

조리실습에 대한 인식 조사를 기반으로 한 조리교육 활성화 방안 연구

Identifying the Best Approach to Revitalize High School

Culinary Education Curriculum in Korea

공주대학교 외식상품학과
겸임교수 강 경 심

Department of Food Service Management & Nutrition, Kongju National University

Adjunct Professor : Kyeong-Shim Kang

◀ 목 차 ▶

- | | |
|------------|------------|
| I. 서론 | IV. 연구 결과 |
| II. 이론적 배경 | V. 결론 및 제언 |
| III. 연구 방법 | 참고문헌 |

<Abstract>

The aim of this study was to identify the most effective methods with which to revitalize Korean high school culinary education. To achieve this aim, a culinary recognition questionnaire survey of 616 students from 9 culinary high schools was carried out. The 9 surveyed schools represented the following of 7 regions: Chungnam, Busan, Incheon, Daegu, Jeonbuk, Gyeongbuk, and Gwangju. Collected data were subjected to descriptive analysis, χ^2 -test, t-test, and one-way ANOVA using SPSS(version 14.0). The results of this study are as follows. Culinary practice interest and learning demand of most students were high. 6.8% of students indicated that initial theory learning, followed by video education, and finally live demonstration is an effective teaching methodology. They preferred practicing on actual ingredients as the primary teaching and learning method, nominating technician cooking as the most favorite. As for areas needing improvement in culinary practice education, difficulties with material preparation and insufficient learning hours were identified as prominent factors by 66.8% of respondents. There was unanimous agreement that culinary practice education can be enhanced by highly skilled teachers, while interest for the discipline itself can be fostered by initiating and encouraging cooking participation in the home. Freshmen and special high school students suggested that a cooking related website is necessary to expand the current information interface, which is currently limited to colleagues and employers. In relation to culinary education revitalization, consistent promotion of departments, or high schools that have proven student satisfaction rates and effective culinary curriculum are required. Furthermore, teachers can also aid this process by more effective student pastoral care in order to improve school life satisfaction. However, teacher job satisfaction is an important component of this

Corresponding Author : Keoung-Shim Kang, Department of Food Service Management & Nutrition, Kongju National University, 182 Shingwandong, Kongju, Chungnam, 314-701, Korea Tel : +82-41-850-8300 Fax: +82-41-850-8479 E-mail: kslov@hanmail.net

process, and better employment conditions and remuneration packages reflecting extra work must be considered as part of an attractive teacher-incentive employment policy.

주제어(Key Words) : 조리 실습(culinary practice), 조리 교육(culinary education), 조리 실습 교육(culinary practice education)

I. 서론

1. 연구의 필요성

21세기의 정보통신, 산업사회로의 전환은 다양한 사회 변화를 가져오게 되었으며, 특히 가정의 핵가족화와 맞벌이 부부의 증가로 인한 가정 기능의 변화와 축소는 식생활 문화에도 많은 영향을 미쳐 질적인 측면에서 가족을 지원해 줄 수 있는 신선한 조리법과 조리 행동을 더 필요로 하고 있고(김미정, 2001), 조리에 대한 요구도 시대 변화에 맞게 전면적인 변화가 요청되고 있다. 또한 경제수준의 향상은 음식의 질과 맛을 함께 추구하는 식생활을 요구하고 있으며, 조리의 중요성이 더욱 강조되어 조리 문화는 더욱 고급화, 다양화 되어 가고 있다(윤계순, 2001).

시대 변화에 따른 식생활 변화는 조리실습교육의 전면적인 변화를 요구하고 있으며, 사회 문화나 교육과정의 변화 또는 학습자의 요구 등을 인지하지 못하고 기능위주, 결과 중심의 교육을 관습적으로 답습하여 실시하고 있다면, 미래를 대비하는 실천적 체험 교과로서의 기능을 올바르게 수행하지 못하는 것이 된다(박은숙, 2006). 현대 사회의 변화에 발맞추어 우리의 외식 산업 시장을 질적으로 발전시키려면 외식의 업종 및 업체의 다양화에 대한 활발한 연구와 외식 산업의 서비스 분야에서 일할 수 있는 전문 인력 양성이 요구되며, 이에 부응할 수 있는 교육 중의 하나가 고등학교 수준의 조리 관련 직업교육이다(전병령, 2000).

이런 변화에 적용할 수 있는 조리실습 교육의 활성화 방안이 다각적으로 연구되고 있으나 무엇보다 우선시 되어야 하는 것이 교육을 담당하고 있는 교사의 조리실습교육 방법 개선에 대한 의지라고 할 수 있으며, 조리실습교육의 성패를 좌우할 수 있는 요건 중의 하나가 교과서 실습내용의 구성이라고 할 수 있으나 조리실습 교육을 원활하게 운영할 만한 자료가 충분하지 않고, 정형화된 매체가 부족한 관계로 실제적인 교육에는 많은 애로사항이 발견되고 있다(엄규한, 2003; 진경옥, 2002).

조리실습은 무엇보다 실생활과 밀접한 제재로 실험·실습 중심의 교육을 강조하고 있으므로 실습을 통한 직접적인 경험학습이 되도록 해야 하고, 이것은 제대로 된 시설과 재료 구비, 교사의 열의와 학습자의 능동적 활동 등 복합적인 조화 속에 이루어져야 한다. 또한 조리실습은 기초적인 이론

교육과 실험실습을 통해, 실제로 가정생활에 적용될 수 있는 실기교육이 병행되어야 조리교육의 실제적인 효과를 거둘 수 있다. 이러한 취지에서 조리과에 재학하고 있는 고등학생들을 대상으로 조리실습에 관한 인식 정도를 조사함으로써 조리교육의 활성화 방안을 연구하는 것은 매우 의미 있는 일이라고 할 수 있다.

2. 연구 목적

가. 연구 목적

본 연구의 목적은 조리실습에 대한 인식을 조사한 후 조리교육의 활성화 방안을 모색하는 것으로 구체적인 목적을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 고등학교 조리과에 재학하고 있는 학생을 대상으로 조리실습에 대한 흥미도, 학습요구도, 조리실습 교육 실태, 활용성 및 효과, 웹 사이트에 대한 의견, 지원동기 및 만족도 등에 관한 인식 정도를 조사하여 조리실습교육의 방향을 설정한다.

둘째, 조리교육의 활성화를 위한 조리교육 현황을 조사·분석하고, 조리교육에 대한 인식조사를 기반으로 조리교육의 발전 방안을 제시한다.

나. 연구 문제

본 연구를 실행하기 위해 제기되는 연구 문제는 다음과 같다.

첫째, 조리과 고등학교에 재학하고 있는 학생들을 대상으로 조리실습에 대한 인식 조사 내용을 비교·분석한다.

둘째, 학생의 관련 변인(성, 학년, 설립유형, 소재지, 학교유형, 성적) 조리실습에 대한 인식 조사 내용을 비교·분석한다.

셋째, 조리실습의 인식 조사 결과를 반영한 조리교육의 활성화 방안을 제시한다.

3. 연구의 제한

본 연구를 하면서 나타날 수 있는 제한점을 다음과 같다.

첫째, 지역에 대한 특별한 구분 없이 설문조사를 의뢰하여 실시하였으므로, 조리과가 있는 모든 학교를 대

상으로 한 자료와 차이가 있을 수 있다.
 둘째, 설문조사는 조사자가 직접 면담하면서 실시해야 하지만 지역적인 어려움이 있어 우편 발송하여 해당 학교에 근무하는 조리과 교사에게 설문을 의뢰하여 실시하였으므로 문항에 대한 이해 부족으로 작성 내용의 정확성이 떨어질 수 있다.

이루어질 수 있는 교육이어야 한다(나영선, 정재홍, 강중현, 이정훈, 1999).

II. 이론적 배경

1. 조리과 조리교육

조리는 식품을 먹을 수 있는 상태로 만드는 과정으로 식품을 굽거나, 끓이거나, 튀기거나, 볶거나, 조미하면서 식품의 기본적인 특성을 향상시키고 먹기 좋은 음식을 만드는 수단과 방법을 말하며(박경곤, 2004), 인간의 생존을 위한 영양분의 충족, 기호도의 만족을 위해 자연의 식재료에 물리적, 가공적, 화학적 조작의 과정인 인공적인 기술과 지식을 이용하여 식품을 만들어내는 과정이고(김태형, 2007), 다듬고 썰고 장만하여 불을 사용해서 익히거나 또는 절이거나 담가서 양념 등으로 맛을 내는 기술을 말한다(김영운, 2006).

조리교육은 조리에 관한 지식과 기술 습득이 결부된 의미로 조리교육과 관련된 모든 내용을 포함하고, 일상생활이나 산업체에서 필요한 내용을 구분함이 없이 조리과 관련된 모든 내용의 지도에 이르기까지의 일체의 교육이며(김영운, 2006), 식생활이나 식문화가 강조된 식품학, 영양학과 식품가공학의 측면에서의 조리교육, 전문적인 기술만이 강조된 직업학교나 학원의 조리교육이 적절하게 조화가

2. 조리교육의 교육과정 변천 과정

가사·실업계 고등학교 교육과정의 발전 과정은 <표 1>과 같다(교육인적자원부, 2001, 2007a, 2007b).

3. 가사·실업계 및 조리 관련 선행 연구

강재희(2009)는 조리실기교육에 있어서 전통적인 면대면 수업보다 시간과 공간의 제약이 덜하고 수업에 멀티미디어를 이용한 혼합식 수업이 더욱 효과적이라고 하였으며, 노윤희(2008)는 조리 전공에 대한 흥미는 56.6%로 나타났고, 만족하지 못하는 가장 큰 이유가 자신의 전공에 대한 불안과 진로에 대한 불확실성이라고 하였고, 전공에 대한 만족도는 1학년이 가장 높아 꾸준한 흥미도와 만족도를 높이는 것이 필요하다고 하였다. 전기수(2008)는 정확한 정보를 통한 진로 선택과 조리 분야를 선택한 학생들을 대상으로 한 전공 탐색 프로그램이 있어야 한다고 하였으며, 한예정(2008)은 학생들의 전공만족도는 직업을 결정하고 직업과 관련된 과제수행에 있어 자신감을 부여하는 등 학생들의 진로성숙을 위한 중요한 요인이 된다고 하였다. 김성호(2006)는 고등학교와 전문대학 간에 이루어지고 있는 연계 교육생의 대부분이 추상적이고 높은 정신 활동을 요구하는 과제수행이 어려워 현재 실시되고 있는 직업교육의 내용과 수준의 재검토가 필요하다고 하였으며, 김영운(2006)은 학교생활에 대한 특성과 학생들의 만족도는 높은 것으로 나타났으며, 학교환경 전반에 대한 만족도도 높게 나타났고, 성적에 따른 만족도는 하위권보다 중·상위권 학생들의 만족도가 높다고 하

<표 1> 가사·실업계 고등학교 교육과정의 변천

구분	명칭	설치 학교	전문 교과편제	단위배당 기준	비고
제1차 문교부령 제76호 (1958.6.5)	가정계 고등학교	▶가정과 ▶간호조산 과·보건(여자)과 ▶ 가정미술과 ▶미용과 ▶재봉과	▶총 전문 교과 수:55개 ▶학과별 필수 선택과목 제시	▶과목별로 총 시간 수 표시	
제2차 문교부령 제122호 (1963.2.15)	가정계 고등학교	▶가정과	▶전문필수: 8개 과목 ▶전문선택: 7개 과목	▶전문필수:68-116단위 ▶전문선택:86-122단위 ▶총 204-222단위	▶최초로 단위제 채택
제3차 문교부령 제286호 (1971.8.14)	가사· 실업계 고등학교	▶가정과 ▶식품조리과 ▶의류과 ▶조리과	▶학과별 필수과목과 선택과목 제시 ▶학과별 '종합실습' 과목 신설	▶전문필수: 60-70단위 ▶전문선택: 32-94단위 ▶총 204-222단위	▶계열 명칭을 가사·실 업계로 변경
제4차 문교부 고시 제442호 (1981.12.31)	가사· 실업계 고등학교	▶가정과 ▶보육과 ▶의류과 ▶조리과	▶전문필수: 학과별 6개 과목씩 편제 ▶전문선택: 24개 과목을 과 구 분 없이 제시	▶전문필수: 24-42단위 ▶전문선택: 58-98단위 ▶총 192-204단위	▶식품조리과를 조리과로 명칭 변경 ▶총 이수단위 축소

〈표 1〉 가사·실업계 고등학교 교육과정의 변천

구분	명칭	설치 학과	전문 교과편제	단위배당 기준	비고
제5차 문교부 고시 제88-7호 (1988.3.31)	가사· 실업계 고등학교	▶유아교육과 ▶자수과▶의상과 ▶조리과▶관광과	▶전문필수: 학과별 5개 과목씩 편제 ▶전문선택: 41개 과목을 과 구 분 없이 제시	▶전문필수: 38-64단위 ▶전문선택: 44-8단위 총 204-216단위	▶가정과 폐지→자수과, 관광과 신설 ▶학과 명칭 변경(보육→ 유아교육, 의류→의상)
제6차 교육부 고시 제1992-19호 (1992.10.30)	가사· 실업에 관한 교과	▶유아교육과 ▶의상과▶조리과 ▶자수과▶관광과 ▶실내디자인과 ▶기타학과	▶계열 구분 없이 이수 가능 ▶2개 전문필수 과목 제시: 가 사·실업실습, 전자계산일반 ▶22개 전문과목 설치: 과 구분 없이 제시	▶전문과목: 82단위 이 상(각 과목별 이수 12 단위 이하)	▶학과별 필수과목, 실습 과목 단위 시·도가 결 정 ▶실내디자인과 신설 ▶노인복지 등 5개 과목 신설
제7차 교육부 고시 제1997-15호 (1997.12.30)	가사· 실업에 관한 교과	▶유아교육과 ▶의상과▶조리과 ▶자수과▶관광과 ▶실내디자인과 ▶노인·복지간호과 ▶미용과▶기타	▶전문 교과 이수 단위 82단위 이상 자율이수 ▶2개의 전문필수 과목 제시: 인 간발달, 컴퓨터일반 ▶31개 전문과목 설치: 과 구분 없이 제시	▶전문과목 총 이수 단 위: 82단위 이상(각 과 목별 이수 단위는 시· 도 교육감이 정함)	▶노인·복지간호과, 미 용과 신설 ▶22개의 전문과목에서 31개로 확장 ▶각 시·도 교육감의 자 율권 강화
교과부 고시 제2008-160호 (2008.12.26)	가사· 실업에 관한 교과	▶유아교육과 ▶의상과▶조리과 ▶관광과▶실내디자인과▶간호과▶복지 서비스과▶미용과▶ 기타학과	▶전문 교과 이수 단위 82단위 이상 자율이수 ▶2개의 전문필수 과목 제시: 인 간발달, 컴퓨터일반 ▶36개 전문과목 설치: 과 구분 없이 제시	▶전문과목 총 이수 단 위: 82단위 이상(각 과 목별 이수 단위는 시· 도 교육감이 정함)	▶자수과 폐지 ▶간호과, 복지서비스과 분리 ▶31개의 전문과목에서 36개로 확장

였다. 윤인경, 김선태와 장명희(2004)는 가사·실업계 교육의 변화, 외국의 가정계 직업교육 동향 분석과 가사실업계 고등학교 유형에 따른 교육과정 운영 현황 분석을 하였으며, 교사와 학생의 인식 및 요구 조사 결과를 토대로 가사·실업계 교육의 활성화 방안을 운영체제, 교육과정 운영, 교원의 확보 및 전문성 제고, 행·재정적 측면으로 구분하여 제시하였다. 김성호(2003)는 조리교육과정과 교수학습방법의 미비점을 보완하기 위해 “절대적 기술과 절대적 지식”을 배워야 하는 고등학교의 초·중급 학습서가 만들어져야 한다고 하였고, 이렇게 마련된 학습서에 대한 “학습지도법과 평가방법에 대한 연구”가 이루어져야 한다고 하였으며, 김옥현(2003)은 조리교육의 개념 정의를 하였고, 조리교육의 모델을 제시하였으며, 조리교육의 e-러닝 교육이 필요함을 시사하였다.

