

高等學校 家政科 教師와 學生의 家政科
教科內容에 對한 認識 및 活用
—調理實習單元을 中心으로—

朱 明 子* · 任 良 淳**

江原道 師任堂 教育院* · 江原大學校 師範大學 家政教育科**

Recognition and Application on the Curriculum of High School Home
Economics by Teachers and Students

—Centering on the Unit of Cooking Practice—

Choo, Myoung-Ja* · Im, Yang-Soon**

*Saimdang Education Academy Dept. of Home Economics Education, the Provincial Office of Education Kangwon
National University Kang-Won-Do*

Abstract

The purpose of this study is to find out problems through looking into the actual condition of management and the extent of application in cooking practice in High School Home Economics Education, and as a practical subject, to present some basic materials to contribute to accomplishing the object of High School Home Economics Education through trying to find a direction to enhance educational value.

The contents of this study are these : to study with a theoretical background character, object, and contents of Home Economics referring to related books and to investigate the actual condition of management, the extent of application to life of cooking practice unit, and standard of recognition of students and teachers about this subject and to find out rational and efficient method of management.

552 girl students and 72 home economics teachers in cities and counties in Kangwon-do were asked to answer the answer-sheet prepared.

The result of this study is summerized as follows.

1. Most of the respondents regard the characters and objects of Home Economics as a matter of basic education, education for life, and education for the wholeman, but they neglect the aspect of education for a course of this subject.

2. Among the contents of Home Economics, students are much interested in the Unit of preparing table, especially in cooking. Most of the teachers teach the cooking unit with only explanation without practice because of the lack of material and human resources.

3. Students have desire to do cooking practice, but the extent of application to their real life appears to be low.

4. It appears to be necessary that boy students as well as girl students should learn Home Economics as an education for preparation for managing housework.

5. Home Economics teachers are mostly satisfied with their teaching profession. But teachers who have been teaching for 3 or 5 years appear not to be satisfied with it.

6. Although Home Economics teachers can teach Cooking practice Unit with confidence, they usually do it with theory rather than with practice, and they evaluate it after practicing, but most of them do not add the result to the student's grade.

7. They use most of the cookers fixed on the standard list of High School Cooking Practice appliances, but they seldom use electric heating cookers.

According to the above result, we should take the following into account in order to improve problems shown below.

1) Contents of this subject should consist of definite ones so that students can find out their aptitude and ability.

2) Video materials for efficiency of cooking practice, guide books for cooking experiment, and tools for evaluation should be developed and distributed.

3) Boy students as well as girl students should learn Home Economics together.

4) The extent of application should be enhanced by developing concrete programs of Home Project.

5) Arrangement of the theories of preparing table management should be presented to each grade respectively so that, in addition to the scientific knowledge and function, education for how to see things and how to think should be emphasized.

6) It is required that contents should consist of materials for settling and developing traditional food culture.

7) Environment problems and welfare affairs of aged society as well as international affairs of the world food situation, and development and exploitation of new food resources should be dealt coherently in vocation and home economics education subjects of elementary, middle, and high school.

8) Each Home Economics teacher is required to spare time for his self-study on good condition, to be very good at contents of all spheres of practice in Home Economics, and to have confidence in teaching the subject.

9) The number of students in practice lesson should be limited to 20 to 30 in order to meet the need of the students.

10) A plan for establishing organization of school cooking practice should be discussed by regional groups.

11) A new design of cooking practice room which is available throughout the year should be made.

12) A study association of vocation and home economics should be established to provide teachers with information and opportunity of re-education, and to make and distribute teaching materials so that teachers may have leading abilities coping with internationalization and informationalization with up-to-date attitude.

13) Practical aspect of Home Economics should be emphasized, with which students are able

to choose life-information and to play a should consumer's role.

I. 序 論

1. 研究의 必要性 및 目的

家政科 教育은 家庭生活에 관한 基礎的 知識과 技術을 習得시켜 現在와 將來의 生活者로서 社會生活의 變化와 對應하여 家庭生活의 課題를 解決하는 能力을 기르고 家庭生活을 向上시키는 實踐教科教育이다.

그러나 高度의 産業發展은 教育에 대한 期待를 더욱 크게 하고 있음에도 불구하고 入試爲主의 高等學校 教育으로 家政科 教育은 많은 挑戰을 받고 있다. 家政教科의 母體가 되는 家政學은 家族의 幸福과 安寧을 위하여 家庭生活의 質을 向上시키는 것을 目的으로 하며 家庭生活和 密接한 관련이 있는 社會環境과의 相互作用에 關하여도 研究하여 地域社會, 國家, 人類의 福祉增進에 貢獻하는 것을 目的으로 한다.¹⁾

그러므로 本 研究에서는 高等學校 家政科 教科內의 調理實習單元의 意圖된 計劃에 대한 學生과 教師의 認識은 어떠한지, 調理實習單元의 運營實態와 活用度 調査로 實習單元 運營의 問題點을 糾明하고 實踐教科로서 教育의 價値를 높일 수 있는 方向을

摸索하여 教育目標 達成에 이바지할 基礎資料를 提示하는 데 있다.

2. 研究 問題

本 研究의 目的을 達成하기 위하여 파악하고자 하는 問題는 다음과 같다.

