



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

교육학석사학위논문

구성주의 관점에 기초한
중학교 「기술·가정」 교과서의
식생활 교육내용 및 내용 전달 방식 분석

2019년 2월

서울대학교 대학원
협동과정 가정교육전공
이 영 은

구성주의 관점에 기초한
중학교 「기술·가정」 교과서의
식생활 교육내용 및 내용 전달 방식 분석

지도교수 윤 지 현

이 논문을 교육학석사 학위논문으로 제출함
2018년 12월

서울대학교 대학원
협동과정 가정교육전공
이 영 은

이영은의 석사 학위논문을 인준함
2019년 1월

위 원 장 _____ (인)

부위원장 _____ (인)

위 원 _____ (인)

국문초록

본 연구는 구성주의 관점에서 중학교 가정교과서 식생활 영역의 교육 내용과 내용 전달 방식을 분석하여, 가정교과서의 식생활 영역이 구성주의 학습을 증진시킬 수 있는지를 파악하는데 그 목적이 있다. 이를 위하여 2015 개정 가정과 교육과정에 기초하여 집필된 「기술·가정」 교과서 6종을 대상으로 식생활 교육내용과 교육내용의 전달 방식을 분석하였다. 식생활 교육내용은 객관주의 관점의 2015 개정 가정과 교육과정과 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정을 기초로 각각 추출한 학습요소를 준거로 분석하였다. 교육내용의 전달 방식은 본문과 활동과제를 중립적, 지시적, 설득적, 참여적 정보제공의 네 가지 유형을 준거로 분석하였다. 이 중 설득적, 참여적 정보제공 유형은 구성주의 관점의 내용 전달 방식에 해당한다. 분석 결과의 신뢰성 및 타당성을 확보하기 위하여 연구자가 분석 대상을 독립적으로 2회 분석한 후, 분석 결과의 일관성을 점검하였고, 이때 분석 결과가 상이한 표본은 유형별로 분류하여 재분석하였다. 또한 연구자의 분석 결과를 가정과 교육 전문가 2인의 분석 결과와 비교하고, 그 결과가 다른 경우는 협의 과정을 거쳐 재분류하였다. 본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다. 먼저, 식생활 영역의 교육내용을 분석한 결과, 2015 개정 가정과 교육과정의 반영률은 6종의 교과서 평균 92.9%로, 학습요소 14개 중 평균적으로 13개의 학습요소가 분석 대상의 교과서에서 충분히 다루어지고 있었다. 실천적 문제 중심 교육과정의 반영률은 6종의 교과서 평균 72.4%로, 학습요소 26개 중 평균적으로 약 18개가 분석 대상의 교과서에서 충분히 다루어지고 있었다. 이를 실천적 문제 해결과정별로 보면, ‘가치 목표 관련 개념’에 해당하는 학습요소를 제외한 ‘실천적 문제(영양과 건강) 관련 개념’, ‘맥락 관련 개

념’, ‘행동(대안) 관련 개념’, ‘결과(과급효과) 관련 개념’에 해당하는 학습 요소는 불충분하게 다루어지고 있었으며, 특히 ‘맥락 관련 개념’에 해당하는 학습요소는 충분하게 다루어지고 있지 않았다. 또한 6종의 모든 교과서에는 학습요소들이 단편적으로만 다루어지고 있어 다양한 측면에서 맥락을 고려하고 있지 않았으며 사회적 관점이 배제되어 있었다. 다음으로, 식생활 영역의 내용 전달 방식을 분석한 결과, 본문에서는 구성주의 관점의 내용 전달 방식이 22.1%(설득적: 21.4%, 참여적: 0.7%)로 낮은 비중을 차지하고 있었고, ‘중립적 정보제공(59.9%)’ 유형의 빈도가 가장 높았다. 즉, 현행 가정교과서의 본문은 구성주의 관점에서 서술되고 있다고 보기에는 미흡했다. 활동과제에서는 구성주의 관점의 내용 전달 방식이 61.9%(설득적: 1.5%, 참여적: 60.4%)의 비중을 차지하고 있어 비교적 구성주의 관점에서 서술되고 있었다. 그러나 ‘참여적 정보제공’ 유형의 경우에도, 자신 및 가족의 삶을 고려한 활동과제는 많았으나, 사회적 관점까지 고려한 활동과제는 전무했다. 결론적으로, 현행 중학교 가정교과서의 식생활 영역은 구성주의 학습을 증진시키기에는 미흡한 것으로 분석되었다. 식생활 영역의 교육내용에는 객관주의 및 구성주의 관점이 혼재되어 구성주의 학습을 증진시키기에는 충분하지 못하였다. 그리고 식생활 영역의 내용 전달 방식을 보면 본문은 구성주의 학습을 증진시키기에는 미흡했고, 활동과제는 구성주의 학습을 증진시킬 수 있는 가능성은 보였으나, 사회적 관점을 고려한 문제가 제시되어 있지 않아 구성주의 학습을 증진시키기에는 한계가 있었다. 따라서 향후 중학교 가정교과서의 식생활 영역에는 구성주의 관점의 역사적, 문화적, 사회적 상황이 반영된 학습요소가 충분하게 포함될 필요가 있다. 그리고 본문은 맥락을 고려하면서 다양한 측면을 고려할 수 있도록 참여적 정보제공 유형으로 서술할 필요가 있다. 또한 활동과제 역시 사회적 관점을 고려한 활동을

강화할 필요가 있다.

주요어 : 구성주의 관점, 실천적 문제 중심 교육과정, 가정교과서, 식
생활 교육내용, 내용 전달 방식

학 번 : 2017-27829

목 차

I. 서론	1
1. 연구의 배경 및 필요성	1
2. 연구목적 및 연구내용	4
II. 이론적 배경	5
1. 구성주의와 가정과 교육	5
가. 구성주의와 구성주의 교육	5
나. 구성주의와 가정과 교육의 관련성	8
2. 가정과 교육과정과 식생활 교육	12
가. 가정과 교육과정에 내재된 철학	12
나. 실천적 문제 중심 교육과정의 이해	15
다. 가정과 교육에서의 식생활 교육	17
라. 가정과 교육과정 패러다임 변화 이후의 식생활 교육의 연구 동향	21
III. 연구 방법	24
1. 분석 자료	24
가. 분석 대상	24
나. 분석 단위	24
2. 분석 도구	27
가. 교육내용의 분석 준거	27
나. 내용 전달 방식의 분석 준거	32

3. 분석 방법	34
가. 교육내용 분석	34
나. 내용 전달 방식 분석	35
IV. 결과 및 논의	38
1. 중학교 가정교과서 식생활 영역의 교육내용	38
가. 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 현황 ·	38
나. 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정을 반영한 식생활	
교육내용의 현황	43
다. 식생활 영역의 교육내용에 대한 논의	51
2. 중학교 가정교과서 식생활 영역의 내용 전달 방식	55
가. 식생활 영역 본문의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의	
반영 현황	55
나. 식생활 영역 활동과제의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점	
의 반영 현황	61
다. 식생활 영역의 내용 전달 방식에 대한 논의	69
V. 결론 및 제언	72
참고문헌	77
부록	85
1. 식생활 영역의 교육내용 분석	86
2. 식생활 영역의 내용 전달 방식 분석	100
Abstract	112

표 목 차

<표 II-1> 객관주의 교육과 구성주의 교육의 비교	6
<표 II-2> 구성주의에 기반한 교육과정과 실천적 문제 중심 가정과 교육과정	10
<표 II-3> 내재된 철학에 따른 가정과 교육과정 관점	13
<표 II-4> 실천적 추론 과정과 과정별 내용	16
<표 II-5> 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 영역 내용체계	18
<표 II-6> 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 영역 성취기준과 성취기준 해설	20
<표 II-7> 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 영역 학습요소	20
<표 III-1> 분석 대상 교과서 목록	24
<표 III-2> 가정교과서 내 분석 단위	25
<표 III-3> 가정교과서에서의 식생활 영역	26
<표 III-4> 식생활 영역의 학습요소 추출 과정(1, 2단계)	28
<표 III-5> 식생활 영역의 학습요소 추출 과정(3단계)	28
<표 III-6> 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 분석 근거	29
<표 III-7> 구성주의 관점의 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 분석 근거	31
<표 III-8> 식생활 교육내용 전달 방식의 분석 근거	33
<표 III-9> 식생활 영역 본문의 내용 전달 방식 예시	36
<표 III-10> 식생활 영역 활동과제의 내용 전달 방식 예시	36
<표 IV-1> 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 현황	39

<표 IV-2> 교과서별 ‘청소년의 식생활 문제’	41
<표 IV-3> 구성주의 관점의 식생활 교육내용 현황	44
<표 IV-4> 식생활 영역 본문의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점 의 반영 현황	55
<표 IV-5> 식생활 영역 단원별 본문의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황	57
<표 IV-6> 식생활 영역 활동과제의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황	62
<표 IV-7> 식생활 영역 단원별 활동과제의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황	64
<표 IV-8> 식생활 영역 교과서별 내용 전달 방식	68

I. 서론

1. 연구의 배경 및 필요성

교육현장은 21세기 지식기반 사회에 필요한 인간을 육성하기 위해 기존의 주입식·암기식 교육에서 학습자 중심의 교육으로 변화해 왔다. 구성주의는 이러한 변화의 기저를 이루는 패러다임으로서, 학습을 개인적인 경험에 의해 의미가 개발되는 능동적이며 개인적인 과정으로 간주한다. 즉, 구성주의에 의하면, 학습은 학습자가 스스로 지식을 설계해 나가는 구성과정을 의미한다. 그리고 객관적·절대적인 지식이 존재한다고 보는 객관주의와 달리, 개인에 따라 다양한 의미나 관점이 존재하는 것으로 여긴다. 따라서 구성주의 교육에서는 학습자 스스로 학습에 대해 주도적인 역할을 하고, 학습자의 경험과 관점으로부터 의미를 부여하여 지식을 구성하도록 하는 학습자 중심의 교육을 지향한다(강인애, 1997).

이러한 구성주의 관점은 2007 개정 가정과 교육과정에서 도입된 비판과학 관점의 가정과 교육 철학과 접점을 이룬다(류상희, 2000). 즉, 비판과학 관점의 가정과 교육 역시 지식은 습득되어야 할 대상으로, 학습자의 인지 활동 과정에서 지식이 구성되는 것으로 본다. 또한 구성주의와 비판과학은 현대가 요구하는 문제해결능력, 비판적 사고력, 협동적 능력을 길러주는 것을 교육목적으로 두어 학습자가 일상생활 속에서 직면하는 문제를 해결할 수 있는 능력을 갖추는데 중점을 두고 있다.

이러한 교육의 변화와는 달리, 2007 개정 이전까지의 가정과 교육과정은 가정학의 하위 영역인 의, 식, 주, 가족생활과 관련된 지식이나 기술

을 익히는 것에 초점을 두는 경험-과학 관점의 개념 중심 교육과정이었다(오경선, 이기영, 이수희 2011; 유태명, 2006; 이수희, 2010). 이후 2007 개정 가정과 교육과정부터 이 교육개혁의 영향을 받아 새로운 패러다임인 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정이 도입되었다. 그러나 2007 개정 가정과 교육과정 개발진은 실천적 문제 중심 교육과정과 개념 중심 교육과정이라는 두개의 주요 관점에 대한 신념의 차이가 매우 커, 결국 절충안을 마련하게 되었다(유태명, 2006). 그 결과, 2007 개정 이후의 가정과 교육과정은 교육과정의 구성 요소 중 성격, 목표, 교수 방법, 평가 영역에서는 구성주의 관점과 접점을 이루는 실천적 문제 교육과정 관점이 교육 내용 영역에서는 개념 중심 교육과정 관점이 기저를 이루게 되었다. 그런데, 이와 같이 교육과정 구성요소들 간에 관점이 일치하지 않을 경우, 교육과정 구성요소들이 특정 관점에서 논리적으로 설정되지 않아 내적 일관성이 저해되어 교육 목표 달성이 어렵다(Brown, 1978). 이에 그 경향성을 보다 구체적으로 파악해, 해결의 단초를 제공할 수 없을까라는 의문에서 본 연구를 하게 된 것이다.

한편, 최근 우리나라 청소년은 인스턴트식품, 패스트푸드, 탄산음료 등의 섭취증가와 아침 결식 및 편식 등 잘못된 식습관으로 인하여 영양불균형과 비만 및 체력의 약화 등의 문제를 겪고 있다(이경애, 2015). 이러한 청소년기 식생활 문제로 학교 식생활교육의 중요성은 더욱 부각되고 있으나, 학교식생활교육의 주 담당교과인 가정교과는 청소년들의 실제 생활에 도움을 주는 정도가 낮은 것으로 나타났다(김윤화, 2010). 이에 가정교과가 학교식생활교육의 중추로서, 구성주의 관점에서 식생활 교육을 충실히 수행할 수 있는 가능성이 있는지를 살펴보는 것은 매우 중요한 과제라 할 수 있다.

교과서는 학교교육의 근간을 이루는 교육과정의 의도와 내용에 영향을

받는다. 그러므로 교과서가 교육과정의 목표와 내용을 구체화시켜 놓은 공식적인 자료로서, 교육 실행 과정의 중추적인 역할을 한다(추병완, 2006). 그러나 교과서는 동일한 내용이라도 집필진이 가진 가치에 따라 다양한 관점으로 나타나고, 내용을 어떠한 방법으로 전달하느냐에 따라 서술 양상이 달라진다. 그리고 교과서 내용에 내포된 관점은 교사와 학생의 인식 세계에 영향을 미치게 된다(김지선, 2018; 안영희, 2007). 따라서 교과서 분석 시 내용과 그 내용에 내재된 관점도 함께 이루어져야 한다.

그러나 이제까지 「기술·가정」 교과서¹⁾ 식생활 영역에서의 연구에는, 교육과정의 변천에 따른 식생활 교육내용을 비교한 연구(노정인, 2002; 이수정, 2011; 장원숙, 2011; 장윤미, 2017), 외국의 식생활 영역과 비교한 연구(나유경, 2005), 타 교과와의 식생활 내용과를 비교한 연구(양수정 외, 2015; 이영숙, 김영남, 2000), 식생활 영역의 초·중등 연계성을 비교한 연구(양정혜, 2004) 등이 있었으나, 구성주의 관점에서 식생활 교육을 분석한 연구는 이루어지지 않고 있었다.

이에 본 연구에서는 구성주의 관점에 기초하여 중학교 가정교과서 식생활 영역의 교육내용과 내용 전달 방식의 검토를 통해, 청소년의 식생활교육이 제대로 수행할 수 있도록 현행 가정교과서가 집필되고 있는지를 검토할 필요가 있다.

1) 이하 ‘가정교과서’

2. 연구목적 및 연구내용

본 연구는 구성주의 관점에서 중학교 가정교과서 식생활 영역의 교육 내용과 내용 전달 방식을 분석하여, 식생활 영역에서 가정교과서가 구성주의 학습을 증진시킬 수 있는지를 파악하는데 그 목적이 있다.

본 연구의 연구내용은 다음과 같다.

1. 가정교과서의 식생활 교육내용은 2015 개정 가정과 교육과정 및 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정에 기초하고 있는지를 파악한다.

1-1. 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 현황을 파악한다.

1-2. 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 현황을 파악한다.

2. 구성주의 관점에 기초하여 식생활 교육내용의 전달 방식을 분석한다.

Ⅱ. 이론적 배경

1. 구성주의와 가정과교육

가. 구성주의와 구성주의 교육

구성주의(Constructivism)는 앎의 이론(theory of knowing)으로, 사람이 어떤 방식으로 지식 혹은 의미를 습득하고 형성해 가는가를 일컫는 인식론에서 출발한다. 그리고 구성주의 인식론은 정보화, 지식기반 사회의 대두로 산업시대의 세계관에 학문적 정당성을 부여하던 패러다임인 객관주의에 근거한 이론들이 지닌 한계점과 문제점에 대한 비판으로 주목받게 되었다(강인애, 1997; 손명아, 2007). 구성주의는 지식의 객관적 가치를 인정하지 않으며 지식은 오직 인식의 주체에 의해서 주관적으로 구성된다고 본다. 인식의 주체는 자신의 주관적인 경험이나 대상과의 관계를 바탕으로 사물을 해석하므로 지식의 정신활동에 의해 개별적으로 구성되는 것이다(박태호, 1999). 그러므로 구성주의는 특정 사회에서 상황적, 문화적 배경에 영향을 받는 개인이 인지적 작용에 의해 지속적으로 지식을 구성해 가는 것으로 본다(강인애, 1997; 이재연 2007).

반면, 객관주의란 주관에 대비되는 의미인 객관을 존중하는 입장으로 지식은 인간의 인식 행위와 관계없이 외부에 존재하는 고정적이고 불변하여 확인할 수 있는 완전한 구조를 가진 대상으로 본다(이부다, 김진호, 2010). 그러므로 객관주의의 교육목표는 모든 상황적, 역사적, 문화적인 것을 초월하여 적용할 수 있는 절대적 진리와 지식을 추구하는 것이며, 절대적 진리에 의해 현실은 통제와 예측이 가능한 것으로 간주한다(강인

에, 1997).

따라서 구성주의 교육관은 객관주의 인식론에 기반한 전통적인 교육관과는 대조를 이룬다(조영남, 2008). 이를 전통적 입장의 객관적 패러다임에서 추구하는 교육과 구성주의 패러다임에서 추구하는 교육을 비교하여 정리하면 <표 II-1>과 같다.

<표 II-1> 객관주의 교육과 구성주의 교육의 비교

	객관주의 교육	구성주의 교육
지식의 성격 및 형태	<ul style="list-style-type: none"> 추상적인 지식과 상황에 관계없이 적용될 수 있는 지식을 제시 현실을 가능한 단순화하고 소화가 가능한 작은 단위로 세분화하여 제시 수업 이전에 모든 지식은 미리 세밀한 계획에 따라 구조화, 순서화, 체계화하여 제시 	<ul style="list-style-type: none"> 항상 구체적인 상황을 배경으로 한 지식을 제시 현실의 복잡함을 여과 없이 그대로 제시하여 인지적 도전을 유도 모든 지식과 과제는 항상 실제적 상황을 전제로 하며 다루는 과제도 실제 사회에서 직면하게 될 성격과 특성을 지닌 것으로 제시
교육 목표	보편타당한 절대적 지식과 진리 추구	생활에 의미(적응성/적합성)있는 지식 구성
교수자의 역할	지식의 전달자	학습자의 학습을 도와주는 조언자, 촉매자
학습자의 역할	지식의 습득자	능동적이고 자율적인 학습의 주체자
학습 환경	개별적 학습 환경 : 개인활동, 개인과제, 개인의 성취가 중요	협동 학습 환경 : 다양한 견해에 대한 인식과 토론 기술의 습득
강조점	지식의 암기와 축적	사고력, 문제해결력, 인지적 전략 (how to learn)의 습득
평가	수업 전 학습내용 설계와 동시에 이루어지며 수업의 마지막 단계에 일회적인 방법으로 평가	수업 과정 중에 지속적으로 다양한 형태(관찰, 포트폴리오, 수행 평가 등)의 방법으로 평가

주. 강인애(2003), p.18의 <표 1-4>를 기초하여, 연구자 재구성.

즉, 객관주의 교육에서는 교수자가 수업 이전에 모든 지식을 구조화, 체계화한 후, 학습자들이 습득 가능한 작은 단위로 세분화하여 학습자들에게 전달한다. 그러므로 교수자는 지식의 전달자로서의 역할을 하게 되고, 학습자는 지식의 습득자로서의 역할을 하게 된다. 객관주의 교육에서는 교육목표로 보편타당한 절대적 지식과 진리의 추구에 두어 지식의 암기와 축적에 중점을 둔다. 이에 개인의 성취를 강조한 개별적 학습 환경이 조성되며 평가는 수업 전에 설계되어 수업의 마지막 단계에 일회적인 방법으로 이루어진다.

반면에 구성주의 교육은 구체적인 상황을 배경으로 한 지식, 현실의 복잡함을 그대로 제시한 지식과 과제로 학습자들에게 인지적 도전을 유도한다. 그러므로 교수자는 학습자의 학습을 도와주는 조언자, 촉매자로서의 역할을 하게 되고, 학습자는 능동적인 학습의 주체가 된다. 그리고 구성주의 교수-학습에서는 생활에 의미 있는 지식의 구성을 교육목표로 학습자의 문제해결력, 사고력, 인지적 전략의 습득을 강조한다. 이를 위해 협동 학습 환경이 조성되고, 수업하는 과정 중에 지속적으로 다양한 형태의 평가가 이루어진다.

이상과 같이, 구성주의 교육에서는 경험을 통해 지식이 구성되는 것으로 보고, 자신의 경험을 토대로 능동적 구성 과정을 거쳐 의미를 개발하는 학습자 중심의 교육이라고 할 수 있다(강인애, 1997). 그리고 구성주의 교육에서 지식은 맥락 지향적이어서 진정한 의미의 학습은 비활성 지식(inert knowledge)의 기계적인 암기가 아니라, 문제 해결에 초점을 두고 문제와 관련된 맥락 속에서 이루어지는 것이다. 또한 문제 해결은 문제의 ‘해결’ 그 자체에 있는 것이 아니라, 문제를 ‘해결해 가는’ 과정이 강조된다(손명아, 2007; 조영남, 2008).

