

## 중학교 2학년 기술·가정 교과 내 식생활 단원의 내용 분석을 통한 학생들의 실천도 조사

김윤선\* · 김복란\*<sup>1)</sup>  
강원대학교 가정교육과\*

---

### Analysis of Students' Level of Participation through the Content Analysis of the Unit of Dietary Life from Grade 9 Technology·Home Economics Textbooks

Kim, Yoon-Sun\* · Kim, Bok-Ran\*<sup>1)</sup>

*Dept. of Home Economics Education, Kangwon National University\**

#### Abstract

The following experiment was designed to test the students' involvement in the interactive activities and objectives of the relevant chapters in the newly revised curriculum of 2007. The experiment was carried out with the purpose of understanding the level of participation of the Grade 9 students who have successfully completed the Grade 8 "Choice of Food and Diet" and "Table Manners and Dining Etiquette" courses with classified materials such as tables/diagrams/pictures, reading, and activity resources from Technology·Home Economics textbooks. The chapters "Choice of Food and Diet" and "Food Preparation and Etiquette" generally emphasize the practical and experiential part of domestic life through using various activity resources; while the tables/diagrams/pictures and reading materials do not provide the students with first-hand experience, they support the students' learning by explaining the basic knowledge required for doing the activities and solving various problems. Within the main training courses, the objectives which the students achieved the highest marks were(in a descending order) "Table Manners and Dining Etiquette" (3.24), "Checking Nutrition Labels, Food Expiration Date, Country of Origin When Buying Food" (3.18). Additionally "Making Food" and "Planning a Healthy, Balanced Diet" hardly met the goals, the result of which shows clear relations to the well achieved objectives from the list of in-class activities that students directly participated in. Therefore, in order to increase the students' interest in the Food and Diet section

---

1) 교신저자: Kim, Bok-Ran, Dept. of Home Economics Education, Kangwon National University, Kangwondaehakgil 1, Chunchon, Kangwondo, Korea, 200-701  
Tel: 033-250-6741, Fax: 033-250-6740, E-mail: bnkim@kangwon.ac.kr

of Technology/Home Economics textbooks, it is recommended to encourage the students to actively engage in the class activities by developing various learning resources and teacher education/pedagogical materials, rather than following the conventional lecture-based teaching methods.

**Key words:** 식생활단위(the Unit of Dietary Life), 식단과 식품의 선택(Choice of Food and Diet), 식사준비와 예절(Food Preparation and Etiquette), 체험중심학습(Experiential Learning), 실천도(Level of Participation)

## I. 서론

### 1. 연구의 필요성 및 목적

가정교과는 실생활에 적용을 중시하는 실천 교과로서 체험 학습을 통하여 개념과 원리를 구체적으로 이해시키고, 가정 생활에서 접하는 생활의 문제를 해결하는데 도움을 주며, 일의 경험을 통하여 자신의 적성을 개발하고 진로를 탐색하며 일에 대한 건전한 태도를 가지게 한다(Park & Lee, 2006; Lee, 2010a).

현재 2007 개정 교육과정에 따른 중학교 기술·가정 교과 내 식생활 단원은 영양과 건강의 중요성을 이해하고 올바른 식습관을 형성하여 향후 건강한 식생활을 영위하기 위한 소양을 키우는데 주력하고 있으며, 나아가 건강한 가정생활이 가능하도록 바람직한 식단 작성 및 올바른 식품 선택을 위한 지식은 물론 자원, 환경 등과 관련된 생태교육, 식사예절교육 등을 종합적으로 다루고 있다(Kim & Kim, 2010). 또한 2007 개정 기술·가정 교육과정의 가정생활에서 학생이 직면하는 생활의 과제를 해결하기 위하여 학습자의 체험 중심 학습과 실천적 추론 학습을 강조하고 있는 것에 주목할 필요가 있다(교육과학기술부, 2008a).

체험 중심 학습은 교육과정에서 제시하고 있는 다양한 학습 과제를 학생들이 직접 찾아가서 조사하고 토론하는 일련의 과정을 통해 생활 속의 문제를 해결하고, 실생활과 밀착된 경험을 축적하는 데 있다(교육과학기술부, 2008b). 이러한 체험 중심 학습이 활성화되기 위해서는 교육과정과 연계된 체험학습, 교수자와 학습자의 상호작용, 교육 수혜자의 적극적인 참여와 관심, 체험 학습 기회 및 장소의 다양화 등이 중요하다고 하였다(Lee & Kim, 2004). 기술·가정 교과과정

에서는 탐구, 실습, 조사, 토론 등의 체험 활동을 사례 중심으로 제시하면서 학습자가 학습한 내용을 실제로 체험하도록 하여 학습자의 적극적인 참여를 유도하고 있다.

또한 학생들은 체험을 통해 학습이 이루어졌을 때 교사의 설명보다 오랫동안 학습내용을 기억할 수 있다고 하였다(Mayer, 1995). 이렇듯 가정교과가 체험 중심 학습을 통해 일상생활에서의 실천을 강조하고 있는 만큼 가정교과에서의 식생활 교육은 단순히 지식전달로 그치는 것이 아니라 습득한 지식을 바탕으로 학생들이 긍정적인 식태도나 바람직한 식행동을 실천할 수 있도록 지도해야 할 것이다. 다행히 중학생들은 가정교과 내 식생활 단원을 중요하게 인식, 선호하고 있었으며 실제 생활에서 도움이 되는 정도가 높다고 인식하였다(Kim et al., 2005; Park & Lee, 2006; Kim & Lee, 2007). 이를 통해 중등 교육과정에서 가정교과는 그동안 실질적이고 효과적인 식생활 교육의 기초가 되고 학생들의 직접적인 변화를 유도하기 위해 노력해 왔음을 알 수 있었다. 그러나 전반적으로 학생들의 지식과 인식 수준의 향상에 비해 실천도는 기대에 미치지 못하고 있는 실정이다. 또한 선행연구(Kim et al., 2005; Park & Lee, 2006; Kim & Lee, 2007)들을 살펴보면 대체로 식생활 단위별 선호도와 활용도를 조사한 연구들은 비교적 많지만 교과서별 식생활 단원의 내용분석을 통해 체험중심항목을 추출하고, 실생활에서의 실천도를 조사한 연구는 이루어지지 않았다. 이와 같이 교과내용분석을 통한 체험중심항목에 대한 올바른 파악은 향후 체험학습이 활성화되기 위한 기본 방향을 제공할 것이며, 일상 생활에서 실천과 관련이 있는 체험중심항목을 통해 실질적으로 실생활에 도움이 되고 있는지도 파악할 수 있을 것이다.

따라서 본 연구는 중학교 2학년 기술·가정 교과 내 ‘식단과 식품 선택’과 ‘식사 준비와 예절’ 단원의 교육내용을 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료로 나누어 살펴본 후 체험중심

항목을 추출하고, 추출된 체험중심항목을 식생활 단원을 모두 이수한 중학교 3학년 학생들을 대상으로 실생활에서 실천하고 있는지를 알아보고자 하였다.

## 2. 연구문제

첫째, 교과서별 식생활 단원의 교육내용을 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료로 나누어 살펴본 후 체험중심항목을 추출한다.

둘째, 추출된 체험중심항목에 대한 실생활에서의 실천도를 알아본다.

동과제, 표/그림/사진, 보충 및 심화 학습자료, 대단원 및 중단원 마무리 부분으로 나누고, 2007 개정 교육과정의 강조점을 중심으로 각 교과서별로 어느 정도 반영되고 있는지 분석하였다. 2007 개정 교과서의 특징을 분석한 Lee(2010a)는 교과서의 전개 부분을 활동과제의 유형과 수로 분류하였는데, 탐구활동, 역할연기, 창의활동, 실천적 추론, 실습, 모둠활동, 실천활동, 문제 해결, 프로젝트, 토의·토론, 체험활동, 해보기로 제시되었다.

식생활 영역을 분석한 선행연구를 살펴보면, Lee와 Kim(2000)은 식생활 내용 분석을 위해 문장의 행수, 표·그림·사진의 수, 활동·연구 문제의 수를 분석하는 양적 비교와 설명유형과 내용의 공통점과 차이점을 분석하는 질적 비교를 적용하고 있었으며, Yoon 등(2005)은 영양교육의 내용 분석을 본문 내용, 활동자료, 표, 그림(사진)자료, 평가활동으로 구분하여 분석하였다. 이연진(2007)은 식생활 내용 분석을 위해 그림, 사진, 표, 페이지의 수를 분석하는 양적 비교와 설명유형과 내용의 공통점과 차이점을 분석하는 질적 비교를 적용하였는데, 질적 비교를 위한 설명유형은 교과서의 내용을 설명할 때 활용한 문장, 표, 그림의 사용상태를 조사하였다. Kim과 Kim(2010)은 식생활 단원에서 식생활교육지원법과 관련된 학습내용요소를 추출하기 위해 개별과제, 시각자료(그림, 사진, 표, 그래프), 읽기자료로 나누어 제시하였으며, Park 등(2011)은 식생활 영역의 녹색생활교육 학습자료를 용어/용어설명, 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료로 분류하여 분석하였다.

