

# 외식산업 전문인력 양성에 관한 연구(공급자 관점에서)

A research study on the cultivation of professionals  
in the foodservice industry

상명대학교 외식영양전공  
강사 윤지연  
부교수 홍완수  
경희대학교 외식산업학과  
조교수 김태희

Dept. of Foodservice Management & Nutrition, Sangmyung Univ.

*Part time Lecture* : Ji-Yeon, Yun

*Associate Professor* : Wan-soo, Hong

Dept. of Foodservice Industry, Kyunghee University

*Assistant Professor* : Tea-Hee, Kim

## 목 차

- |           |            |
|-----------|------------|
| I. 서론     | IV. 결과분석   |
| II. 문헌고찰  | V. 결론 및 제언 |
| III. 실증연구 | 참고문헌       |

## <Abstract>

The purpose of this study was to determine a is finding the process for the development of professionals in the foodservice industry.

The questionnaire used in this study was designed to measure the capabilities of professional foodservice employees, investigate the importance and accomplishments of curriculum of the major subject, and determine areas matters of the for improvement in the of field. It was distributed to 101 professors (include lecturers) of foodservice departments, from February 1 to 28, 2006. A total of 101 usable questionnaires were received amounting to a 100 percent response rate. Statistical data analysis was completed using SPSS Win(11.0) for frequency, t-test, one sample t-test, and IPA(importance performance analysis).

The results were as is follows. Regarding the As regard capabilities of professional foodservice employees, they remarked that the fair values and creative thinking are the most important. Regarding the curriculum of the major

subject, generally the importance degree is higher than the accomplishment degree.

The areas improvement are as follows: development of curriculum, securing the excellent faculty, academic-industrial cooperation, expanding and improving the university facilities in university, and increasing the experience during the term.

**주제어(Key Words):** 외식산업(foodservice industry), 전문가양성(development professional), 산학협동(academic-industrial cooperation), 인턴십(internship)

## I. 서론

1990년 전후의 국제적인 행사와 더불어 급속도로 발전하기 시작한 외식산업은 1990년도 후반기의 외환위기와 함께 심각한 위기에 처하기도 하였지만, 최근 20여년 사이 45조원에 달하는 시장규모로 급성장하고 있다. 신규사업의 진출과 기존 브랜드의 업장의 확대로 인력 수요가 급격하게 증가되는 추세에 있으나, 성장 규모에 비해 인력관리 부문에 있어서는 상당히 낙후되어 있다(장성근, 2005). 외식산업은 인적 서비스에 의해 이루어지는 노동집약적인 산업으로 지식, 기술, 경험을 겸비한 인력 대한 수요가 증대되고 있고, 업체에서는 현장에 투입할 수 있는 종사원을 원하고 있지만, 학교 교육을 통하여 배출되는 전공자들은 현장적합성 결여되고 있다는 문제가 지적되고 있다(진양호, 2003). 대학의 교과과정은 기업의 요구와 시대의 요구에 맞게 부응하는 차원에서 편성, 개편되어야 하며, 또한 전공자들이 대학에서 배운 내용은 졸업 이후에 적용되는 것이기 때문에 현재가 아닌 미래에 초점을 맞춘 미래 지향적인 것이어야 하지만(이혜숙, 2003), 이를 뒷받침하지 못하고 있는 실정이다.

따라서 본 연구는 수요자인 외식업체의 측면과 공급자인 대학의 측면에서 외식산업 전문 인력으로서 요구되는 직무 수행과 관련된 지식, 능력 및 기술과 현재 구성되어 있는 교과목의 업무 수행시 활용도와 중요도, 그리고 발전을 위한 요구도를 비교 분석함으로써 외식산업 전문인력 양성을 위한 기초 자료를 수집하고자 하였다.

## II. 문헌고찰

### 1. 한국 외식 산업의 현황 및 문제점

한국 외식시장의 매출에 대한 최초의 기록은 1997년도로 1977년 400억원에서 1997년 1.67조원으로 1977년 대비 417% 성장하였다. 1980년대 초중반의 KFC와 웬디스의 등장으로 버거 중심의 패스트푸드 시장은 매년 20%에 육박하는 성장을 보였고 1985년도의 잠시 주춤하던 성장세는 1986년도의 아시안 게임과 1988년 올림픽을 기점으로 맥도널드와

같은 메이저 브랜드들의 등장으로 10% 이하 수준의 성장률을 보이다 1990년도를 전후하여 패밀리레스토랑의 등장으로 외식시장은 가격과 서비스 면에서 한층 높은 수준으로 향상되며 1996년에는 전년대비 156% 성장률을 보였다. 그러나 1997년 말 IMF의 영향으로 성장률은 7% 수준으로 급감하게 되었고, 직장 내 구조조정의 영향으로 식당 창업이 급증하여 한식업소의 개수가 증가하는 추세를 보였다. 1999년 다시 상승회복세를 보이기 시작하였고, 외식시장은 다시 안정적인 상승세를 보이고 있다(한경수, 서경미, 박하나, 홍소야, 2004).

최근 우리나라의 도소매·음식숙박 및 기타 서비스업에 종사하는 인력은 727만 1천명이고 그 중 음식숙박업 198만 1천명이며(최수근, 2005), 식품접객업소의 수는 2004년 731,466개 업소이며, 특히 일반 음식점의 경우 2004년 611,063개 업소로 증가하여 1997년 대비 124%의 증가율을 보이고 있다(식약청 2005, 식약청 2001).

