었다. 제4사분면은 Possible Overkill로 중요도도 낮고 만족도 높은 경우이며 과잉노력 지양 부분으로 항목이 선택프로그램, 설명그림, 동영상, 프린트물, 교재, 프리젠테이션, 홈페이지, 교재중심, 외국교재, 데코레이션의 10개 항목인 것으로 분석되었다

고학년의 IPA 매트릭스는 <Table 5> 및 <Fig. 4>결과의 토대이며 1사분면인 Keep up the Good works는 흥미, 전공학과만족, 활용, 진로필요, 전공 관심증가, 재료시범, 동영상 요리개발, 현장실무 레시피로 9개 항목이 2사분면 Concentrate Here는 이론시간, 실기향상, 설명그림, 프린트물, 프리젠테이션으로 5개항목이 3사분면인 Low Priority은 8개 항목으로 실습시간, 선택프로그램, 자신감, 교재, 홈페이지, 교재중심, 외국교재, 데코레이션으로 낮은 만족도를 보였다 4사분면인 Possible Overkill은 전공만족도움, 실습 공간, 실



<Fig. 3> 1.2 grade culinary arts education and the importance of the performance of the IPA matrix

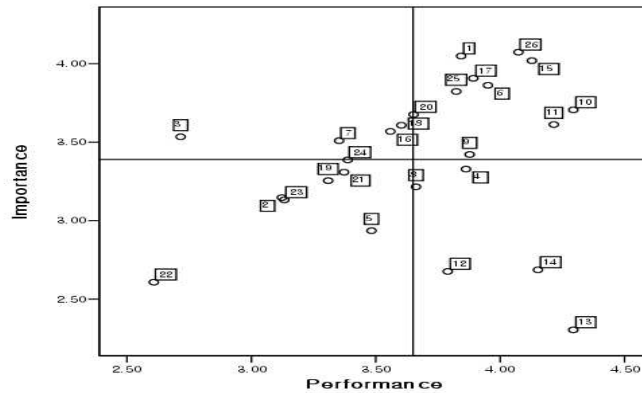


〈Table 4〉 1.2 grade culinary arts education and the importance of satisfaction

Quadrant	Variable
Keep up the Good work	1. Interest in practical training
	4. Major subject
	6. Satisfaction with the major
	7. Improved ability
	8. Increased confidence
	9. Application of newer technology
	10. Choice of career
	11. Interest in training
	13. Piece of equipment
	25. New menu
	26. Field recipe
Concentrate Here	2. Practical training
	3. Theoretical principles
	5. Choice of programs
	16. Pictorial account
	17. Computer-based video
Low Priority	18. Printed material
	19. Textbook
	20. Multi-media courseware
	21. Website
	22. Text-based education
	23. Foreign Text-based education
	24. Decoration-based education
	12. Lecture room
Possible Overkill	13. Piece of equipment
	14. Ingredients

습장비, 재료4개항목이 분석되었다. 고학년은 이론시간, 실기향상, 설명그림, 프린트물, 프리젠테이션 등이 중요하다고 생각하였으며 전공만족도, 실습 공간, 실습장비, 재료부분에서 부족한 부분을 보여주었다. 1,2,3,4학년에서 <Table 6> 및 <Fig. 4>결과의 IPA 매트릭스는 1사분면 Keep up the Good work는 흥미, 전공학과만족, 전공활용, 진로필요, 전공 관심증가, 재료시범, 동영상, 프리젠테이션, 요리개발, 현장실무 레시피 10개 항목이며 2사분면 Concentrate Here은 이론시간, 실기향상, 설명그림, 프린트물 4개항목이 도출되었으며 3사분면 Low Priority은 실습시간, 선택프로그램, 교재, 홈페이지, 교재중심, 외국교재, 데코레

이션 등이 7개 항목 인 것으로 분석되었다. 4사분면 Possible Overkill 전공만족도, 자신감, 실습공간, 실습장비, 재료의 5개 항목으로 학생에게 조리 실무교육은 이론시간, 실기향상, 설명그림, 프린트물 영역에서 중점개선을 실습전공의 흥미, 전공학과만족, 활용, 진로필요, 전공 관심증가, 재료시범, 동영상, 프리젠테이션, 요리개발, 현장실무 레시피 영역에서 지속관심을 가져야 하며 실습시간, 선택프로그램, 교재, 홈페이지, 교재중심, 외국교재, 데코레이션 영역에서 개선을 하여야 하며 만족도, 자신감, 공간, 장비, 재료 등에서 현상유지로 분석되었다.



