pISSN 1225-4339 eISSN 2287-4992
Korean J. Food Nutr. Vol. 31. No. 2, 284~292 (2018)
https://doi.org/10.9799/ksfan.2018.31.2.284

THE KOREAN JOURNAL OF
한국식품영양학회지
FOOD AND NUTRITION

식생활교육 프로그램의 중요도-만족도 분석
- 서울 · 경기 식생활교육 프로그램 참여자를 중심으로 -

박 숙 현 · †정 희 선
숙명여자대학교 전통문화예술대학원 전통식생활문화전공

Importance-Satisfaction Analysis of a Dietary Life Education Program
- Focusing on Dietary Life Education Program Participants in Seoul and Gyeonggi -

Suk-Hyun Park and †Hee Sun Jeong
Major in Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University, Seoul 04310, Korea

Abstract

This study was conducted to determine the elements that are required and that need improvement in the contents of dietary life education and the educational environment by analyzing the importance-satisfaction of a dietary life education program for dietary life education trainees. The results of the rank test for the satisfactory elements of dietary life education were in the order of competence of instructors, educational contents, time of education, educational environment and affordability of tuition. The importance-satisfaction analysis of the contents and construction of the dietary life education program showed that “suitable contents for the theme of the class”, “contents and construction of practice class”, “diversity of practice menu” and “diversity of educational contents” had high importance and satisfaction scores and therefore, could be maintained at their current levels. Meanwhile, “adequacy of class time” and “contents and construction of theory class” showed low importance and satisfaction scores, requiring a little effort. Whereas, “time and construction of group practice”, “structure of textbook for class” and “duration of course and number of classes” showed relatively low satisfaction compared to importance, requiring major efforts for improvement. Similarly, analysis of the lecture element from dietary life education showed that “professional lecture by instructors”, “lectures suitable for themes” and “lecture applicable in real life” had relatively low satisfaction compared to importance, requiring major efforts for improvement. In addition, analysis of the educational environment from dietary life education showed that “adequacy of lecture room space”, “cooking equipment”, “diversity of cooking utensils” and “sanitary condition of cooking utensils” also require major efforts for improvement. Therefore, dietary life education should not be executed with a simple delivery of knowledge but with both theory and practice classes to increase its application in real life, and active and specific efforts are required to nurture professional instructors and establish educational strategies.

Key words: dietary life education, importance-satisfaction, application in real life

서 론

식생활은 인간이 영위하는 여러 가지 활동 중에서 가장 기본적이고 중요한 활동이며, 이것을 통해 생리적인 욕구의 해소 및 사회 · 심리적인 욕구까지 충족시킬 수 있다(Kim & Sim 2011). 소비자들은 단순히 식품의 양에 대한 만족뿐만 아니라, 식품의 품질보증, 관리 등에 대해 더욱 많은 것을 요구하고 있다(Lin & Lee 2016). 올바른 식생활을 위해서 바람직

† Corresponding author: Hee Sun Jeong, Major in Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women’s University, Seoul 04310, Korea, Tel: +82-2-710-9853, Fax: +82-2-2077-7140, E-mail: sunnyj@sm.ac.kr

한 식습관 형성이 매우 중요하다. 식습관은 후천적으로 형성되는 양식이며, 그 지역의 문화적, 사회적, 심리적, 생리적인 요인에 의해 형성되는 것으로 연령이 증가할수록 잘못된 식습관을 교정하기는 어렵다고 볼 수 있다(Rha 등 2015). 현재 우리 식생활은 곡류와 채소류를 중심으로 한 전통의 주・부식 밥상이 패스트푸드와 육류 중심의 식단으로 급격히 바뀌면서 영양 불균형이 심화되고, 잘못된 식습관으로 인해 생활습관병이 급속히 증가하게 되었다. 또한 자녀수의 감소, 노인인구의 증가 등으로 인해 불규칙하거나 혼자 식사하는 경우가 늘고, 맞벌이 가족과 다양한 가족형태의 등장으로 외식이 늘어나 식생활양식의 가치가 변화하고 있으며, 다국적 식품무역의 전개로 식품 안정성의 위협과 식량시장의 불안요인이 증가하고 있다(Jeon SK 2010). 이렇듯 식생활의 변화는 더 이상 한 개인의 문제가 아닌, 사회적 문제로까지 이어지고 있기 때문에 일상생활에서의 식생활교육을 통해 식품선택에 관한 적절한 판단력을 배우고, 올바른 식사예절을 실천할 수 있는 바른 식생활관리가 꼭 필요하다(Lee 등 2016).

