

아동 요리활동의 교육적 효과 및 만족도 조사

박희나¹ · 정희선^{2*} · 주나미²

¹숙명여자대학교 교육대학원 영양교육 전공, ²숙명여자대학교 생활과학부 식품영양학 전공

Research on the Educational Effect and Satisfaction of Cooking Activities for Children

Heena Park¹, Hee Sun Jeong^{2*}, Nami Joo²

¹Nutrition Education, Graduate School of Education, Sookmyung Women's University

²Department of Food Nutrition, Sookmyung Women's University

Abstract

The purpose of this study was to investigate the actual conditions, satisfaction towards, and effects of children's cooking activity programs held at children's cooking schools, which have recently been gaining interest as an effective integrated educational method. Also, based on the results, the study provides information on good teaching-learning methods, which can be applied to kindergarten and elementary schools. The results of the evaluation showed that 84.1% of the respondents were satisfied with the educational aspects of the programs. People were most satisfied with the teachers' "teaching ability", and were least satisfied with "the educational fees". The satisfaction scores for the children's cooking programs were higher when they were performed in a school class environment as compared to a cultural center environment, and children who had participated for more than 12 months were more satisfied than those who had only participated 1 to 3 months. Quantitatively, of the 24 measured evaluation categories grouped into 6 fields that measured the effects of participation in the cooking programs, the greatest effects were found on the children's self-confidence and sense of achievement in the social emotion field, and the lowest effect was found on their writing ability in the language field. In addition, scores were higher when the cooking activities were performed in a private cooking school environment as compared to a cultural center environment. Scores were also higher when the educational program lasted 7 to 9 months as compared to only 1 to 3 months.

Key Words : cooking activities, educational method, social emotion field

1. 서 론

아동은 자신의 세계에 대하여 분리된 영역보다 통합된 전체로 경험하고 학습하기 때문에 통합적 접근방법에 의한 교수-학습이 효과적이며, 유아교육기관에서 실시할 수 있는 여러 가지 활동 중 요리활동은 통합적 교육을 할 수 있는 이상적인 매체가 된다.

요리활동은 단순히 음식을 만드는 과정에 그치는 것이 아니라 유아의 놀이인 동시에 학습이 될 수 있다(Jung 2000). McAfee(1974)는 요리활동이 아동들에게 감각적 경험, 운동 기술, 지각적 기술, 언어, 읽기와 쓰기, 수학, 과학의 인지적 개념과 사회·정서 발달을 향상시킨다고 하였다. Kamii & Devries(1978)는 물리적 변화를 실제로 볼 수 있는 좋은 과학 활동으로 요리 활동을 강조하였다. Walsh(1980)는 개념발달을 도울 수 있는 요리활동은 감각을 통해 직접 만짐

으로서 구체적으로 학습할 수 있는 가장 의미 있는 활동이라 하였다.

지금까지 요리활동에 관한 연구(Kim 1984; Kang 1993; Lee & Lee 1998; Jung 2000)에서는 요리활동이 어린이들의 발달에 어떠한 영향을 미치고 있고, 어떠한 효과가 있는지에 대해 주로 이루어 졌다. 이 연구들은 유아 요리활동이 유아의 언어발달, 신체발달, 사회성발달, 정서발달, 인지발달에 긍정적인 영향을 미치고, 교육적 효과가 어떻게 나타나는지 보여주고 있는 것이 일반적이다. 현재 유아교육 현장에서 요리활동에 대한 접근방법을 살펴보면 대부분의 교사들은 아직 요리활동을 작업 활동의 연장이나 간식을 스스로 만들어 먹는 정도로 전개하고 있으며 간혹 물리적, 논리수학적 지식발달만을 위한 활동으로 중요한 의미를 부여하고 있는 경우도 있다. 요리활동이 분명히 효과가 있고 가치 있는 교육 활동이라고 인식하고 있지만 실제로 교육현장에

*Corresponding author: Hee Sun Jeong, Department of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University, 52-12, Chungpa-dong 2-ga, Youngsan-gu, Seoul 140-742, Korea Tel: 82-2-710-9471 Fax: 82-2-710-9479 E-mail: kjdohyonn@hanmail.net

