

# 조리전공 대학생의 전공선택속성에 따른 평가척도 개발

## Development of Evaluation Scale according to Major Selection Attributes of Culinary Major

양현교, 구경원  
청강문화산업대학교 푸드스쿨

Hyun-Kyo Yang(yanghk8@ck.ac.kr), Kyung-Won Koo(kwko@ck.ac.kr)

### 요약

본 연구는 조리전공 대학생의 전공선택속성에 따른 평가척도를 개발하기 위하여 연구를 진행하였다. 척도개발을 위해 이론적 리뷰를 통해 69개 항목을 추출하였다. 이후, 현재 조리전공을 선택하여 재학 중인 학생 73명을 대상으로 설문을 실시하고 조리전공학생 2명과 조리전공교수 3명이 심층분석 및 정제작업을 통한 연구를 진행하였다. 설문지는 2019년 3월 18일부터 3월 27일까지 실시하였고, 켈달의 W검증을 통한 평균값, 표준편차를 토대로 2차 전문가 집단 조사는 2019년 8월 19일부터 8월 31일까지 실시하였다. 본 연구의 결과는 다음과 같다. 첫째, 1차 전문가 집단 조사에서 46개의 속성을 도출하였다. 둘째, 2차와 3차 전문가 집단 협의를 거쳐 6개요인 32개 속성을 도출하였다. 셋째, 6개요인 32개 속성을 켈달의 W검증을 통하여 전문가들의 중요도에 대한 의견 일치도 검증을 실시하여 최종 4개요인(개인적요인, 직업적요인, 전공특성요인, 대학관련요인) 23개 속성을 도출하였다. 이러한 연구 결과는 최종 구성된 조리전공 선택속성은 조리전공의 경쟁력을 파악할 수 있는 측정척도를 통하여 학생만족도, 학교충성도 그리고 재학생 충원률을 높이는데 충분한 기여를 할 수 있을 것으로 기대한다.

■ 중심어 : | 조리전공 | 전공선택속성 | 평가척도 |

### Abstract

The purpose of this study was to develop the evaluation scale according to the major selection attribute of culinary major students. For the scale development, 69 items were extracted through theoretical review. After that, a survey was conducted on 73 students who are currently studying culinary majors, and two culinary majors and three culinary major professors conducted in-depth analysis and refining. The questionnaire was conducted from March 18 to March 27, 2019, and the second expert group survey was conducted from August 19 to August 31, 2019 based on Kendall's W-validated mean and standard deviation. The results of this study are as follows. First, 46 properties were derived from the first expert group survey. Second, six factors and 32 attributes were derived through consultation with the second and third expert groups. Thirdly, through the verification of Kendall's W attributes of 32 six factors, verification of consensus on the importance of experts was made, and the final four factors (individual factors, occupational factors, major characteristics factors, and university-related factors) were derived. It was. The results of this study suggest that the final composition of the culinary major selection attribute is expected to contribute enough to increase student satisfaction, school loyalty, and enrollment rate of students through the measurement scale to grasp the competitiveness of the culinary major.

■ keyword : | Culinary majors | Attributes of Major Selection | Evaluation Scale |

## I. 서론

우리나라의 세계 속 위상과 경제규모가 날로 커져가는 가운데 K-pop, K-food, K-culture 등도 함께 세계인의 관심의 대상이 되고 있다. 우리나라 음식문화의 우수성과 맛과 멋을 소개하는 음식관련 방송 프로그램도 증가하고 있다. 또한 음식을 만드는 젊은 셰프들이 다양한 프로그램에 등장하며 멋진 모습으로 비춰지고 있다. 이러한 음식을 만드는 사람들의 인기와 함께 음식을 만드는 일에 관심을 갖고 대학에서의 배움으로 이어지는 조리전공이 인기를 모으고 있다. 이러한 현상은 국내뿐만 아니라 우리나라를 긍정적이고 희망적인 나라로 인식하고 있는 동남아시아의 젊은 층에서도 어렵지 않게 찾아볼 수 있을 만큼 조리전공 선택의 중요성도 대두되고 있다.

대학의 전공선택은 잠재되어 있는 적성과 성격 그리고 재능을 발휘하여 사회에서 필요로 하는 인격과 전문성을 신장시키는 곳으로 사회에 진출하기 전 자신의 능력을 최종적으로 완성하는 단계라고 할 수 있다[1]. 이경하·권준모[2]는 대학에서의 가장 훌륭한 전공선택 과정은 학생들이 다양한 학문분야를 접할 수 있는 기회를 충분히 갖고 자신의 적성이나 흥미 그리고 능력에 맞는 전공을 자유롭게 선택하게 하는 것이라고 하였다. 조한석·김순향[3]은 전공선택의 중요성을 강조하며 수험생들은 개인적인 기질과 성향도 모른 채 성적만으로 본인의 의지와 무관하게 대학의 전공을 선택하는 경우가 많기 때문에 심리상담을 통하여 진정으로 자신이 좋아하거나 잘 할 수 있는 전공을 선택하게 해야 한다. 그리고 선택한 전공에 대한 책임감과 자신감을 함양시켜 줌으로써 더욱 발전된 미래를 설계하도록 하기 위하여 심리상담과 성격 유형검사의 필요성도 강조하였다. 또한, 전공선택의 잘못으로 인한 부정적인 영향을 강조한 연구도 있다. 대학에 진학한 많은 학생들이 학업 및 대학생활에 적응하지 못하고 고민하거나 진로변경을 두고 갈 등하고 있으며 전공에 대한 충분한 사전지식 없이 전공을 선택하기 때문에 궁극적으로 학생들의 진로발달에 부적절한 영향을 미치게 되며[4], 전공을 선택한 이유가 뚜렷하지 않은 경우 학교생활에 있어서 불만족이 발생할 수 있는 가능성이 높고 이것은 학교에 대한 불신과

