

조리전공 대학생의 현장실습 프로그램 효용성에 대한 인식유형 연구

A Study on The Recognition Types of The Utility of The Field Practice Program for The Culinary Major College Students

정현채, 김찬우

영남이공대학교 식음료조리계열

Hyun-Chae Chung(chc@ync.ac.kr), Chan-Woo Kim(kimchanwoo@ync.ac.kr)

요약

본 연구는 조리 관련 학과에서 실시하고 있는 현장실습 프로그램의 효용성에 대한 인식유형연구로서 조리전공 대학생을 대상으로 주관적 인식을 파악하고자 Q방법론을 적용하여 분석하였다. 본 연구의 목적은 조리전공 학과에서의 현장실습 프로그램 이수가 졸업충족요건 및 전공필수과목으로 지정된 특수 한 경우 현장실습을 경험한 학생들 사이에서 발견되는 공통적인 유형을 도출하고 그 유형들 간의 특성과 함의를 분석함으로써 프로그램 참여 과정에 영향을 미칠 수 있는 요인들과 쟁점들을 탐구하고 분석하고자 한다. 인식 유형 분석 결과 총 4가지의 유형이 도출되었으며, 유형은 다음과 같이 각각 그 특이성에 따라 명명하였다. 제 1유형(N=8) : 목표의식 설정 유형(Sense of Purpose Setting type), 제 2유형(N=8): 상호작용 기술습득 유형(Interaction Skill Acquisition Types), 제3유형(N=6): 전공실무교육 확대 유형(Major Practice Education Enlargement Type), 제4유형(N=6): 현장 적응력 향상 유형(Field Adaptability Improvement Type)으로 각각 독특한 특징의 유형으로 분석되었다. 결과를 바탕으로 현장실습 규정에 대한 문제점을 보완하여 실무능력을 배양할 수 있는 기회제공하기 위해 정부의 현장실습 제도방안개선, 대학과 산업체 간의 현장실습 규정 체계화, 학과의 신규 산업체 발굴 등의 노력이 필요함을 시사점으로 제시한다.

■ 중심어 : | 조리전공대학생 | 현장실습 | 효용성 | 주관성 | Q방법론 |

Abstract

This study is a recognition type study on the usefulness of the field-practice program conducted by departments related to eating out and cooking. The purpose of this study is to derive the common types found among students who have experienced on-the-job training in special cases where the completion of on-the-job training programs, such as the Department of Culinary Arts and Engineering, are designated as graduation requirements and major required courses. By analyzing, we will explore and analyze the factors and issues that can affect the program participation process. As a result of recognition type analysis, a total of four types were derived, and each type was named according to its specificity as follows. Type 1 (N = 8): Sense of Purpose Setting type, Type 2 (N = 8): Interaction Skill Acquisition Types, Type 3 (N = 6): Major Practice Education Enlargement Type, Type 4 (N = 6): The Field Adaptability Improvement Type was analyzed for each unique feature type. Based on the results, it is suggested that efforts to systematize the field practice regulations, improve the government's field practice system plans, and discover new industries to provide opportunities for cultivating practical skills by supplementing the problems of the field practice regulations.

■ keyword : | Culinary Major College Students | Field Practice | Utility | Subjectivity | Q Methodology |

I. 서론

최근 대학은 국내 및 해외 취업난의 새로운 돌파구를 모색하기 위해 정부에서는 취업과 연계할 수 있는 다양한 프로그램을 적극 지원하여 취업에 대한 경쟁력 강화를 위해 노력하고 있다. 그 중 학생들의 직업체험과 취업률을 높이기 위해 현장실습 프로그램을 진행하고 있으며, 특히 간호학, 보건계열, 사회복지학, 교육학 등은 자격증취득과 연계하여 전공과목으로 지정되어있다[1]. 또한 외식경영학, 관광학, 외식·조리학 등의 전공에서도 전공필수과목으로 지정하여 현장실습의 필요성을 인지하고 꾸준히 확대하고 있다.

현장실습은 학생이 졸업 후 전공 관련 산업체에 취업하기 위해 필요한 지식·기술·태도 등을 미리 습득하는 것을 목적으로 도입된 제도로서[2], 이론 비중이 높은 대학교육과 실무능력을 중요시하는 산업체 수요의 미스매치 해소를 위한 취업을 제고의 중요한 수단으로 활용되고 있다[3]. 하지만 과거 몇 년 전부터 실습의 목적과 다르게 현장에서 많은 실습생들이 여러 가지 문제로 인해 교육의도에서 벗어나는 부분이 지적되어 왔다. 대표적인 사례로는 학교와 기업 간 협의를 통해 주당 40시간 이하로 근무하고 실습지원비가 지급되지만 현재 현행법상 실습지원비의 구체적 산정 기준이 명확히 없고 대학과 산업체간 협의 사항으로 규정되어있어 사실상 대부분 기업에서는 무급에 가까운 금액으로 현장실습을 하는 실정이다.

2018년 산학협력활동 조사보고서에 따르면 지난 2017년 현장실습에 참가한 학생 15만 3,000여명 중 38%가 무급으로 실습을 진행했으며, 16.7%는 30만원 미만의 최소 실습지원비를 받은 것으로 나타났다[4]. 산업체에서는 현장실습이 교육적 경험의 목적이 아닌 학생들에 과도한 업무를 요구하는 사례가 발생하는가 하면 몇몇 기업의 경우 현장실습이라는 명목으로 실습지원비를 최저 시급으로 책정하여 지급하지 않거나 터무니없는 금액을 지급하는 경우가 빈번히 발생하고 있다. 현장실습을 둘러싸고 기업과 대학, 학생 간의 고충이 조율되지 않은 상황에서 학생들은 적절한 직무 체험에서 벗어나 '열정페이'에 노출되고 있으며, 심각한 사회적 이슈로 대두되고 있는 실정이다[5]. 이로 인해 많은

현장실습 참여자들은 자신의 전공과 관련하여 진로결정과정에서 회의감을 느끼거나 졸업 후 취업을 꺼려하고 심지어 학기 중 전공 변경자가 발생하는 경우도 종종 나타나고 있다[1]. 과거 조리전공 현장실습에 관련된 선행연구의 대부분은 많은 수의 표본을 대상으로 한 프로그램 효과 검증 연구가 주를 이루었으며, 개인의 주관성에 대한 연구는 현재까지 발견되지 않았다. 본 연구에서는 현장실습 프로그램 종료 후 개인의 경험, 느낌, 생각 등을 바탕으로 Q방법론적 분석을 통해 다각적인 규명을 실시하는 주관성 연구를 활용하고자 한다. 특히 본 연구의 대상인 조리전공 학생과 같은 실무능력 및 경험이 중요한 비중을 차지하는 경우 더욱 더 그 필요성이 크다고 할 수 있겠다. 본 연구의 목적은 조리전공 관련 학과에서의 현장실습 프로그램 이수가 졸업충족요건 및 전공필수과목으로 지정된 특수한 경우 현장실습을 경험한 학생들의 주관성에 대한 Q방법론적 분석을 행함으로써 프로그램 참여 과정에 영향을 미칠 수 있는 요인들과 쟁점들을 탐구하고자 한다. 앞서 발견된 현장실습에 대한 문제점을 보완하여 성공적으로 안착될 경우 학생들은 현장경험을 통해 실무능력을 배양하고 기업은 우수한 인재의 조기 확보가 이루어 질 것이며, 고용비용 및 재교육 비용의 절감의 효과를 볼 수 있을 것이다. 또한 대학은 산학협력체제 구축 및 대학경쟁력 강화 등의 효과와 함께 참여 학생과 기업의 만족도에 대한 상승효과를 기대할 수 있을 것이다[6].

