Journal of the Korean Home Economics Association 2012;50(4):11-19
http://dx.doi.org/10.6115/khea.2012.50.4.011

유아조리교육의 동기 및 교육내용의 고려사항에 따른 교육효과에 대한 연구: 교사의 인지를 중심으로 하여

Teacher's Perception of Children Culinary Education Effectiveness by the Education's Motive and Contents Consideration

숭의여자대학교 식품영양과
겸임교수 유 지 은
교 수 박 란 숙

Department of Food and Nutrition, Soong Eui Woman's College
Adjunct Professor : Ji-Eun Yu
Professor : Ran-Sook Park

목 차

Ⅰ. 서 론
Ⅱ. 선행연구
Ⅲ. 연구방법 및 검증
Ⅳ. 결 론
References

Abstract

This study aimed to investigate the impacts of children's culinary education motive and contents consideration on teachers perception of education effectiveness. The data was gathered from 226 of preschool teachers providing culinary education programs using the five-Likert scales. The preschools were chosen from three randomly selected districts in Seoul, South Korea. Descriptive analysis, factor analysis, and regression analysis were utilized for this study. The result indicate that culinary educators designed the contents of the program considering their convenience when their motive is passive, whereas others focussed on the educational purpose such as children's eating habit formulation, team work, and development of taste sense when their motive is active. The result also confirmed that culinary educators perceived the educational effectiveness (e.g., children's development of body, team work, and creativeness) in the course of designing culinary education contents when focusing on children's education.

주제어(Key Words) : 유아조리교육(children culinary education), 교육내용 고려사항(education contents consideration), 교육효과(education's effectiveness)

Corresponding Author : Ran-Sook Park, Department of Food and Nutrition, Soog Eui Woman's College, Yejang-Dong 8-3, Jung-Gu, Seoul, 100-751, Korea Tel: +82-2-3708-9119 Fax: +82-2-3708-9119 E-mail: Ran-sook Park@sewc.ac.kr

Ⅰ. 서 론

최근 인지 중심의 교육활동이 강조되고 있는 추세이지만, 다른 한편에서는 학습자들의 일상생활 경험들을 토대로 교육의 질을 높이고자 하는 노력들이 활발하게 이루어지고 있다. 생태주의 중심의 대안학교나 학교교육에서의 현장체험학습을 확대하는 것은 체험을 통해 교육의 질을 높이려는 시도라고 볼 수 있다(Chung, 2005). 특히 유아 교육은 학습자의 미래 사회를 위한 기본적인 삶의 능력을 키우고 인성의 기본적 단계를 준비하는 시기이라 그 중요성이 더 크다(Taylor & Dodd, 1999). 최근 들어서 아동들에게 조리교육을 실시함으로써 감성을 키우고, 자신감을 높이고, 성취욕구가 강한 아동으로 성장함으로써 결국은 지도력이 있는 사람으로 성공률이 높아 질 수 있다는 주장이 제기되고 있다(Chung, 2005; Jeon, 2010; Kim & Na, 2008). 또한 사회적으로도 조리교육을 통하여 아동의 식습관을 좋은 방향으로 인도하고 조리원리를 이해할 뿐 아니라 창의적이고 상호간의 협동심을 기를 수 있는 방편으로 조리교육을 통하여 사설 교육기관이 등장하고 부모들 사이에서 많은 호응을 얻고 있다.

그럼에도 불구하고 아직까지 학문적인 관점에서 유아 대상 조리교육에 대한 실질적인 연구들은 많이 부족한 실정이다. 따라서 일선의 유아교육기관 교사들이 유아를 대상으로 한 조리교육을 어떠한 형태로 실시하며, 또한 조리교육의 동기나 고려사항 및 이에 따른 교육적 효과 등을 밝혀낼 필요성이 있다고 사료된다. 이러한 연구들이 선행되었을 때 이를 토대로 하여 조리교육 전문가들과 아동교육 전문가들이 아동의 발달 단계 및 교육적 효과에 알맞은 커리큘럼을 본격적으로 개발할 수 있을 것이다.

본 연구에서는 유아 대상 교육기관인 유치원과 어린이집 교사들을 대상으로 한 설문조사를 기초로 하여 첫 번째, 유아 조리교육이 어떻게 이루어지는 지 그 실태를 조사하는 것을 일차적 목적으로 한다. 둘째, 유아 대상 조리교육의 동기와 교육내용에 관한 인자를 탐색적 요인 분석을 통하여 밝혀내도록 한다. 셋째, 유아 대상 조리교육의 동기가 능동적 목적인지 혹은 수동적 인지에 따라서 또한 교육내용의 고려사항이 안전성과 편의성 및 교육성 중 어느 것에 중점을 두느냐가 교사가 인지하는 조리교육의 효과에 어떠한 영향을 미치는지를 다중회귀분석을 통하여 검증하기로 한다.