식생활교육은 식습관에 대한 바람직한 태도를 형성하고, 식생활관리와 질병예방과의 관계를 가르치는데 가장 효과적인 것으로 알려져 있다. 따라서 근본적인 식생활문제를 해결하는 기초 경로가 되며, 건강수준 향상에 가장 큰 역할을 한다(Kim YK 2010). 식생활교육은 식(食)과 생활(生活), 교육(敎育)을 모두 포함하고 있어, 단순히 영양적인 측면이나 음식을 만드는 과정에서 끝나는 것이 아니라, 이론과 체험교육을 통해 식재료의 생산과 유통부터 식탁에 오르기까지 전과정을 직접적이고 구체적으로 배워나가는 것이 중요하다(Kim HJ 2015). 현재, 학교나 사회기관에서는 식생활교육을 늘리고, 다양한 식생활 교육프로그램을 진행하고 있으며(Kang MH 2012), 환경과 식생활에 대한 관심이 증대하면서 식품의 생산 및 운송 과정까지 생각하는 로컬푸드 운동이 일어나, 환경 친화적 식생활을 실천하기 위한 다양한 체험적 교육도 증가하는 추세이다(Min & Ryu 2012). 그러나 식생활교육이 가장 많이 이루어지고 있는 학교에서조차 실습을 할 수 있는 조리실이 있는 학교는 많지 않으며, 식생활교육을 담당하고 있는 지도자 교육 역시 부족한 실정이다(Sin & Choi 2013). 따라서 식생활교육 활성화를 위해 물리적 환경의 마련과 보완이 시급하며, 예산의 확충, 실습시설기준이나 교구지침의 마련, 식생활교육을 위한 교사양성프로그램의 표준화와 독자성을 강화하기 위한 보다 적극적이고, 구체적인 노력이 필요하다(Jeon YM 2010). 식생활교육은 국민 개개인의 식습관 개선을 전제로 하기 때문에 사업의 효과가 더디게 나타나는 경향이 있다. 바른 먹거리를 선택하고 사용하는 합리적 소비교육으로 개개인의 건강뿐만 아니라, 국내 농산물 생산 및 소비확대, 도농교류 확대, 농가소득 증대, 지역경제 활성화 등 지속가능한 식생활교육 실현의 종합적인 대안이 될 수 있도록 해야 할 것이다(Tak & Lee, 2015). 또한 식생활교육을 위한 교사양성프로그램의 표준화와 독자성을 강화하기 위한 보다 구체적인 프로그램 개발이 필요하다(Jeon YM 2010).

Han 등(2015)은 식생활 교육 활동이 교육만족도에 미치는 영향에 대한 조사에서 식생활 교육활동은 학력증진과 자아존중감에 영향을 미치며, 식생활교육활동의 상태가 높을수록 교육만족도가 높아지므로 이론수업의 영양교육에서 벗어나, 다양하고 흥미로운 수업으로 교육효과를 높여야 한다고 보고하였다. Bak & Kim(2016)은 식생활 관련 수업을 중심으로 한 교육서비스 품질, 교육 만족도 등의 관계 연구에서 교육서비스 품질 향상은 교육만족도, 충성도에 긍정적인 영향을 미치며, 향후 자신의 건강을 관리할 수 있는 올바른 영양지식 향상에 긍정적인 영향을 줄 것이라고 보고하였다. 또한 교육서비스 품질은 지식 요인, 강사 요인과 더불어 흥미요인이 학습자의 만족에 중요한 역할을 할 수 있음을 시사하였다. 이에 본 연구에서는 현재 실시되고 있는 식생활교육 중 이론과 실습으로 이루어지는 식생활교육 프로그램에 대한 교육수강생들의 중요도-만족도 차이를 분석하여 식생활교육 요구에 발맞추기 위한 기초자료로 활용하고자 하였다.

연구 내용 및 방법

1. 연구 대상 및 기간

본 연구는 서울・경기에 거주하는 20세 이상의 여성이고, 가족을 위한 바른 식생활을 목적으로 이론과 실습을 겸비한 교육 과정인 ‘바른 밥상, 밝은 100세’ 식생활교육프로그램 수강생을 대상으로 이루어졌다. 본 연구는 응답자가 직접 기입하는 자기 기입식 설문방식을 사용하여 2016년 4월 11일부터 4월 29일까지 설문조사를 실시하였다. 총 350부의 설문지 배포 후 총 336부의 유효 설문지(회수율 96%)를 수거하여 분석에 이용하였다.

2. 연구 내용 및 방법

본 조사에 사용된 설문지는 건강식생활과 식생활교육 등에 대한 선행연구(Hong SK 2011; Lee HJ 2011; Sim KH 2011; Kim SH 2013; Lee SM 2013)를 토대로 하여 본 연구의 목적에 맞게 수정・보완하여 구성하였고, 식생활교육 프로그램에 대한 중요도-만족도 분석을 하였다.

조사대상자의 일반적 특성은 연령, 직업, 학력, 가계 월소득, 가족형태, 자녀수에 대한 문항으로 구성하였고, 식생활교육 프로그램에 대한 중요도-만족도 분석은 교육프로그램 내용과 구성, 강의, 교육환경에 관련된 문항으로 구성되었다.

3. 통계 처리

본 연구를 위해 활용된 336명 식생활교육프로그램 수강생의 설문자료에 대한 통계자료는 IBM SPSS Statistics(ver.21.0, IBM Corp., Armonk, NY, USA) 프로그램을 사용하여 분석하였다.

조사대상자들의 일반적인 특성을 알아보기 위하여 빈도분석(frequency analysis)을 실시하였다. 식생활 교육 시 만족하는 부분에 대한 순위를 알기 위해 프리드만 검정(Fridman test)을 실시하였다. 식생활 교육프로그램의 내용과 구성, 강의, 교육환경에 대한 중요도와 만족도의 차이를 알아보기 위해 대응표본 *t*검정과 중요도-만족도 분석(importance satisfaction analysis: ISA)을 실시하였다. 이상의 통계적 차이에 대한 검증의 유의수준은 α=0.05, α=0.01, α=0.001에서 실시하였다.