부정적인 구전으로 이어질 가능성이 높기 때문에 전공선택 이유에 따른 학생만족도와 학교충성도는 매우 중요성을 갖는다[5]. 대부분의 대학에서는 학생들이 원하는 정보를 입시 설명회, 고교방문 홍보, 매체를 이용한 홍보 등 여러 가지 방법을 통하여 제공하고 있다. 학생들은 이러한 정보를 의존하여 전공선택을 하게 되는데 학생들이 전공선택을 할 때 이용하는 정보의 선택유형과 의사결정에 영향을 주는 요인들에 대한 분석을 통하여[6] 학생만족도, 학교충성도 그리고 재학생 충원률을 높이기 위한 노력이 필요하다. 이러한 맥락으로 포괄적인 전공선택의 중요성을 강조한 연구[4][7-11]는 많이 진행되고 있지만 세부적인 조리전공 선택속성에 대한 연구는 매우 부족한 상황이다. 일반적인 산업과 달리 조리교육은 다양한 조리법을 활용한 화기와 손기술의 산물이다. 시대적 흐름과 인간의 입을 통하여 섭취하는 음식을 다루는 교육이고 도덕적, 위생적, 기술적, 정치적, 문화적, 경제적인 모든 분야를 요구하는 전공교육이기 때문에 중요성을 갖고 있고 관련된 척도개발이 매우 필요한 실정이다.

따라서 조리분야의 전공선택속성을 파악하기 위해 질적연구를 진행하였다. 이러한 연구 결과는 학생만족도, 학교충성도 그리고 재학생 충원률을 높이는데 기여할 것으로 기대된다.

## II. 이론적 배경

### 1. 조리전공 선택속성

전공선택은 자신에게 맞는 가장 이상적인 분야를 선택하는 과정으로 학생들이 자신의 적성과 흥미에 맞는 전공을 선택하는 것이다. 또한, 전문적인 지식을 습득하고 개인의 소질과 능력을 개발하여 졸업 후 사회에서 필요한 유능한 인재로 성장하기 위한 토대를 형성하기 위한 전문분야의 선택을 말하며[12] 선택속성은 상품이나 서비스가 가지는 많은 속성들 중에는 학생들의 선호나 구매행동에 결정적인 영향을 미치는 속성과 그렇지 못한 속성들이 포함되는데 학생들의 선호행위와 구매 의사결정에 가장 밀접하고 직접적인 관련을 맺고 있는 속성을 결정적 속성(determination attribute) 또는

선택속성(selection attribute)이라고 한다[13]. 조리전공은 음식을 다루는 산업전반에 대하여 전문적으로 연구하는 것을 말하는데 시대적 흐름에 따라 다양하게 색깔, 디자인, 형태, 건강, 장소, 제조방법, 기술의 발달 등에 영향을 받는다. 이러한 특별한 조리 분야를 깊이 있게 공부하기 위하여 선택하게 되는 모든 이유를 조리전공 선택속성이라고 할 수 있다.

## 2. 조리전공 선택속성 추출

본 연구에서는 조리전공 대학생들의 전공선택속성에 따른 평가척도 개발을 위하여 선행연구자들의 선택속성을 고려하여 가정적, 개인적, 직업적, 환경적, 전공특성, 대학관련 등 6가지 속성으로 분류 되었다[표 1].

첫째, '가정적 요인'은 주위에서 가장 쉽게 조언을 얻을 수 있는 상대이며 이러한 가정적 요인과 관련하여 고경순[ ]은 대학전공 선택에 대한 정보수집 근원으로 친구, 선배, 학교교사 그리고 가족으로부터 얻고 있음을 연구한 바 있다. 또한, 전공을 결정할 때 흥미나 적성을 고려하여 선택하기 보다는 입학성적이나 부모의 권유에 의한 가정적 요인에 영향을 받고 있다는 연구 결과도 있다[7][14]. 조한석, 김순향[3], 윤정현[7]은 부모의 인생관, 부모교육수준과 직업, 자녀에 대한 기대, 가정의 전통과 종교, 가정의 경제적 여건, 가정의 사회적 지위, 가정의 정서적 안정을 환경적 요인으로 보았다. 이는 주위 사람들 특히 가족들이 갖고 있는 요인이라고 할 수 있다. 따라서 조리전공 대학생들의 전공선택속성에 가정적 요인은 중요한 부분을 차지한다고 볼 수 있다[11]. 둘째, '개인적인 요인'은 대학생들에서 만족감을 느끼며 해당 전공을 성공적으로 이수하기 위해서는 어느 대학에서 어떠한 전공을 선택하여 수학하느냐 하는 문제는 개인적 차원의 문제이며 일반적 흥미, 직업적 흥미, 능력 및 기술, 직업적 그리고 개인적 가치와 성격으로 세부영역을 구분한 연구도 있다[15]. 이것은 본인을 중심으로 선택하고자 하는 전공에 부합되는지를 가장 잘 알게 하는 주체라고 할 수 있다. 그리고 개인적인 요인에 우리나라의 형편상 수능점수를 빼놓을 수 없다. 어떤 학교의 무슨 전공을 선택하느냐 하는 결정에는 수험능력시험성적이 결정적인 영향을 미친다. 수험생들이 가고자 하는 대학의 전공이 있어도 반드시 갈 수 있는

