

교육기관 형태에 따른 아동 요리 프로그램의 효과에 대한 학부모의 관심도 및 만족도에 관한 연구

전 유 명¹⁾

울산과학대학 호텔조리과¹⁾

A Study on the Interest and Satisfaction of Parents on the Effects of Cooking Programs for Children according to the Types of Educational Institutions

Yoo-Myeong Jeon¹⁾

Dept. of Hotel Culinary Arts, Ulsan College¹⁾

Abstract

To survey general recognition on cooking activities and interest and satisfaction on cooking programs for children, a questionnaire was surveyed and analyzed based on its data from the mothers of students who have experience attending a cooking program for children. In general recognition, the recognition of the mothers who attended a cooking program of a specialized culinary academy was higher than that of the mothers who attended a cooking program of a cultural center. There were significant differences in the recognition level according to the types of educational institutions. In the interest of mothers on the effects that can be obtained from cooking programs for children, the interest of mothers who attended a cooking program of a specialized culinary academy was higher than that of mothers who attended a cooking program of a cultural center. In the satisfaction of mothers on cooking programs for children according to the types of educational institutions, the satisfaction of mothers who attended a cooking program of a specialized culinary academy was higher than that of mothers who attended a cooking program of a cultural center. Mothers are satisfied especially with the teaching contents, cooking class and teaching ability of teachers.

Key words: cooking program, children, interest, satisfaction, cooking activities, types of educational institutions.

I. 서 론

우리나라의 아동 교육 현장에 의하면 1980년대 중반 요리 활동을 유아 교육 프로그램에 적용하기 시작하여 1980년대 후반 강조되었고, 교육인적자원부의 아동 요리 활동 지도 자료집에서도 요리 활동을 통한 총합적인 접근을 소개(박희나 2007)

하고 있으며, 다수의 유아 교육 프로그램에서 유아가 적극 참여하는 요리 활동이 강조되었으며, 요리하는 과정에서의 휘젓고 치고 굴리는 동작은 근육의 발달을 돕고 음식을 준비하는 법을 일찍 경험하는 것이 영양가 있는 음식을 먹는 평생 습관을 형성하는 밑거름이 될 수 있다고 하였다(Cosgrove 1991).

본 연구는 울산과학대학 학술연구비 지원으로 수행되었음.

✉ : 전유명, 011-9327-4653, ymjeon@mail.uc.ac.kr, 울산광역시 동구 봉수로 101 울산과학대학 호텔조리과

요리는 아동에게 매우 친숙한 활동으로 요리 활동은 높은 수준의 사고를 이끌 수 있는 관찰, 호기심, 문제 해결력 등이 요구될 뿐만 아니라 요리는 그 활동 자체가 보상이 되고 건강, 언어, 사회, 표현, 탐구 등의 5개 생활영역을 발달시킬 수 있는 가장 바람직한 통합적 활동이라고 할 수 있다(오영희 2002). 또한 아동의 전반적인 발달에 긍정적인 영향(양숙 2002)을 미치는 요리 활동은 유아 교육과정에서 그 활용이 매우 권장되는 다목적적인 활동의 하나로 꼽힌다(오영희·우수경 2003).

국내 연구자들에 의하면 요리 활동은 다학문적, 통합 접근이 가장 잘 되는 매우 효과적이고 흥미 있는 활동(김계자 1981; 정경자 2001)으로, 친사회적 행동(김형숙 2000), 문제 해결 능력(강원경 1991)을 비롯한 사회·정서 발달(오영희 2001; 이은주 2002)에 효과적인 활동임이 밝혀졌다.

요리 활동을 하는 동안 아동은 다른 사람에게 중요한 존재라는 것을 느끼게 되며, 집단토의, 계획 등의 과정을 통해 활동을 성공적으로 이끌기 위해 자신이 특별하고 꼭 필요한 존재라고 느끼면서 집단의 한 사람으로 활동에 참여하는 것에 대한 자부심을 느낀다(Garen 1977)고 했으며, Herr & Morse(1982)는 요리 활동을 계획하여 진행하는 동안 아동의 사회·정서 발달을 가져온다고 했으며, 요리 활동이 아동의 자아개념과 사회적 상호작용 능력을 증진시킬 수 있다고 하였다.

유아의 사회·정서 발달을 도모하는 활동이 다양하지만, 요리 활동 역시 요리과정에 유아가 참여함으로써 즐거움이나 만족감을 느끼고, 자긍심을 갖게 되며(Taylor & Dodd 1999; Dahl 1998; Klefstad 1995; Garen 1977), 요리 활동을 함으로써 긍정적이고 좋은 느낌을 갖게 된다고 하였다(Herr & Morse 1982).

사물의 관찰, 문제 해결력 등 아동은 요리 활동을 통해 높은 사고력을 키울 수 있으며, 건강, 언어, 사회, 학습, 표현, 탐구, 논리력 등 다양한 영역을 발달시킬 수 있는 통합적인 활동으로 우리

나라에서도 그 중요성이 크게 부각되고 있다.

의식 수준의 향상과 삶의 질의 향상 등으로 아동의 교육에 대한 학부모의 관심은 날로 향상되어 가고 있으며, 현재까지의 아동 요리 활동에 대한 연구는 요리 활동이 아동의 발달에 미치는 영향과 효과가 거의 대부분을 차지하고 있으며 교육기관 형태에 따른 학부모의 관심도 및 만족도에 관해 연구된 결과가 거의 없는 실정으로 본 연구는 아동 요리 교실의 요리 프로그램을 수강한 경험이 있는 아동의 어머니를 대상으로 요리 활동에 대해 어머니가 느끼고 있는 인식도, 요리 교육 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도, 만족도에 미치는 영향이 교육기관 형태에 따라 차이가 있는지 알아보고자 하였으며, 이를 통해 아동 요리 활동의 중요성을 재고함과 동시에 학부모에게 교육기관 형태에 따른 정확한 정보를 제공하여 올바른 선택을 할 수 있는 기초 자료를 제공하고자 실시하였다.

II. 이론적 배경

1. 아동 요리의 개념

아동 요리(kids cooking)는 아동(kids)에게 요리(cooking)를 가르치는 것을 말하며, 아동 요리 지도, 아동 요리 교육이라고도 한다. 아동 요리는 아동을 대상으로 하기 때문에 아동에 대한 기초지식을 바탕으로 아동의 발달 단계에 따른 적절한 요리 주제를 선정하여 지도하는 것이다. 요리를 통하여 아동의 발달 단계에 필요한 지적 능력, 창의력, 정서 발달, 기초 학습 능력, 탐구 능력, 자기 주도 학습 능력, 논리력을 키워주는 역할을 하며, 아동 요리 지도에 대한 정의를 보면 영유아의 발달 단계에 따라 적절한 요리 활동을 선정하여 영유아의 지능, 창의력, 기초 학습 능력, 탐구 능력, 자기 주도 학습 능력 등을 높여 주는 각종 요리 교육 프로그램을 기획, 개발, 교육, 평가하는 일련의 과정을 말한다(전도근 2009).

