

## 경북지역 초등학교 6학년 학생들의 가정과 학교에서의 조리활동 실태

정 경 아<sup>¶</sup> · 박 상 와<sup>1)</sup>

춘천교육대학교 실과교육과<sup>¶</sup> · 사북초등학교<sup>1)</sup>

## The Study on Cooking Activities at Home and at School among Elementary School 6th Graders in Gyeongbuk Province

Kyung-Ah Jung<sup>¶</sup> · Sang-Wa Park<sup>1)</sup>

Dep. of Practical Arts Education, Chuncheon National University of Education<sup>¶</sup>  
Sabuk Elementary School<sup>1)</sup>

### Abstract

This study was conducted to investigate the state of cooking activities at home and at school among the elementary school 6th graders in Gyeongbuk province. For 'interest in cooking', 86.9% of the subjects answered 'very interested,' and the answers were significantly different according to sex(male 45.6%, female 77.8%,  $p<0.01$ ). Above 70.0% of the subjects answered that they could cook by themselves and the responses were significantly different according to sex(male 35.3%, female 66.7%,  $p<0.01$ ). The children had experiences of chopping(64.8%), slicing round(62.3%), cutting dice(62.3%), cutting julienne(53.3%), cutting diagonally(45.1%), slicing semicircle(34.4%), and cutting paysanne(22.1%). 93.4% of the subjects had cooking experience at home and most parents(95.1%) were positive to children's cooking at home. The reasons for cooking at home were 'like to cook'(55.3%), 'to satisfy hunger'(17.5%), 'to eat foods that I want'(14.0%), etc. The only 10.7% of the subjects answered 'difficult' or 'very difficult' for the cooking classes at school. The 62.3% of the subjects have cooked the foods again at home that they learned at school, and the responses were significantly different according to sex( $p<0.05$ ). The foods that the children wanted to cook at school were pizza, spaghetti, Tteokbokki, hamburgers, etc. The children answered that they had difficulties in 'seasoning'(34.4%) and 'cleaning up after cooking'(21.5%). What the children wished about the cooking class of their schools included 'to cook more often'(35.8%), 'to cook more diverse foods'(29.7%), 'to have the school equipped with cooking tools and facilities'(14.8%), etc. Therefore, the cooking classes for the elementary school students need to be planned considering these results about children's cooking abilities, skills and demands.

**Key words:** cooking activity, elementary school students, cooking education, cooking ability, interest in cooking

### I. 서 론

어릴 때의 식품에 대한 경험은 식품에 대한 기

호도 및 식행동을 형성하는데 중요한 역할을 하며, 일생동안의 영양상태를 결정짓는 요인이 된다(Birch L 1987). 또한 음식을 준비하는 법을 일

본 연구는 2010년도 춘천교육대학교 교내연구비 지원으로 수행되었음.

¶ : 정경아, 010-4911-5710, kajung@cnu.ac.kr, 강원도 춘천시 석사동 339번지 춘천교육대학교 실과교육과

직 경험하는 것이 영양가 있는 음식을 먹는 평생 식습관을 형성하는 밑거름이 된다고 강조되기도 하였다(Cosgrove MS 1991). 이러한 선행 연구들의 결과를 토대로 초등학교 아동들의 편식을 지도하고 올바른 식습관을 형성하기 위한 식생활 교육의 한 방법으로 조리활동에 대한 관심이 증가되고 있다.

외국의 사례를 보면 영국이 2008년 모든 학교 교육과정에 요리 수업을 의무화한 것을 비롯하여 (Kim BK 등 2008), 식재료의 선택, 조리도구, 위생과 안전 등과 같은 조리활동에 필요한 기초교육, 식품 피라미드, 식품표시 읽기 등을 포함하는 영양교육 그리고 직접 경험을 통해 조리의 다양한 면을 배울 수 있도록 조리활동의 교육목표를 정하고 있다(Walters LM & Stacey JE 2009 ; Dougherty K & Silver C 2007 ; Winter M 2004). 이러한 조리 교육을 받은 학령기의 아동들은 건강에 좋은 식품을 선택하는 법을 배우고, 칼, 펠러와 같은 조리도구를 안전하게 사용하는 기술을 습득하였고, 찌기, 굽기, 볶기와 같은 조리방법을 잘 할 수 있게 되었으며, 그 결과 편식을 개선하고 가정에서의 식사준비를 돕는 등 건강한 식행동을 형성하는데 긍정적인 효과를 가져왔다고 한다 (Walters LM & Stacey JE 2009 ; Condrasky M et al 2007 ; Dougherty K & Silver C 2007 ; Thonney PF & Bisogni CA 2006 ; Hunton B 1994).

우리나라의 경우에는 정식 교육과정으로는 초등학교 5학년과 6학년의 실과 과목을 통해 처음으로 조리와 관련된 교육을 받게 된다(한국교육과정평가원 2007a ; 한국교육과정평가원 2007b). 중·고등학교의 기술·가정으로 연계되는 초등학교의 실과 교육은 단순한 지식의 습득이라기보다는 가정생활에 관한 전반적인 학습을 통해 가정의 기능을 다 할 수 있도록 능력을 키우고 이를 실생활에 응용하고 실천할 수 있도록 이론과 실습을 병행하는데 중점을 두고 있다(이연숙 1997). 따라서 실과 교육 안에서 다루어지는 조리활동은 실제 음식을 만들고 이해하는 과정을 통해 인성

교육 및 창의성과 과학성을 함양시켜 실과의 교육목표를 완성해 준다는 점에서 중요하다. 그러므로 사교육으로 문화센터 등에서 이루어지는 조리활동은 차치하더라도 초등학교현장 내에서 이루어지는 조리활동은 그 교육목표가 분명하고 체계적이어야 하며 학습효과를 최대한으로 높일 수 있도록 수요자 중심의 교육이 이루어져야 한다 (Bog HJ 2004). 그러나 최근에서야 식생활 교육의 효과적인 방법으로 초등학교에서의 조리활동 교육이 증가되고 있는 우리나라의 경우, 실과와 같은 관련 수업의 시수가 매우 부족한 실정이며 비정규적으로 재량활동이나 방과 후 시간을 통해 조리활동 프로그램이 운영되는 경우가 많아, 조리활동이 자칫 흥미 위주의 놀이 활동으로 전락되지 않을까하는 우려가 있다.

유아교육기관의 경우 유아의 발달특성을 고려하여 통합적 접근방법에 의한 교수-학습을 강조하고 있으며, 여러 가지 활동 중에서 조리활동은 통합적 교육을 할 수 있는 이상적인 매체로 여겨지고 있다(Park H 등 2008). 더불어 유아를 대상으로 하는 조리활동이 유아의 언어발달, 신체발달, 사회성발달, 정서발달, 인지발달 등에 긍정적인 영향을 미친다는 수많은 연구결과들(Seo JY 등 2010 ; Condrasky et al 2006 ; 박희나 2007 ; 윤상희 2004 ; Walsh HM 1980 ; Macfee O 1974)을 토대로 유아를 대상으로 하는 조리활동 교육은 편식개선 보다는 사회적, 정서적 발달 등을 위한 교육 방법의 하나로 행해지고 있으며, 초등학교생들을 대상으로 하는 조리활동 교육에 비해 비교적 오랜 역사를 가지고 있다. 중·고등학교에서 직업교육의 일환으로 이루어지고 있는 조리교육 또한 학교 교육 역사를 살펴 볼 때 약 100여 년의 역사를 가졌다고 할 수 있다(Jang MH 2005). 중·고등학교의 조리교육과 관련하여서는 조리교육 운영실태, 학습자의 요구도, 효과적인 조리교육을 위한 교수매체 개발, 조리교육 활성화 방안 등 다양한 연구가 수행되었다(Kang KS 2011a ; Kang KS 2011b ; Kang KS 2009 ; Kim KY · Kang