이상의 선행연구에서 나타난 교과서 분석 준거를 참고하여 본 연구는 식생활단원의 교육내용을 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료로 선정하였다. 이 자료들은 학생들이 수동적으로 지식을 습득하는 과정보다 능동적으로 학습에 참여하여 문제를 해결하는 데 보다 효과적인 수 있으며, 다양한 학습형태에 대한 내용분석은 학생들의 실생활에서의 실천도를 알아보는 데 기초자료로 활용될 수 있다.

## II. 이론적 배경

### 1. 교과서 분석 기준

교과서는 크게 세부분인 도입, 전개, 마무리로 구성되어 있다. 교과서별 학습자료를 제시한 용어는 다르지만 대체로 도입 부분은 생각마당, 학습목표 등으로 구성되어 있고, 전개 부분은 주로 본문, 표/그림/사진, 읽기자료, 활동과제, 학습정보안내(인터넷 사이트 등), 진로정보 등으로 구성되어 있다. 마무리 부분은 중단원 및 대단원 마무리부분으로 구성되어 있는데 중단원 마무리 부분은 학습요점, 심화학습, 학습문제 등으로, 대단원 마무리 부분은 학습정리, 학습한 내용을 평가하는 문제가 제시되었다(Lee, 2010a). 위와 같은 교과서 구성을 중심으로 2007 개정 기술·가정 교과서의 교육내용을 분석한 선행연구를 살펴보면, Jun(2012)의 가족에 관한 연구에서는 각 교과서의 외형적 측면을 전체면수·활동·참고자료의 빈도를 통해 살펴보았으며, Lee와 Jang(2011)은 주생활 영역의 교육내용을 중단원별 내용 구성과 소단원별 본문, 용어, 표/그림, 읽기자료 및 활동자료로 나누어 비교 분석하였다. Lee(2010b)는 교과서 구성 체제 요소를 대단원 도입, 목표 진술, 중단원 도입, 소단원 제목 및 도입, 본문 진술, 활

### 2. 가정교과를 통한 식생활 관련 문헌고찰

Jeon(2010)은 학생들에게 식생활과 관련된 올바른 지식과

태도, 그리고 생활수행능력은 학교 교육과정을 통하여 이해할 필요가 있고, 식생활교육의 구조와 요소는 실생활에서의 유용성 및 실천성에 토대를 두며 학교 식생활교육의 효과를 기대하기 위해서는 교육환경 및 다양한 교수학습방법이 요구된다고 하였다. Kim(2010)은 중등교육에서의 학교 식생활교육은 가정교과가 중심적인 역할을 하면서 학생의 식생활 행동 변화에 초점을 맞추고 비교과와의 연계를 통한 원활한 정보 교환은 물론 상호 협조적인 체계를 통하여 효과적인 식생활교육을 운영하고 지도할 수 있어야 한다고 하였다. 가정교과는 학습자의 경험과 실생활에서의 유용성을 증시하며, 급변하는 가정생활에서 학습자가 주도적인 삶을 영위하는 데 필요한 가치관과 다양한 능력을 기르는데 도움을 주는 실천 교과라 하였다(교육과학기술부, 2008a). Kwon과 Jeon(2009)은 가정과 교육에서는 개인이나 가족들의 생활 속에서 직면하는 실생활의 문제들을 상호협력이나 관계 형성을 통해 개인이나 가족들이 스스로 해결할 수 있도록 도움을 주고자 교육과정에서 체험학습을 강조한다고 하였다. Lee와 Kim(2004)은 교과과정에서 습득한 지식을 바탕으로 이를 실제로 활용할 수 있는 능력은 체험을 통해서 가능하고, Kim 외(2008)는 배우는 것과 체험하고 실천하는 것이 연결되어질 때 보다 적극적인 상호작용이 발생할 수 있다고 하였다.

Kim 외(2008)는 체험학습은 개인과 타인(집단, 환경)간의 활발한 협동적 상호작용과 지속적인 피드백 제공을 통해서 학생들에게 보다 흥미있고 유의미한 학습의 기회를 제공한다고 하였으며, You(2004)는 체험중심 학습을 도입한 수업이 학생들에게 흥미를 유발시켜 능동적인 태도를 기를 수 있고, 긍정적인 자신감을 심어 줄 수 있다고 하였다.

중학교 가정교과의 식생활 단원에 대한 선행연구를 살펴보면, 중학생들은 일반교과과정 중 식생활과 관련된 지식이나 정보를 기술·가정교과 내 식생활 단원으로부터 가장 많이 얻는 것으로 나타났으며(Cho & Kim, 2008), 식생활 단원을 가장 선호하고 있었고(Kim & Lee, 2007) 식생활 단원에 대한 높은 요구도와 필요도를 보였다(Kim et al., 2005; Kim,

2010). 또한 식생활 단원의 학습내용에 대한 관심도 및 필요성이 높을수록 학생들은 실생활에 활용하는 태도가 높고 긍정적이며 적극적인 태도를 보인다고 하였다(Kim et al., 2005; Kim et al., 2011). 대체로 학생들은 식생활 단원을 학습한 후 실생활에 도움이 된다고 하였으며(Kim et al., 2005; Kim & Lee, 2007; Cho & Kim, 2008; Kim, 2010; Kim et al., 2011), 실생활에서의 활용도도 높은 편으로 나타났다(Kim & Lee, 2007; Kang & Park, 2008; Kim, 2010; Kim et al., 2011). 따라서 가정과 교육을 통해 학습자들이 교과내용을 실생활에 활용할 수 있도록 학교교육과정에서 학생들의 적극적인 참여를 유도할 수 있는 수업이 진행되어야 할 것이다.

### III. 연구방법

#### 1. 연구대상

##### 1) 교과서 내용 분석

본 연구는 선행연구(Lee, 2010b; Lee & Jang, 2011; Park et al., 2011)의 분석방법을 참고하여 11종의 2007 개정 교육과정 중학교 2학년 기술·가정 교과서의 '식단과 식품의 선택'과 '식사준비와 예절' 단원을 분석하였고, 분석 대상 교과서는 출판사에 따라 임의로 A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K로 구분하였다<Table 1>. 분석 내용은 선행연구(Lee & Kim, 2000; Yoon et al., 2005; 이연진, 2007; Kim & Kim, 2010; Park et al., 2011)의 교과서 분석 준거를 참고하여 내용분석의 기준을 표/그림/사진<sup>2)</sup>, 읽기자료<sup>3)</sup>, 활동자료<sup>4)</sup>로 선정하였으며, 11종 교과서에서 공통으로 다루고 있는 총 12개의 체험중심항목을 추출하고, 추출된 체험중심항목은 식생활 단원을 모두 이수한 중학교 3학년 학생들을 대상으로 실생활

2) 표/그림/사진은 교과서별 명칭 차이가 없어 제외

3) 정보마당, 읽을거리, 생활속으로, 보충학습, 쉬어가기, 심화학습, 한걸음더, 정보플러스+, 더알아보기, 자료, 생활속가정, 참살이, 생각넓히기, 생각충전하기, 한계단더오르기, TIP+, 그림으로보는교과서, 교과서밖의세상, 이야기여행, 지식보충, 정보의창, 생활의창

4) 탐구활동, 조사활동, 창의활동, 체험활동, 토의활동, 실습활동, 심화학습, 조사해보기, 한걸음더, 토론해보기, 체험해보기, 해보기, 활동(토론/조사), 분석해보기, 생각넓히기, 수행활동, 한계단더오르기, 학습활동(탐구/조사/실천), 탐구(스스로탐구하기/함께탐구하기), 열린교실(조사/탐구/실습), 문제해결활동

에서 실천하고 있는지를 알아보고자 하였다.