- 1) 高等學校 家政科 教科에 대한 學生과 教師의 認識
- 2) 高等學校 家政科 教科內의 調理實習單元의 運營實態
- 3) 高等學校 家政科 教科內의 調理實習單元의 生活에서의 活用
- 4) 家政科 教育을 위한 施設·設備 狀況과 利用
- 5) 高等學校 家政科 教科內의 調理實習單元의 運營 方案

II. 研究方法 및 節次

1. 調査對象 및 研究方法

1) 調査對象

江原道에 所在하는 高等學校에 在學中인 女學生과 高等學校에서 家政教科를 擔當한 教師를 對象으로 하였다.

〈표 1〉 일반 사항

학년별 학교 유형(학생군)						N(%)
학년별 학교유형	1학년	2학년	3학년	계		
여자고등학교	52(22.2)	93(39.3)	90(38.5)	235(42.6)		
남녀공학교등학교	99(39.6)	101(40.4)	50(20.0)	250(45.3)		
실업계고등학교	.	67(100.0)	.	67(12.1)		
계	151(27.4)	261(47.3)	140(25.4)	552(100.0)		

경력별 학교 유형(교사군)							N(%)
경력별 학교유형	3년미만	3년이상 5년미만	5년이상 10년미만	10년이상 15년미만	15년이상	계	
여자고등학교	7(28.0)	5(20.0)	8(32.0)	3(12.0)	2(8.0)	25(34.7)	
남녀공학교등학교	8(24.2)	3(9.1)	11(33.3)	5(15.2)	6(18.2)	33(45.8)	
실업계고등학교	4(28.6)	2(14.3)	4(28.6)	1(7.1)	3(21.4)	14(19.5)	
계	19(26.0)	10(14.0)	23(32.0)	9(13.0)	11(15.0)	72(100.0)	

2) 調査 道具

本 研究에 使用되어진 質問紙의 內容은 다음과 같이 構成하였다.

- (1) 環境變因
- (2) 家政教科에 대한 認識
- (3) 調理實習 單元の 運營 및 活用
- (4) 調理實習 單元の 發展의 方案

3) 資料 處理

環境變因은 百分率로 產出하고 家政教科에 대한 認識 및 活用, 調理實習 單元の 發展의 方案은 CHi-SQUARE로 有意度를 檢證하였다.

4) 研究 期間

1990. 3~1990. 9

Ⅲ. 結果 및 考察

1. 學生 對象 研究

1) 家政科 教科內容에 對한 認識 및 活用

(1) 家政科 教科內容에 對한 認識度

(표 2)에서와 같이 家庭生活과 관련된 문제 해결

을 할 수 있는 방법을 배운다는 35.3%, 家庭生活 향상을 위한 과학적 지식과 원리를 배운다에는 33.0%, 생활에 필요한 機能을 배운다에는 17.0%, 직업교육과 관련되는 교과로는 2.0%로 나타났다. 학년별로는 유의적인 차가 없는 것으로 나타났다.

1987년 김²⁾의 研究에서 家政科 教育은 生活에 必要한 機能을 배운다에 78.5% 보다 낮게 나타나 본 조사 결과와는 양상이 다르며 김³⁾의 研究에서는 家政科 教育의 職業 教育的 面은 1.4%로 본 조사와 비슷하다.

이러한 결과는 家政科 教科內容이 家庭生活 向上을 위한 科學的 知識과 原理 習得, 家庭生活과 관련된 問題를 해결할 수 있는 方法을 배우는 教科로 보는 비율이 비교적 높게 나타난 것은 家政科 教科 運營이 目標에 많이 도달하고 있음을 示唆한다.

(2) 家政科 教科 內容에 대한 關心度

家政科 教科內容中 關心이 높은 單元은 食生活이 가장 높고 衣生活, 家族生活, 家庭經濟 順이며 學年 別로 有意的인 差가 있는 것으로 나타났다.

이 결과는 김⁴⁾의 食생활 40.6%, 의생활 23.0%,

(표 2) 가정과 교과내용에 대한 인식도

N(%)

학년	내용	가정생활 향상을 위한 과학적 지식과 원리를 배운다.	건전한 생활이념과 올바른 인간형성에 관한 내용을 배운다.	가정생활과 관련된 여러 문제 해결을 할 수 있는 방법을 배운다.	조리, 수공예, 재봉등 생활에 필요한 기능을 배운다.	새로운 산업사회에 적용할 수 있는 직업교육내용을 배운다.	계
1		41(7.4)	22(4.0)	62(11.2)	24(4.3)	2(4)	151(27.4)
2		87(15.8)	34(6.2)	85(15.4)	47(8.5)	8(1.5)	261(47.3)
3		54(9.8)	14(2.5)	48(8.7)	23(4.2)	1(2)	140(25.4)
계		182(33.0)	70(12.7)	195(35.3)	94(17.0)	11(2.0)	552(100.0)

$\chi^2=10.68, P=0.382$

(표 3) 가정과 교과 내용에 대한 관심도

N(%)

학년	내용	가족생활	의 생활	식 생활	주 생활	가정경제	자수및편물	계
1		20(3.6)	26(4.7)	75(13.6)	2(0.4)	6(1.1)	22(4.0)	151(27.4)
2		29(5.3)	67(12.1)	108(19.6)	21(3.8)	8(1.4)	28(5.1)	261(47.3)
3		19(3.4)	33(6.0)	56(10.1)	20(3.6)	6(1.1)	6(1.1)	140(25.4)
계		68(12.3)	126(22.8)	239(43.3)	43(7.8)	20(3.6)	56(10.1)	552(100.0)

