

# NCS기반 음식·조리분야 교육과정의 주관적 인식에 관한 연구 -인천지역 호텔조리학과 졸업생을 중심으로-

A Study on the Subjectivity with Curriculum in Food·Cooking Area Based on NCS  
-Focusing on Graduates of Hotel Cooking Department in Incheon Region-

김찬우, 김동수

가톨릭관동대학교 호텔조리외식경영학과

Chan-Woo Kim(theritz\_chef@hanmail.net), Dong-Soo Kim(dskim@kd.ac.kr)

## 요약

본 연구는 NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정의 주관적 인식을 파악하고자 호텔조리학과 졸업생을 대상으로 Q방법론을 적용하였다. 연구의 목적은 NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정에 관한 주관적 구조를 유형화 하며, NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정에 관한 유형들 간의 특성을 기술하고 분석하여 향후 시사점을 제시하고자 한다. 유형분석 결과, 총 4가지로 도출되었다. 제 1유형(N=7) : 기초실무 수업 추구형 (Seeking Basic Practical Classes type), 제 2유형(N=5) : 국내 취업 선호형(Prefer domestic employment type), 제 3유형(N=5) : 유명 셰프초청 수업 추구형(Pursuit of famous chef inviting class type), 제 4유형(N=3) : 현장실무 맞춤형 수업 추구형 (Seeking tailor-made lessons typ) 으로, 각각의 유형마다 다양한 특징이 있는 것으로 분석되었다. 향후 NCS기반 음식·조리분야 교육과정에 관한 연구에서는 많은 문헌과 실증연구를 바탕으로 보다 세밀한 Q방법론적인 질문과 분석기법으로 수정·보완하여, 응답자들의 다양한 의견을 보다 구체적이며 객관적으로 분석하고자 한다.

■ 중심어 : | NCS(국가직무능력표준) | 음식·조리 교육 | 주관성연구 | Q방법론 |

## Abstract

This study analyzed the influence relations of the subjectivity of satisfaction with curriculum in food-cooking area based on NCS by applying Q methodology, targeting graduates of hotel cooking department in college. This paper largely suggests two research questions like following. Research Question 1: What are the acceptance types of satisfaction with curriculum in food-cooking area based on NCS? Research Question 2: What are the homogeneous characteristics and implications of each type? In the results of typological analysis based on such research questions, total four types were drawn like following: Type1(N=7): Basic Practical Classes Pursuit-type, Type2(N=5): Domestic Employment Preference-type, Type3(N=5): Famous Chef Inviting Class Pursuit-type, and Type4(N=3): Tailor-Made Lessons Pursuit-type. Each type showed its own distinctive characteristics. In this study, the graduates' perception in a specific cooking department would be used as a basis for follow-up researches. In the future, it would be necessary to have researches to establish the customized-curriculum system such as planning/operating student-centered teaching/learning guidelines and also conducting mentoring programs.

Also, it is expected to have continuous follow-up researches to complement the limitations of this study.

■ keyword : | NCS | Food·Cooking with Education | Study on Subjectivity | Q Methodology |

## I. 서론

최근 대학의 교육환경은 정부의 국가교육정책으로 급속하게 변화하고 있다. 특히 NCS 즉, 국가직무능력 표준(National Competency Standards)으로 직무 수행을 위해 산업 현장에서 필요로 하고 요구되는 지식·기술·태도 등을 체계화 하여 실무중심의 교육으로 변화시켜 능력중심사회를 구현하고자 하고 있다[1]. 경기침체의 장기불황, 취업 준비생들의 높은 눈높이, 시장의 과포화, 자동화에 따른 고용창출의 한계, 무한 경쟁사회 등 새로운 일자리 창출은 한계점에 도달하였으며[2], 대학에서는 등록금 문제, 청년 실업난 특히 고학력 청년 실업률 증가로 청년 불만이 고조화 되고 있다[3].

NCS의 도입 목적은 학력중심의 사회에서 능력중심의 사회로 변화되면서 산업현장의 직무내용을 학교와 다양한 교육기관에서 그 특수성과 학습 수준에 필요한 요소를 도출함으로써[3], 산업체에서 요구하는 직무 능력을 대학의 교육과정을 통해 효율성 있게 운영하고 관리하는 것에 목적을 두고 있다[4].

오늘날 노동시장은 채용·승진·보상과 연계되는 직무 능력평가제도가 정착·확산되는 성공모형을 창출하여 NCS 및 NQF(National Qualification Framework) 체계화를 통한 능력중심사회를 실현하기위해 NCS 기반으로 한 교육과 훈련 및 자격제도를 개편하는 중에 있다[5]. 또한 정부에서는 “능력 중심사회 만들기”를 핵심적인 국정과제로 확정함으로써 산업체 인력수요의 부조화 해소를 위해 채용시장에서는 산업체가 요구하는 능력(specification)을 초월해 직무수행에 필요한 능력을 평가하고 선발하기 위해 NCS를 구축하고 있다[6][28].

한국경영자총협회조사(2013)에 따르면 신입사원을 채용하여 실무에서 업무를 수행할 때 평균 기간을 19.5개월로 보여지며, 신입사원 채용실태 조사(2016)에 의하면 대졸 신입사원 중 1년 내에 퇴사하는 비율이 27.7%이며 3명중 1명이 1년 이상 근무하지 못하고 퇴사하는 것으로 나타났다[29]. 대학에서는 실무 보다는 이론 중심에 비중을 두고 있으며, 산업사회의 변화를 반영하지 못하고 학생들에게 다양한 진로에 관한 탐색 기회를 제공하지 못하는 실정이며 기업에서는 경쟁력

약화와 재정압박으로 인한 미스매치(mismatch) 가중 등을 원인으로 지적하고 있다[7].

현재의산업구조의 변화로 지식·기술·정보의 경쟁력을 요구하고 있으며, 산업체에 적절한 인력양성의 중요성 및 필요성이 외식분야에서도 강조되고 있다[8].

