

중등 가정과 푸드리터러시 함양 식생활교육에 대한 가정과 교사의 교육 요구도 분석

송윤미* · 이경원**†

*남악고등학교 교사 · **한국교원대학교 가정교육과 조교수

An Educational Needs Analysis of Home Economics Teachers for Food Literacy Education in Secondary School Home Economics

Song, Yunmi* · Lee, Kyung Won**†

**Teacher, Namak High School*

***Assistant Professor, Dept. Home Economics Education, Korea National University of Education*

Abstract

This study aimed at analyzing the educational needs of home economics teachers for food literacy cultivation education in secondary school home economics. A total of 192 home economics teachers were surveyed about their perceptions of importance and performance of food literacy education content categories and elements, and their priorities were identified. Among the 38 content elements presented, home economics teachers recognized that the current performance level was significantly lower than that of the importance over 34 content elements. Based on the Borich educational needs assessment and the Locus for Focus Model, we identified five content elements with 'very high' educational needs ('food security/food sovereignty', 'reducing food-related waste', 'food waste management and recycling', 'food-related waste recycling', and 'country of origin information'), and four content elements with 'high' educational needs ('genetically modified food', 'ethical food consumption', 'food additives', and 'eco-friendly agricultural products'). These results indicate that dietary education in secondary school home economics should emphasize both the production and disposal of food. The findings of this study suggest implications for the needs for a new dietary education in secondary school home economics that allows students to learn all stages of food system. These results can also be used as a basis for dietary education for cultivating food literacy in secondary school home economics education.

Key words: 가정과 교육(home economics education), 교육요구도 분석(educational needs analysis),
식생활교육(dietary education), 푸드리터러시(food literacy), 푸드시스템(food system)

† 교신저자: Lee, Kyung Won, Department of Home Economics Education, Korea National University of Education, 250 Taeseongtabyeon-ro, Gangnae-meyon, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungbuk 28173, Republic of Korea

Tel: +82-43-230-3746, Fax: +82-43-231-4087, E-mail: kwlee@knue.ac.kr

본 논문은 석사학위 청구논문의 일부임.

I. 서론

1. 연구의 필요성과 목적

청소년기는 정신적, 신체적 성장과 변화가 가장 왕성한 시기로, 이 시기의 성장과 발육은 평생의 건강을 유지하는 기초가 된다. 그러므로 청소년기의 건강한 식생활은 매우 중요하다. 하지만 청소년기에는 식생활 문제를 빈번하게 경험하며, 특히 가공식품, 편의식품 및 동물성 식품과 탄산음료로 구성된 패스트푸드에 대한 선호는 고열량, 고지방 식이의 섭취로 이어지기 쉬우므로 청소년에서 비만과 같은 만성질환의 발병 원인을 제공한다(Korea Disease Control and Prevention Agency, 2017). 이외에도 아침 결식, 편식, 폭식 등 청소년기 바람직하지 못한 식 행동이 나타날 수 있다(Kim et al., 2019). 코로나19로 인하여 학생들의 균형 잡힌 영양 섭취에 도움을 줄 수 있는 학교 급식이 중단되고, 집에 있는 시간이 늘어나면서 인스턴트 식품과 배달음식의 잦은 섭취로 인해 영양 섭취 불균형이 증가하였다(Shin et al., 2021). 코로나19와 같은 문제 상황에서 학생들의 자립적인 식생활에 대한 중요성은 증가하였으며, 가정교과 수업을 통하여 학습한 식생활 관련 내용을 올바른 식 행동으로 실천하는 것은 보다 중요해졌다.

4차 산업 혁명을 맞이한 지금 미래지향적인 식생활교육의 실현을 위해서는 시대의 변화를 반영한 새로운 식생활교육이 필요하다. 뿐만 아니라 학생들이 스스로 식생활을 계획, 관리하고 실천함으로써 자립적인 생활을 영위하는데 필요한 역량을 길러주어야 한다(Lee, 2011). 학교에서의 식생활교육을 중점적으로 다루는 가정교과에서는 영양과 식품에 대한 지식을 습득하는 것뿐만 아니라 이를 생활 속에서 실천하여 학생들이 자기 주도적으로 건강하고 행복한 삶을 살 수 있도록 하는 것을 중요한 목표로 설정해야 한다. 따라서 미래지향적인 식생활교육의 방향에 대한 고민이 필요한 시점이며, 미래 사회의 변화를 수용할 수 있는 국가 차원의 식생활교육을 위한 가이드라인 제시가 필요하다. 이와 같은 상황에서 현대 사회에 요구되는 역량의 하나로 식품 및 영양과 관련한 정보를 올바르게 이해하고 판단할 수 있는 능력을 의미하는 ‘푸드리터러시(food literacy)’에 대한 관심이 증가하고 있다(Yoo et al.,

2021). 특히 지속가능한 식생활과 관련된 다양한 가치와 푸드 시스템을 고려한 식생활이 강조되면서 자기 주도적 식생활관리 역량의 확장된 개념으로 푸드리터러시 개념이 대두되고 있다. 이에 따라 식생활 교육의 범위가 개인의 식품 선택과 건강한 섭취를 강조하던 것에서 식품의 생산, 소비, 폐기의 전 과정에서 개인과 가족의 건강 뿐만 아니라 사회적, 환경적, 문화적 요소 등을 고려한 지속가능한 식생활로 확장되고 있다.

이전에 수행된 많은 연구에 따르면 가장 성공적인 식생활 교육은 학교에서 수행되는 지속적이고 포괄적인 식생활교육을 기반으로 가족의 참여와 지지 및 학교 환경의 긍정적인 변화가 함께 이루어질 때 가능하다(Liu et al., 2019; Waters et al., 2014). 따라서 빠르게 변화하는 미래사회 식생활 환경을 살아갈 청소년들로 하여금 자기 주도적인 식생활을 위한 푸드리터러시 역량을 학교 식생활교육에서 기를 수 있는 기회를 제공하는 것이 중요하다. 식생활교육에서 푸드리터러시의 중요성을 인식하면서 호주, 미국, 캐나다 등 여러 국가에서는 국가 식생활교육에서 지향하는 푸드리터러시의 개념을 정립하고 이를 함양할 수 있는 교육에 대한 연구가 활발하게 수행되어 왔지만(Nanayakkara et al., 2017; Ruiz et al., 2019; Thomas & Irwin, 2011) 우리나라에서는 푸드리터러시에 관한 연구가 아직 초기 단계에 있다. 또한 현재 가정과 교육과정의 식생활교육은 개인과 가족의 식품 섭취 및 소비에 해당하는 내용을 주로 다루고 있어, 식품의 생산부터 폐기까지의 전 과정에 걸쳐 직면할 수 있는 식생활 문제를 해결하기 위한 역량을 기르기에 다소 어려움이 있다. 이에 식품의 생산, 소비, 폐기 등의 전 과정에 대한 이해를 바탕으로 푸드리터러시를 함양할 수 있는 체계적인 가정과 식생활교육이 요구되며, 이를 위해서는 현장에서 식생활교육의 내용을 직접 전달하는 교사들의 인식을 조사하여 반영하는 것이 중요하다. 이에 본 연구에서는 미래 가정과 식생활교육의 발전 방향에 대한 새로운 시사점을 제안하기 위하여 가정과 교사를 대상으로 중등 가정교과의 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육에 대한 교육 요구도를 조사하고자 하였다.

2. 연구 내용

본 연구의 목적을 달성하기 위해 설정한 연구 내용은 다음과 같다.

첫째, 중등 가정과 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육 내용에 대해 가정과 교사가 인식하는 중요도와 현재 실행도의 수준을 조사한다.

둘째, 중등 가정과 푸드리터러시 함양을 위한 가정과 교사의 식생활교육 요구도를 분석하여 우선순위를 도출한다.

필요한 지식과 함께 잠재력을 발달시킬 수 있는 능력을 포함하는 개념으로 활용하면서(Lee, 2005; Song & Cha, 2014) 과학적 리터러시, 헬스 리터러시, 경제 리터러시, 금융 리터러시, 정보 리터러시, 기술적 리터러시, 스포츠 리터러시 등과 같이 다양한 분야에서 활용되고 있다.

푸드리터러시(food literacy)는 1973년 미국의 Simonds에 의해 처음 소개된 헬스리터러시(health literacy)에서 파생되었다(Korea Institute for Health and Social Affairs, 2020). Nutbeam (1998)은 헬스리터러시를 ‘건강증진과 유지를 위하여 건강 관련 정보에 접근하고, 이해하고, 활용하는 개인의 동기와 능력을 규정하는 인지적·사회적 기술’이라고 정의하였으며, 헬스리터러시가 기능적, 상호작용적, 비판적 헬스리터러시의 3가지 구성요소로 이루어져 있음을 제안했다. 이후 Berkman 외(2011)는 헬스리터러시가 건강 행동과 건강 서비스 이용에 영향을 미치는 것과 마찬가지로 푸드리터러시 역시 식 행동과 건강에 유의미한 영향을 미칠 것이라고 설명하였다. 이처럼 푸드리터러시가 건강에 영향을 미치는 중요한 개념으로 제시된 이후 국외에서는 푸드리터러시에 대한 연구가 활발하게 진행되어왔다. 하지만 선행 연구에서 제안한 푸드리터러시의 정의는 <Table 1>과 같이 매우 다양하며, 아직까지 합의된 푸드리터러시의 정의를 제시하고 있지 않다.