이처럼 구성주의 교육에서는 ‘문제’가 중요한 역할을 하기 때문에 구성

주의 수업을 위해서는 학생들에게 실제 세계의 경험과 역할을 부여할 수 있는 문제, 다양한 대안들을 제시할 수 있는 문제, 맥락성을 지닌 문제, 실제적인 상황으로 제시되는 문제, 학생들이 적극적으로 참여하고 협동적으로 탐구할 수 있는 문제를 제시하는 것이 적합하다(Klein & Merritt, 1994; 김동엽, 2001; 손명아, 2007). 그리고 이러한 문제를 중심으로 동료 학습자들과 협동하여 비판적 사고, 추론적 사고 등을 통하여 문제를 해결할 수 있도록 교수-학습 과정이 구성되어져야 한다.

나. 구성주의와 가정과 교육의 관련성

객관주의 교육에서 구성주의 교육으로의 변화는, 가정과 교육의 패러다임에 변화를 일으켰다. 과거의 가정과 교육은 실증주의를 바탕으로 목표를 효율적으로 어떻게 달성할 것인가를 추구하는 기술과학 패러다임에 바탕을 두었다(류상희, 2000). 이에 Baldwin(1989)이 분류한 가정과 교육과정의 세 가지 관점 -기술적 관점, 해석적 관점, 비판과학적 관점-에 의하면, 과거 가정과 교육과정은 경험 분석적 과학의 패러다임을 바탕으로 한 기술적 교육과정²⁾의 성격을 띠고 있었다. 즉, 과거 가정과 교육과정은 실증주의를 바탕으로 하고 있는 객관주의 인식론으로부터 비롯된 객관주의 교육으로 볼 수 있다(방선욱, 2002; 조영남, 2008). 그러나 산업사회에서 정보화 사회로 변화하면서, 오늘날의 가정은 이성적·비판적 고등 사고 능력을 요구하는 복잡하고 난해한 일상의 문제에 직면하고 있다. 그러므로 가정과 교육은 가사일을 능숙하게 할 수 있는 기능, 지식을

2) 기술적 관점의 교육과정은 빠르게 발전하는 사회와 과학기술의 변화에 반응할 수 있는 능력을 발달시킬 것으로 기대한다. 이에 학생들은 주어진 정보를 판단없이 받아들이고, 교사의 역할은 이미 계획된 목표를 가장 효과적으로 수행하기 위해 능숙하게 접근하는 것이다(최유정, 채정현, 박미정, 2009).

강조하는 것으로부터 벗어나, 현대 가족이 직면한 문제를 해결할 수 있는 문제해결능력을 강조하게 되었다.

이에 류상희(2000)는 구성주의 교육과 비판적 관점이 내재된 가정과 교육에서 추구하는 교수·학습환경의 이론적·실제적 점점 가능성을 살펴보았다. 그 결과, 지식과 학습자를 바라보는 관점, 교육목적, 교육내용 구성을 위한 기준, 그리고 두 관점에서 지향하는 교수·학습 방법과 평가 면에서 점점을 발견했다. 먼저, 지식과 학습자를 바라보는 관점에서 보면, 구성주의와 비판과학 관점의 가정과 교육은 지식의 상대주의적 관점을 토대로 한다는 점에서 유사점을 발견할 수 있다. 즉, 구성주의 교육에서는 지식을 인식 주체에 의해 구성되는 것으로 보았고(박인우, 1996), 비판과학 관점의 가정과 교육에서는 지식을 삶의 경험 속에서 만들어지고 경험에 의해 역동적으로 재구성되는 것으로 보았다(류상희, 2000). 그리고 구성주의 교육과 비판과학 관점의 가정과 교육에서는 학습 역시 학습자 중심으로 이루어진다. 즉, 구성주의 교육에서는 학습자가 스스로 지식을 구성해나가는 자율적이고 주체적인 존재로 간주한다(강인애, 1997). 그리고 비판과학 관점의 가정과 교육에서도 학습자를 주어진 환경에 대한 비판적 인식을 바탕으로 사회의 만연된 이데올로기로부터 벗어날 수 있는 능력의 소유자로 본다.

구성주의 교육과 비판과학이 내재된 가정과 교육은 교육목적, 교육내용, 교육방법 및 평가에서도 점점이 존재한다(<표Ⅱ-2> 참조).

<표 II-2> 구성주의에 기반한 교육과정과 실천적 문제 중심 가정과 교육과정

요소	구성주의에 기반한 교육과정	실천적 문제 중심 가정과 교육과정
교육목표	생활에 의미(적응성/적합성)있는 지식 구성	<ul style="list-style-type: none"> • 항구적이고 실천적인 문제의 해결 • 가족의 행동체계 성찰
교육내용	학습자의 실제 세계와 결부되어 활용될 수 있는 다양한 형태의 자료	항구적인 본질을 갖는 실천적 문제
교육방법	소집단 활동, 협동 수업, 고등사고학습, 비판적 사고, 문제해결학습	소집단 활동, 협동 수업, 고등사고학습, 비판적 사고, 문제해결학습, 실천적 추론
교수자의 역할	생각·아이디어를 듣는 자; 조력자(helper); 안내자(guide); 동기 부여자; 지지자; 촉진자; 교육과정 재구성자	촉진자; 공동 연구자
학습자의 역할	아이디어·생각의 능동적 창조자	능동적인 참여자
강조점	고등사고, 비판적 사고, 창조적 사고	고등사고, 비판적 사고, 실천적 추론 능력,
전략들	<ul style="list-style-type: none"> • 학생 중심 • 협동적인 그룹 	<ul style="list-style-type: none"> • 학생 중심 • 협동적인 그룹
평가	<ul style="list-style-type: none"> • 정보처리론적, 통합절충론적 평가 • 질적 평가 • 과정중심의 평가 	<ul style="list-style-type: none"> • 참 평가 • 실제 생활문제의 사용 • 과정중심의 평가

주. 서진원의 연구(2011)와 류상희의 연구(2000)에 기초하여 연구자 재구성

먼저, 구성주의 교육과 비판과학 관점의 가정과 교육의 목적은 현대가 요구하는 문제해결능력, 비판적 사고력, 협동적 능력을 길러주는 데 있다 (류상희, 2000). 따라서 구성주의 교육의 교육내용은 실제 세계와 결부되

어 활용될 수 있는 다양한 형태의 자료로 구성된다(강인애, 1997). 그리고 비판과학 관점의 가정과 교육 역시 교육내용은 항구적인 본질을 갖는 실천적 문제를 중심으로 구성된다(유태명, 2006). 즉, 구성주의 교육과 비판과학 관점의 가정과 교육 모두, 교육내용은 실생활에서 직면하는 인지적 갈등을 야기하는 문제로 구성된다(류상희, 2000). 그리고 교육방법 면에서는 구성주의 교육 및 비판과학 관점의 가정과 교육 모두 주로 협동학습이 이루어진다. 구성주의 교육에서는 구성원 간의 상호작용을 촉진하고(서진원, 2011; 조영남, 1998), 사회적 구성주의에 기초한 ‘사회적 담론’ 상황을 형성하기 위하여 협동학습이 유용하다. 또한 비판과학 관점의 가정과 교육에서는 실천적 문제의 해결을 위해 높은 수준의 추론 능력과 비판적 사고력이 요구되기 때문에 타인과의 상호작용이 이루어지는 협동학습이 주로 사용된다. 마지막으로 구성주의와 비판과학의 교육방법의 경우, 학생들에게 길러주고자 하는 문제해결능력, 비판적 사고력 등은 전통적 평가인 객관주의 교육의 평가로 측정될 수 없으므로 대안적 평가, 참평가, 과정평가 등의 평가방법이 적합하다(류상희, 2000).

2. 가정과 교육과정과 식생활 교육

가. 가정과 교육과정에 내재된 철학

시대적·사회적 요구에 부응하기 위해 2007 개정 가정과 교육과정부터 새로운 교육과정 패러다임을 적용했다. 이전까지의 교육과정은 가정학의 하위 영역인 의, 식, 주, 가족생활 관련된 지식이나 기술을 익히는 것에 초점을 두는 개념 중심 교육과정이었다. 그러나 2007 개정 가정과 교육과정부터 현행 2015 개정 가정과 교육과정까지 실제 생활에서 가장 바람직한 행동은 무엇일까를 숙고하고 실천할 수 있는 생활 역량을 길러주는 것에 초점을 두는 실천적 문제 중심 교육과정에 영향을 받고 있다(오경선 외, 2017). 그러므로 개념 중심 교육과정과 실천적 문제 중심 교육과정에 내재된 철학이 다르다. 구체적으로 살펴보면 <표 II-3>과 같이 내재된 철학에 따라 가정과 교육과정의 초점, 가족에 대한 관점, 교과 내용, 학습의 초점, 교사와 학생의 역할이 다르다. 이를 통해 이전의 교육과정은 경험-합리적 과학 관점이 내재되어 있고, 2007 개정 가정과 교육과정에서부터 현행 2015 개정 가정과 교육과정에는 비판과학 관점이 내재되어 있음을 알 수 있다.

<표 II-3> 내재된 철학에 따른 가정과 교육과정 관점

요 소	경험-합리적 과학에 기초한 교육과정 관점(*)	비판과학에 기초한 교육과정 관점(**)
초점	<ul style="list-style-type: none"> • 학생들은 가정, 직장과 같은 개별 상황에서 그들의 미래 역할을 준비함. 	<ul style="list-style-type: none"> • 학생들은 가정, 직장과 지역사회의 다면적 상황과 그들의 상호관련성을 토대로 현재와 미래 역할을 점검함.
가족에 대한 관점	<ul style="list-style-type: none"> • 생산자 -기술적 또는 방법적 행동을 강조 	<ul style="list-style-type: none"> • 소비자 -다면적 행동을 강조 : 기술적, 해석적, 반성적
교과 내용	<ul style="list-style-type: none"> • 미리 정해진 교과 영역에 의하여 선택되고 조직됨 - 식품 준비와 영양 - 의류와 직물 - 가족 관계 - 부모됨/아동 발달 - 주거와 인테리어 디자인 - 소비자 교육 	<ul style="list-style-type: none"> • 항구적이고 현재 대두되는 가족, 직업과 지역사회 이슈에 근거하여 선택함. - 가족 및 인간 발달과 관련하여 무엇을 해야 하나? - 식품과 건강과 관련하여 무엇을 해야 하나? - 소비자주의, 가족 자원과 관련하여 무엇을 해야 하나?
학습의 초점	<ul style="list-style-type: none"> • 사실, 기술/방법, 소주제 • 완벽한 목표나 성과물을 만들 • 의사결정 • 수동적 학습 • 지필 평가 	<ul style="list-style-type: none"> • 광의의 개념 • 과정의 적용 • 비판적 사고, 문제 해결 • 능동적 학습 • 지필평가, 수행평가와 산출물 평가
교사와 학생의 역할	<ul style="list-style-type: none"> • 전문가로서의 교사, 지식 수용자로서의 학생 	<ul style="list-style-type: none"> • 촉진자로서의 교사, 공동 연구자로서의 학생과 교사

주 1. 출처: Montgomery(2008). p.4

주 2. 본 연구에서 경험-합리적 과학에 기초한 교육과정 관점(*)은 객관주의 관점의 교육과정을 의미하고, 비판과학에 기초한 교육과정 관점(**)은 구성주의 관점의 교육과정을 의미함.

이에 2015 개정 가정과 교육과정의 ‘성격’에서 명시되어 있는 내용을 살펴보면 다음과 같다.

이러한 실천적 경험 속에서 ‘실천적문제해결능력, 생활자립능력, 관계형성능력’의 교과역량을 함양될 수 있도록 하여 ...중략... ‘실천적문제해결능력’은 일상생활 속에

서 발생될 수 있는 다양한 문제에 대하여 그 배경을 이해하고 문제 해결의 대안을 탐색한 후, 비판적 사고를 통한 추론과 가치 판단에 따른 의사 결정으로 실행할 수 있는 능력이다(교육부, 2015).

이와 같이 ‘성격’ 면에서 비판적 추론 능력과 가치 판단 능력, 주도적 능력을 강조하고 있다(오경선 외, 2017). 그리고 ‘목표’에서도 “가정생활에 대한 지식, 능력, 가치 판단력을 함양하여 실천적 문제 해결을 통해 자립적인 삶을 영위하고...중략...(교육부, 2015)”라고 서술하여 항구적인 문제와 이를 해결하는 지식과 가치판단을 강조하고 있다(오경선 외, 2017). 또한 식생활 영역과 관련된 교육목표에서도 “가정생활과 관련된 실천적 문제를 이해하고 노작활동과 체험, 비판적 사고와 반성적 행동을 통해 개인과 가족의 안전하고 건강한 삶을 위한 실천적문제해결능력과 생활자립능력을 기른다(교육부, 2015)”라고 서술하여 비판적 사고와 가치를 추구하고 있다.

그러나, 2015 개정 가정과 교육과정 중 ‘내용체계 및 성취기준’에 제시된 교육내용은 기술적 내용을 다루는 객관주의 관점이 주를 이루고 있고, 가치를 추구한다는 내용의 구성주의 관점이 혼재되어 있다. 이러한 경향성은 구성주의 관점이 내재된 2007 개정, 2009 개정과 상당부분 일치하고 있다(오경선 외, 2017).

2015 개정 가정과 교육과정 중 ‘교수·학습 및 평가의 방향’에 제시된 교수방법에서는 구성주의 관점의 경향이 높게 나타났다(오경선, 2017). “실과(기술·가정) 교수·학습 방법은 관련 내용에 따라 실천적문제해결 학습, 프로젝트법, 문제 중심 수업...(교육부, 2015)”와 같이 서술하여 학생의 능동적 참여와 실천적 추론 학습을 강조하는 구성주의 관점을 취하고 있다(오경선 외, 2017).

이상과 같이, 2015 개정 가정과 교육과정에서는, ‘성격’, ‘목표’, ‘교수·

학습 및 평가의 방향'의 지향점은 구성주의와 맥락을 같이 하고 있는 비판과학 관점이, '내용체계 및 성취기준'의 지향점은 객관주의 관점이 내재되어 있다. 따라서 본 연구에서는 가정교과서의 식생활 교육내용이 2015 개정 가정과 교육과정을 기초하고 있는지를 분석하고, 가정교과서가 지향해야 할 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정³⁾에 기초하고 있는지를 파악하고자 하였다.

나. 실천적 문제 중심 교육과정의 이해

실천적 문제는 실제 생활 장면에서 일어나고, 시간을 초월하여 연속적으로 반복되는 문제이며, 가족의 영속적인 관심사로부터 이끌어 내어 인간생활에 존속하는 광범위하고 보편적인 과제를 내포하고 있다(Brown, 1978). 이러한 성격의 실천적 문제를 교육과정 구성의 중핵에 두고 내용을 조직화한 것이 바로 실천적 문제 중심 교육과정이다(이수희, 유태명, 2008).

실천적 문제 중심 교육과정에서는 문제 혹은 상황에 의해 영향을 받는 사람들이 행동에 이르는 과정을 결정하는데 필요로 하는 지적 사회적 탐구과정인 실천적 추론 과정을 모형의 핵심 사고 과정으로 제안하고 있다(문영훈, 이수희, 손상희, 2013; 유태명, 이수희, 2010). 실천적 추론은 실천적 해결을 필요로 하는 문제에 사용되며 상호 연관된 일련의 지적 행위들로 이루어진다(이민정, 유태명, 2010). 그리고 일련의 지적 행위들은 실천적 추론과정으로서, 문제 규명, 가치를 둔 목표, 문제의 맥락과 배경, 대안적 행동과 방법, 행동의 파급효과, 행동과 평가 등의 많은 요소를 포함하고 있다(유태명, 이수희, 2010). 또한 이러한 요소들은 단계별로 순서

3) 이하 '구성주의 관점의 교육과정'

대로 진행되는 사고 과정이 아니라 필요에 따라 반복적으로 되풀이된다 (이민정, 유태명, 2010). 실천적 추론과정과 과정별 내용을 정리하면 <표 II-4>와 같다.

<표 II-4> 실천적 추론 과정과 과정별 내용

과정	내용	
가치를 둔 목표 (valued ends)	문제 규명, 관심사 파악, 가치를 둔 목표	<ul style="list-style-type: none"> 가정교과의 실천적 문제를 제기함. 관심사를 해결하기 위한 목적·추구하는 가치를 상정함. 바람직한 것으로 개념화된 목표나 이상상태를 상정함.
문제의 맥락과 배경 (context)	문제의 맥락, 문제의 배경, 가치 정보의 해석	<ul style="list-style-type: none"> 실천적 문제들의 여러 국면과 복합적인 요인에 대한 정보를 해석함. 신뢰롭다고 판단되는 다양한 출처로부터 정보를 수집함. 믿을만한 정보를 찾고 체계화함.
대안적 행동과 방법 (alternatives & reflection)	기술적 정보 분석, 수단과 방법, 대안 행동, 대안 전략	<ul style="list-style-type: none"> 대안적인 행동방안을 찾음, 가치를 성취할 수 있는 계획을 수립함.
행동의 파급효과 (consequences)	파급 효과와 행동의 결과	<ul style="list-style-type: none"> 구체적인 행위의 차후결과와 파급효과에 대해 고려함. 가능한 행동이 자신, 타인, 사회·문화, 글로벌 환경에 미치는 단·장기적 영향을 평가함. 초래되는 결과와 그것의 계속성, 그리고 가치를 확인함.
행동과 평가 (action & reflection)	행동, 행동의 반성, 행동의 평가, 실천적 판단의 요소	<ul style="list-style-type: none"> 추구하는 가치와 정보에 기초하여 가능한 근거·행동을 정당화함. 판단기준을 준수하여 결론을 내리고 최선의 행동을 선택함. 행동을 달성하기 위해 계획을 설계하고 실행하며 모니터링함. 행동에 대해 반사숙고함. 실천적 추론 과정을 평가함.

주. 유태명, 이수희(2010). p.71와 이민정, 유태명(2010), p.112-115의 <표 2>에 기초하여 연구자 재구성.

‘가치를 둔 목표’ 단계는 특정인을 위한 것이 아니라 많은 사람들에게 가치 있는 목표를 설정하는 과정으로 실천적 문제를 규명하고 어떤 목표를 이루는 것이 필요한지를 생각해본다. ‘문제의 맥락과 배경’ 단계는 문제가 발생하게 된 원인, 문제를 둘러싼 정치, 사회, 문화적 배경 등을 살펴보고, 문제의 원인과 배경이 된 잘못된 가치, 편견 등이 없는지를 비판적으로 살펴본다. 그리고 ‘대안적 행동과 방법’ 단계는 문제 해결을 위한 모든 대안들을 살펴보고 대안의 근거가 타당한지를 살펴본다. 그 다음으로 ‘행동의 파급 효과’ 단계는 각 대안을 행동했을 경우, 나타나게 될 결과가 나, 가족, 사회에 미칠 영향을 생각해보고 설정한 가치 목표와의 일치여부를 확인한다. 마지막으로 ‘행동과 평가’ 단계는 가치목표를 이루는데 가장 적절한 대안적 행동을 선택하여 실행한 후 그 결과를 평가한다 (문영훈 외, 2013; 박덕순, 2012). 따라서 본 연구에서는 실천적 문제 중심 교육과정에서 기초하여 집필된 가정교과서에서 이러한 학습이 가능한지를 파악해 보고자 한다.

다. 가정과 교육에서의 식생활 교육

가정교과는 학교식생활 교육의 주 담당교과로, 가정교과의 식생활 영역은 전통적으로 영양에 대한 이해를 기반으로 바람직한 식품 및 식단 선택능력을 갖추고 건전한 식생활을 실천하도록 함으로써 신체적, 정신적, 사회적으로 최적의 건강상태를 유지하도록 하는데 목표를 두고 있다 (김윤선 외 2011; 박민경, 2002; 차명화, 김유경, 2005). 그러므로 가정교과는 학습자가 식생활과 관련된 영양에 관한 지식을 토대로 식생활의 문제점을 개선하여 올바른 식습관을 형성하는데 중요한 역할을 하고 있다 (김수연, 이심열, 2007). 이러한 역할을 충실히 하기 위해 가정교과의 식

생활 영역은 영양학, 식품학, 조리학, 식문화 등 식생활과 관련된 내용을 광범위하게 다루고 있다(이수정, 2011). 이와 관련된 식생활 교육내용은 가정과 교육과정에서 살펴볼 수 있으며, 현행 2015 개정 가정과 교육과정에서는 식생활 교육내용과 관련하여 가르칠 것을 구조화하여 <표 II-5>와 같이 나타내었다.

