

경북 일부 지역 요리학원 수강생의 교육환경에 따른 학습 만족도

이 인 숙

위덕대학교 외식산업학부

Association between Educational Environment and Satisfaction with Learning in Students at Local Cooking Institutes -Focused on Pohang and Gyeongju Area-

In-Sook Lee

Division of Food Service Industry, Uiduk University, Gyeongju 780-713, Korea

Abstract

The purpose of this study was to analyze the association between educational environment (physical environment of cooking institutes and curriculum) and satisfaction with learning of students at local cooking institutes. Self-administered questionnaires were distributed to 300 student enrolled at cooking institutes located in Pohang and Gyeongju, and a total of 265 were usable. Collected data were statistically analyzed using SPSS 12.0 by frequency, factor, reliability, *t*-test and Duncan's multiple range test. The results can be summarized as follows. Most of the subjects were enrolled at cooking institutes to learn Korean and Western cuisine. There were significant differences in learning according to institution, facility, method and instructor. There were also significant differences in learning according to gender, age, education, and attended classes. Based on the results, the physical environment of cooking institutes contributed to learning in the students, but the operation system also needs to be improved. However, study was limited in sample size and area, the results can-not be generalized.

Key words : Cooking institute, educational environment, physical environment of institute, curriculum, satisfaction at learning.

서 론

식품산업과 생활환경, 경제수준의 발전은 외식산업을 고 급화하고 다양하게 변화시켰으며, 이로 인해 조리사의 위상 은 전문인으로서 숙박업, 호텔 및 음식업, 관광업 등에 가장 기본적인 직종으로 인정받고 있다. 2009년 현재 외식, 조리 관련 학과는 2년제 대학 81개교와 4년제 22개교로 각각 17 개교, 3개교로 보고되었던 1997년도에 비하여 크게 증가하 였고(Na JK 1997, <http://std.kedi.re.kr>), 실업계 고등학교의 경 우, 조리 관련 학과는 2003년 17개교(Jang MH 2005)에서 2006년 조리 전문고교를 포함하여 30개교 이상으로 보고되어 조리에 대한 관심이 고조되고 있음을 짐작할 수 있다(cafe.daum.net/sangdamteacher). 이와 함께 최근의 취업난은 취업과 창업을 지원하는 서비스 기능을 가진 기술기능학원인 요리학원을 중심으로 새로운 시장으로 형성되는 추세이다(www.kosis.kr, 한국직업능력개발원 1999).

Kim AR(2005)은 요리학원의 일차적인 목적은 현업에서

요구하는 기능인의 양성이라고 하였으며, Lee SO(2010)은 여성이나 중·고령자의 취업 촉진 및 상급학교의 조리 관련 학과에 진학할 수 있는 자격을 습득할 수 있도록 지원하는 것이라고 하였다. 즉, 궁극적으로 이론과 실기를 겸비한 전문 기술가 양성을 지원하는 역할을 요리학원이 맡고 있다고 보았다. 그러나 송승호(1995)는 요리학원이 외식업체에 취업 하고자 하는 예비 조리사를 양성하면서 기본 조건이 되는 조 리기능사 취득 위주로 단기 교육과정을 운영하고 있다고 보 고하였다. 현재 요리학원은 전국적으로 직업전문학교, 사단 법인 요리학원협회 회원 및 일반요리학원 등 그 수를 정확하 게 집계하기 어려울 정도로 크게 성장하였으며, 조리시설의 부족과 자격증 취득을 목적으로 운영되는 시스템으로 새로운 교육과정이나 시설정비의 필요성이 지적되었다(Kim TH 2002). 일반적으로 교육환경은 개인에게 교육적으로 긍정적 인 영향을 미치는 외적 조건 및 자극의 개별적 또는 총합적 인 구조와 작용이며(www.nso.go.kr), 교육시설인 실습 시설 및 설비, 기구, 토지, 건물 등 물리적인 환경과 가치관과 태도, 습관 등 생활양식과 교과 과정의 무형적인 환경으로 볼 수 있다(Kim & Kim 2001). 조리 관련 대학의 경우, 전문적인

† Corresponding author : In-Sook Lee, Tel : +82-54-760-1706, Fax : +82-54-760-1709, E-mail : islee@uu.ac.kr

실습실 부족으로 보다 효율적인 운영 방안이 필요하며(Kim TH 2002), 고등학교의 경우, 실습실과 시설 및 설비는 대체로 만족스러우나 교사들의 전문성 신장이 필요하다고 보고하여(Jang MH 2005), 이 분야에서 실습이 교육과정에서 매우 중요한 역할을 하고 있음을 알 수 있다. 대전 지역의 대학생 대상의 교육만족도 조사에서 교육환경이 가장 큰 영향을 주는 요인이었으며, 이를 위한 교육의 질과 시설의 개선을 보고하였다(서광렬 2005).

따라서 요리학원이나 조리 관련 학교의 경우, 학생들(수강생)이 보다 전문화된 기술의 습득과 다양화된 문화사회에 적응 등을 위한 실질적인 기술습득을 목표로 하므로, 이들의 학습만족도와 요구를 충족시키기 위해서는 교과과정과 제반 시설 등 교육환경을 제대로 갖추어야 한다(Kang JH 2009). 요리학원의 전반적인 교육환경은 가치 있고 긍정적인 변화를 가져오는 학원 환경과 교과과정을 설계하여 수강생들에게 적합한 교육내용을 제공하는 것이 바람직하기 때문이다. 요리환경과 학습에 대한 연구는 조리교육 시설에 적정 인원 배치와 조리의 성격에 따라 다양한 실습실이 학생들의 학습만족도에 영향을 준다는 연구(Kim YB 2002)와 교육과정의 효율화를 위하여 실습과목과 이론과목의 교수방법 및 수업매체에 대한 연구 등(Kim & Kim 2005, Kim & Na 2008, Kang JH 2009)이 있다. 그러나 요리학원의 환경요인과 수강생의 만족도에 대한 연구는 거의 이루어지지 않고 있다. 따라서 조리 관련 전문가가 되고자 요리학원에 등록한 수강생의 성공적인 학습 성취를 지원하고, 나아가 직업 의식도 고취하고 학원의 교육환경과 학습 과정을 개선하는 데 도움이 되고자 경주, 포항 지역 요리학원의 교육환경과 학원 수강생의 학습만족도에 대한 조사를 하였다. 연구 결과는 지역의 요리 관련 학원뿐 아니라 요리 관련 고등교육기관에서 학생(수강생)의 특성을 이해하여 학습 만족도를 높이는 보다 현실적인 조리 교과 학습 설계에 기여할 수 있을 것으로 사료된다.