것은 아니다. 왜냐하면 고등학교 내신 성적이나 수능성적이 적어도 원하는 대학의 합격권에 들어야 하기 때문이다[9]. 이경마·허훈[16]의 연구에서는 전공선택속성의 개인적인요인에 성격과 적성, 학업성적, 신체적 조건을 다루기도 하였다[7][9][11]. 셋째, '직업적 속성'인데 청소년은 취업을 위하여 훈련과 교육 같은 잠정적인 부분을 포함하여 직업을 선택하며 잠정적 직업선택호를 구체적인 선택호 바꾸고 자신이 선택한 진로를 명확히 인식하여 진로계획을 구체화 하려는 욕구를 느낀다[17]고 하였으며, 직업에 대한 탐색에 있어서 직업을 위해 필요한 교육 및 훈련, 승진기회, 직업전망 및 동향, 연봉수준, 요구되는 개인적 특징, 자신의 이해를 통해 본 직업의 장단점 비교 등을 통하여 전공선택을 고려한다[15]는 연구를 토대로 선택속성으로 포함 시켰다[4][7-11]. 넷째, '지인영향속성'인데 대부분의 연구자들은 가정적 요인과 지인속성요인을 통합하여 연구[11]를 진행하거나, 가정적요인을 배제하고 지인속성요인만을 통해 연구[9]를 진행하거나 혹은 가정적요인과 지인속성요인을 분류하여 진행한 연구[7]가 있다. 그러나 본 연구에서는 조리전공의 선택속성에 대한 측정도구 개발을 위해 좀더 세부적으로 분류한 윤정현[7]의 연구를 참고하여 가정적요인과 지인속성요인으로 분류하여 진행하였다. 윤정현[7]은 지인속성요인으로 부모의인생관, 부모의 교육수준, 가정의 사회적 지위, 가정의 분위기, 부모의 직업, 자녀에 대한 기대감, 부모의 권유, 형제자매의 영향, 가정의 경제적 여건을 포함하였으며, 손순중[9]은 지인속성요인으로 선생님의 권유, 주변사람의 권유를 포함하여 연구를 진행하였다. 다섯째, '전공특성속성'으로 전공의 인기성, 전공의 성공가능성, 전공의 특성화, 전공 입학 가능성, 전공의 장래성을 전공특성속성으로 연구하였으며, 전공의 이미지, 전공의 시설과 기자재, 취업률, 도전적인 프로그램, 전공 관련 전문가와의 접촉을 전공특성속성으로한 연구도 있다[4][8][10][11]. 마지막으로, '대학관련속성'인데 대학의 미래전망, 학생편의시설, 대학의 사회적 평판, 학교의 규모, 지리적 위치, 기숙사 시설, 통학여건, 대학의 역사와 전통, 건학이념과 교훈, 캠퍼스 조경, 대학주변의 환경 등이 전공선택에 중요한 속성이라고 하였다[4][8-11].

따라서 본 연구에서는 선행연구를 고찰하여 윤정현

[7], 최환진·이용우[8], 여운승·이영주[4], 손준중[9], 박종무·전채남·권미옥[10], Okeiyi. E. C., Okeiyi. S. I. & Bryant[11]의 연구 논문을 토대로 6가지 요인의 69개 문항의 예비 설문지를 완성하였다[표 1].

표 1. 조리전공 대학생의 전공선택속성의 도출

속성		①	②	③	④	⑤	⑥	평균
가정적 요인	부모의인생관	●						●
	부모의교육수준	●						●
	가정의 사회적 지위	●					●	●
	가정의 분위기	●						●
	부모의 직업	●						●
	자녀에 대한 기대감	●						●
	부모의 권유	●						●
	형제자매의 영향	●						●
	가정의 경제적 여건	●						●
	직업관과 일치	●						●
개인적 요인	관심영역에 부합	●					●	●
	장래 희망과 부합	●						●
	가치관과 연관성	●						●
	적성과 부합	●						●
	전반적인 능력부합	●						●
	해당 분야 지식습득	●						●
	해당 분야 선호	●						●
	수능점수				●			●
	전공분야 유형형						●	●
	전공분야 자격조건						●	●
직업적 요인	취업시 안정성	●						●
	급여와 근로조건	●					●	●
	해당분야 취업희망	●						●
	취업전망 좋음	●	●	●	●	●	●	●
	출연 후 진로	●						●
지인 영향 요인	전공 취업률						●	●
	친한 선배 영향	●						●
	전학담당교사 영향	●						●
	친구의 영향	●						●
	담임교사의 영향	●			●			●
전공 특성 요인	사회적 인정	●						●
	주변사람의 권유				●			●
	전공의 인기성	●					●	●
	전공의 명성	●					●	●
	전공의 성공 가능성	●						●
	전공의 특성화	●					●	●
	합격 가능성	●						●
	전공의 장래성	●	●	●			●	●
	전공의 국제화		●					●
	취업활동 지원			●				●
대학 관련 요인	커리큘럼(교육방식)			●	●	●	●	●
	출연 후의 전망						●	●
	교육설비 및 기자재		●	●				●
	교육수준		●					●
	교육경비		●					●
대학 관련 요인	교수진	●	●	●			●	●
	교수 학생간 교감						●	●
	학교의 규모		●	●				●

학교의 위치		●	●	●	●		●
학교의 소재지					●		●
경영철학(종교적)				●			●
복식(장학금, 기숙사, 버스..)			●	●		●	●
등록금			●		●		●
통학시간, 교통수단			●	●	●		●
학교의 미래전망				●			●
학교의 사회적 평판				●	●		●
학교종합 평가순위					●		●
대학광고				●			●
역사와 전통					●		●
대학주변 환경					●		●
장학금 수혜 가능성						●	●
학생편의시설					●		●
학사제도의 특성					●	●	●
교육개혁실적					●		●
캠퍼스 조경						●	●
학교이미지		●	●				●

① 윤정현 ② 최환진 · 이용우 ③ 여운승 · 이영주 ④ 손준중 ⑤ 박종무 · 전채남 · 권미옥 ⑥ Okeiyi. E. C., Okeiyi. S. I. & Bryant

### III. 연구방법

#### 1. 조사설계 및 연구방법

본 논문에서는 조리전공자들의 전공선택속성에 관한 척도개발을 위해 델파이기법을 적용하였다. 델파이 기법(modified delphi technique)은 참여자들의 직책, 위치, 지위 등을 구분하지 않고 매래에 대한 전문가 예측을 공유하고 조직화하는 직관적인 방법으로 미래의 변화와 합의를 도출하여 문제를 추정하거나 구성원의 의견을 수집하고 수렴하는 도구로 이용되고 있다 [18][19]. 본 연구에서는 이론적 리뷰를 통해 구조화된 설문지를 개발 후, 좀 더 세부적인 측정도구개발을 위해 개방형 질문을 통한 보완작업이 모두 이루어졌다.