$\chi^2=29.51, P=0.001$

〈표 4〉 가정과 실습단원에 대한 흥미도

N(%)

내용 학년	옷만들기	음식만들기	수 놓 기	수 편 물	가정기기 다 루 기	계
1	6(1.1)	134(24.3)	.	9(1.6)	2(0.4)	151(27.4)
2	25(4.5)	208(37.7)	9(1.6)	13(2.4)	6(1.1)	261(47.3)
3	15(2.7)	110(19.9)	3(0.5)	6(1.1)	6(1.1)	140(25.4)
계	46(8.3)	452(81.9)	12(2.2)	28(5.1)	14(2.5)	552(100.0)

$\chi^2=14.35, P=0.073$

〈표 5〉 가정과 교육을 위한 시설, 설비 현황

N(%)

내용 지역	조리실습실이 있다.	조리실습실이 없다.	조리실습은 다 른 교실 사용	조리실습은 수 업교실 사용	기 타	계
시 지 역	135(24.5)	9(1.6)	7(1.3)	.	.	151(27.4)
읍·군지역	249(45.1)	.	8(1.4)	2(0.4)	2(0.4)	261(47.3)
면 지 역	132(23.9)	3(2.1)	2(0.4)	2(0.4)	1(0.2)	140(25.4)
계	516(93.5)	12(2.2)	17(3.1)	4(0.7)	3(0.5)	552(100.0)

$\chi^2=21.63 P=0.005$

〈표 6〉 학교 조리 실습 단원의 운영 방법

N(%)

내용 지역	교사의 설명	교 사 의 시범실습	부분실습	시 청 각 자료활용	家庭실습	계
시 지 역	120(21.7)	3(0.5)	24(4.3)	3(0.5)	1(0.2)	151(27.4)
읍·군지역	195(35.3)	5(0.9)	60(10.9)		1(0.2)	261(47.3)
면 지 역	95(17.2)	2(0.4)	38(6.9)	3(0.5)	2(0.4)	140(25.4)
계	410(74.3)	10(1.8)	122(22.1)	6(1.1)	4(0.7)	552(100.0)

$\chi^2=15.81, P=0.105$

가족생활, 3.3%와 같은 경향을 보였다.

(3) 家政科 實習單元에 對한 興味度

家政科 實習單元에 對한 興味度는 음식 만들기가 81.9%로 가장 높고, 옷만들기 8.3%, 수편물 5.1%, 가정기기 다루기 2.5%, 수놓기 2.2% 순으로 학년 별로 有意的인 差가 있는 것으로 나타났다.

2) 學校 調理 實習의 現況

(1) 施設·設備 現況

調理 實習室을 대부분 갖추고 있는 것으로 나타났다. 6년전 박⁵⁾은 전국을 상대로 여학생이 있는 상업고등학교 조리 실습실 보유 현황 조사에서는 51.6%였다.

(2) 調理 實習 單元의 運營 方法

調理 實習 單元의 運營 方法은 教師의 說明으로 運營하고 있는 경우가 74.3%, 부분실습은 22.1%, 교사의 시범실습 1.8%, 시청각 자료사용 1.1%, 家庭實習 0.5% 順이며 학교 소재지별로 有意的인 差가 없는 것으로 나타났다.

(3) 調理 實習에 對한 認識

학교 조리 실습이 생활에 도움을 주는 정도는 스스로 해 보고 싶은 의욕을 가지게 한다 61.4%, 새롭고 창의적인 것에 관심을 가진다 13.8%, 자신감을 갖게 해 준다 12.3%, 남을 돕고 이해하는 마음을 가진다 8.7%, 다른 사람을 기쁘게 한다 3.8%로

〈표 7〉 조리 실습에 대한 인식

N(%)

내용 학년	자신감을 가지 게 한다	해보고 싶은 의욕을 가지게 한다	새롭고 창의적 인 일에 관심 을 가진다	나 이외의 다 른 사람을 기 쁘게 한다	남을 돕고 이 해하는 마음을 가진다	계
1	14(2.5)	98(17.8)	29(5.3)	3(0.5)	7(1.3)	151(27.4)
2	34(6.2)	164(29.7)	23(4.2)	9(1.6)	31(5.6)	261(47.3)
3	20(3.6)	77(13.9)	24(4.3)	9(1.6)	10(1.8)	140(25.4)
4	68(12.3)	339(61.7)	76(13.8)	21(3.8)	48(8.7)	552(100.0)

$$\chi^2=22.28, P=0.004$$

〈표 8〉 학교 조리 실습의 유용성

N(%)

내용 학년	식품선택	식품의 성분변화	음식만들기	조리기구 선택과 취급	상차림및 식사예절	계
1	22(4.0)	97(17.6)	26(4.7)	6(1.1)	·	151(27.4)
2	53(9.6)	151(27.4)	42(7.6)	12(2.2)	3(0.5)	261(47.3)
3	26(4.7)	82(14.9)	18(3.3)	13(2.4)	1(0.2)	140(25.4)
계	101(18.3)	330(59.8)	86(15.6)	31(5.6)	4(0.7)	552(100.0)

$$\chi^2=9.70, P=0.286$$

〈표 9〉 가정에서 음식만들기 참여도

N(%)

