

고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도
-제 7차 교육과정의 기술·가정교과 내용분석을 중심으로-

심지영*, 이귀주**

고려대학교 교육대학원* · 고려대학교 가정교육과**

A Study on the Recognition and Educational Needs for Korean
Traditional Food Culture Among High School Students
-Focusing on the Analysis of the Content of Technology · Home
Economics Based on the 7th Curriculum-

Sim, Ji-Young* · Lee, Gui-Chu**

Graduate School of Education, Korea University*

Dept. of Home Economics Education, Korea University**

Abstract

This study was designed to make an analysis of the content related with Korean traditional food culture covered in the section of Food and Nutrition of Home Economics textbooks based on the current 7th curriculum and to investigate the recognition and needs for education on Korean traditional food culture among high school students. Through this, we tried to present basic data contributing to the construction of practical educational content and educational method in relation to Korean traditional food culture. The results of this study are as follows.

The content of Korean traditional food culture in the section of Food and Nutrition covered by Home Economics textbooks consisted of 'Setting the Table and Table Manners' for the third graders of middle school, 'Planning and Preparing Invitation and Events' for the freshman of high school, and 'Food Culture and Preparation of Food' for the second and third graders of high school. High school students were proud of themselves on Korean traditional food culture, but fail to apply their knowledge to real household life. In particular, it was proved they didn't understand 'Korean Festival Holidays and Annual Customs.' The need on the content of Korean traditional food culture showed significant difference in accordance with pride on traditional

food culture, its succession in the families and one's recognition. And it was highly correlated with the subordinate variables such as demands, interest, utilization.

These results showed that the education of Korean traditional food culture is an area that is demanded and how to cook Korean traditional food should be included in the content for education and practice of cooking and experience of food culture should be dealt with as the educational methods.

주제어(Key Words) : 한국 전통 음식문화 (Korean Traditional Food Culture), 기술·가정(Technology·Home Economics), 내용분석(Content Analysis), 교육 요구도(Educational Needs)

I. 서 론

인간이 성장하고 삶을 살아가는데 있어 식생활은 매우 중요한 생활양식이다. 사람들은 일상생활을 통해 음식을 먹고 있지만 음식과 식사행위는 사회에 의해 영향을 받고 있으며, 이러한 점에서 음식과 음식을 먹는 행위는 문화라고 할 수 있다. 음식과 식사행위가 특정 문화의 틀 안에서 이루어지기 때문에 한 개인이 어떤 음식을 먹고 성장하며, 음식과 관련하여 어떤 생활을 영유하는가 하는 것은 개인의 취향을 넘어서 사회 문화적인 변화와 공공의 가치관이 함께 작용한다(김종덕, 2001).

식행동과 식습관 역시 하나의 문화양식과 깊은 관계가 있다. 식습관은 인간의 문화양식 중에서도 실질적이고 의미 있는 행동으로서 고유의 문화 속에서 전승되고 계속 이어져 오는 것으로 식생활 문화의 형성·변천을 나타내는 주요 요소이기도 하다(김기숙·한경선, 1997). Fieldhouse(1995)는 식습관과 관련하여 음식과 문화의 관계에 있어서 사회화의 중요성을 강조하고 있다. 사회화는 문화적으로 가치 있는 규범에 대해 세대를 거쳐 이어지는 것으로 자라나는 아이들은 관습과 전통에 의해 식습관이 자연스럽게 사회화된다고 하였다. 특히, 가정과 학교에서 무엇을 배우는가에 따라 그 이후의 삶에 있어서 식습관이 결정된다고 하였다. 따라서 사회화가 진행됨에 따라 음식에 대한 가치관을 전하는 것은 사회적, 문화적, 심리적 의미와 음식의 이용을 가르치는 것이라고 보인다.

오늘날 음식문화는 전통 음식문화와 현격한 차이를 보이고 있는데, 여기에는 많은 문제점을 포함하고 있다. 이것은 음식 자체가 일종의 브랜드로 세계화, 획일화, 대량화 되어

우리의 잘못된 수용방식에 따른 정체불명의 외래음식을 도입하여 전통 음식문화를 위축시키고 있다. 이에 Harris(1998)는 세계시장을 상대로 음식을 생산하고 파는 다국적 기업의 탄생과 함께 우리의 식생활은 일방적인 형태의 비용·이익 계산에 의해 구속되어가고 있음을 밝히고 있다. 그러나 이것은 현실의 문제에만 국한되지 않는다. 지금 자라고 있는 청소년들은 우리의 전통음식에 대해 선호하지 않으며, 통과 의례음식이나 세시풍속음식, 식사예절에 대해 의미 있게 경험하지 못하고 있다. 이것은 세계적으로 획일화되는 음식문화가 미래의 현실을 살아갈 청소년들이 지켜야 할 우리의 고유한 전통 음식문화의 맥을 약화시키는 것에 일조하고 있으며, 식습관과 식행동에 영향을 미치고 있음을 알 수 있다. 청소년들이 지각하는 음식문화는 단순히 현재와 전통의 구분이나 동·서양의 구분을 넘어 하나의 물질문화를 움직이는 정신문화이다. 그러므로 앞으로 우리의 전통 음식문화를 소중한 사회적, 역사적 소산으로, 아울러 우리 삶의 근간이 되는 가장 기본적인고도 중요한 문화로 살릴 수 있는 청소년에 대한 전통 음식문화 교육은 매우 중요한 과업이라고 할 수 있다. 이에 따라 실천 비판적인 성격의 가정교과에서는 청소년들의 전통 음식문화에 대한 이해와 가치관을 확립 하는데 중요한 역할을 해야 하는 의무와 책임이 있다.

따라서 본 연구는 한국 전통 음식문화가 소중한 자산으로 다음세대에 가치 있게 계승되기 위하여 가정과 교육의 교육적 역할을 공고히 하며, 이에 따라 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도가 실천적 교육내용과 교육방법 구성에 기여하는 기초자료를 제시하는 것을 목적으로 하였다.

이를 위하여 다음과 같은 연구문제를 설정하였다.

1. 중·고등학교 「기술·가정」과 「가정과학」 교과서에서는 한국 전통 음식문화 영역이 어떤 내용으로 구성되어 있는가?
2. 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식은 어떠한가?
3. 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 교육 요구도는 어떠한가?
 - ① 고등학생의 한국 전통 음식문화 인식에 따른 교과내용의 필요도, 흥미도, 활용도는 어떠한가?
 - ② 한국 전통 음식문화에 대한 교과내용의 필요도, 흥미도, 활용도 간의 상관관계는 어떠한가?
 - ③ 고등학생이 지각하는 한국 전통 음식문화에 대한 교육의 필요성은 어떠한가?

II. 관련 문헌고찰

우리나라 전통음식은 대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존, 육성해 오는 음식들을 일컫는다(박병렬·박은정, 2000). 이러한 전통음식의 문화적인 의미는 우리 고유의 것으로 조홍윤(1998)은 우리나라 전통 음식문화를 세 가지 차원에서 해석하고 있다. 첫 번째로 우리의 기층문화로서 '무(巫)'를 꼽으면서 한국음식을 축제음식 내지 잔치음식 이라고 규정하고 두 번째로는 발효음식을, 세 번째로는 '정성'을 들면서 축제음식과 발효음식의 두 가지 음식문화를 관통하는 정신이자 분위기로 보았다(이철호·권태완, 2003). 따라서 우리의 고유한 전통 음식문화가 소중한 문화자산으로 계승되기 위해 다음세대의 교육의 중요성을 논의하고자 다음과 같은 선행연구를 살펴보았다.

