
家政科를 위한 場所 施設 그리고 備品

Space, Facilities and Equipment for Homemaking Department.

Pennsylvania 中高等學校 行政者와 教師를 위한 指導書에서

편 집 부

學校內에서 家政科를 위한 施設은 廣範한 家政科 教科課程의 必要를 充當할 수 있고 그리면서 一般 家庭生活의 模範을 보여 줄 수 있는 것이라야 한다. 家庭用 器具와 室內裝置의 새로운 發展과 아울러 家屋設計의 發達도 家政科 施設에 反映되어야 한다. 魅力있는 最新式 設備는 젊은 學生들을 刺戟하여 自己自信의 家庭에 많은 興味를 갖게 할 것이다.

새로운 家政科 施設을 한다던가, 현 것을 修理하여 새로운 것을 만들려고 할 때에는 可能한 限의 도움을 받아야 할 것이다. 文教當局을 위시하여 外部의 모든 學校行政에 關與하는 분들, 學校 責任者, 家政科 教育을 擔當하고 있는 教師들, 學父兄들 까지라도 細細한 部分까지 論議하여 家政科施設을 準備해야 할 것이다.

場 所

1. 建物內의 位置

家政科에 관한 施設들은 一層에서도 出入口에 가까운데 있어야 한다. 그것은 이 教室이 成人의 家政學教育, 託兒所 또는 社會的 活動같은 外部人의 使用에도 便利하기 때문이다.

또 이 施設은 큰 教室과 連結이 되어 있거나 또는 必要할 때 擴張하여 그러한 방들을 지을 수 있는 位置에 놓여 있는 것이 좋다.

2. 教室의 크기를 決定하는 여러 條件

家政科를 위한 場所의 넓이는 다음 條件에 의하여 決定이 된다.

1. 學年
2. 家政科 科目의 種類
3. 平均 登錄數
4. 收容할 人員數…家政科 科目을 效果的으로 가르치려면 한 教室에 24명을 超過해서는 안 된다.
5. 校外사람들의 使用.

3. 準備되어야 할 實習室

家政科를 計劃하는데 있어서는 다음에 列擧한 種類의 實習을 위하여 場所가 準備되어야 한다.

- (1) 食品研究...調理와 대접
- (2) 社交生活
- (3) 被服...織物研究, 裁縫, 그리고 美容
- (4) 協識...洗濯과 被服整理
- (5) 育兒와 家庭看護

4. 實習室의 크기

그 實習室을 使用할 教師의 數가 그 實習室의 크기를 決定한다. 이러한 實習室의 例를 다음에 보여 주겠다.

(1) 教師 1인이 使用할 實習室...兼用 實習室을 추천한다. 이 방은 22피트×45피트 또는 990平方피트 보다 적어서는 안 된다. 이 場所는 廣範한 教科課程중의 여러 科目을 가르치기 위한 適當한 空間과 施設을 準備할 수 있도록 計劃되어야 한다. 教師는 여더 種類의 일하는 場所에서 일하고 있는 學生들을 指導하고 監督할 수 있도록 全教室을 한번에 볼 수 있는 곳에 자리를 잡아야 한다. 이 방은 얇은 壁(最高 4피트), 兩便이 通한 책과 장 지갈이 생긴 區分할 수 있는 物件, 또는 單純히 家具의 配置等에 의하여 區分되어도 좋다. 마루에서 天井까지 이르는 壁은 이 방에 있어서는 안 된다. (第一圖表를 보시오)

(2) 教師 2인이 使用하는 實習室...教師 두사람이 使用한다고 하여 반드시 두개의 兼用 實習室이 必要한 것은 아니다. 全施設은 廣範한 家政科 教育의 모든 部門을 가르치기에 充分해야 한다.

2人 教師가 使用할 實習室의 最少限度의 크기는 22피트×90피트 또는 1980 平方피트보다 적어서는 안 된다. 全體 空間은 同時에 두반의 授業이 行하여 질 수 있도록 두개로 區分되어야 한다. 成功的으로 이러한 目的이 行하여질 수 있는 方法은 다음과 같다.

連結되어 있는 두개의 兼用 實習室(第二圖表), 또는,

한개의 兼用 實習室과 家政管理를 爲한 部分(第三圖表), 또는,

두개의 兼用 實習室과 그 사이에 應接室을 가진 것(第四圖表 또는 第四-a圖表), 또는,

飲食, 飲食과 關係되는 다른 課題를 위하여 設備된 複式實習室 하나와 被服과 그와 關係되는 課題를 爲하여 設備된 방 하나에 그 사이에 應接室을 가지고 있는 것(第五圖表) 등이다.

