

# 식품영양학 전공과 타 전공 학생들의 전공 관련 현장 실습 만족도, 수행 평가도 및 인식도에 관한 연구

최미경\* · 전예숙\* · 배윤정\*\* · 김은영\*\* · †김미현

\*청운대학교 식품영양학과, \*\*숙명여자대학교 식품영양학과, 강원대학교 식품영양학과

## A Study on the Satisfaction, Evaluation and Awareness of Internship Programs among Major and Non-major Students in Food and Nutrition

Mi-Kyeong Choi\*, Ye-Sook Jun\*, Yun-Jung Bae\*\*, Eun-Young Kim\*\* and †Mi-Hyun Kim

\*Dept. of Human Nutrition & Food Science, Chungwoon University, Hongseong 350-701, Korea

\*\*Dept. of Food & Nutrition, Sookmyung Women's University, Seoul 140-742, Korea

Dept. of Food & Nutrition, Kangwon National University, Gangwon 245-711, Korea

### Abstract

The purpose of this study was to examine the levels of satisfaction, and awareness, as well as evaluations of internship programs between major and non-major students in food and nutrition. The survey was conducted via questionnaire to 80 major and 113 non-major students in food and nutrition who had finished an internship. For the primary internship facilities, the proportions were 51.3% in foodservice for the major group and 57.4% in business & industry for the non-major group. For the internship period, the proportions were 71.2% for under 2 weeks in the major group, and 42.9% for 2~4 weeks in the non-major group( $p<0.001$ ). The proportions of students who were provided orientation from a professor( $p<0.001$ ), and visiting guidance by a professor( $p<0.001$ ), were 40.5% and 35.4%, respectively, in the major group and 73.4% and 82.1%, respectively, in the non-major group. The proportions answering that the internship was a necessity were 95.0% in the major group and 75.2% in the non-major group( $p<0.001$ ). The major group had significantly higher satisfaction scores for location of the internship facility, internship period, and connection between education and practice as compared to the non-major group. However, the satisfaction score for professor's guidance during the internship was significantly lower in the major group than the other group. The evaluation score for 'I did my best when doing my work' was significantly higher in the major group than the non-major group. The major group had significantly higher awareness scores for the internship's degree of assistance in improving skills, making use of knowledge, and adapting to the field, as compared to non-major group. In conclusion, students majoring in food and nutrition faithfully participated in their internship programs, with higher degrees of satisfaction and awareness, and higher evaluations. However, more effective internship program with intensified and developed guidance by professor are needed.

Key words: internship program, satisfaction, evaluation, awareness, major in food and nutrition.

### 서론

식품영양학과는 국가가 요구하는 유능한 영양사를 양성하

는 것이 학과의 설치 목표이며, 소정의 교육을 마친 식품영양학과 학생은 국가고시를 통하여 영양사 면허를 취득한다. 영양사는 식품과 영양에 관한 전문 인력으로서 국민의 식생활

† Corresponding author: Mi-Hyun Kim, Dept. of Food and Nutrition, Kangwon National University, San 235, Gyo-dong, Samcheok-si, Gangwon-do 245-711, Korea.

Tel: +82-33-570-6883, Fax: +82-33-570-6883, E-mail: mhkim1129@kangwon.ac.kr

과 관련된 건강 문제를 지도, 계몽하는 1차 보건 인력으로 중요한 직업이라 할 수 있다. 따라서 이론적 지식의 습득뿐만 아니라 실제로 실무 현장에서 전문인으로서 역할을 할 수 있는 능력이 강조됨으로써 교육 과정에서 실무 현장 실습이 매우 중요한 위치를 차지하고 있다. 이와 같은 중요성에 따라 대부분의 식품영양학과에서는 현장 실습을 필수 교과목으로 개설하여 교과 과정을 운영하고 있다.