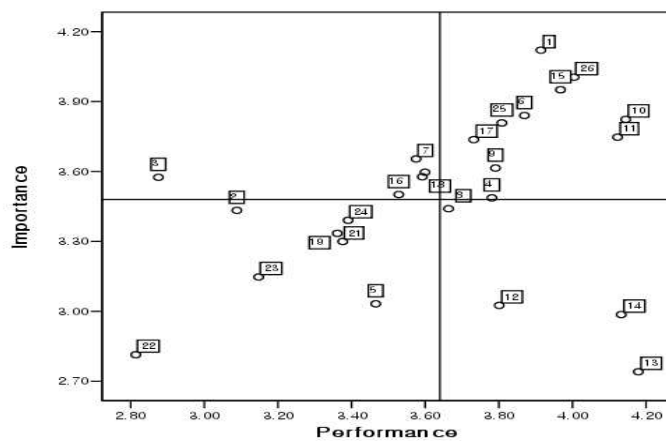
<Fig. 4> 3.4 grade culinary arts education and the importance of the performance of the IPA matrix

<Table 5> 3.4 grade culinary arts education and the importance of the performance

Quadrant	Variable
Keep up the Good work	1. Interest in practical training
	6. Satisfaction with the major
	9. Application of newer technology
	10. Choice of career
	11. Interest in training
	15. Educational demonstration forest
	17. Computer-based video
	25. New menu
	26. Field recipe
Concentrate Here	3. Theoretical principles
	7. Improved ability
	16. Pictorial account
	18. Printed material
	20. Multi-media courseware
Low Priority	2. Practical training
	5. Choice of programs
	8. Increased confidence
	19. Textbook
	21. Website
	22. Text-based education
	23. Foreign text-based education
	24. Decoration-based education
Possible Overkill	4. Major subject
	12. Lecture room
	13. Piece of equipment
	14. Ingredients

<Table 6> Overall importance and satisfaction of culinary arts education

Quadrant	Variable
Keep up the Good work	1. Interest in practical training
	6. Satisfaction with the major
	9. Application of newer technology
	10. Choice of career
	11. Interest in training
	15. Educational demonstration forest
	17. Computer-based video
	20. Multi-media courseware
	25. New menu
	26. Field recipe
Concentrate Here	3. Theoretical principles
	7. Improved ability
	16. Pictorial account
	18. Printed material
Low Priority	2. Practical training
	5. Choice of programs
	19. Textbook
	21. Website
	22. Text-based education
	23. Foreign text-based education
Possible Overkill	24. Decoration-based education
	4. Major subject
	8. Increased confidence
	12. Lecture room
	13. Piece of equipment
14. Ingredients	



<Fig. 5> Overall importance and performance of culinary arts education of the IPA matrix

<Table 7>은 조리 실습교육을 위한 교육문항 26개를 요인 분석 후 추출기준은 아이젠 값 1.5 이상 기준을 적용하였으며 .50 이상의 각 요인을 구성하고 있는 항목들을 묶어 명명하였으며 제 1요인은 조리는 전공 관심증가, 진로필요, 실기향상, 흥미, 전공학과만족, 자신감, 조리 기술 활용의 문항이 묶여 ‘조리실습의 효과 중요성’로 명명하였다. 제 2요인으로는 실습장비, 재료, 실습 공간, 전공만족도 도움, 실습시간, 선택프로그램의 문항이 묶여 ‘기초능력 향상 중요성’의 이라 명명하였으며 동영상, 프리젠테이션, 프린트물 설명그림, 홈페이지문항이 묶여 3요인으로 ‘수업설명방법’으로 명명하였다. 제 4요인으로는 외국교재, 데코레이션, 교재중심의 문항이 묶여 ‘수업교육자료’로 명명하였다. 각 영역의 신뢰도를 확인하

기 위하여 각 요인의 Cronbach's  $\alpha$ 값을 구하여 측정도구에 대한 타당성을 보아 신뢰도 계수는 0.875로 나타났다.

