

제주지역 요양 (병)원 영양사의 직무중요도, 직무수행도 및 직무만족도 분석*

강혜숙¹ · 이윤경² · 채인숙^{2†}

제주의료원,¹ 제주대학교 식품영양학과²

Job importance, job performance, and job satisfaction in dietitians at geriatric hospitals or elderly healthcare facilities in Jeju*

Kang, Hye-Sook¹ · Lee, Yunkyoun² · Chae, In-Sook^{2†}

¹Jeju Medical Center, Jeju 63243, Korea

²Department of Food Science and Nutrition, Jeju National University, Jeju 63243, Korea

ABSTRACT

Purpose: This study analyzed job importance, job performance, and job satisfaction in 38 dietitians working at geriatric hospitals and elderly healthcare facilities in Jeju surveyed from September 15–24, 2014 with the aim of providing basic data for improving the quality of meals and nutrition management for elderly patients. **Methods:** Data were analyzed using descriptive analysis, χ^2 -test, t-test, ANOVA, and Pearson's correlation coefficients using the SPSS Win program (version 12.0). **Results:** Regarding job importance, the average score was 4.29 (out of 5), indicating that hygiene and safety management scored the highest at 4.77 (out of 5), and nutrition management scored the lowest at 3.86. In terms of job performance of subjects, the average score was 2.87 (out of 5), indicating that cooking operation management scored the highest at 4.42 (out of 5). Regarding the Importance–Performance Analysis (IPA) of job importance and job performance, hygiene and safety management and cooking operation management scored high for importance and performance (B quadrant) menu management, human resource management, and nutrition management scored low for importance and performance (C quadrant) and purchasing management and financial management were included in D quadrant and A quadrant, respectively. For the level of job satisfaction of subjects, the average score was 3.37 (out of 5), indicating that relationships with colleagues scored the highest at 3.72, and improving professionalism scored the lowest at 2.95. Additionally, job importance and performance of subjects were positively correlated with job satisfaction ($r = 0.395$, $r = 0.386$, both $p < 0.05$). **Conclusion:** In conclusion, scores for job importance and job performance of nutrition management were low, and job satisfaction of improving professionalism scored low. Therefore, continuous training and education programs of nutrition management should be provided to improve professionalism of dietitians at geriatric hospitals and elderly healthcare facilities.

KEY WORDS: job importance, job performance, job satisfaction, dietitians

서 론

평균수명의 증가와 출산율 감소에 따른 인구의 고령화 현상은 최근 전 세계적으로 나타나는 인구구조 변화의 가장 큰 흐름으로 세계적인 이슈가 되고 있다. 우리나라도 1960년대 이후 산업화 과정과 함께 노인인구 증가를 유발하는 사회적 변화가 본격적으로 나타났고, 사망률 감소와 더불어 선진국에서 경험하지 못한 심각한 수준의 저출산

현상으로 인해 노인인구의 절대수와 상대적 비율이 높아지고 있는 실정이다. 우리나라는 1970년대에 65세 이상 노인인구가 전체 인구의 3.1% 수준이었으나 2000년에 7.2%를 넘어서면서 이미 고령화사회 (aging society)에 진입하였고,¹ 2014년 현재 총인구에서 65세 이상 고령자가 차지하는 비율은 12.7%로, 노인인구 600만명 시대를 맞이하고 있으며 2018년에는 노인인구 14.3%로 고령사회 (aged society)로, 2026년에는 20.8%로 초고령사회 (post-aged

Received: April 11, 2016 / Revised: May 11, 2016 / Accepted: May 13, 2016

*This research was supported by the 2015 scientific promotion program funded by Jeju National University.

[†]To whom correspondence should be addressed.

tel: +82-64-754-3557, e-mail: ischae@jejunu.ac.kr

© 2016 The Korean Nutrition Society

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/>) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

society)에 진입할 것으로 추정된다.²

인구 고령화가 급진전됨에 따라 노인 부양을 포함한 다양한 노인문제들이 사회의 커다란 관심사로 부각되고 있으며, 노년기가 길어진 노인의 복지 욕구는 더욱 다양화되고 심화되고 있는 실정이다. 노인 인구 증가에 따른 문제 중 가장 주목할 만한 변화는 장기간 보호를 필요로 하는 치매, 뇌졸중 및 만성질환을 가진 노인 환자들이 빠르게 증가하고 있다는 것이며,³ 이로 인해 노인들을 부양하는 가족의 부담도 함께 증가하고 있다. 실제로 2011년 노인생활실태조사에 의하면⁴ 우리나라 65세 이상 노인의 88.5%가 만성질환을 갖고 있으며, 만성질환의 수는 평균 2.5개로 2개 이상 가진 복합 환자가 68.3%, 3개 이상이 44.3%로 나이가 많을수록 만성질환 유병률도 높아지는 경향을 보이고 있다. 과거에는 이러한 만성질환 노인들의 요양 보호를 가족이 담당하였으나, 최근 산업화와 경제발전 등에 따른 핵가족화, 부양역의 변화와 함께 여성의 사회 참여가 증가하면서 가족 내 부양 기능은 한계를 드러내고 있다.⁵ 따라서 이러한 기능을 대체할 사회적 시설에 대한 필요성이 대두되고 있으며, 실제로 노인의료복지시설이나 요양병원 등 심신의 장애를 가진 노인들을 돌볼 수 있는 시설에서의 요양과 보호가 늘어나고 있다.⁶

노인의료복지시설에는 노인요양시설, 노인요양공동생활가정, 노인전문병원 등이 있는데, 노인요양시설과 노인요양공동생활가정은 통상적으로 요양원으로 칭해지고 있으며, 노인전문병원의 경우 의료법상 요양병원으로 명명되고 있다.⁷ 노인요양시설과 노인요양공동생활가정은 치매, 중풍 등 노인성 질환 등으로 심신에 상당한 장애가 발생하여 도움을 필요로 하는 노인을 입소시켜 급식·요양과 그 밖에 일상생활에 필요한 편의를 제공하는 시설이나, 노인요양시설은 입소 정원이 10인 이상인 반면, 노인요양공동생활가정은 5~9명의 규모로 운영되어 이에 따른 시설의 연면적 공간 크기나 인력 배치 기준 등이 달라질 수 있다. 요양병원은 급한 수술이나 집중 치료를 받을 필요는 없지만 치매 같은 노인성 질환이나 만성질환 등으로 장기 입원이 필요한 환자들을 위한 병원이며 보통 30명 이상 수용할 수 있는 규모로 설립된다.⁸ 즉, 요양병원은 치료와 재활 등의 의료서비스를 제공할 수 있는 의료시설이므로 일상생활의 도움과 함께 치료가 필요한 경우 이용하게 되는 반면, 의학 적 관리보다는 일상생활에서 돌봄이 필요한 노인들이 요양원을 이용하게 된다. 우리나라의 노인의료복지시설 현황을 살펴보면, 2004년 113개소였던 요양병원은 2014년 4월 1,284개소로 증가하여 10년 새 10배 이상 증가하였으며, 입원 환자도 34만 명에 달하고 노인요양원은 4,724개소, 요양병원은 1,325개소가 운영 중이다.⁹

노인에 대한 가족 부양 부담과 국가차원의 노인 의료비를 감소시키고, 노인의 삶의 질 향상을 위해서는 질병 치료보다 예방이 바람직하다. 또한, 이미 질병이 걸린 경우라도 관리의 효율화로 더 나빠지지 않게 예방하여야 하며, 질병의 예방과 관리를 위해서는 영양관리가 필수적이다. 특히, 노인의 경우 여러 가지 문제로 식생활을 제대로 영위하지 못하는 경우가 많으므로 예방적인 측면에서 영양관리가 필요하다.

우리나라에서 요양원이나 요양병원을 이용하는 노인들의 대부분은 질병 보유율과 약물 섭취 빈도가 높고, 심신의 장애가 있거나 다양한 이유로 기력이 떨어져 있는 복합적인 만성 환자로 여러 가지 건강상의 문제를 갖고 있다. 그러므로 노인들의 신체적인 변화와 정서적인 특징을 파악하고 노인성 질환과 질병 등을 고려하여 영양과 식사관리 계획이 수립될 수 있어야 하며, 이를 수행할 수 있는 영양전문가가 반드시 필요하다. 노인의료복지시설에서의 영양사의 역할은 노인의 삶의 질 향상을 위해 매우 중요하며, 적절한 영양치료와 급식 서비스는 노인 환자의 건강 회복에 큰 도움을 줄 수 있다.

