The Korean Journal of Culinary Research
Vol. 20, No. 2, pp. 152~164 (2014)

아동 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 기대와 만족에 관한 연구

양 여 정 · 윤 혜 현¶
경희대학교 대학원 조리외식경영학과 · 경희대학교 조리 · 서비스경영학과¶

A Study on the Expectation and Satisfaction of Parents on Cooking Activity Programs for Children

Yeo-Jung Yang · Hye-Hyun Yoon¶
Dept. of Culinary and Food Service Management, Graduate School, Kyung Hee University
Dept. of Culinary and Food Service Management, Kyung Hee University

Abstract

This research attempts to analyze the significant factors that affect the level of expectation and satisfaction of parents on cooking activities for their child(ren) by comparing the levels of their original expectation and satisfaction; based on the understanding of the educational values and effects of cooking activities for children. To conduct the empirical studies, 254 survey samples were collected from the parents who have had their child(ren) participate in cooking activities; in addition, the data was processed and analyzed by using various comparative statistical analysis; including t-test, IPA analysis, regression analysis, one-way ANOVA. And Duncan's multiple test was added to verify the outcome afterwards. As the result of the research, the expectation and satisfaction of parents who let their child(ren) participate in cooking activities were significantly different by such variables as 'improvement of linguistic expression,' 'development of understanding numbers and scientific concepts,' 'extension of capability to give his/her emotional expressions,' 'assistance in soothing his/her psychological stresses.' Besides, 'educational contents and methods' were revealed as another factor that influenced parents' satisfaction, and it is clarified that the level of satisfaction is significantly different according to the organizations offering activity programs.

Key words: cooking activity program, children, expectation, satisfaction, parents, IPA analysis

Ⅰ. 서 론

최근 우리 교육에서 체험학습에 대한 관심이 높아지고 있으며(Kim YH et al. 2008), 요즈음 학부모들은 영·유아기부터 다양한 교육과 경험을 통해 자녀를 양육하기 원한다(Shin KS 2005). 그 중 통합적 교육 방법의 하나로 요리활동을 통한 체험학습이 크게 주목을 받으면서 이에 따라 아동들이 요리학원이나 문화센터의 요리교실 등에서 전문적으로 요리활동을 접하는 경우가 늘고 있다(김진옥, 2004). 일반적으로 보내는 음악학원이나 체육학원 등에서, 새로운 체험 기회를 제공해주는 요리활동 프로그램이 현재 여러 형태로 진행되고 있다. 간단한 놀이에서 그치는 것이 아니라 이러한 교육 프로그램이 점점 전문화, 체계화 되어 가는 실정이다.

¶ : 윤혜현, 02)961-9403, hhyun@khu.ac.kr, 서울시 동대문구 경희대로 26 경희대학교 조리 · 서비스경영학과

요리활동은 단순히 음식을 만드는 과정만을 의미하는 것이 아니라 식품의 선택, 구입, 조리, 시식 등 많은 과정으로 이루어져 아동의 발달 영역과 관련된 다양한 경험을 제공한다(Yang JH 2010). 이는 아동의 요리활동이 음식을 만드는 과정만을 익히는 것이 아니라 오감을 활용하여 요리활동에 참여하는 기회를 가짐으로써 기쁨과 즐거움, 만족감과 성취감을 갖는데 의의가 있으며, 이를 통해 아동 발달 영역과 연관된 체험 기회를 제공하는 학습법이라 하겠다(Dahl 1998).

또한 교육인적자원부(2004)에서 발간한 자료집에서도 요리활동은 유아들이 매우 흥미로워하고 적극적으로 참여할 수 있는 활동으로 요리과정을 통하여 재료의 물리적 특성을 이해하고, 조리과정에서 일어나는 화학적 변화를 경험하게 되며, 다른 사람과 의논하고 협동하는 태도를 갖게 된다고 하였다. 즉, 요리활동은 요리를 하는 과정에서 발생하는 변화는 물론이거니와 요리재료를 만져보고, 탐색하고, 만들어보고, 먹는 활동까지의 전 과정을 통해 건강, 사회, 언어, 표현, 탐구의 모든 생활영역에서 가치가 있는 교육 활동이라 하겠다.

지금까지 요리활동이 아동에게 어떠한 영향을 미치는지에 대한 연구들을 살펴보면, 요리활동을 통하여 언어적 표현을 향상시키고 언어양상에 긍정적인 영향을 주었다는 연구(Kim SY · Park MR 2009)와 길이 및 부피 등의 기초개념을 이해할 수 있는 경험을 줌으로써 수학적 개념의 기초를 세울 수 있게 하고(Kim SR · Joo HJ 2003), 요리과정 중에 일어나는 음식의 변화를 통하여 아동이 학습해야 할 중요한 기초 과학개념 형성에 효과가 있으며 과학적 탐구능력과 태도를 갖게 된다는 연구(Park GW · Kim SY 2003)가 있다. 또한 요리활동을 통해 다른 사람과 의논하고 협동하는 태도를 배우며 사회·정서 발달에 도움이 된다는 연구(Chung YH 2006)와 요리활동이 아동의 창의성 발달에 효과적이라고 밝힌 연구(Song GE · GO YJ 2011)들도 있다.

이와 같이 요리활동 프로그램으로 인한 언어, 수학, 과학 등 개념 향상의 교육적 가치와 요리활동 프로그램이 주는 효과와 영향에 대한 연구들은 꾸준히 이루어져 왔다. 그러나 현재 진행되고 있는 요리활동 프로그램에 대해 학부모들이 어떻게 인식하고 있으며, 요리활동 프로그램을 통해 무엇을 기대하고 또한 얼마나 만족하고 있는지에 관한 연구들은 아직 미비한 실정이다. 학부모는 자녀의 교육프로그램 선택하며 자녀에게 교육의 기회를 제공하는 주체로서(Shin KS 2005) 학부모의 인식에 대한 연구들이 필요하다고 사료된다.

