

IPA를 활용한 조리전공 선택속성 평가에 관한 연구

A Study on the Evaluation of Culinary Major Selection Attributes Using IPA

양현교, 구경원
청강문화산업대학교 푸드스쿨

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

요약

본 연구는 조리전공 대학생의 전공선택 속성을 평가하기 위하여 연구를 진행하였다. 현재 조리전공을 선택하여 전공하고 있는 학생들을 통하여 중요도-만족도 분석(IPA)을 실시함으로써 학생만족도, 학생충성도 그리고 재학생 충원률을 높이며 대학이 추구해야 할 방향을 제시하고자 하였다.

설문지는 2020년 6월 22일부터 2020년 7월 19일까지 4주 동안, 본 연구의 중요성과 의미를 충분히 교육받고 이해한 전문가들에 의하여 이루어졌으며 그 결과는 다음과 같다. 23개의 속성에 대한 t-test(paired sample t-test)결과 중요도의 평균값은 4.0765, 만족도의 평균값은 3.5091로 중요도가 높게 나타났는데 이것은 조리전공 선택속성이 중요한 요소에 해당하지만 실제로는 만족하지 못하고 있음을 나타내고 있다. 항목 별로 중요하게 생각하는 속성은 '교육시설(4.50)'과 '학교복지(4.50)'로, 전공선택 후 경험에 대한 만족도가 가장 높은 속성은 '적성과 부합(3.94)'과 '장래희망과 부합(3.91)'으로 나타났다. 조리전공 대학생의 전공선택속성에 대한 IPA분석결과는 다음과 같다. 첫째, 제 1사분면(현상유지)은 '적성과 부합'을 포함하여 11개의 속성이 나타났고, 둘째, 제 2사분면(집중노력지향)은 '취업활동 지원'을 포함하여 5개의 속성이 나타났고, 셋째, 제 3사분면(열등순위)은 '수능점수'를 포함하여 5개의 속성이 나타났고, 마지막으로, 제 4사분면(과잉노력지양)은 '전공분야 유경험'을 포함하여 2개의 속성이 나타났다.

■ 중심어 : | 조리전공 | 전공선택속성 | 평가척도 |

Abstract

This study was conducted to evaluate the characteristics of major selection of college students majoring in culinary. By conducting an Importance-Performance Analysis(IPA) through students who are currently majoring in a culinary major, it is intended to increase student satisfaction, student loyalty, the enrollment rate and to present the direction the college should pursue.

The questionnaire was conducted for 4 weeks from June 22, 2020 to July 19, 2020, the results are as follows. As a result of the t-test (paired sample t-test) for 23 attributes, the average value of importance was 4.0765, the average value of satisfaction was 3.5091, showing high importance, the attributes considered important by item were 'educational facilities (4.50)', 'school welfare (4.50)', the attributes having the highest satisfaction with experience after selecting a major were 'aptitude and conformity (3.94)', 'future hope and concordance (3.91)'. The IPA analysis results on the major selection attributes of college students majoring in culinary are as follows. First, In the first quadrant, 11 attributes including 'aptitude and conformity' appeared, Second, In the second quadrant, 5 attributes including 'employment support' appeared. Third, In the third quadrant, 5 attributes including 'college scholastic ability score' appeared, Finally, In the fourth quadrant, 2 attributes including 'experience in major field' appeared.

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

I. 서론

세계가 대한민국을 주목하고 있는 가운데 우리 문화와 우리 음식에 대한 호기심도 증가해 가고 있다. 한국관광공사 자료에 따르면 세계경제포럼의 우리나라 관광경쟁력평가에서, 2007년 첫 평가에서 42위를 기록했는데 2019년에는 16위로 뛰어 올라 역대 최고 순위를 기록했다고 했다. 또한 2019년 우리나라를 찾은 외국인 관광객 수는 1,725만 명으로 2,000만 명을 눈앞에 두고 있다. 외국인 관광객뿐만 아니라 내국인까지 음식에 대한 관심과 수준이 향상되고 질적인 요구와 이용빈도까지 높아지고 있다. 이러한 외식산업의 수요와 인기증가에 따라 국내 젊은 층뿐만 아니라 해외에서 까지 음식을 대학전공으로 선택하여 배우고자 하는 사람들이 증가해 가고 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][2]. 전공선택은 사회진출을 위한 자신의 역량을 준비해 가기 위한 중요한 선택이기도 하다. 현대 사회에서는 자신의 다양한 역량개발을 통한 진로를 개척하고 가치관에 맞는 전공을 선택할 것을 요구하고 있다. 이러한 전공선택은 대학 진학 후의 생활과 대학 졸업 이후 직업을 선택하는데 있어서 무엇보다도 중요한 요소라고 할 수 있다. 그러나 입시 위주의 교육에서 학생 스스로 자신의 적성과 능력을 고려하여 전공을 선택하는 경우는 많지 않고, 대학 합격 위주의 진학결정을 함으로써 많은 학생들이 전공적응에 어려움을 겪고 있다[3]. 윤성혜·송선희[4]는 대학의 전공은 앞으로 자신이 선택해야 하는 직업에 대한 전문성을 기르기 위한 최고의 과정이라고 하였다. 그러나 많은 학생들이 대학의 전공을 선택함에 있어서 자신의 적성과 능력을 고려하지 않고 대학입학에 목표를 두고 입시를 준비하고 있으며 성적과 대학의 인지도, 부모 혹은 고등학교 교사의 권유를 바탕으로 대학과 전공을 선택하는 경향이 있다고 하였다[4]. 이러한 전공선택과 취업 사이의 문제점으로 취업을 한 이후에도 자신의 직업이 사회적으로 지위가 낮다는 인식을 갖게 되고 자신의 직업에 대한 태도의 부정적인 사례가 자주 발견되며 이러한 경

