

# 외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 인식유형 연구 -팝업레스토랑을 중심으로-

## A Study on Culinary Arts Major Students's Type of Subjectivity Recognition through Restaurant Start-up Experience Program -Focused on Pop-up Restaurant-

김찬우, 신승훈  
영남이공대학교 식음료조리계열

Chan-Woo Kim(kimchanwoo@ync.ac.kr), Seung-Hoon Shin(hoon151@ync.ac.kr)

### 요약

본 연구는 외식창업교육 체험프로그램 중 창업동아리에서 운영하는 팝업레스토랑에 참여한 조리전공 학생들의 주관적 인식을 파악하고자 Q방법론을 적용하여 분석하였으며, 이들 사이에서 발견되는 공통적인 구조를 도출하여 유형들 간의 특성을 기술하고 분석 한 후 향후 시사점을 제시하였다.

유형분석 결과 총 5가지의 유형이 도출되었다. 제 1유형(N=4) : 학습효과 증대 형 (Increase learning effect type), 제 2유형(N=8): 구성원의 협업 중요 형 (Collaboration of members importance type), 제 3유형(N=6): 마케팅 홍보 필요 형 (Marketing PR Needed type), 제 4유형(N=4): 외식창업 계획 형 (Restaurant business plan type), 제 5유형(N=3): 산업체 실무 경력 필요 형 (Industry work experience required type)으로 명명 하였으며, 각각의 유형마다 다양한 특징이 있는 것으로 분석되었다. 본 연구는 향후 관련 유사연구에서 외식창업교육 체험 프로그램을 경험한 학생들 간의 차이분석, 학년별 측정 시기의 다양화를 통해 진행 될 수 있는 다른 유형의 연구를 위한 기초자료로 사용 될 수 있을 것이다.

■ 중심어 : | 외식창업교육 | 체험프로그램 | 팝업레스토랑 | 주관적 인식연구 | Q 방법론 |

### Abstract

This study used Q methodology for analogizing culinary arts major students' subjectivity through their participation of one of restaurant start-up experience program, called pop-up restaurant. The study tried to figure out particular structure of among students' responses and noticed five distinctive types. There were Increase learning effect type (Type 1, N=4), Collaboration of members importance type (Type 2, N=8), Marketing PR need type (Type 3, N=6), Restaurant business plan type (Type 4, N=4), Industry work experience required type (Type 5, N=3). The study also revealed that each type contained diverse characteristics figures in their own. The research finding could be used as fundamental source of future similar research but in other research methodology in the format of difference among students or diverse measuring point of time frame.

■ keyword : | Restaurant Start-up Experience Program | Pop-up Restaurant | Subjectivity | Q Methodology |

## I. 서론

경기침체의 장기화로 인한 노동수요의 감소, 인구구조의 변화 그리고 노동시장의 이중구조로 알려진 대기업, 중소기업, 정규직 비정규직간 임금격차 등으로 인한 청년 실업률은 더 이상 간과 할 수 없는 수준으로 나타나고 있다[1]. 실제로 청와대의 일자리 상황판에 따르면 대한민국의 청년 실업률은 2007년 7.2%에서 10년 후인 2017년에는 10.5%에 이르는 심각한 수준인 것으로 나타났다[2]. 특히 국내 경제 성장을 주도하던 대기업들의 저성장 기조유지와 신규 사업 확장 등의 부재는 잠재 성장률에 대한 청년 실업률 증가에 대한 우려를 더욱 크게 만들고 있다.

최근 이러한 청년 실업에 대한 해결책으로 창업에 대한 인식변화를 통한 해결책 모색이 확대 되고 있다. 정부에서는 범국가적 차원에서 다양한 창업지원을 강화하고 있으며, 교육기관에서도 창업관련 과목의 개설 및 운영을 통해 관련 산업의 인식개선과 전문 인력으로서의 자질 및 기술적 능력에 대한 함양에 노력하고 있다. 세계적으로도 기술창업을 고용 없는 성장에 대응하는 방안으로 강조하고 있다[3] 또한 대학에서는 창업가 정신(Entrepreneurship) 또는 창업관련 과목이 다양한 형태로 오랜 기간 동안 개설되어 오고 있다[4]. 특히 어린시기부터 형성되는 기업가 정신에 대한 중요성에 주목하고 있어 2018년 중·고등학교에서 기업가 정신교육을 시작으로 2020년까지 정규과목으로 편성할 계획을 세우고 있다. 국내 대학에서도 창업관련 교육과정 개발, 창업지원센터 건립, 창업관련 아이디어 활성화에 대한 사업 지원 등을 통해 창업을 위한 교육, 정보 인프라 조성과 독려에 적극적으로 참여 하고 있다. 특히 교육과정의 개발 및 이행에 있어서는 각 대학의 정규교육 과정에 '창업'이라는 명칭으로 과목이 편성되어 있으며 조리관련 학과의 경우 '외식창업'등 여러 가지 명칭으로 거의 모든 대학의 정규교육과정으로 운영되고 있다.

최근 이러한 양적 성장에도 불구하고 교육과정의 개발과 적용에 있어 새로운 시선이 도입되어야 함을 시사한 바가 발견된다. 우리나라의 청년실업률이 증가하는 원인을 파악한 청년층의 언어, 수리, 문제 해결능력 관련 OECD국가의 국제 성인역량조사(2014)에 따르면

우리나라의 청년인력의 특징은 관련 능력의 중간층에 유독히 집중된 성향을 보인다[5]. 이는 우리 교육을 통해 양성된 청년인력들은 차별화된 능력을 가지지 않고 동질적인 인력으로 양성되게 되고 이러한 것들이 산업의 다양한 일자리에 대한 기피를 가져온다는 것이다[5]. 특히 창업이라는 주제를 가지고 접근하는 교육과정의 경우 차별성과 상품성을 통해 가치창조와 경제적 이익 창출이 가능하다는 기본원리를 통해서 본다면 더욱 중요하게 다루어 져야 할 것으로 판단된다.

위에 제시된 사실에서 창업관련 교육과정을 개발 적용하는데 교육방법 및 교수법의 차별성에 대한 보다 심층적인 연구와 개발 및 그리고 교육수요자에 대한 심도 있는 조사를 통한 연구주제의 발견 등에 많은 노력이 필요할 것임을 발견 할 수 있다.