이에 본 연구에서는 서울과 경기도 소재의 요리활동 진행기관에서 이러한 프로그램을 자녀에게 시행하고 있는 학부모를 대상으로, 요리활동 프로그램의 교육적 효과에 대한 기대와 시행 이후 만족의 차이를 알아보고, 요리활동 프로그램의 만족도에 영향을 미치는 요소가 무엇인지 인과관계를 통해 규명하고자 한다. 또한 요리활동 프로그램의 전반적인 인식을 밝혀 향후 요리활동 프로그램을 계획하고 구성하는데 도움이 될 수 있는 자료를 제시하는데 이 연구의 목적이 있다.

Ⅱ. 이론적 배경

1. 요리활동 프로그램의 가치와 전개과정

요리활동 프로그램은 아동이 재료를 손으로 직접 만지고, 변화과정을 관찰하며, 완성된 작품을 만들어 보는 의미 있는 활동으로 전반적인 학습을 증진시킬 수 있는 기초가 된다. 아동의 언어, 수학, 과학, 사회, 신체 등 모든 영역이 통합된 프로그램으로 동시에 많은 즐거움까지 얻게 되어 그 교육적 가치가 매우 크다고 할 수 있다. 다양한 교육적 가치를 가진 활동으로서 요리활동 프로그램은 의사소통 능력과 언어적 표현능력을 향상시키고, 읽기, 쓰기 등의 기능을 향상시켜 언어발달을 이룰 수 있도록 돕는다(Kim SY · Park MR 2009; Park TS·Seon HA 2012). 또한 과학적 태도를 증진시킬 수 있고, 요리활동 과정을 통해 자연

스럽게 과학적 태도를 배우게 되며(Kim JW · Choi JO 2006), 수학적 개념발달과 문제해결 능력에 긍정적인 영향을 미친다(Kim SR · Joo HJ 2003). 뿐만 아니라 상상력과 창의력 향상에도 영향을 주며(Kim KA · Hwang YS 2011; Oh YH 2002), 사회적 상호작용 능력과 사회·정서적 학습능력을 길러주고(Chung YH 2006), 성취감과 만족감을 느끼며 자신을 표현할 수 있는 기회도 제공한다(Park SD·Kim SO 2005). 그밖에 소근육 및 신체의 협응력을 기르고, 식생활의 중요성과 음식의 기능을 알게 하며, 편식습관 완화와 올바른 식습관을 형성하도록 한다(Kim JM 2002; Kim SY · Kim HS 2008: Noh EH · Kim JS 2007). 다문화 시대인 요즈음 요리활동 프로그램은 다문화 이해에도 영향을 주는데, 우리나라와 다른 나라를 요리활동으로 연결 지어 문화의 보편성과 차이점을 보다 쉽게 접근할 수 있게 해준다(Lee KS et al. 2001).

이러한 요리활동을 계획할 때에는 다양한 재료와 도구를 다뤄 보며, 요리하고, 시식하고, 정리하는 등 여러 단계를 거치는 활동이므로 점진적이고 단계적인 과정을 거치도록 해야한다. 요리활동을 위해서는 먼저 물리적 환경과 인적환경 구성되어야야 하며(Lee KW · Lee JH 1993), 연령별, 재료별에 따른 요리활동 프로그램이 계획되어야 한다. 요리활동을 하기 전에 교사는 아이들의 수업 이해를 돕기 위해 요리순서도를 제작, 준비하면 수업진행에 실재적인 도움이 될 수 있다(교육인적자원부, 2004). 교사는 수업을 진행하기에 앞서 요리활동 전개를 사전활동, 본활동, 사후활동으로 나누어(Oh YH et al. 2007) 도입부분에서 무엇을 통해 아이들의 흥미를 끌 것인지, 어떠한 원리와 이론을 적용하며 설명할 것인지, 어떻게 수업을 마무리를 지어야 하는지 등의 구체적이고 체계적인 요리활동 프로그램을 계획 · 진행해야 한다.

2. 요리활동 프로그램에 관한 선행연구

우리나라에서 많이 활용되고 있는 요리활동 프로그램은 Bank Street 프로그램, 구성주의 프로그램, Head Start Program으로 활동내용을 살펴보면 다음과 같다. Bank Street 프로그램은 Bank Street college에서 1918년 아동의 발달과 학습에 대한 연구를 시작한 이래 계속적인 실험과 평가를 통해 발달되어 온 프로그램으로, 요리활동은 언어·수·과학·사회 등 모든 영역을 포함한다(김지혜 2008). 이 프로그램은 보고, 맛보고, 냄새 맡고 만져보는 직접적 경험을 중시하여 요리활동 후 감각표를 사용하여 유아가 자신의 경험을 반성해보도록 한다. 또한 요리재료를 사기 위한 시장견학이나 빵굽는 과정을 보기위해 제과점 등의 현장견학을 하고 유아가 서로 생각을 나누고, 기다리고, 차례를 지키는 경험과 스스로 결정하는 경험을 강조한다(정연희 2006).

구성주의 프로그램의 요리활동은 유아의 식품과 영양에 대한 지식을 증진시키고, 위생과 안전에 대한 인식을 발달시키며 다른 교과와의 통합적 접근을 도모할 뿐만 아니라 유아들에게 큰 동기를 부여하고 유아들로 하여금 의문을 갖고 검증하게 하는 실제적인 기회를 제공하는 것이다(Kim SY·Park MR 2009). De Vries(2002)는 요리활동이 아동들에게 교육적이면서 동기부여가 매우 높은 활동으로 간주하며 구성주의 접근으로 실시되어야 함을 강조하였다.

Head Start Program(Cosgrove, 1991)의 요리활동은 간단한 것부터 시작하여 요리순서도를 보며 5~6명의 소그룹으로 자유선택 활동시간을 이용하여 1주일에 1회 이상 실시하는 것으로 종일제 프로그램의 오후 일과에 요리 수업이 포함되어 있다. 또한 프로그램과 영양의 상호관련성으로 전체적인 아동발달에 기여를 위해 가정과 사회에서의 영양공급을 중시하였고, 학습 내용으로는 직접 만들며 노력하고 성공하는 기회를 제공하고, 언어적 기술과 수 측정에 대한 개념을 배우고 음식물의 여러 특성에 대해 이야기하며 과학에 대한 개념을 배우도록 하는 것이다(김혜실, 1984).