현장 실습은 이론적 지식과 실기 수행 능력을 하나로 통합하고, 현장 업무 수행 능력을 향상시키며, 직장의 근무 태도를 몸으로 체험하고, 전공과 관련된 산업체의 현황 및 미래 전망을 파악케 하여 진로 결정을 도와줄 뿐만 아니라 대학에서 배운 내용을 실제 사용해 보는 경험과 연결시킴으로써 학습동기를 유발시켜주는 목적을 가지고 있다<sup>1)</sup>. Heerman<sup>2)</sup>에 의하면 학생들의 현장 실습 체험은 자신들의 적성, 흥미의 적부를 알아보고 현명한 진로에 도움을 줄 뿐만 아니라 자기 신념과 개념을 향상시키고, 리더십과 판단력을 기르며, 사회적 기술을 습득한다고 하였다. 그리고 실제 업계로 나가 현직 근로자들과의 생활을 통하여 졸업 후 취업할 수 있는 인맥을 맺거나, 최소한 그러한 직업에 종사하기 위하여 무엇이 필요한가를 인식하여 취업 준비를 하게 되며, 폭넓은 직업 채용의 기회를 갖는 것을 목표로 한다.

현장 실습 교육은 1906년 Cincinnati 대학의 Herman Schneider에 의해서 처음 시행되었는데, 당시의 산학 협동 교육이란 경험적 학습의 폭넓은 개념에 종속되는 프로그램 모델로서 학생들의 졸업 후 진로와 연관된 즉, 전공 분야의 경력 개발에 초점을 맞추었다. 이후 1922년 리버사이드 주니어 컬리지에서 도서관학, 간호학, 건축공학 분야에 현장 실습 교육을 실시한 것을 기초로 하여 현재에는 고등학교 및 대학에서의 직업 기술 교육이나 현장 실습 교육이 매우 보편화되어 있는 실정이다<sup>2)</sup>. 특히 특정 분야의 현장 실습에서 최근에는 전 분야로의 현장 실습이 강조되고 있다.

이미 선행 연구를 통해 Sim과 Jun<sup>3)</sup>은 단체 급식 실습생의 훈련에 대한 조사에서 실습생에 대한 운영의 효율성을 위하여 각 급식소의 영양사 실무 프로그램 개발이 필요하다고 하였으며, Yoon 등<sup>4)</sup>은 현장 실습 운영에 관한 조사에서 실습지침서의 부재, 상사의 이해 부족, 시설의 빈약 등이 실습 시 애로사항이라고 지적하였다. 이후 몇몇 연구<sup>5-7)</sup>에서 현장 실습 프로그램에 대한 평가가 보고되고 있으나, 현장 실습은 교육 과정이 표준화되어 있지 않고 지침서 등의 기준 자료<sup>8)</sup>가 미흡할 뿐만 아니라 사회적 변화에 따른 교육 과정의 평가 및 보완도 미미한 실정이다. 현장 실습은 식품영양학 이외의 타 전공 분야에서 먼저 실시되었으며, 최근에는 대학의 다양한 전공 분야로 확대되고 있는 시점에서, 식품영양학의 보다 효율적인 현장 실습 프로그램을 개발하고 이를 보완하기 위

해서는 타 전공의 현장 실습 프로그램과 비교, 평가하는 연구가 필요하다고 생각한다.

따라서 본 연구에서는 식품영양학 전공과 타 전공 학생의 전공 관련 현장 실습에 대한 만족도, 수행 평가도 및 인식도를 비교분석하여 보다 효율적인 식품영양학 현장 실습 프로그램 개발에 필요한 기초 자료를 제시하고자 하였다.

## 연구 방법

### 1. 조사 대상자 및 기간

충남 소재 대학교 재학생 중 최근 1년 이내에 전공 관련 현장 실습을 이수한 식품영양학과 학생 80명을 전공군, 식품영양학과 이외의 학과(호텔조리식당경영학과, 패션디자인섬유공학과, 건축공학과, 디지털방송공학과, 화장품과학과) 학생 113명을 타 전공군으로 하여 2006년 3월부터 5월까지 설문 조사를 실시하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