푸드리터러시에 대한 연구가 수행된 초반에는 푸드리터러시를 주로 식품, 영양과 관련된 정보를 빠르게 해석하고 이해

II. 이론적 배경

1. 푸드리터러시

‘리터러시(literacy)’의 사전적 의미는 ‘읽고 쓰는 능력’이지만 최근 리터러시에 대한 학문적·사회적 연구가 이루어지고 다양한 매체가 발달하면서 리터러시 개념이 매우 복잡하고 다양한 의미로 해석되어 다양한 분야에서 사용되고 있다(Kim et al., 2009). 리터러시를 사회·문화적 맥락을 비판적으로 해석할 수 있는 능력과 자신의 사회적인 역할을 수행하는 데

Table 1. Definition of Food Literacy in the Literature

| 저자(연도) | 푸드리터러시 정의 |
|-----------------------|--|
| Kolasa 외 (2001) | 기본적인 식품 및 영양 정보와 서비스를 읽고, 해석하고, 이해하는 개인의 능력과 그 정보와 서비스를 건강을 증진시키는 방식으로 사용하는 능력. |
| Smith (2009) | 푸드시스템과 관련하여 식품 및 영양 정보를 획득할 수 있고 이를 활용할 줄 아는 능력. |
| Thomas & Irwin (2011) | 건강을 증진시키는 식품 구입, 재배 및 조리하는데 필요한 기술과 지식을 갖추고 건강하게 식품 선택을 할 수 있는 능력. |
| Slater (2013) | 기능적 푸드리터러시는 정보에 접근, 이해 및 평가를 포함하여 신뢰할 수 있는 증거 기반 식품 및 영양 정보의 기본 상호작용을 의미하며, 상호작용 푸드리터러시는 식품과 영양 문제에 관한 개인 기술의 개발, 영양 건강과 웰빙을 증진하기 위한 의사결정, 목표 설정 및 관행을 포함함. 비판적 푸드리터러시는 음식과 영양에 관한 다른 문화, 가족, 종교적 신념을 존중하고, 식품 생산과 영양 건강의 넓은 맥락을 이해하고, 영양 건강을 향상시키는 개인, 가족, 그리고 공동체 변화를 지지함. |
| Kim & Lee (2014) | 식생활 역량(food literacy)은 자기 관리 능력에 포함되어야 할 핵심 역량 중 하나로 환경 등을 고려한 지속 가능한 식생활은 물론, 식품 선택부터 개별 식사 준비, 영양 관리, 건강관리까지 전반적인 식품 생활을 관리하기 위한 기초 생활 기술을 의미함. |

Table 1.
Continued

| 저자(연도) | 푸드리터러시 정의 |
|--------------------------|---|
| Vidgen & Gallegos (2014) | 개인, 가정, 지역 사회 또는 국가가 변화를 통해 식생활의 질을 보호하고 시간이 지남에 따라 식생활의 회복력을 강화하도록 하는 발판으로 건강을 유지 및 증진시키는데 필요한 식품을 계획, 관리, 선택, 조리, 섭취하는데 필요한 지식, 기술, 행동 등의 개인의 기능적 능력. |
| Cullen 외 (2015) | 복잡한 푸드시스템 내에서 식품 기술과 행동을 통해 일생동안 식품과 긍정적인 관계로 발전할 수 있도록 식품을 이해하는 능력. 개인의 건강증진과 지속가능한 푸드시스템을 위해 환경적, 사회적, 경제적, 문화적, 정치적 요소를 고려하여 올바른 결정을 내리는 능력. |
| Vaitkeviciute 외 (2015) | 단순히 영양에 대한 지식만이 아니라 음식이 어디에서 왔는지 아는 것에서부터 이러한 음식을 선택하고 준비하는 능력, 그리고 영양소 섭취기준을 충족하는 방식으로 행동하는 능력에 이르기까지 기술과 행동을 포함. |
| Slater (2017) | 음식 섭취를 결정하기 위해 음식을 계획, 관리, 선택, 준비 및 섭취하는 데 필요한 상호 관련 지식, 기술 및 행동의 집합. 변화를 통해 식생활의 질을 보호하고 시간이 지남에 따라 식생활의 회복력을 지원할 수 있도록 개인, 가정, 지역사회 또는 국가에 권한을 부여하는 발판이 됨. |
| Truman 외 (2017) | 식품의 기원(origin) 및 푸드시스템의 기본적인 기술, 지식을 습득하고 이를 바탕으로 행동하고, 푸드시스템과 식품의 관계를 비판적으로 생각할 수 있는 능력. 음식의 기원과 푸드시스템에 대한 광범위한 기술과 지식, 개인 및 집단적인 음식 경험, 음식 식별, 음식의 신체적, 정서적, 정신적 영향, 음식과 관련된 기본적인 능력 등을 포함. |
| Durmus 외 (2018) | 음식의 본질과 그것이 얼마나 중요한지, 그리고 우리가 얼마나 음식에 대한 정보를 얻고, 가공하고, 분석하고 그것에 따라 행동하는지를 이해하는 상대적인 능력. 식품의 사용 및 생산과 관련된 모든 지식과 기술을 포함. |
| Park 외 (2019) | 건강증진을 위해 기술적, 의사소통적, 비판적으로 식품 정보를 관리할 수 있는 능력. |
| Palumbo 외 (2019) | 푸드시스템을 탐색하기 위해 관련 정보를 수집, 이해, 처리 및 사용하는 능력. 식품 소비의 문화적, 사회적, 정치적, 경제적, 환경적 측면의 교차점에 위치하며, 사회적 불평등 감소와 환경적 지속 가능성 증진을 위한 레시피의 기본적 요소를 나타냄. |
| Park (2020) | 전체 식단에 대해 적절한 결정을 내리고, 음식 관련 지식과 기술을 적절히 이해하고, 구현하고, 상호 작용하는 능력. |
| Na (2021) | 개인의 건강을 유지하는 데 충분한 양과 만족할만한 질적 수준의 건강한 음식 섭취를 계획, 관리, 선택, 조리하는데 필요한 지식·기술·능력 수준과 사회·문화·환경·경제적 요소의 모음으로 이는 개인, 가정, 지역사회 또는 국가로 하여금 식품 섭취의 질을 유지할 수 있도록 함. |
| Yoo 외 (2021) | 다양한 건강 정보 중에서 식이 및 영양과 관련한 정보를 올바르게 이해하고 판단할 수 있는 능력. |

하는 능력으로 정의하면서 지식이나 기술 중심의 접근이 이루어졌으나, 시간이 지날수록 지식과 기술뿐만 아니라 사회적, 환경적 요소까지 포함하는 정의로 확장되었다. 현재 가장 많이 사용되고 있는 푸드리터러시의 정의는 Vidgen과 Gallegos (2014)에 의해 제안된 것으로 ‘건강을 유지하고 증진시키기 위해 식품 필요량을 충족하고, 섭취량을 결정하기 위해 필요한 식품 계획, 관리, 선택, 준비, 섭취 과정에 관한 지식 기술 및 행동’이다. 특히 Vidgen과 Gallegos는 식품을 둘러싼 사회적·환경적 요소를 강조하면서 푸드리터러시를 계획 및 관리, 선택, 준비, 식사하기 등 4가지 구성요소로 구분했다. 이후

Cullen 외(2015)의 연구에서는 푸드리터러시를 식품의 생산, 소비, 폐기의 전 과정 즉 복잡한 푸드시스템 내에서의 지속가능성을 고려하여 정의하였으며, Truman 외(2017)와 Park 외 (2019)는 푸드리터러시에서 푸드시스템에 대한 비판적 사고의 중요성을 강조하기도 하였다. 국내에서 수행된 연구에서는 푸드리터러시를 식품문해력으로 표현하고 음식 섭취를 계획, 관리, 선택, 조리하는데 필요한 지식·기술·능력 수준과 사회·문화·환경·경제적 요소를 강조하여 정의하였으며(Na, 2021), 식이 및 영양과 관련한 정보를 올바르게 이해하고 판단할 수 있는 능력으로 설명하였다(Yoo et al., 2021).

2. 국내 푸드리터러시 교육 관련 선행 연구

최근 푸드리터러시라는 용어는 다양한 분야에서 그 의미가 점차 확장되어 사용되고 있으며, 국내에서는 푸드리터러시를 먹거리 리터러시, 식품 리터러시, 먹거리 문해력, 음식 문해력, 식품 문해력, 식품정보 이해능력, 식생활 능력 등 다양한 용어로 사용하고 있다. 식생활교육 관련 연구에서는 <Table 2>와 같이 푸드리터러시와 비슷한 개념인 ‘식생활 능력’, ‘식생활관리 능력’ 등의 용어를 사용하고 있으며, 푸드리터러시 평가 및 척도 개발, 푸드리터러시 함양 교육 프로그램 개발 등의 연구가 진행되었다.

Kim과 Lee(2014; 2015)는 푸드리터러시를 ‘식생활 능력’이라고 표현하였으며, ‘식품의 선택부터 개인의 식사 준비와 영양 관리, 건강관리뿐만 아니라 환경, 타인에 대한 배려를 바탕으로 한 지속가능한 식생활에 이르기까지 식생활 전반에 대한 관리를 스스로 할 수 있는 기초 생활 능력’으로 정의하였다. 또한 이와 같은 정의를 바탕으로 초등학교생과 학부모의 식생활 능력을 진단 및 평가하고, 식생활 능력에 영향을 미치는 요인을 선별하는 연구를 수행하였다. Kim과 Kim(2016)도 푸드리

터러시를 ‘식생활 능력’이라고 표현하였으며, 예비 초등학교 교사를 대상으로 식생활교육, 식생활 능력, 농업 소양을 변인으로 하여 식생활교육 프로그램을 실시한 후 그 효과를 검증하였다. Jung(2016)은 예비 초등 교사를 대상으로 식생활관리 능력을 높일 수 있는 식생활교육 프로그램을 개발하여 적용한 후 그 효과를 평가하였으며, 이 연구에서 푸드리터러시를 식생활과 관련된 자기관리 능력의 중요성을 강조하기 위하여 ‘식생활관리 능력’으로 표현하였다.