#### IV. 결과 및 고찰

Table 1. Analysed Technology · Home Economics textbooks

Publisher	Author	Mark
교학사	윤인경 외 9인	A
교학사	정성봉 외 7인	B
금성출판사	권영출 외 9인	C
두산동아	정철영 외 17인	D
미래엔 컬처그룹	이상혁 외 10인	E
삼양미디어	이병욱 외 9인	F
삼화출판사	한정동 외 7인	G
원교재사	양정열 외 10인	H
지학사	김종명 외 5인	I
천재교육	이승신 외 7인	J
천재교육	최유현 외 7인	K

#### 2) 연구 척도 개발 및 설문조사 방법

본 연구는 원주시에 소재한 3개의 중학교를 임의로 선정하고 중학교 기술·가정 교과서내 식생활 단원을 모두 이수한 3학년 학생들을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 2012년 12월 3일부터 12월 6일까지 40명을 대상으로 예비조사를 한 후 설문문항을 수정, 보완하여 12월 10일부터 12월 14일까지 본 조사를 실시하였다. 설문지는 총 460부를 배부하였으며 회수된 설문지 445부(회수율 96.7%) 중 응답이 불충분한 것을 제외한 428부(남 209명, 여 219명)가 본 조사에 이용되었다.

학생들이 식생활 단원을 학습한 후 실생활에서 실천하고 있는지를 알아보기 위해 내용분석의 기준을 토대로 11종 교과서에서 공통으로 다루고 있는 총 12개의 체험중심항목을 추출하였다. 체험중심항목에 대한 실천도를 알아보기 위해 실천 정도가 매우 큰 경우는 4점, 어느 정도 실천하고 있는 경우는 3점, 대체로 실천하지 않는 경우는 2점, 거의 실천하지 않는 경우는 1점으로 점수화하여 분석하였다. 자료 분석은 SPSS WIN 프로그램(Ver. 12.0)을 이용하여 통계처리를 하였으며, 조사대상자의 식생활 단원에 대한 실천도는 평균과 표준편차를 구하여 전반적인 경향을 파악하였고, 성별에 따른 유의성 검증은 t-test를 이용하였다.

#### 1. 교과서별 식생활 단원의 내용분석을 통한 체험중심항목 추출

##### 1) '식단과 식품의 선택' 단원

'식단과 식품의 선택' 단원은 가족의 건강을 고려한 식단 작성 및 식단 작성을 위한 올바른 식품 구입과 선택으로 구성되었다. 교과서별 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료를 중심으로 체험중심항목과 관련된 내용을 살펴본 후 공통으로 다루고 있는 내용을 조사한 결과는 <Table 2>와 같다. 교과서에서 표/그림/사진이 가장 많이 다루지고 있었으며, 그 다음으로 활동과제가 많이 다루지고 있었다. 표/그림/사진이 많이 제시된 H 교과서는 계절식품, 음식 정하는 순서, 다양한 조리 방법 등을 그림으로 제시할 때 단순히 식품명만 표기하지 않고 학생들이 쉽게 이해할 수 있도록 모형, 실물 사진을 적용하였다. 활동과제가 많이 제시된 I 교과서는 소단원 시작을 '활동으로 열기'로 하여 학습내용과 관련하여 주의를 환기하고, 준비학습이 되도록 실생활과 관련된 소재를 사진 형태로 제시하면서 흥미를 느끼도록 유도하였다. 또한 소단원 제목도 ' ~ 어떻게 해야 할까' 라는 실천적 질문으로 시작하면서 탐구·실습·조사·토의 등 다양한 활동을 통해 기술적 체험을 할 수 있도록 구성되었다.

<Table 2>에서 제시된 체험중심항목을 크게 5가지 주제로 분류할 수 있었는데 그 결과는 <Table 3>과 같다. '식단 작성의 중요성'은 식단 작성의 필요성 및 식단 작성시 고려해야 할 점 등을 포함하고 있는 항목으로, G를 제외한 모든 교과서에서 표/그림/사진으로 제시하였다. '식단 작성하기' 항목은 모든 교과서에서 표/그림/사진과 활동자료를 제시하였는데, 주로 청소년의 하루 식단 구성의 예를 표/그림/사진으로 보여주었고 F와 J 교과서는 나의 식단 작성하기, 그 외 모든 교과서는 가족의 하루 식단을 작성하고 평가할 수 있도록 활동과제를 제시하였다. 한편 식단을 작성할 때 인터넷을 활용하는 등 학습내용과 관련된 웹 사이트를 제시하여 학생들이 필요한 자료를 쉽게 찾을 수 있도록 제시한 교과서(A, B, E,

G, H, I, K 교과서)도 있었다. ‘계절식품 및 대체식품’ 항목은 계절식품 및 대체식품의 예시를 D 교과서는 읽기자료로, 그 외 모든 교과서는 표/그림/사진으로 제시하였다. ‘친환경 및 지역 농산물 먹기’ 항목은 C와 K를 제외한 모든 교과서

에서 학생들이 좀 더 안전한 식품을 구입하는 데 도움이 될 수 있도록 식품의 품질표시를 표/그림/사진으로 제시하였다. 그리고 A, E, H 교과서는 읽기자료로 ‘푸드 마일리지’의 개념을, B 교과서에서는 ‘탄소 발자국을 확인하자’라는 자료

Table 2. The resources of experiential learning of ‘Choice of Food and Diet’

Publisher	Tables/Diagrams/Pictures	Reading resources	Activity resources
A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 시간을 줄일 수 있는 식품(1)</li> <li>• 대체식품의 예(3)</li> <li>• 하루 식단 예/ 식품군별 식단의 예(2)</li> <li>• 식품의 품질표시(4)</li> <li>• 식품 표시(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 인터넷을 활용한 식단 작성 및 영양 평가(2)</li> <li>• 푸드 마일리지(4)</li> <li>• 쇠고기 이력 추적제(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우리 가족의 하루 식사계획과 식품 선택, 식품의 조리 과정 등을 점검하여 느낀 점과 개선할 점 기록(2)</li> <li>• 계절식품 조사(3)</li> <li>• 지역에서 많이 생산되는 식품 조사*(4)</li> <li>• 즐겨먹는 식품의 식품표시, 식품첨가물 조사(5)</li> </ul>
B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식단 작성할 때 고려할 점(1)</li> <li>• 식단 작성의 예(2)</li> <li>• 계절식품의 예/ 대체식품의 예(3)</li> <li>• 식품 품질 인증 마크(4)</li> <li>• 식품 표시의 예(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 탄소 발자국을 확인하자(4)</li> <li>• 이력 추적 관리 제도(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가정 내 식사 계획시 중요시 하는 점 조사(1)</li> <li>• 가족을 위한 식단 작성하기(2)</li> <li>• 가공식품의 식품 표시 정보 확인 후 분석하기(5)</li> </ul>
C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식단 작성시 고려할 점(1)</li> <li>• 세기 식사의 식단 예/ 식단 적기의 예(2)</li> <li>• 계절식품을 이용한 반찬의 예(3)</li> <li>• 식품 표시의 예(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 농산물 관리 제도(GAP)(4)</li> <li>• 축산물 등급 제대로 알기(5)</li> <li>• 영양 성분 표시 확인 및 활용하기(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우리 가족의 하루 식단 작성 후 친구들과 비교하기(2)</li> <li>• HACCP 제도의 의미 조사하기(4)</li> <li>• 탄소 성적 표시 제도를 실천할 수 있는 방법 서술하기*(4)</li> <li>• 영양 성분 표시 해석하기(5)</li> </ul>
D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양/기호/식생활비/조리시간과 노력 고려(1)</li> <li>• 청소년의 1일 권장 섭취 횟수에 따른 식단(2)</li> <li>• 여러 가지 식품 인증 마크(4)</li> <li>• 식품표시의 예(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식사 평가 프로그램(2)</li> <li>• 대체 식품과 제철 식품(3)</li> <li>• 식품과 환경: 식품의 지구 여행 기록 (지역 농산물을 먹어야 하는 5가지 이유)(4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행복하고 건강한 식탁 만들기(우리 가족 식단 작성)(2)</li> <li>• 대체 식품 활용하기(3)</li> <li>• 영양 표시 읽고 분석하기(5)</li> </ul>
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식단 작성시 유의할 점(1)</li> <li>• 청소년 여자 1일 식단 구성의 예(2)</li> <li>• 대체식품/제철식품(3)</li> <li>• 국립 농산물 품질 관리원 홈페이지(4)</li> <li>• 제품 포장지의 식품 첨가물 표시(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 산지에서 식탁까지, 푸드 마일리지(4)</li> <li>• HACCP(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가족의 식습관(식단작성을 위한 기초 자료 조사)(2)</li> <li>• 가족의 에너지 필요량과 1일 권장 섭취 횟수 정하기(2)</li> <li>• 가족의 끼니별 식품 배분과 식품 분량 정하기(2)</li> <li>• 가공 식품 속 식품 첨가물조사(5)</li> </ul>
F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식사의 기능(1)</li> <li>• 일일 식단표 작성의 예(2)</li> <li>• 대체 식품 예시(3)</li> <li>• 농산물을 인증표시(4)</li> <li>• 식품 정보 표시 예시/ 영양성분 표시 예시(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원산지 표시 쇠고기 이력 추적제(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 자신의 식단 작성하기(2)</li> <li>• 제철 식품 조사하기(3)</li> <li>• 가공식품 표시 내용 조사(5)</li> </ul>
G	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1일 권장섭취횟수 배분에 따른 식품 배합의 예(2)</li> <li>• 100 g 당 단백질 함량 대체식품(3)</li> <li>• 식품 인증 표시(4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품의 식품 첨가물(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가족의 기호를 조사하고, 식단 작성시 고려해야 할 점을 알아보기(1)</li> <li>• 가족의 식단 작성하기(2)</li> <li>• 가공식품의 식품 첨가물(5)</li> </ul>
H	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식단 작성의 필요성(1)</li> <li>• 청소년 남자의 식품의 종류와 분량 정하기의 예(2)</li> <li>• 계절 식품(3)</li> <li>• 친환경 농산물과 축산물(4)</li> <li>• GAP/ HACCP 마크(4)(5)</li> <li>• 식품 표시의 예/ 영양 표시 제도(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 환경을 고려한 푸드 마일리지(4)</li> <li>• 농산물 이력추적관리시스템(팜투테이블)(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우리 가족의 식단 작성을 위한 기초 자료 조사하기(2)</li> <li>• 식단을 평가하고 간식과 저녁 식단을 작성해 보자(2)</li> <li>• 식품 첨가물에 대해 알아보자(5)</li> </ul>
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가족의 기호를 고려한 음식(1)</li> <li>• 1일 식단 구성의 예(2)</li> <li>• 다양한 계절 식품(3)</li> <li>• 친환경 인증 제도(4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 장보기에 도움이 되는 식품 표시 제도(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 청소년 남학생에게 맞는 식단 작성하기(2)</li> <li>• 가족의 하루 식단 작성하기(2)</li> <li>• 대체 식품 조사하기(3)</li> <li>• 친환경 농산물 구입이 사회와 환경에 미치는 영향을 조사하기(4)</li> <li>• HACCP/ HACCP 제품 찾아보기(5)</li> </ul>
J	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식단 작성의 좋은 점(1)</li> <li>• 청소년의 1일 식단 작성의 예(2)</li> <li>• 대체 식품의 이용(3)</li> <li>• 식품의 품질 마크(4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품 첨가물(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 나의 하루 식단 작성하기(2)</li> <li>• 우리나라에서 많이 잡히는 어패류의 제철을 조사(3)</li> <li>• 가공식품 내 식품 첨가물 알아보기(5)</li> </ul>
K	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식단 작성의 필요성/ 식단 작성시 고려할 점(1)</li> <li>• 청소년 남자의 식품 종류와 분량(2)</li> <li>• 계절에 따른 음식(3)</li> <li>• 식품 표시 정보/ 영양 성분 표시(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품 품질 인증(4)</li> <li>• 식품 첨가물, 알고 먹자(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가족의 식단을 작성하기 위한 기초자료 만들어 보기(2)</li> <li>• 식품의 이동 거리가 환경에 미치는 영향을 조사하기(4)</li> <li>• 식품 첨가물을 적게 섭취할 수 있는 방법 조사하기(5)</li> </ul>

