

사업체 급식소 영양사 직무분석(제1보) : 업무수행도 및 중요성 인식도 분석

양 일 선·김 현 아·이 진 미·차 진 아*
연세대학교 생활과학대학 식품영양학과, 기전여자전문대 식품영양과*

Performance and Importance analysis of dietitian's task in employee feeding facilities

Yang, Il Sun · Kim, Hyun Ah · Lee, Jin Mee · Cha, Jin A*
*Department of Food and Nutrition, Yonsei University · Kijeon Women's Junior College**

ABSTRACT

The purposes of this study were to : a) analyze the dietitian's job as a foodservice manager in employee foodservice, b) examine the performance and importance levels of management activities, c) determine factors affecting performance and importance levels of management activities. A job analysis questionnaires were developed and mailed to 65 dietitians who were members of The Korean Dietetic Association Practice Group, members with management responsibilities in employee foodservices. Completed questionnaires were received from 32 dietitians for a response rate of 49%. The questionnaire contained two parts with a total of 99 statements.

Statistical data analysis was completed using the SAS programs for descriptive analysis, Wilcoxon signed ranks test, Wilcoxon rank sum test, and pearson correlation.

The results of this study can be summarized as follows.

1. The average score of performance and importance levels on management activities were 3.11, 3.99 respectively. And they were significantly different($p < 0.001$).

2. The performance level was significantly correlated to working hours per week($r = .6598$, $p < .01$), number of meals($r = .3934$, $p < .05$) and foodcost($r = .5208$, $p < .05$).

3. The importance level on management activities was significantly correlated to working hours per week($r = .6214$, $p < .05$), number of meals($r = .4161$, $p < .05$) and foodcost($r = .6920$, $p < .01$).

Key words : Employee foodservice, dietitian, job analysis, managerial activities, importance level, performance level.

* 본 연구는 1994년 한국 학술진흥재단 자유공모과제 연구비 지원에 의해 수행된 연구의 일부임.

서 론

국제노동기구(International Labour Organization : ILO)의 국제표준직업분류(International Standard Classification of Occupation : ISCO)에 의하면 영양사라는 직종은 직업분류기호 0~69로 분류되어 있으며 「의·치·수의 및 관련자」중에 포함되어 다른 para-medical 직종과 나란히 자신의 고유한 영역을 차지하고 있다¹⁾. 미국의 경우 영양사를 「영양에 관한 과학을 사람들에게 적절한 영양을 공급하는 기술로 바꾸는 자」로 정의한 바 있고 일본의 경우 영양사법에서 「영양의 지도에 종사하는 일을 업으로 하는 자」라고 정의하고 있다. 우리나라의 경우도 경제기획원에서 고시한 「한국표준직업분류」에서 국제노동기구의 분류를 준용하여 「의사 치과의사 수의사 및 관련 종사자」에 포함시키고 있다. 이러한 모든 내용을 포괄하여 대한영양사회는 영양사를 '식품과 영양에 관한 전문지식을 바탕으로 국민의 영양 및 건강 향상을 위해 일하는 사람'이라고 정의하였다¹⁾.

1967년 3월 30일 식품위생법에서 「영양사 및 집단급식소의 정의」와 「집단급식소에 영양사 배치의무」조항이 명시되어 영양사들이 집단급식소에서 급식관리를 담당하기 시작하였으며, 현재 식품위생법 시행령 제 19조에 의하면 '상시 1회 50인 이상에게 식사를 공급하는 집단급식소(중소사업체의 경우 100인 이상)에서는 영양사 1인 이상을 두도록' 규정하고 있다²⁾. 또한 동법 시행규칙 제 44조에는 영양사의 직무를 식단작성·검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소의 운영일지 작성, 종업원에 대한 영양 및 위생에 관한 교육의 다섯 가지를 명시하고 있다³⁾.

우리 나라의 사업체 영양사는 공장 및 사무실, 연구소, 연수원, 훈련원, 금융기관, 기숙사, 대학시설 등의 집단급식소의 관리를 담당하고 있다^{4, 5)}. 그런데, 김⁶⁾은 사업체 급식소의 경우 영양사 업무는 단순한 급식관리에 불과하며 급식경영분석 등 급식경영인으로서의 역할 및 종업원에 대한 영양 관리와 영양교육적 기능은 미흡한 실정이라고 보고한 바

있다. 또한 김⁷⁾은 사업체 영양사들이 그들의 직무개발을 위하여 현재의 급식관리자로서의 역할과 앞으로 발전될 급식산업 분야에서 급식경영인으로서의 역할에 대비하여야 하고 점차 요구될 보건교육분야에서는 영양교육자로서의 준비가 필요하다고 지적하였다. 그리고 양⁸⁾은 기업의 형태와 조건이 다양해짐에 따라 이에 부응할 수 있는 영양사의 직역 확대를 위해 의사결정의 능력, 경영과학기법(Management Science Technique) 또는 계량경영분석(Quantitative Management Technique)에 관한 지식 습득, 의사소통의 기술 함양, 마케팅 전략의 지식과 기술 습득, 전산작업업무 수행 능력 습득 등의 전문인다운 자질과 요건을 영양사 스스로가 갖추어야 한다고 지적하였다.

또한 김⁹⁾은 생산 판매적 사고에서 마케팅적 사고의 혁신으로 변화되는 경향 때문에 급식업체나 일반 기업체에서도 영양사보다는 경영학을 전공한 사람을 원하며 병원에서도 급식을 관리하는 사람으로 훌륭한 경영관리자를 두는 것이 영양사를 고용하는 것보다 중요하다고 믿는 현실을 감안할 때 영양사는 인사, 재무, 업무관리 등에서 그들보다 더 능력을 갖추어야 한다고 지적하였다.

외국의 경우, 영양사의 다양한 역할 중에서 경영 역할(Managerial Role)에 관하여 많은 연구들이 보고된 바 있다. Palacio 등¹⁰⁾은 Mintzberg의 10개의 경영 역할 이론에 바탕을 두어 개발한 설문 도구를 이용하여 병원 영양과 내에 있는 전문 인력들을 대상으로 그들의 각 경영 역할들에 대한 중요도 인식(Importance)과 시간 요구도(Time Demand)를 조사한 결과, 조직 내에서의 수준(Organizational Level)이 올라갈수록 경영 역할에 대한 중요성 인식도가 높아짐을 알 수 있었다고 지적하였다.