<표 II-5> 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 영역 내용체계

영역	핵심 개념	일반화된 지식	내용 요소	기능
가정 생활과 안전	생활 문화	의식주 생활 수행의 실천 역량을 갖추는 일은 창의적인 가정생활 문화를 형성하기 위한 기초이다.	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년기의 영양과 식행동 • 식사의 계획과 선택 	<ul style="list-style-type: none"> • 탐색하기 • 계획하기 • 실천하기 • 조작하기 • 활용하기 • 적용하기 • 종합하기 • 평가하기 • 제안하기 • 설계하기
	안전	개인과 가족의 안전한 삶을 위협하는 요소를 예방·대처할 수 있는 능력과 태도는 가정생활의 건강함과 질을 향상시킨다.	<ul style="list-style-type: none"> • 식품의 선택과 안전한 조리 	<ul style="list-style-type: none"> • 제작하기 • 실행하기 • 판단하기 • 조사하기 • 추론하기

주. 출처: 2015 개정 기술(기술·가정)/정보과 교육과정(교육부, 2015)

내용체계 중 영역의 경우, ‘인간발달과 가족’, ‘가족생활과 안전’, ‘자원관리와 자립’으로 3개로 제시되었는데, 이 중 식생활과 관련된 영역은 ‘가족생활과 안전’에 해당한다. 그리고 교과가 기반하는 학문의 가장 기초적인 개념이나 원리를 의미하는 핵심개념은 ‘발달’, ‘관계’, ‘생활문화’, ‘안전’, ‘관리’, ‘생애설계’를 중심으로 나타내었으며 이 중 식생활 영역은 ‘생활문화’, ‘안전’을 중심으로 제시되었다(양정혜, 2015; 이성숙, 2016). 또한 학생들이 해당 영역에서 알아야 할 보편적인 지식을 뜻하는 일반화된

지식을 토대로 식생활 관련된 내용요소가 제시되었다(이광우, 정영근, 2017).

2015 개정 가정과 교육과정에서는 성취기준으로 학생들이 교과를 통해 배워야 할 내용과 이를 통해 수업 후 할 수 있거나 할 수 있기를 기대하는 능력을 결합하여 나타내었고, 이를 수업 활동의 기준으로 제시하였다. 성취기준 중 자세한 해설이 필요한 경우, 성취기준 해설로 성취기준에 대한 부연 설명을 하였다. 그리고 성취기준에서 학생들이 배워야 할 학습 내용을 핵심어로 나타낸 학습요소도 제시하였다(교과부, 2015). 2015 개정 가정과 교육과정 중 식생활 관련 성취기준, 성취기준 해설과 학습요소는 각각 <표 II-6>, <표 II-7>과 같다.

<표 II-6> 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 영역 성취기준과 성취 기준 해설

영역	성취기준
가정생활 과 안전	[9기가02-1] 청소년기 영양의 중요성을 이해하고, 청소년기 식생활 문제를 인식하여 자신의 식행동을 평가한다.
	[9기가02-2] 영양 섭취 기준과 식사 구성안을 고려하여 균형 잡힌 식사를 계획하고, 가족의 요구를 분석하여 식사를 선택한 후 평가한다.
	[9기가02-10] 가족의 건강과 환경을 고려한 식품 선택의 중요성을 이해하고, 식품을 안전하게 관리하고 보관하는 방법을 탐색하여 실생활에 활용한다.
	[9기가02-11] 가족 구성원의 요구, 영양적 균형을 고려한 한 끼 식사를 계획하고, 위생과 안전을 고려하여 조리한 후 평가한다.
	성취기준 해설
	[9기가02-1] 청소년기 영양의 중요성을 중심으로 영양소의 종류와 기능 및 급원 식품 등을 이해하도록 한다. 특히 청소년기의 건강과 균형 잡힌 영양 섭취를 저해하는 생활양식, 심리적·사회적 문제를 인식하고 정보를 탐색하여 식생활 관리 방안을 마련하도록 한다.
	[9기가02-10] 식품 변질, 식품 위해 요소, 식중독 등 식품의 안전을 위협하는 요인에 유의하고 식품 성분 표시, 유통 기한을 참고하여 선택하는 등 식품 보관 및 관리 방법을 이해하여 건강하고 안전한 식생활을 실천하도록 한다.

주. 출처: 2015 개정 기술(기술·가정)/정보과 교육과정(교육부, 2015)

<표 II-7> 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 영역 학습요소

영역	학습요소
가정생활과 안전	청소년의 영양, 청소년기 식생활 문제, 영양 섭취기준, 식사 구성안, 균형 잡힌 식사, 가족의 요구 분석 식품 선택의 중요성, 식품의 안전한 보관과 관리, 식사 계획, 위생과 안전을 고려한 조리

주. 출처: 2015 개정 기술(기술·가정)/정보과 교육과정(교육부, 2015)

라. 가정과 교육과정 패러다임 변화 이후의 식생활 교육의 연구 동향

2007 개정 가정과 교육과정의 도입으로 가정과 교육과정의 패러다임이 변화된 이래 이루어진 식생활 교육 관련 연구는 크게 실천적 문제 중심 교육과정 관련 연구와 실천적 문제 중심 교육과정 이외의 연구로 나눌 수 있다.

먼저, 실천적 문제 중심 교육과정 관련 연구는 주로 식생활 영역의 교수·학습 개발 및 평가에 관한 연구로, 이 연구에는 김혜선, 이혜숙, 김영남(2004), 장선영(2015), 조호정, 안숙자(2000), 최성연, 채정현(2011)이 있다. 김혜선, 이혜숙, 김영남(2004)은 ‘청소년의 영양과 식사’ 단원의 웹 기반 실천적 문제 해결 학습을 위한 교수·학습 과정안을 개발하였고, 장선영(2015)은 ‘녹색 식생활과 음식 만들기’ 단원의 실천적 문제 중심 교육·학습 과정안을 개발하였다. 그리고 조호정, 안숙자(2000)은 식습관 단원의 실천적 문제 수업안을 개발·실행한 후, 학습자를 대상으로한 평가에서 식생활 태도의 변화, 흥미도 향상 등의 교육 효과를 확인하였다. 또한 최성연, 채정현(2011)도 다중지능 교수·학습 방법을 적용한 실천적 문제 중심 교수·학습 과정안을 개발·실행한 후, 학습자 대상의 평가에서 학습 이해 정도, 도움 정도, 흥미도가 긍정적으로 나타났다.

실천적 문제 중심 교육과정 이외의 연구에는 가정교과의 식생활 교육에 대한 인식 및 요구도 조사(김수연, 이심열, 2007; 김윤선 외, 2011; 정인경, 김진숙, 2007), 가정교과의 식생활 교육 효과에 관한 연구(김윤선, 김복란, 2013; 김윤화, 2010), 가정교과의 식생활 교육 프로그램 개발(주예영 외 2015; 최송은, 채정현, 2014; 한가은 외 2008), 가정교과의 식생활 교육내용 관련 연구(김지현, 김유경, 2010; 박다래, 2017; 양수정 외, 2015; 이수정, 2011; 장원숙, 2011; 장윤미, 2017)가 있다.

가정교과의 식생활 교육에 대한 인식 및 요구도 조사(김수연, 이심열, 2007; 김윤선 외, 2011; 정인경, 김진숙, 2007)는 학생을 대상으로 한 연구로, 가정교과의 식생활 교육에 대한 필요도와 선호도가 높은 것으로 나타났다.

그리고 가정교과의 식생활 교육 효과에 관한 연구인 김윤선, 김복란(2013)은 식생활 영역에서 추출한 체험중심항목에 대한 학생들의 실천도를 파악하여 교과서는 실질적이고 흥미로운 체험 가능한 활동자료 위주로 구성되어야 한다고 하였다. 김윤희(2010)는 가정교과의 식생활 교육이 실제 생활에 도움을 주는 정도는 낮으며 식습관, 식태도 형성에 크게 기여하지 않고 있어 가정교과의 변화가 필요함을 제안하였다.

그 다음으로, 가정교과의 식생활 교육 프로그램 개발(주예영 외 2015; 최송은, 채정현, 2014; 한가은 외 2008) 연구의 경우, 주예영 외(2015)는 LT 협동학습을 적용한 녹색식생활 교육 프로그램을 개발한 후 실행 및 평가하여 학습내용의 개념 이해와 실천의식이 향상되었음을 확인하였다. 최송은, 채정현(2014)은 ‘건강한 식생활과 식사 구성’ 단원에서 스마트 교수·학습 과정안과 교재를 개발하였고, 교육현장에 스마트교육이 적용될 수 있는 인프라를 구축해야 함을 제안하였다. 한가은 외(2008)는 식생활과 관련된 도서자료를 활용하여 교수·학습 지도안을 개발한 후 실행 및 평가하여 수업 흥미도와 식행동이 향상되었음을 나타내었다.

마지막으로, 가정교과의 식생활 교육내용과 관련된 연구에는 교육과정의 변천에 따른 비교한 연구(이수정, 2011; 장원숙, 2011; 장윤미, 2017)와 타 교과와의 식생활 내용을 비교한 연구(양수정 외, 2015), 식생활 안전 내용을 분석한 연구(박다래, 2017), 식생활교육지원법에 규정된 내용을 기준으로 분석한 연구(김지현, 김유경, 2010) 등이 있었으나, 2015 개정 가정과 교육과정에 따른 식생활 교육내용에 관한 연구는 아직 이루어

지지 않았다.

이상으로 살펴보면 실천적 문제 중심 교육과정 이외의 연구는 식생활 교육의 요구도 조사, 식생활 교육내용 관련 연구 등 다양하게 이루어지고 있었다. 그러나, 실천적 문제 중심 교육과정 관련 연구는 많이 이루어지지 않은데다가, 교수·학습 개발 및 평가에 관한 연구에 국한되고 있어 실천적 문제 중심 교육과정에서의 식생활 교육내용에 관한 연구는 이루어지지 않았다.

Ⅲ. 연구 방법

1. 분석 자료

가. 분석 대상

본 연구의 분석 대상으로 2015년 개정 가정과 교육과정에 기초하여 집필된 중학교 「기술·가정」 12종의 교과서 중, 시장 점유율이 6% 이상인 교과서 6종을 선정하였다. 분석 대상 교과서 목록은 <표 Ⅲ-1>과 같다.

<표 Ⅲ-1> 분석 대상 교과서 목록

기호	교과서	출판사	저자	출판연도
A	중학교 기술·가정 I, II	(주)천재교과서	이춘식 외 12인	2018
B	중학교 기술·가정 I, II	동아출판(주)	왕석순 외 18인	2018
C	중학교 기술·가정 I, II	(주)금성출판사	조강영 외 8인	2018
D	중학교 기술·가정 I, II	원교재사	김기수 외 15인	2018
E	중학교 기술·가정 I, II	(주)비상교육	김지숙 외 11인	2018
F	중학교 기술·가정 I, II	(주)미래엔	윤인경 외 12인	2018

나. 분석 단위

본 연구에서는 중학교 가정교과서의 식생활 교육내용과 내용 전달 방식을 분석하기 위해, 2015 개정 실과(기술·가정)/정보과 교육과정에 제시된 학습요소 중 식생활과 관련된 학습요소가 제시된 단원을 분석 단위로 선정하였다. 따라서 「기술·가정 I」의 대단원 ‘청소년의 생활과

안전’ 중 ‘청소년의 영양과 식생활’과, 「기술·가정 II」의 대단원 ‘가족의 생활과 안전’ 중 ‘식사 계획과 선택’, ‘식품의 선택과 안전한 조리’를 분석 단원으로 선정하였다(<표 III-2> 참조).

<표 III-2> 가정교과서 내 분석 단원

교과서명	대단원	중단원
기술·가정 I	I. 청소년의 발달	1. 청소년의 발달 특징
		2. 청소년의 성과 친구 관계
	II. 청소년의 생활과 안전	1. 청소년의 영양과 식행동
		2. 청소년의 옷차림 의복 마련
		3. 청소년의 안전한 주생활
		4. 청소년의 안전한 생활
	III. 청소년의 생활 관리	1. 청소년의 자기 관리
		2. 의복 관리와 재활용
		3. 청소년의 소비생활
기술·가정 II	I. 가족의 이해	1. 변화하는 가족과 건강 가정
		2. 가족 관계와 갈등 관리
	II. 가족의 생활과 안전	1. 식사의 계획과 선택
		2. 식품의 선택과 안전한 조리
		3. 성폭력과 가정 폭력 예방
		4. 주생활 문화와 주거 공간 활용
	III. 일·가정 양립과 생애 설계	1. 저출산·고령 사회와 일·가정 양립
		2. 생애 설계와 진로 탐색

주1. 출처: 2015 개정 기술(기술·가정)/정보과 교육과정(교육부, 2015)

주2. 분석 대상이 된 중단원은 음영 처리하였으며, 중단원명은 교과서마다 다소 상이함.

본 연구의 분석 대상인 중학교 「기술·가정」 교과서 6종의 식생활 단원 ‘청소년기 영양과 식생활’, ‘식사의 계획과 선택’, ‘식품의 선택과 안전한 조리’는 평균적으로 35.3쪽이었다. 그리고 이 식생활 영역이 가정 분야에서 차지하는 비중은 15.6%이었다.<표 III-3>참조)

<표 III-3> 가정교과서에서의 식생활 영역

단위: 쪽

교과서	식생활 영역			평균	가정 영역	식생활 단원의 비중
	Ⅱ. 청소년의 생활과 안전	Ⅱ. 가족의 생활과 안전				
	청소년기 영양과 식생활	식사의 계획과 선택	식품의 선택과 안전한 조리			
A	12(46-57)	8(46-53)	14(54-67)	34	242	14.04%
B	12(40-51)	12(42-53)	16(54-69)	40	246	16.26%
C	12(40-53)	12(32-43)	16(72-87)	40	234	17.94%
D	10(44-53)	10(44-53)	10(54-63)	30	224	13.39%
E	12(42-53)	8(48-55)	20(56-75)	40	244	16.39%
F	12(40-51)	10(42-51)	16(78-93)	38	244	15.57%
평균	12(32.17%)	10(26.81%)	13.3(35.66%)	35.3	239	15.60%

2. 분석 도구

가. 교육내용의 분석 준거

(1) 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 분석 준거

중학교 가정교과서의 식생활 교육내용이 2015 개정 가정과 교육과정을 잘 반영하고 있는지를 파악하기 위해 4단계를 거쳐 식생활 교육내용의 분석 준거를 설정하였다.

1단계 : 2015 개정 가정과 교육과정의 성취기준에서 학생들이 배워야 할 학습 내용을 핵심어로 제시한 학습요소를 <표 III-4>와 같이 취합하였다.

2단계 : 성취기준 중 1단계의 학습요소를 부연 설명하는 수식어구에서 학습요소를 <표 III-4>와 같이 추출하였다. 예를 들어 성취기준 [9기가 02-11] 중 학습요소 ‘식사계획’의 수식어구인 ‘가족 구성원의 요구, 영양적 균형을 고려한 한 끼’에서 ‘가족의 요구, ‘영양적 균형’을 추출하였다.

3단계 : 성취기준에 대한 부연 설명인 성취기준 해설에서 학습요소를 추출하였다. 이때 1, 2단계에서 추출한 내용과 중복될 경우, 생략하였고 학습요소는 맥락에 맞게 수정한 후, 간소화하여 <표 III-5>와 같이 설정하였다. 예를 들어 성취기준 해설 [9기가02-1] 중 ‘청소년기의 건강과 균형 잡힌 영양 섭취를 저해하는 생활양식, 심리적·사회적 문제를 인식하고’는 성취기준을 바탕으로 맥락에 맞게 ‘청소년 식생활 문제를 일으키는 요인(생활양식, 심리적·사회적 문제)’으로 수정하였다.

<표 III-4> 식생활 영역의 학습요소 추출 과정(1, 2단계)

성취기준	1단계(학습요소)	2단계
[9기가02-1] 청소년기 영양의 중요성을 이해하고, 청소년기 식생활 문제를 인식하여 자신의 식행동을 평가한다.	청소년기 영양	청소년기 영양의 중요성
	청소년기 식생활 문제	.
[9기가02-2] 영양 섭취 기준과 식사 구성안을 고려하여 균형 잡힌 식사를 계획하고, 가족의 요구를 분석하여 식사를 선택한 후 평가한다.	영양 섭취 기준	.
	식사 구성안	
	균형 잡힌 식사	
	가족의 요구 분석	
[9기가02-10] 가족의 건강과 환경을 고려한 식품 선택의 중요성을 이해하고, 식품을 안전하게 관리하고 보관하는 방법을 탐색하여 실생활에 활용한다.	식품 선택의 중요성	가족의 건강, 환경
	식품의 안전한 보관과 관리	.
[9기가02-11] 가족 구성원의 요구, 영양적 균형을 고려한 한 끼 식사를 계획하고, 위생과 안전을 고려하여 조리한 후 평가한다.	식사 계획	가족의 요구, 영양적 균형
	위생과 안전을 고려한 조리	.

주. 학습요소는 음영 처리하였음.

<표 III-5> 식생활 영역의 학습요소 추출 과정(3단계)

성취기준 해설	3단계
[9기가02-1] 청소년기 영양의 중요성을 중심으로 영양소의 종류와 기능 및 급원 식품 등을 이해하도록 한다. 특히 청소년기의 건강과 균형 잡힌 영양 섭취를 저해하는 생활양식, 심리적·사회적 문제를 인식하고 정보를 탐색하여 식생활 관리 방안을 마련하도록 한다.	청소년기 영양의 중요성 *생략
	영양소의 종류와 기능 및 급원 식품
[9기가02-10] 식품 변질, 식품 위해 요소, 식중독 등 식품의 안전을 위협하는 요인에 유의하고 식품 성분 표시, 유통 기한을 참고하여 선택하는 등 식품 보관 및 관리 방법을 이해하여 건강하고 안전한 식생활을 실천하도록 한다.	청소년기 식생활 문제를 일으키는 요인(생활양식, 심리적·사회적 문제)
	식품의 안전을 위협하는 요인(식품변질, 식품 위해 요소, 식중독 등)
	식품 표시(식품 성분 표시, 유통기한)
	식품 보관 및 관리 방법 *생략

주. 성취기준 해설의 핵심어를 음영 처리하였음.

4단계 : 1, 2, 3단계에서 추출한 학습요소를 <표 III-6>와 같이 나타내었다. 이때 학습요소의 성격에 비추어 칸을 세분화하여 제시하였고, 맥락에 맞게 단어를 수정하였다. 예를 들어 ‘식품 선택의 중요성’을 ‘식품 선택’으로 수정하였고, 해당 요소에서 칸을 세분화하여 각각의 칸에 ‘건강 요인, 환경 요인’, ‘식품의 안전을 위협하는 요인(식품변질, 식품 위해 요소, 식중독 등)’, ‘식품 표시(식품 성분 표시, 유통기한)’로 나타내었다. 그리고 대다수의 교과서에서 해당 내용 요소가 제시된 중단원명을 함께 제시하였다.

<표 III-6> 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 분석 근거

단원	학습요소		
청소년기 영양과 식행동	청소년의 영양	영양의 중요성	
		영양소의 종류와 기능 및 급원 식품	
	청소년기 식생활 문제		
	청소년기 식생활 문제를 일으키는 요인 (생활양식, 심리적·사회적 문제)		
식사의 계획과 선택	영양 섭취 기준		
	식사 구성안		
	균형 잡힌 식사		
	가족의 요구 분석		
식품의 선택과 안전한 조리	식품 선택	건강 요인, 환경 요인	
		식품의 안전을 위협하는 요인 (식품 변질, 식품 위해 요소, 식중독 등)	
		식품 표시 (식품 성분 표시, 유통기한)	
	식품의 안전한 보관과 관리		
	식사 계획	가족의 요구, 영양적 균형	
		위생과 안전을 고려한 조리	

(2) 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 분석 근거

실천적 문제 중심 교육과정의 안내서인 Family and consumer sciences curriculum guidelines(Laster & Johnson, 1998)에 제시된 개념들 중, ‘영양과 건강’과 관련된 실천적 문제 해결 과정별 개념들을 2015 개정 가정과 교육과정의 실정에 맞추어 수정·보완하여 구성주의 관점의 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 분석 근거를 설정하였다(<표 III-7> 참조). 예를 들어 실천적 문제(영양과 건강) 관련 개념 중 학습요소 ‘스포츠 영양(sports nutrition)’, ‘임산·수유부의 영양(Prenatal nutrition)’과 맥락 관련 개념 중 인간과 관련된 상황의 세부 학습요소 ‘운동(exercise)’은 2015 개정 가정과 교육과정에서 다루는 범위를 벗어나 삭제하였다.

<표 III-7> 구성주의 관점의 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 분석 준거

단계	학습요소	
실천적 문제 (영양과 건강) 관련 개념 (Practical Problem)	적절한 영양	
	건강	
	체중 조절	
	식품의 선택	
	식품 관련 태도와 규범	
	식품 소비 패턴	
맥락 관련 개념 (Context Concepts)	인간과 관련된 상황	영양적 요구
		신체 구성
		신진 대사
		식품의 의미
	환경과 관련된 상황	식문화
		식생활 관련 규범
		식품의 이용가능성(availability)
		식생활을 둘러싼 자원(시간, 돈, 에너지, 도구, 공급)
환경에 관한 책임		
가치 목표 관련 개념 (Valued Ends Concepts)	건강한 식생활	
	위생과 안전을 고려한 식생활	
	균형 잡힌 식사	
	최적의 발달에 적절한 식사	
행동(대안) 관련 개념 (Action Concepts)	건강과 영양을 고려한 식사 관련 행동	
	식문화를 고려한 식사 관련 행동	
	체중 조절 방법	
결과 (파급 효과) 관련 개념 (Consequence Concepts)	식사가 발달, 질병, 가족, 사회, 경제, 범지구적 자원 등에 미치는 영향	
	체중 조절 방법이 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향	
	식생활 문제가 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향	
	식품 관련법의 영향	

주. 출처: Family and consumer sciences: A chapter of ASCD the curriculum handbook. guidelines(Laster & Johnson, 1998)의 연구자 번역

나. 내용 전달 방식의 분석 준거

구성주의 관점에 기초하여 식생활 교육내용의 전달 방식을 파악하기 위해, <표 III-8>과 같이 Hokkanen와 Kosonen(2013) 연구의 분석 준거를 사용했다.

