



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

碩士學位論文

조리 전공 대학생들의 영양에 관한
인식과 영양지식 수준 및 영양 교육
요구도에 대한 연구:
제주지역 조리 전공 대학생들 대상으로

齊州大學校 大學院

食品營養學科

高胤佑

2022年 2月

조리 전공 대학생들의 영양에 관한
인식과 영양지식 수준 및 영양 교육
요구도에 대한 연구:
제주지역 조리 전공 대학생들 대상으로

指導教授 姜 仁 慧

高 胤 佑

이 論文을 理學 碩士學位 論文으로 提出함

2021年 12月

高胤佑의 理學 碩士學位 論文을 認淮함

審査委員長 채 인숙

委員 김인혜

委員 박성우



濟州大學校 大學院

2021年 12月



A Study on Recognition of Nutrition, Level of
Nutrition Knowledge, and Need for Nutrition Education
for College Students Majoring in Culinary Arts
: Centered on college students majoring in
culinary arts in Jeju Area

Yun-Woo Ko

(Supervised by professor InHae Kang)

A thesis submitted in partial fulfillment of the
requirement for the degree of Master of Education

2022. 2

DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION
GRADUATE SCHOOL
JEJU NATIONAL UNIVERSITY

목 차

| | |
|------------------------------|-----|
| 표 목차 | iii |
| 그림 목차 | iv |
| 국문요약 | v |
| | |
| I. 서론 | 1 |
| | |
| II. 이론적 배경 | 4 |
| 1. 조리교육..... | 4 |
| 1) 조리교육의 개념..... | 4 |
| 2) 조리교육의 목적..... | 6 |
| 3) 조리교육의 내용..... | 7 |
| 2. 영양지식..... | 8 |
| 3. 영양교육..... | 9 |
| | |
| III. 연구방법 | 10 |
| | |
| IV. 결과 및 고찰..... | 12 |
| 1. 일반사항..... | 12 |
| 2. 영양인식..... | 13 |
| 1) 조사대상자의 영양에 대한 관심..... | 13 |
| 2) 음식 조리 시 영양에 대한 인식..... | 15 |
| 3) 영양을 고려한 음식 섭취 여부..... | 16 |
| 4) 음식 조리 시 중요하게 생각하는 요소..... | 18 |

| | |
|---|----|
| 3. 영양지식 | 19 |
| 1) 조리사의 영양지식 필요성 | 19 |
| 2) 조리사의 영양지식 필요성에 따른 조사대상자의 영양지식 수준 | 21 |
| 3) 조사대상자의 영양지식 수준 | 22 |
| 4) 조사대상자의 영양지식 수준에 따른 일반사항 | 25 |
| 5) 조사대상자의 영양고려 음식 섭취 여부에 따른 영양지식 수준 | 28 |
| 6) 조사대상자의 영양관련 지식 습득 매체 | 29 |
| 4. 영양교육 요구도 | 30 |
| 1) 선호하는 교육 내용 | 30 |
| 2) 영양관련 교육 필요의 희망교육 내용 및 불필요 이유 | 32 |
| 3) 선호하는 영양교육 형태 | 33 |
| 5. 영양을 생각한 음식조리, 영양관심, 영양지식 필요성, 영양지식 점수간의 상관관계 | 34 |
| | |
| V. 결론 및 제언 | 36 |
| | |
| VI. 참고문헌 | 40 |
| Abstract | 44 |
| 부록 | 47 |

표 목 차

| | |
|--|----|
| 표 1. 조사대상자의 일반사항 | 12 |
| 표 2. 조사대상자의 영양에 대한 관심 | 14 |
| 표 3. 조사대상자의 조리 시 영양에 대한 인식 | 15 |
| 표 4. 조사대상자의 영양고려 음식 섭취 여부 | 17 |
| 표 5. 음식 조리 시 중요하게 생각하는 요소 | 18 |
| 표 6. 조리사의 영양지식 필요성 | 20 |
| 표 7. 조리사의 영양지식 필요성에 따른 영양지식 수준 | 21 |
| 표 8. 조사대상자의 영양관련 문항 정답률 | 23 |
| 표 9. 조사대상자의 영양소지식 수준 | 26 |
| 표 10. 조사대상자의 조리지식 수준 | 26 |
| 표 11. 조사대상자의 위생지식 수준 | 26 |
| 표 12. 조리기능사 필기 출제기준 | 27 |
| 표 13. 영양고려 음식 섭취 여부에 따른 영양지식 수준 | 28 |
| 표 14. 영양관련 교육 필요의 희망교육 내용 및 불필요 이유 | 32 |
| 표 15. 영양을 생각한 음식조리, 영양관심, 영양지식 필요성, 영양지식 점수간의 상관관계 | 35 |

그림 목 차

| | |
|-------------------------------|----|
| 그림 1. 조사대상자의 영역별 영양지식 점수..... | 24 |
| 그림 2. 영양관련 지식 습득 매체..... | 29 |
| 그림 3. 선호하는 교육 내용..... | 31 |
| 그림 4. 선호하는 영양교육 형태..... | 33 |

조리 전공 대학생들의 영양에 관한 인식과 영양지식 수준 및 영양 교육 요구도에 대한 연구: 제주지역 조리 전공 대학생들 대상으로

높아진 우리나라 경제수준 만큼 음식을 소비하는 소비자들의 소비수준도 날이 갈수록 높아지고 있으며, 영양과 건강을 생각하며 음식을 섭취하는 사람들이 늘어남에 따라 이러한 소비자와 산업체 요구에 맞는 수준 높은 지식수준을 갖고 있는 조리사의 필요성이 나타나고 있다. 본 연구는 조리 전공 대학생들의 영양 지식수준 향상과 경쟁력 향상, 효과적인 교육방법 제공을 위한 자료를 제공하고 자 수행되었다.

제주지역 대학교에서 조리를 전공 하고 있는 재학생을 대상으로 2021년 6월 1일부터 6월 30일까지 총 300부를 배포 후 불성실 응답자의 설문지 19부를 제외한 281부를 분석에 사용하였다. 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상자의 영양에 대한 관심은 62.3%가 나타났으나, '영양을 고려한 음식 섭취', '영양을 고려한 음식조리'는 보다 낮게 나타났으며, 특히 '음식 조리 시 중요 요인' 중 '음식의 영양'에 대한 비율은 '음식의 맛', '음식의 외관'보다 현저히 낮게 나타났다.

2. 조리사의 영양지식 필요성을 분석한 결과에서는 90%이상이 '조리사에게 영양 지식이 필요'하다고 나타났고, 조사대상자의 영양관련 지식 평균 점수는 8.07점

(15점 만점)으로, 절반 정도의 정답률을 보였다. 그리고 문제 문항 중 '영양'에 대한 점수가 '위생', '조리'에 비해서 가장 낮게 나타났다.

3. 현재 제주 지역 대학교 조리학과에서는 식품위생학, 식품학, 실험조리 이론 및 실습, 영양학 등의 영양관련 수업을 진행하고 있으나, 조사대상자의 '영양관련 지식을 얻는 매체'를 조사한 결과는 '인터넷'이 61.2%로 가장 높게 나온 반면에 '학교'는 14.9%로 현저히 낮게 나타났다.

4. 조사대상자들의 '교육 선호도'는 '조리 실습교육'을 82.9%로 가장 선호하고 있으며, '식품 영양교육'은 6.8%로 매우 낮게 나타났다. 하지만 '영양관련 교육 필요성'을 알아본 결과에서는 영양관련 교육이 '필요하다'가 92.2%로 매우 높게 나타났다. 그리고 교육 형태는 '조리실습과 함께'가 73%로 주를 이뤘으며, '인터넷 동영상 강의' 6.0%, '전공 강의' 7.5%, '특별 강의' 6.0%, '기타' 0.4%순으로 조사되었다.

이상의 연구결과를 종합해볼 때, 제주지역 조리전공 학생들은 개인의 영양에 대하여 중요하게 생각하고 있지 않더라도 조리사에게는 영양지식이 매우 필요하다고 느끼고 있었으며, 영양교육 내용과 방법으로는 조리 실습과 관련된 영양교육을 조리실습과 함께 받기를 가장 많이 원했다. 학교에서는 영양과 관련된 수업을 시행하고 있으나, 학생들의 영양지식 점수는 낮게 나타났고, 학교에서 얻는 영양지식 또한 낮게 나타났다.

따라서 조리전공 학생들의 요구도 분석을 통해 영양인식과 영양지식을 높이기 위한 영양교육의 필요성과 효율적인 영양교육 방법의 기초자료를 제시할 수 있었다. 조리 전공 학생들은 다양한 소비자들의 요구를 충족시켜야 하는 조리사가 되어야 하므로 교육 프로그램의 변화가 필요하며, 무엇보다도 조리과 관련성이 높은 영양교육의 중요성이 더 강화될 필요성이 있다고 사료된다.

I. 서론

현대 사회는 산업의 발달에 따른 소득수준의 증가, 고령화, 사회문화요인, 식생활형태, 생활구조의 변화 등으로 인해 음식을 소비하는 소비자들은 음식을 단순히 먹는 개념에서 벗어나 음식 섭취를 즐기고, 건강관리, 체중 관리 등과 같이 연관 지어 소비하고 있다. 또한 여러 가지 신선식품, 가공식품, 외식식품 산업의 발달로 조리법의 종류도 광범위하고 식품의 선택보존이나 관리식탁의 구성, 식단 구성 등의 조리과학성 분야에도 큰 비중을 두고 있다.

현재 전 세계적으로 건강을 위한 식생활과 음식, 청정 재배된 식재료, 농약 사용을 줄이거나 하지 않는 친환경 재배법 등 각종 매체들마다 건강한 식탁에 관한 내용을 중요하게 다루고 있다. 이에 대한 사람들의 관심이 단순히 먹는 문화가 아닌 건강을 생각하는 소비가 크게 늘어남에 따라 관련 시장의 규모와 소비자의 수요도 점차 증가하는 추세이다(오상효 2016).

최근 식품을 소비하는 소비자 패턴의 변화 중 코로나19로 인한 건강에 대한 관심이 매우 높아졌다. 가정에서 식사하는 시간이 많아지면서 HMR과 밀키트 같은 조리하기 간편하면서도 건강한 프리미엄 식문화를 추구하는 소비자들이 생겨나고 있고(정원우 2021), 특히 제품 구매 시 코로나19 이전에는 보관이나 조리의 편리성과 가성비 등이 주된 고려요소였다면, 코로나19 이후에는 건강과 관련된 항목들이 주로 상승하였다(최재연 2020).

그러므로 점차 고급화되고 차별화된 높은 자질을 가진 조리사들이 필요하며, 따라서 조리사들의 교육에 대한 중요성이 강조되고 있다(이경용 외 2015).

앞서 언급한 바와 같이, 시대변화에 따른 식생활 변화는 조리교육의 전면적인 변화를 요구한다는 것을 나타내며 학습자의 요구 등을 인지하지 못하고, 기능주의, 결과 중심의 교육만 실시하게 된다면 미래를 대하는 실천적 교과로써의 기능을 잃어버리게 된다(김현철 2018). 현재 대학교 교육은 과거에 의존한 이론적 근거에 기초하여 운영하고 있고, 조리교육에 대한 정확한 목적과 범위 그리고 가치 기준 없이 학과 교수들의 구성조건이나 운영편의에 따라 조리교육을 함으로

써 양적으로 급격한 팽창을 이루었지만 질적으로는 미흡하여 산업계의 수용에 부응하지 못해 질적, 양적 수급이 불일치 상태인 비효율적 교육을 하고 있다(이정애 2013). 그러므로 학생들의 수업 만족도를 충족시키면서 산업계 수용에 부응할 수 있는 교육 방법의 개선이 필요하다는 것을 나타낸다.