Sultemeier 등¹¹⁾은 동일한 설문 도구를 수정 보완하여 대학 급식소 관리자를 대상으로 영양사의 역할에 대해 조사하였다. 그리고 Brown과 Fruin¹²⁾도 지역사회 영양사(Community Dietitian)를 대상으로 하여 경영 역할에 대한 중요성 인식도(Importance)와 시간요구도(Time Demand)를 조사함으로써 급식관리자로서 영양사의 경영 역할에 대한 중

요성을 지적하였으며, 이러한 영양사의 관리자적 역할의 수행도를 높이기 위한 교육의 중요성이 여러 보고^{13~15)}에서 강조되었다.

Synder 등¹⁴⁾은 신입영양사들의 능력과 실무에서 필요한 능력을 비교하기 위해 Nebraska에서 일하는 138명의 관리 영양사를 대상으로 연구를 실시하였다. 이들은 지휘 및 감독(Leadership and Supervision), 인사관리(Personnel Management), 공간 기기 및 물품 관리(Space Equipment and Material Management), 의사소통(Communication), 재무관리(Financial Management) 그리고 서비스 질 보증(Service Quality Assurance) 등에 관한 59개 문항의 설문 조사를 실시하고 영양사들이 점점 확대되는 관리 임무에 필요한 기술을 얻기 위해서는 계속되는 교육의 기회가 절실히 필요함을 알 수 있었다고 보고하였다.

우리나라에서도 산업화로 인하여 단체급식의 중요성이 날로 더해 가는 시점에서 사업체 급식 시설에서 급식관리를 담당하는 영양사의 직무를 분석 평가하는 것은 필수적이라 하겠다.

직무분석(Job Analysis)이란 직무를 구성하는 구체적인 과업을 설정하고 만족스러운 직무수행에 요구되는 기술, 지식, 그리고 책임 등 직무에 관한 기본 정보 자료를 수집 분석 정리하는 과정이다¹⁶⁾.

「요더」는 직무분석을 각각의 직무에 관한 제사실을 발견하여 기술하는 절차라고 말했으며 「미이」교수는 여기에 대해서 특정 직무가 지니는 기본 요건을 조사하는 방법 이라고 정의하고 있다¹⁷⁾. 직무분석에 필요한 정보 자료는 직무의 내용, 과업의 수행 방법 및 작업의 조건 등이며 이와 같은 자료는 관찰법, 면접법, 설문지법 및 종합적인 방법 등에 의하여 수집될 수 있다^{18~22)}. 이와 같은 자료 수집 방법 중에 설문지법(Questionnaire method)은 설문지가 잘 설계되고 작업자들이 정확한 자료를 제공하는 경우에는 효과가 매우 크며 많은 작업자로부터 비교적 단시일 내에 정보자료를 수집할 수 있는 장점이 있다고 보고 된 바 있다¹⁸⁾.

따라서 본 연구에서는 전국에 소재한 식수 400~600명, 재료비원가 900~1,100원, 영양사 근무 경력

4~5년의 특성을 지닌 사업체 급식시설에 근무하는 영양사를 대상으로 하여 그들의 업무수행도와 업무에 관한 중요성 인식도를 비교 분석하고 변수들 간의 상관관계를 분석하고자 하였다. 본 연구의 세부 목적은 첫째, 사업체 급식 시설 영양사의 직무 내용을 분석 조사하고, 둘째, 사업체 급식소 영양사의 업무수행도 및 중요성 인식도를 비교 분석하고, 셋째, 급식관리업무에 대한 업무수행도 및 중요성 인식도에 영향을 미치는 변수들을 조사하여 그 상관관계를 분석하고 넷째, 사업체 유형별 비교를 위하여 업무수행도, 중요성 인식도에 대한 사무직 및 생산직 사업체 급식소 간의 유의적인 차이를 분석하고자 하였다.

연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 사업체 급식소에 종사하는 영양사를 대상으로 실시하였으며 선행된 차와 양²⁴⁾의 연구 결과에 기초하여 식수 400~600명, 식단가 900~1,100원, 영양사 근무 경력 4~5년의 평균적인 규모와 특징에 해당하는 사업체 급식시설을 대한영양사회의 도움을 얻어 편의표본추출방법에 의하여 임의적으로 선정하였다. 특히 본 연구에서는 설문지법에 의해 직무를 분석하고자 하였으므로 조사대상자들이 직무에 관한 제반 사항을 충분히 인지하고 설문에 응할 수 있도록 하기 위하여 연구대상자들의 경력이 적어도 3년 이상이 되도록 선정하였다.

또한 선행 연구²⁴⁾와 여러 연구 보고^{25, 26)}에서 사무직 사업체 급식소와 생산직 사업체 급식소 사이에 다소 다른 업무 특성이 있음을 보고하였으므로, 본 연구에서도 사무직 사업체 급식소와 생산직 사업체 급식소를 독립된 표본 집단으로 선정하였다. 편의표본추출방법에 의하여 임의적으로 선정된 업소는 총 65업소였으며 그 중 사무직이 29업소, 생산직이 36업소를 차지하고 있었다.

설문지는 Pilot-Test를 거친 후 대한영양사회 사업체분과위원회 임원급 영양사 4명과의 면담을 통

해 다시 수정 보완하여 1994년 9월 16일 부터 10월 22일까지 사업체 급식소 65업소에 설문지를 배부하여 우편으로 회수하였다. 65부의 설문지중 총 32부가 회수되었으나(회수율 49%) 이 중에 사용불가능한 응답지 7부를 제거한 후 총 25부가 분석에 사용되었다. 분석에 사용된 설문지 문항 중 내용이 불확실한 경우에는 정확도를 기하기 위해서 전화나 Fax를 통하여 재확인하였다.

2. 조사 내용 및 방법

(1) 사업체 급식소 영양사의 업무 기준 설정

본 연구에서 사용된 직무분석 방법은 직무를 여러 업무로 분류하여 각 업무의 관점에서 직무를 정의하는 업무분석(Task Analysis)기법을 이용하였다²⁷⁾.