Ⅱ. 선행연구

유아는 3세경이 되면 기초적인 조리활동에 필요한 눈과 손의 협응력, 손 근육 운동 기능 등이 발달하게 되므로, 두 손을 적절하게 이용하여 자르기, 썰기, 꿰기, 치대기, 누르기 늘리기 등을 할 수 있게 된다(Oh, 2008). 그러나 이 시기의 유아는 집중시간이 짧고 연속동작에 대한 이해력이 완성되지 못하여서 복잡한 조리과정을 따라 하기가 어렵다(Karens, 1994). 따라서 유아대상 조리교육에 있어서는 기존의 조리교육 내용과는 다르게 유아의 각 연령별 발달사항을 고려하여 난이도를 조절하여야 한다. 또한 인지 발달 수준에 따라서 여러 가지 재료가 다양하게 쓰이며 조리방법이 복잡하고 시간이 많이 소요되는 요리는 피해야 할 것이다(Herr & Morse, 1982).

한편, 유아들의 감각기관 중 미각이 제일먼저 발달함은 여러 연구를 통하여 밝혀진 바 있다(Garen, 1977). 유아들은 단맛 신맛이 제일먼저 발달하므로 나이가 어릴 수 록 새콤달콤한 맛을 더 즐기고 선호한다(Taylor & Dodd, 1999). 따라서 유아 대상 조리교육에서는 기존의 조리법에 시고 단맛을 가미해 유아의 흥미를 유도해야 할 필요가 있다(Yang, 2010).

조리활동을 통해 아동은 조리과정에서 자기 자신이 직접 작품을 만들므로 나도 할 수 있다는 자신감과 함께 잘하는 것이 있다는 긍정적인 생각을 갖게 할 수 있다. 또한 아동은 요리를 만들면서 바로 먹는 것이 아니라 요리를 만들어서 먹으려면 일정한 시간 동안 기다려야 하므로 인내력을 키울 수 있다(Dahl, 1998). 또한 요리는 수많은 재료를 가지고 다양한 조리 방법을 통해서 만들어 지기 때문에 똑같은 작품은 나올 수 없다. 따라서 아동의 타인의 작품을 보고 자신과의 것과 비교하는 과정을 통해 다양한 방법이 있다는 것을 알게 되고 창의력이 배양된다(Birch, 1987).

지금까지 국내에서 진행되었던 조리교육에 대한 논문들은 대부분 전문대학의 조리 관련 교과목의 교육내용에 관한 연구(Kim & Na, 2008)들과 전문대학에서의 조리과련 교과목 실시과정에서의 시설 및 설비 혹은 강사의 자질에 대한 조절 및 매개변수효과에 관한 연구들이 대부분이다. 이러한 연구들이 국내의 전문대학 조리교과목이 좀 더 수요자 중심 교육으로 전환되는 데에 있어서 많은 기여를 했을 것으로 사료된다.

또한 장애아동을 대상으로 한 조리교육연구(Jeon, 2010; Lee & Kim, 2005)에서 장애아들을 대상으로 하여 조리교육을 실시한 결과 조리교육을 통하여 아동들의 수학적 능력, 운동능력, 창의력 등 다양한 분야의 역량을 함양할 수 있는 교육적 의미가 있다는 사실이 밝혀진 바 있다. Yang(2010)은 일반아동과 함께 통합교육을 받고 있는 초등학교 저학년의 정신 발달장애 아동들을 대상으로 하여 방과 후 요리활동 프로그램을 실시한 결과 장애 아동들의 편식습관이 없어지고 조리원리의 이해를 통해 과학적 원리 및 이해가 높아졌을 뿐만 아니라 타인에 대한 의사소통 능력이나 사회성 등이 성장

Table 1.
Measurement variable

latent variable	observed variable	literature
Education Motive	teaching plan advice of the principal ask of parents use of special event teaching about season information ask of children judgment of teacher for the healthy eating habit	Jean(2010) Taylor & Dodd(1999)
Contents Consideration	lower dangerous factor little use of fire and knife consideration of age convenience of preparation to eat at once after cooking less cost convenience of arrangement after cooking cooperation visual instruction the sense of taste	Yang(2010) Cosgrove (1991)
Culinary Education Effectiveness	use of muscle advanced cooperation understanding seasonal food improvement eating habit understanding national food mind to thank about food understanding about using fire understanding about cleanliness understanding about osmotic pressure advanced originality	Karnes(1994) Klefatad(1995)

하였음을 주장하였다.

유아들을 대상으로 조리교육을 실시하였을 경우 그 효과에 대하여 서는 Marototz와 Rush(2001)가 한 실증적 연구가 있다. Marototz 외(2001)은 미국의 유치원 영유아들을 대상으로 실시한 조사에서 조리교육을 통하여 건강한 식생활이 신체에 미치는 영향을 유아들이 이해함으로써 식습관 형성에 좋은 영향을 미쳤다는 결론을 주장하였다. 또한 Ellison과 Jenkins(1998)은 유치원의 바람직한 교과과정에 대한 연구를 진행하면서 조리교육이 유아의 대근육과 소근육사용, 음식 만드는 과정에 대한 이해 및 유아의 올바른 식습관 형성, 국가별 요리 이해를 통한 문화적 상대성 이해, 조리의 과학적 원리 이해, 창의성의 발달, 집중력향상, 정서순화 및 조리과정의 협동을 통한 사회성 발달의 측면에서 아주 효율적인 교육방법이라고 주장한 바 있다. Jeon(2010)은 교육기관의 형태에 따른 아동 요리 프로그램의 효과에 대한 학부모의 관심도 및 만족도를 유아를 대상으로 하여 전문 학원과 문화센터의 수강 학부모를 대상으로 하여 비교 분석하였다.