내용 학년	나에게 일을 맡기지 않는다	할 줄 모른다는 생각에 하지 않는다	학교시간 때문 에 할 수 없다	하려고 해도 못하게 한다	과정이 복잡하고 정리가 귀찮아서 하기 싫다	계
1	9(1.6)	19(3.4)	78(14.1)	7(1.3)	38(6.9)	151(27.4)
2	20(3.6)	58(10.5)	124(22.5)	4(0.7)	55(10.0)	261(47.3)
3	4(0.7)	24(4.3)	88(15.9)	4(0.7)	20(3.6)	140(25.4)
계	33(6.0)	101(18.3)	290(52.5)	15(2.7)	113(20.5)	552(100.0)

$$\chi^2=20.32, P=0.009$$

나타났다. 이것으로도 건강한 사람, 자주적인 사람은 물론 창조적인 사람, 도덕적인 사람의 바탕 형성이란 제 5차 교육과정의 교육 목표는 조리 실습 단원을 통해 그 바탕이 형성될 수 있으며 이런 관점에서 이 단원의 중요성은 크다고 할 수 있다.

3) 學校 調理 實習의 生活에 活用度

(1) 學校 調理 實習의 有用性

학교 조리 실습 단원 운영에서 영향을 많이 받고 있는 내용은 식품의 성분 변화 59.8%, 식품 선택 18.3%, 음식 만들기 15.6%, 조리기구 선택과 취급

5.6%, 상차림 및 식사예절 0.7% 순으로 교과 단원 목표로 강조하는 식품의 성분 파악에 유용성을 높게 둔 것은 학교 수업의 성과라고 할 수 있다.

그러나 새로운 조리기구와 가공식품이 많이 보급되고 있으나 家庭에서 실습을 하는 기회가 적고 상차림과 식사예절을 체험하지 못하므로 학교 실습에서 함께 지도 되어야 한다.

(2) 家庭에서 음식만들기 참여도

〈표 9〉와 같이 학교 시간 때문에 할 수 없다 52.5%, 과정이 복잡하고 정리가 귀찮다 20.5%, 할 줄

〈표 10〉 학교 조리 실습의 활용도

N(%)

구분	내용	혼자서 해본다	어머니나 언니와 함께 해본다	가족들이 관심을 가지지 않는다	가족들이 관심을 가지고 격려해 준다	새로운 것을 요구한다	계	비고
학년별	1	55(10.0)	41(7.4)	29(5.3)	14(2.5)	12(2.2)	151(27.4)	$\chi^2=16.68$ P=0.033
	2	64(11.6)	65(11.8)	75(13.6)	23(4.2)	34(6.2)	261(47.3)	
	3	40(7.2)	28(5.1)	49(8.9)	8(1.4)	15(2.7)	140(25.4)	
	계	159(28.8)	134(24.3)	153(27.7)	45(8.2)	61(11.1)	552(100.0)	
어머니 연령별	39 세 이하	26(4.7)	18(3.3)	17(3.1)	5(0.9)	8(1.5)	74(13.5)	$\chi^2=8.55$ P=0.033 무응답 : 4명
	40 ~ 49 세	99(18.1)	84(15.3)	104(19.0)	34(6.2)	38(6.9)	359(65.5)	
	50 ~ 59 세	29(5.3)	31(5.7)	29(5.3)	6(1.1)	15(2.7)	110(20.1)	
	60 세 이상	3(0.5)	1(0.2)	1(0.2)	·	·	5(0.9)	
형제 순위별	장녀	61(11.1)	38(6.9)	56(10.2)	16(2.9)	25(4.5)	196(35.6)	$\chi^2=7.29$ P=0.837 무응답 : 2명
	중간	47(8.5)	48(8.7)	49(8.9)	12(2.2)	19(3.5)	195(31.8)	
	막내	49(8.9)	42(7.6)	43(7.8)	16(2.9)	16(2.9)	166(30.2)	
	무남독녀	2(0.4)	5(0.9)	4(0.7)	1(0.2)	1(0.2)	13(2.4)	
부업구조	재래식(한식)	39(7.1)	31(5.6)	22(4.0)	10(1.8)	9(1.6)	111(20.1)	$\chi^2=18.11$ P=0.112
	입식(양식)	99(17.9)	78(14.1)	96(17.4)	31(5.6)	38(6.9)	342(62.0)	
	절충식	15(2.7)	23(4.2)	31(5.6)	4(0.7)	13(2.4)	86(15.6)	
	기타	6(1.1)	2(0.4)	4(0.7)		1(0.2)	13(2.4)	
계	159(28.8)	134(24.3)	153(27.7)	45(8.2)	61(11.1)	552(100.0)		

〈표 11〉 학교 조리 실습에서 요구되는 내용

N(%)

학년	내용	식품선택 방법	조리에 따른 식품 성분 변화	교육과정내의 음식만들기 기능	조리기구 선택 과 올바른 취급법	상차림과 식사 예절	계
1		22(4.0)	17(3.1)	64(11.6)	22(4.0)	26(4.7)	151(27.4)
2		33(6.0)	36(6.5)	109(19.7)	38(6.9)	45(8.2)	261(47.3)
3		19(3.4)	18(3.3)	68(12.3)	14(2.5)	21(3.8)	140(25.4)
계		74(13.4)	71(12.9)	241(43.7)	74(13.4)	92(16.7)	552(100.0)

$\chi^2=3.72$, P=0.880

모른다는 생각에 하지 않는다 18.3%의 빈도를 나타냈다. 평소 일에 접하지 않았고 그러한 생활이 할 줄 모른다는 생각으로 발전된 것이라고 본다. 그러므로 학교 실습이 家庭 실천 학습으로 발전될 수 있는 Home project 수업 모형 개발이 연구 보급

되어야 한다...

