

팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인과목의 주관적 인식연구 -Y대학 식음료조리계열 조리전공자를 중심으로- A study on the Subjectivity in Capstone Design Subject with Teaming Teaching -The case of Culinary Art Major Students in Y College-

신승훈*, 김찬우**

영남이공대학교 식음료조리계열*, 영남이공대학교 식음료조리계열**

Seoung-Hoon Shin(hoon151@ync.ac.kr)*, Chan-Woo Kim(kimchanwoo@ync.ac.kr)**

요약

본 연구는 팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 수업의 주관적 인식을 파악하고자 식음료조리계열 조리전공자를 대상으로 Q방법론을 적용하여 분석하였다. 본 연구의 목적은 팀티칭교수법을 적용한 캡스톤디자인 과목을 수강하는 학생들에 대한 주관적 인식과 이들 사이에서 발견되는 공통적인 구조를 도출하여, 유형들 간의 특성을 기술하고 분석 한 후 향후 시사점을 제시하였다. 유형분석 결과, 총 4가지로 도출되었다. 제 1유형(N=14) : 차별화된 교육과정 만족 형 (Differentiation Curriculum Satisfaction Type), 제 2유형(N=5): 외식창업 계획 형 (Restaurant Business Plan Type), 제 3유형(N=3): 외식프랜차이즈 교육 선호 형(Prefer Franchise Education Type), 제 4유형(N=3): 메뉴개발 수업 선호 형(Prefer menu Development Lesson Type)으로 각각의 유형마다 다양한 특징이 있는 것으로 분석되었다. 향후 팀티칭을 적용한 교육과정 연구에서는 다양한 문헌과 실증연구를 바탕으로 보다 세밀한 Q방법론적인 질문과 분석기법을 보완하여, 응답자들의 다양한 의견들을 보다 구체적으로 분석하고자 한다.

■ 중심어 : | 팀티칭 교수법 | 캡스톤디자인 | 주관적 인식연구 | Q 방법론 |

Abstract

This study analyzed the culinary arts major students' subjective perception toward capstone design subject which was thought by team teaching method through applying Q methodology. Generating future suggestions of the operation of the subject and finding common structure of students's responses are the main aim of this study. From the typological analysis, four types of common structures were found. There were Differentiation Curriculum Satisfaction Type(Type 1, N=14), Restaurant business plan Type(Type 2, N=5), Prefer franchise education Type(Type 3, N=3), Prefer menu development lesson Type(Type 4, N=3) and each type showed its own distinctive characteristics. In the future research, additional literature research and empirical study will be applied for adjusting and developing more sophisticate questions of Q methodology and analysing process for gathering diverse responses and specific analysis.

■ keyword : | Team Teaching | Capstone Design | Study on Subjectivity | Q Methodology |

1. 서론

학문, 산업, 기술 간의 융합을 통한 새로운 지식창출

및 신기술개발을 준비하는 새로운 인재 양성을 위해 대
학교육에서는 다양한 분야의 지식을 토대로 통합적이
며 융통적인 사고를 가진 인재를 양성하는 융합교육을

접수일자 : 2019년 03월 26일

수정일자 : 2019년 05월 14일

심사완료일 : 2019년 05월 14일

교신저자 : 김찬우, e-mail : kimchanwoo@ync.ac.kr

운영해 오고 있다. 실제로 프로젝트 기반의 학습 형태인 캡스톤디자인, 창의적 종합설계, 창의연구 등의 다양한 명칭의 과목들이 2007년 이후 지속적인 증가 추세로 운영되어 오고 있으며, 향후 더 많은 과목의 운영이 있을 것으로 판단된다[1][2]. 특히 교육과학기술부의 산학협력 선도대학 육성사업의 시작과 함께 산학협력을 통한 교육과정의 개발에 있어 캡스톤디자인의 수업의 운영은 사업의 중요한 평가지표로 활용되어 더욱 많은 과목의 활용을 통한 교육과정이 이루어지고 있다[3].

이러한 융합교육의 수업 효율성을 극대화하기 위해 한사람의 교수자에 의해 운영되는 수업의 형태에서 벗어난, 두 사람 이상의 팀으로 구성된 팀티칭 교수법에 대한 관심이 높아지고 있다. 실제로 팀티칭 교수법은 1960년대 렉싱턴 팀티칭 프로그램을 시초로 하여 다양한 사례를 통해 적용되어 왔으며 국내외의 대학교육에서 융합교육을 위한 주요한 교수방법으로 주목을 받아왔다[4].

이러한 사실에 기초하여 Y 대학교의 경우 각 계열별로 캡스톤 디자인으로 명칭 되는 과목을 2학년 2학기에 편성하여 융합교육의 완성으로 학생들에게 제시해 오고 있으며 식음료조리계열의 경우 2013년부터 종합설계라고 명칭 되었던 도입초기에서 캡스톤디자인으로 명칭을 변경하여 운영해 오고 있다. 또한 캡스톤디자인 수업에서 산학전문가와와의 코웁을 통한 팀티칭은 2017년부터 지속적으로 운영되어 오고 있다. 이러한 교육방식의 운영은 미래 융합형 교육에 대한 매우 중요한 시도로 인식 될 수 있을 것이다.

그러나 융합형 미래교육의 청사진의 제시 또는 지속 가능한 융합 교육에 대한 확보를 위해 과목의 효율성 및 학습자들의 인식에 대한 연구가 필요함에도 불구하고 과목의 적용과 교수법에 대한 구체적인 성과에 대한 검증은 제약적인 편이다. 교과목의 수업구성과 개발에 대한 다수의 연구가 존재하지만 성과 및 학습자 인식관련 연구는 공학계열 위주의 캡스톤 디자인의 수업에 대한 소수의 연구결과가 존재하고 일부 비공학 계열의 수업인식관련 비교연구가 존재할 뿐이다[2][5-7]. 그리고 팀티칭 교수법을 통한 캡스톤 디자인 수업의 학습 성과로 지칭되는 부분에 대한 연구는 전무한 실정이다. 상기에 명시된 이러한 점들은 보다 다각적인 학습자의 이

해를 바탕으로 발전적인 교육과정을 개발하는데 있어 이 부분에 대한 추가적인 연구가 시급함을 알려주는 부분이기도 하다. 이에 본 연구는 융합교육의 일환으로서 조리 관련 전공자들이 수강하는 캡스톤디자인과목과 그 교수법에 대한 학생들의 주관적 인식을 파악하여 교육과정이 적절히 진행되고 있는 지에 대해 파악하고자 한다. 또한 연구대상의 주관적 의견이나 인식구조의 검토를 위해 유형별 추출이 가능한 Q방법론을 사용하여 논의 전개, 심층적 다각적 분석을 통해 향후 팀티칭 교수법이 적용된 캡스톤디자인 수업의 운영에 기초 자료 및 시사점을 발견하고자 한다.