설문지는 선행 연구<sup>3)</sup>와 영양사 현장 실습 지침서<sup>8)</sup>를 기준으로 하고, 본 연구 목적을 고려하여 일반 사항, 실습 만족도, 실습 평가도 및 실습 인식도의 총 4부분에 맞는 문항을 구성한 후 예비 조사를 실시하고 최종적으로 개발하였다. 일반 사항으로는 실습 기관의 종류, 실습 기간, 실습 지역, 실습 지원비, 실습을 통해 배운 것, 취업희망 분야 등 총 11개 문항을 구성하였다. 실습 만족도는 실습 기관의 종류, 실습 기관의 위치, 실습 기간 및 시간, 실습 기관의 분위기, 실습 내용 및 프로그램, 실습 관리자, 실습 지원비, 실습생에 대한 대우 및 처우, 학교 교육과 현장 실무의 연계성, 실습에 대한 학과 교수의 지도의 총 10문항으로 구성하였다. 실습 수행 평가도는 성실한 태도, 활동적이고 적극적인 자세, 사전 준비 및 계획, 부과된 과제 수행 정도 등 총 8 문항으로 구성하였다. 실습 인지도는 실습이 직무 능력 향상, 전공 지식의 활용, 현장 적용 능력, 취업에 도움을 주는 정도의 4문항으로 구성하였다. 실습 만족도, 수행 평가도 및 인식도는 Likert scale에 의한 5점 척도법을 이용하여 '매우 그렇지 않다'를 1점, '매우 그렇다'를 5점으로 조사하였으며, 점수가 높을수록 실습 만족도, 수행 평가도 및 인식도가 높은 것으로 평가하였다. 개발한 설문지를 정규 수업 시간 전후에 조사 대상자에게 배부하고 연구 목적, 기록지 작성 요령 및 작성 실례를 설명한 후 조사 대상자가 자기 기입식으로 작성하도록 하였다. 기입 시간은 약 30분이 소요되었으며, 기록 후에 즉시 회수하였다.

### 3. 통계 분석

설문 조사를 통해 얻어진 모든 결과는 SAS program(ver.

8.01)을 이용하여 평균, 표준편차 및 빈도를 구하였다. 식품영양학 전공군과 타 전공군의 실습 만족도, 수행 평가도 및 인식도 점수의 차이는 Student's *t*-test, 비연속성 종속변수의 차이는  $\chi^2$ -test로 유의성을 검정하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 현장 실습 관련 일반 사항

조사 대상자의 현장 실습과 관련된 일반 사항은 Table 1과 같다. 성별은 식품영양학 전공군의 경우, 여자가 72명(90.0%)인 반면 타 전공군은 28명(25.2%)으로 유의한 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 실습 업체는 전공군의 경우, 위탁 급식 업체가 41명(51.3%)으로 가장 높은 반면 타 전공군은 사업체가 62명(57.4%)으로 가장 높았다( $p < 0.001$ ).

현장 실습 기간은 전공군의 경우, 2주 이하가 57명(71.2%), 타 전공군은 2~4주가 48명(42.9%)으로 가장 높은 비율을 보였고, 전공군의 경우 4주 이상 실습을 한 대상자가 없었으나, 타 전공군의 경우 21명(18.7%)이 4주 이상 실습을 하였다고 답하였다( $p < 0.001$ ). 1989년 조사된 Yoon 등<sup>4)</sup>의 연구에서 현장 실습을 1주일 실시하고 있는 대학이 56.7%로 가장 높았고 2주일은 40.0%였으나, 적절한 실습 기간에 대한 교수의 의견은 2주일이 58.2%로 가장 높은 비율을 보였다. 1994년 실시된 Sim과 Chun<sup>3)</sup>의 연구에서도 단체 급식 실습생들의 실습 기간은 1주가 59.2%로 가장 높았고, 2주가 35%, 3~4주가 6%였으나, 실습 후 적당한 실습 기간을 물었을 때 학교와 사업체는 2주, 병원은 4주라고 답한 비율이 가장 높은 것으로 보고되었다. 현장 실습 프로그램에 참여한 식품영양학과 대학생의 수행도 및 프로그램을 평가한 Lee<sup>7)</sup>의 연구에서 근무의 성실성, 주어진 업무 내용의 파악과 책임도, 실습 기관 직원들과의 친밀성과 신뢰도가 실습 기간이 1주인 학생보다 2주 혹은 3주 이상인 학생이 스스로의 수행도를 높게 평가하였을 뿐 아니라, 실습 기간의 담당자의 평가도 실습 기간이 길어질수록 높게 나타났다고 하였다. 따라서 실습 기관에서의 적응, 업무의 파악과 습득 등의 현실적인 이유로 실습 기간이 길어지는 것이 바람직한 것으로 보여진다. 그러나 타 전공과 비교 시에는 현장 실습 기간이 현재까지는 짧은 것으로 나타나고 있어 적절한 실습 기간에 대한 기관과 학생 상호간의 평가가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

