

조리실습교육에 대한 학습자의 요구도 조사

복혜자

고려대학교 가정학과 식품학 박사과정

Research on the Needs of Learners for Cooking Practice Education

Hye-Ja Bog

Graduate, Dept. of Home Economics Food Science, Korea University

Abstract

The study was aimed to estimate the degree of recognition of, satisfaction with and needs for cooking practice education. 300 female students of middle schools and high schools in Seoul, Kyung-gi, Incheon area were targeted for the research, which has been conducted from January 1st to December 20th in 2003. The crosstab, the t-test, and the ANOVA analysis were processed as methods using SPSS. The study showed that most of students had experienced cooking exercises, and the degree of satisfaction of the high school group was higher than that of the middle school group. Both groups answered they wanted more time for the cooking practice classes and the middle school group had the greater necessity. The necessity for practice lessons of cooking traditional foods reaches a high level in both groups, All the students answered they liked both western and traditional foods, but preferred the traditional food to the western one. They also believed the traditional food was more healthy than the western one. In terms of the needs for cooking practice education, the middle school group wanted to learn how to cook cake, pie, steak, potato chip, and hamburger. while the high school group wanted cake, pie, steak, sandwich, and potato chip. As for the traditional food, the middle school group wanted to learn how to cook Naegmyun(cold noodles), fried rice, rice hash, dumpling soup, and knife-cut noodles. The high school group, however, picked knife-cut noodles, fried rice, iced noodles, rice hash, and rice-cake soup.

Key words : Practical cooking education, the degree of satisfaction, the needs.

서론

중·고등학교에 있어서 기술·가정과 교육 실습은 일반적인 원리를 적용시키거나 발견하게 하고 그 결과를 응용하여 확대·심화된 영역으로 접근 가능케 한다. 또한 실천을 통하여 일의 원리와 세계를 알게 하고 이미 학습한 이론을 직접 확인해 보고 그 결과를 통해 완성과 성취의 보람을 느끼게 함으로 궁극적으로 전인교육으로서의 보통교육과 진로교육의 목표를 달성하게 한다는 점에서 중요성이 강조된다. 따라서 기술·가정과 교육은 단순한 지식의 습득이라기보다는 가정생활에 관한 전반적 학습을 통해 가정의 기능을 다 할 수 있도록 능력을 키우고 이를 실생활에 응용·실천할 수 있도록 이론과 실천을 병행하는데 중점을 두어야 한다(Lee 1997).

또한 조리실습교육은 실제 음식을 만들고 이해하는 과정을 통해 인성교육(복혜자 2001) 및 창의성과 과학성을 함양시키고 기술·가정과 교육목표를 완성해 준다는 점에서 중요하다(전경원 등 2001). 따라서 이러한 중요성을 인식 현재의 상태에서 조리실습 교육목표와 학습효과를 최대한 높이기 위하여 수요자 중심의 교육에 관심이 갖게 된다.

수요자 중심 교육은 교육의 궁극적인 목적을 달성하기 위하여 “무엇을 어떻게 가르쳐야 할 것인가”라는 물음에서 시작되며(Oh 1998) 교육 요구도를 알아보는(Kim 1993) 과정이 필요하다. 이러한 교육 요구도는 현재의 학습과 배움에 대한 능력수준이나 상태에 따라 달라질 수 있으며 학습자의 구체적인 ‘자기바람’으로 확인될 수 있다(Lee 1998). 그러나 현재 조리실습 관련 교육요구도 조사는 기술·가정과 전체 단원의 요구도에 치중되어 있어 중·고등학교 학생들이 조리실습에서 실질적으로 무엇을 배우고 싶어 하는지에 대한 연구자료는 매우 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 중·고등학교 학생들의 조리실습에 대한 현재의 만족도와 요

[†]Corresponding author : Hye-Ja Bog, Tel : 011-249-2845,
E-mail : jebk@unitel.co.kr

구도를 조사하여 효과적인 조리실습 교육을 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

조사설계 및 분석방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 서울(강남, 강북, 강동, 강서), 경기(수원, 일산), 인천 중·고등학교 1, 2, 3학년 여학생을 대상으로 기술·가정교과 중 조리실습단원의 요구도 조사를 실시하였다. 조사대상자는 조사의 한계상 수도권역에 속한 서울, 경기, 인천으로 한정하였다. 총 배부된 설문지는 350부였고 회수된 설문지는 318부였으나 자료 분석에 사용한 것은 300부였다.

본 조사의 시간적 범위로는 2003년 12월 1일에서 2003년 12월 20일까지이며 중·고등학교 여학생들을 임의로 선정하여 구조화된 자기기입식 설문지를 돌려서 회수하였다.

조사대상의 특징은 Table 1과 같다.

2. 조사도구

본 연구에 사용된 설문지는 연구자가 고안한 설문문항으로 선행연구를 참고로 주요 부분을 발췌 정리하여 구성하였다.

설문지는 인구학적 특성, 조리실습에 대한 만족도 및 조리실습내용의 요구를 포함하였다.