이외의 선행연구에서도 푸드리터러시를 ‘식생활 능력’, ‘식생활관리 능력’, ‘식품 정보 이해력’ 등 다양한 용어로 사용하고 있었으나, 대부분의 선행 연구에서 식생활 변화로 인한 다양한 문제를 예방하고 개인의 건강증진과 지속가능한 식생활을 위해 푸드리터러시의 중요성이 더욱 강조되어야 한다는 점을 공통적으로 주장하였다. 또한 국내 푸드리터러시에 대한 연구는 매우 초기 단계이며 앞으로 국내 실정에 맞는 정확한 푸드리터러시에 대한 개념 정리와 생애주기에 따라 푸드리터러시를 측정할 수 있는 도구와 측정 도구를 활용한 프로그램 개발, 푸드리터러시를 함양할 수 있는 교육 프로그램 개발 등 체계적인 연구의 필요성을 시사점으로 제시하였다. 특히

Table 2. Previous Studies on Food Literacy Education in Korea

| 연구주제 | 연구자 (연도) | 연구 분야 | 연구대상 | 연구 내용 | 키워드 |
|----------------------|------------------|-------|-----------------|--|--------------------------|
| 푸드리터러시 평가 및 척도개발 | Kim & Lee (2014) | 교육 | 초등학생 | 초등학생의 식습관 및 식생활능력 현황을 점수로 산출하여 식생활 현황을 진단하고, 식생활능력에 영향을 미치는 요인을 선별함. | 식생활 능력 (food literacy) |
| | Kim & Lee (2015) | 교육 | 초등학교 학부모 | 초등학생 학부모의 식습관과 식생활능력을 조사하여 이들의 식습관 및 식생활능력을 평가하고, 식생활 능력에 영향을 미치는 사회경제학적 환경 요인을 선별함. | 식생활 능력 (food literacy) |
| | Kim & Kim (2016) | 교육 | 예비교사 | 예비 초등교사를 대상으로 식생활교육 프로그램을 적용하고 식생활교육, 식생활 능력, 농업소양의 평가 점수에 미치는 영향을 분석함. | 식생활 능력 (food literacy) |
| 푸드리터러시 함양 교육 프로그램 개발 | Jung (2016) | 교육 | 예비교사 | 예비 초등 교사들의 식생활관리 능력 및 식생활교육 능력을 높일 수 있는 식생활교육 프로그램을 개발하고 적용한 후 그 효과를 평가함. | 식생활관리 능력 (food literacy) |
| | Kim (2018) | 교육 | 예비교사, 현직교사 | 예비교사와 교사를 대상으로 식생활교육에 대한 관심, 식습관, 식생활관리 역량을 알아보기 위해 설문조사를 실시함. | 식생활 능력 (food literacy) |
| | Lee & Kim (2019) | 교육 | 식생활교육 목표 및 내용체계 | 초등학생의 식생활능력을 향상시킬 수 있는 초등학교 지속가능한 식생활교육 목표 및 내용체계를 개발함. | 식생활 능력 (food literacy) |

초등학생, 성인, 고령자를 대상으로 한 연구는 일부 진행되었으나 청소년을 대상으로 푸드리터러시 관련 연구는 상대적으로 제한적이다. 또한 푸드리터러시 함양을 위한 교육 관련 연구는 초등학생을 대상으로 한 연구가 주를 이루는 실정이므로 청소년을 대상으로 한 체계적인 푸드리터러시 및 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육 연구가 더욱 요구되는 바이다.

3. 가정과 교육 요구도 관련 선행 연구

교육 요구도 분석은 현재 수준과 바람직한 수준의 차이를 인식하고 우선순위를 도출하여 교육적으로 의미 있는 해결 방안 또는 앞으로의 발전 방향을 제시하는 과정이라고 볼 수 있다(Cho, 2009). 따라서 교육 요구도 분석은 새로운 교육 내용을 개발하기에 앞서 수행되어야 할 필요가 있다. 이에 지금까지 가정과에서 진행된 교육 요구도 관련 연구로는 <Table 3>에 제시한 바와 같이 가정과 교사 및 예비 교사를 대상으로 가정교과의 교육 내용(Heo, 2020; Heo & Kim, 2020; Lim, 2023) 및 에듀테크 활용에 대한 교육 요구도(Lee & Kim, 2022) 조사 연구가 있었다. 이 외에도 학생들을 대상으로 가정교과 녹색 식생활에 대한 교육 요구도 조사 연구(Yoon et al., 2013)

와 교수·학습 과정안 개발을 위한 학습자의 요구도 조사(Kim et al., 2016) 등의 연구가 수행되었다.

가정교과 내용은 시대의 변화에 맞춰 그 필요에 따라 교육과정 개정을 통해 변화해왔다. 교육 내용에 변화가 필요한 시점에서 교육에서 가장 중요한 역할을 하는 교사와 학생들을 대상으로 한 교육 요구도 분석이 선행되어야 함에도 가정교과 교육 내용 및 방법에 대한 교육 요구도 관련 연구가 제한적으로 이루어져 왔다. 특히 식생활교육 영역에서 가정과 교사를 대상으로 한 교육 요구도 분석 연구는 매우 부족한 실정이다. 빠르게 변화하는 미래사회의 식생활을 영위하는데 필요한 역량을 함양하기 위하여 새로운 패러다임의 식생활교육이 필요하며, 이를 위하여 교육을 제공하는 가정과 교사를 대상으로 한 식생활교육 요구도 조사가 요구되는 시점이다.

Table 3.
Previous Studies on Educational Needs Analysis in Home Economics Education

| 연구자 (연도) | 연구대상 | 연구 내용 |
|---------------------|--------------------|---|
| Heo & Kim (2020) | 예비 가정과 교사 | 예비 가정과 교사들을 대상으로 가정과 소비생활 영역의 교육에 대한 실행도와 중요도를 통해 요구도를 분석함. |
| Heo (2020) | 가정과 교사 | 가정과 교사의 세계시민교육에 대한 요구도를 조사하고, 가정과 교육과정에서의 세계 시민교육내용의 학습 요소를 분석하고, 가정과 세계시민교육 프로그램을 개발·실행·평가함. |
| Lee & Kim (2022) | 가정과 교사 | 에듀테크 유형별, 교육과정 내용요소별 에듀테크 활용에 대한 중요도와 실행도를 통한 교육 요구도를 분석함. |
| Lim (2023) | 가정과 교사, 학부모, 학생 | 중·고등학생, 중·고등학생 자녀가 있는 학부모, 가정과 교사를 대상으로 학교 성교육에 대한 인식을 알아보고, 2015 가정과 교육과정의 포괄적 성교육 관련 내용요소에 대한 요구도를 분석함. |
| Yoon 외 (2013) | 학생 | 대구·경북 지역에 있는 중학생을 대상으로 녹색식생활에 대한 지식, 행동 수준 및 이에 영향을 미치는 요인을 살펴보고 녹색식생활에 대한 교육내용에 대한 요구도를 분석함. |
| Kim 외 (2016) | 학생 | 교육과정 분석과 학습자의 요구조사를 통하여 중학교 가정과 수업을 위한 ‘안전’ 주제 중심 통합 교수·학습 과정안을 개발함. |

III 연구 방법

1. 설문 대상 및 자료 수집 방법

본 연구에서는 중등 가정교과의 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육에 대한 교육 요구도를 알아보기 위하여 가정과 교사를 대상으로 설문을 실시하였다. 설문은 2022년 10월 10일부터 2022년 10월 17일까지 8일간 실시하였으며, 가정과 교사에게 전화와 E-Mail을 통해 설문을 요청하고, 온라인 설문 서비스 KSDC DB(www.ksdcdb.kr/main.do)를 활용하여 설문조사를 실시하였다. 최종적으로 가정과 교사 192명의 응답이 연구에 활용되었다.

2. 설문 문항 구성

가정과 교사의 푸드리터러시 교육에 대한 요구도를 조사하기 위하여 가정교과의 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 내용 영역과 내용 요소에 대한 중요도 및 실행도에 대한 질문과 함께 설문에 참여한 가정과 교사의 일반적 특성을 묻는 질문으로 설문 문항을 구성하였다.

가정교과의 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 내용 영역 및 내용 요소를 도출하기 위하여 푸드리터러시 관련 선행 연구 고찰 및 전문가 심층 인터뷰를 실시하였다. 첫 번째로, 푸드리터러시 관련 문헌과 선행 연구를 고찰하여 푸드리터러시의 개념 및 특징, 구성요소, 핵심 내용 등을 파악하였고, 문헌 고찰의 결과를 종합하여 가정교과에서 적용할 수 있는 푸드리터러시의 정의 및 교육 내용 영역을 탐색하였다. 두 번째로, 연구자가 탐색한 가정교과 식생활교육을 위한 푸드리터러시의 정의 및 교육 내용 영역에 대한 타당성 검증 및 내용 영역별 내용 요소 도출을 위하여 전문가들을 대상으로 심층 인터뷰를 진행하였다. 전문가 심층 인터뷰에는 가정교과 식생활교육 연구를 진행한 경험이 있는 가정교육 전공 교수 1인, 식생활교육 연구를 진행한 경험이 있는 실과교육 전공 교수 1인, 푸드리터러시 관련 연구를 진행한 경험이 있는 식품영양학 전공 교수 1인, 현장에서 5년 이상 가정교과 식생활교육

관련 수업을 진행한 경험이 있는 중·고등학교 교사 3인 등 총 6인의 전문가가 참여하였다. 전문가 심층 인터뷰는 온라인 화상회의 플랫폼 줌(Zoom)을 통해 개별적으로 3회에 걸쳐 진행하였으며, 매 회 전문가들의 의견을 정리 및 반영하여 다음 회차의 심층 인터뷰가 진행되기 전에 이전 회차 인터뷰에서 제시된 내용을 제시하여 가정교과 푸드리터러시 교육을 위한 내용 영역 및 내용 요소에 대한 의견을 정리할 수 있도록 하였다. 3회에 걸친 전문가 심층 인터뷰 결과, 가정과 푸드리터러시 교육을 위한 내용 영역은 푸드시스템을 기반으로 ‘생산’, ‘가공·유통’, ‘계획’, ‘선택’, ‘관리·조리’, ‘섭취’, ‘폐기’의 7가지로 선정하였으며, 이어 7가지 내용 영역을 세분화하여 각 내용 영역에 해당하는 내용 요소 38가지를 도출하였다. 이처럼 도출한 가정과 푸드리터러시 교육을 위한 내용 영역 및 내용 요소에 대한 타당도 검사를 위하여, 전문가 심층 인터뷰에 참여한 6인의 전문가와 식생활교육을 5년 이상 수행한 경험이 있는 가정과 교사 4인 등 총 10인을 대상으로 내용 타당도 검사를 수행하였다. 타당도 검사 결과, 내용타당도 비율(Content Validity Ratio, CVR)이 모든 내용 영역 및 내용 요소에서 최소 허용값(0.62) 이상으로 나타나 타당성이 있는 것으로 판단되어, 푸드리터러시 함양을 위한 가정과 식생활교육의 내용 영역과 내용 요소로 모두 채택하였다. 본 연구에서 가정과 교사를 대상으로 가정교과 푸드리터러시 함양 식생활교육 요구도 조사를 위하여 활용한 푸드리터러시 식생활교육의 7가지 내용 영역 및 38가지 내용 요소는 <Table 4>와 같다. 이 외에도 일반적 특성으로는 성별, 교직 경력, 근무 학교 급 및 소재지 등을 조사하였다.