향은 높은 이직률로 이어지고 있다[5]. 전공에 대하여 신중하게 고려한 후 선택한 전공이라면 그만큼 애착을 갖게 되고 대학을 졸업한 이후의 진로에 대해서도 보다 뚜렷한 목표의식을 가질 것이다. 또한, 뚜렷한 목표의식을 가진 경우 자신의 미래에 대해 비교적 일찍 준비할 가능성이 높으며, 학점관리도 철저히 할 것이다[3].

따라서 본 연구에서는 양현교·구경원[2]이 개발한 조리전공 대학생의 전공선택속성의 평가를 하고자 한다. 앞서 진행된 일반적인 전공선택과 관련된 연구는 다소 찾아 볼 수 있지만 조리전공에 대한 선택속성은 조리전공의 특성으로 흔하게 이루어지지 않고 있다. 이러한 맥락으로 현재 조리전공을 선택하여 재학 중인 전공자들을 통하여 조리전공 선택속성의 중요도-만족도를 파악하고자 한다. 이것은 조리전공을 계획하고 있는 예비대학생들에게 보다 가치관을 갖고 전공선택을 하게 하고 조리전공이 있는 대학에게는 전공의 경쟁력을 갖추고 학생 만족도와 충원율을 향상시키는데 기여할 수 있기를 기대한다.

II. 이론적 배경

1. 조리전공의 선택속성

관광산업의 발달과 생활수준의 향상으로 다양한 외식산업이 성장하면서 시장에서의 요리사의 수요가 증가하고 있다. 따라서 조리전공에 대한 관심이 높아지고 유망직종으로 인식되면서 미래의 진로를 조리 관련 분야에서 실현하고자 하는 청소년들이 늘어나는 추세이다[6]. 또한, 외식산업의 증가는 다양한 음식과 관련된 방송매체들의 경쟁적 프로그램 개설과 함께 스타 셰프를 양성하면서 조리사에 대한 열망을 북돋우고 있다. 이러한 인기를 반영하듯 많은 대학들이 앞 다투어 조리전공을 개설하여 포화상태에 이르렀다. 또한, 건강을 고려한 음식 섭취에 대한 관심이 증가되면서 외식시장의 규모가 확대되고 조리사에 대한 선호도가 높아지면서 대학의 조리관련 학과의 경쟁률도 높게 나타나고 있다[7]. 대학생들은 본격적인 사회로의 진출에 앞서 성인으로서의 경제적 활동을 준비하는 과정이며 그에 대한 자신의 진로를 준비하는 발달과업의 시기라고 하였다[8].

Thompson[9]은 결정되지 않은 학생들의 학업 전공선택에 미치는 영향요인을 연구하였는데, 가족, 교수, 고문, 직업고문, 직업, 직업 세부사항 및 전공에 대한 관심 등이 학업 전공을 선택하는데 영향을 주며, 의사결정함에 있어서는 가족영향, 좋아 하는 고등학교 과목, 과외활동유형, 대학 친구 관계형성, 진로 선택에 대한 진로 서비스, 학문 전공에 대한 금전적 영향 등이 영향을 미친다고 하였다. 대학생활의 전공선택은 개인에게 잠재되어 있는 적성과 자질을 탐색하고 전문성을 발달시키기 때문에 매우 중요한 역할을 담당한다. 대학에서 어떠한 전공을 선택하여 학습하고 미래를 설계하느냐는 개인적인 문제이기도 하면서 사회적으로나 국가적으로 매우 중요한 선택이라고 할 수 있다. 그러나 입시 위주의 교육으로 인하여 학생 스스로 자신의 적성과 능력을 고려하여 전공을 선택하지 못하는 경우가 많다. 이러한 영향은 목적의식이 결여될 뿐만 아니라 적지 않은 학생들이 입학 후에 쉽게 학교를 포기하거나 휴학, 전과, 편입 등으로 시간을 허비하고 자신의 미래를 위한 고민을 하는 경우가 적지 않다. 이러한 과정은 스트레스와 갈등, 시간적, 경제적, 정신적인 많은 에너지 손실을 가져온다. 그러므로 졸업 후 전공과 무관한 직업을 갖게 되거나 전공관련 직업에 종사한다 하더라도 직무환경에 적응하지 못하는 문제를 야기하고 있다[10]. 조리교육은 일반적인 교육에 비해 조리인을 육성하기 위해서 조리의 본질적 측면과 지식적 측면, 태도 등을 산업분야에서 요구하는 기준에 충족하기 위한 교육으로 다기능 기술자 양성을 한다는 점에서 특수성이 있다 [11].