인구학적 특성으로는 학교유형, 학년 2문항을 조사하였고, 조리실습에 대한 만족도 측정은 실습지도능력, 조리실습내용, 재료비, 조리실습실, 조리도구, 실습시간에 대한 만족도 6문항을 조사하였다. 만족도는 5점 리커트 척도로 “매우 불만족한다”, “불만족한다”, “보통이다”, “만족한다”, “매우 만족한다”의 5가지로 나누어 구성하였고, 학생들이 조리실습 후 매우 불만족은 1점, 매우 만족은 5점을 주는 형식을 취하였다.

조리실습시간 및 전통음식 조리실습 필요성은 “전혀 필요

하지 않다”에서 “매우 필요하다”는 5점 척도를 사용하여 측정하였고 전혀 필요하지 않음은 1점, 매우 필요는 5점을 주었다.

조리실습 요구도는 양식 및 증식, “인스턴트 식품류” 13문항과 “전통음식류” 18문항, “일품요리류” 11문항으로 나누어 항목들을 나열하고 “전혀 만들고 싶지 않다”는 1점, “매우 만들고 싶다”는 5점을 주어 각 항목별로 요구도 수준이 어느 정도 되는지 측정하였다.

3. 용어의 정의

본 연구에서 사용하고 있는 용어의 정의는 다음과 같다.

- 1) 조리실습교육이란 중·고등학교 교과과목 중의 하나인 기술 가정교과의 가정단원 생활교육에서 실제로 재료를 가지고 음식을 만들고 평가함으로써 교육목표를 달성하는 교육을 말한다.
- 2) 조리실습 요구도란 학생들이 조리실습을 통하여 만들 수 있는 다양한 음식 종류 중에서 각 종류별 얼마나 만들고 싶어 하는지를 나타낸 것이다. 본 연구에서의 조리실습 요구도는 어떤 음식을 어느 정도 만들고 싶어 하는가의 선 요구도(Pre-needs)를 알아보는 분석을 사용하였다(Altschuld 1982).

4. 자료처리 및 분석방법

본 연구를 위해 수집된 설문자료는 총 310부였으며 이중 불성실하게 응답한 자료를 제외한 300부를 분석에 사용하였다.

자료처리 및 분석은 SPSS를 이용하여 빈도와 백분율, 교차분석을 통하여 분포를 알아보았고 t-test, ANOVA 분석을 통하여 유의성 검증을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조리실습 일반사항

1) 조리실습여부 및 시간

조리실습 여부를 묻는 질문에서 모든 학생들이 조리실습을 경험한 적이 있다고 응답하였다.

응답자의 평균조리실습 시간은 Table 2와 같다. 조리실습 시간은 중학생은 1학년 1.93시간, 2학년 1.84시간, 3학년 2.63시간 평균 수업을 받으며 고등학생은 1학년 3.08시간, 2학년 3.32시간, 3학년 2.00시간 수업을 받은 것으로 나타났다. 이러한 결과는 조리실습 시간이 전반적으로 적다는 것을 의미하며 2~3시간 내외의 실습시간에서 준비하는 시간 등 제외하면 실제 음식을 만드는 시간이 부족하다는 것을 알 수 있었다.

Table 1. The subject of the study (Unit : N)

		Area			Total
		Seoul	Kyung-ki	Inchon	
Total	Middle school	50	50	50	150
	High school	50	50	50	150
Middle school	1st Grade	16	17	17	150
	2nd Grade	17	16	17	150
	3rd Grade	17	17	16	150
High school	1st Grade	16	17	17	150
	2nd Grade	17	16	17	150
	3rd grade	17	17	16	150

2) 조리실습 필요성 인식도

조리 실습시간의 필요성 인식에 있어 중학생, 고등학생 모두 높은 것으로 나타났다(Table 3).

이러한 결과는 Yoon(2003)의 중학생을 대상으로 한 조리 교육의 인지도 조사에서 조리실습의 필요성이 높았다는 것과 Choi(2002)의 식생활 교육내용 요구조사에서 음식 만들기가 높은 필요성이 있다는 결과와도 일치한다. 기타 실습시간을 학생들이 필요로 한다는 선행연구 Lee(1999)와 Chu & Lim(1991)의 연구와도 일치한다.

학생구분별로 살펴보면 중학생은 보통이다 12%, 필요하다 51%, 매우 필요하다 35%로 나타났고 고등학생 보통이다 32%, 필요하다 43%, 매우 필요하다 21%로 나타나 중학생이 고등학생에 비하여 필요성을 높게 인식하는 것으로 나타났다.

이러한 결과는 중학생이 고등학생에 비하여 조리 실습시간의 부족한 원인에서 찾을 수 있으며 중학생들이 조리실습에 대한 관심이 높다는 것을 의미한다.

3) 전통음식 조리실습 필요성

전통음식에 대한 조리실습 필요 인식에 있어서도 중학생·고등학생 모두 필요성이 높은 것으로 나타났으며 중학생과 고등학생과의 인식의 차이는 크지 않은 것으로 나타났다(Table 4).