서 적극적으로 활용되지 않고 있는 것이 현실이다. 따라서 본 연구에서는 요리활동이 적극적으로 진행되고 있는 어린이요리교실에 대한 실태와 학부모들이 실제로 느끼는 만족도 및 효과에 대한 인식을 조사하여 요리활동의 중요성을 인식하고, 요리 활동이 유치원과 초등학교 같은 실제 교육현장에서 적극 활용될 수 있는 방안을 모색하여 요리활동 활성화를 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구대상 및 기간

본 연구의 조사 대상은 서울, 경기도 부천, 전라남도 광주에 위치한 4곳의 어린이요리교실에 다니는 4세부터 초등학교 저학년의 어린이들로, 어린이들은 응답능력이 부족하므로 학부모를 통한 간접조사로 실시하였다. 조사기간은 2006년 11월 25일부터 2007년 2월 25일 까지 3개월 동안 실시하였다.

2. 연구내용 및 방법

연구에 사용할 설문지는 어린이 요리활동 관련 문헌(Oh & Woo 2003; 교육인적자원부 2004)과 기존의 선행연구(전과 전 2001)를 참고로 하여 연구자가 수정, 보완하여 작성하였다. 어린이의 어머니 200명에게 설문지를 배부하였고 그 중에서 불완전하게 응답한 31명의 설문지를 제외한 169명의 설문지(회수율 84.5%)를 통계분석에 이용하였다.

어린이 요리활동에 대한 인식은 선생님의 자격과 역할, 가정과 공식교육기관(유치원, 초등학교)에서의 요리활동, 요리활동의 전개 순서와 요리활동 시 영역별 활동, 어린이 요리교실에 보내는 목적, 어린이가 선호하는 요리활동의 종류에 대하여 질문하였다. 각 항목의 목적에 대한 질문은 그 중요도 순으로 순위를 체크하게 하였고 어린이가 선호하는 요리활동은 8가지의 요리활동 중 3가지를 무작위로 선택하게 하여 응답했으면 1점, 선택을 하지 않았으면 2점을 부여했다.

어린이 요리활동에 대한 만족도는 만족도에 영향을 미칠 것으로 예상되는 8가지 요인에 대해 5점 척도로 답하게 하

여 얻은 점수를 합산하였다. 전체 점수가 8점에서 40점까지 분포되고 점수가 클수록 어린이 요리활동에 대한 만족도가 높음을 나타낸다.

어린이 요리활동에 대한 영역별 효과는 과학, 수학, 언어, 사회정서, 창의성, 식생활 영역의 6가지 영역에 대해 각각 4가지씩의 하위요인을 선정하여 효과에 대해 5점 척도로 답하게 하였다. 얻은 점수를 합산하여 전체 점수가 24점에서 120점까지 분포되고 점수가 클수록 어린이 요리활동에 대한 효과가 큼을 나타낸다.

요리활동과 편식해소와의 관계를 알아보기 위해 식품군별로 요리활동을 해봤다는 어린이들을 대상으로 편식해소 여부를, 해소가 됐으면 1점, 해소가 되지 않았으면 2점으로 부여하여 1점에 가까울수록 편식해소가 잘 됨을 나타낸다.

3. 통계처리

자료의 분석은 SPSS WIN 13.0을 사용하여 통계 처리 하였다. 조사항목에 따라 빈도, 백분율, 평균과 표준편차를 구하였고 각 변인들 간의 유의차 검증은 t-test와 ANOVA를 실시하였다. 순위를 체크하는 항목과 선호하는 요리활동의 무작위 선택 항목, 편식해소 여부에 대한 변인들 간의 유의차 검증은 비모수검정 방법 중 Kruskal-Wallis 검정을 실시하였다.

요리활동에 대한 만족도 평가 항목들이 요리활동의 전반적인 만족도에 어떠한 영향을 미치는가를 파악하기 위하여 각 만족도 평가항목들을 독립변수로, 전반적인 만족도를 종속변수로 하여 회귀분석을 실시하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 어린이의 요리활동에 관한 인식

1) 선생님의 자격과 역할

어린이 요리교실에서 선생님의 자격조건과 역할에 대한 인식은 <Table 1>과 같다. 선생님의 자격조건에 대해서는 '아동요리교육과정 수료자'이어야 한다가 63.9%로 가장 높게 나타났으며 다음으로 '유아교육전공자로서 유아교육기관 경