KS 2006 ; Lee JS · Woo KJ 1998). 이렇듯 유아교육기관이나 중·고등학교에서의 조리교육에 비해 초등학교에서의 조리활동 교육에 대한 연구는 거의 전무하다. 초등학생들을 대상으로 조리활동이 편식에 미치는 효과 등에 관한 연구는 몇 편 있으나(Ahn YK · Ro HK 2009 ; Kim SY · Kim HS 2008; Lee HM 2002) 학교에서의 효과적인 조리교육을 위한 연구는 매우 미흡한 실정이다. 올바른 식습관 확립을 위한 식생활 교육의 한 방법으로 초등학생들을 대상으로 하는 조리활동 교육이 증가하고 있는 현 시점에서, 초등학교 현장에서 교육으로써 이루어지는 조리활동이 조리교육으로써의 가치를 구현할 수 있도록 초등학생들의 능력과 수준에 맞고 초등학생들에게 특성화된 조리교육이 이루어질 수 있도록 많은 연구가 수행될 필요가 있다.

교육의 궁극적인 목적을 달성하기 위해서는 “무엇을 어떻게 가르쳐야 할 것인가”라는 물음에서 시작되며, 이러한 교육 요구도는 현재의 학습과 배움에 대한 능력수준이나 상태에 따라 달라질 수 있으며 학습자의 구체적인 ‘자기바램’으로 확인될 수 있다고 한다(Lee JS 1998). 이에 본 연구에서는 초등학생들의 조리에 대한 관심, 조리능력, 조리수업에 바라는 사항 등 가정과 학교에서의 조리활동 실태에 대한 조사를 통해 초등학교에서의 조리활동 교육이 보다 효율적으로 수행되고 질적 향상을 이루는데 기여할 수 있도록 기초자료를 제공하고자 하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사 대상

경상북도 영주시에 위치한 도시 지역 초등학교 2개교를 임의로 선정하여 6학년 학생들을 대상으로 조리활동 실태를 조사하기 위한 설문 조사를 실시하였다. 6학년 담임선생님들을 통해 설문지를 배부 및 회수하였으며, 담임선생님의 안내 하에 성실하게 답변하도록 유도하였다. 총 150부를

배포하였고 회수된 설문지 중 불성실한 답변을 포함한 28부를 제외한 122부를 최종 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 조사 도구의 개발

여러 선행 연구들(Kweon NS · Koh BK 2005 ; Yi BS 2004 ; Yoon GS 2001)을 참고하여 아동들의 조리활동 실태를 파악할 수 있는 설문지로 재구성하였다. 설문지는 아동들의 조리 수준과 가정 및 학교에서의 조리 실태를 파악하기 위해 아동들의 조리에 대한 관심 및 조리 능력, 가정 및 학교에서의 조리활동 실태, 조리해 보고 싶은 음식, 조리시의 어려움, 학교에서의 조리활동에 바라는 점 등 총 27개 문항으로 선택형, 선택과 서술의 혼합형, 서술형의 형태로 구성하였다. 설문지는 학생들이 이해하고 답하는데 문제가 없도록 쉬운 문장으로 작성하였으며, 6학년 아동 일부를 대상으로 예비조사를 실시한 후 수정·보완하여 완성하였다.

### 3. 자료의 처리

본 연구를 위해 수집된 자료는 SPSS 14.0ver.을 이용해 분석하였다. 연구 대상자들의 일반적 특성을 파악하기 위해 평균과 표준편차를 산출하였고, 그 외의 모든 문항은 빈도와 백분율을 구하였다. 또한 남·녀 학생간의 응답의 차이를 보기 위해 카이제곱 검증을 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 일반적 특성

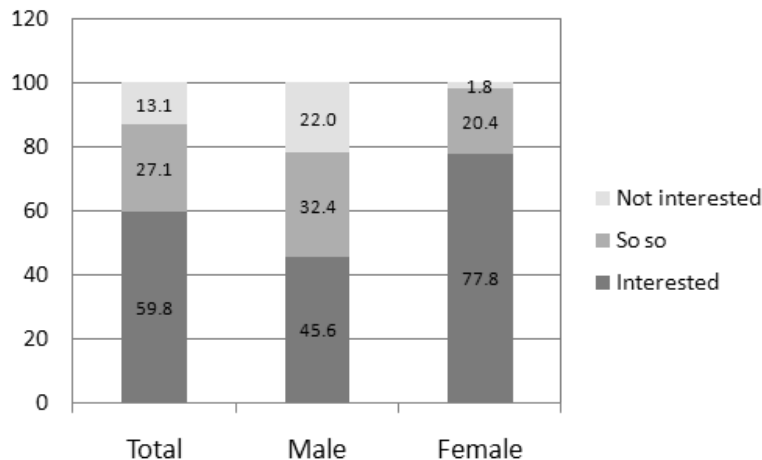
본 연구 대상자들은 전체 122명 중에서 남학생은 68명으로 55.7%, 여학생은 54명으로 44.3%였으며, 평균 신장은 남학생 153.1Cm, 여학생 152.2Cm, 평균 체중은 남학생 44.9kg, 여학생 42.9Kg으로 두 변인 모두 남녀 간에 유의한 차이를 보이지 않았다(표로 제시하지 않음).

**2. 아동들의 조리에 대한 관심 및 조리능력**  
 조사 대상 아동들의 조리에 대한 관심도는 <Fig. 1>과 같다. 전체 대상자들의 59.8%가 조리  
 에 ‘매우 관심 있다’, 27.1%는 ‘보통이다’, 13.1%  
 는 ‘관심 없다’고 응답하여, 초등학생들의 86.9%  
 가 조리에 대해 보통 이상의 관심이 있는 것으로  
 분석되었다. 초등학교 5, 6학년을 대상으로 한  
 Jung KA(2010)의 연구에서도 대상 아동들의  
 96.7%가 조리 경험이 있었으며, 62.2%의 아동들  
 은 5회 이상의 조리 경험이 있다는 연구 자료를  
 토대로 초등학생들이 조리활동에 대한 관심이 매  
 우 높다고 제시한 바 있다. 조리 관심도에 대한  
 성별 응답률을 보면 남학생은 45.6%, 여학생은  
 77.8%가 조리 ‘매우 관심 있다’고 응답하여 조  
 리에 대한 관심도는 성별에 따라 통계적으로 유  
 의한 차이가 있다( $p < 0.01$ ). 비록 여학생만큼 높은  
 비율은 아니지만 남학생의 약 78% 이상이 조리  
 활동에 대해 ‘보통이다’ 또는 ‘매우 관심 있다’고  
 응답한 것은 조리활동을 여성의 일로만 여기던  
 과거의 양성불평등적인 관점에서 벗어난 매우 고  
 무적인 결과로 해석된다. 이는 식생활 교육의 한  
 방법으로 학교 수업을 통해 조리활동을 자주 경  
 험하게 되면서 조리활동을 가사노동의 하나로만

여기던 시각에서 교육 활동의 하나로 인식하게  
 된 것에 기인한다고 생각된다.