III. 연구 방법

1. 연구 대상 및 절차

본 연구는 7개 시도(충남, 부산, 인천, 대구, 전북, 경북, 광주)의 9개 조리고등학교에 재학하고 있는 학생 616명을 대상으로 하였으며, 연구 절차는 2009년 3월에 연구 주제를 설정하고, 2009년 4월부터 선행 연구와 문헌에 대한 분석과 고찰을 통해 연구 문제를 추출한 후 연구 자료를 수집하였으며,

조리실습에 대한 인식 정도를 조사하기 위한 설문 문항을 제작하여 설문 조사를 의뢰하였고, 그 결과를 정리·분석하였다. 또한, 조리교육 활성화를 위해 관련 문헌 연구를 하였고, 조리교육 현황을 분석하였으며, 이를 토대로 조리교육의 활성화 대책을 마련하였다.

2. 평가 및 검증 계획

가. 검증 도구

본 연구에 사용한 조사 도구는 질문지이며, 선행 연구에

〈표 2〉 설문지 문항 구성 내용 및 분석 방법

문항 구성 내용	문항수	분석 방법	
		t-검증 (리커트 척도)	χ ² -검증 (명목 척도)
조리실습 흥미도	3	3	0
조리실습에 대한 학습요구도	12	6	6
조리실습 교육 실태	9	5	4
조리실습 교육의 활용성 및 효과	7	7	0
조리 관련 웹 사이트에 대한 의견	3	3	0
조리과 지원동기 및 만족도	8	0	8
일반적 사항(기초 자료)	6	0	6
계	48	24	24

서 사용된 질문지(강경심, 김갑영, 2006, 2008; 강정임, 2005; 김영복, 2001; 김태형, 김원모, 2005; 장명희, 2005)을 참고로 연구 목적에 맞게 개발하여 사용하였다. 문항 구성 및 분석 방법은 <표 2>와 같다.

나. 자료 처리 및 분석 방법

문항 분석은 ‘매우 그렇다’ 5점, ‘그런 편이다’ 4점, ‘보통이다’ 3점, ‘그렇지 않다’ 2점, ‘매우 그렇지 않다’ 1점으로 점수화 한 리커트 5점 척도와 해당되는 답안을 선택하게 하는 명목 척도를 사용하였으며, 리커트 척도를 사용한 문항의 변수 간 유의도 검증을 하기 위하여 spss win-package 14.0을 이용하여 t-검증과 One-way ANOVA 검증을 실시하였고, 명목 척도를 사용한 문항의 변수 간 유의도 검증을 위해 χ^2 -검증을 실시하였다.

IV. 연구 결과

1. 조사 대상 학생의 일반적 특성

설문 응답 학생은 616명으로 남학생 246명(39.9%), 여학생 370명(60.1%)이며, 2학년 270명(43.8%), 3학년 203명(33.0%), 1학년 143명(23.2%)으로 2학년이 가장 많았다. 공립이 368명(59.7%)으로 가장 높은 분포를 보였으며, 사립 211명(34.3%), 국립 37명(6.0%)이었다. 대도시 271명(44.0%), 중소도시 257명(41.7%), 군·읍·면 88명(14.3%)이었으며, 가사실업계고 329명(53.4%), 통합형고 136명(22.1%), 특성화고 100명(16.2%), 상업계고 39명(6.3%) 순으로 가사실업계고가 가장 많았다. 성적은 상 316명(51.3%), 상중 202명(32.8%), 하 88명(14.3%)이었다(표 3).

<표 3> 조사 대상 학생의 일반적 특성

특성	구분	빈도(N)	백분율(%)	특성	구분	빈도(N)	백분율(%)
성별	남	246	39.9	설립유형	국립	37	6.0
	여	370	60.1		공립	368	59.7
학년별	1	143	23.2		사립	211	34.3
	2	270	43.8		대도시	271	44.0
	3	203	33.0		중소도시	257	41.7
	가사실업	329	53.4		군·읍·면	88	14.3
학교유형	상업계	39	6.3	상	202	32.8	
	특성화	100	16.2	중	316	51.3	
	통합형	136	22.1	하	88	14.3	
	기타	12	1.9	무응답	10	1.6	

주. ‘상’은 성적이 상위 0-30% 이내인 학생을 말하며, ‘중’은 성적이 상위 31-70% 이내인 학생, ‘하’는 성적이 상위 71-100% 이내인 학생을 말한다.

<표 4> 성별 조리실습에 대한 인식 조사

(평균 ± 표준편차)

문항 내용	성별		t	p
	남	여		
조리실습에 흥미가 있음	4.16 ± .9	4.14 ± .9	.307	.759
조리실습을 잘 하고 싶음	4.48 ± .8	4.51 ± .7	-.456	.648
조리실습은 꼭 필요함	4.43 ± .9	4.31 ± .9	1.563	.119
많은 조리실습 희망	4.34 ± .9	4.21 ± .9	1.731	.084
이론 위주로 실시되기를 희망	2.97 ± 1.3	2.73 ± 1.2	2.406	.016*
실기 위주로 실시되기를 희망	3.85 ± 1.2	3.99 ± 1.0	-1.588	.113
실습 내용에 대한 이론교육 필요	3.84 ± .9	3.74 ± .8	1.326	.185
실습 내용에 대한 실습시연 필요	4.06 ± .9	4.11 ± .8	-.675	.500
실습 내용에 대한 동영상교육 필요	3.57 ± 1.1	3.27 ± 1.0	3.480	.001**
만족할 만큼 실시되고 있음	3.35 ± 1.1	3.37 ± .9	-.307	.759
사전교육은 충분히 받음	3.47 ± .9	3.42 ± .8	.675	.500

〈표 4〉 성별 조리실습에 대한 인식 조사

문항 내용	성별		t	p
	남	여		
참여 태도 적극적인 편임	3.94 ± .9	3.95 ± .8	-.059	.953
순서에 맞추어 하려고 하는 편임	3.89 ± .9	4.01 ± .8	-1.805	.072
시설에 대해 만족하고 있음	3.43 ± 1.1	3.69 ± .9	-3.135	.002**
실기능력 향상에 도움이 됨	4.08 ± .9	3.92 ± .8	2.211	.027*
조리실습에 대한 자신감이 생김	3.82 ± .9	3.67 ± .9	1.993	.047*
가정에서의 조리 참여 정도 증가	3.40 ± 1.1	3.51 ± 1.1	-1.294	.196
진로를 선택하는 데 많은 도움이 됨	3.67 ± 1.1	3.51 ± 1.0	1.761	.079
조리에 대한 관심 증대	3.81 ± 1.0	3.70 ± 1.0	1.344	.179
조리 관련 대학 진학의 꿈 확고	3.52 ± 1.2	3.33 ± 1.2	1.915	.056
조리 관련 분야에 취업 꿈 확고	3.72 ± 1.3	3.40 ± 1.2	3.204	.001**
수업 효과 위해 조리 관련 웹 사이트 필요	3.82 ± .9	3.73 ± .9	1.162	.246
조리 관련 웹 사이트에 대해 만족	3.06 ± .9	2.98 ± .8	1.126	.261
많은 웹 사이트가 구축되기를 희망	3.89 ± .9	3.81 ± .9	1.037	.300
전체	3.46 ± .4	3.44 ± .4	.669	.503

* $p < .05$. ** $p < .01$.

2. 배경변인별 조리실습에 대한 인식 조사 결과

1) 성별 조리실습에 대한 인식 조사 결과

성별 인식 조사 결과(표 4)는 '이론 위주의 조리실습 희망($p < .05$)', '동영상교육 필요($p < .01$)', '조리실습 시설 만족($p < .01$)', '실기능력 향상 도움($p < .05$)', '조리실습 자신감

향상($p < .05$)', '조리 관련 분야 취업 꿈 확고($p < .01$)'에서 유의한 차이를 보였으며, 남학생(3.46)과 여학생(3.44)의 조리실습에 대한 인식 정도는 유사하게 나타났다.

2) 학년별 조리실습에 대한 인식 조사 결과

학년별 인식 조사 결과(표 5) 유의한 차이를 보인 문항은

〈표 5〉 학년별 조리실습에 대한 인식조사

(평균 ± 표준편차)

문항	학년별			전체	F	p	Scheffé
	①1학년	②2학년	③3학년				
조리실습에 흥미가 있음	4.47 ± .8	4.25 ± .9	3.79 ± .9	4.15 ± .9	27.750	.000***	①>③, ②>③
조리실습을 잘 하고 싶음	4.62 ± .6	4.52 ± .8	4.39 ± .8	4.50 ± .8	4.046	.018*	①>③
조리실습은 꼭 필요함	4.60 ± .7	4.45 ± .9	4.06 ± .9	4.36 ± .9	19.109	.000***	①>③, ②>③
많은 조리실습 희망	4.48 ± .7	4.38 ± .9	3.95 ± .9	4.26 ± .9	19.129	.000***	①>③, ②>③
이론 위주로 실시되기를 희망	2.87 ± 1.2	2.80 ± 1.3	2.84 ± 1.2	2.83 ± 1.2	.187	.829	
실기 위주로 실시되기를 희망	3.89 ± 1.2	4.02 ± 1.1	3.86 ± .9	3.94 ± 1.1	1.537	.216	
실습 내용에 대한 이론교육 필요	3.85 ± .9	3.78 ± .9	3.72 ± .9	3.78 ± .9	.848	.429	
실습 내용에 대한 실습시연 필요	4.10 ± .8	4.10 ± .9	4.08 ± .8	4.09 ± .8	.039	.962	
실습 내용에 대한 동영상교육 필요	3.38 ± 1.0	3.41 ± 1.1	3.36 ± 1.1	3.39 ± 1.1	.092	.913	
만족할 만큼 실시되고 있음	3.50 ± .9	3.21 ± 1.0	3.47 ± .9	3.36 ± .9	6.051	.002**	①>③, ②<③
사전교육은 충분히 받음	3.47 ± .9	3.44 ± .9	3.43 ± .8	3.44 ± .9	.107	.899	
참여 태도 적극적인 편임	4.09 ± .7	4.05 ± .9	3.70 ± .8	3.94 ± .9	12.270	.000***	①>③, ②>③
순서에 맞추어 하려고 하는 편임	4.06 ± .7	4.03 ± .9	3.80 ± .9	3.96 ± .8	5.365	.005**	①>③, ②>③
시설에 대해 만족하고 있음	3.65 ± .9	3.45 ± 1.0	3.72 ± .9	3.58 ± 1.0	4.753	.009**	②<③

〈표 5〉 학년별 조리실습에 대한 인식조사

분항	학년별			전체	F	p	Scheffé
	①학년	②학년	③학년				
실기능력 향상에 도움이 됨	4.06 ± .8	3.92 ± .9	4.02 ± .8	3.99 ± .8	1,514	.221	
조리실습에 대한 자신감이 생김	3.75 ± .8	3.78 ± .9	3.65 ± .9	3.73 ± .9	1,326	.266	
가정에서의 조리 참여 정도 증가	3.67 ± 1.0	3.47 ± 1.1	3.47 ± 1.1	3.47 ± 1.1	4,906	.008**	①>③
진로를 선택하는 데 많은 도움이 됨	3.88 ± .9	3.56 ± 1.1	3.37 ± 1.1	3.37 ± 1.1	9,832	.000***	①>②, ①>③
조리에 대한 관심 증대	4.00 ± .9	3.78 ± 1.0	3.50 ± 1.1	3.74 ± 1.0	10,712	.000***	①>③, ②>③
조리 관련 대학 진학의 꿈 확고	3.69 ± .9	3.42 ± 1.2	3.17 ± 1.3	3.40 ± 1.2	8,246	.000***	①>③
조리 관련 분야에 취업 꿈 확고	3.92 ± 1.0	3.52 ± 1.2	3.26 ± 1.3	3.53 ± 1.2	12,916	.000***	①>②, ①>③
수업 효과 위해 웹 사이트 필요	3.93 ± .9	3.75 ± .9	3.67 ± .9	3.77 ± .9	3,218	.041*	①>③
조리 관련 웹 사이트에 대해 만족	3.16 ± .9	3.01 ± .9	2.90 ± .8	3.01 ± .9	3,888	.021*	①>③
많은 웹 사이트가 구축되기를 희망	3.97 ± .9	3.79 ± .9	3.82 ± .9	3.84 ± .9	1,978	.139	
전체	3.53 ± .4	3.45 ± .4	3.38 ± .4	3.44 ± .4	6,474	.002**	①>②, ①>③

* $p < .05$. ** $p < .01$. *** $p < .001$.

〈표 6〉 학교설립유형별 조리실습에 대한 인식조사

(평균 ± 표준편차)

분항 내용	학교설립유형별			전체	F	p	Scheffé
	①국립	②공립	③사립				
조리실습에 흥미가 있음	4.27 ± .8	4.11 ± .9	4.18 ± .9	4.15 ± .9	.700	.497	
조리실습을 잘 하고 싶음	4.51 ± .7	4.52 ± .8	4.45 ± .7	4.50 ± .8	.579	.561	
조리실습은 꼭 필요함	4.48 ± .9	4.41 ± .9	4.24 ± .9	4.36 ± .9	2,810	.061	
많은 조리실습 희망	4.37 ± .9	4.28 ± .9	4.21 ± .9	4.26 ± .9	.611	.543	
이론 위주로 실시되기를 희망	2.67 ± 1.5	2.90 ± 1.3	2.72 ± 1.1	2.83 ± 1.2	1,697	.184	
실기 위주로 실시되기를 희망	4.02 ± 1.3	3.79 ± 1.1	4.18 ± .9	3.94 ± 1.1	8,987	.000***	②<③
실습 내용에 대한 이론교육 필요	3.75 ± .8	3.84 ± .9	3.68 ± .9	3.78 ± .9	2,130	.120	
실습 내용에 대한 실습시연 필요	4.37 ± .8	4.12 ± .8	4.00 ± .8	4.09 ± .8	3,478	.031*	①>③
실습 내용에 대한 동영상교육 필요	3.40 ± 1.2	3.43 ± 1.1	3.31 ± .9	3.39 ± 1.1	.775	.461	
만족할 만큼 실시되고 있음	3.35 ± 1.3	3.35 ± .9	3.39 ± .9	3.36 ± .9	.146	.864	
사전교육은 충분히 받음	3.54 ± .9	3.40 ± .9	3.50 ± .9	3.44 ± .9	1,194	.304	
참여 태도 적극적인 편임	4.21 ± .9	3.91 ± .9	3.97 ± .7	3.94 ± .9	2,217	.110	
순서에 맞추어 하려고 하는 편임	4.10 ± 1.1	3.93 ± .9	3.99 ± .8	3.96 ± .8	.890	.411	
시설에 대해 만족하고 있음	3.81 ± 1.2	3.44 ± 1.0	3.80 ± .9	3.58 ± 1.0	10,010	.000***	②<③
실기능력 향상에 도움이 됨	4.08 ± .9	4.04 ± .9	3.87 ± .8	3.99 ± .8	3,005	.050	
조리실습에 대한 자신감이 생김	3.86 ± 1.2	3.73 ± .9	3.71 ± .8	3.73 ± .9	.465	.628	
가정에서의 조리 참여 정도 증가	3.70 ± 1.2	3.37 ± 1.1	3.59 ± .9	3.47 ± 1.1	3,854	.022*	
진로를 선택하는 데 많은 도움이 됨	3.70 ± 1.3	3.55 ± 1.1	3.59 ± .9	3.57 ± 1.1	.375	.687	
조리에 대한 관심 증대	3.94 ± 1.2	3.70 ± 1.1	3.77 ± .9	3.74 ± 1.0	1,080	.340	
조리 관련 대학 진학의 꿈 확고	3.78 ± 1.3	3.35 ± 1.3	3.43 ± 1.1	3.40 ± 1.2	2,226	.109	
조리 관련 분야에 취업 꿈 확고	3.78 ± 1.4	3.50 ± 1.3	3.54 ± 1.1	3.53 ± 1.2	.904	.405	
수업 효과 위해 웹 사이트 필요	3.89 ± .9	3.76 ± .9	3.76 ± .9	3.77 ± .9	.334	.716	
조리 관련 웹 사이트에 대해 만족	3.13 ± 1.1	2.89 ± .9	3.19 ± .8	3.01 ± .9	8,575	.000***	②<③
많은 웹 사이트가 구축되기를 희망	4.08 ± .9	3.85 ± .9	3.78 ± .9	3.84 ± .9	1,700	.184	
전체	3.55 ± .5	3.42 ± .4	3.46 ± .4	3.44 ± .4	2,013	.134	

* $p < .05$. *** $p < .001$.