이에 본 연구는 조리 관련 학과에서 진행 중인 팝업 레스토랑 및 푸드 트럭 등과 같은 동아리 활동을 통한 외식창업 체험프로그램을 경험한 학생들의 주관적 인식에 대한 연구를 Q 방법론적 분석을 통해 분석하여 제시하고자 한다. Q 방법론을 통해 제시되는 연구 결과는 학습자가 지각하는 주관적 인식에 대해 심층적이며 다각적인 규명을 가능하게 하여 미래 체험형 외식창업 교육프로그램의 교육모델제시와 시사점제시에 유리할 것으로 판단된다.

## II. 이론적 논의 및 검토

### 1. 외식창업교육의 이론적 배경

외식창업교육에 대한 정의는 현재 대학교육에서 외식창업론 또는 외식창업 실무론 으로 알려진 교과목에 대한 설명과 창업교육의 정의를 통해 유추 할 수 있다. 외식창업교육이란 외식창업과 관련된 준비와 실행단계에서의 실무과정의 이해를 바탕으로 관련 실무능력을 배양하는 것을 기초로 하고 관련 산업의 특수성 및 창의성의 이해를 통해 미래 외식관련 부가 가치를 창조하는 창의력, 적용력 및 기업가 정신의 함양을 이루어 내어 외식창업 전문 인력을 양성하는 교육이라 정의 할 수 있을 것이다[6][7].

외식창업교육관련 선행연구는 교육이 창업의도, 기업

가 정신, 창업인식, 창업의지, 문제해결력 등에 미치는 영향을 연구한 다수의 연구가 발표되었고[6][8-15], 연구결과를 통해 외식창업교육은 다양한 결과변수에 긍정적인 영향을 미쳤음이 발견되기도 했다. 하지만 연구의 결과변수에 있어 학습자 중심의 생각에서 기인한 결과변수에 대한 연구는 거의 발견되지 않고 있다.

해외연구의 경우 창업교육이 창업의도 또는 창업활동에 미치는 긍정적인 효과를 검증한 연구들[3][4], 창업교육의 효과를 검증하는 질문지에 대한 연구[16] 그리고 심층인터뷰를 통한 창업교육이 대학생들의 창업 시도에 미치는 영향 연구[17]가 발견된다. 하지만 외식 관련 창업교육에 대한 연구는 거의 발견되지 않는다.

## 2. 팝업레스토랑 체험 프로그램

팝업레스토랑에서 ‘튀었다 사라진다’는 팝업(pop-up)의 의미를 차용하여 정해진 기간 동안만 운영이 이루어지고 그 이후에는 매장이 사라지는 레스토랑을 의미한다. 1984년 ‘게릴라 마케팅’을 쓴 제이 콘라드 레빈슨이 처음으로 팝업이라는 신조어를 사용하고 난 후 ‘팝업스토어’, ‘게릴라 스토어’의 이름으로도 알려져 있다. 실제 팝업스토어의 등장은 미국의 대형할인점이 우연히 단기 임대 매장을 오픈하면서 얻은 성공사례를 그 시작으로 보고 있다. 이후 타 기업들의 벤치마킹과 현대 소셜미디어 마케팅에서의 카 마케팅 대비 우수성과 브랜드 이미지를 강조하는 홍보에 장점을 나타내는 특징으로 인해 2009년부터 해외유통 시장과 국내에서도 사용되기 시작했다[18].

국내에서 실시된 팝업레스토랑 체험 프로그램은 한국농수산식품유통공사에서 청년 외식창업의 독려와 창업실패확률을 낮추기 위하여 ‘에이토랑’을 운영한 것에서 그 사례를 찾을 수 있다. 프로그램에 참여한 팀은 3주간의 기간 동안 조리시설이 갖추어진 레스토랑에서 팀별 메뉴와 마케팅 활동을 하고 발생된 수익금중 공과금과 기타 금액을 제외한 모든 금액을 수익으로 가져가는 프로그램으로 진행하였다. 행사를 통해 총 11개 팀의 97명이 참여하였고 총 매출액은 165,923,000원이 발생하였다. 행사를 위해 외식창업전문가, 요리연구가, 레스토랑 운영자로 구성된 자문단이 구성되고 이들의 검토를 거쳐 참가팀들은 사업계획서를 제출하고 서류

심사 후 실기평가를 마친 후 참가팀을 선발 하였으며 참가 후 결과보고서를 제출하였다.

## 3. Q 방법론

교육효과 및 효율성의 보다 발전적 연구를 위해 교육수요자 중심의 생각이 확대 적용되어야 한다면 교육수요자가 무엇을 생각하고 고민하는가에 대한 이해는 필수적이라 할 수 있다. 따라서 외식창업교육에 있어 지금까지의 연구방법에서 교육제공자 중심의 생각을 통한 교육효과성에 대한 검증과는 다른 차원의 연구가 진행되어야 한다. 이에 Q 방법론은 개인이 생각하는 특정 교육과정에 대한 인식, 가치, 태도, 신념과 같은 개념에 대한 정성적 연구를 시작으로 이 요소에 대한 정량적 분석을 가능하게 하여 수강한 학생들의 주관적인 생각들에 대한 공통된 특징들을 발견 할 수 있는 과학적 방법일수 있을 것이다

Q 방법론은 물리학자이며 심리학자인 Stephenson이 인간의 태도와 행동연구를 위해 철학, 심리, 통계, 심리측정의 분야를 적용하여 개발한 방법으로 인간의 주관성의 정량적 분석을 유도하는 통계기법이다[19]. 또한 Q 방법론은 이론연구와 가설설정으로 시작하는 가설 연역적 방법(Hypothetico-deductive method)과는 달리 관찰을 통해 가설을 만들어 낼 수 있는 특징을 가지고 있다[19]. 이는 현상을 설명하기보다 그 현상의 본질을 만들어 내는 것들을 먼저 이해한다는 논리를 적용하고 있다[20]. 따라서 인간행동 및 인간심리분야에 대한 이해에 있어 이상적인 연구방법으로 구분 될 수 있다. 추가적으로 Q방법론은 개인들의 프로파일에 대한 분석을 통해 이론의 검증과 같은 확인적 연구에도 유용성을 가질 수 있다는 의견이 밝혀진바 있다[20].