교수로부터 실습 전 오리엔테이션( $p < 0.001$ )과 실습방문지도( $p < 0.001$ )가 있었다는 비율은 전공군이 각각 32명(40.5%)과 28명(35.4%)인 반면, 타 전공군은 각각 83명(73.4%)과 92명(82.1%)으로 유의하게 높았다. 현장 실습의 필요성에 대한 질문에서는 필요하다고 응답한 비율이 전공군은 76명(95.0%)으로 타 전공군의 85명(75.2%)보다 유의하게 높았다( $p < 0.001$ ).

Lee의 연구에서도 현장 실습이 식품영양학과 교육 과정에 필요하다고 답한 평가도 점수가 5점 만점에 4.7의 높은 점수를 나타낸 것으로 보고되었다<sup>7)</sup>. 따라서 이론 강의 및 실험·실습교과 과정에서 습득된 지식과 기술을 현장에 적용하는 실무 체험의 필요성이 높음이 본 식품영양학과 전공자들의 현장 실습 경험을 통해 강하게 제시되었다. 따라서, 식품영양학과에서 현장 실습의 중요성을 더욱 강하게 인지하고 보다 효율적인 현장 실습 프로그램을 개발·보완되어야 할 것으로 생각된다.

### 2. 현장 실습 만족도

조사 대상자의 현장 실습 만족도를 총 10개 항목에 대해 5점 척도로 조사한 결과는 Table 2와 같다. 전공군과 타 전공군의 실습 만족도에서 실습 기관의 위치(3.88/3.09:  $p < 0.001$ ), 실습 기간(3.79/3.49:  $p < 0.05$ ), 학교 교육과 현장 실무의 연계성(3.88/3.48:  $p < 0.01$ )은 전공군이 타 전공보다 유의하게 높았으나, 실습에 대한 학과 교수의 지도에 대한 만족도(3.43/3.75:  $p < 0.05$ )는 전공군이 타 전공군보다 유의하게 낮았다. 실습 만족도의 총 점수는 전공군이 36.79로 타 전공군의 34.72보다 유의하게 높았다( $p < 0.05$ ).

본 연구에서 전공군의 실습 기관의 위치에 대한 만족도가 높게 나타난 것은 Table 1에서 볼 수 있는 바와 같이 거주 지역과 실습 기관의 일치도가 전공군에서 유의적으로 높았던 것과 관련지어 생각해 볼 수 있다. 2004년에 실시되었던 선행연구<sup>9)</sup>에서도 현장 실습 지역과 거주지가 일치하는 실습생이 일치하지 않은 실습생보다 실습생에 대한 대우 및 처우 항목의 만족도와 '실습 장소의 정리정돈과 관리에 힘썼다', '조리원들과 친밀해지고 신뢰를 받게 되었다'는 항목의 평가도가 유의하게 높게 나타났다. 실습 기관과 거주지가 가깝지 않을 경우 출퇴근 시간에 쫓기게 되어 실습 업무에 대한 준비와 마무리가 충분히 이루어지지 못하고 조직 구성원과 접할 시간이 적기 때문인 것으로 생각되며, 실습 기관의 결정에서 학생들의 거주지에 대한 고려가 필요하다고 보여진다.

실습에 대한 학과 교수의 지도에 대한 만족도(3.43/3.75:  $p < 0.05$ )는 전공군이 타 전공군보다 유의하게 낮았는데, 이 또한 전공군에서 현장 실습 전 오리엔테이션과 실습 방문 지도가 적었던 것과 관련된 것으로 보여진다. 특히 본 연구에서 타 전공에 비하여 낮은 식품영양학과 교수의 현장 실습 전 오리엔테이션과 실습 방문 지도는 현장에서 학생들의 실습 적응력이나 실습 기관 담당자의 관심도에 영향을 줄 수 있을 것으로 판단되어지므로 이에 대한 보완이 필요하다고 보여진다.