이에 본 연구의 교육 내용 전달 방식(Pedagogical style)의 분석 준거는 중립적 정보제공(neutral information), 지시적 정보제공(informative and injunctive), 설득적 정보제공(informative and persuasive), 참여적 정보제공(informative and participative)으로 설정하였다. 이 네 가지 방식은 모두 정보를 제공하지만, 학습주제를 문제화하는 방법이 다르고 학습주제와 관련하여 학습자에게 동기를 부여하고 안내하는 방식에 차이가 있다.

중립적 정보제공은 현상에 대한 설명이나 문제가 제시되지 않고, 행동을 위한 요구 또한 이루어지지 않으며 오직 정보만 나열한다. 지시적 정보제공은 문제가 제시될 수 있고, 제시되지 않을 수 있으며 다소 명령적으로 문제의 해결 방안이 제시된다. 설득적 정보제공은 일반적으로 문제 상황이 제시되며 이때 주로 한 가지의 해결책이 제시되어 학습자가 이를 따르도록 요구된다. 참여적 정보제공은 문제 상황이 제시되어 있거나, 학습자가 문제 상황을 설정함으로써 학습자들 간의 상호작용을 통해 문제를 해결하는데 초점을 둔다.

본 연구에서는 Hokkanen와 Kosonen(2013) 연구에 근거하여 설득적 정보제공과 참여적 정보제공을 구성주의 관점의 내용 전달 방식으로 보았다. 단, 참여적 정보제공은 구체적인 상황에서 다른 문제로 학습자 간에 능동적인 학습이 이루어지기 때문에 구성주의 관점에 기초한다는 데 이견이 없다. 그러나, 설득적 정보제공은 학습자가 능동적으로 문제 해결

방안을 모색하는 것이 아니라 학습자에게 하나의 문제 해결 방안을 따르도록 한다. 이에 설득적 정보제공은 구성주의 관점에 전적으로 기초하고 있다고 보기에는 한계가 있다.

설정된 분석 준거는 가정교과교육 전문가 2인(교과교육학 전공 교수 1인, 교직 경력 10년의 가정교육 석사과정 교사 1인), 식생활 전공 교수 1인과 4차 협의 과정을 통해 타당성을 검증하였다.

<표 III-8> 식생활 교육내용 전달 방식의 분석 준거

내용 전달 방식	구체적 내용 설명	
	본문	활동과제
1 중립적 정보제공	<ul style="list-style-type: none"> 문제 상황이 제시되지 않고, 주어진 현상에 관한 정보만 제공되며 행동의 실행이 요구되지 않음. 정보를 습득하고 이해하는 것을 목표로 함. 	<ul style="list-style-type: none"> 쉽게 찾을 수 있는 해답을 가진 질문으로 설명이나 적용을 필요로 하지 않는 과제.
2 지시적 정보제공	<ul style="list-style-type: none"> 문제 상황이 제시되는 경우와 그렇지 않는 경우가 혼재함. 충분한 설명 없이 학생들에게 해답이 제시되며 설명이 제시되더라도 표현이 다소 명령적임. 	<ul style="list-style-type: none"> 행동을 하도록 명령하는 과제.
3 설득적 정보제공	<ul style="list-style-type: none"> 일반적으로 문제 상황이 제시되어 있으며 이와 관련된 설명은 대개 하나의 올바른 해결책으로 이어져 학습자로 하여금 강력하게 따르도록 요구됨. 학습자에게 요구되는 행동을 정당화하는 것을 목표로 함. 	<ul style="list-style-type: none"> 설명을 요구하는 질문(why-Q)으로 정답을 쉽게 찾을 수 있는 과제.
4 참여적 정보제공	<ul style="list-style-type: none"> 문제 상황이 제시되어 있거나, 학습자에 의해 문제 설정이 이루어짐. 다양한 문제 해결 가능성이 제시되고 학습자가 올바른 행동을 선택함. 현상의 다양한 측면을 고려하고 문제의 해결방법을 찾는 것을 목표로 함. 	<ul style="list-style-type: none"> 학습자의 사고가 점진적으로 확장되고, 학습자 자신의 삶을 고려하도록 하는 과제, 정보의 적용을 요구하는 과제.

주. Hokkanen & Kosonen(2013) 연구의 분석 준거 사용.

3. 분석 방법

본 연구에서는 교과서를 대상으로 한 내용분석(content analysis)을 실시하였다. 내용분석방법은 특정 주제나 용어가 전체 교과서 분량 중에서 얼마나 많이 차지하며, 얼마나 자주 서술되어 있는지를 비중으로 분석한 것이다. 그리고 내용분석 시 내용의 구성을 영역별, 단원별로 분류하면 교과서나 단원의 전체적인 경향성을 추측할 수 있다(Krippendorff, 1980).

교과서의 내용분석은 양적 분석과 질적 분석으로 이루어진다. 양적 분석은 지면의 분량이나 단락, 문장, 단어의 수 또는 도표, 그림, 사진, 삽화의 수 같은 양적 지표가 분석의 단위가 되어 해당 내용의 양에 대하여 객관적인 정보를 얻을 수 있으나, 내용이 담고 있는 심층적인 의미를 다루기는 어렵다. 따라서 질적 분석을 통해 문장에 숨어있는 의미나 의도를 파악할 수 있기 때문에 양적 분석과 질적 분석의 상호보완이 필요하다(조용환, 김희목, 이찬희, 1990). 이에 본 연구에서는 크리펜도르프(1980)의 내용분석방법을 토대로, 조용환 외(1990)의 내용분석법을 참고하여 식생활 단원의 교육내용과 서술방식을 양적, 질적으로 분석하였다.

가. 교육 내용 분석

식생활 교육내용이 교육과정을 반영하고 있는지를 파악하고자 다음과 같은 두 단계를 거쳐 분석하였다(<부록 1> 참조).

1단계(양적 분석) : 분석 준거 <표 III-6>, <표 III-7>를 기준으로 양적 분석을 하였다. 해당 학습요소가 1쪽 이상 서술되어 있거나 해당 요소가 단원명, 제재명으로 제시되면서 1/2쪽 이상으로 서술된 경우는 ◎, 해당

학습요소가 1/2쪽 이하로 서술된 경우는 ○, 해당 학습요소를 정의하는 수준으로 서술된 경우는 △, 해당 학습요소가 없을 경우는 X로 표시하였다. 이때 ◎와 ○의 경우는 학습요소를 충분히 다룬 것으로 정의하였다. 그리고 교과서별, 내용 요소별로 합계를 내어 학습요소의 교육과정 반영 비율을 파악하였다.

2단계(질적 분석) : 교과서별로 해당 요소가 제시된 단락, 문장 등을 질적 분석하였다.

나. 내용 전달 방식 분석

식생활 영역에서 내용 전달 방식을 분석하고자 다음과 같은 세 단계를 거쳐 분석하였다(<부록 2> 참조).

1단계 : 이연숙(2010), 김지선(2018), 손명철(2014)의 교과서 분석 연구를 참고로 하여 교과서를 크게 본문과 활동과제로 구분하였다. 본문의 경우, 식생활 단원의 본문텍스트, 보충 및 심화 학습 자료, 그림/사진, 표 모두를 포함시켰다. 그리고 활동과제의 경우, 대단원 도입, 중단원 도입, 소단원 도입, 소단원 활동과제, 중단원 마무리, 대단원 마무리에서 식생활 관련 활동과제를 추출하였다.

분석 단위는 다음과 같이 설정하였다. 본문의 경우, 본문 텍스트는 한 단락을, 보충 및 심화 학습 자료, 그림/사진, 표는 각각을 하나의 분석 단위로 설정하였다. 그리고 보충 및 심화 학습 자료가 한 단락 이상으로 구성된 경우, 단락의 개수별로 비율을 나누어 각각을 분석하고자 하였다. 활동과제의 경우, 한 코너를 하나의 분석 단위로 설정하되, 한 코너를 구

성하는 세부 문항의 개수별로 비율을 나누어 각각을 분석하고자 하였다.

2단계 : 1단계에서 설정한 분석 대상과 분석 단위를 토대로, <표 III-8>을 기준으로 분석하였으며 이때, 하나의 분석 단위에서 내용 전달 방식이 혼재되어 나타날 경우, 분석 대상에서 제외시켰다. 본문과 활동과제에서 나타난 내용 전달 방식의 예시는 각각 <표 III-9>, <표 III-10>과 같다.

<표 III-9> 식생활 영역 본문의 내용 전달 방식 예시

내용 전달 방식		예시
1	중립적 정보제공	섭식 장애는 음식 섭취를 스스로 조절하지 못하는 상태로, 체중 증가에 대한 지나친 두려움, 마른 몸매에 대한 강한 욕구, 다이어트에 대한 과도한 집착 등이 원인이 되어 나타난다(A, p.54).
2	지시적 정보제공	녹색 채소를 데칠 때에는 채소가 잠길 정도의 충분한 양(채소 무게의 5배)의 물에 데쳐 단시간에 익히도록 한다(CII, p. 82).
3	설득적 정보제공	청소년기에 형성된 올바른 식행동은 일생의 식습관 형성과 건강에 큰 영향을 미친다. 따라서 균형 잡힌 영양 섭취와 올바른 식행동을 형성하여 건강한 성인으로 성장할 수 있도록 한다(B, p.41).
4	참여적 정보제공	잠깐! 자신의 현재 체중 상태를 진단해보고, 어떻게 관리해야 할지 생각해보자(A, p.53).

<표 III-10> 식생활 영역 활동과제의 내용 전달 방식 예시

내용 전달 방식		예시
1	중립적 정보제공	우울하거나 무력감을 느낄 때 음식을 마구 먹어서 그 기분을 벗어나려 하는 섭식 장애를 무엇이라고 하는가?(C, p.52)
2	지시적 정보제공	아침 식사로도 든든하고 간식으로도 좋은 약식을 전기밥솥을 이용하여 간단하게 만들어 보자(D, p.62).
3	설득적 정보제공	청소년기에 균형 잡힌 식사는 왜 중요할까?(EII, p.48)
4	참여적 정보제공	저녁 식사에서 섭취해야 할 식품군별 섭취 횟수를 기초로 저녁 식단을 작성해 보자(DII, p.52).

3단계 : 2단계에서 분석한 결과를 교과서별, 본문별, 활동과제별, 단원별로 분류하여 비중을 분석하였다. 그리고 교과서별로 내용 전달 방식을 질적 분석하였다.

분석 결과에 대한 신뢰도를 확보하기 위하여 분석 준거를 토대로 1차 검증을 실시하였다. 먼저, 분석 대상을 2회에 걸쳐 독립적으로 분석하여 1회의 분석 결과와 2회의 분석 결과의 일관성을 점검하였다. 이때 1회와 2회의 분석 결과가 다른 표본은 모두 모아 유형별로 분류하였고, 이를 바탕으로 분석 기준을 재정립하였다. 이후 새로 만들어진 분석 기준에 따라 3회 분석을 실시하였다.

2차 검증의 경우, 분석원으로 선정한 가정과 교사경력 10년 이상의 석사과정 학생 1인과 가정교육학 석사과정 학생 1인으로부터 분석 결과를 검토 받았다. 이때 신뢰성 있는 내용 분석을 위해 분석원을 대상으로 분석 대상 및 분석 절차에 대한 훈련을 거쳤고, 분석원들은 모든 표본을 검토하였다. 그리고 연구자의 분석 결과와 분석원들의 분석 결과를 교차 점검하였고, 분석 결과가 서로 일치하지 않은 경우, 토론 및 협의과정을 거쳐 재분류하였다.

IV. 결과 및 논의

1. 중학교 가정교과서 식생활 영역의 교육내용

식생활 영역에서 가정교과서가 구성주의 학습을 증진시킬 수 있는지를 파악하고자 식생활 교육내용을 분석하였다. 그러나 2015 개정 가정과 교육과정은 객관주의 관점과 구성주의 관점이 혼재되어 있어, 객관주의 관점의 현행 교육과정과 구성주의 관점의 교육과정에 기초해 식생활 교육내용을 함께 분석하였다.

가. 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 현황

가정교과서의 식생활 교육내용이 현행 가정과 교육과정에 기초하고 있는지를 분석한 결과는 <표 IV-1>과 같다. 식생활 교육내용의 교육과정 반영 비율은 92.9%로, 분석 대상 교과서 중 두드러지게 교육과정 반영 비율이 낮은 D(71.4%)를 제외한 교과서들은 대체적으로 교육과정에 기초하여 집필되고 있는 것으로 나타났다.

이러한 경향을 구체적으로 살펴보면 다음과 같다. 교육과정에서 추출한 14개의 학습요소 중 ‘건강 요인 및 환경 요인(D△)’, ‘식품의 안전을 위협하는 요인(A△, D△, F×)’, ‘식품 표시(D△)’, ‘가족의 요구 및 영양적 균형(D×)’ 등 4개의 학습요소는 불충분하게 반영되었거나(△), 전혀 반영되어 있지 않았다(×).

<표 IV-1> 2015 개정 가정과 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 현황

단원	학습요소		교과서						합계
			A	B	C	D	E	F	
청소년기 영양과 식행동	청소년 의 영양	영양의 중요성	◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
		영양소의 종류와 기능 및 급원 식품	◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	청소년기 식생활 문제		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	청소년기 식생활 문제를 일으키는 요인 (생활양식, 심리적·사회적 요인)		○	○	○	○	○	○	6
식사의 계획과 선택	영양 섭취 기준		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	식사 구성안		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	균형 잡힌 식사		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	가족의 요구 분석		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
식품의 선택과 안전한 조리	식품 선택	건강 요인, 환경 요인	◎	◎	○	△	○	○	5
		식품의 안전을 위협하는 요인 (식품 변질, 식품 위해 요소, 식중독 등)	△	◎	◎	△	○	X	3
		식품 표시 (식품 성분 표시, 유통기한)	◎	◎	○	△	○	○	5
	식품의 안전한 보관과 관리		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	식사 계획	가족의 요구, 영양적 균형	○	○	○	X	◎	○	5
	위생과 안전을 고려한 조리		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	총계 ¹⁾		13	14	14	10	14	13	78
학습요소의 교육과정 반영 비율(% ²⁾)		92.9	100	100	71.4	100	92.9	92.9	

주1. ◎ : 해당 학습요소가 1쪽 이상 서술되어 있거나 해당 요소가 단원명, 제재명으로

제시되면서 1/2쪽 이상으로 서술된 경우

○ : 해당 학습요소가 1/2쪽 이하로 서술된 경우

△ : 해당 학습요소를 정의하는 수준으로 서술된 경우

X : 없음

주2. 1)은 ◎, ○의 합계를 나타낸 것임.

2)는 학습요소의 총 개수(14개)에 대한 1)(총계)의 백분율임.

이러한 경향을 단원별로 살펴보면, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원과

‘식사의 계획과 선택’ 단원의 경우는 모든 학습요소가 교육과정을 충분히 반영하고 있었다. 그러나 ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원의 경우, 일부 교과서(A, D, F)에서는 교육과정에 기초한 학습요소를 제시하고는 있었지만 제시된 학습요소가 다소 미흡하거나, 제시되어 있지 않은 학습요소가 있었다.

이상과 같이 전체적 경향을 살펴본 결과, 분석 대상 교과서들은 대체적으로 2015 개정 가정과 교육과정에 기초하여 교육내용을 다루고 있었지만, 각 학습요소들을 다루는 방법에서는 차이를 보였다. 그 차이를 질적으로 살펴본 결과, 다음과 같은 몇 가지 특징이 확인되었다.

먼저, 학습요소 ‘청소년의 식생활 문제’는 모든 교과서에서 강조되고 있었으나, 다루는 내용에 있어서 차이가 있었다(<표 IV-2> 참조). 분석 대상의 모든 교과서는 영양소나 식품 섭취 문제보다는 식행동 문제에 초점을 맞추어 청소년의 식생활 문제를 다루고 있었다. 특히 청소년의 식생활 문제 중 ‘과일, 채소의 낮은 섭취율(A, B, E)’, ‘우유의 낮은 섭취율(A, B, E)’, ‘탄산음료의 높은 섭취율(A, B, E)’, ‘패스트푸드의 선호(C, F)’는 현재 청소년들의 중요한 식생활 이슈인데도 불구하고, 일부의 교과서에서만 다루어지고 있었다. 즉, 우리나라 청소년의 식생활 등의 건강행태 조사 결과에 의하면(교육부, 보건복지부, 질병관리본부, 2017), 청소년의 식생활 문제로 ‘과일, 채소의 낮은 섭취율’, ‘우유의 낮은 섭취율’, ‘탄산음료의 높은 섭취율’, ‘패스트푸드의 선호’가 중요한 이슈로 다루어지고 있었다.

청소년의 식생활 교육내용에는 청소년 식생활과 관련된 사회적 현상과 변화, 사회의 요구뿐만 아니라, 청소년 건강과 직접적으로 관련된 내용이 다루어질 필요가 있다(전세경, 2010). 그러나 청소년들의 중요한 식생활 이슈인 영양소나 식품 섭취부족과 관련한 식생활 문제를 일부의 교과서

에서만 다루고 있었다. 이러한 분석 결과는, 현재 사용되고 있는 교과서들이 청소년이 건강과 관련하여 직면하고 있는 식생활 문제를 적극적으로 반영하지 못하고 있다고 볼 수 있다.

<표 IV-2> 교과서별 ‘청소년의 식생활 문제’

청소년의 식생활 문제		교과서						계
		A	B	C	D	E	F	
영양소의 섭취	영양소의 부족(칼슘, 철, 비타민B ₁₂ , 비타민C, 비타민A)	○	○	X	X	X	X	2
	나트륨의 과잉 섭취	X	○	X	X	X	X	1
식품의 섭취	과일, 채소의 낮은 섭취율	○	○	X	X	○	X	3
	우유의 낮은 섭취율	○	○	X	X	○	X	3
	당류의 높은 섭취율	X	○	X	X	X	X	1
	탄산음료의 높은 섭취율	○	○	X	X	○	X	3
	패스트푸드의 선호	X	X	○	X	X	○	2
	인스턴트식품의 선호	○	○	X	○	○	○	5
	고카페인 섭취	○	X	X	X	X	X	1
식행동	아침결식	○	○	○	○	○	○	6
	섭식장애	○	△	○	○	○	○	5
	비만	○	○	○	○	○	△	5
	저체중	○	○	△	X	○	△	3
	부적절한 다이어트	○	○	○	○	X	○	5
계 ¹⁾		11	11	5	5	8	5	45

주1. ◎ : 해당 학습요소가 1쪽 이상 서술되어 있거나 해당 요소가 단원명, 제제명으로 제시되면서 1/2쪽 이상으로 서술된 경우

○ : 해당 학습요소가 1/2쪽 이하로 서술된 경우

△ : 해당 학습요소를 정의하는 수준으로 서술된 경우

X : 없음

주2. 1)은 ◎, ○의 합계를 나타낸 것임.

학습요소 ‘청소년의 식생활 문제를 일으키는 요인’의 경우, 분석 대상의 모든 교과서에서 다루어지고 있었으나, 교과서 E가 다른 교과서에 비해 비교적 다양하게 제시하고 있었다. 구체적으로 살펴보면 E를 제외한 모든 교과서에서는 주로 사회의 요인으로 외모를 중시하는 사회적 분위기를

기, 대중매체의 영향 등을 다루고 있었다. 그러나 교과서 E는 이러한 요인들은 물론 가공식품의 증가, 외식 산업의 발달, 가족의 구조와 형태의 변화 등 청소년의 식생활 문제를 일으키는 요인을 다른 교과서들에 비해 폭넓게 다루고 있었다.

청소년들은 학습 부담으로 인한 스트레스, 외모를 중시하는 사회적 분위기, 대중매체의 영향 등으로 인해 부적절한 식 행동을 하거나 영양 문제를 경험하기도 한다(A, p.52; B, p.47; C, p.48; D, p.49; F, p.46).

심리적 문제: 무절제한 식생활, 특정 식품의 선호, 외모에 대한 관심, 학업에 대한 스트레스, 사회적 문제: 가공식품의 증가, 외식 산업의 발달, 대중 매체의 영향, 가족의 구조와 형태의 변화(E, p48).

학습요소 ‘식품의 안전한 보관과 관리’의 경우, 교과서에 따라, ‘식품의 안전한 보관과 관리’를 강조하는 관점이 달랐다. 즉, 분석 대상의 모든 교과서는 안전의 측면에서 해당 학습요소를 다루고 있었다. 그러나 ‘안전’ 뿐만 아니라 ‘건강’의 측면에서 다루고 있는 교과서(B, A), ‘안전’ 뿐만 아니라 ‘건강’과 ‘환경’의 측면에서 다루고 있는 교과서(C, E)도 있었다.