II. 문헌 연구

1. 캡스톤디자인

캡스톤 디자인의 정의는 공학계열의 학생이 실제 현장에서 부딪히는 문제를 해결할 수 있는 능력을 갖도록 학습한 이론을 바탕으로 작품을 기획, 설계, 제작하는 전 과정을 경험함으로써 산업 현장의 수요에 적합한 창의적 기술 인력을 양성하는 종합설계교육 프로그램을 말한다. 본 연구에서 제시하는 요리분야에서의 캡스톤 디자인은 주제를 선정하여 새로운 창조물(메뉴)을 개발하는 것으로 나아가 현장에서 요구하는 창의성, 효율성, 안전성, 경제성 등의 모든 측면에서 고려할 수 있는 통합의 기술 인력 설계의 교과목을 말한다.

캡스톤 디자인은 실제 산업에서 발견될 수 있는 직무 관련 문제나 프로젝트를 해결하는 데 있어 학생들이 배운 전공 지식을 종합 및 확장하여 문제해결에 접근하도록 하는 훈련과정으로 요약될 수 있다[5][8]. 이 과목은 초기 형태인 공학계열 종합설계 교육과정에서 점차 세분화되어 학생장착형, 다학제형, 산학연계형, 지역사회연계형, 글로벌형의 다양한 형태로 세분화 된 것으로 알려지고 있다[9]. 이중 산업체가 제시한 주제 및 문제점 분석과 해결을 중심으로, 기업의 피드백 및 멘토링 참여로 구성되는 산학연계형모델은 최근 기업이 직접 교육과정에 참여하는 것과 실무습득에 있어 실효성을 강조하는 교육과정을 중시하는 교육정책에서 미래 직업교육과정구성을 위한 중요한 모델로 판단 될 수 있을

것이다.

캡스톤 디자인 수업관련 선행연구의 경우 공학계열 중심의 수업에서는 수업의 개발과 적용에 관한 연구가 대부분이고 성과 관련 연구의 경우 학습성과, 만족도 및 매개효과관련 소수 연구가 존재한다[5][6][10]. 연구 결과를 통해 학습자들의 만족도가 높고 수업이 가지는 자기조절학습전략에의 매개 효과가 검증되기도 했다.

비공학계열의 경우 디자인 관련 수업에서의 학습경험 및 학습성과 인식차이, 수업 개발과 효과에 대한 연구[3][8][11-14]가 존재하고 교육 관련부분에서 수업개발, 언어학습에 대한 일부연구[15-17]가 발견되어진다.

2. 팀티칭 교수법

팀티칭의 개념은 다양한 학자들에 의해 다양한 의미로 규정되어 있으나 교수자의 협력교수(co-teaching) 또는 협동적수업(cooperative teaching)으로 일컬어지는 수업의 형태를 지니는 것이 일반적이다[4]. 공통적인 특징으로는 2명 이상의 각기 전문분야를 가진 교수자의 참여와 이들의 교육목적과 철학이 일치한다는 점 그리고 동일한 학습자를 대상으로 수업설계 및 개발, 진행, 평가를 협력의 과정으로 진행한다는 점이 발견될 수 있을 것이다[4][18].

팀티칭은 하나의 사실에 대한 각기 다른 교수자의 다양한 시선과 관점을 학생들이 접할 수 있다는 점, 다양한 교수자들의 계획 운영 평가로 이루어지는 학습자원의 유연성 확보, 융합적 사고 촉진 및 학습동기부여와 유지에 기여할 수 있다는 등의 정점을 가지고 있다. 하지만 다양한 교수자들의 참여로 인한 이견발생, 일반과목 대비 교과목 설계 및 개발 시 추가적 시간적 인적자원소모, 체계적인 구성이 이루어지지 않을 경우 학습자 혼란 유발 및 평가 일관성이 발생할 수 있는 문제점도 안고 있기도 하다[4].

팀티칭 교수법관련 선행연구는 팀티칭 교육과정개발 연구가 대다수를 차지하고 팀티칭으로 인한 교사효능감, 교사들이 지각하는 교육적 의미 갈등, 어려움에 대한 연구가 일부 발견된다[19-22]. 그러나 실제로 교육대상자인 학습자 인식이나 만족도에 대한 조사는 교양영역 관련 만족도 및 학생인식에 대한 연구가 발견될 뿐이다[23]. 추가적으로 상기의 연구결과에서 학습자의

이해도 및 만족도는 높은 수준으로 나타났고 학생들의 교육과정 인식에서 학생들은 다양한 부분에 대한인지를 나타냈음이 밝혀졌다.

3. 팀티칭 유형 및 캡스톤 디자인 수업 사례

Y대학의 식음료조리계열의 경우 캡스톤 디자인 수업의 설계, 개발 그리고 운영에 있어 산업체가 요구하는 주제 및 문제점을 분석하고 해결하는 과정에서 기업 전문가의 피드백 및 멘토링 참여를 중심에 두는 '산학연계형'으로 알려진 유형을 수업의 가장 기초에 두었다[8]. 팀티칭관련 유형의 적용에 있어서는 정인성, 이옥화[24]가 분류한 '책임지원교수자 모형', '공동수업진행형', '수업시간분담형'의 일부를 적용하고, Collins, Hemmeter, Schuster, Stevens[25]가 제시한 '외부강사유형'을 적용하여 한명의 교수자가 전체적인 운영에 있어 책임을 맡고 일부수업의 개발과 운영에 있어 외부강사와 산업체 인사의 참여를 통해 운영하는 방식을 도입하였다.

교과목의 개요는 학생들이 식음료관련 전공지식을 활용하여 창업 또는 마케팅관련 직무를 이행하는데 있어 종합적인 사고와 생각을 키울 수 있는 시스템을 제공하고 실제 현장에서 사용할 수 있는 직무능력을 배양하도록 하는 것이다.

