

家政科 調理 實習의 現況과 評價에 關한 實態 分析¹⁾

—京畿道 地域의 高等學校를 中心으로—

이 정 숙* · 우 경 자**

인하대학교 교육대학원* · 인하대학교 생활과학대학 식품영양학과 교수**

An analytical study on the food preparation and evaluation in the high school Home Economics classes

—concerning on the Kyoung-Ki province high schools—

Lee, Jong-Sook* · Woo, Kyung-Ja**

*Graduate School of Education, Inha University**
*Dept. of Food and Nutrition, Inha University***

Abstract

Home economics is a very important part of high school curriculum. The goal of home economics is to enable the students to get necessary knowledge and skills of household affairs, so they can manage their household tasks easily.

This study was investigated to know the present condition of high school food preparation classes and evaluation method and to find out the problems related to the evaluation.

Ninety four teachers from Kyoung-Ki province answered the questionnaire.

The results are as follows :

They thought that the most appropriate food preparation classes should be at least 4-6 in a year. But in practice they only had 1-2 classes because of the time and budget.

Because most of the teachers wanted the students to apply their knowledge to real life, they mainly chose Korean foods instead of western foods. It may help the students understand the Korean traditional food.

Most of the schools needed additional gas oven ranges, microwave ovens and water purifiers.

1) 본 연구는 1997년도 인하대학교 생활과학 연구소 연구비에 의해 이루어졌음.

Most teachers(87.50%) evaluated the students in groups. This was due to limited time and lack of objective evaluation methods. So it is suggested that the Ministry of Education must make the measure of objective evaluation and allot more home economics hours at high school curriculum.

I. 서 론

가정과 주요 교육 목표 중의 하나는 식생활에 관한 지식과 기술을 습득하게 하는데 있다. 조리 실습에 있어서는 영양, 식품, 조리의 기초 원리 및 기능을 습득케 하여, 가족의 식사 계획의 수립과 실행에 합리성과 능률성을 갖게 하여 이를 실제 생활에 적용하도록 도움을 주는데 있다.

우리 나라 고등학교 가정과 교육과정은 1955년 제1차 교육과정에서 고등학교 가정과의 성격이 제시됨을 비롯하여 1963년, 1974년, 1981년, 1988년, 1992년 등 6차 교육과정을 거치면서 교육단위는 18단위에서 10단위, 8단위 등으로 줄어 교과서의 실습내용을 충실히 실시하는데 제약을 받게 되었다. (이승신 외, 1955) 가사과도 1974년 제 3차 교육과정에서 8~10단위였던 것이 점차 줄어 현재는 선택과목으로 되어 6단위만 이수하도록 되어 실천 과학인 가정과는 실습교육이 필수적임에 비해 교육내용이 제대로 이루어질 수 없는 실정이라 하겠다.

조리 실습 실행에 관한 선행 연구에서 박재욱(1980), 이명순(1984), 최경희(1985), 조명숙(1986), 김영자(1986), 이영숙(1990), 구정희(1990) 등은 가정과 실습 지도상 가장 큰 난점은 시설 부족과 예산 부족이라고 하였으며, 교육효과를 올릴수 있도록 적절한 시설기준을 세워 알맞은 설비를 갖추어야 하고, 실습내용도 여러 가지를 선택하여 골고루 실습하도록 하여야 하며, 상차림, 식사예법, 상식 등에 관해지도하여야 한다고 밝혔다. 또한 이론수업에 치중하는 것을 시정하고 학습시간을 확보하여 교육과정 운영의 정상화를 기해야 한다고 하였다.

실험 실습 내용의 적정성에 관한 연구에서 장정진(1992), 김연숙(1994), 조진선(1995), 오현주(1996), 부양자(1992), 구영순(1993) 등은 식생활 영역의 음식 만들기는 학생들의 내용 수준과 가정

에서의 활용도, 흥미도에서 적합한 것으로 나타났으며, 예산확보를 통해 입시 위주의 교육과정에서 벗어나 정상적인 교육이 이루어 지도록 제도적 뒷받침이 필요하다고 강조하였고, 교과서 내용에 비해 현재 실시되고 있는 가정수업시수가 부족하다고 하였다.

학습지도에서 교사의 중요한 임무 중의 하나는 평가라고 볼 수 있다(교육부, 1995). 평가의 과정이란 본질적으로 교육과정 및 수업의 프로그램에 의하여 교육 목표가 실지로 어느 정도나 실현되었는지를 밝히는 과정이다(이인희 외, 1992). 실기 평가에 관한 연구에서 김경현(1977), 최승자(1985), 박복선(1985), 하금자(1988), 이지향(1989), 박영현(1991), 강향선(1993) 등은 식생활의 실습 평가는 대부분의 교사가 평가를 하지 않고 있으며 성적에도 반영하지 않는다고 하였으며, 대부분의 교사가 단위 시간의 부족과 객관성 있는 평가 모델이 없기 때문에 평가의 어려움을 겪고 있으며, 실습상의 큰 애로점은 시간 제약상의 문제인 단위 시간 부족이라고 밝혔다.

본 연구는 이상의 선행연구자들의 조리실습실행 및 평가에 대한 결과를 토대로 경기지역 고등학교의 조리실습과 평가에 관한 실태를 조사 분석하여 앞으로의 가정과 조리실습 교육의 바람직한 질적 향상을 위한 기초자료로 제시하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 경기도에 위치한 고등학교에 재직 중인 가정과 주임교사 110명을 조사 대상으로 하여 110부를 배포하여 회수된 설문지 중, 자료로서 사용할 수 없는 것을 제외한 94부를 이용하였다. 설문 조사는 1996년 9월 10일부터 9월 15일에 걸쳐 예비 조사를 실시하였고, 수정 보완한 후 1996년

10월 1일부터 10월 30일 사이에 실시하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 연구에서 사용한 설문지는 선행 연구와 참고 문헌을 토대로 연구자가 직접 작성하여 예비 조사를 거친 후 수정 보완하였고, 설문지는 4개 영역으로 구분하여 조사 대상자의 일반적 환경 4문항, 조리 실습 현황 15문항, 실습비 및 실습실 운영 사항 6문항, 실습 평가 10문항의 총 52문항으로 구성하였다.

3. 조사 자료의 처리

본 자료의 분석은 SAS통계 package를 이용하여 빈도(N), 백분율(%)을 구하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반 사항

교사와 근무학교에 관한 일반 사항은 <표 1>과 같이 공립학교 교사가 56.38% 였고, 사립학교 교사가 43.62% 였다. 학교 종류는 여자고등학교가 32.98%였고, 남녀 공학 고등학교가 67.02%로 남녀 공학이 약 2배로 많았다. 교직 경력은 5-10년이 30.85%로 가장 많았으며, 11-15년과 16-20년이 모두 21.28%로 많았다. 학급 수는 11-15학급이 25.53%로 가장 많았으며, 10학급 이하와 16-20학급이 각각 21.28%였으며, 26학급 이상도 20.21%나 되었다.

2. 조리 실습 현황

(1) 조리실습의 중요성에 관한 인식

식생활에 영역 지도에 있어 교사들이 느끼는 조리실습의 필요성에 대한 내용은 <표 2>와 같이 「어느정도 중요하다」가 가장 높아 공립 57.69%, 사립 43.90%, 여고와 남녀 공학이 51.61% 이었으며, 교직 경력별로는 5~10년 경력에서 68.97%나 되었다. 다음은 「매우 중요하다」로 공립 32.69%, 사립 39.02%, 여고 32.26%, 남녀 공학 37.10%, 교직경력별로는 5년 미만과 21~25년이 50% 였고, 「보통이다», 「별로 중요하지 않다」의 순으로 내려갔다. 「중요하다」에 대한 답을 합하여 보면 사립보다(82-92%), 공립(90.38%)이 높고, 여고(83.87%)보다

<표 1> 교사와 근무학교에 관한 일반 사항

	구분	빈도	%
설립 형태	공립	53	56.38
	사립	41	43.62
	계	94	100.00
학교 종류	여고	31	32.98
	남녀공학	63	67.02
	계	93	100.00
교직경력	5년미만	11	11.70
	5-10년	29	30.85
	11-15년	20	21.28
	16-20년	20	21.28
	21-25년	10	10.64
	26년 이상	4	4.26
	계	94	100.00
전체 학급수	10학급 이하	20	21.28
	11-15학급	24	25.53
	16-20학급	20	21.28
	21-25학급	11	11.70
	26학급 이상	19	20.21
	계	94	100.00

남녀 공학(88.71%)에서 높게 나타났다. 이상과 같이 가정과 교사들은 실습이 학생 교육에 있어 효과적이라고 보고 있다.