구입한 식품은 품질이 손상되지 않도록 위생적으로 보관해야 한다(DⅡ, p.57).

가공식품은 포장지에 제시된 보관 방법에 맞게 보관하여 안전하게 식품을 관리하고 소비하도록 한다(FⅡ, p.83).

자연식품은 방부제나 인공 색소 등이 들어 있지 않기 때문에 안전하고 건강에 이롭지만 쉽게 상할 수 있으므로 식품의 특성에 맞게 선택하고 보관해야 한다(BⅡ, p.58).

건강하고 안전한 식사를 하려면 식품의 특성을 고려하여 보관해야 한다(AⅡ, p.58).

식품을 적절한 방법으로 보관하면 식품의 낭비를 막아 환경을 보호할 수 있으며, 건강도 지킬 수 있다(CⅡ, p.76).

변질된 식품은 건강에 해를 끼치거나 환경을 오염시킬 수 있으므로 구입한 식품은 알맞은 방법으로 적절한 장소에 보관해야 한다(EⅡ, p.64).

나. 구성주의 관점의 실천적 문제 중심 교육과정을 반영한 식생활 교육내용의 현황

가정교과서의 식생활 교육내용이 구성주의 관점의 교육과정에 기초하고 있는지를 검토한 결과는 <표 IV-3>과 같다. 식생활 교육내용의 실천적 문제 중심 교육과정 반영 비율은 72.4%로 나타나 현행 교육과정에 기초한 반영률(92.9%)에는 미치지 못하지만, 비교적 실천적 문제 중심 교육과정에 기초하여 집필되고 있는 것으로 나타났다. 구체적으로 살펴보면 분석 대상 교과서 중 A가 84.6%로 실천적 문제 중심 교육과정을 가장 많이 반영하고 있었고, 그 다음으로 F(76.9%)와 E(73.1%)가 반영 비율이 높았으며, 나머지 세 교과서(B, 69.2%; C, 69.2%; D, 61.5%)는 평균 이하로 반영 비율이 다른 교과서에 비해 낮게 나타났다.

이러한 경향을 실천적 문제 해결 과정별로 살펴보면 다음과 같다. 실천적 문제 중심 교육과정에서 추출한 학습요소는, 가족의 항구적 본질을 갖는 문제 및 관심사를 파악하는 단계에서 필요한 학습요소인 ‘실천적 문제 관련 개념’ 6개, 가족의 항구적 문제가 놓인 맥락, 배경에 대한 정보를 해석하는 단계에서 필요한 학습요소인 ‘맥락 관련 개념’ 9개, 실천적 문제의 해결로 기대하는 결과와 목표를 미리 상정하는 단계에서 필요로 하는 학습요소인 ‘가치 목표(valued ends) 관련 개념’ 4개, 행동을 검토하고, 가치 목표에 이를 수 있는 대안적 행동을 찾아보는 단계에서 필요한 학습요소인 ‘행동(대안) 관련 개념’ 3개, 대안적 행동을 했을 때 예견할 수 있는 결과를 고려해 보는 단계에 필요한 학습요소인 ‘결과(파급효과) 관련 개념’ 4개, 등 총 26개가 추출되었다.

<표 IV-3> 구성주의 관점의 식생활 교육내용 현황

과정	학습요소		교과서						
			A	B	C	D	E	F	합계
실천적 문제 (영양과 건강) 관련 개념	적절한 영양		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	건강		◎	○	△	△	△	○	3
	체중 조절		○	○	○	○	○	○	6
	식품의 선택(영양, 건강, 안전)		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	식품 관련 태도와 규범		△	X	△	△	△	△	0
	식품 소비 패턴		○	○	○	○	○	○	6
맥락 관련 개념	인간과 관련된 상황	영양적 요구	○	◎	◎	◎	○	◎	6
		신체 구성	○	○	○	△	○	○	5
		신진 대사	○	△	△	△	△	△	1
		식품의 의미	○	△	○	○	○	○	5
	환경과 관련된 상황	식문화	○	X	○	○	○	○	5
		식생활 관련 규범	X	X	X	X	X	X	0
		식품의 이용가능성 (availability)	◎	○	○	X	X	X	3
		식생활을 둘러싼 자원(시간, 돈, 에너지, 도구, 공급)	○	○	○	△	○	○	5
		환경에 관한 책임	○	○	△	○	○	○	5
가치 목표 관련 개념	건강한 식생활		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	위생과 안전을 고려한 식생활		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	균형 잡힌 식사		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	최적의 발달에 적절한 식사		○	○	○	○	○	○	6
행동 (대안) 관련 개념	건강과 영양을 고려한 식사 관련 행동		◎	◎	◎	◎	◎	◎	6
	식문화를 고려한 식사 관련 행동		○	X	X	X	X	○	2
	체중 조절 방법		○	◎	○	○	◎	○	6
결과 (과급 효과) 관련 개념	식사가 발달, 질병, 가족, 사회, 경제, 범지구적 자원 등에 미치는 영향		○	○	○	○	◎	◎	6
	체중 조절 방법이 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향		△	△	△	△	○	△	1
	식생활 문제가 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향		○	○	○	○	○	○	6
	식품 관련법의 영향		X	X	X	X	X	X	0
총계 ¹⁾			22	18	18	16	19	20	113
학습요소의 구성주의 관점의 교육과정 반영 비율(%) ²⁾			84.6	69.2	69.2	61.5	73.1	76.9	72.4

주1. ◎ : 해당 학습요소가 1쪽 이상 서술되어 있거나 해당 요소가 단원명, 제제명으로 제시되면서 1/2쪽 이상으로 서술된 경우

○ : 해당 학습요소가 1/2쪽 이하로 서술된 경우

△ : 해당 학습요소를 정의하는 수준으로 서술된 경우

X : 없음

주2. 1)은 ◎, ○의 합계를 나타낸 것임.

2)는 학습요소의 총 개수(26개)에 대한 1)(총계)의 백분율임.

또한, 실천적 문제 해결 과정 중 ‘가치 목표 관련 개념’이 반영 정도가 가장 높았고, ‘실천적 문제(영양과 건강) 관련 개념’, ‘행동(대안) 관련 개념’, ‘결과(파급 효과) 관련 개념’은 일부 학습요소의 반영 정도가 미흡했다. 특히, ‘맥락 관련 개념’은 반영 정도가 가장 낮았는데, 해당 학습요소의 과반수가 불충분하게 제시되었거나, 전혀 제시되고 있지 않았다. 즉, ‘실천적 문제(영양과 건강) 관련 개념’의 2개 요소, ‘맥락 관련 개념’의 8개 요소, ‘행동(대안) 관련 개념’의 1개 요소, ‘결과(파급 효과) 관련 개념’의 2개 요소 등 총 13개의 학습요소가 전혀 제시가 되지 않았거나, 불충분하게 제시되고 있었다. 이러한 경향이 교과서에 어떻게 반영되고 있는가를 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

먼저, ‘실천적 문제(영양과 건강) 관련 개념’의 경우, ‘건강(C△, D△, E△)’, ‘식품 관련 태도와 규범(A△, Bx, C△, D△, E△, F△)’ 등의 학습요소가 불충분하게 제시되었거나, 전혀 제시되고 있지 않았다. 그리고 ‘맥락 관련 개념’의 경우, ‘신체 구성(D△)’, ‘신진대사(B△, C△, D△, E△, F△)’, ‘식품의 의미(B△)’, ‘식문화(Bx)’, ‘식생활 관련 규범(Ax, Bx, Cx, Dx, Ex, Fx)’, ‘식품의 이용가능성(Dx, Ex, Fx)’, ‘식생활을 둘러싼 자원(D△)’, ‘환경에 대한 책임(C△)’ 등의 학습요소가 불충분하게 제시되었거나, 전혀 제시되고 있지 않았다.

또한 행동(대안) 관련 개념의 경우는, ‘식문화를 고려한 식사 관련 행동(Bx, Cx, Dx, Ex)’, 결과(파급 효과) 관련 개념의 ‘체중 조절 방법이 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향(A△, B△, C△, D△, F△)’, ‘식품 관련법의 영향(Ax, Bx, Cx, Dx, Ex, Fx)’ 등의 학습요소가 불충분하게 제시되었거나, 전혀 제시되고 있지 않았다.

이상과 같이 전체적 경향을 살펴본 결과, 분석 대상 교과서들은 비교적 실천적 문제 중심 교육과정의 학습요소를 다루고 있었다. 그러나 내

용체계 및 성취기준이 개념 중심 교육과정의 한계를 벗어나지 못한 결과, 각 학습요소들을 다루는 방식에서는 차이를 보였다. 그 차이를 질적으로 살펴본 결과는 다음과 같다.

먼저, 실천적 문제(영양과 건강) 관련 개념에 해당하는 학습요소 ‘식품 관련 태도와 규범’의 경우, ‘식품 관련 태도’는 개인, 가족, 사회에서 유지되어 온 상호 관련된 일련의 생각들과 감정을 의미하는 태도 불구하고 (Staaland & Strom, 1996), B를 제외한 모든 교과서에서는 식품을 즐거움의 수단으로만 다루고 있었다.

식사는 생활의 활력소의 역할을 한다(D, p.45; F, p.49).

학교에서의 식사는 먹는 즐거움을 준다(C, p.42).

가족이 함께 식사를 준비하면 가족 간에 사랑을 나눌 수 있다(AII, p.60; CII, p.78; DII, p.59; FII, p.86).

실천적 문제는 항구적인 면을 가지고 있는 문제로 개인 및 가족 단위의 문제로 한정되어 있는 것이 아니라, 인간과 사회의 여러 측면에서 포괄적으로 연관되어 있다(유태명 외, 2004). 그러므로 실천적 문제 관련 개념에 해당하는 학습요소를 다양한 측면에서 다루어야 한다. 실천적 문제 관련 개념에 해당하는 학습요소인 ‘식품 관련 태도와 규범’도 개인, 가정, 사회에서 광범위하게 존재한다. 따라서 식품은 유희와 즐거움의 수단일 수 있으며, 음식은 타인에 대한 권력과 통제를 유지하는 한 방법으로 사용될 수도 있다(Staaland & Strom, 1996). 그러나 B를 제외한 모든 교과서는 ‘식품 관련 태도와 규범’을 다양한 측면에서 다루고 있지 않았다.

맥락 관련 개념 중 학습요소 ‘식품의 의미’는 “사회적 의의, 에티켓, 매체의 영향 등을 포함하는 식품과 사회의 상호 관계와 정서적 요구, 식품

과 관련된 경험을 포함하는 식품의 심리적인 면”을 의미한다(AHEA, 1989). 이와 관련하여 살펴본 결과, B를 제외한 모든 분석 대상 교과서에서는 ‘식품의 의미’와 관련하여 식품의 심리적인 면을 주로 다루고 있었다.

가족이 함께 식사를 준비하면 가족 간에 사랑을 나눌 수 있다(AⅡ, p.60; CⅡ, p.78; DⅡ, p.59; FⅡ, p.86).

가족 식사로 식사 예절을 배울 수 있고, 정서적으로 행복해질 수 있다(EⅡ, p.56).

또한 식품과 사회의 상호 관계와 관련된 매체의 영향에 관해서는, 모든 교과서에서 “우리나라 청소년들은 대중매체 등의 영향으로 건강을 해치는 식생활을 하는 경우가 많다(A, p.52; B, p.47; C, p.48; F, p.46; E, p.48; D, p.49).”와 같이 제시되고 있었다. 이와 같이 매체가 식생활에 영향을 미친다는 내용이 존재하기는 하나, 대중 매체가 식생활에 구체적으로 어떻게 영향을 주는지가 제시되어 있지 않고, 대중 매체가 식생활에 영향을 주고 있음을 단편적으로만 제시하고 있었다.

학습요소 ‘식품의 이용가능성’의 경우, AHEA(1989)에서는 “공공 자원, 공급과 수요에 따른 가격, 식품 관련 공공 정책, 인구 성장과 세계의 기아, 식품 유통 등”이 다루어지고 있다. 그러나 일부의 교과서(A, B, C)에서는 ‘식품의 이용가능성’과 관련하여 환경과 관련된 요소인 근거리 농수산물의 이용, 식품 이동거리, 푸드 마일리지로 ‘식품의 이용가능성’만을 다루고 있었다.

환경을 생각하는 식품 선택 방법으로 우리 지역에서 생산된 근거리 농·수산물을 이용한다(BⅡ, p.57).

식품 이동 거리 값이 클수록 운송·보관상의 문제로 식품의 안전성과 신선도에

문제가 생길 수 있으며, 에너지의 소비가 많고 온실가스의 배출량도 늘어나 환경에 나쁜 영향을 미치게 된다(AⅡ, p.59).

푸드 마일리지를 줄이면 이산화탄소의 발생이 줄어들어 지구 온난화 속도를 늦출 수 있다(CⅡ, p.73).

학습요소 ‘환경에 대한 책임’에서 ‘환경’은 일반적으로 식생활을 둘러싼 자연적·사회적 조건을 의미한다(이기문, 1997). 또한 식품과 관련된 문제를 해결하기 위해서는 문제와 관련된 역사적, 정치적, 경제적 요소 등의 다양한 맥락들을 고려해야 한다(Montgomery, 1999). 그러나 분석 대상의 모든 교과서는 해당 학습요소와 관련하여 자연 환경에만 초점을 맞추어 서술되고 있었다.

우리는 가족의 건강과 환경을 위해 식품의 생산, 가공, 유통, 조리, 보관 등의 전 과정에서 안전하고 위생적이며, 자원의 낭비와 환경 오염을 줄이는 식생활을 실천해야 한다(AⅡ, p.54).

또 수입 식품의 증가는 운반 과정에서 에너지와 자원의 낭비를 가져온다. 따라서 우리는 식품을 소비할 때 환경을 지킬 수 있는 안전한 식품을 선택해야 한다(BⅡ, p.57).

일회용 용기나 과대 포장은 줄이는 등 환경을 배려하는 자세도 필요하다(DⅡ, p.55). 가족의 건강과 환경을 보호하기 위해서는 식품을 올바르게 선택해야 한다(EⅡ, p.60). 건강과 환경을 고려한 식품을 선택하기 위한 활동을 해 보자....중략...푸드 마일리지를 줄이면 이산화탄소의 발생이 줄어들어 지구 온난화 속도를 늦출 수 있다(CⅡ, p.73).

합성 농약과 화학 비료, 항생제를 사용하지 않은 친환경 식품을 선택하여 건강과 환경에 도움이 되도록 한다(F, p.79).

가치 목표는 대안적 행동과 방법을 찾을 때, 행동을 평가할 때의 기준으로 작용하기 때문에 중요한 요소로(유태명, 이수희, 2010), 이와 관련된

학습요소는 모든 교과서에서 단원명, 제재명 또는 학습목표로 제시되어 강조되고 있었다. 구체적으로 살펴보면 “건강을 고려한 식품 선택(AⅡ, p.55; BⅡ, p.55; CⅡ, p.72; FⅡ, p.79)”, “식품의 선택과 안전한 관리(EⅡ, p.60)”, “음식의 안전한 조리(CⅡ, p.78; FⅡ, p.84; EⅡ, p.66)”, “균형 잡힌 식사 계획(AⅡ, p.47; BⅡ, p.43; CⅡ, p.34; EⅡ, p.48; DⅡ, p.45)” 등과 같이 단원명 또는 제재명으로 제시되고 있었다. 그리고 “가족의 건강과 환경을 고려하여 식품을 선택할 수 있다(AⅡ, p.46; BⅡ, p.54; CⅡ, p.72; FⅡ, p.79; EⅡ, p.60).”, “균형 잡힌 식사를 계획할 수 있다(AⅡ, p.46; BⅡ, p.42; CⅡ, p.34; FⅡ, p.43; EⅡ, p.48; DⅡ, p.45).” 등과 같이 학습 목표로 제시되고 있었다.

행동(대안) 관련 개념 중 학습요소 ‘식문화를 고려한 식사 관련 행동’의 경우, A를 제외한 모든 교과서는 불충분하게 제시되거나, 제시되지 않고 있었다. 그리고 해당 학습요소는 “상차림을 할 때 밥은 왼쪽, 국은 오른쪽에 배치한다(AⅡ, p.61; FⅡ, p.85).”, “그림 Ⅱ-26 식사 예절(FⅡ, p.90)”과 같이 한식 상차림 문화나 식사 예절에 관한 개념 설명에 불과하였고, 실천적 문제(영양과 건강)에 초점을 맞추어 다루어지고 있지 않았다.

결과(과급 효과) 관련 개념에 해당하는 학습요소 ‘식사가 발달, 질병, 가족, 사회, 경제, 범지구적 자원 등에 미치는 영향’의 경우, 모든 교과서에서 충분하게 제시되고 있었으나, 교과서에 따라 다루는 내용은 달랐다. 먼저, “균형 잡힌 식사를 계획하여 활용하면 영양 불균형에 의한 질병을 예방할 수 있고, 건강을 유지할 수 있다(CⅡ, p.34).”, “미생물에 의해 상한 식품이나 위해 요소가 들어 있는 식품을 섭취하면 식중독에 걸릴 수 있다(BⅡ, p.55; DⅡ, p.58).”와 같이 식사 관련 행동이 건강 유지 또는 질병에 미치는 영향을 서술한 교과서가 있었다. 그리고 “가족이 함께 식

사 준비를 하면 가족 간에 사랑과 정이 더욱 깊어질 수 있다(AⅡ, p.60; CⅡ, p.78; FⅡ, p.86; DⅡ, p.59).”와 같이 식사 관련 행동이 가족에 미치는 영향을 서술한 교과서도 있었다. 또한 “식품을 적절한 방법으로 보관하면 식품의 낭비를 막아 환경을 보호할 수 있다(CⅡ, p.76).”, “푸드 마일리지가 적은 식품을 선택하면 탄소 배출로 인한 환경 오염 문제를 줄일 수 있다(FⅡ, p.79).”와 같이 식사 관련 행동인 식품 선택이 환경에 미치는 영향을 서술한 교과서도 있었다.

그리고 학습요소 ‘체중 조절 방법이 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향’도 E를 제외한 모든 교과서에서 불충분하게 다루어지고 있었다. 구체적으로 살펴보면 “다이어트에 대한 과도한 집착 등으로 섭식 장애가 나타난다(A, p.54; C, p.51; E, p.49)”, “부적절한 다이어트는 청소년의 성장에 문제를 일으킬 수 있다(C, p.50; F, p.47; D, p.51).”와 같이 체중 조절 방법이 발달, 질병에 미치는 영향을 나타내고 있었으나, 체중 조절 방법과 관련하여 가족, 사회 등의 거시적인 차원에서는 다루고 있지 않았다.

또한 학습요소 ‘식품 관련법의 영향’의 경우, 모든 교과서에서는 다루지 않고 있었으나, 일부의 교과서(E, D)에서는 식품 관련법에 관하여 다루고 있었다.

식품의 안전은 식품으로 인한 위생상의 위험을 방지하고 식품 영양의 질적 향상을 도모하기 위하여 식품 위생법에 따라 지켜지고 있다(DⅡ, p.58)

16세 이하는 성인을 대상으로 허가되어 있는 다이어트 보조제를 복용하면 안된다(EⅡ, p.51).

이와 같이 일부의 교과서(E, D)는 식품 관련법의 목적이나 내용만 제시하고 있었고, 식품 관련법이 개인, 가족 또는 사회에 미치는 영향은 다루고 있지 않았다.

다. 식생활 영역의 교육내용에 대한 논의

2015 개정 가정과 교육과정에서는 식생활교육을 통해, 개인과 가족의 안전 및 건강한 삶과 관련된 실천적 문제 이해, 비판적 사고와 반성적 행동을 통한 실천적 문제 해결 능력과 생활 자립 능력을 기르는데 그 목표를 두고 있다(교육부, 2015). 따라서 객관주의 관점의 식생활 교육내용과 구성주의 관점의 식생활 교육내용 중, 어느 관점의 교육내용으로 학습하는 것이 이러한 구성주의 관점의 목표를 잘 성취할 수 있을가에 대한 논의가 필요하다.

본 연구 결과, 2015 개정 가정교과서의 식생활 교육내용에서는 구성주의 관점의 교육과정 반영률(72.4%)이 객관주의 관점의 2015 개정 가정과 교육과정 반영률(92.9%)에 비해 현저히 낮았다. 이러한 경향은 구성주의 관점의 교육과정 중 ‘가치 목표 관련 개념’ 학습요소를 제외한 나머지 학습요소들에서 나타났으며, 특히 ‘맥락 관련 개념’ 학습요소에서 두드러지게 나타났다. 즉, 2015 개정 가정교과서의 식생활 교육내용에서는 구성주의 관점과 객관주의 관점이 혼재하고 있었으나, 객관주의 관점이 지배적이었다.