NCS 교육에 관한 연구로는 NCS교육과정 개편[1], NCS 교육과정 개발 사례연구[4], 국가직무능력 개발에 따른 적합성 평가[7] 등으로 대학에서 실시하고 있는 교육과정이 정책적 방향에 추적을 두고 있다고 할 수 있으며, 기존의 선행 연구는 인식의 포괄적 속성을 통합하지 못한 채 분석함으로써 다각면적으로 이해하는데 한계가 있다.

본 연구에서는 전문대학 및 4년제 대학에서 실행하고 있는 NCS교육 과정이 취업 후 업무수행의 필요성과 기업에서의 직무에 적합한 인재를 선발하기 위해 적절한 교육이 진행되고 있는지를 알아보기 위해 본 연구의 필요성이며 목적이다. 또한 연구 대상의 개념에 대한 주관적인 의견이나 인식 구조를 검토하여 유형별로 추출이 가능한 Q방법론 사용하였다. NCS 교육과정을 이수한 조리학과 졸업생을 대상으로 Q방법론적 분석을 통해 연구의 필요성을 제시하고자 한다. 본 논문주제와 관련된 Q방법론적 논의를 전개하고, 이를 바탕으로 심층적이며 다각적인 규명을 실시하는 주관성 연구 분석 방법을 활용하며, 향후 대학의 NCS교육과정 개발에 있어 기초 자료로 제공하고자 한다.

## II. 이론적 논의 및 검토

### 1. NCS 이론적배경

NCS란 국가직무능력표준을 의미하며, 산업현장에서 필요한 인력양성을 위해 직무 수행에 요구되는 지식, 기술, 태도의 내용을 직무 분야별, 수준별로 체계화한 것이다.

최근 정부의 임시모집정원 축소 정책을 위한 평가방법 등 다양한 평가방법이 도입되면서, 각 대학은 핵심 전략과제로 NCS 기반 교육과정 개발을 통해 실무중심의 교육에 초점을 두고 있다[9].

한국연구재단(2015)의 “NCS 기반 교육과정 가이드 라인” 발표에 따르면 NCS를 기반으로 한 직업교육의 우수성을 장기적으로 유지하고 개선하기 위해 대학에서는 자체적으로 직무능력성취도 평가 및 만족도 조사 등을 통해 교육과정 개발과 운영에 피드백(feed back)을 통해 향상될 수 있도록 해야 한다고 제시하고 있다[6][10].

또한, 한국고용직업분류(KECO)의 NCS분류 체계에 따르면 한국표준산업분류와 직업분류를 참고하여 NCS를 단계적으로 구성하여 직무의 유형(type)을 분류하고 있으며[11], 음식·조리 분야는 중분류(식음료조리·서비스)→소분류(음식조리)→세분류(한식, 양식, 중식, 일식·복어조리)로 구성되어 있다. 각 세분류는 능력단위명, 코드명, 정의, 요소, 수행준거, 등으로 구성되어 있다[12].

## 2. NCS 교육과정 선행연구 검토

NCS기반 교육과정에 대한 연구를 살펴보면, 변경숙 외 3인(2015)은 외식산업동향·인력동향·지역동향 등 외부환경에 대해 분석하였고, 졸업생 취업현황·현 교육과정·재학생 만족도 등 내부역량을 분석하였다. 나아가 취업과 관련 있는 다른 직무에 대해서도 교육과정개발 위원회를 통해 NCS 능력단위를 선정한 뒤 선정된 능력단위의 내용·관계·크기 등을 고려하여 교과목으로 도출하였다고 연구 되었다[13][14].

이희수(2017)의 NCS 식음료서비스 분야 중 자격증 교육과정에 대한 연구에서는 자격증 교육과정을 통해 학습동기를 높일 수 있는 지도 방법을 적극 활용해야 하며, 학습만족도와 성취도를 향상 시킬 수 있는 지속적인 강화물이 필요하다고 설명하고 있다[15].

손원일(2016)의 R방법론을 활용한 NCS 적용 교과목과 NCS 미적용 교과목에 대한 교육만족도 비교연구에서 NCS 적용 교과목이 교육만족도가 더 크다는 것을 확인하였고, 학생들은 NCS적용 교과목과 NCS 미적용 교과목에 차이를 느끼며, NCS 적용 교과목의 교육만족도에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다[16].

관광분야 관련 교육과정 만족도와 관련된 Q방법론의 적용 연구로는 현승훈(2016)의 “실기 중심 E-러닝 콘텐츠 학습 만족도 분석을 위한 수용자의 주관적 인식유형

연구”가 있으며, 연구 분석을 통해 실기 중심 E-러닝 학습자의 경우 E-러닝 학습 환경과 학습 성취 결과에 따라 만족도와 추구하는 학습의 방향이 최종적으로 각기 다르게 나타남을 확인할 수 있다고 설명하였다[17].

Deshields 등(2005)의 학습자의 학교생활 경험과 만족도에 관한 연구에서는 중요한 영향을 3가지로 구분하여 제시하였는데, 그 요인은 교수자, 지원인력, 수업이었고, Astin(1993)은 교육만족도 조사를 위해 학생들의 지각을 추정하는 방법 등을 제시하여 요인분석한 결과 교수와의 관계성, 교육과정 수업만족도, 학습자의 학교생활, 대학의 교육 시설 4가지 요인으로 구분하였다[18]. 또한 지금까지 NCS 적용 교육과정에 대한 연구는 실제 수치와 현상을 중심으로 한 연구가 대부분이며, 교육과정 개발에 대한 연구가 주를 이루고 있다. 또한 교육과정의 개발자, 교육자 중심이 아니라 실제 NCS 적용한 교육과정에 있는 학생들을 중심으로 한 인식연구는 극히 드물다. 따라서 본 연구에서 서술한 논의를 바탕으로 Q방법론을 적용하여 NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정의 주관적 인식에 관하여 보다 객관적으로 측정하여, 향후 교육과정 개발에 있어서 학생들의 의견을 추가·반영하여 보다 활용성 높은 교육과정을 제시하는 것은 매우 의미 있다고 판단된다.