<Table 1> Qualifications and role of teacher

Variables		N(%)
Qualifications	Infant education major	44(26.0)
	Licensed cook certificate of qualification	10(5.9)
	Children cooking education leader	108(63.9)
	Make no difference	7(4.1)
Ranking		Mean±S.D
Role	1 Derive so that child may participate as leading	2.40±1.68
	2 Help so that accident may be extended by the suitable question	2.81±1.74
	3 Observe in sanitation and safety	3.18±1.56
	4 Derive synthetic access of various area	3.21±1.72
	5 Promote interaction between children	4.12±1.49
	6 Inform to students' parents recording performance of children after activity	4.98±1.89

험자'가 26.0%로 나타났고 '조리사자격증소지나 요리경력 풍부한 자'는 5.9%로 나타났다. 실제로 조사대상자들이 다니는 어린이교실의 선생님들은 모두 전문교육기관에서 '아동요리지도자과정'을 수료하신 선생님들이었다.

중요하게 생각하는 선생님의 역할에 대한 분석 결과 '아동이 주도적으로 참여하고 활동할 수 있도록 유도한다(2.40±1.68)'가 선생님의 역할로 제일 중요하다고 생각하고 있는 것으로 나타났다. 다음으로 '적절한 질문으로 사고가 확장 되도록 도와준다'(2.81±1.74), '위생과 안전이 우선시되도록 한다(3.18±1.56)', '다양한 영역적 접근이 통합적으로 이루어지도록 한다(3.21±1.72)', '아이들 간의 의사소통을 촉진하도록 배려한다(4.12±1.49)', '요리 활동 후 아동의 흥미, 수행능력, 반응 등을 기록해 학부모에게 알려준다(4.98±1.89)'순으로 나타났다. 한영실(2005)은 요리활동을 통해 얻을 수 있는 학습효과로 창의력, 논리적 사고력, 인내심, 리더십 등이 꼽힌다고 하였다. 그중 21세기 정보화 사회에서 가장 중요한 능력은 바로 창의력이라할 수 있다. 따라서 엄마들은 이러한 효과를 얻을 수 있는 선생님의 능력을 가장 중요하게 생각하는 것으로 보인다.

2) 요리활동 전개 순서와 영역별 활동

요리활동은 크게 사전 활동, 본 활동, 사후 활동의 순서로 이루어지고 있는데 이들의 중요도 조사결과는 <Table 2>

<Table 2> Progress order of cooking activity

Ranking	Order	Mean±S.D
1	The pre-activity	1.62±1.10
2	The main activity	1.69±1.34
3	The post-activity	2.68±1.23

와 같다. 조사결과 사전 활동(1.62±1.10)을 가장 중요하게 생각했고 다음으로 본 활동(1.69±1.34), 사후활동(2.68±1.23) 순으로 나타났다. 통합적 접근으로의 다양한 요리활동의 6가지 영역을 성별과 연령에 따라 중요하다고 생각하는 순으로 순위를 체크한 결과는 <Table 3>과 같다. 성별과 연령에 관계없이 창의력영역(1.52±1.17)을 가장 중요하게 생각하며, 다음으로 미술영역(3.28±1.53), 언어영역(3.34±1.35), 과학영역(3.74±1.50), 수학영역(4.02±1.31), 음악영역(4.95±1.38)으로 순으로 나타났다.

3) 어린이 요리교실에 보내는 목적

요리교실에 보내는 목적으로 중요하게 생각하는 것에 대한 결과는 <Table 4>와 같다. 창의력과 상상력 신장(2.54±1.48)을 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났으며 그 다음으로는 정서적 안정과 심미적 성장(3.34±2.01), 직접적인 조작과 감각적인 경험 제공(3.38±1.65), 눈과 손의 협응력 및 소근육 발달(3.39±1.66), 사회성 발달(4.53±1.8),