실무자를 대상으로 한 조리교육에 대한 수요조사에 관한 연구 결과에 따르면 조리학과 학생들의 교육 선호도는 이론과 실기 비율 중 실기 비율이 우수하게 높았으나, 실무 현장에서는 실습 관련 과목보다는 현장에서 습득할 수 없는 이론 관련 과목의 중요도가 높은 것으로 나타났고, 외국어 다음으로 식품영양관련 과목이나 외식경영 과목들이 조리이론 관련 과목이나 조리실습 관련 과목보다 높은 중요도를 보이고 있다. 현재 전문대학에서는 국가직무능력표준(NCS)개발을 도입하여 산업체 요구에 맞춰 모든 외식업체에서 요구하는 기본적인 지식과 기술습득에 초점을 맞춰서 교육을 하고 있지만 위의 연구 결과에서 나타나듯이 실무자들은 실무에서 적용할 수 있는 효과적인 교육을 받지 못하였다고 말하고 있다(김현철 2018). 조리 교육과정의 대부분을 차지하고 있는 조리 실기교육이 조리교육의 중심이 된다는 점을 감안한다면 이 부분에 대한 교육의 합리성, 효율성, 체계적인 실기교육방법이 반드시 필요하다(이정애 2013).

근래에 들어 요리 비전공자도 요식업을 창업하거나 밀키트를 활용한 높은 수준의 요리를 구사할 수 있게 되었다. 그만큼 요리에 대한 진입장벽이 많이 낮아 졌고, 요리 전공에 대한 필요성이 감소했으며 요리 전공자들의 경쟁력이 하락했다는 것을 나타낸다. 그러므로 단순히 요리만 하는 요리사가 아닌 비전공자와 차별화를 가질 수 있는 이론적인 지식 중 현재 소비자들의 관심이 높은 건강과 가장 밀접한 영양에 관한 전문지식을 습득할 수 있도록 조리학과 학생들에게 교육하여야 미래직업세계에 대비한 준비가 가능할 것이다.

현재까지 조리 교과과정, 교육 만족도 연구, 조리교육 발전방안 연구 등은 선행되었으나 조리 전공 학생들을 대상으로 한 영양관련 국내 연구는 전무한 실정이다.

이에 본 연구에서는 앞서 살펴본 연구의 필요성을 바탕으로 제주지역 조리 전공 대학생들을 대상으로 설문조사를 실시하여 영양에 관한 인식, 지식상태, 교육 요구도를 분석하고, 효과적인 교육방법을 제시하여 조리학과 학생들의 경쟁력 향

상과 산업체 수요에 적합한 인재 양성에 도움이 될 정보를 제공하고자 하였다.

II. 이론적 배경

1. 조리교육

1) 조리교육의 개념

조리교육은 조리에 관한 지식과 기술습득이 결부된 의미로 조리교육과 관련된 모든 내용을 포함한다. 즉, 조리교육은 일상생활이나 산업체에서 필요한 내용을 구분 없이 조리과 관련된 모든 내용의 지도에 이르기까지의 일체의 교육이라고 정의할 수 있다(나경하 2004).

조리는 먹기 힘든 재료를 먹을 수 있도록 만들거나 유해한 것을 제거하고 안전한 음식을 만드는 것으로 식재료의 조리조작으로 영양효율을 높여 기호성, 안정성을 추구하며 정서적인 안정을 바탕으로 신체적 균형유지의 의미를 갖는다(이정애 외 2013).

조리교육이란 조리 이론교육, 조리 실기교육, 조리기술교육, 조리직업훈련과 같은 의미를 가지며 조리교육을 조리인을 육성하기 위해서 조리의 본질을 이해시키고 조리의 사회성을 강조하며 조리에 관한 지식, 지능, 태도를 습득시켜야 한다. 현대 사회가 진행될수록 보다 전문화, 다양화 되어감으로 대학의 조리교육 내용에 있어서도 전문화, 다양화 되어야만 한다(김희동 2008).

과거의 주된 교육목표가 내용의 충실한 전달이었다면, 앞으로는 교육과 직업 현장과의 밀접한 연결에 있다. 즉, 학습자가 수업에서 배운 것을 현장에서 얼마나 잘 활용할 수 있는가에 따라 교육의 내용과 효과가 평가 되어야 한다는 입장이다. 이러한 새로운 교육의 방향은 과거의 '내용 중심의 교육'(content-based learning)과 대비하여, '일 중심의 교육'(work-based learning)으로 표현될 수 있다고 한다. 즉, 다양해진 개인의 교육에 대한 요구와 고도로 발달한 산업사회가 요구하는 다양한 기술적 필요들을 만족시키려면 학습과 일터가 분리되어선 안 된다는 점이다. 따라서 조리교육은 사회적 기능이 강조된 교육이거나 산업체

에서 요구하는 교육만이 아니라 조리의 사회적 기능과 조리교육의 본질, 조리교육과 조리과 관련된 일반교육과의 관계 등을 고려하여 이들이 적절하게 조화가 이루어질 수 있는 조리교육이 실시되어야 한다(신원성 2012).

2) 조리교육의 목적

조리교육은 무엇을 가르칠 것인가 또는 어떤 사람이 되어 줄 것을 바라는 목적 내지 의도에서 시작된다. 의도내지 목적의식이 뚜렷하고 구체적일수록 조리교육의 과정에서 무엇을 가르칠 것인가 분명해 지며, 조리교육의 성과도 나타난다(김희동 2008).

조리교육의 목적은 대학이 학생들에 대하여 개발하고자 하는 자질과 능력 또는 학생을 통하여 실현시키고자 하는 가치에 관한 사항이다. 즉 교육은 학습자로 하여금 기본개념, 원리, 문제해결 능력, 기능, 태도, 가치관, 흥미, 신념 등을 습득 시키는데 그 근본적인 목표가 있다(나경하 2004).

그 외에 목표로는 첫째, 기능 인력 양성 보급으로 일반 요리 교육은 직업훈련 교육의 일환으로 실시되므로 그 능력을 개발, 향상하게 함으로서 근로자의 지위 향상을 도모하며, 조리 기능 노동력을 유효기능 인력화 함으로서 국가 경제 발전은 물론 조리사 개인에게 자기 개발의욕을 고취시키는 한편 변천하는 산업 사회에 적응할 수 있는 직업적성능력을 향상시키며 외식 산업체에서의 필요 인력을 양성하는데 있다.

둘째, 직업 안정으로 조리 교육 후에 유능한 조리 기능을 소지한 자가 자신을 갖고 취업을 하고 정착을 하면 자기 직업의 만족과 안정을 가져오게 된다. 교육 후 취업을 알선해 주며 아울러 여성 및 중 고령자의 취업도 촉진 시키는데 목적이 있다.

셋째, 생산성 향상으로 조리사가 취업을 하여 직업의 안정을 가져오고 경제적, 사회적으로 정착을 하게 되면 외식 산업체에서 마음 놓고 만족하게 일 할 수 있는 여건이 되어 생산성 향상에 결정적 역할을 하게 된다.

넷째, 다기능 기술자 향상을 위한 발판으로 조리기능사 자격을 취득 후 상급 학교인 대학의 조리 관련 학과에 진학하여 진학과 함께 깊이 있는 기술 교육으로 이론과 실기를 겸한 다기능 조리사를 양성하는데 목적이 있다(강경태 2016).

3) 조리교육의 내용

조리교육은 사회적 기능이 강조된 교육, 일상생활에서의 조리 전반에 대한 교육이나 산업체에서 요구하는 조리교육만이 아니라 조리의 사회적 기능, 일상생활에서의 조리교육과 산업체에서 요구하는 조리교육이 적절히 조화된 교육이어야 한다(나영선 외 1999).

조리교육은 직업교육으로서 주로 실기교육을 통해 실지의 기술을 가르치고 배우며 이론교육과 대비하여 실제적이고 실질적인 작업과 실험·실습을 위주로 하여 이루어지는 교육이다. 또한 실습과정이 포함되어 있기 때문에 위생적이고 안전해야 하며, 효과적인 조리교육을 위해서 적절한 외부적·물리적인 환경조건이 필수적이다(이가희 2013).

조리교육에 대한 교과과정은 식품영양관련과목으로는 식품영양학, 식품위생학, 식품가공학, 식품법규, 식품위생학, 식품발효학, 식품미생물학, 식품화학, 식품재료학, 조리원리, 조리과학, 식생활과 건강 등이 개설되고 있으며(변경숙 외 2012), 조리이론관련과목으로는 식품구매론, 조리용어, 조리영어, 주방관리론, 단체급식관리, 세계음식문화사, 식생활식문화, 색채학, 식채디자인, 조리실무론 등이 있으며, 식음료관련 과목으로는 식음료개론, 식음료원가관리론, 커피바리스타, 서비스매너론, 식음료경영론, 레스토랑경영론, 연회실무론, 와인학, 전통주실습, 와인양조실습, 주류제조실습, 티플리에실습, 칵테일실습, 와인양조실습, 주류제조실습, 티플리에실습, 칵테일실습 등이 있다. 마지막으로 조리실습관련 과목으로는 한식조리실습, 서양조리, 일본조리, 중국조리, 동남아조리, 사찰음식, 전통병과실습, 전통떡, 프랑스조리, 이태리조리, 북어조리, 창업조리, 연회조리, 전통발효음식, 약선음식, 향토음식, 디저트, 제과제빵, 케이크디자인, 빵, 과자공예, 초콜릿과 슈거아트 등이 개설되고 있다(김현철 2018).

2. 영양지식

영양지식은 식생활 태도에 영향을 주고 식생활 태도는 건강 상태에 가장 큰 영향을 미치는 매개변수이다(김유림 2021). 영양지식의 습득은 식습관 및 식행동의 변화를 일으킬 수 있는 기초가 되므로 올바른 식생활을 영위하기 위해서는 영양과 식품에 관한 기초지식이 있어야 하며, 이러한 지식을 바탕으로 합리적인 식사 계획과 관리를 할 수 있어야 한다(원하나 2010).

조리사는 음식의 생산과정에서 식품을 취급하는 당사자이며 소비자와 직접적으로 만나므로 서비스를 전달하는 조리사의 영양지식 수준과 태도는 매우 중요하다. 조리사의 영양지식, 영양교육 경험 및 인지 여부를 점수화하여 이들 간의 상관관계를 분석한 결과, 영양교육 수준이 높을수록 영양에 대한 인지도가 증가하였으며, 영양교육 수준과 인지도가 높을수록 영양지식도 높아짐을 나타냈다(이종현 외 2006).

3. 영양교육

영양교육은 건강과 영양상태 향상에 도움이 되는 식행동을 계획·습득된 과정으로, 식품에 대한 정보와 영양에 대한 지식을 식생활과 관련된 학습활동을 경험하도록 하여 개인이 스스로 올바른 식생활을 영위할 수 있는 능력과 태도를 지닐 수 있도록 함으로써, 식생활과 식품·영양에 대한 중요성을 이해해야 한다(임주희 2016).