## III. 연구문제 및 방법론

### 1. 연구문제

본 연구는 외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 인식과 이들 사이에서 발견되는 공통적인 구조를 발견하고자 한다. 기존의 선행연구에서 다루어졌던 ‘외식창업교육 체험프로그램’이라는

주제 하에 Q방법론의 설문 문항을 구성하며, 외식창업 교육 체험 프로그램 중 팝업레스토랑운영에 대한 주관적 인식 유형을 도출하는데 초점을 두고 연구 문제를 선정하고자 한다. 또한 위의 연구 목적을 실현하기 위해 Q방법론을 적용하여 실증적이고 다각적인 방법으로 분석을 실시하였으며 연구문제는 다음과 같다.

**연구문제 1 : 외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 구조유형은 어떠한가?**

**연구문제 2 : 연구 참여자들의 인식에 관한 유형들 간의 특성과 그 함의는 무엇인가?**

## 2. 연구설계

본 연구는 가설설정과 변수 특성 및 변수관계 분석, 인간의 부분적인 특성변수 및 개인 간의 차이를 분석하는 R방법론과는 다른 Q방법론을 연구의 기준으로 채택하였다. Q방법론은 인간의 태도와 행동을 연구하기 위해 심리학적, 철학적, 통계적 등 심리측정과 관련된 아이디어를 통합한 방법론으로[21] 행위자의 관점에서 시작하여 인간 개개인의 주관적 구조에 따른 유형별 이해와 설명이 가능하기 때문이다. 또한 상관분석과 요인 분석을 적용하여 인간의 주관성을 정략적으로 분석할 수 있는 특수한 통계기법 이므로 본 연구의 최적화된 연구방법으로 적용하였다[22]. 특히 사회과학분야에서의 Q방법론은 연구 대상이 되는 인간의 특성은 바로 개별 주체들이 가지고 있는 주관성에 있으며, 인간심리와 인간행동 분야와 같이 실증적으로 지지된 이론적 근거가 부족하거나 새로운 개념의 개발단계에 있는 경우 이상적인 연구방법을 제공 할 수 있다[23].

본 연구의 설계는 총 5단계의 과정으로 구성하였으며, 코딩과 리쿠르팅 분석으로 설계하였다. 조사기간은 2019년 2월1일부터 2019년 2월 25일까지 조리전공계열 재학생 중 외식창업동아리 구성원을 대상으로 진술문을 정리하여 진행하였으며, 본 연구의 설계는 다음과 같다.



그림 1. 연구 설계

## 3. Q 표본의 구성

Q 표본 구성에 앞서 Q모집단은 응답자가 표출하는 의사소통 가능한 모든 진술문들의 집합으로서 한 문화나 공간 안에서 공유되는 의견이나 느낌의 총체이다. 이러한 모집단은 주관성을 고려한 인간연구의 원재료이며 Q방법론의 기반이 된다[24][25].

본 연구서의 표본 선정을 위한 Q모집단(concourse)은 현재 조리전공계열 1,2학년 재학생을 대상으로, “외식창업교육 체험프로그램 중 팝업레스토랑 경험은 ( )이다” 라고 1차 질문을 시작 하였다. 질적연구의 한 부분인 심층 조사 분석은 특정 변수나 요인과 관련되지 않는 비구조적 인터뷰(Grand Tour Technique) 방법을 적용하였으며, 2차 개별 심층 면담을 통해 약 45개의 Q모집단을 구성하였다.

또한 전반적인 경험, 생각, 느낌, 태도, 의견, 가치관 등을 종합적으로 얻기 위해 본 연구와 관련된 외식창업 관련 학술논문, 뉴스기사, 외식블로그, 동아리운영 결과 보고서 등을 참고하였다[2][5][8]. Q모집단에서 Q표본 구성을 위해 의미가 비슷하거나 중복되는 문항은 수정·보완하여 최종적으로 [표 1]과 같이 25개의 Q표본을 선정하였다.

표 1. Q진술문

번호	Q진술문(Q-Statements)
Q1	외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소 되었다.
Q2	교육과정 외에 많은 경험을 쌓을 수 있다.
Q3	장소, 영업시간 등 고객 타겟이 중요하다
Q4	기존 수업보다 현장형에 가까워서 좋다.
Q5	창업에 대한 의지가 높아졌다.
Q6	홍보가 중요하다.
Q7	동아리 활동에도 적극 참여한다.
Q8	팀원들 간의 소통의 중요하다
Q9	기회가 된다면 창업할 의사가 있다.
Q10	개인의 아이디어를 적극 반영 할 수 있다.
Q11	단기간의 경험으로 창업에 대해 이해하기 어렵다.
Q12	학과 수업에도 적극적으로 참여한다.
Q13	특강을 통해 창업에 성공한 실무자의 운영 노하우를 듣고 싶다.
Q14	체험프로그램과 이론적인 분석 교육도 필요하다.
Q15	철저한 준비가 필요하다.
Q16	우선 산업체 근무 경험을 쌓는 것이 도움이 된다.
Q17	가족, 지인에게 음식을 선보이는 것이 너무 부끄러다.
Q18	식재료, 기물, 위생 등의 관리가 어렵다.
Q19	동기들 보다 요리 실력이 항상 되었다.
Q20	팀원 간의 메뉴 회의가 너무 좋다.
Q21	졸업 후 소규모 창업 계획이 있다.
Q22	졸업 후에도 계속 진행하고 싶다.
Q23	이론-실습 수업에 대한 이해가 빠르다.
Q24	요리에 대한 정보와 지식을 더 풍부하게 된다.
Q25	서비스 관련 실습이 필요하다.

4. P 표본의 선정

본 연구의 P표본 구성은 Q분류에 참여하는 응답자 또는 피 실험자를 의미하며, Q방법론은 행위자의 관점에서 출발하여 개인 간의 차이를 발견하고 서로 다른 유형에 대한 이해와 설명이 가능하다. 따라서 일반화를 목적으로 하는 R방법론과는 달리 P표본의 수는 요인을 생성하고 요인들 간의 비교 가능한 정도의 표본수면 충분하므로 P샘플의 수에는 제한을 받지 않는다.

또한 소규모 표본을 이용하는 이유는 표본의 크기가 크면 오히려 요인분석의 한 요인에 너무 많은 사람이 적재되어 요인의 특성이 명확하게 드러나지 않는 문제가 있기 때문이다[26]. 따라서 본 연구의 대상인 P표본은 위에서 제시한 기준에 의거하여 학과 내 외식창업 동아리 35명 중 외식창업교육 체험프로그램 경험이 있는 25명을 선정하여 연구의 목적 및 절차를 설명 한 후 판단표집(Judgement Sampling)방법을 선택하여 진행하였다.