II. 이론적 배경 검토

1. 현장실습

현장실습(field practice)의 정의에 앞서 실습의 개념정리로 부터 도출하고자 한다. 실습이란 교육과정에서 배운 지식과 개념을 실제와 유사한 상황에 적용함으로써 지식, 기술, 태도 및 가치관을 학습하기 위한 기회를 제공하는 과정으로 이해 할 수 있다[7]. 현장실습의 개념은 대학에서 실시하는 현장실습 프로그램이라고 할 수 있는데, 산학협동 교육(cooperative education)의 하위개념으로 인식되고 있다. 즉 실습참여, 기업, 학교가 함께 공동으로 하는 산학협동교육의

한 형태로서 참여자는 교육과정에서 습득한 이론지식과 실무를 토대로 취업 전 현장 선행 경험을 통해 올바른 진로선택 및 사회적 기술을 습득하는데 도움을 주는 교육제도이다[8-10]. 또한 대학은 전공 학생들의 현장실습 프로그램 과정에서 잠재력을 이끌어내고 이를 통해 자기개발과 노력을 할 수 있도록 동기유발을 목적으로 하고 있다[11]. 이러한 현장실습의 명칭은 연구자들에게 다양하게 해석되어왔으며, 형태에 따라 산업체 현장실습, 산학협동교육프로그램, 국내·외 인턴십 프로그램 등으로 각각 다양하게 언급되었다[12].

2. 대학 현장실습 운영실태 및 현황

2016년 대학 정보공시 기준으로 한 현장실습 운영실태 조사에 의하면 현장실습 참여 학생 및 실습기관 현황, 운영 지원프로그램, 운영 조직 및 인력 등의 내용으로 총 328개교 중 응답 회수율 87.5%인 287개교로 구성되었으며, 4년제 대학은 142개교, 전문대학은 145개교로 각각 국립대학교와 사립대학을 합한 수치이다. 고등교육을 담당하는 과거 전문대학이 현장실습에 대해 더욱 중요시하며 활발히 운영되고 있었지만 점차 비슷한 수치로 운영되고 있는 것을 알 수 있다[13]. 본 연구와 관련된 조리전공학과에서는 2019년 기준 전국 전문대학 73개교 대학에서 3301명의 학생들이 4주간 현장실습을 진행된 것으로 나타났다. 현재는 전문대학 학점감소 조정 및 최저시급 인상, 산업체 고용연계 부담 등으로 인해 대학에서는 전공 필수과목에서 현장실습 학점 폐지 및 전공 선택 과목으로 점차 변화되고 있다[14].

3. 조리전공 현장실습 선행연구 검토

현장실습제도를 오랫동안 시행해 온 북미와 유럽의 대학들 가운데, 미국의 드렉셀(Drexel)대학, 노스이스턴(Northeastern)대학, 신시내티(Cincinnati)대학, 캐나다의 워털루(Waterloo)대학 등 장기현장실습을 전교적 차원에서 추진하고 있으며, 프랑스의 르꼬르동블루(Le Cordon Bleu), 미국의 CIA(The Culinary Institute of America) 등의 요리학교에서 시행하는 현장실습 또한 선진 사례로 많이 소개되었다[15]. 국내 대학 사례 연구로는 최근 일학습병행제(Industry

Professional Practice 이하 IPP)운영관련 연구와 사회맞춤형 산학협력 선도대학 육성사업(Leaders in INdustry-university Cooperation, 이하 LINC+) 참여 대학생의 현장실습 운영 현황 및 활성화 방안에 대한 연구가 주를 이루고 있으며[16][17], 장기현장실습 관련 학사운영방안, 현장실습 프로그램 성과평가지표 개발 및 적용[18][19], IPP 전담교수의 역할 제고 등 현장실습 제도의 활성화 방안에 대한 논문이 연구되었다[20]. 조리전공 산학실습 관련 연구로는 산학협동 현장실습생의 중요도 인식과 만족도 연구[21], 조리 현장실습 프로그램의 인식차이에 따른 집단 간 만족도 비교 연구[22], 현장실습 만족도 및 근무자의 평가 연구[23], 호텔 양식당의 조리 관련학과 학생대상 산학실습의 중요성 연구[24] 등이 진행되었다. 앞서 언급된 선행 연구들을 종합하여 볼 때, 대학 현장실습의 효율적인 운영에 대한 많은 연구가 진행되었음에도 불구하고, 대부분 R방법론¹⁾적 연구와 제한적인 사례 연구들로 공통적이며 원론적인 제안 수준에만 머무르고 있으며, 현장실습 참여자에 대한 주관성을 다루는 연구는 발견되지 않았다. 따라서 본 연구에서는 현장실습을 운영하는 대학과 산업체가 아닌 직접적인 경험을 통해 현재 상황을 인지하고 있는 참여 학생을 대상으로 Q방법론을 적용하여 심층적으로 분석하고자 한다. 또한 본 연구를 토대로 대학 현장의 운영 실정을 반영한 문제점과 보완점을 도출하여 국내 조리전공 관련 학과에서 진행하는 현장실습교육 프로그램의 기초 자료로 제시하고자 한다.

4. Q 방법론의 개념과 적용의 타당성

Q방법론은 인간의 태도와 행동연구를 위해 철학적, 심리적, 통계적, 그리고 심리측정의 분야를 적용하여 개발한 연구방법이다. 물리학 및 심리학 박사인 Stephenson(1935)에 의해 창안되었으며, 인간의 주관성을 정량적으로 유도하여 분석하는 특수한 통계기법이다[25][26]. 현재 교육수요자 중심의 학습법에 대한 효과 및 효율성 연구가 많이 진행되었음에도 불구하고 학습법 적용을 통해 학습자가 어떠한 생각을 가지며,

1) R방법론 : 경험주의자의 논리실증주의에서는 객관적으로 관찰 가능한 형태로 표현 (operationally definable)되며, 변수들의 특성과 사전에 정한 객관화된 측정도구를 통해 변수들 간의 관계를 분석하기 위한 분석방법.

어떠한 것들을 중요하게 생각했는지에 대한 경험 중심의 연구는 전무한 실정이며 추후 반드시 진행되어야 할 것이다. 특히 현장실습 프로그램의 경험은 관광, 외식, 조리전공자와 같이 전공결정과 취업으로 연계되는 경우 참여자의 효과에 대한 검증은 더욱 필수적이라고 고려된다. 따라서 본 연구에서는 Q방법론을 적용함으로써 학습에 대한 교육 수요자의 인식, 가치, 경험, 태도, 신념 등 개념의 주관성을 발견하여 정량적 분석과 정성적 분석을 통해 학생들이 가진 공통된 생각을 발견하고자 한다[27]. 이를 통해 주관적 인식유형 도출, 유형간의 특성 및 합의 도출, 주관성의 공통점을 발견함으로써 각각의 유형분석을 통해 미래의 유사한 연구에서 시사점 제공뿐만 아니라 대학교육 효율성 제고 및 효과에 대한 검증 연구에도 유용한 정보를 제공 할 것이라 고 판단된다[27].