1. 한국 전통 음식문화 인식에 대한 선행연구

오혜숙(2005)의 '초·중·고등학생의 한국 전통음식의 선호성 인식에 대한 연구'에서 전통음식의 선호성은 음식의 영양가에 대한 인식 수준이 높을수록, 평소에 먹는 음식일

수록, 그리고 가정에서 많이 먹는 음식일수록, 선호성이 높은 것으로 나타났다. 또한 영양과 기능성 보다는 평소 먹는 정도와 가정음식으로의 인식 여부 즉, 일상성과 준비성이 선호성과 더 높은 상관성을 보였다. 또한 다섯 개의 한국 전통음식들 중 가장 선호도가 높았던 것은 불고기였으며, 그 다음이 만두국, 비빔밥 등의 순으로 나타났다.

이연정(2005)의 '한국 전통 식생활 예절에 대한 인식 및 실천정도'에서 일상 식사예절의 내용이나 의미에 대한 인지도는 연령, 학력, 월 평균수입이 높고, 기혼자일수록 높은 인지도를 보였다. 반상차림의 상 차리는 법에서는 높은 연령, 고졸, 지방거주, 기혼자, 확대가족의 집단이 높은 인지도를 보였다. 또한 전통 식사예절에 대한 인지도와 실천도의 차이에서 실천도가 인지도보다 유의하게 낮은 점수를 보였으며, 전통 식생활에 대한 인지도가 높은 연령층에서 유의적으로 높게 나타나 10대와 20대 연령층에 대한 식사예절과 관련한 다양한 교육이 필요함으로 나타났다.

이하나(2000)의 '남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 지식, 의식과 기호도 조사연구'에서 전통음식에 관한 지식이 20점 만점에 평균11.9점이고, 학생들은 한식과 김치를 선호했으며, 우리나라 전통음식 중 자랑스럽게 생각하는 음식은 김치가 가장 많았고, 한국음식의 조리방법이 어렵다고 생각하는 학생이 많은 것으로 나타났다. 그리고 남녀 중학생의 기호도에서는 흰밥, 닭죽, 소고기국 등을 선호하는 것으로 나타났으며, 싫어하는 음식으로는 오곡밥, 호박죽, 북어국, 생선찌개, 보신탕 등으로 나타났다.

2. 한국 전통 음식문화 교육에 대한 선행연구

지경화(2004)의 '한국 전통 식생활 분야에 대한 실과 교수-학습 지도안 개발'에서 우리 전통음식의 역사적·독창적·문화적 측면의 교육적 가치를 모색하여 전통 식생활에 대한 필요성과 의의를 찾고, 전통 식생활에 대한 교수-학습 지도안을 구성하였다. 전통 식생활 교육을 3차시 분량으로 제시하여 초등실과 5·6학년년을 대상으로 단원내용은 전통상차림, 통과의례 음식, 절기음식을 택하여 제시하고 있다.

하영희·유태명(2003)의 '한국 가정생활 문화 관련 단원의 학습에서 ICT활용 수업이 가정교과에 대한 흥미, 전통문화 의식, 학업성취 및 수행평가에 미치는 효과연구'에서 실

험집단의 사전·사후 차이 검증 결과 전통문화 의식, 가정과 수행평가는 사전보다 사후에서 통계적으로 유의하게 향상된 것으로 나타나 ICT활용 수업을 주당 2시간 실시한 것이 전통문화 의식, 가정과 수행평가 결과를 높이는 데 효과적으로 나타났다.

강향숙(2003)의 '전통 식생활 교육을 위한 문제 중심형 교수-학습 과정안과 웹 사이트 개발'에서 심화 선택과목인 가정과학 교과와 전통 식생활 영역을 분석하고 분석한 자료를 토대로 전통 식생활 영역의 문제 중심형 교수-학습 과정안을 개발하였다. 개발한 교수-학습 과정안을 효과적으로 사용할 수 있는 웹사이트를 설계하여 문제 중심형 웹사이트를 구현하여 다양한 관련 자료를 제시하고 있다.

이효지(2003)는 '일상식과 의례식에 담긴 식문화 교육'에서, 일상식과 의례식을 통한 교육내용을 제시하면서 일상식 상차림과 식사예절, 밥상에서의 인격교육, 손님 접대교육과 식생활 관리교육이 이루어졌던 과거의 일상식 교육내용에 대해 설명하고 있다. 또한 통과례 음식과 교육에서는 출산 시 음식, 백일음식, 첫돌음식, 회갑음식, 혼례음식에 대한 교육내용을 개시하여 생명이 태어나서 한 고비를 지날 때마다 의미를 부여하여 식문화에 대한 교육내용을 제시하고 있다.

조순옥(2002)은 '우리나라 식생활 문화 교육의 수업모형과 자료 개발에 관한 연구 -우리나라 전통 식문화 중심-'에서 식생활 문화교육의 필요성을 제기하면서 식생활 문화교육에 적합한 교수·학습 모형으로 탐구형 문제해결 학습을 제시하고 있다. 이에 따라 음양오행설을 이론적 배경으로 식단과 식품구성에 적용함으로써 전통 식생활 문화를 이해, 식단과 식품구성, 조리원리, 상차림, 한국음식의 역사적 변천 과정의 개요, 의례음식, 식사예절 등에 이르는 교수·학습 내용을 구성하고 있다.

이윤화(2002)는 '식생활 단원 내 식문화 영역의 필요성에 대한 연구'에서 1차에서 7차까지의 교육과정별로 식생활 영역의 교육과정을 비교하였고, 그 활용의 예를 들어 2차시 학습지도안을 제안하고 있다. 1차시 학습 지도안에서는 다양한 매체를 통해 음식에 관련된 주제를 살펴보고, 2차시 학습 지도안에서는 식문화에서 전통음식에 대한 중요성을 인식시키고자 웹기반 학습이론을 이용해서 학습자의 창의적 내용 구상에 초점을 맞추고 있다.

이경신(2001)의 '전통식사 계승을 위한 식생활 교육 방

안'에서 올바른 식(食)에 관한 지식을 전달하기 위해 구체적인 식경험을 하도록 하여 긍정적이고, 적극적인 식태도를 가지게 함으로써 식행동의 변용을 일으키도록 하는 교육 방안을 제시하고 있다. 이에 대한 방법으로 계승하고자 하는 식문화의 접촉을 위해 먹어 본 경험과 만들어 본 경험을 하게 함으로써 '밥' 중심의 식사를 제안하고, 교육차원에서는 가정이나 사회보다는 학교교육의 중요성을 강조하고 있다.

이상의 선행연구를 살펴본 결과, 한국 전통음식에 관한 연구는 지속적으로 이루어진 반면 전통음식과 더불어 예절과 풍습을 포괄하는 문화에 대한 인식을 알아보는 연구는 부족한 것으로 나타났다. 또한 한국 전통 음식문화에 대한 교육에 대한 연구 역시 수업모형이나 자료구성에 치중되어 있어 한국 전통 음식문화 교육에 대한 학생들의 요구도와 인식을 알아보는 연구는 미비한 실정이다. 이에 본 연구에서는 고등학생을 대상으로 「기술·가정」과 「가정과학」 교과의 식생활 단원 중 한국 전통 음식문화의 내용을 중심으로 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도를 알아보 고자 하였다. 이 연구를 통해 실천 비판적인 가정교과에서 청소년에 대한 한국 전통 음식문화 교육의 중요성을 새롭게 조명하고, 이에 따른 교육과정과 교육내용에 바람직한 방향을 제시하고자 한다.