우리나라 경제 수준이 높아짐에 따라 식생활과 식행동 등의 다양한 변화가 생겼는데, 그로 인하여 심각한 건강 문제가 발생하고 있다. 그 중 질병관리청에서 발표한 '우리나라 성인의 비만 유병 및 관련요인'에 대한 통계 자료를 보면 19세 이상 성인(2019년 기준)의 비만 유병률은 34.4%(1,481만명)이며, 비만 전단계는 22.5%(972만명)로 우리나라 성인 절반이 비만 관리가 필요한 대상이라고 나타났다. 그 외에 고혈압, 당뇨병, 이상지질혈증 등의 만성질환 발병률도 높아지고 있다. 그로 인하여 일반인 대상으로 영양교육을 통해 영양지식을 향상시켜 바람직한 식생활 개선을 이루어 건강을 증진시키고자 하고 있다. 김미현(2017)의 연구 결과에 따르면 만성질환을 예방하는데 영양교육이 건강한 식생활을 실천하는데 효과적인 도구로 이용된다고 하였다.

소득수준의 증가와 더불어 음식을 소비하는 소비자들의 건강에 대한 요구도가 높아졌기 때문에 소비자뿐만 아니라, 음식을 제조, 개발하는 조리사에게도 효과적이고 음식 조리과 관련된 영양교육이 필요하다.

Ⅲ. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 제주지역 대학교 조리전공 학생 300명을 대상으로 2021년 6월 1일부터 6월 31일까지 자가 기록식 설문지법을 실시하였다. 조사방법은 직접 설문 조사의 방법으로 조사자가 학교를 직접 방문하여 설문지 300부를 배부하였고, 부실 기재된 설문지 19부를 제외한 총 281부를 최종 분석 자료로 사용하였다. 본 연구는 제주대학교 생명윤리심의위원회의 승인을 받아 수행하였다. (JJNU-IRB-2021-031)

2. 조사 방법

본 연구에 사용된 설문지는 선행연구를 참고하여 본 연구의 목적에 적합하도록 문항을 수정, 보완하여 재구성하였다.

조사 방법으로는 설문지법을 이용하였으며, 설문지는 조사대상자가 설문지에 스스로 본인이 자기 기입하도록 하였다.

3. 조사 내용

설문지 내용은 일반사항, 영양인식, 영양지식, 영양관련 교육 요구도 및 방법에 대한 질문으로 구성되었다. 조사대상자의 일반사항은 성별, 학년, 자격증 소지여

부, 조리 관련 현장경험, 영양관련 교육경험에 대하여 총 5문항, 영양에 대한 인식을 알아보기 위해 영양에 대한 관심도, 음식 조리 및 섭취 시 영양 고려 여부, 음식 만들 때의 가장 중요하게 생각하는 요소의 내용을 포함하여 4문항, 영양에 관련된 지식을 얼마나 인지하고 있는지 파악하기 위해 영역별로 영양소, 조리, 위생 각 5문항씩 총 15문항, 영양교육 요구도 및 선호하는 교육 방법을 알아보기 위하여 선호하는 교육내용, 영양교육 필요성, 영양 교육 습득 형태 등을 포함하여 총 5문항으로 구성하여 실시하였다.

4. 자료의 처리

본 연구의 자료 분석을 위한 통계처리는 IBM SPSS Statistics 26.0 프로그램을 이용하여 분석하였다. 조사내용에 따라 빈도와 백분율 또는 평균과 표준편차를 산출하고 교차분석과 평균비교로 분석하였으며, 집단영역별 유의성 검증은 카이제곱분석을 실시하였고, 평균의 경우 t-test와 ANOVA를 실시하여 검증하였다.

IV. 연구 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반 사항은 <표 1>과 같다. 전체 연구 대상은 제주 지역 조리 전공 대학생 281명이었으며, 그중 '여성'이 26.3%, '남성'이 73.7%로 나타났고, 학년은 '1학년' 53.7%, '2학년' 46.3%로 나타났다. 조사대상자의 조리 관련 자격증 소지 여부는 '예' 23.5%, '아니오' 76.5%로 나타났으며, 조리 현장 경험은 '예' 53.7%, '아니오' 46.3%로 나타났다. 마지막으로 영양 교육이수 여부는 '예' 33.5%, '아니오' 66.5%로 나타났다.

표 1. 조사대상자의 일반사항

| 구분 | | N | 비율(%) |
|---------|-----|-----|-------|
| 성별 | 여 | 74 | 26.3 |
| | 남 | 207 | 73.7 |
| 학년 | 1학년 | 151 | 53.7 |
| | 2학년 | 130 | 46.3 |
| 자격증 | 유 | 66 | 23.5 |
| | 무 | 215 | 76.5 |
| 현장조리경험 | 유 | 151 | 53.7 |
| | 무 | 130 | 46.3 |
| 영양 교육이수 | 유 | 94 | 33.5 |
| | 무 | 187 | 66.5 |

2. 영양인식

1) 조사대상자의 영양에 대한 관심

조사대상자의 영양에 대한 관심에 대한 분석결과는 <표 2>와 같다. 전체 응답을 살펴보면, '관심이 있음'은 62.3%, '관심이 없음'은 37.7%로 나타나, 조사대상자의 영양에 대한 관심은 다소 높게 나타났다.

조사대상자의 일반적 특성에 따라 영양에 대한 관심의 차이가 있는가를 파악한 결과, 학년을 제외한 모든 변수에서 유의한 차이가 나타났다.

성별을 살펴보면, 여성이 남성보다 영양에 대한 관심이 더 높은 것으로 나타났고($p < 0.05$), 자격증을 취득한 학생들이 취득하지 못한 학생들보다 높게 나타났다($p < 0.05$). 그리고 조리 현장 경험이 있는 학생들이 없는 학생보다 높게 나타났고($p < 0.01$), 영양교육을 이수한 학생들이 그렇지 않은 학생보다 높게 나타났다($p < 0.01$).

즉, 학생들에게 자격증 취득과 영양 교육의 효과는 영양에 대한 관심을 높게 만들 수 있고, 현장 조리 경험도 학생들에게 긍정적인 효과가 있다는 것을 나타낸다.

표 2. 조사대상자의 영양에 대한 관심

| 구분 | 영양에 대한 관심 | | 총계 | X ² (p) | | |
|--------|-----------|--------------|--------------|-----------------------|-------------|--------------------|
| | 예 | 아니오 | | | | |
| 전체 | 명 % | 175 62.3% | 106 37.7% | 281 100% | | |
| 성별 | 여 | 명 % | 54 73.0% | 20 27.0% | 74 100% | 4.891* (.027) |
| | 남 | 명 % | 121 58.5% | 86 41.5% | 207 100% | |
| 학년 | 1학년 | 명 % | 88 58.3% | 63 41.7% | 151 100% | 2.222 (.136) |
| | 2학년 | 명 % | 87 66.9% | 43 33.1% | 130 100% | |
| 자격증 | 유 | 명 % | 49 74.2% | 17 25.8% | 66 100% | 5.256* (.022) |
| | 무 | 명 % | 126 58.6% | 89 41.4% | 215 100% | |
| 현장조리경험 | 유 | 명 % | 108 71.5% | 43 28.5% | 151 100% | 11.876** (.001) |
| | 무 | 명 % | 67 51.5% | 63 48.5% | 130 100% | |
| 영양교육이수 | 유 | 명 % | 77 81.9% | 17 18.1% | 94 100% | 23.186** (.000) |
| | 무 | 명 % | 98 52.4% | 89 47.6% | 187 100% | |

*p<0.05, **p<0.01

2) 음식 조리 시 영양에 대한 인식

조사대상자의 조리 시 영양에 대한 인식에 대한 분석결과는 <표 3>과 같다. 전체 응답을 살펴보면, '영양에 대해 생각 한다'는 52%, '영양에 대해 생각하지 않는다'는 48%로 나타나, 조사대상자의 절반정도는 조리 시 영양에 대해 생각하는 것으로 나타났다.

조사대상자의 일반적 특성에 따라 조리 시 영양에 대한 인식의 차이가 있는가를 파악한 결과, 성별, 자격증 취득여부에 따라서는 유의한 차이가 나타나지 않았으며, 1학년보다 2학년이($p<0.01$), 그리고 현장 조리경험이 있고($p<0.01$), 영양교육 이수한 조사대상자가 영양을 생각하며 조리를 하는 것으로 나타났다($p<0.01$).

표 3. 조사대상자의 조리 시 영양에 대한 인식

| 구분 | 음식 조리 시 영양인식 | | 총계 | X^2 (p) | | |
|--------|--------------|------------|--------------|--------------|-------------|--------------------|
| | 예 | 아니오 | | | | |
| 전체 | 명 % | 146 52% | 135 48% | 281 100% | | |
| 성별 | 여 | 명 % | 39 52.7% | 35 47.3% | 74 100% | .022 (.881) |
| | 남 | 명 % | 107 51.7% | 100 48.3% | 207 100% | |
| 학년 | 1학년 | 명 % | 66 43.7% | 85 56.3% | 151 100% | 8.897** (.003) |
| | 2학년 | 명 % | 80 61.5% | 50 38.5% | 130 100% | |
| 자격증 | 유 | 명 % | 40 60.6% | 26 39.4% | 66 100% | 2.585 (.108) |
| | 무 | 명 % | 106 49.3% | 109 50.7% | 215 100% | |
| 현장조리경험 | 유 | 명 % | 98 64.9% | 53 35.1% | 151 100% | 21.906** (.000) |
| | 무 | 명 % | 48 36.9% | 82 63.1% | 130 100% | |
| 영양교육이수 | 유 | 명 % | 65 69.1% | 29 30.9% | 94 100% | 16.725** (.000) |
| | 무 | 명 % | 81 43.3% | 106 56.7% | 187 100% | |

* $p<0.05$, ** $p<0.01$

3) 영양을 고려한 음식 섭취 여부

조사대상자의 영양을 고려한 음식 섭취 여부에 대한 분석결과는 <표 4>와 같다. 전체 응답을 살펴보면, '영양을 고려하여 섭취 한다'는 49.5%, '영양을 고려하지 않고 섭취 한다'는 50.5%로 나타나, 영양을 고려하지 않고 섭취하는 응답자가 약간 높게 나타났다.

조사대상자의 일반적 특성에 따라 영양을 고려하여 음식을 섭취하는가에 대하여 파악한 결과, 현장 조리경험 여부에서만 유의한 차이가 파악되었고($p < 0.01$), 외에 다른 변수에서는 유의한 차이가 나타나지 않았다. 현장 조리경험이 있는 응답자는 영양을 고려하여 음식을 섭취하는 비율이 높은 반면, 현장 조리경험이 없는 응답자는 영양을 고려하지 않고 섭취하는 비율이 높게 나타나 다소 차이를 보였다.

앞서 살펴봤던 영양에 대한 관심, 음식 제조 시 영양에 대한 인식의 결과와 동일하게 조리 현장 경험을 했던 응답자는 영양을 고려한 음식 섭취 결과도 높게 나타났다. 이러한 결과는 현장 조리경험이 단순히 실무적인 능력을 발전시키는데 도움을 줄 뿐 아니라, 조리 전공 학생들이 영양관련 지식에 관한 중요성을 느끼는 데에도 도움을 준다고 말 할 수 있다.