표 1. 조리전공 선택속성

속성	항목
개인적요인	1. 적성과 부합 2. 장래희망과 부합 3. 해당분야 기술습득 4. 수능점수 5.전공분야 유경험 6. 가정의 경제적 여건
직업적요인	1. 다양한 경험 2. 급여와 근로조건 3. 해당분야 취업희망 4. 취업전망 좋음 5. 해외취업
전공특성요인	1. 전공의 명성 2. 교수진 3. 취업활동 지원 4. 특성화된 교육과정 5. 전공에 대한 호기심 6. 전공의 국제화
대학관련요인	1. 교육시설 2. 교육경비 3. 학교의 규모 4. 학교의 위치 5. 학교복지 6. 학교의 사회적 평판

따라서 전공선택은 자신에게 맞는 가장 이상적인 분야를 선택하는 과정으로 학생들이 자신의 적성과 흥미에 맞는 전공을 선택하는 것이다. 그리고 전문적인 지식을 습득하고 개인의 소질과 능력을 개발하여 졸업 후 사회에서 필요한 유능한 인재로 성장하기 위한 토대를 형성하기 위한 전문분야의 선택을 의미한다[12].

2. 조리전공 선택속성 선행연구

전공을 결정할 때 흥미나 적성을 고려하여 선택하기 보다는 ‘입학성적’이나 ‘부모의 권유’에 의한 ‘가정적 요인’에 영향을 받고 있다는 연구결과[13][14]도 있다. 조한석·김순향[15]은 ‘부모의 인생관’, ‘부모교육수준과 직업’, ‘자녀에 대한기대’, ‘가정의 전통과 종교’, ‘가정의 경제적 여건’, ‘가정의 사회적 지위’, ‘가정의 정서적 안정’을 ‘환경적 요인’으로 영향을 받는다고 연구하였다. 이진남[16]은 대학에서 어느 전공을 선택하여 수학하느냐 하는 문제는 개인적 차원의 문제이며 ‘일반적 흥미’, ‘직업적 흥미’, ‘능력 및 기술’, ‘직업적 그리고 개인적 가치와 성격’으로 세부영역을 구분하여 연구하였다. 전공 선택속성의 개인적요인에 ‘성격과 적성’, ‘학업성적’, ‘신체적 조건’을 다룬 연구도 있다[14][17-19]. 직업적인 측면에서 직업을 위해 ‘필요한 교육 및 훈련’, ‘승진 기회’, ‘직업전망 및 동향’, ‘연봉수준’, ‘요구되는 개인적 특징’, ‘지신의 이해를 통해 본 직업의 장단점 비교’ 등을 통하여 전공선택을 고려한다고 연구하였다 [14][17][18][20-22]. 손순종[17]은 ‘선생님의 권유’, ‘주변사람의 권유’를 포함하여 ‘지인속성’이 전공선택속성에 영향을 받는다는 연구를 하였다. 또한 ‘대학관련속성’으로 ‘전공에 대한 미래전망’, ‘학생편의시설’, ‘대학의 사회적 평판’, ‘학교의 규모’, ‘지리적 위치’, ‘기숙사 시설’, ‘통학여건’, ‘대학의 역사와 전통’, ‘건학이념과 교훈’, ‘캠퍼스 조경’, ‘대학주변의 환경’ 등이 전공선택에 중요한 속성이라는 연구를 진행하였다[17][18][20-22].

양현교·구경원[2]은 이러한 전공선택의 중요성을 반영하여 조리전공 선택속성을 파악하기 위한 측정도구를 개발하였다. 현재 조리전공을 선택하여 재학 중인 학생 73명을 대상으로 설문을 실시하고, 조리전공학생 2명과 조리전공교수 3명이 심층분석 및 경제작업을 통한 연구를 진행하였다. 1차 전문가 집단조사에서 46개

의 속성을 도출하였고, 2차와 3차 전문가 집단 협의를 거쳐 6개요인 32개 속성을 도출하였다. 도출된 6개요인 32개 속성을 켄달의 W검증을 통하여 전문가들의 중요도에 대한 의견 일치도 검증을 실시하여 최종 4개요인 23개 속성을 도출[표 1]하였다[2].

본 연구는 양현교·구경원[2]이 진행한 연구의 후속으로 조리전공 선택속성을 토대로 IPA 분석을 실시하여 조리전공의 속성을 평가하였다.

