

## 주부들의 식용유지류 이용의식과 사용 관리실태

윤 계 순\* (우석대학교 이공대학 식품영양학과 교수)

본 연구는 오늘날 급변하는 식생활 환경에서 주부의 식용유지 이용의식과 가정에서 유지류의 사용 관리실태를 조사하여 식용유지 이용에 대한 변화상태를 파악하고 현재의 식용유지류 이용에 대한 기초자료를 제공하는데 그 목적이 있다. 전북에 거주하는 주부를 대상으로 식용유지의 이용에 대한 설문지를 조사대상자가 직접 기입하는 방식으로 하였으며 설문지 442부를 통계 처리하여 분석하였다.

식용유지류를 사용한 음식의 평균 이용빈도는 5점 중 3.12점이었으며 30대의 연령층과 도시지역에서 그리고 교육수준이 높을수록 높게 나타났다. 유지류 사용음식에 대한 가족의 평균 기호도는 3.34, 주부의 기호도는 2.99점이었다. 동.식물성 등 유지류 급원의 섭취비율에 대해 관심을 갖는 정도는 2.60점이었고 유지류와 관련된 영양 및 관리지식 등에 대해서는 10점 만점 중 평균 7.62로 비교적 높은 값을 보였다. 유지류 급원에 따른 섭취상태에서 식물성의 섭취가 더 높은 경우는 49%이었고 동물성의 섭취가 더 높다고 응답한 비율은 14%에 이르렀다. 유지류 구입시 가장 먼저 고려하는 사항으로 제조년월일, 건강에 좋은것, 제조사, 가격 등의 순으로 나타나 건강지향적이 되어감을 볼 수 있다. 유지류 섭취시의 느낌으로 응답자의 62.1%가 콜레스테롤 증가 느낌을 들었다. 유지류를 자주 사용하는 이유로 ‘가족이 선호하기때문’ 이 48%, ‘조리가 간편하기 때문’ 이 38.5%로 나타난 반면 자주 이용하지 않는 이유로 ‘가족이 싫어하기 때문’ 보다는 ‘뒷처리가 복잡하기 때문’ 으로 응답한 비율이 더 높아 조리의 간편성 추구의 추세를 보여주고 있다. 각종 유지류의 사용빈도는 대두유, 참기름, 옥수수유, 들기름 등의 순서로 높았고 버터, 마가린, 올리브유 등의 이용빈도는 아주 낮았다. 유지류를 이용하는 조리법으로는 나물무침, 볶음, 김구이, 적.전유어, 튀김 등의 순서로 이용빈도가 높았다. 튀김음식의 조리여부에 대한 조사결과 직접 조리하는 비율이 평균 53.2%이었고 완제품 및 반조리 제품의 이용율도 46.8%에 이르렀다. 튀김기름으로는 응답자의 64.2%가 옥수수유를 주로 사용한다고 하였고, 튀김내용물은 닭고기류, 채소류, 냉동식품류, 소.돼지고기류, 생선류 등의 순으로 비교적 고르게 이용하는 것으로 나타났다. 튀김에 사용하였던 기름의 관리상태는 튀김팬에 그대로 덮어둔다는 비율이 10.9%, 찌꺼기를 걸러 옮겨 보관하는 비율이 60.9%이었다. 폐식용유의 처리방법으로 신문지 등에 흡유시키는 비율이 65.5%이었고 쟁크대에 버린다는 비율은 10.7%로 나타났다.

본 조사 결과 식물성유의 섭취비율이 높은 것으로 나타났지만 과거에 비해 동물성지방의 섭취 비율이 증가한 것을 알 수 있는 한편 가정에서의 유지류 이용은 오늘날의 식생활 흐름처럼 건강지향 및 간편성 추구로 진행되어가고 있다고 볼 수 있겠다.

# 김치에 대한 중국 남녀 대학생의 인식 및 기호도 조사

한재숙, 홍주희\* (영남대학교 생활과학대학 기정관리학과)

