

## 조리실습 교육에 대한 교사의 관심도, 실행 수준, 실행 형태 및 지원 요구도 조사

박은숙\* · 김영남\*\*

반여고등학교\* · 한국교원대학교\*\*

---

## A Study on Stage of Concern, Level of Use, Innovation Configuration, and Intervention demand of Teachers in Culinary Practice Education

Park, Eun Sook\* · Kim, Youngnam\*\*

*Banyeo High School\* · Korea National University of Education\*\**

### Abstract

The system of teaching culinary practice needs drastic modification to catch up with dietary life and education curriculum changes. To reflect such changes, it is necessary to instill a strong will and interest as well as educational environment improvement in teachers. In this sense, this study researched the teachers' stages of concerns, levels of use, innovation configuration, and intervention demands, based on the CBAM(Concerns Based Adoption Method) developed by Hord et. al. For the survey, 500 questionnaires sent by mail and 187 were analyzed by SPSS/win 10.0 program.

The results are summarized as follows.

- 1) The teachers' stages of concerns on culinary practice is assessed to be in the lowest level of perceptual stage, which indicates a state of indifference.
- 2) In terms of the levels of use, routine use was the highest, followed by refinement use, integrated use, research use, and reinvent use in descending order. Mechanical use posted the lowest level. Even though the stages of concern showed the beginning stage, the Level of use was relatively high.
- 3) About the innovation configuration, approximately 30% of the teachers were not accommodate the culinary practice referred to the 7th National Education Curriculum.
- 4) According to the intervention demands on culinary practice education, it was found that teachers generally

wanted more interventions in every component. Among the intervention components, the highest demand was on the support for facility. Demand on the financing is the second highest. Teachers in the level of routine use demanded more information and materials supply and individual encouragement, but teachers in the level of preparation needed study opportunity for training on operation skills more.

주제어(Key Words) : 조리실습 교육(culinary practice education), CBAM(The Concerns Based Adoption Model), 관심도(stage of concern), 실행수준(level of use), 실행형태(innovation configuration), 지원 요구도(intervention demand).

## I. 서 론

기술·가정은 실생활에의 적용을 중시하는 실천 교과로, 그 지도의 핵심은 실습에 있다. 실습은 학습되는 사실이나 원리와 관련된 행동을 실제로 계획하고 수행하는데 직접 참여할 수 있는 기회를 제공하기 때문에 학습자의 동기 유발 및 창의성, 표현 능력을 자극시키는 효과적인 학습방법이다(교육부, 1992). 조리실습은 특히 실천적 교육면에서 가정 교과를 대표하는 한 분야이며(류인영, 2001), 제7차 교육과정의 기술·가정에서 추구하는 성격과 목표에 완전하게 포함될 수 있는 영역으로 간주된다(남경임, 2001). 따라서 '실천적 체험 과정'과 '학습자 중심 수업', '창의적 문제해결 실습'을 중시하는 제7차 교육과정에서 그 어느 영역보다 중요한 의미를 갖는다.

시대가 변화함에 따라 식생활에도 많은 변화가 따르고 조리실습 교육도 전면적인 변화가 요청되는 시대를 맞고 있다. 그러나 타성에 젖어 새로운 변화를 적용하지 못하는 문제점을 안고 있는 것이 오늘의 조리실습 교육의 현실이다. 조리실습 교육이 새로워지고 활성화되려면 실습 여건의 개선도 중요하지만 무엇보다도 교육과정의 직접 실행자인 교사의 의지와 관심 없이는 불가능하다. 교육과정은 현장의 교사들에 의해 실행되어질 때 비로소 생명력을 지니게 되며, 따라서 새롭게 개발된 교육과정의 성공 여부는 전적으로 현장에서 이를 실행하는 교사에 달려 있다고 할 수 있다. 가정과 교사들이 제7차 교육과정에서의 조리실습 교육에 얼마나 관심을 가지고 있는지, 실제 실행 수준은 어떠한지, 실행 형태와 문제점은 무엇인지, 그리고 실행에 필요한 지원 요구를 진단해 보는 것은 매우 필요한 일이라고 생각된다.

지금까지의 조리실습 관련 선행 연구들을 살펴 본 결과, 비교적 활발하였던 주제로 교사 및 학생들의 인식 및 활용에 대한 연구들이 많이 있었으며(윤숙영, 2003; 최선정, 2002; 류인영, 2001; 강영희, 1999; 홍은정, 1996; 주명자·임양순, 1991; 송은경, 1990; 고현숙·김기남, 1989; 김선희, 1989; 신진숙, 1989), 시설 현황과 조리실습 실태 분석에 관한 연구도 다수 있었다(김경숙, 1997; 이정숙, 1997; 강혜숙, 1992; 김정미·주정숙, 1992; 김윤숙, 1991; 조명숙, 1986). 그 외에 교육과정 및 실습 내용에 관한 연구(이금남 등, 1996; 구영순, 1993; 장정진, 1992; 김영자, 1986)와 학습 성과 및 평가 관련 연구(박민경, 2002; 남경임, 2001; 강향선, 1993; 문난희, 1989)들이 있었다. 그러나 조리실습 교육이 교육과정의 변화를 어느 정도 반영하고, 현행 교육과정의 목표와 성격에 입각하여 제대로 실행이 되고 있는지를 알아본 연구는 찾을 수 없었다.

따라서 본 연구는 Hord 등이 개발한 CBAM(교사의 관심에 기초한 교육과정 실행 모형)(김경자 역, 1993)을 적용하여 제7차 교육과정에서의 조리실습 교육에 대한 교사의 관심도, 실행 수준, 실행 형태를 조사하고 지원 요구도를 알아봄으로써, 시대 변화와 새로운 교육과정에 맞는 조리실습 교육이 이루어질 수 있도록 그 질적 개선을 위한 기초 자료를 제공하는데 목적이 있다.

## II. 연구방법

### 1. 연구 대상

본 연구는 5대 도시 중·고등학교 가정과 교사를 대상으로

로 하였다. 교육인적자원부의 홈페이지에 나와 있는 서울특별시와 부산, 대전, 대구, 광주 광역시의 중·고등학교 목록을 사용하였으며, 각 도시별 중·고등학교 수에 따른 비율을 적용하여 체계적 무선 표집에 의거 중, 고교 각각 250개 교씩 총 500개의 대상 학교를 선정하였다. 선정된 학교에 근무하는 가정교과 담당 교사를 대상으로 학교당 각 1부씩의 질문지를 우송, 회수하는 방법으로 자료를 수집하였다.

## 2. 조사 도구

조사 도구는 교사의 일반적 특성, 조리실습 교육에 대한 관심도, 실행 수준, 실행 형태와 지원 요구도에 관한 문항으로 구성하였다.

연구 대상자의 일반적 특성은 학교 변인과 교사 변인으로 구분하였다. 학교 변인으로는 학교 소재지, 학교급, 학생 구성 유형, 교사 변인으로는 최종 학력, 교직 경력, 직업 만족도, 전공 교과, 부전공 교과, 담임 여부, 주당 수업 시수에 관한 문항으로 구성하였다.

조리실습 교육에 대한 관심도 조사 도구는 Hord 등이 개발한 관심 단계 질문지의 우리말 번역(김경자 역, 1993)을 수정 보완하여 사용하였다. 질문지는 모두 35문항으로 구성되었으며, 전혀 그렇지 않다: 0 ~ 매우 그렇다: 7의 점수 척도를 활용하였다. 기본적으로 지각적, 정보적, 개인적, 운영적, 결과적, 협동적, 강화적의 7단계의 관심 영역을 포함하며, 관심의 단계별로 각각 5문항에 대한 응답 점수를 합하여 단계별 원점수를 계산하였고, 관심도 질문지 채점도구를 이용하여 다시 각 관심 단계에서의 백분율 점수로 전환하였다. 관심도 조사 도구의 Cronbach's  $\alpha$  값은 .912이었다.

조리실습 교육의 실행 수준 조사 도구로는 Hord 등이 개발한 면담 질문법(김경자 역, 1993)을 수정 보완한 선다형 질문지로, 0에서 7까지 8단계의 수준 가운데 선택하도록 하였다.

그리고 조리실습 교육의 실행 형태는 목표, 내용, 교수·학습 방법, 교수·학습 자료, 평가의 5가지 영역에 대하여 제7차 교육과정과의 부합 실태를 조사하였다. 그 외에 조리실습 교육에 관한 현장에서의 문제들에 대하여 선행 연구들(정미정, 2004; 윤숙영, 2003; 류인영, 2001; 김재광,

1999; 이정숙, 1997; 강혜숙, 1992; 장정진, 1992; 주명자·임양순, 1991; 신진숙, 1989)을 토대로 하여 연구자가 별도로 선다형, 자유 서술 및 단답형 문항을 작성하였다. 작성된 문항에 대하여 교과 전문가의 검증과 함께 연구자의 근무 지역 가정과 교사 4명의 예비 조사를 거쳐 문제점을 수정 보완하였다.

마지막으로 조리실습 교육에 대한 지원 요구도 조사를 위하여 Hord 등이 제시한 변화 지원을 위한 활동 체크리스트(김경자 역, 1993)를 바탕으로 연구자가 9문항을 작성하였고, Hord 등이 제시한 지원 요소(김경자 역, 1993) 가운데 지원적 분위기 조성, 연수, 자문과 강화, 감독과 평가에 대하여 7점 리커트 척도를 사용하여 조사하였다. 이 조사 도구의 Cronbach's  $\alpha$  값은 .915이었다. 그리고 자유 서술 응답 형식의 문항을 1개 추가하였다.

## 3. 자료 수집 및 분석

자료 수집 방법으로는 우편 발송 질문지법을 사용하였다. 2005년 7월 9일 총 500부의 질문지를 우편으로 발송하였으며, 2005년 9월 12일까지 회수한 결과, 193부가 회수되어 38.6%의 회수율을 보였다. 회수된 질문지 중, 부실 기재된 6부를 제외하고 187부를 최종 분석에 사용하였다.

수집된 자료의 분석에는 SPSS/win10.0 프로그램을 사용하였으며, 빈도, 백분율, 평균과 표준편차,  $\chi^2$  분석, one-way ANOVA, 독립표본 t-test를 실시하였다.