‘흥미가 있다($p < .001$)’, ‘잘 하고 싶다($p < .05$)’, ‘꼭 필요하다($p < .001$)’, ‘더 많은 조리실습교육 희망($p < .001$)’, ‘만족할 만큼 실시($p < .01$)’, ‘적극적으로 참여($p < .001$)’, ‘순서에 맞추어 실시($p < .01$)’, ‘시설 만족($p < .01$)’, ‘가정에서의 조리 참여도 증가($p < .01$)’, ‘진로 선택에 많은 도움($p < .001$)’, ‘조리에 관심 증대($p < .001$)’, ‘대학 진학 꿈 확고($p < .001$)’, ‘취업 꿈 확고($p < .001$)’, ‘조리 관련 웹 사이트 필요($p < .05$)’, ‘조리 관련 웹 사이트에 만족($p < .05$)’ 등으로 1학년(3.53)이 2학년(3.45)이나 3학년(3.38)보다 조리실습에 대해 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$).

3) 학교 설립 유형별 조리실습에 대한 인식 조사 결과
학교 설립 유형별 인식 조사 결과(표 6) ‘실기 위주의 조

리실습교육 희망($p < .001$)’, ‘실습시연 필요($p < .05$)’, ‘조리실습 시설 만족($p < .001$)’, ‘가정에서의 조리 참여 정도 증가($p < .05$)’, ‘조리 관련 웹 사이트에 만족($p < .001$)’에서 유의한 차이를 보였으며, 사립(3.46)이나 공립(3.42)보다 국립(3.55)에 재학하는 학생들의 조리실습에 대한 인식 정도가 더 긍정적으로 나타났으나 유의한 차이는 나타나지 않았다.

4) 거주 지역별 조리실습에 대한 인식 조사 결과

거주지역별 인식 조사 결과(표 7) ‘이론 위주 수업 희망($p < .001$)’, ‘실기 위주 수업 희망($p < .001$)’, ‘이론교육 필요($p < .001$)’, ‘만족할 만큼 실시($p < .001$)’, ‘사전교육 충분히 받음($p < .05$)’, ‘시설 만족($p < .001$)’, ‘실기능력 향

〈표 7〉 거주지역별 조리실습에 대한 인식조사

(평균 ± 표준편차)

분항	거주지역별			전체	F	p	Scheffé
	①대도시	②중소도시	③군읍면				
조리실습에 흥미가 있음	4.17 ± .9	4.14 ± .9	4.10 ± .9	4.15 ± .9	.201	.818	
조리실습을 잘 하고 싶음	4.52 ± .7	4.50 ± .8	4.44 ± .8	4.50 ± .8	.353	.702	
조리실습은 꼭 필요함	4.39 ± .9	4.35 ± .9	4.29 ± 1.0	4.36 ± .9	.398	.672	
많은 조리실습 희망	4.26 ± .9	4.31 ± .9	4.10 ± .9	4.26 ± .9	4.26 ± .9	.167	
이론 위주로 실시되기를 희망	3.19 ± 1.3	2.51 ± 1.1	2.64 ± .9	2.83 ± 1.2	22.567	.000***	①>②,③
실기 위주로 실시되기를 희망	3.59 ± 1.2	4.24 ± .9	4.12 ± .9	3.94 ± 1.1	27.559	.000***	①<②,①<③
실습 내용에 대한 이론교육 필요	3.90 ± .9	3.66 ± .9	3.73 ± .9	3.78 ± .9	5.090	.006**	①>②,①>③
실습 내용에 대한 실습시연 필요	4.11 ± .8	4.08 ± .9	4.07 ± .8	4.09 ± .8	.144	.866	
실습 내용에 대한 동영상교육 필요	3.45 ± 1.1	3.32 ± 1.1	3.37 ± .9	3.39 ± 1.1	1.001	.368	
만족할 만큼 실시되고 있음	3.56 ± .9	3.15 ± 1.1	3.39 ± .9	3.36 ± .9	11.745	.000***	①>②
사전교육은 충분히 받음	3.55 ± .8	3.33 ± .9	3.44 ± .8	3.44 ± .9	4.176	.016*	①>②
참여 태도 적극적인 편임	4.02 ± .8	3.90 ± .9	3.84 ± .9	3.94 ± .9	2.241	.107	
순서에 맞추어 하려고 하는 편임	4.05 ± .8	3.90 ± .9	3.86 ± .8	3.96 ± .8	2.993	.051	
시설에 대해 만족하고 있음	3.76 ± .9	3.41 ± 1.0	3.56 ± .9	3.58 ± 1.0	7.942	.000***	①>②
실기능력 향상에 도움이 됨	4.11 ± .8	3.88 ± .9	3.93 ± .8	3.99 ± .8	5.201	.006**	①>②
조리실습에 대한 자신감이 생김	3.78 ± .9	3.68 ± .9	3.71 ± .9	3.73 ± .9	.862	.423	
가정에서의 조리 참여 정도 증가	3.57 ± 1.1	3.35 ± 1.1	3.51 ± 1.0	3.47 ± 1.1	2.928	.054	
진로를 선택하는 데 많은 도움이 됨	3.70 ± 1.0	3.43 ± 1.1	3.62 ± 1.0	3.57 ± 1.1	4.332	.014*	①>②
조리에 대한 관심 증대	3.84 ± 1.0	3.63 ± 1.0	3.76 ± .9	3.74 ± 1.0	2.832	.060	
조리 관련 대학 진학의 꿈 확고	3.54 ± 1.2	3.26 ± 1.2	3.38 ± 1.2	3.40 ± 1.2	3.806	.023*	①>②
조리 관련 분야에 취업 꿈 확고	3.67 ± 1.1	3.35 ± 1.3	3.59 ± 1.2	3.53 ± 1.2	4.772	.009**	①>②
수업 효과 위해 웹 사이트 필요	3.80 ± .9	3.75 ± .9	3.72 ± .9	3.77 ± .9	.320	.726	
조리 관련 웹 사이트에 대해 만족	3.04 ± .9	3.01 ± .9	2.89 ± .8	3.01 ± .9	.970	.380	
많은 웹 사이트가 구축되기를 희망	3.92 ± .9	3.73 ± .9	3.94 ± .8	3.84 ± .9	3.340	.036*	
전체	3.50 ± .4	3.39 ± .4	3.43 ± .4	3.44 ± .4	5.078	.006**	①>②

* $p < .05$. ** $p < .01$. *** $p < .001$.

상 도움($p < .01$), '진로 선택에 많은 도움($p < .05$)', '조리 관련 대학 진학 꿈 확고($p < .05$)', '조리 관련 분야 취업 꿈 확고($p < .01$)', '많은 웹 사이트 구축 희망($p < .05$)'에서 유의한 차이를 보였으며, 대도시(3.50) 학생들이 중소도시(3.39)나 군·읍·면(3.43) 학생들보다 조리실습에 대해 더 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$).

5) 소속 학교 유형별 조리실습에 대한 인식 조사 결과
 소속 학교 유형별 인식 조사 결과(표 8) '흥미가 있다($p < .001$)', '꼭 필요하다($p < .01$)', '더 많은 조리실습교육 희망($p < .001$)', '이론 위주 희망($p < .001$)', '실기 위주 희망($p < .001$)', '만족할 만큼 실시($p < .05$)', '시설 만족($p < .01$)',

'진로 선택에 많은 도움($p < .05$)', '조리에 대한 관심 증대($p < .05$)', '조리 관련 분야에 취업 꿈 확고($p < .05$)'에서 유의한 차이를 보였으며, 학교 유형별 응답 수준은 유사하게 나타나 유의한 차이를 보이지 않았다.

6) 성적별 조리실습에 대한 인식 조사 결과

성적별 유의도 검증 결과(표 9) '잘 하고 싶다($p < .001$)', '조리 관련 대학 진학 꿈 확고($p < .05$)', '조리 관련 분야 취업 꿈 확고($p < .05$)', '조리 관련 웹 사이트에 만족($p < .01$)'에서 유의한 차이를 보였으며, 상위권(3.42)이나 하위권(3.39) 성적의 학생들보다 중위권 학생들이(3.48) 조리실습에 대한 인식 정도가 다소 긍정적으로 나타났으나 유의한 차이는 보이지 않았다.

〈표 8〉 소속 학교 유형별 조리실습에 대한 인식조사

(평균 ± 표준편차)

문항	학교 유형별				전체	F	p	Scheffé
	①가사실업	②상업	③특성화	④통합형				
조리실습에 흥미가 있음	4.00 ± .9	4.25 ± .8	4.29 ± .9	4.38 ± .8	4.15 ± .9	5.166	.000***	①<④
조리실습을 잘 하고 싶음	4.42 ± .8	4.53 ± .7	4.59 ± .8	4.59 ± .7	4.50 ± .8	1.989	.095	
조리실습은 꼭 필요함	4.22 ± .9	4.38 ± .8	4.56 ± .8	4.55 ± .8	4.36 ± .9	4.872	.001**	①<③,④
많은 조리실습 희망	4.12 ± .9	4.23 ± 1.0	4.43 ± .9	4.51 ± .7	4.26 ± .9	5.406	.000***	①<④
이론 위주로 실시되기를 희망	3.00 ± 1.2	2.71 ± 1.2	2.90 ± 1.4	2.42 ± 1.1	2.83 ± 1.2	5.514	.000***	①>④
실기 위주로 실시되기를 희망	3.75 ± 1.1	4.28 ± .9	3.82 ± 1.2	4.40 ± .7	3.94 ± 1.1	10.972	.000***	①<④,③<④
실습 내용에 대한 이론교육 필요	3.76 ± .9	3.56 ± .9	3.89 ± .9	3.78 ± .8	3.78 ± .9	1.188	.315	
실습 내용에 대한 실습시연 필요	4.10 ± .9	4.05 ± .8	4.05 ± .8	4.07 ± .9	4.09 ± .8	.480	.751	
실습 내용에 대한 동영상교육 필요	3.40 ± 1.1	3.25 ± 1.0	3.54 ± 1.1	3.33 ± 1.0	3.39 ± 1.1	1.562	.183	
만족할 만큼 실시되고 있음	3.47 ± .9	3.25 ± .8	3.38 ± 1.1	3.16 ± 1.1	3.36 ± .9	2.896	.022*	①>④
사전교육은 충분히 받음	3.42 ± .9	3.35 ± .8	3.47 ± .9	3.51 ± .9	3.44 ± .9	.507	.731	
참여 태도 적극적인 편임	3.88 ± .8	3.97 ± .6	4.14 ± .9	3.97 ± .9	3.94 ± .9	1.766	.134	
순서에 맞추어 하려고 하는 편임	3.92 ± .9	4.02 ± .6	4.09 ± .8	3.96 ± .9	3.96 ± .8	.825	.509	
시설에 대해 만족하고 있음	3.71 ± .9	3.48 ± .9	3.52 ± 1.1	3.42 ± 1.0	3.58 ± 1.0	3.419	.009**	
실기능력 향상에 도움이 됨	3.99 ± .8	3.82 ± .9	4.13 ± .8	3.95 ± .9	3.99 ± .8	1.615	.169	
조리실습에 대한 자신감이 생김	3.70 ± .9	3.61 ± 1.1	3.90 ± .9	3.77 ± .9	3.73 ± .9	1.796	.128	
가정에서의 조리 참여 정도 증가	3.49 ± 1.0	3.53 ± 1.2	3.57 ± 1.1	3.34 ± 1.1	3.47 ± 1.1	.881	.475	
진로를 선택하는 데 많은 도움이 됨	3.55 ± 1.1	3.56 ± .9	3.80 ± 1.1	3.52 ± 1.1	3.57 ± 1.1	2.662	.032*	
조리에 대한 관심 증대	3.67 ± 1.0	3.79 ± .9	3.92 ± 1.1	3.83 ± .9	3.74 ± 1.0	2.981	.019*	
조리 관련 대학 진학의 꿈 확고	3.35 ± 1.2	3.46 ± .9	3.67 ± 1.1	3.38 ± 1.2	3.40 ± 1.2	2.122	.077	
조리 관련 분야에 취업 꿈 확고	3.46 ± 1.2	3.64 ± 1.0	3.80 ± 1.1	3.53 ± 1.2	3.53 ± 1.2	2.816	.025*	
수업 효과 위해 웹 사이트 필요	3.83 ± .9	3.66 ± .9	3.73 ± 1.0	3.72 ± .9	3.77 ± .9	1.385	.238	
조리 관련 웹 사이트에 대해 만족	3.01 ± .8	3.28 ± .9	3.08 ± .9	2.88 ± .8	3.01 ± .9	1.938	.103	
많은 웹 사이트가 구축되기를 희망	3.88 ± .9	3.87 ± .9	3.91 ± 1.0	3.71 ± .9	3.84 ± .9	1.023	.395	
전체	3.43 ± .4	3.44 ± .4	3.49 ± .4	3.45 ± .4	3.44 ± .4	.786	.534	

* $p < .05$. ** $p < .01$. *** $p < .001$.