(2) 조리 실습 횟수

「1년 동안 조리 실습을 몇 번이나 하는가」에 대해 1학년 학생들의 실습 횟수는 <표 3>과 같이 「연간 2회」가 63.86%로 가장 높고 「1회」가 30.12% 순위로 나타났는데 이는 주명자(1991), 조진선(1995)의 연구와도 일치한다. 그러나 연간 실습을 「한번도 안하는 학교」가 3.61%나 되었으며 3-4회 실습을 하는 학교도 2.41%나 되었다. 따라서 현재 1학년 학생들은 약 97% 정도가 연간 1회 이상의 조리 실습을 하고 있어 거의 모든 학교가 조리 실습을 하고 있는 것으로 보여진다. 2학년의 조리 실습 횟수도 1학년과 거의 비슷하여 연간 2회 실시하

〈표 2〉 조리 실습의 중요성에 관한 인식

구 분		매우 중요하다		어느 정도 중요하다		보통이다		별로 중요하지 않다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	17	32.69	30	57.69	4	7.69	1	1.92	52	100
	사립	16	39.02	18	43.90	6	14.63	1	2.44	41	100
	계	33	35.48	48	51.61	10	10.75	2	2.15	93	100
학교별	여고	10	32.26	16	51.61	5	16.13	0	0.00	31	100
	남녀공학	23	37.10	32	51.61	5	8.06	2	3.23	62	100
	계	33	35.48	48	51.61	10	10.75	3	2.15	93	100
교직 경력	5년 미만	5	50.00	5	50.00	0	0.00	0	0.00	10	100
	5-10년	6	20.69	20	68.97	3	10.34	0	0.00	29	100
	11-15년	9	45.00	9	45.00	1	5.00	1	5.00	20	100
	16-20년	7	35.00	10	50.00	2	10.00	1	5.00	20	100
	21-25년	5	50.00	3	30.00	2	20.00	0	0.00	10	100
	26년 이상	1	25.00	1	25.00	2	50.00	0	0.00	4	100
	계	3	35.48	48	51.61	10	10.75	2	2.15	93	100

〈표 3〉 연간 조리 실습 횟수

구분		한번도 안한다		1번한다		2번한다		3-4번한다		5-6번한다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
1 학 년	공립	3	6.12	11	22.45	34	69.39	1	2.04			49	100
	사립	0	0.00	14	41.18	19	55.88	1	2.94			34	100
	계	3	3.61	25	30.12	53	63.86	2	2.41			83	100
2 학 년	공립	1	1.18	12	14.12	35	41.18	1	1.18	1	1.18	50	100
	사립	0	0.00	16	18.82	18	21.18	1	1.18	0	0.00	35	100
	계	1	1.18	28	32.94	53	62.35	2	2.35	1	1.18	85	100
3 학 년	공립	3	7.32	16	39.02	21	51.22	1	2.44			41	100
	사립	4	12.12	20	60.61	9	27.27	0	0.00			33	100
	계	7	9.46	36	48.65	30	40.54	1	1.35			74	100

는 학교가 62.35%로 가장 많았고, 1회가 32.94%였다. 3-4회 실시하는 학교도 2.35%였으며 5-6회 실시한다는 학교도 1.18%가 있어 실습을 많이 한다는 점에서 권장할 만하다고 보여진다. 그러나, 3

학년은 1·2학년과 대조적으로 연간 1회가 48.65%로 가장 많았으며 2회가 40.54%를 나타냈다. 또 1, 2학년에 비해 「1회도 실시하지 않는다」가 9.46%로 높게 나타났는데 이는 3학년의 경우 입시 위주의

수업이 강조되어지고 있기 때문인 것으로 여겨진다. 또한 실습을 많이 하는 2회의 경우에 어느 학년이나 사립보다 공립이 많았다.

(3) 이상적인 조리 실습 횟수

교사들이 생각하고 있는 이상적인 조리 실습 횟수에 대한 조사에서는 <표 4>와 같이 전반적으로 1학기 당 2-3회가 53.76%로 가장 많았으며, 학기 당 1회가 43.01%, 학기 당 4-6회는 3.23%로 나타났다. 공립은 2~3회가 사립은 1회가 가장 높았고, 여고와 남녀공학은 같이 2~3회가 가장 높았다. 이와 같이 과반수 이상의 교사들이 적당하다고 생각하는 조리 실습 횟수는 연간 2-3회 인데 비해 실제 실시되고 있는 조리 실습 횟수는 연간 2회 정도에 그치고 있었다. 따라서 이를 실천하기 위해 7·8차 교육과정에서는 가정과 교육과정의 단위 시수를 늘려야 현실적으로 실습이 충분히 이루어질 수

있다고 사료된다.

(4) 교과서 내용 중 실제 실습 정도

가정과 교과서에 제시된 조리 실습 내용 중 실제 실습 정도는 <표 5>와 같이 조리실습을 「거의 실시한다」가 3.41%, 「대부분 실시한다」가 1.14%, 「어느 정도 실시한다」가 20.45%, 「별로 실시하지 않음」이 32.95%, 「거의 실시하지 않음」이 42.05%로 나타나 75.00%의 학교가 교과서에 제시된 조리 실습 내용을 별로 실습하지 못하고 있음을 나타내 교과서의 조리 실습 내용과 실제로 실습하는 양과 많은 차이가 있음을 보여주고 있다. 공립·사립간에는 어느 정도 실시한다에서 공립은 11.76% 였으나 사립은 32.43%로 차이가 나타나 사립이 공립보다 실습을 많이 하는 것으로 사료된다. 또한 남녀공학 보다 여고에서 실습을 많이 하는 것으로 나타났다.

<표 4> 이상적인 조리 실습 횟수

구분		학기당 1회		학기당 2-3회		학기당 4-6회		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	20	37.74	31	58.49	2	3.77	53	100
	사립	20	50.00	19	47.50	1	2.50	40	100
	계	40	43.01	50	53.76	3	3.23	93	100
학교별	여고	14	46.67	15	50.00	1	3.33	30	100
	남녀공학	26	41.27	35	55.56	2	3.17	63	100
	계	40	43.01	50	53.76	3	3.23	93	100

<표 5> 교과서 실습 내용 중 실제 실습 정도

구분		거의 실시한다 (91-100%)		대부분 실시 (71-90%)		어느정도 실시 (51-70%)		별로 실시 않함 (31-50%)		거의 실시하지 않음 (0-30%)		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립형태	공립	0	0.00	1	1.96	6	11.76	19	37.25	25	49.02	51	100
	사립	3	8.11	0	0.00	12	32.43	10	27.03	12	32.43	37	100
	계	3	3.41	1	1.14	18	20.45	29	32.95	37	42.05	88	100
학교별	여고	2	7.14	1	3.57	9	32.14	8	28.57	8	28.57	28	100
	남녀공학	1	1.67	0	0.00	9	15.00	21	35.00	29	48.33	60	100
	계	3	3.41	1	1.14	18	20.45	29	32.95	37	42.05	88	100

(5) 조리실습 지도 방법

가정과 조리 실습 내용 중 50% 이상 실습한 교사의 실습 지도 방법은 <표 6>과 같이 전반적으로 「학생들의 실습」이 66.67%, 「교사의 설명」이 24.24%, 「교사의 시범 실습」이 6.06%, 「시청각 자료 활용」이 3.03% 라고 응답해 구영순(1993)의 연구와

일치한다. 「학생들의 실습」에서 공립보다 사립이, 남녀공학보다 여학교가 많았으며 교사의 설명을 반대 현상이었다. 즉, 학생들이 실제로 실습하는 것이 많이 부족한 현상으로 실습지도가 100%가 되도록 실습환경 및 실습시간이 확보가 요망된다.