3. 학부모의 기대와 만족에 관한 선행연구

요리활동 프로그램의 가치에 대한 선행논문들을 통해 요리활동 프로그램이 아동의 인지·정서적 발달과 신체적 발달에 도움이 된다는 것을 앞에서 살펴보았다. 본 연구의 주제인 '요리활동 프로그램에 대한 학부모의 기대와 만족'과 관련된 연구는 거의 이루어지지 않고 있다. 따라서 본 연구와 관련된 주제로 학부모의 기대와 만족에 관한 선행연구를 제시하고자 한다.

학부모의 기대와 만족에 관한 연구로는 주로 유치원이나 초등학생의 부모님을 대상으로 이루어지고 있다. Jeon KS · Kim SW(2011)은 초등학교 방과후학교 운영에 따른 학생과 학부모의 인식 및 만족도에 관한 연구에서 강사, 교육과정, 운영성과, 수강료의 만족도에 대해 조사하였으며, Jeong WJ(2003)는 방과후 보육 서비스 프로그램에 아동을 보내고 있는 학부모를 대상으로 보육서비스의 필요성에 대한 인식과 함께 물리적 환경, 보육 서비스 프로그램, 교사의 자질, 비용에 대한 만족도 연구를 시행하였다.

급식에 관한 학부모의 만족도에 관한 연구로 Chang HJ · Kim JW(2009)는 영유아 보육기관 급식 및 영양정보서비스에 관한 학부모의 만족도 및 인식도 조사에서 학부모들은 기관급식이 유아의 영양과 식습관에 영향을 미친다고 인식하였고 급식서비스에 관한 학부모들의 만족도는 높에 나타났다. Kim EM · Jeong MK(2006)은 초등학교 급식의 운영효과를 증대시킬 수 있는 방안 도출을 위한 연구로 학생과 학부모들의 급식에 대한 만족도, 식단에 대한 기호도, 급식운영에 대한 인지도 등의 현황조사를 실시하였다.

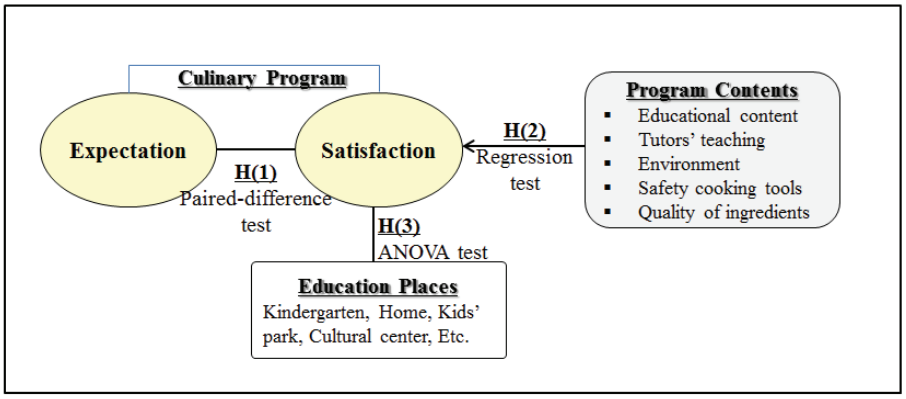
이처럼 학부모를 대상으로 한 연구들은 대부분 교육현황과 실태에 대한 인식과 만족도를 다룬 것으로, 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 기대와 만족에 관한 연구는 매우 미흡한 실정이다.

Ⅲ. 연구설계

1. 연구모형 및 가설설정

1) 연구모형

본 연구는 요리활동 프로그램을 자녀에게 시행하고 있는 학부모를 대상으로 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 인식과 반응을 통한 학부모의 기대와 만족을 구명하기 위해 실시되었으며, 요리활동 프로그램의 만족도에 영향을 미치는 구성요소와 각 요리활동 기관에 따른 만족도의 차이를 알아보기 위하여 <Fig. 1>과 같이 연구모형을 도출하였다.



<Fig. 1> Research flow

2) 연구가설

앞서 언급한 요리활동 프로그램의 효과에 대한 선행연구(Chung YH 2006; Kim SY · Park MR 2009; Kim JW · Choi JO 2006; Kim SR · Joo HJ 2003; Park TS·Seon HA 2012)를 바탕으로 본 연구에서 검증하고자 하는 요리활동 프로그램의 교육적 효과로는 '언어 표현능력 향상', '수개념 및 과학개념 발달', '상상력 및 창의력 향상', '내면을 표현하는 표현력 신장', '또래 친구들과 사회적 관계 형성', '정서적 안정감과 스트레스 해소에 도움', '협응력 및 소근육 발달', '올바른 식습관 형성', '위생관념 형성', '다양한 식문화를 경험'의 10가지로 변수들을 추출하였다. 본 연구에서는 요리활동 프로그램의 교육적 효과를 기반으로 요리활동 프로그램을 통한 기대와 요리활동 이후의 만족에 대한 차이가 있을 것을 가정하고 다음과 같은 연구가설을 설정하였다.

H1 : 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 기대와 만족에는 유의한 차이가 있을 것이다.

다음으로 요리활동 프로그램의 만족도에 영향을 미치는 변수에 대한 선행논문으로 Park HN (2007)의 연구와 Jeon YM(2010)의 연구를 바탕으로 요리활동 프로그램에 대한 만족도에 영향을 미치는 구성요소로 '교육내용 및 방법', '교사의 지도능력 및 역할', '교육시설 및 환경', '조리도구의 안전성', '재료의 질과 양'을 설정하여, 각 항목이 요리활동 프로그램의 만족도에 유의한 영향을 미친다고 가정하고 다음과 같은 연구가설을 설정하였다.

H2 : 요리활동 프로그램의 구성요소는 만족도에 정(+)의 영향을 미칠 것이다.

기관에 따른 요리활동 수업실태를 비교하여 살펴본 Jeon YM(2010)와 Lee YM(2012), Yoo KS(2012)의 연구결과에 따라 요리활동 프로그램을 진행하고 있는 곳을 문화센타, 키즈파크, 유치원(어린이집), 홈스쿨링 등으로 구분하여 각 기관에 따른 만족도에 차이가 있을 것이라고 가정하고 다음과 같은 연구가설을 설정하였다.

