

국내 최초로 천만 영화 세 편을 제작하는 등 영화계에서 독보적인 위치를 확보한 원동연 동문은 “이제는 상업적인 것에만 그치지 않고 메시지를 담고 싶다”고 말한다.



대학주보

무용대 외부 통로, 백스테이지로 이용?

하시언 기자 hse0622@khu.ac.kr

【서울】무용대학 공연장인 다목적홀에서 외부통로를 백스테이지로 사용해 학생이 불편을 겪고 있다. 백스테이지는 무대 뒤편에서 공연을 준비하고 대기하는 공간이다.

무용대는 다목적홀을 공연장으로 사용한다. 이곳에선 1년에 2번 발표회와 졸업 작품 공연이 열린다. 전공선택 수업이 열리기도 하고 공연 연습 목적으로 자주 사용된다.

하지만 다목적홀 내부에 백스테이지가 없어 외부통로를 대기 공간으로 사용하고 있다. 다목적홀 외부 통로는 야외로 폭이 좁아 비가 오면 비와 바람이 바로 들이닥친다. 또한 겨울 공연 시, 무용 특성상 얇은 의

상을 입은 학생에게 좋지 못한 조건이다.

무용학부 장정아(무용학 2022) 회장은 “외부 통로에서 무대까지 돌계단으로 이동해야 하는 구조인데, 비와 눈 때문에 토슈즈를 신거나 맨발로 공연한 학생이 미끄러지는 사고가 발생했다”고 말했다. 또한 “외부통로에서의 의상 노출도 부담된다”며 “얇은 옷을 입은 출연자들은 감기에 걸리기도 했다”고 설명했다.

무대에 입장하기 위해 커튼이 아닌 외부통로 출입문을 열어야 하는 구조 또한 학생 불편을 초래하고 있다. 커튼으로 출입하는 일반적인 백스테이지와 달리 출입문을 열고 닫아야 하기 때문에 출연진 스스로 입·퇴장하기 어려운 상황이다. 장



무용대 다목적홀의 외부통로를 백스테이지로 이용하고 있다.

회장은 “문을 스태프들이 직접 열고 닫아야 해 출연진 스스로 입·퇴장이 불편하다”며 “출연진과 관객

모두 무대에만 집중할 수 있는 환경이 갖춰졌으면 좋겠다”고 말했다. 무용학부 김은정 실장은 “한국무

용처럼 길이가 긴 의상을 입은 학생의 경우 의상이 오염될 수 있고, 백스테이지가 외부에 있어 건강에도 영향을 줄 수 있을 것”이라고 말했다. 또한 “가림막이나 벽 설치가 불가하다면 현 위치보다 폭이 넓은 반대편 외부통로로 바꾸는 방안을 고려해 볼 수 있을 것”이라고 말했다.

총무관리처 손용기 처장은 “무용대 백스테이지가 부실한 사실은 이전부터 인지하고 있지만 벽을 설치하는 것은 건축법상 불법이며 가림막 설치하는 인허가를 받아야 한다”고 설명했다.

총무관리처 한덕영 부처장은 “해당 건에 대해 내부 논의 중”이라며 “자세한 개선 방안은 무용대 측과 협의를 통해 결정해야 할 것”이라고 말했다.

국제 학식 위생 만족도 상승, 재방문은 ‘가격’과 ‘거리’ 때문

조병연 기자 choby0309@khu.ac.kr

【국제】총무팀에서 진행한 학생회관 식당 만족도 조사 결과가 작년에 비해 전반적으로 상승했다. 작년부터 지적됐던 식당 위생 만족도 또한 개선됐다.

국제캠 학생식당 위생 문제는 작년부터 꾸준히 제기됐다. 현재 국제캠 학생식당 업체 ‘리앤이라마피네’는 학생회관, 제2기숙사 식당 두 곳을 위탁 운영 중이다. 지난해 학생회관 식당에선 ‘벌레탕’ 사건이 발생했다. 제2기숙사 식당에선 작년 2학기에 나사, 비닐, 케이블타이 등이 발견된 바 있다. 문제가 끊이지 않자 리앤이라마피네 측은 작년 11월 학교 측에 개선안을 제출했다.