<Table 3> Area of cooking activity by gender and age

		Science	Math	Language	Music	Art	Creativity
Gender	Male	3.69±1.45	3.92±1.38	3.29±1.42	4.87±1.50	3.45±1.58	1.48±1.19
	Female	3.78±1.54	4.09±1.25	3.39±1.31	5.02±1.29	3.15±1.48	1.55±1.16
χ^2 -test		0.053	0.829	0.215	0.281	1.751	0.667
Age	4	4.14±1.70	4.00±1.66	3.50±1.40	4.07±1.59	3.85±1.40	1.42±0.93
	5	4.31±1.49	4.14±1.30	3.31±1.45	4.51±1.50	3.05±1.57	1.71±1.25
	6	3.40±1.45	3.96±1.08	3.34±1.37	5.26±1.13	3.50±1.54	1.54±1.28
	7	3.75±1.46	4.02±1.04	3.30±1.16	5.44±1.10	3.11±1.44	1.36±0.99
	8-10	3.50±1.47	3.96±1.75	3.46±1.47	4.76±1.52	3.10±1.60	1.50±1.22
χ^2 -test		9.736	1.022	1.237	16.820**	4.358	3.155
Total		3.74±1.50	4.02±1.31	3.34±1.35	4.95±1.38	3.28±1.53	1.52±1.17

**p<0.01

<Table 4> Purpose of cooking activity by gender and age

		Sentimentalize stability	Development of knowledge	Development of sociality	Right food habit	Creative Imagination	Fine coordination	Sensual experience
Gender	Male	3.47±2.04	5.44±1.59	4.37±1.89	5.29±1.69	2.68±1.50	3.55±1.77	3.18±1.75
	Female	3.25±2.00	5.78±1.47	4.64±1.80	5.04±1.79	2.44±1.47	3.27±1.57	3.53±1.60
χ^2 -test		0.528	2.108	0.811	0.796	1.217	0.804	2.249
Age	4	2.92±1.59	5.64±1.54	3.85±1.83	5.21±1.88	2.71±1.77	3.87±1.99	3.78±1.88
	5	3.42±2.03	5.94±1.30	4.60±1.78	5.31±1.34	2.62±1.62	2.91±1.61	3.17±1.58
	6	3.16±2.06	5.60±1.73	4.64±1.89	4.88±1.88	2.60±1.30	3.64±1.65	3.48±1.66
	7	3.66±2.00	5.61±1.47	5.05±1.75	5.11±1.80	2.38±1.51	2.91±1.27	3.22±1.67
	8-10	3.53±2.09	5.33±1.56	4.23±1.81	5.20±1.90	2.40±1.49	3.90±1.84	3.40±1.71
χ^2 -test		3.768	3.430	10.821	5.593	1.928	10.681	2.953
Total		3.34±2.01	5.63±1.52	4.53±1.80	5.14±1.75	2.54±1.48	3.39±1.66	3.38±1.65

<Table 5> Favorite cooking activity

Item	N(%)
Bakery	93(55.0)
Noodles	66(39.1)
Cookies & Cake	130(76.9)
Rice	27(16.0)
Vegetables	31(18.3)
Fruit Salad	92(54.4)
Meat	59(34.9)
Kim-chi	11(6.5)

올바른 식습관 형성(5.14±1.75), 인지발달 (5.63±1.52) 순으로 나타났다. 아동의 성별과 나이에 따른 어린이 요리교실에 보내는 목적에는 유의적인 차이가 없었다. 따라서 요리활동시 가장 중요하게 생각하는 영역과 어린이 요리교실에 보내는 목적으로 가장 중요시 생각하는 것은 모두 창의력 신장으로 나타났다.

21C에 들어와서 사회가 고도로 복잡해지고 다원화되어가면서 창의력에 대한 교육적 관심과 요구가 급격히 증대되는 가운데, 통합적 요리활동에 대한 선행 연구 결과에 의하면 통합적 요리활동이 유아의 창의성을 향상시키는데 효과적이라고 하였다(오 2002; Ryu 2003).

4) 어린이가 선호하는 요리활동

어린이 요리교실에서 실시한 요리활동 중 아이들이 선호하는 요리활동에 대한 결과는 <Table 5>와 같다. 가장 선호하는 요리활동 3가지는 쿠키/케익(76.9%), 베이커리(55.0%), 과일샐러드(54.4%)로 조사되었다. 어린이들이 선호하는 요리활동이 '쿠키/케익'과 '베이커리'라는 결과는 팝콘 튀기기, 과자 굽기와 같은 요리활동 중 물질의 변화를 즉각적으로 관찰 할 수 있는 것들을 유아들이 선호함을 나타낸다. 또한 Kang(1991)은 다양한 재료를 사용하는 음식보다 간단하면서도 변화가 많은 요리활동이 복잡하여 단지 지켜보기만 해야 하는 것보다는 효과적이라 하였다.