H3 : 각 요리활동 프로그램 기관에 따른 만족도에는 유의한 차이가 있을 것이다.

2. 설문구성

본 연구에서는 설문구성을 위해 교육인적자원부(2004)에서 발행한 관련 문헌과, Park HN·Jeong HS·Joo NM(2008), Park SH(2003), Jeon YM(2010)의 요리활동 프로그램의 효과 및 학부모의 만족도에 관련된 선행연구를 참고로 아동 요리활동 프로그램의 시행 목적과 중요도, 기대와 만족, 개선사항 등에 관한 항목을 구성하였다. 아동 요리는 아동에게 요리를 가르치는 것으로 아동 요리 지도, 아동 요리 교육이라고도 하며(전도근 2009), 만족도는 특정한 관심사에 경험한 것에 대한 종합적인 정의적 반응(Lee JH 2012)으로 본 연구에서는 아동 요리활동에 대한 학부모의 만족도를 알아보고자 하였으며 설문의 구성은 <Table 1>과 같다.

<Table 1> Measurement of the variables

Item	Number	Source
Perception of parents on a cooking activity program	2	Oh YH · Woo SK(2002)
Expectation and satisfaction level on a cooking activity program	20	Park HN· Jeong HS·Joo NM(2008)
Variables affecting satisfaction with a cooking activity program	6	Park SH(2003)
Ways to improve a cooking activity program	5	Jeon YM(2010)
Response of parents to a cooking activity program	5	
Demographic characteristics of the sample	9	

3. 연구방법

본 연구를 위해 현재 자녀에게 요리활동 프로그램을 시행하고 있거나 시행한 경험이 있는 아동들의 어머니를 대상으로 요리활동 프로그램이 진행되고 있는 서울과 경기소재의 유치원과 문화센터, 백화점 내의 키즈파크, 홈스쿨링, 아카데미, 미술학원, 체험학습장 등의 요리활동 기관에서 설문조사를 실시하였다. 설문지는 총 300부를 배포하였으나, 그 중 257부가 회수되어 회수된 질문지 중 일부 문항이 누락되거나 잘못 표기된 3부를 제외한 총 254부(84.7%)의 자료를 분석 자료로 활용하였으며, 조사기간은 2010년 7월 1일부터 8월 30일까지 실시하였다. 본 조사에 앞서 전 연구도구의 적절성과 문제점, 응답 소요시간 등을 파악하기 위하여 2010년 6월에 요리활동 프로그램을 시행하고 있는 백화점 내 키즈파크에서 자녀에게 요리수업을 수강해준 학부모 30명을 대상으로 예비조사를 실시하였고, 예비조사에서 학부모와의 면담을 통해 이해하기 어렵거나 애매한 문항 등을 수정, 보완하였다.

4. 자료 분석방법

본 연구에서 수집한 자료의 분석은 SPSS 12.0을 이용하여 각 문항별로 응답의 빈도와 백분율을 산출하였으며, 아동 요리활동 프로그램에 대한 기대-만족의 비교분석을 위해 IPA 분석을 사용하였다. 이 분석기법은 평가요소의 중요도(importance)와 수행도(performence)를 측정하여 2차원 도면상에 표시하고, 그 위치에 따라 각각 유지(Keep Up The Good Work), 집중(Concentrate Here), 낮은 순위(Low Priority), 과잉(Possible Overkill)의 의미를 부여하여 결과를 파악한다. 본 연구에서는 IPA분석을 통해 기대-만족의 위치를 파악하며, 기대-만족의 유의적인 차이를 검증하기 위하여 대응표본 t검정을 실시하였다. 그리고 만족도에 영향을 미치는 항목을 알아보기 위해 회귀분석을 실시하였으며, 요리활동 프로그램의 기관에 따른 만족도의 차이를 비교하기 위하여 One-way ANOVA로 분석하였고 Duncan`s multiple test를 통해 $p<0.05$ 에서 사후 검증을 실시하였다.

Ⅳ. 연구결과 및 가설검증

1. 표본의 일반적인 특성

본 연구의 인구통계학적 특성을 알아보기 위해서 연령, 학력, 직업, 한달 가계 수입 등에 대해 빈도 분석을 실시한 결과는 <Table 2>와 같다. 학부모의 연령은 35~39세가 109명(42.9%)으로 가장 많았으며, 학력은 4년제 대학졸업이 137명(53.9%)으로 가장 높았고, 직업으로는 주부가 170명(66.9%)으로 과반 수 이상이 가정주부였다. 한달 가계 수입은 400만원 이상이 85명(33.5%)으로 고소득자의 수가 가장 많이 나타났으며, 자녀의 성별은 남아가 90명(35.4%), 여아가 164명(64.6%)으로 여아가 높게 나타났다. 자녀의 연령은 4세~5세 84명(33.1%), 6세~7세 92명(36.2%)으로 취학 전 아동이 과반 수 이상(69.3%)을 차지하였다. 자녀의 요리활동 프로그램 교육기관에 대해서는 문화센타가 77명(30.3%)으로 가장 높게 나타났으며, 현재 자녀에게 실시하는 요리활동 프로그램의 수업횟수는 월 1~2회(38.6%)가 가장 많았고, 그 다음으로 주 1회(34.6%)로 90.5%가 한달에 한 두번 이상은 요리활동을 하는 것으로 나타났다.