<표 6> 조리 실습 지도 방법

구 분		학생들의 실습		교사의 실습		시청각 자료활용		교사의 설명		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립형태	공립	7	58.33	0	0.00	1	8.33	4	33.33			12	100
	사립	15	71.43	2	9.52	0	0.00	4	19.05			21	100
	계	22	66.67	2	6.06	1	3.03	8	24.24			33	100
학교별	여고	13	81.25	0	0.00	0	0.00	3	18.75			16	100
	남녀공학	9	52.94	2	11.76	1	5.88	5	29.41			17	100
	계	22	66.67	2	6.06	1	3.03	8	24.24			33	100

(6) 조리 실습을 실시하지 못하는 원인

조리 실습을 별로 또는 거의 실시하지 못하고 있는 원인은 <표 7>과 같이 가정과의 조리 실습에서는 「실습 예산 부족」이 67.24%로 가장 많았으며, 「기준 시간에 비해 교과서 조리 실습 내용의 과다」가 13.79%, 「입시로 인한 이론 수업 집중」이 10.34% 순으로 나타났다. 김영자(1986)의 연구에서는 시간 제약 상의 문제, 학교 실습 예산 부족, 시설·설비의 부족 등을 실습을 못하는 원인으로 들었으며, 신진숙(1989)의 연구에서는 실습을 못하는 원인으로, 입시 제도와 실습 시간 부족 등을 들었다. 구영순(1993)의 연구에서는 입시로 인한 이론 수업, 실험·실습 설비와 기기 부족 등을 실습을 못하는 원인으로 들고 있어 비슷한 경향을 나타내고 있다. 조진선(1995)의 연구에서는 실습 저해 요인으로 교과 배당 시간 부족, 수업 시수·업무 과다, 학교 시설 및 설비 부족 등을 들고 있다. 이상에서 보면 수업 시간 부족, 기준 시간에 비해 교과서 조리 실습 내용의 과다, 실습 예산 부족, 교사의 과로 등의 문제가 제도적으로 시정되어야 정상적인 가정과 실습 교육이 이루어질 수 있다고 본다. 또한 제한된 시간을 활용하여 최대한 효과적인 실습을 할

수 있도록 가정과 교사들의 끊임없는 연구와 노력이 요망된다고 생각된다.

<표 7> 조리 실습을 실시하지 못하고 있는 원인

구 분	N	%
① 실습예산부족	39	67.24
② 입시 준비로 인한 이론 수업 집중	6	10.34
③ 실기에 대한 교사 자신의 자시감 부족	0	0.00
④ 설비와 기기 부족	5	8.62
⑤ 기준시간에 비해 교과서 조리 실습 내용의 과다	8	13.79
⑥ 가정 교과서의 조리 실습에 대한 학교 관리자(교장, 교감, 서무과장 등)	0	0.00
⑦ 교사의 과로	0	0.00
⑧ 수업시간부족	0	0.00
계	58	100.00

(7) 조리 실습 시간의 배정

조리 실습 시간 배정은 <표 8>과 같이 「필요한 경우만 2시간으로 운영한다」가 공립 75.00%, 사립 65.85%, 여고 61.29%, 남녀공학 75.81%로 매우 높게 나타났고, 「조리시간 만 2시간 연속의 시간표를 작성한다」가 공립 17.31%, 사립 19.51%, 여고 29.

03%, 남녀공학 12.90%로 나타났다. 따라서 조리 실습 시간은 대부분의 경우 필요시 2시간 연속의 실습 시간을 갖는 것으로 보인다. 실습의 종류에 따라서 필요시간의 차이가 있겠으나 대체적으로 실습 시간으로는 2시간 정도가 적당한 실습 시간으로 보아도 무방할 것으로 생각된다.

<표 8> 조리 실습 시간의 배정

구분		조리 시간은 2시간 연속으로 시간표작성		필요한 경우만 2시간 운영		다른 시간과 바뀌서		무리하더라도 1시간 가지고		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	9	17.31	39	75.00	4	7.69	0	0.00	52	100
	사립	8	19.51	27	65.85	5	12.20	1	2.44	41	100
	계	17	18.28	66	70.97	9	9.68	1	1.08	93	100
학교 별	여고	9	29.03	19	61.29	3	9.68	0	0.00	31	100
	남녀공학	8	12.90	47	75.81	6	9.68	1	1.61	62	100
	계	17	18.28	66	70.97	9	9.68	1	1.08	93	100

(8) 교과서 내용의 수업 시간 적정 여부

현행 가정과 단위 시수로 교과서 내용의 수업 시간 적정 여부에 대한 생각은 <표 9>와 같이 공립은 「가정과 시수를 최대한 확보해야 실기 내용을 다룰 수 있다」에 대해 공립은 77.36%, 사립은 51.22%,

여고는 65.96%, 남녀공학은 68.25%로 나타났으며, 「현 수업 시수 보다 조금 많았으면 좋겠다」에 대해 공립은 15.09%, 사립은 39.02%, 여고는 22.58%, 남녀공학은 26.98%로 나타났다.

<표 9> 교과서 내용의 수업 시간 적정 여부

구분		가정과 시수 최대 확보해야 실기내용 다룰수있다㉓		현수업시수보다 조금 많았으면 좋겠다㉔		현수업 시수로도 충분하다		현수업시수보다 조금 적었으면 좋겠다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	41	77.36	8	15.09	4	7.55	0	0.00	53	100
	사립	21	51.22	16	39.02	3	7.32	1	2.44	41	100
	계	62	65.96	24	25.53	7	7.45	1	1.06	94	100
학교 별	여고	19	61.29	7	22.58	4	12.90	1	3.23	31	100
	남녀공학	43	68.25	17	26.98	3	4.76	0	0.00	63	100
	계	62	65.96	24	25.53	7	7.45	1	1.06	94	100

수업 시간의 충분한 확보에 대한 요망(㉔+㉕)은 공립 92.45%, 사립 90.24%로서 현행보다 좀 더 많은 수업 시간의 배정을 요망하고 있는 것으로 나타나 현행 수업 시간이 적절한 수업을 진행하는데 다소 부족한 것으로 생각된다. 「가정과 수업 시수를 최대한 확보해야 실기 내용을 다룰 수 있다」가 평균 65.96%나 되어 수업 시수가 실제적으로 부족함을 나타내고 있다. 따라서 7·8차 교육과정에 이를 반드시 반영해야 한다고 생각된다.

(9) 조리 실습 내용 선정 방법

교과서 내용 중에서 조리 실습 내용을 어떻게 선정하는가에 대하여서는 <표 10>과 같이 「학생의 일상 생활에 도움이 되는 것을 선정한다」에 공립 88.46%, 사립 82.93%, 여고 83.87%, 남녀공학 87.10%으로 가장 높았고, 「학생이 원하는 것으로 한다」가 다음으로 9.62%~12.20%정도로 일반적으로 조리 실습은 학생들이 실제 현실 생활에서 도움이 되도록 진행되어 지고 있다고 볼 수 있겠다.

<표 10> 조리 실습 내용 선정 방법

구분		학생이 원하는 것으로 선정한다		교사가 잘 만들줄 아는 것으로 선정		시험에 자주 나오는 것으로 선정		학생의 일상생활에 도움이 되는 것 선정		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	5	9.62	0	0.00	1	1.92	46	88.46	52	100
	사립	5	12.20	1	2.44	1	2.44	34	82.93	41	100
	계	10	10.75	1	1.08	2	2.15	80	86.02	93	100
학교 별	여고	3	9.68	1	3.23	1	3.23	26	83.87	31	100
	남녀공학	7	11.29	0	0.00	1	1.61	54	87.10	62	100
	계	10	10.75	1	1.08	2	2.15	80	86.02	93	100

(10) 실습 횟수가 가장 많은 음식

실습 내용 중 실습 횟수가 가장 많은 음식은 <표 11>과 같이 전반적으로 실습을 많이 한 순서로는 한식이 공립 35.96%, 사립 24.72%, 여고 16.85%, 남녀공학 43.82%로 가장 높았고, 양식은 공립 22.47%, 사립 13.48%, 여고 11.11%, 남녀공학 25.84

%로 다음이었다. 이에 반해 일식과 중국식은 2.25%로 나타난 것을 보면 아직 우리 식생활이 전통적인 한식에 많이 치중되어 있다고 보여지며, 일식과 중국식은 재료 구입의 어려움이나 조리 방법의 특수성 때문에 실습에서 많이 행하여지지 않는다고 보여진다.