하지만 급격한 성장과 시장 규모의 확대에 따라 업체들의 경영 노하우 확보 및 축적과 전문인력 부족의 문제가 대두되고 있고(진양호, 1999), 급변하는 환경에 대응하기 위해 고객 만족과 고객가치 창출, 내부고객과 외부고객을 위한 마케팅 전략, 브랜드 관리, 정보인프라 구축, HMR(Home meal Replacement) 개발, 건강식 개발 및 홍보, 음식물 쓰레기 관리, PL(Produce Liability)법 대책, 체계적인 위생관리기법 구축과 같은 대응전략이 요구되고 있다(홍완수, 2005). 그리고, 외식산업의 발전을 위해서는 해외 진출을 위한 인프라 구축의 필요성, 세계 속의 일원으로서 위치정립문제, 외식산업육성을 위한 정부기관의 설치문제, 각종 업종·업체 중심의 협회, 연구회, 학회의 설립문제, 외식업경영자 및 종업원의 의식개혁의 필요성에 대한 문제들이 해결되어야 한다고 지적되고 있다(김현희, 2001).

### 2. 인적 자원의 수요와 공급

1996년 외식관련 학과가 전문대학에 전국 60개 대학 중 10개학과가 있었고 4년제 대학에는 존재하지 않았던 것에 비해(김두진, 채기수, 1996), 2003년에는 조리 관련 학과만도 100여개 이상에 달하고 있다(이명호, 2003).

전국적으로 각 대학내 외식관련 학과가 급증하고 또 경쟁

를 역시 해마다 높아지고 있을 뿐 아니라 외식업에 종사 희망자가 늘고 있어 공급은 증가하고 있지만, 정작 수요자인 고용주 입장에서는 인력부족이 문제를 호소하고 있다. 기업형 외식업체를 제외한 국내 대부분의 외식업계에서는 사람 구하기조차 힘든 '부익부 빈익빈' 현상과 함께 '풍요 속 빈곤' 현상이 심화되고 있고(장성근, 2005), 현재 국내 각 대학의 외식 관련 학과는 전문성이 부족하여 졸업한 전공자들이 외식업계에 투입돼도 바로 활용할 수 있는 인력은 별로 없다는 것이 업계 관계자들의 판단이다(식품외식경제, 2006).

외식산업은 타 산업에 비해 노동 강도는 높은 반면 급여 수준은 낮고, 미래에 대한 비전의 불확실과 물질적·제도적인 대우를 받지 못하기 때문에 이직률이 높고, 구직 인력의 학력은 높아지고 있는데 반해 근무환경과 급여수준은 이를 뒤따르지 못하고 있어(최수근, 2005), 전공자들에게 취업 희망 직장으로서의 매력도를 상실하고 있다.

취업포털사이트 인크루트와 연봉전문사이트 오픈샐러리가 2005년 12월 주요 대기업 263개사를 대상으로 '대졸신입사원 연봉'을 공동 조사한 결과 외식 식음료 업체 17곳의 대졸 초임 평균 연봉이 2358만 8천 원으로, 조사 대상 기업 11개 업종 중 최하위를 기록했다고 밝혔으며, 특히 조사 대상 기업 중 최고 연봉을 기록한 건설업종의 3800만원과 외식 식음료업종 최저 연봉인 1800만원을 비교했을 때 2배가 넘는 2천만 원의 격차를 보이는 것으로 나타나 타업체와의 차이가 극심한 것으로 나타났다(식품외식경제, 2005).

이런 문제들로 인해 양적으로 충분한 인력이 배출되고 있으나 수요공급의 불일치로 인하여 학생들의 취업은 어려워지고, 업체는 인력부족으로 어려움을 겪고 있다.

이와 같은 문제의 해결을 위해서는 외식산업 분야에서도 필요한 자격요건을 갖춘 인재들을 모집하는 '수요자'로서 기업의 이미지뿐만 아니라 '공급자'로서 제공할 수 있는 것에 대해서도 적극적으로 알려져 기업의 매력도를 높이는 적극적인 인적자원 마케팅(human resource marketing) 활동이 요구되고 있다(김태희, 이영남, 박홍현, 이정희, 고재윤, 2001).

### 3. 취업과 진로

최근 외식·조리전공 대학생들을 대상으로 조사한 결과에 의하면 학생들이 전공을 선택할 때 가장 많이 고려한 요인은 졸업 후의 진로인 것으로 나타났다. 하지만 전공 분야의 전문인으로서 사회에 진출을 하기에는 한계를 느끼고, 교과내용에 만족하지 못하고 있어 전문성을 강화할 수 있는 교육을 원하는 것으로 나타났다(송혜원, 2005; 나경하, 2005).

외식·조리 전공 졸업생들의 경우 취업이 가능한 곳은 급여 및 복리후생, 근무조건이 열악한 외식업체로 한정되고 있는 현실이며, 이런 업체들의 경우 취업 고려 시 기본적인 지

원 조건인 정규직 고용보장을 하고 있는 업체가 15.4%로 유사 서비스업이나 제조업과 비교해서도 절반 정도 수준으로(김동배, 2005), 외식·조리 전공자들의 취업 희망 업체는 그나마 형편이 나은 패밀리레스토랑과 같은 외식업체나 호텔의 식음료 매장과 같이 매우 제한적인 수밖에 없는 실정이다.

조리전문대학 졸업생의 취업 현황을 조사한 결과는 상당수의 학생이 외식업체에 취업을 하고 있으며, 전공과 무관한 분야에 취업하고 있는 경우도 상당한 것으로 나타났다(이명호, 2003). 이는 2년제 대학의 경우로 4년제 대학의 외식·조리 관련 전공자의 경우 비전공분야에 취업하는 비율이 더 높을 것이다.