III. 연구방법

연구방법은 교과서 분석과 설문지 조사로 크게 두 부분으로 나누어지며, 그 구체적인 내용은 다음과 같다.

1. 분석대상 교과서

분석대상 교과서는 <표 1>과 같다.

2. 분석방법

출판사별 교과서 비교 분석방법은 구체적 분석방법으로 장현숙(2002)의 연구에서 제시된 교과서의 분석방법 중 의형적 체제분석방법과 내용분석의 기준을 본 연구에 맞게 적용하여 국민 공통 기본 교과인 7차 교육과정의 중학교 3학년 기술·가정 교과서와 고등학교 1학년의 기술·가정, 고

<표 1> 분석대상 교과서

교육과정시기	교과 구분	연구에 사용된 기호	출판사	저자
7차	국민공통기본교과	A	교학사	정성봉 외 7명
		B	교학연구사	윤인경 외 6명
		C	금성출판사	이봉구 외 6명
		D	대한교과서	송해균 외 7명
		E	동화사	성화경 외 9명
		F	두산	이상혁 외 11명
		G	지학사	김판옥 외 8명
		H	천재교육	이승신 외 7명
		I	형설출판사	봉공진 외 5명
	선택교과	a	교학사 (가정과학)	윤인경 외 8명
	b	교문사 (가정과학)	박명희 외 5명	
	c	상문연구사 (가정과학)	심정숙 외 4명	

등학교 2-3학년의 선택교과인 가정과학에 대해 분석하였다. 분석기준내용은 한국 전통 음식문화에 부합하는 특징을 중심으로 세부적으로 구분하여 학년에 따라 영역별로 중 단원과 내용체제를 분석하였다. 외형적 체제분석은 분석기준내용을 다루는 단원의 양적구성, 전체 교과 내에서 차지하는 비중을 알아보았다.

3. 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도

7차 교육과정의 교과내용을 분석한 자료를 토대로 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도를 알아보기 위해 고등학생을 대상으로 설문지를 이용하여 조사하였다.

1) 연구대상 및 절차

본 연구는 경기 소재(안산, 일산, 부천, 인천)의 고등학교에 재학 중인 1, 2, 3학년층을 대상으로 예비조사를 실시한 후 본 조사를 실시하였다. 예비조사는 고등학생 45명을 대상으로 2006년 3월 10일부터 3월 15일에 걸쳐 실시하였으며 이 결과를 바탕으로 설문지 문항들을 수정·보완하여, 본 조사는 3월 17일부터 3월 30일까지 실시하였다. 본 조사의 총 대상자는 450명으로 설문지 450부를 사용하였으나 회수되지 못한 15부와 이용될 수 없는 38부를 제외하여 최종 397부가 사용되었다.

2) 측정도구

본 연구를 위한 설문지는 학술지와 학위논문 및 관련문헌을 토대로 연구자가 작성한 설문지이다. 설문지의 문항은 총 16문항으로 구성되어 있으며, 한국 전통 음식문화에 대한 인식을 알아보기 위한 문항이 9문항, 한국 전통 음식문화 교육 요구도에서 교과내용에 대한 요구도를 알아보기 위한 문항이 3문항, 교육의 필요성을 알아보기 위한 문항이 4문항이다. 각 문항 영역의 세부적인 측정방법으로 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식도를 알아보기 위해 한국 전통 음식문화를 세 가지 영역(상차림, 식사예절, 명절과 세시풍속의 의미)으로 구분하고 5점 Likert 척도를 이용하였다. 그리고 한국 전통 음식문화 교과내용에 대한 요구도 역시 필요도, 흥미도, 활용도의 세 가지 하위변인으로 나누어 변인에 대한 척도를 5점 Likert를 사용하였으며 문항별 인식이 높을수록 높은 점수를 주도록 하였다. 본 척도는 내용타당도 검증을 위해서 식품학 전공교수 1인과 가정과 관련 전문가 1인에게 의뢰하여 적절치 못한 문항들은 수정·보완하였다. 예비조사의 신뢰도 값은 Cronbach α .73이었으며 본 조사의 신뢰도 값은 Cronbach α .80으로 나타났다.

3) 자료처리 및 분석방법

조사대상자의 일반적인 특성과 각 변수들의 일반적인 경

향을 알아보기 위해 빈도, 백분율, 평균, 표준편차를 사용하였고, 사용된 척도의 신뢰도를 알아보기 위해 Cronbach α 계수를 산출하였다. 연구의 통계처리를 위해 SPSS 10.0을 사용하였다. 연구문제에 대한 구체적인 통계처리 방법으로 한국 전통 음식문화 인식을 알아보기 위해 빈도분석을 사용하였다. 한국 전통 음식문화의 교육 요구도를 알아보기 위해서 one-way ANOVA, t-test, 빈도분석을 사용하였고, 이에 대한 사후검정으로 Scheffé를 이용하였다. 이와 관련한 교과 내용 요구도끼리 하위변인 간 관계를 알아보기고자 Pearson의 적률상관분석을 실시하였다.

IV. 결과 및 고찰

1. 「기술·가정」과 「가정과학」 교과서의 한국 전통 음식 문화 영역의 체제 및 내용분석

1) 한국 전통 음식문화 영역의 학년별, 단원별 체제

한국 전통 음식문화 영역의 학년별, 단원별 체제는 <표

2>와 같다. 중학교 3학년의 '상차림과 식사예절' 단원에서는 우리나라 전통 상차림과 식사예절의 내용으로 구성되어 있다. 고등학교 1학년에서는 '초대와 행사의 계획과 준비' 단원에서 우리의 전통 의례문화와 잔치 음식문화에서 찾아볼 수 있는 초대와 행사에 관한 내용으로 구성되어 있다. 그리고 고등학교 2-3학년의 가정과학에서 다루고 있는 '음식문화와 음식마련' 단원에서는 한국음식의 특징과 종류를 들면서 중학교 3학년의 '상차림과 식사예절'의 내용을 중복하여 다루고 있고, 교문서(b)에서는 '우리 음식의 세계화'라는 내용으로 한국음식의 앞으로 나아가 할 방향을 소개하고 있다.

2) 학년별 한국 전통 음식문화 영역의 비중

분석대상 교과서의 학년별 한국 전통 음식문화 영역의 비중은 <표 3>에 제시된 바와 같으며 머리말, 목차를 제외한 총 쪽수와 가정과 영역에서 차지하는 쪽수의 비율을 분석하였다. 중학교 3학년에서 각 교과서별 총 평균 쪽수는 216쪽으로 이 중 가정과 영역의 총 평균 쪽수는 101쪽이며, '상차림과 식사예절'에 관한 평균 영역 비율은 5.0%로