5. Q 분류

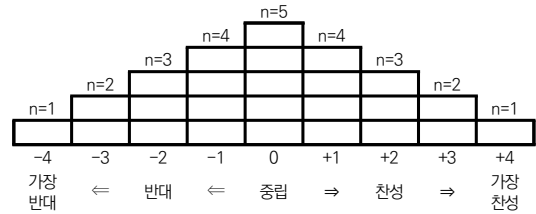


그림 2. 각 진술문의 긍정 및 부정의견 점수 분포방식

Q표본과 P표본이 선정되면 각 응답자에게 일정한 방법으로 Q sample을 분류하게 되는데 이를 Q-sorting 이라고 한다. 본 연구를 위한 Q 분류 절차는 응답자에게 연구에 대한 설명을 한 후 위의 [그림 2]와 같이 Q 표본으로 선정된 진술문이 적힌 카드를 순서대로 보여 주고 긍정(+), 중립(0), 부정(-)의 3가지의 그룹으로 분류하고 가장 긍정의 부분을 +4, 가운데는 중립 0, 그리고 가장 부정하는 것을 -4 으로 진술문을 읽은 후 분류한다. 또한 점수별로 분류되는 카드의 수는 0을 기준으로 유사정상분포(Quasi-normal distribution)가 되도록 강제 적으로 분류 하는 것이 일반적이다. 그리고 [표 2]의 양 끝의 1개 진술문에 대해 각각의 코멘트를 받아 두었다. 이는 Q-factor 해석에 유용한 정보를 제공해 주기 때문이다.

표 2. 분포별 점수 및 진술문 수

분포	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4
점수	1	2	3	4	5	6	7	8	9
진술문 수	1	2	3	4	5	4	3	2	1

IV. 연구결과 및 논의

1. 자료분석

본 연구는 외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 인식을 분석하기 위해 Q방법론을 적용하여 연구를 시도 하였다. 연구자는 Q모집단을 구성한 후 사전 인터뷰를 통해 진술문(Q-statement)을 작성하였으며, Q모집단의 표본에 수집된 25명의 자료는 PC QUANL Program을 이용하여 질문문항과 변수 혹은 대상자의 상화관계를 분석하는 Q 요인분석

(Q-factor analysis)을 이용하였다.

표 3. P 표본의 특성과 인자가중치

유형	ID	성별	연령	직업	학과(전공)	인자 가중치
TYPE I (N=4)	2	남	24	대학생	식음료조리계열	1.4516
	9	여	25	대학생	식음료조리계열	0.8856
	13	남	25	대학생	식음료조리계열	0.9254
	15	남	24	대학생	식음료조리계열	0.7835
TYPE II (N=8)	7	여	25	대학생	식음료조리계열	1.3783
	8	여	23	대학생	식음료조리계열	1.9403
	12	여	25	대학생	식음료조리계열	1.5740
	17	남	24	대학생	식음료조리계열	1.6846
	19	여	24	대학생	식음료조리계열	1.7959
	21	남	24	대학생	식음료조리계열	3.1135
	22	남	24	대학생	식음료조리계열	1.6494
23	남	25	대학생	식음료조리계열	0.7061	
TYPE III (N=6)	1	여	24	대학생	식음료조리계열	1.0121
	4	남	25	대학생	식음료조리계열	1.3939
	6	여	23	대학생	식음료조리계열	0.9195
	10	여	25	대학생	식음료조리계열	2.2387
	18	남	25	대학생	식음료조리계열	2.3794
20	남	27	대학생	식음료조리계열	0.9674	
TYPE IV (N=4)	3	여	25	대학생	식음료조리계열	0.5847
	11	남	24	대학생	식음료조리계열	1.1203
	14	여	22	대학생	식음료조리계열	0.8961
	16	여	22	대학생	식음료조리계열	1.2625
TYPE V (N=3)	5	남	24	대학생	식음료조리계열	0.9767
	24	여	24	대학생	식음료조리계열	0.6751
	25	남	27	대학생	식음료조리계열	1.1623

외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 인식을 알아보기 위해 외식창업동아리 구성원을 대상으로 주관성유형을 살펴보기 위해 Q요인 분석결과 총 5개의 유형으로 나타났다.

QUANL프로그램 통계결과, 전체변량의 약 56(0.5551)%를 설명하고 있는 5개의 요인에는 각각 4명, 8명, 6명, 4명, 3명으로 인원수에 대한 의미는 없다. 또한 인자 가중치가 1.0 이상인 응답자는 각각 1명, 7명, 4명, 2명, 1명이 속해있어 제2유형이 가장 큰(설명력이 높은) 인자로 나타났다. 그리고 [표 4]에서 보듯 각 유형의 변량크기를 나타내는 대표 아이젠값(eigen value)은 각각 5.7430, 3.9820, 2.3948, 1.7585 으로 나타났다. 이 프로그램의 분석방법으로 주인자 분석법(principal components factor matrix)을 활용하였고, 회전은 사각회전법(oblique rotation)을 시행하여

분석 하였다

표 4. 유형별 아이젠 값(eigen value)과 변량

아이젠 값	5.7430	3.9820	2.3948	1.7585
전체변량 백분율	0.2297	0.1593	0.0958	0.0703
누적 빈도	0.2297	0.3890	0.4848	0.5551

[표 5]는 전체 유형별간의 상관관계 계수를 나타내 주는데, 제 1유형과 제 3유형간의 상관계수는 0.306으로서 가장 높았고, 그 밖의 제 1유형과 제 2유형간의 상관계수는 0.078 제 1유형과 제3유형은 0.306, 제1유형과 제4유형은 -0.502, 제1유형과 제5유형은 -0.1930, 제 2유형과 제 3유형은 0.174, 제 2유형과 제 4유형은 -0.210, 제2유형과 제5유형은 -0.002, 제3유형과 제4유형은 -0.312, 제 3유형과 5유형은 -0.099, 제 4유형과 제5유형은 -0.273 으로 각각 분석되었다. 또한 각 유형 간의 관계정도를 보여주는 것으로 5개의 유형이 전체적으로 호의적인 정적관계를 보이는 것으로 나타났다.