〈표 9〉 성적별 조리실습에 대한 인식조사

(평균 ± 표준편차)

문항	성적별			전체	F	p	Scheffé
	①상	②중	③하				
조리실습에 흥미가 있음	4.09 ± .9	4.20 ± .9	4.09 ± .9	4.15 ± .9	1.119	.327	
조리실습을 잘 하고 싶음	4.55 ± .8	4.55 ± .7	4.21 ± .9	4.50 ± .8	7.751	.000***	①>③,②>③
조리실습은 꼭 필요함	4.30 ± .9	4.41 ± .81	4.30 ± .9	4.36 ± .9	1.065	.345	
많은 조리실습 희망	4.16 ± 1.0	4.35 ± .8	4.18 ± .9	4.26 ± .9	2.950	.053	
이론 위주로 실시되기를 희망	2.77 ± 1.2	2.88 ± 1.2	2.78 ± 1.3	2.83 ± 1.2	.576	.563	
실기 위주로 실시되기를 희망	3.92 ± 1.0	3.95 ± 1.1	3.93 ± 1.2	3.94 ± 1.1	.040	.961	
실습 내용에 대한 이론교육 필요	3.79 ± .9	3.79 ± .9	3.73 ± .8	3.78 ± .9	.160	.853	
실습 내용에 대한 실습시연 필요	4.08 ± .9	4.11 ± .8	4.05 ± .9	4.09 ± .8	.245	.783	
실습 내용에 대한 동영상교육 필요	3.28 ± 1.1	3.42 ± 1.1	3.51 ± 1.0	3.39 ± 1.1	1.725	.179	
만족할 만큼 실시되고 있음	3.29 ± 1.0	3.40 ± .9	3.39 ± .9	3.36 ± .9	.811	.445	
사전교육은 충분히 받음	3.38 ± .9	3.49 ± .9	3.40 ± .9	3.44 ± .9	1.127	.325	
참여 태도 적극적인 편임	3.95 ± .9	3.98 ± .8	3.83 ± .9	3.94 ± .9	1.013	.364	
순서에 맞추어 하려고 하는 편임	3.99 ± .9	3.96 ± .8	3.90 ± .8	3.96 ± .8	.385	.681	
시설에 대해 만족하고 있음	3.53 ± .9	3.60 ± 1.0	3.63 ± .9	3.58 ± 1.0	.451	.637	
실기능력 향상에 도움이 됨	3.99 ± .8	4.02 ± .8	3.87 ± .8	3.99 ± .8	1.033	.357	
조리실습에 대한 자신감이 생김	3.69 ± .9	3.75 ± .9	3.75 ± .8	3.73 ± .9	.296	.744	
가정에서의 조리 참여 정도 증가	3.39 ± 1.1	3.52 ± 1.0	3.43 ± 1.1	3.47 ± 1.1	1.012	.364	
진로를 선택하는 데 많은 도움이 됨	3.61 ± 1.1	3.59 ± 1.1	3.42 ± 1.1	3.57 ± 1.1	1.060	.347	
조리에 대한 관심 증대	3.73 ± 1.0	3.76 ± 1.0	3.69 ± .9	3.74 ± 1.0	.224	.799	
조리 관련 대학 진학의 꿈 확고	3.27 ± 1.2	3.54 ± 1.4	3.24 ± 1.2	3.40 ± 1.2	4.197	.015*	①<②
조리 관련 분야에 취업 꿈 확고	3.35 ± 1.2	3.65 ± 1.2	3.52 ± 1.2	3.53 ± 1.2	3.807	.023*	①<②
수업 효과 위해 웹 사이트 필요	3.79 ± .9	3.77 ± .9	3.70 ± .9	3.77 ± .9	.329	.720	
조리 관련 웹 사이트에 대해 만족	2.85 ± .9	3.12 ± .8	2.98 ± .9	3.01 ± .9	6.180	.002**	①<②
많은 웹 사이트가 구축되기를 희망	3.87 ± .9	3.86 ± .9	3.70 ± .9	3.84 ± .9	1.330	.265	
전체	3.42 ± .4	3.48 ± .4	3.39 ± .4	3.44 ± .4	2.734	.066	

*p < .05. **p < .01. ***p < .001.

2. 조리실습에 대한 인식 조사 결과

1) 조리실습에 대한 학습요구도 인식 조사 결과

(1) 조리실습교육의 효과를 높이기 위한 방법

조리실습교육의 효과를 높이기 위한 방법(표 10)은 조리실습 위주(26.8%), 교사의 실습시연 후 조리실습(23.5%), 이론교육과 교사의 실습시연 후 조리실습(16.1%) 순으로 조리실습 위주에서 가장 높은 응답률을 보였다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 남학생은 조리실습 위주가 가장 효과적이라고 하였으나, 여학생은 이론교육과 교사의 실습시연 후 조리실습이 가장 효과적이라는 응답을 하여 유의한 차이를 보였다(p < .01).

(2) 희망하는 교수·학습 자료

조리실습교육에 사용되기를 희망하는 교수·학습 자료(표 11)는 실물(59.7%), 교과서(19.2%), 멀티미디어(10.7%), 인터넷(8.4%) 순으로 실물을 가장 희망하는 것으로 나타났으며, 학교설립유형에서 국립이 공립이나 사립보다 실물을 희망하는 비율이 높게 나타나 유의한 차이를 보였다(p < .05).

(3) 희망하는 실습 내용

조리실습에서 주로 다루어지기를 희망하는 실습 내용(표 12)은 호텔요리(37.7%), 기능사요리(28.9%), 퓨전요리(17.0%) 순으로 호텔요리를 가장 희망하는 것으로 나타났다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 남학생은 기능사요

〈표 10〉 조리실습교육의 효과를 높이기 위한 방법

N(%)

특 성	구 분	조리실습 위주	이론교육+ 조리실습	동영상+ 조리실습	실습시연+ 조리실습	이론+동영상 +조리실습	이론+실습시 연+조리실습	이론+동영상+실 습시연+조리실습	$X^2(p)$
성별	남	77(31.3)	28(11.4)	39(15.9)	49(19.9)	10(4.1)	32(13.0)	11(4.5)	18.064 (.006**)
	여	88(23.8)	44(11.9)	32(8.6)	96(25.9)	12(3.2)	67(18.1)	31(8.4)	
학년	1	33(23.1)	24(16.8)	12(8.4)	37(25.9)	7(4.9)	20(14.0)	10(7.0)	12.555
	2	81(30.0)	28(10.4)	36(13.3)	55(20.4)	10(3.7)	43(15.9)	17(6.3)	
	3	51(25.1)	20(9.9)	23(11.3)	53(26.1)	5(2.5)	36(17.7)	15(7.4)	
학교 설립 유형	국립	10(27.0)	3(8.1)	3(8.1)	9(24.3)	2(5.4)	8(21.6)	2(5.4)	10.853
	공립	90(24.5)	44(12.0)	48(13.0)	83(22.6)	10(2.7)	66(17.9)	27(7.3)	
	사립	65(30.8)	25(11.8)	20(9.5)	53(25.1)	10(4.7)	25(11.8)	13(6.2)	
학교 소재지	대도시	67(24.7)	37(13.7)	38(14.0)	66(24.4)	8(3.0)	39(14.4)	16(5.9)	9.552
	중소도시	78(30.4)	24(9.3)	23(8.9)	59(23.0)	10(3.9)	44(17.1)	19(7.4)	
	군·읍·면	20(22.7)	11(12.5)	10(11.4)	20(22.7)	4(4.5)	16(18.2)	7(8.0)	
학교 유형	가사실업	84(25.5)	45(13.7)	43(13.1)	73(22.2)	9(2.7)	54(16.4)	21(6.4)	30.001
	상업계	13(33.3)	5(12.8)	3(7.7)	10(25.6)	1(2.6)	3(7.7)	4(10.3)	
	특성화	30(30.0)	8(8.0)	15(15.0)	23(23.0)	7(7.0)	11(11.0)	6(6.0)	
	통합형	36(26.5)	13(9.6)	10(7.4)	36(26.5)	5(3.7)	25(18.4)	11(8.1)	
학생 성적	상	42(20.8)	20(9.9)	18(8.9)	50(24.8)	11(5.4)	44(21.8)	17(8.4)	19.618
	중	88(27.8)	41(13.0)	41(13.0)	75(23.7)	9(2.8)	44(13.9)	18(5.7)	
	하	31(35.2)	11(12.5)	11(12.5)	18(20.5)	2(2.3)	9(10.2)	6(6.8)	
학생 전체		165(26.8)	72(11.7)	71(11.5)	145(23.5)	22(3.6)	99(16.1)	42(6.8)	616(100.0)

** $p < .01$.

〈표 11〉 희망하는 교수·학습 자료

N(%)

특 성	구 분	실물	인터넷	멀티미디어	교과서(요리책)	기타	$X^2(p)$
성별	남	138(56.1)	21(8.5)	31(12.6)	53(21.5)	3(1.2)	4.612
	여	230(62.2)	31(8.4)	35(9.5)	65(17.6)	9(2.4)	
학년	1	85(59.4)	11(7.7)	13(9.1)	31(21.7)	3(2.1)	5.904
	2	156(57.8)	24(8.9)	27(10.0)	56(20.7)	7(2.6)	
	3	127(62.6)	17(8.4)	26(12.8)	31(15.3)	2(1.0)	
학교설립유형	국립	25(67.6)	1(2.7)	5(13.5)	3(8.1)	3(8.1)	18.610 (.017*)
	공립	227(61.7)	28(7.6)	38(10.3)	67(18.2)	8(2.2)	
	사립	116(55.0)	23(10.9)	23(10.9)	48(22.7)	1(.5)	
학교 소재지	대도시	154(56.8)	15(5.5)	31(11.4)	62(22.9)	9(3.3)	15.533
	중소도시	155(60.3)	29(11.3)	27(10.5)	43(16.7)	3(1.2)	
	군·읍·면	59(67.0)	8(9.1)	8(9.1)	13(14.8)	0(0.0)	
학교유형	가사실업	183(55.6)	31(9.4)	39(11.9)	68(20.7)	8(2.4)	10.447
	상업계	23(59.0)	4(10.3)	4(10.3)	8(20.5)	0(0.0)	
	특성화	65(65.0)	5(5.0)	7(7.0)	21(21.0)	2(2.0)	
	통합형	88(64.7)	11(8.1)	15(11.0)	20(14.7)	2(1.5)	
학생성적	상	129(63.9)	14(6.9)	24(11.9)	31(15.3)	4(2.0)	8.259
	중	183(57.9)	28(8.9)	30(9.5)	67(21.2)	8(2.5)	
	하	48(54.5)	10(11.4)	11(12.5)	19(21.6)	0(0.0)	
학생 전체		368(59.7)	52(8.4)	66(10.7)	118(19.2)	12(1.9)	616(100.0)

* $p < .05$.

리(35.4%)와 호텔요리(34.6%)를 가장 많이 희망한 반면, 여학생은 호텔요리(39.7%), 기능사요리(24.6%)로 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .01$), 대도시는 기능사요리를 선호하였으나, 중소도시와 군·읍·면은 호텔요리를 선호하여 유의한 차이를 보였다($p < .01$). 가사실업계고와 상업계고, 통합형고는 호텔요리, 기능사요리 순으로 희망하였으나, 특성화고는 기능사요리, 호텔요리 순으로 희망하여 유의한 차이를 보였다($p < .01$).

(4) 실기 능력 향상을 위한 보충 내용

조리실습의 실기 능력을 향상시키기 위해 보충되어야 할 내용(표 13)은 교사의 자세한 실습시연(27.6%), 혼자서도 실습할 수 있는 실습 지침서의 마련(23.1%), 보충 실습을 할 수 있는 장소 제공(21.9%) 순으로 나타났다. 학생의 배경변인별로는 모두 유의미한 차이를 보이지 않았다.

(5) 조리실습 외 배워야 할 학습 내용

조리실습 외에 배워야 하는 학습 내용(표 14)은 외국어능력(49.9%), 조리과학성(22.9%), 직업윤리(17.4%) 순으로 조리과 관련하여 외국어를 배워야한다는 응답이 가장 높게 나타

났다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 학교 설립 유형에서 국립과 공립은 56.8%가 외국어능력이 필요하다고 하였으나, 사립은 36.7%로 응답하여 유의한 차이를 보였으며($p < .001$), 성적이 높을수록 외국어능력이 필요한 것으로 응답하여 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

(6) 조리실습 평가 시기 및 방법

조리실습 평가 시기 및 방법(표 15)은 실습이 끝난 후 평가(53.9%), 실습 도중 수시 평가(24.4%), 실습결과와 보고서 종합 평가(13.1%), 실습 도중 한번(6.3%) 순으로 나타났다. 학생의 배경변인별로 성별($p < .05$), 학교소재지별($p < .01$)로는 유의한 차이를 보였으나 응답자의 학년별, 학교설립유형별, 학교유형별, 학생성적별로는 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았다($p > .05$).

이상에서 조리실습에 대한 학습 요구도 분석 결과 대부분 많은 조리실습을 희망하였고, 실기 위주의 조리실습이 운영되기를 희망하였으며, 조리실습 전 이론교육과 실습시연의 필요성을 인식하고 있었고, 조리실습교육의 효과를 높이기 위해 조리실습 위주나 교사의 실습시연 후 조리실습이 이루어지기를 희망하고 있었으므로, 이론교육과 동영상교육, 실

〈표 12〉 희망하는 실습 내용

N(%)

특성	구분	기능사요리	호텔요리	향토요리	퓨전요리	창작요리	기타	$X^2(p)$
성별	남	87(35.4)	85(34.6)	12(4.9)	27(11.0)	30(12.2)	5(2.0)	18.946 (.002**)
	여	91(24.6)	147(39.7)	10(2.7)	78(21.1)	35(9.5)	9(2.4)	
학년	1	54(37.8)	50(35.0)	4(2.8)	20(14.0)	12(8.4)	3(2.1)	11.172
	2	79(29.3)	100(37.0)	10(3.7)	47(17.4)	27(10.0)	7(2.6)	
	3	45(22.2)	82(40.4)	8(3.9)	38(18.7)	26(12.8)	4(2.0)	
학교 설립 유형	국립	10(27.0)	16(43.2)	1(2.7)	8(21.6)	2(5.4)	0(0.0)	10.077
	공립	108(29.3)	147(39.9)	13(3.5)	52(14.1)	41(11.1)	7(1.9)	
	사립	60(28.4)	69(32.7)	8(3.8)	45(21.3)	22(10.4)	7(3.3)	
학교 소재지	대도시	96(35.4)	81(29.9)	11(4.1)	54(19.9)	21(7.7)	8(3.0)	23.489 (.009**)
	중소도시	63(24.5)	109(42.4)	9(3.5)	38(14.8)	34(13.2)	4(1.6)	
	군·읍·면	19(21.6)	42(47.7)	2(2.3)	13(14.8)	10(11.4)	2(2.3)	
학교 유형	가사실업	105(31.9)	110(33.4)	8(2.4)	72(21.9)	29(8.8)	5(1.5)	43.706 (.002**)
	상업계	10(25.6)	15(38.5)	1(2.6)	5(12.8)	6(15.4)	2(5.1)	
	특성화	36(36.0)	33(33.0)	6(6.0)	13(13.0)	9(9.0)	3(3.0)	
학생 성적	통합형	26(19.1)	66(48.5)	7(5.1)	12(8.8)	21(15.4)	4(2.9)	4.883
	상	55(27.2)	84(41.6)	7(3.5)	35(17.3)	16(7.9)	5(2.5)	
	중	95(30.1)	111(35.1)	12(3.8)	51(16.1)	39(12.3)	8(2.5)	
학생 전체	하	25(28.4)	33(37.5)	3(3.4)	16(18.2)	10(11.4)	1(1.1)	616(100.0)
	학생 전체	178(28.9)	232(37.7)	22(3.6)	105(17.0)	65(10.6)	14(2.3)	

** $p < .01$.

〈표 13〉 실기 능력 향상을 위한 보충 내용

N(%)