먼저 사업체 급식소 영양사의 업무기준을 설정하기 위하여 사업체 급식 업무 규정 및 관리지침서⁵⁾와 급식관리지도서⁴⁾, 그리고 영양사 업무에 대한 여러 연구^{25, 28, 29, 30-32)}의 결과를 종합하여 분석하였으며 이에 따라 영양사의 직무를 업무 내용에 따라 식단관리, 구매관리, 재고관리, 조리 및 작업관리, 원가관리, 인사관리, 시설 설비 관리, 위생 및 안전관리, 교육 및 영양 상담, 급식 평가 및 연구, 사무관리, 장표관리, 기타업무의 13개 주요 업무로 규정한 뒤 각 주요 업무를 다시 세부적인 업무 내용으로 분류하였다(표 1). 또한 이와 같이 구성한 업무내용이 실제 사업체 급식소 영양사 업무와 일치할 수 있도록 현직 영양사 3인에게 Pilot test를 실시하여 수정 보완하였다.

(2) 설문지의 구성

설문지는 영양사 직무 분석에 관한 내용과 일반적인 사항의 2부분으로 구성되었다. 영양사 직무 분석에 관한 내용은 설정된 사업체 급식 시설 영양사의 업무 기준에 준하여 분류된 주요 업무와 그 세부 업무에 대한 업무수행도와 중요성 인식도로 구성하였다. 각 세부업무별 업무수행도와 중요성 인식도는 5점 척도법을 이용하여 자가기록하도록 하였다. 업무수행도에 있어서는 나열된 세부업무에 대해 '항

상 수행한다'의 경우 5점에서부터 '전혀 수행하지 않는다'의 경우 1점으로 해당되는 척도에 표시하도록 하였고, 중요성 인식도에 대해서는 '매우 중요하다'의 경우 5점에서부터 '전혀 중요하지 않다'의 경우 1점으로 표시하도록 하였다. 수행되는 업무중에서 급식소 상황에 따라 영양사의 규정업무가 아닌 경우에는 N(해당사항없음)으로 표시하도록 하였다. 회수된 설문지로부터 13개 주요업무에 해당하는 업무수행도와 중요성 인식도 점수는 주요업무에 해당하는 세부업무들의 업무수행도 점수의 평균값과 중요성 인식도의 평균값으로 산출하였다. 일반적인 사항으로는 급식소의 유형(사무직 사업체 급식소/생산직 사업체 급식소), 급식인원수, 주기식단 사용 여부, 급식 단가, 고용상태, 최종 학력 수준, 근무경력, 1주당 근무 시간, 겸직 여부와 내용 그리고 겸직에 소요하는 시간, 급식관리에 컴퓨터의 사용 여부 및 사용 업무의 항목에 대해 문의하였다.

3. 통계 분석 방법

본 연구에서의 통계 처리는 SAS PC Package Program을 이용하였으며 연구 내용별로 사용된 통계처리 방법은 다음과 같다.

1) 사업체 급식시설 및 영양사의 업무 등에 관한 일반사항은 평균, 표준편차, 최대, 최소의 기술통계량과 빈도를 구하였다.

2) 사업체 급식시설 영양사의 업무에 대한 수행도와 중요성 인식도에 관한 사항은 식단관리, 구매관리, 재고관리, 조리 및 작업관리, 원가관리, 인사관리, 시설 설비 관리, 위생 및 안전관리, 교육 및 영양 상담, 급식 평가 및 연구, 사무관리, 장표관리, 기타업무의 13가지 주요 업무로 분류하고 주요업무별 업무수행도와 중요성 인식도의 평균과 표준편차를 구하였다.

3) 사업체 급식 시설을 급식 시설 유형별로 사무직 사업체 급식소와 생산직 사업체 급식소의 두 집단으로 분류하고 업무수행도 및 중요성 인식도에 있어서의 두 집단간의 차이를 비교하기 위하여 비모수 검정인 윌콕슨 순위합검정(Wilcoxon Rank

표 1. 사업체급식소 영양사의 업무기준

주요 업무	세 부 업 무
1. 식단 관리	A. 식단 작성(자료 참고, 영양필요량 산출, 식단표 작성, 영양가 계산, 식단표 정리) B. 식단표의 게시 및 판서 C. 검식 D. 보존식의 준비 및 비치
2. 구매 관리	A. 시장 조사(가격 동향 파악, 새로운 식품 및 거래처에 대한 정보 수집) B. 시장조사 조서 작성 및 결재 C. 구매 품목의 선정 및 구매량 산출 D. 발주(전화 또는 Fax로 발주서의 발송) E. 각 거래처에 확인 및 독촉 F. 검수 G. 불시의 사고시 메뉴 대체
3. 재고 관리	A. 입출고 전표 작성 및 지시 B. 재고식품명세서(식품명, 산지, 등급, 입고일 등)를 창고내에 품목별로 작성 및 비치 C. 창고 상태 관리 감독(적정 재고량 유지관리) D. 재고 조사
4. 조리 및 작업 관리	A. 작업 일정표 작성 B. 조리과정 점검, 조리 지시 및 감독 C. 운반, 배선 및 배식 관리 감독(정확한 1인분 배식량 감독, 적은 급식 감독) D. 세정 및 정리 정돈 감독 E. 작업 평가(작업 일정, 작업 방법, 인력 배분 등의 효율성 평가, 생산성 분석)
5. 원가 관리	A. 예산 수립 B. 식단가 계산 C. 월말 결산(손익 분석, 재무제표작성 등)
6. 인사 관리	A. 조리원의 임용 관리 B. 조리원 출퇴근 및 근무 태도 관리 C. 조리원 직무 수칙 작성 및 비치 D. 조리원과의 면담 및 상담 E. 급여 및 상여금 관리 F. 조리원의 인사 고과
7. 시설 설비 관리	A. 조리 기구 및 기기 유지 관리 B. 시설 점검 및 기기 구입에 관한 정보 수집 및 장단기 계획 C. 새로운 기구 및 기기 구입에 관한 정보 수집 및 장단기 계획 D. 집기, 비품 및 소모품 관리
8. 위생 및 안전 관리	A. 조리원의 개인 위생 관리(위생복, 위생모, 위생화 착용 등 개인 위생 지도) B. 식품의 위생적인 관리(식품의 반입, 세정, 보관, 조리시 위생 감독) C. 식품 창고, 냉장고, 냉동고의 위생적인 관리 D. 조리장내 위생 상태 유지 및 점검(식기, 조리 기구, 조리장내 소독 및 해충 구제) E. 조리원의 건강 검진 관리 F. 안전 사고 예방 및 대처 G. 위생 검열 대비 업무
9. 교육 및 영양 상담	A. 급식 종사자에 대한 교육(위생, 안전수칙, 직무 교육 및 신입 조리원의 orientation 등) B. 실습생 및 수련 영양사 지도 교육 C. 피급식자를 대상으로 영양 교육 및 상담

