

中等學校 調理實習에 대한 現況과 效率化 方案

김 정 미* · 주 정 숙**

충남 덕산고등학교* · 공주사범대학 가정교육과**

The Present Situation and Efficient Way of Cooking Practice in the Middle and High School

Kim, Jung Mi* · Joo, Jung Sook**

Duksan High School · Kongju National Teachers University***

Abstract

Cooking practice is keenly related to not only the betterment of family health but to the improvement of dietary life. Cooking is a kind of practical skill and one is skilled in it by repeated practice. The aim of cooking practice in school is to fix cooking method practically and scientifically, to acquire cooking skill. To achieve this aim there are many unrecognized or unsolved problems in the first-line schools. The problems and efficient ways of cooking practice in the middle and high school are as follows;

1. The aim of cooking practice: It should be first of all remembered that the practice is so practical that the knowledge and skill of cooking should be related to the future domestic life. Second, the practice should be able to serve the communal and national life by scientifying and improving life.

2. The content of the practice: First, it should be so arranged step by step that the content of each year should not be repeated. Second, the ratio of Korean cooking practice should be increased and the material of the practice should be chosen in consideration of the peculiarity of the community, seasons and economical problems so that it may be applied to the every day life. Third, to improve dietary life, the practice should be a way of the simplification of dietary life, of the nutritional efficiency. Fourth, for the betterment of physical condition of the family the practice should involve balanced dietary plans and dietary therapy.

3. Teaching method: First, the practice should be scientific and comprehensive in consideration of not only cooking skills but also knowledge of nutrition. Second, micro-class system should be adopted, and practice labor should be allotted each student to develop cooperative attitude and the sense of responsibility. Third, in addition to the practice conducted in a body, comparative cooking, applicable cooking and experimental ability and the content of the text.

Fourth, teachers should let the students examine and find problems by bringing them to a focus on the basis of theory.

4. Administration method: First, the practice schedule should be planned that a class has practices at least more than twice a semester. Second, two hours of class should be continued without cessation after beforehand survey and theory study. Third, facilities and utensils for practice should be enlarged. That is, cooking practice rooms, tools, utensils should be prepared. Fourth, enough cost of practice should be secured.

The above mentioned points show the present situation and problems with which cooking practice teaching is confronted. In order to normalize cooking practice teaching, the first-line schools should give the above mentioned problems their careful consideration and improve the present situation so that efficient, creative, practical cooking practice will be possible.

I. 緒 論

現代産業社會에서 科學 技術의 비약적 발전은 가정 생활에 機械와 器具를 導入시킴으로써 가정생활내용을 현대기술로 발전시켜 가고 있으며, 생활양식 또한 종래에는 歷史的·風土的·社會的인 환경 속에서 만들어져 慣習과 經驗의 傳達로 이어져 내려왔던 것에 비하여 오늘날에는 인간생활의 快適성과 가정 생활의 合理化를 목표로 하고 歷史的 遺産인 생활양식을 科學的이며 보편적인 방법으로 더욱 발전시켜 가고 있다.

이러한 産業社會에서 技術科學의 분야를 차지하고 있는 家政學의 역할과 책임은 매우 중대한 것이다. 그것은 家政學이 家庭生活의 향상, 발전을 도모하고 연구하는 綜合的인 학문이기 때문이다.¹⁾ 또한 이러한 추세에 맞추어 家政科 教育도 단순한 技術的인 것에서부터 統合的이고 科學的이며 管理的인 교육으로 변화되어 가고 있다.²⁾

應用科學인 家政學은 實習을 필수적으로 요구하는데 家政學의 한 영역인 食生活에 있어서도 단순한 기능이 아닌 科學的 理論을 바탕으로 한 위에 체계적이고 합리적인 實習教育이 이루어져야 한다. 또한 이것이 다시 家庭生活에 轉移되어 生活의 質을 향상시키고 食生活의 기본기능인 건강유지, 정신적 안정, 국민체위 향상에 기여해야 하는 것이다.

그러나 현재 우리나라에서는 입시위주의 교육에 밀려 家政科 教育이 점차 소홀이 되고 中等學校에서는 1981년 12월 31일(문교부 고시 제424호) 공포된 제 4

차 教育課程 改正令과 1988년 3월 31일(문교부 고시 제88-7호)에 공포된 제 5차 教育課程 改正令³⁾에 의하여 그 이수시간 및 영역이 축소되었으며, 그나마 현실적으로는 단순암기식 이론교육에 치우쳐 있는 형편이다.

그러므로 각 教育現場에서 실시되고 있는 家政科 教育 중 食生活 教育의 方法을 파악해 보고 그 방법 중의 하나인 調理實習이 어떻게 운영되고 있으며 바람직한 방향이 무엇인가를 알아보는 연구가 필요하다고 하겠다.

