

50분 + 아쉬운 10분을 위한 수업방식

노 정 옥 (전북대학교 식품영양학 전공 교수)

독일어권에서의 '가르친다(Lehren)'는 '기존의 알려진 것'과 '새로운 것'을 '설명', '제시', '정리', '의견 교환', '내용의 도식화', '관련성의 성립', '발전성의 소개', '핵심요약', '기억을 하도록 하는 것'으로 정의 한다(Uni-Zurich 2002). 그러므로 내용을 정확하게 전달하기 위한 전문적인 기술이나 기법이 요구되나 이는 강의상황 또는 강의하는 사람에 따라서 다양하게 표출이 되므로 어느 것이 좋은 교수법이라고 단언을 하기는 매우 어렵다. 따라서 본 발표에서는 식품영양학과의 개설과목과 현재 이용되는 교육기법의 종류 및 사례를 소개하여 각 대학의 상황에 맞는 교수법의 개발과 적용에 도움을 주고자 한다.

1. 식품영양학의 목표 및 학문영역

식품영양학은 이론과 실용성을 겸비한 교육과정을 통하여 국민의 올바른 식생활지도, 질병예방 및 건강증진달성을 기여하는 학문이다. 따라서 식품영양전공의 교과목들은 효율적인 영양관리, 전통식문화의 계승과 과학화, 식품의 특성 및 기능탐색, 새로운 식품자원개발 등을 담당하거나 단체

표 1. 식품영양학의 교과과정상의 분류 및 개설교과목

분 야	편성과목(강좌명)의 예
식품학	식품학, 식품재료학, 식품화학 및 실험, 식품분석실험, 식품미생물학, 생물통계, 식품저장학, 식품가공학, 식품구매, 식품위생학, 식품위생법규, 식품첨가물, 식품발효학, 식품품질 평가, 식품안전 등
영양학	인체생리학, 생화학, 영양생화학, 영양학, 영양판정 및 실험, 식이요법, 영양교육, 지역사회영양학, 생애주기영양학, 임상영양학 등
조리 및 급식	식생활과 문화, 세계의 음식문화, 한국조리실습, 서양 및 동양조리실습, 조리과학 및 실험, 급식경영, 집단급식, 식생활관리 및 실습, 영양사현장실습, 식품영양산업체인턴, 식품영양연구법 등

* e-mail: jorho@chonbuk.ac.kr

금식소, 케터링, 호텔레스토랑 및 패스트푸드체인 업체 등을 경영할 인재양성을 목적으로 개설되며 전문인으로서의 자격을 갖추기 위하여 재학 중 각종 자격증과 영양사 자격증 취득을 장려하고 있다. 식품영양전공의 학부과정에 개설되어 있는 분야 및 학과목은 표 1과 같다.

2. 식품영양학과의 일반적인 교육기법의 유형

각 대학교의 교과과정은 학생들의 다양한 욕구와 시대적 요청에 부응하는 과목을 선별·개설하며 전공분야의 다양화 및 심화를 위하여 새로운 인접학문분야를 교육과정에 적극 도입하고 있지만 대학별 공동연구가 가능한 교과과정의 개설은 대학의 현실상 아직은 어려운 것으로 보인다(Rho 2001). 더욱이 많은 강좌들의 수업방식이 학생수와 시설여건의 어려움으로 강의식, 발표식 및 토론식의 일부 제안된 방식으로 이루어져 그 효율성에 문제가 있는 것으로 지적되고 있다(김미숙 2002). 식품영양학 교육기법의 예와 적용과목은 표 2와 같다. 현재 식품영양학과에서 적용되고 있는 교육기법은 강의경험이 많은 10명의 식품영양학과 교수님들의 서면조사결과를 토대로 정리하였다.

표 2. 식품영양학 교육기법의 예

유형	적용과목	특징
시청각자료의 이용	생화학, 영양생화학, 식이요법, 영양판정, 식품화학, 식품가공학, 식품구매, 인체생리학, 영양교육, 임상영양학 등	PowerPoint로 작성, 각종 그림을 제시, 의학백과 비디오수업 또는 방송비디오시청
견학	식품가공학 식품저장학, 영양교육 등	식품업체시찰, 당뇨병교실참가
실험 및 실습	식품분석실험, 식품미생물학실험, 식이요법, 한국조리실습, 조리과학실험, 식생활관리실습, 임상영양학실습 등	조 편성 실험, 관능검사, 영양판정 및 실습실시
현장조사	식품가공학, 식품저장학, 식생활관리, 영양교육 등	조 편성후 식품회사, 대형유통업체, 외식업체, 병원방문조사
사이버강의	임상영양학, 식품영양세미나, 가상대학 '건강한 체중조절을 위한 맞춤영양' 등	대단위 강의가능, 강의게시판, 강의노트 및 질의응답
초정강의	급식경영, 식품영양연구법, 영양교육, 전공탐색 및 진로지도세미나 등	특정내용관련 전문가를 초청
전시회	식이요법, 식품영양세미나 등	학술제 전시, 전공동아리 활용, 각종 질병관련 식단제시
인턴훈련	영양사현장실습, 식품영양산업체인턴	질병별 Case study 가능
기타	단체급식	외식업체수업(외식업체와 제휴로 1회/1주 현장학습실시)