이 연구의 목적을 달성하기 위하여 다음과 같은 방법으로 진행하였다. 첫째, 전공선택과 관련된 선행연구자들의 관련논문을 토대로 델파이 설문문항을 추출하였다. 둘째, 현재 조리전공을 선택하여 재학중인 학생 73명, 조리전공학생 2명, 학계에서 조리전공 실무 및 이론 전문가 3명 등 총 78명의 전문가 집단의 심층면접을 통하여 설문문항을 정제하였다. 1차 전문가 집단 조사는 2019년 3월 18일부터 2019년 3월 27일까지 실시하였다. 셋째, 1차 전문가 집단 조사를 토대로 조리전공 학생 2명과 조리전공 교수 3명이 이론적 리뷰를 통해 도출된 변수를 하나의 측정도구로 만들기 위한 협의를 2차와 3차를 진행하였다. 넷째, 이렇게 정제된 설문문항

을 켄달(Kendall's coefficient of concordance)의 W검증을 통해 각 문항의 중요도에 대한 일치도를 검증하였고, 각 문항별 평균값과 표준편차를 토대로 2차 문항정제를 실시하였다. 2차 전문가 집단 조사는 2019년 8월 19일부터 2019년 8월 31일까지 실시되었다.

## 2. 델파이 측정도구의 구성

본 논문에서는 윤정현[7], 최환진·이용우[8], 여운승·이영주[4], 손준중[9], 박종무·전채남·권미옥[10], Okeyi. E. C., Okeyi. S. I. & Bryant[11]의 연구 논문을 토대로 6가지 요인(가정적요인, 개인적요인, 직업적요인, 지인영향요인, 전공특성요인, 대학관련요인)의 69개 문항의 예비 설문지를 완성하였다. 모든 문항은 5점 리커드 척도로 측정되었다.

## IV. 연구결과

### 1. 전문가 협의회

#### 1.1 1차 전문가 협의(개방형)

1차 전문가 집단 조사는 측정도구의 현실성을 반영하기 위하여 특정학교 조리전공자 73명을 대상으로 개방형조사를 실시하였다.

설문문항은 “조리전공을 선택한 이유를 서술하여야”와 같이 개방형으로 질문하였으며, 응답수에 제한을 두지 않았다. 총 73명이 219개의 응답을 하였으며, 중복된 응답을 정리하여 모두 46개의 속성이 도출되었다. 가정적요인은 가족의 추천이 해당되었으며, 개인적요인은 관심전공이 있어서, 개인적인 희망, 해보고 싶은 일을 찾아서, 조리사에 대한 꿈, 개인적인 적성, 조리기술 습득, 조리전공이 좋아서, 수능점수, 배움에 대한 열정, 다양한 경험, 관련분야 자격증이 있어서, 요리를 잘하고 싶어서, 효율적인 시간관리를 할 수 있어서 등이 해당되었고, 직업적요인에는 해외취업이 해당되었고, 지인영향요인에는 친구추천, 친구와의 친분, 선생님 추천이 해당되었으며, 전공특성요인에는 조리전공이 대세이기 때문에, 조리전공 인기, 세부적인 전공, 브랜드 클래스, 커리큘럼(교육방식), 판매방식수업, 연계기업, 전공분류(통합교육 후 선택), 실습 많이 하기 때문, 매뉴

개발, 다양한 수업방식, 전공이 궁금해서 등이 해당되었으며, 대학관련요인에는 조리시설(실습실), 교수진, 캠퍼스 크기, 학교위치, 학교복지시설, 장학제도, 통학버스, 주위의 평판, 대학이름, 대학홍보, 오픈스쿨, 재학기간(3년), 학교 홈페이지, 대학권위가 해당되었으며, 마지막으로 기타에는 희망전공이 없어서, 다른 예술과가 많아서 등이 해당되었다. 이와 관련된 구체적인 결과는 [표 2]와 같다.

#### 1.2 2차 전문가 협의

2차 전문가 협의는 1차 전문가 협의에서 도출된 변수와 이론적 리뷰를 통해 도출된 변수를 하나의 측정도구로 만들기 위한 전문가 협의를 진행하였다. 전문가는 조리전공학생 2명과 조리전공 교수 3명 등 총 5명으로 이루어졌다. 협의 결과 이론적 리뷰를 통해 도출된 속성 6가지(가정적 요인, 개인적요인, 직업적요인, 지인영향요인, 전공특성요인, 대학관련요인 등)를 기준으로 하여 1차 전문가 협의에서 도출된 변수를 통합하는 방식으로 진행하였으며, 이론적 리뷰를 통해 도출된 6가지 속성에 포함되지 않는 속성들은 기타로 분류하였다.

표 2. 조리전공 대학생의 전공선택속성의 도출

속성	이론적 리뷰를 통한 속성	전문가 협의를 통한 속성
가정적요인	부모의인생관	
	부모의 교육수준	
	가정 사회적 지위	
	가정의 분위기	
	부모의 직업	
	자녀 기대감	
	부모의 권유	
	형제자매의 영향	
	경제적 여건	29.가족의 추천
개인적요인	직업관과 일치	
	관심영역에 부합	13.관심 전공이 있어서
	장래 희망과 부합	7.개인적인 희망, 9.해보고 싶은 일을 찾아서, 17.조리사에 대한 꿈
	가치관과 연관성	
	적성과 부합	16.개인적인 적성
	전반적인 능력부합	
	해당 분야 지식습득	23.조리기술 습득
	해당 분야 선호	34.조리전공이 좋아서
	수능점수	14.수능점수
	전공분야 유경험	
전공분야 자격조건		
취업시 안정성		
	12.배움에 대한 열정	
	33.다양한 경험	