II. 研究 目的

家政科 教育의 목표를 달성하기 위하여는 教育內容이 학생에게 生活化되고 더 나아가 家庭에까지 확대되어야 한다. 그렇게 하기 위하여 가정과 수업형태는 理論을 기초로 하여 應用發展될 수 있는 實技教育이 필요한 것이다.

그럼에도 불구하고 현재 각 학교의 가정과 實技教育은 그 運營面에서나 施設面에서나 많은 문제점을 지니고 있다고 본다.

그러므로 家政科 實技教育 중 많은 비중을 차지하고 있는 調理實習의 現況과 一線教師의 의견을 종합하여 그 문제점을 조사 분석함으로써 調理實習의 효과적 運營을 위한 方案을 모색해 보고자 한다.

III. 研究方法

1. 5개 지역의 中等學校 84個校에 근무하고 있는

1) 현기순 외 10인 공저, 가정과 교육, 한국능력개발사, 1975, p. 16.

2) 이인희 외 2인 공저, 가정학 원론, 수학사, 1982, p. 23.

3) 중학교는 1987년 3월 31일(문교부 고시 제87-7호)에 공포됨

家政科 教師를 대상으로 질문지 조사를 실시하였다.

2. 교과서를 중심으로 敎科內容을 檢討하였다.
3. 文獻을 中心으로 理論的 研究를 실시하였다.
4. 統計處理方法은 百分率 算出을 適用하였다.

IV. 研究對象 및 期間

1. 研究對象

대상 학교는 <표 1>과 같다.

<표 1> 조사대상 학교

도별	학교	중 학교	고등학교	합 계
대전직할시		5	2	7
광주직할시		1	4	5
강 원 도		10	4	14
충 청 남 도		19	5	24
전 라 남 도		23	11	34
합 계		58	26	84

2. 研究 期間 : 1989.6~1989.9

V. 內容 分析 및 考察

1. 目標과 內容

家政科 敎育目標과 指導內容을 열거한 다음 內容 分析을 실시하였다.

(1) 目標과 內容

가. 調理 目標

文敎부의 家政, 家事科 目標 중 調理實習에 관한 것만 요약해 보면 다음과 같다.

- ① 食生活에 필요한 知識과 技術의 習得
- ② 食生活의 환경 변화에 따른 적응
- ③ 균형잡힌 食生活 영위

나. 指導 內容

- ① 敎育課程上 指導內容

中·高等學校 家政, 家事科 교과서 중 食생활 단원을 분석하여 보면 <표 2,3>과 같다.

<표 2> 중학교 지도 내용¹⁾²⁾³⁾

구분	가 정		구분	가 사	
	단 원	내 용		단 원	내 용
학년	1. 건강과 식생활	영양소의 종류 및 기능 식품의 배합 청소년기의 영양	3	1. 하루의 식사	식단짜기 반상차림과 도시락에 대한 이해
	2. 식품관리	식품의 종류와 보관법 식품위생		2. 아침음식	보리밥, 냉이된장국 콩나물무침, 도라지생채 조기구이
	3. 식생활계획	하루의 식품구성 식품의 선택법 볶음밥, 된장국, 샌드위치 만들기 식생활 예절 식생활 기기 다루기		3. 도시락음식	달걀말이, 풋고추 감자조림 멸치볶음, 찻잎나물 오이지, 도시락담기
2	1. 식사관리	식품관리 조리시 식품성분의 변화 식단짜기 국수장국, 생선전유어만들기		4. 저녁음식	완두콩밥, 감자 맑은 장국 두부·고추장찌개, 김구이 탄평채, 오이생채, 호박전 오징어채볶음, 깍두기
	2. 식생활의 향상	식생활풍습 식생활 환경의 향상 및 영양 증진 외래음식과의 비교			

1) 1학년 가정은 제 5차 교육과정임(1987.3.31 공포, 문교부고시 제87-7호)
 2) 2학년 가정, 3학년 가사는 제 4차 교육과정임(1981.12.31 공포, 문교부고시 제424호)
 3) 문교부, 중학교가사, 1989.

〈표 3〉 고등학교 지도내용¹⁾²⁾³⁾

가		사	
단	원	단	원
식생활의 의의	식생활의 기능 및 발달과정 식습관	식품의 이용 및 조리	곡류: 밥, 죽, 빵만들기 채소류, 과일류: 조리시의 변화 잡채, 샐러드, 튀김, 수우프 만들기
식생활의 자원 과 활용	식생활 자원의 실정 식품의 유통과 소비 영양소의 기능	가공과 저장	육류, 어패류: 조리시의 변화, 구이, 찜, 찌개, 편육, 조림만들기 곡류: 미숫가루, 장류만들기 채소류, 과일류: 피클, 튀레, 잼만들 기
영 양	가족의 건강과 영양		육류, 어패류: 건조, 염장, 냉동식품 만들기
식 품	종류 및 특성 가공 및 저장 식품위생	상차림	한식과 양식의 일상식 및 행사 음식 차리기
식사관리	식단작성, 식사계획 식품의 선택과 구입 조리원리 및 응용 상차림과 접대		

- 1) 문교부, 고등학교 새 교육과정, 1982.
- 2) 주월영 외 7인, 고등학교 가정, 장왕교재연구원, 1989.
- 3) 문교부, 고등학교 가사, 1989.