\* 식지준비와 예절 단원에서 다루고 있었음.

Table 3. Number of textbooks containing experiential learning of 'Choice of Food and Diet'

Objective	Tables/ Diagrams/ Pictures	Reading resources	Activity resources
(1) Knowing the significance of healthy diet	10	0	2
(2) Planning a healthy, balanced diet	11	2	11
(3) Using seasonal food and food replacement	10	1	5
(4) Eating organic food	9	7	4
(5) Checking nutrition labels, food expiration date, country of origin when buying food	8	10	11
Mean	9.6	4	6.6

안에, D 교과서는 ‘식품과 환경: 식품의 지구 여행 기록’을 통해서 식품의 이동거리와 지역 농산물을 먹어야 하는 이유를 설명하고 있다. 또한 I, K 교과서는 활동자료로 ‘친환경 농산물 구입 및 식품의 이동거리가 환경에 미치는 영향을 조사’, A 교과서는 ‘지역에서 많이 생산되는 식품을 조사’, C 교과서는 ‘탄소 성적 표시 제도를 실천할 수 있는 방법 서술하기’ 형태로 제시하였다. ‘식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기’ 항목은 G, I, J를 제외한 모든 교과서가 가공식품을 예로 들면서 식품 표시를 표/그림/사진으로 제시하였다. 읽기자료는 D를 제외한 모든 교과서에서 주로 이력 추적 관리 제도와 식품 첨가물에 대한 내용을 다루고 있었으며, 활동자료는 모든 교과서에서 평소 즐겨먹는 가공식품의 식품 표시 및 식품 첨가물을 확인하고 분석하는 과제를 제시하였다. 이상의 결과로부터 식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기’ 항목은 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료를 통해 다양하게 제시한 반면 ‘식단 작성의 중요성’과 ‘대체식품 및 계절식품’ 항목은 주로 표/그림/사진을 통해 제시되었다. 또한 ‘식단 작성하기’ 항목은 모든 교과서에서 표/그림/사진과 활동자료를 통해 다루지고 있었다.

한편 제시된 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료에서 녹색성장교육 학습 자료도 많이 포함되어 있었는데, 가정교과에서의 녹색성장교육은 일상생활의 경험을 중심으로 생활의 과제를 해결할 수 있다고 하였다(진익남, 2010). 11종 교과서 모두에서 적용된 녹색성장교육 내용은 작성한 식단에 따라 필요한 식품을 바르게 선택하고 구입하기 위해서 ‘식품표시’ 및 ‘식품 품질 표시 마크’를 활용하는 것과 ‘대체식품 및 계절식품’을 이용하고 ‘친환경 및 지역 농산물 먹기’로, 이는 화학물질의 인체 유해한 영향으로부터 건강을 보호할 수 있

고 신선하고 안전한 식품을 선택할 수 있도록 한다.

2) ‘식사준비와 예절’ 단원

‘식사준비와 예절’ 단원은 가족의 균형 잡힌 식사 준비 및 바람직한 식사예절의 생활화로 구성되었으며, 교과서별 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료에서 체험중심항목을 공통으로 다루고 있는 내용을 조사한 결과는 <Table 4>와 같다. 교과서에서 표/그림/사진이 가장 많이 다루지고 있었으며, 그 다음으로 활동과제가 많이 다루지고 있었다. 표/그림/사진이 많이 제시된 F와 H 교과서는 다양한 시각적 자료 제시를 통해 학습의 흥미와 이해를 도왔는데 F 교과서는 기본 조리 방법의 원리를, H 교과서는 음식물 쓰레기 관련 자료를 가장 많이 다루고 있었다. 활동과제가 많이 제시된 H 교과서는 소단원을 시작하기에 앞서 ‘생각 열기’로 관련된 사례를 간단하게 제시하면서 학습자가 다양하게 생각하고 예측할 수 있도록 하였다. 또한 소단원을 ‘건강한 밥상, 가족이 함께 준비해요’, ‘식품은 어떻게 보관할까’, ‘친환경적인 식생활 마무리’, ‘상차림과 식사예절’로 구성하여 소단원 제목을 흥미롭게 제시하거나 실천적 질문으로 시작하면서 탐구·토론·체험·조사 등 다양한 활동으로 학습한 내용을 직접 경험하도록 하였다. 활동자료는 ‘생각 모으기’, ‘스스로 해보기’, ‘생각 키우기’로 나누어져 있으며, ‘생각 키우기’는 모둠 활동도 가능하도록 제시하였다. 읽기자료는 F 교과서가 가장 많았는데 주로 한국 음식의 우수성을 강조하고, 가정 또는 음식점에서 음식물 쓰레기를 줄이는 방법을 제시하였다.