(3) 教師가 3人以上이 使用할 實習室...큰 家政科를 爲한 成功的인 몇가지의 教室과 實習室의 配置法이 있다. 2, 3人の 教師에 의하여 使用되는 방의 配置에 있어서는 어떠한 경우에도 한개 以上の 兼用 實習室이 있어야만 한다. 몇개의 같은 實習室이 있어야 할 境遇에는 廊下 한편에 몰아서 配置하는 것 보다는 廊下를 中心으로 兩便에 配置하는 것이 더 좋다. 第七圖表를 보시오. 兒童發達에 關한 仔細한 것에 對하여는 第七-a圖表를 보시오.

施設과 器具

1. Unit Kitchen...場所와 學級の 크

기에 따라서 한 實習室內에 세개나 그 이상의 家庭에 있는 型態의 廚房이 있어야 한다. L型, H型, 또는 U型和 같은 여러가지 모양의 廚房 配置가 使用 될 수 있다. 各 單位는 外見, 經濟, 效能 그리고 監督의 容易性等을 마음에 두고 計劃되어야 한다. 各 單位는 一時에 네명의 學生을 收容할 수 있는 크기라야 한다.

6피이트가 U型이나 H型の 廚房에 있어서 두 單位 사이의 最少限度의 距離다. 各 學生이 使用 할 수 있는 調理臺의 最少限度의 기리는 30인치 이다. 만일 調理臺의 깊이가 24인치라고 할 것 같으면 예를 들어서 U型的 廚房의 最少 넓이 10피이트×7피이트가 되어야 한다.

調理臺의 높이는 32내지 36인치면 될 것이다. 調理臺나 캐비넷 같은 곳에 접었다 폄다 할 수 있는 테이블이나 잡아 뺄 수 있는 테이블 장치를 해 놓을 것 같으면 中學校의 작은 學生을 爲하여 편한 일 場所를 만들어 줄 수 있을 것이다. 調理臺 위의 찬장은 알아서 平均의 女學生이 손쉽게 使用할 수 있어야 한다.

學生들에게 여러가지 經驗을 시키기 爲하여 調理臺의 表面을 스테인리스 스틸이로, 플라스틱, 나무, 그리고 리노륨과 같은 여러 種類로 만드는 것이 좋을 것이다. 찬장도 또한 여러가지 材料를 使用해 보는 것이 좋은 것이다

各 型態의 廚房은 식사 대접하는 法과 食卓 차리는 法을 爲하여 食卓과 椅子가 준비되어야 한다. 食卓은 4人에서 6人이 使用할 수 있도록 커야 한다. 複式 實習室

에 있어서는 이 테이블이 裁縫, 공부, 또는 다른 活動에도 使用될 수 있어야 한다.

2. 靚覺 教材物과 陳列物의 使用의 準備…家政科에 있어서 靚覺教育을 爲하여는 다음과 같은 條項이 必要로 된다.

暗室裝置

黑板이나 揭示板 위에 設備된 스크린 또는 保管할 곳이 있으면 移動할 수 있는 스크린—

黑板과 揭示板

家政科 實習室에서 열 수 있고 廊下로 낼 수 있는 陳列櫥.

3. 必要한 貯藏을 爲한 準備… 다음에 列舉한 課題의 各各에 對하여 貯藏할 場所를 準備해야 한다.

食品에 關하여…備品과 材料.

被服에 關하여…備品, 材料, 學生들의 材料, 만드는 途中에 있는 옷들, 被服 整理를 爲한 材料.

洗濯에 關하여…다리미板, 다리미, 비누 其他 洗濯에 必要한 藥品, 더러운 옷 그리고 깨끗한 옷.

淸淨을 爲한 器具와 材料

育兒를 爲한 器具와 材料

家庭看護를 爲한 器具와 材料.

織組와 陶磁器製造를 爲한 材料.

家具장식을 爲한 材料.

書籍, 圖表, 판플렐 其他 材料.

靚覺教育을 爲한 材料.

4. 機械와 器具의 種類…機械와 器具는 普通家庭에서 볼 수 있는 것이라야 하고 다음과 같은 종류를 포함해야 한다.