3. 통계분석

자료 분석은 Excel과 SPSS 29.0을 활용하여 수행하였다. 설문 참여자의 인구통계학적 특성 비교를 위해 빈도, 백분율, 평균, 표준편차 등 기술통계 분석을 실시하였다. 가정과 교사의 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육에 대한 교육 요구도 분석을 위하여 Borich(1980)의 교육 요구도 산출 공식과 Mink 외(1991)에 의하여 제안된 The Locus for Focus Model을 활용하였다. 대응표본 t-검정은 푸드리터러시 함양을 위한 식생활

Table 4.
Seven Content Categories and Thirty-Eight Content Elements of Food Literacy Education

| 내용 영역 | 내용 요소 | 내용 영역 | 내용 요소 | |
|-------|------------------|-------|--------------------|-----------|
| 생산 | 원산지 정보 | 선택 | 품질 좋은 식품 선택 | |
| | 친환경 농산물 | | 윤리적 소비(동물복지, 공정무역) | |
| | 유전자 변형 식품 | | 지속가능한 식생활 | |
| | 도시농업(텃밭 가꾸기) | | 슬로우 푸드 | |
| | 계절 식품 | | 채식과 육식 | |
| | 식량주권/식량안보 | | 건강기능 식품 | |
| 가공·유통 | HACCP | | 식품표시 | |
| | 식품 첨가물 | | 음식복지와 권리 | |
| | 식품 포장 | | 식품과 미디어(식품정보) | |
| | 로컬푸드 | | 기초 조리기술 | |
| | 지역연계 식생활(지역 특산물) | | 관리·조리 | 식품보관 및 저장 |
| | 푸드 마일리지/탄소발자국 | | 식품안전과 위생 | |
| 계획 | 영양소 섭취기준 | 섭취 | 영양소 | |
| | 식품 예산(우선순위 계획) | | 영양관리 | |
| | 식사 계획/식단 작성 | | 식이요법 | |
| | 식품필요량 | 폐기 | 함께하는 식사 | |
| | 식단평가 | | 식생활 문화 | |
| | 균형 잡힌 식사 | | 식품 관련 쓰레기 저감화 | |
| | | | 식품 관련 쓰레기와 분리수거 | |
| | | | 음식물 쓰레기 처리와 재활용 | |

교육의 내용 영역 및 내용 요소의 중요도와 현재 실행도의 평균 간에 유의한 차이가 있는지 알아보기 위하여 대응표본 t-검정을 수행하였다. Borich 요구도 공식에 따르면, 중요도에 대한 인식이 높을수록 현재 실행도에 대한 인식이 낮을수록 요구도의 값이 높아지게 된다. 따라서 이 공식에 의해 계산된 내용 영역과 내용 요소에 대한 요구도 값은 내용 영역 및 내용 요소 간의 상대적 우위 비교가 가능하도록 하여 교육의 우선 순위를 결정하는데 도움을 줄 수 있다. 하지만 Borich 요구도 공식만 활용하는 경우 어느 순위까지의 내용 요소를 중요하게 고려해야 하는지를 결정하기에는 어려움이 있으므로, 이와 같은 제한점을 보완하고 교육 요구도 분석 결과의 타당도를 높이기 위해 The Locus for Focus Model을 함께 활용하였다. The Locus for Focus Model에서 1사분면에 해당하는 내용 요소는 중요도가 높음에도 불구하고 현재 실행도가 낮으므로 다른 요소보다 우선적으로 연구하여 교육을 실행하는 것이 필요한

내용 요소를 의미한다. 2사분면에 해당하는 내용 요소는 중요도는 낮으나 현재 실행도가 높은 것으로 실행도를 현재보다 줄이거나 연구의 필요성은 적은 내용 요소라고 할 수 있다. 또한 3사분면에 해당하는 요소는 중요도와 현재 실행도가 모두 낮아 우선순위가 낮은 요소이며 현재 이상의 노력이 불필요함을 의미한다. 마지막으로 4사분면에 해당하는 요소는 중요도와 현재 실행도가 모두 높은 것으로 중요한 내용이 잘 실행되고 있는 것을 의미하므로 지속적으로 그 상태를 유지하는 것이 바람직함을 의미한다. 이와 같이 The Locus for Focus Model의 각 영역별 의미를 바탕으로 가정교과 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육에서 더욱 강조되어야 하며 식생활교육의 내용으로서 더 많은 연구가 필요한 내용 영역 및 내용 요소를 확인하였다.

IV. 연구 결과

1. 응답자의 일반적 특성

응답자의 일반적 특성은 <Table 5>와 같다. 응답자의 성별은 여자 168명(87.5%) 남자 24명(12.5%)이었으며, 교직 경력은 5년 미만이 55명(28.7%) 5년 이상 10년 미만이 70명(36.5%), 10년 이상 15년 미만이 25명(13.0%), 15년 이상 20년 미만이 16명(8.3%), 20년 이상 30년 미만이 10명(5.2%), 30년 이상이 16명(8.3%)이었다. 학교 급은 중학교가 150명(78.1%), 고등학교가 42명(21.9%)이었고 근무 학교 소재는 특별·광역시, 대도시가 80명(41.7%), 중·소도시가 53명(27.6%), 읍·면지역이 59명(30.7%)으로 조사되었다.

2. 가정교과 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육 내용의 중요도와 현재 실행도

가정교과 교사가 인식하는 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 내용 영역 및 내용 요소에 대한 중요도와 현재 실행

도를 분석한 결과를 <Table 6>에 제시하였다. 가정교과 교사가 인식하는 푸드리터러시의 중요도 전체 평균은 4.18점으로 나타나 제시된 7개의 내용 영역과 38개의 내용 요소에 대하여 그 중요성을 대체로 높게 인식하고 있었다. 또한 현재 실행도의 전체 평균은 3.72점으로 현재 가정교과 수업에서 푸드리터러시 식생활교육의 내용 영역 및 내용 요소는 보통 이상으로 다루고 있음을 알 수 있었다.

푸드리터러시의 7개 내용 영역별 중요도와 현재 실행도를 살펴보면, 가정교과 교사가 가장 중요하다고 인식하고 있는 내용 영역은 ‘폐기(4.49점)’로 조사되었으며, 다음으로 ‘생산(4.23점)’과 ‘섭취(4.23점)’, ‘관리·조리(4.19점)’, ‘가공·유통(4.15점)’, ‘선택(4.13점)’, ‘계획(4.01점)’의 순으로 나타났다. 현재 실행도에 대해서는 ‘섭취(3.89점)’를 가장 높게 인식하고 있었고, 이어 ‘관리·조리(3.88점)’, ‘계획(3.78점)’, ‘가공·유통(3.78점)’, ‘폐기(3.71점)’, ‘선택(3.63점)’, ‘생산(3.55점)’ 순으로 나타났다. 38개의 내용 요소별 중요도와 현재 실행도를 살펴보면, 가장 중요하게 여기는 내용 요소는 ‘식품 관련 쓰레기와 분리수거(4.52점)’, ‘지속가능한 식생활(4.52점)’, ‘균형 잡힌 식사(4.52점)’이었으며, 중요도가 가장 낮은 요소는 ‘식품예산/우선 순위계획(3.70점)’으로 나타났다. 하지만 중요도가 가장 낮은 것으로 평가된 내용 요소의 경우에도 다른 내용

Table 5.
General Characteristics of Respondents

(n=192)

| 문항 | 구분 | 빈도(명) | 비율(%) |
|----------|---------------|-------|-------|
| 성별 | 여자 | 168 | 87.50 |
| | 남자 | 24 | 12.50 |
| 교직 경력 | 5년 미만 | 55 | 28.65 |
| | 5년 이상 10년 미만 | 70 | 36.46 |
| | 10년 이상 15년 미만 | 25 | 13.02 |
| | 15년 이상 20년 미만 | 16 | 8.33 |
| | 20년 이상 30년 미만 | 10 | 5.21 |
| | 30년 이상 | 16 | 8.33 |
| 근무 학교 급 | 중학교 | 150 | 78.13 |
| | 일반계 고등학교 | 35 | 18.23 |
| | 특성화 고등학교 | 7 | 3.65 |
| 근무 학교 소재 | 특별·광역시, 대도시 | 80 | 41.67 |
| | 중·소도시 | 53 | 27.60 |
| | 읍·면지역 | 59 | 30.73 |

요소에 비해 점수가 낮을 뿐 '3.70점'이 5점 Likert 척도에서 낮은 점수는 아니므로 절대적인 중요도가 낮다고 판단할 수는 없다. 현재 가정교과 수업에서 가르치고 있는 정도를 나타내는 실행도 에서는 '영양소(4.38점)'를 수업에서 가장 많이 가르치고 있다고 응답하였고, '도시농업(텃밭 가꾸기)(3.01점)'