<표 11> 실습 횟수가 가장 많은 음식

구분		한식		양식		일식		중국식		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	32	35.96	20	22.47	1	1.12	0	0.00	53	100
	사립	22	24.72	12	13.48	0	0.00	2	2.25	36	100
	계	54	60.67	32	35.96	1	1.12	2	2.25	89	100
학교 별	여고	15	16.85	9	10.11	1	1.12	1	1.12	26	100
	남녀공학	39	43.82	23	25.84	0	0.00	1	1.12	63	100
	계	54	60.67	32	35.96	1	1.12	2	2.25	89	100

(11) 조리 실습시 음식 가짓수

1회 조리 실습시 음식 가짓수는 <표 12>와 같이 설립 형태별, 학교별로 보면 전반적으로 「1가지 음식을 실습한다」가 56.99%로 가장 많았으며, 다음이 「2가지 음식을 실습한다」가 35.56%로 많아 주로 1

-2가지의 음식을 실습하는 것으로 나타났다.

이는 대부분의 학교에서 실시하고 있는 1회 실습시 2시간만 주어지는 시간적 제약과 내용의 숙련도 등을 고려해서 정해진 가짓수라 생각된다.

<표 12> 1회 조리 실습시 음식 가짓수

구분		1가지		2가지		세가지		네 가지		그 이상		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	30	56.60	22	41.51	0	0.00	1	1.89	0	0.00	53	100
	사립	23	57.50	12	30.00	3	7.50	1	2.50	1	2.50	40	100
	계	53	56.99	34	36.56	3	3.23	2	2.15	1	1.08	93	100
학교 별	여고	16	53.33	12	40.00	1	3.33	0	0.00	1	3.33	30	100
	남녀공학	37	58.73	22	34.92	2	3.17	2	3.17	0	0.00	63	100
	계	53	56.99	34	36.56	3	3.23	2	2.15	1	1.08	93	100

(12) 계량기기 사용 여부

실습시 계량컵이나 저울을 사용하는가에 대해서는 <표 13>과 같이 전반적으로 「교단 앞에 놓고 사용한다」가 56.99%로 가장 높았고, 「분단마다 따로 놓고 사용한다」가 24.73%, 「사용할 때도 있고 아닐 때도 있다」가 12.90%, 「눈짐작으로 하므로 사용하지 않는다」는 3.23%로 나타나, 대부분의 학교에서 실습시 계량컵이나 저울을 사용하는 것으로 나타났

고, 이는 조명숙(1986)의 연구내용과 일치하는 것으로 나타났다. 그러나, 분단마다 따로 놓고 사용하는 것이 13.33%~32.08%로 상당히 적어 실습시간의 효율적 활용과 학생들의 실습 능력 고취를 위해 분단마다 따로 놓고 학생이 직접 계량하는 쪽으로 개선되는 것이 바람직하다고 생각된다. 특히 사립학교(15.00%)가 공립학교(32.08%)보다, 여고(13.33%)가 남녀공학(30.16%)보다 상당히 낮았다.

<표 13> 계량기기 사용 여부

구분		분단마다 따로 놓고 사용한다		교단앞에 놓고 선생님이 계량한다		사용할 때도 아닐때도 있다		눈짐작으로 하므로 사용하지 않는다		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	17	32.08	28	52.83	6	11.32	1	1.89	1	1.89	53	100
	사립	6	15.00	25	62.50	6	15.00	2	5.00	1	2.50	40	100
	계	23	24.73	53	56.99	12	12.90	3	3.23	2	2.15	93	100
학교 별	여고	4	13.33	21	70.00	3	10.00	1	3.33	1	3.33	30	100
	남녀공학	19	30.16	32	50.79	9	14.29	2	3.17	1	1.59	63	100
	계	23	24.73	53	56.99	12	12.90	3	3.23	2	2.15	93	100

(13) 시식시 지도 내용
 시식시 지도 내용은 <표 14>와 같이 전반적으로 「식사 예절에 대한 지도」가 47.31%로 가장 높게

나타났으며, 「실습 결과에 대한 지도」가 32.26%, 「색과 담는 방법에 대한 지도」가 18.28% 순으로 나타났다.

<표 14> 시식시 지도 내용

구분		실습 결과에 대한 지도		식사 예절에 대한 지도		색과 담는 방법에 대한 지도		영양가에 대한 지도		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	15	28.85	28	53.85	8	15.38	0	0.00	1	1.92	52	100
	사립	15	36.59	16	39.02	9	21.95	0	0.00	1	2.44	41	100
	계	30	32.26	44	47.31	17	18.28	0	0.00	2	2.15	93	100
학교별	여고	9	29.03	13	41.94	8	25.81	0	0.00	1	3.23	31	100
	남녀공학	21	33.87	31	50.00	9	14.52	0	0.00	1	1.61	62	100
	계	30	32.26	44	47.31	17	18.28	0	0.00	2	2.15	93	100

이는 조명숙(1986)의 연구에서는 「실습 결과에 대한 지도를 주로 한다」가 35.3%, 「색과 담는 방법에 대한 지도를 주로 한다」가 34.9% 나온 것에 비해 다소 차이가 있다. 본 연구에서는 예절 지도에 대해 더 중점을 두고 있는 것으로 나타나 바람직한 경향이라고 여겨진다. 설립 형태별, 학교별로 볼 때 지도 빈도가 많은 식사예절에 대한 지도는 공립학교(53.85%)가 사립학교(39.02%)보다, 남녀공학(50.00%)이 여고(41.94%)보다 높았다.

(14) 조리 실습 운영시 어려운 점
 조리 실습 운영 시 어려운 점은 <표 15>와 같이 「실습실 규모에 비해 1회 실습 학생 수가 많다」가 23.61%로 가장 높게 나타났으며 「수업 시수가 작아 조리 실습에 많은 시간을 할애할 수 없다」가 20.23%로 나타났으며, 「실습 기구가 시대적으로 뒤떨어지고 있다」와 「시식실이 없어 식사 예절 지도가 이루어지지 못하고 있다」가 각각 18.70%로 각각 나타나고 있다.

<표 15> 조리 실습 운영시 어려운 점

구분		실습실 규모에 비해 1회 실습시 학생수가 많다		급수, 배수, 환기, 쓰레기장 시설이 미비하다		실습 기구가 시대적으로 뒤떨어지고 있다		시식실이 없어 식사 예절지도가 이루어지지 못하고 있다		손님접대도 지도교사 및 실습학생이 부담을 가지게 된다		수업시수가 작아 조리실습에 많은 시간을 할애할 수 없다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	41	27.70	11	7.43	19	12.84	26	17.57	16	10.81	35	23.65	148	100
	사립	21	18.42	14	12.28	30	26.32	23	20.18	8	7.02	18	15.79	114	100
	계	62	23.61	25	9.54	49	18.70	49	18.70	24	9.16	53	20.23	262	100
학교별	여고	17	20.73	12	14.63	18	21.95	15	18.29	8	9.76	12	14.63	82	100
	남녀공학	45	25.00	13	7.22	31	17.22	34	18.89	16	8.89	41	22.78	180	100
	계	62	23.66	25	9.54	49	18.70	49	18.70	24	9.16	53	20.23	262	100

특히 응답 빈도가 많은 「실습실 규모에 비해 1회 실습시 학생수가 많다」와 「수업시수가 작아 조리실습에 많은 시간을 할애 할 수 없다」의 항목에선 공립학교가 사립학교보다 공통적으로 많은 빈도를 나타내 공립학교가 사립보다 실습여건이 좋지 않은 것으로 보인다. 또한 실습실 환경과 실습 기구, 시식실 등에서는 공립학교보다 사립학교의 여건이 좋지 않은 것으로 나타났다.

(15) 실습 보조 교사의 필요성

실습 보조 교사의 필요성은 <표 16>과 같이 전반적으로 「필요한 편이다」가 51.06%로 가장 높게 나타났다. 「꼭 필요하다」가 24.47%로 나타나 75.53%나 되는 대부분의 가정과 교사가 보조 교사의 필요성에 대해 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다. 「필요하다」는 빈도를 합하여 보면 공립(79.29%)이 사립(70.73%)보다 남녀공학(84.12%)이 여고(58.06%)보다 높았다. 따라서 차후 보조교사의 대책 마련이 필요하다고 보여진다.