3. 중요도-만족도 분석(IPA)

IPA(Importance-Performance Analysis)는 다속성 모델(Multi-Attribute Model)을 기초로 하고 있는 분석방법이다. 각 속성의 중요도와 성취도를 동시에 비교하고 분석하는 평가방법으로 Martilla & James[23]에 의하여 개발되었다. 본 연구에서의 중요도-만족도 분석은 여러 속성에 대한 설문응답에서 얻어진 중요도와 만족도의 평균값과 성취도의 평균값을 기본으로 하며 수직축에는 중요도를, 수평축에는 만족도를 표시함으로써 중심점을 기준으로 총 4분면으로 구성되어 있다[그림 1].

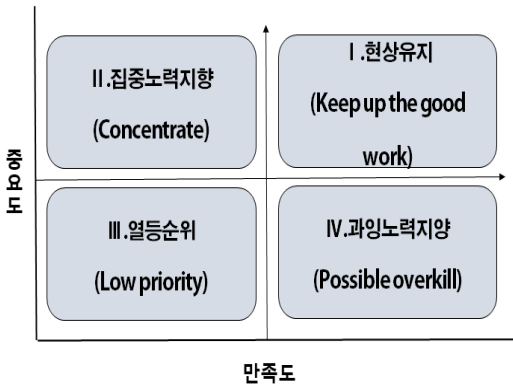


그림 1. IPA 매트릭스[23]

표 2. 매트릭스 분배의 설명

특성	매트릭스 분배의 설명
제 1사분면 현상유지 (keep up the good work)	중요도와 만족도가 모두 높은 영역
	현재 상태를 지속적으로 유지관리 필요
제 2사분면 집중노력지향 (concentrate here)	중요도는 높고 만족도가 낮은 영역

	시급한 개선으로 만족도를 높이는 노력필요
제 3사분면 열등순위 (low priority)	중요도와 만족도가 모두 낮은 영역
	현 시점에서 우선순위를 두고 개선할 필요가 없음
제 4사분면 과잉노력지향 (possible overkill)	중요도는 낮으나 만족도가 높은 영역
	과잉 투자되고 있으므로 노력 집중화의 지양

또한, 중심점을 기준으로 총 4분면으로 구성되는 매트릭스 분배 설명은 [표 2]과 같으며, 선행 연구자들의 제안은 척도의 중앙값을 이용하는 방법과 표준편차에 의한 계산, 평가속성의 평균값의 최대값과 최소한의 중앙값을 이용하는 방법, 전체적인 분포를 파악하고 난 후에 사용 가능한 임의적인 방법 등 4가지로 구분된다 [24].

따라서 본 연구에서는 IPA 기법을 바탕으로 평균값의 최대값과 최소값의 중앙값을 이용하여 조리전공 선택속성의 중요도와 만족도 분석을 실시하였다.

III. 연구방법

1. 조사설계

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]. 그러나 이러한 중요성을 인식하지 못하고 선택한 전공으로 인하여 학업 및 대학생활에 적응하지 못하고 고민하거나 진로변경을 두고 갈등하고 있다. 또한 적지 않은 학생들이 전공에 대한 충분한 사전지식 없이 전공을 선택함으로써 궁극적으로 학생들의 진로발달에 부적절한 영향을 미칠 수 있기[20] 때문에 조리전공 선택속성에 대한 관심이 절실히 요구되어 지고 있다. 따라서 본 연구에서는 양현교·구경원[2]에 의하여 개발된 조리전공 선택속성을 현재 재학 중에 있는 조리전공 학생들을 통하여 중요도-만족도 분석(IPA)을 실시함으로써 학생만족도, 학생충성도 그리고 재학생 충원율을 높이며 대학이 추구해야 할 방향을 제시하고자 한다.

2. 자료수집 및 분석방법

본 연구를 위한 설문조사는 현재 조리전공을 선택하고 재학 중에 있는 학생들을 대상으로 실시하였으며, 2020년 6월 22일부터 2020년 7월 19일까지 4주 동안 이루어졌다. 설문조사는 사전에 설문조사에 대한 유의사항을 교육받은 전문 조사원들에 의하여 이루어졌으며 조리전공 재학생으로 한정하여 실시하였다. 총 240장을 배포하여 성실하게 답하지 않은 27부를 제외하고 총 213부를 본 연구에 활용하였다. 설문지는 SPSS for Window Version 15.0 통계패키지를 통하여 빈도분석, 신뢰성 분석, 대응표본(paired samples t-test), IPA분석 등을 실시하였다.

3. 변수추출 및 설문지 구성

본 연구를 위한 설문은 양현교구경원[2]이 개발한 조리전공 선택속성 척도를 적용하였다. 구성내용은 조리전공 학생들의 일반적인 특성과 속성에 대한 중요도, 만족도로 구성되었으며 세부 내용은 [표 3]과 같다.