아동 발달 단계에 따른 요리 지도 방법을 연령

〈Table 1〉 Cooking guidance systems according to the development stages of children

Age	Situation	Goal	Activity
1~2 years	Rapid development of a physical body, emotional expression is available, sensitive to external stimuli	Stimulate the 5 organs, large muscles, small muscles, coordination ability, balancing sense	Cooking play
3~5 years	Fluctuation in change of emotions, physical movement ability	Development of physical functions, mathematics, art, science, feeling of achievement, EQ, sociality	Cooking study
6~7 years	Development of physical functions, development of language speaking ability and imaginative power	Exactness in physical functions, learning ability, etiquette, right life, mind of cleanness	Cooking power
8 and over	Exactness in physical activities as well as language speaking ability and imaginative power	Creativity, logical power, studying ability, vocabulary power	Cooking logic

Jeon DG(2009). *Theory and Practice of Children's Cooking Education*. Kyoyookgohasa, 40, Gyeonggi Province

별로 정리하면 〈Table 1〉과 같다.

2. 요리 활동

1) 요리 활동의 교육적 가치

아동(유아)은 요리 활동을 통하여 통합적인 학습 경험을 가지게 된다. 즉, 요리 종류의 선택에서 재료의 구입, 재료의 탐색, 음식 만들기, 그리고 맛보고 치우기의 전 과정인 사전·사후 활동을 통해서 많은 것을 학습하게 되며, 요리 활동의 교육적 가치는 요리 활동은 유아들에게 직접적인 조작과 실제적인 경험을 제공하며 요리하기 과정을 통해 수·과학, 언어, 사회 등 다른 영역과 자연스럽게 통합적 접근이 이루어지게 함으로써 모든 발달 영역에 도움을 준다. 그러므로 유아 교육 현장에서의 요리 활동은 통합적 접근을 가능케 하는 매개체가 되며, 요리 활동을 중심으로 한 통합적 접근을 도모함으로써 유아의 전인적 발달을 촉진할 수 있다(오영희 2008).

2) 통합적 요리 활동의 기본 방향

통합적 요리 활동의 기본 방향은 첫째, 유아들은 발달 수준에 따라 수행할 수 있는 능력과 기술에 차이가 있으므로 요리 활동은 유아의 발달 수준을 고려하여 계획되고 수행되어야 한다. 둘째,

요리 도구의 위생 관리, 신선한 재료의 구입 및 위생적 보관, 요리 도구나 전자 제품의 안전한 관리, 전염병 관리 등을 유의하여야 한다. 셋째, 요리 활동은 유아의 능동적인 참여로 이루어져야 한다. 넷째, 요리 활동을 할 때 전체 유아가 참여하여 동시에 하는 것은 혼란스럽기 때문에 가능한 피하는 것이 좋고, 5~7명의 소집단으로 하는 것이 가장 바람직하다. 다섯째, 다양한 요리 소재 및 재료의 활용이 필요하다. 여섯째, 요리 활동은 계절에 따라 적당한 재료와 조리법을 활용함으로써 계절적인 특성을 반영하는 것이 바람직하다. 일곱째, 유아가 교사와 함께 요리 순서도를 보면서 활동의 차례를 익힌 후 요리 활동을 시작할 수 있도록 요리 순서도의 활용이 바람직하다. 여덟째, 경제성을 고려하여야 한다. 아홉째, 요리 활동을 할 때 교사의 역할은 유아를 요리에 직접 참여시켜야 하고, 해답을 주기보다는 유아들이 요리과정을 통해 스스로 답을 찾을 수 있게 하며, 결과보다는 과정을 강조하고, 미처 예기치 못한 일을 대비하여 충분한 시간을 할애하며, 정리 정돈 역시 가치 있고 즐거운 활동이므로 요리 활동에 포함시키는 등 교사의 적절한 개입이 필요하다(오영희 2008).

3) 요리 활동 프로그램

요리 활동 프로그램은 요리 활동만으로 분리된 교육과정이 아닌 통합 교육을 통해서 학습의 효과를 높이려 하고 있다. 대표적인 요리 활동 프로그램은 다음과 같다.

미국의 경우, 요리 활동 프로그램은 교육적 효과로 인해 아동 발달을 돕기 위한 프로그램으로 실행되고 있다. 외국에서 개발된 요리 활동 프로그램으로 Bank Street Program, Huston 대학교 실험학교에서의 구성주의 프로그램, Head Start Program이 있으며, 국내에서 개발된 프로그램은 덕성여자대학교의 상호주의 이론에 입각한 유아 교육과정과 교육부에서 개발한 요리 활동 프로그램, 연세대학교 개방주의 프로그램, 중앙대학교의 활동 중심 통합 교육 프로그램, 명지전문대학의 주제 중심 통합 프로그램이 있다(오영희 2008).

3. 선행 연구

최근까지의 아동 요리에 관한 선행 연구는 요리 활동이 아동의 발달에 미치는 영향 등 유아 교육학적 측면 및 통합적 요리 활동에 관한 연구가 주로 이루어졌다. 그러나 본 연구의 주제인 교육기관 형태에 따른 아동 요리 프로그램의 효과에 대한 학부모의 관심도 및 만족도에 관한 선행 연구는 거의 부재하기 때문에 주로 아동 요리 활동에 관한 선행 연구를 기초로 하여 제시하고자 한다.

Cobel & Hounshell(1978)은 요리 활동이 유아 스스로 이미 배운 개념, 주제, 기술 등을 연습하고 강화할 수 있는 기회를 제공하는 연속된 활동이 일어날 수 있는 활동으로 요리 활동의 교수 전략에 대해 연구하였고, 김혜실(1984)은 유아에게 요리 활동을 실시한 후, 요리 활동이 유아의 개념 발달에 매우 효과적인 영향을 미친다고 하였다.

강앵(1993)은 요리 활동은 유아들에게 흥미있는 활동으로 행동 변화에 도움이 된다고 하였으며, 이경우와 이정환(1993)은 물리적 지식 활동으로서 요리 활동이 어떻게 통합적으로 전개될 수 있는지에 대해 연구가 필요하고 물리적 지식 활동을 어떻게 통합적으로 전개할 수 있는지 그 방안을 모

색하고자 했다. Karnes(1994)는 재료를 재고 섞는 과정에서 차례를 지키고 나누며 협동하는 등의 긍정적인 상호작용은 유아의 친사회성을 기르며, 요리 과정에 스스로 참여하는 경험은 유아의 자율성과 독립심을 기른다고 했고, 안상원(1996)은 요리 활동을 통한 유아의 수개념 발달에 대해 연구하였으며, 정은실(1999)은 요리 활동이 유아의 과학 개념 및 영양 지식 개념 발달에 영향을 미친다고 하였다.