<표 16> 실습 보조 교사의 필요성

구분		꼭 필요하다		필요한 편이다		그저 그렇다		필요없는 편이다		필요없다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	10	18.87	32	60.38	6	11.32	3	5.66	2	3.77	53	100
	사립	13	31.71	16	39.02	8	19.51	3	7.32	1	2.44	41	100
	계	23	24.47	48	51.06	14	14.89	6	6.38	3	3.19	94	100
학교별	여고	9	29.03	9	29.03	8	25.81	4	12.90	1	3.23	31	100
	남녀공학	14	22.22	39	61.90	6	9.52	2	3.17	2	3.17	63	100
	계	23	24.47	48	51.06	14	14.89	6	6.38	3	3.19	94	100

3. 실습비 운영 및 실습실 운영 사항

(1) 조리 실습 비용

현재 쓰여지고 있는 조리 실습 비용에 대해서는 <표 17>과 같이 응답자의 45.74%가 「부족하다」고 답했고, 37.23%가 「알맞다」고 답했으며 17.02%의

교사는 「충분하다」고 답해 알맞거나 충분하다고 54.25%로써, 실습 비용은 대체적으로 실습 내용에 따라 차이가 있겠으나 지나치게 부족하지는 않은 것으로 보여진다. 전반적으로 설립 형태별, 학교별로 큰 차이는 보이지 않았다.

<표 17> 조리 실습 소요 비용

구분		부족하다		알맞다		충분하다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	25	47.17	19	35.85	9	16.98	53	100
	사립	18	43.90	16	39.02	7	17.07	41	100
	계	43	45.74	35	37.23	16	17.02	94	100
학교별	여고	15	48.39	9	29.03	7	22.58	31	100
	남녀공학	28	44.44	26	41.27	9	14.29	63	100
	계	43	45.74	35	37.23	16	17.02	94	100

(2) 조리실의 수

조리실의 수는 <표 18>과 같이 대부분의 학교인 89.01%가 1교실, 8.79%가 2교실을 보유하고 있어 97.80%가 실습실을 보유하고 있는 것으로 나타났다. 그러나 사립학교에서는 조리실이 없는 학교도

5.00%나 되어 정상적인 가정과 교과 운영이 어렵다고 여겨지며, 조리실이 없는 사립학교에서는 가정과에 대한 예산 지원으로 조리실 확보가 시급히 요망된다.

<표 18> 조리실의 수

구분		없다		1교실		2교실		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설립형태	공립	0	0.00	48	94.12	3	5.88	51	100
	사립	2	5.00	33	82.50	5	12.50	40	100
	계	2	2.20	81	89.01	8	8.79	91	100
학교별	여고	1	3.57	25	89.29	2	7.14	28	100
	남녀공학	1	1.59	56	88.89	6	9.52	63	100
	계	2	2.20	81	89.01	8	8.79	91	100

(3) 조리실의 작업대

현재 사용하는 조리실의 작업대수는 <표 19>와 같이 「6대」가 66.67%, 「8대」가 20.00%, 「7대」가 7.78%로 나타났다. 그러나 「9대 이상」인 학교도 3.33%, 「5대 이하」인 학교도 2.22%나 되었다. 김선희(1989)의 연구에서는 작업대의 수 「8대」가 37.0

%로 가장 높게 나타났으며 「9대」가 33.3%, 「6대」가 20.4%로 나타나 본 연구와 차이를 나타내고 있다. 작업대 수가 8대인 학교는 공립보다 사립이, 여학교 보다 남녀공학이 많아 사립학교와 남녀공학이 큰 실습실을 많이 갖고 있음을 알 수 있었다.

<표 19> 조리실의 작업대

구분		5대 이하		6대		7대		8대		9대 이상		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립형태	공립	1	2.00	36	72.00	4	8.00	8	16.00	1	2.00	50	100
	사립	1	2.50	24	60.00	3	7.50	10	25.00	2	5.00	40	100
	계	2	2.22	60	66.67	7	7.78	18	20.00	3	3.33	90	100
학교별	여고	0	0.00	21	75.00	3	10.71	3	10.71	1	3.57	28	100
	남녀공학	2	3.23	39	62.90	4	6.45	15	24.19	2	3.23	62	100
	계	2	2.22	60	66.67	7	7.78	18	20.00	3	3.33	90	100

(4) 작업대 당 이상적인 인원수

교사들이 희망하는 작업대 당 이상적인 인원수는 <표 20>과 같이 전반적으로 5명이 39.56%, 6명이 32.97%, 7명이 10.99%를 차지하였다. 이는 김선희

(1989)의 연구와 일치한 것으로, 여기서 한 학급당 인원이 54명이라고 볼 때 한 작업대당 5-6명을 배치하려면 10개의 작업대가 필요하게 된다. 현재 사용하는 조리실의 작업대의 수가 6대가 가장 많다

고 나타난 것으로 보아 현재 각 학교마다 4대의 작업대가 더 설치되어야만 이상적인 조리 실습이 이루어지리라 사료된다. 설립 형태별, 학교별로 보면 답한 빈도수가 가장 많은 5명을 이상적인 인원수라고 답한 교사는 공립(41.18%)이 사립(37.50%)보

다 많았고, 남녀공학(42.86%)이 여고(32.14%)보다 많았다. 교직경력별로는 5년미만 경력 교사는 63.64%가 작업대당 5명이 이상적이라고 하였고 5년~10년 경력인 교사는 17.24%가 4명이 이상적이라고 답하였다.

〈표 20〉 작업대 당 이상적인 인원수

구분	4명		5명		6명		7명		8명 이상		계		
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
설립 형태	공립	3	5.88	21	41.18	19	37.25	7	13.73	1	1.96	51	100
	사립	4	10.00	15	37.50	11	27.50	3	7.50	7	17.50	40	100
	계	7	7.69	36	39.56	30	32.97	10	10.99	8	8.79	91	100
학교 별	여고	1	3.57	9	32.14	9	32.14	3	10.71	6	21.43	28	100
	남녀공학	6	9.52	27	42.86	21	33.33	7	11.11	2	3.17	63	100
	계	7	7.69	36	39.56	30	32.97	10	10.99	8	8.79	91	100
교직 경력	5년 미만	0	0.00	7	63.64	3	27.27	0	0.00	1	9.09	11	100
	5-10년	5	17.24	12	41.38	10	34.48	0	0.00	2	6.90	29	100
	11-15년	0	0.00	8	40.00	10	50.00	0	0.00	2	10.00	20	100
	16-20년	1	5.26	3	15.79	6	31.58	8	42.11	1	5.26	19	100
	21-25년	1	12.50	4	50.00	0	0.00	2	25.00	1	12.50	8	100
	26년 이상	0	0.00	2	50.00	2	50.00	0	0.00	0	0.00	4	100
	계	7	7.69	36	39.56	30	32.97	10	10.99	8	8.79	91	100

(5) 조리 실습실의 교구 보유 정도

조리 실습실의 교구의 보유 정도에 대하여 〈표 21〉과 같이 72.83%가 「교과서 내용 정도는 실습할 수 있다」가 가장 높게 나타났으며, 「너무 부족하여 실습시 불편한 점이 많다」가 23.91%로 나타나 대체적으로 교과서 내용을 실습하기에는 불편하지 않은 것으로 나타났다. 그러나 23.91%가 「너무 부족하여 실습시 불편한 점이 많다」라고 응답한 점을 감안해 이에 대한 대책도 마련되어야 되리라고 생각된다.

(6) 조리 실습시 필요한 교구

교재 교구 기준령에는 없으나 조리 실습 시 필요하다고 생각되는 교구에 대한 조사 결과는 〈표 22〉

와 같이 대체적으로 69.66%가 가스오븐레인지를, 15.73%가 전자레인지, 7.87%가 정수기를, 2.25%가 세탁기를 꼭 필요한 기구로 들고 있다. 가스오븐레진은 공립(76.00%)이 사립(61.54%)보다 남녀공학(77.05%)이 여고(59.57%)보다 필요하다는 비율이 높았으며 전자레진은 사립(20.51%)이 공립(12.00%)보다 여고(17.86%)가 남녀공학(14.75%)보다 높았다. 이는 가정의 조리 기구는 현대화되는데 학교의 조리 기구는 옛것을 그대로 지니고 있어 조리 실습 뿐 아니라 기구 다루는 요령을 지도할 수 없는 아쉬운 현황을 설명하고 있다. 따라서 7. 8차 교육과정에서는 현실에 맞는 조리 기구 보급이 이루어져야 한다고 사료된다.