조사 대상 아동들의 조리능력과 관련된 결과는  
 <Table 1>에 제시하였다. 아동들이 조리를 처음  
 해 본 연령은 6~7세 9.0%, 8~9세 20.5%, 10~11  
 세 50%, 12~13세 20.5%로 전체 대상자의 50%  
 정도가 이미 초등학교 3, 4학년에 해당하는 연령  
 에 조리를 해 본 경험이 있다고 응답하였다. 초등  
 학교 1, 2학년에서 조리를 해 본 경우도 20.5%나  
 된다. 정규 교육과정상 조리활동이 포함되어 있  
 는 실과 수업을 5, 6학년에 배우게 되는 것을 고  
 려하면(한국교육과정평가원 2007a ; 한국교육과  
 정평가원 2007b), 앞에서 언급한 바와 같이 많은  
 아동들이 이미 유치원에서나 또는 초등학교에서  
 실과를 배우기 전 재량수업이나 특별활동 시간  
 을 통해 조리활동을 경험하는 것으로 추측할 수 있  
 다. 따라서 교사의 재량에 따라 실과 수업이외에  
 서 이루어지는 이러한 조리활동이 흥미위주의 활  
 동으로 그치지 않고 조리교육 본연의 교육목적  
 을 구현할 수 있도록 교사뿐만 아니라 관련 분야  
 전문가들의 관심과 체계적인 조리교육 프로그램  
 개발이 수반될 필요가 있다.

아동들의 조리능력에 대한 질문에는 전체 아동



The values are significantly different by a chi-square test,  $p < 0.01$ .

<Fig. 1> Children's interest in cooking(%)

의 52.6%, 남학생 35.3%, 여학생 66.7%가 ‘혼자서 할 수 있다’고 응답하였고, 남녀 학생 간에 유의한 차이가 있었다( $p<0.01$ ). 앞의 조리법에 대한 관심도나 조리를 처음 해 본 연령 등의 변인에서 나타난 결과를 고려할 때 아무래도 여학생들이 남학생들 보다 조리활동에 자신감이 높은 것으로 생각된다. 아동들이 조리활동을 할 때 주로 사용하는 칼의 종류는 일반 부엌칼 47.5%, 과도 42.6%의 비율로 사용하고 있는 것으로 조사되어, 6학년 정도의 아동들은 일반 부엌칼을 사용하는 데 크게 무리가 없음을 보여준다. 즉 많은 부모들은 어린이들의 안전을 염려하여 칼을 사용하지 않게 되는 조리활동을 제한하는 경우가 많은데, 기본적인 안전수칙을 준수하면서 훈련이 된다면 칼의 사용이 위험하다는 이유로 아동들의 조리활동을 제한할 필요는 없다고 생각된다(Jung KA 2011). 외국의 어린이를 대상으로 하는 조리활동 프로그램들에서도 안전에 대한 사전 교육 후 조리 활동 수업을 통해 칼을 사용하는데 자신감을 가지게 되었고, 새로운 조리 기술을 익히는데 무리가 없었음을 보고하였다(Dougherty K & Silver C 2007

; Condrasky M et al 2007). 한편 아동들을 대상으로 하는 조리활동이 증가하는 현 상황에서 아동들의 손에 보다 적합한 크기의 칼을 사용할 수 있도록 준비하는 것도 실습에서의 안전을 확보하기 위해 고려해야 할 필요가 있다.

아동들의 썰기 능력에 관한 조사에서는 설문지에 제시된 각각의 썰기 방법에 대한 사전과 설명을 토대로, 본인이 음식을 만들 때 사용해 본 썰기 방법에 대해 복수 응답하도록 하였다. 전체 아동의 경우 다지기(64.8%) > 통썰기, 깎둑썰기(62.3%) > 채썰기(53.3%) > 어슷썰기(45.1%) > 반달썰기(34.4%) > 나박썰기(22.1%)의 순서로 응답률이 높았다. 성별에 따른 차이를 보면 모든 썰기 방법의 경험 유무에 있어서 남녀 학생간의 응답에 차이가 있었고, 모든 썰기 방법에 대해 조리 시 사용해 본 경험이 여학생의 경우 유의하게 더 많았다( $p<0.05$ ,  $p<0.01$ ,  $p<0.001$ ). Jung KA(2011)의 연구에서도 초등학교 5, 6학년 아동들이 대부분의 썰기 방법을 할 수 있는 능력이 있다고 제시한 바 있으며, 다른 연구 결과에 의하면 다양한 썰기 방법을 활용한 조리활동이 편식을 개선하는데 도움

<Table 1> Children's cooking abilities

Variables		Total	Male	Female	P-value <sup>2)</sup>
Age of the first cooking experience	6~7	11(9.0) <sup>1)</sup>	5(7.4)	6(11.1)	2.61
	8~9	25(20.5)	12(17.6)	13(24.1)	
	10~11	61(50.0)	34(50.0)	27(50.0)	
	12~13	25(20.5)	17(25.0)	8(14.8)	
Abilities of cooking by oneself	Can cook by oneself	60(52.6)	24(35.3)	36(66.7)	9.78**
	Need some help	41(36.0)	27(39.7)	14(25.9)	
	Have difficulty in cooking by oneself	13(11.4)	10(14.7)	3(5.6)	
Kinds of knives used	Kitchen knife	58(47.5)	30(44.1)	28(51.9)	0.82
	Fruit knife	52(42.6)	28(41.2)	24(44.4)	
	Others	4(3.3)	3(4.4)	1(1.9)	
Cutting methods that the subjects have used	Slicing round	76(62.3)	33(48.5)	43(79.6)	12.39***
	Slicing semicircle	42(34.4)	18(26.5)	24(44.4)	4.31*
	Cutting dice	76(62.3)	34(50.0)	42(77.8)	9.87**
	Cutting paysanne	27(22.1)	7(10.3)	20(37.0)	12.49***
	Cutting julienne	65(53.3)	30(44.1)	35(64.8)	5.18*
	Cutting diagonally	55(45.1)	23(33.8)	32(59.3)	7.87**
	Chopping	79(64.8)	36(52.9)	43(79.6)	9.39**
	Others	17(3.9)	16(8.1)	1(0.4)	12.42***

1) N(%)

2) Analysed by a chi-square test; \* $p<0.05$ , \*\* $p<0.01$ , \*\*\* $p<0.001$

이 된다고 보고된 바도 있으므로(Dougherty K & Silver C 2007) 조리활동 교육 시에는 썰기 방법에 대한 기초교육과 더불어 다양한 썰기 방법을 활용한 음식을 만들어 볼 수 있도록 고려할 필요가 있다.

조리활동 시 아동들의 발달 수준에 따라 수행할 수 있는 능력과 기술에 차이가 있으므로 이러한 것들을 고려하여 조리활동이 계획되고 수행되어야 한다고 지적된 바 있다(Jeon YM 2010). 그럼에도 불구하고 초등학교 아동들의 조리능력에 대한 연구는 거의 전무하며(Jung KA 2011), 조리활동에 있어서 조리기구의 사용이나 썰기 방법 등에 대한 기초 교육이 제대로 수행되지 않은 채 조리활동이 이루어지는 경우가 많다. 편식개선을 위한 조리활동 시 영양적인 음식을 만들 수 있도록 교육하는 것도 중요하지만 실제 실습 시에는 각종 조리기구와 다양한 식재료를 다루어야 하므

로 조리기구 다루기, 식재료 다루기 및 썰기와 같은 기술적인 측면의 능력도 갖출 수 있도록 충분한 사전교육과 훈련이 필요하다고 생각된다.