표 3. 조리전공 선택속성의 IPA를 위한 설문구성

구 분	평가항목	선행 연구	척도
선택 속성	개인적 요인 (6)	적성과 부합 / 장래희망과 부합 / 해당분야 기술습득 / 수능점수 / 전공분야 유경험 / 가정의 경제적 여건	양현교구경원 5점 리커트 척도
	직업적 요인 (5)	다양한 경험 / 급여와 근로조건 / 해당분야 취업희망 / 취업전망 좋음 / 해외취업	
	전공특성 요인 (6)	전공의 명성 / 교수진 / 취업활동 지원 / 특성화된 교육과정 / 전공에 대한 호기심 / 전공의 국제화	
	대학관련 요인 (6)	교육시설 / 교육경비 / 학교의 규모 / 학교의 위치 / 학교복지 / 학교의 사회적 평판	
일반적 특성	성별, 연령, 교육정도		명목 척도

IV. 연구결과

1. 조리전공자의 일반적 특성

일반적 특성 중 성별은 남성이 117(54.9%)명으로 96(45.1%)명인 여성보다 비율이 높았다. 연령은 21세가 62(29.1%)명으로 가장 많았고 22세가 44(20.7%)명, 23세가 34(16.0%)명, 24세가 48(22.5%)명, 25세 이상이 18(8.5%)명 그리고 20세 이하도 7(3.3%)명이 포함된 것으로 나타났다. 또한, 현재의 교육정도는 1학년이 1(0.5%)명, 2학년이 107(50.2%)명 그리고 3학년이 105(49.3%)명으로 2학년과 3학년이 비슷하게 분포된 것으로 나타났고 조리전공자들의 일반적 특성은 [표 4]와 같다.

표 4. 표본의 일반적 특성(N=213)

구 분		빈 도(명)	비 율(%)
성별	남성	117	54.9
	여성	96	45.1
연령	20세	7	3.3
	21세	62	29.1
	22세	44	20.7
	23세	34	16.0
	24세	48	22.5
	25세 이상	18	8.5
현재 교육정도	1학년	1	0.5
	2학년	107	50.2
	3학년	105	49.3

2. 측정척도의 신뢰성 검증

조리전공 선택속성과 관련하여 IPA를 실시하기 전 측정도구의 신뢰도 검증을 위하여 cronbach's alpha 값을 사용하여 신뢰성 분석을 실시하였다. 전체 항목의 cronbach's alpha 값은 중요도가 .902, 만족도가 .952로 나타나 본 연구를 위한 활용된 측정도구의 신뢰성은 검증되었다. 각각의 항목에 대한 신뢰성 분석은 [표 5]와 같다.

표 5. 측정도구의 신뢰성 분석 결과

항 목	Cronbach's Alpha If Item Deleted	
	중요도	만족도
1 적성과 부합	.946	.945
2 장래희망과 부합	.946	.945
3 해당분야 기술습득	.946	.945
4 수능점수	.947	.947
5 전공분야 유경험	.946	.945

6	가정의 경제적 여건	.947	.945
7	다양한 경험	.947	.945
8	급여와 근로조건	.947	.944
9	해당분야 취업희망	.946	.944
10	취업전망 좋음	.946	.944
11	해외취업	.947	.946
12	전공의 명성	.945	.944
13	교수진	.946	.945
14	취업활동 지원	.946	.944
15	특성화된 교육과정	.945	.945
16	전공에 대한 호기심	.946	.945
17	전공의 국제화	.945	.945
18	교육시설	.945	.945
19	교육경비	.946	.945
20	학교의 규모	.946	.945
21	학교의 위치	.947	.946
22	학교복지	.946	.945
23	학교의 사회적 평판	.946	.945
전 체 Cronbach's Alpha 중요도 = .902 만족도 = .952			

3. 조리전공 선택속성의 중요도-만족도 차이분석

조리전공 선택속성의 IPA 매트릭스 구조를 분석하기 전에 중요도-만족도간의 두 표본 검정을 위하여 대응표본 t-검정을 실시하였다. 전체적으로 분석결과 중요도를 나타내는 변수의 평균값은 4.0765으로 나타났으며 만족도를 나타내는 변수의 평균값은 3.5091로 나타나 중요도가 만족도보다 높은 것으로 나타났다[표 6]. 중요도의 측정항목 중에서 가장 중요하다고 판단한 항목은 '교육시설(4.50)'과 '학교복지(4.50)'로 나타났으며, 만족도가 높은 변수는 '적성과 부합(3.94)'과 '장래희망과 부합(3.91)'으로 나타났고, 중요도와 만족도의 차이가 크게 나타난 변수는 '학교의 위치(1.64)'와 '학교복지(1.44)'로 나타났다. 끝으로 총 23개의 문항 중 문항 5의 '전공분야 유경험'과 문항 6의 '가정의 경제적 여건'을 제외한 21개 문항이 0.01 수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다.