III. 연구문제 및 방법론

1. 연구문제

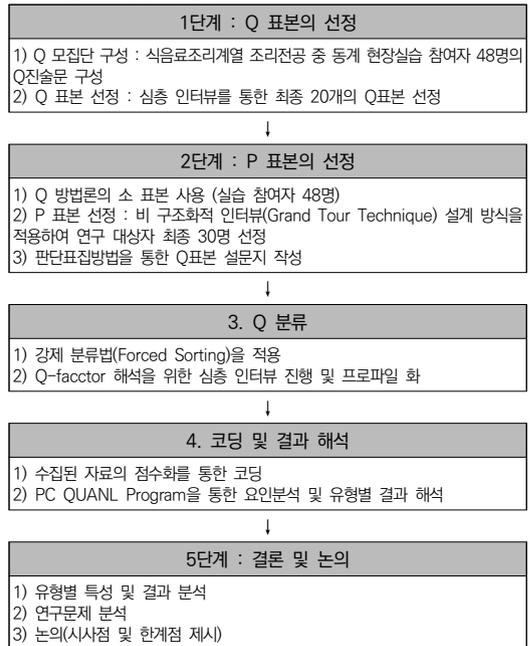
본 연구는 조리전공 대학생을 대상으로 현장실습 프로그램의 효용성에 관한 인식유형 연구로서 주관적 인식과 그 속에 나타나는 공통된 구조를 파악하고 발견하고자 한다. 최근 조리·외식 관련 선행연구와 집단 및 개별 인터뷰를 토대로 설문문항을 구성하였으며, 조리전공 대학생의 주관적인 인식과 그 구조의 발견을 위해 Q방법론을 적용하여 시도하였다. 또한 다각적 분석을 통해 주관적 인식 유형을 도출하는데 중점을 두었으며, 본 연구의 연구문제는 다음과 같다.

- 연구문제 1 : 조리전공 대학생의 현장실습 프로그램의 효용성에 대한 주관적 인식 유형은 무엇인가?
- 연구문제 2 : 연구 참여자들의 현장실습 프로그램 경험에 대한 주관적 인식유형들 간의 특성과 그 합의는 무엇인가?
- 연구문제 3 : 연구 참여자들의 현장실습 프로그램 경험에 대한 주관성의 공통점은 무엇인가?

2. 연구설계와 분석방법

본 연구는 총 5단계의 설계 과정으로 이루어졌으며, 1단계, Q표본의 선정, 2단계, P 표본의 선정, 3단계, Q 분류, 4단계, 코딩 및 결과해석, 5단계, 결론 및 논의 순으로 구성하였다. 조사기간은 2020년 1월20일부터 2020년 2월 20일까지 Y대학 식음료조리계열 조리전공 대학생 중 동계 현장실습 프로그램을 참여한 재학생들을 대상으로 진술문을 정리하여 진행하였으며, 본 연구의 설계는 다음 [표 1]과 같다.

표 1. 심층인터뷰 수행과정



3. Q 표본의 구성

Q 표본이란 Q분류를 실시하는 진술문의 집합으로서 본 연구의 표본구성을 위해 총 3가지 단계로 실시하였다. 먼저 1단계에서는 표본 선정과 Q모집단(concourse)구성을 위해 현재 식음료조리계열 조리전공자 중 동계 현장실습 프로그램을 경험한 학생 48명을 대상으로 현장실습 평가회를 개최한 후 참여 학생의 설문조사를 통해 산업체 명, 실습기간, 실습비 수령금액 등 기초적인 통계자료와 실습에 대한 경험, 느낀점, 산업체 문제점 등 주관적인 생각에 대한 설문조사를 실시

하였다. 2단계에서는 현장실습 산업체에서의 경험에 대한 공통적인 질문 사항으로 “조리·외식 전공 관련 학과에서의 현장실습 프로그램은 () 이다?” 라는 질문을 통해 개인의 주관적인 생각과 장점, 단점 등을 각각 구분하여 2차 설문지를 총 48개 수집하였다. 3단계에서는 질적 연구의 한 부분인 심층 조사 분석으로서 특정 변수나 요인과 관련되지 않는 비구조적 인터뷰(Grand Tour Technique) 방식을 실시하여[28], 개별 심층 면담을 통해 약 28개의 Q모집단을 구성하였다. 이후 Q모집단에서 Q표본 구성을 위해 설문문항 중 의미가 비슷하거나 중복되는 문항은 수정·보완 작업을 거친 후 긍정, 부정, 중립의 균형을 이루도록 하였으며, [표 2]과 같이 최종 20개의 Q표본을 완성하였다. 또한 참여 경험자들이 지니고 있는 전반적인 관념들과 생각, 느낌, 가치관 등을 종합적으로 얻기 위해 본 연구와 관련된 학술논문, 뉴스기사, 통계청 자료, 현장실습 평가서 등의 관련 문헌을 참고 하였다.

표 2. Q진술문의 유형별 표준점수

| 번호 | Q진술문(Q-Statements) | 유형별 표준점수 | | | |
|-----|--------------------------------|---------------|----------------|------------|-----------|
| | | I N=1 0 | II N=1 0 | III N=4 | IV N=6 |
| Q1 | 실습업체에서 실습비를 적절하게 지급했다. | -0.9 | -0.3 | -1.1 | -1.0 |
| Q2 | 조리분야 취업을 위해서는 현장실습이 필요하다. | 1.6 | 0.4 | 0.1 | 0.4 |
| Q3 | 새로운 인맥형성에 도움이 되었다. | -0.5 | 1.4 | 0.1 | -0.8 |
| Q4 | 실습기간이 적절했다. | -0.2 | -0.6 | 0.4 | 0.6 |
| Q5 | 실무능력 및 기술의 향상에 도움이 되었다. | -0.1 | -0.4 | 0.1 | 1.6 |
| Q6 | 현장실습을 통해서 전공분야 취업에 대한 관심을 가진다. | 1.8 | -0.5 | -0.4 | -0.1 |
| Q7 | 단체생활을 통해 유대감 형성에 도움이 되었다. | -0.8 | 1.5 | 1.1 | -1.1 |
| Q8 | 현장에 적용할 수 있는 교육과정이 필요하다. | -5 | -1.4 | 1.8 | 0.0 |
| Q9 | 실습 후 전공분야 취업의지가 강해진다. | 1.6 | -0.4 | -0.2 | -1.3 |
| Q10 | 현장실습은 졸업 전 2회가 현장 적용에 도움 된다. | -0.9 | -1.2 | -1.2 | 2.1 |
| Q11 | 직장, 동료관계를 이해하는데 도움이 되었다. | -1.1 | 1.6 | 0.7 | -1.2 |
| Q12 | 이론교육보다 실무교육의 확대가 필요하다. | -0.1 | -0.9 | 1.8 | 0.6 |
| Q13 | 실습을 통해서 구체적인 취업계획을 세울 수 있다. | 1.5 | -0.7 | -1.6 | -0.1 |
| Q14 | 교육과정 중 산업체 실무자 특강이 있으면 좋겠다. | -1.5 | -0.9 | 1.6 | -0.5 |
| Q15 | 동료와의 팀워크가 중요함을 배우게 되었다. | -0.9 | 1.6 | -1.0 | -1.5 |
| Q16 | 전공에 필수적인 프로그램이라고 생각된다. | 0.1 | -0.9 | -0.9 | 1.2 |
| Q17 | 업무시간이 적절했다. | -0.7 | -0.3 | -0.8 | 0.3 |
| Q18 | 취업 후 빠르게 적응할 수 있을 것 같다. | 0.1 | -0.0 | -0.7 | 1.3 |
| Q19 | 전공 분야의 진로를 더 잘 이해할 수 있다. | 1.3 | 0.4 | -0.5 | -0.5 |
| Q20 | 학과 조리실습도 때에 따라 팀별 수업이 필요하다. | -0.1 | 1.6 | 0.5 | -0.1 |