또한 새로운 요리 활동을 통해 올바른 식습관을 갖도록 지도할 수 있으므로 다양한 요리 활동의 개발에 대한 연구가 필요하다.

2. 어린이 요리활동에 대한 만족도

어린이 요리활동에 대한 교육의 만족도 평가 결과는 <Table 6>과 같다. 교육전반에 대한 평가에서는 24.3%가 '매우 만족'하고 있었으며 59.8%로가 '만족'하고 있었으며 13.0%는 '보통', 4.0%는 '약간 불만족'하는 것으로 나타났으며 '매우 불만족'은 한명도 없는 것으로 나타났다. 그러므로 84.1%가 만족하고 있음을 알 수 있었다.

세부적인 항목의 만족도 중 가장 만족도가 높은 항목은 '교사의 지도 능력(4.33±0.68)'으로 전체 응답자의 88.9%로 매우 만족하거나 만족하고 있는 것으로 나타났다. 다음으로 '교육내용 및 방법(4.15±0.67)', '요리에 사용되는 식재료의 위생(4.04±0.68)', '요리시 불·도구 사용시의 안전성(4.00±0.76)', '교재교구 구입 및 충실도(3.98±0.84)', '교육시설 및 환경(3.91±0.79)', '학부모-교사의 면담 횟수 및 내용(3.59±0.90)', '교육비 부담액(3.46±0.89)'순으로 나타나 요리활동에 대해 가장 불만족스럽게 느끼는 항목은 '교육비 부담액'으로 나타났다. 이는 어린이 요리활동을 하기 위해서 기본적으로 갖추어져야 하는 요리 시설과 식재료 구입에 재정이 많이 들어감에 따라 다른 교육활동의 교육비에 비해 비싸게 책정된 것으로 사료된다.

오(2005)가 그의 연구에서 교사의 역할 중 하나로 주 요리활동 실시 후에 반드시 유아들의 흥미, 수행능력, 반응 등에 대해 기록하고, 교사 자신의 느낀 점과 보람된 점을 기록하여 다음 요리활동의 참고가 되어야 한다는 것과 연관성이 있는 결과로 교육 후의 기록이 교사자신 뿐 아니라 부모들에게도 피드백 되어야 가정과 연계된 교육이 될 수 있을 것으로 사료된다.

3. 어린이 요리활동의 영역별 효과

어린이 요리교실에 자녀를 보낸 후 느끼는 영역별 구체적인 효과 결과는 <Table 7>과 같다. 24가지 모든 항목의 평균점수가 3점을 넘어 효과에 대해 보통 이상으로 긍정적인 효과가 있는 것으로 추론해 볼 수 있다. 창의성 영역(15.98±2.08), 사회정서 영역(15.77±2.43), 수학 영역(15.77±2.43), 과학 영역(15.42±1.80), 언어 영역(15.35±2.05), 식생활영

<Table 6> Estimation of satisfaction about cooking activity

Variables	Very satisfied	Satisfied	Unsatisfied			Mean±S.D
					N(%)	
Teacher's leadership ability	75(44.4)	75(44.4)	18(10.7)	1(0.6)	0(0.0)	4.33±0.68
Education contents and method	52(30.8)	93(55.0)	22(13.0)	2(1.2)	0(0.0)	4.15±0.67
Lesson expense burden	15(8.9)	75(44.4)	56(33.1)	19(11.2)	4(2.4)	3.46±0.89
Substantiality of teaching material	45(26.6)	84(49.7)	34(20.1)	4(2.4)	2(1.2)	3.98±0.84
Interview number and contents	28(16.6)	58(34.3)	72(42.6)	8(4.7)	3(1.8)	3.59±0.90
Facilities and environment	37(21.9)	90(53.3)	32(18.9)	10(5.9)	0(0.0)	3.91±0.79
Hygiene of food	42(24.9)	95(56.2)	30(17.8)	2(1.2)	0(0.0)	4.04±0.68
Safety of fire use or a tool	41(24.3)	93(55.0)	31(18.3)	3(1.8)	1(0.6)	4.00±0.76
Education whole	41(24.3)	101(59.8)	22(13)	4(2.4)	0(0.0)	4.04±0.74