(1) 家庭用 料理用 화덕…깨쓰나 電氣

- 2) 家庭用 冷蔵庫 그리고 冷凍器.
- 3) 移動型 또는 調節할 수 있는 다리미판
- 4) 家庭用 씻는機 말리는機 다리는機 眞空淸淨機.
- 5) 家庭에서 사용되는 작은 여러가지機械
- 6) 家庭用 같이 생기고도 適當한 크기의 家具
- 7) 家庭用 또는 캐비닛型的 裁縫틀.
- 8) 食事準備와 食事의 대접, 育兒, 家庭看護等を 爲한 여러 種類의 작은 器具

5. 暖防, 換氣 그리고 水道工事

- 1) 洗濯器를 爲하여 適當한 水道工事가 設置되어야 한다.
- 2) 洗濯所와 廚房을 爲하여 常時 찬 물과 더운 물의 適當한 供給이 있어야 한다.
- 3) 飲食 냄새를 뽑기 爲하여 適當한 換氣裝置가 準備되어야 한다.
- 4) 만족할만한 室內配置를 保障하기 爲하여 暖房裝置와 廚房을 한데 하도록 하면 좋다.
- 5) 暖房裝置는 最大限의 壁을 使用할 수 있도록 하기 爲하여 우묵한 곳에 設置를 하는 것이 좋다.
- 6) 窓앞에 暖房裝置를 設置하는 것을 避하여야 한다.
- 7) 必要하면 化粧室을 設置해도 좋다. 應接室 또는 家庭管理室에 가까운 곳에 場所를 잡으시오.
- 8) 만일 그 科에 倉庫나 化粧室이 있을 것 같으면 換氣裝置가 必要하다. 껏다 껏다 할 수 있는 스윗치가 좋다.

6. 照明, 電熱, 깨스의 供給

- 1) 自然的 또는 人工的 照明裝置가 晝間,

夜間學校를 爲하여 適當히 設備되어야 한다.

- 2) 考慮해야 할 點... 壁의 種類와 色, 電燈의 配置와 모양.
- 3) 電氣料理화덕과 被服乾燥機를 爲하여는 짧은 配線이 또 洗濯機, 冷蔵庫, 冷凍機. 그릇씻는 機械, 다리는 機械, 다리미, 淸淨機, 裁縫틀 映寫機等과 같은 機械에 對하여는 適當한 配線이 있어야 한다.
- 4) 各 廚房에 있는 작은 器具를 爲하여 二重으로 使用할 수 있는 電熱裝置를 해 놓아야 한다.
- 5) 깨스料理화덕, 깨스冷蔵庫, 깨스乾燥機와 같은 깨스를 使用하는 機械를 爲하여는 파이프를 設置해야 한다.
- 6) 壁에 달린 찬장 밑이나 美容室 같은데는 電線을 管에 넣어야 한다.
- 7) 四方의 壁에는 家具나 器具를 옮겨 再配置할 수 있도록 껏다 벗다할 수 있는 고리를 裝置하시오.

7. 壁과 바닥의 完成

- 1) 色의 選擇은 잘 하면 그 房의 魅力이 增加된다.
- 2) 壁은 반반해야 하고 色은 光澤이 좀 나는 것이라야 하고 눈에 氣分 좋게 反映되어야 하고 그 室內에 있는 裝飾과 마루의 色과 잘 調和가 되어야 한다.
- 3) 壁은 特히 調理臺와 料理화덕 옆을 淸淨하기 쉬운 것으로 해야 한다. 물이 자주 튀는 곳은 리노륨, 포오미카, 사기, 또는 플라스틱 타일을 使用하는 것이 좋다.