사업체 급식소 영양사 직무분석(제1보) : 업무수행도 및 중요성 인식도 분석

주요 업무	세 부 업 무
10. 급식 평가 및 연구	A. 식단 평가(기호도 조사, 잔반량 조사, 영양섭취율 평가) B. 표준 레시피 식단 개발 및 조리 연구 C. 영양 교육 자료 및 도구 개발 D. 급식관리지침서, 기기사용메뉴얼 등 작성 E. 기타 전문 분야에 대한 연구의 계획 및 수행
11. 사무 관리	A. 종업원으로부터 업무 사항을 보고 받거나 결재해 주는 일 B. 다른 부서와의 업무 협의 및 처리 C. 급식 운영위원회 회의 참석 D. 공문서 작성 및 결재 받는 일 E. 장표류 결재 받는 일
12. 장표 관리	A. 급식 일지(식당 일보, 영양 일보) 등의 작성 B. 급식 인원 집계표 작성 C. 위생 점검 일지 작성 D. 단가 확정표 작성 E. 검수 일지 작성 F. 검식 일지 작성 G. 재고 대장 작성 H. 식재료 구입 대장 작성 I. 비품 구입 대장 작성 J. 소모품 구입 대장 작성 K. 월별예산(신청)서 작성 L. 연예산(신청)서 작성 M. 월말결산서 작성 N. 년말결산서 작성 O. 급식월보 작성 P. 직무배분표 작성 Q. 직무분석표 작성 R. 직무기술서 직무명세서 작성 S. 인사기록카드 작성
13. 기타 업무	A. Event(파티) 행사 준비 B. 외부 회의 및 행사 참여

Sum Test)을 이용하여 분석하였다.

4) 업무수행도와 중요성 인식도의 유의적인 차이를 분석하기 위하여 윌콕슨 부호순위검정(Wilcoxon Signed Ranks Test)을 사용하여 분석하였다.

5) 영양사의 업무수행도 및 중요성 인식도와 업무특성 변수들과의 상관성을 Pearson Correlation을 이용하여 분석하였다.

연구결과 및 고찰

1. 일반사항

조사대상 사업체 급식소의 유형은 사무직이 12업

소, 생산직이 13업소로 각각 전체의 48%, 52%를 차지하였고, 주기식단을 사용하는 사업체 급식소는 8업소, 사용하지 않는 곳은 17업소로 각각 32%와 68%를 차지하고 있어 주기식단을 실시하지 않는 경우가 많았다. 또한, 1일 합계 평균급식인원수는 646.8인이었고, 평균급식단가는 1,062원이었다(표 2).

또한 사업체 급식소의 컴퓨터 이용 실태를 조사한 결과 컴퓨터를 사용하지 않는 사업체 급식소는 12업소로 전체 25업소의 급식소 중 48%를 차지하였다. 컴퓨터를 사용하는 업무로는 식단관리, 구매관리, 재고관리, 재무관리, 사무관리 등이 있었으며 식단관리, 사무관리 부분에 컴퓨터가 가장 많이 이용

되고 있었다(표 3).

조사대상 사업체 급식소의 영양사 인력에 대한 일반사항 중 고용상태를 조사한 결과 정규직이 22업소로 전체의 88%를 차지하여 대부분이 정규직으로 고용되어 있었으며 그 외에 용역, 위탁회사소속, 일용직형태로 고용되어 있었다(표 4). 또한 최종학력은 전문대학 졸업자가 전체 중 64%에 해당되어 제일 많은 비율을 차지하였고 평균 근무 경력은 63.35개월로 나타났다. 영양사의 1주당 근무시간은 최소 7시간에서 최대 66시간이고 평균값은 48.83시간이었다.

또한, 영양사가 타업무와 겸직하고 있는지에 대한 조사 결과 전체 조사 대상 25곳 중 28%에 해당하는 7업소의 영양사가 겸직업무를 하고 있는 것으로 나타났다며 겸직업무에 소요하는 시간은 최소 3시간부터 최대 42시간까지 편차가 크고 평균값은 17.86

시간이었다. 겸직하는 내용으로는 국민연금, 관리과 연월휴가일수관리, 총무부일, 비서실 업무, 각종 문서 정리 및 수발신, 의약품 지급 및 보건관련업무, 급여관리, 인사자료담당, 스낵코너운영, 차량관리업무, 피복업무, 사무용품관리 등이 포함되어 있어 현재 영양사들이 영양사 고유 업무와 관계가 먼 상당히 다양한 업무를 겸직하고 있음을 알 수 있었다.

2. 사업체 영양사의 업무수행도와 중요성 인식도

차와 양²⁴⁾은 생산직 사업체 급식소와 사무직 사업체 급식소 사이에 생산성 지표가 유의적으로 차이가 있음을 보고하였으며 그 외 여러 연구 보고^{25, 26)}에서 사무직 사업체 급식소와 생산직 사업체 급식소 사이에 업무 특성에 있어서 유의적인 차이가 분석되었다.