표 4. 조사대상자의 영양고려 음식 섭취 여부

| 구분 | 영양을 고려한 음식 섭취 | | 총계 | X ² (p) | |
|--------|---------------|-------------------|--------------|-----------------------|-------------------|
| | 예 | 아니오 | | | |
| 전체 | 명 | 139 | 142 | 281 | |
| | % | 49.5% | 50.5% | 100% | |
| 성별 | 여 | 명 34 45.9% | 40 54.1% | 74 100% | .498 (.480) |
| | 남 | 명 105 50.7% | 102 49.3% | 207 100% | |
| 학년 | 1학년 | 명 68 45.0% | 83 55.0% | 151 100% | 2.566 (.109) |
| | 2학년 | 명 71 54.6% | 59 45.4% | 130 100% | |
| 자격증 | 유 | 명 38 57.6% | 28 42.4% | 66 100% | 2.269 (.132) |
| | 무 | 명 101 47.0% | 114 53.0% | 215 100% | |
| 현장조리경험 | 유 | 명 86 57.0% | 65 43.0% | 151 100% | 7.320** (.007) |
| | 무 | 명 53 40.8% | 77 59.2% | 130 100% | |
| 영양교육이수 | 유 | 명 54 57.4% | 40 42.6% | 94 100% | 3.599 (.058) |
| | 무 | 명 85 45.5% | 102 54.5% | 187 100% | |

*p<0.05, **p<0.01

4) 음식 조리 시 중요하게 생각하는 요소

조리대상자의 음식 조리 시 중요하게 생각하는 요소는 <표 5>와 같다. 조사대상자는 '음식의 맛'을 가장 중요하게 생각하였고, '음식의 외관', '음식의 영양', '기타'의 순으로 중요도의 결과가 나타났다.

한국민족대백과에 따르면 조리의 목적은 소화되기 어려운 식품을 소화하기 쉽게 만들고, 몸에 해롭지 않게 만들며, 재료들을 배합하고 여기에 양념을 가미하여 맛을 좋게 만들고, 눈으로 봤을 때 식욕을 돋게 만드는 목적을 갖고 있다. 그러므로 '음식의 맛', '음식의 외관', '음식의 영양' 모두 음식 조리 시 중요한 요소라고 할 수 있다. 하지만 조사대상자들은 '음식의 맛'에만 지나치게 치우치는 경향을 보이고 있어 이와 같은 중요도 인식의 개선이 필요하다고 생각한다.

표 5. 음식 조리 시 중요하게 생각하는 요소

| 구분 | 음식 조리 시 중요한 요소 | | | | 총계 | |
|--------|----------------|-----------------------|--------------|-------------|-----------|-----|
| | 음식의 외관 | 음식의 맛 | 음식의 영양 | 기타 | | |
| 성별 | 여 | 명 33 % 44.6% | 66 89.2% | 24 32.4% | 1 1.4% | 74 |
| | 남 | 명 92 % 44.4% | 191 92.3% | 53 25.6% | 4 1.9% | 207 |
| 학년 | 1학년 | 명 70 % 46.4% | 139 92.1% | 35 23.2% | 5 3.3% | 151 |
| | 2학년 | 명 55 % 42.3% | 118 90.8% | 42 32.3% | 0 0.0% | 130 |
| 자격증 | 유 | 명 36 % 54.5% | 62 93.9% | 21 31.8% | 0 0.0% | 66 |
| | 무 | 명 89 % 41.4% | 195 90.7% | 56 26.0% | 5 2.3% | 215 |
| 현장조리경험 | 유 | 명 65 % 43.0% | 139 92.1% | 38 25.2% | 3 2.0% | 151 |
| | 무 | 명 60 % 46.2% | 118 90.8% | 39 30.0% | 2 1.5% | 130 |
| 영양교육이수 | 유 | 명 40 % 42.6% | 81 86.2% | 28 29.8% | 3 3.2% | 94 |
| | 무 | 명 85 % 45.5% | 176 94.1% | 49 26.2% | 2 1.1% | 187 |

3. 영양지식

1) 조리사의 영양지식 필요성

조리사의 영양지식 필요성을 조사한 결과는 <표 6>과 같이 '완전 필요하다' 55.5%, '필요하다' 39.9%로 대부분이 조리사에게 영양지식을 필요하다는 생각을 가지고 있었으며, '필요 없다'와 '모름'은 굉장히 낮게 나타난 것을 알 수 있었다.

조사대상자의 일반적 특성에 따라 조리사의 영양지식 필요성에 대하여 파악한 결과, 현장 조리경험과 영양교육 이수여부에서 유의한 차이가 파악되었고($p < 0.01$), 외에 다른 변수에서는 유의한 차이가 나타나지 않았다.

조사 대상자의 영양에 대한 인식은 높게 나타나지 않았으나, 조리사에게 영양지식의 필요성은 매우 높게 나타났으므로 미래의 조리사가 될 조사대상자들에게 영양지식을 함양하기 위한 교육은 반드시 필요하다고 사료된다.

표 6. 조리사의 영양지식 필요성

| 구분 | 조리사의 영양지식 필요성 | | | | 총계 | X ² (p) | | |
|--------|---------------|--------------|--------------|-------------|------------|-----------------------|---------------|--------------------|
| | 완전필요 | 필요 | 필요없음 | 모름 | | | | |
| 전체 | 명 % | 156 55.5% | 112 39.9% | 2 0.7% | 11 3.9% | 281 100% | | |
| 성별 | 여 | 명 % | 43 58.1% | 27 36.5% | 0 0.0% | 4 5.4% | 74 100.0% | 1.482 (.675) |
| | 남 | 명 % | 113 54.6% | 85 41.1% | 2 1.0% | 7 3.4% | 207 100.0% | |
| 학년 | 1학년 | 명 % | 82 54.3% | 60 39.7% | 1 0.7% | 8 5.3% | 151 100.0% | 1.861 (.679) |
| | 2학년 | 명 % | 74 56.9% | 52 40.0% | 1 0.8% | 3 2.3% | 130 100.0% | |
| 자격증 | 유 | 명 % | 44 66.7% | 22 33.3% | 0 0.0% | 0 0.0% | 66 100.0% | 6.437 (.071) |
| | 무 | 명 % | 112 52.1% | 90 41.9% | 2 0.9% | 11 5.1% | 215 100.0% | |
| 현장조리경험 | 유 | 명 % | 99 65.6% | 47 31.1% | 0 0.0% | 5 3.3% | 151 100.0% | 14.467** (.001) |
| | 무 | 명 % | 57 43.8% | 65 50.0% | 2 1.5% | 6 4.6% | 130 100.0% | |
| 영양교육이수 | 유 | 명 % | 65 69.1% | 29 30.9% | 0 0.0% | 0 0.0% | 94 100.0% | 14.345** (.001) |
| | 무 | 명 % | 91 48.7% | 83 44.4% | 2 1.1% | 11 5.9% | 187 100.0% | |

*p<0.05, **p<0.01

2) 조리사의 영양지식 필요성에 따른 조사대상자의 영양지식 수준

조사대상자의 조리사 영양지식 필요성에 대한 영양관련 지식점수 결과는 <표 7>과 같다. 전체 문항의 점수를 보면 '필요'(8.12)와 '완전필요'(8.11)점수에 비하여 '모름'(7.64)과 '필요없음'(6.00)은 낮은 결과로 '필요'이상을 선택한 응답자들의 지식 점수가 높음을 알 수 있었으나 유의적인 차이는 없었다.

표 7. 조리사의 영양지식 필요성에 따른 영양지식 수준

| | 구분 | 평균 | 표준편차 | F | p |
|-----|------|------|-------|-------|------|
| 영양소 | 완전필요 | 2.62 | 1.361 | .396 | .756 |
| | 필요 | 2.47 | 1.245 | | |
| | 필요없음 | 2.00 | .000 | | |
| | 모름 | 2.45 | 1.214 | | |
| | 전체 | 2.55 | 1.303 | | |
| 조리 | 완전필요 | 2.74 | 1.197 | 1.142 | .333 |
| | 필요 | 2.88 | 1.015 | | |
| | 필요없음 | 2.50 | .707 | | |
| | 모름 | 2.27 | .905 | | |
| | 전체 | 2.77 | 1.117 | | |
| 위생 | 완전필요 | 2.76 | 1.297 | .726 | .537 |
| | 필요 | 2.77 | 1.208 | | |
| | 필요없음 | 1.50 | .707 | | |
| | 모름 | 2.91 | 1.136 | | |
| | 전체 | 2.76 | 1.253 | | |
| 전체 | 완전필요 | 8.11 | 3.022 | .463 | .708 |
| | 필요 | 8.12 | 2.657 | | |
| | 필요없음 | 6.00 | 1.414 | | |
| | 모름 | 7.64 | 1.120 | | |
| | 전체 | 8.08 | 2.818 | | |

*p<0.05, **p<0.01

3) 조사대상자의 영양지식 수준

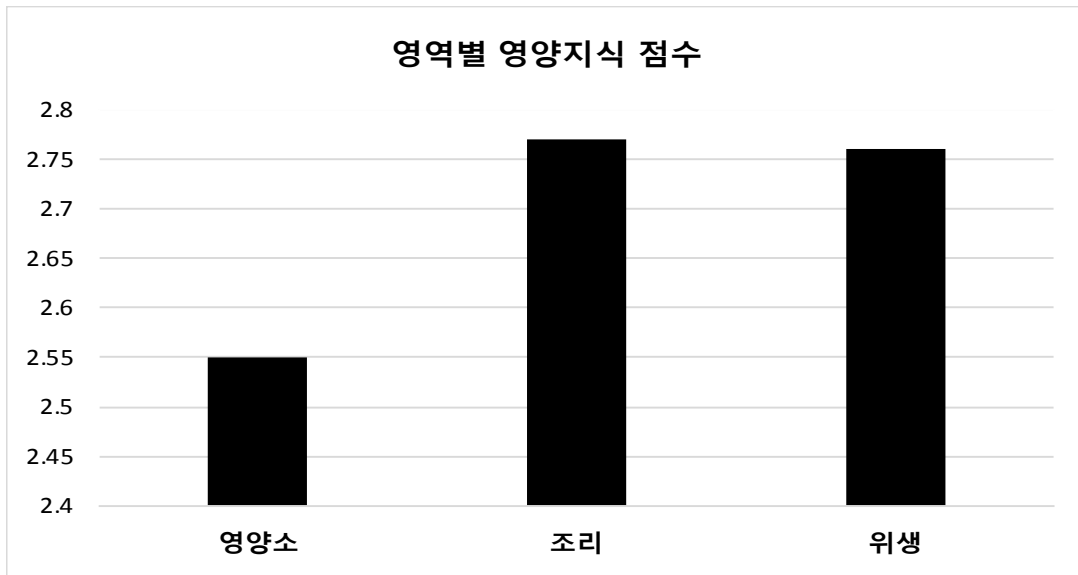
조리 전공 대학생들의 영양관련 지식을 평가하기 위하여 조사한 결과의 각 문항에 대한 정답률은 <표 7-1>과 같다. 조사대상자의 영양지식 수준을 평가하기 위한 15개의 문항 중 가장 높은 정답률을 보인 문항은 '식품은 조리법에 따라서 영양가가 달라진다' 86.1%와 '도마 사용 시 교차오염을 주의해야 하므로 육류 조리 후 야채 조리에 사용한다' 84.6%이었다. 가장 낮은 정답률을 보인 문항은 '당근에 많이 함유되어있는 비타민C 흡수를 높이기 위해선 기름에 볶아 먹는 것이 좋다' 32.7%와 '수분은 영양소가 맞다' 33%로 나타났다.

<그림 1>의 전체 정답률을 보면 '조리' 2.77, '위생' 2.76, '영양소' 2.55점으로 영양소 항목의 정답률이 가장 낮게 나타났다. 즉, 영양소에 관한 지식이 가장 취약하다는 것을 알 수 있고, 관련 교육의 강화 필요성을 나타낸다.