ISA 모형의 특성은 중요도와 만족도의 속성별 비교 평균값에 의해 4가지의 다면적 의사결정을 내린다는데 있다. ISA 모형은 사분면으로 나누어진 매트릭스를 그래픽으로 나타내며, y축은 평가속성과 관련된 만족도, χ축은 평가속성 인식에 대한 중요도를 보여준다. 4개 분면의 해석은 유지(1사분면), 과잉(2사분면), 낮은 중요도(3사분면), 개선집중(4사분면)을 의미한다(Siniscalchi 등 2008).

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 인구통계학적 특성에 대한 분석 결과는 Table 1과 같다.

연령은 40대 132명(39.3%), 30대 129명(38.4%)으로 많아 응답자의 대다수가 30~40대인 것을 알 수 있었다. 직업은 전업주부가 292명(86.9%), 직장인이 44명(13.1%)으로 나타났다. 학력은 대학교 졸업 이상이 225명(67.0%)으로 가장 많았으며, 다음으로 전문대학 졸업 이상 56명(16.7%), 대학원 졸업 이상 34명(10.1%), 고등학교 졸업 이상 21명(6.3%) 순으로 조사되었다. 가계 월소득은 400만 원 이상~600만 원 이하가 124명(36.9%)으로 가장 많았고, 200만 원 이상~400만 원 이하가 116명(34.5%), 600만 원 이상 84명(25.0%), 200만 원 이하 12명(3.6%) 순으로 나타났다. 가족형태별로는 부부, 형제나 자매가 함께 거주하는 핵가족이 305명(90.8%), 조부모 또는 부모와 형제가 함께 거주하는 확대가족 23명(6.8%)으로 조사되어 응답자의 대다수가 핵가족 형태인 것을 알 수 있었다. 자녀수는 둘이 165명(49.1%)으로 가장 많았고, 다음으로 하나가 105명(31.3%), 자녀 없음이 38명(11.3%), 셋 이상이 28명(8.3%)으로 조사되었다.

2. 식생활교육 내용 만족 순위

Table 1. General characteristics of respondents

Characteristics		Frequency (N)	Percentage (%)
Age	20s	8	2.4
	30s	129	38.4
	40s	132	39.3
	More than 50s	67	19.9
Occupation	Housewife	292	86.9
	Office worker	44	13.1
Education level	High school graduate or lower	21	6.3
	College	56	16.7
	University	225	67.0
	Graduate school or more	34	10.1
Monthly income (10,000 won)	200 less	12	3.6
	200~400 less	116	34.5
	400~600 less	124	36.9
	600 and over	84	25.0
Type of family	Extended family	305	90.8
	Nuclear family	23	6.8
	One-person households	7	2.1
	Friends and family home	1	0.3
Number of children	None	38	11.3
	Only one	105	31.3
	Two	165	49.1
	Three	24	7.1
	Four	2	0.6
	More than five	2	0.6
Total		336	100.0

프리드만 검정을 실시하여 식생활교육 내용 만족 순위의 유의성을 분석한 결과는 Table 2와 같다. 평균 순위를 살펴보면 강사의 태도 및 강의(2.36)가 가장 높은 순위로 나타났고, 다음으로 전반적인 교육내용(2.83), 교육시간(2.94), 수업 장소의 환경(3.32), 저렴한 수업료(3.55)순으로 나타났다(p<.001).

Bak & Kim(2016)의 식생활관련 수업을 중심으로 한 교육서비스 품질 및 교육 만족도, 충성도 영향 관계 연구에서 교육생들의 교육 만족도는 교육 충성도에 영향을 미치며, 수업을 수강하는 학생에게 있어 가장 큰 교육서비스 충성도의 요인은 강사인 것으로 나타났다. Jeon YM(2010)은 교육기관 형태에 따라 학습만족도에 미치는 영향 연구에서 교사의 지도능력과 시설이 학습만족과 재수강에 영향을 미친다고 보고하였다. 이는 강사의 역할이 학습자의 만족에 중요한 역할을 하고 있음을 시사하고 있으며, 본 연구의 결과에서도 식생활 교

Table 2. Result of rank test of dietary life education program's satisfaction factors

	Categories	Mean±S.D.	Mean rank	$\chi^2(p)$
Satisfaction factors of dietary life education	Attitude of instructors and their lectures	2.36±1.41	2.36	113.61***(.000)
	Overall contents of education	2.84±1.78	2.83	
	Time of education	2.94±1.47	2.94	
	Class environment	3.32±1.1	3.32	
	Affordable tuition	3.54±0.79	3.55	

*** p<.001.

육 내용 중 만족 요인의 순위 검정 결과, '강사의 태도 및 강의'가 가장 높게 나와 선행연구와 유사한 경향임을 알 수 있었다.