표 5. 전체 유형별 상관관계

	제 1유형	제 2유형	제 3유형	제 4유형	제 5유형
제 1유형	1.000	-	-	-	-
제 2유형	0.078	1.000	-	-	-
제 3유형	0.306	0.174	1.000	-	-
제 4유형	-0.502	-0.210	-0.312	1.000	-
제 5유형	-0.193	-0.002	-0.099	-0.273	1.000

## 2. 각 유형별 분석

유형별 특성들을 종합 하여 분석하면 각각 5개의 유형으로 분석되었으며, 해당하는 진술문별 ±1.00이상의 표준점수를 보인 진술문을 중심으로 유형의 네이밍(naming)과 그 의미를 제시하고자 한다.

### 1.1 제 1유형(N=4) : 학습효과 증대형 (Increase learning effect type)

아래의 [표 6]을 따르면, 제 1유형에 속한 응답자 4명은 위 [표 3]에서 분석결과 인자가중치 1을 넘는 응답자의 수가 1명으로, 23번[이론·실습수업에 대한 이해가 빠르다.(Z-score=1.97).] Q진술문에 가장 긍정적인 일치를 보이고 있으며, 5번[창업에 대한 의지가 높아졌

다.(Z-score=-1.69)] Q진술문에 가장 부정적인 결과를 보였다. 제 1유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면 외식창업 프로그램을 통해 조리 용어, 메뉴얼, 조리방법 등 다양한 조리 업무를 경험함으로써 학과 교육과정에서의 수업 이해도와 적응력, 수업열의 등이 향상되는 것에 의견의 일치를 보이는 “학습 효과 증대 형”이라고 볼 수 있다.

표 6. 제 1유형에서 표준점수 ±1.000이상을 보인 진술문

Q 진술 문		표준 점수
긍정	23 이론·실습 수업에 대한 이해가 빠르다.	1.97
	12 학과 수업에도 적극적으로 참여한다.	1.89
	2 교육과정 외에 많은 경험을 쌓을 수 있다.	1.61
	24 요리에 대한 정보와 지식을 더 공부하게 된다.	1.57
부정	8 팀원들 간의 소통의 중요하다	-1.22
	1 외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소되었다.	-1.30
	5 창업에 대한 의지가 높아졌다.	-1.69

표 7. 제 1유형의 특징을 나타내는 진술문

Type I Item Descriptions				
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
12	학과 수업에도 적극적으로 참여한다.	1.846	-.519	2.365
23	이론·실습 수업에 대한 이해가 빠르다.	2.353	.027	2.326
2	교육과정 외에 많은 경험을 쌓을 수 있다.	1.534	-.614	2.147
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
16	우선 산업체 근무 경험을 쌓는 것이 도움이 된다.	-1.218	-.045	-1.173
17	가족, 지인에게 음식을 선보이는 것이 너무 부끄럽다.	-1.509	.126	-1.635

1.2 제 2유형(N=8): 구성원의 협업 중요 형

(Collaboration of members important type)

아래의 [표 8]을 보면, 제 2유형에 속한 8명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 7명으로, 8번[팀원들 간의 소통의 중요하다.(Z-score=2.35)] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 17번[가족, 지인에게 음식을 선보이는 것이 너무 부끄럽다.(Z-score=-1.51)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 2유형에 속한 응답자들의 진

술문을 살펴보면 창업동아리 활동 중 체험 프로그램을 통한 팝업레스토랑을 진행하기 위해 구성원간의 의사소통과 팀워크를 가장 중요 생각하는 “구성원의 협업 중요 형”이라고 볼 수 있다.

표 8. 제 2유형에서 표준점수 ±1.000이상을 보인 진술문

Q 진술 문		표준 점수
긍정	8 팀원들 간의 소통의 중요하다	2.35
	4 기존 수업보다 현장형에 가까워서 좋다.	1.85
	7 동아리 활동에도 적극 참여한다.	1.53
	20 팀원간의 메뉴 회의가 너무 좋다.	1.21
부정	1 외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소되었다.	-1.41
	5 창업에 대한 의지가 높아졌다.	-1.43
	17 가족, 지인에게 음식을 선보이는 것이 너무 부끄럽다.	-1.51

표 9. 2유형의 특징을 나타내는 진술문

Type I Item Descriptions				
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
4	기존 수업보다 현장형에 가까워서 좋다.	1.891	-.176	2.067
10	개인의 아이디어를 적극 반영할 수 있다.	1.385	-.555	1.939
7	동아리 활동에도 적극 참여한다.	1.610	-.223	1.833
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
9	기회가 된다면 창업할 의사가 있다.	-1.223	.350	-1.573

1.3 제3유형(N=6): 마케팅 홍보 필요 형

(Marketing PR Needed type)

아래의 [표 10]을 보면, 제 3유형에 속한 6명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 4명으로, 3번[장소, 영업시간 등 고객 타겟이 중요하다.(Z-score=2.00)] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 5번[창업에 대한 의지가 높아졌다.(Z-score=-1.78)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 3유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면 창업 동아리 활동 중 체험 프로그램을 통한 팝업레스토랑 운영에 있어 이용 고객에 맞는 장소, 시간, 홍보, 서비스 등을 중요하게 생각하는 “마케팅 홍보 필요 형”이라고 볼 수 있다.

표 10. 제 3유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문			표준 점수
긍정	3	장소, 영업시간 등 고객 타겟이 중요하다	2.00
	6	홍보가 중요하다.	1.97
	25	서비스 관련 실습이 필요하다.	1.69
	15	철저한 준비가 필요하다.	1.50
부정	21	졸업 후 소규모 창업 계획이 있다.	-1.08
	1	외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소 되었다.	-1.23
	5	창업에 대한 의지가 높아졌다.	-1.78

표 12. 제 4유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문			표준 점수
긍정	5	창업에 대한 의지가 높아졌다.	1.81
	21	졸업 후 소규모 창업 계획이 있다.	1.73
	13	특강을 통해 창업에 성공한 실무자의 운영 노하우를 듣고 싶다.	1.72
	9	기회가 된다면 창업할 의사가 있다.	1.47
부정	10	개인의 아이디어를 적극 반영 할 수 있다.	-1.23
	2	교육과정 외에 많은 경험을 쌓을 수 있다.	-1.41
	11	단기간의 경험으로 창업에 대해 이해하기 어렵다.	-1.72