교과목의 구성으로는 한주에 4시간의 수업으로 구성되는 2학점교과목이며 학문분야는 자연과학에 속하고 학습 환경으로는 조리를 위한 현장형 실습실과 토론을 위한 각테일 실습실을 이용하였다. 학생들은 5명씩 구성되는 팀으로 편성하여 팀중심학습을 적용하여 수업을 진행하였다.

교과목의 수업목표는 '창업 및 레스토랑 운영관련 메뉴구성능력, 레스토랑 서비스관리능력을 이해 할 수 있다'이며 이를 위한 세부 목표로 '조리 기초 이론 및 실기의 이해를 통해 메뉴를 구성 할 수 있다'는 것과 '레스토랑 운영관련 마케팅 직무를 실행 할 수 있다'로 구성되어 있다.

각 주별 수업의 진행과 운영은 다음 [표 1]와 같다.

표 1. 각 주별 수업의 진행과 운영

주	담당교수자 A, B, C	학습내용	
1	A, B	오리엔테이션, 교과목 소개 및 팀구성	
2	A	메뉴구성1 (창업동향)	이론
3	A	메뉴구성2 (신 메뉴개발)	이론
	B		실무
4	A	메뉴구성3 (메뉴 재구성)	이론
	B		실무
5	A	메뉴구성4 (인기메뉴연구)	이론
	B		실무
6	A	메뉴구성5 (해외메뉴연구)	이론
	B		실무
7	A,B	발표	
8	A,B	발표	
9	A	서비스관리1 (서비스절차)	이론
	C		실무
10	A	서비스관리2 (고객관리)	이론
	C		실무
11	A	서비스관리3 (테이블세팅)	이론
	C		실무
12	A	서비스관리4 (자원관리)	이론
	C		실무
13	A	서비스관리5 (마케팅 전략)	이론
	C		실무
14	A,C	발표	
15	A,C	발표	

III. 연구 문제 및 방법론

1. 연구문제

본 연구의 목적은 팀티칭교수법을 적용한 캡스톤디자인 과목을 수강하는 학생들에 대한 주관적 인식과 이들 인식에서 발견되는 공통적인 구조를 발견하는데 있다. 주관적인 인식과 그 구조의 발견을 위해 Q방법론을 적용하여 다각적인 방법으로 분석을 실시하였으며 연구문제는 다음과 같다.

연구문제 1 : 팀티칭교수법을 적용한 캡스톤디자인의 수업에 대한 주관적 구조유형은 어떠한가?

연구문제 2 : 팀티칭교수법을 적용한 캡스톤디자인의 수업에 대한 주관적 인식에 관한 유형들 간의 특성과 그 함의는 무엇인가?

2. 연구설계

본 연구는 개인이 가진 경험을 바탕으로 특정 현상에 대한 가설을 발견해 나가는 가설 발견적 방법인 Q 방법론을 연구방법으로 삼았다[26]. Q 방법론은 연구자가 설정한 가정에서 출발하는 R방법론과는 다르게 응답자가 스스로 의견과 의미를 만드는 자결적정의(Operant Definition)를 연구자가 채택한 조작적 정의(Operational Definition)의 가장 중요한 근거로 삼는다[27]. 결과적으로 Q 방법론적 접근은 응답자들의 자아구조에 있는 요인들을 파악하고 이에 대한 구조적 분석을 통해 새로운 가설의 발견하는 방법이다[27]. Q 방법론은 이론에서 연역적 가설을 도출하는 방식에 비해 팀티칭교수법이 적용된 캡스톤디자인 수업을 수강한 학생들의 인식을 보다 심도 있게 측정하는 이상적인 방법으로 고려되어 선택 되었다.

본 연구에 적용된 연구 방법론의 전체적인 흐름은 Q 모집단 구성, 진술문 선정, 선정, P 표본의 선정, Q분류, 자료 분석, 결과해석의 단계로 구분하였다. 먼저 본 연구에서 제시된 주제에 대한 관점을 심층적으로 분석하기 위해 인터뷰를 진행하였으며, Q 심층조사를 실시하였다. Q 심층 조사 분석은 가장 근본적인 사항에서부터 구체적인 부분까지 진술대상자의 경험과 생각에 따라 새로운 방식으로 진행되는 비구조적 인터뷰로서 Grand Tour Technique 방식을 실시하였다[28]. 심층 인터뷰의 방식은 Snowballing Technique을 이용한 인터뷰에 대한 대상자 확보를 시작으로 이메일 또는 전화를 통한 인터뷰 일정의 조정을 실시하였다. 그리고 마지막으로 다양한 주제별로 각 대상자와 인터뷰를 실시하였다. 이후 수집된 자료를 통한 문서화 작업 즉 스크립트를 작성하여 Field Notes를 정리하고 이를 코딩 및 분석하였다[28].

기존의 문헌조사에서 밝혀졌듯이 캡스톤디자인이나 팀티칭교수법 관련 선행연구에서 Q방법론이 적용된 경우가 전무하고 추가적인 연구문제의 발견을 위해 진화적 설계방식의 특성을 적용하여 연구문제를 설정하였다[29][30]. 본 연구의 조사방법은 5단계의 단계별 조사방법으로 구성하여 코딩과 리쿠르팅 분석으로 설계하였으며 2018년 12월 1일부터 2018년 12월 30일까지 Y대학 식음료조리계열의 수강생을 대상으로 진술문을

정리하여 진행하였다.

3. Q 표본의 구성

본 연구의 Q표본은 팀티칭교수법 적용 캡스톤디자인을 수강한 학생을 대상으로 수업중 수용 유형에 관한 가치체계로 구성된 진술문을 사용하였다. 응답자들의 생각, 태도, 경험, 직업관, 의견들의 종합을 통한 결과를 도출하기 위해 교육만족도 리서치, 학술서적, 전문서적, 문헌연구 등을 통해 개발한 심층 인터뷰를 통하여 약 35개의 Q 모집단(Concourse)을 추출하였다. 추가로 Q-Concourse에 포함된 진술문중 연구 주제에 관한 대표성이 크다고 판단되는 진술을 임의로 선택하는 방법을 사용하였다. 본 연구에서는 Q표본의 데이터 수집에서 정상분포 곡선에 따라 각 점수에 할당된 카드의 수를 미리 정해두고 강제 분류법(Forced Sorting)을 적용하였다.