3. 식생활교육 내용 관련 중요도-만족도 분석

1) 교육프로그램 내용 및 구성 관련 중요도-만족도 분석

식생활교육 내용 중 교육프로그램의 내용 및 구성에 대한 중요도-만족도 분석결과는 Table 3과 같다. 중요도는 실기수업의 내용 및 구성(4.45)과 실습메뉴의 다양성(4.45)이 가장 높았고, 교육내용의 다양성(4.40), 수업주제에 적합한 교육 내용(4.37), 수업용 교재의 짜임새(4.32) 순으로 조사되었다. 한편, 수업시간의 적절성(4.21), 이론수업의 내용과 구성(4.10)은 다른 요소에 비해 낮은 중요도를 보였다. 만족도는 교육내용의 다양성(4.41)이 가장 높았고, 수업주제에 적합한 교육내용(4.39), 실습메뉴의 다양성(4.38), 실기수업의 내용 및 구성(4.36) 순으로 조사되었다. 또한, 중요도와 마찬가지로 수업시간의 적절성(4.17), 이론수업의 내용과 구성(4.16)이 다른 요소에 비해 만족도가 낮은 것으로 조사되었다. Han 등(2015)의 식생활 교육활동에 대한 연구에서 이론 중심의 수업에서 벗어나, 다양하고 흥미로운 수업으로 교육효과를 높여야 하며, 다양한 학습 자료와 교수법으로 흥미를 유발할 수 있는 교육이 중요하다고 하였다. Her ES(2013)의 초등학교 중학년 식생활교육 요구도에 대한 연구에서 식생활교육 시 원하는 교육방법으로 '실험・실습'(37.2%)'이 가장 높았고, 원하는 교육매체는 '실물(28.1%)', '컴퓨터자료(18.1%)', 'CD(15.7%)'의 순으로 나타났다고 보고하였다. 선행연구와 본 연구의 대상자 연령이 차이가 있음에도 불구하고, 실기수업 및 교육내용 등의 다양성에 대한 중요도가 높은 것으로 나타나, 선행연구와 유사한 경향임을 알 수 있었다.

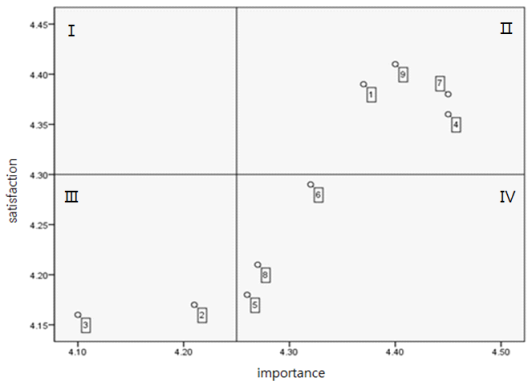
교육프로그램의 내용 및 구성에 대한 ISA(중요도-만족도 분석) matrix는 Fig. 1과 같다. 분석결과, '수업주제에 적합한 교육내용', '실기수업의 내용 및 구성', '실습메뉴의 다양성', '교육내용의 다양성'은 상대적으로 중요도와 만족도가 모두 높아 현재 수준을 유지해도 좋은 1사분면 영역으로 나타났다. 우선순위가 낮은 3사분면에는 '수업 시간의 적절성', '이론수업의 내용 및 구성'으로 나타났다. '조별 실습의 시간 및 구성', '수업용 교재의 짜임새', '수강 기간 및 횟수'는 그 중요도에 비해 상대적으로 만족도가 낮아 개선노력을 집중해야 하는 4사분면에 포함되는 것으로 나타났다. Kim YH(2012)의

Table 3. Importance-satisfaction of contents and construction of the educational program

Content	Importance	Satisfaction	t	p
	Mean±S.D.			
1. Suitable contents for the theme of class	4.37±0.73	4.39±0.70	−0.561	0.575
2. Adequacy of class time	4.21±0.72	4.17±0.80	1.025	0.306
3. Contents and construction of theory class	4.10±0.84	4.16±0.83	−1.539	0.125
4. Contents and construction of practical class	4.45±0.67	4.36±0.71	2.930**	0.004
5. Time and construction of group practice	4.26±0.74	4.18±0.80	2.388*	0.017
6. Structure of textbook for class	4.32±0.72	4.29±0.75	0.898	0.370
7. Diversity of practice menu	4.45±0.69	4.38±0.69	2.389*	0.017
8. Duration of course and number of classes	4.27±0.73	4.21±0.77	1.500	0.135
9. Diversity of educational contents	4.40±0.70	4.41±0.70	−0.194	0.846

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

※ Each value represents the means and standard deviation (S.D.) of using 5-point scale (1:very negative, 5-very positive).



1. Suitable contents for the theme of class
2. Adequacy of class time
3. Contents and construction of theory class
4. Contents and construction of practical class
5. Time and construction of group practice
6. Structure of textbook for class
7. Diversity of practice menu
8. Duration of course and number of classes
9. Diversity of educational contents

Fig. 1. ISA matrix about education contents and construction.

식습관 및 식생활교육 만족도 조사에 관한 연구에서 조사대상자들의 식생활교육에 대한 불만족 이유로 '수업시간이 적다'가 가장 높았고, 그 다음은 '실습시간이 적다'로 나타났다. 또한, 식생활교육 수업에서 가장 흥미롭게 생각하는 수업형태는 실험 및 실습수업이 가장 높은 것으로 나타났다. 또, Jung IK(2005)의 식생활교육 실태에 대한 교사의 인식 연구에서는 식생활교육을 전담하고 있는 조사대상자들이 식생활교육 지도 시 어려운 점으로 '수업자료가 부족하다'라는 응답이 가장 높게 나타나, 본 연구와 비슷한 경향임을 알 수 있었다. 선행연구와 본 연구 결과, 식생활교육에 있어서 이론과 실습시간의 적절한 분배 및 실습수업을 할 수 있는 시설확보가 중요하고, 식생활교육 지도자와 수강생에게 도움과 활용이 높은 보다 짜임새 있는 수업자료를 만드는 것이 시급하다고 사료된다.