## III. 이론적 배경

### 1. CBAM(The Concerns Based Adoption Model)이란?

CBAM은 교사의 관심에 기초한 교육과정 실행 모형(The Concerns Based Adoption Model)으로, 1979년 미국 텍사스대학 부설 교사 교육을 위한 연구 개발 센터의 Hord, Rutherford, Huling-Austin, Hall에 의해 개발되었다. 교사들의 교육 혁신에 대한 관심도와 실행 수준을 단계적으로 진단하여 교사의 요구들을 밝혀내고, 변화 지원자로 하여금 적절한 과정을 통해 꼭 필요한 지원을 제공하는 데 초점을 두고 있는 이론이다. 교육과정의 실행 정도를 평가하기 위

한 세 가지 진단 도구는 관심 단계(stages of concerns), 실행 수준(levels of use), 실행 형태(innovation configuration)로, 변화 지원자(changer facilitator)는 이 도구들을 활용하여 교육 프로그램을 실행하는 주체인 교사가 새로운 교육 프로그램에 대하여 어느 정도 관심을 갖고 실행하는지에 대한 진단적 정보를 수집함으로써 실행 주체인 교사에게 적절하고 유용한 지원을 할 수 있도록 하는 것이다(김경자 역, 1993).

## 2. CBAM 적용 선행 연구의 고찰

CBAM을 적용하였던 국내 연구들을 주제별로 살펴보면, 교육과정에 대한 연구가 2편 있으며(최진영, 1996; 박주상, 1993), 교과목에 대한 연구로는 정보통신 교육(김찬민, 2002)과 재량활동(오현정, 2003), 수업 방법에서는 ICT 활용수업(김영기, 2003; 황선경, 2002; 한승연, 1998)과 수준별 수업(장현경, 1999), 그리고 수행평가(정미정, 2004; 장수미, 2002)가 있다. 다양한 분야에서 CBAM을 적용하는 연구들이 시도되고 있었으며, 연구에서 나타난 교사들의 관심 단계는 전반적으로 낮은 수준을 보였다. 국가 수준의 의도된 교육과정이지만 교육과정 개발자의 의도와는 달리 다양하게 변형된 형태로 실행되고 있는 결과들에 비추어 볼 때, 교육과정을 실행함에 있어서 교사의 개인별 관심의 중요성과 그에 따른 지원책의 필요성을 다시 한 번 확인할 수 있었다. 또한 가정 교과 관련 선행 연구들도 있었지만, 조리실습 교육에 적용을 시도한 연구는 없었다. 이에 따라 본 연구에서는 시대의 변화를 변화로 인식하지 못한 채 오랜 세월 동안 변화 없이 그대로 이어져 온 조리실습 교육의 문제점을 찾아보는 수단으로서, 제7차 교육과정 조리실습 교육에 대한 가정과 교사의 관심도, 실행 수준, 실행 형태 및 지원 요구도 조사를 위하여 조리실습 교육에 CBAM을 적용해 보기로 하였다.

## 3. 조리실습 교육에 관한 선행 연구의 고찰

조리실습교육은 교수 요목기(1946년)부터 독립 과목으로 출발하여 현재의 제7차 교육과정에 이르기까지 역사성이 깊은 교과이다. 그렇기에 오랜 세월 동안 다양한 관심 속에

꾸준히 연구가 지속되어져 왔다. 1980년대 이후의 연구들을 중심으로 조리실습 교육과 관련된 선행 연구들을 연구 내용을 기준으로 고찰하였을 때 인식 및 활용에 관한 연구(윤숙영, 2003; 최선경, 2002; 류인영, 2001; 강영희, 1999; 홍은정, 1996; 주명자·임양순, 1991; 송은경, 1990; 고현숙·김기남, 1989; 신진숙, 1989), 조리실습 시설 현황과 실태 분석에 관한 연구(김경숙, 1997; 이정숙, 1997; 강혜숙, 1992; 강혜숙, 1992; 김윤숙, 1991; 김선희, 1989; 조명숙, 1986), 교육과정 및 실습 내용에 관한 연구(이금남 외, 1996; 구영순, 1993; 장정진, 1992; 김영자, 1986), 학습 성과와 평가에 관한 연구(박민경, 2002; 남경임, 2001; 강향선, 1993; 문난희, 1989)의 범주로 구분할 수 있었다. 그러나 조리실습 교육의 시대 변화와 교육과정의 변화에 대한 반영 정도, 현행 교육과정의 목표와 성격에의 부합정도를 알아본 연구는 찾을 수 없었다.

본 연구에서는 시대적 변화에 따른 조리실습 교육의 질적 개선 방안 모색의 기초 자료를 얻고자 하여, 제7차 교육과정 조리실습 교육에 대한 교사의 관심도, 실행 수준, 실행 형태, 지원 요구도를 Hord 등이 개발한 CBAM(관심에 기초한 교육과정 실행 모형)(김경자 역, 1993)을 적용하여 조사하였다.

## IV. 결과 및 논의

### 1. 연구 대상자의 일반적 특성

#### 1) 교사의 학교 및 개인 특성

연구에 참여한 교사의 학교 및 개인 특성은 <표 1>과 같다. 근무학교의 소재지는 서울특별시(32.1%), 학교급은 중학교(58.3%)가 가장 많았다. 그리고 반 이상(57.8%)이 남녀공학에 근무하고 있었다. 학력은 대학교 졸업이 62.0%, 대학원 졸업이 30.5%이었으며, 경력은 21년 이상의 원숙 단계 비율이 42.8%로 가장 많았고, 다음으로 성숙 단계(11~20년) 30.5%, 형성 단계(4년 이하) 15.5%, 성장 단계(5~10년) 11.2%의 순으로 나타났다. 직업 만족도는 만족한 편이 50% 가량 되었고, 불만인 편이 16.0%로 나타나 가정과 교사로서의 직업에 만족하는 교사들이 많은 것으로 조사

되었다. 전공 교과는 가정이 대부분을 차지하였고(73.3%), 부전공 교과는 기술 19.3%, 기술·가정 7%, 가정 3.7%, 기타 교과 20.3%이었으며, 기타 교과는 전자 계산, 컴퓨터, 일본어, 환경, 수학, 국어, 영어 등 매우 다양하였다. 부전공 이수 비율은 50.3%로 미 이수 비율 49.7%와 차이가 없었다. 담임을 맡지 않고 있는 경우(54.0%)가 약간 더 많았으며, 주당 수업 시수는 18시간 이하인 교사들이(55.6%) 19시간 이상인 교사들(44.4%)보다 다소 많았다.

## 2) 가정과 교육과정에 대한 관심 정도와 7차 교육과정의 차이점 인식 정도

가정과 교육과정에 대한 관심 정도와 7차 교육과정의 차이점에 대한 인식 정도를 조사하였고, 교사의 개인 특성 즉 학력, 경력, 직업 만족도, 전공교과, 부전공 이수 여부, 담임 여부, 수업시수에 따른 차이를 분석하였으며, 유의한 차이가 나타난 특성만을 <표 2>에 제시하였다. 가정과 교사의 가정과 교육과정에 대한 관심 정도는 낮은 편인 응답자가 8명(4.2%)에 불과하였던 반면, 높은 편인 응답자는 122명(65.3%)으로 가정과 교사의 가정과 교육과정에 대한 관심 정도는 상당히 높은 것으로 확인되었다. 교사의 특성에 따른 관심 정도는 최종 학력과 전공 교과 변인에서 유의한 차이가 있었는데, 최종 학력에서는 조금 높고 아주 높음을 합하여 대학교 졸업이 55.2%, 대학원 재학이 92.3%, 대학원 졸업 이상이 79.5%로, 현재 대학원에 재학 중인 교사의 관심 정도가 가장 높게 나타났다. 이는 대학원 재학 시에 교육과정에 관한 내용들을 접하면서 자연스럽게 관심 정도가 높아진 결과로 여겨진다. 전공 교과별로는 가정을 전공한 교사는 67.1%가 관심이 높은 편으로 나타났고, 반면 기술전공으로 가정과 수업을 담당하고 있는 교사 3명은 모두 가정과 교육과정에 대하여 보통 수준의 관심도를 지적하였다. 가정과 교육과정 관심 정도는 그 외 교사의 개인 특성 변인에 따른 차이가 없었다.

제7차 교육과정의 차이점 인식 정도를 조사한 결과 56.7%의 교사가 잘 아는 편으로 응답하였고, 18.7%는 모르는 편으로 응답하였다. 잘 아는 편으로 응답한 교사는 교직 경력 4년 이하, 5~10년, 11~20년, 21년 이상이 각각 41.3%, 57.1%, 49.5%, 67.5%이었다. 교직경력 4년 이하의

경우는 약간 알고 있다가 41.4%로 가장 높은 비율을 차지하였기에 경력이 짧은 교사들을 위해 새로운 교육과정의 특징 및 이전 교육과정과의 차이점에 대한 정보 제공 등의 지원책이 필요하다고 여겨진다. 교사 특성별 차이 분석에서 교직 경력에 따른 차이만이 유의하였다.

## 2. 조리실습 교육에 대한 가정과 교사의 관심도 수준

### 1) 조리실습 교육에 대한 가정과 교사의 관심도 수준

조리실습 교육에 대한 가정과 교사의 관심도 수준에 대한 조사 결과를 <그림 1>에 제시하였다. 관심도 수준의 백분율 평균은 지각적 단계가 82.19%로 가장 높았는데, 이는 새로운 교육과정에 대해 관심이 없는 상태를 의미한다. 운영적 단계는 새 교육과정에서 요구하는 운영 지침을 따르기 위한 운영 방법에 관심을 보이는 단계로, 본 연구에서는 지각적 단계 다음으로 높았다(80.37%). 다음으로 보다 더 나은 결과를 얻기 위한 수정 또는 보완 방법에 대해 높은 관심을 보이는 단계인 강화적 단계가 3순위로 나타났으며(78.99%), 변화의 초기 단계에서 강하게 나타나는 관심 단계인 정보적 단계(78.87%)와 개인적 단계(70.68%)의 순으로 확인되었는데, 이들은 각각, 새로운 교육과정에 대해 좀 더 알고 싶어 하는 단계와 자신에게 미치는 영향에의 높은 관심 단계를 의미한다. 학생들의 성취 결과를 향상시키기 위하여 동료 교사들과 협동적 교류를 추구하는 협동적 단계(59.45%)와 새로운 교육과정의 실행이 학생들에게 미치는 효과에 대하여 많은 관심을 보이는 결과적 단계(58.49%)는 상대적으로 낮은 것으로 나타났다.