Table 2. 조리실습시간

Kinds	Grade	M±SD
Middle School	1st Grade	1.93±0.44
	2nd Grade	1.84±0.53
	3rd Grade	2.63±1.04
High School	1st Grade	3.08±1.12
	2nd Grade	3.32±0.95
	3rd Grade	2.00±0.00

Table 3. 실습시간 필요성

	Middle school	High school
	N(%)	N(%)
Unessential	1(0.7)	1(0.7)
Unnecessary	3(2.0)	4(2.7)
General	18(12.0)	48(32.0)
Necessary	76(51.0)	65(43.0)
Essential	52(35.0)	32(21.0)
Total	150(100)	150(100)

Table 4. 전통음식 조리실습에 대한 필요성 인식

	Middle school	High school
	N(%)	N(%)
Unessential	1(0.7)	1(0.7)
Unnecessary	4(2.7)	1(0.7)
General	30(20.0)	48(32.0)
Necessary	82(55.0)	66(44.0)
Essential	33(22.0)	33(22.0)
Total	150(100)	149(100)

Hwang(2003) 연구에서 학생들은 외국 음식보다는 전통음식 조리의 필요성을 높게 나타냈으며 Kim & Han(1994)의 연구에서도 75.5%의 학생들이 전통음식교육을 원하고 있었으며 Choi(2002)의 연구와도 일치되는 것으로 나타났다.

산업화가 진행될수록 청소년들의 인스턴트 음식 섭취가 증가됨에 따라 건강의 문제가 대두되었다. 그러나 현재 전통음식은 조리가 어렵다는 점에서 조리실습교육은 제한적인 형편이다. 따라서 일선 교사들은 다양한 조리실습교육에 관심을 가져야 하며 학생들의 건강이나 우리 음식의 보급차원에서라도 관심을 갖고 교육해야함이 연구결과 나타났다.

4) 음식 기호도

학생들의 음식에 대한 기호도를 살펴본 결과(Table 5) 중학생 83.3%, 고등학생 76%로 서양음식과 전통음식을 둘 다 좋

Table 5. Preferred kinds of food

		Western food	Traditional food	Both	χ^2 -test
		N(%)	N(%)	N(%)	
		The whole			
Middle school	Middle school	10(6.7)	15(10.0)	125(83.3)	$\chi^2=19.39$ df=4 N.S.
	High school	13(8.7)	23(15.3)	114(76.0)	
	Total	23(7.7)	38(12.7)	239(79.7)	
Middle school	1st Grade	4(8.0)	2(4.0)	44(88.0)	$\chi^2=3.904$ df=4 N.S.
	2nd Grade	2(4.0)	6(12.0)	42(84.0)	
	3rd Grade	4(8.0)	7(14.0)	39(78.0)	
High school	Total	10(6.7)	15(10.0)	125(83.3)	$\chi^2=2.174$ df=4 N.S.
	1st Grade	4(8.0)	10(20.0)	36(72.0)	
	2nd Grade	5(10.0)	8(16.0)	37(74.0)	
High school	3rd Grade	4(8.0)	5(10.0)	41(82.0)	N.S.
	Total	13(8.7)	23(15.3)	114(76.0)	

N.S.: not significant.

아한다는 응답 비율이 중학생이 약간 높게 나타났으나 전체적으로 79.7%의 학생들이 둘 다 좋아한다고 응답하였다. 박경애(2003)의 “경북 일부 지역 대학생들의 식품기호도와 식습관에 관한 연구”에서도 잡곡밥과 빵, 자장면, 햄버거 등 다양한 여러 가지 음식들을 선호하는 것으로 보아 중, 고, 대학생 모두 식습관이 비슷한 것으로 사료된다.

그러나 중고생 모두 서양음식보다는 전통음식의 기호도가 약간 높게 나타났다.

중학교 3학년 학생들이 좋아하는 음식으로 전통음식이라고 응답한 학생이(Table 5)에 14%로 다른 학년에 비해 약간 높은 것으로 나타났으며 고등학생들이 중학생에 비해 전체적으로 전통음식의 기호도가 높게 나타났다. 그러나 음식과 학교형태, 학년과의 이러한 차이는 통계적으로 유의하지 않았다.

서양음식과 전통음식 중 어떤 음식이 것이 더 건강에 좋다고 생각하는가에 대하여는 중학생과 고등학생 모두 전통음식이 좋다고 응답한 비율이 매우 높은 것으로 나타났다(Table 6).

하지만 전통음식에 대한 인식에도 불구하고 실제적으로 학생들은 인스턴트 음식인 라면, 햄버거, 피자, 소시지·햄, 콘플레이크, 3분요리 등을 선호하는 것으로 나타났는데 Shin(2002)은 이러한 인스턴트식품의 과다섭취는 성장기 청소년들에게 영양의 불균형을 초래하여 질병의 원인이 될 수 있는 문제점이 지적되었다. Schauss(1983) & Crook(1983)는 정제곡류와 설탕 등을 많이 섭취하면 행동발달이 뒤떨어질 수 있다고 경고하고 있다. 따라서 교사들은 이러한 음식과 영양, 학생들의 질병까지 고려하여 학생들의 흥미를 유발시키는 조리실습 교육프로그램을 구성해야 할 것으로 사료된다.

2. 조리실습 만족도

조리실습에 대한 학생들의 만족도에 대하여 살펴본 결과(Table 7) 실습지도능력, 조리실습내용, 재료비, 조리 실습실, 조리도구, 실습시간에 대한 만족도에서 고등학생이 중학생에 비해 만족도가 높은 것으로 나타났다. 특히 실습시간에 있어서 중학생이 “2.75”로 만족도가 낮았는데 위의 조리시간에

Table 6. Comparison with the effect on health of the western food and the traditional food

	Western food	Traditional food	χ^2 -test
	N(%)	N(%)	
Middle school	2(1.4)	146(98.6)	$\chi^2=,000$ df=1
High school	2(1.4)	145(98.6)	
Total	4(1.4)	291(98.6)	N.S.