<표 2> 한국 전통 음식문화 영역의 학년별, 단원별 체제

분석 대상	학년	9학년	10학년	11-12학년
교과서	주제	상차림과 식사예절	초대와 행사의 계획과 준비	음식문화와 음식마련
	중 단원	3. 상차림과 식사예절	1. 초대와 행사의 계획과 준비	3. 음식문화와 음식마련
A / (a)	내용체제	1) 우리나라 상차림과 서양의 상차림은 어떻게 다를까 ① 우리나라의 상차림 2) 올바른 식사예절은 어떤 것일까 ① 우리나라의 식사예절	1) 초대와 행사계획 3) 초대와 행사 상차림 ② 다과상 · 실습-매작과, 배화채	1) 한국음식 ① 한국음식의 특징 ② 한국음식의 종류 ③ 상차림과 식사예절 ④ 한국음식 만들기
	중 단원	3. 가족을 위한 상차림과 식사예절	1. 초대와 행사의 계획과 준비	
B	내용체제	1) 밥상차림과 식사예절은 ① 밥상차림 ② 식사예절	1) 초대와 행사의 의미는 무엇인가 3) 초대와 행사를 위한 음식은 어떻게 마련할까 4) 초대와 행사를 위한 상차림과 접대는 ① 교자 상차림 ④ 다과 상차림	
	중 단원	3. 상차림과 식사예절	1. 초대와 행사의 계획과 준비	
C	내용체제	1) 상차림 ① 한식 상차림 2) 식사예절 ① 한식 상차림에서의 식사 예절	1) 초대와 행사의 의미와 종류 2) 초대 상차림의 종류 ① 교자 상차림 ④ 다과 상차림 3) 초대와 행사의 실제	

D	중 단원	3. 상차림과 식사예절	1. 초대계획과 행사음식의 준비
	내용체제	1) 우리나라 상차림과 식사예절 ① 상차림 ② 식사예절	1) 가정행사의 의미와 종류 3) 행사음식 준비하기 ② 음식 만들기 4) 상차림과 손님접대
E	중 단원	3. 식사예절	
	내용체제	1) 상차림 ① 전통 상차림 2) 식사예절 ① 우리나라의 식사예절	
F	중 단원	3. 식사예절	1. 초대와 행사의 계획과 준비
	내용체제	1) 식사예절을 지키자 2) 우리나라의 식사예절에 대해 알아보자	1) 초대와 행사의 의미는 무엇일까 4) 초대의 준비는 어떻게 할까 ③ 음식 만들기 ·경단 ·생강차
G	중 단원	3. 상차림과 식사예절	1. 초대와 행사의 계획과 준비
	내용체제	1) 상차림과 뒷정리 ① 우리나라의 밥상차림 2) 식사예절 ② 우리나라의 식사예절	1) 초대와 행사의 의의 ① 가정에서의 초대와 행사 2) 가정에서 손님 접대하기 ① 한국식으로 접대하기 3) 음식 만들기 ·탕평채 ·닭찜 4) 방문과 접대의 예절 ① 상차림과 접대의 실제 ·교자 상차림
H	중 단원	3. 상차림과 식사예절	1. 초대와 행사
	내용체제	1) 한식 상차림과 식사예절 ① 한식 상차림 ② 한식 식사예절	2) 대표적인 가정행사 ① 돌잔치 ② 결혼 ③ 회갑잔치 3) 초대음식 만들기
I	중 단원	3. 상차림과 식사예절	1. 초대의 계획과 준비
	내용체제	1) 상차림 ① 우리나라의 상차림 2) 식사예절 ① 우리나라의 식사예절	1) 초대 계획하기 2) 초대 준비하기 ① 초대 준비하기 ·음식 접대 준비하기 ② 음식 만들기 ·삼색경단 ·수정과 3) 손님 맞이하기
b	중 단원		3. 음식문화와 음식마련
	내용체제		1) 한국음식 ① 한국음식의 특징 ② 향토음식 ③ 상차림 ④ 식사예절 ⑤ 우리 음식의 세계화
c	중 단원		3. 음식문화와 음식마련
	내용체제		1) 한국의 음식 ① 한국 전통음식의 특징 ② 한국음식의 종류 ③ 상차림과 식사예절 ④ 한국음식 만들기

<표 3> 학년별 한국 전통 음식문화 영역의 비중

쪽수(%)

학년	9학년			10학년			11-12학년		
	주제	상차림과 식사예절		초대와 행사의 계획과 준비			음식문화와 음식마련		
비중	주제 내용	가정과 영역	총 쪽수	주제 내용	가정과 영역	총 쪽수	주제 내용	가정과 영역	총 쪽수
A	6(7.6)	79(100)	191	7(7.1)	98(100)	215			
B	4(3.7)	109(100)	227	10(9.0)	110(100)	235			
C	5(4.8)	104(100)	219	11(10.0)	110(100)	233			
D	4(4.3)	93(100)	204	12(11.3)	106(100)	221			
E	6(6.1)	98(100)	211						
F	6(5.8)	104(100)	221	4(3.6)	112(100)	235			
G	4(3.6)	110(100)	237	6(5.5)	110(100)	223			
H	4(3.8)	104(100)	219	7(6.9)	102(100)	217			
I	6(6.0)	100(100)	217	8(7.0)	114(100)	237			
a							9(3.1)	291(100)	291
b							8(2.8)	289(100)	289
c							9(3.2)	278(100)	278
평균	5(5.0)	101(100)	216	8(7.4)	108(100)	227	8.6(3.0)	286(100)	286

나타났다. 출판사별 '상차림과 식사예절'에 관한 비중 차이를 분석한 결과 교회사(A)에서 7.6%로 가장 많은 내용을 다루고 있었다. 고등학교 1학년에서 각 교과서별 총 평균 쪽수는 227쪽으로 이 중 가정과 영역의 총 평균 쪽수는 108쪽이며, '초대와 행사의 계획과 준비'에 관한 내용의 평균 영역 비율은 7.4%로 나타났다. 출판사별 '초대와 행사의 계획과 준비'에 관한 비중 차이를 분석한 결과 대한교과서(D)에서 11.3%로 가장 많은 내용을 다루고 있었다. 고등학교 2-3학년에서 다루고 있는 '음식문화와 음식마련'의 내용에서는 총 평균 쪽수가 286쪽이며, 이는 모두 가정과 영역으로 총 평균 비중은 3.0%로 나타났다. 교과서별 비중 차이에서는 상문연구사(c)가 3.2%로 가장 많은 내용을 다루고 있었다.

이었고, 가족형태는 92.7%(368명)가 핵가족이고, 7.3%(29명)가 확대가족이었다. 종교는 기독교가 35.8%(142명), 천주교가 12.3%(49명), 불교가 11.8%(47명), 종교가 없음으로 응답한 비율이 40.1%(159명)로 가장 높은 비율을 차지하고 있었다. 어머니의 취업여부는 59.7%(237명)의 학생이 취업여성인 어머니였고, 40.3%(160명)의 학생이 전업주부인 어머니인 것으로 나타났다. 가정의 수입정도는 200-300만원이 32.2%(128명)로 가장 많았으며, 100-200만원이 30.5% (121명), 300-400만원이 20.4%(81명), 500만원 이상이 9.3%(37명), 400-500만원이 7.6%(30명)의 순으로 나타났다. 제사여부는 63%(250명)의 학생이 제사를 지낸다고 응답했으며, 37%(147명)가 제사를 지내지 않는 것으로 나타났다.