특 성	구 분	교사의 자세한 실습시연	다양한 학습 자료의 구비	보충 실습을 할 수 있는 장소 제공	실습 내용에 대한 이론 설명의 보충	혼자서도 실습할 수 있는 실습 지침서의 마련	기타	$X^2(p)$
성별	남	62(25.2)	56(22.8)	54(22.0)	16(6.5)	53(21.5)	5(2.0)	6.691
	여	108(29.2)	58(15.7)	81(21.9)	30(8.1)	89(24.1)	4(1.1)	
학년	1	39(27.3)	17(11.9)	32(22.4)	15(10.5)	38(26.6)	2(1.4)	10.703
	2	72(26.7)	59(21.9)	54(20.0)	20(7.4)	60(22.2)	5(1.9)	
	3	59(29.1)	38(18.7)	49(24.1)	11(5.4)	44(21.7)	2(1.0)	
학교 설립 유형	국립	12(32.4)	7(18.9)	8(21.6)	3(8.1)	6(16.2)	1(2.7)	7.702
	공립	94(25.5)	77(20.9)	84(22.8)	28(7.6)	80(21.7)	5(1.4)	
	사립	64(30.3)	30(14.2)	43(20.4)	15(7.1)	56(26.5)	3(1.4)	
학교 소재지	대도시	71(26.2)	62(22.9)	47(17.3)	23(8.5)	63(23.2)	5(1.8)	16.437
	중소도시	75(29.2)	41(16.0)	59(23.0)	18(7.0)	62(24.1)	2(8)	
	군·읍·면	24(27.3)	11(12.5)	29(33.0)	5(5.7)	17(19.3)	2(2.3)	
학교 유형	가사실업	93(28.3)	58(17.6)	64(19.5)	29(8.8)	79(24.0)	6(1.8)	20.834
	상업계	13(33.3)	5(12.8)	8(20.5)	1(2.6)	11(28.2)	1(2.6)	
	특성화	21(21.0)	27(27.0)	21(21.0)	9(9.0)	21(21.0)	1(1.0)	
	통합형	39(28.7)	24(17.6)	38(27.9)	7(5.1)	27(19.9)	1(7)	
학생 성적	상	61(30.2)	42(20.8)	42(20.8)	11(5.4)	39(19.3)	7(3.5)	14.320
	중	82(25.9)	54(17.1)	73(23.1)	27(8.5)	78(24.7)	2(6)	
	하	24(27.3)	16(18.2)	17(19.3)	8(9.1)	23(26.1)	0(0.0)	
학생 전체		170(27.6)	114(18.5)	135(21.9)	46(7.5)	142(23.1)	9(1.5)	616(100.0)

〈표 14〉 조리실습 외 배워야 할 학습 내용

N(%)

특 성	구 분	직업윤리	수리능력	외국어능력	정보활용능력	조리과학성	기타	$X^2(p)$
성별	남	40(16.3)	13(5.3)	120(49.0)	8(3.3)	61(24.9)	3(1.2)	7.346
	여	67(18.1)	16(4.3)	187(50.5)	20(5.4)	80(21.6)	0(0.0)	
학년	1	31(21.8)	7(4.9)	58(40.8)	8(5.6)	38(26.8)	0(0.0)	14.985
	2	52(19.3)	11(4.1)	144(53.3)	11(4.1)	50(18.5)	2(7)	
	3	24(11.8)	11(5.4)	105(51.7)	9(4.4)	53(26.1)	1(5)	
학교 설립 유형	국립	3(8.1)	1(2.7)	21(56.8)	4(10.8)	8(21.6)	0(0.0)	32.356 (.000***)
	공립	58(15.8)	11(3.0)	209(56.8)	11(3.0)	77(20.9)	2(5)	
	사립	46(21.9)	17(8.1)	77(36.7)	13(6.2)	56(26.7)	1(5)	
학교 소재지	대도시	43(15.9)	14(5.2)	142(52.6)	14(5.2)	55(20.4)	2(7)	8.588
	중소도시	44(17.1)	10(3.9)	122(47.5)	13(5.1)	67(26.1)	1(4)	
	군·읍·면	20(22.7)	5(5.7)	43(48.9)	1(1.1)	19(21.6)	0(0.0)	
학교 유형	가사실업	50(15.2)	15(4.6)	174(52.9)	15(4.6)	74(22.5)	1(3)	26.928
	상업계	13(33.3)	3(7.7)	9(23.1)	2(5.1)	12(30.8)	0(0.0)	
	특성화	18(18.2)	7(7.1)	49(49.5)	5(5.1)	18(18.2)	2(2.0)	
	통합형	24(17.6)	4(2.9)	70(51.5)	6(4.4)	32(23.5)	0(0.0)	
학생 성적	상	25(12.4)	8(4.0)	122(60.4)	6(3.0)	40(19.8)	1(5)	22.590 (.012*)
	중	60(19.0)	18(5.7)	145(45.9)	13(4.1)	78(24.7)	2(6)	
	하	20(23.0)	3(3.4)	35(40.2)	9(10.3)	20(23.0)	0(0.0)	
학생 전체		107(17.4)	29(4.7)	307(49.9)	28(4.6)	141(22.9)	4(5)	616(100.0)

* $p < .05$. *** $p < .001$.

〈표 15〉 조리실습 평가 시기 및 방법

N(%)

특 성	구 분	실습 도중 한번	실습 도중 수시 평가	실습이 끝난 후	실습결과와 보고서 종합	기타	X ² (p)
성별	남	19(7.7)	65(26.4)	138(56.1)	18(7.3)	6(2.4)	6.432 (.011*)
	여	20(5.4)	85(23.0)	194(52.4)	63(17.0)	8(2.2)	
학년	1	6(4.2)	36(25.2)	80(55.9)	18(12.6)	3(2.1)	8.608
	2	16(5.9)	68(25.2)	139(51.5)	43(15.9)	4(1.5)	
	3	17(8.4)	46(22.7)	113(55.7)	20(9.9)	7(3.4)	
학교 설립 유형	국립	2(5.4)	8(21.6)	22(59.5)	3(8.1)	2(5.4)	5.453
	공립	26(7.1)	96(26.1)	192(52.2)	47(12.8)	7(1.9)	
	사립	11(5.2)	46(21.8)	118(55.9)	31(14.7)	5(2.4)	
학교 소재지	대도시	13(4.8)	57(21.0)	143(52.8)	50(18.5)	8(3.0)	21.125 (.007**)
	중소도시	17(6.6)	75(29.2)	138(53.7)	21(8.2)	6(2.3)	
	군·읍·면	9(10.2)	18(20.5)	51(58.0)	10(11.4)	0(0.0)	
학교 유형	가사실업	19(5.8)	79(24.0)	177(53.8)	46(14.0)	8(2.4)	20.272
	상업계	1(2.6)	5(12.8)	22(56.4)	10(25.6)	1(2.6)	
	특성화	4(4.0)	24(24.0)	56(56.0)	12(12.0)	4(4.0)	
	통합형	15(11.0)	39(28.7)	70(51.5)	11(8.1)	1(.7)	
학생 성적	상	12(5.9)	60(29.3)	96(46.8)	34(16.6)	3(1.5)	13.049
	중	19(5.9)	72(22.5)	180(56.3)	39(12.2)	10(3.1)	
	하	8(8.8)	18(19.8)	56(61.5)	8(8.8)	1(1.1)	
학생 전체		39(6.3)	150(24.4)	332(53.9)	81(13.1)	14(2.3)	616(100.0)

*p < .05. **p < .01.

〈표 16〉 조리실습 시설 불만족 이유

N(%)

특 성	구 분	시설부족	시설 협소	기구 부족	냉·난방	기타	전체	X ² (p)
성별	남	9(19.1)	9(19.1)	13(27.7)	10(21.3)	6(12.8)	47(100.0)	2.742
	여	6(22.2)	5(18.5)	5(18.5)	4(14.8)	7(25.9)	27(100.0)	
학년	1	4(23.5)	3(17.6)	4(23.5)	4(23.5)	2(11.8)	17(100.0)	13.297
	2	10(25.0)	11(27.5)	9(22.5)	5(12.5)	5(12.5)	40(100.0)	
	3	1(5.9)	0(0.0)	5(29.4)	5(29.4)	6(35.3)	17(100.0)	
학교 설립 유형	국립	1(25.0)	0(0.0)	1(25.0)	1(25.0)	1(25.0)	4(100.0)	16.162 (.040*)
	공립	13(22.8)	13(22.8)	16(28.1)	6(10.5)	9(15.8)	57(100.0)	
	사립	1(7.7)	1(7.7)	1(7.7)	7(53.8)	3(23.1)	13(100.0)	
학교 소재지	대도시	7(26.9)	3(11.5)	4(15.4)	7(26.9)	5(19.2)	26(100.0)	9.414
	중소도시	8(19.5)	10(24.4)	12(29.3)	6(14.6)	5(12.2)	41(100.0)	
	군·읍·면	0(0.0)	1(14.3)	2(28.6)	1(14.3)	3(42.9)	7(100.0)	
학교 유형	가사실업	8(26.7)	3(10.0)	10(33.3)	6(20.0)	3(10.0)	30(100.0)	28.889 (.025*)
	상업계	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(66.7)	1(33.3)	3(100.0)	
	특성화	3(17.6)	2(11.8)	2(11.8)	6(35.3)	4(23.5)	17(100.0)	
	통합형	4(19.0)	8(38.1)	6(28.6)	0(0.0)	3(14.3)	21(100.0)	
학생 성적	상	5(18.5)	7(25.9)	7(25.9)	6(22.2)	2(7.4)	27(100.0)	5.104
	중	9(23.1)	6(15.4)	9(23.1)	6(15.4)	9(23.1)	39(100.0)	
	하	1(14.3)	1(14.3)	1(14.3)	2(28.6)	2(28.6)	7(100.0)	
학생 전체		15(20.3)	14(18.9)	18(24.3)	14(18.9)	13(17.6)	74(100.0)	

*p < .05.

습시연이 모두 이루어진 후 조리실습을 실시하는 것이 조리실습 전 훨씬 효과적인 사전교육 자료가 될 수 있을 것임을 알 수 있었다. 교수·학습 자료는 실물을 희망하는 응답 비율이 높았고, 실습내용으로 기능사요리와, 호텔요리를 희망하여 기능사요리와 호텔요리에 대한 실물(실습작품)이 제작되어 견본으로 제시되면 실습에서의 오차를 줄이는 데 많은 도움이 될 수 있을 것임을 알 수 있었다. 또한 실기능력 향상을 위한 보충 자료로 교사의 실습시연과 실습지침서가 필요하다는 응답 비율이 높게 나타나, 구체적으로 쉽게 설명된 실습지침서와 다양한 학습 자료의 제작이 이루어져야함을 알 수 있었고, 조리실습 외 배워야 할 내용으로 외국어와 조리과학성에 응답 비율이 높게 나타나 조리와 관련된 외국어 학습과 조리과학성에도 비중을 두어야함을 알 수 있었다.

2) 조리실습교육 실태에 대한 인식 조사 결과

(1) 조리실습 시설에 대한 불만족 이유

조리실습 시설에 대한 불만족 이유(표 16)는 전체 응답자 616명 중 74명(12.0%)이 불만족하고 있다고 응답하였으며, 기구부족(24.3%), 시설부족(20.3%), 시설협소(18.9%) 순으로

기구부족에서 가장 높은 응답률을 보였다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 국립은 시설부족과 시설협소, 공립은 기구부족, 시설부족, 사립은 냉·난방, 시설부족 순으로 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .05$), 가사실업계고는 기구부족, 시설부족, 상업계고는 냉·난방, 기타, 특성화고는 냉·난방, 시설부족, 통합형고는 시설협소, 기구부족 순으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

(2) 조리실습교육에서 다루는 내용

조리실습교육에서 주로 다루어지는 내용(표 17)은 기능사 요리(83.9%), 호텔요리(7.3%), 향토요리(2.9%) 순으로 기능사 요리를 가장 많이 다루는 것으로 나타났다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 남학생은 기능사요리(81.3%), 호텔요리(12.6%) 순, 여학생은 기능사요리(85.7%), 향토요리(4.1%) 순으로 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .001$), 학년별로는 1학년이 기능사요리(91.6%)에 대한 응답 비율이 가장 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$).

(3) 조리실습교육에 사용하는 교수·학습 자료

조리실습 교육을 위해 주로 사용하는 교수·학습 자료

〈표 17〉 조리실습교육에서 다루는 내용

N(%)

특성	구분	기능사요리	호텔요리	향토요리	퓨전요리	창작요리	기타	$X^2(p)$
성별	남	200(81.3)	31(12.6)	3(1.2)	6(2.4)	5(2.0)	1(4)	26,726 (.000***)
	여	317(85.7)	14(3.8)	15(4.1)	8(2.2)	4(1.1)	12(3.2)	
학년	1	131(91.6)	3(2.1)	6(4.2)	1(7)	2(1.4)	0(0.0)	31,211 (.001**)
	2	225(83.3)	23(8.5)	11(4.1)	4(1.5)	1(4)	6(2.2)	
	3	161(79.3)	19(9.4)	1(5)	9(4.4)	6(3.0)	7(3.4)	
학교 설립 유형	국립	30(81.1)	5(13.5)	0(0.0)	1(2.7)	0(0.0)	1(2.7)	15,346
	공립	313(85.1)	24(6.5)	7(1.9)	7(1.9)	9(2.4)	8(2.2)	
	사립	174(82.5)	16(7.6)	11(5.2)	6(2.8)	0(0.0)	4(1.9)	
학교 소재지	대도시	227(83.8)	17(6.3)	11(4.1)	5(1.8)	3(1.1)	8(3.0)	7,361
	중소도시	215(83.7)	21(8.2)	6(2.3)	6(2.3)	4(1.6)	5(1.9)	
	군·읍·면	75(85.2)	7(8.0)	1(1.1)	3(3.4)	2(2.3)	0(0.0)	
학교 유형	가사실업	276(83.9)	26(7.9)	5(1.5)	8(2.4)	6(1.8)	8(2.4)	21,804
	상업계	31(79.5)	4(10.3)	4(10.3)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	특성화	82(82.0)	7(7.0)	6(6.0)	3(3.0)	1(1.0)	1(1.0)	
학생 성적	통합형	117(86.0)	8(5.9)	3(2.2)	3(2.2)	2(1.5)	3(2.2)	6,212
	상	168(83.2)	16(7.9)	6(3.0)	4(2.0)	3(1.5)	5(2.5)	
	중	267(84.5)	20(6.3)	8(2.5)	9(2.8)	4(1.3)	8(2.5)	
	하	72(81.8)	9(10.2)	4(4.5)	1(1.1)	2(2.3)	0(0.0)	
학생 전체		517(83.9)	45(7.3)	18(2.9)	14(2.3)	9(1.5)	13(2.1)	616(100.0)

** $p < .01$, *** $p < .001$.

(표 18)는 실물(44.2%), 교과서(40.6%), 인터넷(9.7%) 순으로 조리실습 교육을 위해 주로 사용하는 교수·학습 자료로 실물이 가장 높은 응답률을 보였다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 국립은 실물(51.4%)을 가장 많이 사용하고 있었고, 사립은 교과서(52.1%)를 가장 많이 사용하고 있어 유의한 차이를 보였으며($p < .01$), 대도시는 실물을, 중소도시와 군·읍·면은 교과서를 가장 많이 사용하고 있는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .001$). 가사실업계고와 상업계고, 특성화고는 실물을 가장 많이 사용하고 있었으나 통합형고는 교과서라고 응답하여 유의한 차이를 보였다($p < .01$).

(4) 조리실습의 어려운 점

조리실습의 어려운 점(표 19)은 재료준비 번거로움(36.5%), 수업시간 부족(30.7%), 내용 어려움(18.3%) 순으로 재료준비 번거로움을 가장 어려워하고 있었으며, 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 1학년은 수업시간 부족에 가장 많은 어려움을 느끼고 있었고, 2·3학년은 재료 준비 번거로움에 어려움을 느끼고 있어 유의한 차이를 보였으며($p < .001$), 국립과 공립은 재료 준비 번거로움에, 사립은 수업시간 부족

에 가장 어려움을 느끼는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$). 성적이 높을수록 재료 준비 번거로움을 더 느끼고 있는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

이상의 조리실습교육 실태 응답 분석 결과 학생의 절반 정도가 조리실습은 만족할 만큼 실시하고 있다고 응답하였고, 조리실습 시설에 대한 만족도는 절반 정도로 나타났으며, 조리실습 시설에 불만족하는 내용으로 기구부족과 시설부족, 냉·난방문제를 지적하여 시설부분에서 다소 보완되어야 함을 알 수 있었다. 조리실습교육에서 주로 다루는 내용은 기능사요리라고 응답하였고, 희망하는 교수·학습 자료는 실물이라는 응답 비율이 높게 나타나, 기능사요리에 대한 학습 요구도를 충족시켜주기 위한 다양한 학습 자료가 개발되어야 함을 인식할 수 있었으며, 조리실습의 어려운 점이 재료준비의 번거로움과, 수업시간 부족으로 나타났으므로, 실습에 대한 애로사항을 보완하기 위한 실습보조교사나 실습조교의 상비, 실습에 임하기 어려운 상황에서는 실습을 대체할 수 있는 동영상이나 인터넷 웹사이트 등 다양한 학습 자료의 제작으로 조리실습의 애로점을 보완할 수 있는 방안의 모색이 필요하다는 것을 알 수 있었다.