정진자와 박현아(2001)는 요리 활동 프로그램이 정인지체아의 서열 개념에 미치는 영향을 살펴보기 위하여 정인지체 아동을 대상으로 요리 프로그램을 실시하여 길이 개념과 크기 개념에서 변화가 크게 나타났다고 하였으며, 오영희(2002)는 요리 활동을 중심으로 한 통합적 활동이 유아의 창의성에 어떠한 영향을 미치는가에 대해 연구하였고, 김진숙(2002)은 요리 활동 경험 유무에 따라 유아의 동시 짓기 능력에 차이가 있는지를 연구하였으며, 경험이 있는 유아가 시적 표현력이 높아지고 동시에 대한 관심과 흥미가 증가하였다. 류미영(2003)은 통합적인 요리 활동이 유아의 창의성(유창성, 융통성, 독창성) 향상과 문제 해결력 향상에 도움이 된다고 하였다.

윤상희(2004)는 어머니와 함께 하는 조리 체험 학습이 아동의 조리 능력 발달에 미치는 영향에 대해 연구하였으며, 안미희(2005)는 유아들에게 적용한 그림책을 활용한 전통 요리 활동이 유아의 수학적 능력 발달에 효과가 있고 유아 교육 현장의 지속적인 활용과 개발을 위한 방안이 모색되어야 한다고 하였다.

김자현(2005)은 요리 활동에서 교사의 탐구-발견 중심의 질문이 실제로 유아의 과학 과정 기술과 문제 해결력을 증진시키는지 그 교육적 효과를 검증함으로써 유아의 요리 활동에서 과학적 과정 및 태도를 활성화시키기 위한 효과적인 교수 방법을 모색하려고 하였고, 정계숙 등(2005)은 요리 활동 중심의 사회적 유능성 증대 프로그램을 개발, 실시하고 아동의 자기 조절 관련 부적응 행동의 감소를 통하여 자기 조절의 향상 효과를 알아보려고 하였다.

김정원과 최정옥(2006)은 이미 익숙하고 편안한 요리 활동을 과학과 수학 능력을 향상시키기 위한 목적으로 세심하게 계획된 프로그램으로 재구성하여 가정과 연계된 요리 활동이 유아의 과학 개념 형성과 수학 능력 향상에 긍정적 효과가 있다고 하였으며, 오영희 등(2007)은 요리 활동을 중심으로 통합적 교육 활동을 실시하여 요리 활동 전과 후에 다양한 관련 활동을 실시하여 유아의 수학적 문제 해결력의 향상에 효과가 있다고 하였다.

노은호와 김정신(2007)은 통합적 요리 프로그램은 단순히 요리만을 하기 보다는 유아 교육과정과 연계된 통합적 요리 활동을 하는 것으로써 그 과정에서 유아 스스로 바른 식습관의 중요성을 인지하게 되어 교정이 이루어지며, 교사는 유아들의 일일적인 변화가 아닌 바른 식습관이 정착할 수 있도록 지도하는 것이 바람직하다고 하였고, 김선영과 김지윤(2007)은 요리 활동에 대한 유아 교사의 인식과 실태를 구성주의 관점에서 살펴 보려 하였으며, 권문희(2007)는 요리 활동의 필요성의 인식 정도로 모든 교사가 요리 활동이 필요하다고 응답하였고, 요리 활동은 모든 유치원에서 실시하고 있었다고 했다.

박희나 등(2008)은 어린이 요리 교실에서의 요리 활동 실태와 아동 요리 활동의 교육적 효과와 만족도를 조사하여 요리 활동의 중요성을 재고해 보려고 했으며, 김수영과 김희섭(2008)은 요리 활동이 아동의 편식 및 관련 식습관에 어떠한 영향을 미치는 지를 알아봄으로써 아동의 편식과 식습관의 개선을 위한 기초 자료를 제공하고자 하였으며, 김선영과 박미라(2009)는 구성주의 접근의 요리 활동에 기초한 동시 활동이 유아의 언어 능력에 미치는 효과에 대해 연구하였으며, 구성주의 접근의 요리 활동은 동시 활동의 교육적 효과를 극대화하기 위해 활용될 수 있음을 시사하였다.

III. 연구 방법

1. 설문지의 구성

본 조사에 사용된 설문지는 박희나(2007), 오영희와 우수경(2003)의 선행 연구를 참고로 하여 본 연구에 부합되도록 수정·보완하여 항목의 리커트 5점 척도(5-point Likert Scale)로 답변할 수 있도록 하였다. 설문지의 내용은 아동 요리 활동에 관한 아동의 어머니가 느끼고 있는 일반적인 인식도 조사 7문항, 아동 요리 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심도 조사 20문항, 아동 요리 활동에 대한 아동의 어머니에 만족도 조사 8문항, 자녀의 성별, 자녀의 나이 등 조사 대상자의 인구통계학적 사항 7문항으로 구성하였다.

2. 조사 방법

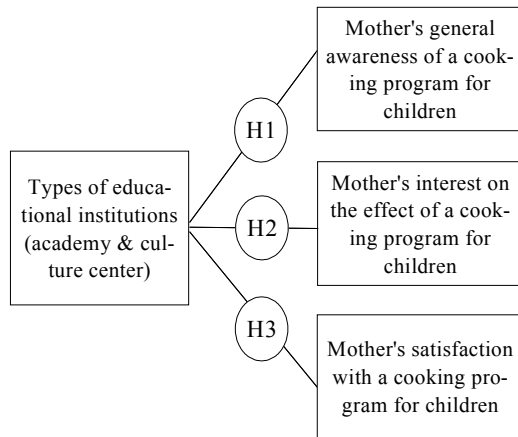
본 조사를 위하여 예비조사는 2009년 5월 22일부터 28일까지 7일간에 걸쳐 50명을 대상으로 실시하여 설문지를 수정, 보완하였다. 설문지는 2009년 6월 1일부터 6월 30일에 걸쳐 서울 및 울산 지역에 전문요리학원 또는 문화센터에서 아동 요리 수업을 수강하고 있거나 수강한 경험이 있는 아동의 어머니를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문지는 총 200부를 배포하였으나 183부(91.5%)가 회수되었고, 이들 중 설문지의 응답이 불성실한 5부를 제외한 178부(89%)가 최종적으로 분석되었다.

3. 분석 방법

본 연구의 조사는 SPSS 12.0 통계 프로그램을 이용하여, 조사 대상자의 일반적 사항을 분석하기 위하여 빈도분석(frequency analysis)을 실시하였고, 신뢰도 분석을 실시하였다. 수강 형태에 따른 어머니의 아동 요리 활동에 대한 일반적 인식도 조사를 위해 두 군간(전문학원과 문화센터)의 비교를 통해 요인별 유의성 검증을 위하여 독립 t-검정을 이용하였으며, 상관분석(correlation analysis)을 통해 프로그램의 효과에 대한 어머니의 관심도 분석을 실시하여 그 유의성을 살펴보았다.

1) 연구모형 및 연구기설 설정

아동 요리 수업을 수강하고 있거나 수강한 경



<Fig. 1> Research model.

험이 있는 아동의 어머니를 대상으로 일반적인 인식도와 아동 요리 프로그램의 효과에 대한 관심도 및 만족도에 교육기관 형태에 따라 영향을 미치는가에 중점을 두고 실증분석을 통하여 검증하였다. 구체적인 연구모형은 <Fig. 1>과 같다.