결론적으로, 가정과 교육과정에 대한 가정과 교사의 관심 정도는 상당히 높은 편이었으나(표 2), 새로운 교육과정의 실행자로서 조리실습 교육에 대한 관심도는 대체로 변화 초기에 해당하는 관심 단계에 머물고 있는 것으로 나타났다.

<그림 1>에서와 같은 최고점이 여러 개인 관심도 유형에 대한 Hord 등의 해석(김경자 역, 1993)에 따르면, 가장 높은 꼭지점인 지각적 단계는 새로운 교육과정에 관심이 없음, 운영적 단계의 높은 관심은 새로운 교육과정의 적용에 어려움을 겪고 있음을 보여준다고 한다. 그리고 강화적 단계에의 높은 관심 수준은 더 좋은 결과를 가져올 방법들

에 대하여 생각하고 있음을 의미하지만, 특별한 변화가 없는 한 대개는 새로운 교육과정의 적용을 포기하고 쉽게 실행할 수 있는 예전의 방법으로 돌아가게 된다고 한다. 결과면이나 다른 교사들과의 협동 작업에 관심을 보이지 않는 이러한 유형에 대하여 변화 지원자는 주의를 기울여야 할 필요가 있다고 강조하였다.

## 2) 교사의 학교 및 개인 특성에 따른 조리실습 교육 관심도 차이

교사의 학교 및 개인 특성 변인에 따른 조리실습 교육의 관심도 차이를 알아본 결과는 <표 3>과 같다.

먼저 지적적 단계에서는 학생구성 유형, 가정과 교육과정에 대한 관심 정도, 그리고 제7차 교육과정의 차이점에 대한 인식 정도에 따라 유의한 차이가 있는 것으로 확인되었다. 표로 자료를 제시하지는 않았으나 무관심의 정도는 남녀공학교의 교사가 가장 높았고, 남학교, 여학교 교사의 순이었다. 가정과 교육과정에 대한 관심의 정도가 조금 낮은 교사들이 조리실습 교육에 대하여 가장 무관심하였고, 가정과 교육과정에 대한 관심 정도가 조금 높은 교사들이 조리실습 교육에 대한 무관심 정도가 가장 낮았다. 제7차 교육과정의 차이점 인식 정도에 따른 조리실습 교육에의 관심도에 대하여 전혀 모른다, 약간 알고 있다, 보통, 잘 알고 있다, 아주 잘 알고 있다 의 순으로 무관심의 정도가 큰 것으로 확인되어 가정과 교육과정에 대한 관심이 적은 교사들이 조리실습 교육에 대한 관심도도 적은 것으로 나타났다.

정보적 단계에서는 학생구성 유형, 교사의 최종 학력 및 교직 경력에 따라 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 정보적 관심 수준은 남학교 교사가 높았고, 여학교 교사가 낮았으며, 즉 남학교에 근무하는 교사가 새로운 교육과정에서의 조리실습 교육에 대하여 알고자 하는 정도가 큰 것으로 나타났다. 그리고 대학원 재학 교사가 정보적 관심 수준이 가장 높았고, 대학원을 졸업한 교사는 대학교 졸업 교사보다 낮았다. 교직 경력에서는 4년 이하, 5~10년, 11~20년, 20년 이상의 순으로, 즉 경력이 많을수록 정보적 관심이 낮았다.

개인적 단계는 최종 학력 변인에서 유의한 차이가 나타났는데, 대학원 재학 교사가 대학교 졸업, 대학원 졸업 교사

보다 새로운 교육과정의 실행이 자신에 미치는 영향에 대하여 관심이 높은 것으로 조사되었다.

운영적 단계에서는 학생구성 유형과 직업 만족도 변인에 따른 차이가 확인되었는데, 남학교 교사가 새로운 교육과정의 실행에 있어 효율적인 방안 모색과 운영에 어려움을 겪고 있는 것으로 나타났다. 직업 만족도에서는 매우 불만, 불만, 보통, 만족, 매우 만족의 순으로 새로운 교육과정의 실행에 있어 어려움을 겪고 있는 것으로 나타났다.

결과적 단계에서는 가정과 교육과정 관심 정도에 따른 차이가 나타났는데 관심 정도가 높은 교사들이 자신들의 실행이 학생들에게 미치는 영향에 대하여 관심이 높은 것으로 조사되었다.

마지막으로 강화적 단계에서는 학생구성 유형별 차이가 유의하였는데, 남학교, 남녀공학교, 여학교 교사의 순으로 강화적 관심이 높은 것으로 나타났다.

## 3. 조리실습 교육의 실행 수준

### 1) 조리실습 교육의 실행 수준

조리실습 교육 실행 수준에 대한 조사 결과를 <그림 2>에 제시하였다. 실행 0, 즉 조리실습 교육을 실행하지 않는 교사는 없었다. 일상화의 단계가 27.8%로 가장 높게 나타났으며, 다음이 정교화(17.6%)와 통합(17.6%), 탐색(11.2%), 갱신(10.2%) 단계의 순이었으며, 기계적인 실행의 단계(5.9%)가 가장 낮게 나타나 많은 교사가 일상화의 수준에 머물러 있는 것으로 확인되었다. 제7차 교육과정의 조리실습 교육에 대한 관심도는 대부분 실행 초기 상태를 나타내고 있었지만, 실행 수준은 학습 효과를 높이기 위해 교육 방법을 수정, 보완하여 적용하는 단계인 정교화와 교육의 효과를 향상시키기 위해 다른 교사들과 협동하여 시행하는 통합 단계, 보다 더 새롭고 효과적인 조리실습 교육 방법을 탐색하는 갱신 수준 단계가 함께 45.4%를 차지하고 있어 관심도와는 달리 실행 단계 수준이 비교적 높았던 특징을 보였다.

아직 새로운 교육과정을 구체적으로 적용하지 못하고 탐색, 준비 수준에 머무르고 있는 20.8%의 교사들과 새 교육과정의 기본 실행 수준인 기계적인 실행 단계에 있는 5.9%

의 교사들에 대하여 변화 지원자의 적극적인 지원이 필요하다고 생각된다. 일상화의 단계에 해당하는 27.8%의 교사들은 안정적으로 실행하고 있지만 개선하려는 생각이나 준비는 전혀 없는 수준으로, 이 단계 교사들은 자신이 스스로 잘 실행하고 있다고 생각하기 때문에 도움을 구하지 않는 특성을 지닌다고 한다(김경자 역, 1993). 그러나 이들을 위한 적절하고 체계적인 지원책이 제공된다면, 실행 수준은 교육과정이 추구하는 목표와 방향으로 항상 조정될 수 있을 것이다.

## 2) 교사의 학교 및 개인 특성에 따른 조리실습 교육의 실행수준 차이

교사의 학교 및 개인 특성에 따른 조리실습 교육의 실행수준 차이에 대한 분석 결과 직업 만족도 변인에서만 유의한 차이가 나타났으며, 그 결과를 <표 4>에 제시하였다. 가정과 교사로서의 직업 만족도에 따른 실행 수준은 매우 만족의 경우를 제외하고는 일상화의 단계 수준이 가장 높게 나타났다. 그리고 직업 만족도가 높을수록 정교화 단계가 높게 나타났고, 탐색 단계와 일상화 단계는 직업 만족도가 낮을수록 높은 경향을 보였다. 매우 만족으로 응답한 교사들은 기계적인 실행이 33.3%로 가장 높았으며, 정교화 25%, 통합과 갱신이 각각 16.7%의 순으로 나타났다.

## 4. 조리실습 교육의 실행 형태

### 1) 조리실습 교육의 실행 형태

교육과정 실행 형태는 교사들이 자신의 상황에서 새로운 교육과정을 실행하는 방식들을 의미한다(김경자 역, 1993). 조리실습 교육 현장에서 새로운 교육과정의 실행 형태에 대한 영역별 조사 결과를 <표 5>에 제시하였다.

목표와 내용 영역에서는 중, 고등학교 모두 완전 부합이 가장 높았고, 평가 영역에서도 중, 고등학교 모두 완전 부합이 가장 높았다. 교수·학습방법 영역에서는 중, 고등학교 모두 전혀 부합되지 않음이 가장 높았고, 특히 중학교의 경우, 전혀 부합되지 않음이 68.8%로 고등학교의 50.0% 보다 훨씬 높은 비율로 나타나 조리실습 교육에 있어서 교수·학

습방법 영역에 보다 많은 지원이 있어야 할 것으로 생각된다. 교수·학습자료 영역에서는 중, 고등학교 모두 부분적 부합이 가장 높았고 완전 미 부합, 완전 부합의 순으로 나타나 완전 미 부합을 부분적 부합이나 완전 부합의 실행 형태로 유도할 수 있는 지원책이 필요하다. 교육 이념의 변화를 구현하는 길은 교수·학습방법의 변화와 그에 따른 평가방법의 변화이며, 이는 교육과정의 성패를 좌우하는 주요 과제(교육부, 2000)임을 생각해 볼 때 교수·학습방법과 교수·학습자료 영역, 평가 영역에 대하여 변화 지원자들의 구체적인 지원이 필요하다고 생각된다.

## 2) 조리실습 교육의 전반적인 현황 조사

조리실습 교육에 관한 현장의 문제들을 알아보기 위하여 조리실습 교육의 중요성에 대한 교사의 인식과 조리실습 교육 및 조리 실습실의 운영에 대하여 조사하였다.

조리실습 교육의 중요성에 대한 교사의 인식 조사 결과(표 6), 중요하지 않다고 응답한 교사는 7명(3.8%)에 불과한 반면, 중요하다고 응답한 교사는 125명(66.8%)으로 조리실습 교육의 중요성에 대하여 대부분의 교사들이 인정하고 있는 것으로 나타났다. 교사의 학교 및 개인 특성별 조리실습 교육의 중요도 차이에 대한 분석 결과, 가정과 교육과정에 대한 관심 정도와 교육과정의 차이점 인식 정도 변인에서 유의한 차이가 나타났다.