앞서 열거한 선행연구들을 종합하면, 이미 연구된 유아대상 조리교육 내용에 대한 연구들에서 유아대상 조리교육의 효과는 유아의 대근육과 소근육사용, 음식 만드는 과정에 대한 이해, 유아의 올바른 식습관 형성, 국가별요리이해를 통한 문화적 상대성 이해, 조리의 과학적 원리 이해, 창의성의 발달, 집중력향상, 정서순화 및 조리과정의 협동을 통한 사회성 발달의 측면에서 아주 효율적인 교육방법으로 소개되고 있다.

Ⅲ. 연구방법 및 검증

1. 연구모형 및 가설

위에서 열거한 연구목적을 달성하기 위하여 따라서 현재 유아대상 조리교육의 실태, 교육동기, 교육내용의 고려사항 및 교사들이 인지하는 교육효과를 측정하기 위하여 다음과 같은 내용으로 측정항목을 구성하였다.

항목 측정의 과정에서 유아대상 조리교육에 대한 선행연구가 부족한 관계로 표본으로 선정된 유아대상 조리교육을 실시하고 있는 기관의 경력 10년 이상의 원장 및 원감 5인으로 구성된 전문가 집단을 구성하였다. 연구자가 선행연구를 바탕으로 한 측정항목을 기초로 1차로 원장 및 원감으로 구성된 전문가 집단 인터뷰를 통해 40개의 항목을 추출하였다. 데이터 수집 후 신뢰성 분석을 거쳐서 측정항목을 최종적으로 구성하였다(Table 1). 측정항목은 모두 Likert 5점 척도로

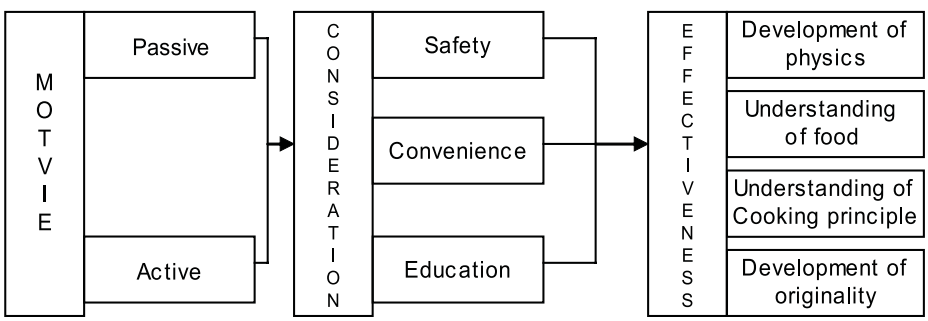

Figure 1. Research model.

하여 1이 부정적인 응답 5를 긍정적인 응답으로 구성하였으며, 자기 기입법으로 응답하도록 하였다.

본 연구의 목적인 유아 대상 조리 교육의 목적에 따른 조리교육 시 고려사항과 조리교육의 효과를 검증하기 위하여 다음과 같은 모형을 구성하였다(*Figure 1*).

위에서 제시한 연구모형을 검증하기 위하여 다음과 같은 방향성 가설을 수립하였다.

가설1: 유아대상 조리교육의 동기는 조리 교육내용의 고려사항에 유의적인 영향을 미칠 것이다.
- 가설1-1: 조리교육의 동기는 교육내용 중 편의성의 고려에 유의적인 영향을 미칠 것이다.
- 가설1-2: 조리교육의 동기는 교육내용 중 안전성의 고려에 유의적인 영향을 미칠 것이다.
- 가설1-3: 조리교육의 동기는 교육내용 중 교육성의 고려에 유의적인 영향을 미칠 것이다.

가설2: 유아대상 조리 교육내용의 고려사항은 조리교육의 효과에 유의적인 영향을 미칠 것이다.
- 가설2-1: 조리교육 내용의 고려사항은 신체 및 협동심 발달에 유의적인 영향을 미칠 것 이다.
- 가설2-2: 조리교육 내용의 고려사항은 음식에 관한 이해에 유의적인 영향을 미칠 것이다.
- 가설2-3: 조리교육 내용의 고려사항은 조리원리 이해에 유의적인 영향을 미칠 것이다.
- 가설2-4: 조리교육 내용의 고려사항은 창의성의 개발에 유의적인 영향을 미칠 것이다.

2. 조사표본의 설계

현재 대부분의 유아교육기관에서 조리교육을 실시하고 있는 것으로 파악되지만(Jeon, 2010), 국내 유아교육기관이 대부분 영세하고 소규모로 운영되며, 공인된 조리교육 내용을 가지고 체계적으로 유아 대상 조리교육을 실시하는 곳은 적은 수에 불과하다.