<Table 7>에서의 조리 실습교육 요인이 학년의 개발 요구도 형태에 미치는 영향성을 <Table 8>과 같이 나타났다. 1학년은 조리 실습 효과 중요성요인, 기초능력 향상 중요성요인, 수업설명방법 요인, 수업교육자료 요인이 유의한 차이를 보였으나 기초능력 향상 중요성요인의 B값이 .238으로 다른 요인에 비해 더 영향을 미치는 것을 볼 수 있으며 R<sup>2</sup>이 .091로 9.1%의 설명력을 나타내었다. 2학년도 조리 실습 효과 중요성 요인, 기초능력 향상 중요성 요인, 수업설명방법 요인, 수업교육자료 요인이 유의한 차이를 보였으나 기초능력 향상 중요성 요인이 .221로 수업 설명방법, 수

<Table 7> Factor analysis on commercialization of culinary arts education

Contents	Effect of Culinary Practice	Essential Workplace Skills	Explanation method	Teaching materials
Interest in training	.709			
Choice of career	.694			
Improved ability	.654			
Interest in practical training	.652			
Satisfaction with the major	.637			
Increased confidence	.634			
Application of newer technology	.632			
Piece of equipment		.828		
Ingredients		.770		
Lecture room		.764		
Major subject		.653		
Practical training		.536		
Choice of programs				
Computer-based video			.790	
Multi-media courseware			.771	
Printed material			.679	
Pictorial account			.657	
Website			.615	
Educational demonstration forest			.509	
Foreign text-based education				.750
Decoration-based education				.720
Text-based education				.604
Eigen value	4.161	4.115	3.110	1.982
Dispersion rate(%)	16.003	15.829	11.962	7.624
Cronbach's $\alpha$ =.875				

업도구 요인에 비해 크다고 할 수 있으며 설명력은 7.8%였다. 3학년은 수업설명방법 요인으로 유의한 차이를 볼 수 있었다( $p<.001$ ). 4학년은 기초능력 향상 중요성 요인이 유의한 차이를 보였으며 설명력은 1,2,3,학년에 비해 16.0%였다. 4개 요인의 분산이 전체 분산 중에서 차지하는 누적 분산비가 35.6%로 별로 높지 않은 결과를 보이고 있다. 그 이유로는 조리교육에 대해 중요시되는 속성들 간에 큰 차이가 없기 때문으로 생각된다. 따라서 1,2학년은 기초적인 능력향상에 중점을 두고 실습장비나 재료, 공간, 실습시간부분에 관심을 가져 전공에 대한 흥미를 가지게 하며 2학년은 흥미와 자신감을 가지고 실기향상으로 조리 기술을 활용하는 조리실습의 효과를 보완해 주며 3,4학년은 수업 설명방법인 동영상, 프리젠테이션, 프린트물 등의 수업 보완자료에 대하여 더 관심을 두어 만족도를 높여 주어야 한다고 사료된다.

#### IV. 요약 및 결론

교육은 새로운 지식을 얻고, 기술을 몸에 익히고, 바람직한 태도와 습관을 갖게 되는 것이며 다시 계속적으로 새로운 변화를 계속해 가는 것이라 볼 수 있다. 이러한 경험을 재구성하기 위해서는 장기적 계획을 필요로 하며, 경험을 설계하고 실현하는 사명을 가지고 있는 것이라 할 수 있다. 경험의 장을 마련하기 위한 계획은 개인적, 즉흥적 의견에 의해서 만들어 지는 것이 아니며 이 계획의 수립에는 시설이 효과적 활용, 다양한 교재의 활용과 수업방법에 대하여 평가와 반성 그리고 다음 수업의 보다 향상된 모습을 기대하려면 학생들의 눈높이에 맞추어야 한다고 볼 수 있다. 학생들은 개인차 즉 적성, 이해력, 학습에 대한 학습자의 지속력이 있어야 한다. 이렇듯 개성에 맞도록 실제 운영하는데 있어서는 심리적인 방법에