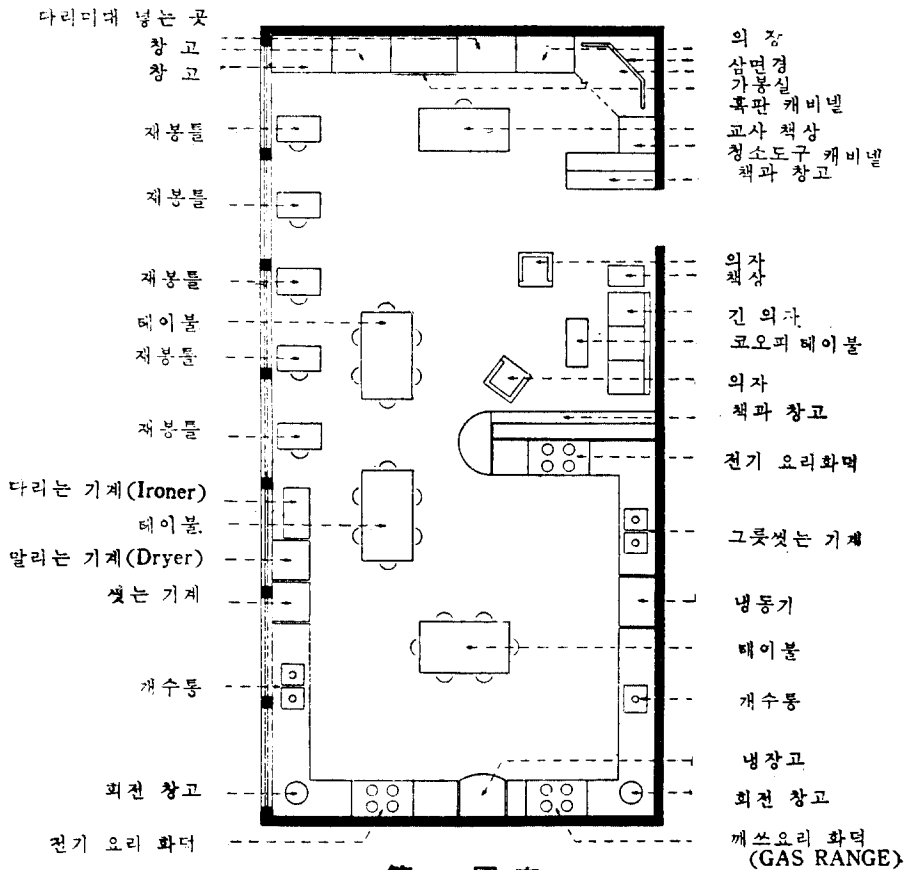
- 4) 바닥은 오래 가면서도 最少限의 維持點을 保障하기 爲하여 材料의 選擇에 注意를 해야 한다. 始初에 高價의 材料를 使用하는 것이 長期間을 두고 볼 때에 廉價일지도 모른다.
- 5) 미끄러운 바닥은 피하시오.
- 6) 家庭과 같은 廚房의 바닥은 resilient floor covering 을 使用하는 것이 좋다.
- 7) 特別히 廚房 近處의 바닥은 그 材料에 맞는 기름을 발르는 것이 좋다.
- 8) 바닥 색은 나무로 만든 家具, 壁, 調理臺 表面, 그리고 다른 裝飾物과 잘 調和가 되야 한다.

8. 窓

- 1) 窓의 取扱은 建物の 計劃을 세울 때 考慮되어야 한다.
- 2) 카아텐이나 창가유리 위에 같은 것은 建物の 建築時에 計劃되어 設置되어야 한다.
- 3) 모든 窓에는 幕을 달아야 한다.