본 연구에서는 서울시의 유아교육 기관 중 조리교육을 실시하고 있으며, 그 사실을 교사가 인지하고 있는 시설을 대상으로 하여 표본을 선정하였다. 또한 조리교육을 한 학기당 1회 이상 실시 한 교사들을 대상으로 하여 설문지에 응답하도록 하였다. 표본이 모집단의 대표성을 갖도록 하기 위하여 서울 시내의 구를 무작위(random sampling)로 3개를 선정하였으며, 이렇게 선정된 구내의 구립 어린이집 중 설문작성에 참여가능 한 기관을 대상으로 하여 설문지를 배포하였다.

표본은 특성은 다음 Table 2와 같다.

총 응답자 226 명 중 성별은 86.45% 여성, 12.55% 로 남성의 교사보다 여성 교사의 비율이 많은 유아 교육 기관의 특징을 잘 나타내고 있는 것으로 보여 진다.

유아 교육기관의 근무 연수는 5년 이상~10년 미만이 43.81%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 1년 이상~5년 미만 20.35%, 10년 이상~15년 미만이 18.14%, 15년 이상

Table 2.
Demographic profile and facts children culinary education of samples

variable		sample number	ratio(%)
gender	man	18	12.55
	woman	208	87.45
working year of preschool	below 1 years	11	4.87
	above 1 years~ below 5 years	46	20.35
	above 5 years~ below 10years	99	43.81
	above 10 years~ below 15years	41	18.14
	above15years	29	12.83
age	above 20years~below25years	38	16.81
	above 25years~below30years	86	38.05
	above 30years~below35years	65	28.76
	above 35years~below40years	18	7.96
	above 40years~below45years	9	3.10
	above 45years	10	4.42
how many carried out culinary education per terms	no	3	1.33
	1 time~2 times	108	47.79
	3 times~4 times	92	40.71
	5 times~6 times	16	7.08
	over 7times	7	3.10
experience to have been professional training about children culinary education	Yes	31	13.72
	No	195	86.28
intention to be professional training about children culinary education	Yes	158	69.91
	No	68	30.09

12.83%, 1년 미만이 4.87% 으로 나타났다. 교사의 연령은 25세 이상~30세 미만이 38.05%로 가장 높게 나타났으며, 30세 이상~35세 미만 28.76%, 20세 이상~25세 미만이 16.81%, 35세 이상~40세 미만이 7.96%, 45세 이상이 4.42%, 40세 이상~45세 미만이 3.10% 순으로 나타났다.

학기 당 조리교육 실시 횟수는 1회~2회가 47.79%, 3회~4회 40.71%, 5회~6회 7.08%, 7회 이상 3.10%, 0회 1.33% 순으로 나타났다. 또한 유아 대상조리 교육에 대한 전문 교육을 받아본 경험에 있어서는 있다가 13.71%, 없다가 86.28%로 나타났다. 만약 유아 대상 조리교육에 대한 전문 강좌가 있다면 참여할 의사는 있다가 69.91%, 없다가 30.09%로 나타났다.

3. 연구의 타당성 및 신뢰성 분석

연구의 타당성 및 신뢰성을 확보하기 위하여 요인분석과 신뢰도 분석을 실시하였다(Table 3).

전체 항목에 대한 요인 수는 최소화하면서 타당성을 저해하는 변수를 제거하기 위한 목적으로 주성분분석(PCA)를 통한 직각회전 방식(Varimax)을 이용한 요인분석을 실시하였으며, 신뢰성 검증을 위한 목적으로 Cronbach's α 값을 도출하여 전체 신뢰도를 저해하는 항목들을 제거하는 방식으로 다음과 같은 요인을 추출하였다. 요인의 추출과정에서 35개의 변수 중 5개는 신뢰성을 저해함은 물론 요인 적재량의 기준치 0.5 에 미치지 못하므로 제외하고 다음과 같은 30개의 요인이 도출되었다.

4.가설 검증

본 연구의 목적을 위하여 수립된 가설의 검증을 위하여 영향관계 검증을 위한 회귀분석을 실시하였다.

Table 3.
Reliability

		variable	factor loadidng	Igen value	Cronbach's α
Education Motive	passive	teaching plan	0.8774	6.912	0.7651
		advice of the principal	0.8132		
		ask of parents	0.7789		
		use of special event	0.7745		
	active	teaching about season	0.7907	2.315	0.7648
		information	0.7291		
		ask of children	0.6869		
		judgment of teacher	0.6411		
		for the healthy eating habit	0.6218		
Contents Consideration	safety	lower dangerous factor	0.7859	5.743	0.7977
		little use of fire and knife	0.6826		
	convenience	consideration of age	0.7083	1.324	0.6918
		convenience of preparation	0.6560		
		to eat at once after cooking	0.641		
		less cost	0.5863		
		convenience of arrangement after cooking	0.5311		
	education	seasons food	0.8112	1.173	0.7315
		healthy eating habit	0.7982		
		cooperation	0.7712		
		visual instruction	0.6612		
		the sense of taste	0.6132		
Culinary Education Effectiveness	development of physics and cooperation	use of muscle	0.7611	7.102	0.8109
		advanced cooperation	0.6619		
	understanding about food	understanding seasonal food	0.8389	1.002	0.7718
		improvement eating habit	0.8112		
		understanding national food	0.7145		
		mind to thank about food	0.6893		
	understanding about cooking principle	understanding about using fire	0.8812	1.000	0.7005
		understanding about cleanliness	0.7154		
		understanding about osmotic pressure	0.6991		
	development of originality	advanced originality	0.838	1.000	0.6900