		37.관련분야 자격증이 있어서
		39.요리를 잘하고 싶어서
		46.효율적인 시간관리를 할 수 있어서
직업적 요인	급여와 근로조건	
	해당분야 취업희망	
	취업전망 좋음	
	졸업 후 진로	
	전공 취업률	
		6.해외취업
지인 영향 요인	친한 선배 영향	
	진학담당교사 영향	
	친구의 영향	20.친구추천, 42.친구와의 친분
	담임교사의 영향	5.선생님 추천
	사회적 인정	
		주변사람의 권유
전공 특성 요인	전공의 인기성	24.조리전공이 대세이기 때문에, 41. 조리전공 인기
	전공의 명성	
	전공의 성공 가능성	
	전공의 특성화	4.세부적인 전공, 26.브랜드 클래스
	합격 가능성	
	전공의 장래성	
	전공의 국제화	
	취업활동 지원	
	커리큘럼(교육방식)	8.커리큘럼(교육방식), 36.판매방식 수업, 38.연계기업
	졸업 후의 전망	1.전공분류(통합교육 후 선택) 19.실습을 많이 하기 때문 22.매뉴개발 25.다양한 수업방식 28.전공이 궁금해서
	3.조리시설(실습실)	
대학 관련 요인	교육설비 및 기자재	
	교육수준	
	교육경비	
	교수진	2.교수진
	교수 학생간 교감	
	학교의 규모	27.캠퍼스 크기
	학교의 위치	30.학교의 위치
	학교의 소재지	
	경영철학(종교적)	
	복지(장학금, 기숙사, 버스..)	15.학교복지시설, 31. 장학제도, 45. 통학버스
등록금		
통학시간과 교통수단		
학교의 미래전망		
학교의 사회적 평판	32.주위의 평판, 43.대학 이름	
학교종합 평가순위		
대학광고	18.대학홍보, 21.오픈스쿨	
역사와 전통		
대학주변 환경		
장학금 수혜 가능성		
학생편의시설		
학사제도의 특성		
교육개혁실적		
캠퍼스 조경		
학교이미지		
		11.재학기간(3년제) 35.학교 홈페이지 44.대학권위
기타		10.희망전공이 없어져서
		40.다른 예술과가 많아서

### 1.3 3차 전문가 협의

3차 전문가 집단 협의는 조리전공학생 2명과 조리전공 교수 3명 등 총 5명으로 이루어졌다. 설문문항에 대한 수정, 보완, 삭제 그리고 유사한 속성에 대하여 적절한 속성명으로 통합하는 정제작업이 이루어졌는데 총 6개 요인의 32개 속성으로 수정되었다.

표 3. 조리전공 대학생의 전공선택속성의 도출

속성	이론적 리뷰를 통한 속성	전문가 협의를 통한 속성	전문가 의견
가정적 요인 (4)	부모의 권유		부모의 권유로 수정
	부모의 인성관		
	부모의 교육수준		
	자녀에 대한 기대감		가정의 경제적 여건으로 수정
	가정의 경제적 여건		
	사회적 지위		
	부모의 직업		
가정의 분위기			
	형제자매의 영향	가족의 추천	부모의 권유, 형제자매의 영향으로 수정
개인적 요인 (7)	적성과 부합	개인적인 적성, 관심 전공이 있어서, 조리 전공이 좋아서	적성과 부합
	해당분야 선호		
	직업관과 일치		
	관심영역 부합		
	카치관과 연관성		
	전반적인 능력부합		
	장래희망과 부합		
	해당분야 지식습득	해당분야 기술습득으로 수정	
	수능점수	수능점수	일치
	전공분야 유경험		
	전공분야 자격증 보유	관련분야 자격증이 있어서	부합
	취업사 안정성		취업전망 좋음과 부합
		효율적인 시간관리를 할 수 있어서	적합하지 않아 삭제
		다양한 경험	추가
직업적 요인 (4)	급여와 근로조건		
	해당분야 취업희망		
	취업전망 좋음		취업전망 좋음과 부합
	졸업 후 진로		
	전공 취업률		
		해외취업	추가
지인 영향 요인 (2)	진학담당교사 영향		학교 선생님 권유로 수정
	담임교사의 영향	선생님 추천	
	친구의 영향	친구추천, 친구와의 친분	친구 및 주변사람의 영향으로 수정
	친한 선배 영향		
	주변사람의 권유		학교의 사회적 평판과 부합
		사회적 인정	부합
전공	전공의 인기성	조리전공이 대세이	전공의 명성과 부합

특성 요인		카 때문에, 조리전공 인커	
	전공의 명성		
	전공의 성공 가능성		
	교수진		대학관련요인의 교수 진 추가
	합격 가능성		수능점수와 부합
	전공의 정래성		취업전망 좋음과 부합
	졸업 후의 전망		
	취업활동 지원		
	커리큘럼(교육방식)	커리큘럼(교육방식), 편제방식 수업, 연계 커업	특성화된 교육과정으 로 수정
	전공의 특성화	세부적인 전공, 브랜 드 클래스	
	전공분류(통합교육 추 선택)		
	실습을 많이 하기 때 문		
	매뉴개발		
	다양한 수업방식		
	전공이 궁금해서	전공에 대한 호기심으 로 수정	
전공의 국제화			
교육설비 및 기자재	조리시설(실습실)	교육시설로 수정	
등록금		교육경비와 부합	
교육경비			
교수진	교수진	전공특성요인의 교수 진으로 수정	
교수 학생간 교감		전공선택과 무관하여 삭제	
학교의 규모	캠퍼스 크기		
학교의 위치	학교의 위치	학교의 위치와 부합	
학교의 소재지			
통학시간과 교통수단			
대학주변 환경			
경영철학(종교적)			
복지(장학금, 기숙사, 버 스...)	학교복지시설, 장학 제도, 통학버스	학교복지로 수정	
장학금 수혜 가능성			
학생편의시설			
학교의 사회적 평판	주위의 평판, 대학 이름	학교의 사회적 평판에 부합	
교육수준			
학교의 미래전망			
학교종합 평가순위			
학교어머져			
역사와 전통	대학권위		
대학광고	대학홍보, 오픈스쿨		대학광고와 부합
학사제도의 특성		특성화된 교육과정과 부합	
교육개혁실적		전공선택속성과 관련 없어 삭제	
캠퍼스 조경			
	재학거전(3년제)	특성화된 교육과정과 부합	
	학교 홈페이지	대학광고와 부합	
기타	희망전공이 없어서	전공선택과 관련 없어 삭제	

	다른 예술과가 많아 서	
--	-----------------	--

3차 전문가협의를 통해 최종적으로 만들어진 측정도  
구는 [표 4]와 같다.