4. P 표본의 선정

P 표본이란 연구에 참여하는 응답자 또는 피 실험자를 의미한다. Q방법론은 행위자의 관점에서 시작하여 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[29-31]. 또한 소규모 표본이 가능한 이유는 표본의 크기가 오히려 크면 요인 분석 과정에서 한 요인에 너무 많은 표본이 적재되어 요인의 특성이 명확하게 드러나지 않는 문제가 발생하기 때문이다[26]. 본 연구의 대상인 P표본은 앞서 제기한 기준에 의해 전체 현장실습 경험자 48명 중 연구 참여에 동의한 30명에 대해 연구의 목적 및 절차를 설명한 후 판단표집(Judgement Sampling)방법을 선택하여 진행하다.

5. Q 분류

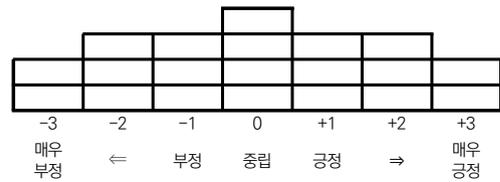


그림 1. 각 진술문의 긍정 및 부정의견 점수 분포방식

Q분류란 연구목적에 따라 유사한 성격의 문항을 분류하는 것으로 Q표본과 P표본이 선정되면 각 응답자에게 일정한 방법으로 Q sample을 분류하게 되는데 이를 Q-분류라고 한다. 응답자는 개인의 복잡한 주제나 이슈 또는 상황에 대해 자신의 마음의 태도를 스스로 모형화 하는 것으로 각 응답자는 진술문을 읽은 후 일정한 분포 속에 유사정상분포(Quasi-normal distribution)가 되도록 [그림 1]2)와 같이 강제 적으로 분류 하는 것이 일반적이다[32]. 이때 가장 긍정부분과 가장부정부분 1개 진술문에 대해 각각의 개별 코멘트

2) Q분류의 절차로는 응답자가 Q표본으로 선정된 진술문이 적힌 카드를 강제정규분포 방식에 따라 가장 긍정이라고 생각되는 항목은(+), 중립(0), 가장부정이라고 생각되는 항목은(-)으로 총3개의 그룹으로 분류하는 방식.

를 받아 두었으며, 추가적으로 Q-factor 해석과 시사점에 유용한 정보를 활용한다[33].

IV. 연구결과 및 논의

1. 자료분석

본 연구는 현장실습 프로그램 효용성에 대한 조리전공 대학생을 대상으로 주관적 인식을 분석하기 위해 연구자는 Q모집단을 구성한 후 사전 인터뷰를 실시하였다. 수집된 인터뷰 자료를 기반으로 진술문(Q-statement)을 작성하였으며, Q모집단의 표본에 수집된 30명의 자료는 PC QUANL Program을 이용하여 질문문항과 변수 혹은 대상자의 상화관계를 분석하는 Q 요인분석(Q-factor analysis)을 실시하였다[34].

표 3. P표본의 특성과 인자가중치

| 유형 | ID | 성별 | 연령 | 전공 | 실습업체 | 인자가중치 |
|-------------------|----|----|------|-------|--------|--------|
| TYPE I (N=10) | 1 | 여 | 20 | 조리전공 | 풀** | 0.2346 |
| | 5 | 남 | 24 | 조리전공 | 12** | 1.6000 |
| | 7 | 남 | 21 | 조리전공 | 양**** | 1.0764 |
| | 10 | 여 | 20 | 조리전공 | 라**** | 0.4965 |
| | 14 | 여 | 21 | 조리전공 | 무** | 3.1102 |
| | 16 | 여 | 20 | 조리전공 | ㅍ*** | 1.0583 |
| | 20 | 남 | 24 | 조리전공 | 민** | 0.0646 |
| | 22 | 남 | 24 | 조리전공 | 양**** | 1.4895 |
| | 26 | 여 | 20 | 조리전공 | 12** | 1.2300 |
| | 30 | 여 | 20 | 조리전공 | 도*** | 1.6389 |
| TYPE II (N=10) | 2 | 남 | 20 | 조리전공 | 알*** | 4.5795 |
| | 3 | 여 | 21 | 조리전공 | 라**** | 1.1031 |
| | 8 | 남 | 24 | 조리전공 | 민** | 0.9633 |
| | 11 | 남 | 21 | 조리전공 | 반*** | 2.9268 |
| | 15 | 남 | 23 | 조리전공 | 다** | 0.9652 |
| | 18 | 남 | 23 | 조리전공 | 파*** | 1.0277 |
| | 21 | 남 | 25 | 조리전공 | 무** | 0.8156 |
| | 24 | 여 | 21 | 조리전공 | 12** | 1.9677 |
| 25 | 남 | 21 | 조리전공 | 도*** | 0.0185 | |
| 28 | 여 | 20 | 조리전공 | 구**** | 1.1921 | |
| TYPE III (N=4) | 6 | 여 | 21 | 조리전공 | 풀** | 0.1823 |
| | 13 | 남 | 23 | 조리전공 | ㅍ*** | 1.2890 |
| | 19 | 여 | 20 | 조리전공 | 알*** | 0.2872 |
| TYPE IV (N=6) | 27 | 여 | 21 | 조리전공 | 다** | 1.5319 |
| | 4 | 남 | 25 | 조리전공 | ㅍ*** | 2.9252 |
| | 9 | 남 | 24 | 조리전공 | 반*** | 0.2811 |
| | 12 | 여 | 22 | 조리전공 | 파*** | 1.3748 |
| | 17 | 남 | 24 | 조리전공 | 12** | 1.3897 |
| | 23 | 남 | 23 | 조리전공 | 미** | 0.4734 |
| 29 | 남 | 23 | 조리전공 | 양**** | 0.7112 | |

본 연구의 주관성유형을 살펴보기 위해 Q요인 분석

실시 결과 총 4개의 유형으로 나타났다. QUANL 프로그램 통계결과, 전체변량의 약 57.05%를 설명하고 있는 4개의 요인에는 각각 10명, 10명, 4명, 6명으로 인원수에 대한 의미는 없다. 또한 각 유형별 인자가중치가 높은 사람일수록 속해있는 유형에 대표할 수 있는 전형적인 사람임을 나타내는 것이므로 1.0 이상인 응답자는 각각 7명, 6명, 2명, 3명이 속해있어 제1유형이 해당 유형의 전형적인 속성들을 보다 많이 지니고 있으며, 가장 높은 설명력을 지닌 인자임을 알 수 있다. [표 4]와 같이 각 유형의 변량크기를 나타내는 대표 아이겐 값(eigen value)은 각각 7.5851, 5.1713, 2.9929, 1.3660이며, 전체변량 백분율과 누적빈도는 다음과 같이 분석되었다. 이 프로그램의 분석방법으로는 주인자 분석법을 활용하였고, 회전은 사각회전법을 시행하여 분석 하였다[35].