연구 방법

1. 연구 대상 및 기간

포항 및 경주 지역의 요리학원 5개(포항 5개 중 4개, 경주 2개 중 1개)의 수강생을 대상으로 2010년 7월 20일에서 7월 30일까지 설문 조사를 실시하였다. 설문지는 총 300부를 배부하였으며, 무응답과 부적합한 응답지를 제외한 265부를 통계 처리하여 분석하였다(회수율 88.7%).

2. 설문 구성

설문지는 선행 연구를 통해 구성하여 요리학원에서 수강한 경험이 있는 외식산업학부 대학생 10명을 대상으로 예비 조사를 실시하여, 본 연구의 목적에 맞도록 개발하였다(Kang

JH 2009, Kim HJ 2010, Ahn EJ 2010, Lee SO 2010, Kim YB 2002). 설문 내용은 교육환경을 요리학원의 환경, 교과과정으로 보고 요리학원의 환경에 대하여 14문항, 요리학원의 교과과정에 대한 11문항으로 구성하여 현재의 상황에 대해 만족하는 정도를 5점 Likert로 측정하였다. 수강생의 학습에 대한 만족도는 학원에서 배운 것을 활용할 수 있어서 만족한다, 학원의 학습으로 모르는 것을 알게 되었다, 학습에 대한 친밀감을 느끼게 되었다, 학습에 만족하여 다른 사람에게 전할 것이다, 학습에 대한 소개를 할 것이다 등 5문항으로 구성하여 5점 Likert 척도로 측정하였으며, 조사 대상자의 인구통계학적 특성을 알아보았다.

3. 통계처리

자료의 처리는 SPSS 12.0 통계패키지를 사용하여 인구통계학적 특성은 빈도분석을 하였으며, 측정 변수의 타당성을 검증하기 위하여 교육환경(학원 환경, 교과과정), 만족도의 문항은 요인분석을 실시하였으며, Cronbach's α 값을 산출하였다. 측정 변수와 만족도 사이의 관계는 다중회귀분석을, 조사 대상자의 특성과 측정 변수 사이의 영향 관계는 T-test, Duncan's multiple range 분석 및 회귀분석으로 살펴보았다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적인 특성은 Table 1과 같다. 전체 응답자 265명은 여성 143명(54.0%), 남성 122명(46.0%)으로 요리학원 수강생은 여성이 약간 많았다. 연령별로는 20~29세 85명(32.1%), 30~39세 83명(31.3%), 40~49세 49명(18.5%), 20세 미만 29명(10.9%), 50~59세 19명(7.2%)이었다. 기혼자는 122명(46.0%), 미혼자는 143명(54.0%)이었고, 최종 학력은 고등학교 재학 및 고졸이 101명(38.1%)으로 가장 높았고, 전문대 재학 및 졸업이 79명(29.8%), 대학교 재학생이 50명(18.9%), 4년제 대학 졸업 이상이 35명(13.2%)이었다. 직업은 고교생 및 대학생 83명(31.3%), 회사원 74명(27.9%), 기타 55명(20.8%), 자영업 33명(12.5%), 서비스업 종사자 10명(3.8%), 조리사 6명(2.3%), 전문직 4명(1.5%)이었다. 월평균 소득은 100만원 미만이 158명(59.6%)으로 가장 많았고, 101~200만원이 70명(26.4%), 201~300만원이 31명(11.7%), 301~400만원이 6명(2.3%)이었으며, 수강 과목은 한식 108명(40.3%), 양식 83명(31.3%), 일식 55명(20.8%), 기타 수강 과목은 19명(7.1%)으로 한식과 양식이 약 72%를 차지하였다. 부산 지역의 경우, 여성이 남성 수강생의 약 3배였으며, 20대가 37%로 가장 많은 비율을 차지하였다고 보고하였고(Park & Baek 2008), 경기도 지역의 조리 관련 학원의 수강생을 대상으로 조사한 Kim AR(2005)의 연구에서도 여성(61.7%)이 남성(38.3%)에

비하여 60% 정도 많아 성별에 따른 구성에서 본 연구와 큰 차이를 보였다. 이는 기존의 연구에서는 학원에서 학점 운영제를 운영하고 조사 시기가 8월말~9월이었으므로 수강생의 분포가 여성(중년을 포함)이 많았다고 보여지며, 본 조사의 경우 설문조사에 응하고자 하는 수강생을 대상으로 여름방학 기간 중 실시되어 기능사 취득을 목적으로 하는 조리 관련 실업계 고등학생과 조리관련 전공 대학생들의 비중이 상대적으로 많았던 것으로 추측할 수 있다. 또한 성별 구성은 주부를 포함한 40대가 20대에 비하여 상대적으로 적어서 여성의 비율이 남성보다 크게 많지 않은 것으로 보였다. 그러나 보다 정확한 분포에 대한 사항은 설문지 내용에 수강 목적에 대한 항목이 없었으므로 결론을 내리기에는 부족하다고 보인다. 다만 20대가 43.2%, 고졸 이하의 학력이 39.9%, 전문대 재학 및 졸업의 학력 수준이 36.1%로 보고되어(Kim AR 2005) 조리 관련 학원의 수강생의 연령이나 학력 분포는 대체로 유사한 경향을 보였다.