2. 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도

2) 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식

1) 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자인 고등학생의 일반적인 특성은 다음과 같다. 성별로는 남학생이 41.6%(165명), 여학생이 58.4%(232명)

고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식을 살펴본 결과는 <표 4>와 <표 5>에 제시된 바와 같다. 전통 음식문화에 대해 알게 된 경로는 37.8%가 '학교교육 중 가정교과'라는 응답으로 가장 많았고, 34.5%가 '언론매체', 23.9%가

'가정교육'의 순으로 나타났다. 전통 음식문화에 대한 생각으로 48.3%가 '자긍심을 갖는다'고 대답하였고, 그 다음으로 32.0%가 '매우 자긍심을 갖는다'라고 대답하여 고등학생의 전통 음식문화에 대한 인식은 자긍심을 갖는 것으로 나타났다. 그러나 가정에서의 전통 음식문화 계승여부는 65.5%가 '아니오'라고 응답하였고, 그 이유로는 '핵가족화로 모두 모일 기회가 없어서'라는 응답이 가장 많았으며 '관심은 있으나 잘 알지 못하여'라는 응답이 그 뒤를 이었다. 이에 반해 34.5%는 전통 음식문화가 가정 내에서 잘 계승되고 있다고 답하였으며, 그 이유로 '조상 대대로 내려오는 관습이기 때문'이라는 응답이 가장 많았고 '민족 고유의 미풍양속'이라는 응답이 그 뒤를 이었다. 전통 음식문화를 가장 많이 경험하게 되는 시기는 75.1%가 '명절'이라고 응답하였으며, 그 다음으로 19.1%가 '제사'라고 응답하였다. 전통 음식문화 중 가장 자랑스럽게 생각하는 것에는 55.2%가 '슬로우 푸드로서 발효, 저장식품의 발달'이라고 가장 많이 응답하여, 이는 김행자(1998)의 여중생을 대상으로 한 연구에서 전통 식생활의 좋은 점을 '명절음식의 발달과 저장식품의 발달'이라고 보고한 결과와 맥을 같이한다.

한편, 전통음식의 이용이 감소되고 있는 이유로는 '조리 방법이 어렵고 잘 모르기 때문에'라는 답변이 31.7%로 가장 많았고, '접할 기회가 적어 익숙하지 않으므로'라는 답변이 27.2%, '전통음식에 대한 교육의 기회부족'이 19.9%로 나타났다. 전통 음식문화를 계승, 발전시켜야 하는 이유로

31.0%가 '조상 대대로 전해져 오는 미풍양속'이기 때문이라고 했으며, 28.5%가 '식생활 문화를 계승해야 할 의무가 있으므로'라고 응답했다. 전통 음식문화가 대중적으로 보급되기 위한 방법에는 36.5%가 '전통음식에 관한 문화행사를 개최'해야 한다고 하였으며, 24.7%는 '시대에 맞추어 모양과 색, 맛 등의 변화가 필요하다'고 응답하였다. 이와 관련하여 조혜자(2000)의 연구에서는 전통음식을 계승 발전시켜야 하는 이유로 '소중한 문화유산'을 들었으며, 전통음식을 더욱 발전시키기 위하여 필요한 점은 '현대인의 기호에 맞게 맛을 변형시켜야한다'는 의견이 가장 높게 나타난 결과와 일치하였다.

고등학생의 한국 전통 음식문화 영역별 인식도는 <표 5>에 제시한 바와 같으며 '식사예절(3.2±1.0)'을 생각하는 수준이 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 '상차림(3.1±1.0)', '명절과 세시풍속의 의미(2.9±1.0)'의 순으로 높게 나타났다. 고등학생이 가장 낮게 인식하고 있는 영역은 '명절과 세시풍속의 의미'로 명절에 먹는 음식이나 세시풍속의 의미에 대해 충분히 이해하지 못하고 있는 것으로 나타났다.

3) 한국 전통 음식문화 교과내용에 대한 요구도

① 한국 전통 음식문화 교과내용에 대한 요구도

한국 전통 음식문화의 교과내용에 대한 요구도의 하위변

<표 4> 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식

항 목	내 용	빈도	백분율(%)
전통 음식문화에 대해 알게 된 경로	언론매체	137	34.5
	학교교육 중 가정교과	150	37.8
	가정교육	95	23.9
	외식	7	1.8
	책	8	2.0
	합 계	397	100.0
전통 음식문화에 대한 생각	매우 자긍심을 갖는다	127	32.0
	자긍심을 갖는다	192	48.3
	그저 그렇다	72	18.1
	자긍심을 갖지 않는다	6	1.6
	합 계	397	100.0

가정에서의 계승여부	예	137	34.5
	아니오	260	65.5
합 계		397	100.0
계승되어 오고 있는 이유	조상 대대로의 관습	47	11.8
	민족 고유의 미풍양속	44	11.1
	집안 어른들의 권유	27	6.8
	가족의 친목도모	16	4.0
	기타	3	.8
	합 계	137	34.5
계승되지 않는 이유	관심은 있으나 잘 알지 못하여	55	13.9
	핵가족화로 모두 모일 수 있는 기회가 없어서	116	29.2
	필요성을 느끼지 못해서	48	12.1
	관심이 없어서	35	8.8
	기타	6	1.5
	합 계	260	65.5
가장 많이 경험하게 되는 시기	명절	298	75.1
	가족행사 때(생일, 회갑 등)	18	4.5
	제사	76	19.1
	평소에	5	1.3
	합 계	397	100.0
전통 음식문화 중 가장 자랑스럽게 생각하는 것	슬로우 푸드로서 발효 저장 식품의 발달	219	55.2
	다양한 음식종류와 정성을 다하는 조리법	99	24.9
	한 상차림을 통해 여럿이 함께하는 문화	39	9.8
	식사예절	13	3.3
	계절에 따른 명절음식	27	6.8
합 계		397	100.0
전통음식 이용의 감소 이유	접할 기회가 적어 익숙하지 않으므로	108	27.2
	관심이 없어서	15	3.8
	조리방법이 어렵고 잘 모르기 때문에	126	31.7
	전통음식에 대한 교육의 기회부족	79	19.9
	입맛의 변화	69	17.4
합 계		397	100.0
전통 음식문화를 계승·발전 시켜야 하는 이유	조상 대대로 전해져 오는 미풍양속	123	31.0
	식생활 문화를 계승해야 할 의무	113	28.5
	한국 사람의 식성	58	14.6
	영양학적 우수성	96	24.2
	계승·발전시킬 필요성을 느끼지 못함	7	1.7
합 계		397	100.0
전통 음식문화의 대중 보급을 위한 방법	전통음식에 관한 문화행사의 개최	145	36.5
	좋은 음식문화임을 홍보	62	15.6
	자연에 순응하는 식생활 문화로 조리방법이 과학적	17	4.3
	시대에 맞추어 모양과 색, 맛 등의 변화가 필요	98	24.7
	패스트푸드에 대항하는 우리 고유의 음식문화	75	18.9
합 계		397	100.0

〈표 5〉 고등학생의 한국 전통 음식문화 영역별 인식도

(M±SD)

한국 전통 음식문화 영역	인식도
상차림	3.1±1.0
식사예절	3.2±1.0
명절과 세시풍속의 의미	2.9±1.0

〈표 6〉 한국 전통 음식문화의 교과내용에 대한 요구도

(M±SD)

한국 전통 음식문화 영역	필요도	흥미도	활용도
식사예절	3.9±0.8	3.3±1.0	3.7±0.9
초대와 행사의 계획과 준비	3.5±0.8	3.1±1.0	3.2±0.9
음식문화와 음식마련	4.1±0.8	3.8±0.9	3.5±1.1

인인 필요도, 흥미도, 활용도 점수의 평균과 표준편차는 <표 6>에 제시된 바와 같다. 한국 전통 음식문화 교과내용에 대한 필요도는 '음식문화와 음식마련(4.1±0.8)', '식사예절(3.9±0.8)', '초대와 행사의 계획과 준비(3.5±0.8)'의 순으로 나타났다. 한국 전통 음식문화 교과내용에 대한 흥미도는 전체적인 점수에서 필요도 보다 낮게 나타나고 있으나, 순위는 '음식문화와 음식마련(3.8±0.9)', '식사예절(3.3±1.0)', '초대와 행사의 계획과 준비(3.1±1.0)'의 순으로 필요도와 같게 나타나고 있다. 그러나 활용도에서는 '식사예절(3.3±1.0)', '음식문화와 음식마련(3.5±1.1)', '초대와 행사의 계획과 준비(3.2±0.9)'의 순으로 '식사예절'의 활용도가 가장 높게 나타났다.