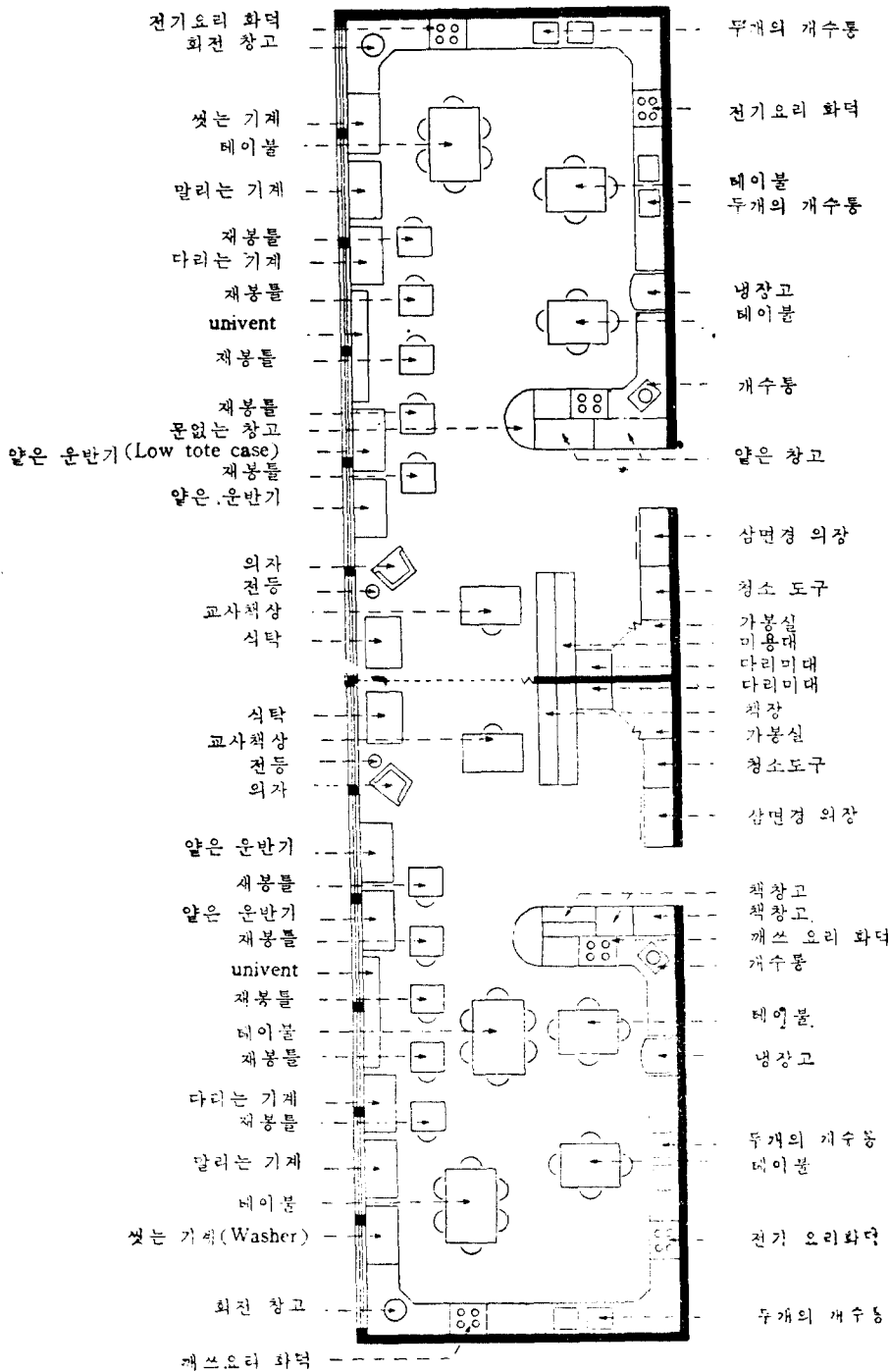
9. 一般狀態

그 科의 特別한 必要性이 理解되기 爲하여 學校 行政家, 教師 그리고 建築家가 合席하여 相議해야 한다. 어떠한 條目은 學校 全體 計劃의 一部分이면서도 直接 家政科에 關係되는 것이 있다. 이러한 條目的 하나는 滿足스러운 쓰레기의 處理이다.