2. 요리활동 프로그램의 기대와 만족의 차이검증

요리활동 프로그램의 측정항목에 대해 신뢰도 분석을 실시한 결과, 기대도(α=0.929)와 만족도(α=0.902)의 크론바하 알파값이 모두 0.9이상의 우수한 값을 보이는 것으로 나타나 측정항목의 신뢰도는 검증되었다. 요리활동 프로그램의 기대와 만족의 차이를 비교하기 위해 대응표본 t검정을 실시한 결과는 <Table 3>과 같다. 분석결과 '언어표현능력 향상'($p<0.01$), '수개념 및 과학개념 발달'($p<0.01$), '내면을 표현하는 표현력 신

<Table 2> **Demographic characteristics of the sample(N=254)**

Characteristics		N	%	Characteristics		N	%
Age	20~29	18	7.1	Gender of a child	Male	90	35.4
	30~34	74	29.1		Female	164	64.6
	35~39	109	42.9	Age of a child	4~5	84	33.1
	40~	53	20.9		6~7	92	36.2
Education level	~High school	14	5.5		8~9	47	18.5
	Collage	62	24.4		10~11	17	6.7
	University	137	53.9		12~	14	5.5
	Graduate university	41	16.1	Type of an educational institution	Academy	13	5.1
Job	Housewife	170	66.9		Culture center	77	30.3
	Office worker	20	7.9		Kids park	51	20.1
	Production worker	0	0		Art academy	9	3.5
	Professional	22	8.7		Kindergarten	64	25.2
	Service	20	7.9		Homeschooling	32	12.6
	Others	22	8.7		Others	8	3.1
Monthly income (₩10,000)	less than 100	5	2.0	Class frequency	Over 2/1week	1	.4
	100~150	18	7.1		1/1week	88	34.6
	150~200	27	10.6		3~4/1month	43	16.9
	200~300	38	15.0		1~2/1month	98	38.6
	300~400	81	31.9		1~2/1year	20	7.9
	more than 400	85	33.5		Others	4	1.6
					Total	254	100

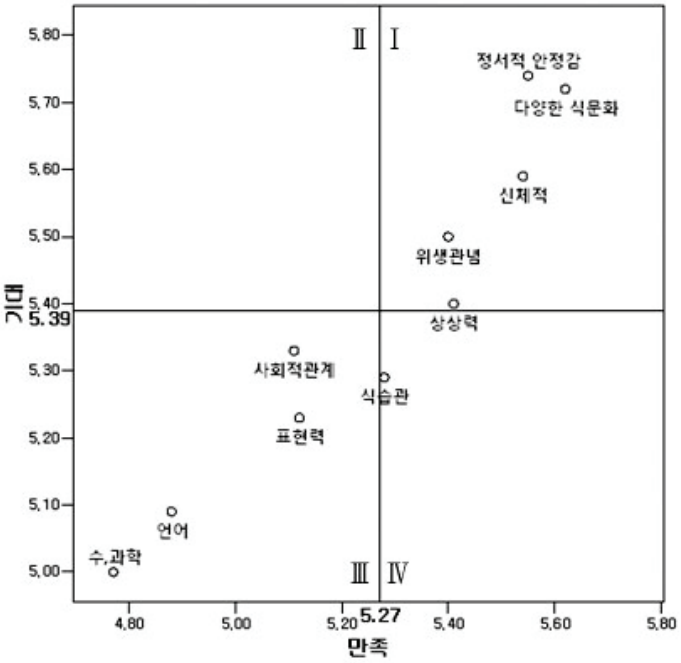
장'(p<0.01), '정서적 안정감과 스트레스 해소에 도움'(p<0.01)이 유의한 차이가 있는 것으로 나타나 연구가설 1은 부분적으로 채택되었다. 기대와 만족의 평균비교에서 '상상력 및 창의력 향상(0.01±0.99)'을 제외한 모든 항목에서 (+)값을 보임으로써 만족이 기대에 미치지 못하는 것으로 나타났다.

IPA모형을 이용한 요리활동 프로그램의 기대-만족의 차이는 <Fig. 2>와 같다. 각 변수의 위치를 표시하기 위하여 기대와 만족의 평균값을 이용하여 IPA격자에 표시하였고, X축과 Y축의 접점은 만족의 평균값(5.27)과 기대의 평균값(5.39)

<Table 3> **Analysis on differences between expectation and satisfaction level in a culinary program**

Item	Expectation	Satisfaction	Expectation-Satisfaction	t-value	p-value
Increased power of linguistic expression	5.09±1.11	4.88±1.10	0.20±1.03	3.162	.002**
Better understanding of numbers and scientific concepts	5.00±1.11	4.77±1.13	0.23±1.05	3.498	.001**
Increased imagination and creativity	5.39±1.07	5.41±1.10	-0.01±0.99	-.314	.754
Increased capability to express his/her emotional stability	5.23±1.17	5.12±1.03	0.10±1.05	1.610	.109
Improved socializing ability in a similar age group	5.33±1.18	5.11±1.16	0.21±1.07	3.217	.001**
Soothing psychological stress	5.74±1.10	5.55±1.07	0.18±0.96	3.064	.002**
Increased cohesive force of hand muscles	5.59±1.16	5.54±1.20	0.05±1.13	.772	.441
Formation of healthy diet	5.29±1.10	5.28±1.18	0.00±1.06	.059	.953
Formation of concept of hygiene	5.50±1.12	5.40±1.24	0.09±1.06	1.474	.142
Experiencing various food cultures	5.72±1.14	5.62±1.17	0.09±1.12	1.344	.180

**p<.01



<Fig. 2> IPA expectation-satisfaction of a cooking activity program

을 사용하여 접점값을 잡았다. IPA분석을 실시한 결과 유지 영역인 1사분면에 포함된 속성들은 정서적 안정감과 스트레스 해소에 도움, 다양한 식문화를 경험, 협응력 및 소근육 발달, 위생관념 형성, 상상력 및 창의력 향상으로 나타났다. 이 영역에 속한 항목들은 기대가 큰 만큼 만족이 크다는 것을 나타내며 요리활동 프로그램에서 현재의 상태를 지속적으로 유지시켜 주어야 하겠다. 3사분면은 저순위 영역으로 기대와 만족이 낮은 평가를 받은 항목들로 또래 친구들과 사회적 관계를 형성, 내면을 표현하는 표현력 신장, 언어 표현능력 향상, 수개념 및 과학개념 발달이 포함된다. 이는 요리활동 프로그램을 통해 기대하지 않으며 만족도 낮은 항목으로, 현재 직접적인 관련성은 적으나 향후 지속적인 관심이 요구되는 부분이라 할 수 있다. 4사분면은 과잉영역으로 기대하고 있지 않지만 만족은 높게 나타난 경우로 올바른 식습관 형성이 포함되었다. 이는 학부모들이 요리활동 프로그램을 통해 기대하고 있지 않지만 만족이 있다고 판단된 항목이다.