〈표 4〉 중학교에서 실시하고 있는 조리실습 내용

구 분	한 국 조 리	외 국 조 리
1	경단, 비빔밥, 볶음밥, 전유어, 잡채, 타래과, 수정과, 화채, 약식, 떡국, 김밥	카레라이스, 샌드위치, 도우넛, 토스트, 핫케익, 크로켓, 찜, 샐러드
2	경단, 비빔밥, 전유어, 잡채, 타래과, 김밥, 채소밥, 만두국, 국수장국, 차끓이기	카레라이스, 샌드위치, 도우넛, 토스트, 핫케익, 크로켓, 찜, 샐러드
3	경단, 채소밥, 만두국, 김밥, 타래과, 잡채, 전유어, 볶음밥, 화채, 약식, 수정과, 차끓이기, 탄평채	카레라이스, 샌드위치, 핫케익, 크로켓, 스파게티, 햄버거, 탕수육, 오무라이스, 샐러드, 포크커플렛, 푸딩, 하이라이스
합 계	16	17

합계는 중복된 내용을 제외한 것임

② 각 학교에서 실시하고 있는 調理實習 內容 각 학교에서 실시하고 있는 調理實習의 內容을 질문지를 통하여 조사해 본 결과는 〈표 4, 5〉와 같다.

(2) 內容 比較 分析

교육과정상 식생활 단원의 지도내용과 각 학교에서 실시하고 있는 조리실습 내용을 비교·분석하면 다음과 같다(표 2~5 참조).

가. 中學校

① 중학교 1학년의 “식생활 계획” 단원에 調理實習의 예로서 “샌드위치 만들기”가 나올 뿐 중학교

전 과정에 걸쳐 外國調理實習 單元이 다루어지지 않고 있는데 실제 調理實習에서는 절반 이상의 시간을 外國調理實習에 할당하고 있었다.

② 중학교 2학년에서는 調理時 食品成分 變化를 다루고 있는데 그 변화를 檢證할 수 있는 實驗調理를 전혀 실시하지 않고 있었다.

③ 중학교 3학년의 “하루의 食事” 單元에서는 하루의 식사가 主食과 副食으로 나뉘어 적절히 배당되었음에도 불구하고 실제로는 一品料理의 實習을 주로 실시하고 있었다.

〈표 5〉 고등학교에서 실시하고 있는 조리실습 내용

구분 학 년	한 국 조 리	외 국 조 리
1	경단, 만두국, 전골, 잡채 신선로, 약식, 차끓이기	도우넛, 햄버거, 햄버스테이크, 탕수육, 카페 라이스, 잼, 샐러드, 샌드위치, 폭찹, 크로켓, 스파게티, 미트볼
2	경단, 약식, 잡채, 비빔밥, 육개장, 닭찜, 편수, 떡만들기	햄버스테이크, 탕수육, 샐러드, 도우넛, 크로 켓, 각종 튀김, 짜장면, 난자완쓰, 포크커플 렛, 스펀지케익, 하이라이스
3	경단, 약식, 잡채, 비빔밥, 전골, 신선로, 김밥, 송편, 구절판, 김치담그기	햄버스테이크, 크로켓, 포크커플렛, 탕수육, 유부초밥
합 계	16	19

합계는 중복된 내용을 제외한 것임.

나. 高等學校

加工, 貯藏食品 만들기 및 調理原理에 대한 實驗調理를 하여야 함에도 불구하고 간단한 一品料理에 치우치고 있었다.

다. 單元 및 內容 選定의 方法

이상으로 調理實習 單元 內容을 比較·檢討하고, 選定의 方法을 제시해 보면 다음과 같다.

① 調理實習 單元の 選定에 있어서 學年間 系統을 세워야 한다.

같은 종류의 실습을 계통없이 무질서하게 실시하고 있는 것을 〈표 4,5〉에서 볼 수 있는데, 특히 韓國料理 중 경단, 잡채 등은 중학교 1학년부터 고등학교 3학년까지 빠짐없이 실시하고 있었다.

그러므로 조리의 종류를 다양하게 교과서 내용에 맞추어 재편성하여 低學年과 高學年과의 유기적인 관계를 맺을 수 있도록 하여야 한다.

② 日常生活에 이용되고 生活化될 수 있는 것을 選定하여야 한다.

生活에의 活用에는 무엇보다 지역의 產物 利用과 경제적인 것, 계절적인 것 등의 고려가 필요하다.