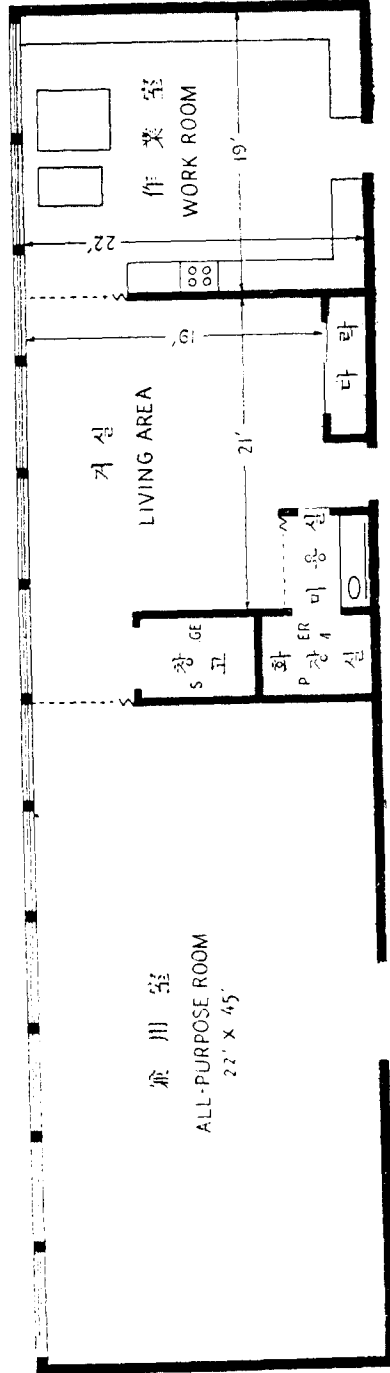


第一圖表

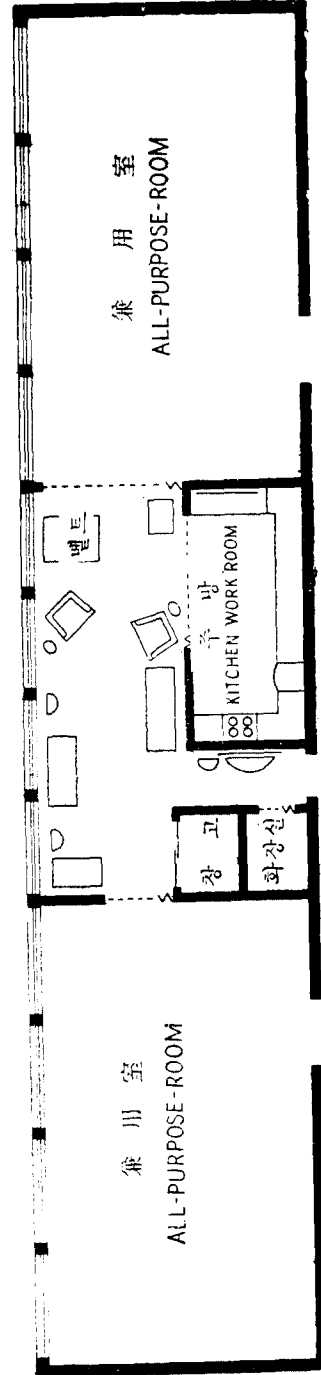
家政科를 위한 場所 施設 그리고 備品