표 4. 전문가 의견 반영한 요인 및 속성

속성	전문가 협의를 통한 속성
가정적요인 (4)	부모의 권유
	가정의 경제적 여건
	가정의 분위기
개인적 요인 (7)	형제자매의 영향
	적성과 부합
	장래희망과 부합
	해당분야 기술습득
	수능점수
	전공분야 유경험
	전공분야 자격증 보유
다양한 경험	
직업적 요 인 (4)	급여와 근로조건
	해당분야 취업희망
	취업전망 좋음
지인영향 요인 (2)	해외취업
	학교 선생님 권유
전공특성 요인 (6)	친구 및 주변사람의 영향
	전공의 명성
	교수진
	취업활동 지원
	특성화된 교육과정
	전공에 대한 호기심
대학관련요인 (9)	전공의 국제화
	교육시설
	교육경비
	학교의 규모
	학교의 위치
	경영철학(종교적)
	학교복지
	학교의 사회적 평판
	대학광고
캠퍼스 조경	

2.1 1차 델파이 조사

3차 전문가 협의의 심층조사를 토대로 정제된 측정도  
구를 이용하여 1차 델파이 조사를 실시하였다. 1차 델  
파이 조사는 켄달(Kendall's coefficient of  
concordance)의 W검증을 통하여 분석되었는데, 켄달  
이 W검증은 여러 평가자들이 여러 대상들을 평가할 경  
우 평가자들 간의 일치되는 것을 조사하는 방법으로,  
켄달의 W검증의 결과가 통계적으로 유의한 경우 각 속

성에 대한 평가자들의 의견은 상호간 일치하는 것으로 해석된다[19][20]. 또한, 각 항목의 평균값이 3.50 이하 이면서 표준편차가 0.800을 넘는 항목에 대해서는 제 거를 실시하였다[21][19]. 1차 델파이 조사를 토대로 각 변수의 평균값과 표준편차를 분석하고 켄달의 W검 증을 실시한 결과는 [표 5]와 같다.

조리전공 선택속성의 모든 요인에 대한 켄달의 W검 증은 유의수준은  $p < 0.000$ 으로 나타나 전문가들의 중요 도 순위는 상호 일치하는 것으로 증명되었다.

또한, '부모의 권유', '가정의 분위기', '형제자매의 영 향', '전공분야 자격증 보유', '학교 선생님 권유', '친구 및 주변사람의 영향', '경영철학(종교적)', '대학광고', '캠 퍼스 조경' 등 총 9개 문항은 평균값, 표준편차, 켄달의 평균순위를 적용하여 전문가들과 논의하여 삭제되었고, 가정적 요인의 유일하게 남은 '가정의 경제적 여건'은 개인적 요인으로 전문가들과의 논의 하에 이동시켰다. 따라서 1차 델파이 조사를 통하여 '가정적 요인'과 '지 인 영향요인' 그리고 9개의 문항이 삭제되어 4개의 요 인과 23개 문항으로 정제되었다.

표 5. 조리전공 선택속성에 대한 켄달의 W검증 1차

항 목		평균 (Mean)	표준편차 (S.D)	평균순위 (Mean Rank)	순 위	삭제 여부
가정 적인 요인	1 부모의 권유	2.93	1.099	8.70	3	삭제
	2 가정의 경제적 여건	3.53	1.060	13.37	1	No
	3 가정의 분위기	3.46	0.833	12.07	2	삭제
	4 형제자매의 영향	2.66	1.175	7.43	4	삭제
개인 적 요인	1 적성과 부합	4.53	0.639	24.00	1	No
	2 장래희망과 부합	4.33	1.175	23.20	2	No
	3 해당분야 기술습득	4.20	0.676	19.70	3	No
	4 수능점수	3.60	0.828	13.47	6	No
	5 전공분야 유경험	3.53	0.990	13.77	5	No
	6 전공분야 자격증보유	3.40	0.985	12.50	7	삭제
	7 다양한 경험	3.60	1.055	14.93	4	No
직업 적 요인	1 급여와 근로조건	4.06	0.883	19.20	3	No
	2 해당분야 취업희망	4.53	0.516	24.23	1	No
	3 취업전망 좋음	4.20	0.774	20.37	2	No
	4 해외취업	3.73	0.798	14.67	4	No
지인 영향 요인	1 학교 선생님 권유	3.26	1.032	11.07	2	삭제
	2 친구 및 주변사람의 영향	3.40	1.183	13.77	1	삭제
전공 특성 요인	1 전공의 명성	3.93	0.798	16.77	5	No
	2 교수진	4.26	0.798	20.53	1	No
	3 취업활동 지원	4.13	0.639	19.17	4	No
	4 특성화된 교육과정	4.20	0.774	20.40	2	No

대학 관련 요인	5 전공에 대한 호기심	4.06	1.032	19.77	3	No
	6 전공의 국제화	3.73	0.961	16.27	6	No
	1 교육시설	4.33	0.723	21.80	1	No
	2 교육경비	4.20	0.560	19.87	3	No
	3 학교의 규모	3.80	0.774	15.83	6	No
	4 학교의 위치	4.06	1.437	21.17	2	No
	5 경영철학(종교적)	3.06	1.099	10.23	9	삭제
	6 학교복지	4.13	0.743	18.77	4	No
	7 학교의 사회적 평판	4.06	0.798	18.33	5	No
8 대학광고	3.20	1.014	11.30	8	삭제	
9 캠퍼스 조경	3.20	1.264	11.37	7	삭제	

N=15 Kendall's W=0.298 Chi-Square=138.545 df=31 sig=0.000

## 2.2 2차 델파이 조사

1차 델파이 조사를 토대로 2차 조사를 위한 측정도구 를 재구성하였다. 2차 조사를 위한 설문지에는 1차 설 문결과에서 나온 각 항목의 평균값이 음영표시 되었 으며 응답자들이 이를 참고로 설문을 진행할 수 있도록 하였다. 2차 설문조사도 켄달의 W검증을 통해 분석되 었는데 조리전공 선택속성의 모든 요인에 대한 켄달의 W검증은 유의수준이  $p < 0.000$ 으로 나타나 전문가들의 중요도 순위는 상호 일치하는 것으로 증명되었다[표 6].