〈표 21〉 조리 실습실의 교구 보유 정도

구분		너무 부족하여 실습시 불편한 점이 많다		교과서 내용 정도는 실습할 수 있다		너무 많아 정리하기 불편하다		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립형태	공립	12	23.08	38	73.08	0	0.00	2	3.85	52	100
	사립	10	25.00	29	72.50	0	0.00	1	2.50	40	100
	계	22	23.91	67	72.83	0	0.00	3	3.26	92	100
학교별	여고	8	27.59	21	72.41	0	0.00	0	0.00	29	100
	남녀공학	14	22.22	46	73.02	0	0.00	3	4.76	63	100
	계	22	23.91	67	72.83	0	0.00	3	3.26	92	100

〈표 22〉 조리 실습시 필요한 교구

구분		가스오븐레인지		정수기		세탁기		전자레인지		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립형태	공립	38	76.00	3	6.00	1	2.00	6	12.00	2	4.00	50	100
	사립	24	61.54	4	10.26	1	2.56	8	20.51	2	5.13	39	100
	계	62	69.66	7	7.87	2	2.25	14	15.73	4	4.49	89	100
학교별	여고	15	53.57	5	17.86	2	7.14	5	17.86	1	3.57	28	100
	남녀공학	47	77.05	2	3.28	0	0.00	9	14.75	3	4.92	61	100
	계	62	69.66	7	7.87	2	2.25	14	15.73	4	4.49	89	100

4. 실습 평가

(1) 실습에 대한 평가 여부

실습에 대한 평가 여부는 〈표 23〉과 같이 73.91

%가 「한다」에, 19.57%가 「가끔 한다」로 나타났다. 강향선(1993)의 연구에서는 「실습에 대한 평가를 한다」에 38.0%, 「가끔한다」에 31.0%로 나타났고, 본 연구에서는 73.91%의 교사가 실습평가를 하는

〈표 23〉 실습에 대한 평가 여부

구분		한다		가끔 한다		안한다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설립형태	공립	39	75.00	9	17.31	4	7.69	52	100
	사립	29	72.50	9	22.50	2	5.00	40	100
	계	68	73.91	18	19.57	6	6.52	92	100
학교별	여고	22	75.86	4	13.79	3	10.34	29	100
	남녀공학	46	73.02	14	22.22	3	4.76	63	100
	계	68	73.91	18	19.57	6	6.52	92	100

것으로 나타나 교사들이 평가의 필요성에 관심이 점점 많아지고 있는 것으로 생각된다.

(2) 조리실습에 대한 평가 방법

가정과의 조리 실습의 평가 방법은 <표 24>와 같이 「분단 별로 실시한다」가 87.50%, 「학생 개인별

로 평가한다」가 10.00%, 「학급별로 평가한다」가 2.50%로 나타났다. 이는 조명숙(1986), 강향선(1993), 조진선(1995)의 연구와 일치함을 알 수 있다. 그러나 설립형태별, 학교별에는 별 차이를 보이지 않았다.

<표 24> 조리 실습에 대한 평가 방법

구분		학급별로 일률적으로 평가한다		분단별로 평가한다		학생개인별로 평가한다		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	1	2.17	41	89.13	4	8.70	46	100
	사립	1	2.94	29	85.29	4	11.76	34	100
	계	2	2.50	70	87.50	8	10.00	80	100
학교 별	여고	1	4.35	20	86.96	2	8.70	23	100
	남녀공학	1	1.75	50	87.72	2	10.53	57	100
	계	2	2.50	70	87.50	6	10.00	80	100

(3) 조리실습 평가의 주목적

조리 실습 평가의 주목적은 <표 25>와 같이 「학

생들의 동기 유발과 성취감 고취」에 79.79%가, 「성적을 산출하기 위한 자료」에 15.96%가 응답하였다.

<표 25> 조리 실습 평가의 주목적

구분		성적을 산출하기 위한 자료		학생들의 동기 유발과 성취감 고취		지도 방법 개선을 위한 자료		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
설립 형태	공립	7	13.21	44	83.02	1	1.89	1	1.89	53	100
	사립	8	19.51	31	75.61	1	2.44	1	2.44	41	100
	계	15	15.96	75	76.79	2	2.13	2	2.13	94	100
학교 별	여고	7	22.58	23	74.19	0	0.00	1	3.23	31	100
	남녀공학	8	12.70	52	82.54	2	3.17	1	1.59	63	100
	계	15	15.96	75	79.79	2	2.13	2	2.13	94	100
교 직 경 력	5년 미만	2	18.18	9	81.92	0	0.00	0	0.00	11	100
	5-10년	3	10.34	25	86.21	1	3.45	0	0.00	29	100
	11-15년	1	5.00	18	90.00	1	5.00	0	0.00	20	100
	16-20년	4	20.00	16	80.00	0	0.00	0	0.00	20	100
	21-25년	4	40.00	4	40.00	0	0.00	2	20.00	10	100
	26년 이상	1	25.00	3	75.00	0	0.00	0	0.00	4	100
	계	15	15.96	75	79.79	2	2.13	2	2.13	94	100

답한 빈도수가 많은 「학생의 동기유발과 성취감 고취」에는 공립(83.02%)이 사립(75.61%) 보다 높았고, 남녀공학(82.54%)이 여고(74.19%)로 높았으며, 경력이 낮은 교사 쪽이 많은 교사보다 비율이 큰 편이었다. 이는 강향선(1993)의 연구 내용과 일치한 것으로 나타났다. 이상의 결과로 볼 때 교사가 학생 자신의 실습 과정을 재확인하고, 학생들의 실습 동기를 유발하고 성취 의욕을 고취시키기 위해 자기 평가안을 마련해야 하며, 평가 목적에 대한 재인식으로 학생들의 창의력과 성취감 고취에

힘써야 된다고 생각된다.

(4) 실습 평가 담당자

실습 평가 담당을 누가 하는 것이 좋을지에 대해서는 <표 26>과 같이 「교사의 평가와 학생들의 자기 평가에」 87.23%, 「담당 교사의 단독 평가」에 10.64%를 나타나 대부분의 교사가 평가 방법에 대해 합리적인 생각을 가지고 있는 것으로 나타나 바람직한 일이라 생각한다. 이는 강향선(1993)의 연구와 비슷한 경향을 나타냈고, 설립 형태별, 학교별에는 별 차이가 없는 것으로 나타났다.

<표 26> 실습 평가 담당자

구분		담당 교사 단독 평가		교사의 평가와 학생들의 자기 평가		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설 립 형 태	공립	5	9.43	47	88.68	1	1.89	53	100
	사립	5	12.20	35	85.37	1	2.44	41	100
	계	10	10.64	82	87.23	2	2.13	94	100
학 교 별	여고	4	12.90	27	87.10	0	0.00	31	100
	남녀공학	6	9.52	55	87.30	2	3.17	63	100
	계	10	10.64	82	87.23	2	2.13	94	100

(5) 조리 실습 평가 시기

조리 실습 평가 시기는 <표 27>과 같이 전반적으로 「실습 도중에 수시로 평가한다」가 45.74%로 가장 높게 나타났으며, 공립(52.83%)이 사립(56.59%)보다 많았고, 남녀공학(47.62%)이 여고(41.94%)보다 많았다. 「실습 결과와 보고서를 종합해서 평가한다」는 평균 41.49%로 공립은 35.85%, 사립은 48.78%, 여고는 48.39%, 남녀공학은 38.10%로 나타났다. 또, 「실습이 끝난 후 결과를 평가한다」가 6.38%, 「실습 도중에 한번 평가한다」가 3.19%로 나타나 87.22%의 대부분의 교사가 합리적인 방법으로 평가하고 있는 것으로 나타났으나, 「실습 도중에 한번 평가하는 방법」과 「실습이 끝난 후 결과만을 평가하는 방법」은 평가 요소의 각 과정마다 평가하는 것이 중요시되는 현 교육과정에서 공정한 평가를 위해 개선되어야 한다고 보겠다. 그러나 본 연구에서는 「합리적인 평가 방법인 실습 도중에 수시로 평가한다」와 「실습 결과와 보고서를 종합해

서 평가한다」가 강향선(1993)의 연구보다 14.72%나 높게 나타나 가정과 교사들의 평가 방법이 합리적인 평가 방법을 채택하는 교사가 매년 향상되고 있는 것으로 나타나 고무적인 일이라 여겨진다.