## III. 연구문제 및 방법론

### 1. 연구문제

본 연구의 목적은 NCS기반 음식·조리분야의 교육과정에 대한 수용자의 주관적 인식과 그 속에 나타나는 공통된 구조를 파악하는 것에 있다. 또한 추가적으로 최근 조리학과 교육과정 선호도와의 관계성을 고찰하는 것은 앞으로 대학의 조리학과에서 요리 트렌드에 맞게 변화하는 수용자의 교육 만족도의 유형을 연구하는데 보다 확장된 논의를 가져 올 수 있을 것으로 기대한다. NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정의 주관적 인식에 대해 다음과 같은 사항들의 해답을 얻기 위해 Q 방법론을 적용하여 다각적인 방법으로 분석을 실시하였으며 연구문제는 다음과 같다.

연구문제 1 : NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정에 관한 주관적 구조 유형은 어떠한가?

연구문제 2 : NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정의 주관적 인식에 관한 유형들 간의 특성과 그 함의는 무엇인가?

## 2. 연구설계

NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정에 관한 주관적 인식의 수용효과에 관하여 외식조리학과 졸업생을 대상으로 조사되었으며, 관련하여 객관적 가치분석이 가능한 문헌분석을 참고하였다. 대학에서의 NCS를 기반으로 한 교육과정 개선을 보다 효율적으로 개발하는데 기여 할 수 있다고 사료된다. 또한 NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정에 관한 만족도 평가는 객관적인 가치규명뿐만 아니라 효과적인 전략 및 활용 방법을 통해 기존의 교육과정과 교육환경 개선 등을 제시한다는 점에서 의미가 있다.

본 연구 주제의 관점을 심층적으로 이해하기 위해 연구 중점 주제를 대상으로 인터뷰를 진행하였으며, NCS 교육과정을 경험한 외식조리학과 졸업생을 대상으로 Q 심층조사를 실시하였다.

Q심층 조사 분석은 진술 대상자의 경험과 생각에 따라 새로운 방식으로 진행되는 비 구조적 인터뷰로서 Grand Tour Technique 방식을 실시하였다[26]. 또한 NCS 교육과정에 관련한 연구들은 R방법론적으로 적용하여 연구된 논문은 있으나 Q방법론에 관한 연구는 전무하여 연구의 필요성이 있다고 판단하고 인터뷰를 진행해 나갔으며, 추가적인 연구문제를 파악하기 위해 진화적 설계 방식의 특성을 살려 연구 문제를 설정하였다 [27].

조사방법은 [그림 1]과 같이 코딩과 리쿠르팅 분석이 설계 되었으며, 위에 열거한 항목들은 확정이 아닌 제안 단계이며, 최초 4회 정도 인터뷰를 실시하였으며, 조사 기간은 2017년 05월1일부터 2017년 05월 30일까지 인천지역 호텔조리학과 졸업생을 대상으로 진술문을 정리하여 진행하였다.



그림 1. 단계별 조사방법

## 3. Q 표본의 구성

이 연구의 Q표본은 현재 인천지역 조리학과 졸업생을 대상으로 취업 설명회 및 멘토링(mentoring) 프로그램 기간 중 수용 유형에 관한 가치체계(value system)로 구성된 진술문이며, 응답자들이 지니고 있는 전반적인 생각, 태도, 경험, 직업관, 의견 등을 종합하여 결과를 도출하기 위해 본 연구와 관련된 교육 만족도 리서치, 학술서적, 전문서적, 문헌 연구 등을 포함하여 심층 인터뷰를 통하여 약 35개의 Q-모집단(concourse)을 추출하였다. 또한 Q-Concourse에 포함된 진술문중 연구 주제에 관한 대표성이 크고 의미 있다고 판단되는 진술문을 임의로 선택하는 방법을 사용하였다. 본 연구에서는 Q표본의 데이터 수집에서 정상 분포 곡선에 따라 각 점수에 할당된 카드의 수를 미리 정해두고 진행되는 강제 분류법(Forced sorting)을 사용하였다.

Q 표본 구성을 위해 Q모집단에서 의미가 비슷하거나 중복되는 문항은 삭제하고 현재 NCS교육과정을 경험하여 조리과를 졸업 한 후 산업체에 종사하는 취업생의 의견을 수렴하여 최종적으로 25개의 진술문 표본을 선정하였으며, [표 1]과 같이 진술문의 내용은 다음과 같다.

표 1. Q진술문의 유형별 표준점수

Q진술문(Q-Statements)	유형별 표준점수			
	I (N=7)	II (N=5)	III (N=5)	IV (N=3)
1. NCS를 기반으로한 교육과정은 기존수업과 차이가 없다.	-1.2	0.1	1.5	-0.5
2. NCS를 기반으로한 교육과정은 기초적인 능력의 수업 진행이 좋다.	1.9	-0.1	0.0	0.9
3. NCS를 기반으로한 교육과정은 국내 취업과는 상관이 없다.	-0.3	-0.0	-1.8	0.0
4. NCS를 기반으로한 교육과정은 국내 취업 시 높은 점수를 반영한다.	0.7	-1.7	0.3	0.5
5. NCS를 기반으로한 교육과정은 실무에 빠르게 적응 할 수 있다.	0.5	-1.4	-1.2	0.8
6. NCS를 기반으로한 교육과정은 수업과정이 체계적이다.	2.0	1.1	0.3	0.9
7. NCS를 기반으로한 교육과정은 실습 과목 비율이 높다.	-0.2	1.5	1.4	-1.1
8. NCS를 기반으로한 교육과정은 해외 취업과는 상관이 없다.	0.0	0.8	-0.9	-0.9
9. NCS를 기반으로한 교육과정은 수업 수준이 너무 높다.	-1.4	-0.9	-1.4	-0.4
10. NCS를 기반으로한 교육과정은 산업체 기주에 맞추어져 있다.	-1.8	-1.6	-1.2	-0.4
11. NCS를 기반으로한 교육과정은 1인 실습이론 좋겠다.	-0.2	-0.5	1.3	1.5
12. NCS를 기반으로한 교육과정은 2학년은 수준별로 반을 편성해야 한다.	-1.5	-1.1	0.6	0.7
13. NCS를 기반으로한 교육과정은 새로운 트렌드의 음식은 배울수 가 없다.	1.3	-0.6	1.5	2.0
14. NCS를 기반으로한 교육과정은 다른과목과 겹치는 수업내용이 있다.	-0.4	-0.6	-1.2	0.4
15. NCS를 기반으로한 교육과정은 서양조리 위주의 과목이 많다.	0.1	0.3	0.3	0.1
16. NCS를 기반으로한 교육과정은 과목당 능력단위가 너무 많다.	0.1	0.2	-0.5	-1.6
17. NCS를 기반으로한 교육과정 외의 다양한 수업이 진행되었으면 좋겠다.	0.3	1.4	0.2	0.7
18. NCS를 기반으로한 교육과정은 이론 과목 비율이 낮다.	-0.5	0.6	-0.1	-1.3
19. NCS를 기반으로한 교육과정은 유명 셰프 특강이 없다.	0.4	1.5	0.2	-1.7
20. NCS를 기반으로한 교육과정은 방학 기간 중 산학실습이 의무적이다.	0.3	1.0	0.7	-0.6