표 6. 조리전공 선택속성에 대한 켄달의 W검증 2차(최종)

항 목		평균 (Mean)	표준편차 (S.D)	평균순위 (Mean Rank)	순 위	삭제 여부
개인적 요인	1 적성과 부합	4.00	0.755	13.23	2	No
	2 장래희망과 부합	4.13	0.639	14.57	1	No
	3 해당분야 기술습득	3.73	0.593	10.30	3	No
	4 수능점수	3.53	0.639	8.37	6	No
	5 전공분야 유경험	3.60	0.632	9.97	4	No
	6 가정의 경제적 여건	3.53	0.516	8.30	7	No
	7 다양한 경험	3.60	0.632	8.43	5	No
직업적 요인	1 급여와 근로조건	4.20	0.676	15.13	1	No
	2 해당분야 취업희망	4.06	0.883	13.70	2	No
	3 취업전망 좋음	4.00	0.925	13.30	3	No
	4 해외취업	3.66	0.899	10.53	4	No
전공 특성 요인	1 전공의 명성	3.93	0.593	12.57	3	No
	2 교수진	4.00	0.845	13.07	2	No
	3 취업활동 지원	3.80	0.774	11.17	5	No
	4 특성화된 교육과정	4.26	0.798	15.77	1	No
	5 전공에 대한 호기심	3.93	0.798	11.97	4	No
	6 전공의 국제화	3.66	0.816	9.93	6	No
대학 관련 요인	1 교육시설	4.33	0.617	16.57	1	No
	2 교육경비	4.00	0.755	13.03	3	No
	3 학교의 규모	3.53	0.743	9.30	6	No
	4 학교의 위치	3.80	0.560	11.63	4	No
	5 학교복지	3.80	0.676	11.00	5	No
	6 학교의 사회적 평판	4.13	0.743	14.17	2	No

N=15 Kendall's W=0.196 Chi-Square=64.544 df=22 sig=0.000

따라서 조리전공 선택속성에 대한 최종 측정도구는



'개인적 요인' 7문항, '직업적 요인' 4문항, '전공특성 요인' 6문항, '대학관련 요인' 6문항으로 4개요인 23문항으로 확정되었다.

## V. 결론 및 제언

### 1. 연구의 요약 및 시사점

일반적인 산업과 달리 조리교육은 다양한 조리법을 활용한 화기와 손기술의 산물이다. 시대적 흐름과 인간의 입을 통하여 섭취하는 음식을 다루는 교육이고 도덕적, 위생적, 기술적, 정치적, 문화적, 경제적인 모든 분야를 요구하는 중요한 전공교육이기 때문에 조리전공을 선택하는데 영향을 미치는 선택속성을 파악하기 위한 척도개발을 목적으로 진행된 연구결과는 다음과 같다.

첫째, 이론적 리뷰를 통해 69개 문항으로 이루어진 예비측정도구를 개발하였다. 둘째, 측정도구의 현실성을 반영하기 위하여 특정학교 조리전공자 73명을 대상으로 개방형조사를 실시하였다. 설문문항은 “조리전공을 선택한 이유를 서술하여야”와 같은 개방형 질문으로 73명의 조리전공자의 응답을 통하여 1차 전문가 집단 조사에서 46개의 속성을 도출하였다. 1차 전문가 집단 조사결과를 토대로 이론적 리뷰를 통하여 2명의 조리전공 학생과 3명의 조리전공 교수와 함께 2차와 3차 전문가 집단 협의를 거쳐 설문문항에 대한 수정, 보완, 삭제 그리고 유사한 속성에 대하여 적절한 속성명으로 통합하는 정제작업을 실시하여 가정적요인(4개 속성), 개인적요인(7개 속성), 직업적요인(4개 속성), 지인영향요인(2개 속성), 전공특성요인(6개 속성), 대학관련요인(9개 속성)으로 6개 요인 32개 속성을 도출하였다. 이러한 심층조사를 토대로 정제된 측정도구를 이용하여 델파이 기법(modified delphi technique)을 통한 연구를 진행하였다. 평균값과 표준편차를 통하여 설문문항을 정제하고 켈달의 W검증을 통해 전문가들의 중요도에 대한 의견 일치도 검증을 실시하였는데 그 결과는 다음과 같다.

첫째, 모두 6개요인, 32개 속성으로 구성된 설문지를 토대로 1차 전문가 집단 조사를 실시하였다. 평균값, 표

준편차, 켈달의 평균순위를 비교하여 문항을 수정하였는데 그 결과 2개요인(가정적요인, 지인영향요인)과 9개 문항이 삭제되어 4개요인(개인적요인, 직업적요인, 전공특성요인, 대학관련요인) 23개 속성으로 결정되었다. 둘째, 4개요인 23개 속성으로 이루어진 설문지를 토대로 2차 전문가 집단 조사를 실시하였는데 평균값, 표준편차, 켈달의 평균순위가 1차 전문가 집단 조사 결과와 일치되는 것으로 나타났다. 따라서 조리전공 선택속성의 최종 설문지는 4개 요인의 23개 속성으로 구성되었다. 이에 조리전공에 시사하고 있는 중요한 결론은 개인적요인에서 수능점수와 가정적인 여건을 동반한 장래희망과 적성에 맞는 전공선택을 한다는 것이 나타났고, 직업적요인에서는 해외취업을 비롯한 급여와 근로조건이 만족된 분야로의 취업을 기대하고 있음이 나타났으며, 전공특성요인에서는 교수진과 국제화 그리고 취업지원이 연계된 교육과정을 중요하게 고려하고 있음이 나타났으며, 마지막으로, 대학관련요인으로는 학교의 위치, 규모, 복지, 시설, 교육경비를 포함한 학교의 사회적인 평판에 입각한 전공선택이 이루어지고 있음을 확인할 수 있다.