2. 요리학원의 환경에 대한 요인 및 신뢰도 분석

학원 환경을 측정하는 14항목에 대하여 요인분석을 실시하여 요인적재량이 0.40보다 낮은 항목을 제거한 결과는 Table 2와 같다. 총 13개 항목에서 3개 요인이 도출되었으며, 총 분산설명력 55.05%로 나타났다. Kaiser-Maeyer-Olkin(KMO) 측도(0.72)와 Bartlett's 구형성검증결과를 볼 때 요인분석에 적합하며, 내적 일관성을 나타내는 Cronbach's α 값은 0.56~0.80로 일반적 신뢰도 기준인 0.6에 충족시키는 것으로 나타났다. 요인 1은 Eigen value 3.603, 분산설명력 25.73%, Cronbach's α 값이 0.807로 높게 나타났으며, 문항 내용에 따라 '학원의 특성(3.75±0.63)'로 명명하였다. 측정변수와 평균값은 '학원 명성(4.12±0.70)', '조리실, 강의실의 소기물 비치(3.56±0.53)', '학원 위치 및 교통편(3.67±0.67)', '화장실, 휴게실 등의 부대 시설(3.58±0.58)', '학원 분위기(3.84±0.65)'가 포함되었다. 요인적재량이 낮아 제거된 측정변수는 '최신식 건물'이었다.

요인 2는 Eigen value 2.622, 분산설명력 18.73%, Cronbach's α 값이 0.788로 비교적 높았으며, '학원 시설(4.13±0.63)'로 명명하였다. 해당 측정변수로는 '실습실 설비(오븐, 실습대 등)(4.14±0.59)', '학원의 전반적인 설비(4.29±0.52)', '강의실 설비(에어컨, OHP 등)(3.97±0.77)'가 변수로 포함되었다.

요인 3은 Eigen value 1.482, 분산설명력 10.58%로서 Cronbach's α 값 0.56로 나타났으며, '운영 시스템(3.44±0.53)'으로 명명하였다. 해당 측정변수로는 '행정관리(3.20±0.46)', '학생 관리(3.53±0.57)', '수강료 수준(3.58±0.56)' 이 변수로 포함되었다. 요인적재량이 낮아 제거된 측정변수는 요인 3의 '직원의 친절함'과 '실습인원 배치'였다.

전체적으로 학원의 환경에 대하여 보통 이상으로 나타났으며, 특히 학원 시설(요인 2)의 경우 4.13±0.627로 가장 좋

게 평가를 하였다. 조사 대상자들은 요리학원을 선택할 때 학원의 명성을 중요하게 생각하고 있었으며, 학원 운영 시스템(요인 3)은 가장 비중을 적게 고려하고 있었다.

3. 요리학원의 교과과정에 대한 요인 및 신뢰도 분석
교과과정의 11항목에 대하여 요인분석을 실시하여 요인적재량이 0.40보다 낮은 항목을 제거한 결과는 Table 3과 같다.

Table 1. General characteristics of the subjects n(%)

	Category	Frequency(%)
Gender	Male	122(46.0)
	Female	143(54.0)
Age(years)	Under 20	29(10.9)
	20~29	85(32.1)
	30~39	83(31.3)
	40~49	49(18.5)
	50~59	19(7.2)
Marriage	Married	122(46.0)
	Single	143(54.0)
Education	High school	101(38.1)
	2-year college	79(29.8)
	Student	50(18.9)
	University	35(13.2)
Occupation	Manager	33(12.5)
	Specialty	4(1.5)
	Cook	6(2.3)
	Office worker	74(27.9)
	Service industry	10(3.8)
	Students	83(31.3)
Monthly income (won)	Others	55(20.8)
	Under 100 million	158(59.6)
	101 ~ 200 million	70(26.4)
	201 ~ 300 million	31(11.7)
Attended course	301 ~ 400 million	6(2.3)
	Western cuisine	83(31.3)
	Korean cuisine	108(40.3)
	Japanese cuisine	55(20.8)
	Others	19(7.1)

Table 2. Factor and reliability analysis of institute environment

Factor (Mean±S.D.)	Variables	Mean±S.D.	Factor loading	Cronbach's α	Eigen value	Variance explained
Characteristics of institute (3.75±0.63)	Reputation of institute	4.12±0.70	0.791	0.807	3.603	25.733
	Cuisine, lecture room equipment(small equipment)	3.56±0.53	0.788			
	Location	3.67±0.67	0.708			
	Accommodation(restroom etc)	3.58±0.58	0.707			
Facilities (4.13±0.63)	Atmosphere	3.84±0.65	0.561	0.788	2.622	18.731
	Facilities of cuisine(oven, worktable etc)	4.14±0.59	0.814			
	Overall facilities of institute	4.29±0.52	0.805			
Operation system (3.44±0.53)	Facilities of lecture room(air conditioning, OHP etc)	3.97±0.77	0.722	0.569	1.482	10.587
	Administration	3.20±0.46	0.751			
	Management	3.53±0.57	0.736			
	Tuition rate	3.58±0.56	0.628			

Total variance explained: 55.05%, KMO=0.726, Bartlett's test of sphericity=1,376.214, Significance=0.000.

Table 3. Factor and reliability analysis of curriculum of cooking institutes

Factor (Mean±S.D.)	Variables	Mean±S.D.	Factor loading	Cronbach's α	Eigen value	Variance explained
Program (3.87±0.46)	Accordance with teaching objective	4.07±0.29	0.796	0.625	2.344	21.306
	Proportion of lecture and practice	3.59±0.65	0.668			
	Positive effect on personal planning	4.06±0.36	0.620			
	Reception of attendances' abilities & request	3.75±0.53	0.516			
Method (3.84±0.54)	Variety of teaching methods	4.27±0.52	0.748	0.643	2.283	20.757
	Acceptance of attendances' suggestion	3.49±0.59	0.740			
	Application of teaching materials	3.75±0.51	0.694			
Instructor (4.27±0.51)	Lecturing that easily adapted to the field	4.44±0.49	0.739	0.609	1.530	13.911
	Lecturer's overall quality	3.84±0.52	0.724			
	Lecturing that accordance with teaching method	4.54±0.52	0.698			

Total variance explained: 55.97%, KMO=0.596, Bartlett's test of sphericity=767.620, Significance=0.00.