제주지역 노인의료복지시설의 영양사 배치 현황에 있어서는 노인요양공동생활가정의 경우 입소자 정원이 10명 이하여서 모두 영양사가 배치되어 있지 않았고, 노인요양시설에서는 입소자가 50인 이상이 되는 34개소만이 영양사 1명씩을 채용하고 있다.

제주지역의 요양병원은 2014년 4월 현재 7개소가 실제 운영되고 있고 요양병원 1개소만이 2명의 영양사를 채용하고 있었으며, 나머지 6개소는 영양사 1명만 채용되어 있었다. 노인복지시설의 급식관리 실태를 조사한 연구¹⁰에서는 노인의료복지시설의 영양사 인력은 부족한 실정이며, 영세한 규모의 노인의료복지시설의 경우 영양사가 배치되지 않아 노인의 급식 및 영양관리가 비효율적으로 이루어지고 있다고 보고하였다. 또한, 노인복지시설의 영양사를 대상으로 한 연구¹¹에 의하면 조사대상 영양사의 과반수가 현재 담당하고 있는 업무의 양이 과다하다고 보고하였는데, 이는 영양사 고유의 급식관리 업무 효율을 저하시킬 뿐만 아니라 입소 노인들에게 적절한 영양서비스를 제공하지 못하는 결과를 초래할 수 있다.

이에 본 연구에서는 제주지역의 요양병원과 요양원을 중심으로 영양사의 업무에 대한 중요도와 수행도 및 직무만족도를 조사함으로써 장기요양 보호를 필요로 하는 노인을 대상으로 하는 시설의 영양사 업무에서의 문제점을 파악하고 노인에 대한 급식·영양관리 및 노인환자 건강관리의 질적 향상 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

연구방법

조사대상 및 기간

본 연구는 제주지역 요양병원 및 요양원 41개소에 근무 중인 42명의 영양사를 대상으로 2014년 9월 15일부터 9월 24일에 걸쳐 설문조사를 실시하였다. 요양병원과 요양원의 현황은 2014년 제주도청¹² 자료인 ‘도내 병원급 이상 의료기관 현황’과 ‘노인복지시설 현황’을 참고하였으며 요양병원은 총 8개소 중 폐업 예정으로 운영되고 있지 않은 1개소를 제외한 7개소를 대상으로 하였고, 요양원은 도내에서 운영되고 있는 총 54개소 중 영양사가 배치되어 있는 34개소를 대상으로 하였다. 배부된 42부의 설문지 중 38부 (회수율 90.5%)가 회수되어 최종 분석 자료로 사용되었다.

조사내용 및 방법

본 연구에 사용된 조사는 일반사항, 근무지 특성, 직무중요도, 직무수행도 및 직무만족도에 관한 내용으로 구성하였고 선행 연구¹³⁻¹⁵를 참고하여 개발하였다. 설문조사는 조사대상자에게 설문지를 우편 발송하여 직접 기입하도록 하였고 직접 방문하여 회수하였으며 불확실하게 응답한 경우 정확도를 기하기 위해 유선을 이용하여 재확인하였다.

일반사항 및 근무지 특성

조사대상자의 일반사항은 성별, 연령, 결혼여부, 근무경력, 근무기간, 학력, 근무지 유형, 근무지역, 고용형태, 급여 등을 조사하였고 조사대상자의 근무지 특성은 병상 수, 환자 수, 1식 단가, 영양사 수, 조리종사원 수, 운영형태, 영양사 업무 등을 조사하였다.

직무중요도 및 직무수행도

조사대상 영양사의 직무중요도와 직무수행도는 영양사 직무 7개의 영역에 대해 조사하였으며 각 영역별로는 구매관리 7개 항목, 메뉴관리 7개 항목, 위생 및 안전관리 6개 항목, 조리작업관리 4개 항목, 영양관리 6개 항목, 인사관리 5개 항목, 회계관리 3개 항목의 총 38개 항목으로 구성되었다. 직무중요도는 38개 항목에 대해 Likert의 5점 척도 (1점: 전혀 중요하지 않다, 5점: 매우 중요하다)를 사용하여 측정하였고 점수가 높을수록 직무중요도가 높은 것으로 평가하였다. 직무수행도는 5점 척도 (1점: 월 1회 이하, 5점: 매일)를 사용하여 측정하였으며 점수가 높을수록 직무의 수행빈도가 높은 것으로 평가하였다.

직무만족도

조사대상의 직무만족도는 직무자체 5문항, 의사소통 5문

항, 평가와 보상 5문항, 상사의 감독 5문항, 전문성 신장 3문항, 근무환경 9문항, 동료 5문항의 7개 영역 총 37문항으로 구성하였고 Likert의 5점 척도 (1점: 전혀 그렇지 않다, 5점: 매우 그렇다)를 이용하여 조사하였으며 점수가 높을수록 직무만족도가 높은 것으로 평가하였다.

자료의 통계처리

조사된 자료는 SPSS Win. Program (Ver. 18.0)을 이용하여 분석하였고 본 연구의 조사 도구의 내적 일관성을 검증하기 위하여 Cronbach's α 값을 이용하여 신뢰도를 측정하였으며 조사대상의 일반사항, 근무지 특성, 직무중요도, 직무수행도, 직무만족도는 기술통계분석 (descriptive analysis)을 실시하였다. 조사대상 직무중요도와 직무수행도간의 IPA 분석 (importance and performance analysis)은 중요도의 평균값을 Y축, 수행도의 평균값을 X축의 분할선으로 하여 중요도와 수행도가 평균값보다 높은 영역, 낮은 영역의 네 구간으로 구분하여 분석하였다. 조사대상의 직무중요도, 직무수행도, 직무만족도 간의 상관관계는 피어슨 상관계수를 이용한 분석 (Pearson's correlation analysis)을 실시하였다.

결 과

조사대상 영양사 및 요양 (병)원의 일반적 특성

조사대상 영양사 및 요양 (병)원의 일반사항은 Table 1과 같으며 성별에 있어서는 여자가 94.7%로 대부분을 차지하였고 연령별로는 만40~49세 (36.8%)가 가장 많았고, 만30~39세 (34.2%), 만50세 이상 (21.1%), 만20~29세 (7.9%) 순으로 나타났다. 결혼여부는 기혼 (68.4%)이 미혼 (31.6%)보다 높은 비율을 보였고 근무경력은 8년 이상 (34.2%)이 가장 많았으며, 5~8년 미만 (23.7%), 3~5년 미만 (18.4%), 1~3년 미만 (13.2%), 1년 미만 (10.5%) 순으로 나타났고, 현재 근무하는 요양병원·요양원 근무기간은 1년 미만 (28.9%), 1~3년 미만 (21.1%)과 3~5년 미만 (21.1%), 5~8년 미만 (18.4%), 8년 이상 (10.5%) 순으로 나타났다. 학력은 4년제 대학 졸업 (65.8%), 전문대학 졸업 (21.1%), 대학원 졸업 (13.2%)의 순이었고, 근무시설은 요양원이 84.2%로 요양병원 (15.8%)보다 많았으며, 근무지역은 서귀포시 (28.9%)보다 제주시 (71.1%)지역에서 근무하는 사람이 많은 것으로 나타났고 급여는 150~200만원미만 (65.8%), 200만원이상 (26.3%), 100~150만원미만 (7.9%)의 순으로 나타났다.