③ 家族의 體位向上을 위한 均衡잡힌 食事計劃과 特殊營養計劃의 實習을 하여야 한다. 調理의 目的이 곧 우리의 生命維持와 體位向上이기 때문이다. 그러므로 食單作成에 의한 調理實習과 식이요법에 관한 特殊調理 등의 실습이 필요하다.

④ 加工 및 貯藏食品에 대한 실습을 하여야 한다. 식사준비의 간소화를 꾀하며 金錢, 時間, 努力을 절약하고 食生活의 능률을 올리기 위하여 加工, 貯藏食品에 대한 실습이 필요하다.

2. 調理實習 現況

(1) 指導方法

가. 調理實習의 重點

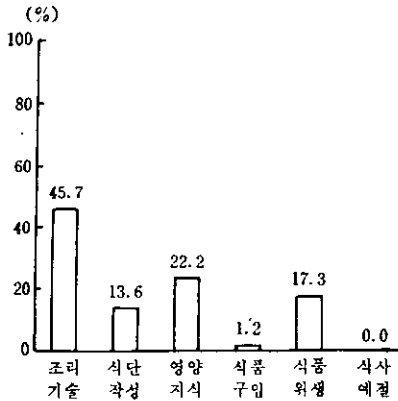
調理實習時 가장 중점을 두고 지도하는 사항을 교사들에게 조사한 결과, “調理技術”이 전체 응답자의 45.7%로 1위이다(도 1). 實習時 技術의 習得은 매우 중요한 사항이지만 반드시 기본지식이 바탕이 되어야 된다고 생각할 때 “食單作成” 및 “營養知識”도 중점사항이 되어야겠고 “食品購入” 및 “食事禮節”까지 지도하여 綜合的인 實習이 될 수 있도록 해야겠다.

實習指導上 고려할 점을 열거해 보면 다음과 같다.

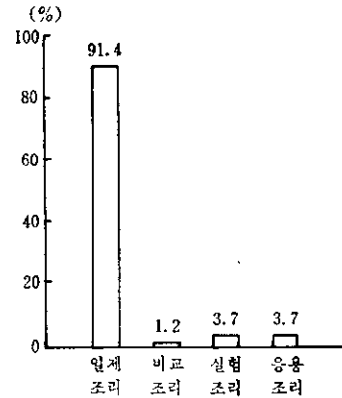
- ① 구입방법
- ② 이론학습과의 관련
- ③ 분량계량
- ④ 영양가의 계산과 조리시의 손실
- ⑤ 조리용 기구의 조작과 손실
- ⑥ 위생적 처리
- ⑦ 조리기술
- ⑧ 식품의 조리상의 성질
- ⑨ 상차림법
- ⑩ 식사예절
- ⑪ 정리정돈
- ⑫ 평가

나. 學習方法

學習方法은 〈도 2〉에서 보는 바와 같이 대부분의 學校에서 一齊調理, 즉 같은 재료와 동일한 분량을 가지고 똑같은 작품을 만드는 방법을 사용하고 있었다. 이런 방법은 低學年에서나 기초기능을 닦기 위하여 필요



〈도 1〉 조리 실습지도의 중점



〈도 2〉 조리실습의 방법

하며 高學年에서는 좀 더 발전된 방법으로 比較調理, 應用調理, 實驗調理 등 각 분단별로 재료와 분량에 차이를 두어 실시함으로써 학생 자신들이 직접 檢證하고 發見하는 學習을 할 수 있도록 하여 스스로 연구하고 응용할 수 있는 능력을 배양하여야 한다.

〈표 6〉 수업 형태

구분	인원	원(명)	백분율(%)
분단별 실습		78	92.9
개인별 실습		1	1.2
교사 시범 실습		2	2.4
실습을하지않음		3	3.6
합 계		84	100.0

〈표 7〉 가정에서의 활용도

구분	인원	인원(명)	백분율(%)
활용도가 높다.		11	13.1
부분별로 약간 활용		58	69.0
거의 활용되지 못한다.		15	17.9
합 계		84	100.0

다. 授業形態

授業形態는 〈표 6〉에서 보는 바와 같이 대부분 分團別 實習을 하고 있었으며 6분단 편성이 가장 많았다. 한 학급당 인원을 50~55명으로 보았을 때 한 分團에 8~9명이 공동작업을 하게 된다. 실습에는 사용되는 器具와 材料가 한정되어 있어 한 分團에 이렇게 많은 인원이 배정되면 일부 학생들은 전혀 활동을 하지 못

하고 시간을 보내는 수가 많다. 이러한 문제점을 보완하기 위하여는 作業의 分擔이 필요한데 事前에 作業의 分擔없이 실습을 하는 교사가 전체 응답자의 48.1%나 되었다.

分團學習에서는 서로간에 일을 분담하고 협조하면서 유기적인 관계를 맺고 연결된 학습을 하여야 한다.

