

# 미국의 가정과 교육

윤 인 경

한국교원대학교

미국의 학교 교육제도는 유치원교육(1-3년), 초등교육(6년), 중등교육(6년), 그리고 고등교육(4년 또는 그이상)을 근간으로 하고 있으며 이 중에서 12년간의 초, 중등교육은 의무교육이다. 학제는 주에 따라 6·3·3제, 8·4제, 또는 6·6제와 같이 다양하게 운영되고 있다. 미국에서의 교과 교육은 그 권한이 연방 정부에 있지 않고 주정부에 있다. 즉, 교육의 지방자치가 잘 시행되고 있다고 볼수 있는데, 각 주마다 주의회가 제정한 법의 테두리 안에서 교육제도나 정책을 주교육위원회(State Board of Education)가 결정한다. 또한 각 주는 교육에 관한 상당한 권한과 책임을 주정부의 하부구조인 지역별학구(Local School District)에 이양하고 있어, 실제로 학교교육과 학구와는 밀접한 관련을 맺고 있고 이에 상응하는 권한을 지역학구가 갖고 있기 때문에 같은 주내에서도 학구에 따라 다른 교육프로그램을 갖고 있다. 그러나 대부분의 주에서 교과별 교육과정지침(Curriculum Guideline)을 제공하고 있기 때문에 학구의 교육과정이 어느 정도는 주의 통제를 받는다고 할 수 있다. 따라서 미국의 중학교 가정과 교육과정의 편제나 교육내용의 범위, 수준 등을 일괄하여 설명하기는 어렵다.

## 1. 가정과 교육의 배경

세계 가정과 교육의 선도적 역할을 하고 있는 미국에서의 가정과 교육은 가정학의 발달, 그리고 여성교육과 그 맥을 같이 한다. 즉, 초기에는 가정에서 어머니로부터 집안을 돌보고 자녀를 양육하는 경험과 훈련을 쌓는 것이었다. 그러다가 1700년대의 산업혁명과 John Dewey의 실용주의 교육 이념에 힘입어 여성을 위한 학교 교육이 시작되었는데 1784년 보스톤의 쓰기학교(Writing School)에서 처

음으로 여학생을 위한 시간을 할애하였다. 그러다가 1797년 보스톤의 공립학교에서 바느질(Needlework)을 가르치기 시작한 것이 학교 교육에서의 가정과 교육의 시초이다. 그후 1820년에는 저학년, 1835년에는 고학년에 재봉(Sewing) 교육이 각각 소개되었다. 그러다가 1872년 매사추세츠주에서 재봉과목을 산업기술교육의 일환으로 인정한다는 법안이 통과되므로서 재봉과목은 공립학교에서 보편화되기 시작하였다.

조리(cooking)분야의 교육은 1874년 뉴욕, 1879년 보스톤에 각각 조리학교가 설립된 것이 시작이었다.

1877년에 시작된 The Kitchen Garden Movement는 재봉과 조리를 중심으로 하는 가정(Domestic Science)을 수기훈련과정의 일부로서 포함시켰고, 이를 계기로 많은 학교에서 가정을 교과로 개설하기 시작하여 1911년에는 미국의 44개 주에서 가정을 가르치게 되었다. 그러다가 1922년 Idaho의 Twin Falls에서 처음으로 남학생에게 가정을 가르친 것을 시작으로 1930년에는 42개 주에서 남학생에게 가정을 가르치게 되었다. 그후 학교 교육에서의 성평등에 관한 여러가지 법안의 통과로 현재에는 모든 가정과 교육과정의 서두에서 All Males & Females, Both Boys & Girls, All Boys & Girls, All Students, All Youths 등의 표현을 통해 Sex-Equity를 강조하고 있다. 1993년 미국직업교육학회에서 표집 조사한 자료는 중학교에서 남녀 모든 학생이 가정을 이수하고 있으며, 종합과정에서의 남학생 비율이 5년전에 비해 7% 증가하였다고 보고하고 있다.