이렇게 최종 구성된 조리전공 선택속성은 조리전공의 경쟁력을 파악할 수 있는 측정척도를 통하여 학생만족도, 학교충성도 그리고 재학생 충원률을 높여 전공과 학교발전에 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

### 2. 연구의 한계점

본 연구는 광범위한 부분에서의 일반적인 선택속성이 아닌 조리전공을 선택하는 속성이기 때문에 다른 전공에 적용하는 것과 연구가 진행된 특정 대학의 조리전공자를 대상으로 진행된 연구이기 때문에 특정 대학이 처해 있는 다양한 여건과 타 대학의 여건의 차에 따라 적용하는데 차이가 있을 수 있음이 한계점이라고 할 수 있다. 따라서 향후 연구에서는 유사한 여건의 여러 대학 조리전공자들을 대상으로 연구를 진행하는 것도 연구 성과에 도움이 될 것으로 생각된다.

참 고 문 헌

[1] 임상현, 루단칭, “환대산업관련 학과 학생들의 전공 선택속성이 전공 만족도에 미치는 영향,” *컨벤션연구*, 제14권, pp.205-229, 2014.

[2] 이경희, 권준모, “대학생의 전공 선택 자율성과 대학생활,” *경희대학교교육문제연구소*, 제12권, 제1호, pp.95-112, 1996.

[3] 조한석, 김순향, “심리상담 및 MBTI를 통한 전공선택에 관한 연구,” *세무회계연구*, 제24권, pp.191-211, 2009.

[4] 여운승, 이영주, “대학생의 특성에 따른 전공선택요인과 만족도의 영향,” *관광연구저널*, 제27권, 제6호, pp.441-455, 2013.

[5] 김윤민, 임미라, “관광관련전공 대학 선택 동기가 학생만족 및 학교충성도에 미치는 영향,” *관광연구저널*, 제27권, 제2호, pp.361-379, 2013.

[6] 노효련, “대학선택의 고려사항과 정보 이용 특성,” *한국산학기술학회, 학술대회논문집*, pp.569-571, 2014.

[7] 윤정현, “관광전공 선택요인, 전공만족 및 학습태도와 성취도의 관계,” *관광레저 연구*, 제25권, 제4호, pp.239-257, 2013.

[8] 최환진, 이용우, “수험생의 대학 선택과 대학 광고의 효과에 관한 연구,” *사회과학연구*, 제13권, pp.109-147, 1997.

[9] 손준중, “지방사립대학 신입생의 대학선택 결정요인에 관한 연구,” *고등교육연구*, 제13권, 제2호, pp.49-73, 2002.

[10] 박종무, 전재남, 권미옥, “신입생의 대학선택 요인과 대학 마케팅커뮤니케이션 전략,” *경영교육연구*, 제34권, pp.373-399, 2003.

[11] E. C. Okeiyi, S. I. Okeiyi, and B. A. Bryant, “Factors Influencing the Selection of an Academic Major,” *Journal of Hospitality & Tourism Education*, Vol.10, No.2, pp.51-55, 1998.

[12] 최태호, “조리전공 대학생들의 전공 선택 동기가 학습몰입과 전공 만족에 미치는 영향,” *외식산업경영연구*, 제13권, 제2호, pp.5-24, 2017.

[13] R. C. Lewis, “Restaurant advertising: Appeals and consumers' intentions,” *Journal of Advertising Research*, Vol.21, No.5, pp.69-74, 1981.

[14] 유지선, *여대생의 진로미결정과 애착 및 자기효능감의 관계연구*, 서울대학교, 박사학위논문, 2004.

[15] 이진남, “미국 대학의 전공선택 프로그램 분석을 통

한 한국 대학의 전공선택 프로그램 개발 시사점,” *비교교육연구*, 제19권, 제3호, pp.33-60, 2009.

[16] 이경미, 허훈, “항공서비스 전공자의 대학선택요인에 관한 우선순위 분석,” *관광연구*, 제31권, 제9호, pp.111-121, 2017.

[17] D. E. Super, “A life-span, life-space approach to career development,” In D. Brown, *Applying contemporary theories to practice*, 2nd ed, San Francisco: Joseey-Bass, pp.197-261, 1990.

[18] 이종성, *텔파이 방법*, 서울, 교육과학사, 2006.

[19] 이관표, 권상미, “오토캠핑장 선택속성에 따른 경쟁력 평가척도 개발,” *관광레저연구*, 제25권, 제3호, pp.37-52, 2013.

[20] 허명희, *통계적 사고*, 서울, 교우사, 2006.

[21] 차성미, 정라나, 정서진, 김광옥, 한귀정, 이새롬, “텔파이 기법을 이용한 대표적인 한국의 맛과 음식에 관한 연구,” *한국식품조리과학회지*, 제26권, 제2호, pp.155-164, 2010.

저 자 소 개

양 현 교(Hyun-Kyo Yang)

정회원



- 1994년 8월 : 세종대학교 경영대학원 호텔경영학과(경영학석사)
- 2009년 8월 : 세종대학교 일반대학원 호텔관광경영학과(호텔관광경영학박사)
- 2013년 3월 ~ 현재 : 청강문화산업대학교 푸드스쿨 교수

〈관심분야〉 : 호텔경영, 관광경영, 외식경영, Wine & Beverage

구 경 원(Kyung-Won Koo)

정회원



- 1996년 2월 : 경기대학교 대학원 관광경영학과(경영학석사)
- 2001년 2월 : 경기대학교 대학원 관광경영학과(관광학박사)
- 2008년 3월 ~ 현재 : 청강문화산업대학교 푸드스쿨 교수

〈관심분야〉 : 호텔경영, 외식경영, 카페경영, Coffee, Wine & Beverage