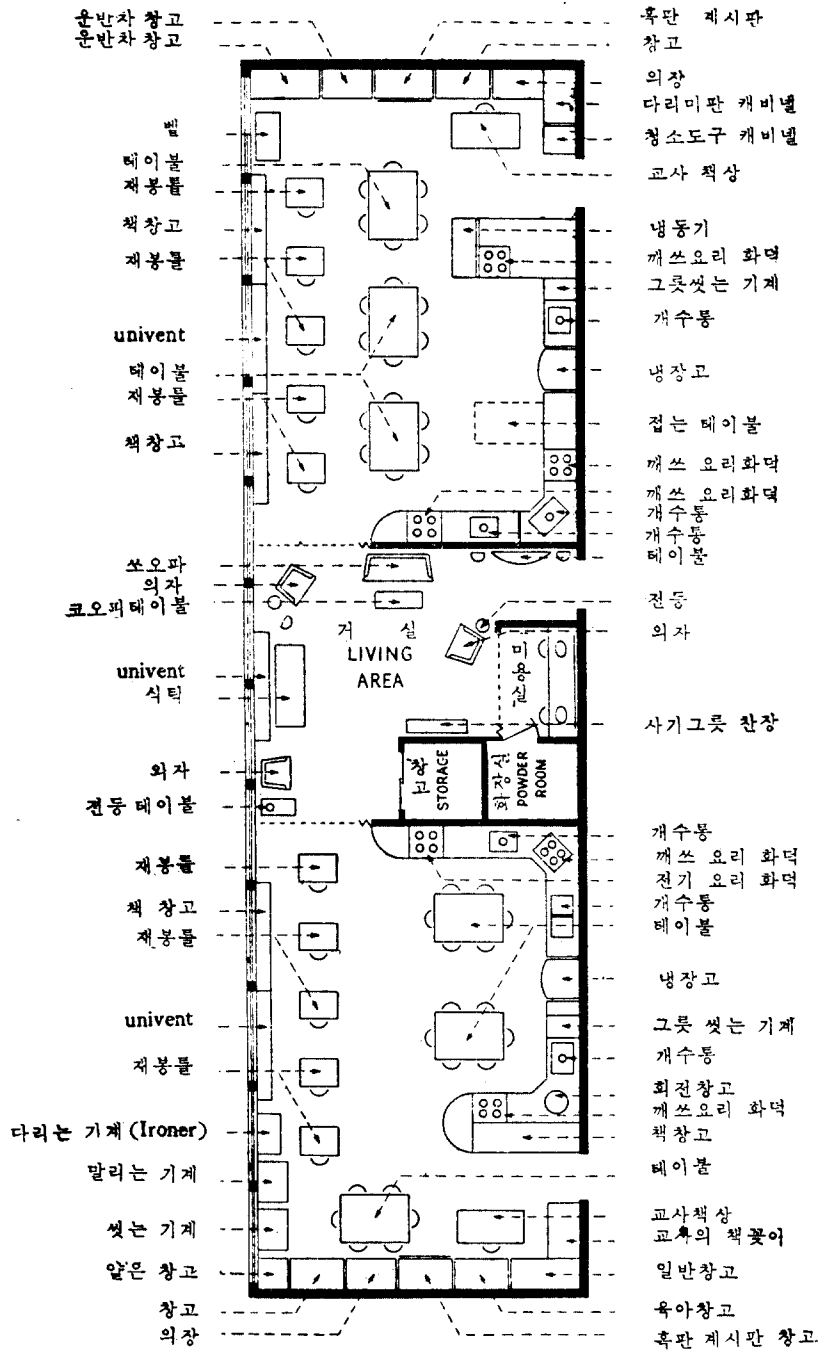
第二圖表



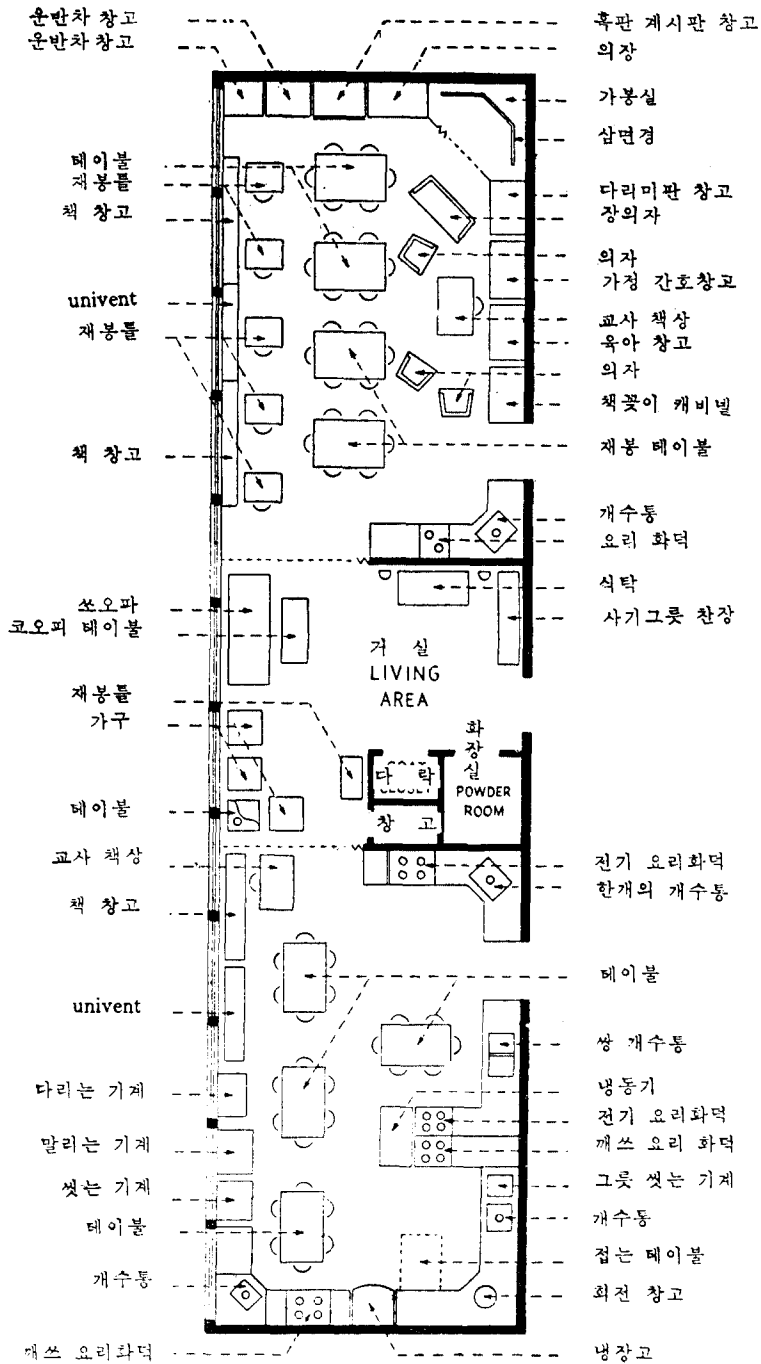
第三圖表



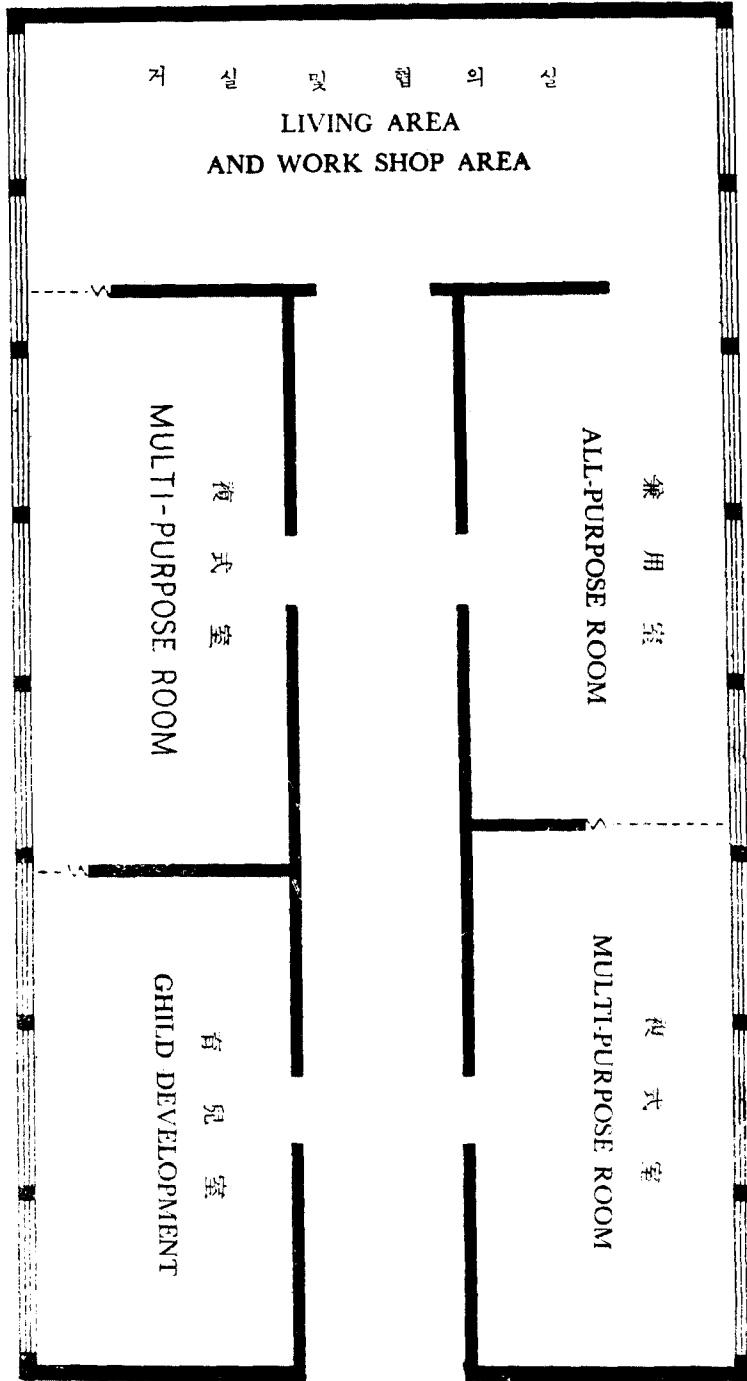