중학교 수준에서의 가정과 교육의 혁신은 1917년 Smith Hughes Act법안의 통과로 직업교육으로서의 가정과목의 개발을 위해 연방정부로부터 보조금을

〈표 1〉 UTAH VOCATIONAL HOME ECONOMICS CURRICULUM PROGRESSION FLOW CHART(1991)

6TH	7TH	8TH	9TH	10TH	11TH	12TH
TLC CORE	COMPREHENSIVE 7TH  TLC CORE	COMPREHENSIVE 8TH  COMPREHENSIVE 8TH	TEEN LIVING		ADULT ROLES ADULT RESPONSIBILITIES LIFE MANAGEMENT	
			BASIC NUTRITION & FOOD I FOOD FOR LIFE II		OCCUPATIONAL FOODS*****	
			DYNAMICS OF CLOTHING I CONSTRUCTION OF CLOTHING II FASHION STRATEGIES		OCCUPATIONAL CLOTHING*****	
			CHILD DEVELOPMENT HOUSING & INTERIOR DESIGN		OCCUPATIONAL CHILD CARE***** OCC. INTERIOR DESIGN*****	
	YOUNG PARENTS		CONSUMER EDUCATION			COOPERATIVE EDUCATION*****

받기 시작하고 부터이다. 그후 1963년의 Vocational Education Act는 가정과의 내용을 변화시켰는데 이 법안은 가정과와 관련되는 지식과 기능을 직업에 적용시키는데 지원금을 쓰도록 하였고 그 결과 전통적인 가정과 교육을 보통교육적인 측면은 교양적(Useful) 교육, 직업준비를 위한 교육은 직업적(Gainful) 교육으로 구분하였다. 이 법안은 1968년의 Vocational Education Amendments로 보강되었다. 그후 1976년의 Education Amendments에서는 사회변화 요인을 감안하여 다시 교양적 가정교육(Useful Home Economics)을 소비자·가정교육(Consumer and Homemaking Education)으로 개칭하여 가정과에서 소비자 교육을 할 수 있게 하였고, 이는 다음 〈표 1〉에서와 같은 현재의 가정과 교육으로 이어지고 있다.

2. 가정 교과목의 명칭과 성격

가정 교과목의 명칭은 대부분 가정과의 종합적 성격을 나타내 주는 Home Economics, Homemaking, Family Life, Family Living 등을 사용하나 학교에 따라 Food & Nutrition, Clothing & Textiles, Human

Development, Family Relationship, Housing, Home Management와 같은 영역 명칭을 교과명으로 사용하기도 한다.

중학교에서의 가정과 교육의 성격은 가정과 교육의 목표에서 볼 수 있듯이 시민으로서 살아가는데 필요한 능력, 그 중에서도 개인과 가정 생활의 향상에 필요한 능력을 강조하고 있다. 또한 1970년대 부터 시작된 진로 교육의 보편화로 직업세계에 대한 이해를 강조하고 있는데, 이는 진로 탐색의 측면에서 가정과의 내용과 관련이 있는 직업과 직업의 세계에 대한 폭넓은 지식을 제공해 주고 있다. 그러나 중학교의 가정과 교육에서 다루고 있는 내용이 직접 직업세계에 들어갈 수 있는 자격이나 능력을 갖게 하지는 못한다. 따라서 미국에서의 중학교 가정과 교육은 국어, 수학 등의 교과와 마찬가지로 교양교육의 측면이 강조되면서 동시에 진로교육의 성격을 갖는다고 볼 수 있다.

3. 가정 교과목의 이수 대상과 시간 배당

가정 교과목은 남녀 모두에게 필수 또는 선택교과로 이수하도록 하고 있으나 중학교 수준인 7학년과

8학년에서는 대부분 필수로 이수시키고 있다.

시간배당은 학교에 따라 차이가 있는데 7학년에서는 20시간-45시간, 8학년에서 20-90시간을 이수하고 있다. 7학년 37.5시간, 8학년 49시간이 평균 이수시간이다. 그러나 최근에 개정된 펜실바니아주 피츠버그 학구에서는 7학년과 8학년에서 각각 120시간을 이수하도록 하고 있어 가정 교과 교육을 강화하고 있음을 알 수 있다. 한편 이수시간 1시간에 대한 기준은 40분에서 46분으로 학구마다 다르다. 펜실바니아주에 있는 Hampton 중학교의 가정 교과 시간 배당을 보면 다음 <표 2>와 같다.