가설 1 아동 요리에 관한 어머니의 일반적인 인식도는 교육기관 형태에 따라 유의적인 차이가 있을 것이다.

가설 2 아동 요리 프로그램의 효과에 대한 어머니의 관심도는 교육기관 형태에 따라 유의적인 차이가 있을 것이다.

가설 3 아동 요리에 관한 어머니의 만족도는 교육기관 형태에 따라 유의적인 차이가 있을 것이다.

IV. 연구결과

1. 조사 대상자의 인구통계학적 특성

조사 대상자의 인구통계학적 사항에 대한 빈도분석 결과는 <Table 2>와 같다. 어머니의 연령은 30~39세가 135명(75.8%), 40~49세가 33명(18.5%) 순이며, 어머니의 학력은 대학교 졸업이 85명(47.8%), 대학 졸업이 70명(39.3%) 순으로 나타났다. 어머니의 직업은 가정주부가 94명(52.8%), 사무직이 30명(16.9%), 전문직이 28명(15.7%) 순으로 나타

<Table 2> Demographic characteristics of the subjects (N=178)

	General status	Frequency (persons)	Percentage (%)
Age	20~29	9	5.1
	30~39	135	75.8
	40~49	33	18.5
	≤50	1	0.6
Educational level	≥High school	11	6.2
	≤College	70	39.3
	≤University	85	47.8
	≤Graduate school	12	6.7
Job	Sales	3	1.7
	Service	23	12.9
	Office	30	16.9
	Professionals	28	15.7
	Housewives	94	52.8
Gender of a child	Male	82	46.1
	Female	96	53.9
Age of a child	4 years old	2	1.1
	5 years old	14	7.9
	6 years old	64	36.0
	7 years old	52	29.2
	≤8 years old	46	25.8
Type of an educational institution	Academy	106	59.6
	Culture center	72	40.4
Monthly family income (ten thousands won)	<100	1	0.6
	100~200	11	6.2
	201~300	45	25.3
	301~400	84	47.2
	401	37	20.8

났고, 요리 프로그램을 수강한 아동의 성별로는 여아가 96명(53.9%), 남아가 82명(46.1%)으로 여아가 높게 나타났다. 수강한 아동의 연령은 6세가 64명(36.0%), 7세가 52명(29.2%) 순으로 나타났고, 교육기관 형태를 살펴보면 전문학원이 106명(59.6%), 문화센터가 72명(40.4%) 순으로 나타났다.

2. 측정변수의 신뢰성 및 타당성 검증

신뢰성 및 타당성 검증을 확인하기 위한 <Table 3>의 분석 결과는 다음과 같다.

첫째, 현재 분석되는 자료가 요인분석에 적합한지를 판단하기 위해 KMO와 Bartlett의 검정을 했으며, 각각의 요인들의 KMO 측도는 0.875, 0.657, 0.899로 0.5 이상이었으며, Bartlett의 구형성 검정치는 0.000으로 유의하였고, 요인분석에 적합한 것으로 판단된다.

둘째, 변수에 포함된 요인들에 의해서 설명되는 비율로 공통성(Communality)은 모두 0.4를 상회하였으며, 변수간의 다중공선성 문제는 없는 것으로 판단된다.

셋째, 각 요인에 분산설명력은 65%를 상회하고 있었으며, 타당성 또한 높은 것으로 나타났다.

넷째, 각 요인들의 신뢰성을 입증하기 위하여 Cronbach's α 값을 사용하였으며, 신뢰도 분석결과 저해하는 항목이 없었으며, 인식도 0.882, 관

심도 0.891, 만족도 0.874로 높은 신뢰성이 있다고 말할 수 있다.

3. 교육기관 형태에 따른 아동 요리에 관한 학부모(어머니)의 일반적 인식도

교육기관 형태에 따른 아동 요리에 대한 아동의 어머니에 일반적인 인식도 조사 결과는 <Table 4>와 같다.

전문학원에서 수강한 아동의 어머니 인식도는 요리 활동이 상상력 및 창조적 활동에 도움이 된다(4.02±0.63), 올바른 식습관 형성에 도움이 된다(3.98±0.64), 과학 개념 발달에 도움이 된다(3.94±0.65), 수 개념 형성에 도움이 된다(3.92±0.70) 순으로 높은 평균값을 나타낸 반면, 문화센터에서 수강한 아동의 어머니 인식도는 수 개념 형성에 도움이 된다(3.63±0.84), 상상력 및 창조적 활동에 도움이 된다(3.54±0.90), 올바른 식습관 형성에 도움

<Table 3> Validity analysis

Factor	Variables	Communalities	Factor loading	Eigen value	Cronbach's α	KMO	BOS ¹⁾	Sig.
Awareness	Formation of right dining habits	0.772	0.879	65.5%	0.882	0.875	990.139	0.000
	Formation of multi cultural experience	0.664	0.815					
	Imaginative power and creative activities	0.405	0.637					
	Muscle(physical body) development	0.494	0.703					
	Number(concept) creation	0.528	0.727					
	Cooperative mind and sociality development	0.849	0.921					
Interest	Scientific concept development	0.875	0.936	75.4%	0.891	0.657	572.347	0.000
	Educational aspect	0.666	0.816					
	Physical aspect	0.838	0.915					
	Diagnostic aspect	0.877	0.936					
Satisfaction	Healing aspect	0.637	0.798	73.4%	0.874	0.899	834.869	0.000
	Attend children's cooking class	0.691	0.817					
	Educational contents and methods	0.719	0.787					
	Teaching ability of a teacher	0.791	0.858					
	Facilities and environments	0.620	0.787					
	Hygiene of food material	0.755	0.855					
	Amount of education fees	0.882	0.326					
	Safety during use of fire and other tools	0.747	0.798					
Class time	0.673	0.799						

¹⁾ Bartlett test of sphericity.

〈Table 4〉 The difference in the general awareness of mothers on cooking programs for children according to the types of educational institutions

Items	Educational institution		T-value
	Academy	Culture center	
Formation of right dining habits	3.98±0.64 ¹⁾	3.54±0.83	0.000***
Formation of multi cultural experience	3.70±0.65	3.42±0.96	0.000***
Imaginative power and creative activities	4.02±0.63	3.54±0.90	0.000***
Muscle(physical body) development	3.74±0.72	3.25±0.86	0.082
Number(concept) creation	3.92±0.70	3.63±0.84	0.004**
Cooperative mind and sociality development	3.91±0.66	3.42±0.93	0.000***
Scientific concept development	3.94±0.65	3.50±0.91	0.000***

¹⁾ Values are Mean±S.D., n=5.

** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

이 된다(3.54±0.83), 과학 개념 발달에 도움이 된다(3.50±0.91) 순으로 나타났으며, 전문학원에서 수강한 경험이 있는 아동의 어머니 인식도가 문화센터에서 수강한 경험이 있는 아동의 어머니보다 높게 나타났으며, 수강 형태에 따른 학부모(어머니)의 인식 정도에 차이가 있었다. 올바른 식습관 형성에 도움이 된다($p < 0.001$)는 유의한 차이가 있는 것으로 나타났고, Birch(1987)는 유아기 및 아동기에 식품에 대한 경험은 식품에 대한 기호 및 식사 행동을 형성하는데 매우 중요한 역할을 한다. 일생 동안의 영양 상태를 결정하는 중요한 요인이 된다고 하였듯이 본 연구의 결과 아동 요리 활동을 통해 올바른 식습관 형성에 도움이 될 것이라고 인식하고 있었으며, 요리 활동의 실시가 유아 및 초등학생의 음식에 대한 편식을 개선시킬 수 있다고 하였다(윤현숙·양한라 2000; 최명주 2002; 김주민 2003). 다문화 경험에 도움이 된다($p < 0.001$)는 유의한 차이가 있었고, 김미정(2004)의 연구를 보면 다문화적 요리 활동이 유아의 그리기 표현 능력에 효과가 있다고 하였다. 상상력 및 창조적 활동에 도움을 된다($p < 0.001$), 수 개념 형성에 도움이 된다($p < 0.01$)는 유의한 차이가 있었고, 요리 활동은 유아의 수개념(김숙령·주희정 2003; 조현정 2005)과 수학적 능력(안미희 2005; 곽효경 2005)에 긍정적인 영향을 미친다는 연구 결과가 있었

다. 협동심과 사회성 발달에 도움이 된다($p < 0.001$)도 유의한 차이가 있었고, 요리 활동을 통해 아동들은 서로 나누어 주고 협동하는 사회성을 발달시킨다(Kirk 1995)고 하였듯이 아동 요리 활동이 협동심과 사회성 발달에 도움을 줄 것이라고 인식하고 있었다. 과학 개념 발달에 도움이 된다($p < 0.001$)는 유의한 차이가 나타났고, Fisher(1992)는 요리 활동의 각 단계마다 크기, 모양, 촉감 등에 대해 이야기하면서 과학적 능력을 향상시킨다고 하였으며, 또한, 정연희(2006)는 요리 활동은 유아의 오감을 모두 사용하여 요리 재료의 물리적·화학적 변화과정을 관찰하고 탐색할 수 있는 최적의 활동으로 과학적 탐구활동과의 연계를 제안하기도 하였다.

4. 아동 요리 프로그램의 효과에 대한 학부모(어머니) 관심도

1) 교육적 측면의 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도

교육기관 형태에 따른 교육적 측면 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심도에 대한 결과는 〈Table 5〉와 같다. 전문학원에서 수강한 경험이 있는 아동에 어머니의 관심도에서 교육적 측면은 이해력 및 창의력(4.05±0.66), 기초

〈Table 5〉 Interest of mothers in the effects that can be obtained from a program in an educational aspect

Items	Educational institution		T-value
	Academy	Culture center	
Development of understanding ability and creativity	4.05±0.66 ¹⁾	3.75±0.81	0.002**
Development of basic learning ability	4.01±0.66	3.71±0.81	0.001***
Removal of unbalanced diet habits	3.98±0.64	3.56±0.82	0.000***
Development of verbal ability	3.75±0.68	3.64±0.92	0.002**
Study on a hygiene concept	3.90±0.78	3.63±0.84	0.031*

¹⁾ Values are Mean±S.D., n=5.

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

학습 능력 발달(4.01±0.66), 편식 습관 제거(3.98±0.64) 순으로 높은 평균값을 나타낸 반면 문화센터에서 수강한 경험이 있는 아동에 어머니의 관심도는 이해력 및 창의력(3.75±0.81), 기초 학습 능력 발달(3.71±0.81), 언어 능력 발달(3.64±0.92) 순으로 높은 평균값을 나타냈고, 전문학원에서 수강한 경험이 있는 아동에 어머니가 문화센터에서 수강한 경험이 있는 아동에 어머니보다 교육적 측면에 대한 프로그램 관심도가 높게 나타났으며, 이해력 및 창의력 발달($p<0.01$), 기초 학습 능력 발달($p<0.001$), 편식 습관 제거($p<0.001$), 언어 능력 발달($p<0.01$), 위생 관념 형성($p<0.05$)이 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

2) 신체적 측면의 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도

교육기관 형태에 따른 신체적 측면 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심

도에 대한 결과는 〈Table 6〉과 같다. 전문학원에서 수강한 아동의 어머니는 오감 발달(3.90±0.75), 소근육 발달(3.76±0.69), 건강 증진(3.75±0.69) 순으로 높은 평균값을 나타냈고, 문화센터에서 수강한 아동의 어머니 관심도는 소근육 발달(3.67±0.99), 오감 발달(3.54±0.87), 건강 증진(3.54±1.03) 순으로 전문학원에서 수강한 아동의 어머니가 문화센터에서 수강한 아동의 어머니보다 신체적 측면의 효과에 대한 프로그램 관심도가 높게 나타났으며, 오감 발달($p<0.01$), 건강 증진($p<0.001$), 균형 감각 발달($p<0.001$), 소근육 발달($p<0.001$)에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다.

3) 진단적 측면의 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도

교육기관 형태에 따른 진단적 측면 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심도에 대한 결과는 〈Table 7〉과 같다. 전문학원에서

〈Table 6〉 Interest of mothers in the effects that can be obtained from a program in a physical aspect

Items	Educational institution		T-value
	Academy	Culture center	
Improvement of feelings in 5 organs	3.90±0.75 ¹⁾	3.54±0.87	0.007**
Improvement of adjustment ability	3.73±0.76	3.25±0.85	0.284
Improvement of health	3.75±0.69	3.54±1.03	0.000***
Improvement of a balancing sense	3.67±0.72	3.49±1.00	0.001***
Improvement of small muscles	3.76±0.69	3.67±0.99	0.000***

¹⁾ Values are Mean±S.D., n=5.

** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

<Table 7> Interest of mothers in the effects that can be obtained from a program in a diagnostic aspect

Items	Educational institution		T-value
	Academy	Culture center	
Diagnosis on the level of verbal ability	3.65±0.74 ¹⁾	3.49±1.00	0.002**
Diagnosis on poetic ability	3.15±0.79	2.83±0.78	0.926
Diagnosis on social ability	3.53±0.81	3.17±0.85	0.353
Diagnosis on emotions	3.43±0.80	3.21±0.80	0.338
Diagnosis on physical development levels	3.84±0.70	3.01±0.68	0.047*

¹⁾ Values are Mean±S.D., n=5.

* $p<0.05$, ** $p<0.01$.