4. P 표본의 선정

본 연구에서는 특정한 경험이나 사회적 위치(성, 연령, 직업 등)에 따라서 표본을 선정하는 방법인 편의 표집(convenience Sampling)방법을 선택하였다. Q방법론의 특징은 개인 간의 차이가 아닌 개인 내의 중요성의 차이를 다르다는 것으로 P샘플의 수는 제한을 받지 않는다, 또한 표본의 특성으로부터 모집단의 특성을 추론하는 것이 아니기 때문에 P표본의 선정은 확률적 표집방법을 따르지 않는다. 연구의 대상인 P 표본은 인천

지역 호텔외식조리과 졸업생 중 현재 취업 및 이직을 하였거나, 취업을 희망하는 학생에서 연구의 목적 및 절차를 설명 한 후, 조사 작업에 동의한 응답자를 중심으로 최종 20명을 선정하였다. 또한 설문과 면담의 내용들은 대학의 교학팀과 학과 교수님과의 오해의 여지가 될 수 있는 질문들이 포함되어 있기 때문에 자료가 공개 공개되지 않을 것이며, 연구 목적 이외의 사용하지 않을 것을 약속하였다.

5. Q-sorting

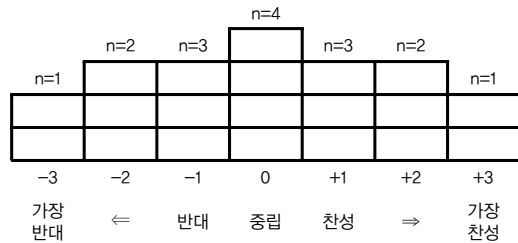


그림 2. 각 진술문의 긍정 및 부정의견 점수 분포방식

본 연구는 2017년 4월1일부터 15일 까지 자료 수집하였고, 위의 [그림 2]와 같이 Q분류의 절차로는 응답자가 Q표본으로 선정된 진술문이 적힌 카드를 순서대로 읽은 후 가장이라고 생각되는 항목은(+), 중립(0), 가장 부정이라고 생각되는 항목은(-)으로 총3개의 그룹으로 분류하고 긍정적인 진술문 중 가장 긍정하는 것을 순서대로 골라서 바깥에서부터(+3), 가운데는 중립, 가장 부정하는 것을 (-3)로 분류하여 정리하였다[표 2]. 이때 양끝에 입력된 진술문에 대해서 가장 긍정적이라고 생각되는 진술문과 가장 부정적이라고 생각되는 진술문 각각의 의견(심층인터뷰)을 따로 받아 두도록 한다. 이것은 Q-factor 해석을 위한 자료로 사용되기 때문이다.

표 2. 분포별 점수 및 진술문 수

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

### 6. 자료분석

본 연구에서 NCS기반 음식·조리분야 교육과정의 주관적 인식에 대해서 연구자는 사전에 변수를 결정하고, 이를 조작적으로 정의 하여 절차를 거치는 기존의 R방법론의 계량적 방법으로 객관적인 통계분석이 연구되어 왔다. Q방법론적[19-21] 연구는 피조사자의 생각, 견해, 의견을 광범위하게 분석 할 수 있으며, 피 조사자가 연구대상에 대한 의견을 표시하고 판단 할 수 있다. 또한 변수를 선정하고 조작적 정의를 하는 일반적인 R방법론과 비교하면 연구자의 자의적 판단이 개입될 여지는 그만큼 줄어든다는 점에서 통찰력 있는 분석이 도출될 수 있다고 볼 수 있다[22]. 이는 Q방법론이 행위자의 시각에서 시작하여, 개개인이 느끼는 주관적인 구조에 서로 다른 유형(Type)에 대한 설명과 이해가 가능하기 때문이다[23-25]. 연구자는 NCS기반 음식·조리분야 교육과정의 주관적인 인식에 관한 사항을 심도 있는 측정을 위해 Q방법론적으로 접근하여 연구를 시도하였다[22]. 연구자는 진술문 작성에 필요한 종사자들의 사전 인터뷰를 통해 Q모집단(concourse)의 요소들을 구성하고, 최종적으로 진술문(Q-statement)을 작성하였다. 또한 P표본에 수집된 25명의 자료는 PC QUANL Program을 이용하여, 질문문항과 변수 혹은 대상자의 상호관계를 분석하는 Q요인분석(Q-factor analysis)을 통해 이들 사이에 구조를 파악하여 분석하였다[26][27].