조사대상 요양 (병)원은 50~100병상 미만인 시설 (78.9%)이 가장 많았고, 100~150병상 미만 15.8%, 50병상 미만과

Table 1. Descriptive characteristics of subjects (N = 38)

	Item	Frequency	Percentage (%)
Gender	Male	2	5.3
	Female	36	94.7
Age	20 ~ 29	3	7.9
	30 ~ 39	13	34.2
	40 ~ 49	14	36.8
	50 ≤	8	21.1
Marital status	Single	12	31.6
	Married	26	68.4
Career as a dietitian (yrs.)	< 1	4	10.5
	1 ~ < 3	5	13.2
	3 ~ < 5	7	18.4
	5 ~ < 8	9	23.7
	8 ≤	13	34.2
Working period in geriatric hospitals or the elderly health care facilities	< 1	11	28.9
	1 ~ < 3	8	21.1
	3 ~ < 5	8	21.1
	5 ~ < 8	7	18.4
	8 ≤	4	10.5
Education level	College	8	21.1
	University	25	65.8
	Graduate <	5	13.2
Type of facility	Geriatric hospital	6	15.8
	Elderly health care facilities	32	84.2
Region	Jeju city	27	71.1
	Seogwipo city	11	28.9
Monthly income (10,000 won)	100 ~ < 150	3	7.9
	150 ~ < 200	25	65.8
	200 ≤	10	26.3
No. of beds	< 50	1	2.6
	50 ~ < 100	30	78.9
	100 ~ < 150	6	15.8
	150 ~ < 200	0	0.0
	200 ≤	1	2.6
No. of patients	50 <	1	2.6
	50 ~ < 100	32	84.2
	100 ~ < 150	4	10.5
	150 ~ < 200	1	2.6
Food cost per meal (won)	= 1,000	1	2.6
	1,001 ~ 1,500	4	10.5
	1,501 ~ 2,000	19	50.0
	2,001 ~ 2,500	13	34.2
	2,501 =	1	2.6
No. of dietitians	1	36	94.7
	2 ~ 3	2	5.3
No. of cooking employees	< 3	4	10.5
	3 ~ < 5	29	76.3
	5 ~ < 8	5	13.2
Operation type	Self-operation	38	100

200명상 이상의 시설은 각각 2.6%로 나타났으며, 환자 수에 있어서는 50~100명 미만이 84.2%로 대부분을 차지하였고, 100~150명 미만 (10.5%), 150~200명 미만 (2.6%), 50명 미만 (2.6%)의 순으로 나타났다. 조사대상 요양(병)원의 1식 단가는 1,501~2,000원 (50.0%), 2,001~2,500원 (34.2%), 1,001~1,500원 (10.5%), 2,501원 이상 (2.6%), 1,000원 이하 (2.6%)의 순으로 나타났고, 영양사 수에 있어서는 1명만 근무한다고 응답한 시설이 94.7%로 대부분을 차지하였으며, 조리종사원수는 3~5명 미만이 76.3%로 나타났고, 5~8명 미만 (13.2%), 3명 미만 (10.5%)의 순으로 나타났다.

직무중요도

조사대상 영양사의 직무중요도 조사를 위한 조사도구의 신뢰도는 문항 전체의 Cronbach's α 계수가 0.944로 나타났고, 영역별로는 회계관리가 0.960으로 가장 높게 나타났으며 가장 낮게 나타난 인사관리도 0.837로 나타나 내적 일관성이 높음을 알 수 있었다. 조사대상의 직무중요도를 조사·분석한 결과 (Table 2), 5점 만점에 대해 평균 4.29점으로 나타났고 업무 영역별로 살펴보면 위생 및 안전관리에 대한 중요도가 4.77점으로 가장 높게 나타났고 조리작업관리 (4.44점), 회계관리 (4.30점), 구매관리 (4.29점), 인사관리 (4.19점), 메뉴관리 (4.18점), 영양관리 (3.86점)의 순으로 나타났다.

각 영역별 세부 항목의 직무중요도를 분석한 결과, 구매관리 영역에서는 식품검수 4.84점, 급식재료의 발주 및 수불관리 4.68점, 재고조사 및 저장식품 관리 4.66점으로 나타났고 일반소모품의 청구 및 수급관리 항목의 경우 3.87점으로 다소 낮은 점수를 보였다. 메뉴관리 영역에서는 일반식단 작성이 4.68점으로 가장 높게 나타났고, 영양분석 (4.24점), 표준레시피 관리 (4.18점), 치료식 식단 작성 (4.16점), 급식대상의 기호도를 고려한 메뉴 개발 (4.13점), 치료식 메뉴 개발 (4.00점)의 순으로 나타났으며 기호도 및 만족도 조사에 관한 항목은 3.89점으로 가장 낮은 점수를 보였다.

위생 및 안전관리 영역에 있어서는 식재료 위생관리가 4.87점으로 가장 높게 나타났고, 급식시설설비 (4.84점), 조리원 위생관리 (4.76점), 조리장내 위생관리 (4.76점), 개인 위생관리 (4.76점), 위생 및 안전관리 일지 작성 (4.63점)의 순으로 나타났다. 조리작업관리영역에서는 조리지도 및 감독 (4.61점), 배식지도 및 감독 (4.50점), 작업일정계획 및 업무분담 (4.42점)의 순으로 나타났고, 잔식 및 쓰레기 감량관리 항목이 4.24점으로 가장 낮은 점수를 보였다.

영양관리 영역에 있어서 가장 중요도 점수가 높았던 항

Table 2. Job importance and performance of subjects

Dimension	Job activity	Importance ¹⁾	Performance ²⁾
Purchasing management	Market search	4.00 ± 0.77	2.00 ± 1.12
	Ordering of food material	4.68 ± 0.53	4.29 ± 0.73
	Receiving of food material	4.84 ± 0.37	4.63 ± 0.49
	Foodservice statistics	4.00 ± 0.77	2.13 ± 1.47
	Inventory control	4.66 ± 0.48	4.00 ± 1.07
	Requiring of support goods	3.87 ± 0.74	2.58 ± 1.22
	Sponsored goods management	4.00 ± 0.74	3.61 ± 1.55
	Average	4.29 ± 0.39	3.32 ± 0.60
Menu management	General diet menu planning	4.68 ± 0.53	3.26 ± 0.64
	Therapeutic diet menu planning	4.16 ± 0.79	2.82 ± 0.90
	Nutrition analysis of menu items	4.24 ± 0.63	2.84 ± 1.13
	Menu development (therapeutic diet)	4.00 ± 0.74	2.13 ± 1.17
	Menu development (general diet)	4.13 ± 0.74	2.39 ± 1.33
	Standardized recipe management	4.18 ± 0.65	2.84 ± 1.46
	Survey of preference and satisfaction	3.89 ± 0.61	1.45 ± 1.13
	Average	4.18 ± 0.51	2.53 ± 0.73
Sanitation and safety management	Safety management of foodservice facilities	4.84 ± 0.37	4.61 ± 0.97
	Sanitation training of employees	4.76 ± 0.43	2.37 ± 1.73
	Food material sanitation	4.87 ± 0.34	4.66 ± 0.75
	Safety in the production kitchen	4.76 ± 0.43	4.29 ± 1.31
	Records of sanitation and safety	4.63 ± 0.54	4.71 ± 0.90
	Personal hygiene	4.76 ± 0.43	4.61 ± 1.17
	Average	4.77 ± 0.35	4.21 ± 0.83
Work management	Work scheduling and task arrangement	4.42 ± 0.64	3.61 ± 1.73
	Supervision of cooking activities	4.61 ± 0.59	4.92 ± 0.36
	Supervision of distribution activities	4.50 ± 0.65	4.79 ± 0.74
	Leftover and waste reduction management	4.24 ± 0.68	4.37 ± 1.20
	Average	4.44 ± 0.53	4.42 ± 0.77
Nutrition management	Diagnosis and assessment of nutrition	4.18 ± 0.65	2.24 ± 1.57
	Nutrition education of therapeutic diet for patients group	3.74 ± 0.83	1.24 ± 0.79
	Development of nutritional materials for the aged	3.84 ± 0.79	1.45 ± 0.92
	Individual nutrition counseling	3.87 ± 0.74	1.95 ± 1.43
	Nutrition education of staffs, nurses, nursing aids	3.61 ± 0.75	1.13 ± 0.66
	Case study through team approach	3.95 ± 0.80	2.00 ± 1.45
	Average	3.86 ± 0.63	1.67 ± 0.84
Human resource management	Communication through meeting	4.61 ± 0.55	3.97 ± 1.15
	Leadership	4.24 ± 0.79	2.26 ± 1.59
	Documentation of job manual	4.26 ± 0.86	2.74 ± 1.54
	Personnel management	4.21 ± 0.70	1.82 ± 1.37
	Recruit and staffing of volunteer & service training	3.63 ± 0.71	1.47 ± 0.89
	Average	4.19 ± 0.57	2.45 ± 0.86
Financial management	Budget control	4.32 ± 0.77	1.55 ± 1.08
	Settlement of accounts control	4.29 ± 0.84	1.32 ± 0.66
	Cost control	4.29 ± 0.80	1.68 ± 1.21
	Average	4.30 ± 0.77	1.52 ± 0.87
Average		4.29 ± 0.54	2.87 ± 0.79

1) 5-point Likert scale (1: not important at all, 5: very important)

2) 5-point scale (1: less than one time per month, 5: daily)

목은 영양상태 평가 및 영양진단 항목 (4.18점)이었으며, 직원 대상 영양교육 항목은 3.61점으로 가장 낮은 중요도 점수를 나타냈다. 인사관리 영역에서는 조회 및 업무회의를 통한 의사소통 항목이 4.61점으로 가장 높게 나타났고 자원봉사자 모집배치와 급식서비스 교육관리 항목이 3.63점으로 가장 낮았으며, 회계관리 영역에 있어서는 예산관리 항목이 4.32점, 결산관리 항목과 원가관리 항목이 각각 4.29점으로 나타났다.