〈Table 8〉 Effect of culinary arts education factors on development requirement by each grade

Dependence	Independence	B	Beta	T-value
First grader	Constant	.627		10.807***
	Effect of culinary education	-.151	-.123	2.597**
	Essential workplace skills	.238	.195	4.098***
	Explanation method	-.211	-.173	-3.630***
	Teaching materials	.112	.092	1.927
R2=.091 F=10.107***				
Second grader	Constant	.580		13.342***
	Effect of culinary education	.118	.130	2.709**
	Essential workplace skills	.221	.243	5.078***
	Explanation method	-.035	-.038	-.798
	Teaching materials	.019	.021	.441
R2=.078 F=8.489***				
Third grader	Constant	.885		13.143***
	Effect of culinary education	-.035	-.025	-.515
	Essential workplace skills	-.095	-.070	1.417
	Explanation method	.193	.141	2.862**
	Teaching materials	-.055	-.040	-.816
R2=.027 F=2.782***				
Fourth grader	Constant	.826		11.158***
	Effect of culinary education	.011	.007	.155
	Essential workplace skills	-.632	-.390	-8.529***
	Explanation method	.093	.058	1.260
	Teaching materials	-.114	-.070	-1.542
R2=.160 F=19.183***				

\* $p<.05$ , \*\* $p<.01$ , \*\*\* $p<.001$

의하여, 또는 기타 과학적인 결과를 기초로 하여 학생들의 개성을 다 방면으로 연구하고 밝혀야 한다. 본 연구는 조리 실습교육 시 학생들이 요구하는 기초적인 교육부문과 전문적인 교육의 요구 분석을 통해 각 학년별로 요구하는 수업의 방향을 알아보고자 하였다. 조리교육은 이론부분의 학습과 실기학습으로 전문적인 고급인력의 양성에 목표를 두고 있다. 해마다 많은 대학들이 조리 전공학생들을 뽑고 있지만 조리전공교육에 대한 학교 교육에 학생들의 만족도가 떨어지고 있는 현실이다. 학교에서 학생의 정원을 위해 기존의 학과에서 학과 명칭을 변경하여 운영되고 있으며 실습을 위한 전담교원보다 외부강사의 의존율이 높고 학생중심이기보다 교수의 편의로 수업이 진행되고 있는 상황이다. 이러한 이유로 교육필수 조건인 실습시설, 조리교육과정 미비, 교수편의 수업, 전문교육의 부재를 들 수 있다. 앞으로 조리의 발전을 기대한다면 학생들의 눈높이와 교육의 질을 개선하여야 할 필요성이 있다. 조리전공자들의 저학년과 고학년으로 구분하여 조리 실습교육에 대한 수업의 인식도, 만족도, 수업매체, 수업 방식의 만족도 및 요구도를 조사하여 조리교육의 질적 개선방안을 제시해 보고자 하는 목적으로 수행되었다. 본 연구에서 나타난 조리 실습교육에 대한 조사 결과는 다음과 같다.

첫째, 저학년은 중요도에 비하여 전공만족부문, 선택교육프로그램, 전공의 자신감, 전공진로, 전공의 관심, 실습실, 장비, 재료, 수업방법인 설명, 수업교재인 프린트물, 교재, 프리젠테이션 부분에서 음수(-)의 결과를 보여 조리 실습교육에 불만족스러운 평가를 하고 있다는 것을 알 수 있었고 고학년도 중요도에 비해 만족도가 낮아 조리교육에서 만족하지 못하였다. 불만족하는 부분에 대한 세부적인 점검이 필요하며 학습기능을 촉진할 수 있는 수업의 개선으로 대학에서 보다 전문적인 교육을 구축하여 다양화를 위한 환경을 제공하여야 한다.