<Table 4>에서 제시된 체험중심항목을 크게 7가지 주제로 분류할 수 있었는데 그 결과는 <Table 5>와 같다. ‘기본 조리방법의 원리 및 적용하기’ 항목은 B를 제외한 모든 교과서

Table 4. The resources of experiential learning of 'Food Preparation and Etiquette'

Publisher	Tables/Diagrams/Pictures	Reading resources	Activity resources
A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 여러 가지 가열방법*(1)</li> <li>• 음식 만들기(2)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식사평가의 예(4)</li> </ul> </li> <li>• 냉장고 보관과 사용방법(5)</li> <li>• 음식물 쓰레기 발생량(6)</li> <li>• 일상식의 식사예절/ 외국의 식사예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국음식의 세계화*(3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가정에서 자주 사용하는 조리방법*(1)</li> <li>• 우리 음식의 우수성 알리는 포스터 만들기*(3)</li> <li>• 친환경적인 식생활 실천도 조사(6)</li> <li>• 식사예절과 관련된 활동 후 토의(역할극)(7)</li> </ul>
B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식 만들기(2)</li> <li>• 식사 평가표(4)</li> <li>• 식품의 보관방법(5)</li> <li>• 냉장고 활용법(5)</li> <li>• 외국의 식사예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량단위의 계량방법/ 여러 가지 조리법(1)</li> <li>• 떡볶이 새롭게 보기(3)</li> <li>• 음식을 쓰레기로 분리수거하면 안 되는 것들(6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 여러 사례 제시 후 모둠별로 토론하기(식사평가)(4)</li> </ul>
C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량스푼을 이용한 계량기열조리 방법의 종류*(1)</li> <li>• 음식 만들기(2)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식의 영양*(3)</li> </ul> </li> <li>• 식사 평가 기준의 예(4)</li> <li>• 음식물 쓰레기 활용방법(6)</li> <li>• 우리나라의 식사예절/ 서양의 식사예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량 도구를 이용한 계량 방법(1)/재료 썰기 방법(1)</li> <li>• 세계로 뻗어 나가는 한식*(3)</li> <li>• 냉장고의 식품별 보관 방법(5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 세계화할 수 있는 우리나라 음식 한 가지 정한 후 홍보물 만들기*(3)</li> <li>• 하루 식사 평가하기(식단/식품구입/음식 만들기/식사하기/설거지와 뒷정리)(2)(4)</li> <li>• 외국의 식사예절 조사 후 식사 중 일어날 수 있는 상황 설정하여 역할극 해보기(7)</li> </ul>
D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량기구/올바른 계량 방법/여러가지 · 올바른 썰기방법/ 가열 조리법(1)</li> <li>• 음식 만들기(2)</li> <li>• 냉장고에 보관하지 않는 식품의 관리(5)</li> <li>• 우리나라의 식사예절/ 서양식 식사예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 건강 소스 만들기(2)</li> <li>• 차투리 음식 활용하기(2)(6)</li> <li>• 슬로푸드*(3)</li> <li>• 식품의 냉장고 보관방법(5)</li> <li>• 초대받았을 때와 음식접에서의 식사 예절(7)</li> <li>• 이웃 나라의 상차림과 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 실습보고서를 작성하여 준비한 식사를 평가해 보자(2)(4)</li> <li>• 돈이라면 과연 이럴까요?(음식물 쓰레기)(6)</li> <li>• 나의 식사 예절 되돌아보기(7)</li> </ul>
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리과정/ 여러 가지 썰기/ 식품 계량하기(1)</li> <li>• 여러 가지 조리 방법*(1)</li> <li>• 음식 만들기(2)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식사 평가 점검표(4)</li> </ul> </li> <li>• 식품 보관 아이디어(5)</li> <li>• 냉장고에 식품을 보관한 모습(5)</li> <li>• 식사할 때의 예절 점검하기(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식의 우수성*(3)</li> <li>• 음식물류 폐기를 관리(6)</li> <li>• 환경을 생각하는 식생활을 하고 있습니까(6)</li> <li>• 서양식 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반상 분석하기(4)</li> <li>• 음식물류 폐기를 처리(6)</li> <li>• 급식 때 지켜야 할 식사 예절(역할극)(7)</li> </ul>
F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계측 도구 및 계량스푼과 컵의 사용 방법(1)</li> <li>• 조리 작업의 흐름(1)</li> <li>• 칼 잡는 방법/ 썰기의 바른 자세/ 재료 썰기(1)</li> <li>• 기본 조리법의 종류별 특징*(1)</li> <li>• 음식 만들기(2)</li> <li>• 식사 평가 기준/식단 평가의 예*(4)</li> <li>• 실은 보관 식품의 저장 방법(5)</li> <li>• 냉장고 보관 방법(5)</li> <li>• 음식물 쓰레기 줄이기(6)</li> <li>• 음식물 쓰레기 발생 및 처리 현황(6)</li> <li>• 바람직한 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 슬로푸드 운동(3)</li> <li>• 감지의 우수성(3)</li> <li>• 떡볶이! 날개를 달다*(3)</li> <li>• 외식할 때의 친환경 식생활 실천 방법(6)</li> <li>• 가정에서 음식물 쓰레기를 줄이는 방법(6)</li> <li>• 음식점에서 음식물 쓰레기를 줄이는 방법(6)</li> <li>• 식사할 때 좋지 않은 태도(7)</li> <li>• 서양의 테이블 매너(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 남은 음식 재활용하기(2)(6)</li> <li>• 한식의 세계화 방안*(3)</li> <li>• 음식물 쓰레기 해결 방안(6)</li> <li>• 급식 시간의 식사 예절(7)</li> </ul>
G	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량 방법/ 가열 조리 방법*(1)</li> <li>• 음식 만들기(2)</li> <li>• 냉장고에 식품 보관 방법(5)</li> <li>• 마늘의 보관(5)</li> <li>• 그릇의 종류별 설거지 방법(6)</li> <li>• 식품별 물의 희석량(6)</li> <li>• 쓰레기 처리 방법(6)</li> <li>• 우리나라 식사 예절/ 다른 나라의 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 환경 친화적인 식생활 실천(6)</li> <li>• 음식물의 퇴비화 과정(6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식을 만든 후 결과를 평가하고, 실습 보고서 작성하기(2, 4)</li> <li>• 비빔밥의 재료 조사 및 그 재료들의 조리 방법과 주의할 점*(3)</li> <li>• 우리 나라 전통적인 식사의 우수성과 영양적, 문화적 가치 조사하기*(3)</li> <li>• 음식물 쓰레기의 재활용 방법과 친환경 식생활을 위한 우리들의 실천사항 적기(6)</li> <li>• 가정과 학교에서의 식사 예절은 어떻게 이루어지고 있는지 알아보고, 고쳐야 할 점에 대하여 이야기해보자(7)</li> <li>• 역할극을 통한 바람직한 식사 예절의 생활화(7)</li> </ul>
H	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리의 순서/ 여러 가지 썰기 방법(1)</li> <li>• 다양한 조리 방법*(1)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식 만들기(2)</li> </ul> </li> <li>• 식단 평가/ 식품군별 분류를 통한 간단한 식단 평가의 예*(4)</li> <li>• 식품의 보관과 관리(5)</li> <li>• 음식물 쓰레기를 이용한 설거지(6)</li> <li>• 음식물 쓰레기 재활용 방법(6)</li> <li>• 음식물 쓰레기 처리 방법(6)</li> <li>• 음식물 처리기를 이용한 음식물 쓰레기 처리(6)</li> <li>• 우리 가족 음식물 줄이기 점검표(6)</li> <li>• 우리 나라의 식사 예절/ 서양식 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품을 계량할 때 유의점(1)</li> <li>• 비빔밥의 유래(3)</li> <li>• 한식(HANSIK) '오감 만족 웰빙 식품'*(3)</li> <li>• 냉장고의 올바른 사용 방법(5)</li> <li>• 아시아 여러 나라의 상차림과 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 요리 쿡! 조리 쿡! 퓨전 요리 수첩 만들기(2)</li> <li>• 반상 차리기(2)</li> <li>• 우리나라 향토 음식 사전 만들기(3)</li> <li>• 식품별 보관 기간 조사하기(5)</li> <li>• 우리 가족 음식물 쓰레기 줄이기(6)</li> <li>• 우리 나라와 다른 나라의 식사 예절 알아보기(7)</li> <li>• 지구의 이산화탄소 다이어트(6)</li> </ul>