조리실습 교육의 운영 실태를 <표 7>에 제시하였다. 조리실습 교육에서 교사들이 가장 중점을 두는 사항은 체험활동 자체가 78.6%로 거의 대부분을 차지하였으며, 결과물 7%, 기능 6.4%, 창의성 1.6%, 기타 6.4%로 제7차 교육과정에서 강조하는 창의성은 비율이 매우 낮았다. 학생의 능력과 비교했을 때 현재 사용 중인 교과서에 제시된 조리의 수준은 너무 낮다 2.1%, 낮은 편 11.8%, 적절 58.8%, 높은 편 25.1%, 너무 높다 2.1%로, 대체로 적절하다는 응답이 많았다. 실습에 배당된 수업시간에 대하여는 부족하다 53.5%, 매우 부족하다 26.2%로 실습에 배당되는 수업시간이 상당히 부족한 것으로 확인되었다. 따라서 조리실습 교육이 원활히 이루어지기 위해서는 충분한 실습 시수를 확보하거나 또는 교과서에 제시된 음식의 종류나 분량, 조리 방법에 대한 조정이 필요하다고 생각된다. 조리실습 교육에

사용되고 있는 교수·학습 자료는 실물이 21.9%, 멀티미디어 자료 25.1%, 인터넷 검색 11.8%, 요리책 3.2%, 기타 38.0%로, 멀티미디어 자료의 사용이 가장 많았고 요리책의 사용이 가장 적었다. 조리실습 교육의 준비 과정에서 교사들이 가장 많이 이용하는 참고 자료는 인터넷이 45.5%를 차지하고 있었으며, 그 다음이 요리책(18.2%), 교과서(16.0%), 교사용 지도서(2.1%)의 순으로 나타났다.

2005학년도 1학기 혹은 2004학년도에 조리실습 교육의 주제로 사용되었던 음식에 대하여 교과서에 제시되어 있는 것과 교과서 밖의 음식으로 구분하여 정리한 결과를 <표 8>에 제시하였다. 학교급, 학생구성 유형별로 보았을 때, 중·고등학교 모두 교과서에 제시된 음식보다 교과서 밖의 음식을 주제로 선정하는 경우가 훨씬 더 많은 것으로 나타났다. 교과서 밖에서 실습 음식을 선정하는 중학교, 남녀공학 교의 비율이 각각 78.9%와 82.4%나 되었다. 이는 교과서에 얽매이지 않고 시수, 설비 및 예산 부족 등의 제약을 극복하면서 학교나 지역사회의 실정에 맞게 다양하고 적극적으로 조리실습에 대처하고 있는 결과라고 생각된다.

현장에서 교사들이 실제적으로 부딪치는 조리실습 교육의 운영상 어려움은 실로 다양하다. 조리실습 운영시 제기되는 어려운 점에 대한 자유 서술 응답 결과를 정리하여 <표 9>에 제시하였다. 조리실습 운영시의 어려운 점으로 시수 부족이 35.2%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 준비 시간 부족 및 재료 구매의 불편(15.5%), 시설 부족(15.2%), 학생통제와 보조 도우미 필요(9.9%), 예산 부족(8%), 안전사고 문제(6.4%), 평가 기준(3%)의 순으로 나타났다. 학교급별로 볼 때 중학교는 시수 부족, 준비 시간 부족 및 재료 구매의 불편, 시설 부족의 순이었던 반면, 일반계 고등학교의 경우 시수 부족, 시설 부족, 예산 부족과 준비 시간 부족 및 재료 구매의 불편 순이었으며, 실업계 고등학교는 시수 부족과 함께 안전사고가 1순위였고, 그 다음이 준비시간 부족 및 재료구매의 불편으로 나타났다.

이러한 어려움을 극복하는 대안으로 시수 부족은 2시간 연속 편성 운영이나 간단한 내용으로 재구성하여 운영하는 방법을 제시하였고, 시설설비 부족에 대한 대안으로는 지역별 공동 실습실을 두고 여러 학교가 시기를 나누어 사용하는 방법, 실습 기구의 교체 연한을 정하는 방법을 교사들이 제안하였다. 그리고 예산이나 보조 도우미의 문제에 대하여

는 시 단위의 적정 실습교육비를 책정하고 예산을 마련하여 실기 교사나 실습 도우미로서의 보조 요원 배치 혹은 전문 요리보조사의 의무 채용, 전문 요리 강사의 시간 강사 활용, 과학과 조교의 겸임 등을 제안하여, 교사들이 조리실습 교육을 운영함에 있어 현장에서 실제적으로 어려움에 직면해 있고 다양한 지원들을 원하고 있음을 알 수 있었다. 이와 같은 현장에서의 여러 가지 실제적인 어려움을 정확히 진단하여 지원책을 마련하는 것이 조리실습 교육을 활성화시킬 수 있는 효과적인 수단이 될 것이다.

학생구성 유형별로 보았을 때 여학교와 남학교에서는 모두 시수 부족이 1순위, 시설 부족과 준비 시간 및 재료 구매 불편이 함께 2순위였고, 남녀공학교에서는 시수 부족이 가장 높았고 준비 시간 부족 및 재료 구매 불편이 다음이었으며, 시설 부족, 학생 통제 및 보조 도우미 필요의 순이었다.

### 3) 조리 실습실의 운영

조리 실습실의 구비 현황 및 실습실 설비와 기구 구비 현황을 <표 10>에 제시하였다. 조사 대상 학교의 90.9%는 조리 실습실이 구비되어 있었으며, 학교급별로는 일반계 고등학교의 구비율이 낮았으며, 실업계 고등학교는 100%의 구비율을 보였다. 학생구성 유형별로 보았을 때 여학교는 구비율이 100%인데 반해, 남학교는 61.5%로 나타났다. 이는 남학교의 38.5%가 조리실습 교육을 제대로 실시하지 못하고 있음을 의미하는 것으로, 양성평등 교육의 차원에서는 물론, 미래를 준비해야 하는 개인적, 사회적 차원에서도 남학교의 조리 실습실 지원은 조속히 이루어져야 하겠다. 조리 실습실을 보유하고 있는 학교 가운데 기존 시설의 노후로 인해 실습실의 부분 교체나 리모델링이 필요한 경우도 있을 것이며, 깨끗하고 편리한 설비들이 새로이 등장하고 있기에 실습 교육 환경 개선 지원은 지속적으로 이루어져야 하겠다.

조리실습 설비와 기구의 구비 현황은 <표 10>에 제시된 바와 같이 충분 21.9%, 부족 67.9%, 실습 불가 10.2%로 나타났다. 조리실습 설비와 기구의 구비 현황은 학교급별로 유의한 차이가 있었는데 중학교의 경우 부족이 약 80%나 되어 시설이 충분하지 못한 상태에서 조리실습 교육이 이루어



어지고 있는 것으로 확인되었다. 실습 불가의 비율은 일반계 고등학교가 가장 높았으며, 실업계 고등학교의 경우 조리 실습실의 구비율은 100%이었으나, 설비와 기구의 구비 현황에서는 8개교 가운데 1개교는 실습 불가의 수준으로 나타났다. 학생구성 유형별로도 유의한 차이가 나타났다. 총분에서는 여학교가 가장 높았고, 부족에서는 남녀공학교가 가장 높았지만, 실습 가능에 해당하는 총 비율은 여학교가 96.3%로 가장 높았고, 남녀공학교(92.5%), 남학교(65.3%)의 순으로 나타났다. 특히 남학교의 경우 실습실을 구비하지 못한 경우가 39.5%이었고, 실습 불가가 34.6%로 나타나 5% 가량은 전용 실습실 이외의 장소에서 실습이 이루어지고 있다고 짐작할 수 있다.

학급당 연간 조리실습 교육의 적정 회수에 대한 조사 결과를 <표 11>에 제시하였다. 조리실습 교육의 적정 횟수는 2회가 가장 많았으며(64.2%), 교사의 특성 가운데 학교급과 주당 수업 시수에서 유의한 차이를 보였다. 학교급별로 볼 때 중학교와 실업계 고등학교는 2회가 각각 64.2%와 75%로 가장 많았고, 다음이 1회(각각 25.7%, 25%)이었던 반면 일반계 고등학교는 2회가 62.9%로 가장 많았고 다음이 4회 이상(22.9%)으로 나타나, 일반계 고등학교 교사들에서 조리실습 교육의 기회 확대에 대한 필요성을 좀 더 느끼는 것으로 해석된다. 주당 수업 시수에서는 18시간 이하의 경우 2회가 62.5%로 가장 많았고 다음으로 4회 이상이 18.3%이었으며, 19시간 이상의 경우 2회가 66.3%로 가장 많았고 다음은 1회가 24.1%로 조사되어 수업 시수가 많은 교사들은 실습의 부담 때문인지 적정 횟수를 적게 제시하고 있었다.

## 5. 조리실습 교육에 대한 지원 요구도

### 1) 조리실습 교육의 지원 요소별 지원 요구도

조리실습 교육의 지원 요소별 지원 요구도에 대한 조사 결과는 <표 12>에 제시하였다. 항목별 7점 만점에 4.83~6.17로 조사되어 지원이 필요하지 않다고 한 항목은 없었으며, 전반적으로 많은 지원을 요구하는 것으로 나타났다. 가장 높게 나타난 요소는 지원적 분위기 조성이며, 그 중에서는 설비 제공 지원 항목에 대한 요구가 가장 높았다. 2순

위는 지원적 분위기 조성에서의 재정 확보 및 실습비 지원으로 나타났으며, 다음으로 자문과 강화 요소에서의 문제 해결을 위한 개별 지원 항목, 감독과 평가에서의 참여 학생으로부터의 피드백, 지원적 분위기 조성에서의 정보와 자료 제공의 순으로 나타났다. 이들 항목 가운데 연수 요소에서의 운영 기술 연수 기회의 제공은 요구도가 가장 낮았다.