2) 강의내용에 대한 중요도-만족도 분석

식생활교육 내용 중 강의에 대한 중요도-만족도 분석 결과는 Table 4와 같다. 중요도는 강사의 태도(4.64)가 가장 중요하다고 응답하였으며, 강사의 전문성 있는 강의(4.60), 강사의 인성(4.58), 실생활에 활용 가능한 교육 내용(4.57), 수업주제에 부합되는 강의(4.55) 순으로 중요하다고 응답하였다. 반면, 교육생의 이해도를 높이는 수준별 강의(4.48), 교육자와 교육생의 상호작용(4.47)의 중요도는 다른 요소에 비해 낮게 나타났다. 강의의 만족도는 강사의 태도(4.68)가 가장 높았고, 강사의 인성(4.66), 강사의 전문성 있는 강의(4.61), 수업주제에 부합되는 강의(4.61), 실생활에 활용 가능한 교육 내용(4.60) 순으로 나타났으며, 교육생의 이해도를 높이는 수준별 강의(4.50), 교육자와 교육생의 상호작용(4.49)의 만족도 역시 중요도와 마찬가지로 다른 요소에 비해 낮게 나타났다. Cho 등(2017)의 식생활교육 현황 파악 및 식생활교육 성과에 관한 연구에서도 식생활교육의 성과와 만족도는 상호 영향관계가 높은 것으로 나타났고, 교육생들은 대체로 교육의 내용, 강사의 자질, 교육 프로그램의 유익성 등에서 높은 만족도를 보였으며, 주변에 이러한 교육을 권장하거나 다시 참여하고 싶다는 생각을 갖는 것으로 분석되었다. Jung KA(2016)의 예비초등교사 대상 식생활교육 프로그램 개발 및 효과 평가 연구에서 식생활교육 프로그램 만족도 조사 결과, '교육내용'과 '교육 강사'에 대한 만족도가 가장 높았고, 다음으로 '자료와 교수, 학습방법 습득'이 만족도가 비교적 높게 나타나, 본 연

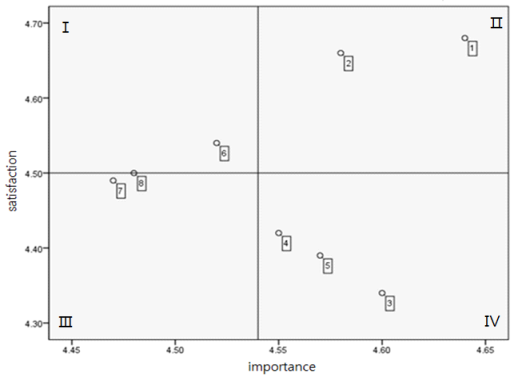
Table 4. Importance-satisfaction of lectures

Contents	Importance	Satisfactions	t	p
	Mean±S.D.			
1. Attitude of instructors (preparation for class, diligence, time of class, etc.)	4.64±0.67	4.68±0.63	−1.270	.205
2. Character of instructors (personality)	4.58±0.72	4.66±0.66	−2.432*	.016
3. Professional lecture by instructors	4.60±0.68	4.61±0.67	−0.368	.713
4. Lectures suitable for theme	4.55±0.67	4.61±0.65	−1.914	.056
5. Education contents applicable in real life	4.57±0.66	4.60±0.64	−0.971	.332
6. Training method (demonstration, practice)	4.52±0.66	4.54±0.68	−0.436	.663
7. Interaction between instructors and students	4.47±0.71	4.49±0.72	−0.427	.670
8. Different levels of lectures increasing students' understanding	4.48±0.73	4.50±0.73	−0.611	.542

* $p<.05$, ** $p<.01$.
※ Each value represents the means and standard deviation (S.D.) of using 5-point scale (1: very negative, 5-very positive).

구와 유사한 경향을 보였다. 강사의 역할이 식생활교육 프로그램의 만족도에 많은 영향을 미치는 만큼 강사의 역량을 높이는 것이 중요하고, 교육내용이 실생활에 적용하기 쉽도록 다양하고 흥미롭게 전달되어져야 할 것으로 사료된다.

강의에 대한 ISA(중요도-만족도 분석) matrix는 Fig. 2와 같다. 분석결과, '강사의 태도', '강사의 인성'은 중요도와 만족도가 모두 높아 현재 수준을 유지해도 되는 1사분면 영역으로 나타났다. '교습방법'은 중요도는 낮으나, 상대적으로 만족도는 높아 노력이 과잉 투자된 사항인 2사분면 영역에 나타났고, '교육자와 교육생의 상호작용', '교육생의 이해도를 높이는 수준별 강의'는 중요도와 만족도 모두 낮아 노력을 적게 기울여도 되는 3사분면 영역으로 나타났다. '강사의 전문성 있는 강의', '수업 주제에 부합되는 강의', '실생활에 활용 가능한 교육 내용'은 그 중요도에 비해 상대적으로 만족도가 낮아 개선노력을 집중해야 하는 4사분면에 포함되는 것으로 나타났다. Bak & Kim(2016)의 식생활관련 수업을 중심으로 한 교육서비스 품질 및 교육 만족도, 충성도 영향 관계 연구에서 교육품질 서비스와 학생관계가 학생만족에 대해 영향력이 높게 나온 것은 지식만 전달해 주는 강의자가 아닌 학생들과 수업 진행을 함께 할 수 있는 활동 때문이라고 하였다. 본 연구에서도 교육자와 교육생의 상호작용과 교육생의 이해도를 높이는 수준별 강의가 필요하다고 분석되어 실습이라는 교육 과정을 통해 교육생과의 상호작용이 충분히 이루어져야 함을 파악할 수 있었다. Jung IK(2005)의 식생활교육 실태에 대한 교사의 인식에서 식생활교육 지도 시 어려움으로 '수업자료가 부족하다', '교사의 식생활 및 영양에 관한 지식 등의 전문성 부족하다'라고 응답하였고, Kim YH(2013)의 식생활수업에 대한 교사의 인식조사 연구에서 교수활동 전문지식의 어려움으로 '매체제작'과 '교수법에 대한 지식'을 많이 지적하여 교육자양성에 전문적인 교육이 필요하다고 분석된 본 연구결과와 유사한 경향임을 알 수 있었다.