표 6. 조리전공 선택속성의 중요도-만족도 차이

문항	항 목	중요도	만족도	t값	유의확률
1	적성과 부합	4.27	3.94	5.260	.000
2	장래희망과 부합	4.23	3.91	4.770	.000
3	해당분야 기술습득	4.44	3.89	8.158	.000

4	수능점수	2.54	2.74	-2.629	.009
5	전공분야 유경험	3.87	3.83	.520	.604*
6	가정의 경제적 여건	3.44	3.65	-2.379	.018*
7	다양한 경험	4.27	3.88	4.993	.000
8	급여와 근로조건	4.17	3.52	7.572	.000
9	해당분야 취업희망	4.31	3.65	9.163	.000
10	취업전망 좋음	4.24	3.56	8.520	.000
11	해외취업	3.48	3.22	2.989	.003
12	전공의 명성	3.70	3.47	2.928	.004
13	교수진	4.29	3.87	5.595	.000
14	취업활동 지원	4.35	3.46	10.791	.000
15	특성화된 교육과정	4.23	3.61	8.393	.000
16	전공에 대한 호기심	4.41	3.82	8.717	.000
17	전공의 국제화	3.86	3.36	6.990	.000
18	교육시설	4.50	3.77	10.070	.000
19	교육경비	4.33	3.27	12.446	.000
20	학교의 규모	3.92	3.49	4.608	.000
21	학교의 위치	4.22	2.58	14.157	.000
22	학교복지	4.50	3.06	15.238	.000
23	학교의 사회적 평판	4.19	3.16	11.270	.000
전체 평균값		4.0765	3.5091	-	-

* p<.01

4. 조리전공 선택속성에 대한 IPA

조리전공 선택속성의 IPA 매트릭스 구조를 분석하기 위하여 중요도(평균값 4.076)를 수직으로 하고, 만족도(평균값 3.509)를 수평으로 하여 IPA를 실시한 결과는 [그림 2]와 [표 7]과 같다.

제 1사분면(현상유지)은 중요도도 높고 만족도도 높은 영역으로 '적성과 부합', '장래희망과 부합', '해당분야 기술습득', '다양한 경험', '급여와 근로조건', '해당분야 취업희망', '취업전망 좋음', '교수진', '특성화된 교육과정', '전공에 대한 호기심', '교육시설' 등 11개의 속성이 도출되었다. 이것은 적성과 장래희망과 맞아야 하며 특성화된 교육과정과 훌륭한 교수진 그리고 잘 갖추어진 교육시설 등이 지속적으로 유지되어야 함을 강조하고 있다고 볼 수 있다.

제 2사분면(집중노력지향)은 중요도는 높으나 만족도가 낮은 영역인데 '취업활동 지원', '교육경비', '학교의 위치', '학교복지', '학교의 사회적 평판' 등 5개의 속성이 도출되었다. 이것은 학교의 접근성과 교육을 위한 경비 및 복지 등을 향상시키고 취업활동 지원 등을 통하여 학교에 대한 사회적인 평판이 높아져야 함을 강조

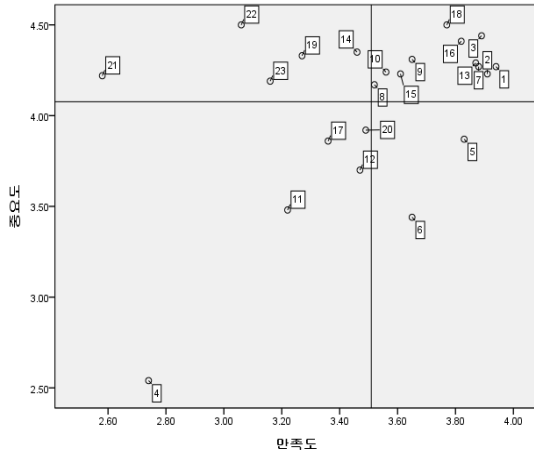


그림 2. 조리전공 선택속성에 대한 IPA 매트릭스

하고 있다고 평가되어 진다.

제 3사분면(열등순위)은 중요도도 낮고 만족도도 낮은 영역이다. '수능점수', '해외취업', '전공의 명성', '전공의 국제화', '학교의 규모' 등 5개의 속성이 도출되었다.

마지막으로, 제 4사분면(과잉노력지양)은 중요도는 낮으며 만족도는 높은 영역이다. '전공분야 유경험'과 '가정의 경제적 여건' 등 2개의 속성이 도출되었다.