Q표본의 구성을 위해 Q 모집단에서 의미가 비슷하거나 중복되는 문항은 삭제하고 수강생들의 의견을 수렴하여 최종적으로 20개의 진술문 표본을 선정하였으며, 진술문의 내용은 [표 2]와 같다.

표 2. Q 진술문

번호	Q진술문(Q-Statements) ¹
Q1	팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 수업은 다양한 내용을 배울 수 있다
Q2	실습과 이론이 적절히 배분되어 있다
Q3	창업에 많은 도움을 받을 수 있다
Q4	실제 직무와 관련된 내용이 많다
Q5	개별 학습자 관심사에 대한 배려가 부족하다
Q6	수업내용이 체계적이다.
Q7	고객서비스관련 다양한 내용이 많다
Q8	마케팅관련 내용이 추가되어야 한다
Q9	실습수업이 좀더 배정되어야 한다
Q10	교수자별 수업의 난이도가 너무 다르다
Q11	취업관련 내용이 추가되어야 한다
Q12	다른 과목과 겹치는 내용이 있다
Q13	새로운 트렌드를 배울 수 있다
Q14	해외 메뉴 작성관련 해서 추가적인 내용이 필요하다
Q15	더 많은 전문가의 강의를 필요하다
Q16	평가에 있어 배점기준이 공정하다
Q17	이론수업의 내용이 너무 많다
Q18	회계관리 관련 내용이 부족하다
Q19	신매뉴 개발에 대한 내용이 추가되어야 한다.
Q20	새롭고 흥미로웠다.

1. Q2번부터는 질문별 공통문항: '팀티칭교수법을 적용한 캡스톤 디자인수업은' 생략함.

4. P 표본의 선정

본 연구에서는 특정 경험이나 성, 연령, 직업 등의 사회적 위치에 따라서 표본을 선정하는 방법인 편의표집 (Convenience Sampling)방법을 선택하였다. Q 방법은 개인 간의 차이가 아닌 개인내의 중요성의 차이를 다루는 것으로 P 샘플의 수는 제한을 받지 않는다는 것이 특징이다[31]. 또한 표본의 특성으로부터 모집단의 특성을 추론하는 것이기 때문에 P표본의 선정은 확률적 표집 방법을 따르지 않는다. 따라서 본 연구의 대상인 P표본은 팀티칭을 적용한 캡스톤디자인 과목을 수강한 학생 45명 중 본 연구의 목적 및 절차에 대한 설명을 듣고 조사 작업에 동의한 응답자중 총 25명을 선정하였다. 설문과 면담의 내용은 연구목적으로만 사용될 것이라는 것을 약속하였다.

5. Q-Sorting

본 연구를 위한 Q 분류 절차는 응답자에게 연구에 대한 설명을 한 후 위의 [그림 1]과 같이 Q 표본으로 선정된 진술문이 적힌 카드를 순서대로 보여주고 긍정(+), 중립(0), 부정(-)의 3가지의 그룹으로 분류하고 가장 긍정의 부분을 +3, 가운데는 중립 0, 그리고 가장 부정하는 것을 -3으로 분류하여 정리하였다[표 3]. 그리고 Q-factor 해석에 유용한 정보를 위해 가장 긍정과 부정이라고 생각되는 진술문에는 심층 인터뷰 의견을 받아 두었다.

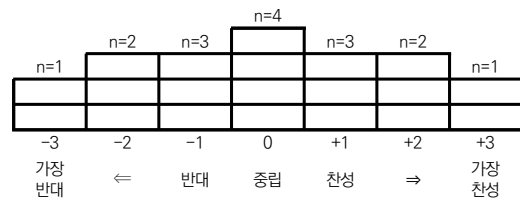


그림 1. 각 진술문의 긍정 및 부정의견 점수 분포방식

표 3. 분포별 점수 및 진술문 수

분포	-3	-2	-1	0	1	2	3
점수	1	2	3	4	5	6	7
진술	2	3	3	4	3	2	2

IV. 연구결과 및 논의

1. 자료분석

본 연구는 탐티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 과목의 주관적 인식에 관해 Q방법론을 적용하여 연구 시도 하였다. 연구자는 Q모집단을 구성한 후 사전 인터뷰를 통해 진술문(Q-statement)을 작성하였으며, Q모집단의 표본에 수집된 25명의 자료는 PC QUANL Program을 이용하여 질문문항과 변수 혹은 대상자의 상관관계를 분석하는 Q 요인분석(Q-factor analysis)을 이용하였다.

표 4. P 표본의 특성과 인자가중치

유형	ID	성별	연령	직업	학과(전공)	인자 가중치
TYPE I (N=14)	1	여	24	대학생	식음료조리계열	0.5131
	2	남	24	대학생	식음료조리계열	1.2565
	4	남	25	대학생	식음료조리계열	1.0351
	6	여	23	대학생	식음료조리계열	3.2174
	7	여	25	대학생	식음료조리계열	0.9992
	10	여	25	대학생	식음료조리계열	1.2111
	11	남	24	대학생	식음료조리계열	1.1294
	12	여	23	대학생	식음료조리계열	0.9078
	13	남	25	대학생	식음료조리계열	4.2026
	15	남	24	대학생	식음료조리계열	1.5089
	16	여	22	대학생	식음료조리계열	1.1268
	19	여	24	대학생	식음료조리계열	1.4664
	21	남	24	대학생	식음료조리계열	1.0860
	23	남	25	대학생	식음료조리계열	1.0309
TYPE II (N=5)	3	여	25	대학생	식음료조리계열	1.4367
	5	남	24	대학생	식음료조리계열	0.7349
	14	여	22	대학생	식음료조리계열	0.8152
	17	남	25	대학생	식음료조리계열	0.5722
	20	남	27	대학생	식음료조리계열	1.3076
TYPE III (N=3)	8	여	23	대학생	식음료조리계열	0.8830
	18	남	25	대학생	식음료조리계열	1.0968
	25	남	27	대학생	식음료조리계열	1.1264
TYPE IV (N=3)	9	여	25	대학생	식음료조리계열	0.4927
	22	남	24	대학생	식음료조리계열	0.9070
	24	여	24	대학생	식음료조리계열	1.1269

탐티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 과목의 주관적 인식을 알아보기 위해 Y대학 식음료조리계열 조리전공자를 중심으로 주관성유형을 살펴보기 위해 Q요인 분석결과 총 4개의 유형으로 나타났다.