4. 가정 교과의 목표 및 강조점

교육과정에 제시된 가정 교과의 목표는 크게 학

과목표(Goals), 일반목표(General Objectives)와 수업목표(Specific or Instructional Objectives)의 3단계로 진술되고 있는데 제시된 교과 목표의 주요내용은 다음과 같다.

- 개인과 가정생활의 질 향상
- 문제해결 능력, 사고력, 의사결정능력 등의 개발
- 재정을 비롯한 자원의 관리 능력 습득
- 가정생활에 필요한 지식과 기술습득
- 직업세계에 대한 이해

5. 가정 교과의 지도내용

종합가정교과인 경우에는 지도영역이 크게 식생활, 의생활, 주생활, 가족관계, 소비교육으로 구성되어 있다. 그러나 영역을 교과수준으로 하는 경우에

<표 2> 학년 및 영역별 시간 배당의 보기

HAMPTON MIDDLE SCHOOL	
Teachers—Betty Munhall Kathy Floyd	
UNITS OF STUDY/TIME ALLOTMENT—9 Wks. Course—Meets 5 x Week	
Teen Living I—Grade 6—Average Class Size 14	
1. Personal Development/Relationships Family & Personal Relationships Manners Volunteerism	6 days
2. Clothing & Textiles Hand Sewing Repairs Identify & Use of Sewing Tools Simple Construction Project Following an Instruction Sheet	14 days
3. Foods & Nutrition Hunger vs. Appetite Food Pyramid / Serving Size Record & Analyze My Diet Reading a label Kitchen Safety Tool Identification & Use Electrical Equipment—Use & Care Nutrition in Snacks Preparation of Nutrition Snacks Library Research of Ethnic Foods	25 days

〈표 3〉 교육과정에 제시된 영역별 지도내용

식 생활	의 생활	인간발달 및 가족관계
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리용구의 사용과 세척하기</li> <li>• 조리용구의 보관</li> <li>• 기초식품군</li> <li>• 식품과 영양소</li> <li>• 부엌의 사용(안전, 위생, 능률)</li> <li>• 조리기구의 사용과 관리</li> <li>• 상차림과 식탁예절의 기본</li> <li>• 식품의 위생과 관리</li> <li>• 식단작성</li> <li>• 식사계획과 준비</li> <li>• 조리의 기본방법</li> <li>• 저열량 식품</li> <li>• 식생활 관련직업</li> <li>• 가족의 식사</li> <li>• 간단한 음식 만들기</li> <li>• 식품서비스와 생산의 차이</li> <li>• 상품화된 식품</li> <li>• 식품구입</li> <li>• 조리중의 화학 변화</li> <li>• 점심 포장하기</li> <li>• 아침의 중요성</li> <li>• 여러나라의 음식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재봉틀의 사용</li> <li>• 간단한 작품만들기</li> <li>• 옷옷 만들기</li> <li>• 의류관리</li> <li>• 재봉용구 다루기</li> <li>• 옷차림</li> <li>• 손바느질</li> <li>• 섬유의 종류와 특징</li> <li>• 의복의 기능</li> <li>• 의복의 보관</li> <li>• 의복의 수선</li> <li>• 의복의 선택</li> <li>• 옷본의 아용</li> <li>• 의생활관련 직업</li> <li>• 소비자와 의생활</li> <li>• 의류의 대량생산</li> <li>• 직조의 종류와 방법</li> <li>• 의복의 역사</li> <li>• 칼라의 특징과 구성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 청소년의 신체적, 정서적 특징</li> <li>• 좋은 인성</li> <li>• 교우관계와 교제</li> <li>• 옷차림</li> <li>• 임신과 분만</li> <li>• 아이돌보기</li> <li>• 유아발달</li> <li>• 가족의 기능</li> <li>• 개인과 가족</li> <li>• 가족원의 역할</li> <li>• 가족의 종류와 특징</li> <li>• 의사결정의 개념</li> <li>• 문제해결 방안</li> <li>• 취미와 진로</li> <li>• 성역할</li> <li>• 가족관련 직업</li> <li>• 돈의 관리</li> <li>• 건강과 스트레스</li> <li>• 자원의 기본</li> <li>• 의사전달의 종류와 역할, 수준, 방법</li> <li>• 가족문제</li> </ul>