### 3. 아동들의 가정에서의 조리활동 실태

대상자들의 가정에서의 조리활동 실태에 대한 조사결과는 <Table 2>와 같다. 가정에서의 조리 경험에 대해 전체 93.4%가 '있다'고 응답하였고, 남녀 학생 간에 유의한 차이가 없었다. 가정에서의 조리 경험이 있다고 응답한 아동들을 대상으로 가정에서의 조리 빈도를 조사하였을 때 '자주 하는 편이다' 21.9%, '보통이다' 43.9%, '가끔 한다' 34.2%로 응답하였다. 성별 차이를 보면 '자주 하는 편이다' 또는 '보통이다'라고 응답한 비율이 남학생은 55.7%, 여학생은 77.3%로, 남녀 학생 간에 유의한 차이가 있었다( $p < 0.05$ ). 아동들이 가정에서 조리할 때 어른들의 반응에 대한 질문에

<Table 2> State of children's cooking at home

Variables		Total	Male	Female	P-value <sup>2)</sup>
Experience of cooking at home	Yes	114(93.4) <sup>1)</sup>	61(89.7)	53(98.1)	3.51
	No	8(6.6)	7(10.3)	1(1.9)	
Frequency of cooking at home	Often	25(21.9)	8(13.1)	17(32.0)	10.43*
	So so	50(43.9)	26(42.6)	24(45.3)	
	Not often	39(34.2)	27(44.3)	12(22.6)	
Adult's response to cooking at home	Recommend	12(10.5)	7(11.5)	5(9.4)	6.46
	Help	43(37.7)	22(35.5)	21(39.6)	
	Don't care	28(24.6)	13(21.3)	15(28.3)	
	Sometimes allow	33(28.9)	20(32.8)	13(24.5)	
Cooking partner	Not allow	6(4.9)	6(9.8)	0(0)	6.97
	Alone	55(48.2)	36(59.0)	19(35.8)	
	Mother	39(34.2)	17(27.9)	22(41.5)	
	Siblings	15(13.2)	6(9.8)	9(17.0)	
Reason to cook at home	Others	5(4.4)	2(3.3)	3(5.7)	12.89*
	Like to cook	63(55.3)	25(41.0)	38(71.7)	
	To satisfy hunger	20(17.5)	16(26.2)	4(7.5)	
	To eat foods that I want	16(14.0)	13(21.3)	3(5.7)	
	Wish to cook for other people	10(8.8)	2(3.3)	8(15.1)	
Feeling after cooking	Have no person to prepare the meal	5(4.4)	5(8.2)	0(0)	5.71
	Very proud	69(56.6)	34(50.0)	35(64.8)	
	Satisfied	30(24.6)	15(22.1)	15(27.8)	
	Have no idea	13(10.7)	11(16.2)	2(3.7)	
	Hard	2(1.6)	1(1.5)	1(1.9)	

1) N(%)

2) Analysed by a chi-square test; \* $p < 0.05$

서는 ‘권장한다’ 10.5%, ‘도와 주신다’ 37.7%, ‘상관하지 않는다’ 24.6%, ‘가끔 허락하신다’ 28.9%, ‘허락하지 않는다’ 4.9%의 비율로 조사되었고 남녀 학생 간에 유의한 차이가 없었다. 본 연구의 결과로 볼 때 아동들의 가정에서의 조리활동에 대해 부모들이 대체적으로 긍정적으로 생각하고 있음을 알 수 있다. 초등학교에서 배운 내용들을 실생활에 적용하는 정도는 본인의 적용 실천 의지, 성별과 더불어 부모의 허용도에 의해 영향을 받는다고 보고한 연구(김경남 2001)에 근거할 때, 본 연구에서 아동들이 가정에서의 조리경험이 많았던 것은 아동들의 가정에서의 조리활동에 대해 부모들이 긍정적인 견해를 갖고 있는 것과 관계가 높을 것으로 해석된다. Park H 등(2008)의 연구에서도 아동의 어머니들이 요리 활동에 대한 가치나 효과에 대해 긍정적으로 생각하고 있으며, 유치원이나 초등학교 수업 현장에서 교육되어 지기를 원하고 있다고 보고한 바 있다.

가정에서 조리할 때 함께 하는 사람에 대한 질문에서는 ‘혼자’ 48.2%, ‘엄마’ 34.2%, ‘형제·자매’ 13.2%로 조사되었고, 성별에 따라 응답에 차이가 없었다. 가정에서 조리를 하는 이유에 대해서는 ‘조리하는 것이 좋아서’ 55.3%, ‘배가 고파서’ 17.5%, ‘내가 먹고 싶은 음식을 먹기 위해서’ 14.0%, ‘다른 사람들에게 요리를 해주고 싶어서’ 8.8%, ‘식사를 준비해 줄 사람이 없어서’ 4.4%로 조사되었다. 이는 성별에 따라 응답에 유의한 차이를 보여 남학생들은 ‘조리하는 것이 좋아서’라는 이유(41.0%)외에도 ‘배가 고파서’(26.2%) 또는 ‘내가 먹고 싶은 음식을 먹기 위해서’(21.3%)라는 응답도 꽤 있었던 것에 비해, 여학생들은 ‘조리하는 것이 좋아서’라는 이유가 71.7%로 가장 많았고 다음이 ‘다른 사람들에게 요리를 해주고 싶어서’(15.1%)라고 응답하였다. Jung KA(2010)의 연구에서도 성별에 따른 분석은 되지 않았지만 초등학교 아동들이 조리를 해 본 이유에 대해 ‘그냥 요리를 해 보고 싶어서’가 가장 많은 응답을 차지하여 본 연구의 결과와 유사하였다. 조리활동을

한 후의 느낌에 대해서는 ‘매우 뿌듯하다’ 56.6%, ‘만족스럽다’ 24.6%, ‘별 생각 없다’ 10.7%, ‘힘들다’ 1.6%로 응답하여 대체로 만족스러움을 느끼는 것으로 조사되었고, 성별에 따른 응답에 유의한 차이가 없었다.

최근 많은 연구들에서 여성의 사회활동 증가와 생활의 간편화 추구 경향으로 인해 가정에서의 식생활 교육과 조리활동이 예전에 비해 크게 약화되고 있으며, 아동들이 집에 혼자 있게 되어 스스로 식사나 간식을 해결해야 할 때, 즉석조리 식품에 의존하거나 영양불균형을 초래하는 간식을 사먹게 되고, 그러한 잘못된 식습관은 편식으로 이어져 잘못된 식생활의 악순환이 이어지게 됨이 지적된 바 있다(Jung KA 2010; 정혜경 2006; Lee NS 등 1997). 이러한 문제를 해결하기 위한 한 방법으로써 가정에서 아동들의 조리활동은 장려될 필요가 있고, 이는 실과 교육 안에서 조리활동이 갖는 교육목표 중의 하나이기도 하다(이연숙 1997). 김미정(2001)의 연구에서도 초등학교 6학년 아동들은 평소 조리에 관심도 많으며, 안전, 위생, 조리 방법들에 대해 잘 숙지한다면 간단한 것은 물론 가정 내에서의 식생활 영역의 노동을 분담할 수 있을 만큼 충분한 능력이 있음을 밝힌 바 있다.

#### 4. 아동들의 학교에서의 조리활동 실태

대상자들의 학교에서의 조리활동 실태를 조사한 결과는 <Table 3>과 같다. 학교에서 조리해 본 음식에 관한 질문에서는 ‘조리방법을 알고 있고 이미 조리해 본 음식이었다’ 45.1%, ‘조리방법은 알지만 조리해 본 적은 없는 음식이었다’ 44.2%, ‘조리법도 모르고 조리해 본 적도 없는 음식이었다’ 10.7%로 조사되어, 학교 조리활동 시간에 만들어 보는 음식들이 이미 친숙한 음식이거나 종류가 다양하지 못할 가능성을 제시해 주고 있다. 성별에 따른 응답에 유의한 차이를 보여 여학생들의 경우 ‘조리방법을 알고 있고 이미 조리해 본 음식이었다’에 대한 응답률이 57.4%로 높았다 ( $p < 0.05$ ).