본 연구는 중국인의 김치에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 김치의 세계화 및 산업화를 위한 기초자료를 제시하고자 하는 것으로 그 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자는 남자가 48.0%, 여자가 52.0%였고 연령은 20~24세가 76.2%로 가장 많았다. 조사 대상자 중 7.5%만이 한국을 방문한 경험이 있다고 응답하였지만 68.0%가 한국음식을 먹어 본 경험이 있다고 하였다. 응답자의 79.9%가 김치를 알고 있었으며 김치의 국적에 대하여 51.4%는 한국이라고 바르게 알고 있었고 63.4%가 김치를 시식한 경험이 있었으며 35.4%가 김치를 이용한 음식을 먹어보았다고 하였다.
2. 김치를 시식한 경험이 있는 사람에게만 김치를 먹은 나라, 장소, 좋아하는 김치종류와 배추김치의 좋아하는 부위에 대하여 물어본 결과 49.5%가 중국에서 김치를 처음 먹어 보았다고 하였으며 김치를 처음 먹은 장소로 39.1%가 식당에서, 24.9%가 가정에서라고 하였다. 좋아하는 김치의 종류는 배추김치가 40.8%로 가장 높게 나타났고 배추김치 중에서 잎의 흰 부분 즉 줄기를 가장 좋아하였다(40.8%).
3. 김치를 처음 본 인상과 시식 후의 느낌을 조사한 결과 김치를 처음 본 인상은 39.4%가 '보통이다'라고 가장 많이 응답하였고 김치를 먹은 후의 느낌은 44.5%가 '좋다'라고 가장 많이 응답하였다.
4. 김치의 인식에 대하여 살펴 본 결과 전체적으로 '김치는 밥과 먹는 반찬이다'를 가장 높게 인식하였으며 '김치는 미용식품이다'의 문항을 가장 낮게 인식하였다. 성별에 따라서는 대체로 여자가 남자 보다 더 높게 인식하여 유의미한 차이를 나타내었다.
5. 김치를 이용한 음식에 대한 인지도 및 시식율을 조사한 결과 알고 있는 김치 이용음식의 종류는 남자가 김치찌개, 김치, 김치라면 순으로, 여자는 김치국, 김치찌개, 김치김밥 순으로 많이 알고 있었다. 먹어 본 경험이 있는 음식은 알고 있는 음식의 종류와 마찬가지로 남자는 김치찌개, 김치국, 김치라면, 여자는 김치국, 김치찌개, 김치볶음밥의 순이였다.
6. 양념분량 및 저장기간에 따른 김치의 기호도를 조사한 결과 실온에서 저장한 경우는 대체로 실온 2일째과 실온 5일째의 김치를 좋아하였으며 향재를 첨가한 시료와 양파즙을 첨가한 시료 군에 좋은 기호도를 보였다. 냉장고에서 저장한 경우에는 냉장 3일과 7일의 김치를 좋아하였다.
7. 김치이용음식에 대한 기호도는 비교적 높은 기호도를 보였는데 특히 중국음식인 뚁차이와 훈둔을 응용한 김치이용음식에 대한 선호도가 월등하게 높게 나타났다.

# 가정교과 수행평가의 타당성과 신뢰성 연구

-경남 농촌지역의 소인수 학급을 대상으로-

윤 성 희 (경상대학교 교육대학원)

유 태 명\* (경상대학교 가정교육과)

교육 현장에 1999학년도부터 교육부 정책으로 도입되어 실시하고 있는 수행평가는 그 우수성이 높아 주장되고 있다. 그러나 일선 교사들은 수행평가 도구의 부족함을 느끼고 개발된 평가도구도 신뢰성과 타당성 검증이 되지 않아 시행하는 데 많은 어려움을 겪고 있다. 본 연구는 여러 가지 수행평가 방법에 대한 타당성과 신뢰성을 검증하여 현장 시행을 위한 방향을 제안하는데 그 목적을 두었다.

본 연구는 농촌지역의 소인수 학급을 대상으로 고등학교 가정교과의 변화하는 현대 가족, 부모의 양육태도, 임신과 출산 영역에 대한 서술형, 논술형, 선택형, 단답형 수행평가 평가방법 및 평가도구의 타당성과 신뢰성을 검증하였다.

연구 결과는 다음과 같다.

## 1. 타당도 검증 결과

첫째, 내용타당도를 검증하기 위해 고등학교 교사 13명에게 의뢰하여 검토한 결과 내용타당도가 검증되었다.

둘째, 준거관련 타당도를 검증하기 위해 경상남도 교육청 주관 2000학년도 고입 선발고사의 가정교과 점수를 준거로 하여 검증한 결과 선택형, 서술형, 단답형은 선발고사와 비교적 상관이 있는 것으로 나타났으며, 논술형은 매우 낮은 상관관계를 나타내었다. 변별적 타당도의 원리에 의해 해석하여 볼 때 논술형이 수행평가로서의 특성을 가장 잘 나타내고 있음을 알 수 있었다.