*KMO = 0.8754, Bartlett's test: chi-square = 2862.040, $p < .001$
** comulative variation 59.5% .

1) 가설1의 검증

유아대상 조리교육의 동기는 조리 교육내용의 고려사항에 유의적인 영향을 미칠 것이다. 를 검증하기 위한 목적으로 조리교육의 동기를 독립변수로 조리교육내용의 고려사항을 종속변수로 하여 다중회귀분석을 실시하였다.

가설 1-1 조리교육의 동기가 교육 내용의 편의성에 미치는 영향을 검증하기 위하여 조리교육의 동기를 독립변수로 조리교육 내용의 편의성을 종속변수로 하여 영향관계 검증을 실시하였다(Table 4).

Table 4.
Hypothesis 1-1 verify of education motive to consider about contents convenience

independent variable	*B*	*SE B*	β	*T*	*P*
passive	0.3107	0.0506	0.3154	6.130	.000*
active	0.1798	0.0569	0.1825	3.547	.231

dependent variable :consideration about contents convenience
F = 21.19188, F significance level = 0.000, Multiple = 0.4737,
R Square = 0.22439
Durbin-Watson test = 1.9296

*significance level $P < .001$

조리교육의 동기가 교육내용의 편의성 고려에 미치는 영향을 검증한 결과 조리교육의 동기가 교육내용의 편의성 고려에는 부분적으로 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었다. 즉 교사들은 유아대상 조리 교육의 동기가 수동적인 경우에는 교육 내용에 있어서 편의성을 유의적으로 고려하나($p < .001$), 조리 교육의 동기가 능동적인 경우에는 그렇지 않다는 결과가 도출되었다. 회귀함수의 설명력은 22.43%로 높게 나타났으며, 2개의 독립변수 간의 다중공선성 유무를 검증하기 위한 Durbin-Watson test 는 1.9296 10보다 훨씬 작은 값으로써 다중공산성이 존재하지 않는 것으로 나타났다.

결과적으로, 교사들이 원에서 주어진 교안, 학부모의 요청, 특별행사의 이용 등의 수동적 목적으로 조리교육을 실시하기 경우에는 교육내용의 편의성을 고려하여 교육내용을 구성하는 것으로 분석되었다. 반면에, 교사가 능동적으로 절기교육이나 교사 개인이 탐색한 정보(인터넷, 서적), 원아들의 요구, 교사의 판단, 유아의 식습관 형성을 위한 동기로서 조리교육을 실시하는 경우에는 교육내용에 있어서의 편의성보다는 다른 요인들을 중시 여긴다는 것을 시사한다.

조리교육의 동기가 교육내용의 안전성 고려에 미치는 영향을 검증한 결과 조리교육의 동기가 교육내용의 안전성 고려에 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었다.

유아대상 조리교육의 동기가 수동적인 경우나 능동적인 경우 모두 교육내용의 안전성 고려에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 특히 독립변수가 종속변수에 영향을 미

Table 5.
Hypothesis 1-2 verify of education motive to consider about contents safety

independent variable	*B*	*SE B*	β	*T*	*P*
passive	0.6107	0.0418	0.1673	8.032	.002**
active	0.4798	0.0499	0.2187	2.661	.005*

dependent variable: consideration about contents safety
F = 26.4712, F probability level = 0.000, Multiple = 0.5349,
R Square = 0.3289
Durbin-Watson test = 1.2199

**probability level $P < .001$.
*probability level $P < .05$.

치는 정도를 나타내는 B값의 경우 독립변수가 능동적인 경우가 0.6107로, 교육동기가 수동적인 경우보다 교사의 능동적 판단에 의하여 조리교육을 실시하는 경우에 있어서 안전성을 더 많이 고려하는 것으로 분석되었다. 회귀함수의 설명력은 32.89%로 높게 나타났으며, 2개의 독립변수 간의 다중공선성 유무를 검증하기위한 Durbin-Watson test는 1.2199로서 10보다 훨씬 작은 값으로써 다중공선성이 존재하지 않는 것으로 나타났다.

결과적으로 유아대상 조리교육은 그 대상자가 아동이므로 교사는 교육의 동기가 수동적, 혹은 능동적인 것과 상관없이 모든 경우에서 안전성을 고려하는 것으로 사료된다.

조리교육의 동기가 교육내용의 편의성 고려에 미치는 영향을 검증한 결과 조리교육의 동기가 교육내용의 편의성 고려에 부분적으로 유의적인 영향을 미치는 것으로 분석되었다(Table 6).