〈Table 3〉 State of children's cooking activities at school

Variables		Total	Male	Female	P-value <sup>2)</sup>
Foods cooked at school	Foods I know the cooking methods and already have cooked	55(45.1) <sup>1)</sup>	24(35.3)	31(57.4)	9.34*
	Foods I know the cooking methods but have not cooked before	54(44.2)	38(55.9)	16(29.7)	
	Foods that I don't know	13(10.7)	6(8.8)	7(13.0)	
Level of a cooking class at school	Very easy	17(13.9)	12(17.6)	5(9.3)	3.11
	Easy	40(32.8)	19(27.9)	21(38.9)	
	So so	52(42.6)	29(42.6)	23(42.6)	
	Difficult	9(7.4)	6(8.8)	3(5.6)	
Experience of cooking the foods at home that I've learned at school	Yes	76(62.3)	36(52.9)	40(74.1)	5.72*
	No	46(37.7)	32(47.1)	14(25.9)	

1) N(%)

2) Analysed by a chi-square test; \*p&lt;0.05

학교 조리활동 수업의 난이도에 대한 질문에서는 ‘매우 쉽다’ 또는 ‘쉽다’ 46.7%, ‘보통이다’ 42.6%였고, ‘어렵다’ 또는 ‘매우 어렵다’는 응답률은 10.7%에 불과하여 대부분의 학생들이 어렵지 않게 생각하고 있는 것으로 조사되었으며, 성별에 따른 응답에 유의한 차이가 없었다. 학교에서 배운 것을 집에서 조리해 본 경험에 대해서는 전체 대상자 중의 62.3%가 ‘있다’고 응답하였고, 성별에 따른 응답에 유의한 차이를 보여 가정에서의 실천율은 남학생 보다 여학생이 더 높았다(p<0.05). 앞에서 언급한 바와 같이 초등학교에서 배운 내용들을 실생활에 적용하는 정도에 영향을 미치는 요인 중에 성별에 따른 차이가 있으며, 여학생의 실천율이 높다는 연구(김경남 2001)와 여학생들의 식생활 관리에 대한 흥미도와 참여도가 높았다는 연구(허향련 2000)와도 유사한 결과라고 생각된다.

한편 학교와 가정에서 조리해 본 음식의 종류는 <Table 4>와 같다. 복수 응답이 가능하게 하였을 때 학교에서는 볶음밥 > 찐 감자 > 삶은 계란 > 주먹밥 > 샌드위치 > 후렌치토스트 > 김밥 > 떡볶이 등의 순서로 많이 조리해 본 것으로 조사되었고, 가정에서는 볶음밥 > 주먹밥, 떡볶이 > 김밥 > 후렌치토스트 > 샌드위치 > 찐 감자, 삶은

계란 > 오므라이스 등의 순서로 많이 조리해 본 것으로 조사되었다. 학교에서 조리해 본 음식의 경우 1~7위까지의 음식이 모두 초등학교 실과 5, 6학년의 조리실습 단원에 제시된 음식들이다(교육과학기술부 2008 ; 류청산 등 2010a ; 류청산 등 2010b ; 서우석 등 2010a ; 서우석 등 2010b ; 윤인경 등 2010a ; 윤인경 등 2010b ; 최유현 등 2010a ; 최유현 등 2010b). 조리해 본 비율이 적은 떡볶이 등의 8위 이후의 음식들은 실과 수업 이외의 재량활동이나 특별활동 시간에 경험해 봤을 것으로 사료된다. 가정에서 조리해 본 음식의 종류에 있어서는 학교와 비교하여 응답률이 적었고 종류도 제한되기는 하였지만 떡볶이를 제외하면 대체로 학교에서 만들어 본 음식들을 가정에서도 만들어 본 것으로 조사되었다. 학교에서 한 번이라도 조리해 본 음식을 가정에서도 적용하고 실천하는 것을 볼 때 학교 조리활동 시간에 보다 다양하고 영양적으로 우수한 음식 만들기가 이루어질 수 있도록 관심을 기울일 필요가 있다. 중·고등학교 학생들을 대상으로 한 연구(Park ES · Kim YN 2006)에서는 조리실습 시 교과서에 제시된 음식보다 교과서 밖의 음식을 주제로 선정하는 경우가 훨씬 더 많은 것으로 보고되었지만, 본 연구 결과 초등학교에서는 주로 실과 교과서에



<Table 4> Kinds of foods cooked at school and at home

Rank	At school (%)	At home (%)
1	Bokeumbap (51.6)	Bokeumbap (28.7)
2	Steamed potatoes (45.1)	Rice ball, Tteokbokki (17.2)
3	Boiled eggs (37.7)	Gimbap (16.4)
4	Rice ball (36.1)	French toast (11.5)
5	Sandwiches (24.6)	Sandwiches (9.8)
6	French toast (21.3)	Steamed potatoes, Boiled eggs (9.0)
7	Gimbap (19.7)	Omelet rice (7.4)
8	Tteokbokki (18.0)	Spaghetti, Yubuchobap (1.6)
9	Omelet rice (9.0)	Curry and rice, Hotcake, Bibimbap (0.8)
10	Spaghetti, Janchi guksu, Curry and rice (2.5)	-
11	Samgakgimbap, Bread pizza, Yubuchobap, Hotcake (1.6)	-
12	Bibimbap, French fried potatoes, Gamgajeon, Kimchi Bokeumbap, Hwachae, Chinese pancake (0.8)	-

제시된 음식으로 제한하여 조리활동 수업이 이루어지는 것을 알 수 있다. 이는 교사들이 교과서 밖에서 초등학생들의 수준에 맞는 조리활동을 할 수 있는 음식을 선별하는데 어려움이 있기 때문인 것으로도 해석할 수 있다. 따라서 초등학교 학생들의 수준에서 조리활동에 적용할 수 있는 다양한 음식들의 조리방법에 대한 자료가 제공된다면 교사들이 보다 다양한 음식을 조리활동 수업에 적용하는데 도움이 될 것이고, 이는 가정으로도 연계될 수 있을 것이다.

학교에서 배우고 싶은 음식의 종류 <Table 5>는 피자 > 스파게티 > 떡볶이, 스테이크, 짜장면 > 쿠키 > 케이크, 햄버거 > 빵, 치킨 > 김치찌개, 라면, 튀김 등의 순서로 조사되었고, 일반적으로

초등학생들이 평상시에 좋아하는 음식들이 대부분을 차지하였다. 이러한 학생들의 요구도를 고려하여 평상시 좋아하는 음식을 영양적인 음식으로 조리해 먹을 수 있도록 교육한다면 편식 개선 및 비만 예방 등 식생활 교육의 효과가 좋을 것으로 생각된다. 피자, 스파게티, 떡볶이, 햄버거 등은 식품 조합을 어떻게 하느냐에 따라 충분히 영양적으로 균형 잡힌 한 끼 식사 또는 간식으로써의 역할을 할 수 있는 음식일 뿐만 아니라 인스턴트 음식이나 길거리에서 군것질의 형태로 접하는 것 보다 위생적으로도 안전하고 영양적인 음식이 될 수 있다.