10항목에서 3개 요인이 도출되었으며, 총 분산설명력 55.97%로 나타났다. Kaiser-Meyer-Olkin(KMO) 측도(0.59)와 Bartlett's 구형성검증 결과에 따라 10개 항목은 요인분석에 적합하며, 내적일관성을 나타내는 Cronbach's α 값이 0.60~0.64로 일반적 신뢰도 기준인 0.6에 충족시키는 것으로 나타났다. 요인 1은 Eigen value 2.344, 분산설명력 21.30%, Cronbach's α 값은 0.625로 나타났으며, '교육프로그램(3.87±0.46)'로 명명하였다. 해당 측정변수로는 '수업목표와 일치(4.07±0.29)',

'실기수업의 비중(3.59±0.65)', '개인의 계획에 긍정적인 영향(4.06±0.36)', '학원생 능력과 요구사항 반영(3.75±0.53)'이 변수가 포함되었다. 요인 2는 Eigen value 2.283, 분산설명력 20.75%, Cronbach's α 값은 0.64로 비교적 높게 나타났으며, '교수방법(3.84±0.54)'으로 명명하였다. 해당 측정변수로는 '교육기법의 다양함(4.27±0.52)', '수강생 의견 반영(3.49±0.59)', '교육도구의 적절한 활용(3.75±0.51)'이 포함되었다. 요인 3은 Eigen value 1.530, 분산설명력 13.91%, Cronbach's α 값이 0.60으로

나타났으며, ‘강사 능력(4.27±0.51)’으로 명명하였다. 해당 측정 변수로는 ‘쉽게 현장에서 응용 가능(4.44±0.49)’, ‘강사의 전반적인 자질(3.84±0.52)’, ‘교수방법의 일관성(4.54±0.52)’이 변수로 포함되었다. 요인적재량이 낮아 제거된 측정변수는 요인 1의 ‘이론수업의 비율’이었다.

요리학원의 교육과정은 교육프로그램(요인 1)과 교수방법(요인 2)이 모두 만족하다(4점)에 가까운 평가를 받았으며, 강사 능력(요인 3)이 4.27±0.51로 만족하다 보다 높게 평가받았다. Kim AR (2005)는 요리학원의 일차적인 목적은 기능인 양성이나 교과내용이 실기보다는 이론 위주로 구성되거나 자격이 충분한 강사의 부족이 단점이라고 보고하여 본 연구 결과에서 보여주듯이 학원의 수강생들은 대체로 강사의 능력을 중요하게 고려함을 알 수 있었다.

4. 학습만족도에 대한 요인 및 신뢰도 분석

학습만족도를 측정하는 5항목에 대하여 요인분석을 실시한 결과, 요인적재량이 0.40보다 낮은 항목이 없었으며, Table 4와 같다. 5항목은 1개 요인으로 총 분산설명력 56.15%, Kaiser-Meayer-Olkin(KMO) 측도(0.649)와 Bartlett's 구형성검증 결과 요인분석에 적합하며, 내적 일관성을 나타내는 Cronbach's alpha 값이 0.72로 일반적 신뢰도 기준인 0.6에 충족시키는 것으로 나타났다. Eigen value 2.507, 분산설명력 50.143%로 ‘학습만족(4.04±0.57)’으로 명명하였다. 해당 측정변수는 ‘배운 것을 활용할 것이다(4.28±0.50)’, ‘모르는 것을 알게 되었다(3.84±0.49)’, ‘요리에 대하여 잘 이해하게 되었다(4.01±0.77)’, ‘학원에서 배운 지식을 다른 사람에게 알려 주겠다(4.23±0.55)’, ‘학원을 친구나 친지에게 소개시킬 의향이 있다(3.82±0.52)’로 구성되었다. 전체적인 학습만족도는 4.04±0.57로 조사대상자들이 수강 요리학원의 학습에 대하여 만족하는 것으로 나타났다.

5. 요리학원의 교육환경(학원의 환경과 교과과정)이 학습만족도에 미치는 영향

학원의 환경(학원의 특성, 학원 시설, 운영 시스템)과 교과과

정(교육프로그램, 교수방법, 강사 능력)이 학습만족도에 미치는 영향을 검증하기 위하여 다중회귀분석을 실시한 결과는 Table 5와 같다. 학원의 환경이 학습만족도에 미치는 영향에 대한 분석 결과, 회귀모형의 R^2 (설명력)은 0.638로 회귀식은 유의한 것으로 나타났다($F=153.659, p<0.000$). 독립변수별로는 학원의 특성과 학원시설이 학습만족도에 통계적으로 유의한 양(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다($p<0.000$). 반면, 학원의 운영시스템은 통계적으로 유의성은 없으나 음(-)의 영향을 주는 것으로 나타났다. Kim & Kim(2001)은 실습실의 개수, 조리 관련 기본 기물의 비치, 냉난방시설, 부대시설 및 공간, 작업대 등이 실습실 환경에 대하여 만족도에 영향을 주므로 조리의 특성에 따른 실습실 구비가 필요하다고 제시하였다. 또한, 실습 작업대는 1대에 1~3명이 실습할 때 만족도가 가장 높았으므로 적절한 기구 배치가 필요하며, 올바른 기물 관리와 시설 관리는 조리 교육환경에 영향을 준다고 보고하여 다양한 기구의 비치보다는 기구가 제대로 작동할 수 있도록 관리가 요구되며 조리 관련 전공학생이나 수강생은 조리시설 환경을 중요시한다고 볼 수 있다. 이는 조리교육에서 시설, 실습실, 교수 및 프로그램 등 실습환경의 미비점이 전문 교육기관의 문제점으로 보고된 것과 같은 맥락으로 사료된다(Na JK 1997). 서울 지역 전문계 고등학생 350명을 대상으로 조사한 조리교육에서 실습 및 시설, 재료 시간 등이 부족하므로 불만족을 느껴 이를 개선해야 한다고 한 비율은 45.7%였으며 이로 인해 학습 동기도 떨어진다고 보고하였다(Kim HJ 2010). 또한, 조리 실습 및 생활 관련 실습이 요구되는 울산 지역 중학교 가정교과의 경우 실습 중심의 선호도가 70% 이상으로 나타나, 실습 교과의 경우 실습실 정비가 중요하며 학습안 구성에 따라 학생들의 흥미도의 차이가 13.6%에서 50.4%로 나타났다고 하였다(Lee DH 2006). 즉, 조리교과는 실습실, 조리 기자재, 실습장비 및 기구 등의 부족으로 실습 기회가 활용되지 못하면 정상적인 과목 운영이 어려우며, 이로 인해 과목에 대한 만족도나 흥미도가 떨어진다고 볼 수 있다. 따라서 학원의 조리실습실 환경은 교육과정을

Table 4. Factor and reliability analysis of satisfaction at learning of subjects

Factor (Mean±S.D.)	Variables	Mean±S.D.	Factor loading	Cronbach's α	Eigen value	Variance explained
Satisfaction at learning (4.04±0.57)	I will be able to put learning into practice.	4.28±0.50	0.859	0.724	2.507	50.143
	I will get knowledge of unknown things.	3.84±0.49	0.843			
	I will be familiar with cooking area.	4.01±0.77	0.700			
	I will tell the learning from the institute to others.	4.23±0.55	0.549			
	I will recommend the institute to friends and close acquaintance.	3.82±0.52	0.523			

Total variance explained: 56.6%, KMO=0.649, Bartlett's test of sphericity=470.279, Significance=0.000.