N.S.: not significant.

Table 7. The degree of satisfaction with cooking exercise

	Middle school	High school	Total	t-value
	M±SD	M±SD	M±SD	
Teaching skills	3.14±0.77	3.28±0.98	3.21±0.88	-1.334
Lesson	3.24±0.97	3.50±0.91	3.37±0.95	-2.394*
Cost	3.51±0.94	3.78±0.96	3.65±0.96	-2.470*
Classroom	3.09±0.82	3.25±1.01	3.17±0.92	-1.428
Cookery	3.03±0.82	3.22±0.98	3.12±0.91	-1.804
Hours	2.75±0.92	3.27±1.01	3.01±0.99	-4.644***

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

대한 조사결과에서 중학생이 고등학생보다 실습시간이 적다는 점에서 기인한 것으로 사료된다.

조리실습 만족도 중 조리실습내용은 중학생 3.24, 고등학생 3.50이었고, 재료비 중학생 3.51, 고등학생 3.78, 실습시간 중학생 2.75, 고등학생 3.27로 고등학생이 중학생보다 통계적으로 만족도가 높은 것으로 나타났다.

학교형태별로 나누어 각 학년별 조리실습에 대한 만족도를 비교하였다(Table 8).

중학교인 경우 실습지도능력, 조리실습내용, 재료비에 있어서 2학년이 만족도가 타학년에 비해 높은 것으로 나타났고 조리실습실, 조리도구는 1학년이 높았으며 실습시간은 3학년이 높게 나타났다. 중학교 조리실습내용 만족도에서 2학년은 3.54로 가장 높았고 3학년 3.32, 1학년 2.86순으로 유의한 차이를 나타냈다($p<0.01$).

고등학교인 경우 실습지도능력, 조리실습내용, 재료비, 조리실습실, 조리도구, 실습시간 모두 1학년이 만족도가 타학년에 비해 높게 나타났다.

고등학교 실습지도 능력은 1학년 3.70으로 가장 높았으며 2학년 3.27, 3학년 2.86순으로 만족하는 것으로 나타났고 조리실습내용은 1학년 3.82, 2학년 3.53, 3학년 3.14순으로 재료비는 1학년 4.12, 2학년 3.77, 3학년 3.04순으로 만족하는 것으로 나타났고 이는 통계적으로 유의한 차이가 있었다($p<0.01$ 이하).

3. 조리실습 요구도

조리실습 요구도를 음식별로 조사한 이유는 학생들이 어떤 음식을 좋아하며 실제로 만들어보고 싶어 하는 것이 무엇인가를 알아 교육의 기초 자료로 활용되며, 학생들의 흥미요구도는 곧 현실생활과의 관련과 함께 가사 참여의 기회를 갖는데 쉽게 적용되리라고 생각된다. Jang & Yoon(1992)의 연

Table 8. The degree of satisfaction with cooking exercise classified by grades

Variables	1st Grade	2nd Grade	3rd Grade	Total	F-value	
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Middle school	Teaching skills	3.08±0.75	3.29±0.79	3.06±0.77	3.14±0.77	1.300
	Lesson	2.86±0.90	3.54±0.97	3.32±0.91	3.24±0.97	6.951**
	Cost	3.45±1.06	3.56±0.84	3.52±0.93	3.51±0.94	0.174
	Classroom	3.24±0.97	3.02±0.62	3.02±0.82	3.09±0.82	1.252
	Cookery	3.14±0.96	2.96±0.67	2.98±0.82	3.03±0.82	0.733
	Hours	2.63±1.09	2.80±0.78	2.82±0.85	2.75±0.91	0.621
	High school	Teaching skills	3.70±0.91	3.27±0.91	2.86±0.94	3.28±0.97
Lesson		3.82±0.96	3.53±0.82	3.14±0.82	3.50±0.91	7.553**
Cost		4.12±0.82	3.77±0.93	3.45±1.00	3.78±0.95	6.588**
Classroom		3.43±1.17	3.27±0.88	3.04±0.92	3.25±1.01	1.822
Cookery		3.42±1.18	3.16±0.87	3.06±0.83	3.22±0.98	1.785
Hours		3.38±1.03	3.37±0.91	3.06±1.07	3.27±1.01	1.592

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

구에서도 73.9%의 학생들이 학교교육이 현실생활과 관련이 클수록 흥미를 느낀다고 응답한 사례가 있었다. 또한 요구도 조사는 학생들이 성장하면서 식습관의 변화 내지는 인식을 알고자 함이다.

1) 양식 및 중식, 인스턴트 음식류

양식 및 중식, 인스턴트 음식류에 대한 학생들의 요구를 전체적으로 살펴본 결과(Table 9) “케익” 4.22, “파이” 4.10으로 높은 요구도를 보였고 상대적으로 “라면류” 2.86, “짬뽕” 3.29, “핫도그” 3.43은 요구도가 낮은 것으로 나타났다.