독일의 경우 대학교의 교과과정은 강의, 실험·실습, 세미나 및 산업체와의 연계를 통한 현장실습으로 구성된다. 그러나 많은 지식을 대학교에서 습득하였어도 현장에서 발생되는 많은 문제를 해결 할 수 있는 사회성, 협동성, 참을성, 책임감 및 창의성 등이 결여된다면 알고 있는 지식은 단지 지식에 불과 할 뿐이므로 이의 개발을 촉진할 수 있는 강의구성과 정확한 전달을 위한 교수법이 중요시 되고 있다(Rho 2001). 따라서 학생들의 수업참여 및 강의의 효율성을 높이기 위하여 강의담당자 및 강의조교를 대상으로 교수법과 관련한 세미나 등을 개최하여 새로운 교수법과 기술을 소개하며 서로의 의견을 교환하도록 하고 있다. 일부 수강학생이 많은 과목의 강의는 강의실의 현대화를 통하여 강의의 기술적인 효율성을 높이고 있으며 Internet Communication Technology를 이용한 대학 간의 공동강의 또는 사이버강좌 등을 개설하고 있다. 소규모그룹의 경우 강의위주가 아닌 토론수업 중심으로 자율적인 팀구성에 의한 팀연구활동 또는 프로젝트중심의 산업체 현장수업을 장려하고 있다(Uni-Giessen, Uni-Duisburg).

3. 조리 및 급식관련 교육기법 적용 사례

3.1 외식업소 체험발표 및 순간보고서제출

필자가 강의하고 있는 '한국조리실습'과목에서 도입하였던 방식으로 도입배경과 진행과정 및 학생들의 반응은 다음과 같다.

- ① 배경: 본 강의가 '한국조리실습'인 관계로 학생들이 한국음식이외의 다른 나라의 음식을 조리하거나 정보를 접할 기회가 거의 없다. 따라서 한국식문화와 다른 나라 식문화비교를 통하여 다른 나라의 문화를 이해하며 외국음식 및 외식경영에 대한 견문을 넓히기 위하여 시도되었다.
- ② 진행과정: 필자는 학생들에게 우리나라의 외식업발전에서 외국외식업소의 의미 와 함께 과제의 목적을 학생들에게 설명하였다. 설명과 함께 무엇을 관찰하고 분석해야하는지의 방향을 알려주고자 준비된 체크리스트를 배포하였다. 이 체크리스트에는 학생들이 외식업소를 다양한 관점에서 관찰하여 평가할 수 있도록 Lickert 5점 척도법을 이용하여 식당의 환경적인 면, 메뉴, 직원서비스, 계산, 식사후의 식당의 서비스 등으로 구분하여 28개의 문항으로 작성하였다. 또한 한국식당과의 차별화된 내용, 식당선택이유 및 전체적인 총평을 반드시 기록하도록 하였다. 그러나 Internet검색결과 본 대학이 위치한 지역에는 외국인이 경영하는 외식업소가 없어 내국인이 경영하는 음식점도 조사대상으로 포함하였다. 보고서는 일반사항과 체크리스트내용을 반드시 기록하여 첨부하되 개별적으로 조사한 내용은 자유형식으로 서술하여 제출

하도록 하였다. 보고서를 받은 후에는 외식업소별로 체크리스트의 평가를 분석하여 강의자료로 이용하였다. 발표는 개인 또는 그룹이 발표하도록 하였으며 선정된 발표는 학기말 성적에서 보너스점수를 받았다. 발표당일에는 발표자이외의 학생들에게 발표내용에 관한 소감을 본인이 방문했던 외식업소와 비교하여 총평을 쓰는 순간보고서를 기입한 뒤 수업종료와 함께 제출하도록 하였다. 순간보고서 작성에는 5분이상 소요하지 않으며 출석점검으로 대체하였다.