### 3. 현장 실습 수행 평가도

조사 대상자의 현장 실습 수행 평가도를 총 8개 항목에 대

Table 1. Internship program status of the students

Characteristics	Criteria	Major (n=80)	Non-major (n=113)	Total (n=193)	Significance
Sex	Men	8(10.0)	83(74.8)	91(47.6)	$\chi^2=75.95$ (df=1) $p<0.001$
	Women	72(90.0)	28(25.2)	100(52.4)	
A kind of internship facility	Business & industry	31(38.8)	62(57.4)	93(49.5)	$\chi^2=68.88$ (df=4) $p<0.001$
	Foodservice	41(51.3)	2( 1.8)	43(22.9)	
	Architectural design	5( 6.2)	22(20.4)	27(14.4)	
	Hotel	3( 3.7)	14(13.0)	17( 9.0)	
	Others	0( 0.0)	8( 7.4)	8( 4.2)	
Facility of internship and employment desired	Agree	39(49.4)	62(55.4)	79(41.4)	$\chi^2=0.67$ (df=1) <sup>NS</sup>
	Disagree	40(50.6)	50(44.6)	112(58.6)	
Area in internship facility and residence	Agree	53(66.3)	36(31.9)	80(41.5)	$\chi^2=22.30$ (df=1) $p<0.001$
	Disagree	27(33.7)	77(68.1)	113(58.5)	
Length of internship	≤2 weeks	57(71.2)	43(38.4)	100(52.1)	$\chi^2=27.2$ (df=2) $p<0.001$
	2~4 weeks	23(28.8)	48(42.9)	71(37.0)	
	>4 weeks	0( 0.0)	21(18.7)	21(10.9)	
Internship hours	≤6 hours/day	13(16.2)	27(23.9)	40(20.7)	$\chi^2=6.67$ (df=3) <sup>NS</sup>
	6~8 hours/day	32(40.0)	48(42.5)	80(41.5)	
	8~10 hours/day	35(43.8)	34(30.1)	69(35.7)	
	>10 hours/day	0( 0.0)	4( 3.5)	4( 2.1)	
Orientation from professor	Yes	32(40.5)	83(73.4)	115(59.9)	$\chi^2=21.01$ (df=1) $p<0.001$
	No	47(59.5)	30(26.6)	77(40.1)	
Orientation from internship facility	Yes	48(60.0)	81(71.7)	129(66.8)	$\chi^2=2.88$ (df=1) <sup>NS</sup>
	No	32(40.0)	32(28.3)	64(33.2)	
Visit guidance of professor	Yes	28(35.4)	92(82.1)	120(62.8)	$\chi^2=43.26$ (df=1) $p<0.001$
	No	51(64.6)	20(17.9)	71(37.2)	
Internship pay	Yes	58(78.4)	91(80.5)	149(79.7)	$\chi^2=0.13$ (df=1) <sup>NS</sup>
	No	16(21.6)	22(19.5)	38(20.3)	
Information on internship facility	University	55(68.8)	43(38.0)	98(50.8)	$\chi^2=19.54$ (df=2) $p<0.001$
	Acquaintance	18(22.5)	60(53.1)	78(40.4)	
	Advertisement	7( 8.7)	10( 8.9)	17( 8.8)	
Necessity of internship	Yes	76(95.0)	85(75.2)	161(83.4)	$\chi^2=13.25$ (df=1) $p<0.001$
	No	4( 5.0)	28(24.8)	32(16.6)	

해 5점 척도로 조사한 결과는 Table 3과 같다. '부과된 과제를 수행하는데 최선을 다했다'는 평가 점수가 전공군은 4.28로

타 전공군의 3.88보다 유의하게 높았으며( $p<0.01$ ), 그 밖의 평가 항목이나 총 평가도 점수는 두 군 간에 유의한 차이가 없었

**Table 2. Satisfaction degree of internship program**

Characteristics	Major(n=80)	Non-major(n=113)	Total(n=193)
A kind of internship facility	3.91±0.92	3.68±1.01	3.78±0.98
Location of internship facility*** <sup>1)</sup>	3.88±0.95	3.09±1.10	3.41±1.11
Period of internship*	3.79±0.91	3.49±0.98	3.61±0.96
Atmosphere of internship facility	3.96±0.95	3.81±1.00	3.88±0.98
Contents and program of internship	3.66±0.98	3.54±0.98	3.59±0.98
Manager of internship	3.93±1.02	3.76±0.99	3.83±1.00
Internship pay	2.51±1.31	2.48±1.22	2.49±1.26
Service and treatment for internship students	3.79±1.04	3.64±0.96	3.70±0.99
Connection of education and practical affairs**	3.88±0.86	3.48±1.04	3.64±0.99
Guide of professor to internship*	3.43±1.02	3.75±0.95	3.62±0.99
Total score*	36.79±6.72	34.72±7.09	35.58±7.00