을 가장 적게 가르치고 있다고 응답하였다. 즉, 가정과 교사들은 38개 내용 요소 중 '지속가능한 식생활(4.52점)', '균형 잡힌 식사(4.52점)', '식품 관련 쓰레기와 분리수거(4.52점)'를 가장 중요한 내용 요소라고 생각하고 있었으며, '영양소(4.39점)' 관련 내용 요소를 수업 시간에 가장 많이 가르치고 있는 것으

Table 6. Importance-Performance Analysis of Food Literacy Education Content Categories and Elements (n=192)

| 내용 영역 | 내용 요소 | 중요도 | | 실행도 | | t |
|-------|-----------------|------|------|------|------|----------|
| | | 평균 | 표준편차 | 평균 | 표준편차 | |
| 생산 | 원산지 정보 | 4.33 | 0.85 | 3.58 | 1.02 | 9.96*** |
| | 친환경 농산물 | 4.33 | 0.79 | 3.85 | 0.95 | 7.01*** |
| | 유전자 변형 식품 | 4.41 | 0.77 | 3.82 | 0.96 | 8.25*** |
| | 도시농업(텃밭 가꾸기) | 3.79 | 1.03 | 3.01 | 1.22 | 7.99*** |
| | 제철 식품 | 4.04 | 0.88 | 3.58 | 1.10 | 5.74*** |
| | 식량주권/식량안보 | 4.51 | 0.69 | 3.48 | 1.09 | 12.26*** |
| | 합계 | 4.23 | 0.61 | 3.55 | 0.75 | 13.29*** |
| 가공·유통 | HACCP | 4.16 | 0.84 | 3.82 | 0.98 | 4.92*** |
| | 식품 첨가물 | 4.48 | 0.75 | 3.98 | 0.99 | 6.61*** |
| | 식품포장 | 4.01 | 0.88 | 3.36 | 1.08 | 7.86*** |
| | 로컬푸드 | 4.06 | 0.87 | 3.94 | 0.96 | 1.84 |
| | 지역연계 식생활(지역특산물) | 3.85 | 0.89 | 3.47 | 1.04 | 5.37*** |
| | 푸드 마일리지/탄소발자국 | 4.30 | 0.83 | 4.10 | 0.90 | 3.37** |
| | 합계 | 4.15 | 0.62 | 3.78 | 0.70 | 7.94*** |
| 계획 | 영양소 섭취기준 | 4.28 | 0.78 | 4.19 | 0.90 | 1.42 |
| | 식품예산(우선순위계획) | 3.70 | 0.85 | 3.02 | 1.07 | 9.01*** |
| | 식사계획/식단작성 | 3.86 | 0.92 | 3.84 | 1.09 | 0.25 |
| | 식품필요량 | 3.80 | 0.93 | 3.62 | 1.11 | 2.15* |
| | 식단평가 | 3.90 | 0.90 | 3.76 | 1.11 | 1.64 |
| | 균형 잡힌 식사 | 4.52 | 0.69 | 4.25 | 0.99 | 3.93*** |
| | 합계 | 4.01 | 0.65 | 3.78 | 0.83 | 4.13*** |
| 선택 | 품질 좋은 식품 | 4.37 | 0.75 | 4.04 | 1.07 | 4.32*** |
| | 윤리적 소비 | 4.29 | 0.68 | 3.74 | 0.87 | 9.01*** |
| | 지속가능한 식생활 | 4.52 | 0.71 | 4.09 | 0.93 | 6.79*** |
| | 슬로우푸드 | 4.14 | 0.89 | 3.63 | 1.09 | 6.71*** |
| | 채식과 육식 | 3.95 | 0.90 | 3.30 | 1.19 | 6.89*** |
| | 건강기능식품 | 3.87 | 0.95 | 3.14 | 1.21 | 8.38*** |
| | 식품표시(유통기한) | 4.15 | 0.68 | 4.01 | 0.86 | 2.54* |
| | 음식복지와 권리 | 3.98 | 0.90 | 3.22 | 1.15 | 8.45*** |
| | 식품과 미디어(식품정보) | 3.94 | 0.95 | 3.47 | 1.13 | 5.53*** |
| | 합계 | 4.13 | 0.60 | 3.63 | 0.75 | 9.89*** |

Table 6.
Continued

| 내용 영역 | 내용 요소 | 중요도 | | 실행도 | | t |
|-------|-----------------|------|------|------|------|----------|
| | | 평균 | 표준편차 | 평균 | 표준편차 | |
| 관리·조리 | 기초 조리기술 | 3.96 | 0.87 | 3.58 | 0.97 | 4.90*** |
| | 식품 보관 및 관리 | 4.22 | 0.79 | 3.97 | 0.96 | 3.37** |
| | 식품 안전과 위생 | 4.39 | 0.72 | 4.09 | 0.94 | 4.54*** |
| | 합계 | 4.19 | 0.67 | 3.88 | 0.83 | 5.10*** |
| 섭취 | 영양소 | 4.40 | 0.72 | 4.38 | 0.84 | 0.34 |
| | 영양관리 | 4.34 | 0.78 | 4.14 | 0.92 | 3.12** |
| | 식이요법 | 4.13 | 0.88 | 3.54 | 1.11 | 7.62*** |
| | 함께하는 식사 | 4.15 | 0.89 | 3.70 | 1.13 | 5.94*** |
| | 음식 문화 | 4.12 | 0.83 | 3.68 | 1.11 | 6.04*** |
| | 합계 | 4.23 | 0.63 | 3.89 | 0.75 | 6.95*** |
| 폐기 | 식품 관련 쓰레기 저감화 | 4.44 | 0.76 | 3.60 | 1.13 | 10.32*** |
| | 식품 관련 쓰레기와 분리수거 | 4.52 | 0.74 | 3.79 | 1.10 | 9.63*** |
| | 음식물 쓰레기 처리와 재활용 | 4.50 | 0.73 | 3.76 | 1.12 | 9.65*** |
| | 합계 | 4.49 | 0.69 | 3.71 | 1.04 | 10.76*** |
| 전체 | | 4.18 | 0.53 | 3.72 | 0.65 | 10.88*** |

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

로 나타났다. 가정과 교사들은 ‘섭취’ 및 ‘관리·조리’ 영역에 대한 실행도를 높게 인식하고 있었으며, 내용 요소로는 ‘섭취’ 영역의 ‘영양소’와 ‘계획’ 영역의 ‘균형 잡힌 식사’ 및 ‘영양소 섭취기준’에 대한 수업을 많이 하고 있음을 확인할 수 있었다. 이와 같은 결과는 현재 가정교과의 교육과정 편제가 식생활 영역의 경우 푸드시스템 전 과정 중 식품의 계획과 섭취 등 주로 소비와 관련된 내용에 집중되어 있기 때문이라고 사료된다. 푸드리터러시 식생활교육을 위한 중요도 분석 결과, 가정과 교사들은 가정과 식생활교육에서 소비 외에도 식품의 생산과 폐기 등 푸드시스템의 전 과정과 지속가능한 식생활에 대한 교육의 필요성을 인식하고 있음을 알 수 있었다. Lee(2017)는 지속가능한 식생활을 위한 교육에서 식품의 생산부터 폐기까지의 전 과정을 이해하도록 하는 것의 중요성을 강조하였으며, 최근 지속가능발전목표를 기반으로 가정과 식생활교육 프로그램을 개발한 연구(Choi & Han, 2022; Lee & Yu, 2022)에서 역시 그 내용으로 푸드시스템과 지속가능성 등을 포함하고 있어 본 연구의 결과와 비슷하게 나타났다.

다음으로 가정과 푸드리터러시 교육을 위한 내용 요소의

중요도와 현재 실행도의 평균이 유의한 차이가 있는지를 확인하기 위해 대응표본 t-검정을 실시하였다. 그 결과, 7개 내용 영역 중 중요도와 실행도 간의 차이가 가장 큰 영역은 ‘폐기’ 영역이었고, 그 차이가 가장 작은 영역은 ‘계획’ 영역이었다. 가정과 교사들은 제시된 38개의 내용 요소 모두에 대해서 중요도에 비해 현재 실행도를 낮게 인식하고 있으며, ‘로컬푸드’, ‘영양소 섭취기준’, ‘식사계획/식단작성’, ‘식단평가’ 등을 제외한 34개의 내용 요소에서 현재 실행도에 비하여 중요도가 통계적으로 유의하게 높음을 확인하였다. 이는 가정과 교사들이 푸드리터러시 내용 요소를 중요하게 생각하는 정도에 비해 현행 가정교과 식생활교육에서 푸드리터러시 관련 내용 요소를 충분히 다루고 있지 못하고 있으며, 본 연구의 결과를 통해 현재 교육과정에서 부족한 푸드리터러시 내용 요소를 보완하고자 하는 노력이 필요함을 알 수 있다. 최근 지속가능한 식생활교육 방안에 대한 연구에서는 현대 식생활의 문제점을 개선하고 치유할 수 있는 교육적 대안을 마련하기 위해서는 먹거리 기본권, 식량자급률, 식량 안보뿐만 아니라 음식 재료를 생산하는 과정에 대한 이해가 필요하다고 강조하였다(Oh, 2022).

본 연구에서도 가정과 교사들이 ‘생산’과 ‘폐기’ 영역에 대한 중요도를 높게 인식함을 미루어 보아 가정과 식생활교육의 내용을 생산과 폐기 영역까지 확장하여 개발할 필요성이 있다.