<Table 7> Effect estimation about cooking activity

N(%)

		5	4	3	2	1	Mean±S.D
Science	Curiosity	28(16.6)	108(63.9)	31(18.3)	2(1.2)	0(0.0)	3.96±0.63
	Problem solving	9(5.3)	97(57.4)	61(36.1)	2(1.2)	0(0.0)	3.67±0.59
	Prediction	20(11.8)	101(59.8)	47(27.8)	1(0.6)	0(0.0)	3.83±0.62
	Observation	30(17.8)	103(60.9)	36(21.3)	0(0.0)	0(0.0)	3.96±0.62
	Total						15.42±1.80
Math	Pattern	37(21.9)	68(40.2)	58(34.3)	4(2.4)	2(1.2)	3.79±0.83
	Number concept	32(18.9)	77(45.6)	56(33.1)	3(1.8)	1(0.6)	3.80±0.75
	Classification	36(21.3)	84(49.7)	47(27.8)	2(1.2)	0(0.0)	3.91±0.68
	Measurement	29(17.2)	100(59.2)	40(23.7)	0(0.0)	0(0.0)	3.93±0.59
	Total						15.77±2.43
Language	Vocabulary	67(39.6)	77(45.6)	24(14.2)	1(0.6)	0(0.0)	4.24±0.71
	Speaking	60(35.5)	83(49.1)	25(14.8)	1(0.6)	0(0.0)	4.20±0.70
	Reading	34(20.1)	59(34.9)	62(36.7)	14(8.3)	0(0.0)	3.66±0.68
	Writing	16(9.5)	41(24.3)	83(49.1)	27(16.0)	2(1.2)	3.25±0.87
	Total						15.35±2.05
Creativity	Fluentness	26(15.4)	90(26.6)	45(56.8)	2(1.2)	0(0.0)	3.86±0.67
	Flexibility	28(16.6)	97(57.4)	44(26.0)	0(0.0)	0(0.0)	3.91±0.64
	Originality	42(24.9)	99(58.6)	27(16.0)	1(0.6)	0(0.0)	4.08±0.65
	Imagination	44(26.0)	105(62.1)	20(11.8)	0(0.0)	0(0.0)	4.14±0.60
	Total						15.98±2.08
Society & Emotion	Expression confidence	36(21.3)	102(60.4)	30(17.8)	1(0.6)	0(0.0)	3.95±0.64
	Pride&Achievement	25(14.8)	82(48.5)	60(35.5)	2(1.2)	0(0.0)	3.77±0.70
		84(49.7)	75(44.4)	10(5.9)	0(0.0)	0(0.0)	4.24±0.60
	Positiveness	44(26.0)	98(58.0)	26(15.4)	1(0.6)	0(0.0)	3.81±0.65
	Total						15.77±2.43
Food habits	Unbalanced diet	32(18.9)	86(50.9)	48(28.4)	3(1.8)	0(0.0)	3.87±0.72
	Nutrition knowledge	21(12.4)	84(49.7)	55(32.5)	9(5.3)	0(0.0)	3.69±0.75
	Table manner	21(12.4)	74(43.8)	62(36.7)	12(7.1)	0(0.0)	3.62±0.79
	Regular meal	23(13.6)	60(35.5)	76(45.0)	8(4.7)	2(1.2)	3.56±0.82
	Total						14.73±2.50

역(14.73±2.50)순으로 효과가 높았고, 24가지 항목 중에 사회정서 영역의 자신감·성취감(4.24±0.60)에 대한 효과가 가장 높게 나왔으며 언어 영역의 쓰기능력(3.25±0.87)이 효과가 가장 낮은 것으로 나타났다.