직무수행도

조사대상 영양사의 직무수행도를 분석한 결과는 Table 2에 제시하였으며 5점 만점에 대해 평균 2.87점으로 나타나 직무중요도에 비해 매우 낮은 점수를 보였고, 업무 영역별로 살펴보면 조리작업관리 (4.42점), 위생 및 안전관리 (4.21점), 구매관리 (3.32점), 메뉴관리 (2.53점), 인사관리 (2.45점), 영양관리 (1.67점), 회계관리 (1.52점)의 순으로 나타났다.

영역별 세부 항목에 대한 직무수행도를 분석한 결과, 구매관리 영역에서는 식품검수 (4.63점), 급식재료의 발주 및 수불관리 (4.29점), 재고조사 및 저장식품 관리 (4.00점)의 순으로 나타났고 일반소모품의 청구 및 수급관리 항목은

2.58점으로 가장 낮은 점수를 보였다. 메뉴관리 영역에서는 일반식단 작성 (3.26점), 제공 식단의 영양분석 (2.84점), 표준레시피 관리 (2.84점), 치료식 식단 작성 (2.82점), 일반식 메뉴 개발 (2.39점), 치료식 메뉴 개발 (2.13점)의 순으로 나타났으며 기호도 및 만족도 조사 항목은 1.45점으로 가장 낮게 나타났다.

위생 및 안전관리영역에서는 위생 및 안전관리 일지 작성 (4.71점), 식재료 위생관리 (4.66점), 급식시설설비의 위생관리 (4.61점), 개인위생관리 (4.61점), 조리장의 안전관리 (4.29점)의 순으로 나타났고 조리원 위생관리는 2.37점으로 가장 낮은 점수를 보였다. 조리작업관리 영역에서는 작업일정계획 및 업무분담 (3.61점) 항목을 제외한 조리지도 및 감독 (4.92점), 배식지도 및 감독 (4.79점), 잔식 및 쓰레기 감량관리 (4.37점)의 항목에 있어서 직무중요도 점수보다 직무수행도 점수가 높게 나타났다.

영양관리 영역에서는 영양상태 평가 및 영양진단 항목이 2.24점으로 가장 높은 점수를 보였고 직원 대상 영양교육 항목이 1.13점으로 가장 낮게 나타났다. 인사관리 영역에서는 조회 및 업무회의를 통한 조리종사원과의 의사소통 항목이 3.97점으로 가장 높았고, 급식업무 매뉴얼의 작성 및 비치 (2.74점), 리더십 관리 (2.26점), 조리종사원의

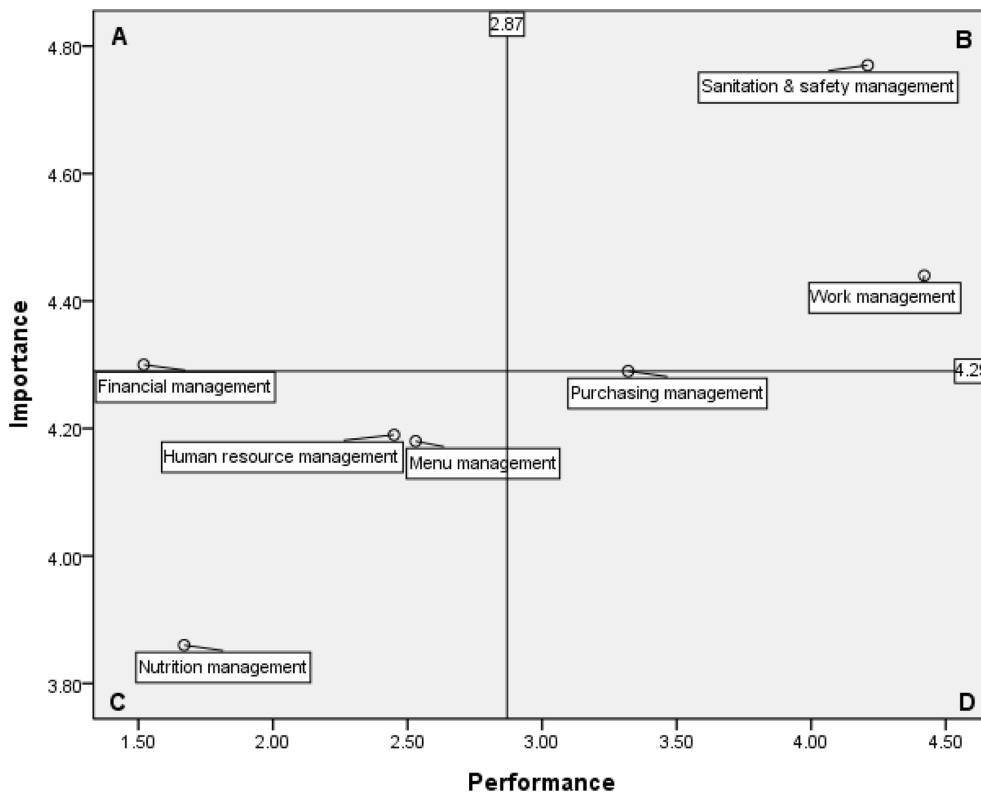


Fig 1. IPA Chart of job importance and performance of subjects

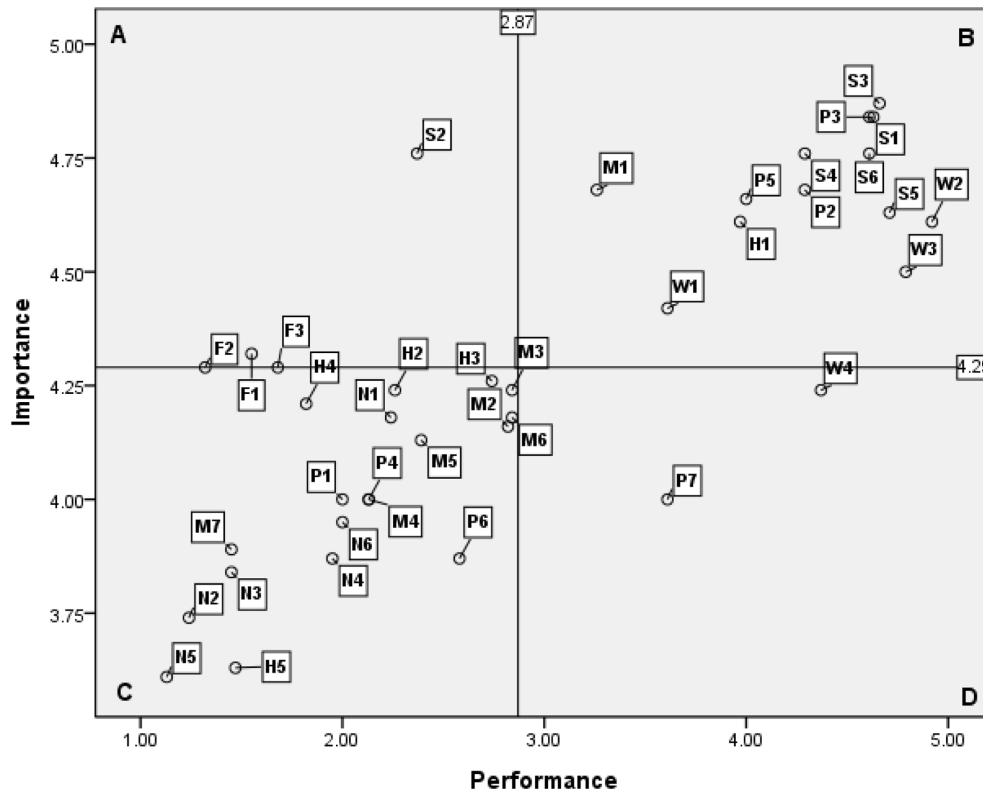
인사관리 (1.82점), 자원봉사자 모집배치와 급식서비스 교육관리 (1.47점)의 순으로 나타났다. 회계관리 영역은 원가관리 (1.68점), 예산관리 (1.55점), 결산관리 (1.32점)의 순으로 나타났으며 모든 항목에서 2점 미만의 점수를 보여 수행도가 낮음을 알 수 있었다.