QUANL프로그램 통계결과, 전체변량의 약 44%를 설명하고 있는 4개의 요인에는 각각 14명, 5명, 3명, 3명으로, 인원수에 대한 의미는 없다. 또한 인자 가중치가 1.0 이상인 응답자는 각각 11명, 2명, 2명, 1명이 속해있어 제1유형이 가장 큰(설명력이 높은) 인자로 나타

났다. 그리고 [표 4]에서 보듯 각 유형의 변량크기를 나타내는 대표 아이겐값(eigen value)은 각각 8.7807, 2.6059, 1.4740, 1.4266 으로 나타났다. 이 프로그램의 분석방법으로 주인자 분석법(principal components factor matrix)을 활용하였고, 회전은 사각회전법(oblique rotation)을 시행하여 분석 하였다.

표 5. 유형별 아이겐 값(eigen value)과 변량

	제 1유형	제 2유형	제 3유형	제 4유형
아이겐 값	8.7807	2.6059	1.4740	1.4266
전체변량 백분율	0.3512	0.1042	0.0590	0.0571
누적 빈도	0.3512	0.4555	0.5144	0.5715

[표 6]은 전체 유형별간의 상관관계 계수를 나타내 주는데, 제 1유형과 제 3유형간의 상관계수는 0.476으로서 가장 높았고, 그 밖의 제 1유형과 제 2유형간의 상관계수는 -0.060, 제 1유형과 제 4유형은 0.240, 제 2유형과 제 3유형은 0.135, 제 2유형과 제 4유형은 0.044, 제3유형과 제4유형은 0.201로 분석되었다. 또한 각 유형 간의 관계정도를 보여주는 것으로 4개의 유형이 전체적으로 상당히 독립적이라고 할 수 있다.

표 6. 전체 유형별 상관관계

	제 1유형	제 2유형	제 3유형	제 4유형
제 1유형	1.000	-	-	-
제 2유형	-0.060	1.000	-	-
제 3유형	0.476	0.135	1.000	-
제 4유형	0.240	0.044	0.201	1.000

2. 각 유형별 분석

유형별 특성들을 종합 하여 분석하면 각각 4개의 유형으로 분석되었으며, 해당하는 진술문별 ±1.00이상의 표준점수를 보인 진술문을 중심으로 유형의 네이밍(naming)과 그 의미를 제시하고자 한다.

1.1 제 1유형(N=14) : 차별화된 교육과정 만족형 (Differentiation Curriculum Satisfaction Type)

아래의 [표 7]을 따르면, 제 1유형에 속한 응답자 14명은 위 [표 4]에서의 분석결과 인자가중치 1을 넘는 응답자의 수가 4명으로, 1번[탐티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 수업은 다양한 내용을 배울 수 있

다.(Z-score=1.92)] Q진술문에 가장 긍정적인 일치를 보이고 있으며, 18번(회계관리 관련 내용이 부족하다.(Z-score=-1.72)] Q진술문에 가장 부정적인 일치를 보였다. 제 1유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면, 팀티칭을 적용한 다양하고 체계적인 수업과정, 문제해결 능력을 키울 수 있는 수업 방식 등은 기존의 수업과 차별화 되고 체계적인 교육과정에 대해 전반적으로 만족도가 높다고 생각하는 “차별화된 교육과정 만족형” 이라고 볼 수 있다.

표 7. 제 1유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문		표준 점수
긍정	1 팀티칭 교수법을 적용한 캠프톤디자인 수업은 다양한 내용을 배울 수 있다	1.92
	6 수업내용이 체계적이다.	1.34
	20 새롭고 흥미로웠다.	1.04
부정	15 더 많은 전문가의 강의가 필요하다	-1.14
	17 이론수업의 내용이 너무 많다	-1.41
	18 회계관리 관련 내용이 부족하다	-1.72

표 8. 제 1유형의 특징을 나타내는 진술문

Type I Item Descriptions				
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
1	팀티칭 교수법을 적용한 캠프톤디자인 수업은 다양한 내용을 배울 수 있다	1.920	-.237	1.406
16	평가에 있어 배점기준이 공정하다	-1.102	-1.508	1.406
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
17	이론수업의 내용이 너무 많다	-1.409	-.218	-1.191
9	실습수업이 좀 더 배정되어야 한다	-.958	.697	-1.655
5	개별 학습자 관심사에 대한 배려가 부족하다	-.871	.914	-1.786

1.2 제 2유형(N=5): 외식창업 계획 형

(Restaurant Business Plan Type)

아래의 [표 9]을 보면, 제 2유형에 속한 5명은 위 [표 4]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 2명으로, 9번(실습수업이 좀 더 배정되어야 한다.(Z-score=1.99).] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 16번(평가에 있어 배점기준이 공정하다.(Z-score=-1.62)] Q진술문에 가장 부정적 일치를

보였다. 제 2유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면 실습수업의 비율, 창업에 대한 수업, 개별학습자의 관심도에 대해 중요하게 생각하는 “외식창업 계획 형” 이라고 볼 수 있다.

표 9. 제 2유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문		표준 점수
긍정	9 실습수업이 좀 더 배정되어야 한다	1.99
	3 창업에 많은 도움을 받을 수 있다	1.72
	5 개별 학습자 관심사에 대한 배려가 부족하다	1.38
	4 실제 직무와 관련된 내용이 많다	1.16
부정	19 신메뉴 개발에 대한 내용이 추가되어야 한다.	-1.40
	13 새로운 트렌드를 배울 수 있다	-1.48
	16 평가에 있어 배점기준이 공정하다	-1.62

표 10. 2유형의 특징을 나타내는 진술문

Type I Item Descriptions				
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
9	실습수업이 좀 더 배정되어야 한다	1.994	-.287	2.281
3	창업에 많은 도움을 받을 수 있다	.713	-.952	1.665
3	실제 직무와 관련된 내용이 많다	1.722	.360	1.363
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
6	수업내용이 체계적이다.	-.336	1.120	-1.456
7	고객서비스관련 다양한 내용이 많다	-.968	.639	-1.607
13	새로운 트렌드를 배울 수 있다	-1.477	.458	-1.935

1.3 제3유형(N=3): 외식프랜차이즈 교육 선호 형

(Prefer Franchise Education Type)

아래의 [표 11]을 보면, 제 2유형에 속한 3명은 위 [표 4]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 2명으로, 13번(새로운 트렌드를 배울 수 있다.(Z-score=1.49).] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 18번(회계관리 관련 내용이 부족하다.(Z-score=-2.06)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 2유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면 팀티칭을 적용한 캠프톤디자인 수업 중 새로운 외식 트렌드, 마케팅 관련 교육 등을 요하게 생각하는 “외식 프랜차이즈 교육 선호 형” 이라고 볼 수 있다.