표 2. 조사대상 사업체 급식소의 일반사항

유형	사무직				생산직		총 계		
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	
응답빈도	12	48	13	52	25	100			
주기식단사용여부	예		아니오		총 계				
응답빈도	8	32	32	68	25	100			
비율(%)	32		68		100				
평균급식인원수(인)	조 식		중 식		석 식		야 식		계
	84.4±109.9		451.4±207.8		165.3±135.8		54.2±48.2		646.8±308.5
평균급식단가(원)	1,061.8±351.5								

(N=25)

표 3. 조사대상 사업체 급식소의 컴퓨터 사용 여부 및 업무

분석사항	사용함				사용안함			
	빈도#		비율(%)		빈도#		비율(%)	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
컴퓨터사용 여부	13	52	12	48				
컴퓨터사용 업무								
식단관리	9	36	16	64				
사무관리	9	36	16	64				
재고관리	5	20	20	80				
구매관리	2	8	23	92				
재무관리	2	8	23	92				
기타	1	4	24	96				

: 복수응답 빈도

표 4. 영양사 인력에 관한 인적사항

고용상태	정규직				임시직		시간직		기 타	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
응답빈도	22	88	0	0	0	0	0	0	3	12
비율(%)										
최종학력수준	전문대학졸		4년제대학졸		대학원이상					
응답빈도	16		8		1					
비율(%)	64		32		4					
겸직여부	예				아니오					
응답빈도	7				18					
비율(%)	28				72					
평균 근무경력(월)									63.35±67.39	
평균 1주 근무시간(시간)									48.83±17.34	
1주당 겸직업무 소요시간(시간)#									17.86±15.18	

#N=8

따라서 본 연구에서도 사무직 사업체 급식소와 생산직 사업체 급식소 사이의 특성을 비교 분석하고자 하였다.

조사 결과, 사업체 급식소 급식관리 전체 업무에 대한 수행도 점수는 사무직이 3.20±0.52, 생산직이 3.27±0.65이었으며 업무에 대한 중요성 인식도 점수는 사무직 4.13±0.42, 생산직 4.16±0.32로 사무직과 생산직 업체간의 업무수행도 점수 및 중요성 인식도 점수 사이에는 유의적인 차이가 발견되지 않았다. 즉, 사무직 사업체 급식소에 종사하는 영양사와 생산직 사업체 급식소에 종사하는 영양사 간에는 전체 업무에 대한 현재 업무 수행 정도가 크게 다르지 않고 또한 그들이 전체 업무에 대해 느끼는 중요성 인식 정도가 크게 다르지 않다고 할 수 있다.

따라서, 본고에서는 사업체 급식소 영양사 업무를 유형으로 나누어 두 표본집단으로 분석하지 않고 한 집단으로 분석하였다.

(1) 업무수행도 및 중요성 인식도 점수

사업체 영양사의 13개 업무에 대한 업무수행도 점수의 평균값을 크기순으로 나열하면 위생 및 안전관리 3.90, 구매관리 3.83, 원가관리 3.64, 식단관리 3.51, 재고관리 3.47, 기타업무 3.39, 시설 설비 관리 3.13, 조리 및 작업관리 3.04, 사무관리 3.03, 장표관리 2.77, 인사관리 2.52, 교육 및 영양 상담 2.15, 급식 평가 및 연구 2.06의 순이었다. 즉 영양사의 역할로서 일반적으로 인식되고 있는 업무들인 위생관리, 구매관리, 식단관리, 재고관리 등의 주요업무에 대한 수행도 점수는 높게 나타났으나 좀 더 다양화된 영역인 급식관리자 및 영양교육자로서의 역할인 인사관리, 교육 및 영양 상담, 급식 평가 및 연구의 주요업무의 수행도 점수는 3점 미만으로 이들 업무를 수행하고 있는 정도가 대체적으로 낮음을 알 수 있었다. 대한영양사회 사업체분과위원회의 영양사 업무 실태보고서³²⁾에서도 영양사 업무 중 가장 높은 이행 빈도를 보인 업무로 식단 작성, 식품 발주, 식품 검수, 검식 및 배식 관리가 보고된 바 있어 본 연구의 업무수행도 점수의 분석 결과와 유사하였다.

또한 중요도 점수의 평균값을 크기 순으로 나열

표 5. 영양사 업무에 대한 중요성 인식도와 업무수행도 점수간의 유의성 검증

	업무수행도	중요성 인식도	S ^a
식단관리	3.51±0.93	4.33±0.98	115.1***
구매관리	3.83±1.28	4.23±0.96	70.5**
재고관리	3.47±1.09	4.06±1.00	78.5**
조리 및 작업관리	3.04±0.96	3.98±0.98	123.5***
원가관리	3.64±1.52	4.28±0.99	50.5*
인사관리	2.52±1.16	3.85±0.97	134.5***
시설설비관리	3.13±1.28	4.00±1.02	86.5***
위생 및 안전관리	3.90±0.94	4.52±0.97	115.5***
교육 및 영양상담	2.15±1.20	3.75±1.03	136.0***
급식평가 및 연구	2.06±1.16	3.64±0.98	144.5***
사무관리	3.03±1.30	3.68±1.11	88.05***
장표관리	2.77±0.89	3.76±0.98	148.0***
기타업무	3.39±1.45	3.68±1.17	14.5
전체업무	3.11±0.85	3.99±0.89	161.5***

* p<0.01 ** p<0.05 *** p<0.001

a : Wilcoxon Signed Ranks Test of Sgn rank값

하면 위생 및 안전관리 4.52, 식단관리 4.33, 원가관리 4.28, 구매관리 4.23, 재고관리 4.06, 시설 설비관리 4.00, 조리 및 작업관리 3.98, 인사관리 3.85, 장표관리 3.76, 교육 및 영양상담 3.75, 사무관리 3.68, 기타업무 3.68, 급식평가 및 연구 3.64의 순으로 나타났다. 또한, 본 연구에서 규정한 13개 업무의 중요성에 대해 모두 3점 이상의 점수 결과를 보여줌으로서 적어도 이러한 업무들의 중요성에 대해 어느 정도 동의하고 있는 것을 알 수 있었다(표 5).

이상과 같은 결과를 보다 면밀히 분석하기 위하여 X축을 중요도(Importance) 점수로 Y축을 수행도(Performance) 점수로 하여 격자도를 구성하였다(그림 1). 13개 주요 업무의 중요도 점수의 평균값(3.99)과 업무수행도의 평균값(3.11)을 이용하여 4 구간으로 구분하고 13개 주요업무를 이 평면상에 나타내었다.