서양 및 중화 인스턴트 음식류에 대한 학생의 요구도를 학교형태별로 알아본 결과 중학생은 케익, 파이, 스테이크, 포테이토칩, 햄버거 등으로 만들고 싶어 하는 음식류라고 응답하였으며 고등학생은 케익, 파이, 스테이크, 샌드위치, 포테이토칩 등으로 만들고 싶어 하는 음식이라고 응답하였다.

Cho & Han(1996)의 연구에서는 중학생들이 음식을 선택하는 이유가 ‘맛’이라고 하였으며 전체적으로 80% 이상의 학생들이 평균 일주일에 1번 이상 패스트후드를 이용하였고 5%정도의 학생들이 일주일에 5~6회 정도를 이용한다고 나타났다.

모든 음식류에서 중학생이 고등학생에 비하여 만들고 싶어 하는 요구도가 높았으며 이중 햄버거, 핫도그, 포테이토칩, 자장면, 짬뽕, 우동, 라면류에서 유의하게 높았다. 케익과 파이는 중학생, 고등학생 모두 요구도가 4점 이상으로 높게 나타났다. 이것은 패스트후드의 이용 빈도가 높다는 것인데 Park & Kim(1995)의 연구에서도 청소년들이 패스트후드를

Table 9. The needs of the western food, Chinese food, fast food, and instant food

	Middle school	High school	The whole	t-value
	M±SD	M±SD	M±SD	
Steak	3.81±0.90	3.67±0.83	3.74±0.87	1.331
Hamburger	3.66±0.93	3.37±0.83	3.52±0.89	2.869**
Doughnut	3.65±0.93	3.51±0.78	3.58±0.86	1.381
Hotdog	3.55±0.98	3.31±0.94	3.43±0.96	2.207*
Sandwich	3.54±0.98	3.47±0.92	3.50±0.95	0.639
Cutlet	3.61±0.98	3.43±0.88	3.52±0.94	1.674
Potato chip	3.71±0.93	3.46±0.89	3.59±0.92	2.381*
Chajang noodles	3.59±1.03	3.07±1.09	3.33±1.09	4.311***
Champon	3.55±0.98	3.03±1.03	3.29±1.04	4.396***
Udong	3.55±1.01	3.17±1.02	3.36±1.03	3.295**
Noodles	3.07±1.10	2.64±1.06	2.86±1.10	3.509**
Cake	4.22±0.90	4.22±0.80	4.22±0.85	0.000
Pie (pineapple)	4.09±0.90	4.11±0.85	4.10±0.87	-0.139

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

선호하고 있는 것으로 나타났다. 그러나 중학생과 고등학생에서 약간의 차이가 있는데 특히 고등학교 여학생은 자신의 몸매 및 미용 관리에 신경을 쓰는 이유인지 자장면, 짬뽕, 햄버거는 상대적으로 요구도가 낮았다.

2) 전통음식류

전통음식에 대한 전체 학생들의 실습 요구도를 살펴본 결과(Table 10) “떡류” 3.85, “찜류” 3.84, “음청류” 3.73, “찌개류” 3.71 순으로 요구도가 높은 반면 “젓갈류” 2.92, 장아찌 2.99, “회류” 3.10으로 교육요구도가 상대적으로 낮았다. 학교형태별로 중학생은 “찜류” 3.94, “구이류” 3.89, “떡류” 3.88, “음청류” 3.73 순으로 만들고 싶다고 응답하였고, 고등학생은 “떡류” 3.83, “찜류” 3.75, “찌개류”와 “음청류” 각 3.73의 순으로 만들고 싶어 하는 것으로 나타났다. 중학생과 고등학생을 비교한 결과 “밥류”는 중학생 3.18, 고등학생 3.48, “죽류”는 중학생 3.39, 고등학생 3.63으로 고등학생이 중학생에 비해 교육요구도가 높은 것으로 나타났는데 중학생을 대상으로 한 Kim & Han(1994)의 연구와 중고생을 대상으로 한 본인의 연구와는 약간의 차이가 있지만 8년이 지난 현재 학생들의 식습관 변화라고 사료된다. Lee(2000)의 연구에서도 우리나라 청소년들은 전통음식에 대하여 매우 자랑스럽게 생각하는 것으로 나타났고, Lee(1998)의 연구 “고등학생들의 떡의 이용실태 및 기호도 조사”에서 5점 척도의 4.28로 높게 나타나 떡을 좋아하는 것으로 나타났다. 그러나 학

생들의 입맛에 맞는 기능성 위주의 떡을 원하고 있는 것으로 나타났다. 이렇듯 학생들이 전통음식을 좋아하면서도 대부분의 학생들이 조리방법이 어렵거나 맛이 없다는 이유로 인식하여 실제적인 조리실습 요구도는 높지 않는 경향을 보이고 있어 전통음식 조리에 대한 다양한 학습기회를 제공할 필요성이 요구된다. 또한 식품연구가들이나 기업에서도 전통음식으로 청소년들의 서양식 패스트푸드를 대체할 수 있는 다양한 제품개발을 통해 청소년의 입맛에 맞는 음식 개발이 활발히 진행되어야 할 것으로 사료된다.

3) 일품음식류

일품음식에 대한 학생들의 요구를 전체적으로 살펴본 결과(Table 11) “냉면” 3.73, “볶음밥” 3.72, “칼국수” 3.70, “비빔밥” 3.68, “떡국” 3.54 순으로 요구도가 높았다. 반면 “장국밥” 3.09, “콩국수” 3.29는 상대적으로 요구도가 낮았다.