이와 같은 문제들을 해결하기 위해 대학 측에서는 실습 비율을 높이는 커리큘럼으로의 개선과 우수교원을 확보하려는 노력 및 시스템적 교육과정 개발해야하고, 학생 측에서는 적극적으로 교육상품의 질을 요구해야 하는 역할과 사고의 전환이 필요하며, 기업 측에서는 직원을 인력자원으로서 적극적으로 채용하려는 역할 변화가 총체적으로 필요하다(조용범, 2005).

### 4. 산학과 인턴십, 현장의 요구도 및 주문식 교육의 현황

교과과정의 질적 개선이 이루어지기 위해서 업계와 학계는 연계 프로그램을 도입하여 서로의 요구 수준을 맞추어야 한다(이해숙, 2003).

산학협동은 산업체에서 활동하고자 하는 인력을 재학 중에 산업계에 연결시켜 이론은 학교에서 배우고 실습은 산업계에서 배우는 상호보완적인교육방법을 의미한다. 한국경제연구총서에서는 학계, 산업계 및 유관기관 사이의 공동계획 지도하에 장차 산업계에서 일하고자 하는 학생을 상호 협동하여 교육 훈련의 실시를 추구하고 동시에 산업경영의 실효성을 높이기 위한 일체의 노력이라고 정의하고 있다(대한상공회의소, 1976).

산학실습에 대해서는 업체와 학교 모두 강한 필요성을 느끼고 있지만 산학실습을 수용하는 업체의 교육프로그램 준비가 미흡하고 교육목적이 아닌 업체의 필요에 따른 생산성 향상을 위한 도구로 인식하여 단순 업무 위주의 실습을 실시하여 프로그램 구비의 필요성이 대두되고 있다(정효선 외 1명, 2004). 또한 업체가 관여할 수 있는 부분이 미비하고 외식업체의 현장의 요구도 거의 받아들여지지 않아, 산학실습 제도는 형식적으로 진행되어 학계나 업체, 그리고 학생 어느 쪽에도 도움이 되지 않는 결과를 초래하였다(진양호, 2003).

인턴은 원래 의과 대학을 졸업한 후 임상 실습을 받는 수련의 중 첫 1년간의 과정에 해당하는 사람을 의미 하는 것으로서, 기타 분야에서도 대학 졸업예정자 중 대학 측 추천을 받은 일정한 인원의 사원후보를 대상으로 일정시간 인턴(실

습사원)으로 한 다음, 적격자를 사원으로 채용하는 사원채용 제도로, 이 과정을 거쳐 선발된 사원은 입사 후, 수련기간만큼 수습기간을 단축 받는 제도이다. 입사 후 수습과정을 입사 전에 받게 함으로써 기업으로서는 입사 전에 사원 개인의 적성·능력을 미리 파악하여 사원을 효율적으로 배치할 수 있고 기업의 이미지를 높여 유능한 인재를 사전에 발굴할 수 있으며, 대학생들로서는 사회진출 이전에 자기개발, 사회적응력을 배양하고 수습기간이 생략되는 이점이 있다(인터넷 야후 사전 검색, 2006).

외식산업의 경우 인턴십의 교육적인 기대효과를 극대화하기 위해 많은 학교가 학점을 부여하고 있으나 평가 시스템의 부재로 인한 비합리적인 평가가 이루어지는 것이 문제로 대두되고 있어, '외식·급식업계 인턴십 프로그램 평가 도구' 및 '인턴 업무수행 평가 도구' 등을 공동 개발하는 것이 요구되고 있으며, 프로그램 구성, 인간관계, 제도적 측면 등 부분에서 학생들의 기대수준에 미치지 못하고 있는 것으로 나타났다(김태희, 김태희, 이영남, 박홍현, 2001).

주문식 교육제도란 산업체의 주문에 따라 교육을 실시하는 것으로, 실제로 주문식 교육(customized training)이라는 명칭을 사용한 미국의 경우 특정 산업체의 인력주문으로 대학이 그에 맞추어 교육과정을 개발하고, 개발된 교육과정에 따라 주문인력을 교육하여 산업체에 공급하는 형태로 시작되었다. 우리나라의 주문식 교육은 교육기관에서 산업체의 요구를 조사하여 그 내용을 교과과정이나 교재개발에 반영하는 형태이고, 미국에서의 주문식 교육에 대한 개념은 산업체와 대학간의 상화 위탁계약에 의해 교육이 이루어지는 형태이다(유지선, 2002).

외식업계의 경우, 아웃백이 중장기적인 산학협동 연계 체결 프로그램의 필요성이 대두됨에 따라 영남권의 경남정보대 등 10개의 전문대학에 관련 학과를 개설하여 주문식 교육제를 실시하고 있다. 2학년 1학기에 지원 학생을 선발하여 업체 경영층으로 구성된 강사진에게 학기 중에는 이론 및 현장 교육을 받고 방학동안은 실습을 통해 교육을 받은 후, 업체의 채용 시험을 거쳐 직원으로 선발하는 방식이다.

업체로서는 지속적인 우수 인력을 확충하고 업체에 대한 홍보 및 회사에 대한 이미지 향상과 교육비를 절감할 수 있으며, 관련 대학으로서는 실무중심의 교육을 제공받을 수 있고, 졸업 전에 직업에 대한 체험을 할 수 있고, 취업률을 증가시킬 수 있으며, 학교에 대한 이미지를 향상시킬 수 있다는 장점이 있다(황중서, 2005).

그 이외에도 진주보건대학은 (주)한국미스터피자와 산학협력을 맺고 2006학년도부터 외식산업미스터피자전공을 새로 만들었고(세계일보, 2006), 장안대학은 2002년도에 이어 2006년도에도 호텔경영전공, 관광레저전공 및 호텔조리전

공 등 3개 학과가 연합하여 힐튼호텔, TGI & Fridays 그리고 리더스클럽 등의 업체와 특약학과 협약을 체결하고 매년 60여명의 학생들을 양성할 예정이다(조선일보, 2006).