표 8. 조사대상자의 영양관련 문항 정답률

| 구분 | 내용 | 비율(%) |
|-----|--|-------|
| 영양소 | 1. 체내에서 에너지를 발생하는 영양소는 탄수화물, 지질, 단백질, 비타민이다. | 52.3 |
| | 2. 콜레스테롤은 해로운 물질로 우리 몸에는 필요가 없다. | 66.9 |
| | 3. 수분은 영양소가 맞다. | 33.0 |
| | 4. 비타민 D가 결핍되면 야맹증이 발생한다. | 47.6 |
| | 5. 무지방 우유는 일반 우유에 비해 칼슘함량이 낮다. | 55.8 |
| 조리 | 6. 식품은 조리법에 따라서 영양가가 달라진다. | 86.1 |
| | 7. 콩나물을 데칠 때 식초를 넣어서는 안 된다. | 36.2 |
| | 8. 당근에 많이 함유되어있는 비타민C 흡수를 높이기 위해선 기름에 볶아 먹는 것이 좋다. | 32.7 |
| | 9. 나트륨섭취를 줄이기 위해선 식었을 때 보다는 뜨거울 때 간을 하는 것이 효과적이다. | 51.6 |
| | 10. 올리브유는 발화점이 높아 튀김요리에 적합하다. | 70.4 |
| 위생 | 11. 식재료를 냉동실에 보관하면 미생물들이 사멸되므로 쉽게 부패되지 않는다. | 40.9 |
| | 12. 식재료를 해동시킬 때 미온수에서 해동하는 방법이 가장 좋다. | 50.8 |
| | 13. 감자에 싹이 난 경우 그 부위만 도려내고 조리에 사용한다. | 37.3 |
| | 14. 육류, 계란과 같은 가금류에서 유발될 수 있는 식중독균은 살모넬라균이다. | 61.9 |
| | 15. 도마 사용 시 교차오염을 주의해야 하므로 육류 조리 후 야채 조리에 사용한다. | 84.6 |

그림 1. 조사대상자의 영역별 영양지식 점수



4) 조사대상자의 영양지식 수준에 따른 일반사항

조사대상자의 영양소 영양지식 수준에 따른 일반사항은 <표 8>, <표 9>, <표 10>과 같다. 영양소 항목을 제외한 성별, 학년, 현장 조리경험, 영양 교육이수 여부에서는 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 반면, 조리 자격증 소지 여부에 따라서는 3가지 항목 모두 유의적인 차이가 나타났다($p < 0.01$), ($p < 0.05$).

조사대상자 중 자격증 소지자의 '영양소' 점수를 살펴보면, 소지자의 평균이 2.97이고 미소지자는 2.42로 유의한 차이가 나타났다. 그리고 '조리' 점수를 살펴보면 소지자의 평균은 3.18이고, 미소지자의 평균은 2.65로 나타났고, '위생' 점수는 소지자 평균 3.09, 미소지자 2.66으로 유의한 차이가 나타났다.

<표 11>의 조리기능사 필기 문제 출제기준을 보면 위생관리, 안전관리, 재료관리 항목이 기본 공통 출제 기준이고, 한식, 양식, 일식, 중식 각 종목별 특성에 맞는 문제가 출제가 되고 있다.

먼저 위생관리 출제기준을 보면 개인위생, 식품위생, 주방 생, 식중독, 공중 보건 등이 출제되고 있고, 안전관리 출제기준은 개인 안전, 작업 안전, 환경 안전관리 등이 있다. 마지막으로 재료관리 출제기준은 식품재료의 성분인 수분, 탄수화물, 지질, 단백질, 무기질, 비타민, 식품의 색·갈변·유독성분 등의 문제가 출제되고 있다. 그러므로 자격증 취득을 한 대상자들에게서는 영양관련 지식점수가 다른 대상자들보다 높게 나왔던 것이라 생각되며, 조리 전공 대학생들에게 조리 자격증 취득 관련 교육은 영양관련 지식 증가에도 도움을 준다고 판단된다.

표 9. 조사대상자의 영양소지식 수준

| 구분 | | 평균 | 표준편차 | p |
|--------|-----|------|-------|--------|
| 성별 | 여 | 2.46 | 1.295 | .497 |
| | 남 | 2.58 | 1.308 | |
| 학년 | 1학년 | 2.36 | 1.323 | .008** |
| | 2학년 | 2.77 | 1.248 | |
| 자격증 | 유 | 2.97 | 1.289 | .003** |
| | 무 | 2.42 | 1.283 | |
| 현장조리경험 | 유 | 2.56 | 1.403 | .837 |
| | 무 | 2.53 | 1.182 | |
| 영양교육이수 | 유 | 2.56 | 1.463 | .886 |
| | 무 | 2.54 | 1.219 | |

1) 영양지식 문항의 점수기준: 5점 만점 (정답 1점/문항, 오답 0점/문항, '모름'도 오답으로 간주)
*p<0.05, **p<0.01

표 10. 조사대상자의 조리지식 수준

| 구분 | | 평균 | 표준편차 | p |
|--------|-----|------|-------|--------|
| 성별 | 여 | 2.72 | 1.129 | .616 |
| | 남 | 2.79 | 1.115 | |
| 학년 | 1학년 | 2.71 | 1.093 | .304 |
| | 2학년 | 2.85 | 1.144 | |
| 자격증 | 유 | 3.18 | 1.051 | .001** |
| | 무 | 2.65 | 1.109 | |
| 현장조리경험 | 유 | 2.85 | 1.185 | .185 |
| | 무 | 2.68 | 1.028 | |
| 영양교육이수 | 유 | 2.90 | 1.219 | .161 |
| | 무 | 2.71 | 1.060 | |

1) 영양지식 문항의 점수기준: 5점 만점 (정답 1점/문항, 오답 0점/문항, '모름'도 오답으로 간주)
*p<0.05, **p<0.01

표 11. 조사대상자의 위생지식 수준

| 구분 | | 평균 | 표준편차 | p |
|--------|-----|------|-------|-------|
| 성별 | 여 | 2.92 | 1.179 | .199 |
| | 남 | 2.70 | 1.276 | |
| 학년 | 1학년 | 2.64 | 1.241 | .078 |
| | 2학년 | 2.90 | 1.257 | |
| 자격증 | 유 | 3.09 | 1.063 | .013* |
| | 무 | 2.66 | 1.291 | |
| 현장조리경험 | 유 | 2.83 | 1.288 | .271 |
| | 무 | 2.67 | 1.210 | |
| 영양교육이수 | 유 | 2.95 | 1.315 | .073 |
| | 무 | 2.66 | 1.213 | |

1) 영양지식 문항의 점수기준: 5점 만점 (정답 1점/문항, 오답 0점/문항, '모름'도 오답으로 간주)
*p<0.05, **p<0.01

표 12. 조리기능사 필기 출제기준

| 구분 | 주요항목 | 세부항목 | 세세항목 |
|------------------|---------|---------------|--|
| 조리기능사 필기 출제기준 | 1. 위생관리 | 1. 개인 위생관리 | 1. 위생관리기준 2. 식품위생에 관련된 질병 |
| | | 2. 식품 위생관리 | 1. 미생물의 종류와 특성 2. 식품과 기생충병 3. 살균 및 소독의 종류와 방법 4. 식품의 위생적 취급기준 5. 식품첨가물과 유해물질 |
| | | 3. 주방 위생관리 | 1. 주방위생 위해요소 2. 식품안전관리인증기준(HACCP) 3. 작업장 교차오염발생요소 |
| | | 4. 식중독 관리 | 1. 세균성 식중독 2. 자연독 식중독 3. 화학적 식중독 4. 곰팡이 독소 |
| | | 5. 식품위생 관계 법규 | 1. 식품위생법 및 관계법규 2. 제조물책임법 |
| | | 6. 공중보건 | 1. 공중보건의 개념 2. 환경위생 및 환경오염 관리 3. 역학 및 감염병 관리 |
| | 2. 안전관리 | 1. 개인안전 관리 | 1. 개인 안전사고 예방 및 사후 조치 2. 작업 안전관리 |
| | | 2. 장비·도구 안전작업 | 1. 조리장비·도구 안전관리 지침 |
| | | 3. 작업환경 안전관리 | 1. 작업장 환경관리 2. 작업장 안전관리 3. 화재예방 및 조치방법 |
| | 3. 재료관리 | 1. 식품재료의 성분 | 1. 수분 2. 탄수화물 3. 지질 4. 단백질 5. 무기질 6. 비타민 7. 식품의 색 8. 식품의 갈변 9. 식품의 맛과 냄새 10. 식품의 물성 11. 식품의 유독성분 |

출처 : 한국산업인력공단 자료를 이용하여 연구자 재작성

5) 조사대상자의 영양고려 음식 섭취 여부에 따른 영양지식 수준

조사대상자의 영양고려 음식 섭취 여부에 따른 영양지식 결과는 <표12>와 같다. 전체적인 점수에서 영양을 고려하여 음식을 섭취하는 응답자가 높게 나타났으며, 이와 같은 결과는 김유림(2021)의 제주지역 성인들의 영양지식과 식생활 라이프스타일이 온라인 식품 구매에 미치는 영향에 관한 연구에서 식생활 라이프스타일에 따른 영양지식의 결과로 '식생활 고관심 집단'에서 가장 높은 정답률이 나타나 본 연구와 유사했다. 이는 건강을 생각하는 식습관은 영양지식의 향상에 도움을 주며, 이를 위해 학생들에게 식생활과 영양지식의 연관성을 설명하여 바람직한 식생활의 중요성을 상기시킬 필요성이 있다고 사료된다.

표 13. 영양고려 음식 섭취 여부에 따른 영양지식 수준

| 구분 | 영양을 고려한 음식 섭취 | | | | t | p |
|-----|---------------|-------|------|-------|-------|-------|
| | 예 | | 아니오 | | | |
| | 평균 | 표준편차 | 평균 | 표준편차 | | |
| 영양소 | 2.66 | 1.407 | 2.44 | 1.188 | 1.451 | .148 |
| 조리 | 2.85 | 1.122 | 2.70 | 1.111 | 1.139 | .256 |
| 위생 | 2.91 | 1.290 | 2.61 | 1.202 | 1.975 | .049* |
| 전체 | 8.42 | 3.009 | 7.75 | 2.586 | 2.005 | .046* |

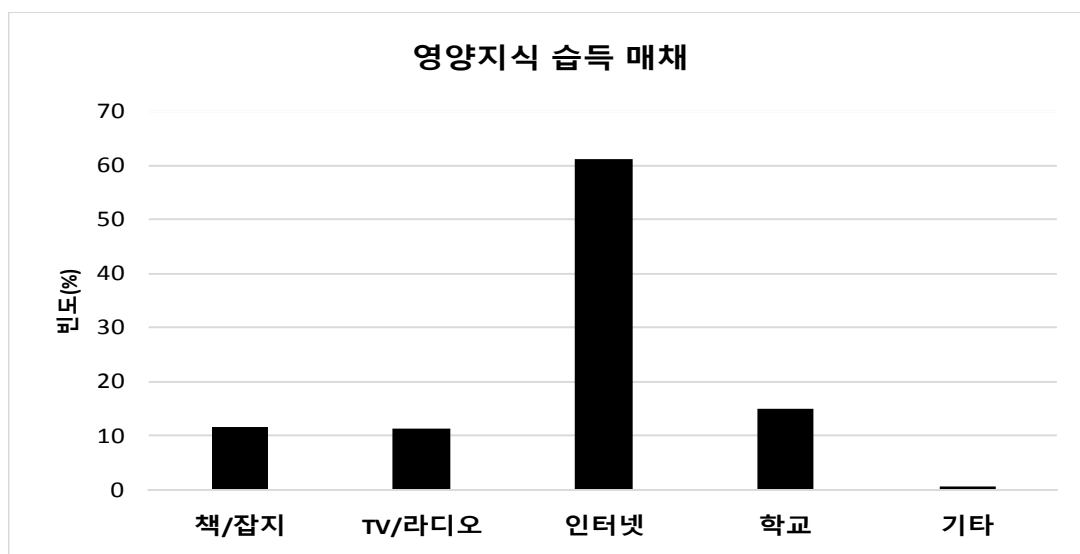
*p<0.05, **p<0.01

6) 조사대상자의 영양관련 지식 습득 매체

조사대상자의 영양관련 지식 습득 매체를 조사한 결과는 <표 12>와 같다. 영양 지식 습득 매체 중 '인터넷'이 61.2%로 가장 높았고, '학교' 14.9%, '책/잡지' 11.7%, 'TV/라디오' 11.4%, '기타' 0.7%순으로 나타났다.