표 7. 조리전공 선택속성에 대한 IPA 매트릭스

<p>II. 집중노력지향(5개의 속성)</p> <p>14. 취업활동 지원 19. 교육경비 21. 학교의 위치 22. 학교복지 23. 학교의 사회적 평판</p>	<p>I. 현상유지(11개의 속성)</p> <p>1. 적성과 부합 2. 장래희망과 부합 3. 해당분야 기술습득 7. 다양한 경험 8. 급여와 근로조건 9. 해당분야 취업희망 10. 취업전망 좋음 13. 교수진 15. 특성화된 교육과정 16. 전공에 대한 호기심 18. 교육시설</p>
<p>III. 열등순위(5개의 속성)</p> <p>4. 수능점수 11. 해외취업 12. 전공의 명성 17. 전공의 국제화 20. 학교의 규모</p>	<p>IV. 과잉노력지양(2개의 속성)</p> <p>5. 전공분야 유경험 6. 가정의 경제적 여건</p>

V. 결론 및 제언

1. 연구의 요약 및 시사점

본 연구는 양현교·구경원[2]에 의하여 개발된 측정도구를 기반으로 현재 조리를 전공으로 선택하여 전공하고 있는 학생들을 대상으로 조리전공 선택속성의 중요도와 만족도 분석(IPA)을 실시함으로써 속성에 대한 평가를 실시하였다.

그 결과는 다음과 같다. 첫째, 23개의 속성에 대한 t-test(paired sample t-test)를 실시한 결과 중요도의 평균값은 4.0765, 만족도의 평균값은 3.5091로 중요도가 높게 나타났다. 이것은 조리전공 선택속성들을 중요하게 생각하는 반면 진학 후 불만족하고 있는 속성들이 많음을 나타내고 있다. 측정항목별로 조리전공자들이 전공을 선택할 때 가장 중요하게 생각하는 속성은 '교육시설(4.50)'과 '학교복지(4.50)'로 전공선택 후 경험에 대한 만족도가 가장 높은 속성은 '적성과 부합(3.94)'과 '장래희망과 부합(3.91)'으로 나타났다. 그리고 중요도와 만족도의 차이가 크게 나타난 변수는 '학교의 위치(1.64)'와 '학교복지(1.44)'로 나타났다.

둘째, 조리전공 선택속성에 대한 IPA분석을 실시한 결과는 중요도도 높고 만족도도 높게 나타난 속성은 '적성과 부합', '장래희망과 부합', '해당분야 기술습득', '다양한 경험', '급여와 근로조건', '해당분야 취업희망', '취업전망 좋음', '교수진', '특성화된 교육과정', '전공에 대한 호기심', '교육시설' 등 11개의 속성이 지속적으로 유지되어야 하는 속성으로 나타났다. 따라서 조리전공을 선택함에 있어서 훌륭한 교수진을 비롯한 특성화된 교육과정 및 교육시설을 갖추고 있어야 하며 해당 전공이 취업을 함에 있어서 자신의 적성과 장래희망과 부합된 급여와 근로조건 등이 잘 맞는 취업 처로서의 취업 전망이 좋아야 함을 강조하고 있음이 증명되었다. 또한 전공에 대한 호기심이 높아야 하며 해당분야 기술습득, 다양한 경험을 우선시하여 중요하게 여김은 물론 이러한 부분에 대하여 만족함을 표시한 결과라고 할 수 있다.

셋째, 조리전공 선택속성에 대한 IPA분석을 실시한 결과 중요도는 높게 나타났으나 만족도가 낮게 나타나 집중적으로 노력을 기울여야 하는 선택속성 요인은 '취업활동 지원', '교육경비', '학교의 위치', '학교복지', '학교의 사회적 평판' 등 5개의 요인으로 나타났다. '학교의 위치'는 교통과 관련된 등하교 시간 및 교통시설에

대한 불만족한 내용이며 개선이 필요한 부분이라고 할 수 있고, '학교복지'에 있어서는 교육경비를 확대하여 학교복지증진을 도모하고 학생들의 취업활동에 있어서 현재보다 취업처 발굴 및 취업 연계 프로그램을 확대하여 취업을 향상을 통한 학교의 사회적 평판을 우월하게 만들어야 함을 내포하고 있다.

넷째, 조리전공의 선택속성에 있어서 '수능점수', '해외취업', '전공의 명성', '전공의 국제화', '학교의 규모' 등의 5개 속성을 중요도와 만족도에서 낮게 평가하였다. 이것은 조리전공을 선택함에 있어서 수능점수의 높고 낮음과 학교규모의 크고 작음이 그다지 문제되지 않는다는 의미로 판단되며, 전공의 국제화나 해외의 어떠한 활동 또는 전공의 명성 등을 통한 해외취업에는 큰 기대와 관심이 적다고 보인다.

마지막으로, 조리전공자들은 '전공분야 경험', '가정의 경제적 여건' 등의 2개 속성은 중요한 요소라고 생각하지는 않지만 전반적으로 만족하고 있다고 평가된다. 이것은 전공분야의 경험이 없어도 교육을 통하여 해결할 수 있을 뿐만 아니라 실습수업과 현장실습을 통하여 충분히 경험할 수 있기 때문이며, 가정의 경제적 여건은 스스로 방과 후 활동을 통하여 해결할 수 있는 일이라고 판단하고 있음을 알 수 있다.