표 11. 3유형에서 표준점수 ±1.000이상을 보인 진술문

Q 진술문		표준점수
긍정	13 새로운 트렌드를 배울 수 있다	1.49
	8 마케팅관련 내용이 추가되어야 한다	1.35
	6 수업내용이 체계적이다.	1.25
부정	2 실습과 이론이 적절히 배분되어 있다	1.05
	16 평가에 있어 배점기준이 공정하다	-1.35
	19 신메뉴 개발에 대한 내용이 추가되어야 한다.	-1.54
	18 회계관리 관련 내용이 부족하다	-2.06

표 12. 제 3유형의 특징을 나타내는 진술문

Type Item Descriptions				
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
13	새로운 트렌드를 배울 수 있다	1.494	-.532	2.026
8	마케팅관련 내용이 추가되어야 한다	1.355	-.398	1.753
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
1	팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 수업은 다양한 내용을 배울 수 있다	-.697	.635	-1.333
10	교수자별 수업의 난이도가 너무 다르다	-.585	.768	-1.353
19	신메뉴 개발에 대한 내용이 추가되어야 한다.	-1.542	-.004	-1.538

1.4 제4유형(N=3): 메뉴개발 수업 선호 형

(Prefer Menu Development Lesson Type)

아래의 [표 13]을 보면, 제 4유형에 속한 3명은 위 [표 4]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 1명으로, 19번[신메뉴 개발에 대한 내용이 추가되어야 한다.(Z-score=1.82).] Q진술문에 가장 긍정적 일치치를 보이고 있고, 16번[평가에 있어 배점기준이 공정하다.(Z-score=-1.56)] Q진술문에 가장 부정적 일치치를 보였다. 제 4유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면 팀티칭을 적용한 캡스톤 디자인 수업 중 신 메뉴 개발, 아이디어를 통한 실무 실습 등을 중요하게 생각하는 “메뉴개발 수업 선호 형” 이라고 볼 수 있다.

표 13. 제 4유형에서 표준점수 ±1.000이상을 보인 진술문

Q 진술문		표준점수
긍정	19 신메뉴 개발에 대한 내용이 추가되어야 한다.	1.82
	20 새롭고 흥미로웠다.	1.56
	10 교수자별 수업의 난이도가 너무 다르다	1.50
부정	11 취업관련 내용이 추가되어야 한다	-1.28
	18 회계관리 관련 내용이 부족하다	-1.40
	16 평가에 있어 배점기준이 공정하다	-1.56

표 14. 제 4유형의 특징을 나타내는 진술문

Type Item Descriptions				
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
19	신메뉴 개발에 대한 내용이 추가되어야 한다.	1.818	-1.124	2.942
10	교수자별 수업의 난이도가 너무 다르다	1.495	.074	1.421
20	새롭고 흥미로웠다.	1.558	.531	1.028
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
11	취업관련 내용이 추가되어야 한다	-1.280	-.253	-1.027
3	창업에 많은 도움을 받을 수 있다	-.148	.983	-1.132

3. 일치하는 항목별 분석

표 15. 일치하는 항목과 평균 표준점수 (Consensus Items And Average Z-Scores)

Item Description		Average Z-Score
4	실제 직무와 관련된 내용이 많다	1.51
15	더 많은 전문가의 강의를 필요하다.	-0.60

본 연구에서 도출된 4개의 유형 중 비슷한 양상을 보이는 Q질문은 총 2개의 항목으로 분석되었다. 특히 위의 [표 15]에서 보는 바와 같이, 피 응답자들은 4번[실제 직무와 관련된 내용이 많다.(Z-score=1.51)]의 진술문에 전체적인 긍정적 일치 보이는 것으로 나타났고, 15번[더 많은 전문가의 강의를 필요하다.(Z-score=-0.60)]의 진술문에 대체적으로 부정적 의견 동의를 하고 있음을 확인할 수 있다.

V. 결론

본 연구는 팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 과목에 대해 Y대학 식음료 조리계열 조리전공자를 대상으로 주관적 인식 차이를 분석하기 위해 Q방법론을 적용하였다. 이 논문의 연구 문제는 크게 2가지로서 첫째, 팀티칭교수법을 적용한 캡스톤디자인의 수업에 대한 주관적 구조유형은 어떠한가? 둘째, 팀티칭교수법을 적용한 캡스톤디자인 수업에 대한 주관적 인식에 관한 유형들 간의 특성과 그 함의는 무엇인가? 이다.

이러한 연구 문제를 기반으로 하여 유형별 분석 결과 4가지 유형으로 도출 되었다. 구체적으로, 제 1유형(N=6) : 차별화된 교육과정 만족 형 (Differentiation Curriculum Satisfaction Type), 제 2유형(N=) : 외식창업 계획 형 (Restaurant business plan Type), 제 3유형(N=) : 외식프랜차이즈 교육 선호 형(Prefer franchise education Type), 제 4유형(N=) : 메뉴개발 수업 선호 형(Prefer menu development lesson Type) 각 각 독특한 특징의 유형으로 분석되었다.

제 1유형은 “차별화된 교육과정 만족 형” 으로 캡스톤 디자인 수업의 목적은 교육과정 중 배운 이론과 실습을 바탕으로 자신만의 독창적인 상품을 기획·설계·제작 할 수 있도록 전 과정을 경험 하는데 있다. 또한 산업체와 연계하여 지역 특산물이나 신 메뉴개발을 위한 아이템을 선정에도 많은 노력이 필요로 한다. 기존의 수업과정은 1명의 교수자의 지도에 의한 수업이 이루어 졌으며, 팀 티칭 교수법을 적용한 캡스톤 디자인 수업은 2명 이상의 교수자가 각자의 교육과정을 통해 다양한 방식의 수업전개, 평가, 메뉴개발, 실습 등 체계적이고 흥미로운 수업이 진행 되어 교육과정의 만족도가 상승하는 것으로 볼 수 있다.