1. Attitude of instructors (preparation for class, diligence, time of class, etc.)
2. Character of instructors (personality)
3. Professional lecture by instructors
4. Lectures suitable for theme
5. Education contents applicable in real life
6. Training method (demonstration, practice)
7. Interaction between instructors and students
8. Different levels of lectures increasing students' understanding

Fig. 2. ISA matrix about course's contents.

3) 교육환경에 대한 중요도-만족도 분석

생활교육 내용 중 교육환경에 대한 중요도-만족도 분석 결과는 Table 5와 같다. 중요도는 조리도구 및 집기류 등의 위생상태(4.35)가 가장 높았고, 대중교통 및 주차의 편리성(4.33),

Table 5. Importance-satisfaction of educational environment

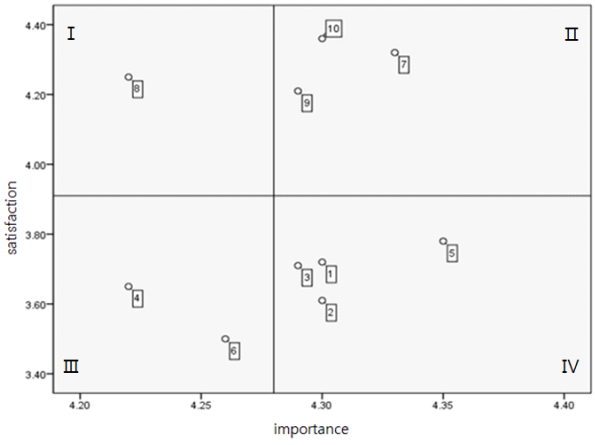
Content	Importance	Satisfaction	t	p
	Mean±S.D.			
1. Adequacy of lecture room space	4.30±0.82	3.72±1.00	10.29***	.000
2. Cooking equipment (gas stove, oven, etc.)	4.30±0.83	3.61±1.05	11.387***	.000
3. Diversity of cooking utensils	4.29±0.79	3.71±0.98	10.50***	.000
4. Diversity of tableware	4.22±0.86	3.65±1.01	10.212***	.000
5. Sanitary condition of cooking utensils, tableware, etc.	4.35±0.82	3.78±0.95	11.003***	.000
6. Ventilation system	4.26±0.88	3.50±1.04	11.982***	.000
7. Convenience of public transportation and parking	4.33±0.79	4.32±0.82	0.326	.745
8. Convenience of surrounding facilities	4.22±0.87	4.25±0.84	−0.844	.399
9. Proximity of the education center from home	4.29±0.84	4.21±0.89	1.989*	.048
10. Kindness of staff	4.30±0.79	4.36±0.78	−1.434	.152

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

※ Each value represents the means and standard deviation (S.D.) of using 5-point scale (1:very negative, 5-very positive).

강의실 공간의 적절성(4.30), 조리시설(4.30), 담당직원의 친절도(4.30)순으로 높게 나타났다. 반면, 식기의 다양성(4.22), 주변 부대시설의 편리성(4.22)의 중요도는 다른 요소에 비해 낮게 나타났다. 교육환경의 만족도는 담당 직원의 친절도(4.36)가 가장 높았으며, 대중교통 및 주차의 편리성(4.32), 주변 부대시설의 편리성(4.22), 교육장과 집과의 근접성(4.21) 순으로 조사되었고, 조리시설(3.61), 환기시설(3.50)의 중요도는 다른 요소에 비해 낮게 나타났다. Park ES(2014)의 영양교사 식생활교육 실태와 요구도 분석 연구에서 조사대상자 대부분(90.4%)은 식생활교육에 필요한 시설이 '부족하다'고 응답하였다. Kim HJ(2013)는 우리나라의 학교현장에서 식생활교육이 어려운 이유로 시설과 환경 요인이 가장 먼저 언급될 수 있는데, 주방기구와 열기구 같은 사고위험이 높은 시설이 구비되어야하기 때문에 교사나 식생활교육 전문가가 어린이를 대상으로 조리실기와 체험 위주의 식생활교육을 실시하기는 매우 어렵다고 보고하였다. 이는 식생활교육에 필요한 조리시설과 환기시설이 중요한 것에 비해 만족도가 낮아 개선이 필요한 사항으로 나타난 본 연구와 비슷한 경향임을 알 수 있었다. 선행연구와 본 연구 결과, 이론과 실습이 함께 이루어지는 식생활교육에 있어서 실습에 필요한 조리시설 및 환기시설을 제대로 갖추도록 노력해야 할 것이며, 음식을 만드는 만큼 위생관리도 구체적인 방안이 필요할 것으로 보인다.

