

가사·실업계 고등학교 조리과 학생들의 교육과정 운영에 대한 인식 조사

강 경 심* (공주대학교 가정교육과 박사과정)

김 갑 영 (공주대학교 외식상품학과 교수)

교육부는 정책적으로 실업계 고등학교 학생들의 부적응을 해소하고, 산업 사회의 변화에 부응할 수 있는 방안 마련을 위한 여러 가지 노력을 기울이고 있다. 특성화 고등학교는 이러한 우리나라의 고등학교 교육에 대한 하나의 대안적인 모색으로, 고등학교 평준화 정책의 기초와 전체적인 고등학교 유형들을 전반적으로 유지하면서도 고등학교를 다양화·특성화하여 학생의 소질과 적성, 관심에 맞는 교육을 실시하고자 하는 새로운 시도라고 할 수 있다.

그러므로 본 연구에서는 특성화고등학교의 일환으로 운영되고 있는 가사·실업계 고등학교 조리과에서 재학하고 있는 학생들을 대상으로 조리과 교육과정 운영에 대한 의식을 조사함으로써, 조리과 교육에 대한 보다 구체적인 발전 방안을 제시해보고자 한다.

본 연구를 통해서 얻고자 하는 내용은 가사·실업계 고등학교 조리과 학생들의 학과 지원 동기 및 교육과정 운영, 현장실습 운영, 자격증 취득, 조리과 교육에 대한 요구 및 개선점 등에 관한 인식을 조사하는 것이다.

연구는 충남 천안시 병천면에 소재하는 고등학교 조리과 2학년 61명(남학생 30명, 여학생 31명)을 대상으로 하였으며, 2학기가 시작된 시점인 2005년 8월 23일에서 8월 31일까지 설문지 작성을 위한 기초 작업을 하였고, 9월 14일에서 9월 16일까지 설문지 투입을 하였다. 본 연구의 조사 도구로는 설문지가 사용되었으며, 61부를 회수하였고, spss version 11.0을 이용하여 빈도, 백분율을 구하고, 유의도 측정을 하기 위하여 χ^2 검증을 실시하였다.

연구 결과는 다음과 같다. 가사·실업계 고등학교 조리과 학생들은 소질 및 적성에 찾아서 조리과에 지원하게 되었고, 학과 지원에 대해 만족하고 있었으며, 교육과정 운영에 대해서 전문교과의 이론 교과와 실기 교과에 대해 대부분 만족하고 있었다. 또한 전문교과에 대한 흥미를 높이기 위해서 이론 교과에서는 다양한 학습 자료의 투입을, 실기 교과에서는 자세한 실습 지침서의 마련을 원하고 있었다. 현장실습은 자신의 진로 설계를 위한 탐색의 기회 제공을 위해 필요하다고 인식하고 있었고, 다양한 실습 프로그램이 제공되기를 원하고 있었다. 자격증 취득에 관한 인식 조사 결과 한식 및 양식조리기능사 자격증 취득을 가장 원하고 있었고, 자격증 취득을 위해 좀 더 체계적인 실기 지도와 더 많은 실기 수업시간이 확보되기를 원하고 있었다. 가사·실업계 고등학교 조리과 학생들은 상급학교에 진학이 수월해졌다는 데 가장 큰 보람을 얻고 있었으며, 학교 교육의 발전을 위해서는 전공 관련 현장실습 기회 확대 및 전공 관련 자격증 취득, 전공 관련 대학 진학 등이 우선되어야 한다고 인식하고 있었다.