<sup>1)</sup> Significant difference determined by Student's *t*-test between two groups(\* $p<0.05$ , \*\* $p<0.01$ , \*\*\* $p<0.001$ ).

**Table 3. Evaluation degree of internship program**

Characteristics	Major(n=80)	Non-major(n=113)	Total(n=193)
I worked diligently throughout my internship	4.28±0.67	4.08±0.95	4.16±0.85
Throughout my internship, I was actively involved	4.06±0.72	3.98±0.90	4.02±0.83
I made a plan and prepared my work in advance	3.61±0.74	3.44±0.95	3.51±0.87
I understood accurately my responsibility and completed my work	4.04±0.72	3.96±0.86	3.99±0.80
I did my best for doing my work** <sup>1)</sup>	4.28±0.75	3.88±1.00	4.04±0.92
I spoke respectfully and had good attitudes	4.24±0.73	4.07±0.94	4.14±0.86
I kept organized and managed my work place	4.18±0.69	4.01±0.88	4.08±0.81
I followed the rules and cooperated with other colleagues	4.14±0.69	4.12±0.85	4.13±0.78
Total score	32.81±4.48	31.60±5.94	32.10±5.40

<sup>1)</sup> Significant difference determined by Student's *t*-test between two groups(\*\* $p<0.01$ ).

다. 전공군과 타 전공군 학생들 모두 스스로에게 '나는 실습생으로서 성실히 근무를 하였다', '실습 기간동안 활동적이고 적극적인 자세로 임하였다', '주어진 업무 내용을 정확히 파악하고 맡은 책임을 다하였다', '분명하고 예의바른 언어와 행동을 하였다', '실습 장소의 정리정돈과 관리에 힘썼다', '직무규칙을 지키고 다른 직원, 동료들과 잘 협력하였다'의 항목에서 5점 만점에 4점 이상의 높은 평가도를 나타냈다. 반면, '실습에 필요한 내용을 사전에 준비하고 계획하였다'는 항목은 두 군 모두에서 3점대의 점수를 나타내어, 다른 항목들에 비하여 낮은 평가도를 보였다. 이상의 결과에서 실습생들은 식품영양학 전공군과 타 전공군 모두 현장에서의 실습에는 열심히 임하였으나, 사전 준비도는 비교적 낮은 것으로 보여져 실습전 오리엔테이션 강화 등을 통한 사전 준비도를 증가시키는 것이 필요하다고 보여진다.

#### 4. 현장 실습 인식도

조사 대상자의 실습 후 인식도를 총 4개 항목에 대해 5점 척도로 조사한 결과는 Table 4와 같다. 실습이 '직무 능력 향상( $p<0.05$ )', '전공 지식 활용( $p<0.01$ )', '현장 적용 능력( $p<0.01$ )'에 도움을 주는 정도가 전공군은 각각 3.96, 4.03, 4.19로 타 전공군의 3.69, 3.63, 3.87보다 유의하게 높았다. 실습 후 인식도의 총 점수도 전공군이 15.95로 타 전공군의 14.76보다 유의하게 높았다( $p<0.05$ ). 이상의 결과에서 식품영양학 전공군이 타 전공군에 비하여 실습 후 현장 실습의 중요성을 더욱 크게 인지하는 것으로 나타났다. 현장에서의 영양사의 업무는 다양하고 방대하기 때문에, 학교에서의 이론적 강의와 제한된 실습실에서의 실험·실습만으로 영양사의 업무를 파악하고 익히는데 많은 한계점이 있기 때문으로 사료된다. Joo 등<sup>6)</sup>의 연구에서는 실습 기간의 영양사들이 이론 교육뿐 아니라