또한 업체 자체 내 교육 기관의 설립이나 대학 설립을 통한 인재 양성도 이루어지고 있다. 대표적인 예로 맥도널드의 햄버거 대학을 들 수 있으며, 제너시스의 치킨대학이나 T.G.I. Friday's의 아카데미와 같은 예가 있다. 최영루는 2008년 2년제 '서울관광대학'의 개교를 목표로 하고 있고, 한국음식관광협회는 2010년 4년제 '한국조리사관학교' 개교를 목표로 추진하고 있다(식품외식경제, 2006).

### III. 실증연구

#### 1. 설문지의 구성

외식산업 전문인력 양성을 위해 공급자인 학교 측면에서의 견해를 조사하기 위해 설문지를 개발하였다.

설문지의 구성은 일반사항과 직무수행과 관련된 지식, 능력 및 기술, 교과목의 수행활용도와 중요도에 관한 문항으로 구성하였다.

응답자의 일반적인 항목으로 성별, 구분, 연령, 거주지역, 본인전공, 학력을 기재하도록 하였고, 직무수행과 관련된 지식, 능력 및 기술에 관한 문항과 교과목의 수행활용도와 중요도에 관한 문항 및 요구도 문항으로 구성하였다.

직무수행과 관련된 지식, 능력 및 기술에 관한 설문으로 전경련에서 보고한 자료를 인용하여 개인역량에 관한 10문항과 국제적 감각 3문항, 조직 역량 3문항, 태도 및 가치관 5문항으로 구성하였다(전경련, 2003).

교과목의 수행활용도와 중요도에 관한 문항은 현재 국내 외식 관련학과에서 운영 중인 커리큘럼을 모두 조사하여 그것을 바탕으로 정리하여 외식 경영 관련 이론 9문항, 조리 관련 이론 7문항, 외식 실무 관련 실습 9문항으로, 요구도는 5문항으로 논자가 구성하였으며, 각 문항은 5점 리커트 척도로 답하도록 구성하였다.

#### 2. 조사 대상 및 시기

연구 도구의 적합성을 검증하기 위하여 5인의 전공 교수들의 면접을 통한 예비조사를 거친 뒤, 전국의 전문대학 및 종합대학의 외식 관련 학과에 재직 중인 강사 이상의 교원을 대상으로 총 101명이 연구에 참여하여 100%의 회수율을 보였으며, 연구기간은 2006년 2월 1일에서 28일에 걸쳐 실시되었다.

#### 3. 분석방법

SPSS WIN 11.0 프로그램을 이용하여, 일반사항 분석을

〈표 1〉 일반사항

		남		여		계	
		인원	비율	인원	비율	인원	비율
연령	20대	3	4.7%	3	8.1%	6	5.9%
	30대	21	32.8%	16	43.2%	37	36.6%
	40대	33	51.6%	15	40.5%	48	47.5%
	50대	5	7.8%	3	8.1%	8	7.9%
	60대	2	3.1%	-	-	2	2.0%
	전체	64	100.0%	37	100.0%	101	100.0%
거주지역	서울, 경기 광역시	44	68.8%	29	78.4%	73	72.3%
	광역시	11	17.2%	5	13.5%	16	15.8%
	기타 시,군	9	14.1%	3	8.1%	12	11.9%
	전체	64	100.0%	37	100.0%	101	100.0%
전공	외식경영관련	21	32.8%	11	29.7%	32	31.7%
	조리관련	38	59.4%	10	27.0%	48	47.5%
	식품영양관련	2	3.1%	13	35.1%	15	14.9%
	기타	3	4.7%	3	8.1%	6	5.9%
	전체	64	100.0%	37	100.0%	101	100.0%
학력	학사	7	10.9%	4	10.8%	11	10.9%
	석사	12	18.8%	8	21.6%	20	19.8%
	박사	38	59.4%	25	67.6%	63	62.4%
	기타	7	10.9%	-	-	7	6.9%
	전체	64	100.0%	37	100.0%	101	100.0%
구분	전임교수	32	50.0%	18	48.6%	50	49.5%
	초빙, 겸임, 시간강사	32	50.0%	19	51.4%	51	50.5%
	전체	64	100.0%	37	100.0%	101	100.0%

〈표 2〉 직무수행 관련 지식, 능력 및 기술에 대한 중요도 인식

위해 빈도분석, 남녀 구분에 따른 t-test의 분석 방법을 사용하였고, 전공교과목의 중요도와 수행도의 차이를 분석하기 위해 일표본 t 검정 및 IPA 분석 등의 분석을 실시하였다.

#### IV. 결과분석

##### 1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 〈표 1〉과 같다. 남성이 64명, 여성이 37명으로 총 101명이 조사에 참여하였으며, 남성의 연령은 40대가 51.6%로 가장 빈도가 높았고, 여성은 30대가 43.2%로 가장 많았다. 전공은 남성의 경우 조리 관련이 59.4%로 가장 많았고, 여성은 식품영양관련이 35.1%로 가장 많았다. 학력은 남녀 모두 박사가 가장 많았고, 남녀 모두 전임교수와, 초빙·겸임·시간 강사의 비율의 거의 비슷하였다.