(3) 調理 實習의 活用度

〈표 10〉에서 학년별로 살펴본 결과로는 혼자서 해 본다 28.8%, 가족들이 관심을 가지지 않는다 27.7%, 어머니나 언니와 해 본다 24.3% 순이며 가

족들이 관심을 가지고 격려해 준다는 8.2%로 낮게 나타났다.

어머니의 연령과 부업 구조와는 활용도의 유의한 차이가 없었다.

이러한 결과는 학교 조리 실습이 家庭生活에 연계 되어지지 못하는 것은 학교 생활 시간으로 기회가 적고 가족들의 관심과 격려가 부족한 것도 원인이라고 할 수 있다.

4) 학교 조리 실습 운영에서 요구되는 내용

(1) 학습 내용면

〈표 11〉와 같이 학교 조리 실습에서 요구되는 내용은 교육과정 내의 음식 만들기 기능을 익히는데 43.7%, 상차림과 식사예절 16.7%이고, 식품과 조리기구 선택은 13.4%, 식품의 성분변화 관찰은 12.9%의 빈도로 나타났다.

이러한 결과는 과학적인 조리방법 이해와 다양한 식문화에 적용과 간단한 음식의 조리방법 이해를 단원의 목표로 하고 있는 것에 비추어 볼 때 상당한 차이가 있는 것으로 보인다. 앞의 〈표 4〉의 흥미도 조사에서와 같이 조리예에 관계되는 기초적 지식보다는 만드는 일에 더 관심을 가지며, 학교 실습에서 소홀히 하게 되는 상차림과 식사예절면도 학생들이 요구하는 내용이라는 점에 주목해야 한다

다. 그리고 식품과 조리 기구의 올바른 선택과 취급에 낮은 빈도를 보인 것에서 학교는 매스 미디어를 통한 최신정보를 바르게 선택 이용할 수 있는 능력을 신장시킬 수 있어야 한다.

(2) 학습 운영면

〈표 12〉에서와 같이 조리 실습 단원의 수업방법으로는 교사의 설명 27.2%, 영상 자료 제시 23.6%, 家庭실습 20.8%, 교사의 시범실습 14.3%, 사진 및 견본품 제시 14.1% 순으로 나타났다. 학년별로 유의한 차가 없으며, 소극적인 교사의 수업 방법을 무리없이 受容하고 있는 것은 〈표 4〉와 같이 음식 만들기에 가장 흥미를 가지고 있으면서도 중요하게 받아들이지 않는데서 오는 결과라고 생각한다면 단원의 내용 구성과 수업 전개방법을 새롭게 연구 검토하여야 할 것이다.

2. 教師 對象 研究

1) 家政科 教科內容 및 調理實習에 대한 認識 및 活用

(1) 家政科 教師의 만족도

〈표 13〉과 같이 만족하고 있다 43.1%, 그저 그렇다 34.7%, 만족하지 못한다 11.1%, 기회가 주어지면 타 교과로 바꾸고 싶다 6.9%로 나타났다.

〈표 12〉 조리 실습 단원의 학습 방안

							N(%)
내용 학년	교 사 의 설 명	교 사 의 시범실습	영사자료 제 시	사 진 및 견본품제시	家庭실습	계	
1	29(5.3)	23(4.2)	30(5.4)	28(5.1)	41(7.4)	151(27.4)	
2	84(15.2)	30(5.4)	63(11.4)	36(6.5)	48(8.7)	261(47.3)	
3	37(6.7)	26(4.7)	37(6.7)	14(2.5)	26(4.7)	140(25.4)	
계	150(27.2)	79(14.3)	130(23.6)	78(14.1)	115(20.8)	552(100.0)	

$\chi^2=18.45, P=0.018$

〈표 13〉 가정과 교사의 만족도

							N(%)
내용 경력	만족한다	만족하지 못한다	그저 그렇다	기회가 주어지 면 타 교과로 바꾸고 싶다	기 타	계	
3년미만	7(12.5)	1(1.4)	7(9.7)	.	2(2.8)	19(26.4)	
3년이상 5년미만	3(4.2)		6(8.3)	.	1(1.4)	10(13.9)	
5년이상 10년미만	10(13.9)	4(5.6)	7(9.7)	2(2.8)	.	23(31.9)	
10년이상 15년미만	4(5.6)	1(1.4)	3(4.2)	1(1.4)	.	9(12.5)	
15년 이상	5(6.9)	2(2.8)	2(2.8)	2(2.8)	.	11(15.3)	
계	31(43.1)	8(11.1)	25(34.7)	5(6.9)	3(4.2)	72(100.0)	

$\chi^2=15.15, P=0.513$

〈표 14〉 자신있게 지도하는 실습

N(%)