수강한 아동의 어머니는 신체적 발달 수준 진단(3.84±0.70), 언어 능력 진단(3.65±0.74), 사회적 능력 진단(3.53±0.81) 순으로 높게 나타났고, 문화센터에서 수강한 아동의 어머니는 언어 능력 진단(3.49±1.00), 정서 상태 진단(3.21±0.80), 사회적 능력 진단(3.17±0.85) 순으로 전문학원에서 수강한 아동의 어머니가 문화센터에서 수강한 아동의 어머니보다 진단적 측면의 효과에 대한 프로그램 관심도가 높게 나타났으며, 언어 능력 진단($p<0.01$), 신체적 발달 수준 진단($p<0.05$)이 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

4) 치유적 측면의 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도

교육기관 형태에 따른 치유적 측면 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심도에 대한 결과는 <Table 8>과 같다. 전문학원에서 수강한 아동의 어머니는 정서적 안정감(3.46±

0.84), 스트레스 해소(3.41±0.77), 마음의 정화(3.23±0.77) 순으로 높게 나타났고, 문화센터에서 수강한 아동의 어머니는 스트레스 해소(3.19±0.79), 마음의 정화(3.13±0.85), 정서적 안정감(3.10±0.82) 순으로 전문학원에서 수강한 아동의 어머니가 문화센터에서 수강한 아동에 어머니보다 치유적 측면의 효과에 대한 프로그램 관심도가 높게 나타났으며, 정서적 안정감($p<0.05$)이 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

5. 교육기관 형태에 따른 아동 요리에 대한 학부모(어머니)의 만족도

교육기관 형태에 따른 아동 요리에 대한 어머니의 만족도 차이를 검증한 결과는 <Table 9>와 같다. 전문학원에서 수강한 아동의 어머니 만족도는 교육 내용 및 방법(4.19±0.57), 교사의 지도 능력(4.14±0.57), 요리 교실에 다니는 것(4.10±0.64) 순으로 높게 나타났으며, 문화센터에서 수강한 아

<Table 8> Interest of mothers in the effects that can be obtained from a program in a healing aspect

Items	Educational institution		T-value
	Academy	Culture center	
Release of discomfort and stress	3.14±0.78 ¹⁾	2.86±0.75	0.837
Overcoming obstacles	3.22±0.70	2.88±0.67	0.552
Emotional stability	3.46±0.84	3.10±0.82	0.029*
Purification of mind	3.23±0.77	3.13±0.85	0.870
Relaxation of stress	3.41±0.77	3.19±0.79	0.393

¹⁾ Values are Mean±S.D., n=5.

* $p<0.05$.

〈Table 9〉 Satisfaction of mothers with a cooking program for children according to the types of educational institutions

Items	Educational institution		T-value
	Academy	Culture center	
Attend children's cooking class	4.10±0.64 ¹⁾	3.89±0.81	0.095
Educational contents and methods	4.19±0.57	3.94±0.83	0.083
Teaching ability of a teacher	4.14±0.57	3.71±0.94	0.000***
Facilities and environments	3.90±0.66	3.63±0.99	0.001***
Hygiene of food material	3.92±0.64	3.50±0.88	0.000***
Amount of education fees	3.51±0.77	3.25±1.00	0.011*
Safety during use of fire and other tools	3.86±0.63	3.39±0.88	0.000***
Class time	3.93±0.69	3.58±0.88	0.001***

¹⁾ Values are Mean±S.D., n=5.

* $p < 0.05$, *** $p < 0.001$.

동의 어머니 만족도는 교육 내용 및 방법(3.94±0.83), 요리 교실에 다니는 것(3.89±0.81), 교사의 지도 능력(3.71±0.94) 순으로 전문학원에서 수강한 아동의 어머니가 문화센터에서 수강한 아동의 어머니보다 만족도가 높게 나타났으며, 교사의 지도 능력($p < 0.001$), 시설 및 환경($p < 0.001$), 식재료의 위생($p < 0.001$), 교육비 부담액($p < 0.05$), 불 및 기타 도구 사용시 안전성($p < 0.001$), 수업 시간($p < 0.001$) 이 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

6. 아동 요리 프로그램의 효과에 대한 학부모 (어머니)의 관심도에 대한 상관관계분석

어머니의 아동 요리 프로그램의 효과에 관심도를 분석한 결과, 20개의 항목에 각각의 요인의 특성을 분석하여 4개 요인으로 묶여 나타났고, 4개의 요인은 교육적 측면, 신체적 측면, 진단적 측면 및 치유적 측면으로 아동 요리 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심도에 대한 상관관계는 〈Table 10〉에 나타나 있다. 신체적 측면은 교육적 측면 요인들과 $p < 0.01$ 유의수준의 상관관계가 있었다. 진단적 측면은 교육적 측면 $p < 0.01$, 신체적 측면 요인들과 $p < 0.01$ 유의수준의 상관관계가 있었으며, 치유적 측면은 교육적 측면 $p < 0.01$, 신체적 측면 $p < 0.01$, 진단적 측면

〈Table 10〉 Correlation analysis

	Educational aspect	Physical aspect	Diagnostic aspect	Healing aspect
Educational aspect ¹⁾	1.000			
Physical aspect ²⁾	0.799**	1.000		
Diagnostic aspect ³⁾	0.614**	0.807**	1.000	
Healing aspect ⁴⁾	0.425**	0.549**	0.813**	1.000

** $p < 0.01$.

¹⁾ Development of understanding ability and creativity, development of basic learning ability, removal of unbalanced diet habits, development of verbal ability, study on a hygiene concept. ²⁾ improvement of feelings in 5 organs, improvement of adjustment ability, improvement of health, improvement of a balancing sense, improvement of small muscles. ³⁾ diagnosis on the level of verbal ability, diagnosis on poetic ability, diagnosis on social ability, diagnosis on emotions, diagnosis on physical development levels. ⁴⁾ release of discomfort and stress, overcoming obstacles, emotional stability, purification of mind, relaxation of stress.

면 요인들과 $p < 0.01$ 유의수준에서 상관관계를 나타내었다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 아동 요리 교실에서의 요리 프로그램을 수강한 경험이 있는 아동의 어머니를 대상으로 그들의 일반적인 인식도, 요리 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도 및 만족도에 미치는 영향을 교육기관 형태에 따라 설문조사하여 통계 분석하였으며 내용은 다음과 같다.

첫째, 조사 대상자들의 인구통계학적 특성을 보면 어머니의 연령은 30~39세가 135명(75.8%), 40~49세가 33명(18.5%) 순이며, 어머니의 학력은 대학교 졸업이 85명(47.8%), 대학 졸업이 70명(39.3%) 순으로 나타났다. 어머니의 직업은 가정주부가 94명(52.8%), 사무직이 30명(16.9%), 전문직이 28명(15.7%) 순으로 나타났고, 요리 프로그램을 수강한 아동의 성별로는 여아가 96명(53.9%), 남아가 82명(46.1%)으로 여아가 높게 나타났다. 수강한 아동의 연령은 6세가 64명(36.0%), 7세가 52명(29.2%) 순으로 나타났고, 교육기관 형태를 살펴보면 전문학원이 106명(59.6%), 문화센터가 72명(40.4%) 순으로 조사되었다.

둘째, 교육기관 형태에 따른 어머니의 아동 요리 활동에 대한 일반적인 인식도 조사 결과를 보면 전문학원에서 수강한 경험이 있는 아동의 어머니 인식도가 문화센터에서 수강한 경험이 있는 아동의 어머니보다 높게 나타나 교육기관 형태에 따라 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 올바른 식습관 형성에 도움이 된다($p < 0.001$), 다문화 경험에 도움이 된다($p < 0.001$), 상상력 및 창조적 활동에 도움이 된다($p < 0.001$), 수 개념 형성에 도움이 된다($p < 0.01$), 협동심과 사회성 발달에 도움이 된다($p < 0.001$), 과학 개념 발달에 도움이 된다($p < 0.001$)가 교육기관 형태에 따른 아동의 어머니 인식 정도에 유의적인 차이가 있었다.