표 11. 제 3유형의 특징을 나타내는 진술문

Type I Item Descriptions				
Item Greater Than All Other	Z-Score	A, or N. Z	Diff.	
6	홍보가 중요하다.	1.974	-.348	2.322
3	장소, 영업시간 등 고객 타겟이 중요하다	1.999	-.192	2.191
14	체험프로그램과 이론적인 분석 교육도 필요하다.	1.308	-.659	1.967
Item Greater Than All Other	Z-Score	A, or N. Z	Diff.	
21	졸업 후 소규모 창업 계획이 있다.	-1.077	-.046	-1.031
5	창업에 대한 의지가 높아졌다.	-1.775	-.404	-1.371

표 13. 제 4유형의 특징을 나타내는 진술문

Type I Item Descriptions				
Item Greater Than All Other	Z-Score	A, or N. Z	Diff.	
5	창업에 대한 의지가 높아졌다.	1.808	-1.300	3.109
1	외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소 되었다.	1.449	-1.466	2.915
21	졸업 후 소규모 창업 계획이 있다.	1.732	-.748	2.481
Item Greater Than All Other	Z-Score	A, or N. Z	Diff.	
23	이론 실습 수업에 대한 이해가 빠르다.	-.577	.760	-1.337
2	교육과정 외에 많은 경험을 쌓을 수 있다.	-1.406	.121	-1.527
11	단기간의 경험으로 창업에 대해 이해하기 어렵다.	-1.721	.092	-1.813

1.4 제 4유형(N=4): 외식창업 계획 형

(Restaurant business plan type)

아래의 [표 12]을 보면, 제 4유형에 속한 4명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 2명으로, 5번[창업에 대한 의지가 높아졌다.(Z-score=1.81).] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 11번[단기간의 경험으로 창업에 대해 이해하기 어렵다.(Z-score=-1.72)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 4유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면 외식창업 교육과 팝업레스토랑 운영을 통해 졸업 후 외식창업을 계획하고 목표로 하는 “외식 창업 계획 형” 이라고 볼 수 있다.

1.5 제 5유형(N=3): 산업체 실무 경력 필요 형

(Industry work experience required type)

아래의 [표 14]을 보면, 제 5유형에 속한 3명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 1명으로, 16번[우선 산업체 근무 경력을 쌓는 것이 도움이 된다.(Z-score=2.18).] Q진술문에 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 1번[외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소 되었다.(Z-score=-1.92)] Q진술문에 가장 부정적 일치를 보였다. 제 5유형에 속한 응답자들의 진술문을 살펴보면 팝업레스토랑의 특징이 1일 이벤트성으로 진행되며, 전문가와의 협업이 아닌 학생들로 구성된다. 또한 조리 기술과 아이디어에 한계를 느끼며 산업체 현장 실무경험을 중요하게 생각하는 “산업체 실무 경력 필요 형” 이라고 볼 수 있다.



표 14. 제 5유형에서 표준점수 ±1.00이상을 보인 진술문

Q 진술 문		표준 점수
긍정	16 우선 산업체 근무 경력을 쌓는 것이 도움이 된다.	2.18
	11 단기간의 경험으로 창업에 대해 이해하기 어렵다.	1.87
	18 식재료, 기물, 위생 등의 관리가 어렵다.	1.49
부정	9 기회가 된다면 창업할 의사가 있다.	1.43
	14 체험프로그램과 이론적인 분석 교육도 필요하다.	-1.32
	13 특강을 통해 창업에 성공한 실무자의 운영 노하우를 듣고 싶다.	-1.42
	1 외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소되었다.	-1.92

표 15. 제 5유형의 특징을 나타내는 진술문

Type I Item Descriptions				
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
16	우선 산업체 근무 경력을 쌓는 것이 도움이 된다.	2.176	-.894	3.070
11	단기간의 경험으로 창업에 대해 이해하기 어렵다.	1.872	-.806	2.678
17	가족, 지인에게 음식을 선보이는 것이 너무 부끄럽다.	1.389	-.599	1.987
Item Greater Than All Other		Z-Score	A, or N. Z	Diff.
1	외식창업프로그램을 통해 창업에 대한 두려움이 해소되었다.	-1.917	-.624	-1.293
14	체험프로그램과 이론적인 분석 교육도 필요하다.	-1.317	-.003	-1.314
13	특강을 통해 창업에 성공한 실무자의 운영 노하우를 듣고 싶다.	-1.418	.310	-1.728

### 3. 일치하는 항목별 분석

본 연구에서 도출된 5개의 유형 중 비슷한 양상을 보이는 Q질문은 총 1개의 항목으로 분석되었다. 특히 아래의 [표 16]에서 보는 바와 같이, 피 응답자들은 4번 [기존 수업보다 현장형에 가까워서 좋다.(Z-score=1.01)]의 진술문에 전체적인 긍정적 일치 보이는 것으로 나타났다. 즉 팝업레스토랑 운영을 통해 아이디어 및 메뉴구성, 식재료 구입, 레스토랑 선정, 가격 등 현실적인 측면에 많은 의견의 일치는 보이는 것으로 볼 수 있다.

표 16. 일치하는 항목과 평균 표준점수 (Consensus Items And Average Z-Scores)

Item Description	Average Z-Score
4 기존 수업보다 현장형에 가까워서 좋다.	1.01

## V. 결론

본 연구는 외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생을 대상으로 주관적 인식 차이를 분석하기 위해 Q방법론을 적용하였다. 이 논문의 연구 문제는 크게 2가지로서 첫째, 외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 구조유형은 어떠한가? 둘째, 연구 참여자들의 인식에 관한 유형들 간의 특성과 그 함의는 무엇인가? 이다.

이러한 연구 문제를 기반으로 하여 유형별 분석 결과 5가지 유형으로 도출 되었다. 구체적으로, 제 1유형(N=4) : 학습효과 증대 형 (Increase learning effect type), 제 2유형(N=8): 구성원의 협업 중요 형 (Collaboration of members important type), 제 3유형(N=6): 마케팅 홍보 필요 형 (Marketing PR Needed type), 제 4유형(N=4): 외식창업 계획 형 (Restaurant business plan type), 제 5유형(N=3): 산업체 실무 경력 필요 형 (Industry work experience required type)으로 각 각 독특한 특징의 유형으로 분석되었다.