표 3. P 표본의 특성과 인자가중치

유형	ID	성별	연령	직업	학과(전공)	인자가중치
TYPE I (N=7)	1	남	24	취업준비생	호텔조리과	0.7726
	3	남	25	취업생	호텔조리과	0.5190
	11	남	25	취업생	호텔조리과	1.3160
	12	여	21	취업생	호텔조리과	0.8996
	13	남	25	취업생	호텔조리과	2.3174
	15	남	25	취업생	호텔조리과	1.2021
TYPE II (N=5)	16	남	25	취업생	호텔조리과	1.7502
	14	여	22	취업준비생	호텔조리과	1.2727
	17	남	24	취업생	호텔조리과	1.4594
	18	남	24	취업생	호텔조리과	0.6021
	19	여	22	취업준비생	호텔조리과	1.2893
TYPE III (N=5)	20	남	24	취업생	호텔조리과	1.1460
	2	여	21	취업생	호텔조리과	0.4270
	5	남	24	취업생	호텔조리과	0.6978
	6	여	22	취업생	호텔조리과	0.5360
	9	여	22	취업준비생	호텔조리과	1.3386
TYPE IV (N=3)	10	남	25	취업생	호텔조리과	1.9691
	4	여	21	취업준비생	호텔조리과	0.5953
	7	여	23	취업생	호텔조리과	1.1619
	8	남	24	취업준비생	호텔조리과	0.7436

### IV. 연구결과 및 논의

NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정의 주관적 인식을 알아보기 위해 호텔조리학과 졸업생들의 생각을 주관성유형을 살펴보기 위해 Q요인분석을 한 결과 총 4개의 유형으로 나타났다.

QUANL 프로그램 통계결과, 전체변량의 약 36%를 설명하고 있는 4개의 요인에는 각각 7명, 5명, 5명, 3명이 속하였는데, 인원수에 대한 의미는 없다. 또한 인자가중치가 1.0 이상인 응답자는 각각 4명, 4명, 2명, 1명이 속해있어 제1유형과 제2유형이 가장 큰(설명력이 높은) 인자로 나타났다. 그리고 [표 4]에서 보듯 각 유형의 변량크기를 나타내는 대표 아이겐값(eigen value)은 각각 4.5794, 3.4426, 1.9178 등으로 나타났다. 이 프로그램의 분석방법으로 주인자 분석법(principal components factor matrix)을 시행하고, 회전은 사각회전법(oblique rotation)을 시행하여 분석 하였다[표 4].

표 4. 유형별 아이겐 값(eigen value)과 변량

	제 1유형	제 2유형	제 3유형
아이겐 값	4.5794	3.4426	1.9178
전체변량 백분율	0.2290	0.1721	0.0959
누적 빈도	0.2290	0.4011	0.4970

[표 5]는 전체 유형별간의 상관관계 계수를 나타내 주는데, 제 1유형과 제 4유형간의 상관계수는 0.359로서 가장 높았고, 그 밖의 제 1유형과 제 2유형간의 상관계수는 0.302, 제 1유형과 제 3유형은 0.219, 제 1유형과 제 4유형은 0.359, 제 2유형과 제 3유형은 0.295, 제 2유형과 제 4유형은 -0.441 등이었다. 다음 표와 같이, 각 유형 간의 관계정도를 보여주는 것으로 4개의 유형이 전체적으로 호의적인 정적관계를 보이는 것으로 나타났다.

표 5. 전체 유형별 상관관계

	제 1유형	제 2유형	제 3유형	제 4유형
제 1유형	1.000	-	-	-
제 2유형	0.302	1.000	-	-
제 3유형	0.219	0.295	1.000	-
제 4유형	0.359	-0.441	0.226	1.000

1. 각 유형별 분석

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

1.1 제 1유형(N=7) : 기초실무 수업 추구형

(Seeking Basic Practical Classes type)

아래의 [표 6]를 보면, 제 1유형에 속한 응답자 7명은 위 [표 3]에서 분석결과 인자가중치 1을 넘는 응답자의 수가 3명으로, 6번[NCS를 기반으로 한 교육과정은 수업이 체계적이다(Z-score=1.96).] Q진술문에 가장 긍정적인 일치를 보이고 있으며, 10번[NCS기반 교육과정은 산업체 기준에 맞추어져 있다(Z-score=-1.85)] Q진술문에 가장 부정적인 일치를 보였다. 진술문 중 6번과 2번의 진술문에서 제1유형에 속한 응답자들은 조리학과에 입학하기 전 요리에 대한 관심은 있으나 경험이 없는 경우로 요리를 처음 시작하는 학생으로 보여 진다. NCS 교육과정 전·후를 비교 했을 때, 새로운 교재 선정과 능력단위 개발로 보다 체계적인 수업이 진행 되었다고 진술 하였다. 실무 수업의 경우 기본기를 충분히 습득할 수 있는 수업 진행은 긍정적인 진술문으로 보여지며, 산업체 실무 기준으로 인한 수업으로 인해 이론 수업의 비율이 낮은 것으로 판단된다. 또한 산업체 취업 후 실무에서 고급 기술보다는 기본기의 중요함을 추구하는 “기초실무 수업 추구형”이라고 볼 수 있다.

표 6. 제 1유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문			표준 점수
긍정	6	NCS를 기반으로한 교육과정은 수업과정이 체계적이다.	1.96
	2	NCS를 기반으로한 교육과정은 기초적인 능력의 수업 진행이 좋다.	1.95
	13	NCS를 기반으로한 교육과정은 이론 과목 비율이 낮다.	1.30
부정	1	NCS를 기반으로한 교육과정은 기존수업과 차이가 없다.	-1.25
	9	NCS를 기반으로한 교육과정은 수업 수준이 너무 높다.	-1.37
	12	NCS를 기반으로한 교육과정은 2학년은 수준별로 받을 편성해야 한다.	-1.52
	10	NCS를 기반으로한 교육과정은 산업체 기준에 맞추어져 있다.	-1.85

1.2 제 2유형(N=5) : 국내 취업 선호형

(Prefer domestic employment type)

아래의 [표 7]을 보면, 제 2유형에 속한 5명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 5명으로, 7번[NCS를 기반으로 한 교육과정은 실습 과목 비율이 높다(Z-score=1.54).] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 4번[NCS를 기반으로 한 교육과정은 국내 취업 시 높은 점수를 반영한다(Z-score=-1.66)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 2유형에 속한 응답자들은 이론 및 교양 수업 보다 실무 중심의 수업을 선호하고 있으며, 현재 호텔 및 레스토랑 등의 현업에 있는 유명 인사를 초청 및 특강을 통해 현장에 대한 다양한 지식과 경험담을 들길 원하는 것으로 보여 진다. 또한 방학기간 중 산학실습이나 취업 시 현장에서 응용하거나 빠르게 적응할 수 있는 실무수업을 선호 하는 것으로 제 2유형에 속한 응답자들은 “국내 취업 선호형” 이라고 볼 수 있다.