〈표 18〉 조리실습교육에 사용하는 교수·학습 자료

N(%)

특성	구분	실물	인터넷	멀티미디어	교과서 (요리책)	기타	$X^2(p)$
성별	남	104(42.3)	26(10.6)	13(5.3)	99(40.2)	4(1.6)	2.655
	여	168(45.4)	34(9.2)	11(3.0)	151(40.8)	6(1.6)	
학년	1	64(44.8)	9(6.3)	7(4.9)	63(44.1)	0(0.0)	13.116
	2	112(41.5)	37(13.7)	9(3.3)	107(39.6)	5(1.9)	
	3	96(47.3)	14(6.9)	8(3.9)	80(39.4)	5(2.5)	
학교 설립 유형	국립	19(51.4)	5(13.5)	2(5.4)	11(29.7)	0(0.0)	24.294 (.002**)
	공립	173(47.0)	41(11.1)	15(4.1)	129(35.1)	10(2.7)	
	사립	80(37.9)	14(6.6)	7(3.3)	110(52.1)	0(0.0)	
학교 소재지	대도시	139(51.3)	34(12.5)	13(4.8)	81(29.9)	4(1.5)	30.543 (.000***)
	중소도시	96(37.4)	21(8.2)	11(4.3)	123(47.9)	6(2.3)	
	군·읍·면	37(42.0)	5(5.7)	0(0.0)	46(52.3)	0(0.0)	
학교 유형	가사실업	141(42.9)	38(11.6)	15(4.6)	129(39.2)	6(1.8)	39.647 (.001**)
	상업계	20(51.3)	3(7.7)	1(2.6)	13(33.3)	2(5.1)	
	특성화	64(64.0)	8(8.0)	2(2.0)	25(25.0)	1(1.0)	
학생 성적	통합형	42(30.9)	11(8.1)	6(4.4)	76(55.9)	1(0.7)	8.443
	상	97(48.0)	16(7.9)	11(5.4)	74(36.6)	4(2.0)	
	중	132(41.8)	38(12.0)	11(3.5)	131(41.5)	4(1.3)	
학생 전체	하	37(42.0)	6(6.8)	2(2.3)	41(46.6)	2(2.3)	616(100.0)
	학생 전체	272(44.2)	60(9.7)	24(3.9)	250(40.6)	10(1.6)	

** $p < .01$, *** $p < .001$.

〈표 19〉 조리실습의 어려운 점

N(%)

특 성	구 분	흥미없음	내용어려움	과제늘어남	수업시간 부족	재료 준비 번거로움	기타	X ² (p)
성별	남	18(7.3)	52(21.1)	16(6.5)	67(27.2)	93(37.8)	0(0.0)	4,248 (.514)
	여	28(7.6)	61(16.5)	26(7.0)	122(33.0)	132(35.7)	1(3)	
학년	1	5(3.5)	32(22.4)	4(2.8)	66(46.2)	36(25.2)	0(0.0)	58,259 (.000***)
	2	12(4.4)	59(21.9)	24(8.9)	75(27.8)	99(36.7)	1(4)	
	3	29(14.3)	22(10.8)	14(6.9)	48(23.6)	90(44.3)	0(0.0)	
학교 설립 유형	국립	4(10.8)	1(2.7)	6(16.2)	5(13.5)	21(56.8)	0(0.0)	25,350 (.005**)
	공립	30(8.2)	72(19.6)	24(6.5)	105(28.5)	136(37.0)	1(3)	
	사립	12(5.7)	40(19.0)	12(5.7)	79(37.4)	68(32.2)	0(0.0)	
학교 소재지	대도시	16(5.9)	42(15.5)	22(8.1)	92(33.9)	99(36.5)	0(0.0)	15,562
	중소도시	25(9.7)	53(20.6)	13(5.1)	75(29.2)	91(35.4)	0(0.0)	
	군·읍·면	5(5.7)	18(20.5)	7(8.0)	22(25.0)	35(39.8)	1(1.1)	
학교 유형	가사실업	31(9.4)	63(19.1)	27(8.2)	99(30.1)	109(33.1)	0(0.0)	24,738
	상업계	2(5.1)	5(12.8)	3(7.7)	19(48.7)	10(25.6)	0(0.0)	
	특성화	6(6.0)	14(14.0)	4(4.0)	31(31.0)	45(45.0)	0(0.0)	
	통합형	7(5.1)	28(20.6)	8(5.9)	38(27.9)	54(39.7)	1(7)	
학생 성적	상	14(6.9)	34(16.8)	15(7.4)	58(28.7)	80(39.6)	1(5)	19,616 (.033*)
	중	19(6.0)	54(17.1)	25(7.9)	106(33.5)	112(35.4)	0(0.0)	
	하	12(13.6)	25(28.4)	2(2.3)	21(23.9)	28(31.8)	0(0.0)	
학생 전체		45(7.4)	113(18.6)	42(6.9)	185(30.5)	220(36.3)	1(2)	616(100.0)

* $p < .05$. ** $p < .01$. *** $p < .001$.

3) 조리과 지원동기 및 만족도에 관한 인식 조사 결과

(1) 조리과 선택 동기

조리과를 선택하게 된 동기(표 20)는 소질과 적성, 능력과 흥미(51.8%), 주변 사람들의 권유(14.6%), 대학 진학에 유리(14.4%) 순으로 소질과 적성, 능력과 흥미에 맞아서 조리과를 선택했다는 응답이 가장 높게 나타났다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 남학생은 소질과 적성, 능력과 흥미(44.3%), 취업에 유리(19.9%) 순, 여학생은 소질과 적성, 능력과 흥미(56.8%), 주변 사람들의 권유(15.1%) 순으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$). 성적별로는 소질과 적성, 능력과 흥미에 맞아서라고 응답한 비율이 상위 0~30%가 가장 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

(2) 조리과 정보를 얻게 된 계기

조리과 정보를 얻게 된 계기(표 21)는 주변 사람(41.6%), 학교 선생님과 의 진로 상담(26.9%), 언론 매체(13.1%) 순으로 주변 사람들을 통해서 정보를 얻는다는 응답이 가장 높게 나타났다. 학생의 배경변인별 유의도 검증 결과 남학생이 여학생보다 주변 사람(43.1%)에 의해 정보를 얻었다는 비율이 높

게 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .01$), 학년별로는 2학년의 주변 사람에 의해 정보를 얻게 되는 비율이 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$). 또한 국립의 주변 사람에 의해 정보를 얻게 되는 비율이 공립이나 사립보다 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .001$).

(3) 조리과 선택 만족도

조리과 선택에 대한 만족도(표 22)는 만족한다(42.5%), 보통이다(25.5%), 매우 만족한다(18.5%) 순으로 응답하여 만족한다는 학생이 많았다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 남학생은 대체로 만족한다(39.8%), 매우 만족한다(26.8%) 순으로 여학생보다 만족한다는 비율이 높게 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .001$), 국립의 만족 비율이 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$). 상업계고에 비해 가사실업계고와 특성화고, 통합형고의 만족 비율이 높게 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .05$), 상위 0~30%가 만족한다는 응답 비율이 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$).

① 만족하는 가장 큰 이유

만족하는 가장 큰 이유(표 23)는 적성에 잘 맞기 때문

〈표 20〉 조리과 선택 동기

N(%)

특 성	구 분	취업에 유리	대학 진학에 유리	소질과 적성, 능력과 흥미	주변 사람들의 권유로	기타	X ² (p)
성별	남	49(19.9)	23(9.3)	109(44.3)	34(13.8)	31(12.6)	16.524 (.002**)
	여	40(10.8)	35(9.5)	210(56.8)	56(15.1)	29(7.8)	
학년	1	24(16.8)	10(7.0)	87(60.8)	14(9.8)	8(5.6)	12.115
	2	38(14.1)	29(10.7)	128(47.4)	46(17.0)	29(10.7)	
	3	27(13.3)	19(9.4)	104(51.2)	30(14.8)	23(11.3)	
학교 설립 유형	국립	7(18.9)	4(10.8)	21(56.8)	2(5.4)	3(8.1)	13.128
	공립	46(12.5)	27(7.3)	204(55.4)	53(14.4)	38(10.3)	
	사립	36(17.1)	27(12.8)	94(44.5)	35(16.6)	19(9.0)	
학교 소재지	대도시	39(14.4)	25(9.2)	150(55.4)	32(11.8)	25(9.2)	6.358
	중소도시	37(14.4)	25(9.7)	121(47.1)	45(17.5)	29(11.3)	
	군·읍·면	13(14.8)	8(9.1)	48(54.5)	13(14.8)	6(6.8)	
학교 유형	가사실업	39(11.9)	36(10.9)	179(54.4)	49(14.9)	26(7.9)	23.944
	상업계	7(17.9)	8(20.5)	20(51.3)	2(5.1)	2(5.1)	
	특성화	19(19.0)	5(5.0)	51(51.0)	14(14.0)	11(11.0)	
	통합형	22(16.2)	9(6.6)	64(47.1)	22(16.2)	19(14.0)	
학생 성적	상	27(13.4)	25(12.4)	109(54.0)	26(12.9)	15(7.4)	17.636 (.024*)
	중	46(14.6)	20(6.3)	174(55.1)	42(13.3)	34(10.8)	
	하	13(14.8)	12(13.6)	33(37.5)	20(22.7)	10(11.4)	
학생 전체		89(14.4)	58(9.4)	319(51.8)	90(14.6)	60(9.7)	616(100.0)

*p < .05. **p < .01.

〈표 21〉 조리과 정보를 얻게 된 계기

N(%)

특 성	구 분	주변 사람	선생님과의 진로 상담	입시 홍보 나온 선생님	언론 매체	기타	X ² (p)
성별	남	106(43.1)	81(32.9)	23(9.3)	26(10.6)	10(4.1)	13.619 (.009**)
	여	150(40.5)	85(23.0)	50(13.5)	55(14.9)	30(8.1)	
학년	1	48(33.6)	39(27.3)	28(19.6)	17(11.9)	11(7.7)	18.898 (.015*)
	2	126(46.7)	64(23.7)	27(10.0)	40(14.8)	13(4.8)	
	3	82(40.4)	63(31.0)	18(8.9)	24(11.8)	16(7.9)	
학교 설립 유형	국립	22(59.5)	5(13.5)	3(8.1)	3(8.1)	4(10.8)	39.247 (.000***)
	공립	162(44.0)	103(28.0)	24(6.5)	54(14.7)	25(6.8)	
	사립	72(34.1)	58(27.5)	46(21.8)	24(11.4)	11(5.2)	
학교 소재지	대도시	103(38.0)	75(27.7)	35(12.9)	40(14.8)	18(6.6)	5.264
	중소도시	110(42.8)	70(27.2)	31(12.1)	31(12.1)	15(5.8)	
	군·읍·면	43(48.9)	21(23.9)	7(8.0)	10(11.4)	7(8.0)	
학교 유형	가사실업	136(41.3)	93(28.3)	37(11.2)	43(13.1)	20(6.1)	24.993
	상업계	16(41.0)	13(33.3)	3(7.7)	6(15.4)	1(2.6)	
	특성화	33(33.0)	24(24.0)	16(16.0)	14(14.0)	13(13.0)	
	통합형	69(50.7)	33(24.3)	13(9.6)	16(11.8)	5(3.7)	
학생 성적	상	84(41.6)	55(27.2)	22(10.9)	25(12.4)	16(7.9)	6.701
	중	126(39.9)	84(26.6)	38(12.0)	48(15.2)	20(6.3)	
	하	43(48.9)	23(26.1)	12(13.6)	6(6.8)	4(4.5)	
학생 전체		256(41.6)	166(26.9)	73(11.9)	81(13.1)	40(6.5)	616(100.0)

*p < .05. **p < .01. ***p < .001.

〈표 22〉 조리과 선택 만족도

N(%)

특성	구분	매우 만족한다	대체로 만족한다	보통이다	대체로 불만족한다	매우 불만족한다	X ² (p)
성별	남	66(26.8)	98(39.8)	55(22.4)	17(6.9)	10(4.1)	21.090 (.000***)
	여	48(13.0)	164(44.3)	102(27.6)	43(11.6)	13(3.5)	
학년	1	30(21.0)	63(44.1)	34(23.8)	13(9.1)	3(2.1)	8.643
	2	54(20.0)	119(44.1)	60(22.2)	27(10.0)	10(3.7)	
	3	30(14.8)	80(39.4)	63(31.0)	20(9.9)	10(4.9)	
학교 설립 유형	국립	13(35.1)	14(37.8)	6(16.2)	3(8.1)	1(2.7)	23.091 (.003**)
	공립	71(19.3)	171(46.5)	78(21.2)	33(9.0)	15(4.1)	
	사립	30(14.2)	77(36.5)	73(34.6)	24(11.4)	7(3.3)	
학교 소재지	대도시	50(18.5)	114(42.1)	63(23.2)	32(11.8)	12(4.4)	5.036
	중소도시	46(17.9)	113(44.0)	70(27.2)	19(7.4)	9(3.5)	
	군·읍·면	18(20.5)	35(39.8)	24(27.3)	9(10.2)	2(2.3)	
학교 유형	가사실업	50(15.2)	145(44.1)	89(27.1)	28(8.5)	17(5.2)	28.607 (.027*)
	상업계	3(7.7)	13(33.3)	15(38.5)	7(17.9)	1(2.6)	
	특성화	25(25.0)	41(41.0)	21(21.0)	11(11.0)	2(2.0)	
	통합형	33(24.3)	61(44.9)	26(19.1)	13(9.6)	3(2.2)	
학생 성적	상	48(23.8)	80(39.6)	44(21.8)	18(8.9)	12(5.9)	23.787 (.002**)
	중	58(18.4)	144(45.6)	76(24.1)	30(9.5)	8(2.5)	
	하	6(6.8)	33(37.5)	34(38.6)	12(13.6)	3(3.4)	
학생 전체		114(18.5)	262(42.5)	157(25.5)	60(9.7)	23(3.7)	616(100.0)

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

(54.3%), 고등학교 공부만으로도 전문성이 있기 때문(18.1%), 취업이 잘 될 것 같기 때문(11.4%) 순으로 적성에 잘 맞기 때문에 만족한다는 응답이 가장 많았다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 국립의 적성에 잘 맞기 때문(59.3%)에 만족한다는 응답 비율이 공립(53.7%), 사립(54.2%)보다 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

② 불만족하는 가장 큰 이유

불만족하는 가장 큰 이유(표 24)는 학생 전체 응답자 616명 중 86명인 14.0%가 불만족한다고 응답하였으며, 적성에 맞지 않아서(48.8%), 기타(25.6%), 대학 진학에 불리할 것 같아서(12.8%) 순으로 적성에 맞지 않아 불만족한다는 응답이 가장 많았다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 2·3학년은 '적성에 맞지 않아서'의 응답 비율이 높은 반면 1학년은 '기타'가 높게 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .05$), 상위 71~100% 학생들의 '적성에 맞지 않아서' 응답 비율이 상위 0~30%나 상위 31~70%보다 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