제 2유형은 “외식 창업 계획 형” 으로 캡스톤디자인 수업의 진행 방향은 첫째, 창의적인 메뉴 개발을 위한 재료 선정, 둘째, 선정된 식재료의 영양학적 특성 및 조리과정 발표, 셋째, 참여 업체와 과제를 도출하기 위한 업체방문, 넷째, 기획된 메뉴들로 실습 및 평가를 통한 문제에 대한 체계적인 접근, 다섯 째, 상품성 있는 메뉴 선정과 판매가 가능한 창의적인 아이템을 선정한 후 산업체와의 Co-work을 통해 최종 이루어진다. 따라서 팀 티칭을 적용한 캡스톤디자인 수업을 통해 외식 상품 기획, 메뉴 아이템의 조리과정 실습, 산업체와의 프로모션 등을 경험과 교육과정을 통해 차후 외식 창업 계획을 목적으로 하는 것으로 볼 수 있다.

제3 유형은 “프랜차이즈 교육 선호 형” 으로 외식프랜차이즈의 시스템은 특허상품, 기술, 상호 등을 보유한 제조업자나 판매자가 소매점과 계약을 통해 상표의 사용권, 메뉴 판매, 기술 등을 제공하고 대가를 받는 것이다. 또한 캡스톤디자인 수업과정 중 메뉴설계를 위한 현장 메뉴 실사 및 외식 트렌드를 파악하기 위해 다양

한 산업체의 벤치마킹을 진행 하게 된다. 추후 캡스톤 디자인 수업을 통해 수행과정이 성공적으로 진행되고 외식상품개발과 런칭으로 이어져 외식 프랜차이즈에 접목 했을 경우 외식 마케팅, 외식프랜차이즈, 메뉴관리 등 교육과정 추가 및 보강이 필요한 것으로 볼 수 있다.

제 4 유형은 “메뉴 개발 수업 선호 형” 으로 캡스톤 디자인 수업은 ‘문제해결능력’을 교육과정에 반영하여 교과목에 대한 전체적인 설계 및 운영한다. 학생들은 문제해결 능력에 대한 기본적인 이론을 습득 한 후 주어진 과제에 대한 조별 토론을 거쳐 메뉴 설계를 진행한다. 이와 같이 메뉴 개발에 필요한 합리적인 해결 방안을 제시 할 수 있는 교육과정 추가 및 외식프랜차이즈 R&D 전문가 특강 등 이론과 실습 관련 수업이 필요한 것으로 나타났다. 또한 10번[교수자별 수업 난이도가 너무 다르다.(Z-score=1.50).] 의 진술문을 살펴보면, 팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 수업은 전체적인 과제 수행에 있어 교수와 산업체의 피드백을 수렴하여 사전·사후 평가가 이루어진다. 또한 평가 항목 중 서술형 시험, 포트폴리오와 과제, 과정평가, 결과평가 등 교수자별 수업과 평가에 있어 난이도의 차이가 느껴지는 것으로 나타났다.

이와 같이 4가지 유형별 분석 결과 대부분의 응답자들은 팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤디자인 수업에 대해 다양한 의견 표출을 보여주고 있으며, 부정적인 시각이 다소 포함되어 있지만 대부분 긍정적인 부분이 많은 것으로 나타났다.

본 연구를 통해 팀티칭 교수법을 적용한 캡스톤 디자인 수업에 따른 기대효과로는 첫째, 교육과정 중 학생 스스로 직접 메뉴 계획부터 개발, 생산까지의 전 과정을 이해하게 함으로서 전공의 이해도를 높이는 동시에 학습과정 흥미를 유발 할 수 있다. 둘째, 최근 외식업체의 트렌드 파악과 동시에 창의성을 겸비한 외식조리인력으로 성장할 수 있는 계기가 마련된다고 할 수 있다. 셋째, 지역외식산업의 요구를 수렴해 교육현장에 반영 함으로서 산학협업의 모범적인 모델을 창출할 수 있다. 넷째, 학생들의 취업과 창업을 활성화를 기대 할 수 있다. 본 연구의 한계점으로는 전공 학생들의 주관적인 수용 사례만을 선택함으로서 다양한 층의 의견에 대한 비교 분석이 이루어지지 못한 점에 있다. 하지만 이러

한 점들은 향후 조리전공 관련학과의 교육과정에 대한 전공자의 인식 연구에 있어 기초 자료로 제시하는 점에서 본 연구의 의의가 있는 것으로 판단된다. 또한 후속 연구에서는 보다 세밀한 Q방법론의 질문항목과 분석방법을 개발하여 응답자들의 다각화와 객관화 된 분석을 점진적으로 시도하고자 한다. 그리고 본 연구에서 제시된 특정 식음료조리계열 조리전공자의 인식연구는 팀티칭 교수법과 캡스톤디자인 수업의 교육과정 개발과 지속적인 성장에 근거 자료를 제공하여 향후 지속적인 교육과정에서의 다른 학습자와의 비교에 근거가 되는 자료로 사용할 수 있을 것이다. 마지막으로 팀티칭을 적용한 외식창업교육 체형 프로그램, 학습양식에 따른 튜터링 프로그램 등 유사 및 관련 교육과정의 인식연구에도 도움이 되는 연구가 될 수 있을 것이다.

참 고 문 헌

[1] 한순희, “캡스톤 디자인 교수모형 개발을 위한 기초연구: 공학전공 대학생을 중심으로,” 예술인문사회융합 멀티미디어논문지, 제7권, 제4호, pp.519-527, 2017.

[2] 변문경, “캡스톤 디자인 수업에서 학생들의 주제 결정 패턴 탐색,” 한국공학교육학회, 제21권, 제1호, pp.14-26, 2018.

[3] 김정연, 태진미, “캡스톤 디자인 수업에 대한 비공학 및 공학계열 대학생의 학습경험과 학습성과 인식 차이,” 한국통합교육과정학회, 제12권, 제1호, pp.109-138, 2018.

[4] 임정훈, 진성희, 신수봉, *융합교육을 위한 팀티칭 교수법*, 인하대학교 공학교육혁신연구센터, 2016.

[5] 김나영, 이소영, “공과대학 캡스톤 디자인의 학습성과에 대한 자기조절학습전략의 매개효과 검증,” 한국공학교육학회, 제20권, 제5호, pp.34-42, 2017.