교육환경 관련 ISA(중요도-만족도 분석) matrix는 Fig. 3과 같다. 내용을 살펴보면 '대중교통 및 주차의 편리성', '교육장과 집과의 근접성', '담당직원의 친절도'는 중요도와 만족도가 모두 높아 현재 수준을 유지해도 되는 1사분면 영역으로 나타났다. 중요도는 낮으나 상대적으로 만족도는 높아 노력이 과잉 투자된 2사분면 사항으로는 '주변 부대시설의 편리성'이 포함되었으며, 중요도와 만족도가 모두 낮아 노력을 적게 기울여도 되는 사항인 3사분면에는 '식기의 다양성', '환기 시설'이 포함되었다. '강의실 공간의 적절성', '조리시설', '조리도구의 다양성', '조리도구 및 집기류 등의 위생상태'는 그 중요도에 비해 상대적으로 만족도가 낮아 개선노력을 집중해야 하는 4사분면에 포함되는 것으로 나타났다. Jung IK(2005)의 식생활교육 실태에 대한 교사의 인식 연구에서 식생활교육 지도 시 어려운 점으로 '실험/실습 기자재 및 시설의 부족'이 높게 나타나, 본 연구 결과와 유사한 경향임을 알 수 있었다. 현재 식생활교육이 이론위주의 수업방식에서 체험 · 실습 등 학습자와 함께 활동하는 교육프로그램으로 변화되고 있는 바, 교육프로그램에 맞춰 실습할 수 있는 공간과 설비 등을 갖추는 일이 시급하다고 생각된다. Kim YH(2010)의 식습관, 영양지식 관련 식생활 교육 만족도에 관한 연구에서 바람직한 식습관 형성을 위해 흥미를 높여주는 식생활 교육이 필요한 것으로 나타났다. 이를 위해서 강의 중심의 수업



1. Adequacy of lecture room space
2. Cooking equipment (gas stove, oven, etc,)
3. Diversity of cooking utensils
4. Diversity of tableware
5. Sanitary condition of cooking utensils, tableware, etc.
6. Ventilation system
7. Convenience of public transportation and parking
8. Convenience of surrounding facilities
9. Proximity of the education center from home
10. Kindness of staff

Fig. 3. ISA matrix about education's environment.

진행보다는 실험과 실습을 중심으로 학습에 관심과 흥미를 유발하여야 하고, 적극적인 활동을 유도하기 위한 다양한 수업방법과 시청각 매체를 이용한 수업으로 진행되어야 하며, 영양교육 및 조리교실 운영 등으로 식생활교육을 강화하여 밥상머리 가정교육을 위한 기초를 마련할 수 있어야 한다고 보고하였다.

요약 및 결론

본 연구는 서울 · 경기에 거주하는 '바른 밥상, 밝은 100세' 식생활교육 프로그램에 참여한 20세 이상 성인여성을 대상으로 국가 또는 지자체 등에서 이루어지는 식생활교육 프로그램에 대한 중요도-만족도 분석을 통해 식생활교육을 위한 기초자료로 제공하고자 실시하였으며, 연구결과에 대한 요약은 다음과 같다.

식생활교육 내용의 만족 요인은 강사의 태도 및 강의가 가장 높았고, 다음으로 전반적인 교육내용, 교육시간, 수업 장소의 환경, 저렴한 수업료 순으로 나타났다. 교육프로그램의 내용 및 구성에 대한 ISA(중요도-만족도 분석) matrix를 살펴보았을 때, '조별 실습의 시간과 구성', '수업용 교재의 짜임새', '수강 기간 및 횟수'가 중요도에 비해 상대적으로 만족도가

낮게 나타났다. 강의 내용에 대한 ISA(중요도-만족도 분석) matrix에서 '강사의 전문성 있는 강의', '수업 주제에 부합되는 강의', '실생활에 활용 가능한 교육 내용'의 항목이, 교육환경에 대한 ISA(중요도-만족도 분석) matrix에서는 '강의실 공간의 적절성', '조리시설', '조리도구의 다양성', '조리도구 및 집기류 등의 위생상태' 항목이 개선노력을 집중해야 할 필요가 있는 것으로 조사되었다.

교육의 질과 학습자의 만족도에 있어 강사의 역할이 큰 영향을 미친다. 그러나 본 연구결과, 강사들의 전문성에 대한 만족도와 수업자료에 대한 만족도가 낮은 것으로 조사되었다. 최근 식생활교육 프로그램에 체험, 실습, 실험 등이 함께 포함되어 있는 형태들이 많아지고 있고, 학습자들 역시 지식만 전달하는 방법이 아닌 함께 활동하는 교육을 원하고 있다. 따라서 변화되는 교육방법에 맞는 전문화된 강사의 양성에 힘을 써야 할 것이다. 교육자와 학습자에게 도움과 활용이 높은 보다 짜임새 있는 수업자료 제공과 함께 실습할 수 있는 공간 및 설비 등을 갖추는 일이 시급하다고 사료된다.

본 연구결과를 토대로 다음의 내용을 제언하고자 한다. Park & Jeong(2016)의 연구에서 식생활교육은 올바른 식생활을 갖출 수 있도록 그 변화에 긍정적인 적용효과를 얻을 수 있었으며, 나아가 삶의 질에도 좋은 영향을 미치는 것으로 분석하였다. 따라서 가정의 식생활을 책임지고 있는 일반 성인들을 위한 식생활교육 활성화를 위하여 누구나 식생활교육에 참여할 수 있도록 정부와 지자체의 지속적인 지원과 함께 다양한 프로그램의 개설 및 홍보가 이루어져야 할 것이다. 또한, 교육 후에도 긍정적인 효과가 지속될 수 있도록 1회성의 단기 교육이 아닌 반복적인 교육의 필요성이 제기되며, 교육 후에 실생활 적용과 활용도를 높여, 가정 내 일상생활에서 올바른 식습관을 형성할 수 있도록 교육방법이 이루어져야 할 것이다.