##### 2. 외식분야 종사자가 갖추어야 할 능력

외식종사자가 갖추어야 할 능력에 대해 분석한 결과는 〈표 2〉와 같다. 개인역량과 국제적 능력, 조직 역량, 태도 및 가치관 중 가장 중요도를 높게 인식하고 있는 분야는 태도 및 가치관(4.32±0.76)으로 나타났으며, 국제적 역량에 대한 중요도가 3.58±0.71로 가장 낮게 나타났다. 개별 항목 중 가

구분	평균±표준편차	소계	
개인역량	기획문서작성	3.96±0.94	3.93±0.69
	프리젠테이션	3.80±0.88	
	문제해결기법	4.12±0.94	
	경영학기초	3.89±0.83	
	경제학기초	3.62±0.88	
	기업실무	3.84±1.02	
	PC활용	3.93±0.92	
	전공이론	4.00±0.95	
	산학실습	4.14±1.03	
국제적 능력	영어	4.20±0.99	3.58±0.71
	제2외국	3.42±0.86	
	한자	3.14±0.89	
조직 역량	비즈니스 예절	4.16±0.77	4.30±0.72
	대인관계	4.40±0.83	
	커뮤니케이션	4.35±0.84	
태도 및 가치관	올바른 가치관	4.48±0.86	4.32±0.76
	리더십	4.35±0.90	
	자기관리법	4.35±0.94	
	창의적 사고력	4.36±0.90	
	경영철학	4.07±0.90	

장 중요한 사항으로는 올바른 가치관(4.48±0.86)과, 창의적 사고력(4.36±0.90)을 들었다. 개인역량 중 문제해결기법을 중요하게 여기는 것으로 나타났는데, 이는 Jaksa & Ruth(2005)의 연구 결과와도 일치하는 것으로 나타났고, 전공자들이 미래지향적인 사고로 관리자로서의 능력을 갖추 수 있도록 교육과정이 개선되어야 함을 시사하였는데, 이는 Einar(2006)의 연구와도 일치하였다.

3. 교과목의 중요도와 수행도

교육자가 인식한 각 외식관련 전공 교과목에 대한 중요도와 실제 수행도의 차이를 일표본 t-test로 분석한 결과는 <표 3>과 같다. 전체적으로 중요도가 수행도가 높게 나타나 중요하지만 실제 수행능력은 부족한 것으로 인식하고 있는 것으로 나타났다. 그 중 푸드스타일링(0.56), 인적자원관리(0.55), 원가 및 재무관리(0.53), 프랜차이즈 경영론(0.52)이 차이가 큰 것으로 나타났다.

교육자가 인지한 교과목의 실제 수행수준과 중요도를 격자도를 이용하여 보여주는 Importance-Performance Analysis(IPA) Technique을 이용하여 분석하였다. 수행도와 중요도를 각각 1점에서 5점까지 점수를 부여하여 평가한 결과를 격자도로 나타냄으로써 각 교과목에 대한 위상을 평가하는데 효과적인 방법이 된다. 그림의 A, B, C, D 사분면은 교과목의 중요도와 수행도의 관계에 의해 특징 지워질 수 있게 되는데, A 사분면은 중요도는 높으나 수행도가 부족하여 관심을 기울여야 할 과목들의 영역이고, B 사분면은 중요도와 수행도가 모두 높아 지속적으로 유지해야 할 과목들의 영역이며, C 사분면은 중요도와 수행도가 모두 낮아 필요성이 결여되는 과목들의 영역이다. 마지막으로 D 사분면은 중요도는 낮으나 수행도가 높아서 비중을 낮추어야 할 과목들의 영역이다.

<그림 1>은 <표 3>의 과목들 중 경영관리론 과목의 중요도 평균 점수를 y 좌표, 수행도 평균 점수를 x 좌표로 하여 9

<표 3> 교육자가 인지한 교과목의 중요도와 수행도의 평균 차이 검증

구분	교과목	평균±표준편차			t-값
		중요도	수행도	대응차	
경영 관련 이론	메뉴관리	4.21±0.75	3.75±0.96	0.46	4.13***
	외식경영	4.09±0.75	3.59±0.89	0.50	4.96***
	창업론	3.95±0.79	3.46±0.74	0.49	4.76***
	프랜차이즈	3.92±0.74	3.40±0.07	0.52	5.73***
	시설관리론	3.88±0.72	3.43±1.02	0.44	3.86***
	원가·재무관리	4.24±0.76	3.71±1.07	0.53	5.22***
	마케팅	4.25±0.74	3.79±0.90	0.46	4.86***
	서비스관리	4.36±0.80	3.92±0.94	0.44	4.71***
조리 관련 이론	인적자원관리	4.27±0.84	3.72±1.03	0.55	5.27***
	단체급식	3.55±0.82	3.24±0.01	0.32	3.87***
	세계음식문화	3.59±0.85	3.33±0.93	0.27	3.01***
	가공·저장학	3.61±0.84	3.24±0.99	0.36	4.31***
	영양학	3.73±0.85	3.36±1.02	0.38	4.29***
	조리용어해설	3.85±0.80	3.58±0.85	0.27	3.32***
	조리원리	3.97±0.74	3.71±0.97	0.26	2.74**
	식품위생법규	4.10±0.86	3.71±0.97	0.39	3.89***
실습	서양조리	3.85±0.74	3.67±0.97	0.18	2.04**
	동양조리	3.98±0.72	3.71±0.86	0.27	3.73***
	한식조리	4.16±0.81	3.90±0.89	0.26	2.94***
	푸드스타일링	3.87±0.76	3.31±0.97	0.56	5.79***
	제과제빵	3.62±0.74	3.33±0.90	0.29	3.07***
	음료학	3.77±0.90	3.27±0.92	0.49	5.64***
	서비스 매너	4.16±0.92	3.85±0.98	0.31	3.23***
	현장실습	4.19±0.97	3.98±1.01	0.21	2.10**
실무영어	4.14±0.79	3.74±0.97	0.40	4.45	

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

개 좌표점을 평면에 표시하고, 모든 항목의 중요도와 수행도의 전체 평균값을 분할선( $x=3.64, y=4.13$ )으로 이용하여 평면을 4등분하여 그린 IPA 격자도이다.