경력 \ 내용	옷만들기	음식만들기	수 편 물	자 수	기 타	계
3년미만	2(2.8)	12(16.7)	1(1.4)	2(2.8)	2(2.8)	17(26.4)
3년이상 5년미만	.	5(6.9)	2(2.8)	.	3(4.2)	10(13.9)
5년이상 10년미만	4(5.6)	10(13.9)	3(4.2)	1(1.4)	5(6.9)	23(31.9)
10년이상 15년미만	4(5.6)	3(4.2)	1(1.4)	1(1.4)	.	9(12.5)
15년이상	4(5.6)	3(4.2)	2(2.8)	.	2(2.8)	11(15.3)
계	14(19.4)	33(45.8)	9(12.5)	4(5.6)	12(16.7)	72(100.0)

$\chi^2=17.21, P=0.371$

〈표 15〉 조리 실습 내용 선정

N(%)

경력 \ 내용	교 과 서 내 용	교육과정 참 조	현재 생활에 도움되는 내 용	장래 생활에 도움되는 내 용	기 타	계
3년미만	3(4.2)	4(5.6)	11(15.3)	.	1(1.4)	19(26.4)
3년이상 5년미만	3(4.2)	2(2.8)	3(4.2)	2(2.8)	.	10(13.9)
5년이상 10년미만	15(20.8)	3(4.2)	3(4.2)	2(2.8)	.	23(31.9)
10년이상 15년미만	3(4.2)	2(2.8)	3(4.2)	1(1.4)	.	9(12.5)
15년이상	4(5.6)	2(2.8)	5(6.9)	.	.	11(15.3)
계	28(38.9)	13(18.1)	25(34.7)	5(6.9)	.	72(100.0)

$\chi^2=21.66, P=0.154$

〈표 16〉 조리 실습의 주안점

N(%)

경력 \ 내용	영 양 면	맛과 시각적인면	위 생 면	식 사 예절면	손님접대	계
3년미만	4(5.6)	9(12.5)	.	5(6.9)	1(1.4)	19(26.4)
3년이상 5년미만	2(2.8)	3(4.2)	2(2.8)	3(4.2)	.	10(13.9)
5년이상 10년미만	7(9.7)	7(9.7)	2(2.8)	4(5.6)	3(4.2)	23(31.9)
10년이상 15년미만	3(4.2)	5(6.9)	.	1(1.4)	.	9(12.5)
15년이상	3(4.2)	6(8.3)	1(1.4)	.	1(1.4)	11(15.3)
계	19(26.4)	30(41.7)	5(6.9)	13(18.1)	5(6.9)	72(100.0)

$\chi^2=13.7, P=0.620$

教師는 교사 자신의 價値觀 내지는 教育 哲學을 학생들에게 潛在的으로 전달하게 되므로 教師의 役割은 매우 중요하다. 일반적인 教師論에서 教師는 자기가 가르치는 과목을 좋아해야 하며, 자기가 하는 일에 대해서는 愛情을 느끼면서 하려야 한다고

하고 있다.⁶⁾

(2) 자신을 가지고 지도하는 실습

〈표 14〉와 같이 음식만들기 45.8%, 옷만들기 19.4%, 수편물 12.5%, 자수 5.6% 순이며 경력별로 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다. 이와 같은

결과는 학생들이 흥미있는 실습으로 음식만들기에 높은 빈도를 보인것과 일치한다. 그러므로 家政科 教師는 대학에서 實技 教科는 반드시 이수하여야 實技 教科 지도에 자신감을 가짐으로 교재에 대한 만족도를 높일 수 있을 것이다.

2) 調理 實習 運營의 實際

(1) 學校 調理 實習의 實際

〈표 15〉에서와 같이 조리실습을 계획할 때 내용 선정에 우선하는 것은 교과서 내용에서 38.9%, 현재 생활에 도움이 되는 내용으로 34.7%의 응답을 나타내고 있다. 교과서 내용을 기준으로 하여 지역 사회와 학생·학교의 실정에 맞추어 실습 내용을 결정하는 것으로 나타났다.

〈표 16〉은 조리실습의 주안점으로 맛과 시각적인 면에 41.7%, 영양면 26.4%, 식사 예절면에 18.1%, 위생 및 손님 접대면에 각각 6.9%순으로 경력별로 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다.

〈표 17〉에서는 조리실습에 사용하는 시청각 자료는 사진이나 그림을 주로 사용하고, 모형·샘플 사용은 20.8%, 영상 자료 12.5%, 패도 2.8% 순으로 나타났다.

〈표 18〉은 조리 수업 진행 방법은 교사는 이론을 먼저한 후 실습을 한다고 하는 것으로 나타났으며 실습을 하면서 설명을 하거나, 실습만하고 내용 정

리는 각자 하도록 하는 수업 방법은 극소수였다. 이것은 음식 만들기에는 설명후 실습이, 실험조리나 응용조리를 할 때에는 실습 후에 학습자가 내용의 결과를 정리하는 방법이 적절한 것이므로 실습의 운영은 실습 유형에 따라 달라질 것이다.

〈표 19〉에서와 같이 실습후의 평가는 성적에 반영한다가 38.9%이고 반영하지 않는다가 30.6%였다. 식품의 성분변화를 관찰하는 실험 조리의 경우는 실습 지침서와 평가도구가 개발되어 과학적인 실습과 평가가 이루어져야 한다.