제 1유형은 “학습효과 증대 형”으로 명하였다. 외식창업교육과 체험프로그램을 통한 팝업레스토랑 운영은 조리전공학과 1, 2학년 교육과정 중 운영된다. 운영 전 가장 중요하게 생각하는 부분은 메뉴 구성으로 한식, 양식, 일식, 중식, 디저트 등 다양하게 진행하며, 세부 구성으로는 서양요리 코스 형태인 전채요리, 스프, 샐러드, 메인, 디저트와 일품요리(A la Carte)의 형식으로 구성된다. 또한 담당할 부분에 대한 주제 선정과 자료 수집, 레스토랑 벤치마킹, 식재료, 조리방법 등 개개인의 다양한 아이디어 회의가 이루어진다. 위와 같은 내용을 이해하고 업무를 수행하기 위해 조리이론 및 실무 수업에 대한 학습 내용을 다시 복습하고 전문서적 및 리서치를 통해 자료를 수집하게 된다. 또한 메뉴설계, 레시피 작성, 조리법 연구, 메뉴분석 등과 같이 실전 경험을 통해 개인이 느끼는 부분을 추가적으로 심도 있게 학습함에 따라 평소 학과수업에 대한 흥미와 이해도가 상승하는 것으로 나타났다. 학생들은 이러한 다양하고 정교한 교육과정을 통해 본인의 학습효과가 향상될 수 있었던 것으로 판단된다.

제 2유형은 “구성원의 협업 중요 형”으로 명하였다. 일반적인 레스토랑에의 운영은 조리팀, 서비스팀, 홍보팀, 구매팀 등으로 각각의 업무를 분담하고 협업하여 진행한다. 하지만 학생들이 운영하는 팝업레스토랑은 소수 정예로 모든 업무를 공통적으로 수행해야 하며 경험이 부족으로 인한 구성원 간의 많은 회의가 필요하고 의견 충돌이 발생할 수 있다. 학생들은 이때 팀 구성원 간의 불화를 조정해주는 팀장 역할과 한사람의 무리한 목표 설정 보다는 모든 구성원이 공감하고, 동기화 될 수 있는 목표의 필요성을 인식한 것으로 판단된다.

제 3유형은 “마케팅 홍보 필요 형”으로 명하였다. 최근 사람들의 스마트폰 이용 시간이 점점 늘어나면서 마케팅 전문가들은 모바일 광고를 비롯한 모바일마케팅 및 디지털마케팅 종류 전반의 중요성에 관심이 높아지고 있다. 특히 음식점의 경우 스마트폰에서 ‘근처맛집’, ‘내주변맛집’ 등으로 검색하면 스마트폰의 위치정보를 이용하여 사용자의 현재 위치 근처에 있는 음식점들이 확인되기 때문에 광고대행사들은 마케팅시장변화에 따라 관련된 홍보마케팅전략 등을 선보이는 추세이다. 특히 팝업레스토랑은 90%이상 예약제로 한 1일 이벤트성으로 진행되는 만큼 개인 블로그 및 SNS를 통해 주요고객인 20~30대의 고객을 타깃으로 한 특별한 마케팅과 홍보 전략이 필요한 것으로 볼 수 있다. 학생들은 과정을 통해 이부분에 대한 주관적 인식이 강했던 것으로 판단된다.

제 4유형은 “외식창업 계획 형”으로 우리나라 자영업 창업 자료에 따르면 창업 전 사업 준비기간은 1~3개월 미만이 53.4%로 가장 높고, 92%가 1년 미만으로 나타났다. 외식산업 지원정책의 인력·교육 지원 금액은 전체금액의 2.4%에 불과 하는 것으로 나타났다. 학과 내 팝업 레스토랑 운영은 창업 전 실전경험을 통해 미비점 보완, 실패의 시간과 비용 경감, 고객의 욕구 분석, 창업에 대한 자신감 증대 등 차후 외식창업을 계획하고 있는 응답자에게 많은 도움을 준 것으로 판단된다. 이처럼 외식 창업을 계획하고 있는 학생들은 창업에 대한 부담과 리스크를 줄이는 것에 대한 관심이 증가하고 있으며, 외식창업 교육과정 중 외식분야 전문가들의 컨설팅과 멘토링, 메뉴개발 등 운영 노하우를 공유 할 수 있는 특강이 추가적으로 필요한 것으로 판단된다.

제 5유형은 “산업체 실무 경험 필요 형”으로 학생들은 외식창업교육과 기존의 팝업 레스토랑 운영을 기반으로 메뉴 개발에서부터 손익 분석, 마케팅, 홍보 등 레스토랑 운영에 있어 필요한 전반적 과정을 통해 직접 기획하고 운영한다. 하지만 현실적으로 기획 과정에 많은 시간을 투자하는 반면, 실무에 관해서는 학년별, 요리경력, 실습 참가에 따라 수준차이가 발생할 수 있고 레스토랑 현직 세프에 비해 실무능력에서는 부족한 것이 현실이다. 학과 내 창업 동아리에서의 팝업 레스토랑 운영 목적은 외식업에 대한 이해도를 증진시키고 산업현장 요구를 반영한 실무 능력 배양 등 직업능력 향상을 목표로 하지만 제 5유형의 응답자들은 특급호텔, 외식프랜차이즈, 다이닝 레스토랑에서의 취업을 통해 실무 경력을 쌓은 후 팝업 레스토랑이 진행되면 좀 더 체계적으로 운영될 것이라고 주관적 인식을 한 것으로 판단된다.

이와 같이 5가지 유형별 분석 결과 대부분의 응답자들은 외식창업교육 체험 프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 인식에 대해 다양한 의견 표출을 보여주고 있으며, 추가적으로 보완되어야 할 부분이 포함되어 있지만 대부분 긍정적인 부분이 많은 것으로 나타났다.

후속 연구를 위한 본 연구의 한계점을 제시하자면 Q모집단 선정 과정에서 조리전공 전체 학년이 아닌 외식창업 동아리의 구성원을 중심으로 범위를 선정하였다. 미래 연구에서는 Q모집단의 범위의 확장과 추가적인 인터뷰를 통해 보다 세밀한 구분과 폭 넓은 Q표본의 구성이 필요 할 것으로 판단된다. 이를 통해 후속 연구에서는 보다 세밀한 Q방법론의 질문항목과 분석방법을 개발하여 응답자들의 다각화와 객관화 된 분석이 점진적으로 시도되어야 할 것으로 판단된다. 그리고 본 연구에서 제시된 특정 조리전공 재학생의 인식연구는 차후 대학 조리전공 관련 학과의 교과과정 개발과 학생들의 교육만족도에 근본이 되는 기초자료로 사용할 수 있을 것이다.