는 식생활과 의생활은 대부분의 학구에서 다루고 있으나 그밖의 영역은 학교에 따라 차이가 있다.

한편 교육과정에 제시된 지도내용의 상세화 정도도 학구에 따라 다양한데 대개는 한 영역에서 10-12개의 지도요소를 제시하고 있으며 학구에 따라 적게는 2개에서 많게는 16개를 제시하기도 한다. 식생활, 의생활, 그리고 가족관계 영역에서 다루는 빈도가 높았던 내용을 보면 다음 〈표 3〉과 같다.

한편 미국에서 사용되고 있는 Creative Living 과 Today's Teen 두 교과서에 제시된 실험과 실습의 주제를 보면 다음 〈표 4〉와 같다.

6. 가정 교과서의 교수·학습 방법과 자료

교수·학습 방법은 학구에 따라 다양한 학습 전략을 교육과정에 제시하고 있다(자료 2, 3, 4, 5 참조). 그중 빈도가 높은 것은 전통적인 강의방법을

비롯하여 실험, 실습, 토의, 시청각 교재의 이용, 시법, 연습, 역할놀이, 게임, 현장견학, 관찰 등이다.

교수 학습 자료는 교과서, work book(work sheet 자료 6 참조), handout과 같은 인쇄물, 실험, 실습을 위한 자료, 영사 및 패도자료, 의복구성실습을 위한 자료, 세탁실습을 위한 시설, 조리시설, CAI프로그래밍 등이다.

7. 가정 교과서의 평가

평가는 크게 평가의 전략과 성적산정 방법이 제시되었다. 평가의 전략 중 교사가 만든 평가지에 의한 평가(자료 7 참조), 작품과 정보서의 평가, 실험실에서의 경험평가, 교실에서의 수업참여도 등은 모든 학구에서 제시하고 있는 방법이다. 그밖에 학구에 따라 과제물, 교수의 관찰, 상업용 문제지의 활용 등에 의한 평가 방법도 이용하고 있다.

(표 4) 교과서에 제시된 영역별 실험과 실습 주제

영역	실험과 실습 주제	
	Creative Living	Today's Teen
식생활	과일, 저녁식사용샌드위치, 혼합음료, 미니피자, 도시락샌드위치, 참치스프레드, 스파게티소스, 비프, 샐러드, 프라드야채치킨	퀵브레드, 케익, 쿠키, 페스트리, 젤라틴샐러드, 로스팅, 브로일링, 브레싱, 팬브로잉
의생활	치수재기, 재봉틀다루기, 재봉틀기초연습, 배치, 재단, 표시하기, 기초의복제작: 시침바느질, 다아트, 턱, 개더, 본바느질, 재봉선손질, 디테일: 단추달기(단추, 스냅, 혹, 지퍼), 칼라, 소매, 허리달기, 단, 기타부속달기, 손바느질: 박음질, 시침질, 홈질, 의복수선: 단늘이기, 단교체, 재봉선조정, 현의복이용	의복변형(바이어스단처리), 의복수선, 패턴변형, 재봉틀다루기, 바느질하기: 가봉(가봉의 평가, 시침)본바느질, 재봉선마무리 및 단처리, 가장자리단달기, 숨뜨기, 곡선처리 및 올려내기·칼라달기, 지퍼, 허리달기, 주머니달기, 밑단처리
주생활	공간계획, 도구사용법	
가정관리	계획표짜기, 우편주문하기, 이력서작성, 수표결제	
가족과 인간발달	행동수정법, 몸단장하기(머리손질, 얼굴 및 신체단장), 우유먹이기, 기저귀갈기, 목욕시키기, 어린이의 안전, 장난감 만들기, 아기와 놀기	몸단장하기(자세, 청결, 피부, 치아, 손, 발의 손질)
직업과 진로		직업구하기(개인신상기록카드, 이력서작성)