2015 개정 가정과 교육과정의 목표에 제시된 실천적 문제는 특정 상황에서 일어나는 문제이지만, 세대를 거쳐 지속적으로 발생하는 항구적인 특성을 갖고 있어 다양한 맥락을 고려한 후 도덕적 가치 판단을 하여 적절한 행동을 취함으로써 해결할 수 있다(오경선 외, 2011). 그러므로 식생활과 관련된 실천적 문제를 해결하기 위해서는 다양한 맥락을 고려해야 하기 때문에 특정 사회, 문화, 역사, 상황적 성격을 지닌 구성주의 관점의 식생활 교육내용이 필요하다. 그럼에도 불구하고 현행 가정교과서의 식생활 교육내용은 객관주의 관점이 지배적인 것이다.

또한 2015 개정 가정교과서의 교육내용이 기초가 되는 현행 교육과정의 ‘내용 체계 및 성취기준’은 대체적으로 객관주의 관점이 지배적이었고, 그 외 교육과정의 구성요소 ‘성격’, ‘목표’, ‘교수·학습 및 평가의 방향’은 구성주의 관점이 지배적이었다(교육부, 2015). 이는 오경선 외(2017)의 연구결과와도 일치한다.

그런데, 교육과정 구성요소인 성격, 목표, 교육내용, 교수방법 및 평가간에 관점이 일치하지 않을 경우, 교육과정 구성요소들이 특정 관점에서 논리적으로 설정되지 않아, 내적 일관성이 저해된다. 이에 구성요소들 간의 상호관계로 달성 가능한 교육의 목표가 성취되기 어렵다(Brown, 1978). 또한 하나의 교육과정에서 관점의 혼재는 교사들에게 교육 목표 달성을 위한 수업 설계 및 실행의 방향성에 혼란을 가중시킬 수 있다. 교사들은 현재 청소년이 직면하는 식생활 문제를 수업상황으로 가져와 해결과정을 안내할 것인가, 또는 현재와 미래 청소년이 직면할 수도 있는 식생활 문제에 적용 가능한 식생활 지식을 가르칠 것인가에 대한 고민으로 딜레마에 빠질 수 있기 때문이다.

따라서 구성주의 관점의 식생활 교육목표를 달성하기 위해서는 객관주의 관점의 식생활 교육내용을 구성주의 관점의 식생활 교육내용으로 전환할 필요가 있다. 이를 위해 교과서 교육내용의 기초가 되는 교육과정부터 구성주의 관점의 내용체계 및 성취기준으로 전환할 필요가 있다.

구성주의 관점의 교육과정을 채용하고 있는 2018 미국 국가 수준의 가정과 교육과정과 객관주의 관점의 2015 개정 가정과 교육과정을 비교해봄으로써 우리나라 가정과 교육과정이 구성주의 관점의 식생활 교육 내용으로 전환할 수 있는 가능성을 탐색해 볼 수 있다. 2015 개정 가정과 교육과정에서는 ‘식품 안전’과 관련된 학습요소의 하위 개념으로 식품의 안전을 위협하는 요인, 식품표시(식품 성분 표시, 유통 기한), 식품 보관

및 관리 방법 등이 제시되었다(교육부, 2015). 한편 이 학습요소와 관련 하여 2018 미국 국가 수준의 가정과 교육과정과 비교해보면 다음과 같다. 구성주의 관점의 학습요소인 ‘식품 안전에 영향을 미치는 요소’의 하위 개념으로 식품을 안전하게 취급하는 조건과 실제(practice), 안전 및 위생 관련 실천, 국가·국제적 식품 생산과 유통 시스템의 변화가 식량 공급에 미치는 영향, 지방 및 국가의 검사 및 라벨링 시스템, 위해 식품 및 요소의 원인과 예방 방법, 식중독 질환 요인, 식품 안전 및 위생과 관련된 최신의 소비자 정보 등이 제시되었다(NSFACSE, 2018). 즉, 학습요소가 ‘식품 안전’이라는 탈상황화된 지식이 아니라 ‘식품 안전에 영향을 미치는 요소’라는 역사적, 문화적, 사회적 상황이 반영된 지식이 학습요소로 채용되고 있다. 또한 우리나라 가정과 교육과정에 비해 미국 가정과 교육과정의 하위요소는 ‘식품 안전에 영향을 미치는 요소’의 개인적, 사회적, 국가적 맥락과 해결 방안, 파급효과 등으로 구성되어 있다. 그러므로 구성주의 관점의 ‘내용체계 및 성취기준’으로 전환하기 위해서는 우리나라 가정과 교육과정에 역사적, 문화적, 사회적 상황이 반영된 지식 즉, 구성주의 관점의 학습요소인 실천적 문제의 맥락과 배경, 해결 방안, 파급효과와 관련된 내용들이 포함될 필요가 있다.

류상희(2017)에 의하면, 교육과정의 성취기준, 성취기준 해설을 토대로 교육내용을 보다 구체화함으로써 교수·학습이나 평가의 실제적인 기준이 명확해진다고 했다. 그러나 본 연구의 결과와 같이 2015 개정 가정과 교육과정은 성취기준, 성취기준 해설에 실천적 문제의 맥락과 배경, 해결 방안, 파급효과 등의 학습요소들로 구체적으로 제시되지 않아, 교사들이 수업을 개발할 때 교육내용을 세부적으로 어느 수준까지 다루어야 할지 혼란을 가져올 수 있다. 특히, 교사를 희망하는 예비교사들이나 초임교사에게는 그 영향이 더 클 것으로 보인다.

따라서 구성주의 관점의 교육과정이 반영되어 있고, 개인적, 사회적, 국가적 맥락과 해결 방안, 파급효과 등으로 성취기준, 성취기준 해설이 보다 구체적으로 제시되어 있는 미국의 국가기준을 참고하여 우리나라 교육과정에서도 구성주의 관점의 ‘내용체계 및 성취기준’을 개발할 필요가 있다.

2. 중학교 가정교과서 식생활 영역의 내용 전달 방식

가. 식생활 영역 본문의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황

식생활 단원 중 본문의 교육내용을 2015 개정 가정과 교육과정이 추구하는 철학인 구성주의 관점에 기초하여 전달하고 있는지를 분석한 결과는 <표 IV-4>과 같다.

<표 IV-4> 식생활 영역 본문의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황

단위 : 개

교과서	중립적 정보제공	지시적 정보제공	설득적 정보제공	참여적 정보제공	구성주의 관점의 내용 전달 방식 ¹⁾	계
A	61 (57.0%)	20.50 (19.2%)	23.50 (22.0%)	2 (1.97%)	25.50 (23.8%)	107 (100%)
B	68 (59.7%)	14 (12.3%)	31 (27.2%)	1 (0.9%)	32 (28.1%)	114 (100%)
C	52 (59.1%)	18 (20.55%)	18 (20.5%)	0 (0%)	18 (20.55%)	88 (100%)
D	51.33 (62.6%)	10.33 (12.6%)	20.33 (24.8%)	0 (0%)	20.33 (24.8%)	82 (100%)
E	60.75 (62.6%)	20 (20.6%)	15.25 (15.7%)	1 (1.0%)	16.25 (16.9%)	97 (100%)
F	60.58 (59.5%)	23.33 (22.9%)	18.08 (17.7%)	0 (0%)	18.8 (17.4%)	102 (100%)
계	353.66 (59.9%)	106.16 (18.0%)	126.16 (21.4%)	4 (0.7%)	130.16 (22.1%)	590 (100%)

주1. 본문의 구성요소인 본문 텍스트는 한 단락이, 보충 및 심화 학습 자료는 한 코너가, 그림/사진/표는 한 코너가, 분석 단위를 의미함. 한 코너의 보충 및 심화 학습 자료에서 n 단락 이상이 존재할 경우, 각 단락의 분석 단위는 1/n임.

주2. 1)은 설득적 정보제공과 참여적 정보제공의 합계임.

그 결과, 본문의 내용 전달 방식은 ‘중립적 정보제공(59.9%)’ 유형이 가장 높은 비중을 차지했는데, 이는 단지 주어진 현상에 대한 정보만 제공하는 유형으로 행동까지 옮기도록 요구하지 않는다. 다음으로 ‘설득적 정보제공(21.4%)’, ‘지시적 정보제공(18.0%)’, ‘참여적 정보제공(0.7%)’ 유형 순이었다. 이 중, 구성주의 관점에 기초하고 있는 ‘설득적 정보제공’ 유형과 ‘참여적 정보제공’ 유형을 살펴보면, 22.1%(설득적: 21.4%, 참여적: 0.7%)로 낮은 비중을 차지하고 있었다. 특히 학습자가 문제 설정도 가능하고, 다양한 문제 해결 가능성이 제시되어 학습자가 다양한 행동들 중 최선의 행동을 선택할 수 있는 ‘참여적 정보제공’ 유형은 0.7%로 거의 존재하지 않는다고 볼 수 있었다. 이러한 결과를 통해, 가정교과서의 본문은 구성주의 관점에서 서술되고 있다고 보기에는 아주 미흡한 수준이다.

이러한 경향을 교과서별로 살펴보면 다음과 같다. 전체 경향성과 같이 모든 교과서가 ‘중립적 정보제공’ 유형이 가장 높은 비율을 차지하고 있는 가운데, 특히 교과서 E(62.6%)와 D(62.6%)가 그 경향성이 뚜렷하게 나타났다. 또한 교과서 B는 ‘중립적 정보제공’ 유형이 다른 유형에 비해 가장 높은 비율을 차지하고는 있었지만, ‘지시적 정보제공’ 유형은 분석 대상 교과서 중 가장 낮은 비율이었다(12.3%). 반면 ‘설득적 정보제공’ 유형은 분석 대상 교과서 중 가장 높은 비율로(27.2%), 구성주의 관점에서 볼 때 가장 고무적 현상이 보였다. 그러나 이 교과서 역시 ‘참여적 정보제공’ 유형은 여전히 아주 낮은 비율(0.9%)로 구성되고 있었다.

또한 이러한 경향을 단위별로 살펴보면 다음 <표 IV-5>와 같다.

<표 IV-5> 단원별 식생활 영역 본문의 내용 전달 방식에서 본 구성주의
의 관점의 반영 현황

단위 : 개

단원	교과서	중립적 정보제공	지시적 정보제공	설득적 정보제공	참여적 정보제공	구성주의 관점의 내용 전달 방식 ¹⁾	계
청소년 의 영양과 식행동	A	32 (65.3%)	4 (8.2%)	12 (24.5%)	1 (2.0%)	13 (26.5%)	49 (100%)
	B	31 (75.6%)	0 (0%)	10 (24.4%)	0 (0%)	10 (24.4%)	41 (100%)
	C	13 (61.9%)	0 (0%)	8 (38.1%)	0 (0%)	8 (38.1%)	21 (100%)
	D	23.3 (77.8%)	0.33 (1.1%)	6.3 (21.1%)	0 (0%)	6.3 (21.1%)	30 (100%)
	E	25.8 (75.7%)	2 (5.9%)	5.3 (15.4%)	1 (2.9%)	6.3 (18.5%)	34 (100%)
	F	17.3 (71.9%)	1 (4.2%)	5.8 (24.0%)	0 (0%)	5.8 (24.0%)	24 (100%)
	계	142.33 (71.5%)	7.33 (3.7%)	47.33 (23.9%)	2 (1.0%)	49.33 (24.8%)	199 (100%)
식사의 계획과 선택	A	17.5 (72.9%)	3 (12.5%)	2.5 (10.4%)	1 (4.2%)	3.5 (14.6%)	24 (100%)
	B	18 (78.2%)	1 (4.3%)	4 (17.3%)	0 (0%)	4 (17.4%)	23 (100%)
	C	13 (81.3%)	1 (6.3%)	2 (12.5%)	0 (0%)	2 (12.5%)	16 (100%)
	D	17 (65.4%)	3 (11.5%)	6 (23.1%)	0 (0%)	6 (23.1%)	26 (100%)
	E	20 (71.4%)	3 (10.7%)	5 (17.9%)	0 (0%)	5 (17.9%)	28 (100%)
	F	16 (72.7%)	3 (13.6%)	3 (13.6%)	0 (0%)	3 (13.6%)	22 (100%)
	계	101.5 (73.0%)	14 (10.1%)	22.5 (16.2%)	1 (0.7%)	23.5 (16.9%)	139 (100%)
식품의 선택과 안전한 조리	A	11.50 (33.8%)	13.50 (39.7%)	9 (26.5%)	0 (0%)	9 (26.5%)	34 (100%)
	B	19 (38%)	13 (26%)	17 (34%)	1 (2%)	18 (36%)	50 (100%)
	C	26 (51.0%)	17 (33.3%)	8 (15.7%)	0 (0%)	8 (15.7%)	51 (100%)
	D	11 (42.3%)	7 (26.9%)	8 (30.8%)	0 (0%)	8 (30.8%)	26 (100%)
	E	15 (42.9%)	15 (42.9%)	5 (14.2%)	0 (0%)	5 (14.2%)	35 (100%)
	F	27.3 (48.8%)	19.3 (34.5%)	9.3 (16.7%)	0 (0%)	9.3 (16.7%)	56 (100%)
	계	109.8 (43.6%)	84.8 (33.7%)	56.3 (22.4%)	1 (0.4%)	57.3 (22.8%)	252 (100%)

주1. 본문의 구성요소인 본문 텍스트는 한 단락이, 보충 및 심화 학습 자료는 한 코너가, 그림/사진/표는 한 코너가, 분석 단위를 의미함. 한 코너의 보충 및 심화 학습 자료에서 n 단락 이상이 존재할 경우, 각 단락의 분석 단위는 1/n임.

주2. 1)은 설득적 정보제공과 참여적 정보제공의 합계임.

본문의 내용 전달 방식에 대해 단원별 전체 경향을 살펴보면 다음과 같다. 먼저, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원(71.5%)과 ‘식사의 계획과 선택’ 단원(73.0%)에서는 ‘중립적 정보제공’ 유형이 전체 경향(59.9%)보다 더욱 두드러졌다. 이는 해당 단원에서 큰 비중을 차지하고 있는 ‘영양소의 종류와 기능 및 함유 식품’ 등의 학습요소가 주로 문제 설정 없이 현상에 관한 정보만을 제공하고 있기 때문으로 추찰된다(Hokkanen & Kosonen, 2013). 반면, ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원에서는, ‘중립적 정보제공’ 유형이 가장 높은 경향(43.6%)을 보였지만, 다른 두 단원(‘청소년의 영양과 식행동’ 단원: 3.7%; ‘식사의 계획과 선택’ 단원: 10.1%)에 비해 ‘지시적 정보제공(33.7%)’ 유형의 비율이 아주 높게 나타났다(‘청소년의 영양과 식행동’ 단원의 9배, ‘식사의 계획과 선택’ 단원의 3배). 이와 같은 방식으로 교육내용이 전달될 경우, 조리의 과학적 원리에 대한 설명은 생략된 채 조리방법만 제시되어, 학습자들은 과학적 사고를 신장시킬 수 있는 기회를 빼앗기게 되고, 집필자가 확일적으로 ‘이럴 땐 이렇게 해라’와 같은 기술적 행동지침만 전달받게 될 우려가 크다(유태명, 이수희, 2010).

다음으로, 비록 분석 대상 교과서의 전체적 경향이 ‘중립적 정보제공’ 유형이 우세하게 나타나고 있지만, 구성주의 관점에서의 내용 전달 방식인 ‘설득적 정보제공’ 유형과 ‘참여적 정보제공’ 유형을 단원별로 살펴보면 다음과 같다. 즉, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원에서는 24.8%(설득적: 23.9%; 참여적: 1.0%), ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원에서는 22.8%(설득적: 22.4%; 참여적: 0.4%), 그리고 ‘식사의 계획과 선택’ 단원에서는 16.9%(설득적: 16.2%; 참여적: 0.7%)로 나타났다. 즉, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원과 ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원은 전체적 경향 22.1%(설득적: 21.4%; 참여적: 0.7%)에 비해 약간 높은 편이나, 단원별 결과

역시 가정교과서의 본문은 구성주의 관점에서 서술되고 있다고 보기에는 아주 미흡한 수준이다. 게다가 단원별 경향 역시, ‘참여적 정보제공’ 유형이 ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원 1.0%, ‘식사의 계획과 선택’ 단원 0.7%, 그리고 ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원 0.4%로 교과서의 본문에서는 거의 존재하지 않는다고 볼 수 있다.

마지막으로, 단원별 특징들 중 구성주의 관점에서의 내용 전달 방식인 ‘설득적 정보제공’ 유형과 ‘참여적 정보제공’ 유형에서 교과서별 두드러진 경향을 살펴보면 다음과 같다. 즉, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원에서 분석 대상 교과서 중 C가 ‘설득적 정보제공’ 유형(38.1%)의 두드러짐이 보였다. 이는 전체 평균(21.4%)이나 단원별 평균(23.9%)보다 높은 경향성을 보였을 뿐 아니라, 교과서 E(15.4%)보다 두 배 이상 높은 경향성을 보인 것이었다. 그러나 이 교과서 역시 ‘참여적 정보제공’ 유형은 0%로, 학습자가 다양한 문제 해결 가능성 속에서 최선의 행동을 선택할 수 있도록 하는 데에는 한계점이 드러났다. 반면, ‘식사의 계획과 선택’ 단원의 경우, 분석 대상의 교과서 중 D에서 ‘설득적 정보제공’ 유형(23.1%)이 가장 높게 나타나, 교과서 C(12.5%)보다 두 배 가까이 높은 경향성을 보였다. 그러나, 이 단원 자체가 구성주의 관점의 경향성이 세 단원 중 가장 낮게 나타났다(설득적 정보제공: 16.2%, 참여적 정보제공: 0.7%).

다른 단원에 비해 ‘중립적 정보제공’ 유형의 비율이 상대적으로 낮은 ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원에서는, 교과서 E가 ‘지시적 정보제공’ 유형의 비율(42.9%)이 두드러지는 경향을 보였는데, 이는 ‘중립적 정보제공’ 유형과 같은 비율(42.9%)이었으며, 이 유형의 전체 경향(18.0%)보다 2.5배 가까운 비율의 경향성을 보였다. 이러한 경향은 ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원에서 높은 비중을 차지하고 있는 학습요소인 ‘가족의 한 끼 식사 조리법’에 대해 충분한 설명을 하지 않고 제시되는 경향이, 다른

교과서보다 두드러진 현상 때문인 것으로 보인다(Hokkanen & Kosonen, 2013). 반면, 구성주의 관점의 유형은 가장 낮은 비율(14.2%)로 제시되고 있었는데, 이는 교과서 B(36%)나 D(30.8%)에 비해 2배 가까이 낮게 나타났다. 이러한 경향은 경험을 토대로 능동적 구성 과정을 거쳐 의미를 개발하고, 문제 해결에 초점을 두어 문제와 관련된 맥락 속에서 이루어지는 구성주의 학습을 촉진하기 어렵다(서진원, 2011). 여기서 문제 해결은 문제의 ‘해결’ 그 자체에 있는 것이 아니라, 문제를 ‘해결해 가는’ 과정이 강조되므로, 구성주의 학습을 촉진하는데 한계를 가지게 된다(손명아, 2007; 조영남, 2008). 또한 이 단원에서 구성주의 관점의 서술이 높은 교과서인 B나 D 역시 ‘참여적 정보제공’ 유형은 0%로, 학습자가 다양한 문제 해결 가능성 속에서 최선의 행동을 선택할 수 있도록 하는 데에는 한계점이 드러났다.

다음으로 본문의 교육 내용 전달 방식을 질적으로 검토해본 결과, 몇 가지 특징이 확인되었다.

먼저, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원 중 ‘청소년의 식생활 문제’ 관련 학습요소를 전달하는 방식에서, 교과서 간 차이를 보였다. 즉, D를 제외한 모든 교과서는 청소년의 식생활 문제를 제시하여 식생활 문제 해결의 필요성을 강조하였다. 그리고 하나의 올바른 식생활 문제 해결 방안을 제시함으로써 학습자에게 따르도록 요구하였다. 이와 같이 D를 제외한 모든 교과서는 ‘설득적 정보제공’ 유형으로 주로 서술되고 있었다. 이에 반해 교과서 D는 청소년의 식생활 문제 제시, 문제 해결의 필요성만을 제시하여 ‘중립적 정보제공’ 유형으로 주로 서술되고 있었다.

즉석식품이란 단기간에 조리할 수 있고 저장이나 휴대가 편리한 가공식품으로 ...
중략... 맛과 색, 보관 등을 위하여 설탕, 소금, 식품 첨가물 등이 들어 있는데 기
준량보다 많이 먹게 되면 고지질혈증이 생기고 비타민, 무기질 등의 영양소가 부

족하여 영양 불균형 문제 등이 발생한다. 따라서 즉석 식품의 섭취를 줄이고 현미밥, 잡곡밥, 신선한 과일과 채소 등으로 이루어진 자연식품을 이용한 음식을 섭취하도록 한다(A, p.52, F, p.47).

인스턴트식품이란 라면, 햄버거 등 짧은 시간에 손쉽게 조리할 수 있고 저장이나 휴대가 간편한 가공식품을 말한다. 이러한 식품은 염분과 에너지 함량이 높은 반면 비타민과 무기질의 함량은 낮아 비만을 비롯한 각종 생활 습관병을 유발할 수 있다(D, p.51).