그러므로 첫째 각 個人에 한 가지 이상의 책임을 부여하여야 하며, 둘째 분단내 각 개인의 일의 배정에 대한 事前指導가 치밀히 이루어야 한다. 셋째 분단의 실습을 통일시키기 위하여 책임자를 選定하여 서로 作業을 연결하게 하며 협동하는 태도를 기르게 한다.

라. 家庭에서의 活用度

〈표 7〉에서 家庭에서의 活用도를 보면 活用된다고 응답한 교사가 전체의 82%로 높은 반면, 그 活用되는 정도는 매우 부분적인 것으로 생각하고 있다.

家政科 教育은 家庭에서의 活用과 應用이 있어야만 비로소 그 目的을 달성하는 것이므로 실습실에서만의 학습이 아니라 가정생활에까지 轉移되도록 실천가능한 내용을 지도해야 한다.

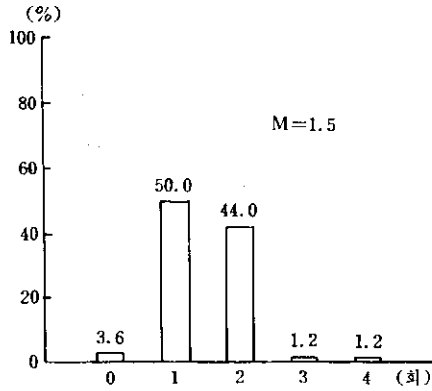
2. 運營 方法

가. 年間 實習計劃

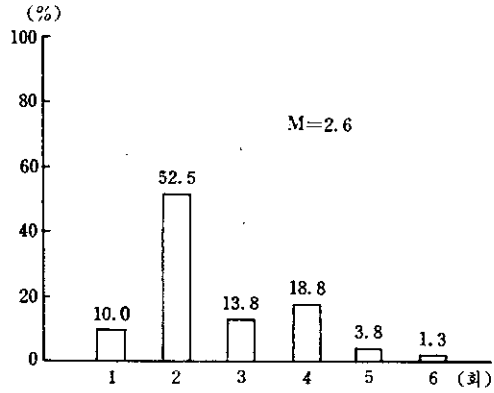
〈도 3〉에서 보면 연 1회 실습이 50%, 2회 실습이 44%로 연 1~2회 실습이 대부분을 차지했으며 전혀 실습을 하지 않는 학교도 3.6%나 되었다.

1975년도에 행해진 연구¹⁾에 의하면 年間 平均 實施回數가 5회인데 비하여 본 연구에서는 1.5회로, 현저히 줄어들었음을 볼 수 있다. 그 이유를 실습실 및 실습비 등 실습여건의 부족으로 볼 때 임시위주교육에 치우쳐 家政科 教育이 얼마나 疎外되어 가고 있는가를 알 수 있었다.

1) 주정숙, 중등학교 조리실습에 대한 현황과 그 효율화 방안, 주정숙 교수 회갑 기념 논문집, 1984, p.143.



〈도 3〉 연간 조리실습 실시회수



〈도 4〉 바람직한 연간 조리실습 실시회수

教師 스스로 바람직하다고 생각하는 年間 조리실습 회수는 〈도 4〉에서 보는 바와 같이 평균 2.6회로 나타나, 교사 자신들 또한 實習에 대한 부담, 行政的 處理의 어려움 등으로 많은 실습을 원하지 않는 것으로 나타났다. 그러나 정상적인 敎科運營을 하려면 학기당 3~4회 정도의 실습을 하여야 한다고 보고 있다.²⁾

나. 時間組織과 運營

家政科의 내용을 살펴보면 調理單元이 家政에는 일부분, 家事에는 많은 부분 포함되어 있다. 그러므로 調理實習은 家政, 家事 두 敎科에 걸쳐 계획되어야 한다.

實習에 들어가기 전 事前調査를 하여 학생의 능력을 파악한다고 응답한 교사가 전체의 51.9%로 많은 교사가 事前調査없이 실습에 들어가고 있으며 실습과 연계된 理論授業은 〈표 8〉에서 보는 바와 같이 86.9%가 1시간 정도 실시하고 있었다.

實習時間은 시간표상에 두 시간을 연속 배치하는 것이 바람직하며, 복잡한 內容을 실습할 때에는 오전 3, 4교시 오후 5, 6교시에 실시하여 점심시간이나 방과후까지 연결하여야 실습시간을 효율적으로 사용할 수 있다.

〈표 8〉 실습과 관련된 이론수업 실시회수

구분	인원	인원(명)	백분율(%)
1시간		73	86.9
2시간		5	6.0
3시간 이상		1	1.2
안한다		5	6.0
합계		84	100.1

〈표 9〉 조리실 설치 현황

구분	학교수		백분율(%)	
	있	다		
중학교	있	다	33	56.9
	없	다	21	36.2
	다른실과 겸용		4	6.9
	합	계	58	100.0
고등학교	있	다	14	53.8
	없	다	10	38.5
	다른실과 겸용		2	7.7
	합	계	26	100.0

다. 施設 및 設備

調理室이 있는 學校는 〈표 9〉와 같이 中學校 63.8% (겸용 포함), 高等學校 61.5%(겸용 포함)이었다. 1975년도의 연구³⁾를 보면 中學校가 76% 高等學校가 90%로 현재보다 훨씬 많은 학교에서 調理室을 갖추고 있음을 알 수 있었다.