참고 문헌

윤인경, An analysis of middle school home economics curriculum & the development of model in home economics curriculum for boths male and female students in Korea, 미간행 박사학위 논문, 1986.  
 윤인경 외1, 중학교 가정과 교육의 국제비교 연구, 한국가정과교육학회지, 1990.  
 윤인경 외1, 중학교 가정 교과서의 국제비교 연구, 한국가정과교육학회지, 1991.  
 Oklahoma State Board of Vocational and Technical Education, Home Economics I Basic Core Student

Material, 1985.  
 Wisconsin Department of Public Instruction, A Guide to Curriculum Planning in Home Economics, 1987.  
 Minnesota Department of Education, Model Learner Outcomes for Home Economics Education, 1987.  
 State of Utah, Vocational Home Economics education, 1991.  
 Pennsylvania Home Economics Association, Standards for Excellence Middle School Home Economics, 1992.  
 Hampton Middle School, Course of Study for Middle Schools Home Economics, 1993.

## 부록 (자료 1)

\* \* \* SHALER AREA MIDDLE SCHOOL \* \* \*

Glenshaw, Pennsylvania

HOME ECONOMICS  
CURRICULUM6TH GRADE FOODS

9 WEEKS

REQUIRED BY ALL SIXTH  
GRADE STUDENTS

## CURRICULUM:

INTRODUCTION  
MICROWAVING  
FRUITS  
NUTRITION  
CONVENIENCE FOODS  
COOKIES  
HOLIDAY FOODS AND ENTERTAININGSEVENTHGRADE SEWING

9 WEEKS

REQUIRED BY ALL SEVENTH  
GRADE STUDENTS

## CURRICULUM:

PIN CUSHION  
PATCHWORK PILLOW  
DUFFLE BAG8TH GRADE

18 WEEKS

3 ELECTIVES OFFERED

KIDS AND YOURED CROSS BABYSITTING CERTIFICATION  
TOTE BAG--BABYSITTING NEEDSSEWING 8SWEATSHIRT KIT  
PROJECT OF CHOICE FROM CATALOG:  
STUFFED ANIMALS  
SPORTS BAG  
SWEAT SHORTS/PANTSFOODS 8MICROWAVING  
SMALL ELECTRIC APPLIANCES  
COOKING TERMS  
DOUGHS  
PIZZA WEEK  
CHOCOLATE WEEK  
NUTRITION  
SNACK TASTING  
ENTERTAINMENT  
HOLIDAY COOKING

## 부록 <자료 2>

### OBJECTIVE:

- The student will be able to plan and execute specialty meal procedures.

### PROCESS: Food Preparation.

CAREERS: Pantry Worker, Cook, Short-Order Cook, Baker.

#### *Developing Core*

Good food is part of the welcome you feel at a friend's house. When food and people get together, there must be planning and preparation.

#### *Student Learning Activities*

Use appropriate audio-visual material.

Discuss steps in planning a party, and summarize by developing a checklist.

Have the students roleplay introductions: boys to girls, young people to adults, friends to parents, and parents to teachers.

Hold a party planning contest. Divide the class into teams, and have each team plan a party using the checklist. All plans will be presented to the class for evaluation. Choose the best plan, discuss it, and have the party as planned.

Have the students practice extending verbal and written invitations in standard and unique fashions.