이와 같이 분할된 4개의 구간에 각 업무들의 상대적인 위치를 분석한 결과, 1구간 즉 중요도는 높으나 수행도가 낮은 업무는 없는 것으로 나타났고 주로 2구간 즉, 중요도와 수행도가 모두 높게 나타나는 경우에 속하거나, 3구간 즉, 중요도와 수행도가 모두 낮게 나타나는 경우에 속하는 것으로 나타났

Importance-Performance Grid

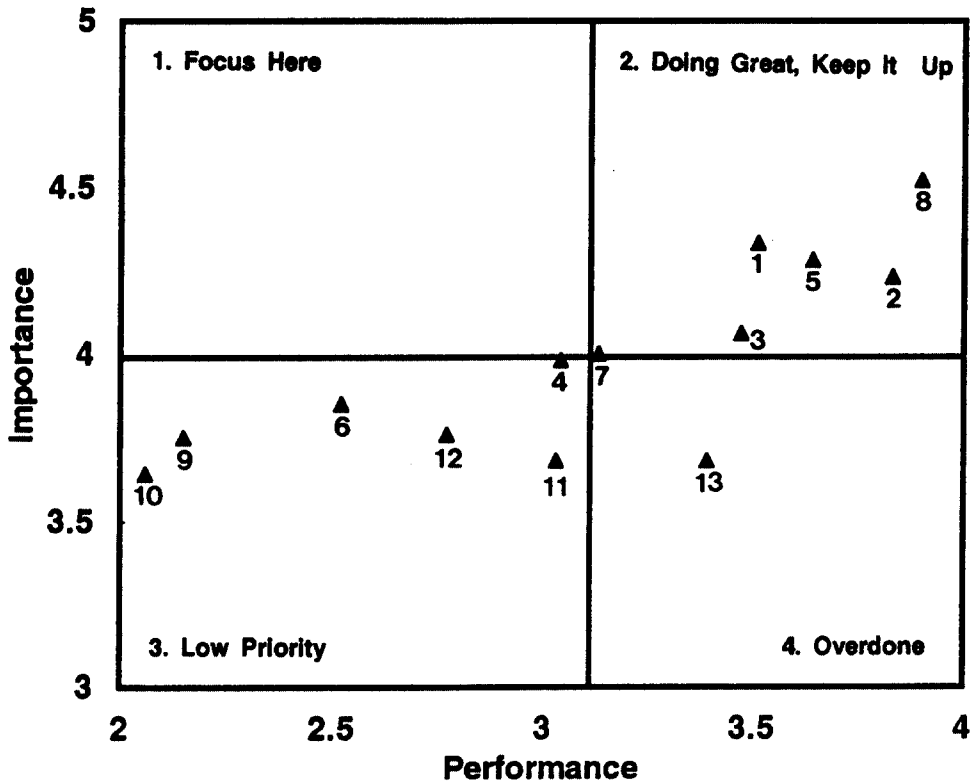


그림 1. 영양사 업무의 중요성 인식도 및 업무수행도 분석 격자(Importance-Performance Analysis Grid)

1 : 식단관리, 2 : 구매관리, 3 : 재고관리, 4 : 조리 및 작업관리, 5 : 원가관리, 6 : 인사관리, 7 : 시설설비관리, 8 : 위생 및 안전관리, 9 : 교육 및 영양상담, 10 : 급식평가 및 연구, 11 : 사무관리, 12 : 장표관리, 13 : 기타업무

다. 이와 같은 결과는 다시 말하여 조사대상 영양사들이 생각하기에 중요하다고 여겨지는 업무를 대체적으로 주로 수행하고 있음을 나타낸다고 할 수 있었다. 이와 같은 결과는 조사대상 영양사들이 적어도 5년 이상의 경력을 갖고 있어서 중요하다고 인식하는 영양사 업무들을 우선적으로 수행하고 있기 때문인 것으로 사료된다.

2구간에 위치한 업무 즉 영양사들이 중요하다고 생각하며 그들 스스로 수행도가 높다고 생각하는 업무들로는 1) 식단관리, 2) 구매관리, 3) 재고관리,

5) 원가관리, 7) 시설. 설비 관리, 8) 위생 및 안전 관리의 6개 업무들이었다. 즉, 이상과 같은 업무들이 영양사 업무상에서 기본적으로고도 주로 수행되는 업무라고 할 수 있었다.

또한, 3구간에 속한 업무 즉 영양사가 중요하게 생각하지 않으며 또한 그 업무에 대한 수행도가 낮은 업무로 4) 조리 및 작업 관리, 6) 인사관리, 9) 교육 및 영양상담, 10) 급식 평가 및 연구, 11) 사무 관리, 12) 장표관리의 6개 업무인 것으로 나타났다. 이와 같은 업무들은 보다 확대되어야 하는 영양사의

역할로 대두되고는 있으나, 아직 국내의 사업체 급식소의 실제 업무 수행상 큰 부분을 차지하지 못하고 있으며, 영양사 자신들도 다른 업무에 비해 이러한 업무들의 중요성을 크게 인식하고 있지는 못함을 알 수 있었다.

한편, 영양사가 중요하게 생각하지 않으나 수행도가 높은 업무는 4구간에 속한 업무로서 13) 기타업무(Event행사나 외부 회의 참여)인 것으로 나타났다.

(2) 업무수행도와 중요성 인식도 점수 차이의 유의성 검증

전체 업무에 대한 수행도 점수와 중요성 인식도 점수는 최대 5점 기준에서 각각 3.11, 3.99이었으며 윌콕슨 부호순위검정(Wilcoxon Signed Ranks Test)결과 전체 업무에 대한 업무수행도와 중요성 인식도 사이에는 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.001$) (표 5).

이를 13개 주요업무 각각에 대해 분석한 결과 표 5에 제시한 바와 같이 기타 업무를 제외한 12개 주요 업무에서 모두 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.05$, $p < 0.01$, $p < 0.001$). 즉 현재 영양사들이 주요 업무에 대해 중요성을 인식하고 있지만 중요하게 인식하고 있는 정도만큼은 현실적으로 수행하고 있지 않음을 알 수 있었다. 이러한 중요성 인식도와 업무수행도 간의 차이는 영양사가 처해 있는 상황이 영양사가 인식하고 있는 중요성 만큼 충분히 능력을 발휘하여 근무할 수 있는 여건이 되어 있지 않기 때문이라 사료된다.