둘째, 저학년의 IPA 매트릭스분석으로 실습,

전공만족, 전공도움, 전공학과만족, 실기향상, 자신감, 전공활용, 진로필요, 전공 관심 증가, 장비, 요리개발 등에서 지속적인 유지가 필요하며 실습시간, 이론시간부분으로 적극적 관리 요망이 필요하다. 실습 공간, 장비, 재료부문에서 중점적인 관리가 필요하며 고학년은 흥미, 전공학과만족, 활용, 진로필요, 관심증대, 재료시범, 동영상 자료, 요리개발, 현장실무 레시피로 지속적인 유지를 해야 하며 이론시간, 실기향상, 설명그림, 프린트물, 프리젠테이션으로 집중적 교육을 하며 실습시간, 선택프로그램, 자신감, 교재, 홈페이지, 교재중심, 외국교재, 테크레이션으로 적극적 관리의 수업이 진행 되어야 하겠다. 저학년의 학생들은 전공에 대한 진로, 전공 관심이 증가하여 전공학과에 만족하고 있었으나 전공이론을 기초로 실습시간의 증가와 좋은 실습환경을 지원할 필요가 있다. 고학년은 수업의 환경적인 요인보다 체계적인 설명으로 질적인 만족을 원하며 수업교재로는 프린트물이나 프리젠테이션등을 이용한 다양한 교재의 이용으로 수업의 만족도를 높여야 한다고 사료된다.

셋째, 수업의 중요도라고 느끼는 항목은 저학년일 경우 실습흥미, 진로필요, 현장실무 레시피, 전공 관심증가, 전공학과만족, 활용, 실기향상 순으로 중요하다고 인식하였으며 반면에 교재중심의 수업이 가장 낮게 나타났으며 선택프로그램, 외국교재등도 중요도가 낮은 것으로 나타났다. 고학년일 경우 현장실무 레시피, 실습흥미, 재료시범 순으로 중요하다고 하였으며 장비, 교재중심, 실습공간 순으로 중요성이 낮았다. 조리 실습교육을 위한 학생의 중요성은 저학년일 경우 조리 실습은 실습에 흥미와 취업진로에 필요하며 현장 레시피 위주의 수업을 원했으며 교재 위주 중심의 수업과 외국교재의 수업을 원하지 않은 것을 알 수 있었다. 고학년일 경우 현장실무 레시피 위주의 수업과 교수가 시범을 보이는 것이 중요하다고 하였으며 조리장비나 교재중심의 수업은 중요하지 않다고 하였다. 저학년 학생들은 현

재 전공에 대한 흥미나 관심을 유지하도록 위한 전공 활동에 관심을 가지게 하고 고학년은 우수한 조리장비나 교재중심의 수업에 중점을 두기 보다는 현장에서 적용할 수 있는 고급기술을 보완시켜주며 전체 학생들은 현장에서 사용하는 실무주 수업을 선호하므로 실습수업의 만족도를 높이기 위해서는 현장중심 실무형으로 진행하는 것이 수업의 완성도를 높이는 것으로 볼 수 있다. 학생들을 만족시킬 수 있는지에 대한 검토가 이루어져야 하며 미래 지향적으로 높은 수준의 교수학습법이 개발 되어져 학생이 충분히 만족할 수 있도록 조리교육이 계획되어져야 한다.

조리교육의 만족도는 1,2학년은 기초적인 부분인 실습장비나 재료, 공간, 실습시간에 중요하다고 하였으며 Lee JH (2011)연구에서 교육환경서비스는 실습실 시설 만족도에 영향이 있다고 한 것과 일치하였다. 2학년은 실기향상으로 조리 기술을 활용하는 조리실습의 효과와 3,4학년은 수업 설명방법인 동영상, 프리젠테이션, 프린트물 등의 추가적인 수업 보조 자료에 대하여 더 관심을 보여 만족도를 높여 주어야 한다고 사료된다. 기초과정에서는 교수가 중심이 되어 기자재 보완과 실습교육 과정을 지도하는 것이 좋으며 기초 과정을 반복 숙달하여 학생의 자발적 참여로 스스로 문제 해결하는 프로그램 내용과 현장과 같은 실습 시스템의 운영이 요구되어 진다.