조리 시 어려움에 대한 조사 결과는 <Fig. 2>에 제시된 바와 같고, 전체적으로 ‘양념하기’(34.4%)

<Table 5> Kinds of foods that the children want to learn at school

Rank	Foods (%)
1	Pizza (37.2)
2	Spaghetti (17.7)
3	Tteokbokki, Steak, Jajangmyeon (14.2)
4	Cookies (12.4)
5	Cake, Hamburger (10.6)
6	Bread, Chicken (8.8)
7	Kimchi Jjigae, Ramen, Twigim (7.1)
8	Doughnuts (5.3)
9	Dalgyalmali, Guk, Cooking rice, Udon, Sushi, Cajun salad (3.5)



The values are not significantly different by a chi-square test.

<Fig. 2> The difficulties the children feel in cooking(%)

와 ‘조리 후 뒷정리하기’(21.5%)가 어렵다는 응답이 가장 많았다. 그 외 ‘튀기기’(17.2%), ‘식재료 다루기’(12.4%), ‘레시피 보기’(9.8%), ‘조리기구 다루기’(4.9%)가 어렵다고 응답하였으며, 남녀 학생 간의 응답에 유의한 차이가 없었다. 이러한 조사결과를 고려하여 아동을 대상으로 하는 조리활동에서는 양념하기 쉬운 음식을 적용하거나 정확한 계량에 의해 맛을 낼 수 있는 음식을 주제로 선별하도록 하고, 또한 설거지하기, 쓰레기의 처리 등과 같은 조리 후 뒷정리하는 방법에 대한 교육도 강조한다면, 아동들이 학교 조리활동 수업에서 배운 것을 가정에서 보다 쉽게 실천할 수 있을 것으로 생각된다.

마지막으로 학교 조리활동 수업에 바라는 사항에 대한 조사 결과는 <Table 6>과 같다. 아동들이

학교 조리활동 수업에 대한 바라는 것으로 가장 많은 응답률을 보인 것은 조리활동 수업을 좀 더 ‘자주 했으면 좋겠다’(35.8%)였고, 다음으로 ‘다양한 요리를 배우고 싶다’(29.7%), ‘조리기구 및 시설이 잘 갖추어졌으면 좋겠다’(14.8%)였다. 조리기구 및 시설에 대한 요구사항을 통해 아동들의 조리활동에 대한 관심은 매우 높고 좀 더 자주 조리활동을 하고, 다양한 요리를 배우고 싶어 하는 상황과 달리, 초등학교의 조리활동을 위한 시설은 매우 열악함을 유추해 볼 수 있다. 실제로 조리실을 제대로 갖춘 초등학교는 매우 드물며, 따라서 과학실이나 일반 교실에서 조리 수업이 이루어지고 있는 실정이다. 이럴 경우 조리기구 및 가열기구 등을 교사나 학생들이 따로 준비해야 하는 번거로움과 위생 및 안전의 문제 등이 수

<Table 6> What the children wish about cooking classes at school

Rank	What the children wish (%)	
1	wish to cook more often	(35.8)
2	wish to cook more diverse foods	(29.7)
3	wish that the school is equipped with cooking tools and facilities	(14.8)
4	wish somebody to help me when I have troubles in cooking	(7.4)
5	wish that the school prepare food materials	(6.2)
6	wish to have enough time for cooking	(4.9)
7	wish to cook with person who I want to do with	(1.2)

반되어 학교에서의 조리활동 수업에 큰 걸림돌이 되고 있다. Park H 등(2008)도 유치원이나 초등학교 같은 실제 교육현장에서 조리활동을 교수학습 방법의 하나로 적극적으로 활용하여야 하며, 이를 위해서는 필요한 조리 시설 및 도구의 부족, 교육된 전문 교사의 부족 등에 대해 교육 행정 당국의 조리활동에 대한 교육적 가치의 인식과 시설 및 설비에 대한 적절한 뒷받침이 이루어져야 한다고 지적한 바 있다. 수업을 통해서든 재량활동이나 방과 후 활동을 통해서든 식생활 교육의 하나로 학교현장에서의 조리활동 수업에 대한 요구가 증가하는 현 시점에서 학생들이 보다 안전하고 위생적인 환경에서 수업을 받을 수 있도록 조리시설 부분에 대한 학교 당국의 관심과 개선이 요구된다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 경북지역 초등학교 6학년 학생들을 대상으로 조리에 대한 관심, 조리능력, 가정과 학교에서의 조리활동 실태, 조리활동에 바라는 사항 등에 대한 조사를 통해 초등학교에서의 조리활동 교육이 효과적으로 수행될 수 있도록 기초자료를 제공하고자 하였다. 주요 결과를 요약하면 다음과 같다.

조사 대상 아동들의 86.9%가 조리에 대해 보통 이상의 관심이 있었고, 성별로 보면 남학생은 45.6%, 여학생은 77.8%가 조리에 '매우 관심 있다'고 응답하여 유의한 차이가 있었다( $p<0.01$ ). 대상 아동들의 70% 이상이 실과 과목을 통해 조리활동을 접하기 전에 이미 조리를 해 본 경험이 있으며, 조리능력에 대해 전체 아동의 52.6%가 '혼자서 할 수 있다'고 응답하였고, 남녀 학생 간(남학생 35.3%, 여학생 66.7%)에 유의한 차이가 있었다( $p<0.01$ ). 아동들은 다지기(64.8%), 통썰기(62.3%), 깎둑썰기(62.3%), 채썰기(53.3%), 어슷썰기(45.1%), 반달썰기(34.4%), 나박썰기(22.1%) 등을 해 본 경험이 있으며, 모든 썰기 방법에 대해

조리 시 사용해 본 경험이 여학생의 경우 유의하게 더 많았다( $p<0.05$ ,  $p<0.01$ ,  $p<0.001$ ).

가정에서의 조리 경험에 대해 대상 아동의 93.4%가 '있다'고 응답하였고, 가정에서 조리 경험의 빈도에 대해 '자주 하는 편이다' 또는 '보통이다'라고 응답한 비율이 남학생은 55.7%, 여학생은 77.3%로, 남녀 학생 간에 유의한 차이가 있었다( $p<0.05$ ). 아동들이 가정에서 조리할 때 어른들의 반응에 대한 질문에서는 '권장한다' 10.5%, '도와 주신다' 37.7%, '상관하지 않는다' 24.6%, '가끔 허락하신다' 28.9%, '허락하지 않는다' 4.9%의 비율로 조사되었다. 가정에서 조리할 하게 되는 이유는 '조리하는 것이 좋아서' 55.3%, '배가 고파서' 17.5%, '내가 먹고 싶은 음식을 먹기 위해서' 14.0%, '다른 사람들에게 요리를 해주고 싶어서' 8.8%, '식사를 준비해 줄 사람이 없어서' 4.4%로 조사되었다. 이는 성별에 따라 응답에 유의한 차이를 보여 남학생들은 '조리하는 것이 좋아서'라는 이유(41.0%)외에도 '배가 고파서'(26.2%) 또는 '내가 먹고 싶은 음식을 먹기 위해서'(21.3%)라는 응답도 꽤 있었던 것에 비해, 여학생들은 '조리하는 것이 좋아서'라는 이유가 71.7%로 가장 많았다.