표 4. 유형별 아이겐 값(eigen value)과 변량

| | 제 1유형 | 제 2유형 | 제 3유형 | 제4유형 |
|----------|--------|--------|--------|--------|
| 아이겐 값 | 7.5851 | 5.1713 | 2.9929 | 1.3660 |
| 전체변량 백분율 | 0.2528 | 0.1724 | 0.0998 | 0.0455 |
| 누적 빈도 | 0.2528 | 0.4252 | 0.5250 | 0.5705 |

[표 5]는 전체 유형간의 상관계수를 나타내며, 각 유형간의 유사성 정도를 보여주는 것이다. 제1유형과 제2유형간의 상관계수는 1.48. 제1유형과 제3유형은 -0.300, 제1유형과 제 4유형은 0.248, 제2유형과 제3유형은 0.024, 제 2유형과 제4유형은 0.574, 제3유형과 제 4유형은 -0.121의 상관관계를 보이고 있다. 이중 제 2유형과 제4유형의 상관관계수는 가장 부적관계를 보이고, 제1유형과 제3유형은 가장 부적관계로 분석되었다. 4개의 유형은 상당히 독립적인 양상을 보이며 전체적으로 긍정적인 상관관계를 보이고 있음을 확인할 수 있다.

표 5. 전체 유형별 상관관계

| | 제 1유형 | 제 2유형 | 제 3유형 | 제4유형 |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 제 1유형 | 1.000 | - | - | - |
| 제 2유형 | .148 | 1.000 | - | - |
| 제 3유형 | -.300 | .024 | 1.000 | - |
| 제 4유형 | .248 | .574 | -.121 | 1.000 |

2. 각 유형별 분석

유형별 특성은 각각 4개의 유형으로 분석되었으며, 해당 진술문별 ±1.00이상의 표준점수를 나타내는 진술문을 기준으로 각 유형의 네이밍(naming)과 그 의미를 제시하였다[31]. 또한 유형별 네이밍 작업은 해당 유형에 제시된 진술문들의 전체적인 내용을 참고하여 긍정과 부정부분 및 표준점수의 정도를 종합하여 진행하였다.

2.1 제 1유형(N=8) : 목표의식 설정 유형 (Sense of Purpose Setting type)

아래의 [표 6], [표 7]에 의하면, 제 1유형에 속한 응답자 10명은 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치 1을 넘는 응답자의 수가 7명으로, 6번[현장실습을 통해서 전공분야 취업에 대한 관심을 가진다.(Z-score=1.80).] 등의 Q진술문이 가장 긍정적인 일치를 보이고 있으며, 14번[교육과정 중 산업체 실무자 특강이 있으면 좋겠다.(Z-score=-1.45)] 등의 Q진술문이 가장 부정적인 결과를 보였다. 제 1유형에 속한 응답자들의 긍정부분 진술문을 살펴보면 전공분야 취업에 대한 관심, 취업을 위한 현장실습 필요성, 취업의 지, 취업계획 등의 의견 일치를 종합해 본 결과 “목표의식 설정 유형”이라고 볼 수 있다.

표 6. 제 1유형 진술문과 표준점수

| Q 진술 문 | | 표준 점수 |
|--------|---------------------------------|-------|
| 긍정 | 6 현장실습을 통해서 전공분야 취업에 대한 관심을 가진다 | 1.80 |
| | 2 조리분야 취업을 위해서는 현장실습이 필요하다 | 1.65 |
| | 9 실습 후 전공분야 취업의지가 강해진다 | 1.64 |
| | 13 실습을 통해서 구체적인 취업계획을 세울 수 있다 | 1.50 |
| | 19 전공 분야의 진로를 더 잘 이해할 수 있다 | 1.33 |
| 부정 | 11 직장, 동료관계를 이해하는데 도움이 되었다. | -1.09 |
| | 14 교육과정 중 산업체 실무자 특강이 있으면 좋겠다. | -1.45 |

* Standard Score = ±1.00

표 7. 제 1유형의 특징을 나타내는 진술문

| Type I Item Descriptions | | | |
|----------------------------------|---------|------------|-------|
| Item Greater Than All 10Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. |
| 13 실습 후 통해서 구체적인 취업계획을 세울 수 있다. | 1.505 | -.797 | 2.302 |
| 9 실습 후 전공분야 취업의지가 강해진다. | 1.637 | -.634 | 2.272 |
| 6 현장실습을 통해서 전공분야 취업에 대한 관심을 가진다. | 1.797 | -.344 | 2.141 |
| 19 전공 분야의 진로를 더 잘 이해할 수 있다. | 1.333 | -.185 | 1.517 |

| Item Greater Than All Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. |
|--------------------------------|---------|------------|--------|
| 14 교육과정 중 산업체 실무자 특강이 있으면 좋겠다. | -1.451 | .096 | -1.547 |

* A, or N. Z: Average or Nearest Z / Differences = ±1.5

2.2 제 2유형(N=8): 상호작용 기술 습득 유형 (Interaction Skill Acquisition Types)

아래의 [표 8], [표 9]에 의하면, 제 2유형에 속한 10명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 6명으로, 11번[직직장, 동료관계를 이해하는데 도움이 되었다.(Z-score=1.64).] 등의 Q진술문이 가장 긍정적 일치를 보이고 있고, 8번[현장에 적용할 수 있는 교육과정이 필요하다.(Z-score=-1.42)] 등의 진술문이 가장 부정적 일치를 보였다. 제 2유형에 속한 응답자들의 긍정부분 진술문을 살펴보면, 동료관계 이해, 직장 내 팀워크, 팀별 조리실습, 유대감 형성 등의 의견 일치를 종합해 본 결과 “상호작용 기술습득 유형”이라고 볼 수 있다.

표 8. 제 2유형 진술문과 표준점수

| Q 진술 문 | | | 표준 점수 |
|--------|---------------------------------|--|-------|
| 긍정 | 11 직장, 동료관계를 이해하는데 도움이 되었다. | | 1.64 |
| | 15 동료와의 팀워크가 중요함을 배우게 되었다. | | 1.62 |
| | 20 학과 조리실습도 때에 따라 팀별 수업이 필요하다. | | 1.58 |
| | 7 단체생활을 통해 유대감 형성에 도움이 되었다. | | 1.52 |
| 부정 | 10 현장실습은 졸업 전 2회가 현장 적용에 도움 된다. | | -1.22 |
| | 8 현장에 적용할 수 있는 교육과정이 필요하다 | | -1.42 |

* Standard Score = ±1.00

표 9. 제 2유형의 특징을 나타내는 진술문

| Type I Item Descriptions | | | |
|------------------------------|---------|------------|--------|
| Item Greater Than All Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. |
| 15 동료와의 팀워크가 중요함을 배우게 되었다. | 1.619 | -1.113 | 2.732 |
| 11 직장, 동료관계를 이해하는데 도움이 되었다. | 1.638 | -.521 | 2.159 |
| 3 새로운 인맥형성에 도움이 되었다. | 1.441 | -.434 | 1.874 |
| 7 단체생활을 통해 유대감 형성에 도움이 되었다. | 1.520 | -.271 | 1.791 |
| 6Item Greater Than All Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. |
| 12 이론교육보다 실무교육의 확대가 필요하다. | -.863 | .805 | -1.668 |
| 8 현장에 적용할 수 있는 교육과정이 필요하다 | -1.415 | .435 | -1.850 |

* A, or N. Z: Average or Nearest Z / Differences = ±1.5

2.3 제3유형(N=6): 전공실무교육 확대 유형

(Major Practice Education Enlargement Type)

아래의 [표 10], [표 11]에 의하면, 제 3유형에 속한 4명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 2명으로, 12번[이론교육보다 실무교육의 확대가 필요하다.(Z-score=1.84).] Q진술문에 가장 긍정적 일치치를 보이고 있고, 13번[실습을 통해서 구체적인 취업계획을 세울 수 있다.(Z-score=-1.59)] Q진술문에 가장 부정적 일치치를 보였다. 제 3유형에 속한 응답자들의 긍정부분 진술문을 살펴보면, 실무교육 확대, 현장적용 교육과정 개발, 산업체 실무자 특강 등의 의견 일치치를 종합해 본 결과 “전공 실무교육 확대 유형”이라고 볼 수 있다.