References

Bak HJ, Kim HS. 2016. A study of general educational quality factors, satisfaction, and loyalty - Focused on general courses related to dietary life - *Culin Soci & Hospitality Res* 22: 155-165

Cho CB, Choi RM, Kim SY. 2017. A study on the education of dietary life that affects the educational performance and its results. *J Foodserv Manag Soc of Korean* 20:277-299

Hong SK. 2011. A study on processed food purchasing behavior and satisfaction according to the urban housewives' food-related lifestyle. Doctoral Dissertation, Kyonggi Univ. Korea

Han JS, Kim SS, Go MA. 2015. Influences of dietary education activity on education satisfaction and self-respect. *Korean J Culin Res* 21:236-250

Her SH. 2013. Eating behavior, nutrition knowledge, and educational needs of the food and nutrition of elementary school students in the Gyeungnam province. *Korean J of Community Nutr* 18:11-24

Jeon SK. 2010. Educational meanings and effective practical plans of school dietary life education. *J Korean Home Econo Educ* 22:117-135

Jeon YM. 2010. A study on the interest and satisfaction of parents on the effect of cooking programs for children according to the types of educational institutions. *Korean J Culin Res* 16:137-151

Jung IK. 2005. A study on perception of teachers on the nutrition education in elementary school curriculum. *J Korean Home Econo Educ* 17:73-85

Jung KA. 2016. The development and evaluation of dietary education program for preservice elementary teachers. *J Korean Pract Arts Educ* 29:95-114

Kang MH. 2012. Activation method and actual condition of dietary life education in household. Master's Thesis, Sookmyung Women's Univ. Korea

Kim HJ. 2013. A study on the current status and exploring the new possibility od dietary education for school children - Focusing on sensory education -. *J Korean Pract Arts Educ* 26:59-82

Kim HJ. 2015. 21C dietary life education, What we should do?: Focusing on green dietary life education and seasonal foods. The Korea Association of Practical Arts Education. Symposium's Collection of Dissertations. pp.133-139

Kim JY, Sim KH. 2011. The actual and recognition of dietary life education in elementary school after execution of the dietary life education support act. *Korea J Food & Nutr* 24:295-305

Kim SH. 2013. A study for the effects of student's educational satisfaction of cooking class on happiness of personal and family. Master's Thesis, Woosong Univ. Korea

Kim YH. 2010. A study on the eating behaviour and nutrition knowledge of middle school students and satisfaction of dietary life instryction in technology · home economics subject. *J Korean Home Econo Educ* 22:117-128

Kim YH. 2012. A survey on the nutrition knowledge, dietary behavior and satisfaction of dietary education of hight school female students. *J Korean Home Econo Educ* 24:21-36

Kim YH. 2013. A survey of the cognition on teaching consulting and dietary class of home economics teachers. *J Korean Home Econo Educ* 25:1-18

Kim YK. 2010. Parent's behavior and perception of their kids' snacking behavior and dietary life education. *Korean J Soc Food Sci* 26:596-602

Lee HJ. 2011. Current cooking classes at community centers and promotional plans for the cooking classes according to dood-related lifestyle. Master's Thesis, Sookmyung Women's Univ. Korea

Lee HW, Na YS, Cho MS. 2016. Development and evaluation of dietary education program focused on slow life in school children. *J Korean Soc Food Cult* 31:111-120

Lee IO, Na JK. 2014. Effects of food - related lifestyle on consumer nutrition attitude and food preference - Focused on a married woman with young children -. *J Foodserv Manag Soc of Korea* 17:201-227

Lee SM. 2013. Effects of a healthly diet lifestyle and the desire to improve one's health on the demand for healing-experience. Master's Thesis, Sookmyung Women's Univ. Korea

Lin HB, Lee SS. 2016. A study of Korean consumers on dietary satisfaction to sentiment index about food safety. *J Korean Home Management Assoc* 34:15-26

Min EH, Ryu SH, 2012. Effect of green food education program on elementary school student's attitude to health, environment and consideration. *J Korean Pract Arts Educ* 18:45-60

Park SH, Jeong HS. 2016. Effects of dietary life application according to preferred dietary life education type on quality of life - Focus on participants of dietary life education programs in seoul and Gyeonggi province -. *J East Asian Soc Dietary Life* 27:268-279

Rah YA, Kang MJ, Lee SH, Kim JY. 2015. Nutrition intake according to food and exercise habits in female college students of Yang-Ju si. *Korean J Culin Res* 21:284-293

Sim KH. 2011. A survey on the recognition and satisfaction of Korean herbal foods according to dietary behavior in life-style. *Korean J Culin Res* 17:39-58

Sin KO, Choi KS, 2013. Study on anthropometric characteristics, nutrient intake behaviors, and healthly dietary habits of male college students according to their majors. *Korea J Food & Nutr* 26:163-176

Siniscalchi JM, Beale EK, Fortuna A. 2008. Using importance-performance analysis to evaluate training. *Performance Improvement* 47:30-35

Tak MG, Lee JE. 2015. Dietary Life Education and Implication of Major Advanced Countries, World Agriculture. vol. 179, Korea Rural Economic Institute. pp.7-33

Received 16 October, 2017
Revised 19 March, 2018
Accepted 31 March, 2018