Publisher	Tables/Diagrams/Pictures	Reading resources	Activity resources
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품의 계량/ 칼의 올바른 사용법/ 여러 가지 썰기/ 여러 가지 가열 조리(1)</li> <li>음식 만들기(2)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>식생활 평가(4)</li> </ul> </li> <li>식품 구입 후 보관 방법*(5)</li> <li>남은 음식의 처리 방법(6)</li> <li>서양의 식사예절(포크와 나이프 사용법)(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치(3)</li> <li>한식의 우수성*(3)</li> <li>냉장고 이용 요령*(5)</li> <li>각 단계에서 음식물류 폐기물 줄이기(6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>계절에 어울리는 전통 음식으로 다과상 구성하기(2)</li> <li>한식의 세계화(3)</li> </ul>
J	<ul style="list-style-type: none"> <li>여러 가지 조리 방법/ 여러 가지 썰기 방법(1)</li> <li>음식 만들기(2)</li> <li>식사 평가의 요소(4)</li> <li>식품과 음식에 따른 보관 방법(5)</li> <li>냉장실 온도에 따른 보관 식품(5)</li> <li>가정 내 음식물 쓰레기의 유형(6)</li> <li>음식물 쓰레기 발생량/ 음식물 쓰레기의 심각성(6)</li> <li>음식물 쓰레기를 줄이기 위한 노력(6)</li> <li>우리 나라 식사 예절/ 서양의 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>한국의 맛과 향을 대표하는 발효 음식, 김치와 장류*(3)</li> <li>세계 여러 나라의 상차림과 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>외국인이 좋아하는 우리나라 전통음식 조사하기(3)</li> <li>우리의 전통 식품인 김치의 종류를 알아보고, 식품으로서의 우수성 조사(3)</li> <li>우리나라에서 음식물 쓰레기가 어떻게 재활용되고 있는지 조사하기(6)</li> <li>음식물 쓰레기를 줄이기 위해서 나와 친구들의 가정에서 어떤 노력을 하고 있는지 조사하기(6)</li> </ul>
K	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리의 순서/ 계량도구/ 다양한 썰기 방법(1)</li> <li>다양한 조리법*(1)</li> <li>음식 만들기(2)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>다양한 발효음식*(3)</li> </ul> </li> <li>식품 평가 기준표(4)</li> <li>식품별 신선한 식품의 특징과 보관 방법*(5)</li> <li>음식물 쓰레기를 줄이는 방법(6)</li> <li>수질 오염을 줄이는 방법(6)</li> <li>우리 나라의 식사예절/ 서양의 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>우리의 전통 다과(3)</li> <li>조상의 지혜가 숨 쉬는 우리의 전통 그릇*(3)</li> <li>김치의 우수성*(3)</li> <li>우리나라, 일본, 중국의 상차림과 식사 예절(7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>가족의 식사를 준비하고(2), 식사 준비에서 뒷정리까지 모든 과정에 대해 평가하기(4)</li> <li>한식의 우수성*(3)</li> <li>전통 문화의 우수성과 세계화*(3)</li> <li>음식물 쓰레기의 문제 및 해결방안(6)</li> <li>환경을 보호하기 위해 가정에서 실천할 수 있는 일은?(6)</li> <li>학교에서 급식을 먹을 때, 다른 사람을 배려하기 위해 지켜야 할 식사 예절에는 어떤 것이 있을까?(7)</li> </ul>

\* 식단과 식품의 선택 단원에서 다루고 있었음.

에서 표/그림/사진으로 제시하였으며, B 교과서는 읽기자료로 제시하였다. ‘음식 만들어보기’ 항목은 모든 교과서에서 표/그림/사진을 활용하여 제시하였고, C와 G, K 교과서에서는 음식을 만들어 본 후 평가하는 개별과제를, H 교과서에서는 ‘요리 쿡! 조리 쿡! 퓨전 요리 수첩 만들기’라는 전통 식재료를 이용하면서 청소년들이 즐겨 먹을 수 있는 간식으로 알맞은 퓨전 음식 수첩을 만드는 모둠 활동을 제시하였다. 또한 D와 I 교과서는 ‘음식 만들기를 한 후 실습보고서 작성하기’와 ‘계절에 어울리는 전통 음식으로 다과상 구성하기’인 모둠 활동을, F 교과서는 ‘남은 음식 재활용하기’로 과제를 제시하면서 친환경적인 식생활의 내용도 담고 있었다. ‘전통 음식의 계승 및 세계화에 대하여 인식하기’ 항목은 주로 읽기자료(G를 제외한 모든 교과서)와 활동자료(B, D, E를 제외한 모든 교과서)를 통해 제시되었는데, 전통 음식(김치, 떡볶이, 장류 등)과 함께 한국 음식의 세계화를 강조하면서 한국 음식의 우수성을 알리는 포스터 만들기, 홍보물 등 다양한 개별과제를 제시하였다. ‘식단 평가하기’ 항목은 D와 G를 제외한 모든 교과서에서 식사 평가표를 활용하여 제시하였고, ‘식품의 위생적인 보관/관리 방법 알기’ 항목은 C를 제외한 모든 교과서에서 냉장고를 활용하여 식품을 보관하는 방법을

제시하였다. ‘음식물 쓰레기 최소화하기’ 항목은 필요한 양만큼 구입하고, 음식을 알맞게 덜어 남기지 않고 식사하기 등 음식물 쓰레기를 줄여 자원을 절약하고 음식물 쓰레기 처리 과정에서 발생할 수 있는 다양한 환경문제를 해결할 수 있다는 내용과 함께 표/그림/사진(B, D, E를 제외한 모든 교과서), 읽기자료(B, D, E, F, G, I 교과서), 활동자료(B, I, J를 제외한 모든 교과서)를 다양하게 제시하였다. ‘식사 예절 지키기’ 항목은 11종 교과서 모두 표/그림/사진을 포함하고 있었으며, D, E, F, H, J, K 교과서에서는 다른 나라의 식사예절 및 외식할 때의 식사예절을 읽기자료로 제시하였고, D 교과서는 ‘나의 식사 예절 되돌아보기’, F와 K 교과서는 ‘급식 시간의 식사예절’을 개별과제로 제시하였으며, A, C, E, G, H 교과서는 ‘식사 중 일어날 수 있는 상황을 설정하여 역할극 해보기’를 모둠 활동으로 제시하였다. 이상의 결과로부터 ‘음식물 쓰레기 최소화하기’와 ‘식사 예절 지키기’ 항목은 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료를 통해 다양하게 제시된 반면, ‘기본 조리방법의 원리 및 적용하기’, ‘음식 만들어보기’와 ‘식품의 위생적인 보관/관리 방법 알기’ 항목은 주로 표/그림/사진을, ‘전통 음식의 계승 및 세계화에 대하여 인식하기’ 항목은 주로 읽기자료를 통해 제시된 것을 알 수 있었다.

Table 5. Number of textbooks containing experiential learning of 'Food Preparation and Etiquette'

Objective	Tables/ Diagrams/ Pictures	Reading resources	Activity resources
(1) Knowing the basic principle behind cooking and putting it into action	10	3	1
(2) Making food	11	1	6
(3) The continuation and globalization of traditional dishes	2	10	8
(4) Evaluating the nutrition, hygiene and preparation of food	9	0	6
(5) Learning to preserve food hygienically	10	4	1
(6) Minimizing food waste	8	6	8
(7) Keeping table manner rules	11	6	8
Mean	8.7	4.3	5.3

대체로 활동자료를 통해 가정생활에서의 실천적이고 체험적인 측면이 강조되고 있었으며, 표/그림/사진과 읽기자료가 직접적으로 학생들의 체험을 제공하지는 않지만 다양한 활동과 문제 해결이 가능할 수 있도록 개념을 설명하고 있었다.

## 2. 체험중심항목에 대한 실생활에서의 실천도

11종 교과서의 내용분석을 통해 총 12개의 체험중심항목을 추출하여 각 항목에 대한 학생들의 실천도를 알아본 결과는 <Table 6>과 같다. 식생활 단원별로 알아본 결과 학생들은 '식사 준비와 예절'(2.76) 단원의 실천도가 '식단과 식품 선택'(2.71) 단원보다 높은 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 여학생(2.80)이 남학생(2.67)보다 높은 실천도를 보였는데 ( $p < 0.05$ ), 여학생은 모든 항목에서 남학생보다 식생활 단원 영역에 대한 실천도가 높은 것으로 나타났다. 총 12개의 항목별 실천도를 살펴보면, '식단과 식품 선택' 단원에서는 '식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기'(3.18), '친환경 농산물 먹기'(2.73), '계절식품 및 대체식품을 활용하기'(2.71) 순으로, '식사 준비와 예절' 단원에서는 '식사에절 지키기'(3.24), '식품의 위생적인 보관/관리 방법 알기'(2.87) 순으로 높은 실천도를 보였다. 반면 '음식 만들어보기'(2.35)와 '균형 잡힌 식단 작성하기'(2.43)는 전체 항목 중 가장 낮은 실천도를 보였다. Kim 외(2011)의 연구에서도 여학생이 남학생보다 식생활 단원의 모든 영역에서 활용도가 높은 것으로 나타나 본 연구결과와 유사하였다. 항목별로 알아본 결과에서는 식사예절과 관련된 문항이 높은 점

수를 보였는데 학생들이 식사 중에 지켜야 할 상대방에 대한 배려와 본인이 지켜야 할 식사예절을 인지하고 실천하는 것을 알 수 있었다. 이는 예로부터 우리나라는 일상생활에서 밥상머리교육인 일반 식사예절교육을 소중히 여겨 가정과 학교에서 예의범절 교육을 강조한 것이라 생각된다. Lee 외(2005)의 연구에서도 식사예절에 대한 인지도가 높은 항목이 실천도도 높은 것으로 나타나 본 연구와 유사하였다. 또한 '식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기' 문항의 실천도가 높은 것으로 나타났는데, 이는 여러 연구들(Kim & Lee, 2007; Kim, 2010; Kim et al., 2011)에서 조사된 것과 유사한 결과이다. 반면 '음식 만들어보기'와 '균형 잡힌 식단 작성하기' 문항의 낮은 실천도는 조리기술의 부족으로 가정 내 식생활 관리자에게 의존도가 높고, 강의위주의 수업이 진행되고 있는 교육현실과 관련성이 있을 것으로 생각된다. 한편 Kang과 Park(2008)의 연구에서는 조리실습을 하고 나면 교과내용이 더 잘 이해된다고 하였고, 식생활 단원의 실천도를 알아본 Kim 등(2011)의 연구에서도 식단 작성하기와 같은 이론중심의 항목에서 낮은 실천도를 나타내고 있었다.