Table 5. The effect of institute environment and curriculum on satisfaction at learning of subjects

Variables	Divid	Nonstandard coefficient		Standard coefficient	T	p-value
		B	Standard error	β		
Institute environment	(Constant)	0.830	0.197		4.204	0.000*
	Characteristics of institute	0.187	0.034	0.225	5.456	0.000*
	Facilities	0.608	0.029	0.824	20.732	0.000*
	Operation system	-0.001	0.041	0.001	-0.035	0.972
		$R^2=0.638,$	Modified $R^2=0.634,$	$F=153.659,$	$P=0.000$	
Curriculum of institute	(Constant)	0.188	0.211		0.892	0.373
	Program	-0.100	0.016	-0.253	-6.348	0.000*
	Method	0.578	0.039	0.605	15.003	0.000*
	Instructor	0.381	0.041	0.373	9.256	0.000*
		$R^2=0.593,$	Modified $R^2=0.588,$	$F=126.592,$	$P=0.000$	

* $p<0.001$.

올바르게 진행하는 데 필요한 기본적인 시설이라고 할 수 있다.

조리교육과정(교육프로그램, 교수법, 강사 능력)은 R^2 (설명력) 0.593로 회귀식은 유의한 것으로 분석되어 교육 과정 역시 학습만족도에 영향을 주었다. ($F=126.59, p<0.000$). 독립변수별로는 교수법, 강사능력이 통계적으로 유의한 양(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다($p<0.000$). 요리학원의 실습시간과 이론시간의 구성, 수강생의 견해를 반영하는 등의 조리교육 프로그램의 구성은 수강생의 학습만족도에 통계적으로 유의한 음(-)의 영향을 미치는 것으로 나타났다($p<0.000$). 조리교육 프로그램 구성요인 4가지를 회귀분석으로 살펴본 결과, 수강생 학습만족도에 영향을 미치는 항목은 ‘학생들의 견해나 능력을 수업에 반영한다.’였으며, 평균 3.75±0.53점(5

점 척도)으로 다른 항목들에 비해 낮은 평균 점수는 아니나 학습만족도에 통계적으로 유의성 있게 음(-) 영향을 주는 것으로 나타났다. 즉, 조사대상 요리학원의 경우, 수강생의 견해나 능력이 반영되는 것이 학습 만족도를 향상시킬 수 있는 항목으로 사료되며, 이를 위해 수강반의 편성을 실기 수준 또는 수강 목적에 따라 다양화하는 것이 필요한 것으로 사료되었다. Kim & Na(2008)는 조리실기 교육이 보다 효율적으로 이루어지기 위해서는 교수학습 방법의 의사소통 모형을 제안하고, 조리의 등급에 따라 교수방법이 달라져야 한다고 제안하였으며, 쌍방의 의견이나 의사소통이 원활하게 이루어지는 것이 바람직하고 관련된 연구가 진행되어야 한다고 보고 하여 본 조사결과와 어느 정도 유사한 경향이 있음을 알 수

Table 6. The factors that negative effect among program(curriculum of institute) on satisfaction at learning of subjects

Variables	Mean± S.D.	Nonstandard coefficient		Standard coefficient	t	p-value	
		B	Standard error	β			
(Constant)		5.143	0.327		15.730	0.000	
Program 3.87±0.46	Accordance with teaching objective	4.07±0.29	-0.010	0.085	-0.007	-0.115	0.908
	Proportion of lecture and practice	3.59±0.65	0.083	0.064	0.077	1.305	0.193
	Positive effect on personal planning	4.06±0.36	0.015	0.039	0.026	0.399	0.690
	Reception of attendances' abilities & request	3.75±0.53	-0.390	0.045	-0.524	-8.653	0.000*

$R^2=0.261,$ Modified $R^2=0.250,$ $F=23.006,$ $P\text{-value}=0.000^*$

있었다. Ahn EJ(2010)는 조리교육의 프로그램은 교육환경에 양(+)의 영향을 주며, 이는 학업 성과에도 영향을 미쳐 만족도와 성취도에 모두 영향을 주었다고 하였으며, 교사의 스킬(기술)이나 교육시설은 성과 만족도와 성취도에 강한 영향을 주고, 이론교육 프로그램의 성과에도 영향을 준다고 보고하여 학원에서의 조리 교육과정의 중요성을 알 수 있었다. Jang HM(2005)은 교육환경에 만족하는 피교육자들이 전공과 관련된 분야로 진로를 결정하는 비율도 높았으므로 이를 지도하는 강사의 전문적인 자질 함양이 개선되어야 한다고 보고하여 강사 능력 또한 만족도와 관련 있음을 시사하였다. Kim AR(2005)은 외식조리학원 수강생들이 학원의 시설 및 직원의 친절함 등 제반 환경이 학원 선택에 가장 많은 영향을 주는 요소로 보고하였으며, Kim & Kim(2001)은 교육시설을 인격 향상, 자주적 생활능력, 공민으로서의 자질을 구축하는 교육장의 개념으로 보고 학습자의 만족도에 실습실의 조리 관련 기물, 시설, 설비와 조리실의 환경시설이 영향을 준다고 보고하여 교육환경에 대한 수강생의 인식이 중요함을 강조하였다. 따라서 요리학원의 환경은 수강생의 요구에 맞추어 기술 전달이 제대로 이루어질 수 있도록 시설을 정비하고, 교과과정을 개발하며, 충실히 수행할 수 있는 전문 강사들의 역량을 기르는 것이 필요하다.