#### *References*

*Homemaking for Teen-Agers*,  
Pages 530—536

*First Foods*, pages 181—196

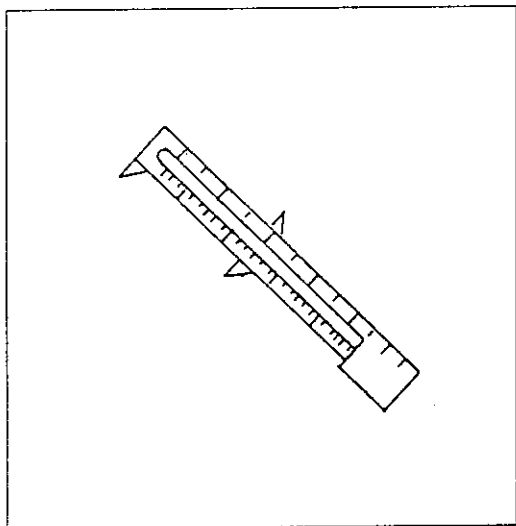
*Teen Guide to Homemaking*,  
pages 459—477

미  
커  
의  
가  
경  
과  
빈  
후

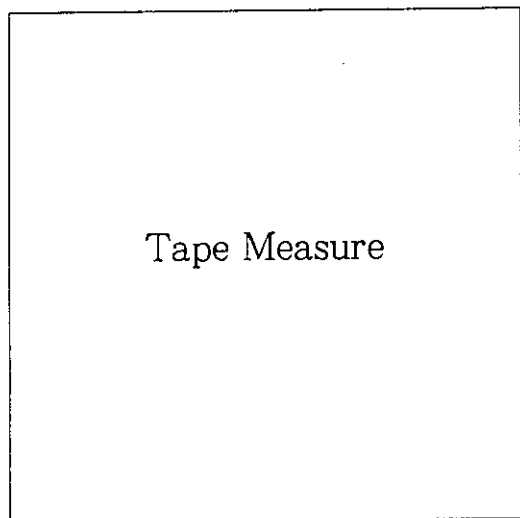
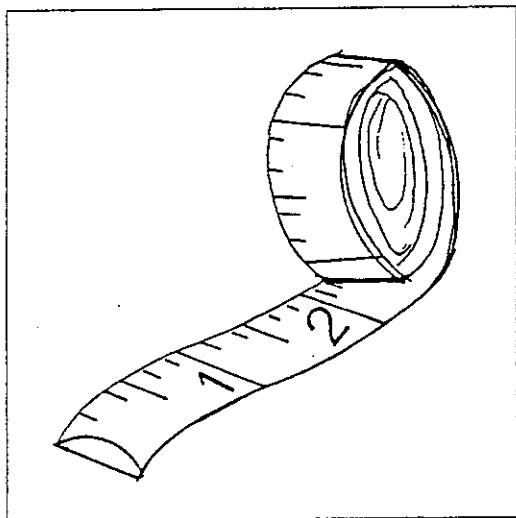
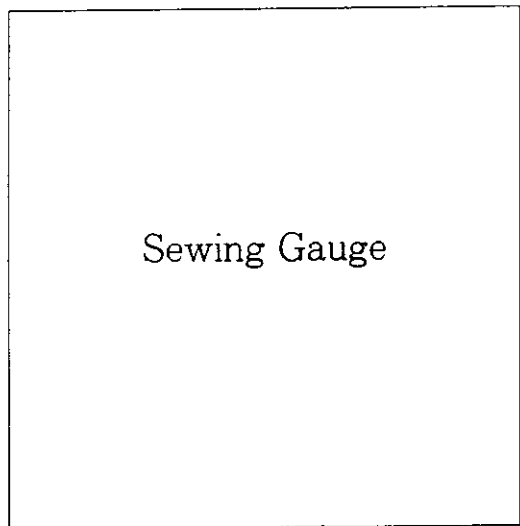
부록 <자료 3>