3. 가정교과 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육 요구도 분석

1) Borich 교육 요구도 분석

Borich의 교육 요구도 산출 공식을 사용하여 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 내용 영역 및 내용 요소에 대한 요구도와 우선순위를 분석한 결과는 <Table 7>과 같다. 전체

내용 영역의 Borich 요구도 평균은 1.89점이었으며, 7개 내용 영역별 요구도는 ‘폐기(3.46점)’, ‘생산(2.89점)’이 각각 1, 2순위로 조사되었으며, 이어 ‘선택(2.08점)’, ‘가공·유통(1.53점)’, ‘섭취(1.42점)’, ‘관리·조리(1.29점)’, ‘계획(0.97점)’의 순으로 나타났다. 교육 요구도가 가장 높게 나타난 내용 요소는 ‘생산’ 영역의 ‘식량주권/식량안보(4.62점)’였으며 다음으로는 ‘폐기’ 영역의 ‘식품 관련 쓰레기 저감화(3.72점)’가 높게 나타났다. 요구도가 가장 낮게 나타난 내용 요소는 ‘계획’ 영역의 ‘식사계획/식단작성(0.08점)’과 ‘섭취’ 영역의 ‘영양소(0.09점)’였다. 이와 같은 결과는 가정과 교사들이 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육을 구성하는 대부분의 내용 영역 및 요소에 대해서 중요하다고 생각하고 있으며, 식품시스템의 단계 중 현재 가정교과의 교육과정에서 많이 다루고 있는 선택,

Table 7. Educational Needs and Priorities of Food Literacy Education Content Categories and Elements (n=192)

| 내용 영역 (순위) | 내용 요소 | 중요도 | | 실행도 | | 중요도- 실행도 평균 | Borich 요구도 | 영역 내 순위 | 전체 순위 |
|------------------|-----------------|------|------|------|------|-------------------|---------------|------------|----------|
| | | 평균 | 표준편차 | 평균 | 표준편차 | | | | |
| 생산 (2) | 원산지 정보 | 4.33 | 0.85 | 3.58 | 1.02 | 0.75 | 3.25 | 2 | 5 |
| | 친환경 농산물 | 4.33 | 0.79 | 3.85 | 0.95 | 0.47 | 2.05 | 5 | 17 |
| | 유전자 변형 식품 | 4.41 | 0.77 | 3.82 | 0.96 | 0.59 | 2.59 | 4 | 10 |
| | 도시농업(텃밭 가꾸기) | 3.79 | 1.03 | 3.01 | 1.22 | 0.78 | 2.96 | 3 | 7 |
| | 제철 식품 | 4.04 | 0.88 | 3.58 | 1.10 | 0.46 | 1.85 | 6 | 20 |
| | 식량주권/식량안보 | 4.51 | 0.69 | 3.48 | 1.09 | 1.03 | 4.62 | 1 | 1 |
| | 합계 | 4.23 | 0.61 | 3.55 | 0.75 | 0.61 | 2.89 | - | - |
| 가공· 유통 (4) | HACCP | 4.16 | 0.84 | 3.82 | 0.98 | 0.34 | 1.43 | 4 | 26 |
| | 식품첨가물 | 4.48 | 0.75 | 3.98 | 0.99 | 0.51 | 2.27 | 2 | 15 |
| | 식품포장 | 4.01 | 0.88 | 3.36 | 1.08 | 0.65 | 2.61 | 1 | 9 |
| | 로컬푸드 | 4.06 | 0.87 | 3.94 | 0.96 | 0.12 | 0.49 | 6 | 35 |
| | 지역연계 식생활(지역특산물) | 3.85 | 0.89 | 3.47 | 1.04 | 0.39 | 1.48 | 3 | 23 |
| | 푸드 마일리지/탄소발자국 | 4.30 | 0.83 | 4.10 | 0.90 | 0.20 | 0.87 | 5 | 31 |
| | 합계 | 4.15 | 0.62 | 3.78 | 0.70 | 0.44 | 1.53 | - | - |
| 계획 (7) | 영양소 섭취기준 | 4.28 | 0.78 | 4.19 | 0.90 | 0.09 | 0.40 | 5 | 36 |
| | 식품 예산(우선순위 계획) | 3.70 | 0.85 | 3.02 | 1.07 | 0.69 | 2.55 | 1 | 12 |
| | 식사계획/식단작성 | 3.86 | 0.92 | 3.84 | 1.09 | 0.02 | 0.08 | 6 | 38 |
| | 식품필요량 | 3.80 | 0.93 | 3.62 | 1.11 | 0.18 | 0.69 | 3 | 32 |
| | 식단평가 | 3.90 | 0.90 | 3.76 | 1.11 | 0.14 | 0.55 | 4 | 34 |
| | 균형 잡힌 식사 | 4.52 | 0.69 | 4.25 | 0.99 | 0.27 | 1.20 | 2 | 28 |
| | 합계 | 4.01 | 0.65 | 3.78 | 0.83 | 0.26 | 0.97 | - | - |

Table 7.
Continued

| 내용 영역 (순위) | 내용 요소 | 중요도 | | 실행도 | | 중요도- 실행도 | Borich 요구도 | 영역 내 순위 | 전체 순위 |
|------------------|-----------------|------|------|------|------|-------------|---------------|------------|----------|
| | | 평균 | 표준편차 | 평균 | 표준편차 | 평균 | | | |
| 선택 (3) | 품질 좋은 식품 선택 | 4.37 | 0.75 | 4.04 | 1.07 | 0.33 | 1.46 | 8 | 25 |
| | 윤리적 소비 | 4.29 | 0.68 | 3.74 | 0.87 | 0.55 | 2.35 | 4 | 14 |
| | 지속가능한 식생활 | 4.52 | 0.71 | 4.09 | 0.93 | 0.43 | 1.93 | 6 | 18 |
| | 슬로우푸드 | 4.14 | 0.89 | 3.63 | 1.09 | 0.51 | 2.09 | 5 | 16 |
| | 채식과 육식 | 3.95 | 0.90 | 3.30 | 1.19 | 0.65 | 2.57 | 3 | 11 |
| | 건강기능식품 | 3.87 | 0.95 | 3.14 | 1.21 | 0.73 | 2.84 | 2 | 8 |
| | 식품표시(유통기한) | 4.15 | 0.68 | 4.01 | 0.86 | 0.15 | 0.61 | 9 | 33 |
| | 음식복지와 권리 | 3.98 | 0.90 | 3.22 | 1.15 | 0.76 | 3.03 | 1 | 6 |
| | 식품과 미디어(식품정보) | 3.94 | 0.95 | 3.47 | 1.13 | 0.47 | 1.85 | 7 | 21 |
| 합계 | 4.13 | 0.60 | 3.63 | 0.75 | 0.49 | 2.08 | - | - | |
| 관리· 조리 (6) | 기초 조리기술 | 3.96 | 0.87 | 3.58 | 0.97 | 0.38 | 1.48 | 1 | 24 |
| | 식품 보관 및 관리 | 4.22 | 0.79 | 3.97 | 0.96 | 0.25 | 1.05 | 3 | 29 |
| | 식품 안전과 위생 | 4.39 | 0.72 | 4.09 | 0.94 | 0.30 | 1.33 | 2 | 27 |
| | 합계 | 4.19 | 0.67 | 3.88 | 0.83 | 0.37 | 1.29 | - | - |
| 섭취 (5) | 영양소 | 4.40 | 0.72 | 4.38 | 0.84 | 0.02 | 0.09 | 5 | 37 |
| | 영양관리 | 4.34 | 0.78 | 4.14 | 0.92 | 0.20 | 0.88 | 4 | 30 |
| | 식이요법 | 4.13 | 0.88 | 3.54 | 1.11 | 0.58 | 2.41 | 1 | 13 |
| | 함께하는 식사 | 4.15 | 0.89 | 3.70 | 1.13 | 0.45 | 1.88 | 2 | 19 |
| | 음식 문화 | 4.12 | 0.83 | 3.68 | 1.11 | 0.44 | 1.82 | 3 | 22 |
| | 합계 | 4.23 | 0.63 | 3.89 | 0.75 | 0.32 | 1.42 | - | - |
| 폐기 (1) | 식품 관련 쓰레기 저감화 | 4.44 | 0.76 | 3.60 | 1.13 | 0.84 | 3.72 | 1 | 2 |
| | 식품 관련 쓰레기와 분리수거 | 4.52 | 0.74 | 3.79 | 1.10 | 0.73 | 3.32 | 3 | 4 |
| | 음식물 쓰레기 처리와 재활용 | 4.50 | 0.73 | 3.76 | 1.12 | 0.74 | 3.35 | 2 | 3 |
| | 합계 | 4.49 | 0.69 | 3.71 | 1.04 | 0.63 | 3.46 | - | - |
| 전체 | 4.18 | 0.53 | 3.72 | 0.65 | 0.45 | 1.89 | | | |

가공·유통, 섭취, 관리·조리, 계획 등의 단계는 이미 수업에서 충분히 실행하고 있어 높은 요구도를 나타내지 않았다. 하지만 생산이나 폐기 단계의 경우 그 중요성은 높게 인식하고 있으나 교육과정에서 상대적으로 적게 포함하고 있어 실제 학교 현장에서의 수행도가 낮게 나타나 생산 및 폐기 영역과 내용 요소에 대한 교육 요구도가 높게 나타남을 알 수 있었다. 38개의 내용 요소 중 전체 요구도 평균(1.89점) 이상의 요구도를 나타내는 내용 영역은 폐기, 생산, 선택 등의 3개, 내용 요소는 총 18개로 조사되었다.