학교에서의 조리활동 실태를 보면 '조리방법을 알고 있고 이미 조리해 본 음식이었다' 45.1%, '조리방법은 알지만 조리해 본 적은 없는 음식이었다' 44.2%, '조리법도 모르고 조리해 본 적도 없는 음식이었다' 10.7%로 조사되었고, 성별에 따른 응답에 유의한 차이가 있었다( $p<0.05$ ). 학교 조리활동 수업에 대해서는 10.7% 정도만이 '어렵다' 또는 '매우 어렵다'고 응답하여 대부분의 학생들이 어렵지 않게 생각하고 있었다. 학교에서 배운 것을 집에서 조리해 본 경험에 대해서는 전체 대상자 중의 62.3%가 '있다'고 응답하였고, 성별에 따른 응답에 유의한 차이를 보여 가정에서의 실천율은 남학생 보다 여학생이 더 높았다( $p<0.05$ ).

학교에서 조리해 보고 싶은 음식으로는 피자, 스파게티, 떡볶이, 햄버거 등과 같이 아동들이 평

상시에 좋아하는 음식들을 손꼽았으며, 조리활동 시 어려움으로는 양념하기(34.4%)와 ‘조리 후 뒷정리하기’(21.5%)에 대한 응답이 가장 많았다. 마지막으로 학교 조리활동 수업에 바라는 사항으로는 조리활동 수업을 좀 더 ‘자주 했으면 좋겠다’(35.8%), ‘다양한 요리를 배우고 싶다’(29.7%), ‘조리기구 및 시설이 잘 갖추어졌으면 좋겠다’(14.8%) 등의 순서로 조사되었다.

아동들의 발달 수준에 따라 조리활동 시 수행할 수 있는 능력과 기술에 차이가 있으므로 이러한 것들을 고려하여 조리활동이 계획되고 수행되어야 한다고 하였다(Jeon YM 2010). 본 연구 결과에 의하면 초등학교 6학년 아동들은 조리에 대한 관심이 높을 뿐만 아니라 혼자서 조리할 수 있는 능력이 있으며, 칼의 사용이나 식품 썰기와 같은 조리능력과 기술을 어느 정도 갖추었음을 알 수 있다. 대부분의 아동이 가정에서의 조리경험이 있으며 부모들의 반응도 긍정적인 것으로 조사되었다. 주로 학교에서 한 번이라도 조리해 본 음식을 가정에서 적용하고 실천하는 것을 볼 때 학교 조리활동 시간에 보다 다양한 조리활동을 경험하게 하는 것이 중요하며, 피자, 스파게티, 햄버거와 같이 평상시 좋아하는 음식을 학교 조리활동 시간에 만들어 보고 싶어 하므로 이러한 아동들의 요구도를 고려하여 아이들의 기호도가 높은 음식을 영양적으로 균형 잡힌 한 끼 식사나 간식의 형태로 조리해 볼 수 있도록 한다. 또한, 음식 양념하기에 어려움을 느끼므로 양념하기가 쉬운 음식이나 정확한 계량으로 충분히 맛을 낼 수 있는 음식을 주제로 삼고, 조리 후의 뒷정리 방법에 대해서도 교육하여 학교에서 배운 것을 가정에서 보다 쉽게 실천할 수 있도록 해주어야 한다. 최근 여성의 사회활동 증가와 생활의 간편화 추구 경향으로 인해 아동들이 집에 혼자 있게 되어 스스로 식사나 간식을 해결해야 할 때 즉석조리식품에 의존하거나 영양불균형을 초래하는 간식을 사먹는 경우가 많은데, 이러한 문제를 해결하기 위한 방법으로써도 가정에서 아동들의 조리활

동은 장려될 필요가 있고, 이는 실과 교육 안에서 조리활동이 갖는 교육목표 중의 하나이기도 하다. 한편 학교에서 조리활동이 활발해 지고 있는 현 상황에서 학생들이 보다 안전하고 위생적인 환경에서 수업을 받을 수 있도록 조리시설 및 설비에 대한 학교 당국의 관심과 적절한 지원이 뒷받침되어야 할 것이다.

## 한글 초록

본 연구는 경북지역 초등학교 6학년 학생들을 대상으로 가정과 학교에서의 조리활동 실태를 조사하기 위해 수행되었다. 대상 아동의 86.9%가 조리에 대해 보통 이상의 관심이 있었고, 성별로 보면 남학생은 45.6%, 여학생은 77.8%가 조리에 ‘매우 관심 있다’고 응답하여 유의한 차이가 있었다( $p < 0.01$ ). 아동들의 70% 이상이 10세 이전에 조리를 해 본 경험이 있었으며, 전체 아동의 52.6%가 ‘혼자서 조리할 수 있다’고 응답하였고, 남녀 학생 간(남학생 35.3%, 여학생 66.7%)에 유의한 차이가 있었다( $p < 0.01$ ). 아동들은 다지기(64.8%), 통썰기(62.3%), 깍둑썰기(62.3%), 채썰기(53.3%), 어슷썰기(45.1%), 반달썰기(34.4%), 나박썰기(22.1%) 등을 해 본 경험이 있으며, 모든 썰기 방법에 대해 여학생의 경험이 더 많았다( $p < 0.05$ ). 아동의 93.4%가 가정에서 조리해 본 적 ‘있다’고 응답하였고, 대부분의 부모들(95.1%)이 가정에서의 조리 활동에 긍정적인 반응을 보인 것으로 조사되었다. 가정에서 조리하는 이유는 ‘조리하는 것이 좋아서’ 55.3%, ‘배가 고파서’ 17.5%, ‘내가 먹고 싶은 음식을 먹기 위해서’ 14.0% 등의 응답이 있었다. 학교 조리활동 수업에 대해서는 10.7% 정도만이 ‘어렵다’ 또는 ‘매우 어렵다’고 응답하여 대부분의 학생들이 어렵지 않게 생각하고 있었다. 학교에서 배운 것을 집에서 조리해 본 경험에 대해서는 전체 대상자 중의 62.3%가 ‘있다’고 응답하였고, 성별에 따른 응답에 유의한 차이를 보여 가정에서의 실천율은 남학생 보다 여

학생이 더 높았다( $p<0.05$ ). 학교에서 조리해 보고 싶은 음식으로는 피자, 스파게티, 떡볶이, 햄버거 등이었으며, 음식 ‘양념하기’(34.4%)와 ‘조리 후 뒷정리하기’(21.5%)가 조리 시 가장 큰 어려움으로 조사되었다. 학교 조리활동 수업에 바라는 것은 조리활동 수업을 좀 더 ‘자주 했으면 좋겠다’(35.8%), ‘다양한 요리를 배우고 싶다’(29.7%), ‘조리기구 및 시설이 잘 갖추어졌으면 좋겠다’(14.8%) 등의 순서로 조사되었다. 초등학교학생들을 대상으로 하는 조리활동은 아동의 조리능력 및 조리기술, 요구도 등에 관한 본 연구결과들을 고려하여 계획될 필요가 있다.

