

부모와 함께 식단작성하기, 음식만들기, 식탁꾸미기, 식사뒷정리 함께 하기, 칭찬해주기(바른식습관유지 단계) 등이 있다. 개발된 교육내용은 내용의 타당성, 이해도, 적합성을 고려하여 연구팀에 의해 수차례에 걸쳐 수정·보완되었고, 최종적으로 전문 작가에 의해 내용과 포맷이 수정되었다. 애니메이션 전문가에 의해 남녀 어린이 캐릭터가 개발되었으며, 개발된 캐릭터에 근거하여 프로그램에 필요한 그림이 제작되었다. 본 연구에서 개발된 유아용 영양교육 지침서는 유치원 교육과 보건영양업무에 적극 활용될 수 있을 것으로 본다.

*2002년도 보건의료기술연구개발사업 <01-PJ1-PG1-01CH15-0009>에 의해 지원되었음.

[P3-8]

충북지역 영양사의 직무 수행도와 전공교과목에 대한 중요도 및 필요도

김기남¹ · 이명순

충북대 식품영양학과

본 연구는 충북지역에서 근무하는 현직 영양사들을 대상으로, 그들의 직무 수행도와, 대학에서 배웠던 전공교과목에 대한 중요도 및 추가로 필요로 하는 교과목에 대하여, 설문지를 통하여 조사한 내용이다. 회수된 설문지는 총 213부였고, 최종 통계처리에 사용된 설문지는 178부였다. 조사기간은 2002년 12월~2003년 1월까지의 2개월 간이었고, 사용된 통계처리 방법은 t-test와 ANOVA 분석(사후분석으로 Duncan test)이었다. 연구결과는 다음과 같다. 조사대상자의 일반적 특성으로는 여자 영양사가 대부분이었고(98.9%), 연령면에서는 20대에서 40대가 88.8%를 차지하였고, 근무경력 5~10년이 84.3%였다. 근무업체에 있어서는 학교가 64.0%, 산업체가 36.0%였다. 직장의 소재지는 시 지역이 가장 많아서 47.2%였다. 영양사의 처우에 대하여는 '처우개선이 필요하다' 라고 응답한 비율이 높았으며, 직업에 대한 미래의 전망면에서는 비교적 밝게 전망하는 것으로 나타났다. 직무영역별 수행도를 조사한 결과, 11개 직무영역에 있어서, 비교적 기본적인 수준으로 활용이 되고 있었고, 직무수행도에 영향을 미치는 요인에 있어서는 학력에 따른 차이는 없었고, 근무업체(학교 또는 산업체)와 근무형태(직영 또는 위탁)에 따라 약간의 차이를 보였다. 즉 산업체보다는 학교가 위탁보다는 직영이 다음과 같은 직무에 있어서 더 중요하게 생각하는 것으로 나왔다. 그 직무로는 식단관리, 식재료 구매 관리, 조리작업 관리, 급식시설 및 기기관리, 영양교육, 자기개발 등이었다. 직무수행을 위한 전공교과목의 중요도면에서 각 직무영역별 일순위로 응답한 교과목들은 다음과 같다. 1) 영양관리 영역에서는 영양학, 2) 식품관리에서는 단체급식, 3) 사무관리에서는 급식 사무관리, 4) 조리작업 관리에서는 단체급식, 5) 위생관리에서는 위생학, 6) 실험 및 실습 영역에서는 한국조리, 7) 인사관리에서는 급식경영학, 8) 시설, 설비관리에서는 주방기기론, 9) 영양지도 및 상담 영역에서는 영양교육, 10) 교육 및 연수 영역에서는 조리학, 11) 조정 연락하기에서는 급식경영학인 것으로 나타났다. 직무수행을 위하여 추가로 필요한 교과목에 있어서는, 직무수행 각 영역별로 살펴볼 때 영양학 관련과목에서는 성장과 발달, 노인영양, 식품학 관련과목에서는 식품경제학이, 급식경영관리 과목에서는 인사관리, 재무관리, 회계원리, 마케팅이었고, 영양교육 관련 교과목으로는 영양교육 방법론이 필요하다고 응답하였다. 그밖에 학교에서는 급식 HACCP, 건강식품, 영양학 세미나 교과목이 필요하다고 하였고, 산업체에서는 푸드스타일링개론, 식음료론, 외식창업론 등의 교과목이 필요하다고 응답하였다. 이상의 결과는 현장에서 실무를 담당하고 있는 영양사들로부터 수집된 자료이므로, 대학에서는 식품영양학 관련 전공교과목을 설강 할 때나 또는 교과과정 개정 시, 이러한 현직영양사들의 요구가 반영되도록 한다면, 차후에 배출 될 예비 영양사들은 실무에 도움이 되는 교과목들을 좀 더 많이 이수할 수 있을 것이다.