3) 調理 實習 單元의 效率的인 運營方案

(1) 目標設定에 대한 代案

〈표 20〉에서와 같이 조리실습 단원의 목표는 인격 형성에 중점을 두어야 한다고 응답한 44.4%가 가장 높고 기능연마에 30.6%, 음식 만들기에 관계되는 지식 전달은 19.4%, 직업 훈련에 목표를 두고 운영되어야 한다는 응답이 없었다. 家政科 教育課程의 강조점에서 원만한 인간관계의 유지와 도덕관이 확립된 인격형성을 위한 인간교육의 측면에서 구성된 점과 교사인식에서 높게 나타난 인격형성의 함은 매우 근접했으나 5차 교육과정에서 가정과 교육의 직업 교육적 성격면에는 교사인식에서 受容하는 자세가 미흡한 것으로 나타났다.

(2) 교육내용에 대한 代案

〈표 17〉 조리 실습에 사용하는 시청각 자료

내용	사진(그림)	영상자료	패도	모형·샘플	기타	계
빈도	46(63.9)	9(12.5)	2(2.8)	15(20.8)	.	72(100.0)
N(%)	46(63.9)	9(12.5)	2(2.8)	15(20.8)	.	72(100.0)

〈표 18〉 조리 수업 진행 방법

내용	이론을 먼저한 후 실습한다	실습을 한후 이론으로 정리한다	실습을 하면서 이론을 한다	실습만 하고 내용은 각자 정리한다	기타	계
빈도	63(87.5)	.	7(9.7)	2(2.8)	.	72(100.0)
N(%)	63(87.5)	.	7(9.7)	2(2.8)	.	72(100.0)

〈표 19〉 평가 방법

내용	평가하지 않는다	평가하여 성적에 반영한다	평가는 하나 성적에 반영하지 않는다	실습보고서를 작성하게 하여 평가반성	기타	계
빈도	13(18.1)	28(38.9)	22(30.6)	9(11.1)	1(1.4)	72(100.0)
N(%)	13(18.1)	28(38.9)	22(30.6)	9(11.1)	1(1.4)	72(100.0)

〈표 20〉 조리실습 단원의 목표 설정에 대한 대안

경력 \ 내용	N(%)					계
	지식전달	기능연마	인격형성	직업훈련	기 타	
3년미만	2(2.8)	6(8.3)	10(13.9)	•	1(1.4)	19(26.4)
3년이상 5년미만	1(1.4)	2(2.8)	7(9.7)	•	•	10(13.9)
5년이상 10년미만	6(8.3)	4(5.6)	11(15.3)	•	2(2.8)	23(31.9)
10년이상 15년미만	2(2.8)	5(6.9)	2(2.8)	•	•	9(12.5)
15년이상	3(4.2)	5(6.9)	2(2.8)	•	1(1.4)	11(15.3)
계	14(19.4)	22(30.6)	32(44.4)	•	4(5.6)	72(100.0)

$\chi^2=12.69, P=0.391$

〈표 21〉 조리실습 단원의 교육내용에 대한 대안

내용 \ 빈도	전통문화 계 승	원 만 한 인간관계	건 강 한 가정생활	협동·노 작의보람	조리원리의 이해와 기술 습득	계
	N(%)	•	2(2.8)	24(33.3)	16(22.2)	

〈표 22〉 조리실습 단원의 운영방법에 대한 대안

내용 \ 빈도	같은 내용으 로 분단 실습	다른 내용으 로 분단 실습	교사의 시범실습	학생개별실습 (실험조리)	일정예산으로 구입, 내용은 학생스스로 정 한다.	계
	N(%)	16(22.2)	20(27.8)	3(4.2)	13(18.1)	

〈표 23〉 조리실습 단원의 운영상 문제점 해결 대안

내용 \ 빈도	재료의 모형 개발로 시범 수업의 효율 화를 기한다	영 상 자 료 를 개발 보급한 다	조리실습기구 대여 전담기 구를 설치한 다	학교조리실습 전 담 기 구 를 설치한다	조리실습 지 침서 및 평가 지침서를 개 발 보급한다	계
	N(%)	16(22.2)	16(22.2)	5(6.9)	24(33.4)	

〈표 21〉은 조리실습 단원의 내용으로 조리원리의 이해와 기능을 습득하는 것에 41.7%, 건강한 가정 생활을 위한 내용으로 33.3%, 협동과 노작을 중심 으로 22.2% 순으로 나타났다. 전통문화의 계승을 위한 내용에는 응답이 없었다. 지금까지 중요하게 다루어지지 않았다는 평가보다는 앞으로는 관심을 가지고 우리 고유의 전통음식 문화를 발굴 정리하 고 계승 발전시키는 역할을 담당해야 한다고 본다.

(3) 운영방법에 대한 代案

〈표 22〉와 같이 분단실습으로 하면서 내용은 다

르게 하고, 일정한 예산범위내에서 재료의 구입과 실습내용을 학습자가 스스로 채택하여 운영하는 방 법이 바람직하다는 의견이 각각 27.8%로 높게 나 타났다.

이와같은 방안은 다양한 실습내용의 제공과 실습 전에 교사와의 충분한 커뮤니케이션이 요구되며 분 단원 끼리의 사전계획이 있어야 하므로 협동과 노 작으로 보람을 경험할 수 있다. 그러므로 실습목표 도달을 위한 계획과 운영, 평가가 능률적으로 이루어져서 서로 다른 상황에서 최선의 같은 목표 도달

을 위한 방법을 찾도록 연구되어야 한다.