Table 6.
Hypothesis 1-3 verify of education motive to consider about contents education

independent variable	*B*	*SE B*	β	*T*	*P*
passive	0.3488	0.0128	0.2633	5.098	.000**
active	0.1590	0.0334	0.1211	1.689	.495

dependent variable: consideration about contents safety
F = 34.156, F probability level = 0.000, Multiple = 0.4511,
R Square = 0.2399
Durbin-Watson test = 1.3531

**probability level $P < .001$.

회귀함수의 설명력은 23.99%로 높게 나타났으며, 2개의 독립변수 간의 다중공선성 유무를 검증하기위한 Durbin-Watson test 는 1.3531로서 10보다 훨씬 작은 값으로써 다중공선성이 존재하지 않는 것으로 나타났다.

교사가 자의적으로 절기교육이나 교사 개인이 탐색한 정보(인터넷, 서적), 원아들의 요구, 교사의 판단, 유아의 식습관 형성을 위한 동기로 조리교육을 실시하는 경우에서는 교

육내용의 교육성을 고려하는 것으로 나타났다. 반면에 원에서 주어진 교안, 학부모의 요청, 특별행사의 이용 등의 수동적 동기에 의하여 조리교육을 실시하는 경우에는 교육내용에 있어서 교육성을 고려하지 않는 것으로 나타났다.

2) 가설2의 검증

유아대상 조리 교육내용의 고려사항은 조리교육의 효과에 유의적인 영향을 미칠 것이다. 를 검증하기 위하여 독립변수를 조리 교육내용의 고려사항으로, 종속변수를 조리교육의 효과로 하여 다중회귀분석을 실시하였다.

유아대상 조리 교육내용의 고려사항이 신체 및 협동심의 발달에 미치는 영향을 검증하기 위한 목적으로 조리교육의 교육내용을 독립변수로 신체 및 협동심의 발달을 종속변수로 하여 회귀분석을 한 결과 Table 7과 같은 결론이 도출되었다.

Table 7.
Hypothesis 2-1 verify of contents consideration to the development of physics and cooperation

independent variable	*B*	*SE B*	β	*T*	*P*
education	0.5199	0.0128	0.2521	6.123	.000**
convenience	0.3415	0.0213	0.1232	1.231	.195
safety	0.1191	0.0132	0.1012	0.812	.081

dependent variable: development of physics and cooperation
F = 37.388, F probability level = 0.000, Multiple = 0.356,
R Square = 0.1287
Durbin-Watson test = 1.144

**probability level $P < .001$.

조리교육의 교육내용이 유아의 신체 및 협동심의 발달에는 부분적으로 영향을 미치는 것으로 나타났다. 조리 교육내용에서 교육성을 고려한 경우에는 교사가 인지하기에 유아의 신체 및 협동심의 발달에 유의적으로 영향을 미치는 것으로 나타났으나, 교육내용에 있어서 편의성이나 안전성을 고려한 경우에 있어서는 신체 및 협동심의 발달에 유의적인 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 회귀함수의 설명력은 12.87%로 높게 나타났으며, 3개의 독립변수 간의 다중공선성 유무를 검증하기위한 Durbin-Watson test 는 1.144로서 10보다 훨씬 작은 값으로써 다중공선성이 존재하지 않는 것으로 나타났다.

교사는 유아의 식습관 형성이나, 유아의 협동심 발달, 시각적으로 교육에 도움이 되는 요리, 새로운 미각을 익혀주기 위한 교육을 목적으로 조리교육을 실시하는 경우에는 유아의 신체 및 협동심의 발달에 도움이 된다고 인지하는 것으로 나타났다. 반면에, 교사가 교육내용에 있어서 편의성이나 안전성을 고려하였을 경우에는 유아의 신체 및 협동심의 발달에 도움이 된다고 인지하지 않는 것으로 나타났다.

조리교육 내용의 고려사항이 음식에 관한 이해에 미치는 영향에 관한 검증 결과 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다(Table 8).

Table 8.
Hypothesis 2-2 verify of contents consideration to the understanding about food

independent variable	*B*	*SE B*	β	*T*	*P*
education	0.3158	0.0123	0.1291	3.198	.000**
convenience	0.2893	0.0231	0.1711	2.391	.009*
safety	0.1765	0.0213	0.1641	1.776	.005*

dependent variable: understanding about food
F = 21.09 F probability level = 0.000, Multiple = 0.3171,
R Square = 0.2419
Durbin-Watson test = 1.9912

**probability level $P < .001$.
*probability level $P < .05$.

교사가 조리교육의 내용의 고려사항에서 교육성, 편의성 및 안정성의 요인을 고려하여 구성한 경우 모두 유아의 음식에 관한 이해는 높아진다고 인식하는 것으로 나타났다. 회귀함수의 설명력은 24.19%로 높게 나타났으며, 3개의 독립변수 간의 다중공선성 유무를 검증하기위한 Durbin-Watson test 는 1.9912로서 10보다 훨씬 작은 값으로써 다중공선성이 존재하지 않는 것으로 나타났다.

