

한국·일본·대만의 중학교 가정 교과서 식생활 단원의 내용분석

나 유 경*(광주광역시교육연수원 교육연구사)

윤 인 경 (한국교원대학교 가정교육과 교수)

본 연구는 한국과 일본, 대만의 중학교 가정 교과서 식생활 단원을 선택하여 내용을 분석하고, 각 나라별 특징을 찾아내어 우리나라 교과서 개발에 필요한 기초 자료를 제공하며, 교과서의 질적 수준 향상을 위한 시사점을 얻는데 의의가 있다.

연구 방법은 3개국의 중학교 가정 교과서 중 검인정 교과서 2권씩을 무작위 선택하고 '분류체계 분석(taxonomic analysis)표'를 사용하여 교과서 내용조직방식과 교과서 내용의 구성요소를 비교·분석하였다.

연구내용에는 내용조직방식, 주요 용어, 그림·사진·표, 활동, 단원정리 등이 있다. 식생활 단원의 내용은 식품, 영양, 식생활관리, 조리, 직업·기타 영역으로 나누어, 국가별, 영역별로 비교 분석하였다.

연구 결과는 다음과 같다. 1. 내용조직 방식에 있어서 3개국 모두 그림, 사진→속표지→차례→대단원→참고자료→색인→속표지→그림, 사진의 순서로 구성되어 있다. 참고 자료의 경우 한국의 교과서에는 '알아들기사', '읽을거리', 일본은 '이야기 광장', 대만은 '참고 자료' 등을 통하여 학습 내용과 관련된 자료를 사진이나 그림 자료와 함께 제시하여 학습에 도움을 주고 있다. 전문용어와 어휘의 정리는 한국과 일본은 '찾아보기' 또는 '색인'에 제시되어 있으나 대만 교과서에는 제시되어 있지 않다. 특히 일본의 경우 본문 지면의 좌·우 1/2을 할애하여 전문용어를 설명하고 있다. 제목(단원구성)에 있어서 한국은 식생활 단원이 독립되어 있는 반면에 일본은 독립되어 있기도 하고, 가정생활 단원에 통합되어 있기도 하다. 또한 대만은 한 권 전체가 식생활 단원으로, 주방 설비 등의 내용이 식생활 단원에 통합되어 있다. 목표 및 주요 아이디어에 있어서 3개국 모두 균형잡힌 영양관리를 통하여 건강을 유지하도록 하는 것을 목표로 한다. 또한 외식의 기회와 가공식품의 활용이 증가되고 있는 현대의 식생활을 반영한 것으로 식중독과 유해 식품첨가물, 식생활과 관련된 환경 보호를 강조함으로써 이로 인한 피해를 줄이고자 하였으며, 이 외에 식량 자원과 식생활 문화에 관심을 두고 있다.

3개국 모두 본문의 도입 부분은 단원명, 학습 내용과 관련된 그림 또는 사진, '생활 속의 이야기' 등으로 학생들의 동기유발에 도움을 주고 있다. 본문의 전개 활동은 단원의 성격에 따라 다양한 교수·학습 방법이 가능하도록 조사, 실험, 실습(조리), 탐구(연구), 보고서, 토의, 게임, 역할극, 신문활용 등 다양한 활동이 제시되어 있다. 평가에 있어서 한국은 단원의 끝부분에 단원정리 및 평가 또는 연습문제, 단원종합문제, 확인학습문제라는 제목으로 퍼즐 또는 단답형, 객관식 등으로 학습한 내용을 정리

하며, 일본은 별도의 평가 없이 조리 실습 후 반성·평가를 통한 평가가 이루어져 보다 실천적인 면을 강조하고 있다.

2 주요 용어의 비율을 국가별, 영역별로 살펴보면, 3개국 모두 식품영역과 조리영역의 비중이 높게 나타났다. 평균 주요용어 수는 한국은 235개, 일본은 198개, 대만은 223.5개로 한국의 주요 용어 수가 가장 많았다. 공통 주요용어 수의 비율은 11.12%(146/총 1313개)로, 식품 영역에는 식품의 종류와 특성, 가공방법, 가공식품, 식품의 성분변화 등이 있고, 영양 영역에는 영양의 정의, 영양소의 기능과 종류, 질병과의 관계 등 청소년기 영양의 중요성을 강조하고 있다. 식생활 관리 영역에는 균형잡힌 식사를 위한 식단작성과 평가, 식습관과 관련된 아침식사결식, 간식, 식량자원과 식생활 문화 등이 있다. 조리 영역에는 조리 방법과 조리 기구 등이 있고 공통 음식에는 샌드위치와 중국식 볶음밥이 있고, 환경 오염과 관련된 쓰레기 분리수거나 주방 세제에 관한 용어가 있다. 그리고 3개국의 비공통 주요 용어를 살펴 본 결과, 한국은 상차림의 종류, 일본은 식품의 유통과 관련된 용어가 있고, 대만은 식중독에 관한 용어가 있고, 국가별 기초 식품군의 종류, 자국(自國)의 특색있는 조리를 소개하고 있으며, 대만은 특별히 주방 공간의 배치와 이용, 생선비늘용 칼 등 조리 용구에 관한 용어, 채증조절과 음식 문화에 관한 용어 등이 있다.

3. 그림, 사진, 표의 비교에서 학습내용이 제시된 전체 면적 중 그림, 사진, 표가 차지하는 비율은 한국이 33.1%, 일본이 44.6%, 대만이 60.0%으로 대만이 상대적으로 높았다. 영역별 비율은 3개국 모두 조리 영역의 비율이 각각 54.7%, 48.7%, 49.7%로 가장 높았으며, 유형별로는 한국은 사진을, 일본과 대만은 그림을 주로 사용하였다. 일본은 만화 형태를 친숙하게, 그래프 형태(막대, 꺾은선, 원)를 다양하게 사용하였다.

4. 교과서에 제시된 활동은 영역별로는 조리 영역에서 가장 많이 제시되었고, 유형별로는 일본과 대만은 조사활동이(각각 75.0%, 59.6%) 가장 높았으며, 한국은 조리 실습의 비율(47.1%)이 가장 높았다.

5. 단원 정리활동에 있어서 한국은 중단원과 대단원의 단원정리 활동으로 연구문제와 연습문제, 단원정리, 단원종합문제 등을 활용하는데, 이는 가정생활에서의 실천 내용과 학습 내용과 관련된 주요 개념 등 지식적인 면을 동시에 정리하고 있다. 일본은 앙케이트 조사나 실생활에서 적용할 수 있는 실습 위주의 내용을 제시하는 반면에 대만은 중학교에서 주사위 게임 등 다양한 활동을 제시하고 있다.

이상과 같이 한국과 일본, 대만의 중학교 가정 교과서 식생활 단원 내용의 공통점과 차이점을 분석해 보았다. 교과서의 내용 중, 가공식품이나 환경오염 등과의 관련 내용은 3개국 모두 사회적 요구를 반영한 것으로 생각되며, 다양한 교수·학습 방법과 학습 자료 등을 제시하고 있어서 우리나라의 교과서 개발에 기초자료를 제공할 수 있을 것으로 생각된다. 또한 교과서 개발에 있어서 다양한 경험을 가진 다수의 제작진이 참여하여 보다 좋은 교과서를 개발할 수 있기를 기대한다.