표 10. 제 3유형 진술문과 표준점수

| Q 진술 문 | | 표준 점수 |
|--------|---------------------------------|-------|
| 긍정 | 12 이론교육보다 실무교육의 확대가 필요하다. | 1.84 |
| | 8 현장에 적용할 수 있는 교육과정이 필요하다 | 1.83 |
| | 14 교육과정 중 산업체 실무자 특강이 있으면 좋겠다. | 1.62 |
| 부정 | 1 실습업체에서 실습비를 적절하게 지급했다. | -1.14 |
| | 10 현장실습은 졸업 전 2회가 현장 적용에 도움 된다. | -1.17 |
| | 13 실습을 통해서 구체적인 취업계획을 세울 수 있다 | -1.59 |

* Standard Score = ±1.00

표 11. 제 3 유형의 특징을 나타내는 진술문

| Type I Item D-1.594 descriptions | | | | |
|----------------------------------|---------|------------|--------|--|
| Item Greater Than All Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. | |
| 14 교육과정 중 산업체 실무자 특강이 있으면 좋겠다. | 1.616 | -.927 | 2.543 | |
| 8 현장에 적용할 수 있는 교육과정이 필요하다 | 1.834 | -.648 | 2.482 | |
| 12 이론교육보다 실무교육의 확대가 필요하다. | 1.835 | -.094 | 1.929 | |
| Item Greater Than All Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. | |
| 18 취업 후 빠르게 적응할 수 있을 것 같다. | -.676 | .446 | -1.521 | |
| 13 실습을 통해서 구체적인 취업계획을 세울 수 있다 | -1.594 | .236 | -1.829 | |

* A. or N. Z: Average or Nearest Z / Differences = ±1.5

2.4 제4유형(N=6): 현장 적응력 향상 유형

(Field Adaptability Improvement Type)

아래의 [표 12], [표 13]에 의하면, 제 4유형에 속한 6명은 위 [표 3]에서 분석된 바와 같이 인자가중치가 1을 넘는 응답자의 수가 3명으로, 5번[실무능력 및 기술의 향상에 도움이 된다.(Z-score=2.11).] Q진술문에 가장 긍정적 일치치를 보이고 있고, 15번[동료와의 팀워크가 중요함을 배우게 되었다.(Z-score=-1.50)] Q진술문에 가장 부정적 일치치를 보였다. 제 4유형에 속한 응답자들의 긍정부분 진술문을 살펴보면, 실무능력 향상, 취업 후 적응력, 현장실습 기간 확대, 전공 필수 프로그램 등의 의견 일치치를 종합해 본 결과 “현장 적응력 향상 유형”이라고 볼 수 있다.

의 향상에 도움이 된다.(Z-score=2.11).] Q진술문에 가장 긍정적 일치치를 보이고 있고, 15번[동료와의 팀워크가 중요함을 배우게 되었다.(Z-score=-1.50)] Q진술문에 가장 부정적 일치치를 보였다. 제 4유형에 속한 응답자들의 긍정부분 진술문을 살펴보면, 실무능력 향상, 취업 후 적응력, 현장실습 기간 확대, 전공 필수 프로그램 등의 의견 일치치를 종합해 본 결과 “현장 적응력 향상 유형”이라고 볼 수 있다.

표 12. 제 4유형 진술문과 표준점수

| Q 진술 문 | | 표준 점수 |
|--------|---------------------------------|-------|
| 긍정 | 5 실무능력 및 기술의 향상에 도움이 되었다. | 2.11 |
| | 18 취업 후 빠르게 적응할 수 있을 것 같다. | 1.64 |
| | 10 현장실습은 졸업 전 2회가 현장 적용에 도움 된다. | 1.28 |
| | 16 전공에 필수적인 프로그램이라고 생각된다. | 1.19 |
| 부정 | 7 단체생활을 통해 유대감 형성에 도움이 되었다. | -1.07 |
| | 11 직장, 동료관계를 이해하는데 도움이 되었다. | -1.22 |
| | 9 실습 후 전공분야 취업의지가 강해 진다. | -1.27 |
| | 15 동료와의 팀워크가 중요함을 배우게 되었다. | -1.50 |

* Standard Score = ±1.00

표 13. 제 4 유형의 특징을 나타내는 진술문

| Type I Item Descriptions | | | | |
|---------------------------------|---------|------------|--------|--|
| Item Greater Than All Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. | |
| 10 현장실습은 졸업 전 2회가 현장 적용에 도움 된다. | 2.114 | -1.087 | 3.200 | |
| 5 실무능력 및 기술의 향상에 도움이 되었다. | 1.643 | -.152 | 1.795 | |
| 16 전공에 필수적인 프로그램이라고 생각된다. | 1.194 | -.556 | 1.750 | |
| Item Greater Than All Other | Z-Score | A, or N. Z | Diff. | |
| 9 실습 후 전공분야 취업의지가 강해진다 | -1.270 | .335 | -1.605 | |
| 11 직장, 동료관계를 이해하는데 도움이 되었다. | -1.224 | .433 | -1.656 | |
| 7 단체생활을 통해 유대감 형성에 도움이 되었다. | -1.073 | .593 | -1.666 | |

* A. or N. Z: Average or Nearest Z / Differences = ±1.5

3. 일치하는 항목별 분석

표 14. 일치하는 항목과 평균 표준점수

| Item Description | | Average Z-Score |
|------------------|------------------------|-----------------|
| 16 | 전공에 필수적인 프로그램이라고 생각된다. | 2.84 |
| 1 | 실습업체에서 실습비를 적절하게 지급했다. | -1.01 |

* CRITERION = ±1.000

본 연구에서 도출된 4개의 유형 중 비슷한 양상을 보이는 Q진술문 중 긍정적으로 동의한 1개의 항목과 부정적으로 동의한 1개의 항목으로 각각 분석되었다. 특히 위의 [표 14]에서 보는 바와 같이, 피 응답자들은 16번[전공에 필수적인 프로그램이라고 생각된다.(Z-score=2.84)]의 진술문에 전체적인 긍정적 일치 보이는 것으로 나타났고, 1번[실습업체에서 실습비를 적절하게 지급했다.(Z-score=-1.01)]의 진술문에 전체적인 부정적 일치를 보이는 것으로 나타났다. 결과적으로 현장실습 프로그램을 통해 조리전공 대학생들에게는 필수적인 프로그램이라고 판단되지만 실습기간, 근무 시간, 근로 복지, 노동력에 비해 적절한 실습비가 지급되지 않은 것으로 나타났다.