따라서 경영자 측에게 급식에 관한 제반 업무의 중요성을 인지시켜 영양사들이 충분히 능력을 발휘하여 근무할 수 있는 여건을 형성하도록 하고 영양사들에게는 제도적 뒷받침과 함께 다양한 교육의 기회를 제공하는 것이 시급하다고 하겠다.

3. 업무수행도와 중요성 인식도의 상관관계 및 업무특성변수와의 상관관계 분석

본 연구에서 사업체 급식소 영양사 업무 수행과 관련되어 영향을 주는 요인을 분석하기 위하여 1주당 근무시간, 결직시간, 영양사 근무경력, 식수, 식단가 등의 변수와 중요도 및 수행도 점수와의 상관관계를 분석하였다(표 6).

중요성 인식도와 업무수행도는 서로 양의 상관관계를 가지는 것으로 나타났는데($r = .7991$, $p < .01$) 이는 업무에 대한 중요성 인식도가 높을수록 업무수행도가 높아짐을 의미한다. 즉 중요성을 인식하고 있는 업무일수록 자주 수행하고 있음을 알 수 있었다.

또한, 중요성 인식도는 1주당 근무시간($r = .6124$, $p < .05$), 식수($r = .4161$, $p < .05$), 그리고 식단가($r = .6920$, $p < .01$)와 각각 양의 상관관계를 가지고 있었으며, 업무수행도 역시 이러한 변수들과 양의 상관관계를 가지는 것으로 나타났다. 즉, 주당 근무시간이 많을수록, 식수가 많을수록, 식단가가 높을수록 영양사 업무 수행도와 중요성 인식도는 높아진다고 할 수 있었다.

표 6. 업무수행도 및 중요성 인식도와 업무특성 변수들간의 상관성

	중요성 인식도	업무 수행도	1주당 근무시간	결직시간	경 력	식 수	식단가
중요성 인식도	1.0000	0.7991**	0.6124*	0.4064	0.1424	0.4161*	0.6920**
업무 수행도		1.0000	0.6598**	0.4130	0.3758	0.3934*	0.5208*
1주당 근무시간			1.0000	0.1239	0.1051	0.2611	0.2690
결직시간				1.0000	-0.0293	0.5777	0.5125
근무경력					1.0000	0.1089	0.0339
식수						1.0000	0.3656
식단가							1.0000

* $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

결론 및 제언

본 연구에서는 전국에 있는 식수 400~600인, 식단가 900~1,100원, 영양사 근무 경력 4~5년의 기준에 해당하는 사업체 급식시설의 영양사를 대상으로 설문지를 이용하여 32개의 사업체 급식시설(회수율 49%)에서의 영양사 업무를 분석하였다.

설문지를 통한 업무분석을 통하여 사업체 급식소 영양사의 급식관리업무에 대한 현실적 업무수행도와 중요성 인식도를 비교 분석하고 이에 영향을 미칠 수 있는 변수들과의 상관관계를 분석하였다.

생산직 및 사무직 사업체 급식소의 사업체 유형별로 업무수행도와 중요성 인식도를 비교 분석하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 전체 조사대상 급식소 중 사무직 사업체 급식소는 12 업소였으며, 생산직 사업체 급식소는 13업소였다. 이중 주기식단을 사용하는 업체가 8업소였으며, 1일 평균 급식인원수는 646.8인이었고 평균 급식단가는 1,062원이었다.

2. 영양사의 평균경력은 63.35개월이었으며, 1주당 평균 근무시간은 48.83시간이었고, 겸직을 하고 있는 곳은 전체 25개 업소 중에서 7개업소로 나타났다. 이들의 겸직업무 소요시간은 평균 17.86시간이었다.

3. 사업체 급식소 영양사의 13개 업무에 대해 전반적인 업무수행도의 평균 점수는 3.11 ± 0.85 이었으며, 중요성 인식도에 대한 점수는 3.99 ± 0.89 로 전체 업무에 대한 중요성 인식도와 업무수행도 사이에 유의적인 차이가 있었으며, ($p < 0.001$) 이중 12개 업무에서 업무에 대한 중요성 인식도 점수가 업무수행도 점수보다 유의적으로 높게 나타났다. ($p < 0.05$, $p < 0.01$, $0 < 0.001$).

4. 사업체 급식소 급식관리 전체 업무에 대한 수행도 점수는 사무직이 3.20 ± 0.52 , 생산직이 3.27 ± 0.65 이었으며 업무에 대한 중요성 인식도 점수는 사무직 4.13 ± 0.42 , 생산직 4.16 ± 0.32 로 사무직과 생산직 업체간의 업무수행도 점수 및 중요성 인식도 점

수 사이에는 유의적인 차이가 발견되지 않았다.

5. 업무수행도 점수는 위생 및 안전 관리 3.90, 구매관리 3.83, 원가관리 3.64, 식단관리 3.51, 재고관리 3.47, 기타업무 3.39, 시설 설비 관리 3.13, 조리 및 작업관리 3.04, 사무관리 3.03, 장표관리 2.77, 인사관리 2.52, 교육 및 영양 상담 2.15, 급식 평가 및 연구 2.06의 순이었다. 중요성 인식도 점수는 위생 및 안전관리 4.52, 식단관리 4.33, 원가관리 4.28, 구매관리 4.23, 재고관리 4.06, 시설 설비 관리 4.00, 조리 및 작업관리 3.98, 인사관리 3.85, 장표관리 3.76, 교육 및 영양 상담 3.75, 기타업무 3.68, 사무관리 3.68, 급식 평가 및 연구 3.64의 순이었다.

6. 업무수행도와 중요성 인식도 점수에 대한 격차도 분석결과 수행도와 중요도가 모두 높게 나타난 업무는 식단관리, 구매관리, 재고관리, 원가관리, 시설 설비관리, 위생 및 안전관리의 6가지 업무들로서 이러한 업무들이 현재 사업체 급식소 영양사 업무에서 중요하게 인식되어 주로 수행되는 업무인 것으로 나타났다. 또한, 인사관리, 교육 및 영양상담, 급식평가 및 연구, 사무관리, 장표관리의 6개 업무는 중요도나 수행도 면에서 평균보다 낮은 결과를 보여서 현재 사업체 영양사들이 그다지 중요하지 않게 인식하는 업무로 나타났다.