[6] 이희원, 김성환, 박근, 김정연, “공학인증 : 캡스톤디자인 교과목 기반의 프로그램 학습성과 평가 연구,” 한국공학교육학회, 제13권, 제6호, pp.143-151, 2010.

[7] 태진미, 고일주, 박진호, 김정연, “비공학계열 대학생을 위한 캡스톤 디자인 수업에 대한 인식 및 요구,” 한국통합교육과정학회, 제11권, 제3호, pp.109-130, 2017.

[8] 서연화, 심현애, “시각디자인 전공 학생들을 위한 글로벌 캡스톤디자인 프로그램 개발 및 효과 분석,” 한국기초조형학회, 제17권, 제2호, pp.185-196, 2016.

[9] 윤석범, 장은영, “창의적 캡스톤 디자인 교육 방법 개발,” 한국과학기술정보연구원, 제5권, 제4호, pp.15-20, 2014.

[10] 이태식, 전영준, 이동욱, 장병철, “공학교육평가 : 공과대학 캡스톤 디자인(창의적 공학 설계) 교육과정 운영실태 및 학습 만족도 조사,” 한국공학교육학회, 제12권, 제2호, pp.36-50, 2009.

[11] 장남경, “산학협동 캡스톤 디자인을 통한 패션디자인 교육 - 지속가능한 패션을 중심으로 -,” 한국패션디자인학회, 제15권, 제1호, pp.1-14, 2015.

[12] 김현주, “대학 교과 과정에서의 산학협력 캡스톤 디자인 프로그램 사례 제안과 수업 평가 체계 디자인 - 디지털 날염을 활용한 가족형 라이프스타일 패션제품 개발 사례를 중심으로 -,” 한국기초조형학회, 제18권, 제2호, pp.125-142, 2017.

[13] 차유미, 김연경, “패션 캡스톤디자인의 선순환 시스템 운영모델 설계 연구,” 한국패션비즈니스학회, 제20권, 제2호, pp.165-180, 2016.

[14] 장훈중, “시각디자인 분야의 글로벌 캡스톤 디자인 프로그램 적용 사례연구,” 한국상품문화디자인학회, 제47권, pp.255-264, 2016.

[15] 이하원, 신원애, “캡스톤 디자인 수업모형에 기초한 언어교수매체 제작 및 적용활동이 예비유아교사의 핵심역량에 미치는 영향,” 한국아동교육학회, 제27권, 제3호, pp.355-366, 2018.

[16] 오성록, “캡스톤 디자인을 활용한 융합적인 영어번역 학습,” (사)아시아문화학술원, 제8권, 제1호, pp.1-16, 2017.

[17] 김지윤, 이태욱, “예비 정보교사를 위한 교과교육영역 캡스톤 디자인 교과목 개발,” 한국컴퓨터교육학회, 제22권, 제2호, pp.151-154, 2018.

[18] 성은모, 오현석, 김운영, “대학교육에서 산업형 융합 인재 육성을 위한 융합프로젝트 교수학습모형탐구,” 교육방법연구, 제25권, 제3호, pp.543-580, 2013.

[19] 정상녀, “팀티칭 현장 수업 장학이 예비유아교사의 수업기술 및 교사효능감에 미치는 영향,” 한국영유아보육학회, 제75권, pp.19-41, 2013.

[20] 김효정, 임자영, 이대균, “팀티칭 경험이 어린이집 영아반 경력교사에게 주는 의미,” 한국열린유아교육학회, 제16권, 제4호, pp.521-551, 2011.

- [21] 이영미, “팀티칭 상황에서 유치원 초임 부담임 교사들이 인식한 어려움 탐색,” 한국보육학회, 제14권, 제3호, pp.207-227, 2014.
- [22] 김송은, 신은수, 김현진, “개인변인과 기관변인에 따른 팀티칭학급 교사의 갈등에 관한 연구,” 한국열린유아교육학회, 제18권, 제6호, pp.1-21, 2013.
- [23] 김미영, “교양영어 및 팀티칭에 대한 학습자의 인식과 만족도 연구,” 부산대학교 인문학연구소, 제74권, pp.105-126, 2013.
- [24] 정인성, 이옥화, “대학의 웹 기반 가상수업 팀티칭 모형 개발 연구,” 한국교육정보미디어학회, 제7권, 제2호, pp.27-50, 2001.
- [25] B. C. Collins, M. L. Hemmeter, J. W. Schuster, and K. B. Stevens, “Using team teaching to deliver coursework via distance learning technology,” *Teacher Education and Special Education*, Vol.19, No.1, pp.49-58, 1996.
- [26] 윤선민, 홍장선, 김명희, “음식 TV 프로그램에 대한 시청자들의 주관성 연구: 프로그램 기획의도를 중심으로,” 한국콘텐츠학회, 제18권, 제1호, pp.651-664, 2018.
- [27] 김홍규, “Q 방법론의 유용성 연구,” 한국주관성연구학회, 제1권, pp.15-33, 1996.
- [28] 이제영, “건강 공익광고의 수용효과에 관한 연구: 광고홍보학과 전공 대학생들을 중심으로,” 한국콘텐츠학회, 제16권, 제9호, pp.85-93, 2016.
- [29] 김동수, 이제영, “고속도로 휴게소 이용고객에 관한 음식 선호도 주관성 연구 : 지역 대학생들을 중심으로,” 한국콘텐츠학회논문지, 제14권, 제1호, pp.505-514, 2014.
- [30] 김홍규, *Q방법론의 이해와 적용*, 서강대 언론문화연구소, p.45, 1990.

저 자 소 개

신 승 훈(Seoung-Hoon Shin)

정회원



- 2004년 2월 : Griffith University (경영학 학사)
- 2005년 7월 : The University of Queensland(경영학 석사)
- 2012년 2월 : 계명대학교(경영학 박사)
- 2012년 3월 ~ 현재 : 영남이공대학교 관광외식학부 식음료조리계열 조교수

〈관심분야〉 : Q 방법론, 문제중심학습, 핵심인재관리, 브랜드동일시, 직무불안정성, 직무만족, 동기부여, 조직공정성, 기대이론 등

김 찬 우(Chan-Woo Kim)

정회원



- 2016년 2월 : 경기대학교(관광학 석사)
- 2018년 2월 : 가톨릭관동대학교 (외식경영학 박사)
- 2019년 3월 ~ 현재 : 영남이공대학교 관광외식학부 식음료조리계열 조교수

〈관심분야〉 : 관광, 외식경영