학교형태별로 살펴보면 중학생은 “냉면” 3.89, “볶음밥” 3.85, “비빔밥” 3.83, “만두국” 3.79, “칼국수” 3.77순으로 만들고 싶어 하는 것으로 나타났고 고등학생은 “칼국수” 3.63, “볶음밥” 3.59, “냉면” 3.57, “비빔밥” 3.54, “떡국” 3.53 순으로

Table 10. 전통음식류 요구도

	중학생 M±SD	고등학생 M±SD	전체 M±SD	t-value
밥류(흰밥, 보리밥, 잡곡밥 등)	3.18±0.93	3.48±0.83	3.33±0.89	-2.947**
죽류(갯죽, 호박죽, 팥죽 등)	3.39±0.98	3.63±0.85	3.51±0.92	-2.211*
국류(된장국, 소고기국, 콩나물국 등)	3.41±0.92	3.54±0.83	3.48±0.88	-1.323
찌개류(된장찌개, 김치찌개, 생선찌개 등)	3.69±0.90	3.73±0.85	3.71±0.87	-0.378
탕류(육개장, 설렁탕, 곰탕 등)	3.64±0.99	3.59±0.87	3.61±0.93	0.497
나물류(콩나물, 숙주나물, 시금치나물 등)	3.31±0.96	3.35±0.84	3.33±0.90	-0.406
김치류(배추김치, 총각김치, 깍두기 등)	3.57±1.06	3.71±0.86	3.64±0.97	-1.255
전류(생선전, 고기완자, 파전, 빈대떡 등)	3.51±1.06	3.50±0.87	3.51±0.97	0.119
조림류(감자조림, 생선조림, 콩자반, 장조림 등)	3.45±0.96	3.39±0.79	3.42±0.88	0.516
볶음류(야채볶음, 멸치볶음, 오징어볶음)	3.45±0.92	3.33±0.84	3.39±0.88	1.158
장아찌(오이지, 깻잎, 마늘장아찌)	2.91±1.02	3.06±0.92	2.99±0.97	-1.310
젓갈류(명란젓, 창난젓, 오징어젓 등)	2.85±1.02	2.99±1.04	2.92±1.03	-1.178
회류(미나리강회, 홍어회, 육회 등)	3.17±1.14	3.03±1.17	3.10±1.15	1.002
구이류(불고기, 갈비구이, 생선 구이 등)	3.89±1.01	3.51±0.91	3.70±0.98	3.368**
찜류(갈비찜, 생선찜, 계란찜 등)	3.94±0.99	3.75±0.85	3.84±0.93	1.807
떡류(인절미, 시루떡, 송편 등)	3.88±1.06	3.83±0.86	3.85±0.96	0.490
과정류(약과, 강정, 매작과 등)	3.63±1.19	3.75±0.92	3.69±1.06	-0.979
음청류(수정과, 식혜 등)	3.73±1.13	3.73±0.94	3.73±1.04	0.045

*p<0.05, **p<0.01.

Table 11. The needs of one-dish meals

	Middle school	High school	The whole	t-value
	M±SD	M±SD	M±SD	
Rice hash	3.83±0.90	3.54±0.80	3.68±0.86	2.924**
Fried rice	3.85±0.87	3.59±0.79	3.72±0.84	2.715**
Laver roll	3.66±0.98	3.42±0.85	3.54±0.92	2.268*
Noddles	3.67±0.97	3.38±0.91	3.53±0.95	2.708**
Sujebi	3.69±0.97	3.41±0.93	3.55±0.96	2.555*
Rice cake soup	3.72±0.94	3.53±1.02	3.62±0.98	1.710
Dumpling soup	3.79±0.99	3.56±0.86	3.67±0.93	2.157*
Cold noddles	3.89±0.98	3.57±0.97	3.73±0.99	2.844**
Knife-cut noodles	3.77±0.97	3.63±0.90	3.70±0.94	1.337
Rice with soup	3.19±1.08	3.00±1.09	3.09±1.08	1.494
Bean noodles	3.35±1.14	3.23±1.01	3.29±1.08	0.910

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

로 만들고 싶어 하는 것으로 나타났다.

중학생과 고등학생의 교육 요구도를 항목별로 비교하면 비빔밥은 중학생 3.83, 고등학생 3.54로 나타났고 볶음밥은 중학생 3.85, 고등학생 3.59, 김밥은 중학생 3.66, 고등학생 3.42, 국수는 중학생 3.67, 고등학생 3.38로 나타났다. 수제비는 중학생 3.69, 고등학생 3.41, 만두국은 중학생 3.79, 고등학생 3.56, 냉면은 중학생 3.89, 고등학생 3.57로 중학생이 고등학생보다 교육요구도가 높은 것으로 나타났으며 기타 음식 항목에서는 중학생과 고등학생의 교육 요구도는 유의한 차이가 없었다.

결론 및 요약

본 연구는 중 고등학생을 대상으로 조리실습에 대한 필요성과 현재의 조리실습에 대한 만족도 또한 어떤 음식을 조리실습시간에 만들고 싶은가를 알아보기 위하여 실시하였다.

연구 결과 다음과 같은 결과를 얻을 수 있었다.