(6) 조리 실습 평가 기준 수립 방법

조리 실습 평가 기준을 어떻게 수립하는가에 대해 <표 28>과 같이 「가정과 교사 전원이 모여서 세운다」가 75.27%로 가장 높게 나타났으며, 공립은 71.70%, 사립은 80.00%, 여고는 80.65%, 남녀공학은 72.58%였고, 「동학년 교사끼리 협의하여 세운다」가 15.05%로 나타났고, 「각자가 알아서 세운다」도 8.60%나 되었다. 또, 강향선(1993)의 연구 결과는 「가정과 교사 전원이 모여서 세운다」와 「동학년 교사끼리 협의하여 세운다」가 각각 44.4%로 나타났고, 「각자가 알아서 세운다」는 11.2%로 나타났고, 이는 본 연구와 유사하여 실습 평가 방법 기준 수립시 「가정과 교사 전원이 모여서 세운다」가 해가 지날수록 점점 높게 나타나 평가 방법의 적절성

〈표 27〉 조리 실습 평가 시기

구분	실습 도중에 한번 평가한다		실습 도중에 수시로 평가한다		실습이 끝난 후 결과를 평가한다		실습 결과와 보고서를 종합해서 평가한다		기타		계		
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
설립 형태	공립	2	3.77	28	52.83	3	5.66	19	35.85	1	1.89	53	100
	사립	1	2.44	15	36.59	3	7.32	20	48.78	2	4.88	41	100
	계	3	3.19	43	45.74	6	6.38	39	41.49	3	3.19	94	100
학교 별	여고	0	0.00	13	41.94	3	9.68	15	48.39	0	0.00	31	100
	남녀공학	3	4.76	30	47.62	3	4.76	24	38.10	3	4.76	63	100
	계	3	3.19	43	45.74	6	6.38	39	41.49	3	3.19	94	100

〈표 28〉 조리 실습 평가 기준 수립 방법

구분	가정과 교사 전원이 모여서 세운다		동학년 담당교사끼리 협의하여 세운다		각자가 알아서 적절히 세운다		기타		계		
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
설립 형태	공립	38	71.70	7	13.21	8	15.09	0	0.00	53	100
	사립	32	80.00	7	17.50	0	0.00	1	2.50	40	100
	계	70	75.27	14	15.05	8	8.60	1	1.08	93	100
학교 별	여고	25	80.65	5	16.13	1	3.23	0	0.00	31	100
	남녀공학	45	72.58	9	14.52	7	11.29	1	1.61	62	100
	계	70	75.27	14	15.05	8	8.60	1	1.08	93	100

면에서 바람직한 일이라 여겨진다. 또한 사립학교와 남녀공학에서 평가 기준 수립을 보다 바람직하게 하는 것으로 보인다.

(7) 실습 평가 기준 활용

실습 평가 기준 활용은 〈표 29〉와 같이 「학생에게 알려주어서 자기 평가를 한다」가 98.94%로 가장 높게 나타났으며, 「교사만 알고 활용한다」는 매우 낮은 비율인 1.06%로 나타났다. 그러나 실습 평가시 평가의 객관성, 공정성을 위해 자기 평가를 하고, 납득 할 수 있게 설명되어야 하며 학생 본인이 알 수 있도록 평가 방법이 개선되어야 한다고 여겨진다. 강향선(1993)의 연구에서는 「학생에게 알려 주어서 자기 평가를 한다」가 95.8%로 매우

높게 나타났으며 「교사만 알고 활용한다」와 「학생에게 알려주기만 한다」가 각각 1.4%였으며 「학생에게 알려줄 필요가 없다」가 1.4%로 나타나 본 연구와 유사하게 나타났다.

(8) 조리 실습 평가 결과 공개 여부

조리 실습 평가 결과 공개 여부는 〈표 30〉과 같이 설립 형태별, 학교별에는 차이를 보이지 않았으며, 91.49%의 교사 대부분이 「공개하는 것이 좋다」고 나타냈고, 「공개하지 않는 것이 좋다」는 5.32%를 나타냈다.

이는 실기 평가 점수에 관심이 많은 학생들에게 교사의 공정함을 알려주는 좋은 계기가 될 수 있다는 점에서 공개하는 것이 바람직하다고 여겨진다.

〈표 29〉 실습 평가 기준 활용

구분		학생에게 알려주어서 자기 평가를 한다		교사만 알고 활용한다		계	
		N	%	N	%	N	%
설 립 형 태	공 립	53	100.00	0	0.00	53	100
	사 립	40	97.56	1	2.44	41	100
	계	93	98.94	1	1.06	94	100
학 교 별	여고	31	100.00	0	0.00	31	100
	남녀공학	62	98.41	1	1.59	63	100
	계	93	98.94	1	1.06	94	100

〈표 30〉 조리 실습 평가 결과 공개 여부

구분		공개하는 것이 좋다		공개하지 않는 것이 좋다		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설 립 형 태	공립	49	92.45	3	5.66	1	1.89	53	100
	사립	37	90.24	2	4.88	2	4.88	41	100
	계	86	91.49	5	5.32	3	3.19	94	100
학 교 별	여고	30	96.77	1	3.23	0	0.00	31	100
	남녀공학	56	88.89	4	6.35	3	4.76	63	100
	계	86	91.49	5	5.32	3	3.19	94	100

(9) 조리 실습 평가 방법

조리 실습 평가 방법에 대하여는 〈표 31〉과 같이 설립 형태별로는 별 차이 없으나 학교별로는 3단계 평가는 여고(64.52%)가 남녀공학(54.84%) 보다

많았고, 5단계 평가에서는 남녀공학(43.55%)이 여고(32.26%)보다 많았다. 전반적으로 「3단계로 평가한다」가 58.06%로 가장 높게 나타났으며, 「5단계로 평가한다」가 39.78%로 나타났다.

〈표 31〉 조리 실습 평가 방법

구분		3단계로 한다		5단계로 한다		기타		계	
		N	%	N	%	N	%	N	%
설 립 형 태	공 립	32	61.54	20	38.46	0	0.00	52	100
	사 립	22	53.66	17	41.46	2	4.88	41	100
	계	54	58.06	37	39.78	2	2.15	93	100
학 교 별	여고	20	64.52	10	32.26	1	3.23	31	100
	남녀공학	34	54.84	27	43.55	1	1.61	62	100
	계	54	58.06	37	39.78	2	2.15	93	100

이는 이지향(1989)의 연구에서 「5단계로 평가한다」가 60.8%, 「3단계로 평가한다」가 26.0%, 「점수로 평가한다」가 6.9%로 나타난 것과 상이한 결과이나, 강향선(1993)의 연구 결과인 「3단계로 평가한다」가 71.1%, 「5단계로 평가한다」가 22.6%, 「점수로 평가한다」가 4.2%로 나타난 것과 비슷한 경향을 나타낸다. 이상의 결과를 볼 때 대부분의 교사들이 점수보다 3-5단계의 평가 척도 작성을 원하고 있으며, 이는 유형을 만들어 놓고 평가하는 것이 어느 정도 공정성을 띤다고 생각한 것으로 여겨지며, 3단계 평가의 비율이 더 많은 이유는 3단계 평가가 더 신속하게 평가할 수 있기 때문인 것으로 여겨진다.

(10) 조리 실습의 평가 요소에 대한 중요도

조리 실습의 평가 요소에 대한 중요도는 <표 32>와 같이 「가스, 전기, 수도 점검하기가 매우 중요하다」고 응답한 경우가 59.57%로 가장 높게 나타났으며, 「행주 처리, 조리실 청소하기를 매우 중요하다」라고 응답한 경우는 47.31%, 「식사 예절 및 시식 태도와 폐기물 처리하기」를 매우 중요하다고 응답한 경우가 각각 48.81%로 나타났다. 또, 「설거지 및 그릇 정리하기를 매우 중요하다」라고 응답한 경우는 46.24%로 나타났으며 「볶기, 끓이기, 음식 만들기」가 매우 중요하다고 응답한 경우는 39.36%로 나타나 대부분의 교사가 음식 만들기보다 과정, 결과 처리, 식사 예절, 조리실 관리 및 가스 등 안전 관리에 더욱 중요도를 두고 있는 것으로 여겨진다.