Table 4. Awareness degree of internship program

Characteristics	Major(n=80)	Non-major(n=113)	Total(n=193)
Assistance degree of internship to improve duty* <sup>1)</sup>	3.96±0.88	3.69±0.91	3.80±0.91
Assistance degree of internship to make use of knowledge**	4.03±0.95	3.63±0.92	3.80±0.95
Assistance degree of internship to adapt in the field**	4.19±0.85	3.87±0.82	4.00±0.84
Assistance degree of internship to get employment	3.73±1.02	3.87±0.82	3.64±0.99
Total score*	15.95±3.29	14.76±3.19	15.25±3.27

<sup>1)</sup> Significant difference determined by Student's *t*-test between two groups(\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$ ).

실습 시간을 확대하고 학교 교육과 현장 실무의 연계성을 강화해야 한다고 인식하고 있는 것으로 나타났으며, 교과목 외에 영양사로서 사명감과 전문 지식의 응용 능력, 서비스 정신 및 태도에 대한 교육이 필요하다는 결과를 근거로 실습 실습 및 현장 실습 교과목의 추가 개설 및 수업 시간의 확대가 필요하다고 강조하였다. 따라서 이러한 연구 결과들을 바탕으로 현장 실습이 타 전공에 비하여 늦게 수행되기는 하였지만, 현실적으로 상당히 중요한 교육 과정보다 인식을 하고, 이에 대한 교육 과정의 개발과 지침서의 보완을 통한 충실한 현장 실습이 이루어지도록 해야 할 것으로 보여진다.

한편, 여러 연구를 통하여 현장 실습 프로그램은 업체와 교육 기관의 유대 관계를 강화시켜 잠재적인 고용 기회를 최적화함으로써 양자 모두에게 이익을 줄 수 있는 것으로 나타나고 있다<sup>9~11)</sup>. 그러나 본 연구에서 현장 실습이 취업에 도움을 주는 정도에 대한 실습생의 인식도는 전공군이 3.73, 타 전공군이 3.87로 보통 수준을 나타내었다. 이렇게 현장 실습과 취업과의 연계성에 대한 인식이 낮은 것은 실습생들이 취업을 위한 실제적인 경험의 부재로 인하여 나타나는 결과이므로, 실습생들에게 향후 취업에 대한 연관성을 높게 인식시켜 더욱더 적극적인 태도로 현장 실습에 임할 수 있도록 하는 지도가 필요한 것으로 생각된다.

## 요약 및 결론

본 연구에서는 식품영양학 전공과 타 전공 학생의 현장 실습에 대한 만족도, 수행 평가도 및 인식도를 비교 분석하여 보다 효율적인 식품영양학 현장 실습 프로그램 개발에 필요한 기초 자료를 제시하고자 하였으며, 그 결과를 요약하면 다음과 같다. 조사 대상자의 성별은 식품영양학 전공군의 경우, 여자가 72명(90.0%)인 반면 타 전공군은 28명(25.2%)로 유의한 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 실습 업체는 전공군의 경우, 위탁 급식 업체가 41명(51.3%)으로 가장 높은 반면, 타 전공군은 사업체가 62명(57.4%)으로 가장 높았다. 현장 실습 기간은 전공군의 경우, 2주 이하가 57명(71.2%), 타 전공군은 2~4주가 48명(42.9%)으로 가장 높은 비율을 보였다( $p < 0.001$ ). 교수로부