표 7. 제 2유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문			표준 점수
긍정	7	NCS를 기반으로한 교육과정은 실습 과목 비율이 높다.	1.54
	19	NCS를 기반으로한 교육과정은 유명 셰프 특강이 없다.	1.46
	17	NCS를 기반으로한 교육과정 외의 다양한 수업이 진행되었으면 좋겠다	1.39
	6	NCS를 기반으로한 교육과정은 수업과정이 체계적이다.	1.05
	20	NCS를 기반으로한 교육과정은 방학 기간 중 산학실습이 의무적이다.	1.01
부정	12	NCS를 기반으로한 교육과정은 2학년은 수준별로 받을 편성해야 한다.	-1.07
	5	NCS를 기반으로한 교육과정은 실무에 빠르게 적응 할 수 있다.	-1.35
	10	NCS를 기반으로한 교육과정은 산업체 기준에 맞추어져 있다.	-1.64
	4	NCS를 기반으로한 교육과정은 국내 취업 시 높은 점수를 반영한다.	-1.66

1.3 제 3유형(N=5) : 유명 셰프초청 수업 추구형

(Pursuit of famous chef inviting class type)

아래의 [표 8]을 보면, 제 3유형에 속한 5명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 4명으로, 1번[NCS를 기반으로한 교육과정은

기준수업과 차이가 없다(Z-score=1.50).] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 8번[NCS를 기반으로 한 교육과정은 국내 취업과는 상관없다(Z-score=-1.73)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 3유형에 속한 응답자들은 기존의 교육과정과 NCS를 기반으로 한 교육과정을 모두를 경험 하였을 때 커다란 변화의 차이를 느끼지 못하였다. 급격히 변화하는 외식 트렌드에 대해 수업과정과 방학기간을 활용하여 현장에서 인지도가 있는 유명 셰프를 초청해 더 많은 실무 배우는 것을 추구하는 “유명 셰프 초청 수업 추구형” 이라고 볼 수 있다.

표 8. 제 3유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문		표준 점수	
긍정	1	NCS를 기반으로한 교육과정은 기준수업과 차이가 없다.	1.50
	13	NCS를 기반으로한 교육과정은 새로운 트렌드의 음식은 배울수 가 없다.	1.49
	7	NCS를 기반으로한 교육과정은 실습 과목 비율이 높다.	1.36
	11	NCS를 기반으로한 교육과정은 1인 실습이론 좋겠다.	1.34
부정	14	NCS를 기반으로한 교육과정은 다른과목과 겹치는 수업내용이 있다.	-1.17
	5	NCS를 기반으로한 교육과정은 실무에 빠르게 적응 할 수 있다	-1.18
	10	NCS를 기반으로한 교육과정은 산업체 기주에 맞추어져 있다.	-1.23
	9	NCS를 기반으로한 교육과정은 수업 수준이 너무 높다.	-1.43
	3	NCS를 기반으로한 교육과정은 국내 취업과는 상관없다.	-1.78

1.4 제 4유형(N=3) : 현장실무맞춤 수업 추구형

(Seeking tailor-made lessons type)

아래의 [표 9]을 보면, 제 4유형에 속한 3명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 2명으로, 13번[NCS를 기반으로 한 교육과정은 새로운 트렌드의 음식을 배울 수 가 없다 (Z-score=1.50)] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 19번[NCS를 기반으로 한 교육과정은 유명 셰프 특강이 없다(Z-score=-1.69)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 4유형에 속한 응답자들은 산업체에서 요구하는 직무 능력을 대학의 교육과정을 통해 취업자가 원하는 산업체에 입사하여 빠른 시간에 적응 할

수 있는 실습 교육을 원하는 것으로 진술 하였다. 또한 외식 트렌드에 대해 관심이 많거나 졸업 후 개인 창업을 준비하는 학생들로 보여지며, 대학과 산업체가 협력하여 회사가 원하는 인재를 대학의 수업을 통해 먼저 경험을 한 후 해외나 국내의 유명 레스토랑에 취업을 원하는 “현장 실무 맞춤 수업 추구형” 이라고 볼 수 있다.

표 9. 제 4유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문		표준 점수	
긍정	13	NCS를 기반으로한 교육과정은 새로운 트렌드의 음식은 배울수 가 없다.	2.00
	11	NCS를 기반으로한 교육과정은 1인 실습이론 좋겠다.	1.53
부정	7	NCS를 기반으로한 교육과정은 실습 과목 비율이 높다.	-1.10
	18	NCS를 기반으로한 교육과정은 이론 과목 비율이 낮다.	-1.33
	16	NCS를 기반으로한 교육과정은 과목당 능력단위가 너무 많다.	-1.64
	19	NCS를 기반으로한 교육과정은 유명 셰프 특강이 없다.	-1.69

2. 일치하는 항목별 분석

표 10. 일치하는 항목과 평균 표준점수 (Consensus Items And Average Z-Scores)

Item Description		Average Z-Score
15	NCS를 기반으로한 교육과정은 서양조리 위주의 과목이 많다.	1.20

(\* CRITERION = ±1.000)

이 연구에서 도출된 4개의 유형(제 1유형(N=7) : 기초실무 수업 추구형(Seeking Basic Practical Classes type), 제 2유형(N=5) : 국내 취업 선호형 (Prefer domestic employment type), 제 3유형(N=5) : 유명 셰프초청 수업 추구형(Pursuit of famous chef inviting class type) 그리고 제 4유형(N=3) : 현장 실무 맞춤 수업 추구형 (Seeking tailor-made lessons type), 이 비슷하게 동의한 Q진술문은 총 1개 항목으로 긍정적 항목 1개로 나타났다. 특히, 위 [표 10]에서 보는 바와 같이, 전체적으로 피 응답자들은 15번(긍정적 일치)의 진술문에 대체적으로 의견 동의를 하고 있음을 확인할 수 있다.