학교에서는 1, 2학년 수업과정 중 영양과 관련된 수업이 진행되고 있지만 조사 결과 인터넷에 비해 매우 낮은 비율을 나타냈다. 이러한 의미를 해석하자면, 대상자들은 인터넷에서 본인들에게 필요한 영양관련 지식을 습득하고 있다는 것을 나타내며, 학교에서는 본인들에게 필요한 영양과 관련된 적절한 교육을 받고 있지 못하다는 것을 나타낸다고 할 수 있다.

그림 2. 영양관련 지식 습득 매체



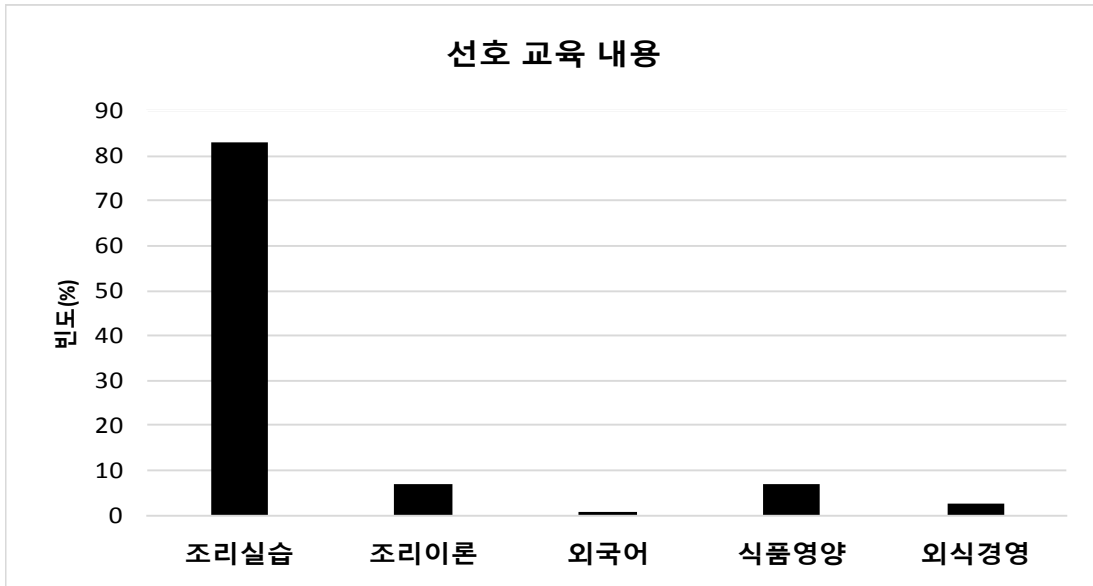
4. 영양교육 요구도

1) 선호하는 교육 내용

조사대상자의 선호하는 교육 내용에 대한 조사 결과는 <표 13>과 같다. 교육 선호도에 대한 응답 중 '조리실습 교육'이 82.9%의 높은 결과로 높은 선호도가 나타났고, '조리이론 교육' 7.1%, '식품영양 교육' 6.8%, '외식경영 교육' 2.5%, '외국어 교육' 0.7%로 낮은 결과가 나타났다.

이정애(2013)의 4년제 조리전공 대학생들을 대상으로 한 조리교육 만족도 및 요구도에 관한 연구 중 저학년의 교육 선호도 조사 결과는 이론2, 실기8의 비율을 가장 많이 선택해 본 논문과 유사한 결과를 나타냈다. 또한 강경심(2009)의 조리실습에 대한 인식 조사를 기반으로 한 조리교육 활성화 방안 연구에서도 조리과에 재학하고 있는 학생들은 조리실습에 흥미가 있고 조리실습에 대한 학습 요구도가 높게 나왔으므로 본 논문과 유사한 결과라 볼 수 있다.

그림 3. 선호하는 교육 내용



2) 영양관련 교육 필요의 희망교육 내용 및 불필요 이유

조사대상자의 영양관련 교육 필요성에 대하여 조사한 내용은 <표 14>와 같다. 영양교육 필요성에 대한 응답 중 '필요하다' 92.2%로 90%이상의 높은 결과가 나왔다. 이러한 결과는 조사대상자들이 조리기술 발전을 최우선으로 요구하고 있으나 영양과 관련된 지식도 함께 습득하는 것을 원한다는 결과라고 할 수 있다.

영양교육이 필요하다고 응답한 조사대상자들 중 희망하는 영양교육의 내용에 대한 조사 결과를 보면, '실습 영양정보' 48.3%, '식재료 영양정보' 26.6%, '조리 방법' 14.3%, '개념/목적정리'순으로 결과가 나타났는데, 실습과 관련도가 높은 영양관련 지식 요구도가 가장 높게 나타났고, 실습과 관련도가 낮은 '개념/목적정리' 지식 요구도는 낮게 나타났다. 마지막으로, 영양교육이 필요하지 않다고 응답한 조사대상자들의 결과를 보면 '조리능력 우선' 31.8%로 가장 높게 나타났다.

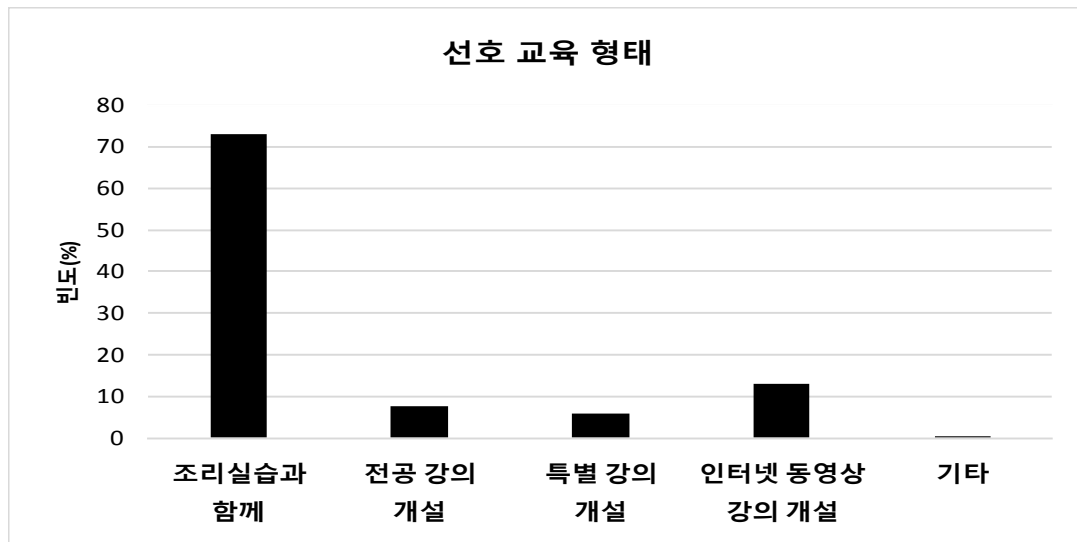
표 14. 영양관련 교육 필요의 희망교육 내용 및 불필요 이유

| 구분 | | N | 비율(%) |
|-----------------|----------|-----|-------|
| 영양관련 교육 필요성 | 예 | 259 | 92.2 |
| | 아니오 | 22 | 7.8 |
| 희망하는 영양교육 내용 | 개념/목적정리 | 28 | 10.8 |
| | 실습영양정보 | 125 | 48.3 |
| | 식재료영양정보 | 69 | 26.6 |
| | 조리방법 | 37 | 14.3 |
| | 기타 | 0 | 0.0 |
| 불필요 이유 | 관심없음 | 6 | 27.3 |
| | 조리와 영양별개 | 6 | 27.3 |
| | 수업 이해 불가 | 2 | 9.1 |
| | 조리 능력 우선 | 7 | 31.8 |
| | 기타 | 1 | 4.5 |

3) 선호하는 영양교육 형태

조사대상자의 선호하는 영양교육 형태는 <표 15>와 같다. 선호하는 교육형태의 대한 응답 중 '조리 실습과 함께' 73%, '인터넷 동영상 강의 개설' 13.2%, '전공 강의 개설' 7.5%, '특별 강의 개설' 6.0%, '기타' 0.4%로 실습 교육과 함께 교육을 수강하는 것을 가장 선호하였고, 다음으로 인터넷 교육 수강이 높게 나타났다. 이러한 결과는 앞서 본 결과와 같이 조사대상자들은 이론 교육 보다 조리 실습 교육을 선호하기 때문에 나타나는 결과라 할 수 있고, 인터넷 매체 발달과 스마트폰 사용 증가와 코로나19로 인하여 학생들이 비대면 수업에 익숙해졌기 때문에 인터넷 동영상 강의 선호도가 조리 실습 다음으로 높게 나온 결과라고 생각된다.

그림 4. 선호하는 영양교육 형태



5. 영양을 생각한 음식조리, 영양관심, 영양지식 필요성, 영양지식 점수간의 상관관계

영양을 생각한 음식조리, 영양관심, 영양지식 필요성, 영양지식 점수간의 상관관계를 알아보기 위하여 Pearson의 상관관계분석을 실시하였으며 그 결과는 <표 15>와 같다. 영양을 생각한 음식 조리는 영양관심과 영양지식 필요성에 유의한 양의 상관관계가 나타났으며($p < 0.01$), 영양지식 점수에는 상관관계가 나타나지 않았다. 영양관심은 영양을 생각한 음식조리, 영양지식 필요성과 영양소 지식점수와 유의한 양의 상관관계가 나타났으며($p < 0.01$), 조리 지식점수와 위생 지식점수에는 상관관계가 나타나지 않았다. 영양지식 필요성은 영양을 생각한 음식조리, 영양관심에 유의한 양의 상관관계가 나타났으며($p < 0.01$), 영양지식 점수에는 상관관계가 나타나지 않았다. 영양소 지식점수는 영양관심, 조리 지식점수, 위생 지식점수와 양의 상관관계가 나타났으며($p < 0.01$), 영양을 생각한 음식조리, 영양지식 필요성과는 상관관계가 나타나지 않았다. 조리 지식점수는 영양소 지식점수, 위생 지식점수에 유의한 양의 상관관계가 나타났으며($p < 0.01$), 영양을 생각한 음식조리, 영양관심, 영양지식 필요성과는 상관관계가 나타나지 않았다. 위생 지식점수는 영양소 지식점수, 조리 지식점수에 유의한 양의 상관관계가 나타났으며($p < 0.01$), 영양을 생각한 음식조리, 영양관심, 영양지식 필요성에는 유의한 상관관계가 나타나지 않았다.