第四圖表



第四-a 圖表

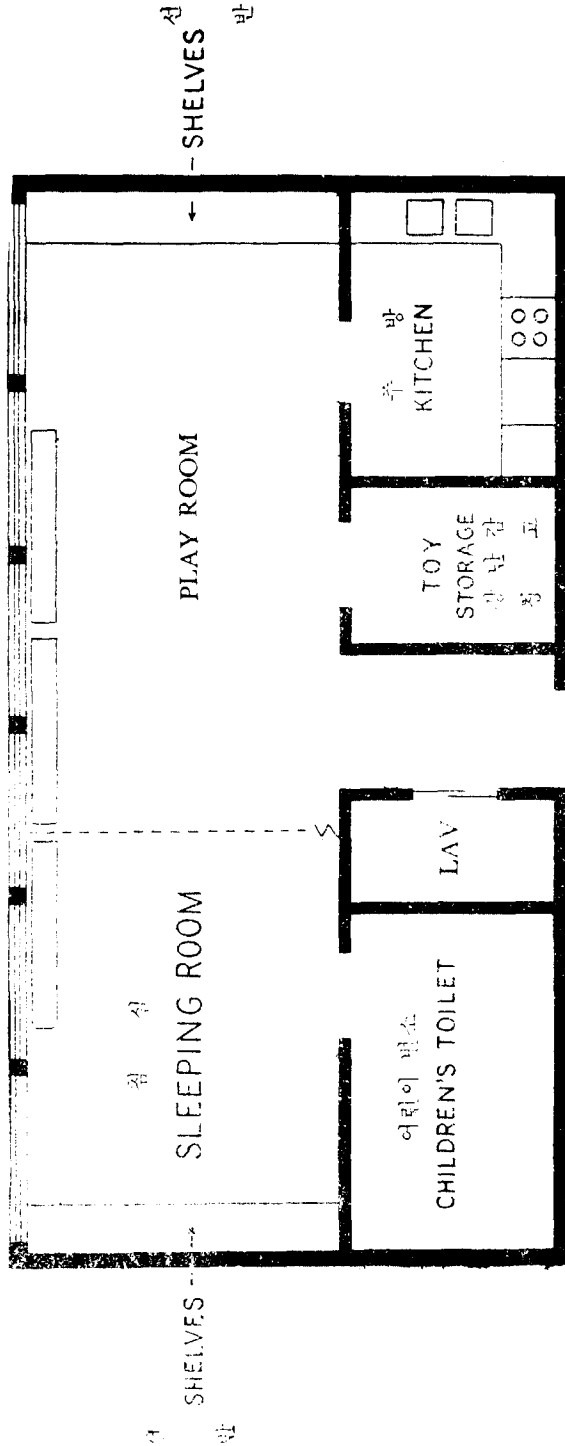


第五圖表



第七圖表

仔細한 育兒室
CHILD DEVELOPMENT AREA
IN DETAIL



第七 a 圖表