〈표 10〉에 의하면 調理室 施設도 매우 부족하여 대체적으로 약 50% 정도가 施設을 갖추고 있었다. 그외의 設備도 81%의 교사가 실습하기에 부족함을 느낀다고 응답했다.

實習의 效果는 환경과 조건이 갖추어져야만 완전하게 이룰 수 있다. 특히 실습에서 강조되는 것은 施設의 확충이다. 일정한 規格의 것보다 학생인원에 따라 적절히 收容될 수 있는 構造와 넓이가 필요하며, 둘째는 施設의 改善이다. 즉 調理臺의 높이, 넓이, 질 등이 학생의 체위에 맞게 개선되어야 하며 배치방법도 動線과 에너지 消耗를 고려한 設備이어야 한다. 셋째는

2)3) 주정숙, 전계서, p.143.

〈표 10〉 조리실 시설 확보 현황

구분 백분율	급·배수시설	조리실습대	가 열 방 법			수납시설
			가 스	석 유	기 타	
%	45.2	56.0	60.7	19.0	6.0	61.9

科學的 器具의 설치이다. 새로 개발된 많은 調理用 器具, 機械 등을 設備함으로써 人間 에너지를 代用할 수 있도록 하여 조리의 복잡성을 덜고 간소화, 과학화, 명량화를 꾀하여야 한다.

라. 實習費

질문지 조사에 응답한 教師가 근무하는 學校의 年間 學級當 配定된 平均 實習費는 48,200원이었다. 이 실습비는 家政科 전체의 실습비이므로 調理實習에 사용하는 금액은 더 낮아질 것이며, 응답자의 76%가 1년에 1~2회 실습하기에도 부족하다고 하였다. 調理實習費가 전혀 없이 실습하는 학교도 3.6% 있었다. 또한 많은 학교에서 조리실습 후 학교를 방문한 손님이나, 교장, 교감을 비롯한 他科教師들에게 실습한 음식을

접대하도록 강요받고 있으며, 이것은 적은 實習費와 함께 家政科 教師들에게 더욱 부담을 가중시키고 있다고 생각된다.

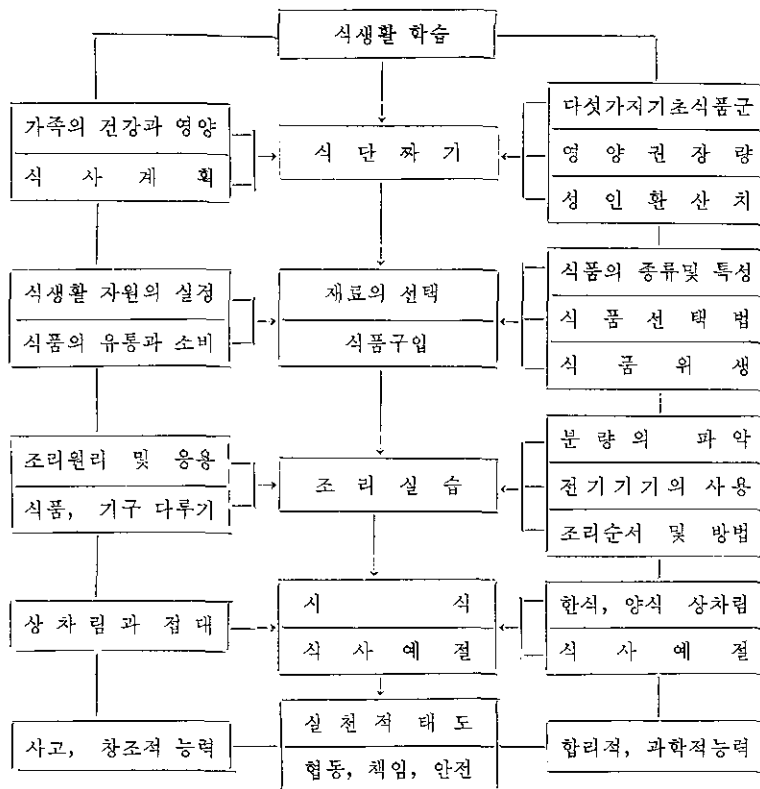
3. 效率化 方案

效率化 方案은 學習內容의 構造化와 指導方法에 있어서 학생들의 自發性과 學習意欲을 높이는데 重點을 두었다.