셋째, 교육기관 형태에 따른 아동 요리 프로그

램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심도는 전문학원에서 수강한 경험이 있는 아동의 어머니가 문화센터에서 수강한 경험이 있는 아동의 어머니보다 요리 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도가 교육적 측면, 신체적 측면, 진단적 측면, 치유적 측면 순으로 높게 나타났다. 전문학원에서의 교육이 교육비는 더 비싸지만 학부모가 아동을 요리 프로그램을 수강하는 주된 이유가 교육을 위한 활동으로 인식하고 있기 때문으로 전문학원에서 수강한 경험이 있는 아동에 어머니의 관심도가 더 높게 나타난 것으로 생각되며, 교육적인 프로그램의 개발과 연구에 보다 많은 노력을 기울여야 할 것으로 사료된다.

넷째, 교육기관 형태에 따른 아동 요리에 대한 어머니의 만족도는 전문학원에서 수강한 아동의 어머니가 문화센터에서 수강한 아동의 어머니보다 만족도가 높게 나타났으며, 이는 전문학원에서 교육하는 교사의 지도 능력과 인프라 구성, 요리 프로그램, 필요한 요리 도구, 식재료, 시설 및 여건 등이 문화센터보다 우수하기 때문에 만족도가 높게 나타난 것으로 생각된다. 교사의 지도 능력($p < 0.001$), 시설 및 환경($p < 0.001$), 식재료의 위생($p < 0.001$), 교육비 부담액($p < 0.05$), 불 및 기타 도구 사용시 안전성($p < 0.001$), 수업 시간($p < 0.001$)이 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 또한 교육 내용 및 방법, 요리 교실에 다니는 것, 교사의 지도 능력 순으로 아동의 어머니 만족도가 높게 나타났으며, 교육비 부담액에 대한 만족도는 낮게 나타났다.

다섯째, 아동 요리 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 어머니의 관심도에 대한 상관관계는 신체적 측면은 교육적 측면 요인들과 $p < 0.01$ 유의수준의 상관관계가 있었다. 진단적 측면은 교육적 측면 $p < 0.01$, 신체적 측면 요인들과 $p < 0.01$ 유의수준의 상관관계가 있었으며, 치유적 측면은 교육적 측면 $p < 0.01$, 신체적 측면 $p < 0.01$, 진단적 측면 요인들과 $p < 0.01$ 유의수준에서 상관관계를 나타내었다.

요리 활동은 아동에게 음식을 만들기 위해 재료 준비에서 완성되기까지 다양한 교육과정으로 물질의 변화와 체험이 가능한 재미있는 활동으로 요리 프로그램을 통해 교육적 활동 및 신체적 발달에 많은 도움을 주는 중요성을 인식하고 재조합과 동시에 3~5세는 감정의 변화가 심한 시기로 신체 기능 발달을 위한 프로그램, 6~7세는 신체, 언어, 사고력이 발달하는 시기에 맞는 프로그램, 8세 이상은 언어 구사력, 사고력, 신체 활동이 정교화 되는 시기로 아동 요리 활동은 수업에 참여할 아동의 연령대별, 발달 수준을 고려하여 계획되고 수행되어야 하며, 풍부한 경험을 토대로 아동의 능동적 참여를 유도하고, 건강과 안전을 고려하여 실시하여야 한다.

연구의 한계점으로는 본 조사를 위한 표본의 자료 수집이 일부 지역에 한정되었기에 전국의 아동을 대상으로 한 연구가 이루어져야 하며, 변수의 사용에서도 교육 형태의 일반적인 특성 이외의 다양한 변수의 사용을 통한 통계기법이 이용되어야 할 것이며, 향후 아동 요리 활동에 대한 지속적인 관심과 연구를 통해 아동 요리의 관심과 만족도가 증가하고 있는 현실에 맞추어 자율성, 협동심, 성취감 및 만족감을 습득할 수 있는 체계적인 요리 교육 프로그램의 개발이 간구되어야 할 것이다.

한글초록

요리 활동은 다학문적, 통합 접근이 가장 잘 되는 매우 효과적이고 흥미 있는 활동으로 최근에 아동 요리에 대한 관심이 증가하고 있는 실정으로, 아동 요리 프로그램에 수강한 경험이 있는 아동의 어머니를 대상으로 요리 활동에 대한 일반적인 인식도, 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 관심도 및 만족도 조사를 위해 2009년 6월 1일부터 6월 30일까지 178부를 조사 분석하였다. SPSS 12.0 프로그램을 통해 빈도분석, 신뢰성 분석, 상관분석, 독립 t-검정을 실시하였다. 일반

적인 인식도는 전문학원에서 수강한 아동의 어머니 인식도가 문화센터에서 수강한 아동의 어머니보다 높게 나타났으며, 교육기관 형태에 따른 어머니의 인식 정도에 차이가 있었다. 아동 요리 프로그램을 통해 얻을 수 있는 효과에 대한 교육기관 형태별 어머니의 관심도는 전문학원과 문화센터 간에 전문학원에서 수강한 아동의 어머니가 관심도가 높게 나타났고, 교육기관 형태별 차이가 있었으며, 교육기관 형태에 따른 아동 요리에 대한 어머니의 만족도 조사는 요리의 교육 내용 및 만족도, 요리 교실에 다니는 만족도, 교사의 지도 능력 순으로 어머니의 만족도가 높게 나타났다.

감사의 글

본 연구는 2009학년도 울산과학대학 학술연구(2009-7-0021)로 지원을 받아 연구되었습니다.

참고문헌

1. 강앵 (1993). 유치원에서의 요리 활동에 대한 유아의 반응연구. 한국교원대학교, 51, 충북.
2. 강원경 (1991). 유치원에서의 요리 활동에 관한 사례연구. 이화여자대학교, 50, 서울.
3. 곽효경 (2005). 통합적 요리 활동이 유아의 수학적 문제 해결 능력과 태도에 미치는 영향. 충남대학교, 45-48, 충남.
4. 권문희 (2007). 유치원에서의 요리 활동 운영 실태 및 내용분석. 중부대학교, 47-55, 충남.
5. 김계자 (1984). 통합교육과정으로써의 요리 활동의 교육적 가치에 관한 연구. 중앙대학교, 52-54, 서울.
6. 김미정 (2004). 다문화적 요리 활동이 유아의 그리기 표현능력에 미치는 영향. 전남대학교, 55-60, 전남.
7. 김수영 · 김희섭 (2008). 요리 활동 교육이 아동의 편식행동에 미치는 영향. *한국식생활문화학회지* 23(5):556-562.