③ 학생반응 및 효과: 외식업소를 방문해야 한다는 제안에 외국음식점보다는 한국전통음식점이 많은 지역적인 특성으로 외국음식점을 방문했던 경험이 적었던 학생들의 거부반응이 매우 높았다. 그러나 보고서의 제목은 각자 취향에 따라 다양했으며 체크리스트의 점검내용이외에 식당 및 음식사진, 경영자와의 인터뷰, Homepage를 첨부하는 등 다양한 구성으로 제출하였다. 발표시에는 학생들이 유사 또는 동일한 음식점을 방문하였기에 발표와 토론에 학생들이 적극적으로 참여하였다. 학생들은 이 과제를 통하여 외국외식업소의 다양성 및 한국식당과의 차별성을 인식한 것으로 사료되나 음식값이 한국식당의 가격과 비교하여 저렴하지 않은 관계로 경제적인 부담도 감수한 어려움이 있었다. 학생들의 반응의 예는 다음과 같다.

(...) 이 레포트를 쓰면서 학과의 특성상 차라리 시험을 두 세번 봤으면 봤지 이런 시간 낭비이고 돈 낭비이고 그럴만한 이유가 없다고 생각했던 내 자신을 돌아보는 좋은 계기가 되었다. 밥과 국에 만 익숙해져 있는 우리 입맛에 새로운 자극을 주는 음식들을 접해보니 '애 이 음식은 우리 입맛에 맞구나, 뭐 이런 음식을 그 나라 사람들은 어떻게 먹을까' 하는 일차적인 생각들부터 시작해서 다른 나라의 식문화와 향신료, 조리의 특징, 식당의 인테리어 그리고 경영방법 등을 조금이나마 알고 배워 볼 수 있었다. (...) ('타지마할에 다녀와서' 최규섭)

(...) 무엇보다 자유분망함이 눈에 띄게 들어 왔다. 자칫하면 지저분해 보일 수 있으나 색의 조화로 눈을 즐겁게 하고 기분을 상쾌하게 만들어 주었으며 각 매장으로 이어지는 길이 가지런히 정돈되어 있었다. 음식은 맛도 좋아야 하지만 음식점의 인테리어가 얼마만큼 중요한 가를 다시금 느끼게 해주었다. 우리음식이 세계적으로 급부상되고 있는 데 우리만의 전통을 담은 독특한 인테리어로 발전을 도모했으면 한다. (...) ('색다른 부위기의 Marché' 김병민)



그림 1. 제출보고서의 예

3.2 대학급식소의 급식서비스 Monitoring

- ① 배경: 4학년에 개설된 ‘단체급식관리’에서 현재 적용하고 있는 방식으로 학생들이 자주 이용하는 학생식당의 급식서비스 품질을 학생 스스로 모니터링하는 것이다. 급식서비스의 문제점을 발견하고 대책을 제안하는 능력을 키워 미래의 영양사의 업무수행을 원활하게 하기 위하여 도입하였다. 또한 식품영양학과 학생으로써의 자부심 배양과 보다 나은 학교급식의 품질을 만들어야 한다는 책임감을 키우며 능동적인 수업의 참여를 유도하기 위한 목적으로 있었다.
- ② 진행과정: 학교의 영양사에게 모니터링의 목적과 기간 등을 알린 후 수업시간에 학생들에게 ‘우리식당수호천사’로 명명된 모니터링의 목적과 과정을 설명하였다. 설명 후 본 대학의 학생식당 중 식품영양학과 학생들이 자주 이용하는 식당 2곳을 선정하였으며 모니터링에 도움을 주기 위하여 품질평가와 관련된 선행연구들을 소개하고 급식서비스 평가과정 및 중요평가요인에 관하여 강의하였다. 학생들은 자율적으로 2명이 한 조가 되어 모니터링을 위하여 개발된 평가지를 이용하여 해당 식당에서 점심식사를 한 후 모니터링 결과를 제출하도록 하였다. 평가지는 음식과 Menu, 종업원의 태도, 식당시설 및 위생, 총평으로 나누어 기록하도록 구성하였다. 제출된 평가지는 매일 검토하며 1주일간의 조사 결과를 종합하여 수업시간에 10분정도 소개하며 학생들의 개인 의견을 듣고 있다.