## V. 결론

본 연구는 NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정의 관한 주관성 인식 연구로 호텔조리학과 졸업생을 대상으로 Q방법론을 적용하여 영향 관계를 분석 하였다. 연구한 결과를 요약해 보자면 다음과 같다.

본 논문에서 제기한 연구문제는 크게 두 가지이다. 첫째, NCS를 기반으로 한 음식·조리분야 교육과정에 관한 주관적 구조 유형은 어떠한가? 둘째, 이들 각 유형들 간의 특성과 그 함의는 무엇인가? 하는 점이다.

이러한 연구문제에 기초하여 유형분석을 한 결과 총 4가지의 유형이 도출되었다. 우선 제 1유형(N=7) : 기초 실무 수업 추구형 (Seeking Basic Practical Classes type), 제 2유형(N=5) : 국내 취업 선호형(Preference domestic employment type), 제 3유형(N=5) : 유명 셰프초청 수업 추구형(Pursuit of famous chef inviting class type), 제 4유형(N=3) : 현장실무 맞춤형 수업 추구형 (Seeking tailor-made lessons typ) 으로서, 각 유형마다 독특한 특징이 있는 것으로 분석되었다.

이와 같은 네 가지 유형별 결과를 분석한 결과, 제 1유형에 속한 응답자들은 “기초실무 수업 추구형”으로 NCS의 교육과정의 목적은 높은 수준의 수업방식 보다는 졸업 후 국내 취업을 할 경우 업무에 관한 적응력 높일 수 있도록 하는 교육 목적으로 기초적인 수업과정이 많다. 또한 인자가중치가 가장 높은 6번의 응답자는 처음 호텔조리과에 취업 후 요리를 처음 접하거나 경험이 없는 응답자들이 선호하는 것으로 진술 하였다.

제 2 유형에 속한 응답자들 “국내취업 선호형” 으로 NCS의 교육과정 중 방학기간 의무적으로 외식업체에 산학실습을 통해 미리 경험을 해보는 것이 많은 도움이 된다고 진술 하였고, 이론 수업의 비중 보다는 실무를 많이 습득하여 국내 취업 시 많은 도움이 될 것 이라는 진술 하였다.

제 3의 유형에 속한 응답자들은 “유명 셰프초청 수업 추구형” 으로 국내 또는 해외 호텔 및 레스토랑에 취업을 준비하는 응답자로 볼 수 있다. 요즘 TV, SNS, 블로그 등 다양한 매체를 통해 유명 셰프들이 소개되면서 그들의 요리가 많은 외식조리학과 학생들의 관심을 유

발하고 있다. 나아가 학생들은 그들의 요리스타일을 실습을 통해 하고자 하는 것으로 분석되었다.

제 4의 유형에 속한 응답자들은 “현장 실무 맞춤 수업 추구형”으로 본인이 취업을 희망하는 업체에 관한 직무 교육을 해당하는 업체와 협력하여 1주일에 하루 정도 이론 및 실무 수업을 진행을 원한다고 진술 하였다. 대학과 산업체가 협력하여 정규 수업이 끝난 방과 후 취업을 희망하는 산업체의 특강을 통해 회사가 원하는 인재를 육성 하는데 도움이 될 것으로 사료된다.

이와 같은 네 가지 유형별 결과를 분석한 결과, 대부분의 응답자들은 과거의 대학마다 특징을 살린 교육과정 보다는 취업에 관심이 높으며, 그에 맞는 수업을 선호하다보니 NCS를 기반으로 한 교육과정에 다양한 의견표출을 보여주었다. 또한 NCS 교육과정에 직접 참여 하는 학생들이 필요로 하는 수업에 대해 파악하고, 수업이 보다 효과적으로 적용될 수 있도록 교육과정을 재검토하여 수업의 집중력을 높여야 할 것이다. 특히 취업에 관련하여 산학실습 뿐 아니라 다양한 체험 프로그램이 개발·활용되어야 한다고 사료된다. 더불어 NCS 교육과정을 통해 현장과 학교가 연계하여 현장에 대한 보다 다양한 경험, 취업, 올바른 직업관 등을 형성하도록 도와 취업 적응력을 높여야 한다. 현장에서는 NCS 교육과정 중 취업자가 집중력 높은 직무에 대해 파악하고, 그에 알맞은 직무배치를 통해 일의 효율성을 극대화 할 수 있을 것이라 생각된다.

특히, NCS교육과정과 음식·조리분야의 관계에 대한 연구는 NCS교육과정 개편, 교육과정 개발 사례연구 등으로 Q방법론을 활용한 질적 연구는 미흡한 상태이다. 최근 4차 산업혁명이 사회적 화두로 떠오르고 있으며, 외식 산업의 발전으로 전문대학이 주목받고 있다. 노동부 산하 전문학교에서는 호텔 조리과 과정을 호텔외식계열 중에서 호텔조리학과 과정, 서양조리학과 과정, 마스터 셰프학과 과정등으로 세분화 하여 각 과정마다 차별화된 수업을 원하는 학생들을 자신이 희망하는 분야에 대해 보다 전문적인 수업이 진행 될 수 있도록 하고 있다. 현재 요리 트렌드에 맞는 파인다이닝 레스토랑 메뉴, 분자요리수업, 스타 셰프를 초청하는 등 새로운 커리큘럼 개발 및 연구가 이루어지면 대학 및 전문

학교에서 기존 수업방식 보다 차별화된 교육과정으로 변화될 것으로 사료된다.

향후 연구에서는 NCS를 기반으로 한 교육과정에서 정부에서 실행중인 일 병행 학습제, 사회맞춤형 교육 등 새로운 교육방법을 비교·분석 할 필요가 있는 것으로 사료된다. 또한 후속연구에서는 보다 세밀한 Q방법론의 질문항목과 분석방법을 개발하여 응답자들의 다각화와 객관화 된 분석을 집진적으로 시도하고자 한다. 본 연구에서 실시한 특정 조리학과 졸업생들의 인식은 NCS기반 음식·조리분야 교육과정 개발과 지속적인 성장에 근거 자료를 제공하고자 한다. 또한 후속 연구를 위한 토대로서 활용하고 이에 추후 발전된 연구 방향은 학생중심의 교수학습 지침을 계획·운영하고, 멘토링 프로그램을 실시하는 등의 맞춤형 교육과정 체계를 구축을 위해 연구가 필요하다고 할 수 있다.