## 참고문헌

- 교육과학기술부 (2008). 초등학교 교육과정 해설 (수학, 과학, 실과), 233~283.
- 김경남 (2001). 초등학교 실과에서 학습한 내용의 실생활 적용도 조사. 한국교원대학교 교육대학원 석사학위논문, 22~41.
- 김미정 (2001). 조리과학 실험을 기초로 한 초등학교 고학년의 음식 만들기 지도 자료 개발과 적용에 관한 연구. 서울교육대학교 교육대학원 석사학위논문, 28~35.
- 류청산, 이춘식, 이윤정, 최경은, 김형균, 김현주, 이철현, 이종범, 김재호, 진홍섭, 천윤희 (2010a). 초등학교 실과 5. 금성출판사, 88~107.
- 류청산, 이춘식, 이윤정, 최경은, 김형균, 김현주, 이철현, 이종범, 김재호, 진홍섭, 천윤희 (2010b). 초등학교 실과 6. 금성출판사, 24~43.
- 박희나 (2007). 아동 요리활동의 교육적 효과 및 만족도 조사. 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위논문, 15~45.
- 서우석, 김영희, 강종표, 김정원, 이재호, 정남용, 남미숙, 유선순, 박수경, 백종필, 홍기현, 이은주, 박미진 (2010a). 초등학교 실과 6. 두산동아, 74~91.
- 서우석, 김영희, 김정원, 이재호, 김용익, 박혜란, 남미숙, 유선순, 김영애, 심화섭, 홍기현, 이은주, 김근주, 박미진 (2010b). 초등학교 실과 5. 두산동아, 62~77.
- 윤상희 (2004). 어머니와 함께하는 조리체험 학습이 아동의 조리능력 발달에 미치는 영향. 대구교육대학교 교육대학원 석사학위논문, 15~55.
- 윤인경, 전세경, 정미경, 권용경, 문대영, 정경아, 손장호, 구덕희 (2010a). 초등학교 실과 6. 교학사, 18~21.
- 윤인경, 전세경, 정미경, 정경아, 문대영, 권용경, 손장호, 구덕희 (2010b). 초등학교 실과 5. 교학사, 22~41.
- 이연숙 (1997). 가정과교수법. 신광출판사, 5~100.
- 정혜경 (2006). 아동의 건강한 식생활을 위한 영양관리 대책. 정책토론회 아동의 먹거리와 건강, 35~59.
- 최유현, 이경애, 정진현, 나승일, 김정희, 김주이, 성은주, 박수진 (2010a). 초등학교 실과 5. 지학사, 58~75.
- 최유현, 이경애, 정진현, 나승일, 김정희, 김주이, 성은주, 박수진 (2010b). 초등학교 실과 6. 지학사, 42~59.
- 한국교육과정평가원 (2007a). 실과 교과서 5학년. 67~85.
- 한국교육과정평가원 (2007b). 실과 교과서 6학년. 32~53.
- 허향련 (2000). 식생활 관련 변인들이 실과 식생활 단원의 학습성취에 미치는 영향. 부산교육대학교 교육대학원 석사학위논문, 30~38.
- Ahn YK, Ro HK (2009). A survey on preferences for vegetable cooking methods and vegetable-aversion-related factors among elementary school students in Kwangju and Chonnam Regions. *Korean J Community Nutr* 14(5):531~544.
- Birch L (1987). The role of experience in children's food acceptance patterns. *J Am Diet Assoc* 87(Supp 9):536~540.

- Bog HJ (2004). Research on the needs of learners for cooking practice education. *J East Asian Soc Dietary Life* 14(1):74~82.
- Condrasky M, Corr AQ, Cason K (2007). Cooking camp provides hands~on nutrition education opportunity. *J Culinary Sci & Technology* 5(4): 37~52.
- Condrasky M, Graham K, Kamp J (2006). Cooking with a chef: an innovative program to improve mealtime practices and eating behaviors of caregivers of preschool children. *J Nutr Educ Behav* 38:324~325.
- Cosgrove MS (1991). Cooking in the classroom: The door way of nutrition. *Young Children* 46(3):43~46.
- Dougherty K, Silver C (2007). Chef-Nutritionist team spark enjoyment and learning in cooking education series for 8- to 12-years-olds. *J Nutr Educ Behav* 39:237~238.
- Hunton B (1994). Griffin school goes for the "Get Cooking" goal. *Nutr & Food Sci* 6:16~18.
- Jang MH (2005). Current state of the management of Culinary education and measures to educate human resources in the Culinary field. *Korean J Culinary Res* 11(2):48~66.
- Jeon YM (2010). A study on the interest and satisfaction of parents on the effects of cooking program for children according to the types of educational institutions. *Korean J Culinary Res* 16(1):137~151.
- Jung KA (2010). A study on the development of cookbook for children based on the dietary behaviors of elementary school students-focused on the 5th and 6th grades of elementary school-. *Korean J Culinary Res* 16(2):351~366.
- Jung KA (2011). A study on the cooking and food preparation skills of 5th and 6th graders in Gangwon province. *Korean J Culinary Res* 17(3):204~220.
- Kang KS (2009). Identifying best approach to revitalize high school Culinary education curriculum in Korea. *J Korean Home Econ Assoc* 48(1):137~161.
- Kang KS (2011a). A study on the method to vitalize Culinary education based on recognition survey of Culinary practice. *Korean J Culinary Res* 17(2):126~139.
- Kang KS (2011b). A study on the recognition level of high school and university students and teachers about Culinary practice education. *Korean J Human Ecology* 20(2):475~485.
- Kim BK, Park HR, Kim JW (2008). Development of comic books and an animation as dietary education materials for children. *Korean J Culinary Res* 13(5):630~639.
- Kim KY, Kang KS (2006). Instructional media exploitation and application for efficient Culinary practice. *J Korean Home Econ Assoc* 44(7): 73~83.
- Kim SY, Kim HS (2008). The effect of cooking activities on the unbalanced dietary food habits of elementary school children. *Korean J Culinary Res* 23(5):556~562.
- Kweon NS, Koh BK (2005). Dietary Behaviors and Vegetable Intakes of Elementary School Students at Daegu and Gyeong-Sang Buk Do. *Korean J Food Cookery Sci* 21(4):496~504.
- Lee HM (2002). Effect of cooking methods and lifestyle on elementary school children's preference for vegetables provided in school lunches. *J Food Sci & Nutr* 7(2):207~214.
- Lee JS (1998). Study on high school students' consumption pattern and preference of Korean rice cake. *J Korean Soc Dietary Culture* 13(2): 83~89.
- Lee JS, Woo KJ (1998). An analytical study on

- the food preparation and evaluation in the high school Home Economics classes. *J Korean Home Econo Edu Assoc* 11(1):25~45.
- Lee NS, Im YS, Kim BR (1997). The study on the food habits and preferences of elementary school children. *Korean J Community Nutr* 2(2):187~196.
- Macfee O (1974). *Cooking and eating with children: A way to learn*. Wahington, DC: Association for Children Education International. page
- Park ES, Kim YN (2006). A study on stage of concern, level of use, innovation configuration, and intervention demand of teachers in Culinary practice education. *J Korean Home Econo Edu Assoc* 18(3):41~60.
- Park H, Jeong HS, Joo N (2008). Research on the educational effect and satisfaction of cooking activities for children. *Korean J Food Culture* 23(4):455~461.
- Seo JY, Choi BS, Lee IS (2010). Effects of nutritional education featuring cooking activities on preschool children in the Daegu Area: Food habits and dietary attitudes. *J East Asian Soc Dietary Life* 20(5):794~801.
- Thonney PF, Bisogni CA (2006). Cooking up fun! A youth development stratege that promotes independent food skills. *J Nutr Educ Behav* 38(5):321~323.
- Walters LM, Stacey JE (2009). Focus on food: Development of the cooking with kids experiental nutrition education curriculum. *J Nutr Educ Behav* 41(5):371~373.
- Winter M (2004). Cooking up fun! promoting mastery and empowerment among youth. *Human Ecology* 32(2):2~5.
- Yi BS (2004). A Comparative Study on Dietary Life and Recognition of Diet Related Factors in Elementary, Middle and High School Students. *J Korean Dietetic Assoc* 10(3):364~374.
- Yoon GS (2001). A study on the recognition about food preparation and cooking ability of college students majoring in food & nutrition and Others. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 17(6): 639~647.

---

2012년 02월 29일 접 수  
 2012년 03월 13일 1차 논문수정  
 2012년 03월 16일 2차 논문수정  
 2012년 03월 17일 게재 확정