② 고등학생의 한국 전통 음식문화의 인식에 따른 교과내용의 요구도

고등학생의 한국 전통 음식문화의 인식에 따른 교과내용에 대한 요구도를 조사한 결과는 <표 7>과 같다. <표 7>의 내용을 살펴보면, 전통 음식문화의 인식으로 자긍심이 높을수록 한국 전통 음식문화의 교과내용에 대한 필요도, 흥미도, 활용도의 평균점수가 유의미하게 높게 나타났으며, Scheffé의 사후검증에서도 자긍심이 매우 높은 학생들과 자긍심을 갖지 않는 학생들 간에 유의미한 차이가 나타나는 것으로 나타났다($p<.001$). 그리고 가정 내에서 전통 음식문

화가 계승된다고 인식 할수록 한국 전통 음식문화의 교과내용에 대한 필요도, 흥미도, 활용도의 평균점수가 유의미하게 높게 나타났다($p<.001$). 또한 고등학생의 한국 전통 음식문화의 인식수준에 따른 교과내용의 필요도, 흥미도, 활용도에서도 유의미한 점수 차이가 나타났으며 Scheffé의 사후검증 결과에서 필요도와 흥미도는 각 수준(상, 중, 하)에서 뚜렷한 차이가 있는 것으로 나타났다($p<.001$). 그러나 경험시기에 따라서는 유의미한 차이를 보이지 않아 경험기시가 교과내용 요구도의 의미 있는 변인은 되지 못하는 것으로 나타났다.

③ 교과내용 요구도의 하위변인 간 상관관계

고등학생의 전통 음식문화에 대한 교과내용 요구도의 하위 변인 간에는 어떠한 관계가 있는지 알아보기 위해 Pearson의 적률 상관분석을 실시한 결과는 <표 8>과 같다. 고등학생의 한국 전통 음식문화의 교과내용에 대한 요구도는 하위 변인인 필요도, 흥미도, 활용도에서 유의미한 상관관계가 있는 것으로 나타났다($p<.01$). 즉 전통 음식문화의 교과내용에 대해 필요하다고 지각하는 고등학생들 일수록 전통 음식문화 교육내용에 대해 흥미를 느낄 뿐만 아니라, 활용도도 높게 나타나며, 고등학생의 흥미도가 높을수록 필요도와 활용도 점수가 유의미한 상관으로 나타났다. 특히, 교과내용 요구도의 하위변인 중 필요도와 흥미도의 상관관계가 .63으로

〈표 7〉 한국 전통 음식문화의 인식에 따른 교과내용의 요구도

(M±SD)

인식	N	요구도			
		필요도	흥미도	활용도	
자긍심	매우 자긍심	127	44.1±5.2c	40.2±7.0b	14.3±3.0b
	자긍심 있음	192	42.7±4.6bc	37.8±6.0ab	13.6±2.6ab
	그저 그러함	72	39.7±5.7ab	33.6±6.9a	12.7±2.3ab
	자긍심 갖지 않음	6	37.8±2.9a	33.2±5.0a	11.5±3.4a
	합계	397	42.5±5.2	37.7±6.8	13.6±3.1
F 값			13.8***	16.9***	6.7***
계승여부	계승함	137	43.8±5.0	39.6±6.7	14.4±2.8
	계승하지 않음	260	41.8±5.2	36.7±6.7	13.2±2.6
	합계	397	42.8±5.1	38.1±6.7	13.8±2.7
t 값			3.7***	4.1***	3.9***
경험시기	명절	298	42.4±5.4	37.8±6.8	13.6±2.8
	가족행사	18	44.6±5.1	38.8±7.4	14.6±2.1
	제사	76	42.9±4.7	37.2±7.0	13.3±2.7
	평소	5	39.2±3.6	36.8±4.9	12.8±2.6
	합계	397	42.5±5.2	37.7±6.8	13.6±2.7
F 값			1.8	.4	1.2
인식도	상	44	44.8±5.2c	42.8±6.8c	14.0±2.8b
	중	311	42.5±4.8b	37.5±6.4b	13.8±2.6b
	하	42	40.0±7.0a	34.1±7.6a	12.2±3.1a
	합계	397	42.5±5.2	37.7±6.8	17.1±3.1
F 값			9.7***	19.9***	6.8**

Scheffé **p<.01 ***p<.001

높게 나타났다.

④ 한국 전통 음식문화 교육의 필요성

고등학생이 지각하는 한국 전통 음식문화 교육의 필요성은 <표 9>에 제시된 바와 같다. 전통 음식문화의 계승 발전

을 위해 중점을 두어야 할 것으로 '가정교육'이 38.0%로 가장 높은 비율을 차지하였으며, 그 다음으로 '학교교육 중 가정교과'라는 답변이 27.0%로 나타나 전통 음식문화의 계승 발전을 위해서는 가정 내의 '가정교육'을 가장 중요하게 인식하는 것으로 나타났다. 가정교과의 한국 전통 음식문화 교육에 대한 필요성 및 요구도는 어느 정도인지 알아보는

〈표 8〉 교과내용 요구도의 하위변인 간 상관관계

	필요도	흥미도	활용도
필요도			
흥미도	.63**		
활용도	.39**	.42**	

**p<.01

〈표 9〉 고등학생이 지각하는 한국 전통 음식문화 교육의 필요성

	내 용	빈 도	백분율(%)
전통음식 문화의 계승 발전을 위해 중점을 두어야 할 것	학교교육 중 가정교과	107	27.0
	가정교육	151	38.0
	정부정책	28	7.0
	대중홍보	107	27.0
	기타	4	1.0
	합 계	397	100.0
교육에 대한 필요성 및 요구도	현재보다 더 많이 배우고 싶은 내용이다.	146	36.8
	현재 그대로가 좋다.	136	34.3
	현재 보다 축소되어야 한다.	13	3.3
	전통 음식문화 내용이 새롭게 구성되어야 한다.	102	25.7
	합 계	397	100.0
전통 음식문화의 교과내용으로 구성되었으면 하는 내용	다양한 음식종류	80	20.0
	만드는 방법	95	24.0
	영양적 우수성	60	15.1
	음식 먹는 시기	41	10.3
	음식의 기원	38	9.6
	음식 관련 에피소드	66	16.7
	농산물로서의 식재료	17	4.3
	합 계	397	100.0
수업방법	강의식 수업	8	2
	전통음식 조리실습	288	72.5
	ICT활용 수업	17	4.3
	음식문화 체험활동	84	21.2
	합 계	397	100.0

질문에서 '현재보다 더 많이 배우고 싶은 내용이다'라는 응답이 36.8%로 가장 많았고, '현재 그대로가 좋다'가 34.3%, '전통 음식문화 내용이 새롭게 구성되어야 한다'가 25.7%의 순으로 나타났다. 한국 전통 음식문화에 대한 교과내용으로 구성되었으면 하는 것에 복수응답을 허용한 결과 '만드는 방법'이 24.0%로 가장 많았으며, '다양한 음식종류'가 20.0%, '음식 관련 에피소드'가 16.7%, '영양적 우수성'이 15.1% 순으로 나타났다. 이는 복혜자(2004)의 연구에서 전통음식 조리실습에 대한 필요성의 연구결과 중학생과 고등학생 모두 가장 높은 비율로 '필요하다'고 응답한 결과와 일치한다. 이와 더불어 한국 전통 음식문화 교육에 대한 수업방법은 72.5%가 '전통음식 조리실습'이라고 응답하여 가장 높은 비율을 차지했다.