그리고 단원 ‘청소년의 영양과 식행동’ 중 학습요소 ‘영양소의 종류와 기능 및 함유 식품’을 다루는 부분에서 교과서에 따라 차이를 나타내고 있었다. B를 제외한 모든 교과서는 문제 설정 없이 영양소의 특징에 관한 정보만을 제시하여 ‘중립적 정보제공’ 유형으로 나타나고 있었다. 이에 반해 교과서 B는 비타민의 특징을 설명한 후, 비타민 D 합성의 필요성과 비타민 부족의 해결 방안을 제시하여 ‘실득적 정보제공’ 유형으로 서술한 부분이 존재하고 있었다.

최근 조사에 따르면 대한민국 청소년들은 칼슘 흡수를 돕는 등 뼈 건강에 중요한 역할을 하는 비타민 D가 부족하다고 한다. 비타민 D 부족 비율을 국가별로 조사해 보니 국가의 자연환경, 즉 햇빛의 양에 가장 많이 영향을 받고, 그 다음은 식생활이라고 한다. 우리 몸은 햇볕을 받으면 비타민 D가 만들어진다. 따라서 여름에는 15분정도 겨울에는 40분 정도 매일 햇볕을 쬐는 실외 활동을 하고 규칙적으로 비타민 D 함유 식품을 섭취하는 것이 좋다(B, p.44).

나. 식생활 영역 활동과제의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황

식생활 영역 중 활동과제를 제시하는 방식에서 2015 개정 가정과 교육

과정이 추구하는 철학적 관점인 구성주의 관점에 기초하여 전달하고 있는지를 분석한 결과는 <표 IV-6>과 같다.

<표 IV-6> 식생활 영역 활동과제의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황

단위 : 개

교과서	중립적 정보제공	지시적 정보제공	설득적 정보제공	참여적 정보제공	구성주의 관점의 내용 전달 방식 ¹⁾	계
A	4.6 (20.9%)	0 (0%)	0 (0%)	17.4 (79.1%)	17.4 (79.1%)	22 (100%)
B	17.3 (39.2%)	0 (0%)	0 (0%)	26.9 (60.8%)	26.9 (60.8%)	44.3 (100%)
C	15.2 (38.0%)	0 (0%)	2 (5%)	22.8 (57.0%)	24.8 (62.0%)	40 (100%)
D	13.7 (62.1%)	0.3 (1.5%)	0 (0%)	8 (36.4%)	8 (36.4%)	22 (100%)
E	11.5 (29.5%)	0 (0%)	1 (2.6%)	26.5 (68.0%)	27.5 (70.5%)	39 (100%)
F	14 (41.2%)	0 (0%)	0 (0%)	20 (58.82%)	20 (58.8%)	34 (100%)
계	76.31 (37.9%)	0.3 (0.2%)	3 (1.5%)	121.6 (60.4%)	124.6 (61.9%)	201.3 (100%)

주1. 활동과제의 한 코너가 분석 단위를 의미하며 한 코너의 활동과제에 n 이상의 세부 문항이 있을 경우, 각 세부 문항의 분석 단위는 1/n임.

주2. 1)은 설득적 정보제공과 참여적 정보제공의 합계임.

그 결과, 활동과제의 내용 전달 방식은 ‘참여적 정보제공(60.4)’ 유형이 가장 높은 비중을 차지했는데, 이 유형은 학습자의 삶을 고려하고, 정보를 적용하여 학습자의 사고를 확장시키는 과제이다. 그리고 설명이나 적용이 필요하지 않으며 쉽게 교과서에서 해답을 찾을 수 있는 ‘중립적 정보제공(37.9%)’ 유형은 두 번째로 높은 비중을 차지하고 있었다. 그 다음으로 ‘설득적 정보제공(1.5%)’, ‘지시적 정보제공(0.2%)’ 유형의 순으로

나타나고 있었다. 특히, 구성주의 관점에 기초하고 있는 ‘설득적 정보제공’ 유형과 ‘참여적 정보제공’ 유형은 61.9%(설득적: 1.5%, 참여적: 60.4%)로 전체 활동과제의 과반 이상을 차지하고 있었다. 따라서 가정교과서의 활동과제는 비교적 구성주의 관점에서 서술한 것으로 보인다.

이러한 경향을 교과서별로 살펴보면 다음과 같다. D를 제외한 모든 교과서는 전체적인 경향성과 동일하게 ‘참여적 정보제공’ 유형이 가장 높은 비율을 차지하고 있었다. 특히 교과서 A(79.1%)와 E(70.5%)가 전체 평균(61.9%) 보다 월등히 높게 나타나 이러한 경향성이 뚜렷하게 나타났다. 이에 반해 교과서 D는 ‘중립적 정보제공(62.1%)’ 유형이 가장 높은 비율을 차지하고 있었고, 다른 교과서에 비해 ‘참여적 정보제공(36.4%)’ 유형이 낮은 비율을 차지하고 있어 구성주의 관점에서 서술되고 있다고 보기에는 미흡한 수준이다.

또한 이러한 경향을 단위별로 살펴보면 다음 <표 IV-7>과 같다. 먼저, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단위(63.7%), ‘식사의 계획과 선택’ 단위(59.8%), ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단위(56.9%) 모두 ‘참여적 정보제공’ 유형이 가장 높은 비중을 차지하고 있었다. 그리고 ‘중립적 정보제공’ 유형이 두 번째로 높은 비중을 차지하고 있었다(‘청소년의 영양과 식행동’ 단위: 35.7%, ‘식사의 계획과 선택’ 단위: 36.0%, ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단위: 42.6%). 또한 ‘설득적 정보제공’ 유형의 경우, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단위 0.6%, ‘식사의 계획과 선택’ 단위 4.2%, ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단위 0%로 나타났고, ‘지시적 정보제공’ 유형의 경우, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단위 0%, ‘식사의 계획과 선택’ 단위 0%, ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단위 0.5%로 나타났다. 이에 교과서의 활동과제에서는 ‘지시적 정보제공’ 유형과 ‘설득적 정보제공’ 유형이 거의 존재하지 않는다고 볼 수 있다.

<표 IV-7> 단원별 식생활 영역 활동과제의 내용 전달 방식에서 본 구성주의 관점의 반영 현황

단위 : 개

단원	교과서	중립적 정보제공	지시적 정보제공	설득적 정보제공	참여적 정보제공	구성주의 관점의 내용 전달 방식 ¹⁾	계
청소년의 영양과 식행동	A	1.7 (16.7%)	0 (0%)	0 (0%)	8.3 (83.3%)	8.3 (83.3%)	10 (100%)
	B	6.3 (37.2%)	0 (0%)	0 (0%)	10.7 (62.8%)	10.7 (62.8%)	17 (100%)
	C	6 (33.3%)	0 (0%)	0.5 (2.8%)	11.5 (63.9%)	12 (66.7%)	18 (100%)
	D	4.7 (66.7%)	0 (0%)	0 (0%)	2.3 (33.3%)	2.3 (33.3%)	7 (100%)
	E	4.5 (32.1%)	0 (0%)	0 (0%)	9.5 (67.9%)	9.5 (67.9%)	14 (100%)
	F	5 (38.5%)	0 (0%)	0 (0%)	8 (61.5%)	8 (61.5%)	13 (100%)
	계	28.2 (35.7%)	0 (0%)	0.5 (0.6%)	50.3 (63.7%)	50.8 (64.3%)	79 (100%)
식사의 계획과 선택	A	1.5 (21.0%)	0 (0%)	0 (0%)	5.8 (79.0%)	5.8 (79.0%)	7.3 (100%)
	B	5.8 (45.4%)	0 (0%)	0 (0%)	7 (54.7%)	7 (54.7%)	12.8 (100%)
	C	3.7 (39.0%)	0 (0%)	1.5 (5.8%)	4.3 (45.2%)	5.8 (51.0%)	9.5 (100%)
	D	4 (60.0%)	0 (0%)	0 (0%)	2.7 (40.0%)	2.7 (40.0%)	6.7 (100%)
	E	2.5 (18.5%)	0 (0%)	1 (7.4%)	10 (74.1%)	11 (81.5%)	13.5 (100%)
	F	3.9 (39.4%)	0 (0%)	0 (0%)	6 (60.6%)	6 (60.6%)	9.9 (100%)
	계	21.5 (36.0%)	0 (0%)	2.5 (4.2%)	35.7 (59.8%)	38.2 (64.0%)	59.7 (100%)
식품의 선택과 안전한 조리	A	1.4 (29.6%)	0 (0%)	0 (0%)	3.3 (70.4%)	3.3 (70.4%)	4.7 (100%)
	B	5.2 (35.9%)	0 (0%)	0 (0%)	9.3 (64.2%)	9.3 (64.2%)	14.4 (100%)
	C	5.5 (44%)	0 (0%)	0 (0%)	7 (56%)	7 (56%)	12.5 (100%)
	D	5 (60.0%)	0.3 (4.0%)	0 (0%)	3 (36.0%)	3 (36.0%)	8.3 (100%)
	E	4.5 (39.1%)	0 (0%)	0 (0%)	7 (60.9%)	7 (60.9%)	11.5 (100%)
	F	5.1 (46.0%)	0 (0%)	0 (0%)	6 (54.1%)	6 (54.1%)	11.1 (100%)
	계	26.7 (42.6%)	0.3 (0.5%)	0 (0%)	35.6 (56.9%)	35.6 (56.9%)	62.6 (100%)

주1. 본문의 구성요소인 본문 텍스트는 한 단락이, 보충 및 심화 학습 자료는 한 코너가, 그림/사진/표는 한 코너가, 분석 단위를 의미함. 한 코너의 보충 및 심화 학습 자료에서 n 단락 이상이 존재할 경우, 각 단락의 분석 단위는 1/n임.

주2. 1)은 설득적 정보제공과 참여적 정보제공의 합계임.

다음으로, 구성주의 관점에서의 내용 전달 방식인 ‘설득적 정보제공’ 유형과 ‘참여적 정보제공’ 유형을 단원별로 살펴보면 다음과 같다. 즉, ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원 64.3%(설득적: 0.6%, 참여적: 63.7%), ‘식사의 계획과 선택’ 단원 64.0%(설득적: 4.2%, 참여적: 59.8%)로 전체적 경향(61.9%)에 비해 약간 높은 편이었다. 그리고 ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원 56.9%(설득적: 0%, 참여적: 56.9%)은 전체적 경향에 비해 다소 낮았다.

마지막으로, 단원별 특징들 중 구성주의 관점에서 교과서별로 두드러진 경향을 살펴보면 다음과 같다. 즉, 분석 대상 교과서 중 A가 ‘참여적 정보제공’ 유형(‘청소년의 영양과 식행동’ 단원: 83.3%, ‘식사의 계획과 선택’ 단원: 79.0%, ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원: 70.4%)의 두드러짐이 보였다. 그리고 교과서 E도 세 단원 중 ‘식사의 계획과 선택’ 단원에서는 ‘참여적 정보제공’ 유형이 74.1%로 높은 비중을 차지하고 있었다. 이는 전체 평균(60.4%) 보다 높은 경향성을 보인 것이다. 이에 반해 교과서 D는 모든 단원에서 ‘참여적 정보제공(‘청소년의 영양과 식행동’ 단원: 33.3%, ‘식사의 계획과 선택’ 단원: 40.0%, ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원: 36.0%)’ 유형이 다른 교과서에 비해 월등히 낮은 비중을 차지하였고, 이는 ‘중립적 정보제공(‘청소년의 영양과 식행동’ 단원: 66.7%, ‘식사의 계획과 선택’ 단원: 60.0%, ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원: 60.0%)’ 유형 보다 낮게 나타났다. 즉, 교과서 D는 구성주의 학습을 장려할 수 있는 활동과제의 비중이 적은 것으로 보인다.

다음으로 활동과제의 교육 내용 전달 방식을 질적으로 검토해본 결과, 몇 가지 특징이 확인되었다.

먼저, 분석 대상의 모든 교과서에서는 나의 삶을 고려하는 문제로 학습자의 사고를 확장시켜 고차원적인 사고를 가능케 하는 ‘참여적 정보제

공'형의 활동과제가 많았다.

어제 하루 동안 먹은 음식들의 식품군별 섭취 횟수와 식품군별 1일 권장 섭취 횟수를 비교 한 결과를 참고하여 나의 식사를 다시 구성해 보자(BⅡ, p.47).

자신의 하루 식사 내용 중 개선해야 할 점은 무엇인지 구체적으로 적어 보자(FⅡ, p.47).

자신의 식습관에서 개선해야 할 점을 찾아보고, 올바른 식습관 실천 사항을 계획하여 보자(A, p.55; C, p.52; D, p.50).

자료를 보면서 청소년의 식생활 문제를 분석하고 나의 식생활을 평가해 보자(E, p.52).

그리고 D를 제외한 모든 교과서의 경우, '식사의 계획' 단원과 '식품의 선택과 안전한 조리' 단원에서 나뿐만 아니라 가족의 삶을 고려하는 문제로 구성된 '참여적 정보제공' 유형의 활동과제도 존재하였다.

가족들과 함께 우리 가족 밥상의 문제점을 이야기해 본 후 개선된 가족 밥상을 계획해 보자(EⅡ, p.58).

우리 가족의 식사를 앞으로 어떻게 개선하면 좋을지 이야기해 보자(AⅡ, p.53).

끼니별로 음식을 정하여 1일 가족의 식사를 선택해 보자(BⅡ, p.51).

최근 가족이 함께한 식사의 내용을 쓰고, 다음 여섯 가지 면에서 평가해 보자(F, p.91).

가족 구성원 중 한 사람을 선택하여 기호와 영양적 요구를 조사하여 식사 계획을 세워 보자(EⅡ, p.66).

내가 먹은 음식에서 부족한 영양소를 찾아 그 영양소가 몸에 어떤 영향을 주는지 조사해 보자(E, p.47).

구성주의 관점의 가정과교육에서는 학습자가 개인과 사회적 책임을 다하기 위해 개인, 가족, 사회의 문제를 해결해야 하며 이를 위해 비판적 통찰력을 바탕으로 윤리적 행동을 하는 것을 강조한다(Laster &

Johnson, 2001). 즉, 가정교과서에 삶과 관련하여 ‘나’, ‘가족’, 더 나아가 ‘사회’를 고려한 ‘참여적 정보제공’ 유형의 활동과제를 제시함으로써 학습자가 사회와 관련된 문제를 해결할 수 있는 능력을 향상할 수 있도록 해야 한다. 그럼에도 불구하고, 분석 대상의 모든 교과서에서는 삶과 관련하여 ‘나’, ‘가족’, 더 나아가 ‘사회’를 고려한 문제로 사고를 확장시키는 활동과제는 존재하지 않고 있었다.

또한, 교과서 E가 유일하게 “청소년의 균형 잡힌 식사는 어떻게 계획해야 할까(EⅡ, p.54-55)”와 같이 2쪽에 걸쳐 실천적 문제해결 활동 코너가 제시되고 있었다. 이 활동에서는 학습자로 하여금 식생활 문제 상황을 파악한 후, 바람직한 목표 설정에 대해 생각해보게 하였다. 그리고 문제를 해결하기 위한 계획을 세운 후, 실천 및 평가를 하도록 하였다. 이와 같이 실천적 문제해결 활동도 활동과제 ‘참여적 정보제공’ 유형에 일부로 포함되고 있었다.

이상으로부터 가정교과서의 식생활 영역 중 본문과 활동과제의 내용 전달 방식을 요약·정리한 결과는 <표 IV-8>과 같다. 내용 전달 방식의 전체적인 경향성을 살펴본 결과, 본문은 ‘중립적 정보제공(59.9%)’ 유형이 가장 큰 비중을 차지하고 있었고, 활동과제는 ‘참여적 정보제공(60.4%)’ 유형이 가장 큰 비중을 차지하고 있었다. 이는 Hokkanen과 Kosonen(2013)의 연구 결과와 일치한다. 그리고 본문의 경우, 분석 대상의 모든 교과서에서 ‘중립적 정보제공’ 유형의 비중이 가장 큰 것으로 나타났다. 즉, D를 제외한 모든 교과서에서는 ‘참여적 정보제공’ 유형이 가장 큰 비중으로 차지하고 있었으나, 교과서 D의 경우, ‘중립적 정보제공’ 유형이 가장 큰 비중을 차지하고 있었다.

<표 IV-8> 교과서별 식생활 영역 내용 전달 방식

단위 : %

교과서	지배적인 내용 전달 방식		구성주의 관점의 내용 전달 방식 (설득적 정보제공+참여적 정보제공)	
	본문	활동과제	본문	활동과제
A	중립적 정보제공 (57.0%)	참여적 정보제공 (79.1%)	23.9% (22.0+1.9)	79.1% (0+79.1)
B	중립적 정보제공 (59.7%)	참여적 정보제공 (60.4%)	28.1% (27.2+0.9)	60.8% (0+60.8)
C	중립적 정보제공 (59.1%)	참여적 정보제공 (57.0%)	20.5% (20.5+0)	62.0% (5+57.0)
D	중립적 정보제공 (62.6%)	중립적 정보제공 (62.1%)	24.8% (24.8+0)	36.4% (0+36.4)
E	중립적 정보제공 (62.6%)	참여적 정보제공 (67.95%)	16.75% (15.72+1.03)	70.51% (2.56+67.95)
F	중립적 정보제공 (59.49%)	참여적 정보제공 (58.8%)	17.7% (17.7+0)	58.8% (0+58.8)
계	중립적 정보제공 (59.9%)	참여적 정보제공 (60.4%)	22.1% (21.4+0.7)	61.9% (1.5+60.4)

구성주의 관점의 내용 전달 방식과 관련하여 전체적인 경향성을 살펴보면 다음과 같다. 본문의 경우, 22.1%(설득적 정보제공: 21.4%, 참여적 정보제공: 0.7%)로 나타나 구성주의 관점으로 본문이 서술되고 있다고 보기에는 아주 미흡했다. 그리고 활동과제의 경우, 61.9%(설득적 정보제공: 1.5%, 참여적 정보제공: 60.4%)로 활동과제는 비교적 구성주의 학습을 장려하고 있다고 볼 수 있었다.

다음으로 구성주의 관점의 내용 전달 방식과 관련하여 교과서별로 경향성을 살펴보면 다음과 같다. 본문의 경우, 3종의 교과서(A, B, D)는 전체 평균(설득적 정보제공: 21.4%, 참여적 정보제공: 0.7%) 보다 높게 나타났다고, 이 중 교과서 B가 가장 높게 나타났으나(설득적 정보제공:

27.2%, 참여적 정보제공: 0.9%) 구성주의 관점에서 서술되고 있다고 보기에는 아주 미흡했다. 그리고 활동과제의 경우, 3종의 교과서(A, C, E)가 전체 평균(설득적 정보제공: 1.5%, 참여적 정보제공: 60.4%) 보다 높게 나타났으며 이 중 교과서 A가 가장 높게 나타나(설득적 정보제공: 0%, 참여적 정보제공: 79.1%) 분석 대상 중 가장 구성주의 관점에서 서술되고 있었다. 이에 반해 교과서 D는 구성주의 관점의 내용 전달 방식(설득적 정보제공: 0%, 참여적 정보제공: 36.4%)이 전체 평균(61.9%) 보다 월등히 낮게 나타나 구성주의 관점에서 서술되고 있다고 보기는 어려웠다.

다. 식생활 영역의 내용 전달 방식에 대한 논의

2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 교육 목표를 잘 성취하기 위해서는 교과서 본문이나 활동과제를 제시할 때, 객관주의 관점이 내재된 중립적 정보제공 또는 지시적 정보제공으로 교육내용을 전달되는 것이 좋은지, 구성주의 관점이 내재된 참여적 정보 제공 또는 설득적 정보제공으로 교육내용을 전달되는 것이 좋은지에 대한 논의가 필요하다.

2015 개정 가정과 교육과정 식생활교육의 목표에서는 개인과 가족의 안전 및 건강한 삶과 관련된 실천적 문제 이해, 비판적 사고와 반성적 행동을 통한 실천적 문제 해결 능력을 강조하고 있다(교육부, 2015).

‘실천적문제해결능력’은 일상생활 속에서 발생될 수 있는 다양한 문제에 대하여 그 배경을 이해하고 문제 해결의 대안을 탐색한 후, 비판적 사고를 통한 추론과 가치 판단에 따른 의사 결정으로 실행할 수 있는 능력이다(교육부, 2015, 4: 2-4).

이와 같이 실천적 문제 해결 능력을 체득하기 위해서는 문제 상황이

제시되거나, 학습자에 의해 문제 상황이 설정되며 학습자가 다양한 측면을 고려한 후, 문제의 해결방법을 찾는 참여적 정보제공 유형으로 교과서가 서술될 필요가 있다. 그러나 본 연구의 결과, 활동과제의 경우, 참여적 정보제공 유형이 절반 이상(60.4%)을 차지하고 있었으나, 본문의 경우, 거의 존재하지 않고 있었다(0.7%). 따라서 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 교육에서 추구하는 실천적 문제 해결 능력의 향상을 위해 교과서는 참여적 정보제공 유형의 비중을 늘릴 필요가 있다.

게다가, 본 연구의 분석 준거로 사용된 내용 전달 방식 중 독립적 정보제공은 특정 행동을 하도록 요구하지 않고, 주어진 현상에 관한 정보만을 제공한다. 그리고 지시적 정보제공은 문제 상황이 제시될 수도 있고, 제시되지 않을 수도 있으며 왜 그래야 하는지에 대한 충분한 설명 없이 문제의 해결방안이 제시된다. 그러므로 독립적 정보제공과 지시적 정보제공은 문제 상황의 제시가 미흡하여 실제 상황성이 존재하지 않는 탈맥락된 학습내용으로 서술된다.