2) The Locus for Focus Model 분석

The Locus for Focus Model을 사용하여 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 내용 영역과 내용 요소의 우선순위를 분석하였다. X축의 중앙값을 내용 영역 전체 중요도의 평균값(4.20점)으로, Y축의 중앙값을 내용 영역 전체의 중요도와 현재 실행도의 차이(불일치 정도, 중요도-현재 실행도)의 평균값(0.45점)으로 설정하여 <Figure 1>과 같이 분석하였다. 그 결과, 1사분면(H/H, 교육 중요도 높음/교육 중요도와 현재 실행도 간의 차이 높음)에는 ‘폐기’, ‘생산’ 영역이 포함되었다. 2사

V. 결론 및 제언

본 연구의 목적은 가정과 교사를 대상으로 푸드리터러시의 내용 영역 및 내용 요소에 대한 교육 요구도 분석을 통하여 중등 가정교과의 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 발전 방향을 제시하는 것에 있다. 연구의 목적을 달성하기 위해 문헌 고찰과 전문가 인터뷰를 통해 개발한 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 내용 영역과 내용 요소를 바탕으로 설문지를 구성하여 전국의 가정과 교사를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문조사를 통해 가정교과 푸드리터러시 교육의 내용 영역과 내용 요소의 중요도와 현재 실행도에 대한 인식을 파악하고, 내용 영역과 내용 요소의 요구도 및 우선순위를 파악하고자 하였다. 분석 결과, 가정과 교사들은 38개 내용 요소 중 4개를 제외한 34개의 내용 요소에 대하여 통계적으로 유의하게 중요도에 비하여 현재 실행도를 낮게 인식하는 것으로 조사되었다. 또한 Borich의 교육 요구도 공식과 The Locus for Focus Model을 활용하여 공통적으로 요구도가 높게 나온 요소를 분석한 결과 생산 영역의 ‘식량주권/식량안보’, ‘원산지 정보’와 폐기 영역의 ‘식품 관련 쓰레기 저감화’, ‘음식물쓰레기 처리와 재활용’, ‘식품 관련 쓰레기와 분리수거’ 등 총 5개의 내용 요소에 대한 교육 요구도가 매우 높았으며, 이어 생산 영역의 ‘유전자 변형 식품’, ‘친환경 농산물’, 선택 영역의 ‘윤리적 소비’, 가공·유통 영역의 ‘식품 첨가물’ 등 4개의 내용 요소에 대한 요구도 역시 높은 것으로 나타났다. 내용 요소 중 요구도가 매우 높은 것으로 나타난 5개 중에서 ‘생산’ 영역이 2개, ‘폐기’ 영역이 3개로 나타나 내용 영역별로는 ‘생산’과 ‘폐기’ 영역에 대한 교육 요구도가 높게 나타남을 확인할 수 있었다.

연구 결과를 바탕으로 한 결론은 다음과 같다. 가정과 교사를 대상으로 한 요구도 조사 결과에서도 알 수 있듯이 최근 식품 관련 사회문제와 관련성 있는 원산지 정보, 식량주권과 식량안보 등을 포함한 ‘생산’ 영역과 식품 관련 쓰레기 처리 및 분리수거, 재활용 등을 포함한 ‘폐기’ 영역의 교육 요구도가 가장 높게 나타났다. 하지만 현재 가정교과 교육과정의 식생활교육 내용은 식사계획, 선택, 조리, 섭취 등에 집중되어 있으므로 식품의 생산부터 폐기에 이르기까지 개인적, 사회

적, 환경적 측면을 고려하는 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육에 대한 체계적인 연구가 필요하다. 또한 앞으로 가정교과 식생활교육을 위해 식품의 생산과 폐기 영역을 다룰 수 있는 우선순위 내용 요소 개발을 위한 연구가 필요하다. 하지만 본 연구에서 도출한 우선순위는 단순 우선순위가 아닌 상대적으로 우선 고려해야 할 내용 요소의 탐색 및 확인이라는 의미로 접근하는 것이 타당하다. 따라서 향후 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육 내용을 구성할 때, 본 연구에서 도출된 우선 내용 요소를 중심으로 하며 7개의 내용 영역과 38개의 내용 요소에 대한 심도 있는 연구와 관련 콘텐츠 발굴을 위한 연구 역시 필요하겠다. 또한 중요도와 현재 실행도가 모두 높게 나온 내용 영역과 내용 요소는 교육 현장에서 중요하게 인식됨과 동시에 실행이 잘 이루어지고 있는 것으로 현재 체제를 잘 유지하며 학습의 방법적인 측면에서 더욱 발전시킬 수 있도록 하는 것이 중요하다.

본 연구가 갖는 제한점과 후속 연구를 위한 제언은 다음과 같다. 첫째, 본 연구는 교육을 제공하는 가정과 교사들에게 초점을 두고 연구를 실시하였다. 따라서 실제 교육의 대상자인 학생들의 푸드리터러시에 대한 교육 요구도를 파악하지 못했다는 한계가 있다. 이에 후속 연구에서는 연구 대상을 확대하여 가정교과 식생활교육의 대상인 학생들의 푸드리터러시 수준과 이를 함양할 수 있는 교육에 대한 요구도를 살펴볼 필요가 있다. 둘째, 푸드리터러시 함양 식생활교육을 위한 전체 내용 요소에 대하여 학습 내용을 추출하고 구체화할 필요가 있다. 본 연구에서는 푸드리터러시 함양을 위해 7개의 내용 영역과 38개의 내용 요소를 도출하고 이에 대한 가정과 교사의 교육 요구도를 분석하였다. 본 연구를 통해 도출한 내용 요소에 대하여 구체적으로 어떤 내용을 학습하게 되는지 세부 내용에 대한 연구가 요구된다. 예를 들어 ‘폐기’ 영역의 ‘식품 관련 쓰레기 저감화’에서는 최근 문제가 되는 플라스틱 용기, 과대포장, 음식물 쓰레기 등의 식품 관련 쓰레기가 환경에 미치는 영향과 사회적 문제에 대해서 알고 이를 줄이기 위해 실천할 수 있도록 ‘식품 관련 쓰레기가 지구 환경에 미치는 영향’, ‘식품 관련 쓰레기와 사회문제’, ‘식품 관련 쓰레기 줄이기’ 등과 같은 구체적인 학습 내용을 제시할 수 있다. 또한 본 연구는 7개의 내용 영역과 38개의 내용 요소 중에서 상대적으로 교육 요구도가 높게 나타나는 우선순위 내용 영역과 내

용 요소를 도출하였다. 하지만 우선순위에 포함된 내용 요소 외에 본 연구에서 제시한 38개의 내용 요소 모두 유의미한 요구도 값을 나타냈으므로 후속 연구에서는 푸드리터러시 교육을 위한 모든 내용 요소에 대한 학습 내용 추출 및 구체화를 위한 후속 연구가 요구된다. 마지막으로 가정과에서 푸드리터러시 함양을 위한 교육 목표, 핵심 역량, 성취 기준, 교수 방법 및 평가 등을 포함한 체계적인 내용체계 개발과 관련된 연구가 필요하다. 이 연구에서는 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 내용 개발을 위한 기초자료로 활용될 수 있는 푸드리터러시 교육 내용에 대한 교육 요구도 조사를 진행하였다. 하지만 국내에는 아직 푸드리터러시에 대한 합의된 정의가 존재하지 않을 정도로 연구가 제한적인 실정이므로, 가정과 식생활교육에 적용할 수 있는 푸드리터러시의 개념을 구체화하고, 푸드리터러시 함양을 위한 교육 목표, 핵심 역량, 성취기준, 교수 방법 및 평가에 대한 연구를 통해 보다 구체화된 내용체계를 개발할 수 있기를 제안한다.

Declaration of Conflicting Interests

The author declares no conflict of interest with respect to the authorship or publication of this article.

참고문헌

- Berkman, N. D., Sheridan, S. L., Donahue, K. E., Halpern, D. J., & Crotty, K. (2011). Low health literacy and health outcomes: An updated systematic review. *Annals of Internal Medicine*, 155(2), 97-107. <https://doi.org/10.7326/0003-4819-155-2-201107190-00005>
- Borich, G. D. (1980). A needs assessment model for conducting follow-up studies. *Journal of Teacher Education*, 31(3), 39-42. <https://doi.org/10.1177/002248718003100310>
- Carolan, M. (2021). Practicing social change during COVID-19: Ethical food consumption and activism pre-and post-outbreak. *Appetite*, 163(2021), 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105206>
- Cho, D. Y. (2009). Exploring how to set priority in need analysis with survey. *The Journal of Research in Education*, 35(8), 165-187.
- Choi, S. Y., & Han, J. (2022). Development and effectiveness analysis of sustainable dietary free-year program for the improvement of youth empowerment in middle school home economics. *Journal of Home Economics Education Research*, 34(2), 129-152.
- Cullen, T., Hatch, J., Martin, W., Higgins, J. W., & Sheppard, R. (2015). Food literacy: Definition and framework for action. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 76(3), 140-145. <https://doi.org/10.3148/cjdp-2015-010>
- Dumus, H., Balci, E., Oral, B., & Sonkaya, Z. I. (2018). Knowledge of food literacy and food safety among Turkish adults. *Erciyes Medical Journal*, 40(2), 81-86. <https://doi.org/10.5152/etd.2018.0011>
- Heo, Y. S. (2020). *Development of global citizenship education program for middle school*. Unpublished doctoral dissertation, Korea National University of Education, Chung Buk, Korea.
- Heo, Y. S., & Kim, N. E. (2020). Analysis of the educational content needs of preliminary home economics teachers in consumer life. *The Journal of Learner-Centered Curriculum and Instruction*, 20(19), 357-384.
- Jung, K. A. (2016). The development and evaluation of dietary education program for preservice elementary teachers. *Journal of Korean Practical Arts Education*, 29(3), 95-114.
- Kim, E. M., Choi, M. K., & Kim, M. H. (2019). Association between frequency of convenience foods use at convenience stores and dietary quality among high school students in Incheon. *Journal of Nutrition and Health*, 52(4), 383-398.
- Kim, H. S., & Kim, J. W. (2016). Prospective elementary teachers' evaluation of dietary life education program for improving their dietary life education, food literacy, and agricultural literacy. *Journal of Korean Practical Arts Education Research*, 22(2), 107-122.
- Kim, J. W., & Lee, E. J. (2014). Evaluation of dietary habits and dietary life competency of elementary school students.