#### 참 고 문 헌

[1] 오만덕, 이승희, “NCS를 활용한 전문대학 교육과정 개편,” 한국콘텐츠학회논문지, 제14권, 제9호, pp.651-662, 2014.

[2] 황의택, 장기현장실습제도란 무엇인가? 머니투데이 대학경제, 2015.

[3] 이희수, “NCS 식음료서비스분야 자격증 교육과정에 관한 연구,” 대한관광경영학회, 제32권, 제1호, pp.85-105, 2017.

[4] 민선향, “NCS 기반 비서 교육과정 개발 사례연구,” 한국직업교육학회, 제34권, 제2호, pp.53-74, 2015.

[5] 김영락, 최수천, 이태정, 윤우영, “NCS 기반 교육과정의 지속적 품질관리(CQD)에 관한 연구,” 세계회계연구, 제46호, pp.107-131, 2015.

[6] 교육부·한국연구재단, 2015, NCS 기반 교육과정 가이드라인, p.155, 2015.

[7] 정봉구, “글로벌 한식 조리인력 양성을 위한 국가 직무능력표준(NCS) 개발에 따른 적합성 평가 연구,” 한국외식경영학회, 제19권, 제6호, pp.7-26, 2016.

[8] 변경숙, 조영대, 김창섭, “조리 관련학과 교과과정 개설현황 및 외식호텔조리산업계열 2012 교과과정 개발,” 대한관광경영학회, 제27권, 제4호, pp.271-296, 2012.

[9] 류장열, 류인규, “NCS 기반 교육과정 개발에 관한 연구,” 한국전산회계학회, 제47권, 제64호, pp.75-95, 2014.

[10] 손원일, 한국세무회계학회, 세무회계연구, 제49권, 제0호, pp.79-93, 2016.

[11] 교육부, 전문대학 특성화 및 NCS 기반 교육과정 운영 설명회, 2014.

[12] 한국산업인력공단, 능력중식사회 구현을 위한 국가직무능력표준의 개발과 활용: 기업체의 NCS 활용, 2013.

[13] 김영규, “관광분야 NCS 기반 교육과정 개발과 적용에 관한 연구,” 관광연구, 제30권, 제2호, pp.81-95, 2015.

[14] 송홍준, “대학교육 만족도 측정도구 개발에 관한 연구,” 한국콘텐츠학회논문지, 제16권, 제8호, pp.556-567, 2016.

[15] 이희수, “NCS 식음료서비스분야 자격증 교육과정에 관한 연구,” 대한관광경영학회, 제32권, 제1호, pp.85-105, 2017.

[16] 손원일, “NCS 적용 교과목과 NCS 미적용 교과목에 대한 교육만족도 비교연구,” 한국세무회계학회, 제49권, 제0호, pp.79-93, 2016.

[17] 이승훈, “예술과 미디어,” 멀티미디어학회, 제15권, 제4호, p.151, 2016.

[18] 신소영, 권성연, “이화여자대학교 교육과학연구소,” 교육과학연구, 제44권, 제3호, pp.107-132, 2013.

[19] J. Dryzek, *Discursive Democracy*, Cambridge: Cambridge University Press. 1990.

[20] S. Brown, *Political Subjectivity: Applications of Q Methodology*, New Haven: Yale University Press. p.46, 1980.

[21] S. Brown, D. Durrant, and S. Selden, “Q Methodology, In G. Miller and M. Whicker, eds., Handbook of Research Methods in Public

Administration,” New York: Marcel Dekker, 1999.

[22] 선우동훈, “Q방법론에 의한 소비자행동 연구,” 광고연구, 여름호(제11호), 한국방송광고공사, p.7, 1991.

[23] 김홍규, “주관성 연구를 위한 Q방법론의 해,” 간호학 논문집, 제6권, 제1호, pp.1-11, 1992.

[24] P. M. Patterson, T. J. Burkink, R. S. Lipsey, J. Lipsey, and R. W. Roth, “Targeting tourists with state branding programs Agribusiness,” Vol.19, No.4, pp.525-538, 2003.

[25] W. Stephenson, “Consciousness Out- Subjectivity,” In, The Psychological Record. p.18, 1968.

[26] 이제영, “건강 공익광고 수용효과에 관한 연구-광고홍보학과 전공 대학생을 중심으로,” 한국콘텐츠학회논문지, 제16권, 제9호, pp.85-93, 2016.

[27] 이제영, “고속도로 휴게소 이용고객에 대한 음식 선호도 주관성 연구,” 한국콘텐츠학회논문지, 제14권, 제1호, pp.507-510, 2014.

[28] <http://www.ncs.go.kr> NCS 기반 능력중심 채용설명회, 2015.

[29] <http://blog.daum.net/bstaebst/10801>, 신입사원 채용실태조사, 2016.

김 동 수(Dong-Soo Kim)

정회원



- 2001년 2월 : 상지대학교 관광경영학과(경영학사)
  - 2003년 2월 : 경기대학교 외식산업경영학과(관광학석사)
  - 2007년 8월 : 경기대학교 외식산업경영학과(관광학박사)
  - 2006년 2월 ~ 현재 : 가톨릭관동대학교 호텔조리의식경영학과 교수
- <관심분야> : 관광, 외식경영

저 자 소 개

김 찬 우(Chan-Woo Kim)

정회원



- 2016년 2월 : 경기대학교 외식조리관리학과(관광학석사)
- 2017년 현재 : 가톨릭관동대학교 호텔조리의식경영학과(박사과정)
- 2014년 3월 ~ 현재 : 인천재능대학교 호텔외식조리학과 겸임교수

<관심분야> : 관광, 외식경영