이와 같은 결과는 영양에 대한 관심은 영양을 생각한 음식조리와 영양지식 필요성과 상관관계를 보인다는 것을 나타내고, 각 영양관련 지식들 간의 상관관계가 있음을 나타낸다.

표 15. 영양을 생각한 음식조리, 영양관심, 영양지식 필요성, 영양지식 점수간의 상관관계

| 구분 | 영양을 생각한 음식조리 | 영양관심 | 영양지식 필요성 | 지식점수 (영양소) | 지식점수 (조리) | 지식점수 (위생) |
|--------------------|--------------------|--------|-------------|---------------|--------------|--------------|
| 영양을 생각한 음식조리 | 1.000 | | | | | |
| 영양관심 | .287** | 1.000 | | | | |
| 영양지식 필요성 | .244** | .413** | 1.000 | | | |
| 지식점수 (영양소) | .009 | .192** | .049 | 1.000 | | |
| 지식점수 (조리) | .084 | .039 | -.101 | .373** | 1.000 | |
| 지식점수 (위생) | .107 | .090 | -.015 | .390** | .382** | 1.000 |

*p<0.05, **p<0.01

V. 결론 및 제언

본 연구는 제주지역 조리 전공 대학생들의 영양인식과 영양지식 수준을 파악하고, 조리 전공 대학생들의 영양교육 요구도를 이해함으로써, 학생들의 영양지식 향상과 바람직한 교육 방법을 제시하여 효과적인 영양관련 교육을 위한 기초자료로 활용하고자 실시되었다.

조사에 이용한 설문지는 선행연구의 자료를 바탕으로 연구목적에 맞게 수정·보완되어 제주 지역 조리 전공 대학생 281명을 대상으로 2021년 6월 1일부터 2021년 6월 30일까지 조사를 실시하였으며, 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 학생들에게 자격증 취득과 영양 교육의 효과는 영양에 대한 관심을 높게 만들 수 있고, 현장 조리 경험도 학생들에게 영양 관심에 대한 긍정적인 효과가 있다는 것이 나타났다. 그리고 1학년보다 2학년이, 현장 조리경험이 있고, 영양교육 이수한 조사대상자가 영양을 생각하며 조리를 하는 것으로 나타났다.

2. 현장 조리경험이 있는 응답자는 영양을 고려하여 음식을 섭취하는 비율이 높은 반면, 현장 조리경험이 없는 응답자는 영양을 고려하지 않고 섭취하는 비율이 높게 나타나 다소 차이를 보였다. 영양에 대한 관심, 음식 제조 시 영양에 대한 인식 및 조리사의 영양지식 필요성의 결과도 조리 현장 경험을 했던 응답자는 그렇지 않은 응답자 보다 유의적으로 높은 결과가 나타났다. 이러한 결과는 현장 조리 실무 경험은 조리 기술의 발전, 현장 적응력 등을 높여주기도 하지만 학생들의 영양관련 지식에 관한 중요성을 느끼는 데에도 도움을 준다고 볼 수 있다.

3. 음식 조리 시 중요하게 생각하는 요소에서는 음식의 맛, 음식의 외관, 음식의 영양 순으로 중요도가 나타났다. 조리는 우선적으로 사람의 몸에 이롭게 만드는 목표를 가지고 있으므로, 학생들이 이러한 요소를 균형적으로 생각할 수 있도록 교육을 할 필요성이 있다.

4. 학생들의 영양에 대한 인식은 높게 나타나지 않았으나, 조리사에게 영양지식의 필요성은 매우 높게 나타났다. 학생들의 대부분은 미래의 조리사가 될 것이므로 학생 때부터 영양인식의 개선이 필요하다고 사료된다.

5. 학생들의 영양지식 점수는 '조리' 2.77, '위생' 2.76, '영양소' 2.55점으로 영양소 항목의 정답률이 가장 낮게 나왔다. 즉, 학생들은 영양소 관련된 지식이 가장 낮으므로 영양소 교육의 강화 필요성을 나타낸다.

6. 조리 자격증을 취득한 학생들의 영양지식 점수는 모든 항목에 대해서 가장 높게 나타났다. 이러한 결과는 학생들에게 조리 자격증 취득 관련 교육은 영양관련 지식 증가에도 도움을 준다는 것을 나타낸다.

7. 학교에서는 1, 2학년 대상으로 영양과 관련된 수업을 진행하고 있지만 학생들의 영양관련 지식 습득매체를 조사한 결과, '학교에서 영양지식을 얻는다'는 비율은 '인터넷에서 얻는다'는 비율보다 상대적으로 낮게 나타났다. 대부분의 학생들은 학교에서보다 인터넷에서 본인들에게 도움이 되는 영양관련 지식을 습득하고 있다는 것을 말한다. 즉, 학교에서는 학생들에게 필요한 적절한 교육을 못하고 있다는 것을 나타낸다고 할 수 있다.

8. 학생들의 교육 선호도에 대한 응답 중 '조리 실습 교육'이 82.9%로 가장 높게 나타났고, 선호하는 영양교육의 형태도 '조리 실습과 함께' 라는 응답이 73%로 가장 높게 나타났다. 조리 실습과 관련도가 높은 '실습 영양정보'(48.3%), '식재료 영양정보'(26.6%), 조리방법(14.3%)지식 요구도가 순서로 높게 나타났고, '개념/목적정리'(10.8%)같은 실습과 관련도가 낮은 영양관련 지식 요구도는 낮게 나타났다. 마지막으로, 영양교육이 필요하지 않다고 응답한 조사대상자들의 결과를 보면 '조리능력 우선' 31.8%로 가장 높게 나타났다. 이러한 결과는 학생들은 이론교육 보다 조리실습 교육을 선호하기 때문에 나타나는 결과라 할 수 있으므로, 조리실습을 기반으로 한 영양교육을 해야 된다고 할 수 있다.

본 연구의 제언은 다음과 같다.

1. 조리전공 학생들의 영양지식 및 경쟁력 향상을 위해 대학에서는 실습과 관련된 영양교육의 개발이 필요하며, 우선적으로 학생들의 영양인식 개선을 위한 다양한 방법들이 필요하다고 사료된다.

2. 교수자가 조리 실습수업을 실시 할 때 실습과 관련된 영양지식을 학생들에게 알려주는 것이 효과적인 영양교육 방법이라 사료되므로, 그러기 위해서는 교수자들의 영양교육에 대한 인식과 영양지식 수준 및 영양교육 요구도에 대한 연구 등이 필요하다.

3. 본 연구의 결과는 연구대상을 제주지역 조리학과 학생들을 대상으로 하였기 때문에 우리나라 조리전공 학생을 대상으로 한 연구 자료로 일반화하는 데는 제한점을 가진다. 또한 제주지역 조리학과는 2년 과정으로 진행되고 있으므로, 타 지역의 3,4년제 조리학과 및 조리 고등학교 학생들을 대상으로 후속연구를 시도

한다면 조리전공 학생들을 위한 맞춤형 영양교육자료 개발을 위한 초석이 될 것
이라 사료된다.

VI. 참고문헌

1. 김미옥, 오창환. (2003). 패밀리 레스토랑 고객의 메뉴 영양정보에 관한 인식 연구. 한국식생활문화학회지, 18(3), 270-278.
2. 김현철. (2018). 조리교육에 대한 수요조사에 관한 연구: 실무자경험을 중심으로. 한국조리학회지, 24(6), 33-41.
3. 나경하. (2005). 외식조리 교과과정 만족도 연구 (국내석사학위논문). 경기대학교 대학원, 서울.
4. 박금미. (2005). 어린이집 교사들의 영양지식과 영양교육에 대한 인식 조사연구. 대한지역사회영양학회지, 10(6), 920-929.
5. 오상효. (2017). 호텔 조리사의 건강식에 대한 인식과 메뉴개발 현황 및 방안 (국내석사학위논문). 한경대학교, 경기도.
6. 이경용, 강근옥. (2015). 조리전공 대학생들의 학업 기대요인 및 만족도 평가. 한국외식산업학회지, 11(2), 31-40.
7. 이정애. (2013). 조리교육 만족도 및 요구도에 관한 연구: 4년제 조리전공 대학생들을 중심으로. 한국조리학회지, 19(4), 77-93.
8. 이정애, 김충호. (2013). 조리교육 현황과 발전 방안 연구. 한국조리학회지, 19(5), 280-295.
9. 임주희. (2017). 보육교사의 영양지식 및 영양교육 실태와 요구도 연구 (국내

석사학위논문). 연세대학교 교육대학원, 서울.

10. 윤원정. (2008). 어머니의 유아기 자녀 식생활관리 실태와 급식 및 영양교육에 대한 요구 (국내석사학위논문). 경원대학교 교육대학원, 경기도.
11. 점미선, 김남희. (2011). 유아교육기관에서의 영양교육 실태 및 요구 조사. 생태유아교육연구, 10(2), 131-154.
12. 정원우. (2021). 코로나19 상황에서 심리적 및 사회적 요인이 식생활 변화에 미친 영향 (국내석사학위논문). 중앙대학교 교육대학원, 서울.
13. 한양희. (2008). 전주·완주 초등학교 교사의 영양교육에 대한 인식 (국내석사학위논문). 원광대학교, 전라북도.
14. 최재연. (2020). 코로나-19(COVID-19)로 인한 사회적 위험이 소비심리와 HMR 구매패턴에 미치는 영향. (국내석사학위논문). 연세대학교 생활환경대학원, 서울.
15. 김희동. (2008). 4년제 조리교과과정에 관한 현황과 개선방향에 대한 탐색적 연구. (국내석사학위논문). 영산대학교 대학원, 경상남도.
16. 나영선, 정재홍, 강종현, 이정훈. (1999). 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구. 안산공과대학 호텔조리과, 경기도.
17. 이가희. (2013). 조리교육기관의 교육 서비스 품질이 교육성과에 미치는 영향에 관한 연구. (국내석사학위논문). 경희대학교 대학원, 서울.
18. 김유림. (2021). 제주지역 성인들의 영양지식과 식생활 라이프스타일이 온라인 식품 구매에 미치는 영향. (국내석사학위논문). 제주대학교 교육대학원, 제

주도.

19. 원하나. (2010). 서울과 울산지역 여대생의 식습관 및 영양지식 비교. (국내 석사학위논문). 한양대학교 교육대학원, 서울.
20. 이종현, 류경. (2006). 고등학교 급식 조리종사원의 영양지식과 영양교육 경험과의 관계 연구. 동아시아식생활학회지, 16(6), 777-786.
21. 김도연, 박수연, 김윤정, 오경원. (2021). 2019년 우리나라 성인의 비만 유병 현황 및 관련 요인. 질병관리청, 10, 1-5.
22. 김미현. (2019). 성인 남자에서 영양교육 경험에 따른 영양소 섭취 상태와 대사성 위험(2016~2017년 국민건강영양조사 자료를 이용하여). 한국식품영양학회지 32(3), 251~258.
23. 신원성. (2012). 조리고등학교 학생들의 조리교육 만족도가 진로결정에 미치는 영향: 서양조리교육을 중심으로. (국내석사학위논문). 남부대학교 교육대학원, 광주.
24. 변경숙, 조영대, 김창섭. (2012). 조리 관련학과 교과과정 개설현황 및 외식호텔조리산업계열 2012 교육과정 개발. 한국관광학회지, 27(4), 271-296.
25. 강경태. (2016). 조리 관련 학과 선택 요인과 만족도에 관한 연구. (국내석사학위논문). 경기대학교 관광전문대학원, 서울.
26. 김현정. (2010). 경남지역 고등학교 급식조리종사원의 직무 실태 및 교육요구도 분석. (국내석사학위논문). 경남대학교 교육대학원, 마산.
27. 이명숙. (2010). 교육환경과 강의법이 외식·조리관련 학원생들의 학습만족도

에 미치는 영향 : 대구·경북지역 중심으로. (국내석사학위논문). 위덕대학교 대학원, 경주.