다양한 방법론의 고급인력 전문 직업능력 향상을 위하여 현재 산업현장에서 필요로 하는 고급인력을 양성하는 대학교육의 직업교육 역량을 강화할 필요성이 대두되는 이 시점에 본 연구를 참조하여 조리 교육 내용 강화에 도움이 되었으면 한다.

## 한글 초록

본 연구는 조리 관련 학과를 전공하고 있는 일부 4년제 대학생을 대상으로 조리 실습 교육에 대한 인식 수준을 조사하여 조리교육의 발전 방안

을 모색하고자 하는 목적으로 수행되었다. 교육은 지식을 전달하고 학습자의 특정한 태도와 행동을 형성하기 위하여 의도적이면서 조직적으로 학습을 유도하여 지식, 정보, 적절한 상황이나 조건을 준비하는 것으로서 조리교육 만족도와 요구도를 살펴 조리 실습교육의 의미와 학생의 입장에서 조리학습교육을 이끌어어나가기 위하여 조사 분석하였다.

이에 본 연구에서는 특정한 상황에 맞는 대학 교육서비스 품질 측정도구를 개발하고, 이를 통하여 대학 조리 실습교육 품질을 결정하는 요인을 도출해 보았으며, 26개의 품질속성에 대해 중요도-만족도 변환지수를 이용하여 해석한 결과, 저학년일 경우 실습흥미, 진로필요, 현장실무 레시피, 전공 관심 증가, 전공학과만족 순으로 중요하다고 인식하였으며 고학년일 경우 현장 레시피, 실습흥미 재료시범 순으로 중요하다고 하였다.

## 감사의 글

이 논문은 2013학년도 호원대학교 학술 연구비 지원에 의해 수행 되었습니다.

## 참고문헌

- 강경심(2010). 조리 실습교육에 대한 인식 조사 및 웹 기반 조리실습 교육자료 개발 연구. 공주대학교, 149-160, 충남
- 김영복(2002). 조리교육시설에 따른 학습자의 만족도에 관한 연구 : 2·4년제 대학을 중심으로. 경기대학교, 21-109. 서울
- 김태형(2007). 조리실기 교육을 위한 교수-학습 의사소통 모형 개발. 경기대학교, 150-156, 경기도
- 김현정(2010). 전문계 고등학교 조리전공 학생들의 전공만족도가 진로선택에 미치는 영향, 순천대학교, 11-66, 전남
- 노은호, 민경일(2005). 교수·학습방법론. 동문사