V. 결론

본 연구는 현장실습 프로그램 효용성에 대한 조리전공 대학생을 대상으로 주관적 인식유형을 분석한 연구이다. 주관적 인식유형의 다각적 분석을 위해 Q 방법론을 적용하였으며, 연구문제로는 첫째, 조리전공 대학생의 현장실습 효용성에 대한 주관적 인식 유형과 특성은 무엇인가?, 둘째, 연구 참여자들의 현장실습 경험에 대한 주관적인 차이점은 무엇인가?, 셋째, 연구 참여자들의 현장실습 경험에 대한 주관성의 공통점은 무엇인가?를 제시하였다.

연구의 분석을 위해 현장실습 프로그램을 경험한 조리전공 대학생을 대상으로 인터뷰를 실시하여 Q모집단을 구성하였으며, 최종 20개의 Q진술문을 선정하였다. 또한 경험자 48명 중 연구에 참여의사를 밝힌 30명 선발 후 P 표본으로 선정하여 조사를 진행하였다. 주관적 인식 유형 분석 결과 총 4개의 유형이 도출되었으며, 유형은 다음과 같이 각각 그 특이성에 따라 명명하였다. 제 1유형(N=8) : 목표의식 설정 유형(Sense of Purpose Setting type), 제 2유형(N=8): 상호작용 기술습득 유형(Interaction Skill Acquisition Types), 제3유형(N=6): 전공실무교육 확대 유형(Major Practice Education Enlargement Type), 제4유형(N=6): 현장 적응력 향상 유형(Field Adaptability

Improvement Type)으로 각 각 독특한 특징의 유형으로 분석되었다.

이와 같이 4가지 유형 분석 결과 연구자는 P표본에 속한 응답자의 유형별 진술문을 바탕으로 각각의 네이밍을 제시하였으며, 제 1유형에 속한 응답자들은 “목표의식 설정 유형”으로 명하였다. 연구 참여자들은 현장실습 프로그램을 단순히 전공필수과목의 의무적인 수행 과정에서 벗어나 졸업 후 어떠한 업무를 하고자 하는지에 대한 부분을 현장실습을 통해 미리 경험함으로써 미래에 중요한 가치로 인식되는 것으로 나타났다. 즉, 현장실습 경험을 통해 외식산업 관련 분야 중 미래에 어떠한 분야를 어떻게 준비해야 하는지에 대한 고민과 취업 및 창업, 세부 전공 선택에 대한 구체적인 계획을 구상하는 것으로 발견되었다. 따라서 본 유형에 속한 학생들을 대상으로 담당 교수자는 진로설계수업 및 개별 면담을 통해 세부전공을 계획하고 직업관에 대해 인지할 수 있도록 추가적인 지도가 필요한 것으로 판단된다.

제 2유형에 속한 응답자들은 “상호작용 기술습득 유형”으로 명하였다. 연구 참여자들은 현장실습 프로그램을 통해 팀워크를 중심으로 이루어지는 조리업무 특성뿐만 아니라 동료 간의 협업을 통한 문제해결능력과 동료애를 통해 감정적으로 어려운 상황을 극복해 나가는 것으로 나타났다. 또한 예측하기 힘든 대인관계나 고객 서비스의 상황에서 위기대처능력 및 감정정리능력에 대한 필요성을 인지하고 있는 것으로 나타났다. 본 유형에 속한 학생들은 현장실습을 통해 느낀 상호작용 기술 능력을 교육과정 중 추가적으로 경험하고 발휘할 수 있도록 대학 내에서 진행하고 있는 다양한 프로그램에 적극적인 참여를 유도할 수 있도록 지도가 필요한 것으로 볼 수 있다.

제 3유형은 “전공실무교육 확대 유형”으로 명하였다. 국내 조리·외식관련 학과의 교육과정은 평균적으로 이론과 실무가 비슷한 비율로 실시되고 있다. 연구 참여자들은 현장실습 프로그램 경험을 통해 교육과정 중 수업내용이 비슷하거나 조리전공실무와 다소 연관이 없는 과목을 산업체 요구에 맞게 개발하여 실무수업 비중의 확대가 필요함을 언급하였다. 추가적으로 조리기술 뿐만 아니라 대인관계의 의사소통능력 및 고객 서비스

에 활용할 수 있는 수업 및 특강이 요구되는 것으로 나타났다. 추후 현장실습과 취업에 있어 현장적응능력에 도움이 되는 추가적인 수업개발이 필요한 것으로 볼 수 있다. 본 유형에 속한 학생들은 전공과목 중 이론수업과 실무수업의 비율을 검토 후 조율이 필요한 것으로 판단되며, 학과 내의 실무 및 서비스관련 특강 개설과 관련 프로그램에 참여할 수 있도록 지도가 필요한 것으로 판단된다.

제 4유형은 “현장 적응력 향상 유형”으로 명하였다. 현장실습 프로그램을 통해 연구 참여자들은 짧은 기간 단순 업무만 하는 것이 아니라 다양한 부서의 업무를 경험함으로써 소규모 산업체보다 대규모 산업체에서의 실습 만족도가 높은 것으로 나타났다. 또한 실습기간 부서관리자 및 선후배의 개인관리능력과 다양한 상황에 대한 경험을 통해 개인의 부족한 부분을 인지함으로써 이후 취업으로 연계되었을 경우 개인의 시간관리, 건강관리, 자신감 및 적응력 향상의 효과를 보이는 것으로 발견되었다. 본 유형에 속한 학생들은 현장실습교육을 통해 사회적응능력을 일부 습득한 것으로 판단되며, 교수자와의 면담을 통해 취업계획을 설정하여 학생들이 원하는 산업체에 취업할 수 있도록 개별 지도가 필요한 것으로 판단된다.

지금까지의 유형별 분석을 통한 조리전공 대학생들의 현장실습 프로그램의 분석 결과를 종합해 보면, 부정적인 인식부분보다 긍정적인 부분이 발견되는 것으로 도출되었지만 실습비 규정, 근무시간, 대우 등은 산업체와의 추가적인 규정을 체계화하여 보완되어야 할 것으로 판단된다. 앞서 선행연구를 통해 발견된 공통점을 본 연구와 비교해 본 결과 조리전공학과에서의 현장실습 프로그램은 진로결정, 세부전공선택, 산업체 선정, 취업계획에 있어서 중요한 요인으로 작용하는 것으로 나타났다. 또한 산학실습 프로그램의 문제점으로 지적되는 부분은 정부와 대학에서 인지하고 실습생 권익보호와 실습의 내실화를 위해 제도개선방안이 시급한 것으로 볼 수 있다. 또한 대학에서는 프로그램 운영기간 중 담당 교수자의 산업체 방문 지도교육에 대한 규정의 확립이 필요하며, 다양한 산업체에서의 경험과 취업을 위해 신규 산업체 발굴 또한 필요한 것으로 시사점을 제시한다.