7. 업무수행도와 중요성 인식도 점수간에는 유의적인 양의 상관관계가 있는 것으로 나타났으며, 1주당 근무시간, 식수, 식단가도 유의적인 양의 상관관계를 보였다.

본 연구 결과를 근거로 하여 다음과 같은 몇 가지 측면을 제언하고자 한다.

1. 사업체 영양사의 급식 관리 업무 활동 수준을 향상시키기 위해 업무수행도에 영향을 미치는 요인들을 규명하는 다각적인 연구가 이루어져야 하겠다.

2. 본 연구에서는 시간적 제약으로 평균적인 규모와 특징을 가진 사업체 급식소를 연구의 대상으로 설정하였으나 조사 대상의 범위와 규모를 확대시킨 사업체 급식소 영양사의 업무 분석과 적정인원에 대한 후속 연구가 이루어져야 하겠다.

3. 본 연구에서는 주로 설문지법을 이용하여 영양

사의 업무 시간 분석을 하였으나 보다 객관적인 작업 분석을 통한 표준 시간 및 업무 분석에 관한 후속 연구가 수행되어야겠다.

참고문헌

1. 대한영양사회 서울지부 : 운영 현황, 1994.
2. 보건복지부 : 식품위생법 시행령, 1994.
3. 보건복지부 : 식품위생법 시행령 규칙, 1994.
4. 대한영양사회. 급식관리지도서, 1994.
5. 대한영양사회. 사업체 급식 업무 규정 및 관리 지침, 국민영양, 121 : 17, 1990.
6. 김병구. 국민 건강을 위한 영양사의 역할과 현황, 국민영양, 103 : 9, 1988.
7. 김병구. 21세기를 향한 사업체 영양사의 직무개발을 위한 제언, 국민영양, 69 : 10, 1985.
8. 양일선. 급식 산업의 변화에 따른 영양사의 역할 기대, 국민영양, 132 : 12, 1991.
9. 김영희. 산업체 급식에서의 우리 나라와 외국의 영양사 역할 비교, 대한영양사회 학술대회 자료집, pp. 103~112, 1989.
10. Palacio, J. P., Spears, M. C. and Vaden, A. G. The effect of organizational level and practice area on managerial work in hospital dietetic services. J. Am. Diet. Assoc., 85(7) : 799, 1985.
11. Sultemeier, P. M., Gregoire, M. B. and Spears, M. C. Managerial functions of college and university foodservice managers. J. Am. Diet. Assoc., 89(7) : 924, 1989.
12. Brown, L. M. and Fruin, M. F. Management activities in community dietetics practice. J. Am. Diet. Assoc., 89(3) : 373, 1989.
13. The American Dietetic Association. A new look at the profession of dietetics. Final report of the 1984 Study Commission on Dietetics : Summary and recommendations. J. Am. Diet. Assoc., 84(9) : 1052, 1984.
14. Synder, J. R., Schiller, M. R. and Smith, J. L. A comparison of career-entry administrative competencies with skills required in practice : Implications for continuing education. J. Am. Diet. Assoc., 85(7) : 799, 1985.
15. Jackson, J. and Hynak-Hankison, M. T. Incorporating hard boxes and soft bubbles into the dietetics curriculum. J. Am. Diet. Assoc., 89(4) : 528, 1989.
16. Mathis, R. L. and Jackson, J. H. Personnel : Contemporary Perspectives and Applications(2nd. ed.). St. Paul, Minn. : West Publishing Co., 1979.
17. 정종진. 새인사관리. 서울, 법문사, 1993.
18. 이학중. 인적자원관리. 서울, 세경사, 1990.
19. 김직현. 인사관리론. 서울, 무역경영사, 1990.
20. Ivancevich, J. M. Human resource management (5th ed.). Homewood, Il : Richard D. Irwin Inc., 1992.
21. Flippo, E. B. Principles of personnel management(3rd. ed.). N. Y. N. Y. : Mcgraw-Hill Book Co., 1971.
22. Miller, J. E. and Porter, M. Supervision in the Hospitality industry. N. Y. N. Y. : John Wiley & Sons., 1985.
23. Lundberg, D. E. and Armates, J. P. The management of people in hotels, restaurants, and clubs (4th. ed.). Dubuque, Iowa : Wm. C. Brown Co. Publishers, 1980.
24. 차진아, 양일선. 사업체 급식소의 생산성지표 및 이에 영향을 주는 변수 요인의 분석, 대한영양사회 학술대회 자료집, pp. 204~223, 1993.
25. 전희정. 서울지역 산업체 급식소의 운영관리 실태 조사 및 평가 I. 생산직과 사무직 간의 운영 형태, 급식비, 영양사 업무를 중심으로. 한국조리과학회지, 9(3) : 247, 1993.
26. 전희정, 이윤경, 백재은, 주나미. 서울 지역 산업체 급식소의 운영관리 실태 조사 및 평가 II. - 생산직 급식소와 사무관리직 급식소간의 잔식량, 위생 및 시설기구관리를 중심으로 -. 한국조리과학회지, 10(3) : 277, 1994.

27. Muchinsky, P. M. Psychology applied to work (3rd ed.). Pacific grove, California : Brooks/Cole Publishing Company, 1990.
28. 대한영양사회. 급식학교 영양사 직무분석-경남 지역을 중심으로-. 국민영양, 122 : 39, 1990.
29. 이영란. 산업체 단체급식소의 관리 개선을 위한 실태조사 연구. 석사학위논문, 연세대학교 대학원, 1987.
30. 이영남, 김영희. 서울 경기 일부지역의 단체급식소에 대한 실태조사 연구. 한국영양학회지, 14 (1) : 1, 1981.
31. 이기열. 내일의 영양사의 역할과 업무 개발 방향. 국민영양, 69 : 2, 1985.
32. 사업체분과위원회. 산업체 급식소의 운영 현황 및 영양사 조리원의 업무 실태 조사보고서. 대한영양사회 학술대회 자료집, pp. 134~160, 1989.