3. 요리활동 프로그램의 만족도에 영향을 미치는 변수

요리활동 프로그램의 만족도에 영향을 미치는 변수를 파악하기 위하여 각 구성항목들을 독립변수로, 만족도를 종속변수로 하여 회귀분석을 실시한 결과는 <Table 4>와 같다. 회귀분석을 실시하기 전에 사용된 독립변수 5개 항목에 대한 신뢰도 분석 결과 크론바하 알파값이 0.935으로 나타나 독립변수의 신뢰도는 검증되었다. 결과분석표에서 R^2값은 0.385로 설명력은 38.5%로 나타났으며, '교육내용 및 방법'이 유의확률 0.000으로 만족도에 가장 영향력이 높은 것으로 나타났다. 결과적으로 요리활동 프로그램 중 교육내용 및 방법은 요리활동 프로그램의 만족도에 정(+)의 영향을 미치는 것으로 연구가설 2는 부분적으로 채택

<Table 4> **Influences of significant factors of culinary programs on participants' satisfaction**

Dependent variable	Independent variable	B	S.E	β	t-value	p-value
Satisfaction	(Invariable Numbers)	1.998	.269		7.422	.000
	Educational contents and methods	.390	.090	.401	4.324	.000***
	Tutors' teaching ability and requirements	-.028	.090	-.030	-.313	.755
	Facilities and environment for education	.117	.089	.126	1.309	.192
	Safety of cooking tools	.049	.084	.051	.579	.563
	Quality and quantity of ingredients	.121	.086	.131	1.408	.160
R^2=0.385 Adjust R^2=0.372 df=5 F=31.036 ***p<0.001						

되었다. 이는 학부모들이 요리활동 프로그램 시행 시 시설 및 환경적인 요소보다는 교육내용 및 방법을 중요하게 생각하고 있으며, 이러한 요소가 프로그램 만족도에 영향을 준다고 볼 수 있다.

4. 요리활동 프로그램 기관에 따른 만족도의 차이검증

각 요리활동 프로그램 기관에 따른 만족도의 값을 비교하기 위해 일원배치 분산분석(One-way ANOVA)을 실시하였고, 사후검증으로 Duncan의 사후검증을 사용한 결과는 <Table 5>와 같다. 분석 결과 요리활동 프로그램 기관에 따른 만족도에서 문화센타(5.57±0.86)가 가장 높고 키즈파크(5.45±1.04), 홈스쿨링(4.87±1.00), 기타(4.77±1.07), 유치원이나 어린이집(4.71±1.18)순으로 나타났으며, 수집된 자료수가 적어 아카데미, 미술학원, 체험학습장을 기타로 하였다. 요리활동 프로그램 기관에 따른 만족도에 유의적(p<0.001)인 차이가 있는 것으로 나타나 연구가설 3은 채택되었다. 이는 유치원이나 어린이집에서 특별활동 시간에 진행되는 요리활동 프로그램보다 다양한 수업내용과 요리 시설을 갖춘 문화센타나 키즈파크에서 진행되는 수업이 만족도가 높게 나타났음을 볼 수 있다.

Ⅴ. 요약 및 결론

본 연구는 현 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 인식과 반응을 통해 아동 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 기대와 만족을 구명하기 위한 연구로, 요리활동 프로그램의 중요성을 재고해보고 향 후 요리활동 프로그램을 계획하고 구성하는데 활용할 수 있는 자료를 제공하고자 하였다.

연구의 주요 결과는 다음과 같다.

첫째, 본 연구에서는 요리활동 프로그램의 교육적 효과를 기반으로 요리활동 프로그램을 통한 기대와 요리활동 이후의 만족에는 차이가 있을 것이라고 가정하여, 요리활동 프로그램의 교육적 효과에 대한 변수로 선행논문을 바탕으로 10개의 변수들을 추출하였다. 위의 가설을 검증하기 위해 대응표본 t검정을 실시한 결과 '언어 표현능력

<Table 5> **Comparison among the places offering culinary programs**

	N(%)	M±SD	F	p-value
Kindergarten	64(25.2)	4.71±1.18a		
Home(Home-schooling)	32(12.6)	4.87±1.00a		
Kids' park	51(20.1)	5.45±1.04b	7.968	.000***
Cultural center	77(30.3)	5.57±0.86b		
Etc.	30(11.8)	4.77±1.07a		

1) abMeans in a column by different superscripts are significantly different at 5% significance level by Duncan's multiple range test.
2) ***p<0.001

향상'(p<0.01), '수개념 및 과학개념 발달'(p<0.01), '내면을 표현하는 표현력 신장'(p<0.01), '정서적 안정감과 스트레스 해소에 도움'(p<0.01)이 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 또한 아동 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 기대-만족의 비교를 위해 IPA분석을 실시한 결과 1사분면에는 정서적 안정감과 스트레스 해소에 도움, 다양한 식문화를 경험, 협응력 및 소근육 발달, 위생관념 형성, 상상력 및 창의력 향상으로 이 영역에 속한 항목들은 기대가 큰 만큼 만족이 크다는 것을 나타내며 요리활동 프로그램에서 현재의 상태를 지속적으로 유지시켜 주어야 한다. 3사분면의 또래 친구들과 사회적 관계를 형성, 내면을 표현하는 표현력 신장, 언어 표현능력 향상, 수개념 및 과학개념 발달에 대해서는 기대와 만족이 낮은 평가를 받아 저순위 영역으로 구분되었고, 이 속성들은 현재 수행하고 있는 수준 이상의 노력투입이 불필요한 영역이지만, 요리활동 프로그램을 진행하는데 있어 더 많은 프로그램 개발이 요구되는 부분이다. 올바른 식습관 형성은 4사분면의 과잉영역으로 기대하고 있지 않지만 만족도는 높게 나타나 학부모들이 요리활동 프로그램을 통해 기대하고 있지 않지만 만족이 높다고 있다고 판단된 항목이다.