학생회관 식당을 관리하는 총무팀은 작년 11월과 지난 5월, 교내 구성원 대상으로 학생회관 식당 만족도 조사를 진행했다. 두 조사 모두 총점은 100점으로, 총무팀에 따르면 총점이 57점이었던 작년 조사 결

최근 두 번의 학생회관 학식 만족도 조사 항목 중 일부 문항 점수 비교

분류	문항	조사 시기	
		2023-2	2024-1
식당위생 (5점 만점)	식당 홀 위생	3.33	3.46
	조리원 위생	3.69	3.93
	식기류 위생	3.19	3.78
	위생 개선 정도	2.25	3.60
식사품질 (5점 만점)	메뉴 구성 다양성	2.82	3.28
	가격대비 만족도	2.31	3.48
	식단 영양 구성 및 조화	2.41	3.53
식당 서비스 (5점 만점)	배식 속도	3.12	3.89
	식단 정보 제공	3.50	3.59
	팝업텔리 만족도	3.09	3.37
만족도 (10점 만점)	재방문 의사 및 추천 정도	5.06	6.47

*재방문 의사 및 추천 정도 문항(10점 만점)을 제외한 모든 항목은 5점 만점임

〈자료제공: 국제 총무관리처〉

*2024-1 문항 중 ‘가격대비 만족도’와 ‘재방문 의사 및 추천정도’ 문항 점수는 관련 항목들의 평균값임
-2024-1 문항 중 ‘가격대비 만족도’ 점수는 ‘가격대비 음식의 질’과 ‘가격대비 음식의 양’ 점수의 평균값
-2024-1 문항 중 ‘재방문 의사 및 추천 정도’ 점수는 ‘재방문 의사’와 ‘추천 정도’점수의 평균값

과보다 지난 5월에는 69.5점으로 상승했다. 다만 두 조사의 설문 문항과 문항별 점수 비율이 일부 다른 점을 고려해 우리신문은 총무팀으

로부터 받은 두 설문 결과의 일부 문항 평균 점수를 비교·분석했다.

작년 조사와 이번 조사에는 각각 108명, 147명이 참여했다. 두 조사

모두 설문 문항은 식당 위생, 식사 품질, 식당 서비스, 만족도 총 4개의 분야로 구성됐다. 식당 위생 분야는 ▲식당 홀 위생 ▲조리원 위생 ▲식

기류 위생, ▲위생 개선 정도, 식사 품질 분야는 ▲메뉴 구성 다양성 ▲가격대비 만족도 ▲식당 영양 구성 및 조화, 식당 서비스 분야는 ▲배식 속도 ▲식단 정보 제공 ▲팝업텔리 만족도, 만족도 분야는 ▲재방문 의사 및 추천 정도다. 위 11개 문항은 두 번의 조사에서 문항 내용이 비슷해 비교가 가능했다.

식사 품질 분야 증가치가 가장 높았다. 세 문항(메뉴 구성 다양성, 가격대비 만족도, 식당 영양 구성 및 조화)은 모두 작년 평균 점수는 5점 만점에 2점대였지만, 이번 조사 결과 평균 점수가 모두 3점을 넘었다. 특히 가격대비 만족도는 이전 조사보다 1.17점 상승해 가장 많은 상승 폭을 보였다.

작년부터 문제 됐던 위생 분야 만족도(식당 홀 위생, 조리원 위생, 식기류 위생, 위생 개선 정도)도 지난 조사에 비해 모두 점수가 올랐다. 특히 이번 조사에서 위생 개선 정도 문항에 만점을 준 응답자의 비율은 44명으로, 전체 응답자의 30%에 달했다.

3면에 계속 →