1. 조리 실습실태를 조사한 결과 모든 학생들이 조리실습을 경험한 적이 있었으며 조리 실습시간은 중학생 1학년은 1.93시간, 2학년 1.84시간, 3학년 2.63시간의 평균 수업을 받은 것으로 나타났고 고등학생 1학년은 3.08시간, 2학년은 3.32시간, 3학년 2.00시간의 수업을 받은 것으로 나타났다.
2. 조리실습 필요성 인식에 있어서는 중학생 고등학생 모두 필요성이 높은 것으로 나타났으며 중학생이 고등학생에 비하여 필요성을 높게 인식하는 것으로 나타났다. 전통음식에 대한 조리실습의 필요성 인식에 있어서도

중학생, 고등학생 모두 필요성이 높은 것으로 인식하였으며 중학생과 고등학생과의 인식의 차이는 크지 않은 것으로 나타났다.

3. 음식에 대한 기호도를 살펴본 결과 중학생과 고등학생 모두 서양음식과 전통음식을 둘다 좋아한다는 응답 비율이 가장 높았고 다음으로 전통음식, 서양음식 순으로 좋아하는 것으로 나타났다.

서양음식과 전통음식 중 어떤 것이 더 건강에 좋다고 생각하는가에 대하여는 중학생과 고등학생 모두 전통음식이 좋다고 응답한 비율이 매우 높은 것으로 나타났다.

4. 조리실습 만족도는 실습지도능력, 조리실습내용, 재료비, 조리 실습실, 조리도구, 실습시간에 대한 만족도에서 고등학생이 중학생이 비해 만족도가 높은 것으로 나타났다. 중학교인 경우 실습지도능력, 조리실습내용, 재료비에 있어서 2학년이 만족이 타 학년에 비해 높은 것으로 나타났고 조리 실습실, 조리도구는 1학년이 높았으며 실습시간은 3학년이 높게 나타났다. 고등학교인 경우 실습지도능력, 조리실습내용, 재료비, 재료비, 조리실습실, 조리도구, 실습시간 모두 1학년이 만족도가 타 학년에 비해 높게 나타났다.

5. 조리실습 요구도

서양 및 중식 및 인스턴트 음식류에서 케익, 파이, 스테이크, 포테이토칩, 햄버거 순으로 만들고 싶어하는 음식류라고 응답하였고 고등학생은 케익, 파이, 스테이크, 샌드위치, 포테이토칩 순으로 만들고 싶어하는 음식이라고 응답하였다.

전통 음식류에서 중학생은 “찜류” 3.94, “구이류” 3.89, “떡류” 3.88, “음청류” 3.73, “찌개류” 3.69순으로 조리실습을 만들고 싶다고 응답하였고 고등학생은 “떡류” 3.83, “떡류와 찜류” 각 3.75, “찌개류”와 “음청류” 각 3.73의 순으로 만들고 싶어하는 것으로 나타났다.

일품음식류에서 중학생은 냉면 3.89, 볶음밥 3.85, 비빔밥 3.83, 만두국 3.79, 칼국수 3.77순으로 만들고 싶어 하는 것으로 나타났고 고등학생은 칼국수 3.63, 볶음밥 3.59, 냉면 3.57, 비빔밥 3.54, 떡국 3.53순으로 만들고 싶어 하는 것으로 나타났다.

이상의 결과를 통하여 학생들의 요구도를 반영한 조리실습 커리큘럼을 작성하고 학생들의 능동적인 참여를 유도하고 창의적인 조리실습교육이 되도록 몇 가지 제안을 하면 다음과 같다.

첫째, 중학생이 고등학생에 비하여 수업시간이 부족함으로 이론과 실습을 분리하여 가르치는 것이 아닌 이론과 실습을 동시에 조리실습을 통해 교육하는 방안을 고안함으로써 학생들의 만족도를 높이고 교육의 목적도 동시에 달성하는 효과를 얻도록 해야 할 것으로 사료된다.

둘째, 현대화될수록 학생들은 인스턴트식품을 통하여 비만과 당뇨, 기타 조기 성인병의 위험을 가지고 있으므로 전통 음식에 대한 관심을 증대시키고 실질적으로 조리학습을 통하여 직접 접하게 하므로 전통음식을 많이 섭취하도록 유도해야 할 것이다.

셋째, 학생들은 비교적 음식조리에 대해 높은 관심을 보였으며 그 필요성에서 높게 인식하는 것으로 나타났다. 따라서 이러한 관심을 파악하는데 그치는 것이 아니라 학생들에게 다양한 방법으로 음식조리에 대한 기회를 제공해 줌으로 청소년의 직업훈련과 연계하는 효과를 낳게 할 것이다.

넷째, 음식조리에 대한 요구도는 각 지방, 학교, 전통양식에 따라 변화가 있을 것이다. 따라서 일선교사들은 수업을 진행하기 전 포괄적인 기존 연구의 수집뿐만 아니라 개별학교 학생들의 실질적인 요구도를 조사하여 수업에 반영함으로써 교육의 목적을 소기에 달성할 수 있으리라 사료된다.