어린이 요리교실에 자녀를 보낸 후 느끼는 영역별 구체적인 효과 결과는 다음과 같다. 과학영역에서는 호기심과 관찰하기(3.96±0.63)가 가장 높은 효과가 있다고 조사되었고, 예측하기(3.83±0.62), 문제해결력(3.67±0.59) 순으로 나타났다. 수학영역에서는 측정(3.93±0.59), 분류(3.91±0.68), 수세기(3.80±0.75), 서열화(3.79±0.83) 순으로 효과가 큰 것으로 나타났다. 언어영역에서는 어휘력(4.24±0.71), 말하기능력(4.20±0.70), 읽기능력(3.66±0.68), 쓰기능력(3.25±0.87) 순으로 효과가 큰 것으로 나타났다. 이 중 쓰기 능력은 총 24가지의 하위 영역 중 가장 평균 만족도 점수가 낮게 나오에 따라 어머니들은 아동의 쓰기능력에 큰 효과가 있지 않다고 느끼는 것으로 생각 할 수 있다.

요리활동의 효과 중 식생활영역의 편식해소에 대해서 식품별로 어떤 차이가 있는지 구체적으로 살펴보았다. 식품군별 요리활동과 식품군별 편식해소와의 상관관계를 살펴보면

<Table 8>과 같다. 곡류(p<0.001), 전분류(p<0.001), 과일류(p<0.01), 채소류(p<0.05)에서 유의적인 상관관계가 있음을 알 수 있었다. 즉 채소류, 육류, 곡류, 전분류, 과일류의 경우는 요리활동을 했을 경우 그 식품에 대한 편식해소의 효과가 클 가능성이 있다고 볼 수 있다. Kim(2003)의 연구에 따르면 요리활동이 10가지 식품군 중 생선류를 제외한 채소류, 콩류, 김치류, 유지류 및 당류, 감자류, 곡류,

<Table 8> Correlation between cooking activity and unbalanced diet solution

Food	Solution to an unbalanced diet
Beans	0.069
Vegetables	0.178*
Fish	0.049
Meat	0.148
Kim-chi	0.031
Cereals	0.399***
Starch	0.340***
Fruits	0.232**
Seaweeds	0.065

Values are Pearson Correlation coefficients, *p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

유제품, 육류, 과일류 등 총 9가지 식품군에 대해서 편식이 감소한 것으로 나타났다. 구체적으로 요리활동을 실시한 이후 실험집단의 경우 콩류, 곡류, 채소류, 유지류 및 당류, 감자류, 유제품, 김치류, 과일류, 육류의 순으로 편식 교정이 높은 증가율로 나타났다.

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 최근 효과적인 통합적 교육 방법으로 주목 받고 있는 어린이요리교실에서의 요리활동 운영 실태와 만족도 및 효과에 대한 인식을 조사하여 요리활동의 중요성을 재고해보고 유치원과 초등학교 같은 실제 교육현장에서 좋은 교수-학습 방법으로 적극 활용할 수 있는 방안을 모색하는데 기초자료를 제공하고자 하였다.

어린이 요리교실의 선생님의 자격조건에 대해서는 ‘아동 요리교육과정 수료자’여야 한다고 63.9%로 가장 높게 나타났다. 선생님의 역할에 대해서는 ‘아동이 주도적으로 참여하고 활동할 수 있도록 유도한다’, ‘적절한 질문으로 사고가 확장되도록 도와준다’, ‘위생과 안전이 우선시되도록 한다’의 순으로 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 자녀의 어머니들은 요리활동을 전개함에 있어 가장 중요하게 여기는 것은 사전활동이고 다음으로 본 활동, 사후 활동 순으로 나타났다. 요리활동의 6가지 영역 중 가장 중요하게 생각하는 영역은 창의성영역이었고, 요리교실에 보내는 목적으로 가장 중요하게 생각하고 있는 것은 창의력과 상상력 신장이었다. 어린이들이 가장 선호하는 요리활동 3가지는 쿠키/케익(76.9%), 베이커리(55.0%), 과일샐러드(54.4%)로 조사되었다.

교육전반에 대한 평가에서는 응답자의 84.1%가 만족하고 있는 것으로 나타났다. 가장 만족도가 높은 항목은 ‘교사의 지도 능력’으로 전체 응답자의 88.9%로 매우 만족하거나 만족하고 있는 것으로 나타났다.

6가지 영역에 대한 효과 중 창의성 영역(15.98±2.08), 사회정서 영역(15.77±2.43)·수학 영역(15.77±2.43), 과학 영역(15.42±1.80), 언어 영역(15.35±2.05), 식생활영역(14.73±2.50)순으로 효과가 높았다. 요리활동과 편식해소와의 상관관계 분석 결과 전분류($p < 0.001$), 과일류($p < 0.01$), 채소류($p < 0.05$)에서 유의적인 상관관계가 있음을 알 수 있었다.