<표 32> 조리 실습의 평가 요소에 대한 중요도

평가 요소	중요하지 않다	보통이다	중요하다	매우 중요하다	계
	N(%)	N(%)	N(%)	N(%)	N(%)
1. 앞치마, 머리수건하기	1(1.06)	17(18.09)	56(59.57)	20(21.28)	94(100.00)
2. 재료 다듬기, 씻기, 썰기	1(1.06)	15(15.96)	56(59.57)	22(23.40)	94(100.00)
3. 볶기, 끓이기, 음식 만들기	1(1.06)	14(14.89)	42(44.68)	37(39.36)	94(100.00)
4. 담기	1(1.08)	12(12.90)	49(52.69)	31(33.33)	93(100.00)
5. 식사예절 및 시식태도	0(0.00)	11(11.70)	39(41.49)	44(46.81)	94(100.00)
6. 설거지 및 그릇정리하기	0(0.00)	5(5.38)	45(48.39)	43(46.24)	93(100.00)
7. 폐기물 정리하기	0(0.00)	10(10.64)	40(42.55)	44(46.81)	94(100.00)
8. 행주처리, 조리실 청소	0(0.00)	10(10.75)	39(41.94)	44(47.31)	93(100.00)
9. 가스, 전기, 수도 점검하기	0(0.00)	8(8.51)	30(31.91)	56(59.57)	94(100.00)
계	4(0.47)	102(12.10)	396(46.98)	341(40.45)	843(100.00)

IV. 결론 및 요약

1. 조리 실습 현황

본 연구는 그 동안 고등학교 교육 현장에서 시행되어 왔던 가정과 조리 실습 교육 실태를 파악해 보고 그에 따른 문제점을 파악하여 좀더 바람직한 방향의 교육적 기초 자료로 제시하기 위해 경기도 내에 재직 중인 고등학교 가정과 주임교사와 학생들을 대상으로 설문 조사한 내용을 분석하였다.

조리 실습 필요성에 대해서는 교사들의 87.09%가 중요하다고 생각하고 있었고, 조리 실습 횟수에 대해서는 1, 2학년은 1년에 1-2회 실시하는 학교가 95.29%, 3학년의 경우는 1년에 1회 실시한다가 48.65%로 나타났으며, 이상적인 조리 실습 횟수는 1년에 4회 이상이 56.95%로 나타나 조리 실습 횟수의 부족함을 나타내고 있다. 교과서 내용 중 실제로 실시하는 양은 가정과 조리 실습의 경우「교과

서에 제시된 내용을 모두 실습하지 못하고 있다」가 75.00%로 나타났고, 조리 실습을 거의 실시하지 못하는 이유는 「실습 예산 부족」이 67.24%로 가장 많았으며, 「기준 시간에 비해 교과서 조리 실습 내용의 과다」가 13.79%로 나타났다. 조리 실습 시간의 배정은 「필요한 경우만 2시간 운영한다」가 70.97%로 높게 나타나 대부분 2시간의 조리 실습이 적당하다고 생각하고 있었다고, 가정과 단위 시수 확보에 대한 생각은 「가정과 시수를 최대한 확보해야 실기 내용을 다룰 수 있다」가 65.96%로 나타났다. 조리 실습 내용 선정 방법은 「일상생활에 도움이 되는 것으로 선정한다」가 86.02%로 가장 높게 나타났고, 실습 횟수가 가장 많은 음식은 한식이 60.67%, 양식이 35.96%로 나타났다. 시식시 지도 내용은 「식사에절에 대한 지도」가 47.31%, 「실습 결과에 대한 지도」가 32.26%, 「색과 담는 방법에 대한 지도」가 18.28%로 나타났으며, 실습 보조 교사의 필요성에 대해 75.53%의 교사가 「필요하다」고 응답했다.

2. 실습비 운영 및 실습실 운영 사항

실습 비용에 대해서는 「부족하다」가 45.74%로 나타났으며, 「알맞다」가 37.02%로 나타나 지나치게 부족하지는 않은 것으로 나타났고, 조리실 작업대의 수는 6대가 66.67%로 나타났다. 또한, 이상적인 작업대 당 인원수는 「작업대 당 5-6명이 알맞다」가 72.53%로 나타났다. 실습실의 기구의 수량은 「교과서 내용 정도는 실습할 수 있다」가 72.83%로 나타났으며, 실습시 꼭 필요한 기구로는 가스오븐레인지와 전자레인지, 정수기, 세탁기들을 차례로 들었다.

3. 실습 평가

실습에 대한 평가 방법은 「분단별로 실시한다」가 87.50%로 나타났고, 「개인별로 평가한다」가 10.00% 나타났으며, 조리 실습 평가의 주목적은 「학생들의 동기 유발과 성취감 고취」가 79.79%, 「성적을 산출하기 위해서」가 15.96%로 나타났다. 실습 평가 담당자는 「교사의 평가와 학생들의 자기 평가」가 87.23%, 「담당 교사 단독 평가」가 10.64%로 나타났으며, 실습 평가 기준 수립 방법에 대해서는 「가정과 교사 전원이 모여서 세운다」가 75.27%로 나타났으며, 평가 기준 활용에 대해서는 「학생에게

알려주어서 자기 평가를 한다」가 98.94%로 나타났다. 실습의 평가 요소에 대한 중요도에 대하여는 「가스, 전기, 수도 점검하기」가 가장 중요하다고 나타났다.

이상과 같은 결과로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

다음 교육과정 제정시엔 가정과 수업시수를 현재 8단위보다 늘리고, 현실적인 실습비의 책정이 요구된다. 실습평가 방법은 교사들의 주관적이 평가보다 교육부 차원에서 종합적이고도 객관적인 평가 모델이 마련되어 실습평가 척도로 제시되어야 할 것이다. 조리실습실에 가스오븐레인지, 전자레인지, 정수기등 현실에 맞는 교재교구를 구비해야 한다.

참 고 문 헌

- 강향선(1993). 학교 가정과 조리 영역의 실기 평가 기준에 관한 연구. 교원대학교 석사학위논문.
교육부(1995). 실업·가정과 교육과정 해설, 101~106.
구영순(1993). 고등학교 가정과 실험·실습 내용의 적정성 연구. 경상대학교 교육대학원 석사학위논문.
구정희(1990). 중학교 가정교과 내용에 대한 학습자의 요구와 흥미 및 실행에 관한 연구. 성신여자대학교 교육대학원 석사학위논문.
김경현(1977). 중학교 가정과 학습 지도의 현황과 문제점. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문.
김선희(1989). 조리 실습 운영 및 실습실 시설 현황에 관한 실태 조사. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.
김연숙(1994). 여고생의 가정 교과에 대한 인식, 학습 태도 및 학습 내용의 활용. 한양대학교 교육대학원 석사학위논문.
김영자(1986). 학교 가정과 교육과정 운영 개선에 관한 연구. 동아대학교 교육대학원 석사학위논문.
박복선(1985). 중학교 가정과 교육과정에 대한 교사의 평가에 관한 연구. 동아대학교 교육대학원 석사학위논문.
박영현(1991). 중학교 가사와 실기 평가 개선에 관한 연구. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문.
박재욱(1980). 중등학교 가정과 교육의 실제와 교

- 사의 가정 및 개인생활 지각. 대한 가정학회지, 18(4), 47-63.
- 부양자(1992). 중학교 가정과 교육과정 및 교과내용의 변천에 관한 연구. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 신진숙(1989). 가정과 교사의 가정 교과에 대한 인식과 실기지도와의 관계에 대한 조사 연구. 충북대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 오현주(1996). 인천 시내 남녀 중학생의 가정 교과에 대한 인식 및 학습 성과에 관한 연구. 인하대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이명순(1984). 여자고등학교의 가사 실기 교육에 관한 조사 연구. 계명대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이승신외(1995). 고등학교 가정교과서. (주)천재교육
- 이영숙(1990). 식생활 단원에 대한 연구. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이지향(1989). 고등학교 가정과 교육의 실기 평가 실태에 관한 연구. 중앙대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 장정진(1992). 중학교 가정과 실험 실습 내용의 적정성에 관한 조사 연구. 교원대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 조명숙(1986). 가정과 조리 실습 현황에 관한 실태 조사 분석. 성신여자대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 조진선(1995). 중고등학교 가정과 조리실습 교육에 관한 실태 조사 연구. 상명여자대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 주명자(1991). 고등학교 가정과 교사와 학생의 가정과 교과 내용에 대한 인식 및 활용. 강원대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 최경희(1985). 중학교 가정과 조리 학습 내용에 관한 실태 분석 연구. 동아대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 최승자(1985). 가정과 학습 평가 현황에 관한 조사 연구. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 하금자(1986). 중학교 가정과 기능 실습의 교수 학습 평가에 관한 연구. 동아대학교 교육대학원 석사학위논문.