### 2) 조리실습 교육에 대한 관심도와 실행 수준에 따른 지원 요구도 차이

#### (1) 조리실습 교육 관심도 수준에 따른 지원 요구도 차이

지원 요소별 지원 요구도가 조리실습 교육에 대한 관심도 수준에 따라 차이가 있는지 분석한 결과를 <표 13>에 제시하였다. 지원적 분위기 조성 요소 가운데 재정 확보 및 실습비 지원과 설비 제공은 유의한 차이가 없었다. 그러나 정보와 자료 제공 항목에서는 유의한 차이를 보였는데, 강화적 수준이 6.40으로 가장 높았고 지각적 수준이 가장 낮아 강화적 관심 단계에 있는 교사들이 정보와 자료 제공에 대한 지원을 가장 많이 요구하였고 지각적 단계 교사들이 정보와 자료 제공에 대한 지원 요구도가 가장 낮은 것으로 나타났다. 연수 요소의 3가지 항목 중 모범 사례의 관찰 기회 부여와 연수 프로그램의 필요 충족에서는 유의한 차이가 없었고, 운영 기술 연수 기회의 제공 항목에서는 유의한 차이가 나타났는데, 강화적 단계가 6.30으로 가장 높게 나타나 강화적 단계에 해당하는 교사들이 운영 기술 연수 기회의 제공에 대한 지원 요구도가 가장 높은 것으로 해석된다. 자문과 강화 요소에서는 관심도의 수준이 가장 높은 단계인 강화적 단계 교사들이 문제 해결을 위한 개별 지원을 가장 원하고 있는 것으로 볼 수 있었으며, 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 감독과 평가 요소에서는 참여 학생으로부터의 피드백 항목에서 유의한 차이가 나타났으며, 역시 강화적 단계의 평균점이 가장 높게 나타나, 이에 해당하는 교사들이 참여 학생으로부터의 피드백에 대한 지원을 가장 원하고 있는 것으로 볼 수 있다.

결과적으로 가장 높은 관심 단계 수준인 강화적 단계 교사들이 조리실습 교육에 대하여 지원 요구도가 높은 것으로 나타났다.

## (2) 조리실습 교육 실행 수준에 따른 지원 요구도 차이

조리실습 교육 실행 수준에 따른 지원 요구도 차이를 분석하여 <표 14>에 제시하였다. 지원적 분위기 조성 요소에서는 정보와 자료 제공 항목에서 유의한 차이가 나타났는데, 일상화의 단계가 6.09로 가장 높은 값을 보여 일상화의 단계 수준에 있는 교사가 정보와 자료 제공에 대한 지원 요구도가 가장 높은 것으로 나타났다. 재정 확보 및 실습비 지원 항목과 설비 제공 항목에서는 유의한 차이가 없었다. 연수 요소에서는 운영 기술 연수 기회의 제공 항목에서 유의한 차이를 보였으며, 준비 단계 수준이 가장 높은 것으로 나타나 준비 단계 수준에 있는 교사들이 운영 기술 연수 기회의 제공을 가장 원하고 있는 것으로 나타났다. 자문과 강화 요소에서는 개별적인 격려 항목에서 일상화의 단계가 가장 높았고 유의한 차이가 나타나 일상화의 단계에 해당하는 교사들이 개별적인 격려에 대한 지원 요구도가 가장 높은 것으로 나타났다. 감독과 평가 요소에서는 실행 수준에 따른 유의한 차이가 없었다. 따라서 조리실습 실행 수준에 따른 지원 요구도를 보았을 때 실행 수준이 일상화의 단계에 해당하는 교사들이 지원적 분위기 조성 요소의 정보와 자료 제공 항목과 자문과 강화 요소의 개별적인 격려 항목에 대하여, 또한, 새 교육과정에 입각하여 조리실습 교육을 실행하려고 준비하는 준비 단계에 해당하는 교사들이 연수 요소의 운영 기술 연수 기회의 제공 항목에 대하여 지원 요구도가 가장 높은 것으로 해석할 수 있다. 실행 수준의 조사에서 가장 많은 27.8%의 교사가 일상화의 단계에 해당하였던 만큼, 이러한 진단 결과에 기초하여 일상화의 단계에 해당하는 교사들에게 정보와 자료 제공 및 개별적인 격려의 지원이 제공된다면 다음 단계의 실행 수준으로 발전할 수 있게 될 것이다. 또한 준비 단계의 교사들에게는 운영 기술 연수 기회의 제공에 대한 지원이 이루어질 때 실행 수준은 당연히 더 높은 단계로 이동될 수 있을 것으로 기대된다.

## V. 결론 및 제언

본 연구는 조리실습에 CBAM(관심에 기초한 교육과정 실행 모형)을 적용하여 대도시 가정과 교사의 조리실습 교

육에 대한 관심도, 실행 수준, 실행 형태를 진단하고 그에 따른 지원 요구도를 알아봄으로써, 조리실습 교육의 질적 개선을 위한 기초 자료를 제공하는데 목적을 두고 실시되었다. 서울, 부산, 대전, 대구, 광주에 위치한 중·고등학교 가정과 교사 500명에게 질문지를 발송하였으며, 회수된 193부 가운데 기재가 부실하였던 6부를 제외하고 187부를 분석에 사용하였다. SPSS/win 10.0을 사용하여 통계 처리하였으며, 결론은 다음과 같다.

첫째, 조리실습 교육에 대한 가정과 교사의 관심도 백분율 평균은 지각적 단계가 82.19%로 가장 높았고, 다음으로 운영적(80.37%), 강화적(78.99%), 정보적(78.87%), 개인적 단계(70.68%)의 순이었으며, 협동적(59.45%)과 결과적 단계(58.49%)가 특히 낮게 나타났다. 따라서 가장 대표적인 관심 단계는 무관심 상태인 지각적 단계인 것으로 나타났으며, 대체로 변화 초기 단계인 낮은 관심 수준에 머물고 있는 것으로 나타났다.

둘째, 조리실습 교육의 실행 수준에서 조리실습을 실행하지 않는 수준은 없었고, 일상화의 단계가 27.8%로 가장 높았다. 다음으로 정교화(17.6%)와 통합 단계(17.6%), 탐색 단계(11.2%), 갱신 단계(10.2%)의 순이었으며, 기계적인 실행의 단계(5.9%)가 가장 낮았다. 정교화와 통합, 갱신 단계가 함께 45.4%를 차지하여 대체로 실행 초기 상태를 나타내었던 관심도와는 달리 실행 수준은 비교적 높은 특징을 보였다. 교사의 특성에 따른 실행 수준 차이 분석에서 직업 만족도가 유의한 차이를 보였는데, 탐색 단계와 일상화 단계는 직업 만족도가 낮을수록, 정교화 단계는 만족도가 높을수록 높았다.

셋째, 조리실습 교육의 실행 형태를 알아본 결과, 전체적으로 약 30%의 교사가 교육과정과 전혀 부합되지 않는 실행을 하고 있는 것으로 나타났다. 목표와 내용 영역에서는 중, 고등학교 모두 교육과정과 완전 부합 형태가 가장 높았고, 부분적 부합, 완전 미 부합의 순으로 나타났다. 평가 영역은 중, 고등학교 모두 완전 부합이 가장 높았으며, 고등학교는 부분적 부합, 완전 미 부합의 순인데 비해, 중학교는 부분적 부합보다 완전 미 부합이 좀 더 높게 나타났다. 교수·학습방법 영역에서는 중, 고등학교 모두 완전 미 부합이 가장 높고 부분적 부합, 완전 부합의 순으로 낮아져, 이상적인 실행이 가장 적었으며, 특히 중학교의 경우 완전 미

부합이 68.8%로 고등학교의 50.0% 보다 훨씬 높은 비율로 나타나 교수·학습방법 영역에 있어서 보다 많은 지원이 있어야 할 것으로 생각된다. 교수·학습자료 영역에서는 중, 고등학교 모두 부분적 부합이 가장 높았고, 완전 미 부합이 2순위, 완전 부합이 3순위로 나타나 완전 미 부합을 부분적 부합이나 완전 부합으로 유도할 수 있는 지원이 요청되며, 이에 따라 변화 지원자들의 좀 더 자세한 규명과 구체적인 지원이 속히 이루어져야 할 것이다.

넷째, 조리실습 교육에서의 지원 요구도를 알아본 결과, 전반적으로 많은 지원을 원하고 있는 것으로 나타났다. 지원적 분위기 조성 요소 중 설비 제공 지원 항목에 대한 요구도가 가장 높았고, 다음이 재정 확보 및 설비비 지원으로 나타났다. 관심도에 따른 지원 요구도 분석 결과, 강화적 단계에 해당하는 교사들이 정보와 자료 제공, 운영 기술 연수 기회의 제공, 문제 해결을 위한 개별 지원에 대하여 지원 요구도가 가장 높은 것으로 나타났다. 실행 수준별 지원 요구도 분석에서는 일상화 단계의 교사들이 정보와 자료 제공 및 개별적인 격려에 대하여, 준비 단계의 교사들은 운영 기술 연수 기회의 제공에 대하여 가장 지원을 원하는 것으로 나타났다.

연구 결과를 종합해 볼 때 제7차 교육과정에서의 조리실습 교육에 대한 5대도시 중·고등학교 가정과 교사의 대표적인 관심도는 무관심 상태에서 지각적 단계가 가장 많았고, 실행 수준은 일상화의 단계가 많았다. 실행 형태에 있어서는 목표나 내용 영역은 교육과정과 부합하는 이상적인 실행 형태의 비율이 높았지만, 교수·학습방법과 자료, 평가 영역에서는 7차 교육과정과 전혀 부합되지 않거나 부분적으로 부합되는 실행 형태가 높았으며 특히, 제7차 교육과정과 완전 미 부합 형태가 가장 높았고, 완전 부합 형태가 가정 적게 실행되고 있는 교수·학습방법 영역은 지원이 시급한 상태이었다. 결론적으로 제7차 교육과정의 조리실습 교육에 대한 관심도, 실행 수준, 실행 형태 모두 교육과정의 개발자가 의도한 바람직한 수준에 미치지 못하는 것으로 나타났다.

그럼에도 불구하고 조리실습 교육의 전반적 현황 조사 결과로 볼 때 조리실습 교육에 대한 가정과 교사의 중요도 인식은 66.8%로 상당히 높은 것으로 나타났다. 제6차 교육과정과 비교하여 더 구체적이고 적극적인 개념인 학습자 중

심의 실천적 체험이 강조되고 창의적인 문제 해결 실습이 중시되는 제7차 교육과정에서 중점 지도 사항으로 체험활동 자체가 78.6%를 차지한 것은 바람직하나 창의성은 1.6%로 매우 미미하였다. 교사의 높은 중요도 인식을 창의성과 접목시켜 학생 중심의 실천적 체험 속에서 응용력, 의사 결정 능력, 문제 해결력 등이 길러질 수 있도록 하는 지혜가 필요하고, 이를 위한 교사의 연구, 노력과 함께 변화 지원자의 적극적인 활동이 요청된다 하겠다.