따라서 본 연구결과의 중추적인 시사점은 조리전공자들이 전공을 선택할 때 가장 중요하게 생각하는 속성이 '교육시설', '교수진', '특성화된 교육과정', '취업전망' 등으로 나타난 만큼 교육과 관련된 부분의 투자와 차별화된 교육과정 및 우수한 교수진 확보가 우선시 되어야 하며, '학교복지'와 '학교의 위치'에 있어서는 현재도 학교의 위치에 대한 문제점을 해소하기 위하여 많은 교통비용을 부담하고 있지만 이용자들 입장에서는 불편함을 나타냈다고 볼 수 있는데 이러한 문제점을 개선하기 위하여 더 많은 교통망 확충과 배차회수의 증가 그리고 주차공간의 확보를 필요로 하고 있다.

2. 연구의 한계점

본 연구는 조리전공 선택속성에 대한 개발된 속성을, 측정도구를 통하여 그 속성을 평가하기 위하여 연구가 진행되었다. 하지만 연구되어진 속성에서도 나타났듯이 학교의 위치적인 문제가 있기 때문에 여러 대학의 전공

자들을 대상으로 삼을 수 없었다. 따라서 연구되어진 모든 속성들을 모든 대학에 적용할 수 없는 한계가 있다. 하지만 특정 대학에 대한 깊이 있는 연구를 진행하기 위하여 한계를 두고 설문대상으로 선정한 것은 적용할 수 있는 연구결과를 만들었다고 판단된다. 또한 향후 연구에서는 각 대학의 국한된 속성들을 배제하고 전반적인 내용을 포괄적으로 연구하여 모든 대학에 적용하는 것도 의미 있는 연구가 될 것으로 기대된다.

참 고 문 헌

- [1] 임상현, 루단칭, “환대산업관련 학과 학생들의 전공 선택속성이 전공 만족도에 미치는 영향,” 컨벤션연구, 제14권, pp.205-229, 2014.
- [2] 양현교, 구경원, “조리전공 대학생의 전공선택에 따른 평가척도 개발,” 한국콘텐츠학회논문지, 제19권, 제10호, pp.396-406, 2019.
- [3] 장재윤, 신희천, 이지영, “대학에서 전공에 몰입하면 좋은 직장을 얻게 되는가? 대학생들의 전공몰입이 취업의 질에 미치는 효과에 있어서의 성찰,” 산업 및 조직, 제20권, 제4호, pp.415-435, 2007.
- [4] 윤성혜, 송선희, “전공선택동기가 진로준비행동에 미치는 영향에서 전공만족도의 매개효과,” 한국콘텐츠학회논문지, 제20권, 제4호, pp.591-600, 2020.
- [5] 이수희, 박현정, “호텔종사원의 특성에 따른 직구가지 인식이 직무만족과 이직의도에 미치는 영향,” 호텔리조트연구, 제11권, 제2호, pp.297-320, 2012.
- [6] 강경구, “조리·제과·제빵 대학생의 교육환경이 교육만족도와 추천의도에 미치는 영향,” 한국조리학연구, 제22권, 제8호, pp.157-171, 2016.
- [7] 김상호, 정은성, “조리전공 대학생의 진로장벽, 진로스트레스, 전공만족, 진로태도 성숙의 영향관계,” 이벤트 컨벤션연구, 제12권, 제1호, pp.31-50, 2016.
- [8] 유수복, 윤혜미, “대학생의 진로장벽과 사회적 지지가 진로 자기효능감과 진로준비행동에 미치는 영향” Korean Journal of Family Welfare, 제19권, 제1호, pp.405-421, 2014.
- [9] C. D. Thompson, “Factors influencing the academic major selection of undecided students: A phenomenological study,” Eastern Illinois University, 178, 2009.

[10] 서병우, “대학생의 특성이 전공선택동기와 직업선택 요인에 미치는 영향에 관한 연구,” 취업진로연구, 제3권, 제2호, pp.65-811, 2013.

[11] 허원선, 이종호, “조리학원의 조리환경이 수강생들의 만족도와 재수강의도에 미치는 영향,” 한국조리학 연구, 제22권, 제2호, pp.136-150, 2016.

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

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

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

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

[16] 이건남, “미국 대학의 전공선택 프로그램 분석을 통한 한국 대학의 전공선택 프로그램 개발 시사점,” 비교교육연구, 제19권, 제3호, pp.33-60, 2009.

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

[18] 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.

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

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

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

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

[23] J. A. Martilla and J. C. James, “Importance Performance Analysis,” *Journal of Marketing*, Vol.41, No.1, pp.77-79, 1977.

[24] 이관표, 권상미, “IPA를 활용한 오토캠핑장 선택속성 평가에 관한 연구,” 한국관광레저연구, 제26권, 제3호, pp.113-130, 2014.

저 자 소개

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