학생들의 실천도가 높게 나타난 '식사에절 지키기'와 '식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기' 항목을 교과서의 내용 분석과 연관지어 살펴보면, 두 항목의 학습내용은 다른 항목에 비해 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료가 다양하게 제시되어 있었으며, 특히 활동자료를 많이 제시하고 있었다. 반면 실천도가 낮게 나타난 항목은 '음식 만들어보기'와 '균형 잡힌 식단 작성하기'로 소단원의 제목이 체험적 의미를 갖는 '음식 만들어보기'임에도 불구하고 실

제 모든 교과서에서 주로 표/그림/사진으로 제시하고 있었으며, 활동자료를 제시하고 있는 교과서 중에서도 D와 G 교과서만 조리실습관련 활동자료를 제시하고 있었다. 또한 ‘균형 잡힌 식단 작성하기’ 항목은 모든 교과서에서 활동자료를 제시하고 있는 것에 비해 낮은 실천도를 보이는 상반된 결과를 보이는데, 위 문항들은 활동자료의 내용이 수업시수 축소로 인해 주로 과제로 제시하면서 수업 시간 내 직접 체험하는 것이 어렵고 표/그림/사진을 주로 활용하여 이론 중심으로 수업이 진행될 것과 관련이 있을 것으로 생각된다.

이상의 결과로부터 교과내용에 시각적 자료보다는 활동자료가 제시되었을 때 학생들의 실천도를 높일 수 있었다. 그러나 교과내용에 많은 활동자료를 포함하고 있더라도 수업 시간 내 직접 체험할 수 있는 자료가 아니라면 학생들의 적극적인 참여를 기대하기 어려울 것이다. 따라서 학생들에게 흥미를 유발하고 실생활과 연계성을 가질 수 있도록 수업 시간 내 참여 가능한 체험 위주의 활동자료로 구성, 활용한다면 학생들의 적극적인 참여를 유도하여 실생활에서의 실천도를 높일 수 있을 것으로 생각된다.

### V. 요약 및 제언

본 연구는 11종의 중학교 2학년 기술·가정 교과 내 ‘식단과 식품 선택’과 ‘식사 준비와 예절’ 단원의 교육내용을 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료로 나누어 살펴본 후 체험중심 항목을 추출하였다. 그리고 추출된 체험중심항목을 식생활 단원을 모두 이수한 중학교 3학년 학생들을 대상으로 실생활에서 실천하고 있는지를 살펴보았으며 그 연구 결과는 다음과 같다.

‘식단과 식품의 선택’ 단원은 첫째, 교과서에서 표/그림/사진이 가장 많이 다뤄지고 있었고, 그 다음으로 활동과제가 많이 다뤄지고 있었다. 제시된 표/그림/사진은 H 교과서가, 활동자료는 I 교과서가 가장 많은 것으로 나타났다. 둘째, 11종 교과서의 내용분석을 통해 공통으로 다루고 있는 체험중심항목을 크게 5가지 주제로 분류할 수 있었는데 1) ‘식단 작성의 중요성’, 2) ‘식단 작성하기’, 3) ‘대체식품 및 계절식품’, 4) ‘친환경 및 지역 농산물 먹기’, 5) ‘식품 구매시 영양

Table 6. Checklist for ‘Choice of Food and Diet’ and ‘Food Preparation and Etiquette’

Chapter	Objective	Boy (n=209)	Girl (n=219)	Total (n=428)	t
Choice of Food and Diet	1) Knowing the significance of healthy diet	2.45±0.88	2.56±0.73	2.51±0.81	-1.307
	2) Planning a healthy, balanced diet	2.40±0.88	2.45±0.79	2.43±0.83	-0.624
	3) Using seasonal food and food replacement	2.68±0.84	2.74±0.80	2.71±0.82	-0.701
	4) Eating organic food	2.62±0.89	2.83±0.70	2.73±0.81	-2.691**
	5) Checking nutrition labels, food expiration date, country of origin when buying food	3.15±0.86	3.22±0.81	3.18±0.83	-0.882
	Average	2.66±0.63	2.76±0.53	2.71±0.59	-1.719
Food Preparation and Etiquette	6) Knowing the basic principle behind cooking and putting it into action(Boiling, Parboiling, Steaming, frying, etc.)	2.77±0.86	2.93±0.82	2.85±0.84	-1.930
	7) Making Food	2.26±0.90	2.43±0.93	2.35±0.92	-1.979*
	8) The continuation and globalization of traditional dishes	2.46±0.88	2.71±0.85	2.59±0.87	-3.024**
	9) Evaluating the nutrition, hygiene and preparation of food	2.68±0.90	2.77±0.85	2.72±0.88	-1.036
	10) Learning to preserve food hygienically	2.78±0.80	2.95±0.79	2.87±0.80	-2.337*
	11) Minimizing food waste	2.62±0.88	2.79±0.79	2.71±0.84	-2.015*
	12) Keeping table manner rules	3.16±0.76	3.32±0.68	3.24±0.72	-2.258*
Average	2.68±0.60	2.84±0.54	2.76±0.58	-3.040**	
Total		2.67±0.58	2.80±0.48	2.74±0.54	-2.575*

\* p<0.05      \*\* p<0.01

표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기' 항목이었다. 셋째, '식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기' 항목은 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료를 통해 다양하게 제시된 반면 '식단 작성의 중요성'과 '대체식품 및 계절식품' 항목은 주로 표/그림/사진을 통해 제시되었다. 또한 '식단 작성하기' 항목은 모든 교과서에서 표/그림/사진과 활동자료를 통해 다루고 있었다.

'식사준비와 예절' 단원은 첫째, 교과서에서 표/그림/사진이 가장 많이 다루고 있었으며, 그 다음으로 활동과제가 많이 다루고 있었다. 제시된 표/그림/사진은 F와 H 교과서가, 활동자료는 H 교과서가 가장 많은 것으로 나타났다. 둘째, 11종 교과서의 내용분석을 통해 공통으로 다루고 있는 체험중심 항목을 크게 7가지 주제로 분류할 수 있었는데 1) '기본 조리방법의 원리 및 적용하기', 2) '음식 만들어보기', 3) '전통 음식의 계승 및 세계화에 대하여 인식하기', 4) '식단 평가하기', 5) '식품의 위생적인 보관/관리 방법 알기', 6) '음식물 쓰레기 최소화하기', 7) '식사 예절 지키기' 항목이었다. 셋째, '음식물 쓰레기 최소화하기'와 '식사 예절 지키기' 항목은 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료를 통해 다양하게 제시된 반면, '기본 조리방법의 원리 및 적용하기', '음식 만들어보기'와 '식품의 위생적인 보관/관리 방법 알기' 항목은 주로 표/그림/사진을, '전통 음식의 계승 및 세계화에 대하여 인식하기' 항목은 주로 읽기자료를 통해 제시된 것을 알 수 있었다.

'식단과 식품의 선택' 단원과 '식사준비와 예절' 단원 모두 대체로 활동자료를 통해 가정생활에서의 실천적이고 체험적인 측면이 강조되고 있었으며, 표/그림/사진과 읽기자료가 직접적으로 학생들의 체험을 제공하지는 않지만 다양한 활동과 문제 해결이 가능할 수 있도록 개념을 설명하고 있었다.