중요도와 수행도가 모두 높은 B 사분면에 해당하는 과목은 서비스관리, 마케팅, 인적자원관리, 원가 및 재무관리, 메뉴관리로 나타났고, 중요도와 수행도가 모두 낮은 C 사분면에 해당하는 과목은 시설관리론, 프랜차이즈 경영론, 창업론, 외식경영론으로 나타났다. A 사분면과 D 사분면에 해당하는 과목은 전무하였다.

〈그림 2〉는 〈표 3〉의 과목들 중 조리관련이론 과목의 중요도 평균 점수를  $y$  좌표, 수행도 평균 점수를  $x$  좌표로 하여 7개 좌표점을 평면에 표시하고, 모든 항목의 중요도와 수행도의 전체 평균값을 분할선( $x=3.45, y=3.77$ )으로 이용하여 평면을 4등분하여 그린 IPA 격자도이다.

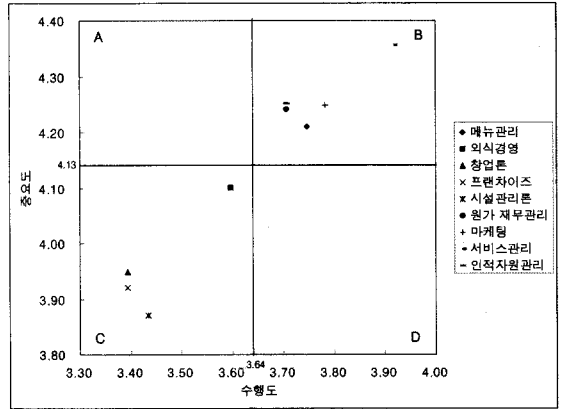
중요도와 수행도가 모두 높은 B 사분면에 해당하는 과목은 식품위생법규, 조리원리, 조리용어해설로 나타났고, 중요도와 수행도가 모두 낮은 C 사분면에 해당하는 과목은 영양학, 세계음식문화, 가공저장학, 단체급식으로 나타났다. A 사분면과 D 사분면에 해당하는 과목은 전무하였다.

〈그림 3〉은 〈표 3〉의 과목들 중 실습 과목의 중요도 평균 점수를  $y$  좌표, 수행도 평균 점수를  $x$  좌표로 하여 9개 좌표점을 평면에 표시하고, 모든 항목의 중요도와 수행도의 전체 평균값을 분할선( $x=3.64, y=3.97$ )으로 이용하여 평면을 4등분하여 그린 IPA 격자도이다.

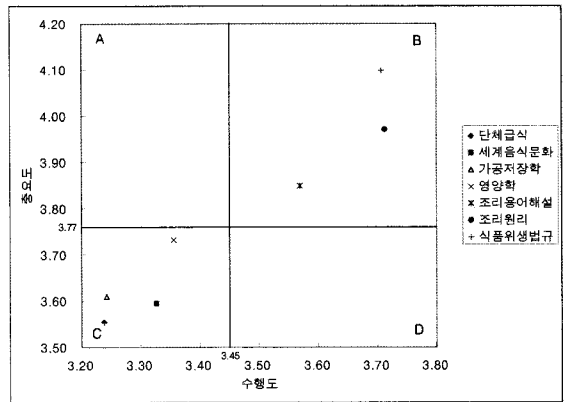
중요도와 수행도가 모두 높은 B 사분면에 해당하는 과목은 현장실습, 서비스매너, 실무영어, 한식조리, 동양조리로 나타났고, 중요도와 수행도가 모두 낮은 C 사분면에 해당하는 과목은 제과제빵, 음료학, 푸드스타일링으로 나타났다. 중요도는 낮으나 수행도가 높아 비중을 낮추어야 할 과목의 영역인 D 사분면에 해당하는 과목은 서양조리로 나타났으며 A 사분면에 해당하는 과목은 전무하였다.

4. 외식 산업의 전문 인력 양성을 위해 요구되는 교과 과정

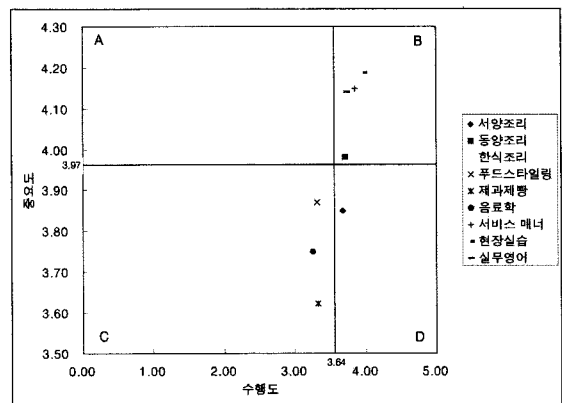
외식산업의 전문 인력 양성의 위해 요구되는 교과과정에 대해 전공별로 평균을 측정한 결과는 〈표 4〉와 같다. 커리큘럼의 개선, 우수한 교수진의 확보, 산학연계, 교내 시설 확충, 학기 중 경험 확대의 모든 항목에서 중요성을 매우 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 그 중 학기 내 경험이 가장 요구도가 높은 항목으로 조사되었다. 학기 중 경험이 가장 많은 요구도를 차지한 것은 학생들의 현장 감각을 길러주고 적극적인 진출을 유도하기 위해 요구되는 부분이며, 업체에게 현장감이 결여된 기대수준이 높은 직원들이 영입되었을 때 발생하는 극심한 직무만족의 저하와 이로 인해 야기되는 이직률로 인해 많은 문제가 야기되고 있는 현실에서 반드시 요구



〈그림 1〉 경영관련이론 과목의 중요도 · 수행도 격자도



〈그림 2〉 조리관련이론 과목의 중요도 · 수행도 격자도



〈그림 3〉 실습 과목의 중요도 · 수행도 격자도

되는 부분이라고 판단하고 있기 때문인 것으로 생각된다.