(4) 조리과 졸업 후 진로 희망

고등학교 졸업 후 진로 희망(표 25)은 조리 관련 대학 진학(54.4%), 조리와 관계없는 대학 진학(17.9%), 조리 관련업체 취업(15.7%) 순으로 조리 관련 대학 진학을 가장 희망하는 것으로 나타났다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 모든 변인에서 조리 관련 대학 진학에 대한 응답 비율이 가장 높게 나타났으며, 다음으로 높게 나타난 응답 비율이 남학생은 조리 관련업체 취업, 여학생은 조리와 관계없는 대학 진학으로 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .05$), 1학년은 조리 관련업체 취업, 2·3학년은 조리와 관계없는 대학 진학으로 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .05$). 국립과 사립은 조리 관련업체 취업, 공립은 조리와 관계없는 대학 진학으로 나타나 유의한 차이를 보였고, 대도시와 군·읍·면 지역은 조리 관련업체 취업, 중소도시는 조리와 관계없는 대학 진학으로 나타나 유의한 차이를 보였으며($p < .01$), 가사실업계고와 통합형고는 조리와 관계없는 대학 진학, 상업계고와 특성화고는 조리 관련업체 취업으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .01$). 상위 0~30%와 상위 31~70%는 조리와 관계없는 대학 진학이었으나, 상위 71~100%는 조리 관련업체 취업으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

〈표 23〉 조리과 선택 만족 이유

N(%)

특 성	구 분	적성에 잘 맞기 때문	대학 진학에 유리하기 때문	취업이 잘 될 것 같기 때문	고등학교 공부만으로 전문성이 있기 때문	기타	학생 전체	$X^2(p)$
성별	남	85(51.8)	17(10.4)	22(13.4)	24(14.6)	16(9.8)	164(100.0)	6.147
	여	119(56.1)	16(7.5)	21(9.9)	44(20.8)	12(5.7)	212(100.0)	
학년	1	52(55.9)	7(7.5)	11(11.8)	15(16.1)	8(8.6)	93(100.0)	14.504
	2	99(57.2)	19(11.0)	21(12.1)	21(12.1)	13(7.5)	173(100.0)	
	3	53(48.2)	7(6.4)	11(10.0)	32(29.1)	7(6.4)	110(100.0)	
학교 설립 유형	국립	16(59.3)	4(14.8)	0(0.0)	6(22.2)	1(3.7)	27(100.0)	20.215 (.010*)
	공립	130(53.7)	15(6.2)	24(9.9)	51(21.1)	22(9.1)	242(100.0)	
	사립	58(54.2)	14(13.1)	19(17.8)	11(10.3)	5(4.7)	107(100.0)	
학교 소재지	대도시	89(54.3)	14(8.5)	17(10.4)	29(17.7)	15(9.1)	164(100.0)	7.950
	중소도시	91(57.2)	13(8.2)	15(9.4)	29(18.2)	11(6.9)	159(100.0)	
	군·읍·면	24(45.3)	6(11.3)	11(20.8)	10(18.9)	2(3.8)	53(100.0)	
학교 유형	가사실업	103(52.8)	20(10.3)	16(8.2)	41(21.0)	15(7.7)	195(100.0)	13.736
	상업계	10(62.5)	3(18.8)	2(12.5)	1(6.3)	0(0.0)	16(100.0)	
	특성화	38(57.6)	4(6.1)	11(16.7)	8(12.1)	5(7.6)	66(100.0)	
	통합형	50(53.2)	6(6.4)	13(13.8)	17(18.1)	8(8.5)	94(100.0)	
학생 성적	상	62(48.4)	11(8.6)	17(13.3)	27(21.1)	11(8.6)	128(100.0)	10.281
	중	124(61.4)	17(8.4)	18(8.9)	32(15.8)	11(5.4)	202(100.0)	
	하	16(41.0)	4(10.3)	6(15.4)	8(20.5)	5(12.8)	39(100.0)	
학생 전체		204(54.3)	33(8.8)	43(11.4)	68(18.1)	28(7.4)	369(100.0)	

* $p < .05$.

〈표 24〉 조리과 선택 불만족 이유

N(%)

특 성	구 분	적성에 맞지 않아서	취업에 불리할 것 같아서	대학 진학에 불리할 것 같아서	전문계 고등학교 라는 열등감 때문	기타	학생 전체	$X^2(p)$
성별	남	12(44.4)	3(11.1)	5(18.5)	1(3.7)	6(22.2)	27(100.0)	1.482
	여	30(50.8)	5(8.5)	6(10.2)	2(3.4)	16(27.1)	59(100.0)	
학년	1	4(23.5)	1(5.9)	1(5.9)	3(17.6)	8(47.1)	17(100.0)	20.036 (.010*)
	2	21(56.8)	4(10.8)	5(13.5)	0(0.0)	7(18.9)	37(100.0)	
	3	17(53.1)	3(9.4)	5(15.6)	0(0.0)	7(21.9)	32(100.0)	
학교 설립 유형	국립	1(25.0)	1(25.0)	1(25.0)	0(0.0)	1(25.0)	4(100.0)	7.028
	공립	26(52.0)	5(10.0)	8(16.0)	2(4.0)	9(18.0)	50(100.0)	
	사립	15(46.9)	2(6.3)	2(6.3)	1(3.1)	12(37.5)	32(100.0)	
학교 소재지	대도시	18(39.1)	3(6.5)	8(17.4)	2(4.3)	15(32.6)	46(100.0)	8.761
	중소도시	17(58.6)	4(13.8)	1(3.4)	1(3.4)	6(20.7)	29(100.0)	
	군·읍·면	7(63.6)	1(9.1)	2(18.2)	0(0.0)	1(9.1)	11(100.0)	
학교 유형	가사실업	26(55.3)	4(8.5)	6(12.8)	1(2.1)	10(21.3)	47(100.0)	15.400
	상업계	3(37.5)	1(12.5)	0(0.0)	0(0.0)	4(50.0)	8(100.0)	
	특성화	4(28.6)	1(7.1)	3(21.4)	2(14.3)	4(28.6)	14(100.0)	
	통합형	9(56.3)	2(12.5)	2(12.5)	0(0.0)	3(18.8)	16(100.0)	
학생 성적	상	12(37.5)	5(15.6)	7(21.9)	1(3.1)	7(21.9)	32(100.0)	15.557 (.049*)
	중	21(53.8)	1(2.6)	1(2.6)	2(5.1)	14(35.9)	39(100.0)	
	하	9(60.0)	2(13.3)	3(20.0)	0(0.0)	1(6.7)	15(100.0)	
학생 전체		42(48.8)	8(9.3)	11(12.8)	3(3.5)	22(25.6)	86(100.0)	

* $p < .05$.

〈표 25〉 조리과 졸업 후 진로 희망

N(%)

특성	구분	조리 관련 업체 취업	조리 관련 대학 진학	조리와 관계없는 분야 취업	조리와 관계없는 대학 진학	기타	X ² (p)
성별	남	54(22.0)	126(51.2)	18(7.3)	39(15.9)	9(3.7)	12.644 (.013*)
	여	43(11.6)	209(56.5)	27(7.3)	71(19.2)	20(5.4)	
학년	1	34(23.8)	89(62.2)	7(4.9)	7(4.9)	6(4.2)	43.769 (.000***)
	2	48(17.8)	140(51.9)	17(6.3)	50(18.5)	15(5.6)	
	3	15(7.4)	106(52.2)	21(10.3)	53(26.1)	8(3.9)	
학교 설립 유형	국립	9(24.3)	20(54.1)	2(5.4)	4(10.8)	2(5.4)	17.729 (.023*)
	공립	42(11.4)	211(57.3)	23(6.3)	73(19.8)	19(5.2)	
	사립	46(21.8)	104(49.3)	20(9.5)	33(15.6)	8(3.8)	
학교 소재지	대도시	44(16.2)	170(62.7)	11(4.1)	33(12.2)	13(4.8)	26.520 (.001**)
	중소도시	34(13.2)	123(47.9)	26(10.1)	61(23.7)	13(5.1)	
	군·읍·면	19(21.6)	42(47.7)	8(9.1)	16(18.2)	3(3.4)	
학교 유형	가사실업	46(14.0)	186(56.5)	22(6.7)	61(18.5)	14(4.3)	37.226 (.002**)
	상업계	6(15.4)	25(64.1)	5(12.8)	1(2.6)	2(5.1)	
	특성화	25(25.0)	53(53.0)	5(5.0)	9(9.0)	8(8.0)	
학생 성적	통합형	20(14.7)	66(48.5)	10(7.4)	36(26.5)	4(2.9)	20.036 (.010*)
	상	26(12.9)	119(58.9)	10(5.0)	37(18.3)	10(5.0)	
	중	46(14.6)	175(55.4)	23(7.3)	54(17.1)	18(5.7)	
	하	24(27.3)	35(39.8)	10(11.4)	18(20.5)	1(1.1)	
학생 전체		97(15.7)	335(54.4)	45(7.3)	110(17.9)	29(4.7)	616(100.0)

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

(5) 조리과 관련된 대학으로 진학하고자 하는 가장 큰 이유

조리와 관련된 대학으로 진학하고자 하는 가장 큰 이유(표 26)는 전체 응답자 616명 중 335명인 54.4%가 응답하였으며, 조리 분야의 전문가가 되기 위해(61.2%), 고졸로는 취업하기 어렵기 때문(17.6%), 취업에서 낮은 임금 및 직위가 예상되므로(15.2%) 순으로 조리 분야의 전문가가 되기 위해서 조리과 관련된 대학으로 진학한다는 응답이 가장 높게 나타났다. 학생 배경변인별 유의도 검증 결과 '조리 분야의 전문가가 되기 위해'에 대한 1학년의 응답 비율이 높게 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

(6) 취업하고자 하는 가장 큰 이유

취업하고자 하는 가장 큰 이유(표 27)는 학생 전체 응답자 616명 중 141명인 22.9%가 취업을 희망하였으며, 학업에 흥미가 없어서(46.1%), 취업 후 경력을 쌓은 다음 진학하기 위해(33.3%), 경제적인 어려움 때문(17.0%) 순으로 학업에 흥미가 없어 취업을 희망하는 학생이 가장 높게 나타났다. 학생의 배경변인 유의도 검증 결과 1학년은 취업 후 경력을 쌓은 다음 진학하기 위해(51.2%), 학업에 흥미가 없어서(29.3%) 순

이었으나, 2·3학년은 학업에 흥미가 없어서, 취업 후 경력을 쌓은 다음 진학하기 위해 순으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p < .05$).

이상에서 조리과 지원 동기 및 만족도 분석 결과 조리과 선택 동기는 소질과 적성·능력에 맞아서의 비율이 가장 높았으며, 조리과의 정보를 얻게 된 계기는 주변사람을 통해서가 가장 많았다. 조리과 선택 만족도는 남학생과 특성화고와 통합형고가 높게 나타났고, 만족하는 이유는 적성에 맞기 때문이라는 응답이 가장 많았으며, 불만족하는 이유는 적성에 맞지 않아서(46.1%)의 비율이 가장 높게 나타나 불만족하는 학생들을 위한 조리교육의 장점과 진로에 대한 안내, 비전 제시 등이 필요함을 알 수 있었다. 조리과 졸업 후 조리 관련 대학 진학을 희망하는 비율이 가장 높았으며, 1학년의 조리 관련 대학 진학 희망 비율이 가장 높게 나타났다. 조리 관련 대학으로 진학하고자 하는 이유는 조리 분야의 전문가가 되기 위해라고 응답한 비율이 가장 높았으며, 반면 취업하고자 하는 이유는 학업에 흥미가 없어서가 가장 높은 비율을 차지하였는데, 이 학생들을 위한 학습방법 개선, 학습 자료 개발 등 실습교육 여건의 개선 등으로 흥미를 유발할 수 있는 방안의 마련이 필요함을 알 수 있었다.

〈표 26〉 조리와 관련된 대학으로 진학하고자 하는 이유

N(%)

특성	구분	고졸로는 취업하기 어렵기 때문	조리 분야의 전문가가 되기 위해	취업시 낮은 임금, 직위가 예상되므로	기타	전체	$X^2(p)$
성별	남	18(14.3)	82(65.1)	21(16.7)	5(4.0)	126(100.0)	3.399
	여	41(19.6)	123(58.9)	30(14.4)	15(7.2)	209(100.0)	
학년	1	11(12.4)	66(74.2)	7(7.9)	5(5.6)	89(100.0)	12.690 (.048*)
	2	29(20.7)	77(55.0)	28(20.0)	6(4.3)	140(100.0)	
	3	19(17.9)	62(58.5)	16(15.1)	9(8.5)	106(100.0)	
학교 설립 유형	국립	6(30.0)	11(55.0)	3(15.0)	0(0.0)	20(100.0)	10.494
	공립	36(17.1)	121(57.3)	37(17.5)	17(8.1)	211(100.0)	
	사립	17(16.3)	73(70.2)	11(10.6)	3(2.9)	104(100.0)	
학교 소재지	대도시	31(18.2)	103(60.6)	28(16.5)	8(4.7)	170(100.0)	4.348
	중소도시	22(17.9)	73(59.3)	17(13.8)	11(8.9)	123(100.0)	
	군·읍·면	6(14.3)	29(69.0)	6(14.3)	1(2.4)	42(100.0)	
학교 유형	가사실업	33(17.7)	111(59.7)	29(15.6)	13(7.0)	186(100.0)	7.579
	상업계	2(8.0)	19(76.0)	4(16.0)	0(0.0)	25(100.0)	
	특성화	8(15.1)	35(66.0)	7(13.2)	3(5.7)	53(100.0)	
	통합형	15(22.7)	36(54.5)	11(16.7)	4(6.1)	66(100.0)	
학생 성적	상	20(16.8)	70(58.8)	20(16.8)	9(7.6)	119(100.0)	4.693
	중	29(16.6)	108(61.7)	29(16.6)	9(5.1)	175(100.0)	
	하	9(25.7)	22(62.9)	2(5.7)	2(5.7)	35(100.0)	
학생 전체		59(17.6)	205(61.2)	51(15.2)	20(6.0)	335(100.0)	

* $p < .05$.

〈표 27〉 취업하고자 하는 이유

N(%)

특성	구분	경제적인 어려움 때문	학업에 흥미가 없어서	경력을 쌓은 후 진학하기 위해	기타	전체	$X^2(p)$
성별	남	11(15.5)	35(49.3)	22(31.0)	3(4.2)	71(100.0)	.936
	여	13(18.6)	30(42.9)	25(35.7)	2(2.9)	70(100.0)	
학년	1	6(14.6)	12(29.3)	21(51.2)	2(4.9)	41(100.0)	14.043 (.029*)
	2	14(21.9)	30(46.9)	17(26.6)	3(4.7)	64(100.0)	
	3	4(11.1)	23(63.9)	9(25.0)	0(0.0)	36(100.0)	
학교 설립 유형	국립	2(18.2)	3(27.3)	5(45.5)	1(9.1)	11(100.0)	10.122
	공립	7(10.9)	38(59.4)	17(26.6)	2(3.1)	64(100.0)	
	사립	15(22.7)	24(36.4)	25(37.9)	2(3.0)	66(100.0)	
학교 소재지	대도시	7(12.7)	26(47.3)	20(36.4)	2(3.6)	55(100.0)	3.918
	중소도시	14(23.7)	24(40.7)	19(32.2)	2(3.4)	59(100.0)	
	군·읍·면	3(11.1)	15(55.6)	8(29.6)	1(3.7)	27(100.0)	
학교 유형	가사실업	16(23.9)	27(40.3)	23(34.3)	1(1.5)	67(100.0)	14.186
	상업계	1(9.1)	6(54.5)	4(36.4)	0(0.0)	11(100.0)	
	특성화	2(6.7)	12(40.0)	14(46.7)	2(6.7)	30(100.0)	
	통합형	5(16.7)	18(60.0)	5(16.7)	2(6.7)	30(100.0)	
학생 성적	상	9(25.0)	15(41.7)	10(27.8)	2(5.6)	36(100.0)	5.817
	중	10(14.7)	28(41.2)	27(39.7)	3(4.4)	68(100.0)	
	하	5(14.7)	19(55.9)	10(29.4)	0(0.0)	34(100.0)	
학생 전체		24(17.0)	65(46.1)	47(33.3)	5(3.5)	141(100.0)	

* $p < .05$.