SMALL SEWING EQUIPMENT

Symbol Cards



Word Cards

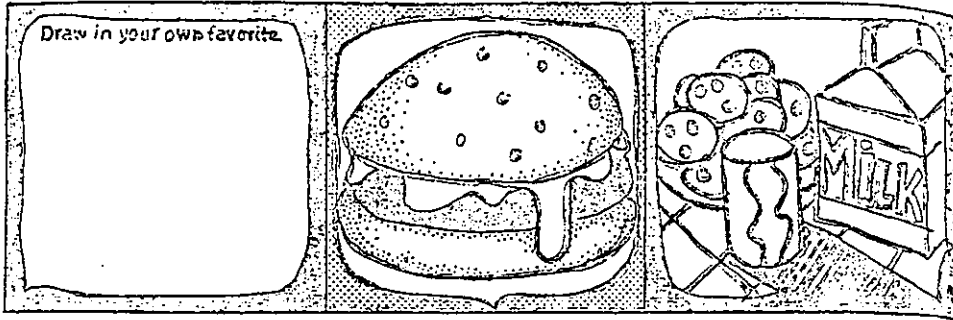




부록 <자료 4>

NAME \_\_\_\_\_

FAVORITE FOODS AND EATING HABITS(Continued)



List your favorite foods. Be specific. Your list might include pork chops, blueberry pie, milk ice cream. Remember, it's what you like that's important.

	FOOD	TYPE	RATING
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			

Look over your list. What types of food do you like best?

In the second column, write in MEAT, FISH, MILK OR MILK PRODUCT, FRUIT, VEGETABLE, BREAD or CEREAL where you can. For snack foods of limited nutritional value such as candies, potato chips, soft drinks, pies, jellies, just write "OTHER."

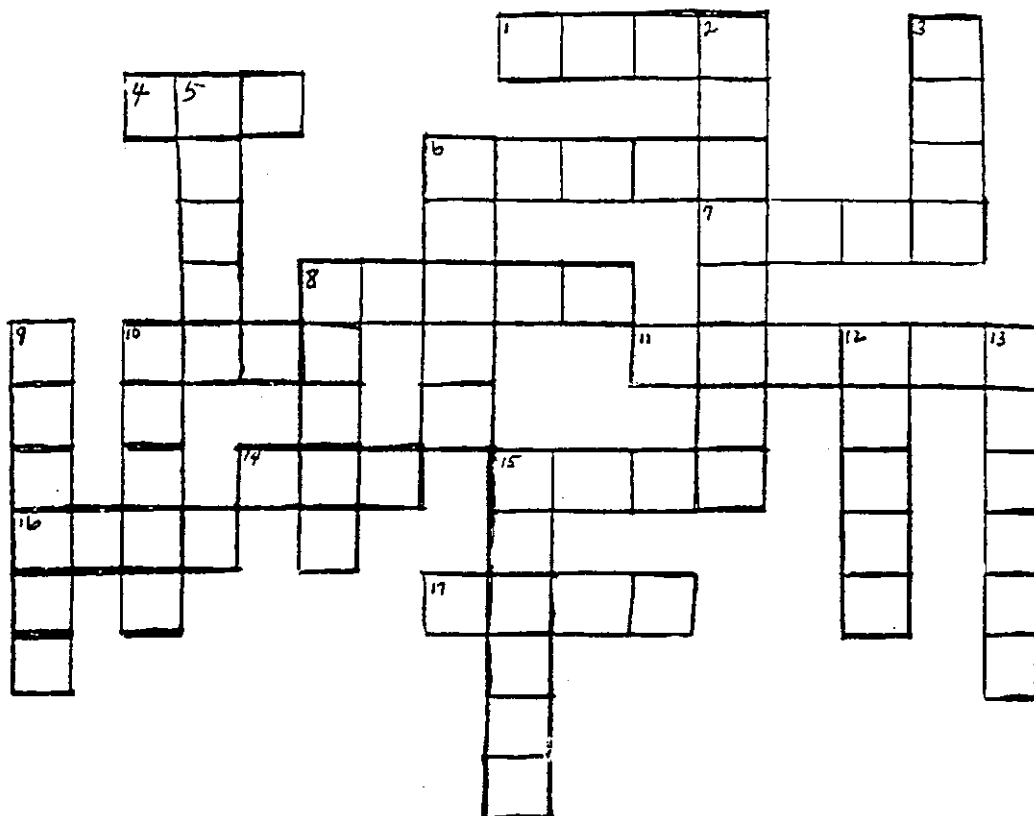
In column three, rate your favorite foods according to price. If one is generally very expensive put three \$\$\$, about average or moderate in price \$\$, low price \$ and, if a favorite food is an exceptional bargain, put a- \$.