후속 연구를 위한 본 연구의 한계점을 제시하자면 일 반적인 참여 경험의 사례를 선택함으로써 특이성 있는 사례분석이 이루어지지 못한 것에 한계가 있다. 하지만 대학의 교육과정 참여자자들의 유형 분석 연구를 위한 사전 단계로서 보다 심층적이고 특수한 연구방법의 기초자료를 제시하는데 의의가 있다고 판단된다. 향후 후속 연구에서는 학습자분석에서 실시된 연구에 있어서 분석 범위의 확장과 추가적인 인터뷰를 통해 보다 세밀한 구분과 폭 넓은 표본의 구성이 필요 할 것으로 판단된다. 또한 세밀한 질문항목과 분석방법을 개발하여 응답자들의 다각화와 객관화 된 분석이 점진적으로 시도 되어야 할 것으로 판단된다. 마지막으로 본 연구를 기반으로 미래의 연구에서는 대학에서 실시하는 다양한 프로그램을 경험을 통해 사회적응능력을 향상할 수 있는 측면을 고려하여 집단들 간의 차이, 경험의 전 과 후의 차이, 학년별 측정 시기의 다양화 등 보다 체계적이고 심도 있는 연구가 이루어 져야 할 것이다.

참 고 문 헌

- [1] 유은진, “항공관광과 학생의 현장실습 복리후생과 진로준비행동에 관한 연구 : 자긍심과 만족의 매개효과를 중심으로,” 관광레저연구, 제30권, 제9호, pp.421-441, 2018
- [2] “대학생 현장실습 10명 중 4명 무급,” <https://www.sedaily.com/NewsView/>, 2019.12.27.
- [3] 장후은, 허선영, 이종호, “대학의 현장실습 운영 실태 및 정책 과제,” 한국산학기술학회 논문지, 제18권, 제2호, pp.493-500, 2017
- [4] “‘열정페이’ 대학생 현장실습…내년부터 대폭 개선,” http://goodnews1.com/news/news_view, 2020.01.23.
- [5] “대학 현장실습 ‘열정페이’ 노동 착취 없앤다,” 뉴스토마토, <http://www.newstomato.com/ReadNews>, 2020.01.15.
- [6] 장후은, 채민수, 이종호, “지역인재 육성을 위한 현장실습 운영 실태와 활성화 방안,” 대한지리학회 학술대회논문집, pp.184-184, 2016.
- [7] 김선희, 조휘일, *사회복지실무*, 서울: 양서원, 2000.

- [8] 박영기, 윤지환, “현장실습에 대한 인식과 취업준비와의 관계,” *관광레저연구*, 제18권, 제1호, pp.237-250, 2006.
- [9] T. Groenewald, “A Phenomenological research design illustrated,” *International Journal of Qualitative Methods*, Vol.3, No.1, pp.42-55, 2004.
- [10] 임정연, *현장실습 교육프로그램의 효과에 관한 메타 분석*, 숙명여자대학교, 박사학위논문, 2016.
- [11] 김희기, 이준재, “호텔외식조리 전공 대학생의 진로 의사결정유형과 자기효능감, 취업기대감, 진로준비행동 연구,” *관광레저연구*, 제23권, 제6호, pp.233-251, 2011.
- [12] 정성희, “전문대학 현장실습성가에 미치는 영향요인에 관한 연구 -비서학전공을 중심으로,” *비서 사무경영연구*, 제28권, 제1호, pp.5-28, 2019
- [13] “현장실습생을 구합니다.” 수요논단, <http://news.uinn.net/news/articleView.html> 2019.12.18.
- [14] 대학알리미, <https://www.academyinfo.go.kr/search/>, 2020.02.20.
- [15] 이문수, 오창현, 김남호, 하준홍, “미국 및 캐나다 Co-op프로그램 성공요인 분석을 위한 사례연구,” *한국실천공학교육학회*, 제3권, 제12호, pp.121-127, 2011.
- [16] 이우영, 조세형, 설진수, 손덕수, “대학교육에서 강화된 장기현장실습 운영방안에 관한 연구,” *한국실천공학교육학회*, 제4권, 제1호, pp.99-107, 2012.
- [17] 오창현, 하준홍, 김남호, 조재수, 엄기용, “장기현장실습(IPP) 제도를 위한 학사운영 방안,” *한국실천공학교육학회*, 제4권, 제2호, pp.110-115, 2012.
- [18] 오창현, “장기현장실습 제도의 성공적인 운영을 위한 IPP 전담교수의 역할: 한국기술교육대학교 사례를 중심으로,” *한국실천공학교육학회*, 제5권, 제2호, pp.129-137, 2013.
- [19] 오창현, 엄기용, “대학 장기현장실습 프로그램의 성과평가지표 개발 및 적용에 관한 연구 : 한국기술교육대학교의 사례,” *한국실천공학교육학회*, 제32권, 제4호, pp.155-173, 2015.
- [20] 최순식, “현장실습 운영활성화를 위한 효율적 방안에 관한 연구 -충청지역 A대학교의 산학협력선도대학(LINC) 사업을 중심으로-,” *기업경영리뷰*, 제6권, 제1호, pp.151-175, 2015.
- [21] 전영직, 오석태, “대학생 중심 산학협동 현장실습생의 중요도 인식과 만족도가 취업에 미치는 영향,” *한국조리학회지*, 제20권, 제4호, pp.253-265, 2014.
- [22] 이종호, “현장 실습 프로그램의 인식 차이에 따른 집단 만족도 비교,” *한국조리학회지*, 제13권, 제3호, pp.91-104, 2007.
- [23] 김종귀, *조리전공 대학생의 현장실습 만족도 및 근무자의 평가에 관한 연구*, 위덕대학교, 석사학위논문, 2011.
- [24] 김덕환, *호텔 양식당의 조리관련학과 학생대상 산학실습 중요도에 관한 연구*, 경기대학교, 석사학위논문, 2003.
- [25] S. Watts and P. Stenner, “Doing Q Methodology: Theory, Method and Interpretation,” *Qualitative Research in Psychology*, Vol.2, pp.67-91, 2005.
- [26] 김범중, “Q방법론의 이해와 소비자 연구에의 적용,” *한국마케팅저널*, 제1권, 제3호, pp.120-140, 1999.
- [27] 신승훈, 김찬우, “조리전공 대학생의 요리경연대회 참가를 위한 문제중심학습(PBL) 적용사례연구,” *한국콘텐츠학회논문지*, 제19권, 제8호, pp.598-608, 2019.
- [28] 김찬우, 신승훈, “외식창업교육 체험프로그램을 통한 조리전공 재학생의 주관적 인식유형 연구 -팝업레스토랑을 중심으로,” *한국콘텐츠학회논문지*, 제19권, 제6호, pp.347-358, 2019.
- [29] J. Dryzek, *Discursive Democracy*, Cambridge: Cambridge University Press, 1990.
- [30] S. Brown, *Political Subjectivity: Applications of Q Methodology*, New Haven: Yale University Press, p.46, 1980.
- [31] S. Brown, D. Durning, and S. Selden, “Q Methodology,” In G. Miller and M. Whicker, eds., *Handbook of Research Methods in Public Administration*, New York: Marcel Dekker, 1999.
- [32] 김찬우, “전문대학 학사학위 전공심화 교육과정 만족도에 관한 주관성 연구,” *한국콘텐츠학회논문지*, 제18권, 제9호, pp.648-660, 2018.
- [33] 김찬우, 신승훈, “외식업체 빅 블러(Big Blur)현상과 키오스크(Kiosk)도입에 따른 이용고객의 주관성 연구,” *한국콘텐츠학회논문지*, 제19권, 제5호, pp.268-279, 2019.
- [34] 김찬우, “미쉐린 가이드 레스토랑 이용고객에 대한