추출된 12개의 체험중심항목에 대한 학생들의 실천도를 알아본 결과는 다음과 같다. 첫째, '식단과 식품 선택' 단원에서는 '식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기'(3.18), '친환경 농산물 먹기'(2.73), '계절식품 및 대체식품을 활용하기'(2.71) 순으로, '식사 준비와 예절' 단원에서는 '식사에절 지키기'(3.24), '식품의 위생적인 보관/관리 방법 알기'(2.87) 순으로 높은 실천도를 보였다. 반면 '음식 만들어보기'(2.35)와 '균형 잡힌 식단 작성하기'(2.43)는 전체 항목 중 가장 낮은 실천도를 보였다. 둘째, 학생들의 실천도

가 높게 나타난 항목과 교과서의 내용 분석과 연관지어 살펴봤을 때 교과내용에 시각적 자료보다는 활동자료가 제시되었을 때 학생들의 실천도를 높일 수 있었다. 반면 이론중심의 항목에서 실천도가 낮게 나타났으며 활동자료를 많이 포함하고 있는 항목일지라도 수업시간 내 직접 체험하기 어려운 환경이라면 이 역시 낮은 실천도를 보이고 있었다.

위와 같은 결과를 토대로 식생활 교육에 있어 학교 수업이 중요한 역할을 하고 있고, 이에 따른 학생들의 교과 내용이 보다 실질적이고 흥미도를 높일 수 있는 수업시간에 체험 가능한 활동자료 위주로 구성, 활용될 때 실생활에서의 실천도를 높일 수 있을 것이라 생각된다. 또한 전반적으로 낮은 실천도를 보이는 남학생들의 식생활 교육에 대한 흥미도를 높이기 위해 다양한 노력이 필요할 것으로 보인다.

마지막으로 본 연구의 결과를 일반화시키는 데에는 몇 가지 제한점이 있으며, 이를 토대로 한 제언은 다음과 같다.

첫째, 본 연구의 내용 분석은 교과서를 산술적으로 분석하였기에 학생들이 교과서를 통해 체험적으로 교육을 받았다고 단정할 수 없다. 둘째, 본 연구는 교과서 단원구성체계 중 표/그림/사진, 읽기자료, 활동자료 만을 선별하여 분석한 것으로 좀 더 분석결과의 타당성을 높이기 위해서는 도입, 전개, 마무리 부분에 해당되는 모든 학습 자료와 본문 내용을 포함하여 분석하는 후속연구가 필요할 것으로 사료된다.

## 참고문헌

- 교육과학기술부 (2008a). 초등학교 교육과정 해설서(III)- 수학, 과학, 기술·가정. 서울: 대한 교과서 주식회사.
- \_\_\_\_\_ (2008b). 초등학교 교육과정 해설서(IV)- 수학, 과학, 실과. 서울: 대한 교과서 주식회사.
- 이연진 (2007). 초·중·고교 교과서의 식생활 관련 내용분석 연구. 고려대학교 석사학위논문.
- 진의남 (2010). 실과(기술·가정) 교육과정 녹색성장 학습요소 반영 방안. 교과 교육과정의 녹색성장 학습요소 반영에 관한 세미나 자료집(pp.117-154). 한국교육과정평가원.
- Cho, E. M., & Kim, M. R. (2008). Analysis of educational

- demands for diet education of middle school students in Daegu. *Journal of the Korean Home Economics Association*, 46(7), 7-19.
- Jeon, S. K. (2010). Educational meanings and effective practical plans of school dietary life education. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 22(1), 117-135.
- Jun, M. K. (2012). A study of 'Families' as presented during the technology-home economics subject in middle school: Focusing on the 'The changing family' of the 2007 revised curriculum. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 24(2), 29-49.
- Kang, H. K., & Park, M. J. (2008). Home economics and dietary behavior in nutritional education and technology of middle school. *The Journal of Korean living science research*, 28(1), 17-27.
- Kim, E. S., Koh, M. S., & Jung, L. H. (2005). A study on the recognition and utilization on food and nutrition section of middle school students. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 17(3), 53-70.
- Kim, J. H. (2010). Studies inquiry on school dietary education in the home economics education. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 22(3), 189-203.
- Kim, J. H., & Kim, Y. K. (2010). Dietary education support act and middle school dietary education - focusing on the dietary section of the revised 2007 home economics textbooks. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 22(4), 1-13.
- Kim, S. Y., & Lee, S. Y. (2007). A study on the recognition with respect to the food and nutrition section of the technology and home economics curriculum of middle school students in Gyeonggi province. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 19(4), 1-15.
- Kim, Y. H. (2010). A study on the eating behaviour and nutrition knowledge of middle school students and satisfaction of dietary life instruction in technology · home economics subject. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 22(3), 117-128.
- Kim, Y. H., Kim, J. W., & Kim, Y. J. (2008). Research on improvement of the experiential learning implementing system in elementary school. *Research of Curriculum Instruction*, 12(3), 837-859.
- Kim, Y. S., Kang, S. J., Lee, G. C., & Kim, Y. K. (2011). Middle school students' perceptions of dietary education in technology · home economics classes - focusing on the 7th curriculum. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 23(2), 161-174.
- Kwon, Y. J., & Jeon, S. K. (2009). Exploring the possibility in application of community-related experiential learning to home economics education. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 21(3), 83-98.
- Lee, K. W., & Kim, S. D. (2004). A study on the condition of experiential learning for learner-centered curriculum operation. *The Korea Journal of Education Methodology Studies*, 16(1), 134-161.
- Lee, S. H. (2010a). Future tasks and alternative teaching-learning strategies to make the best use of home economics textbooks in secondary schools based on the newly revised 2007 home economics curriculum. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 22(2), 133-153.
- Lee, Y. J., Kim, J. H., & Han, J. S. (2005). A study on the recognition and performance for Korean traditional table manners. *Journal of the Korean Society of Dietary Culture*, 20(4), 459-467.
- Lee, Y. S. (2010b). An analysis on the units of 'adolescence self-management' and 'adolescence consumption life' in technology-home economics textbooks used in middle schools: focusing on how the emphasis of the 2007 curriculum revision is reflected. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 22(3), 55-75.
- Lee, Y. S., & Jang, S. O. (2011). Content analyses of housing area in middle school technology · home economics textbooks by 2007 revised curriculum. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 23(2),

131-148.

Lee, Y. S., & Kim, Y. N. (2000). Content analysis of food & nutrition section in middle school textbooks -Home Economics, Physical Education and Science-. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 12(3), 53-63.

Mayer, V. J. (1995). Using the earth system for integrating the science curriculum. *Science Education*, 79(4), 375-391.

Park, I. Y., & Lee, S. Y. (2006). A comparison of middle school students' knowledge of nutrition and eating behaviors before and after studying the unit of eating habits in technology · home economics subject. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 18(4), 25-38.

Park, M. J., Cho, J. S., Jang, S. O., & Lee, Y. S. (2011).

Content analyses of green life-educational materials in Korean and Japanese middle school home economics textbooks. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 23(1), 1-17.

Yoon, I. K., Kim, G. T., Kim, J. H., Jang, M. H., Park, D. H., Seo, J. Y., & Park, S. Y. (2005). Content analysis of the milk-related nutrition education found in elementary and secondary school textbooks. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 17(2), 221-238.

You, K. H. (2004). *A study on the effect of adapting experience-centered instruction in the student's achievement*. Unpublished master's thesis, Kookmin University, Seoul, Korea.

<국문요약>

본 연구는 중학교 2학년 기술·가정 교과 내 ‘식단과 식품 선택’과 ‘식사 준비와 예절’ 단원의 교육내용을 표/그림/사진, 읽기 자료, 활동자료로 나누어 살펴보고, 내용분석을 통해 추출된 체험 중심 항목을 식생활 단원을 모두 이수한 중학교 3학년 학생들을 대상으로 실천정도를 알아보려 하였다. ‘식단과 식품의 선택’ 단원과 ‘식사준비와 예절’ 단원은 대체로 활동자료를 통해 가정생활에서의 실천적이고 체험적인 측면이 강조되고 있었으며, 표/그림/사진과 읽기자료가 직접적으로 학생들의 체험을 제공하지는 않지만 다양한 활동과 문제 해결이 가능할 수 있도록 개념을 설명하고 있었다. 체험 중심 학습 내용 중 학생들의 실천도가 높은 항목은 ‘식사예절 지키기’(3.24), ‘식품 구매시 영양표시, 유통기한, 원산지 등을 반드시 확인하기’(3.18) 순이었으며, 실천도가 낮은 항목은 ‘음식 만들어보기’와 ‘균형 잡힌 식단 작성하기’ 문항으로 나타났다. 이는 수업 시간 내 직접 체험할 수 있는 활동자료를 제시한 항목에서 학생들의 실천도가 높은 것과 관련이 있었다. 따라서 기술·가정교과 내 식생활 단원에 대한 학생들의 관심도를 높일 수 있도록 강의중심의 수업보다는 다양한 교육매체 및 교수학습방법을 개발하여 학생들의 적극적인 참여를 유도할 수 있는 수업이 진행되어야 할 것이다.

■ 논문접수일자: 2013년 03월 24일, 논문심사일자: 2013년 03월 29일, 게재확정일자: 2013년 06월 07일