직무중요도와 직무수행도의 격차도 분석

조사대상 영양사의 직무중요도와 수행도를 영역별로 격차도 분석 (importance and performance analysis, IPA)한

결과 (Fig. 1), 중요도와 수행도가 모두 높은 B 영역에는 위생 및 안전관리, 조리작업관리가 포함되었고, 중요도와 수행도가 모두 낮은 C 영역에는 메뉴관리, 인사관리, 영양관리가 속하였다. 구매관리와 회계관리 영역에 있어서는 직무중요도는 평균수준이었으나, 구매관리 수행도는 평균 이상으로 높았고 회계관리 수행도는 매우 낮은 것으로 나타났다.

영역내 세부 항목별 영양사의 직무중요도와 수행도를 격차도 분석 (IPA)한 결과 (Fig. 2), 위생 및 안전관리 영역



P: purchasing management, **M:** menu management, **S:** sanitation and safety management, **W:** work management, **N:** nutrition management, **H:** human resource management, **F:** financial management

A quadrant: S2 (sanitation training of employees), F1 (budget control)

B quadrant: P2 (ordering of food material), P3 (receiving of food material), P5 (inventory control), M1 (general diet menu planning), S1 (safety management of foodservice facilities), S3 (food material sanitation), S4 (safety in the production kitchen), S5 (records of sanitation and safety), S6 (personal hygiene), W1 (work scheduling and task arrangement), W2 (supervision of cooking activities), W3 (supervision of distribution activities), H1 (communication through meeting)

C quadrant: P1 (market search), P4 (foodservice statistics), P6 (requiring of support goods), M2 (therapeutic diet menu planning), M3 (nutrition analysis of menu items), M4 (menu development (therapeutic diet), M5 (menu development (general diet), M6 (standardized recipe management), M7 (survey of preference and satisfaction), N1 (diagnosis and assessment of nutrition), N2 (nutrition education of therapeutic diet patients group), N3 (development of nutritional materials for the aged), N4 (individual nutrition counseling), N5 (nutrition education of staffs, nurses, nursing aids), N6 (case study through team approach), H2 (leadership), H3 (documentation of job manual), H4 (personnel management), H5 (recruit, staffing of volunteer & service training), F2 (settlement of accounts control), F3 (cost control)

D quadrant: P7 (sponsored goods management), W4 (leftover and waste reduction management)

Fig. 2. IPA chart of job importance and performance by subjects' task

의 경우 조리원 위생교육만 A사분면에 포함되었고 다른 항목들은 직무중요도와 수행도가 모두 높은 B사분면에 속하였다.

조사대상의 직무중요도와 수행도가 모두 낮은 C사분면에 속한 항목은 구매관리 영역의 시장조사하기, 급식통계 작성 및 분석, 일반소모품의 청구 및 수급관리의 3항목, 메뉴관리 영역의 치료식 식단 작성, 제공 식단의 영양분석, 치료식 메뉴개발, 급식대상의 기호도를 고려한 메뉴개발, 표준레시피 관리, 기호도 및 만족도 조사의 6항목, 영양관리 영역의 모든 항목, 인사관리 영역의 리더십관리, 급식업무 매뉴얼의 작성 및 비치, 조리종사원의 인사관리, 자원봉사자 모집 배치와 급식서비스 교육관리의 4항목, 회계관리 영역의 결산관리, 원가관리의 2항목으로 나타났다.

구매관리 영역의 후원물품접수 및 관리 항목과 조리작업관리 영역의 잔식 및 쓰레기 감량관리 항목은 중요도가 낮고 수행도가 높은 D사분면에 속하였다.

직무만족도

조사대상 영양사의 직무만족도를 직무자체, 의사소통, 평가와 보상, 전문성 신장, 근무환경, 상사의 감독, 동료에 대한 만족으로 구성하여 분석한 결과 (Table 3), 5점 만점에 대해 평균 3.37점으로 나타났다. 영역별로는 동료에 대한 만족도가 3.72점으로 가장 높았으며, 직무자체 (3.63점), 의사소통 (3.43점), 근무환경 (3.40점), 상사의 감독 (3.34점), 평가와 보상 (3.15점), 전문성 신장 (2.95점)의 순으로 나타났다.

Table 3. Job satisfaction of subjects

Variables	Job satisfaction ¹⁾
Job-itself	3.63 ± 0.62 ²⁾
Communication	3.43 ± 0.69
Payroll & compensation	3.15 ± 0.68
Supervision	3.34 ± 0.72
Promotion	2.95 ± 0.80
Work environment	3.40 ± 0.55
Coworkers	3.37 ± 0.64

1) 5-point Likert scale (1: not satisfied at all, 5: satisfied very much)
2) Mean ± SD

Table 4. Correlation with job importance, job performance, and job satisfaction of subjects

Item	Job importance	Job performance	Job satisfaction
Job importance	1		
Job performance	0.271	1	
Job satisfaction	0.395 ^{*)}	0.386 [*]	1

1) *p < 0.05

직무중요도, 직무수행도 및 직무만족도의 상관관계

조사대상 영양사의 직무중요도, 직무수행도 및 직무만족도간의 상관관계를 분석한 결과 (Table 4), 직무중요도와 직무만족도 ($r = 0.395, p < 0.05$), 직무수행도와 직무만족도 ($r = 0.386, p < 0.05$)는 유의적으로 높은 상관관계를 보였지만, 직무중요도와 직무수행도는 유의한 상관관계를 보이지 않았다.

고 찰

조사대상의 직무중요도

조사대상 요양(병)원 영양사의 직무중요도는 5점 만점에 대해 평균 4.29점으로 나타나 본인의 업무에 대해 대체로 중요하다고 느끼는 것으로 조사되었고 업무 영역별로는 위생 및 안전관리에 대한 중요도가 4.77점으로 가장 높게 나타났고 조리작업관리 (4.44점), 회계관리 (4.30점), 구매관리 (4.29점), 인사관리 (4.19점), 메뉴관리 (4.18점), 영양관리 (3.86점)의 순으로 나타났다. 부산지역 요양병원 영양사의 중요성 인식도를 조사한 연구¹⁵⁾에서도 위생 및 안전관리가 3.68점 (5점 만점)으로 가장 높았고 영양관리가 2.95점으로 가장 낮게 나타났으며 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴⁾에서도 위생 및 안전관리를 6.33점 (7점 만점)으로 가장 중요하게 평가하였고 부산-경남지역 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶⁾에서도 영양관리가 3.86점 (5점 만점)으로 가장 낮은 점수를 보여 본 연구 결과와 유사함을 알 수 있었다.

각 영역별 세부 항목의 직무중요도에 있어서는 구매관리 영역에서는 식품검수 4.84점, 급식재료의 발주 및 수불관리 4.68점, 재고조사 및 저장식품 관리 4.66점으로 나타나 식재료와 관련된 항목들이 중요하다고 여기는 것으로 나타났는데 Park과 Lyu의 연구¹⁶⁾에서도 식품 유통기한 확인, 선입선출에 의한 식품관리가 각각 4.79점, 4.72점으로 높게 나타났으며 입소정원 50인 이상 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴⁾에서도 구매관리 영역의 급식재료 발주 및 수불관리가 6.33점 (7점 만점)으로 나타나 중요한 업무로 평가되고 있음을 알 수 있었다.

메뉴관리 영역에서는 일반식단 작성이 4.68점으로 가장 높게 나타났고, 영양분석 (4.24점), 표준레시피 관리 (4.18점), 치료식 식단 작성 (4.16점), 급식대상의 기호도를 고려한 메뉴 개발 (4.13점), 치료식 메뉴 개발 (4.00점)의 순으로 나타나 본 연구의 조사대상 영양사들은 아직까지 시설 이용 대상자들의 질병 치료를 위한 메뉴 개발 등의 업무보다 일반적인 영양사 업무를 더 중요하게 느끼고 있는 것으로 파악되었다. 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연

구¹⁴에서도 일반식 식단 작성이 6.56점 (7점 만점)으로 메뉴 관리 영역에서 가장 중요한 업무로 평가되었다. 한편, 본 연구에서 기호도 및 만족도 조사에 관한 항목은 3.89점으로 가장 낮은 점수를 보였는데, 이는 영양 (병)원 이용 대상자들이 치매 등의 노인성 질환자가 주를 이루고 있어 기호도나 만족도 조사가 제대로 실시되기 어렵기 때문에 이에 대한 중요도 인식이 다소 낮게 나타난 것으로 사료된다.