6. 조사대상자의 특성에 따른 학원의 환경, 교과과정 및 학습만족도

조사대상자의 특성에 따른 학원의 환경, 교과과정 및 학습만족도의 차이분석은 Table 7과 같다.

성별에 따라 환경요인 중 학원의 특성($p<0.001$), 학원시설($p<0.05$)에서 남성보다 여성이 유의적으로 중요하게 여기는 것으로 나타나, 여성들이 학습 관련 분위기나 환경에 대해서 중요시하는 것으로 볼 수 있다. 또한 교과과정 요인 중 강사 능력($p<0.000$)은 남성이 중요하다고 응답하였고, 교육프로그램($p<0.05$)은 여성이 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 학습만족도는 여성이 유의적으로 중요하게 생각하고 있었다($p<0.000$). 조리전공 고교생들 대상의 연구에서 전공 인식도는 남학생이 다소 높았으나, 메뉴 개발이나 실습과목에 대한 요구는 여학생이 더 높았다고 보고하여(Park L 2009) 교육프로그램에 대하여 여성이 더 중요하게 생각하는 경향이 본 연구와 유사한 것으로 사료되었다.

연령별로는 학원 특성($p<0.000$)에서 유의적인 차이가 있으며, 50~59세, 20세 미만, 30~39세 순으로 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 학원 시설($p<0.000$)은 30~39세와 20세 미만, 운영서비스는 20세 미만이 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 조리교과과정 요인 중 교육프로그램요인에서 50~59세와 20세 미만($p<0.000$), 교수법에서는 30~39세와 20세 미만($p<0.000$), 강사 능력에서는 50~59세와 40~49세, 20세 미

만 순($p<0.000$)으로 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 또한 학습만족도($p<0.000$)는 연령에 따라 유의적인 차이가 있으며, 30~39세와 20세 미만이 만족도가 높게 나타났다.

학력에 따라 학원 환경($p<0.001$), 학원 시설($p<0.001$)에 대하여 고졸과 대학교 졸업 순으로 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 교과과정은 학력에 따라 교수법($p<0.05$), 강사능력($p<0.001$)에 대하여 고졸, 대학교 졸업 순으로 중요하게 여겼으며, 학습만족도($p<0.001$)에서도 고졸과 대학교 졸업 순으로 중요하게 여기는 것으로 나타났다.

수강과목에 따라서 학원 특성($p<0.000$)은 유의적인 차이가 있었으며, 기타 요리, 한식의 순으로 중요하게 여겼으며, 학원시설($p<0.000$)도 유의적인 차이가 있었고, 일식, 기타 요리순으로 중요시 하였다. 교과과정 요인은 교육프로그램($p<0.001$), 교수방법($p<0.000$), 강사능력($p<0.000$)에서 유의적인 차이가 있었으며, 차이를 보인 수강과목은 교육프로그램에서 양식 수강자, 교육방법과 강사 능력은 일식 수강자가 가장 중요시하였다. 학습만족도는 일식, 기타 요리의 수강자가 중요하게 여기는 것으로 나타났다.

부산 지역의 조리 관련 학원의 수강생을 대상으로 학습만족도와 재수강 의향을 조사한 연구는 학원의 실습실 환경, 교육 서비스, 부가적인 요인, 강사의 태도가 학습만족도에 양 8(+)의 영향을 주었으며, 재수강에도 같은 영향을 준다고 보고하였다(Park & Baek 2008). 또한 대전 지역 대학생의 경우, 강의의 내용이나 수준, 교육시설에 대한 만족도는 학교에 대한 자긍심이나 학교를 주변에 알리고자 하는 행동으로 나타났다 보고하였다(서광렬 2005). 사설 교육기관인 요리학원의 경우, 수강생을 위한 조리실습실, 강의 내용, 교육프로그램의 전반적인 질적 향상은 수강생의 학습만족의 필요한 조건으로 사료되었다.

결론 및 제언

본 연구는 요리 관련 전문가가 되고자 요리학원에 등록한 수강생의 학습만족도와 교육환경을 보다 현실적이고 유기적으로 개선하는 데 도움이 되고자, 포항 및 경주 지역의 5군데 요리학원 수강생 300명(267명 분석)을 대상으로 교육환경(학원 환경과 교과과정)과 학습 만족도를 조사하였다. 연구 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자는 여성이 54.0%, 남성이 46.0%였고, 20대 32.1%, 30대 31.3%로 20~30대가 가장 많았으며, 직업은 학생(대학생, 고등학생) 31.3%, 회사원 27.9%로 나타났다. 최종학력은 고등학교 재학 및 고졸이 101명(38.1%)으로 가장 많았고, 월 평균 소득은 100만원 미만이 158명(59.6%)으로 가장 많았다. 수강과목은 한식 108명(40.3%), 양식 83명(31.3), 일식 55명(20.8%)이 주를 이루고 있었다.

Table 7. Verification of education environment(institute environment, curriculum) and satisfaction at learning by gender, age group, education & attended course of subjects