유아 대상 조리교육의 교육내용의 고려사항이 조리원리 이해에 미치는 영향을 검증한 결과 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다(Table 9).

Table 9.
Hypothesis 2-3 verify of contents consideration to the understanding about cooking principle

independent variable	*B*	*SE B*	β	*T*	*P*
education	0.4159	0.0128	0.2123	4.1598	.000**
convenience	0.3417	0.0334	0.1211	1.6891	.006*
safety	0.2133	0.1789	0.1798	1.1899	.008*

dependent variable: understanding about food :
understanding about cooking principle
F = 39.124, F probability level = 0.000, Multiple = 0.3711,
R Square = 0.4189
Durbin-Watson test = 1.917

**probability level $P < .001$.
*probability level $P < .05$.

교사는 조리교육의 내용의 고려사항이 교육성, 편의성 및 안전성의 모든 경우에서 조리원리 이해에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다.

회귀함수의 설명력은 41.89%로 높게 나타났으며, 3개의

Table 10.
Hypothesis 2-4 verify of contents consideration to the development of originality

independent variable	*B*	*SE B*	β	*T*	*P*
education	0.5916	0.0111	0.3145	5.2315	.000**
convenience	0.4527	0.0164	0.3212	1.5534	.123
safety	0.1336	0.2619	0.1235	1.0997	.118

dependent variable: understanding about food : development of originality
F = 35.156, F probability level = 0.000, Multiple = 0.3612,
R Square = 0.5009
Durbin-Watson test = 1.815

**probability level $P < .001$.
*probability level $P < .05$.

독립변수 간의 다중공선성 유무를 검증하기위한 Durbin-Watson test 는 1.917로서 10보다 훨씬 작은 값으로써 다중공선성이 존재하지 않는 것으로 나타났다.

유아대상 조리교육의 교육내용의 고려사항이 유아의 창의성 개발에 미치는 영향을 회귀분석을 통하여 검증한 결과 다음과 같은 결과가 도출되었다(Table 10).

결과적으로 교사는 교육내용의 고려사항이 교육성인 경우에는 유아들의 창의성 개발에 영향을 미치는 것으로 인식한다. 그러나 유아대상 조리교육 내용의 고려사항이 편의성이나 안전성인 경우에 있어서는 유아의 창의성 개발에 유의적인 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다.

Ⅳ. 결 론

본 연구는 유아교육 기관에서 유아 대상으로 한 조리교육이 활발하게 이루어지고 있음에도 불구하고 아직까지 유아대상 조리교육에 체계적인 교육이나 전문적 교육을 받은 유아조리교육전문가의 양성이 부족한 현실에 대한인식에서부터 출발하였다. 기존의 초, 중, 고등 교육과정의 실과 교과에서 이루어진 조리교육에 대한 접근방식과 유아대상 조리교육은 그 대상의 신체적 지적 발달 및 교육의 목적 등에 있어서 많이 차이점이 있다고 판단된다.

따라서 본 연구에서는 첫째, 유아대상 조리교육이 현재 유아교육기관에서 어떻게 이루어지고 있는지에 대한 그 실태를 파악하고, 둘째, 유아대상 조리교육의 동기가 조리교육 내용의 고려사항에 유의적으로 영향을 미치는지를 검증하였다. 마지막으로 조리교육 내용의 고려사항이 교사의 교육효과의 인지에 대한 내용을 알아보았다.

결론적으로 이 연구를 통한 시사점은 다음과 같다.

첫째, 대부분의 조리교사들은 유아들을 대상으로 조리교육을 실시하고 있었으며(99.67%), 대부분은 학기당 1회 이상~3회 미만(47.79%), 3회 이상~5회 미만(40.71%) 실시하고 있는 것으로 나타났다. 따라서 조리교육이 대부분의 유아교육기간에서 실시되고 있으며, 그 회수도 학기당 1회~5회 까지로 대부분의 초등교육기관(Yang, 2010)보다 많은 것으로 나타났다.

둘째, 유아교육기관에서 조리교육이 광범위하게 이루어짐에도 불구하고 교사들이 조리교육에 대하여 전문적인 교육을 받은 기회는(있다-13.72%, 없다-86.28%)로 미미한 것으로 조사되었다. 한편 교사들은 만일 시간이나 다른 여건이 허락한다면 유아대상 조리교육에 대한 교육을 받기를 원하는 것으로 나타났다(교육 받고 싶다-30.09%, 받고 싶지 않다-69.91%). 따라서 유아교육기관 교사들은 조리교육을 실시하면서도 자신이 전문교육과정을 통해 교육 받기를 원하였다.

셋째, 교사들은 유아 대상 조리교육의 동기를 수동적(교안, 원장이나 원감, 학부모요청, 특별행사)과 능동적(교사의 자의적 판단 및 원아들의 요구)로 인식하며, 이는 유아대상 조리교육 내용의 고려사항에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 유아대상 조리교육의 동기가 수동적인 경우, 교사는 편의성을 고려하여 재료준비 및 사후정리가 용이한 내용으로 구성하는 경향이 높아진다. 반면에 교육의 동기가 능동적인 경우 교사는 유아의 식습관형성이나 협동심, 시각, 미각의 발달 등의 교육적 목적을 고려하여 교육내용을 구성하는 것으로 나타났다.