- Journal of Korean Practical Arts Education*, 27(4), 17-37.
- Kim, J. W., & Lee, E. J. (2015). An evaluation of dietary habits and dietary life competency of elementary school parents. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 31(2), 162-174.
- Kim, K. S., Kim, J. H., Kim, H. S., Jeon, W. C., & Choi, S. W. (2009). *National study to assess ICT literacy levels in K-12 students* (KR 2009-15). Daegu: Korea Education & Research Information Service.
- Kim, N. E., Chae, J. H., & Cho, J. S. (2016). Development of 'the safety' theme-based integrated teaching · learning process plans for the middle school Home Economics Instruction. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 28(1), 19-39.
- Kim, Y. H. (2018). The awareness of the dietary education and dietary management competency of (preliminary) teachers in primary and secondary schools. *Journal of Home Economics Education Research*, 30(3), 215-231.
- Kolasa, K., Peery, A., Harris, N. G., & Shovelin, K. (2001). Food literacy partners program: A strategy to increase community food literacy. *Topics in Clinical Nutrition*, 16(4), 1-10.
- Korea Disease Control and Prevention Agency (2017). *The Korea youth risk behavior web-based survey*. <https://www.kdca.go.kr/yhs/>
- Korea Institute for Health and Social Affairs (2020). *A study for improving health literacy* (Publication No. 2020-24). Sejong: Author.
- Lee, B. M. (2005). Change in literacy concepts and literacy education in the United States. *Korean Language Education*, 117, 131-172.
- Lee, E. J., & Kim, J. W. (2019). Development of sustainable dietary education objective and content system for improving elementary students' food literacy. *Korean Journal of Elementary Education*, 30(1), 145-160.
- Lee, H. R., & Kim, E. J. (2022). Analysis of Home Economics teachers educational needs of using edutech. *Korean Journal of Human Ecology*, 31(2), 289-300.
- Lee, J. E., & Yu, N. S. (2022). Development of sustainable dietary life teaching-learning plans to implement the sustainable development goals (SDGs). *Journal of Home Economics Education Research*, 34(3), 149-167.
- Lee, S. J. (2011). The change and direction of improvements in dietary education based on middle and high school curriculum: Focusing on home economics education. *Journal of Korean Practical Arts Education*, 24(1), 155-174.
- Lee, S. S. (2017). The 4th industrial revolution, changes of dietary life and exploration of direction of dietary life education. *Journal of Korean Practical Arts Education*, 30(4), 1-26.
- Lee, Y. S., & Ryu, S. H. (2022). Qualitative research on mothers' stress level of meal preparation and change of food consumption pattern in context of COVID-19. *The Journal of the Korea Contents Association*, 22(2), 695-709.
- Lim, S. J. (2023). *Comprehensive sexuality education in Home Economics Education: An exploratory study and future directions*. Unpublished doctoral dissertation, Korea National University of Education, Chung Buk, Korea.
- Liu, Z., Li, Q., Maddison, R., Ni Mhurchu, C., Jiang, Y., Wei, D. M., ... Wang, H. J. (2019). A school-based comprehensive intervention for childhood obesity in China: A cluster randomized controlled trial. *Childhood Obesity*, 15(2), 105-115. <https://doi.org/10.1089/chi.2018.0251>
- Mink, O. G., Shultz, J. M., & Mink, B. P. (1991). *Developing and managing open organization: A model and method for maximizing organizational potential*. Austin, TX: Somerset Consulting Group.
- Na, Y. S. (2021). *Development of a tool for food literacy assessment for young adults: Findings from a Korean validation study*. Unpublished doctoral dissertation, Ewha Womans University, Seoul, Korea.
- Nanayakkara, J., Margerison, C., & Worsley, A. (2017). Importance of food literacy education for senior secondary school students: Food system professionals' opinions. *International Journal of Health Promotion and Education*, 55(5-6), 284-295. <https://doi.org/10.1080/14635240.2017.1372695>
- Nutbeam, D. (1998). Health promotion glossary. *Health Promotion International*, 13(4), 349-364.
- Oh, H. S. (2022). *Sustainable dietary education plan based on food ethics*. Unpublished master's thesis, Seoul National University of Education, Seoul, Korea.
- Palumbo, R., Adinolfi, P., Annarumma, C., Catinello, G., Tonelli, M., Troiano, E., ... Manna, R. (2019). Unravelling the

- food literacy puzzle: Evidence from Italy. *Food Policy*, 83, 104-115. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2018.12.004>
- Park, D., Shin, M.-J., & Song, S. (2019). Food literacy in South Korea: operational definition and measurement Issues. *Clinical Nutrition Research*, 8(2), 79-90.
- Park, D. H. (2020). *The conceptual framework of food literacy focused on sustainable development and life course perspective*. Unpublished master's thesis, Korea University, Seoul, Korea.
- Ruiz, L., Howe, L., Holland, D., Brian, K., & Scherr, R. (2019). Development of an innovative food literacy curriculum focused on agriculture, nutrition, and cooking for high school-aged adolescents (P16-061-19). *Current Developments in Nutrition*, 3(Supplement_1), nzz050-P16. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzz050.P16-061-19>
- Shin, Y. L., Kyung, M. S., Baek, S. Y., & Ham, S. (2021). Restaurant meal delivery and take-out consumption behavior according to adolescents' food-related lifestyles. *Journal of The East Asian Society of Dietary Life*, 31(3), 172-181.
- Slater, J. (2013). Is cooking dead? The state of Home Economics food and nutrition education in a Canadian province. *International Journal of Consumer Studies*, 37(6), 617-624. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12042>
- Slater, J. (2017). Food literacy: A critical tool in a complex foodscape. *Journal of Family & Consumer Sciences*, 109(2), 14-20.
- Smith, M. G. (2009). Food or nutrition literacy?: What concept should guide home economics education. *International Journal of Home Economics*, 2(1), 48-64.
- Song, K. -J., & Cha, M. (2014). A study on the concept of literacy in library and information science and in public library services. *Journal of the Korean Society for Library and Information Science*, 48(4), 215-240.
- Thomas, H. M., & Irwin, J. D. (2011). Cook it up! A community-based cooking program for at-risk youth: overview of a food literacy intervention. *BMC Research Notes*, 4(1), 1-7. <https://doi.org/10.1186/1756-0500-4-495>
- Truman, E., Lane, D., & Elliott, C. (2017). Defining food literacy: A scoping review. *Appetite*, 116, 365-371. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.007>
- Vaitkeviciute, R., Ball, L. E., & Harris, N. (2015). The relationship between food literacy and dietary intake in adolescents: A systematic review. *Public Health Nutrition*, 18(4), 649-658. <https://doi.org/10.1017/S1368980014000962>
- Vidgen, H. A., & Gallegos, D. (2014). Defining food literacy and its components. *Appetite*, 76, 50-59. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.01.010>
- Waters, E., Silva-Sanigorski, A., Burford, B. J., Brown, T., Campbell, K. J., Gao, Y., ... Summerbell, C. D. (2014). Interventions for preventing obesity in children. *Sao Paulo Medical Journal*, 132(2), 128-129.
- Yoo, H. L., Jo, E. B., Kim, K. R., & Park, S. H. (2021). Defining food literacy and its application to nutrition interventions: A scoping review. *Korean Journal of Community Nutrition*, 26(2), 77-92.
- Yoon, J. S., Kim, H. C., & Kim, M. R. (2013). Analysis on knowledge, behaviors, and educational content need regarding green dietary life among middle school students in Daegu and Gyeongbuk region. *Journal of Home Economics Education Research*, 25(4), 13-27.

<국문요약>

본 연구는 가정과 교사의 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육 요구도 분석하여 푸드리터러시 함양을 위한 중등 가정과 식생활교육의 발전 방향을 제시하는 것을 목적으로 하였다. 연구 목적을 달성하기 위해 192명의 가정과 교사를 대상으로 푸드리터러시 교육의 내용 영역과 내용 요소에 대한 중요도와 현재 실행도에 대한 인식을 조사하고, 교육 요구도 조사 결과를 기반으로 푸드리터러시 교육을 위한 내용 영역과 내용 요소의 우선순위를 파악하였다. 가정과 교사는 제시된 38개 내용 요소 중 34개 내용 요소에 대하여 중요도에 비하여 현재 실행도를 유의적으로 낮게 인식하고 있었다. Borich의 교육 요구도 공식과 The Locus for Focus Model을 활용하여 교육 요구도가 ‘매우 높은’ 5가지 내용 요소(‘식량 주권/식량 안보’, ‘식품 관련 쓰레기 저감화’, ‘음식물쓰레기 처리와 재활용’, ‘식품 관련 쓰레기와 분리수거’, ‘원산지 정보’)를 도출하였으며, 다음으로 요구도가 ‘높은’ 4가지 내용 요소(‘유전자 변형 식품’, ‘윤리적 소비’, ‘식품 첨가물’, ‘친환경 농산물’)를 확인하였다. 요구도가 매우 높은 것으로 나타난 내용 요소는 ‘생산’ 영역과 ‘폐기’ 영역에 해당하는 것으로 나타나 ‘생산’과 ‘폐기’ 영역에 대한 교육 요구도 역시 높음을 알 수 있었다. 따라서 향후 가정과 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육을 위해 식품의 생산과 폐기를 강조하여 다루는 것이 필요하며, 이 외에도 푸드리터러시 함양을 위한 가정과 식생활교육의 세부 내용 및 콘텐츠 개발을 위한 연구가 필요하다. 본 연구의 결과는 영양 및 식품에 대한 지식 습득과 개인 차원의 식품 소비 단계를 중심으로 구성된 기존의 식생활교육의 패러다임에서 벗어나 학생들이 식품의 생산에서부터 폐기까지의 전 과정을 학습할 수 있는 새로운 가정과 식생활교육의 필요성에 대한 시사점을 제안할 수 있다. 또한 중등 가정과 푸드리터러시 함양을 위한 식생활교육의 기초 연구로 활용되기를 기대한다.

■논문접수일자: 2023년 5월 30일, 논문심사일자: 2023년 6월 8일, 게재확정일자: 2023년 6월 26일