	Institute environment				Curriculum		Satisfaction at learning
	Characteristics of institute	Facilities	Operation system	Program	Method	Instructor	
Gender							
Male	3.64±0.53 ¹⁾	4.02±0.43	3.48±0.44	3.90±0.34	3.81±0.37	4.10±0.44	3.89±0.35
Female	3.84±0.39	4.20±0.60	3.39±0.34	3.83±0.45	3.85±0.44	4.41±0.26	4.15±0.39
<i>T</i> -value	-3.550 ^{***}	-2.855 ^{**}	1.744	2.006	-0.926	-6.874 ^{***}	-5.804 ^{***}
Age							
> 20	4.12±0.47 ^c	4.06±0.48 ^c	3.72±0.62 ^c	4.06±0.45 ^c	3.91±0.51 ^c	4.34±0.39 ^b	4.11±0.07 ^c
20~29	3.44±0.44 ^a	3.95±0.30 ^c	3.45±0.32 ^b	3.88±0.31 ^b	3.73±0.27 ^b	3.89±0.30 ^a	3.76±0.03 ^a
30~39	3.66±0.38 ^b	4.59±0.57 ^d	3.38±0.33 ^{ab}	3.65±0.33 ^a	4.12±0.34 ^d	4.43±0.25 ^{bc}	4.35±0.04 ^d
40~49	4.07±0.26 ^c	3.81±0.32 ^{ab}	3.38±0.39 ^{ab}	4.00±0.32 ^{ab}	3.58±0.35 ^{ab}	4.48±0.23 ^{cd}	3.95±0.04 ^b
50~59	4.13±0.18 ^c	3.66±0.11 ^a	3.26±0.24 ^a	4.05±0.28 ^c	3.54±0.42 ^a	4.57±0.22 ^d	3.87±0.03 ^{ab}
<i>F</i> -value	35.920 ^{***}	42.958 ^{***}	5.823 ^{***}	4.945 ^{***}	26.397 ^{***}	58.824 ^{***}	39.947 ^{***}
Education							
High School	3.90±0.45 ^a	4.26±0.63 ^c	3.43±0.45 ^a	3.88±0.44 ^a	3.91±0.50 ^a	4.50±0.24 ^c	4.21±0.37
2-year college	3.61±0.45 ^a	4.02±0.39 ^{ab}	3.38±0.30 ^a	3.83±0.33 ^a	3.74±0.35 ^a	4.15±0.42 ^b	3.88±0.35 ^a
Student	3.62±0.50 ^a	3.92±0.36 ^a	3.56±0.38 ^a	3.92±0.40 ^a	3.78±0.28 ^a	3.98±0.34 ^a	3.81±0.28 ^a
University	3.79±0.41 ^{ab}	4.20±0.61 ^{bc}	3.41±0.40 ^a	3.81±0.43 ^a	3.89±0.39 ^a	4.26±0.31 ^b	4.15±0.41 ^b
<i>F</i> -value	7.634 ^{***}	5.937 ^{***}	1.325	1.744	2.894 [*]	32.409 ^{***}	21.989 ^{***}
Attended class							
Korean cuisine	4.00±0.38 ^b	3.91±0.45 ^a	3.49±0.43 ^{ab}	3.79±0.33 ^b	3.74±0.43 ^a	4.39±0.33 ^b	3.98±0.34 ^b
Western cuisine	3.51±0.47 ^a	3.97±0.33 ^a	3.37±0.29 ^a	4.02±0.35 ^c	3.72±0.30 ^a	3.99±0.38 ^a	3.80±0.26 ^a
Japanese cuisine	3.52±0.29 ^a	4.72±0.45 ^c	3.40±0.32 ^a	3.63±0.36 ^a	4.14±0.29 ^c	4.37±0.29 ^b	4.44±0.34 ^c
Others	4.03±0.30 ^b	4.19±0.55 ^b	3.63±0.45 ^b	3.98±0.60 ^c	3.92±0.50 ^b	4.50±0.32 ^b	4.10±0.38 ^a
<i>F</i> -value	31.896 ^{***}	46.470 ^{***}	2.683 [*]	14.428 ^{***}	16.927 ^{***}	28.780 ^{***}	46.807 ^{***}

¹⁾ Mean±S.D.

²⁾ * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

³⁾ a-c Values with different alphabets in same row are significantly different by Duncan's multiple range test $\alpha = 0.05$.

2. 요리학원의 환경에 대한 요인 및 신뢰도 분석 결과, 총 13개 항목에서 '학원의 특성(3.87±0.46)' 5개 문항, '학원시설(4.13±0.63)' 3개 문항, '운영시스템(3.44±0.53)' 3개 문항의 총 3개 요인으로 도출되었다. Cronbach's α 값은 각각 0.807, 0.788, 0.569로 나왔다.

3. 요리학원의 교과과정에 대한 요인 및 신뢰도분석 결과, 10항목에서 '교육프로그램(3.87±0.46)'의 4개 문항, '교수방법(3.84±0.54)'의 3개 문항, '강사 능력(4.27±0.51)'의 3개 문항의

3개 요인으로 도출되었다. Cronbach's α 값은 각각 0.625, 0.643, 0.609로 나왔다.

4. 학습만족도에 대한 요인 및 신뢰도 분석 결과 '학습만족(4.04±0.57)'의 5개 문항으로 1개 요인으로 도출되었으며, Cronbach's α 값은 0.724였다.

5. 학원의 특성과 학원시설은 학습만족도에 통계적으로 유의한 양(+)의 영향을 주는 것으로 나타났으며($p < 0.000$), 학원의 운영시스템은 통계적으로 유의성은 없으나 음(-)의 영향

을 주는 것으로 나타났다. 교수법, 강사능력은 학습만족도에 통계적으로 유의한 양(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났으며($p<0.000$), 교육프로그램 중 학생의 견해와 능력을 반영하지 못할 때는 음(-)의 영향을 주는 것으로 나타났다($p<0.000$).

6. 학원의 특성($p<0.001$), 학원시설($p<0.005$), 교육프로그램($p<0.05$), 학습만족도($p<0.000$)는 남성보다 여성이, 강사 능력($p<0.000$)은 남성이 유의성 있게 중요하다고 생각하였다. 50대는 학원 특성($p<0.000$), 30대는 학원시설, 20세 미만은 운영서비스를 유의성 있게 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 50대와 20세 미만은 교육프로그램($p<0.000$), 30대는 교수법($p<0.000$)을 유의성 있게 중요시하였으며, 20대 미만은 강사 능력($p<0.000$)을 중요하게 여기지 않는 것으로 나타났다. 30대와 20세 미만이 학습만족도($p<0.000$)가 유의성 있게 중요하다고 생각하였다.

학력에 따라 학원 환경($p<0.001$), 학원 시설($p<0.001$), 교수법($p<0.05$), 강사능력($p<0.001$), 학습만족도($p<0.001$)에 대하여 고졸과 대학교 졸업 순으로 중요하게 여기는 것으로 나타났다. 수강과목에 따라서 학원 특성($p<0.000$)은 유의적인 차이가 있었으며, 기타 요리, 한식의 순으로 중요하게 여겼으며, 학원시설($p<0.000$)은 일식, 기타 요리순으로 중요시 하였다. 교육프로그램($p<0.001$)은 양식 수강자, 교수방법($p<0.000$)은 일식 수강자, 강사 능력($p<0.000$)은 양식 이외의 수강자가 유의적으로 중요하게 생각하였다.