28. 이미지. (2012). 대전지역 영양(교)사의 학교 영양교육에 대한 인식 및 요구도 분석 연구, (국내석사학위논문). 배재대학교 교육대학원, 대전.

29. 경민숙. (2013). 전국 영양교사의 학교 영양교육에 대한 인식 및 요구도 분석, (국내석사학위논문). 배재대학교 교육대학원, 대전.

30. 박은정. (2018). 조리교육기관의 교육환경이 학습만족도와 교육성취도에 미치는 영향 연구, (국내석사학위논문). 한성대학교 경영대학원, 서울.

31. 장명희. (2005). 조리교육의 운영 실태와 체계적인 조리인력 양성 방안, 한국조리학회지, 11(2), 48-66.

32. 강경심. (2011). 조리 실습 교육에 대한 고등학생, 대학생, 교사의 인식 수준 비교 연구, 한국생활과학회지, 20(2), 475-485.

33. 이아라. (2016). 조리실습에 대한 중요도 및 만족도 조사를 통한 조리교육의 활성화 방안 -부산지역 조리과대학생 중심으로, (국내석사학위논문). 남부대학교 교육대학원, 광주.

34. 학교 영양교육 경험유무에 따른 초등학생들의 영양지식·식행동 및 영양교육에 관한 인식조사, (국내석사학위논문). 경희대학교 교육대학원, 서울.

35. 한국산업인력공단(2020). 조리기능사 출제기준.

36. 한국민족대백과. <http://encykorea.aks.ac.kr/>

Abstract

A Study on Recognition of Nutrition, Level of
Nutrition Knowledge, and Need for Nutrition Education
for College Students Majoring in Culinary Arts
: Centered on college students majoring in culinary
arts in Jeju Area

Yun-Woo Ko

Department of Food Science and Nutrition, Graduate School
Jeju National University, Jeju, Korea

As the consumption level of consumers who consume food is increasing day by day as much as Korea's economic level has risen. As more people consume food, thinking about nutrition and health, the need for cooks with high standard of knowledge level according to the needs of consumers and industries is emerging. The purpose of this study is to provide data for improving the knowledge level of nutrition, improving competitive power, and providing effective educational method for the college students majoring in culinary arts in Juju area. A total of 300 copies were distributed to the undergraduates majoring in the culinary arts at the universities in Jeju area from June 1 to June 30, 2021, and

281 copies were used for analysis, excluding 19 copies of questionnaires for unreliable respondents.

From the result of this research above, it may be summed up as follows.

1. This study has found out that the interest in nutrition was 62.3% for those surveyed, but that the 'Intake considering nutrition' and 'Cooking considering nutrition' was lower, and in particular, the ratio of 'Nutrition of food' among the 'Main factors in cooking' was significantly lower than 'Taste of food' and 'Appearance of food'.

2. As a result of analyzing the cook's need for nutrition knowledge, this study has shown that more than 90% of the respondents said they 'Needed nutrition knowledge for the cook', and mean value of nutrition-related knowledge of the those surveyed was 8.07 scores (full 15 scores), showing about half the percentage of correct answers. In addition, this study has found out that the scores for 'Nutrition' among the question items was the lowest compared to the 'Hygiene' and 'Culinary arts'.

3. Currently, the department of culinary arts at the universities in Jeju area is conducting the nutrition-related classes such as food hygienics, food science, and theory and practice of experimental cookery, nutrition, etc. But as a result of investigating the 'Media to gain nutrition-related knowledge' of the those surveyed, this study has shown that 'Internet' was the highest at 61.2%, while 'School' significantly low at 14.9%.

4. The 'Preference of education' for those surveyed was 'Culinary practice education' at 82.9%, and 'Food nutrition education' was very low at 6.8%. However, as a result of examining the 'Need for nutrition-related education', the 'Necessary' was very high for the nutrition-related education at 92.2%. In addition, the content of 'Including culinary practice' for 'Education type' was the main one, followed by

'Internet video lecture' at 6.0%, 'Major lecture' at 7.5%, and 'Special lecture' at 6.0%, and 'Others' at 0.4% in order.

When all the studies were combined, students majoring in culinary arts in Jeju Area felt that nutrition knowledge was very necessary for cooks even if they did not consider individual nutrition important, and they wanted to receive nutrition education related to culinary practice as content and method of nutrition education. This study has found out that schools offer nutrition-related classes, but students' nutrition knowledge scores were low, and nutrition knowledge gained from schools was also low.

To conclude, through the analysis of the needs of students majoring in culinary arts, this researcher can suggest the recognition of nutrition, and need for nutrition education to improve nutrition knowledge, and basic data on the educational method of effective nutrition. Accordingly, this researcher considers it as changes in educational programs are needed because students majoring in culinary arts must become cooks who must meet the needs of various consumers, and above all, the importance of nutrition education, which is highly related to culinary arts, needs to be further strengthened.

**조리 전공 대학생들의 영양에 관한 인식과 영양지식 수준
및 영양 교육 요구도에 대한 연구: 제주지역 조리 전공
대학생들 대상으로**

안녕하십니까?

바쁘신 중에도 귀한 시간을 내주셔서 감사합니다.

본 설문지는 제주지역 전문대학교 조리학과 학생들을 대상으로 조리 전공 대학생들의 영양에 관한 인식과 영양지식 수준 및 영양 교육 요구도에 관한 연구를 수행하기 위한 목적으로 개발되었습니다.

이 설문지는 무기명으로 작성되며 답변하신 내용은 본 연구 이외의 다른 목적으로 사용되지 않을 것을 약속드립니다. 설문 내용을 잘 읽어보시고, 빠짐없이 성실한 답변 부탁드립니다.

문의사항이 있으시면 아래 메일로 연락주시기 바랍니다. 감사합니다.

2021년 6월

제주대학교 일반대학원 식품영양전공
고윤우(kyu3943@naver.com)

I. 다음은 일반적 사항입니다. 해당란에 √ 표 해주시기 바랍니다.

1. 귀하의 성별은?

- ① 여 ② 남

2. 귀하의 학년은?

- ① 1학년 ② 2학년

3. 현재 조리 관련 자격증을 소지하고 있습니까?

- ① 예 ② 아니요

4. 조리 관련 아르바이트 및 현장경험이 있습니까?

- ① 예 ② 아니요

5. 영양관련 교육을 이수한 경험이 있습니까?

- ① 예 ② 아니요

II. 영양인식에 관한 내용입니다. 적합한 곳에 √ 표 해주시기 바랍니다.

1. 영양에 대해 관심을 갖고 있습니까?

- ① 예 ② 아니요

2. 조리 실습 수업 때나 개인적으로 음식을 만들 때 영양에 대해 생각 하십니까?

- ① 예 ② 아니요

3. 영양을 고려하여 음식 섭취를 하십니까?

- ① 예 ② 아니요

4. 음식을 만들 때 가장 중요하게 생각하는 점은 무엇입니까? (복수선택 가능)

- ① 음식의 외관 ② 음식의 맛 ③ 음식의 영양 ④ 기타 :

III. 영양지식에 관한 내용입니다. 적합한 곳에 √ 표 해주시기 바랍니다.

1. 본인의 영양지식 수준은 어느 정도라 생각되십니까?

- ① 최상 ② 상 ③ 중 ④ 하 ⑤ 최하

2. 조리사에게 영양지식은 필요하다고 생각 하십니까?

- ① 당연히 필요하다 ② 어느정도 필요하다 ③ 필요없다 ④ 모르겠다

3. 영양관련 지식은 어디서 가장 많이 얻고 있습니까?

- ① 책/잡지 ② TV나 라디오 ③ 인터넷 ④ 학교 ⑤ 기타 :

4. 아래 표의 내용이 옳으면 O, 틀리면 X, 모르면 △에 표시해 주십시오.

| | 질문 | O | X | △ |
|-----|--|---|---|---|
| 영양소 | 1. 체내에서 에너지를 발생하는 영양소는 탄수화물, 지질, 단백질, 비타민이다. | | | |
| | 2. 콜레스테롤은 해로운 물질로 우리 몸에는 필요가 없다. | | | |
| | 3. 수분은 영양소가 맞다. | | | |
| | 4. 비타민 D가 결핍되면 야맹증이 발생한다. | | | |
| | 5. 무지방 우유는 일반 우유에 비해 칼슘함량이 낮다. | | | |
| 조리 | 6. 식품은 조리법에 따라서 영양가가 달라진다. | | | |
| | 7. 콩나물을 데칠 때 식초를 넣어서는 안 된다. | | | |
| | 8. 당근에 많이 함유되어있는 비타민C 흡수를 높이기 위해선 기름에 볶아 먹는 것이 좋다. | | | |
| | 9. 나트륨섭취를 줄이기 위해선 식었을 때 보다는 뜨거울 때 간을 하는 것이 효과적이다. | | | |
| | 10. 올리브유는 발화점이 높아 튀김요리에 적합하다. | | | |
| 위생 | 11. 식재료를 냉동실에 보관하면 미생물들이 사멸되므로 쉽게 부패되지 않는다. | | | |
| | 12. 식재료를 해동시킬 때 미온수에서 해동하는 방법이 가장 좋다. | | | |
| | 13. 감자에 싹이 난 경우 그 부위만 도려내고 조리해 사용한다. | | | |
| | 14. 육류, 계란과 같은 가금류에서 유발될 수 있는 식중독균은 살모넬라균이다. | | | |
| | 15. 도마 사용 시 교차오염을 주의해야 하므로 육류 조리 후 야채 조리해 사용한다. | | | |

IV. 영양관련 교육 요구도 조사입니다. 적합한 곳에 √ 표 해주시기 바랍니다.

1. 가장 선호하는 교육 내용은 무엇입니까?

- ① 조리 실습 교육
- ② 조리 이론 교육
- ③ 외국어 교육
- ④ 식품영양 교육
- ⑤ 외식경영 교육

2. 조리학과 학생에게 영양관련 교육이 필요하다고 생각이 드십니까?

- ① 예 ② 아니요

☞ 위의 질문에 “예”라고 답한 경우 3번, “아니요”라고 답한 경우 4번 물음에 답해주시시오.

3. 영양교육이 필요하다면 어떤 내용을 다루었으면 좋겠는지 가장 원하는 것을 고르시오.

- ① 영양 개념, 목적에 관련된 내용
- ② 조리 실습 음식과 관련된 영양정보
- ③ 식재료에 관한 영양정보
- ④ 조리 방법에 따른 영양정보
- ⑤ 기타 :

4. 영양교육이 “필요없다” 라는 생각이 든다면 그 이유가 무엇입니까?

- ① 평소 영양에 관한 관심이 없어서
- ② 조리와 영양과는 별개라고 생각이 들어서
- ③ 현재 영양관련 수업이 이해가 안 되어서
- ④ 조리 능력 향상이 우선이라 생각이 들어서
- ⑤ 기타 :

5. 영양관련 교육은 어떤 형태로 가장 받고 싶습니까?

- ① 조리 실습과 함께
- ② 전공강의 개설
- ③ 특별강의 개설
- ④ 인터넷 동영상강의 개설
- ⑤ 기타 :