교과서에 제시된 조리의 수준은 많은 교사가 적절하다고 하였으며, 조리실습 교육의 제약 조건으로 시수 부족을 언급하였고, 준비 시간 부족과 재료 구매의 불편, 시설 부족, 학생 통제 및 보조 도우미의 문제, 예산 등을 지적하였다. 교사들의 조리실습 교육에 대한 지원 요구도는 전반적으로 높은 것으로 나타났으며, 특히 설비제공 지원과 재정확보 및 설비비 지원에 대한 요구도가 높았다.

교육과정이 교육 현장에서 제대로 실행되려면 교육과정의 실행자인 교사의 관심이 변화될 때만 가능하다. 따라서 이러한 진단 정보를 기초로, 발달적 성격의 특징을 가지는 교사의 관심을 더 높은 단계의 수준으로 이동할 수 있도록 돕는 구체적이고 적절한 지원 체제들이 마련되고 체계적으로 제공되어야 하며, 무엇보다도 교사들은 새로운 교육과정에 대한 보다 적극적인 관심과 책임감을 실천하는 수업의 전문가로서 스스로 연구, 노력하는 자세를 갖추어야 할 것이다.

본 연구의 결과를 바탕으로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 실행 형태나 실행 수준에 대하여, 직접적인 수업 장면의 관찰이나 비형식적 면담, 또는 심층 면담을 통한 좀 더 세밀하고 정확한 후속 연구가 이루어질 필요가 있다.

둘째, 관심의 단계는 발달적인 성격을 가지므로, 지원과 함께 시간적 차이를 두고 관심 단계의 변화를 관찰하는 후속 연구도 가능하리라고 생각된다.

셋째, 교육과정의 개발 과정에 교육과정의 실행 주체인 교사들의 경험적인 의견이 충분히 반영될 수 있도록 정책적인 배려가 필요하다.

넷째, 국민 공통 기본 학습 활동으로서 제7차 교육과정의 목표와 성격을 살릴 수 있는 조리실습 교육이 활성화 될

수 있도록 행정가, 교육과정 개발 전문가, 가정과 교사가 함께 지혜를 모아 지속적인 연구와 노력을 실천해 나가야 할 것이다.

### 참고문헌

강영희(1999). 남·여 중등학생의 식사 관리에 대한 인식과 조리실습의 활용에 관한 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위논문.

강혜숙(1992). 가정과 실험실습 교수·설비기준의 적정성에 관한 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위논문.

강향선(1993). 중학교 가정과 조리영역의 실기 평가 기준에 관한 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위논문.

고현숙·김기남(1989). 여고생의 가정교과에 대한 인식 및 학습내용의 활용도에 관한 조사연구. 한국가정교육학회지, 11(1), 19~31.

교육부(1992). 고등학교 실업·가정과 교육과정 해설(1)-기술, 가정, 기사(2000). 고등학교 교육과정 해설-7. 기술·가정

구영순(1993). 고등학교 가정과 실험·실습 내용의 적정성 연구. 경상대학교 교육대학원 석사학위논문.

김경숙(1997). 중학교 새 가정교과 실험·실습시간 운영을 위한 기초 연구. 중앙대학교 교육대학원 석사학위논문.

김경자 역(1993). 교육과정 혁신 -관심에 기초한 교육과정 실행 모형(CBAM), 교육과학사. [원전: Hord S. M., Rutherford W. L., Huling-Austin L., and Hall G. E. Taking Charge of Change, Alexandria, VA: Association for Supervision and Curriculum Development, 1987]

김선희(1989). 조리실습 운영 및 실습실 시설 현황에 관한 실태조사-서울시 중학교를 중심으로-. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.

김영기(2003). 경상북도 중학교 기술·가정 교과 담당 교사의 ICT 활용 수업에 대한 관심도 조사. 한국교원대학교 교육대학원 석사학위논문.

김영자(1986). 중등학교 가정과 교육과정 운영개선에 관한 연구. 동아대학교 교육대학원 석사학위논문.

김윤숙(1991). 중학교 가정과 실습실 시설 및 운영 실태 조사연구-

서울시내 중학교를 중심으로-. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문.

김재광(1999). 교사의 관심에 기초한 실천적 추론 가정과 수업의 실행과정에 대한 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위논문.

김정미·주정숙(1989). 중등학교 조리실습에 대한 현황과 효율화 방안. 한국가정교육학회지, 1(1), 53~62.

김찬민(2003). 정보통신 활용 교육에 대한 초등 교사의 관심 유형과 실행 수준의 관계 연구. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.

남경임(2001). 제7차 실과(기술·가정) 교육과정에 따른 바람직한 중학교 교과서 개발 연구 - '조리의 기초와 실제' 단원을 중심으로-. 서울대학교 대학원 석사학위논문.

류인영(2001). 조리실습 경험에 따른 남녀 중학생의 가정교과인식, 기사노동의식 및 기사노동참여도 비교연구. 서울대학교 대학원 석사학위논문.

문난희(1989). 중·고등학교 가정교과 중 식생활교육의 학습성취에 대한 연구. 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위논문.

박민경(2002). 제7차 교육과정 중학교 기술·가정과의 식생활 단원 내용분석 및 교육의 효과. 서울대학교 대학원 석사학위논문.

박주상(1994). 교육과정에 대한 교사들의 관심도와 활용도 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위논문.

송은경(1989). 고등학교 가정과 교육과정 내용의 요구분석. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문.

신진숙(1989). 가정과 교사의 가정교과에 대한 인식과 실기 지도와의 관계에 대한 조사 연구 - 충북지역의 중학교를 중심으로-. 충북대학교 교육대학원 석사학위논문.

오현정(2003). 재량활동 교육과정에 대한 중등 교사들의 관심도와 실행수준 및 관련변인 연구. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문.

윤숙영(2003). 남·여 중학생의 조리실습 경험에 따른 조리교육 인지도, 요구도 및 활용도에 관한 연구. 전북대학교 교육대학원 석사학위논문.

이금남·김행자·안영희·이남기(1996). 고등학교 가정과 교육을 위한 교과과정 영역별 필요도. 한국가정교육학회지, 8(1), 1~10.

이정숙(1997). 가정과 조리실습의 현황과 평가에 관한 실태 분석.

인하대학교 교육대학원 석사학위논문.  
 장수미(2002). 교사의 관심도에 기초한 초등과학과 수행평가의 실행  
 태 분석. 서울 교육대학교 교육대학원 석사학위논문  
 장정진(1992). 중학교 가정과 실험·실습 내용의 적정성에 관한 조  
 사 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위논문.  
 장현경(1999). 수준별 수업에 대한 중학교 교사의 관심과 실행에  
 관한 연구. 부산대학교 대학원 석사학위논문  
 정미정(2004). 기술·가정과 교사의 수행평가에 대한 관심도 및 실행  
 실태 조사 한국교원대학교 교육대학원 석사학위논문.  
 조명숙(1986). 가정과 조리실습 현황에 관한 실태조사연구 - 서울  
 시 인문계 고등학교를 중심으로-. 성신여자대학교 교육  
 대학원 석사학위논문.  
 주명자·임양순(1991). 고등학교 가정과 교사와 학생의 가정과 교  
 과내용에 대한 인식 및 활용 - 조리실습 단원을 중심으로-. 한국가정과교육학회지, 3(1), 1~13.  
 최선정(2002). 전북 일부지역 중학생의 식생활 단원에 대한 인지

도, 요구도 및 활용도에 관한 연구. 전북대학교 교육대  
 학원 석사학위논문.  
 최진영(1996). 교육과정에 대한 교사들의 관심도, 실행형태 및 실  
 행수준의 관계. 이화여자대학교 대학원 석사학위논문.  
 한승연(1998). 인터넷 수업에 대한 관심유형과 지원책 선정에 관한  
 연구 : 시범 및 실험 가상대학 교수들을 중심으로 이화  
 여자대학교 대학원 석사학위논문  
 홍은정(1996). 중학교 가정과 교사와 학생들의 가정과목과 식생활  
 단원에 대한 인식 및 요구도 분석. 서울대학교 대학원  
 석사학위논문.  
 황선경(2002). 가정과 교사의 ICT활용 수업에 대한 관심도와 실행  
 에 관한 연구. 한국교원대학교 교육대학원 석사학위논  
 문.

<표 1> 조사대상 학교 및 교사의 일반적 특성

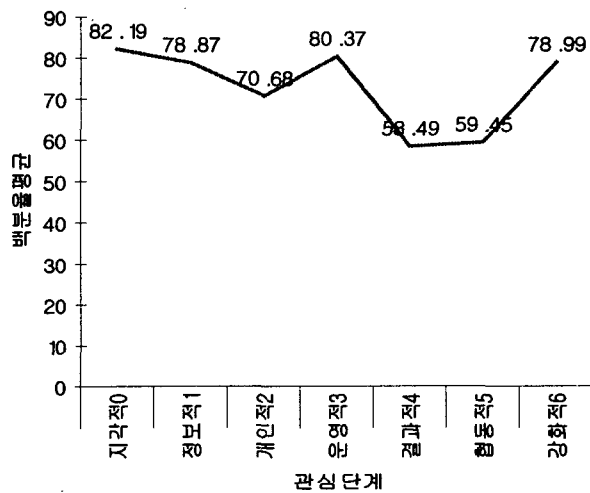
특성		N	%	특성	N	%		
학교	소재지	서울특별시	60	32.1	학교급	중학교	109	58.3
		부산광역시	42	22.5		일반계고	70	37.4
		대전광역시	24	12.8		실업계고	8	4.3
		대구광역시	39	20.9	학생구성 유형	여학교	53	28.3
		광주광역시	52	11.8		남학교	26	13.9
교사	학력	대학교 졸업	116	62.0	전공교과	가정	137	73.3
		대학원 재학	13	7.0		기술	3	1.6
		대학원 졸업	57	30.5		기타	47	25.1
		기타	1	0.5	부전공 교과	기술	36	19.3
	경력	4년 이하	29	15.5		기술·가정	13	7.0
		5~10년	21	11.2		가정	7	3.7
		11~20년	57	30.5		기타	38	20.3
		21년 이상	80	42.8		없음	93	49.7
	직업 만족도	매우 불만	3	1.6	담임여부	담임	86	46.0
		불만	27	14.4		비담임	101	54.0
		보통	64	34.2	수업시수	18시간 이하	104	55.6
		만족	81	43.3		19시간 이상	83	44.4
		매우 만족	12	6.4				