반면에, 유아대상 조리교육의 동기가 수동적이거나 능동적인 경우 모두에서 교육내용에 대한 안전성의 고려는 높게 나타났다.

넷째, 유아대상 조리교육의 내용의 고려사항이 교육성에 중점을 두고 구성되었을 경우 교육의 효과에 대하여 교사는 아동의 신체(대근육 소근육 사용 및 힘의 조절) 및 협동심 발달과 창의성 개발에 있어서의 교육효과가 높아진다고 인지하는 것으로 나타났다. 또한 교육 내용이 교육성, 편의성 및 안정성을 고려하였을 경우 모두에서 유아들은 음식에 대한 이해(제철음식, 식사습관, 국가별 절기별 음식)나 조리 원리에 대한 이해(불의사용, 삼투압의 원리)등에서 교육적 효과를 인지하는 것으로 나타났다.

교사들은 유아들을 대상으로 한 조리교육의 효과가 유아의 신체적 지적 및 창의적 발달에 많은 효과가 있음을 인지하고 있으며 향후 스스로 교육을 받길 원하며, 좀 더 양질의 조리교육을 유아들에게 제공하기를 원하는 것으로 나타났다.

본 연구를 통해 유아대상 조리교육 과정에 대한 학문적인 연구들이 지속적으로 진행되어야 할 필요성을 제기함과 함께 전문적인 기관에서 유아들을 위한 조리교육 전문가 육성이 시급하다고 사료된다.

References

Birch, L. L. (1987). The role of experience in children's food acceptance patterns. *Journal of Am. Diet. Assc, 87*(9), 536-540.

Chung, K-S. (2005). Effects of a Cooking activity based social competence intervention program on enhancing children's self-regulation. *The Journal of Korea Open Association for Early Childhood Education, 9*(10), 159-191.

Cobel, C. R., & Hounshell, D. B. (1978). Science learning centers. *Science and Children, 16*, 11-13.

Cosgrove, M. S. (1991). Cooking in the classroom: the door way of nutrition. *Young Children, 46*(3), 43-46.

Dahl, K. (1998). Why cooking in the curriculum?. *Young Children, 53*(1), 81-83.

Ellison, C., & Jenkins, L. (1998). A Practical Guide to Early Childhood Curriculum. *Prentice-Hall Inc, 21*(5), 327-350.

Fisher, L. (1992). Ideas: Cookery idea base on nursery rhymes and reception stories. *Child Education in this Issue, 69*(5), 14-15.

Garen, H. (1977). Cooking in the curricula. *Young Children, 32*(2), 60-69.

Herr, J., & Morse, W. (1982). Food for thought: Nutrition education for young children. *Young Children, 38*(10), 3-17.

Jeon, Y-M. (2010). A Study on the Interest and Satisfaction of parents on the Effects of Cooking Programs for Children according to the Types of Educational Institutions. *The Korean Journal of culinary Research, 16*(1), 137-151.

Karens, M. B. (1994). Cooking and children with special needs. *Scholastic Early Childhood Today, 9*, 35.

Kim, T-H., & Na, J-J. (2008). The Development of a Communication Model for teaching-learning in culinary practical Education -A Constructivism Point of view-. *The Korean Journal of Culinary Research, 14*(4), 14-26.

Kran, J. (1995). Young chefs: classroom cokery is simplicity itself with our project file to hand. *Child Education, 72*(9), 31-38.

Klefatad, J. (1995). Cooking and eating with children. *Young Children, 50*(6), 32-33.

Lee, Y-S., & Kim, J-H. (2005). The Effects of Cooking Activities on the Development of preschoolers with Down Syndrome. *Journal of Mental Retardation, 7*, 57-71.

Marototz, L., Cross, M., & Rush, J. (2001). Health, Safety and nutrition for the young child. *Delmar, 21*(3), 44-88.

Oh, Y-H., Yang, S-J., & Lee, S-S. (2008). Effect on Young Children's Mathematical Problem-Solving Ability of Integrated Activity Focused on cooking. *Young child, 14*(3), 123-138.

Park, H., Joo, N-M., & Jeong, S-J. (2007). Research on the Educational Effect and Satisfaction of cooking Activities for Children. *Korean Food Culture, 20*(4), 455-461.

Taylor, S. I., & Dodd, A. T. (1999). We can cook! Snack preparation with toddlers and twos. *Journal of Early Childhood Education, 27*(1), 29-33.

Yang, J. H. (2010). The effectiveness of After-School Program in Practical arts Education on the change of disabled children toward Dietary Atitude. *The Journal of Elementary Education, 23*(1), 163-172.

접 수 일 : 2011년 10월 5일
심사시작일 : 2011년 10월 11일
게재확정일 : 2012년 1월 30일