V. 결론

본 연구는 제7차 교육과정의 「기술·가정」 9종과 「가정과학」 3종을 대상으로 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도를 알아보았으며, 연구결과를 중심으로 그 시사점을 논의해 보면 다음과 같다.

1. 「기술·가정」과 「가정과학」 교과서의 한국 전통 음식문화 영역의 체제 및 내용분석결과, 한국 전통 음식문화 영역의 학년별, 단위별 체제는 중학교 3학년의 '상차림과 식사예절', 고등학교 1학년의 '초대와 행사의 계획과 준비', 고등학교 2-3학년의 '음식문화와 음식마련'의 내용으로 구성되어 있었다. 또한 교과서의 식생활 영역에서 다루고 있는 한국 전통 음식문화 영역의 양적 비중은 매우 낮은 수준으로

나타나 한국 전통 음식문화 교육에 대한 학습자의 요구를 적절하게 반영하기 위해서는 한국 전통 음식문화의 내용에 대한 질적 개선과 더불어 양적 증가가 필요하다고 생각된다.

2. 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식은 자긍심을 가지고 있는 것으로 나타났으며, 한국 전통 음식문화에 대해 알게 된 경로는 '학교교육 중 가정교과'라는 응답이 가장 높은 비율을 차지하였다. 실제 가정에서의 계승여부는 지켜지지 않은 경우가 대부분이었고, 가장 중요한 이유로는 '핵가족화로 모두 모일 기회가 없어서'라는 응답이 가장 많았다. 한국 전통 음식문화를 가장 많이 경험하는 기회는 '명절'이나 '제사'를 통해서였으며, 한국 전통 음식문화 중 가장 자랑스럽게 생각하는 것으로는 '슬로우 푸드로서 발효, 저장 식품의 발달'로 나타났다. 또한 최근 전통음식의 이용이 감소되고 있는 이유로 조리방법의 어려움과 접할 기회가 적어 익숙하지 않음을 들고 있다. 전통 음식문화를 계승 발전시켜야 하는 이유로는 '조상 대대로 전해져 오는 미풍양속'이라는 답변이 가장 많았고, 이러한 전통 음식문화의 대중보급을 위한 방법으로 '전통음식에 관한 문화 행사를 개최'와 '시대에 맞추어 모양과 색, 맛 등의 변화가 필요'하다는 응답의 순으로 나타나 우리의 전통 음식문화가 현대의 음식문화에 새롭게 접목될 수 있는 대안책과 교육의 적용이 필요하다고 생각된다. 또한 한국 전통 음식문화 영역별 고등학생의 인식도는 '식사예절'에서 가장 높은 수준이었으며, 가장 낮게 인식하고 있는 영역은 '명절과 세시풍속의 의미'였다.

이상의 결과에서 고등학생들은 한국 전통 음식문화에 대해 자긍심을 가지고 있었으나 실제 가정생활에서는 적용하지 못하는 것으로 나타났으며, '명절과 세시풍속의 의미'에 대해 제대로 이해하지 못하는 것으로 나타나 가정교과의 전통 음식문화 교육내용이 실천적 교육내용으로 다가가기에 부족한 측면을 보이고 있다. 이는 우리의 전통 음식문화를 계승해야 할 청소년들에게 올바른 가치관을 제시하기 어려운 기술적인 내용에 국한된 교육내용 때문으로 사료되며, 앞으로의 교육과정에서는 보다 생활에 적용하기 쉬운 교육내용구성이 필요하다고 생각된다.

3. 한국 전통 음식문화의 교육 요구도는 교과내용에 대한 요구도와 교육에 대한 필요성으로 나누어 조사하였다.

1) 한국 전통 음식문화 교과내용의 요구도의 하위 변인(필요도, 흥미도, 활용도) 별 결과로 필요도와 흥미도는 '음식문화와 음식마련' 영역에서 가장 높게 나타났으며, 활용도는 '식사예절' 영역에서 가장 높게 나타났다. 한국 전통 음식문화의 인식에 따른 교과내용의 요구도 분석에서 전통 음식문화에 대한 자긍심이 높을수록, 가정 내에서 전통 음식문화가 계승된다고 인식한 집단일수록 필요도, 흥미도, 활용도의 점수가 유의미하게 높았다. 또한 인식도 수준에 따른 요구도의 차이를 검증한 결과 한국 전통 음식문화에 대한 인식수준이 높을수록 필요도, 흥미도, 활용도에서 유의미하게 높게 나타났다. 그러나 경험시기에 따라서는 유의미한 차이를 보이지 않아 한국 전통 음식문화를 경험하는 시기가 교육내용 요구도의 의미 있는 변인은 되지 못하는 것으로 나타났다. 교과내용 요구도의 하위변인 간 상관관계는 모두 유의하게 나타났으며, 특히 필요도와 흥미도의 상관관계가 높게 나타나 고등학생의 흥미와 필요도는 활용도 보다 더 의미 있는 것으로 나타났다. 이를 통해 전통 음식문화의 교육에서 학습자의 흥미와 필요를 인식하여 교과내용의 구성과 교육방법에 적용해야 할 것으로 사료된다.

2) 고등학생이 지각하는 한국 전통 음식문화 교육의 필요성 조사 결과, (가정 내)가정교육을 가장 중요하게 인식하고 있었으며, 가정교과의 한국 전통 음식문화 교육에 대해 '현재보다 더 배우고 싶은 내용이다'라는 응답이 가장 많았다. 전통 음식문화의 교과내용으로 구성되었으면 하는 것에는 '만드는 방법'과 '다양한 음식종류'의 순으로 가장 높게 나타났으며 수업방법으로는 '전통음식 조리실습'이라고 가장 많이 응답하였다. 이상의 결과를 통해 한국 전통 음식문화 교육은 고등학생이 필요하다고 느끼는 교육영역이라고 볼 수 있으며, 교육내용으로는 만드는 방법이나 다양한 음식종류의 내용이 높게 나타났고, 교육방법으로는 조리실습과 음식문화 체험활동이 요구됨을 알 수 있다. 이는 앞으로의 교육과정에서 학습자의 한국 전통 음식문화 교육에 대한 요구도가 반영되어, 가정과 교육이 전통 음식문화 교육에 바람직한 방향을 제시해 주어야 함을 시사하고 있다.

이상의 논의를 토대로 추후 연구를 위한 제언을 하고자

한다.

첫째, 사회 인구학적 변인에 따른 결과의 대표성을 위해 서는 고른 표집이 이루어져야 하는데 본 연구에서는 지역적으로 안산, 일산, 부평, 인천에 국한되었고, 성별로는 여학생의 비율이 가족형태로는 핵가족의 비율이 상대적으로 많았다. 이로 인해 표집된 학생이 청소년의 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도에 대한 엄격한 의미의 대표성을 지니기는 어렵다고 생각된다. 차후연구에서는 전국단위에서 남녀 비율이 비슷하게 섞인 대규모의 고른 표집을 통해 살펴보는 것이 필요하다고 생각된다.