N=187

〈표 2〉 가정과 교육과정 관심 정도와 제7차 교육과정의 차이점 인식 정도

교육과정 관심 정도		아주 낮다	조금 낮다	보통이다	조금 높다	아주 높다	계	N(%) X <sup>2</sup>
최종 학력	대학교 졸업	4( 3.4)	2( 1.7)	46(39.7)	48(41.4)	16(13.8)	116(100.0)	27.565**
	대학원 재학	0( 0.0)	0( 0.0)	1( 7.7)	5(38.5)	7(53.8)	13(100.0)	
	대학원 졸업	0( 0.0)	2( 3.6)	10(17.9)	26(45.6)	19(33.9)	57(100.0)	
	기타	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	1(100.0)	1(100.0)	
전공 교과	가정	1( 0.7)	3( 2.2)	38(27.7)	61(44.5)	31(22.6)	137(100.0)	20.622**
	기술	0( 0.0)	0( 0.0)	3(100.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	3(100.0)	
	기타	3( 6.4)	1( 2.1)	13(27.7)	18(30.3)	12(25.5)	47(100.0)	
계		4( 2.1)	4( 2.1)	57(30.5)	79(42.3)	43(23.0)	187(100.0)	
교육과정 차이점 인식 정도		전혀 모른다	약간 안다	보통이다	잘 안다	아주 잘 안다	계	X <sup>2</sup>
교직 경력	4년 이하	1( 3.4)	12(41.4)	4(13.8)	9(31.0)	3(10.3)	29(100.0)	25.647*
	5-10년	1( 4.8)	3(14.3)	5(23.8)	8(38.1)	4(19.0)	21(100.0)	
	11-20년	0( 0.0)	10(18.2)	19(34.5)	22(38.6)	6(10.9)	57(100.0)	
	21년 이상	0( 0.0)	8(10.0)	18(22.5)	42(52.5)	12(15.0)	80(100.0)	
	계	2( 1.1)	33(17.6)	46(24.6)	81(43.3)	25(13.4)	187(100.0)	

\*p<.05, \*\*p<.01, \*\*\*p<.001.

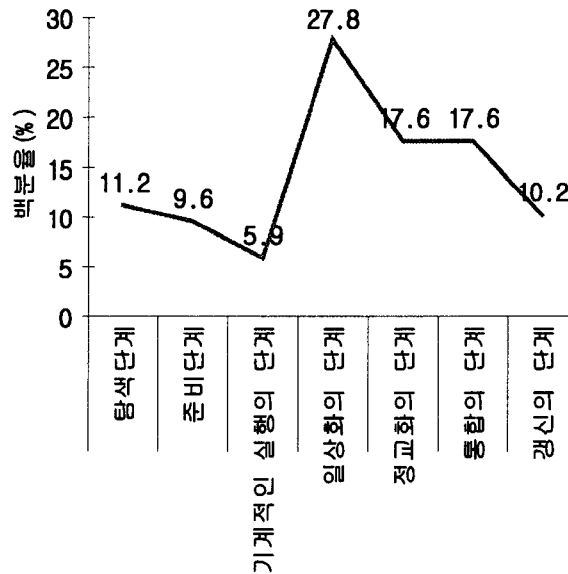


〈그림 1〉 조리실습 교육에 대한 교사의 관심도 수준

〈표 3〉 교사의 학교 및 개인 특성별 조리실습 교육에 대한 관심도 차이

변인	구분	지각적	정보적	개인적	운영적	결과적	협동적	강화적
학교 특성	소재지(F)	1.562	1.092	0.374	2.016	1.618	0.996	0.381
	학교급(T)	0.363	1.037	0.394	1.139	-0.209	0.690	-0.934
	학생구성 유형(F)	4.850**	3.954*	2.613	6.315**	0.778	0.926	3.096*
교사 특성	최종 학력(F)	1.815	5.299**	5.584**	0.585	2.733	2.034	2.570
	전공 교과(F)	0.961	0.253	0.094	1.477	0.058	2.795	0.077
	부전공 이수 여부(T)	1.455	0.796	0.301	0.322	-1.961	-0.730	-0.298
	교직 경력(F)	2.038	3.229*	1.504	0.829	0.995	1.393	0.049
	담임 여부(T)	0.715	-0.049	-0.078	-1.858	-0.119	-0.168	-0.720
	수업 시수(T)	-0.129	-1.303	-1.174	-1.058	-0.906	-1.899	-1.237
	직업 만족도(F)	1.417	1.663	1.029	5.872***	0.427	1.212	1.289
기타	교육과정 관심 정도(F)	4.394**	0.586	0.682	0.471	2.884*	2.022	2.268
	교육과정 차이점 인식 정도(F)	2.539*	0.426	0.441	0.489	1.702	2.060	1.981

\*p<.05, \*\*p<.01, \*\*\*p<.001



〈그림 2〉 조리실습 교육의 실행 수준

〈표 4〉 가정과 교사의 직업 만족도에 따른 조리실습 실행수준 분석

									N(%)
	탐색 단계	준비 단계	기계적 실행 단계	일상화 단계	정교화 단계	통합 단계	갱신 단계	계	$\chi^2$
매우 불만족	1(33.3)	0( 0.0)	0( 0.0)	2(66.7)	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	3(100.0)	41.983*
불만	6(22.2)	1( 3.7)	0( 0.0)	11(40.7)	1( 3.7)	5(18.5)	3(11.1)	27(100.0)	
보통	8(12.7)	6( 9.5)	3( 4.8)	21(33.3)	11(17.5)	10(15.9)	4(6.3)	63(100.0)	
만족	6( 7.3)	10(12.2)	4( 4.9)	18(22.0)	18(22.0)	16(19.5)	10(12.2)	82(100.0)	
매우 만족	0( 0.0)	1( 8.3)	4(33.3)	0( 0.0)	3(25.0)	2(16.7)	2(16.7)	12(100.0)	
계	21(11.2)	18( 9.6)	11( 5.9)	52(27.8)	33(17.6)	33(17.6)	19(10.2)	187(100.0)	

\*p<.05.

〈표 5〉 조리실습 교육의 영역별 실행 형태

구 분		완전 부합	부분적 부합	완전 미 부합	계
목표 영역	중학교	58(53.2)	39(35.8)	12(11.0)	109(100.0)
	고등학교	45(57.7)	20(25.6)	13(16.7)	78(100.0)
	계	103(55.1)	59(31.5)	25(13.4)	187(100.0)
내용 영역	중학교	65(59.6)	27(24.8)	17(15.6)	109(100.0)
	고등학교	56(71.8)	8(10.3)	14(17.9)	78(100.0)
	계	121(64.7)	35(18.7)	31(16.6)	187(100.0)
교수·학습방법 영역	중학교	15(13.8)	19(17.4)	75(68.8)	109(100.0)
	고등학교	9(11.5)	30(38.5)	39(50.0)	78(100.0)
	계	24(12.8)	49(26.2)	114(61.0)	187(100.0)
교수·학습자료 영역	중학교	31(28.4)	46(42.2)	32(29.4)	109(100.0)
	고등학교	13(16.7)	40(51.3)	25(32.0)	78(100.0)
	계	44(23.5)	86(46.0)	57(30.5)	187(100.0)
평가 영역	중학교	47(43.1)	23(21.1)	39(35.8)	109(100.0)
	고등학교	47(60.3)	16(20.5)	15(19.2)	78(100.0)
	계	94(50.3)	39(20.8)	54(28.9)	187(100.0)



〈표 6〉 교사의 조리실습 교육 중요성 인식 차이

N(%)

조리실습 교육 중요성		전혀 안 중요	안 중요	보통	중요	매우 중요	계	$\chi^2$
교육과정 관심 정도	아주 낮다	0(0.0)	1(25.0)	2(50.0)	0( 0.0)	1(25.0)	4(100.0)	28.162*
	낮은 편	0(0.0)	0( 0.0)	3(75.0)	1(25.0)	0( 0.0)	4(100.0)	
	보통	0(0.0)	3( 5.3)	24(42.1)	24(42.1)	6(10.5)	57(100.0)	
	높은 편	1(1.2)	1( 1.3)	17(21.5)	46(58.2)	14(17.3)	79(100.0)	
	아주 높다	1(2.3)	0( 0.0)	9(20.9)	24(55.8)	9(20.9)	43(100.0)	
교육과정 차이점 인식 정도	전혀 모른다	0(0.0)	1(50.0)	0( 0.0)	1(50.0)	0( 0.0)	2(100.0)	30.398*
	약간 안다	1(3.0)	0( 0.0)	13(39.4)	16(48.5)	3( 9.1)	33(100.0)	
	보통이다	0(0.0)	3( 6.5)	9(19.6)	26(56.5)	8(17.4)	46(100.0)	
	잘 안다	1(1.3)	0( 0.0)	24(30.4)	40(50.6)	14(17.7)	81(100.0)	
	아주 잘 안다	0(0.0)	1( 4.0)	9(36.0)	10(40.0)	5(20.0)	25(100.0)	
계		2(1.1)	5(2.7)	55(29.4)	95(50.8)	30(16.0)	187(100.0)	

\*p<.05.