Now, reviewing the list, can you make any comments about your own food likes?

YES	NO		YES	NO	
		Are your favorite foods mostly in one food category, such as meat?			Do your favorite foods represent more "other" foods than "nutritious" foods?
		Are your favorite foods high priced?			As a total, would your favorite foods supply you with good nutrition or food value?

## 부록 &lt;자료 5&gt;

## CROSSWORD PUZZLE OF COOKING TERMS

ACROSS

1. Beat rapidly to produce expansion due to air.
4. Cook on hot surface in fat.
6. Using a pastry blender.
7. Using a brisk, regular motion to make mixture smooth.
8. Mix thoroughly.
10. Mix with circular motion for uniform consistency.
11. Brown by means of dry heat.
14. Combine dry ingredients.
15. Cook in water.
16. Turn mixture over and over.
17. Cook in oven.

DOWN

2. Cook uncovered on hot surface.
3. Liquify by heat.
5. Cook, uncovered, by dry heat.
6. Work butter and sugar until soft.
8. Cook by direct heat.
9. Cook in a small amount of fat.
10. Heat below boiling point(milk).
12. Brown in a small amount of fat.
13. Cook below boiling point.
15. Precook.

부록 <자료 6>

Name \_\_\_\_\_

Session \_\_\_\_\_

WORKSHEET 10  
SUPERMARKETING SKILLS

I. Write a definition of unit price. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

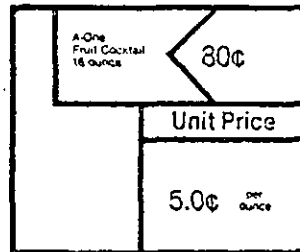
II. Look at the unit price label on the right. Identify the following:

Product name \_\_\_\_\_

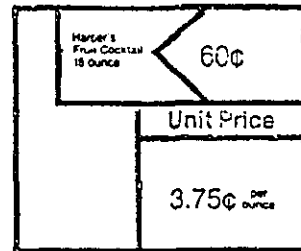
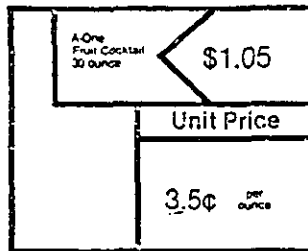
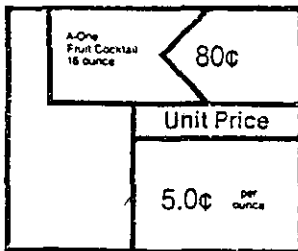
Size \_\_\_\_\_

Total price \_\_\_\_\_

Unit price \_\_\_\_\_



III. There are three cans of fruit cocktail on the same shelf. Which is the best buy? Look at the unit price labels. Circle the best buy.



IV. List 5 ways you learned will save money grocery shopping.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## 부록 〈자료 7〉

## LABELING

## UNIT I

## TEST

NAME \_\_\_\_\_ SCORE \_\_\_\_\_

1. Match terms associated with labeling to the correct definitions. Place the correct numbers in the blanks provided.

_____ a. Treatment or processes used to improve fabrics in various ways	1. Textile
_____ b. Constructed fabric or raw material suitable for use as cloth	2. Generic
_____ c. Group of fibers with similar characteristics	3. Finish

2. State the purpose of Federal labeling laws.

---



---



---

3. Define Federal Trade Commission.

---



---



---



---

4. Distinguish between required and optional information found on hang tags and labels.

Place an "R" for required information and an "O" for optional information.

- \_\_\_\_\_ a. Price  
 \_\_\_\_\_ b. Size  
 \_\_\_\_\_ c. Manufacturer  
 \_\_\_\_\_ d. Generic name of fiber contained in fabric  
 \_\_\_\_\_ e. Brand name of trade name  
 \_\_\_\_\_ f. Special finishes  
 \_\_\_\_\_ g. Percentage by weight of fiber present

5. Evaluate label or hang tag.

6. Interpret care label information.

(NOTE: If activities 6 and 7 have not been finished prior to the test, ask your instructor when they should be completed.)