아동의 어머니들은 요리활동에 대한 가치나 효과에 대해서는 매우 긍정적으로 생각하고 있으며 유치원이나 초등학교 수업 현장에서 교육되어 지기를 원하고 있고, 교육비 부분에 있어서 부담을 느끼고 있는 것으로 나타났다. 따라서 유치원이나 초등학교 같은 실제 교육현장에서 요리활동을 교수학습 방법의 하나로 적극적으로 활용하여야 한다. 이를 위해서는 필요한 요리 시설 및 도구의 부족, 교육된 전문 교사의 부족 등에 대해 교육 행정 당국의 요리활동에 대한 교

육적 가치의 인식과 시설 및 설비에 대한 적절한 뒷받침이 이루어져야 할 것이다. 본 연구를 토대로 연령별, 교과영역별 아동요리 프로그램을 개발하여 좋은 식습관 형성과 다중지능개발에 기여하고자 한다.

■ 참고문헌

- 교육인적자원부. 2004. 유치원 급식·간식 식단 및 요리활동자료. 교육인적자원부. 서울.
- 박화운, 김영애, 이선원, 이휘자, 안라리. 2000. 유아를 위한 창의적 교과교육. 동문사. 서울.
- 오영희. 2002. 아동을 위한 통합적 요리활동 교육의 이론과 실제. 창 의 사 고. 서울.
- 오영희. 2005. 영유아를 위한 창의적 요리활동이 유아의 창의성에 미치는 영향. 영유아보육학회지(24):179-201
- 전경원, 전경분. 2001. 창의적인 요리활동의 이론. 창지사. 서울.
- 한영실. 2005. 똑똑똑 요리 공작실. 웅진 지식하우스. 서울
- Jung KJ. 2000. Cooking Behavior and Verbal Interaction Types according to the Teaching Method of Cooking Activity. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Korea National University of Education. pp 7-9
- Jung SJ. 1987. Effect of Cooking Activities on Science Concept Formation in Preschool Children. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Ewha Womans University. p 5
- Kamii C, Dervies R. 1978. Physical knowledge in preschool education; Implication of Piaget's theory. Englewood cliffs, Teachers College Press. NJ.
- Kang A. 1993. A Study on The Young Children's Responses in Kindergarten Cooking Activity. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Korea National University of Education. pp 14-17
- Kang WK. 1991. A Case Study on th Cooking Activities of kindergarten Children. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Ewha Womans University. pp 13-15
- Kim HS. 1984. Study Regarding the Effect of Cooking Activities by Preschool Children on Their Concept/Consciousness Development and Pattern of Cooking. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Ewha Womans University. p 11
- Kim JM. 2003. The Effect of Cooking Activities on the Unbalanced Diet of Young Children. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Ewha Womans University. p 21
- Ko MJ. 2006. A Research on Current Situation of the Children's Cooking Activities and Teacher's Understanding. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Ewha Womans University. pp 12-14
- Lee KW, Lee JH. 1993. 요리활동의 통합적 접근; 물리적 지식 활동을 중심으로. The Journal of Research for Human Development(21):65-109.
- Lee YA. 2006. The Effects of Language Component Adapted

- Cooking Program for Children. Masters degree thesis. Graduate School of Traditional Culture and Art. Sookmyung Women's University. pp 23-26
- Macfee O. 1974. Cooking and eating with children: Away to learn. Wahington, DC: Association for Childhood Education International.
- Oh YH, Woo SK. 2003. Kindergarten Teachers' Perception and Practice of Cooking Activity. The Korea Association of Child Care and Education(35):339-365.
- Ryu MY. 2003. The Effects of Integrated Cooking Activities on Children's Creativity and Problem Solving Skills. Masters degree thesis. Graduate School of Education. Keimyung University. pp 9-12
- Walsh HM. 1980. Introducing the young child to social world, Macmillan Publish Co. NJ.
-
- (2008년 5월 7일 신규논문접수, 2008년 6월 5일 수정논문접수, 6월 25일 수정논문접수, 7월 11일 수정논문접수, 2008년 7월 13일 채택)