〈표 7〉 조리실습 교육의 운영 실태

N(%)

증점지도 사항	체험활동 자체	기능	창의성	결과물	기타	계
	147(78.6)	12( 6.4)	3(1.6)	13( 7.0)	12( 6.4)	187(100.0)
교과서의 수준	너무 낮다	낮은 편	적절	높은 편	너무 높다	
	4( 2.1)	22(11.8)	110(58.8)	47(25.1)	4( 2.1)	
소요시간	매우 부족	부족	적절	충분	매우 충분	
	49(26.2)	100(53.5)	29(15.5)	6( 3.2)	3( 1.6)	
교수·학습 자료	실물	멀티미디어	인터넷	요리책	기타	
	41(21.9)	47(25.1)	22(11.8)	6( 3.2)	71(38.0)	
참고자료	교과서	교사용지도서	인터넷	요리책	기타	
	30(16.0)	4( 2.1)	85(45.5)	34(18.2)	34(18.2)	

〈표 8〉 조리실습 교육에서의 교과서 제시 음식 활용실태

구분		교과서 내	교과서 외	계
학교급	중학교	23(21.1)	86(78.9)	109(100.0)
	일반계고	32(45.7)	55(78.6)	70(100.0)
	실업계고	3(37.5)	6(75.0)	8(100.0)
학생구성 유형	여학교	25(47.2)	39(73.6)	53(100.0)
	남학교	13(50.0)	19(73.1)	26(100.0)
	남녀공학고	20(18.5)	89(82.4)	108(100.0)
계		58(31.0)	147(78.6)	187(100.0)

다중응답 처리.

〈표 9〉 조리실습 교육의 운영상 문제점

구분	예산	시설	시수	준비시간 및 재료구매	학생통제 및 보조 도우미	안전사고	평가기준	기타	계	
학교급	중학교	8( 8.4)	25(26.3)	59(62.1)	26(27.4)	19(20.0)	9( 9.5)	4( 4.2)	6( 6.3)	109(100.0)
	일반계고	13(19.7)	15(22.7)	31(47.0)	13(19.7)	6( 9.1)	5( 7.6)	3( 4.5)	12(18.2)	70(100.0)
	실업계고	0( 0.0)	0( 0.0)	3(50.0)	2(33.3)	1(16.7)	3(50.0)	1(16.7)	0( 0.0)	8(100.0)
학생 구성 유형	여학교	5(11.1)	10(22.2)	22(48.9)	10(22.2)	5(11.1)	5(11.1)	3( 6.7)	8(17.8)	53(100.0)
	남학교	5(21.7)	7(30.4)	10(43.5)	7(30.4)	1( 4.3)	1( 4.3)	0( 0.0)	4(17.4)	6(100.0)
	남녀공학고	11(11.1)	23(23.2)	61(61.6)	24(24.2)	20(20.2)	11(11.1)	5( 5.1)	6( 6.1)	108(100.0)
계	21(8.0)	40(15.2)	93(35.2)	41(15.5)	26( 9.9)	17( 6.4)	8( 3.0)	18( 6.8)	187(100.0)	

〈표 10〉 조리 실습실 및 실습실 설비와 기구 구비 현황

구분	조리 실습실		설비와 기구				계	
	구비	$\chi^2$	충분	부족	실습 불가	$\chi^2$		
학교급	중학교	103(94.5)	6.212*	17(15.6)	86(78.9)	6( 5.5)	15.337**	109(100.0)
	일반계고	59(84.3)		21(30.0)	37(52.9)	12(17.1)		70(100.0)
	실업계고	8(100.0)		3(37.5)	4(50.0)	1(12.5)		8(100.0)
학생 구성 유형	여학교	53(100.0)	33.328***	17(32.1)	34(64.2)	2( 3.8)	23.614***	53(100.0)
	남학교	16(61.5)		3(11.5)	14(53.8)	9(34.6)		26(100.0)
	남녀공학고	101(93.5)		21(19.4)	79(73.1)	8( 7.4)		108(100.0)
계	170(90.9)		41(21.9)	127(67.9)	19(10.2)		187(100.0)	

\* p<.05, \*\* p<.01, \*\*\* p<.001.

〈표 11〉 연간 학급당 조리실습 교육의 적정 횟수

구분		1회	2회	3회	4회 이상	계	N(%)
학교급	중학교	28(25.7)	70(64.2)	3( 2.8)	8( 7.3)	109(100.0)	21.878***
	일반계고	4( 5.7)	44(62.9)	6( 8.6)	16(22.9)	70(100.0)	
	실업계고	2(25.0)	6(75.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	8(100.0)	
수업 시수	18시간 이하	14(13.5)	65(62.5)	6( 5.8)	19(18.3)	104(100.0)	8.819*
	19시간 이상	20(24.1)	55(66.3)	3( 3.6)	5( 6.0)	83(100.0)	
계		34(18.2)	120(64.2)	9( 4.8)	24(12.8)	187(100.0)	

\* p<.05, \*\*\* p<.001.

〈표 12〉 교육실습 교육의 지원 요소별 지원 요구도

지원요소	내 용	M(SD)
지원적 분위기 조성	재정 확보 및 실습비 지원	5.97(1.26)
	설비 제공	6.17(1.03)
	정보와 자료 제공	5.69(1.35)
연수	모범 사례의 관찰 기회 부여	5.26(1.66)
	연수 프로그램의 필요 충족	5.24(1.50)
	운영 기술 연수 기획의 제공	4.83(1.66)
자문과 강화	문제 해결을 위한 개별 지원	5.74(1.29)
	개별적인 격려	5.17(1.61)
감독과 평가	참여 학생으로부터의 피드백	5.72(1.41)

0: 지원이 전혀 필요치 않다 ~ 7: 지원이 매우 필요하다.

〈표 13〉 조리실습 교육에 대한 관심도 단계별 지원 요구도 차이

M(SD)

지원 요소	관심도	지각적 (N=71)	정보적 (N=27)	개인적 (N=4)	운영적 (N=49)	결과적 (N=4)	협동적 (N=1)	강화적 (N=31)	F
지원적 분위기 조성	정보와 자료 제공	5.23 (1.44)	6.00 (1.27)	5.75 (1.500)	5.94 (1.05)	5.25 (1.50)	7.00	6.40 (0.77)	4.174***
연수	운영기술 연수 기회 제공	5.23 (1.53)	6.07 (1.52)	5.50 (1.732)	5.72 (1.30)	5.50 (1.73)	7.00	6.30 (0.84)	2.250*
자문과 강화	문제 해결을 위한 개별 지원	4.35 (1.72)	5.22 (1.53)	5.00 (1.633)	5.02 (1.54)	3.00 (2.00)	7.00	5.42 (1.43)	3.319**
감독과 평가	참여 학생 으로부터의 피드백	4.86 (1.60)	5.63 (1.52)	4.50 (2.380)	5.24 (1.46)	5.00 (1.83)	6.00	5.87 (0.99)	2.285*

\* p<.05, \*\* p<.01, \*\*\* p<.001.

0: 지원이 전혀 필요치 않다 ~ 7: 지원이 매우 필요하다.

〈표 14〉 조리실습 교육의 실행 수준별 지원 요구도 차이

M(SD)

실행 수준 지원 요소		탐색 단계 (N=21)	준비 단계 (N=18)	기계적 실행 단계 (N=11)	일상화 단계 (N=52)	정교화 단계 (N=33)	통합 단계 (N=33)	갱신 단계 (N=19)	F
지원적 분위기 조성	정보와 자료 제공	5.38 (1.77)	5.94 (1.09)	5.94 (1.09)	6.09 (.0.70)	5.45 (1.37)	5.88 (1.19)	5.58 (1.39)	.995*
연수	운영기술 연수 기회 제공	5.50 (2.12)	5.94 (1.20)	5.80 (1.40)	5.76 (1.34)	5.63 (1.60)	5.74 (1.06)	5.74 (1.20)	.185*
자문과 강화	개별적 격려	4.90 (1.90)	4.88 (1.27)	5.27 (1.19)	5.46 (1.42)	5.03 (1.99)	5.25 (1.50)	5.00 (1.73)	.562**

\* p&lt;.05, \*\* p&lt;.01.

0: 지원이 전혀 필요치 않다 ~ 7: 지원이 매우 필요하다.

## 〈국문요약〉

본 연구는 Hord 등이 개발한 CBAM(관심에 기초한 교육과정 실행 모형)을 적용하여 제7차 교육과정에서의 조리실습 교육에 대한 교사의 관심도, 실행 수준, 실행 형태 및 지원 요구도를 알아봄으로써, 변화하는 시대와 새로운 교육과정에 맞는 조리실습 교육이 이루어질 수 있도록 질적 개선을 위한 기초 자료를 제공하는데 그 목적을 두었다.

5대 도시 중·고등학교의 가정과 교사 500명을 대상으로 질문지를 우편 발송하였고, 회수된 193부 중 부실 기재된 6부를 제외한 187부를 SPSS/win 10.0 프로그램을 이용하여 빈도와 백분율, 평균, 표준편차,  $\chi^2$  분석, one-way ANOVA, 독립표본 t-test를 실시하였으며, 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조리실습 교육에 대한 가정과 교사의 관심 단계는 대체로 무관심 상태인 지각적 단계 즉 변화 초기에 해당하는 낮은 관심 수준에 머물고 있는 것으로 나타났다.

둘째, 조리실습 교육의 실행 수준에 있어 조리실습을 실행하지 않는 수준은 없었고, 일상화의 단계가 가장 높았으며, 대체로 초기 단계로 나타났던 관심도와 달리, 실행 수준은 비교적 높은 특징을 보였다.

셋째, 제7차 교육과정 조리실습의 실행 형태를 알아본 결과, 전체적으로 약 30%의 교사가 제7차 교육과정과 전혀 부합되지 않는 실행을 하고 있는 것으로 나타났다. 목표와 내용 영역은 이상적인 실행 형태의 비율이 높았지만, 교수·학습방법과 교수·학습 자료, 평가 영역에서는 전혀 부합되지 않거나 부분적으로 부합되는 실행 형태가 높았다. 특히, 전혀 부합되지 않는 형태가 가장 높고 완전 부합 형태가 가정 적게 실행되고 있는 교수·학습방법 영역에 있어서 보다 많은 지원이 있어야 할 것으로 생각된다.

넷째, 조리실습 교육에서의 지원 요구도를 알아본 결과, 전반적으로 많은 지원을 원하고 있는 것으로 나타났다. 지원적 분위기 조성 중 설비 제공 지원에 대한 요구도가 가장 높았고, 다음이 재정 확보 및 실습비 지원으로 나타났다.

■논문접수일자: 2006년 7월 28일, 논문심사일자: 2006년 8월 1일, 게재확정일자: 2006년 9월 11일