위생 및 안전관리 영역의 직무중요도 점수는 식재료 위생관리 (4.87점), 급식시설설비 (4.84점), 조리원 위생관리 (4.76점), 조리장내 위생관리 (4.76점), 개인위생관리 (4.76점), 위생 및 안전관리 일지 작성 (4.63점)의 순으로 나타났고 다른 영역에 비해 매우 높게 나타났는데 년 2회 이상 주기적으로 실시되고 있는 관련 행정부서의 위생점검에 대한 대비 등으로 인해 이에 대한 중요도가 높게 인식되고 있는 것으로 사료된다. 부산·경남지역 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶에서도 식재료 위생관리가 4.76점 (5점 만점)으로 높게 나타나 본 연구 결과와 유사함을 알 수 있었다. 조리작업관리영역에서는 조리지도 및 감독 (4.61점), 배식지도 및 감독 (4.50점), 작업일정계획 및 업무분담 (4.42점), 잔식 및 쓰레기 감량관리 (4.24점)의 순으로 나타났고 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶에서도 조리과정 점검이 4.42점 (5점 만점)으로 가장 높게 나타났다.

영양관리 영역에 있어서 가장 중요도 점수가 높았던 항목은 영양상태 평가 및 영양진단 항목 (4.18점)이었으며, 직원 대상 영양교육 항목은 3.61점으로 가장 낮은 중요도 점수를 나타냈는데 부산·경남지역 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶에서도 영양상태 평가와 영양진단이 4.23점으로 가장 높게 나타났고 직원 대상 영양교육은 3.70점으로 가장 낮게 나타나 본 연구결과와 유사하였다.

인사관리 영역에서는 조회 및 업무회의를 통한 의사소통 항목이 4.61점으로 가장 높게 나타났는데 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴에서도 조회 및 업무회의를 통한 의사소통이 6.09점 (7점 만점)으로 인사관리 영역에서 가장 높은 점수를 보였다. 반면, 본 연구에서 인사관리 영역의 자원봉사자 모집·배치와 급식서비스 교육 관리 항목이 3.63점으로 가장 낮게 나타났는데 자원봉사자 모집·배치 업무는 사회복지사가 행하는 경우가 많기 때문인 것으로 사료된다. 회계관리 영역에 있어서는 예산관리 항목이 4.32점, 결산관리 항목과 원가관리 항목이 각각 4.29점으로 나타나 다른 영역의 항목들에 비해 다소 높은 점수를 보였는데 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴에서는 손익계산서 작성 및 재무관리가 4.30점 (7점 만점)으로 나타나 중요도가 낮게 평가되어 본 연구 결과와 다소 차이를 보였다.

조사대상의 직무수행도

조사대상 영양사의 직무수행도는 평균 2.87점 (5점 만점)으로 나타나 직무중요도에 비해 매우 낮은 점수를 보였고, 업무 영역별로는 조리작업관리 (4.42점), 위생 및 안전관리 (4.21점), 구매관리 (3.32점), 메뉴관리 (2.53점), 인사관리 (2.45점), 영양관리 (1.67점), 회계관리 (1.52점)의 순으로 나타났다. 부산·경남지역 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶에서도 구매관리 (4.63점), 위생 및 안전관리 (4.28점), 식단관리 (4.08점), 조리 및 작업관리 (3.98점), 영양관리 (2.65점)의 순으로 나타났고, 부산지역 요양병원 영양사의 중요성 인식도를 조사한 연구¹⁵에서도 위생 및 안전관리 (3.20점), 작업관리 (3.08점), 구매관리 (2.90점), 인사관리 (2.43점), 메뉴관리 (2.36점), 회계관리 (2.13점), 영양관리 (1.44점)의 순으로 나타났는데 본 연구 결과와 유사하게 영양관리 영역의 수행도가 구매 및 위생관리 등 급식 영역의 수행도에 비해 현저히 낮게 나타나 영양 (병)원 환자와 보호자의 요구를 충족시키고 의료서비스의 질을 높이기 위해 영양관리 영역의 수행도를 높이기 위한 방안을 적극적으로 모색해야 할 것으로 사료된다.

영역별 세부 항목의 직무수행도를 분석한 결과, 구매관리 영역에서는 식품검수 (4.63점), 급식재료의 발주 및 수불관리 (4.29점), 재고조사 및 저장식품 관리 (4.00점)의 순으로 나타났고 일반소모품의 청구 및 수급관리 항목은 2.58점으로 가장 낮은 점수를 보였다. 부산·경남지역 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶에서는 식품 유통기한 확인이 4.70점 (5점 만점)으로 가장 높게 나타났고 식재료 발주 및 수불관리가 4.57점으로 가장 낮았지만 본 연구 결과에 비해 다소 높은 수행도를 보였고 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴에서는 구매관리 영역의 항목별 수행도에 있어서 급식재료 발주 및 수불관리 (6.57점; 7점 만점), 재고조사 및 저장식품관리 (6.01점)의 순으로 나타나 본 연구 결과와 유사함을 알 수 있었다.

메뉴관리 영역에서는 일반식단 작성 (3.26점), 제공 식단의 영양분석 (2.84점), 표준레시피 관리 (2.84점), 치료식 식단 작성 (2.82점), 일반식 메뉴 개발 (2.39점), 치료식 메뉴 개발 (2.13점)의 순으로 나타났는데 본 연구의 조사대상 영양사들은 메뉴 개발 등의 업무보다 식단 작성 및 영양분석 등의 업무를 더 수행하고 있는 것으로 파악되었다. 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴에서도 일반식 식단 작성이 6.18점 (7점 만점)으로 나타나 메뉴관리 영역에서 가장 높은 수행도를 보였고 치료식 메뉴 개발이 3.98점으로 가장 낮은 수행도를 나타내 본 연구 결과와 유사함을 알 수 있었고, 요양병원 영양사의 업무 중요도와 수행도를 조사한 연구¹⁶에서는 식단의 영양가 분석이 3.63점 (5점 만

점)으로 나타나 가장 낮은 점수를 보였지만 본 연구 결과에 비해 다소 높은 수행도를 보였다. 한편, 본 연구에서 기호도 및 만족도 조사 항목의 수행도는 1.45점으로 나타나 메뉴관리 영역에서 가장 낮은 수행도를 보였는데, 이는 요양(병)원 이용 대상자들이 치매 등의 노인성 질환자가 높은 비율을 차지하고 있어 현실적으로 기호도나 만족도 조사가 어렵기 때문인 것으로 사료된다.

위생 및 안전관리영역에서는 위생 및 안전관리 일지 작성 (4.71점), 식재료 위생관리 (4.66점), 급식시설설비의 위생관리 (4.61점), 개인위생관리 (4.61점), 조리장의 안전관리 (4.29점)의 순으로 나타났는데 식품위생법 개정 등의 식품위생 및 안전에 대한 규제 강화로 인해 다른 영역의 항목들에 비해 수행도가 높은 것으로 생각된다. 부산·경남지역 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶에서도 식재료의 위생적인 관리가 4.48점 (5점 만점)으로 높게 나타나 본 연구 결과와 유사함을 알 수 있었다. 조리작업관리 영역에서는 작업일정계획 및 업무분담 (3.61점) 항목을 제외한 조리지도 및 감독 (4.92점), 배식지도 및 감독 (4.79점), 잔식 및 쓰레기 감량관리 (4.37점)의 항목에 있어서 직무중요도보다 수행도가 높게 나타났다. Park과 Lyu의 연구¹⁷에서도 배선·배식관리 (4.16점), 조리과정 점검 (4.08점)의 수행도가 높게 나타나 본 연구 결과와 유사하였다.

영양관리 영역에서는 영양상태 평가 및 영양진단 항목이 2.24점으로 가장 높은 점수를 보였고 직원 대상 영양교육 항목이 1.13점으로 가장 낮게 나타났는데 요양병원 영양사들을 대상으로 한 연구¹⁶에서도 영양상태 평가와 영양진단이 3.25점으로 가장 높은 수행도를 보였고 직원 대상 영양교육은 2.44점으로 낮게 나타나 본 연구 결과와 유사함을 알 수 있었다. 인사관리 영역에서는 조회 및 업무회의를 통한 조리종사원과의 의사소통 항목이 3.97점으로 가장 높은 수행도를 보였고 자원봉사자 모집·배치와 급식서비스 교육관리 항목이 1.47점으로 가장 낮게 나타났는데 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴에서도 조회 및 업무회의를 통한 의사소통이 6.23점 (7점 만점)으로 인사관리 영역에서 가장 높게 나타났고 자원봉사자 모집·배치·교육·관리는 3.32점으로 낮은 수행도를 보여 본 연구 결과와 유사하였다. 회계관리 영역은 원가관리 (1.68점), 예산관리 (1.55점), 결산관리 (1.32점)의 순으로 나타났으며 모든 항목에서 2점 미만의 점수를 보여 수행도가 낮게 나타났는데 노인의료복지시설 영양사를 대상으로 한 연구¹⁴에서도 손익 계산서 작성 및 재무관리의 수행도가 3.33점 (7점 만점)으로 다소 낮게 나타났다.