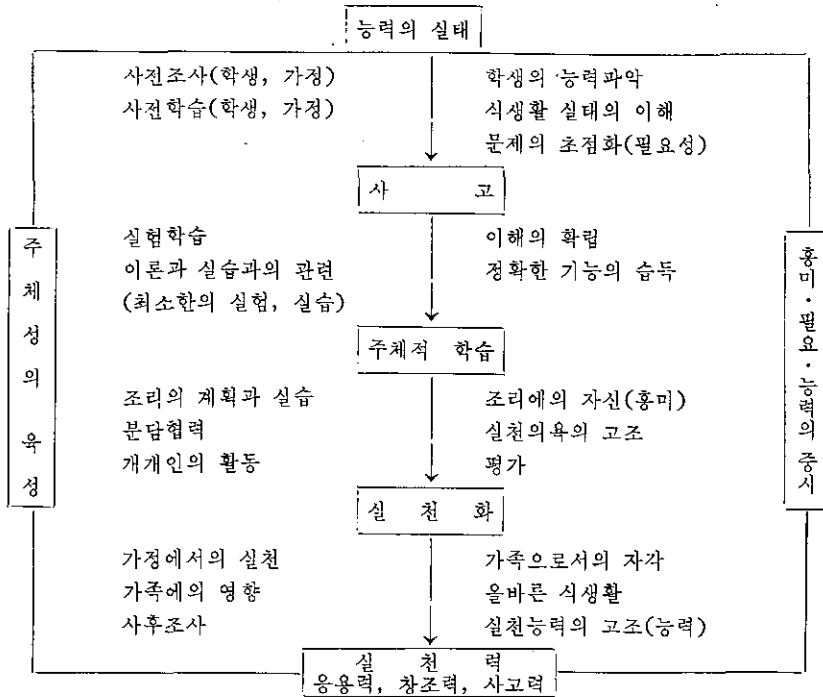
(1) 學習目標과 學習內容

〈도 5〉는 學習目標에 대한 學習內容 構造化의 一例이다.

教科目標과 연관된 單元目標를 설정한 후 實習單元에 대한 指導의 重點을 파악, 이해시키기 위하여 배운



〈도 5〉 학습목표와 학습내용의 구조



〈도 6〉 효율적인 조리학습의 방법

理論을 기초로 하고 他 敎科學習과 관련지어 知識을 정리한 다음 實技實習에 들어간다.

技術을習得하기 위한 實習은 재료의 선택, 분량의 파악, 調理技法, 食品의 取扱, 調理時間 등의 전반적인 것에 대한 實踐學習을 필요로 한다. 다음에 分團別 應用能力和 創造性을 기르기 위하여 分단별 材料의 選擇, 分量의 決定, 購入方法, 調理計劃, 實習, 試食, 評價 등을 學生 스스로가 하도록 한다. 이렇게 함으로써 學生들의 調理에 대한 興味와 應用, 創造의 能力을 길러 生活의 發展이 이루어지는 것이다.

(2) 學習指導 및 運營方法

〈도 6〉은 授業效果를 거두기 위하여 學生들에게 흥미와 必要能力을 갖게 하며 主體的으로 授業에 임하도록 하는 方法이다.

授業方法은 學生들에게 興味와 意欲이 넘친 學習이 되도록 하는 것이 바람직하다. 그러나 調理實習의 문제점은 제한된 시간과 시설을 가지고 여러가지 조작을 하여야 하는 관계로 學生들에게 바람직한 지도를 하기 어려우며, 따라서 家庭生活에 轉移하여야 할 知識, 技能의 정착도 곤란하다.

그러므로 內容의 精選과 指導法의 改善이 필요하다. 事前調査와 事前學習에 의하여 學生의 能力和 實感를

파악한 후 分단學習으로 문제를 초점화한다. 이 焦點化된 문제를 思考過程을 거친 후 최소한의 實驗實習에 의하여 理論과 實習과의 연관을 짓는다. 이것이 확실한 이해와 정확한 技能習得을 하기 위한 기초인 것이다. 마지막으로 事後調査를 통하여 실천상황을 파악하고 연속적인 지도로 實踐能力을 고조시킨다.

이렇게 되면 學習에 대한 豫見을 할 수 있어 學生 각자가 흥미와 主體的인 學習意欲을 갖게 되며 조리에 의 자신과 實踐意欲도 높아지게 된다. 實踐的 能力이 育成되면 家庭에서의 活用은 물론 創造力, 應用力, 思考力도 길러지는 것이다.

VI. 要約 및 結論

家族의 健康增進과 食生活改善이라는 중요한 역할을 담당하고 있는 調理學習은 理論과 함께 實習을 통한 技能의 習得이 매우 중요시 여겨진다. 技能의 習得은 科學的 理論을 기초로 하여 반복 연습하고 生活에 적용하여 그 目的을 달성시킬 수 있다.

그러나 실제로 技能習得에 필수적인 實習時間 및 施設은 매우 제한되어 있어 주어진 여건하에서 어떻게 기초적 技術을 습득시키며 生活 속에 活用하고 더 나

아가 연구, 창조하는 생활태도를 갖게 할 것인가 하는 것이 實習을 指導, 運營하는 教師의 문제이다.