8. 김숙령·주희정 (2003). 통합적 요리 활동이 유아의 수학적 개념 발달에 미치는 영향. *한국영유아보육학회지* 35:123-141.
9. 김선영·김지윤 (2007). 구성주의 관점에서의 유치원 보육시설의 요리 활동에 대한 교사의 인식과 실태. *유아교육연구* 27(5):313-333.
10. 김선영·박미라 (2009). 구성주의 접근의 요리 활동에 기초한 동시활동이 유아의 언어 능력에 미치는 효과. *아동학회지* 30(2):29-42.
11. 김자현 (2005). 요리 활동에서 교사의 탐구: 발견 중심의 질문이 유아의 과학적 과정기술과 문제 해결능력에 미치는 영향. *이화여자대학교*, 4, 서울.
12. 김정원·최정옥 (2006). 가정과 연계된 요리 활동이 유아의 기초과학개념 및 수학능력에 미치는 영향. *아동학회지* 27(2):39-53.
13. 김진숙 (2002). 요리를 중심으로 한 통합활동이 유아의 동시짓기에 미치는 영향. *충남대학교*, 35-52, 충남.
14. 김주민 (2003). 요리 활동이 유아의 편식에 미치는 영향. *이화여자대학교*, 58-61, 서울.
15. 김형숙(2000). 요리 활동이 유아의 친사회적 행동에 미치는 영향. *순천향대학교*, 41, 충남.
16. 김혜실 (1984). 요리 활동이 유아의 개념 발달에 미치는 영향과 요리 유형에 관한 연구. *이화여자대학교*, 43-45, 서울.
17. 노은호·김정신 (2007). 유아 편식지도를 위한 통합적 요리 프로그램 개발. *한국보육학회지* 7(1):81-93.
18. 류미영 (2003). 통합적 요리 활동이 유아의 창의성 및 문제 해결력에 미치는 영향. *계명대학교*, 83-84, 대구.
19. 박희나 (2007). 아동 요리 활동의 교육적 효과 및 만족도 조사. *숙명여자대학교*, 71-77, 서울.
20. 박희나·정희선·주나미 (2008). 아동 요리 활동의 교육적 효과 및 만족도 조사. *한국식생활문화학회지* 23(4):455-461.
21. 안미희 (2005). 그림책을 활용한 전통요리 활동이 유아의 수학적 능력 발달에 미치는 영향. *한국성서대학교*, 46-50, 서울.
22. 안상원 (1996). 요리 활동을 통한 유아의 수 개념 발달에 관한 연구. *원광대학교*, 32-34, 전북.
23. 양숙 (2002). 요리 활동을 통한 가정지도가 자폐성 아동의 전반적인 발달에 미치는 영향. *대구대학교*, 71-73, 대구.
24. 오영희 (2001). 유아의 사회 정서 발달을 위한 통합적 요리 활동 프로젝트의 개발 및 적용 연구. *영유아보육학회지* 24:195-197.
25. 오영희 (2002). 유아 교육기관에서의 통합적 요리 활동이 유아의 창의성에 미치는 영향. *영유아보육학회지* 31:112.
26. 오영희 (2008). 영유아를 위한 창의적 요리 활동의 이론과 실제. *양서원*, 33-52, 경기.
27. 오영희·우수경 (2003). 요리 활동에 대한 유아교사의 인식과 실태 조사. *영유아보육학회지* 35:339-365.
28. 오영희·양승지·이성세·박옥자·강영식 (2007). 요리 활동을 중심으로 한 통합적 교육활동이 유아의 수학적 문제 해결력에 미치는 영향. *유아교육학논집* 11(1):113-132.
29. 윤상희 (2004). 어머니와 함께하는 조리체험 학습이 아동의 조리능력 발달에 미치는 영향. *대구교육대학교*, 32-35, 대구.
30. 윤현숙·양한라 (2000). 영양교육이 초등학교 학생의 영양 지식에 미치는 효과. *창원대생활과학연구* 4:91-102.
31. 이경우·이정환 (1993). 요리 활동의 통합적 접근: 물리적 지식 활동을 중심으로. *인간발달* 21:61-105.
32. 이은주 (2002). 요리 활동 프로그램이 장애학생의 사회·정서 발달에 미치는 효과. *우석대학교*, 25, 전북.
33. 전도근 (2009). 아동 요리 교육의 이론과 실제. *교육과학사*, 9-10, 경기.
34. 정경자 (2001). 다문화적 접근에 의한 요리 활동이 유아의 조망수용능력에 미치는 영향. *진*

- 남대학교, 44-46, 전남
35. 정계숙 · 윤갑정 · 구정희 (2005). 요리 활동 중심의 사회적 유능성 증대 프로그램을 통한 아동의 자기조절 향상 효과 연구. *얼린유아교육연구* 10(3):159-191.
 36. 정연희 (2006). 요리 활동에서의 사회적 상호작용을 통한 유아의 이해구축과정. *한국유아교육보육행정학회지* 10(4):47-67.
 37. 정은실 (1999). 요리 활동이 유아의 과학 개념 및 영양 지식 개념에 미치는 영향. 이화여자대학교, 52-55, 서울.
 38. 정진자 · 박현아 (2001). 요리 활동프로그램이 정인지체아의 서열개념에 미치는 영향. *특수교육저널 : 이론과 실천* 2(3):133-159.
 39. 조현정 (2005). 요리 활동이 유아의 수학개념 및 수학에 대한 태도에 미치는 영향. 성신여자대학교, 47-49, 서울.
 40. 최명주 (2002). 요리 활동을 통한 중복장애유아의 편식치료 효과. 단국대학교, 81-83, 서울.
 41. Birch LL (1987). The role of experience in children's food acceptance patterns. *Journal of Am. Diet Assc* 87(9):536-540.
 42. Cobel CR · Hounshell DB (1978). Science learning centers. *Science and Children* 16:11-13.
 43. Cosgrove MS (1991). Cooking in the classroom: The door way of nutrition. *Young Children* 46(3):43-46.
 44. Dahl K (1998). Why cooking in the curriculum?. *Young Children* 53(1):81-83.
 45. Fisher L (1992). Ideas: Cookery idea base on nursery rhymes and reception stories. *Child Education in This Issue* 69(5):14-15.
 46. Garen H (1977). Cooking in the curricula. *Young Children* 32(2):60-69.
 47. Herr J · Morse W (1982). Food for thought: Nutrition education for young children. *Young Children* 38(1):3-17.
 48. Jeon DG (2009). Theory and Practice of Children's Cooking Education. Kyoyookgohasa, 40, Gyeonggi Province
 49. Karnes MB (1994). Cooking and children with special needs. *Scholastic Early Childhood Today* 9:35.
 50. Kirk J (1995). Young chefs: classroom cokery is simplicity itself with our project file to hand. *Child Education* 72(9):31-38.
 51. Klefatad J (1995). Cooking and eating with children. *Young Children* 50(6):32-33.
 52. Taylor SI · Dodd AT (1999). We can cook! Snack preparation with toddlers and twos. *Journal of Early Childhood Education* 27(1):29-33.
-
- 2009년 10월 30일 집 수
2009년 11월 23일 1차 논문수정
2010년 1월 3일 게재 확정