[P3-9]

부산지역 중학교 급식의 배식형태에 따른 만족도 평가

류 은 순¹

부경대학교 식품생명공학부

본 연구는 교실배식 및 식당배식의 배식형태에 따른 중학교 급식에 대한 학생들의 만족도를 조사하여 각 배식형태에 따른 문제점을 파악하고 이에 대한 개선점을 제시하고자 시도하였다. 조사대상은 직영으로 급식소를 운영하고 있는 중학

교 중에서 교실배식 및 식당배식을 하는 학교를 각각 4곳 선정하여 각 학교에서 100명씩 선정하였다. 설문지 배부는 각 학급이 담임선생님을 통하여 학생들에게 설문지를 배부하였으며 부실 기재된 것을 제외한 총 788부(회수율 : 98.5%)를 통계처리 하였다. 설문항목은 음식, 위생, 식단, 종사자의 반응성, 급식의 신속·정확성으로 구분하여 총 25개 문항으로 구성하였으며 이에 대한 중요도, 수행도를 조사하였고 음식과 서비스면에서의 개선요구도를 조사하였다. 연구조사는 다음과 같다. 급식에 대한 중요도 점수에서 위생은 4.50점, 종사자의 반응성 4.37점, 음식 4.16점, 식단 4.04점, 급식의 신속·정확성 4.01점으로 나타났으며 배식형태간에 유의적인 차이는 보이지 않았다. 수행도 점수에서는 급식의 신속·정확성 3.17점, 음식 3.03점, 식단 2.87점, 위생 2.83점, 종사자의 반응성 2.73점이었다. 배식형태에 따른 차이에서 위생, 급식의 신속·정확성은 교실배식이 유의적($p < 0.01$)으로 높은 점수를 나타냈고 음식에서는 식당배식이 유의적($p < 0.01$)으로 높은 점수를 나타냈다. 급식에 대한 만족도에서는 급식의 신속·정확성에서 교실배식(-0.67점)이 식당배식(-1.01점)보다 유의적($p < 0.01$)으로 높은 점수를 나타냈다. 세부 항목에서는 교실배식이 식당배식보다 종업원 복장의 청결, 반납장소의 청결, 영양에 대한 정보 제공, 급식종사자의 친절, 배시시간의 정확함, 배식의 신속함에서 유의적($p < 0.01$)으로 높은 점수를 나타냈고 식당배식은 교실배식보다 음식의 맛($p < 0.01$), 음식의 양($p < 0.01$), 가격에 대비한 음식의 질($p < 0.05$), 음식의 위생($p < 0.01$)에서 유의적으로 높은 점수를 보였다. 급식개선에 대한 요구도에서 음식 측면에서는 전체적으로 반찬 맛, 후식의 제공, 식단의 다양성, 반찬 수의 증가, 밥 맛, 식단의 다양성, 음식 양의 증가의 순으로 나타났다. 배식형태에 따른 차이에서 음식면에서는 교실배식은 음식 양의 증가에 대한 요구도가 식당배식보다 유의적($p < 0.01$)으로 높았고 식당배식은 음식의 균형된 영양, 식단의 다양성에 대한 요구도가 교실배식보다 유의적($p < 0.05$)으로 높은 것으로 나타났다. 서비스 측면에서는 음식의 청결, 식기류의 청결에 대한 요구도가 가장 높았고 다음은 불만에 대한 조속한 처리로 나타났다. 배식형태에 따른 차이에서 교실배식이 식당배식보다 위생적인 음식 및 불만에 대한 조속한 처리에 대한 개선요구도가 유의적($p < 0.01$)으로 높았고 식당배식은 교실배식보다 급식종사자의 친절함, 신속한 배식에 대한 개선요구도가 유의적($p < 0.01$)으로 높게 나타났다. 학생들의 51.7%는 급식에 대한 기대를 하고 있는 것으로 나타났고 배식형태에 따른 유의적인 차이는 보이지 않았다. 급식을 중단할 생각에 대해 교실배식 급식소 학생들은 41.8%, 식당배식 급식소 학생들은 24.5%가 급식을 중단할 생각을 해 본 적이 있다고 하였으며 유의적인($p < 0.01$) 차이를 보였다. 이상을 살펴볼 때, 교실배식은 음식의 맛, 음식의 양 등의 음식적인 측면에 대한 만족이 낮은 반면, 식당배식은 식기 반납장소의 청결, 종사자의 반응성, 급식의 신속성 등의 서비스 측면에 대한 만족이 낮게 나타났다. 따라서 교실배식은 음식이 교실까지 운반되는 과정 중 음식의 품질 저하가 일어나지 않는 방안에 대한 검토가 필요하고 식당배식은 급식종사자와 학생과의 대면배식이므로 서비스면에 대한 교육을 통해 학생들의 만족을 높이는 것이 바람직하겠다.