V. 결론 및 제언

1. 연구 결과 요약

본 연구는 조리고등학교 학생들의 조리실습에 대한 인식을 조사한 후 조리교육의 활성화 방안을 모색해보고자 추진되었으며, 다음과 같은 결론을 얻을 수 있었다.

학생 관련 변인별(성, 학년, 설립유형, 소재지, 학교유형, 성적) 조리실습에 대한 인식 조사 내용을 비교·분석을 실시한 결과 조리실습에 대해 긍정적으로 인식하고 있는 그룹별 변인은 1학년, 국립, 대도시, 중·상위권 성적(상위 0~70%)의 학생들이라는 것을 알 수 있었으며, 특히 1학년 학생들과 대도시의 학생은 $p < 0.1$ 수준에서 유의한 차이를 보였다.

이는 관련 선행연구와 유사한 결과를 보인 것으로 김영운(2006)은 특성화고 학생들과 중·상위권 학생들의 만족도가 높다고 하였으며, 노윤희(2009)는 전공에 대한 만족도는 1학년이 가장 높아 1학년 때 전공에 대한 폭넓은 이해와 비전을 제시하여 꾸준한 흥미도와 만족도를 높이는 것이 필요하다고 하였다.

조리실습에 대한 인식 조사 결과, 조리실습교육의 효과를 높이기 위해 조리실습 위주나 교사의 실습시연 후 조리실습이 이루어지기를 희망하고 있었으며, 교수·학습 자료는 실물을 희망하는 응답 비율이 높았고, 실습내용은 기능사요리와 호텔요리를 희망하였다. 실기능력 향상을 위한 보충 자료로는 교사의 실습시연과 실습지침서가 필요하다고 하였으며, 조리실습 외 배워야 할 내용으로 외국어와 조리과학성에 응답 비율이 높게 나타났다. 조리실습 시설에 대한 만족도는 절반 정도로 나타났으며, 조리실습 시설에 불만족하는 비율은 12.0%로 대부분 기구부족과 시설부족, 냉난방문제를 지적하였다. 조리실습교육에서 주로 다루는 내용은 기능사요리라고 하였고, 희망하는 교수·학습 자료는 실물이라는 응답 비율이 높게 나타났으며, 조리실습의 어려운 점은 재료준비 번거로움, 수업시간 부족이라고 하였다. 조리과 선택 동기는 소질과 적성·능력에 맞아서의 비율이 가장 높았으며, 조리과의 정보는 주로 주변사람을 통해서 얻고 있었다. 조리과 졸업 후 조리 관련 대학 진학을 희망하는 비율이 가장 높았으며, 1학년의 조리 관련 대학 진학 희망 비율이 가장 높았고 학년이 올라갈수록 그 비율이 낮아지는 것을 알 수 있었다. 조리 관련 대학으로 진학하고자 하는 이유는 조리 분야의 전문가가 되기 위해서라고 응답한 비율이 가장 높았으며, 반면 취업하고자 하는 이유는 학업에 흥미가 없어서가 가장 높은 비율을 차지하였다.

2. 조리교육 활성화 방안

이상의 조리실습에 대한 인식 조사 결과를 토대로 조리교육 활성화 방안을 제시하면 다음과 같다.

1) 실습 위주의 조리실습 교육 실시

조리과에 재학하고 있는 학생 대부분이 조리실습에 흥미가 있고 조리실습에 대한 학습 요구도도 높게 나타났으므로, 이론교육보다 실습교육의 비중을 높인다면 조리실습에 대한 흥미도와 참여도를 높임으로서 조리교육을 활성화에 큰 역할을 할 수 있을 것이다.

2) 다양한 교수·학습 방법 동시 활용

조리실습을 실시하기 전 이론교육과 실습시연 후 조리실습을 하는 것이 효과적이라는 응답을 하였고, 동영상교육의 필요성에도 어느 정도 인식하고 있었으므로, 조리실습교육을 단순히 실습으로만 끝낼 것이 아니라 이론교육과 동영상교육, 실습시연이 모두 이루어진 후 조리실습을 실시하는 것이 시행착오를 줄이고, 선수학습의 효과를 얻게 됨으로서 훨씬 높은 조리실습 교육의 효과를 얻게 할 수 있을 것이다.

3) 다양한 교수·학습 자료 활용

희망하는 교수·학습 자료로는 실물을 가장 선호하였고, 교과서(요리책), 인터넷(웹사이트)도 필요하다는 응답을 하였으며, 희망하는 실습내용으로 기능사요리와 호텔요리라는 응답 비율이 높게 나타났으므로, 기능사요리에 대한 실물(실습작품), 학습 보조교재, WBI 등의 자료가 제작되어 조리실습에 들어가기 전 사전 수업자료로 활용된다면 조리실습의 시행착오를 줄이고, 수업 효과를 높이는 등 많은 도움이 될 수 있을 것이다.

4) 실습의 애로사항 보완 대책 마련

조리실습의 애로사항으로 재료준비의 번거로움, 수업시간 부족 등의 응답 비율이 높게 나타났으므로 실습에 대한 애로사항을 보완하기 위한 실습보조교사나 실습조교의 상비, 실습에 임하기 어려운 상황에서 실습을 대체할 수 있는 동영상자료나 인터넷 웹사이트(WBI) 등 다양한 학습 자료의 제작 등으로 조리실습의 애로사항을 보완할 수 있는 다양한 방안의 모색이 필요하다.

5) 진로 선택을 위한 조리실습교육의 활성화

조리실습교육이 실기능력 향상에 도움이 되며, 가정에서의 조리 참여도가 증가되고, 조리실습에 대한 자신감 향상과 조리에 대한 관심 증대 등의 장점이 있다고 하였으므로, 더욱 활성화된 맞춤형 조리실습교육을 통해 학생들의 학교교

육과 실생활에 있어서 활력을 불어넣을 수 있는 다양한 기회가 수시로 제공되어야 할 것이다.

6) 조리에 대한 흥미도 높은 그룹 적극 활용

조리실습교육의 효과에 대해 1학년과 대도시에 위치한 학생들, 특성화고에 재학하는 학생들에게 긍정적인 효과가 나타났으므로, 1학년 학생들을 위한 조리실습교육에 대한 효과를 배가할 수 있는 프로그램의 개발 및 적용과 대도시에 특성화고를 확대 시키는 방안 등의 마련이 필요하다.

7) 다양한 자료를 구비한 웹사이트 개발

학생 대부분이 현재 운영되고 있는 웹사이트에 대해 만족하지 않으며, 효과적인 수업을 위해 조리 관련 웹사이트가 필요하다고 하였으므로 수업의 효과를 높일 수 있도록 수업의 대상이 되는 학생들과 수업을 지도하는 교사의 의견이 반영된 다양한 자료를 구비한 웹사이트(WBI)가 개발되어야 한다.

8) 효율적인 진로 지도 대책 마련

학생들은 조리과에 소질과 적성·능력이 맞아서 지원하고 있었고, 주변사람과 진로상담을 통해 정보를 얻고 있었으므로 중학교 시절의 적성검사 등을 통해 조리과에 적성이 맞는 학생들을 해당학과가 있는 학교로 진학시킴으로서 적성에 맞는 학교생활을 통한 더 높은 만족도를 거둘 수 있도록 해야 할 것이다.

9) 성취감을 향상시킬 수 있는 다각도의 기회 제공

전문계 고등학교 학생들은 기초학습능력 부족과 학업의욕 저하 등으로 학교생활에 대한 만족도가 떨어져 부적응학생 유발의 원인이 되고 있으므로, 학교생활의 만족도가 높은 학교나 특성화고의 지속적인 추진이 필요하며, 성취감을 높일 수 있는 각종 대회나 자격시험의 활성화가 필요하다. 이는 대학 진학이나 취업과 연계되어 학교 교육의 만족이 일(직업)의 만족으로 연결되고 최종적으로 삶의 만족을 가져와 전문계고 교육과정의 이수가 사회적 성공의 기틀이 될 수 있도록 해야 할 것이다. 또한 교사는 수업 외에 부담해야 하는 많은 업무를 실기교사 등의 활성화로 업무 부담을 줄이고 그 시간을 학생들의 학교생활 만족도와 진로지도에 할애할 수 있도록 해야 할 것이며, 수업 외의 업무에 대한 보상체계가 이루어진다면 교사의 업무 만족도도 높아질 것이고 이는 학생들의 질을 높이고 조리교육을 활성화시킴으로서 직업교육을 한층 업그레이드 시킬 수 있는 적극적인 대책이 될 수 있을 것이다.

이상의 연구 결과 다음과 같은 시사점을 찾을 수 있었다.

첫째, 조리 관련 고등학교 학생과 교사의 조리과 운영에 대한 전반적인(흥미도, 학습요구도, 조리교육 실태, 조리실습교육의 활용성 및 효과, 조리 관련 웹사이트에 대한 의견, 조리과 지원동기 및 만족도 등) 인식 정도를 살펴볼 수 있었으며, 이는 외식산업 시장이 해마다 커지고 있는 지금의 시기에 조리에 대한 관심도 증가와 조리교육의 발전 방안 모색을 위한 중요한 자료가 될 수 있을 것이다.

둘째, 연구 결과 남학생과 1학년, 국립, 대도시, 중·상위권성적(상위 0~70%)의 학생들의 조리실습에 대한 인식 정도가 긍정적으로 나타났으므로, 이러한 결과는 조리실습의 교육 효과를 높이고 많은 관심을 이끌어낼 수 있도록 긍정적으로 인식하고 있는 변인에 대한 조금 더 깊이 있는 연구의 자료로 제공될 수 있으며, 조리교육 나아가서 직업교육의 활성화에 중요한 자료로 활용될 수 있을 것이다.

3. 향후 연구 방향

본 연구를 토대로 향후 연구 방향을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 조리실습 관련 인식 조사에서 나타난 조리과 운영상의 문제점을 분석하여 해결 방안을 구체적으로 제시하는 연구가 이루어야 한다.

둘째, 조리실습 외에 더 배워야할 학습 내용으로 외국어와 조리과학 분야라는 응답이 나왔으므로 외국어와 조리과학에 대한 지식을 전달할 수 있는 학습자료가 제작이 된다면 이론과 기능을 겸비한 유능한 조리인을 양성하는데 훌륭한 자료가 될 수 있을 것이다.

셋째, 조리실습에 대해 1학년 학생들이 상급생들보다 긍정적인 응답을 보였으므로 1학년의 적극적인 학습 욕구에 박차를 가할 수 있는 여건의 마련, 비전 제시와 다양한 방법에서의 자료 개발 등이 이루어져야 한다.

4. 제언

이상의 연구로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 조리 관련 연구나 교육 자료의 개발은 극히 일부분(요리 만드는 동영상 CD나 교재 등)으로 국한 되어 있는 실정으므로 앞으로 다양한 교수·학습 자료의 개발을 위한 연구가 지속되어야 할 것이다.

둘째, 조리 기능사 항목에 대한 표준화된 레시피의 개발로 교수 내용의 통일성을 꾀할 수 있어야 할 것이다.

셋째, 조리 지도를 담당하고 있는 선생님들의 동호회 등의 형성으로 조리 관련 지식 교류 및 교수·학습 자료 개발 등이 활발하게 이루어질 수 있도록 하고 보다 효과적인 수업을 위한 방안의 연구가 지속되어야 할 것이다.

■ 참고문헌

- 강경심, 김갑영(2006). 효과적인 조리 실습을 위한 교수매체 개발 및 적용에 관한 연구. **대한가정학회지**, 44(7), 73-83.
- 강경심, 김갑영(2008). 가사·실업계 고등학교 조리과 학생들의 교육과정 운영에 대한 인식 조사. **한국가정과학회지**, 11(1), 103-115.
- 강재희(2009). 조리실기 방법의 유형에 따른 학습효과 차이의 비교 연구. 세종대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 강정임(2005). 직업교육 향상을 위한 실업계 고등학교 운영 체계. 단국대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 교육인적자원부(2001). **가사·실업계 교육과정 해설서**. 서울: 교육인적자원부.
- 교육인적자원부(2007a). **고시 제2007-79호 [별책 23] 가사·실업계 고등학교 교육과정**. 서울: 교육인적자원부.
- 교육인적자원부(2007b). **'2007 개정 교육과정' 개요**. 서울: 교육인적자원부.
- 김미정(2001). 조리과학 실험을 기초로 한 초등학교 고학년의 음식만들기 지도자료 개발과 적용에 관한 연구. 서울교육대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김성호(2003). 조리교육의 체계와 발전방안. **한국조리학회지**, 제26차 하계정기학술세미나자료, 7-15.
- 김성호(2006). 관광과 조리계열 학생들의 직업기초능력 교육 향상에 관한 연구. 안양대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김영복(2001). 조리교육시설에 따른 학습자의 만족도에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김영운(2006). 조리고등학교 학생들의 학교생활 만족도에 대한 연구. 초당대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김유현(2003). e-러닝을 도입한 특급호텔 조리교육에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김태형(2007). 조리실기 교육을 위한 교수-학습 의사소통 모형 개발. 경기대학교 대학원 박사학위 청구논문.
- 김태형, 김원모(2005). 효과적인 조리실습을 위한 학습모델에 관한 연구. **한국조리학회지**, 11(1), 1-17.
- 나영선, 정재홍, 강종현, 이정훈(1999). 전문대학 조리과의 교육내용에 관한 연구. **한국조리학회지**, 5(2), 32.
- 노윤희(2008). 조리학과 고등학생들의 진로지도를 위한 직업의식 연구. 순천대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 박경곤(2004). 조리숙련형성 교육프로그램 개발. 경기대학교 대학원 박사학위 청구논문.
- 박은숙(2006). 조리실습에 대한 CBAM 적용 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 엄규한(2003). 경북지역 초등학교의 실과 조리실습 실태에 관한 연구. 대구교육대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 윤계순(2001). 식품영양학전공 및 비전공대학생들의 식품조리에 관한 의식과 조리능력 수준에 대한 조사. **한국조리학회지**, 17(6), 639-647.
- 윤인경, 김선태, 장명희(2004). 가사·실업계 고등학교 교육의 활성화 방안. **한국가정과학회지**, 16(4), 115-116.
- 장명희(2005). 조리교육의 운영실태와 체계적인 조리인력양성 방안. **한국조리학회지**, 11(2), 48-66.
- 전기수(2009). 직업전문학교 조리과 학생들의 조리사 직업인식도. 단국대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 전병령(2000). 가사실업계 고등학교 조리과 교육에 대한 졸업생의 인식. 한국교원대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 진경옥(2002). 부산지역 초등학교 실과 조리실습 실태에 관한 연구. 부산교육대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 한예정(2008). 조리전공 고등학생의 전공만족도가 진로성숙에 미치는 영향. 동아대학교 대학원 석사학위 청구논문.

접 수 일 : 2009년 10월 30일

심사시작일 : 2009년 11월 3일

게재확정일 : 2009년 11월 24일