본 연구의 분석 결과, 요리학원의 수강생은 학원의 전반적인 시설에 대하여는 어느 정도 만족하는 수준이나, 운영시스템에는 만족하는 정도가 가장 낮았고, 학습만족도에 음(-)의 영향을 주는 것으로 나타나 개선할 점으로 사료되었다. 운영시스템의 세 개 문항은 행정, 경영 및 수강료로, 현재 체제에서 학생 관리 시스템이나 행정체계 수강료가 적절한 지를 타 지역과 비교하여 운영 면에서 서비스를 강화해야 할 것으로 사료되었다. 더구나 수강생 중 여성의 비율이 높은 것은 전체적인 추세로 보이며, 이들에게 필요한 시설의 확보나 세분화된 교육프로그램도 개발하는 것이 바람직하다고 보였다. 교육목적과 일치 고교생이나 대학교 재학생이나 월평균 100만원대의 수입을 갖는 일반인 수강생은 학습만족도를 충족하고, 수강 강좌(일식, 한식, 양식 등)의 특성에 맞는 실습지도 방법과 실습실 운영이 매우 필요한 것으로 사료되었다.

학원장이 인식하는 학원 교육은 전문화 교육이며, 평생교육기관으로 생성되어 학교교육에서 미치지 못하는 부분을 충족 또는 보완의 역할을 맡고 있다고 하였다(한상호 2005). 따라서 학원의 시설 및 설비면에서 실습이 충분히 이루어질 수 있도록 제반 장비가 필요하며, 강사의 경우 전문적인 기술과 함께 수강생의 특성에 따라 교과과정을 운영할 수 있는 자질이 중요하다. 학원이 학교와 다른 환경이나 수강생의 의

견이나 능력을 반영하여 수강반을 운영하는 것도 수강생(소비자)의 만족을 충족시키기 위해 필요하다고 보인다.

본 연구의 시사점은 지역의 요리학원은 현재의 학원 특성과 학원의 전반적인 시설이 수강생의 학습만족도에 긍정적인 영향을 주고 있으나, 학원의 운영시스템은 부정적인 영향을 주고 있으며, 현재의 교수법, 강사능력 역시 수강생의 학습만족도에 긍정적인 영향을 주었으나 교육프로그램의 구성은 부정적인 영향을 주었다는 점이다. 따라서 조리 수업과 학습목표가 일치하는 지, 실기 수업과 이론 수업의 비율은 적절한 지, 수강생들의 수강 목적에 도움이 되는 수업으로 구성되었는지 또는 수강생의 능력이나 요구사항이 프로그램 운영에 반영되었는지 등을 전반적으로 살펴보고 학습만족도를 충족할 수 있는 방향으로 제시되어야 한다고 사료되었다.

본 연구의 한계점은 수강생의 수강 목적이나 전공분야(조리, 인문계 등)를 세밀하게 살펴지지 못하였으며, 지역으로 포항과 경주를 중심으로 수행되었다는 점이라고 보며, 추후의 연구에서는 타 지역으로 확대하여 지역 사이의 차이를 비교 분석한다면 보다 충실한 조리교육을 위한 자료가 될 것으로 사료된다.

문 헌

- 서광영(2005) 교육환경이 교육만족도에 미치는 영향에 관한 사례연구-A 대학을 중심으로. 대전대학교 석사학위논문, 대전. pp 40-49.
- 송승호(1995) 한식 직무분석. 한국산업인력관리공단. p 2.
- 한국직업훈련개발원 (1999) 직업훈련 대사전.
- 한상호(2004) 학교 교육과 학원교육에 대한 학원장의 인식 연구. *MS Thesis* 인제대학교, 김해. pp 16-22.
- Ahn EJ (2010) A study on the influence of satisfaction and achievement of cooking by the vocational training institutes. *MS Thesis* Kyonggi University, Seoul. pp 74-79.
- Jang MH (2005) Current status of the management of culinary education and measures to educate human resources in the culinary field. *The Korean J Culinary Research* 11: 1-19.
- Kang JH (2009) A comparative on difference of learning effects depending on cooking practical education methods. *Ph D Dissertation* Sejong University, Seoul. pp 97-103.
- Kim AR (2005) A study on satisfaction with the culinary education environment in the students of foodservice & culinary art. *The Korean J Culinary Research* 11: 105-118.
- Kim HJ (2010) Effect selecting a pathway on major satisfaction of the students who major in culinary department in a specific high school. *MS Thesis* Suncheon National Uni-

- versity, Sunchon. pp 39-44.
- Kim KY, Kim YB (2001) A study the logic relation subject actual training thread education environment the research the satisfaction to sleep regarding an evaluation. *경기관광연구* 5: 19-40.
- Kim TH (2002) A study on the semester and block system in education and training of culinary school. *The Korean J Culinary Research* 8:59-76.
- Kim TH, Kim WM (2005) A study on the learning model for efficient culinary practice. *The Korean J Culinary Research* 11: 1-17.
- Kim TH, Na JK (2008) The development of a communication model for teaching-learning in culinary practical education- A constructivism point of view. *The Korean J Culinary Research* 14: 14-26.
- Kim YB (2002) Study on satisfaction of students of culinary education facilities. *MS Thesis* Kyonggi University, Seoul. pp 71-80.
- Lee DH (2006) A study under degree of satisfaction at the education of technology & home economics in the middle school. *MS Thesis* University of Ulsan, Ulsan. p 21-30.
- Lee SO (2010) A study on the factors affecting for educational service satisfaction of opening restaurant business. *MS Thesis* Chungju National University, Chungju. pp 38-45.
- Na JK (1997) A study on the problems concerning the training for cooks at higher education. *호텔외식경영연구* 6: 5-35.
- Park KT, Baek JO (2008) The effect of the environment of cooking education institute on study satisfaction and re-registration -Focused on Busan area. *The Korean J Culinary Research* 14: 156-164.
- Park L (2009). A study on the career planning and aptitude of high students specializing in food preparation. *MS Thesis* Sookmyung Women's University, Seoul. pp 16-22.
- <http://ste.kedi.re.kr>
<http://www.cafe.daum.net/sangdamteacher>
<http://www.nso.go.kr>

접 수: 2010년 9월 5일
 최종수정: 2010년 12월 27일
 채 택: 2011년 1월 9일