둘째, 본 연구에 따르면 고등학생의 한국 전통 음식문화 교육에 대한 요구도가 높게 나타났으나 그에 따른 대안으로 구체적인 교과내용의 구성안이나 교육방법 개발은 부족한 실정이다. 따라서 차후의 연구를 통해 청소년들의 전통 음식문화에 대한 요구도와 교육 필요성을 잘 반영하여, 앞으로 시행 될 교육과정에서는 교과내용의 비중이나 내용면에서 실생활에 접목될 수 있는 실천적 내용으로 구성되어 개발되어야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

강향숙(2003). 전통 식생활 교육을 위한 문제 중심형 교수-학습 과정안과 웹 사이트 개발. 고려대학교 교육대학원 석사학위 논문.

김기숙·한경선(1997). 교양을 위한 음식과 식생활 문화. **대한교과서**, 13-15.

김종덕(2001). 현대 음식문화의 반성과 슬로푸드 운동. **환경과 생명**, 30, 48-61.

김판옥 외 8명(2006). **중 3 기술·가정**. 지학사.

김판옥 외 8명(2006). **고등학교 기술·가정**. 지학사.

김행자·김미숙(1998). 女中生の 韓國 傳統 食生活에 대한 實態 調査. **중등교육연구**, 10, 155-201.

박명희 외 5명(2005). **가정과학**. 교문사.

박병렬·박은정(2000). 강원도 전통음식의 관광 상품화 방안. **한림정보산업대학논문집**, 30, 193-213.

복혜자(2004). 조리실습교육에 대한 학습자의 요구도 조사. **한국식생활학회지**, 14(1), 74-82.

봉공진 외 5명(2005). **중 3 기술·가정**. 형설출판사.

봉공진 외 5명(2005). **고등학교 기술·가정**. 형설출판사.

성화경 외 9명(2004). **중 3 기술·가정**. 동화사.

송해균 외 7명(2004). **중 3 기술·가정**. 대한교과서.

송해균 외 7명(2004). **고등학교 기술·가정**. 대한교과서.

심정숙 외 4명(2005). **가정과학**. 상문연구사.

오혜숙(2005). 초·중·고등학생의 한국 전통음식의 선호성 인식에 대한 연구. **한국지역사회생활과학회지**, 16(3), 3-15.

윤인경 외 6명(2004). **중 3 기술·가정**. 교학연구사.

윤인경 외 6명(2005). **고등학교 기술·가정**. 교학연구사.

윤인경 외 8명(2005). **가정과학**. 교학사.

이경신(2001). 전통 식사 계승을 위한 식생활 교육 방안. **대한지역사회영양학회지**, 6(5), 868-876.

이봉구 외 6명(2005). **중 3 기술·가정**. 금성출판사.

이봉구 외 6명(2006). **고등학교 기술·가정**. 금성출판사.

이상혁 외 11명(2006). **중 3 기술·가정**. 두산.

이상혁 외 11명(2004). **고등학교 기술·가정**. 두산.

이승신 외 7명(2006). **중 3 기술·가정**. 천재교육.

이승신 외 7명(2006). **고등학교 기술·가정**. 천재교육.

이연정·김지희·한계숙(2005). 한국 전통 식생활 예절에 대한 인식 및 실천정도. **한국식생활문화학회지**, 20(4), 459-467.

이윤화(2002). 식생활 단원 내 식문화 영역의 필요성에 대한 연구. **이화여자대학교 교육대학원 석사학위 논문**.

이철호·권태원(2003). **한국식품학입문**. 고려대학교 출판부.

이하나(2000). 남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 지식, 의식 및 기호도 조사연구 - 서울지역 3학년을 중심으로 -. **고려대학교 교육대학원 석사학위 논문**.

이효지(2003). 일상식과 의례식에 담긴 식문화 교육. **비교민속학**, 25집, 385-417.

장현숙(2002). 제7차 교육과정에 의한 고등학교 1학년 기술·가정 교과서 분석. **중등교육연구**, 50, 323-34.

정성봉 외 7명(2006). **중 3 기술·가정**. 교학사.

정성봉 외 7명(2005). **고등학교 기술·가정**. 교학사.

조순옥(2002). 우리나라 식생활 문화 교육의 수업도형과 자료 개발에 관한 연구-우리나라 전통 식문화 중심-. **한국초등교육**, 13(2), 329-384.

조순옥(2002). 우리나라 식생활 문화의 형성과 변천에 관한 연구. **한국초등교육**, 13(1), 243-288.

조혜자(2000). 서천지역 고등학생들의 전통음식에 대한 의식 및 기

- 호도 조사. 군산대학교 교육대학원 석사학위 논문.
- 조홍운(1998). 한국 음식문화의 형성과 특징. **한국식생활문화학회지**, 13(1), 1-8.
- 지경화(2004). 한국 전통 식생활 분야에 대한 실과 교수-학습 지도안 개발. 중앙대학교 교육대학원 석사학위 논문.
- 하영희·유태경(2003). 한국 가정생활 문화 관련 단원의 학습에서 ICT활용 수업이 가정교과에 대한 흥미, 전통문화의식, 학업성취 및 수행평가에 미치는 효과. **대한가정학회지**, 41(11), 135-150.
- 황해의 외 공저(2003). **영유아·아동 연구에서의 SPSS자료분석**. 창지사.
- Fieldhouse, P(1995). *Food And Nutrition*, Champman & Hall, 1-18.
- Harris, M(1998). *Good to Eat : riddles of food and culture*, Waveland Press, 235-248.

<국문요약>

본 연구는 현행 7차 교육과정 중 가정교과의 식생활 영역에 있어서 한국 전통 음식문화에 대한 교과내용을 분석하고, 한국 전통 음식문화에 대한 고등학생의 인식 및 교육에 대한 요구도를 알아보고자 하였다. 이를 통해 한국 전통 음식문화에 대한 실천적 교육내용과 교육방법 구성에 기여하는 기초 자료를 제공하는 것을 연구목적으로 하였으며 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 가정교과의 식생활 영역에 있어서 한국 전통 음식문화에 대한 내용은 중학교 3학년의 '상차림과 식사예절', 고등학교 1학년의 '초대와 행사의 계획과 준비', 고등학교 2-3학년의 '음식문화와 음식마련'의 내용으로 구성되었다.

둘째, 고등학생들은 한국 전통 음식문화에 대해 자긍심을 가지고 있었으나, 실제 가정생활에서는 적용하지 못하였고 특히 '명절과 세시풍속의 의미'에 대해 제대로 이해하지 못하는 것으로 나타났다.

셋째, 한국 전통 음식문화의 교과내용에 대한 요구도는 전통 음식문화에 대한 자긍심과 가정 내에서의 계승여부, 인식도에 따라 유의미한 차이가 나타났으며, 요구도의 하위변인(필요도, 흥미도, 활용도) 간 상관관계가 유의하게 높게 나타났다.

넷째, 한국 전통 음식문화의 교육은 고등학생이 필요하다고 느끼는 교육영역으로 나타났으며, 교육내용으로는 만드는 방법이, 교육방법으로는 조리실습과 음식문화 체험활동이 요구되는 것으로 나타났다.

■논문접수일자: 2006년 9월 10일, 논문심사일자: 2006년 9월 22일, 게재확정일자: 2006년 12월 14일