조사대상 영양사의 직무중요도와 직무수행도 격자도 분석 (IPA)

조사대상 영양사의 직무중요도와 수행도를 영역별로 격자도 분석 (IPA)한 결과 위생 및 안전관리, 조리작업관리는 중요도와 수행도가 모두 높은 B사분면에 포함되었고, 메뉴관리, 인사관리 및 영양관리는 중요도와 수행도가 모두 낮은 C사분면에 속하였다. 구매관리와 회계관리 영역의 직무중요도는 평균 수준으로 나타났으나, 구매관리 수행도는 평균 이상, 회계관리 수행도는 매우 낮게 나타났다. 본 연구 결과와 유사하게 Park과 Lyu의 연구¹⁶에서도 요양병원 영양사 업무 중 위생 및 안전관리 부문이 중요도와 수행도가 모두 높은 사분면에 속하였고, 영양관리 부문은 중요도와 수행도가 낮은 사분면에 속하는 것으로 보고하였다. 따라서, 요양(병)원은 주로 치매, 뇌졸중 및 만성질환을 가진 환자들이 이용한다는 점을 고려할 때, 영양관리 영역의 직무중요도와 수행도를 함께 높일 수 방안 모색이 시급한 실정이다.

영역내 세부 항목별 영양사의 직무중요도와 수행도를 격자도 분석 (IPA)한 결과, 위생 및 안전관리 영역은 조리원 위생교육만 A사분면에 포함되었고 다른 항목들은 직무중요도와 수행도가 모두 높은 B사분면에 속하였는데 이는 조리원 대상 위생교육이 통상적으로 월 1회 정도 실시되고 있기 때문인 것으로 사료되며 본 연구의 조사대상 시설이 1일 3식을 준비하고 한정된 조리인원으로 인해 2~3교대 근무를 실시하고 있는 실정에서 위생 교육을 월 1회만 할 경우 교육을 받지 못하는 조리원이 발생할 수 있으므로 조리원 대상 위생교육 횟수를 늘리는 등 수행도를 높이기 위한 방안을 모색해야 할 것이다.

조사대상의 직무중요도와 수행도가 모두 낮은 C사분면에 속한 항목은 구매관리 영역의 시장조사하기, 급식통계 작성 및 분석, 일반소모품의 청구 및 수급관리의 3항목, 메뉴관리 영역의 치료식 식단 작성, 제공 식단의 영양분석, 치료식 메뉴개발, 급식대상의 기호도를 고려한 메뉴개발, 표준레시피 관리, 기호도 및 만족도 조사의 6항목, 영양관리 영역의 모든 항목, 인사관리 영역의 리더십관리, 급식업무 매뉴얼의 작성 및 비치, 조리종사원의 인사관리, 자원봉사자 모집 배치와 급식서비스 교육관리의 4항목, 회계관리 영역의 결산관리, 원가관리의 2항목으로 나타났다.

구매관리 영역의 후원물품접수 및 관리 항목과 조리작업관리 영역의 잔식 및 쓰레기 감량관리 항목은 중요도가 낮고 수행도가 높은 D사분면에 속하였다. Cho 등의 연구¹⁴에서도 노인의료복지시설 영양사 업무 중 '후원물품접수 및 관리 항목'이 중요도는 낮으나 수행도가 높은 곳에 속하여 본 연구결과와 유사하였다.

조사대상의 직무만족도

조사대상 영양사의 직무만족도를 직무자체, 의사소통, 평가와 보상, 전문성 신장, 근무환경, 상사의 감독, 동료에 대한 만족도로 구성하여 분석한 결과 5점 만점에 대해 평균 3.37점으로 나타났고, 영역별로는 동료에 대한 만족도 (3.72점), 직무자체 (3.63점), 의사소통 (3.43점), 근무환경 (3.40점), 상사의 감독 (3.34점), 평가와 보상 (3.15점), 전문성 신장 (2.95점)의 순으로 나타났다. 병원 영양사들을 대상으로 한 선행연구¹⁷에서도 동료관계에 대한 만족도가 가장 높게 나타나 본 연구 결과와 유사함을 알 수 있었다. 영양사들을 대상으로 한 연구에서 ‘평가와 보상’, ‘전문성 신장’에 대한 만족도가 낮은 것은 영양사의 경우 타 직종에 비해 승진의 기회가 다소 제한되어 있기 때문인 것으로 사료된다.

조사대상의 직무중요도, 직무수행도 및 직무만족도의 상관관계

조사대상 영양사의 직무중요도, 직무수행도 및 직무만족도간의 상관관계를 분석한 결과 직무중요도와 직무만족도 ($r = 0.395, p < 0.05$), 직무수행도와 직무만족도 ($r = 0.386, p < 0.05$)는 유의적으로 높은 상관관계를 보였지만, 직무중요도와 직무수행도 ($r = 0.271$)는 유의한 상관관계를 보이지 않았다. 부산지역 요양병원 영양사를 대상으로 한 연구¹⁵에서는 직무중요성 인식도와 직무만족도, 직무수행도와 직무만족도는 유의한 상관관계를 보이지 않았고 직무중요성 인식도와 직무수행도간에 높은 상관관계를 보여 본 연구 결과와 다소 차이가 있음을 알 수 있었다.

요 약

본 연구는 제주지역의 요양병원과 요양원 영양사의 직무중요도와 직무수행도 및 직무만족도를 조사·분석함으로써 장기요양 보호를 필요로 하는 노인을 대상으로 하는 시설의 영양사 업무의 문제점을 파악하고 노인급식 및 영양관리의 질적 향상방안을 모색하는데 기여하고자 하였다.

조사대상 영양사의 성별은 여자가 94.7%로 대부분을 차지하였고 연령별로는 만40~49세 (36.8%)가 가장 많았으며 기혼 (68.4%)이 미혼 (31.6%)보다 높은 비율을 보였고 근무경력 8년 이상 (34.2%)이 가장 많았고 현재 근무하는 요양 (병)원 근무기간은 1년 미만 (28.9%), 1~3년 미만 (21.1%)과 3~5년 미만 (21.1%), 5~8년 미만 (18.4%), 8년 이상 (10.5%) 순으로 나타났으며 학력은 4년제 대학 졸업이 65.8%를 차지하였고, 근무시설은 요양원이 84.2%, 근무지역은 제주시가 71.1%를 차지하였고 급여는 150~200만원

미만이 65.8%로 나타났다. 조사대상 요양 (병)원은 50~100병상 미만인 시설 (78.9%)이 가장 많았고, 환자 수에 있어서는 50~100명 미만이 84.2%로 대부분을 차지하였으며, 1식 단가는 1,501~2,000원이 50.0%로 나타났고 영양사 수에 있어서는 1명만 근무한다고 응답한 시설이 94.7%로 대부분을 차지하였으며, 조리종사원수는 3~5명 미만이 76.3%로 나타났다.

조사대상 영양사의 직무중요도는 5점 만점에 대해 평균 4.29점으로 나타났고 위생 및 안전관리 (4.77점), 조리작업관리 (4.44점), 회계관리 (4.30점), 구매관리 (4.29점), 인사관리 (4.19점), 메뉴관리 (4.18점), 영양관리 (3.86점)의 순으로 나타났다. 각 영역별 세부 항목의 직무중요도에 있어서는 평균 점수 이상으로 중요도가 높게 나타난 업무는 구매관리 영역의 식품검수 (4.84점), 급식재료의 발주 및 수불관리 (4.68점), 재고조사 및 저장식품 관리 (4.66점), 메뉴관리 영역의 일반식단 작성 (4.68점), 위생 및 안전관리 영역의 식재료 위생관리 (4.87점), 급식시설설비 위생관리 (4.84점), 조리원 위생관리 (4.76점), 조리장내 위생관리 (4.76점), 개인위생관리 (4.76점), 위생 및 안전관리일지 작성 (4.63점), 조리작업관리 영역의 조리지도 및 감독 (4.61점), 배식지도 및 감독 (4.50점), 작업일정계획 및 업무분담 (4.42점), 인사관리 영역의 조회 및 업무회의를 통한 의사소통 (4.61점), 회계관리 영역의 예산관리 (4.32점), 결산관리 (4.29점), 원가관리 (4.29점)였다. 반면, 조사대상의 직무중요도 점수가 낮게 나온 업무는 영양관리 영역의 직원 대상 영양교육 (3.61점), 인사관리 영역의 자원봉사자 모집배치와 급식서비스 교육관리 (3.63점), 메뉴관리 영역의 기호도 및 만족도 조사 (3.89점), 치료식 메뉴 개발 (4.00점)의 순으로 나타났다.