(4) 운영상의 문제점 해결 代案

(표 23)에서와 같이 학교 조리실습 전담기구 설치에 33.4%, 재료의 모형 개발로 시범수업의 효율화를 기하고, 영상 자료를 개발 보급한다에 각각 22.2%, 조리실습 지침서 및 평가도구 개발 보급에 15.3%, 조리실습기구 대여(貸與) 전담기구 설치에 6.9%의 순으로 나타났다. 이러한 案은 지금까지 조리실습 운영에서 해결되어야 할 문제점을 가지고 있었던 것으로 지역별로 조리실습 전담기구를 두고 가정보다 앞서서 시설과 실습으로 교육효과를 기대하며 학습자료의 제작 보급과 실습 지침서 및 실습 평가 도구 개발, 그리고 조리 실습실의 연중(年中) 활용을 위한 새로운 설계 등 많은 문제점 해결을 위하여 전문가들의 지원이 있어야 할 것이다.

IV. 結論 및 提言

1. 結論

1) 家政科 教育은 性格上 知識과 技能이 統合된 教科임에도 知識 傳達 教育으로 편증된 運營으로 이루어지고 있으므로 효율적 方案이 模索되어야 한다.

2) 營養, 食品, 調理 등의 內容을 深化 發展시킬 수 있는 授業模型의 開發이 要請된다.

3) 家政科 學習內容이 生活에 도움주는 정도는 매우 미약한 것으로 나타났다. 학습자에게 경험의 기회를 많이 제공할 때 教科 學習 目標은 達成되리라 보고 본다.

4) 調理實習室은 대부분 갖추고 있으나 주어진 여건을 최대한 活用하는 실습운영의 효율적 方案이 강구되어야 한다.

5) 학교 조리실습단원 운영에서 상차림 및 식사 예절 내용도 음식만들기와 함께 지도될 수 있어야 한다.

6) 새로이 개발되는 식품의 생산과 유통, 그리고 식품의 선택과 이용에 대한 信賴할 수 있는 정보제공 센터가 요구된다.

7) 家政科 教育의 學習 대상은

“生活”인 이상 남·여 어느편만이 배우는 것이 아닌 것은 분명하다. 그 내용이 衣·食·住에 관한 技術教育이 포함되고 있다하더라도 그것들의 성질

을 이해하고 실용적인 기능을 몸에 익힐 필요상은 男女間에 차이가 있을 수 없는 것이다. 학습 지도상 어떻게 性差를 극복해 가는가 하는 것이 문제일 것이다.

8) 家政科 教師로 만족하고 있는 43.1%를 제외한 나머지 教師의 빈도가 더 높은 것은 문제일 수 있다. 각자의 意志로 선택한 職業人의 使命과 家政科 教師로의 矜持를 가지는 것이 要求된다.

9) 학교 조리실습기구가 시대적으로 뒤떨어져 있는 실정이다. 실습 시설 관리에 소요되는 경제적 손실을 적게하기 위한 새로운 조리 器具를 대여할 수 있는 施設을 지역별로 두는 방안을 模索해야 한다.

10) 家政教科의 實習指針書 및 評價道具의 開發로 실습의 능률화, 효율화를 가져올 수 있도록 연구되어야 한다.

2. 提言

위의 연구결과 다음과 같은 내용에 지식축인 관심과 연구가 있어야 한다고 본다.

1) 家政科 教科內容의 單元別 변천과정에 대한 연구자료가 필요하다.

2) 우리나라 傳統飲食文化의 定着과 發展을 위한 研究가 있어야 한다.

3) 調理實習室의 연중 活用을 위한 實習 單元內容의 構成과 實習室 構造의 새로운 設計가 模索되어야 한다.

4) 家政教育專功일 때 實技教科는 必須로 履修하여야 中等 家政科 教科指導가 원활할 수 있다고 본다.

5) 實技教科는 변화하는 시대에 부응할 수 있도록 教師의 연수기회가 확대되어야 한다.

참 고 문 헌

- 1) 대한가정학회編, 가정교육학, 신광출판사, p. 9, 1984.
- 2) 김봉애, 중학교 가정과 교육이 여고생의 가사능력에 미치는 영향, 이화여자대학교 교육대학원, 석사논문, p. 45, 1987.
- 3) 김 영, 중등학교 가정과교육의 남녀공통이수를 위한 방향 모색, 이화여자대학교 교육대학원 석사논문 p. 31, 1986.

- 1) 김봉애, 전제서, p. 44.
- 5) 박정숙, 상업고등학교 가정과 교육현황에 관한 조사연구, 이화여자대학교 교육대학원, 석사논문, p. 24, 1984.
- 3) 대한가정학회編, 가정교육학, 전제서 pp. 65~81.
- 7) 김호권, 교육과 교육과정, 서울:배영사, 1982.
- 3) J.S·그루너, 그루너 교육과정, 이흥우 역, 서울:배영사, 1982.
- 9) 이순원의 5인, 고등학교 「가사」교사용 지도서, 동아출판사, 1990.
- 10) 장명옥외 7인 고등학교 「가정」교사용 지도서, 교문사, 1990.
- 11) 정덕희, 가정학의 과거, 현재, 미래와 가정학의 과제, 서울교육대학 논문집 제21집, 1988.
- 12) 주정숙, 가정과 교육 내용에 관한 인식 활동 조사 연구(1), 광주사대 논문집 17, 1979.