터 실습 전 오리엔테이션( $p < 0.001$ )과 실습 방문 지도( $p < 0.001$ )가 있었다는 비율은 전공군이 각각 32명(40.5%)과 28명(35.4%)인 반면, 타 전공군은 각각 83명(73.4%)과 92명(82.1%)으로 유의하게 높았다. 그러나 실습이 필요하다는 응답 비율은 전공군이 76명(95.0%)으로 타 전공군의 85명(75.2%)보다 유의하게 높았다( $p < 0.001$ ). 전공군과 타 전공군의 실습 만족도에서 실습 기관의 위치(3.88/3.09;  $p < 0.001$ ), 실습 기간(3.79/3.49;  $p < 0.05$ ), 학교 교육과 현장 실무의 연계성(3.88/3.48;  $p < 0.01$ )은 전공군이 타 전공보다 유의하게 높았으나 실습에 대한 학과교수의 지도(3.43/3.75;  $p < 0.05$ )는 전공군이 타 전공군보다 유의하게 낮았다. 실습 만족도의 총 점수는 전공군이 36.79로 타 전공군의 34.72보다 유의하게 높았다( $p < 0.05$ ). 실습 평가도에서 '부과된 과제를 수행하는데 최선을 다했다'는 평가 점수가 전공군은 4.28로 타 전공군의 3.88보다 유의하게 높았으며( $p < 0.01$ ), 그 밖의 평가 항목이나 총 평가도 점수는 두 군간에 유의한 차이가 없었다. 실습 후 인식도에서 실습이 '직무 능력 향상( $p < 0.05$ )', '전공 지식 활용( $p < 0.01$ )', '현장 적응 능력( $p < 0.01$ )'에 도움을 주는 정도가 전공군은 각각 3.96, 4.03, 4.19로 타 전공군의 3.69, 3.63, 3.87보다 유의하게 높았다. 실습 후 인식도의 총 점수도 전공군이 15.95로 타 전공군의 14.76보다 유의하게 높았다( $p < 0.05$ ). 현장 실습이 취업에 도움을 주는 정도에 대한 실습생의 인식도는 전공군이 3.73, 타 전공군이 3.87로 두군 모두 보통 수준을 나타내었다. 이상의 연구 결과를 종합할 때 식품영양학과 전공 학생들이 타 전공 학생들보다 현장 실습에 대한 만족도, 수행 평가도 및 인식도가 높아 현장 실습이 충실하게 이루어지고 있으며, 또한 현장 실습의 중요성을 크게 인식하고 있음을 알 수 있었다. 그러나 타 전공보다 지도교수의 실습지도가 부족하고 이에 대한 만족도가 낮아 이에 대한 보완이 필요하며, 실습 전에 충분한 오리엔테이션을 통한 사전 준비와 취업 연관성에 대한 인식을 높여 더욱더 충실한 현장 실습 운영이 필요하다고 생각한다.

## 참고문헌

1. Yoon, BK and Kim, HK. A study on the industry and Col-

- lege cooperation in tourism department focusing on the job training. *Kor. Tourism Information Research*. 4:321-352. 1999
2. Heerman, B. Cooperative education in community College, pp.36-45. Jossy-Bass Publishers. 1975
  3. Sim, YJ and Chun, HJ. A survey of the training of students for future dietitian at various food-service institutions. *J. Kor. Home Economics* 32:199-210. 1994
  4. Yoon, SS, So, MH and Namkung, S. A study on the real management of experimental-practice and spot-practice at department of food and nutrition of junior College in Korea. *Kor. J. Food & Nutr.* 2:61-72. 1989
  5. Choi, MK, Jun, YS, Hong, WJ, Kim, SK, Kim, DH, Kim, AJ, Kang, MH and Kim, MH. A study on satisfaction and evaluation of students' spot-practice in department of food and nutrition. *J. Kor. Soc. Food Sci. Nutr.* 33:373-380. 2004
  6. Joo, N, Yoon, JY, Kim, O, Jung, HA, Park, SH, Ko, YJ and Cho, KW. A study on the improvement of the internship program for the dietetic students. *Kor. J. Food Culture.* 20:68-76. 2005
  7. Lee, HY. Measuring students' performances and evaluating the internship program for students majoring in food and nutrition. *Kor. J. Community Nutr.* 12:333-343. 2007
  8. Korean Dietetic Association. Guidebook for dietitian spot-practice, Korean Dietetic Association, Seoul. 2001
  9. Bell, B and Schmidt, C. Field practicums: What influence on graduate careers? In Yarrow A, Millwater A, DeVries S, Creedy D(eds), Practical experiences in professional education: Research monograph(pp.123-124). Brisbane, Australia: Queensland University of technology publication and printery. *Tourism Educ.* 15:11-17. 1996
  10. Walo, M. The latest win-win strategy in recruiting hotel staff. *Hotel Management.* 12:32-33. 1999
  11. Walo, M. Assessing the contribution of internship in developing Austrian tourism and hospitality students' management competencies. *Asia-Pacific J. Cooperative Educ.* 2:12-28. 2001

---

(2007년 10월 23일 접수; 2007년 12월 10일 채택)