이런 뜻에서 各 中等學校에서의 調理實習의 문제점을 분석하고 效率的인 方案을 제시하면 다음과 같다.

1. 實習目標은 첫째, 生活에 必要한 知識과 技能을 습득시켜 장래의 家庭生活에까지 발전시킬 수 있는 實踐的인 것이어야 한다.

둘째, 生活을 科學化하고 向上시킴으로써 지역사회 발전과 國民생활향상에 이바지할 수 있어야 한다.

2. 實習內容은 첫째, 學年間 內容의 중복이 없게 系統을 세워야 한다.

둘째, 家庭에서 活用할 수 있도록 우리의 食生活와 밀접한 韓國調理의 비중을 높이고 지역성, 경제성, 계절성을 고려한 재료를 선택하여야 한다.

셋째, 食生活의 간소화를 꾀하고 능률을 올릴 수 있는 저장, 가공식품에 대한 실습을 하여야 한다.

넷째, 食單作成에 의한 균형잡힌 食事計劃과 식이요법에 대한 실습을 하여야 한다.

3. 指導方法에 있어서는 첫째, 調理技術에만 치우치지 말고 營養知識과 食單作成 등도 고려하여 科學的이고 綜合的인 실습이 되도록 한다.

둘째, 授業形態는 分團式 組織으로 하되 학생 자에게 作業을 분담하여 책임의 認識과 協同精神을 길러준다.

셋째, 學習方法은 一齊式 授業外에 比較調理, 應用調理, 實驗調理를 학생의 능력과 교재내용에 따라 융통성있게 選定, 指導한다.

넷째, 학생 스스로 學習한 理論을 토대로 思考過程을 거쳐 문제를 焦點化하여 檢證하고 發見하는 學習方法이어야 한다.

다섯째, 事後調査를 통하여 家庭에서의 活用實態를 파악하고 이미 學習된 內容을 應用하며 더 나아가 연구·창조할 수 있도록 지도하여야 한다.

4. 運營方法은 첫째, 1년에 1~2회 정도 실습을 하게 되면 효과적인 敎科運營이 될 수 없으므로 최소한 학기당 2회 이상의 실습을 실시하도록 한다.

둘째, 時間組織은 學生의 能力을 파악하기 위한 事前調査와 實習과 연계된 理論授業을 실시한 후 2시간 연속으로 계획한다.

셋째, 調理室 및 實習施設이 50~60% 확보된 현재의 상황에서는 바람직한 授業效果를 거두기 어렵다. 量的으로 충분하고 質的으로 科學化된 시설이 마련되어야 한다.

넷째, 實習費의 확충이 시급하다. 학생수와 물가상

승을 고려하여 現實的인 實習費가 책정되어야 한다.

이상에서 論한 것이 調理實習敎育이 당면하고 있는 現況이며, 改善해야 할 방향이다. 一線學校에서는 위에 열거한 점들을 충분히 고려하고 개선, 해결함으로써 능률적이고 創造的이며 實踐的, 效果的인 調理實習을 할 수 있을 것이다. 그리하여 비로서 調理實習敎育의 效率化를 기할 수 있게 된다.

참 고 문 헌

1. 姜信珠, 徐英淑, 「家政科 敎育法」, 螢雪出版社: 324, 1982.
2. 郭炳善, 「敎育課程」, 培英社: 482, 1983.
3. 郭相萬, 「實科敎育」, 甲乙出版社: 372, 1988.
4. 문교부, 「고등학교 새 敎育과정」, 한국원호북지공단: 349, 1982.
5. 문교부, 「고등학교 실업·가정과 敎育과정해설」, 문교부: 312, 1989.
6. 문교부, 「중학교 실업·가정과 敎育과정해설」, 문교부: 285, 1988.
7. 朴邦義, 「科學敎育」, 現代敎育叢書出版社: 361, 1963.
8. 李茂根, 「實業—技術敎育論」, 培英社: 331, 1982.
9. 李仁喜 外 2人, 「家政學 原論」, 修學社: 190, 1982.
10. 주정숙, 고등학교 기술(여자용) 敎育에 대한 현황과 그 문제점, 공주사범대학논문집, 8: 1970.
11. 주정숙, 중·고등학교 가정과 실습敎育의 현황에 대한 제언, 공주사범대학논문집, 5: 1967.
12. 주정숙, 중등학교 조리실습에 대한 현황과 그 改善 方案, 회갑기념논문집: 253, 1984.
13. 현기순 외 10인, 「가정과 敎育」, 한국능력개발사: 314, 1975.
14. 仙波千代, 「家政科 敎育法」, 光生館: 1972.
15. 山本キク, 「改訂 家政科 敎育法」, 家政科 敎育社: 1969.
16. 原田一 外 2人, 「家政科 敎育法」, 高陵社: 1968.