다섯째, 조리실습은 학교와 가정, 사회생활에서 지속적으로 학습되고 관리되어야 하는 부분으로 조리실습의 부족한 부분을 가정에서 실습하도록 유도함으로써 학습내용의 실생활 실천과 더불어 학생들이 가정생활에 참여토록 하여 학습 성취도를 높일 필요가 있다. (Her & Lee 2001, Rye 2001).

마지막으로 본 연구의 한계점은 서울, 경기, 인천 지역의 일부 여학생을 임의로 선정하여 조사대상으로 삼았기 때문에 일반화하기 다소 어려움이 있다. 일선 학교에서 추가적인 조사를 통하여 보다 정확한 학교별 학생 조리실습 요구도 조사가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

문헌

- 이연숙 (1997) 가정과교수법. 신광출판사.
- Kim KS (1993) Research on the needs of male/female middle school students about the sixth curriculum of the home economics Ms. thesis Korea University, Seoul. p 10-12.
- Ryu IY (2001) Comparative research in terms of the experience in cooking exercise on male/female middle school students' recognition of the home economics, the consciousness of household duties, and the participation in housework. Ms. thesis Seoul National University, Seoul. p 3-12.
- Bok HJ (2001) The effects of eating habits of male/female elementary school students on human nature and emotion Ms. thesis Korea University, Seoul. p 62-65.
- Shin HJ (2002) Research on the actual condition of instant food intake and the formation of eating habits of male/female middle school students in the Chuncheon area Ms. thesis Kangwon University, Kangwon. p 52-55.
- Oh SS (1998) Research on the necessity and needs of education of the home economics for male high school students Ms. thesis Kyunghee University, Seoul. p 3-4.
- Yoon SY (2003) Research on the recognition, needs and application of the cooking education in terms of the experience in cooking exercise of male/female middle school students. Ms. thesis Chonbuk National University, Chonju. p 4-7.
- Lee YS (1995) Research on the needs and variables of teachers' education and its contents of the home economics in middle/high schools *Journal of Korean Home Economics Education Association*. 7(1): 81-95.
- Lee YL (1999) Research on the dietary lives and the relation with the chapters of the home economics taught of middle school students. Ms. thesis Korea University, Seoul. p 21-22
- Lee HN (2000) Research on the knowledge, recognition and preference on Korean Traditional food of male/female middle school students. Ms. thesis Korea University, Seoul. p 23-24.
- Chu MJ, Lim YS (1991) The recognition and application of the home economics of teachers and students of high school. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 3(1): 8-10.
- Choi SJ (2002) Research on the recognition, needs, and application of the chapters of home economics on dietary life of middle school students in the part of Chonbuk area

- Ms. thesis Chonbuk National University, Chonju. p 32-43.
- Hwang HJ, Lee YS (2003) An Analysis of Pro-Environmental Consumer Educational Needs in the Middle School. *Journal of Korean Home Economics Education Association* p 45-57.
- Her HR, Lee KA (2001) The Effect of Various Factors on the Academic Achievement in 'the Food and Nutrition' Units in Practical Arts. *Journal of Korean Home Economics Education Association* p 59-72.
- Cho CM, Han YB (1996) Dietary Behavior and fast-foods Use of School students in Seoul. *Journal of Korean Home Economics Education Association* p 59-72.
- Park HO, Kim KN (1995) Relationships among Snack, Unbalanced Diet, and Eating Behaviors of Middle School Students. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 7(2): 79-89.
- Jang JJ, Yoon IK (1992) A Study on the Fitness of Content of Experiment and Practices of Home Economics in Middle School. *Journal of Korean Home Economics Education Association*.
- Hwang HJ, Lee YS (2003) An Analysis of Pro-Environmental Consumer Educational Needs in the Middle School. *Journal of Korean Home Economics Education Association* p 45-57.
- Her HR, Lee KA (2001) The Effect of Various Factors on the Academic Achievement in 'the Food and Nutrition' Units in Practical Arts. *Journal of Korean Home Economics Education Association* p 59-72.
- Cho CM, Han YB (1996) Dietary Behavior and fast-foods Use of School students in Seoul. *Journal of Korean Home Economics Education Association* p 59-72.
- Park HO, Kim KN (1995) Relationships among Snack, Unbalanced Diet, and Eating Behaviors of Middle School Students. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 7(2): 79-89.
- Jang JJ, Yoon IK (1992) A Study on the Fitness of Content of Experiment and Practices of Home Economics in Middle School. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 4(1): 77-86.
- Altschuld AW (1982) A needs assessment model for conducting followingup studies. *Journal of Teacher Education* 31(3): 39-42.
- Crook WG (1983) Food and Chemical Allergies: Relationship to Behavior. *Journal of Appl Nutr* 35(1): 47.
- Schauss AG (1983) Nutrition and Behavior. *Journal of Appl Nutr* 35(1): 30.
- Lee JS (1998) Study on High School students' Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake. *Korean J Dietary Culture*. 13(2).
- Kim YS, Hong YB (1994) A Study on the Preception and Preference of Korean Traditional Food of Middle School Boyd and Girls in Seoul and Jeonju. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 6(2): 59-72.
- Park KA (2003) Food preferences and dietary habits of university students in Kyungbuk Province. *Journal of the East Asian Society of Dietary Life* 13(6).
- Chun KW, Chun KB (2001) Open the window with food! I . II. written by Prof Chun.
(2004년 1월 19일 접수; 2월 1일 채택)