[P3-10]

장원·김해 지역 초등학생의 학교급식에 대한 만족도 분석

우태정[†]·이경화·노정숙·윤현숙

창원대학교 식품영양학과

학교급식은 성장기 학생의 심신의 조화로운 발육에 필요한 정성이 담긴 적절한 영양식을 공급하여 활기찬 학동기를 보내게 하며, 또한 학생들에게는 건강한 식생활을 위한 지혜의 습득과 더불어 바람직한 식사습관 및 식사예절을 형성할 수 있는 기회를 제공하는 것이라고 할 수 있을 것이다. 이러한 목적에 접근하기 위한 방편으로 창원시(484명)와 김해시(525명)의 초등학생 1009명(3학년이 328명, 4학년 349명, 5학년 332명)을 대상으로 학교급식에서 제공되는 식단, 음식 맛, 분량, 외관, 위생상태, 배식태도 등 6부분에 대하여 각 항목 당 만족 5점, 보통 3점, 불만족 1점으로 점수를 부여하여 학교급식에 대한 만족도를 분석하였다. 전체 평균에서 점수가 높은 순서를 보면 각 항목 당 5점 만점에 음식 맛 4.15 ± 1.16 점, 식단에 대한 만족 4.04 ± 1.25 점, 위생상태 3.90 ± 1.29 점, 음식 외관 3.89 ± 1.31 점, 음식분량 3.87 ± 1.41 점, 배식태도 3.51 ± 1.55 점이었다. 학년에 따른 차이를 보면 제공되는 식단에 대하여는 3학년 4.24 ± 1.09 점, 4학년 3.87 ± 1.37 점, 5학년 4.04 ± 1.23 점으로 3, 4, 5학년 모두 비교적 만족하고 있었으나 4학년에 비하여 3학년의 만족도가 높았고($p < 0.01$), 음식 맛에 대하여는 3학년 4.38 ± 1.06 점, 4학년 4.03 ± 1.24 점, 5학년 4.04 ± 1.23 점으로 4, 5학년에 비하여 3학년의 만족도가 높았으며($p < 0.001$), 제공되는 음식의 분량에 대하여는 3학년 4.22 ± 1.23 점,