- 박은숙(2006). 조리 실습에 대한 CBAM 적용 연구 : 5대 도시 중·고등학교 가정과 교사를 중심으로. 한국교원대학교, 107-115, 충북
- 박인학, 이주현, 김태준(2000). 실기교육방법론. 대왕사
- 이경래(2009). 조리 관련 고등학교 학생들의 한식 조리전공 만족도가 진로결정에 미치는 영향. 초당대학교, 64-69, 전남
- 임윤수 (2009). 푸드스타일리스트 양성 교육과정의 중요도 및 만족도 : 전문계 고등학교의 교육과정을 중심으로, 세종대학교, 20-80, 서울
- 정진은, 식품영양학과 국내 식품과학, 조리 및 음식문화 학술지에 나타난 통계적 기법 활용의 타당성 평가에 관한 연구보고서, 울촌재단 (2010), 592~675.
- 조영림(2002). 산학실습 교육프로그램 개발의 필요성에 대한 연구 : 전문대학 조리 관련학과 학생들의 산학실습을 중심으로. 경기대학교, 10-72, 경기도
- 하예숙 (2000). 대학생의 학과(학부)만족과 학교 만족에 관한 연구. 서울대학교, 23-97, 서울
- Cho YH(2010). A Study on the Curriculum Improvements and Curricular Satisfactions of the Students majoring in Adapted Physical Activity for Training Adapted Physical Activity Instructors. *Journal of Adapted Physical Activity & Exercise* 18(2): 1-14.
- Choi KH · Kang S(2011). A study measuring university educational service quality using importance-satisfaction transformed index. *Journal of Korean Data Information Science Society* 22(4): 765-773.
- Jang MH(2005). Current State of the Management of Culinary Education and Measures to Educate Human Resources in the Culinary Field. *Korean Journal of Culinary Research* 11(2): 1-18.
- Jang MH · Yoon IK(2011). A Study on Teaching Standards for Culinary Education. *The Journal of Vocational Education Research* 30(1): 267-289.
- Jeong HS, Yun HH (2004). Expectation and Satisfaction with Internship Program of Undergraduate Students Majoring in Culinary Studies. *Korean Society of Food & Cookery Science* 20(3): 73-83.
- Jung JA · Jang YJ(2011). A study on attitude and satisfaction of the students in department of dental hygiene. *Research trends Korean society of dental hygiene* 11(15): 649-657.
- Kim GB(2011). A Study on the Determinants of Accounting Ethics Educational Satisfaction and Educational Performance. *The Korean Research Association for the Education* 25(2): 1-14.
- Kim TH · Kim WM(2005). A Study on the Learning Model for Efficient Culinary Practice. *Korean Journal of Culinary Research* 11(1): 1-17. *Korean Journal of Culinary Research* 13(3): 91-103.
- Lee IS · Lee KL(2010). Effect of Satisfaction with the Curriculum on Career Decisions among the Students Majoring in Korean Food. *Korean Journal of Culinary Research* 16(1): 50-60.
- Lee JH (2007) A Study on the Comparison of Satisfaction among Culinary Students Based on the Differences in Perception of OJT Program. *Korean Journal of Culinary Research* 13(3): 91-104.
- Lee JH(2011). A Study on Student Satisfaction with Educational Environment in a Cooking and Food Service Program. *Korean Journal of Culinary Research* 17(2): 74-84.
- Na TK · Choo SY(2009). The Importance-Performance Analysis(IPA) of the Laboratory Facilities for the Practical Education of Culinary Arts Majors in the Continuity of Educational



- Experiences -Focusing on the Y University in Chung-Buk Province. *Korean Journal of Culinary Research* 15(2): 255-267.
- Na TK · Lee DK(2010). Culinary Art Students' adaptation to College Life according to Their Satisfaction with a Culinary Laboratory and Their Educational Experience -Focus on the Universities in Chungcheong Province. *Korean Journal of Culinary Research* 16(2): 185-198.
- Park ES · Kim YN(2006). A Study on Stage of Concern, Level of Use, Innovation Configuration, and Intervention demand of Teachers in Culinary Practice Education. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 18(3): 41-60.
- Park KS(2009). A Study on the Satisfaction Level of the College Students with regard to the Skin Beauty Education - Focus on the female students studying the skin beauty. *Korean Journal of Aesthetics and Cosmetology* 7(4): 409-419.
- Park KS · Sung EM(2012). The Influence of Students' Perception of Instructional Performances on Learning Motivation, Learning Attitude, and Learning Satisfaction in a Higher Education Context. *The Korean Society For Education Technology* 28(2): 289-315.
- Seo BO(2012). An Exploratory Study on College Education for the Measurement of Service Quality and Satisfaction. *Korean Employment & Career Association*. 2(1): 45-65.
- Tae KN · Sang YC(2009). The Importance-Performance Analysis(IPA) of the Laboratory Facilities for the Practical Education of Culinary Arts Majors in the Continuity of Educational Experiences -Focusing on the Y University in Chung-Buk Province. *Korean Journal of Culinary Research* 15(2): 255-267.
- Yoon HH · Song MK · Jung HS(2011). The Effect of Perceived Educational Services among the High School Students Majoring in Culinary Arts on School Satisfaction and Recommendation Intention. *Korean Journal of Culinary Research* 17(4): 1-12.

---

2013년 03월 09일 접수

2013년 06월 10일 1차 논문수정

2013년 08월 10일 2차 논문수정

2013년 08월 20일 3차 논문수정

2013년 09월 15일 논문게재확정