교육자들의 전공별로 요구도의 평균을 계산한 결과 커리큘럼의 개선에 대한 요구도가 가장 큰 전공은 식품영양관련 ( $4.53 \pm 0.52$ ) 전공자들이었으며, 우수한 교수진의 확보는 의

〈표 4〉 외식 산업의 전문 인력 양성을 위해 요구되는 교과 과정

교육전공	N	커리큘럼 (Mean ± S.D.)	교수진 (Mean ± S.D.)	산학연계 (Mean ± S.D.)	교내시설 (Mean ± S.D.)	학기 중 경험 (Mean ± S.D.)
외식경영관련	32	4.41 ± 0.71	4.56 ± 0.67	4.56 ± 0.62	4.41 ± 0.80	4.41 ± 0.71
조리관련	48	4.31 ± 0.80	4.35 ± 0.86	4.31 ± 0.83	4.33 ± 0.78	4.42 ± 0.74
식품영양관련	15	4.53 ± 0.52	4.13 ± 0.64	4.27 ± 0.59	4.20 ± 0.77	4.40 ± 0.83
기타	6	4.33 ± 0.82	4.33 ± 0.82	4.17 ± 0.41	4.67 ± 0.52	4.17 ± 0.98
Total	101	4.38 ± 0.73	4.39 ± 0.77	4.38 ± 0.72	4.36 ± 0.77	4.40 ± 0.75

식경영관련(4.56 ± 0.67) 전공자들이 가장 중요하게 여기고 있는 것으로 나타났으며, 산학연계에 대한 요구도가 가장 큰 전공자 또한 외식경영관련(4.56 ± 0.62)이었다. 교내시설의 확충에 대한 요구도는 기타(4.67 ± 0.52) 전공자들이 가장 컸으며, 학기 중 경험에 대한 요구도는 조리전공자(4.42 ± 0.74)로 나타났다.

## V. 결론 및 제언

외식산업의 전문인력 양성을 위해 외식관련 학과에 재직 중인 교수진을 대상으로 수행된 연구의 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자는 남성은 40대, 여성은 30대가 가장 많았고, 남성은 조리 관련 전공, 여성은 식품영양관련 전공이 가장 많았다. 학력은 남녀 모두 박사가 가장 많았고, 남녀 모두 전임교수와, 초빙·겸임·시간 강사의 비율의 거의 비슷하였다.
2. 외식종사자가 갖추어야 할 능력에 대해 올바른 가치관과 창의적 사고력을 가장 중요하게 인식하고 있었다.
3. 외식관련 전공 교과목에 대한 중요도와 실제 수행도의 차이를 분석한 결과, 전체적으로 중요도가 수행도가 높게 나타나 중요하지만 실제 수행능력은 부족한 것으로 인식하고 있는 것으로 나타났으며, 그 중 푸드스타일링(0.56), 인적자원관리(0.55), 원가 및 재무관리(0.53), 프랜차이즈 경영론(0.52)이 차이가 큰 것으로 나타났다.
4. 외식산업의 전문 인력 양성의 위해 요구되는 교과과정에 대해 분석한 결과, 커리큘럼의 개선, 우수한 교수진의 확보, 산학연계, 교내 시설 확충, 학기 중 경험 확대의 모든 항목에서 중요성을 매우 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다.

연구에 따른 제언은 다음과 같다.

1. 현재 대부분의 외식 관련 학과에 재학 중인 학과에 재학 중인 학생 중 여성이 비율이 매우 높은 현실이나, 외식업체의 경우 결혼 및 임신, 육아와 같은 부분에서 보호되고 있지 못한 열악함으로 근무 연수나 직급에서 보면 과거에 비

- 해 여성의 관리직 진출이 활발해지고 있긴 하지만 현실적으로 여성이 성장하기에는 아직 많은 장벽이 있음을 반증하는 것으로 업계에서 여성 인력이 적극적으로 일할 수 있는 발판을 마련하기 위한 노력이 필요한 것으로 생각된다.
2. 대학에서 교육을 담당하고 있는 교수진의 경우 남성의 비율이 현저하게 높았으며, 남성의 경우 조리, 여성의 경우 식품영양전공자들이 대다수로 외식을 전공한 인력이 매우 부족한 현실이어서, 학생들이나 업체가 요구하는 교과과정을 충족시킬 수 있는 대안이 요구된다고 하겠다.
  3. 산학실습의 경우 업체에서는 인재의 양성보다는 일손이 부족한 성수기의 단편적인 인원보충으로 활용하는 경우가 많고, 오히려 교육과 관리에서 발생하는 불필요한 노력으로 꺼리고 있기도 한 현실에 기인하여, 학생들의 입장에서는 산학실습 기간 동안의 업체에 대한 실망으로 졸업 후 진로를 전공과 무관한 분야로 돌리는 경우도 비일비재한 현실에서 보다 개선된 산학실습의 시스템을 탐색해야 할 것으로 생각된다.
  4. 본 연구 결과, 현재 4년제 대학에서 거의 전무한 서비스매너의 실습 과목 개설의 필요성이 나타났다. 서비스 매너와 같은 과목의 경우 지식을 전달하는 것뿐만 아니라 실제 익숙해지도록 훈련하는 과정까지 요구되고 있으나 현실적으로 국내의 교과목에는 전무한 것이 현실이므로 관련 교과목의 개설이 시급하다고 하겠다.