둘째, 본 연구에서는 요리활동 프로그램의 만족도에 영향을 미치는 변수를 알아보고자 만족도 평가항목들을 독립변수로, 전반적인 만족도를 종속변수로 하여 회귀분석을 실시한 결과 설명력은 38.5%로 나타났다. 그 중 '교육내용 및 방법'은 유의확률이 0.000으로 만족도에 가장 영향력이 높고 정(+)의 영향을 미치는 것으로 연구가설 2는 부분적으로 채택되었다. 이는 학부모들이 요리활동 프로그램 시행 시 시설 및 환경적인 요소보다는 교육내용 및 방법을 중요하게 생각하고 있으며 이러한 요소가 프로그램 만족도에 영향을 준다고 볼 수 있다.

셋째, 본 연구에서는 요리활동 프로그램을 진행하고 있는 각 교육 기관에 따른 만족도에 차이가 있을 것이라고 가정하여 일원배치 분산분석(One-way ANOVA)을 실시하였고, 사후검증으로 Duncan의 사후검증을 사용하였다. 분석 결과 요리활동 프로그램 기관에 따른 만족도에서 문화센타(5.57±0.86)가 가장 높고, 키즈파크(5.45±1.04), 홈스쿨링(4.87±1.00), 기타(4.77±1.07), 유치원이나 어린이집(4.71±1.18)순이며 유의적(p<0.001)인 차이가 있는 것으로 나타나 연구가설 3은 채택되었다. 이는 유치원이나 어린이집에서 특별활동 시간에 진행되는 요리활동 프로그램보다 다양한 수업내용과 요리 시설을 갖춘 문화센타나 키즈파크에서 진행되는 수업이 만족도가 높게 나타났음을 볼 수 있다.

본 연구의 결과를 토대로 다음과 같은 시사점을 도출 할 수 있었다.

첫째, 현재 자녀에게 요리활동 프로그램을 시행하고 있거나 시행한 경험이 있는 학부모를 대상으로 요리활동 프로그램의 교육적 효과에 대한 간접적 평가로써, 기대와 만족의 차이를 검증한 것은 새로운 시도라고 보이며, 기존 연구와는 차별화된 학문적 가치를 갖는다고 할 수 있다. 기대-만족의 분석(IPA)을 실시한 결과 현 단계에서 집중 개선이 필요한 영역에 대해서는 현재 수행하고 있는 수준 이상의 노력투입이 불필요한 영역이지만, 요리활동 프로그램을 기획하는데 있어서 더 많은 프로그램 개발의 필요성이 있다 하겠다.

둘째, 본 연구에서는 요리활동 프로그램의 만족도에 '교육내용 및 방법'이 큰 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이는 학부모들이 요리활동 프로그램의 내용과 수업 진행 방법을 중요하게 생각하고 있으며 이러한 교육내용 및 방법이 만족도로 연결되는 것을 나타낸다. 이를 바탕으로 교사는 요리활동 프로그램을 준비할 때에 아동의 연령대와 발달 단계를 고려하여 적합한 요리활동 프로그램을 개발하고 그에 따른 교육내용 구성방안을 강구해야 할 것이다. 또한 프로그램의 질적 향상과 다양한 프로그램 개발이 꾸준히 이루어져야 할 것으로 판단된다.

셋째, 현재까지 요리활동 프로그램 교육기관에

대해서는 주로 유치원이나 어린이집(Oh YH·Woo SK 2003)을 대상으로 하는 연구가 대부분이었고 Jeon YM(2010)의 연구에서는 전문기관과 문화센타 두 군데에서 표본이 조사되었으나, 본 연구에서는 이를 문화센타, 키즈파크, 유치원이나 어린이집, 홈스쿨링 등으로 세분화하여 각 기관에 따른 만족도의 유의적인 차이에 대해 연구하였다. 과거 요리활동 프로그램은 미술학원, 유치원 등에서 일회성 프로그램으로 진행되어 왔으나 현재에는 아동을 대상으로 진행 중인 요리활동 프로그램이 다양한 형태로 이루어지고 있음을 보여주고 있으며, 향 후 새로운 형태의 교육기관이 등장할 것으로 사료된다.

이러한 시사점에도 불구하고 본 연구에서는 다음과 같은 한계점을 가지고 있다. 첫째, 연구를 위한 표본을 추출하는 방식에 있어서 자녀에게 요리활동 프로그램을 시행하고 있거나 시행한 경험이 있는 표본 자체를 찾는 것의 어려움으로 많은 양의 표본수를 바탕으로 연구하지 못하였으며. 각 기관마다 등록한 아동수가 달라 동일한 표본을 얻는데 어려움이 있었다. 이러한 한계점은 앞으로도 다양한 표본들을 대상으로 계속적인 연구가 필요할 것이다. 둘째, 요리활동 프로그램에 선행 연구의 부족으로 충분한 설문 문항을 확보하지 못하였고, 이로 인해 기대도와 만족도가 모두 단일요인으로 도출되었다. 추후 연구에는 좀 더 다양하고 구체적인 설문 문항을 활용한 추가적인 연구가 시도되어야 할 것이다. 셋째, 아동 요리활동 프로그램은 교육적 효과가 뛰어난 활동으로 시행 전, 후의 차이가 나타날 것으로 사료되었으나 10개의 변수가운데 4개의 변수가 유의하게 나타났다. 향후 보다 장기적이고 구체적인 아동 요리활동 프로그램에 대한 교육적 효과에 대한 연구가 이루어져야 할 것이다.

한글 초록

본 연구에서는 요리활동 프로그램의 교육적 가치와 효과를 인식하여 아동 요리활동 프로그램에 대한 학부모의 기대와 만족을 비교하고, 만족도에 영향을 미치는 요인을 분석하였다. 자녀에게 요리활동 프로그램을 시행하고 있거나 시행한 경험이 있는 학부모를 대상으로 총254개의 표본을 바탕으로, 대응표본 t검정, IPA분석, 회귀분석, One-way ANOVA를 시행하였고, Duncan`s multiple test를 통해 사후 검증을 실시하였다. 연구결과, 요리활동 프로그램의 기대와 만족의 차이에는 ‘언어 표현능력 향상’, ‘수개념 및 과학개념 발달’, ‘내면을 표현하는 표현력 신장’, ‘정서적 안정감과 스트레스 해소에 도움’이 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 또한 요리활동 프로그램의 만족도에 영향을 미치는 요인으로 ‘교육내용 및 방법’이 나타났으며, 요리활동 프로그램 기관에 따른 만족도의 차이를 알아본 결과 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

참고문헌

교육인적자원부(2004). 유치원 급식·간식 식단 및 요리활동자료, 교육인적자원부, 2-8, 서울

김진옥(2004). 엄마와 함께 하는 유아프로그램의 실태 및 인식. 충남대학교 교육대학원 석사학위논문, 3-4, 대전

김혜실(1984). 요리활동이 유아의 개념발달에 미치는 영향과 요리유형에 관한 연구. 이화여자대학교 석사학위논문, 20-21, 서울

전도근(2009). 아동 요리 교육의 이론과 실제. 교육과학사, 9-10, 경기

Chang HJ · Kim JW(2009). A Study on Parents' Satisfaction and Perception on Foodservice and Nutrition Information Service in Child-care Centers. *The Korea Association of Child Care and Education* 58(0):1-19.