셋째, 구인타당도의 검증을 위해 평가 방법간의 일반화 가능도를 알아본 결과 평가 방법간 일반화 가능도가 낮게 나타나 평가 방법간에 호환성이 높지 않음을 알 수 있었다.

## 2. 신뢰성 검증결과

수행평가의 신뢰성은 일반적으로 낮은 것으로 인식되고 있으나 본 연구에 사용된 평가 도구의 Cronbach's  $\alpha$ 는 0.5~0.9로 비교적 높게 나타났다. 평정자간 신뢰도는 0.40~0.91로 과제간에 차이를 보였으며 과제간 신뢰도는 대체로 낮았다.

이상의 연구 결과로 다음과 같은 결론을 얻었다.

첫째, 평가 방법간의 일반화 가능도와 평가 방법간의 상관계수가 낮으므로 다양한 수행평가 방법을 이용한 수행평가의 실시가 요구된다.

둘째, 과제간 일반화 가능도가 낮게 나타났으므로 수행평가의 신뢰도를 높이기 위해서는 수행평가 과제 수를 늘려 실시할 것이 요구된다.

셋째, 평정자간 신뢰도가 높은 편이므로 특별한 훈련을 받지 않은 교사들의 수행평가의 평정을 신뢰할 수 있다.

# 중학교 가정과 교사와 기술과 교사의 교육과정 관점에 관한 연구

박 명 주 (경상대학교 교육대학원)  
유 태 명\* (경상대학교 가정교육과)

2001학년도부터 시행되는 제 7차 교육과정에서는 종래의 가정교과와 기술교과는 기술·가정의 교과명으로 중학교 1학년에서 고등학교 1학년까지 남녀학생 모두 필수로 이수하게 된다. 이에 본 연구는 Habermas의 인식론에 철학적 근거를 둔 Baldwin 및 Schubert, Brown, Knight 등의 교육과정 요소에 대한 전국의 중학교 가정과 교사와 기술과 교사 297명을 대상으로 교육과정 관점에 대한 성향의 차이를 알아보고, 기술·가정 교과의 운영을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

중학교 가정과 교사와 기술과 교사의 세 가지 교육과정 관점에 대한 성향을 교육목적, 지식, 교수학습, 평가, 학습자, 사회에 대해서 조사해 본 결과는 다음과 같다.

첫째, 교육과정 관점에 대한 전체적인 성향은 해석적 관점(평균 3.77)이 가장 높았고, 해방적 관점(평균 3.60), 기술적 관점(평균 3.52)순 이었다.

둘째, 교육과정 관점에 대해 교직경력에 따라 차이가 있는지를 검증한 결과, 교직경력이 21년 이상인 교사들이 10년 이하인 교사들보다 교육목적, 지식, 교수학습, 사회에 대한 가정(假定)에 있어서 기술적 성향이 높았다. 그리고 교직경력이 10년 이하이거나 21년 이상인 교사들이 11~20년인 교사들보다 교수학습에 대한 가정에 있어서 해방적 관점의 성향이 높았다.

셋째, 전공에 따른 교육과정 관점은 기술전공 교사가 가정전공 교사보다, 담당교과별 분류에 따른 기술담당 교사가 가정담당 교사보다 사회에 대한 가정에 있어서 기술적 관점의 성향이 더 높게 나타났다. 가정 담당 교사가 기술담당 교사보다 교육목적에 대한 가정에 있어서 해방적 관점의 성향이 더 높게 나타났다.

넷째, 남녀별 학교유형에 따른 교육과정 관점은 공립학교 교사가 사립학교 교사보다 교수학습에 대한 가정에 있어서 기술적 관점의 성향이 더 높게 나타났으며, 사회에 대한 가정에 있어서 해방적 관점의 성향이 더 높게 나타났다.

다섯째, 학교소재지에 따른 교육과정 관점은 집단간에 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았고 모든 집단이 해석적, 해방적, 기술적 관점의 순으로 그 성향이 높았다.

본 연구를 통하여 기술과 교사는 가정과 교사보다 기술적 교육과정 관점을 갖고 있음을 알 수 있었다. 그러나 교육과정 관점을 구성하는 대부분의 교육과정 요소에서 가정과 교사와 기술과 교사의 평균은 큰 차이가 나타나지 않았다. 이는 가정과 교사와 기술과 교사들이 교육과정 관점에 대한 의식이 명확하지 않음을 보여주는 것으로 교사 교육과정에서 교과교육을 통해 교육과정 관점을 정립할 수 있는 교사교육이 강화되어야 함을 시사해준다.