조사대상 영양사의 직무수행도는 5점 만점에 대해 평균 2.87점으로 나타나 직무중요도에 비해 매우 낮은 점수를 보였고, 업무 영역별로 살펴보면 조리작업관리 (4.42점), 위생 및 안전관리 (4.21점), 구매관리 (3.32점), 메뉴관리 (2.53점), 인사관리 (2.45점), 영양관리 (1.67점), 회계관리 (1.52점)의 순으로 나타났다. 영역별 세부 항목에 대한 직무수행도를 분석한 결과 조리작업관리 영역의 조리지도 및 감독 (4.92점), 배식지도 및 감독 (4.79점), 위생 및 안전관리 영역의 위생 및 안전관리 일지작성 (4.71점), 식재료 위생관리 (4.66점), 구매관리 영역의 식품검수 (4.63점)의 순으로 수행도가 높게 나타났다. 한편 조사대상의 직무수행도가 낮게 나타난 업무는 영양관리 영역의 직원 대상 영양교육 (1.13), 치료식 대상 집단 영양교육 (1.24), 회계관리 영역의 결산관리 (1.32), 영양관리 영역의 영양 자료게시 및 노인영양교육 자료개발 (1.45)과 기호도 및 만족도 조

사 (1.45) 순으로 나타났다.

조사대상 영양사의 직무중요도와 수행도를 영역별로 격자도 분석 (IPA)한 결과, 중요도와 수행도가 모두 높은 B사분면에는 위생 및 안전관리, 조리작업관리, 중요도와 수행도가 모두 낮은 C사분면에는 메뉴관리, 인사관리, 영양관리가 속하였다. 구매관리와 회계관리 영역은 직무중요도는 평균 수준이었으나, 구매관리 수행도는 평균 이상으로 높았고 회계관리 수행도는 매우 낮은 것으로 나타났다. 영역내 세부 항목별로 격자도 분석 (IPA)한 결과 위생 및 안전관리 영역의 조리원 위생교육은 A사분면, 다른 항목들은 B사분면에 속하였고, C사분면에 속한 항목은 구매관리 영역의 시장조사하기, 급식통계작성 및 분석, 일반소모품의 청구 및 수급관리의 3항목, 메뉴관리 영역의 치료식 식단 작성, 제공 식단의 영양분석, 치료식 메뉴개발, 일반식 메뉴개발, 표준레시피 관리, 기호도 및 만족도 조사의 6항목, 영양관리 영역의 모든 항목, 인사관리 영역의 리더십 관리, 급식업무 매뉴얼의 작성 및 비치, 조리종사원의 인사관리, 자원봉사자 모집 배치와 급식서비스 교육관리의 4항목, 회계관리 영역의 결산관리, 원가관리의 2항목으로 나타났다. 구매관리 영역의 후원물품접수 및 관리 항목과 조리작업관리 영역의 잔식 및 쓰레기 감량관리 항목은 중요도가 낮고 수행도가 높은 D사분면에 속하였다.

조사대상 영양사의 직무만족도는 5점 만점에 대해 평균 3.37점으로 나타났고 동료에 대한 만족도가 3.72점으로 가장 높았으며, 직무자체 (3.63점), 의사소통 (3.43점), 근무환경 (3.40점), 상사의 감독 (3.34점), 평가와 보상 (3.15점), 전문성 신장 (2.95점)의 순으로 나타났다. 조사대상 영양사의 직무중요도와 직무만족도 ($r = 0.395, p < 0.05$), 직무수행도와 직무만족도 ($r = 0.386, p < 0.05$)는 유의적으로 높은 상관관계를 보였다.

이상의 연구 결과를 토대로 살펴볼 때, 조사대상자의 직무수행도 평균 점수가 직무중요도 점수에 비해 현저히 낮게 나타났고 위생 및 안전관리, 조리작업관리 등 급식 관련 업무에 비해 영양관리 영역의 중요도 및 수행도가 낮게 나타나 본 연구의 조사대상 시설이 만성 혹은 노인성 질환을 앓고 있는 고령자가 많다는 점을 고려하여 직무중요도와 수행도가 모두 낮은 영양관리 영역에 대한 인식 제고와 수행도 향상을 위한 방안이 모색되어야 할 것으로 사료된다. 또한, 조사대상의 직무만족도가 가장 낮게 나타난 전문성 신장과 관련하여 ‘섬’이라는 지역적 한계를 극복할 수 있도록 제주지역 내에서 다양한 전문 교육이 실시되어야 하며 영양사 스스로 전문가로서의 자질 향상을 위해 부단히 노력해야 할 것으로 사료된다.

References

1. Son CS. A study on the long-term care insurance for the elderly. Korean Balance Dev Stud 2011 2(2): 41-63.
2. Statistics Korea. Elderly statistics: 2014[Internet]. Seoul: Statistics Korea; 2015 [cited 2015 Dec 8]. Available from: <http://www.kostat.go.kr>.
3. Kim MJ. The effects of geriatric hospital personnel's duty satisfactions on service quality [dissertation]. Daegu: Daegu Haany University; 2009.
4. Ministry of Health and Welfare (KR). Survey on elderly life: 2011 [Internet]. Cheongwon: Ministry of Health and Welfare 2012 [cited 2015 Dec 8]. Available from: http://www.mohw.go.kr/front_new/jb/sjb030301vw.jsp?PAR_MENU_ID=03&MENU_ID=0328&CONT_SEQ=274151&page=1.
5. Yoon MO, Moon HK, Kim SY, Kim BH. Nutritional assessment and management in long-term care insurance's home visit care service. Korean J Community Nutr 2013 18(2): 142-153.
6. Lee MS, Kim MH. Medical service satisfactions of main caregivers of elderly inpatients according to the grades of long-term care hospitals. Glob Health Nurs 2013 3(2): 73-81.
7. Seo YJ, Oh JY. Determinants of job satisfaction among workers at elderly care hospitals. Korean J Hosp Manage 2008 13(2): 64-85.
8. Health Insurance Review & Assessment Service(KR). Medical information [Internet]. Wonju: Health Insurance Review & Assessment Service 2012 [cited 2015 Dec 20] Available from: <http://www.hira.or.kr>.
9. Health Insurance Review & Assessment Service(KR). Medical statistics information [Internet]. Wonju: Health Insurance Review & Assessment Service 2014 [cited 2015 Dec 20] Available from: <http://opendata.hira.or.kr/home.do#none>.
10. Joo NM, Chon HJ. Analysis of the foodservice management in the welfare facilities for the elderly. Korean J Soc Food Sci 1997 13(4): 453-461.
11. Shin KE. A study on dietitian's job status at the elderly welfare facilities [dissertation]. Pocheon: Daejin University; 2007.
12. Jeju Special Self-Governing Province(KR). The status of elderly welfare facilities [Internet]. Jeju: Jeju Special Self-Governing Province: 2014 [cited 2016 Jan 22] Available from: <http://www.jeju.go.kr>.
13. Hong SY, Seo S. Job performance frequency and the training needs of dietitians in elderly healthcare facilities. J Korean Diet Assoc 2010 16(2): 160-177.
14. Cho EH, Chang HJ, Kwak TK. Analysis of the job activities and demand of dietitian in the elderly health-care facilities. J Korean Diet Assoc 2006 12(4): 313-328.
15. Kim NY, Seong GM, Lee JS. Job performance, perception of job importance, and job satisfaction in dietitians working in geriatric hospitals in Busan. J Korean Diet Assoc 2012 18(4): 356-371.
16. Park MS, Lyu ES. Importance and performance of dietitian's task at long term care hospital foodservice in Busan · Kyungnam area. Korean J Community Nutr 2011 16(5): 602-612.
17. Lee MJ, Lee YK. Effects of job characteristics, job performance and organizational commitment on job satisfaction of hospital dietitians in the Taegu · Kyungpook area. Korean J Community Nutr 2000 5(4): 672-682.