## ■ 참고문헌

- 김동배(2005. 6월). 내부노동시장 유연성-음식점과 타 업종 비교-. 학술연구 발표논문집 외식경영학회, 춘계학술세미나, 전경련회관.
- 김두진, 채기수(1996). 외식사업학과 교과과정 개발에 관한 연구. 한국식품영양학회지, 9(3), 281-288.
- 김세용(2000). 대학의 산학협동교육 지원체제에 관한 연구. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문, p.16.
- 김태희, 이영남, 박홍현(2001). 인턴십 만족도가 입사지원의



- 향에 미치는 영향-외식, 급식산업 중심으로-. *호텔관광연구*, 7, 203-228.
- 김태희, 이영남, 박홍현, 이경희, 고재윤(2001). 우수인재 확보를 위한 인적자원 마케팅 활성화 방안에 관한 연구-외식·급식업계 인턴십 프로그램을 중심으로. *경희대학교 외식산업경영논집*, 83-104.
- 김현희(2001). 외식서비스 산업의현황과 과제·전망. *식품과 학과산업*, 34(3), 17-26.
- 나경하(2005). 외식조리 교과과정 만족도 연구. *경기대학교 대학원 석사학위논문*.
- 나정기(1999). 산학실습에 대한 실태조사-고등교육기관의 관광관계학과 실습생을 중심으로-. *외식경영연구*, 2(2), 91-119.
- 대한상공회의소(1976). 산학협동의 현황과 과제, *한국경제연구소*, 1976, p.99.
- 송혜원(2005). 외식조리관련 전공 선택에 대한 인식차이 분석. *경기대학교 대학원 석사학위논문*.
- 식약청(2001). 2001년 식품의약품 통계연보 제7호. (2001. 8, 11), 한운섭.
- 식약청(2005). 2005년 식품의약품 통계연보 제7호. (2005. 10. 24), 유종헌.
- 식약청(2006). 2005년 3/4분기 식품관련 업소현황 및 감시실적. (2006, 1, 10), 김성희.
- 유지선(2002). 전문대학에서의 주문식 교육의 운영에 대한 이론적 고찰, *한국여성교양학회지*, 10, 17-91.
- 이명호(2003). 전문대학 조리교육의 문제점 및 발전방향. *외식경영학회*, 제26차 하계 정기 학술 세미나. 전경련회관.
- 이혜숙(2003). 국내 4년제 대학 호텔경영학과 교과과정의 중요도 분석-호텔 종사원의 경력 개발 정도에 따른 차이를 중심으로- *호텔관광연구*, 5(3), 198-214.
- 장성근(2005). 외식업 핵심인력 '풍요 속 빈곤', *월간식당*, 3월호.
- 전경련(2003). 『企業이 바라는 대학 교과과정』調查結果 및 이의 活用方案, (조사연구 2003-15), 이병욱.
- 전원배, 전희원(2004). 미래예측을 통한 학부 호텔 경영학과 교과과정에 관한 연구-필요한 지식, 능력, 추세의 확인을 통하여-. *호텔경영학연구*, 13(1), 171-186.
- 정효선, 윤혜현(2004). 산학실습 교육 프로그램에 대한 중요도와 만족도에 관한 연구-조리학 전공 대학생을 중심으로-, *호텔경영학연구*, 13(2), 257-275.
- 조용범(2005). 외식·조리 관련 학과 입학수요와 졸업생들의 취업과 진로에 관한 분석. *학술연구 발표논문집 외식경영학회, 춘계학술세미나, 전경련회관*.
- 진양호(1999). 한국외식산업의 현황 및 대응방안. *한국관광산업학회*, 13, pp.19-39.
- 진양호(2003). 외식산업에 있어 효율적인 산학협동 모델 설정에 관한 연구. *한국조리학회지*, 9(1), 121-138.
- 최수근(2005, 6월). 외식전공 분야의 수요와 공급. *학술연구 발표논문집 외식경영학회, 춘계학술세미나, 전경련회관*.
- 한경수, 서경미, 박한나, 홍소아(2004). 한국식품연감 내용 분석에 의한 한국 외식산업 현황분석. *한국식생활문화학회지*, 19(3), 313-325.
- 홍완수(2005). 환경변화에 따른 급식산업의 대응전략. *관광·레저연구*, 17(1), 287-305.
- 황종서(2005, 6월). 외식·조리 전공분야의 인적자원 수요와 공급방안--아우백스테이크하우스 사례 중심으로-. *학술연구 발표논문집 외식경영학회, 춘계학술세미나, 전경련회관*.
- 세계일보(2006). 전문대 간종 이색학과 눈길, 1, 8, 17:06.
- 식품외식경제(2005). 외식 식음료업종 대졸연봉 '최하위'. *정지명기자*, 10, 17, 08:14.
- 식품외식경제(2006). 외식인재양성 위한 대학설립의 의미, 1, 22, 07:02.
- 조선일보(2006). 대학·기업 손잡고 맞춤교육 실시. 1, 5, 17:17.
- Einar, M.(2006). "I hope it won't happen to me!" Hospitality and tourism students fear of difficult moral situations as managers, *Tourism Management*, 27, 561-575.
- Jaksa, K., & Ruth, J. K.(2005). Student perception of and embedded problem-based learning instructional approach in hospitality undergraduate programme. *Hospitality Management*, 24, 437-464.
- <http://kr.dic.yahoo.com/result.html>. 2006, 1, 27.

(2006년 10월 30일 접수, 2006년 12월 17일 채택)