Chung YH(2006). Children‘s constructive understanding process through social interaction in cooking activities. *The Korean Society for*

study on welfare of early childhood education & educare 10(4):47-67.

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

Jeon KS · Kim SW(2011). A Study of Analysis on Students' and Parents' Recognition and Satisfaction for Elementary After School Program Implementation. *J of educational evaluation* 24(4):876-896.

Jeon YM(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 Korea Academic Society of Culinary* 16(1):137-151.

Jeong WJ(2003). A Study on parent's Satisfaction for after-school educare service. *Collection of Hyupsung writings* 15(0):107-136.

Kim EM · Jeong MK(2006). The Survey of Children's and Their Parents' Satisfaction for School Lunch Program in Elementary School. *J of the Korean Society of Food Science and Nutrition* 35(6):809-814.

Kim JM(2002). The Effect of Cooking Activities on the Unbalanced Diet of Young Children. *J of the Research Institute of Curriculum Instruction* 7(2):121-139.

Kim JW · Choi JO(2006). The Effects of Family Related Cooking Programs on Young Children`s Basic Science Concepts and Mathematics Abilities. *Korean J of Child Studies* 27(2):39-53.

Kim KA · Hwang YS(2011). The Effects of Cooking Activities using Children's Story on Young Children's Creativity. *The Korea Society for children's media* 10(2):1-21

Kim SR · Joo HJ(2003). Effects of Integrative Cooking Activities on the Development of Mathematical Concept in Children. *The Korea Association of Child Care and Education* 35(0):123-141.

Kim SY · Kim HS(2008). The Effect of Cooking Activities on the Unbalanced Dietary Food Habits of Elementary School Children . *J of The Korean Society of Dietary* Culture 23(5): 556-562.

Kim SY · Kim JY(2007). Early Childhood Teachers' Perceptions and Classroom Practices of Cooking Activities Based on the Constructivist Teaching. *J of Early Childhood Education* 27(5): 313-333.

Kim SY · Park MR(2009). Enhancing Young Children`s Language by Poetry Activities Related to Constructivist Cooking Experiences. *Korean J of Child Studies* 30(2):29-42.

Kim YH · Kim JW · Kim YJ(2008). Research on Improvement of the Experiential Learning Implementing System in Elementary School. *J of the Research Institute of Curriculum Instruction* 7(1):837-859.

Lee JH(2012). The Moderating Effects of Self-participation Regarding the Impact of Education Service Quality on Student Satisfaction. *The Korean J of Culinary Reserch* 18(1):246-258.

Lee KS · Lee KM, Kang KA(2001). Multi-Cultural Education through Various Cooking Activities. *J of the Research Institute of Curriculum Instruction* 5(2):21-39.

Lee KW · Lee JH(1993). Integrated Approach of cooking activity program. *The journal of research for human development* 21(0):67-109.

Lee YM(2012). Study on The Realities of Cooking classes of Nursery Facilities in Gangwon Province. *Journal of Montessori - Education* 17(2):35-54.

Noh EH · Kim JS(2007). The Integrated Cooking

Program Development for an Unbalanced Diet Intervention of Young Children. *Korean J of Child Education and Care* 7(1):81-93.

Oh YH(2002). The Effect of Integrated Cooking Activity on Young Children's Creativity. *The Korea Association of Child Care and Education* 31(0):111-133.

Oh YH · Woo SK(2002). Kindergarten Teachers' Perception and Practice of Cooking Activity. *The Korea Association of Child Care and Education* 35(0):339-365.

Oh YH · Yang SJ · Lee SS · Park OJ · Kang YS(2007). Effect on Young Children`s Mathematical Problem-Solving Ability of Integrated Activity Focused on Cooking. *Chung Ang Society for Early Childhood Education* 11(1):113-132.

Park GW · Kim SY(2003). The Effects of a Constructivist Approach to Cooking Activities on Young Children`s Scientific Attitudes and Creativity. *Korean J of Child Studies* 32(1): 141-156

Park HN · Jeong HS · Joo NM(2008). Research on the Educational Effect and Satisfaction of Cooking Activities for Children. *J of The Korean Society of Dietary Culture* 23(4): 455-461.

Park SD · Kim SO(2005). The effect of a cooking program on the self-esteem of supported employment clients. *K Society of vocational rehabilitation* 15(2):111-182.

Park SH(2003). The cooking program models for children. *The korean siciety of women`s culture* 11(0):165-181.

Park TS · Seon HA(2012). The Effects of the Language Experience Approach through Cooking Activities on Young Children's Writing Ability and Linguistic Expression Ability. *The Korea Association of Child Care and Education* 71(0):243-264

Shin KS(2005). A study on the perception and expectation of Parent about Kindergarten Education. *K living science association* 14(6):899-913.

Yang JH(2010). The Effectiveness of After-school Program in Practical Arts Education on the Change of disabled children toward Dietary Attitude. *The J of Elementary Education* 23(1):163-182.

Yoo KS(2012). Practice of Cooking Activity and Teachers` Perception for cooking activity in Kindergarten. *The Korea Society for Child Education* 19(4):63-80.

2013년 09월 23일 접수
2013년 12월 20일 1차 논문수정
2014년 02월 15일 2차 논문수정
2014년 03월 15일 3차 논문수정
2014년 04월 10일 논문게재확정