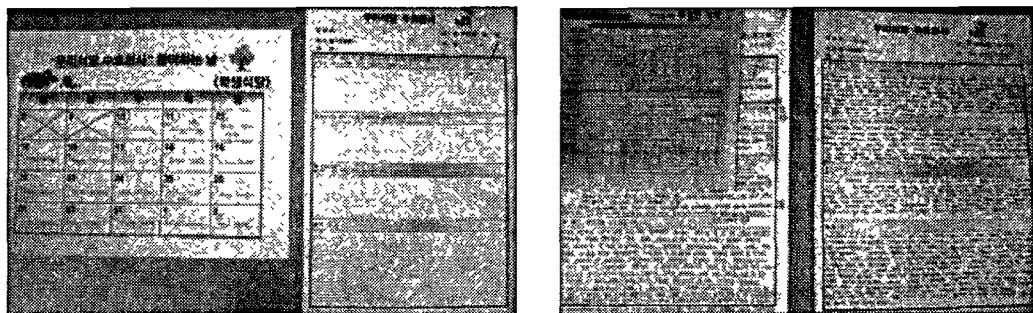


그림 2. 모니터링이용자료

- ③ 학생반응 및 효과: ‘우리식당수호천사’ 참가이후 학생들은 식품영양학과 학생으로써의 의무감을 느끼면서 영양사의 중요성 및 업무의 어려움 등을 인식하며 열심히 식당을 모니터링하고 있다. 학생들은 본인의견과 함께 식당을 이용하는 다른 학생들의 의견도 조사하는 등 문제점을 조사하여 기록하고 있으며 그 개선점도 함께 제안하고 있다. 이러한 능동적인 참여로 학생들의 강의참여도도 함께 높아지고 있다. 학생들의 반응의 예는 다음과 같다.

늘 가는 식당이지만 이번에 내가 직접 우리식당의 수호천사가 되어 이렇게 자세히 디테일한 면까지 살펴 볼 수가 있어서 좋은 기회가 된 것 같다, 평소에는 느끼지 못했던 그런 점을 새삼 알게 되어 또 하나의 지식이 된 것 같아 약간은 뿌듯했다. (...) (우리식당수호천사 원경숙/유계희)

(...) 무엇보다도 식사를 마치는 동안 영양사의 모습이 보이지 않아 안타까웠다. 직영이어서인지 서비스 면에서는 소홀한 느낌을 받았고 영양사가 직접 나와서 배식을 관찰하거나 맛있게 드시라는 인사를 한다면 좀더 기분 좋은 식사가 될 것 같았다. 그렇다면 타과생들에게도 영양사에 대한 좋은 이미지를 심어줄 수 있고 사람들의 출입도 더 많아 질 것 같았다. (...) (우리식당수호천사 우승현/이효정)

3.3 외식업체에서의 현장수업

이 교육기법은 현재 충남의 H대학 식품영양학과의 ‘단체급식 및 다량조리’수업의 방식으로 도입 배경, 진행과정 및 그 효과는 다음과 같다.

- ① **배경:** 학생들이 보다 다양한 현장경험을 축적함으로써 졸업 후 현장에서의 업무수행의 어려움을 최소화하며 대학교내의 급식시설을 교육의 장소로 직접 활용하기 위하여 도입되었다.
- ② **진행과정:** 학생들은 대학교의 A 위탁급식업체에서 1주일에 1회 현장수업을 갖는다. 관리상의 어려움으로 총 인원은 40명 이하로 제한하고 있으며 학생들은 학생식당, 교수식당 및 분식코너로 나누어 조리시작에서 마지막 조리실청소까지 급식소종사자와 함께 업무를 수행하며 이를 통하여 급식소업무를 배우게 된다. 수업의 책임은 담당교수와 영양사가 맡고 있으며 수업 후 학생들은 참여한 작업내용에 관하여 구체적으로 보고서를 작성하여 제출한 후 지도교수의 확인을 받고 있다.
- ③ **학생반응 및 효과:** 학생들은 모든 작업을 조리종사원과 함께 하는 어려움이 있으나 졸업생들로부터 현장수업의 중요성을 듣고 이 수업의 필요성을 인정하고 있으며 적극적으로 수업에 참여하고 있다.

■참고문헌

김미숙(2002): 대단위 강의에서의 교수효과의 제고방안. 효율적 교수방법을 위한 제5차 동국교육 포럼. 1-19.

Rho JO(2001): Social Meaning of the Institutional Household in South Korea and Aspects of the Courses in the Economicsof the Institutional Household at South Korean Universities from a German Perspective. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 49(4): 163-172.

Uni-Duisburg (<http://www.uni-duisburg.de/Multimedia/gkoenzept.htm#kap1-7>)

Uni-Giessen (<http://www.zmi.uni-giessen.de/home/zmi-umleitung.php>)

Uni-Zurich (http://www.afh.unizh.ch/dienst/veranstalt/mittag/pdf/bachelor_aps.pdf)