마지막으로 추후에는 외식창업교육 체험 프로그램을 경험한 학생들과 경험하지 못한 집단들 간의 차이, 경험의 전 과 후의 차이, 학년별 측정 시기의 다양화 등 장기적 측면을 고려하여 보다 체계적이고 심도 있는 연구가 이루어 져야 할 것이다.

참 고 문 헌

- [1] 양서영, *청년실업률 악화 원인 및 시사점*, Weekly KDB Report, pp.10-11, 2018.
- [2] 아시아 투데이, “면접이라도 봤으면...청년실업률 6월 기준 최악수준,” 2019.04.20. <http://www.asiatoday.co.kr/>
- [3] M. Botha and A. Bignotti, “Internships Enhancing Entrepreneurial Intent and Self-Efficacy: Investigating Tertiary-Level Entrepreneurship Education Programmes,” *The Southern African Journal of Entrepreneurship and Small Business Management*, Vol.8, No.1, pp.1-15, 2016.
- [4] R. W. D. Zondo, “Exploring Entrepreneurship Education in The Private Higher Education Institutions in South Africa,” *CBU International Conference Proceedings*, Vol.5, pp.516-520, 2017.
- [5] 최경수, “청년실업률은 왜 상승하는가?,” *KDI Focus*, Vol.88, pp.1-10, 2017.
- [6] 신승훈, 유동숙, “하이브리드 문제중심학습을 적용한 외식창업관련과목의 교육효과-문제해결력을 중심으로,” *한국콘텐츠학회논문지*, Vol.14, No.6, pp.453-465, 2014.
- [7] K. H. Vesper and W. E. McMullan, “Entrepreneurship: Today Course, Tomorrow Degree?,” *Entrepreneurship Theory and Practice*, Vol.13, No.1, pp.7-13, 1988.
- [8] 김기영, 조원영, “팝업 레스토랑을 통한 외식창업교육 체험프로그램이 창업의도와 창업활동에 미치는 영향,” *관광연구저널*, Vol.31, No.12, pp.209-223, 2017.
- [9] 최명철, 노유진, 엄현철, “외식전공대학생들을 위한 청년 창업지원 사업이 창업기회 인식과 창업의도에 미치는 영향,” *외식산업경영연구*, Vol.12, No.1, pp.5-31, 2016.
- [10] 김기영, 강진희, “경영관리교육이 외식업 자영업자의 창업의도와 실천의지에 미치는 영향,” *관광연구저널*, Vol.29, No.9, pp.95-109, 2015.
- [11] 이인숙, 나영아, “대학 내 외식창업지원요인이 대학생 기업가정신과 창업의도에 미치는 영향,” *관광연구저널*, Vol.28, No.7, pp.155-166, 2014.
- [12] 양재장 함종현, “창업동기와 창업교육 만족이 창업 준비활동, 자기효능감 그리고 외식창업의도에 미치는 영향:경남지역 창업교육 수료생을 중심으로,” *관광연구*, Vol.30, No.6, pp.47-66, 2015.
- [13] 전효진, 김지용, 손국, “외식산업 예비 창업자의 교육 프로그램 만족도가 창업의식 및 창업의도에 미치는 영향,” *관광연구*, Vol.30, No.4, pp.365-385, 2015.
- [14] 강제희, 강진희, “외식관련 대학의 창업자와 교육과정의 학교만족과 창업의도에 미치는 영향 연구,” *Vol.28, No.2, pp.201-224, 2013.*
- [15] 신혜성, 안윤영, “예비창업자들이 지각한 외식창업교육이 기업가정신 및 창업의지에 미치는 영향,” *대한경영영학회지*, Vol.28, No.2, 2015.
- [16] Z. A. Muhammmad, G. Fariha, P. S. Hakkarainen, and M. Z. Tasdemir, “Validating Entrepreneurial Intentions Questionnaire to Assess the Impact of Entrepreneurship Education,” *Education and Science*, Vol.44, No.197, pp.383-399, 2019.
- [17] M. Botha and R. Ras, “Entrepreneurship Education: Enhancing or Discouraging Graduate Start-up at the University of Pretoria,” *Africa Education Review*, Vol.13, No.2, pp.96-114, 2016
- [18] 성가희, 주안치, 윤갑근, “체험마케팅을 위한 팝업 스토어의 공간디자인 표현 특성,” *디자인지식저널*, Vol.29, pp.117-126, 2014.
- [19] S. Watts and P. Stenner, “Doing Q Methodology: Theory, Method and Interpretation,” *Qualitative Research in Psychology*, Vol.2, pp.67-91, 2005.
- [20] 김범중, “Q방법론의 이해와 소비자 연구에의 적용,” *한국마케팅저널*, Vol.1, No.3, pp.120-140, 1999.
- [21] F. N. Kerlinger, *Foundations of Behavioral Research*, NY: CBS College Publishing, 1986.
- [22] B. Mckeown and D. Thomas, *Q-Methodology*, Newbury Park, CA: Sage, 1988.
- [23] S. S. Kline, R. E. Kleine, and C. T. Allen, “How is a Possession "me" or "notme"? Characterizing Types and a Antecedent of Material Possession Attachment,” *Journal of Consumer Reserch*, Vol.22, pp.327-343, 1995.
- [24] 김홍규, “Q 방법론,” *서울대학교 의과대학 세미나 자*

료, 1990.

[25] W. Stephenson, "Protoconcurus: The concourse theory of communication," Operant Subjectivity, Vol.9, pp.37-58, 1986.

[26] 김홍규, "주관성(Subjectivity) 연구를 위한 Q 방법론의 이해," 간호학논문집, 제6권, 제1호, pp.1-11, 1992.

### 저자 소개

김 찬 우(Chan-Woo Kim)

정회원



- 2016년 2월 : 경기대학교(관광학 석사)
- 2018년 2월 : 가톨릭관동대학교(외식경영학 박사)
- 2019년 3월 ~ 현재 : 영남이공대학교 관광외식학부 식음료조리계열 조교수

〈관심분야〉 : 관광, 외식경영

신 승 훈(Seung-Hoon Shin)

정회원



- 2004년 2월 : Griffith University (경영학 학사)
- 2005년 7월 : The University of Queensland(경영학 석사)
- 2012년 2월 : 계명대학교(경영학 박사)
- 2012년 3월 ~ 현재 : 영남이공대학교 관광외식학부 식음료조리계열 조교수

〈관심분야〉 : Q 방법론, 문제중심학습, 핵심인재관리, 브랜드동일시, 직무불안정성, 직무만족, 동기부여, 조직공정성, 기대이론 등