구성주의 관점에서 살펴보면 설득적 정보제공은 학습자가 다양한 측면을 고려하여 문제의 해결 방안을 모색하는 것이 아니라 학습자에게 하나의 문제 해결 방안을 따르도록 한다는 점에서 한계가 있다. 그러나, 설득적 정보제공과 참여적 정보제공 모두 구체적 상황에서 문제를 다룬다는 점에서 설득적 정보제공과 참여적 정보제공은 구성주의 관점에 바탕을 두고 있다고 할 수 있다. 더군다나 참여적 정보제공은 문제를 바탕으로 청소년의 삶을 고려하게 하고, 문제를 해결하는 과정에서 학습자들 간의 상호작용으로 최선의 행동을 선택하기 때문에 구성주의 학습을 장려할 수 있다(Hokkanen & Kosonen, 2013). 그러므로 구성주의 학습을 증진하기 위해 교과서는 구성주의 관점의 내용 전달 방식으로 서술하되 특히 참여적 정보제공 유형을 적극적으로 채용할 필요가 있다.

그리고 본 연구의 결과, 구성주의 관점의 내용 전달 방식 중 참여적 정보제공 유형의 경우, ‘나’, ‘가족’을 고려한 활동과제는 많았으나, ‘사회’를 고려한 활동과제는 존재하지 않았다. 구성주의 관점의 가정과교육에서는 학습자가 개인과 사회적 책임을 다하기 위해 개인, 가족, 사회의 문제를 해결해야 하며 이를 위해 비판적 통찰력을 바탕으로 윤리적 행동을 하는 것을 강조한다(Laster & Johnson, 2001). 그러므로 가정교과서의 참여적 정보제공의 활동과제로는 2015 개정 가정과 교육과정의 식생활 교육목표가 지향하는 구성주의 관점의 가정과 교육목표를 달성하기에는 한계가 있을 것으로 보인다. 따라서 참여적 정보제공형 활동과제의 경우, ‘나’, ‘가족’의 삶을 적용하는 활동과제에만 국한할 것이 아니라 ‘사회’를 고려하는 활동과제도 제시할 필요가 있다.

또한 교과서의 본문과 활동과제에서 구성주의 관점의 내용 전달 방식으로 서술되더라도 보다 효과적인 구성주의 학습을 위해서는 학습자에게 제시할 문제의 성격을 고려할 필요가 있다. 왜냐하면 구성주의 학습에서는 학생들에게 실제 세계의 경험과 역할을 부여할 수 있는 문제, 다양한 대안들을 제시할 수 있는 문제, 맥락성을 지닌 문제, 실제적인 상황으로 제시되는 문제, 학생들이 적극적으로 참여하고 협동적으로 탐구할 수 있는 문제를 제시하는 것이 적합하기 때문이다(Klein & Merritt, 1994; 김동엽, 2001; 손명아, 2007). 그러므로 교과서의 본문과 활동과제에 이와 같은 성격의 문제를 바탕으로 구성주의 관점의 내용 전달 방식으로 서술해야 할 것으로 보인다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 구성주의 관점에서 중학교 가정교과서 식생활 영역의 교육 내용과 내용 전달 방식을 분석하여, 식생활 영역에서 가정교과서가 구성주의 학습을 증진시킬 수 있는지를 파악하는데 그 목적이 있다. 이를 위해 2015 개정 가정과 교육과정에 기초하여 집필된 「기술·가정」 교과서 6종을 대상으로 식생활 교육내용과 교육내용의 전달 방식을 비교 분석하였다. 본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 가정교과서의 식생활 교육내용을 검토한 결과, 객관주의 관점이 내재된 2015 개정 가정과 교육과정의 반영률은 92.9%로 나타났다. 분석 대상 교과서 중 두드러지게 낮은 D(71.4%)를 제외한 교과서들은 대체적으로 교육과정에 기초하여 집필되고 있는 것으로 나타났다. 이러한 경향을 학습요소별로 살펴보면 14개 학습요소 중 ‘건강 요인 및 환경 요인’, ‘식품의 안전을 위협하는 요인’, ‘식품 성분 표시 및 유통기한’, ‘가족의 요구 및 영양적 균형’ 등 4개의 학습요소가 불충분하게 반영되었거나, 전혀 반영되어 있지 않았다.

그리고 분석 대상의 모든 교과서는 영양소나 식품 섭취 문제보다는 식 행동 문제에 초점을 맞추어 청소년의 식생활 문제를 다루고 있었다. 특히 청소년의 식생활 문제 중 ‘과일, 채소의 낮은 섭취율’, ‘우유의 낮은 섭취율’, ‘탄산음료의 높은 섭취율’, ‘패스트푸드의 선호’는 현재 청소년들의 중요한 식생활 이슈인데도 불구하고, 일부의 교과서에서만 다루어지고 있었다. 또한, 이러한 내용들을 청소년의 건강과 관련지어 다루기보다는, 관련 학습요소에 대한 개념 정의 수준으로 학습요소를 다루고 있었다.

이에 반해 구성주의 관점이 내재된 실천적 문제 중심 교육과정의 반영률은 72.4%로 나타났다. 분석 대상 교과서 중 A에서 반영률(84.6%)이 가장 높게 나타났고, B(69.2%), C(69.2%), D(61.5%) 교과서는 평균 이하였다. 이러한 경향을 학습요소별로 살펴보면 26개 학습요소 중 13개 학습요소가 불충분하게 반영되었거나, 전혀 반영되어 있지 않았다. 이를 실천적 문제 해결과정별로 보면, ‘가치 목표 관련 개념’ 학습요소를 제외한 나머지 학습요소들-‘실천적 문제(영양과 건강) 관련 개념’, ‘맥락 관련 개념’, ‘행동(대안) 관련 개념’, ‘결과(파급효과) 관련 개념’은 불충분하게 다루어지고 있었으며, 특히 ‘맥락 관련 개념’ 학습요소가 충분하게 다루어지고 있지 않았다. 즉, ‘실천적 문제 (영양과 건강) 관련 개념’의 ‘건강’, ‘식품 관련 태도와 규범’ 등의 학습요소, ‘맥락 관련 개념’의 ‘신체 구성’, ‘신진대사’, ‘식품의 의미’, ‘식문화’, ‘식생활 관련 규범’, ‘식품의 이용가능성’, ‘식생활을 둘러싼 자원’, ‘환경에 대한 책임’ 등의 학습요소, ‘행동(대안) 관련 개념’의 ‘식문화를 고려한 식사 관련 행동’, 그리고 ‘결과(파급효과) 관련 개념’의 ‘체중 조절 방법이 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향’, ‘식품 관련법의 영향’ 등의 학습요소가 불충분하게 제시되었거나, 전혀 제시되고 있지 않았다.

그리고 분석 대상 교과서들은 실천적 문제 중심 교육과정의 학습요소를 다루고 있는 경우에도, 학습요소가 개념 중심 교육과정의 한계를 벗어나지 못한 결과, 학습요소 ‘식품 관련 태도와 규범’, ‘식품의 의미’, ‘식품과 사회의 상호 관계와 관련된 매체의 영향’, ‘식품의 이용가능성’, ‘환경에 대한 책임’ 등의 경우, 다양한 측면에서 맥락을 고려해야함에도 불구하고 단편적으로만 다루고 있었다. 학습요소 ‘식문화를 고려한 식사 관련 행동’, ‘식사가 발달, 질병, 가족, 사회, 경제, 범지구적 자원 등에 미치는 영향’, ‘체중 조절 방법이 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향’, ‘식품

관련법의 영향' 등의 경우는 불충분하게 제시되거나 제시되지 않은 교과서가 대부분이었으며, 다루고 있는 경우라도 교과서에 따라 다루는 내용이 다르거나, 사회적 관점이 배제되어 있었다. 또한 대안적 행동과 방법을 찾을 때나 행동을 평가할 때 기준이 되는 '가치 목표 관련 개념' 학습 요소는 분석대상 모든 교과서에서 강조되고 있었다.

둘째, 가정교과서 식생활 단원 본문의 교육내용을 구성주의 관점에 기초하여 전달하고 있는지를 분석한 결과, '중립적 정보제공(59.9%)' 유형이 가장 높은 비중을 차지했으며, 다음으로 '설득적 정보제공(21.4%)', '지시적 정보제공(18.0%)', '참여적 정보제공(0.7%)' 유형 순이었다. 이 중, 구성주의 관점에 기초하고 있는 '설득적 정보제공' 유형과 '참여적 정보제공' 유형은 22.1%(설득적: 21.4%, 참여적: 0.7%)로, 낮은 비중을 차지하고 있었다. 특히 학습자에게 다양한 문제 해결 가능성이 열려 있으며, 다양한 대안들 중 최선의 행동을 선택할 수 있는 '참여적 정보제공' 유형은 0.7%로 매우 제한적이었다. 단원별로 살펴보면 '청소년의 영양과 식행동' 단원(71.5%)과 '식사의 계획과 선택' 단원(73.0%)에서는 '중립적 정보제공' 유형이 전체 경향(59.9%)보다 더욱 두드러졌다. 그리고 구성주의 관점의 내용 전달 방식을 교과서별로 살펴보면 다소 교과서 간의 차이가 있었으나, 분석 대상의 모든 교과서는 구성주의 관점에서 서술되고 있다고 보기에는 미흡했다. 따라서 이러한 경향의 가정교과서는, 학습자 자신의 경험을 토대로 능동적 구성 과정을 거쳐 의미를 개발하고, 문제와 관련된 맥락 속에서 문제를 '해결해 가는' 과정을 강조하는 구성주의 학습을 증진시키는 데에는 한계가 있다고 보인다. 그러나 이러한 한계에도 불구하고, 교과서에 따라 아주 미미한 경향이긴 하지만, 청소년의 식생활 문제에 대해 올바른 식생활 문제 해결 방안을 제시한다든가, 비타민 D 합성의 필요성과 비타민 부족의 해결 방안을 제시하는 등 '설득적 정보

제공' 유형도 보였다.

또한, 가정교과서의 식생활 영역에서 활동과제의 내용 전달 방식을 검토한 결과, '참여적 정보제공(60.4%)'이 가장 높은 비중을 차지하고 있었고, 다음으로 '중립적 정보제공(37.9%)', '설득적 정보제공(1.5%)', '지시적 정보제공(0.2%)' 순이었다. 특히, 구성주의 관점에서 볼 때, '설득적 정보 제공' 유형과 '참여적 정보제공' 유형의 활동과제가 약 62%의 비중을 차지하고 있었을 뿐 아니라, 이 비율 중 거의 전체가 '참여적 정보제공' 유형으로, 현행 가정교과서의 활동과제를 통해 구성주의 학습을 증진시킬 수 있는 가능성은 보였다. 그러나 '참여적 정보제공' 유형의 경우, 자신 및 가족의 삶을 고려한 활동과제는 많았으나, 사회적 관점까지 고려한 활동과제는 거의 없었다. 그리고 활동과제의 경우, 단원별로 내용 전달 방식의 경향성은 크게 차이가 나지 않았으나, 교과서별로는 차이가 났다. 교과서 A의 경우, 구성주의 관점인 '참여적 정보제공(79.1%)'이 분석 대상 교과서 중 가장 높은 비중을 차지하고 있어 가장 구성주의 관점에 입각하여 활동과제를 서술하고 있었다. 그러나 분석 대상의 교과서 중 유일하게 D는 '중립적 정보제공(62.1%)'의 비중이 '참여적 정보제공(36.4%)' 보다 높게 나타나 구성주의 학습을 증진하는 활동과제의 비중이 적은 것으로 나타났다.

이상의 결과를 바탕으로 가정교과서가 식생활 영역에서 구성주의 학습을 증진할 수 있도록 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 본 연구를 통해 객관주의 및 구성주의 관점이 혼재된 식생활 교육내용으로는 구성주의 학습을 증진시키기에는 충분하지 못하다는 것이 확인되었다. 따라서 현행 교육의 식생활 교육내용은 구성주의 관점이 내재된 목표, 즉, 개인과 가족의 안전 및 건강한 삶과 관련된 실천적 문제 이해를 통한 실천적 문제 해결 역량을 기르는 것과 일관되도록 구성주의

관점의 학습요소가 충분하게 포함되도록 해야 한다.

둘째, 현행 가정교과서의 본문에는 중립적 정보제공 유형이 가장 많았다. 그리고 활동과제에는 참여적 정보제공 유형이 가장 많았으나, 사회적 관점을 고려한 문제가 제시되어 있지 않아 구성주의 학습을 증진시키기에는 한계가 있었다. 따라서 향후 가정교과서의 본문은 맥락을 고려하면서 다양한 측면을 고려할 수 있도록 참여적 정보제공 유형으로 서술할 필요가 있다. 또한 활동과제 역시 사회적 관점을 고려한 활동을 강화할 필요가 있다.

셋째, 교과서는 교육과정에 기초하여 집필되지만, 집필진이 가진 관점이나 지식에 따라 교과서의 교육 내용과 내용 전달 방식이 달라진다. 따라서 교과서 집필진들을 대상으로 한 전문적인 연수를 통해 교육과정의 관점을 충분히 이해하고 이를 교과서에 반영할 수 있어야 한다. 또한 교과서 검정 시 단순히 내용요소의 유무만을 고려할 것이 아니라 내용 전달 방식 또한 살펴볼 수 있도록 현행의 검정 지침을 좀 더 보완할 필요가 있다.

본 연구는 가정교과의 식생활 교육 현장을 연구한 것이 아니라, 가정교과서를 대상으로 구성주의 관점에 기초하여 식생활 교육내용 및 내용 전달 방식을 분석했다는 점에서 한계를 가진다. 따라서 후속연구에서는 현장의 가정교과교사들이 교과서를 실제 어떻게 활용하고 있는지, 구성주의 관점에서의 가정과 수업 경험이 있는 교사들이 현행 교과서 활용 시 어떤 어려움을 겪고 있는지를 연구할 필요가 있다. 이를 통해 식생활교육 시 구성주의 학습을 증진시킬 수 있는 지원정책을 마련할 수 있을 것으로 기대된다.

참 고 문 헌

- 장인애 (1997). 왜 구성주의인가? : 정보화시대와 학습자중심의 교육환경. 서울: 문음사.
- _____ (2003). 우리시대의 구성주의. 서울: 문음사.
- 교육과학기술부 (2008). 중학교 교육과정 해설(Ⅲ) - 수학, 과학, 기술·가정, 교육인적자원부 고시 제 2006-75.
- 교육부(2015). 실과(기술·가정)/정보과 교육과정, 교육부 고시 제 2015-74호 [별책10].
- 교육부, 보건복지부, 질병관리본부 (2017). 제13차(2017년) 청소년건강행태온라인조사 통계.
- 김동엽 (2001). 문제 중심 수업과 지시적 수업이 학습자의 인식론적 신념에 따라 수업의 유의미성 지각 및 학업성취에 미치는 효과. 한국교원대학교 대학원 박사학위논문.
- 김수연, 이심열 (2007). 경기 일부 중학생의 「기술·가정」 교과 의 식생활 영역에 대한 인식에 관한 연구. *한국가정과교육학회지*, 19(4), 1-15.
- 김윤선, 강세진, 이귀주, 김유경 (2011). 기술·가정교과 의 식생활교육에 대한 중학생의 인식 -제7차 교육과정을 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 23(2), 161-174.
- 김윤선, 김복란 (2013). 중학교 2학년 기술·가정 교과 내 식생활 단원의 내용 분석을 통한 학생들의 실천도 조사. *한국가정과교육학회지*, 25(2), 65-78.
- 김윤화 (2010). 중학생의 식습관, 영양지식 조사 및 기술·가정 교과의 식생활 교육 만족도에 관한 연구. *한국가정과교육학회지*, 22(3),

117-128.

- _____ (2010). 대구·경북지역 고등학생의 식생활교육 요구도 조사. *한국가정과교육학회지*, 22(4), 77-90.
- 김정현 (2010). 가정과교육에서의 학교식생활교육 모색. *한국가정과교육학회지*, 22(3), 189-203.
- 김지선 (2018). 중학교 「기술·가정」 교과서에 반영된 지속가능발전교육 내용과 관점: 소비생활 관련 단원을 중심으로. 서울대학교 대학원 석사학위 논문.
- 김지현, 김유경 (2010). 식생활교육지원법과 중학교 식생활교육 -2007 개정 가정교과서의 식생활 영역을 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 22(4), 1-13.
- 김해선, 이혜숙, 김영남 (2004). 웹 기반 실천적 문제 해결 학습을 위한 교수·학습 과정안 개발-중학교 1학년 기술·가정 과목 「청소년의 영양과 식사」 단원을 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 16(4), 43-56.
- 나유경 (2005). 한국, 일본, 대만의 가정교과서 식생활 내용 분석. 한국교원대학교 대학원 박사학위논문.
- 노정인 (2002). 교육과정시기에 따른 중학교 가정 교과서의 식생활 내용의 변천. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 류상희 (2000). 가족생활 교육에서 구성주의 이론의 적용 가능성 탐색. *한국실과교육학회지*, 13(3), 99-113.
- 류상희 (2017). 2015 개정 교육과정 초등실과 가정생활 분야의 평가준거 성취기준 및 평가기준 개발. *한국실과교육학회지*, 30(2), 111-126.
- 문영훈, 이수희, 손상희 (2013). 기술·가정교과서의 소비자교육에 반영된 실천적 추론 과정 분석. *한국가정과교육학회지*, 25(2), 79-101.

- 박덕순 (2012). 실천적 문제 중심 교육과정에 기초한 가정과 교사용 지도서 개발에 관한 연구. 서울대학교 대학원 석사학위논문.
- 박민경 (2002). 제7차 교육과정 중학교 기술·가정교과의 식생활 단원 내용분석 및 교육의 효과연구. 서울대학교 대학원 석사학위논문.
- 박다래 (2017). 중학교 가정교과서의 식생활 안전 내용 분석. 서울대학교 대학원 석사학위논문.
- 박인우 (1996). 학교교육에 있어서 구성주의 교수원리의 실현 매체로서 인터넷 고찰. *교육공학연구*. 12(2), 81-103.
- 박태호 (1999). 구성주의 패러다임의 측면에서 본 작문 이론의 전개 동향 : 인지구성주의 작문 이론과 사회구성주의 작문 이론을 중심으로. *초등교과교육연구*. 2, 62-95.
- 방선욱 (2002). 구성주의적 교육관의 이론적 함의와 적용 가능성 고찰. *한국교과교육학회*. 40(3), 1-20.
- 서진원 (2011). 구성주의 교육방법의 구현요소로서의 학교도서관 활용수업에 관한 연구. *한국도서관정보학회지*, 42(2), 215-236.
- 손명아 (2007). 구성주의에 기초한 ‘문제 해결로서의 역사 학습’ 단원 개발 및 적용. 한국교원대학교 대학원. 석사학위논문.
- 손명철 (2014). 중학교 사회 교과서의 활동과제 분석과 재구성 - 현행 중학교 「사회①」교과서 지리영역을 중심으로 -. *한국지리환경교육학회지*, 22(3), 61-70.
- 안영희 (2007). 지속가능발전교육을 위한 중학교 국어 교과서 분석 및 개선 방안. 한국교원대학교 대학원. 석사학위논문.
- 양수정, 채정현, 유난숙, 박미정 (2015). 중학교 가정교과와 타 교과 교과서의 ‘식생활 단원’ 중복 내용 분석. *한국가정교과교육학회지*, 27(1), 31-50.

- 양정혜 (2004). 실과와 가정교과의 식생활 교육내용의 연계성 분석. *한국 가정과교육학회지*, 16(3), 27-41.
- 양정혜 (2015). 2015 개정 교육과정에서 초등 가정생활영역의 내용요소 분석. *한국실과교육학회지*, 28(4), 327-341.
- 오경선, 이기영, 이수희 (2011). 2007년 개정 교육과정의 성격 및 목표에 준한 실천적 문제 중심 가정과 교육과정 내용 선정 및 조직. *한국가정과교육학회지*, 23(3), 91-119.
- 오경선, 하지수, 이수희 (2017). 가정과교육과정 구성요소의 내적 일관성 검토 및 대안 : 의생활 영역을 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 29(3), 44-75.
- 유태명 (2006). 실천적 문제 중심 교육과정의 이해. *한국가정과교육학회지*, 2006(1), 7-28.
- 유태명, 장혜경, 김주연, 김항아, 김효순 (2004). 실천적 가정과 수업 I. 서울: 신광 출판사.
- 이광우, 정영근 (2017). 2015 개정 교과 교육과정 내용 체계 구성의 반성적 고찰- 핵심개념, 일반화된 지식, 기능을 중심으로 -. *학습자중심교과교육연구*, 17(16), 597-622.
- 이경애 (2015). 어린이와 청소년 대상의 학교 외 식생활교육 현황 분석. *한국실과교육학회지*, 28(4), 305-326.
- 이기문 (1997). *동아 새국어사전* 제4판, 두산동아.
- 이민정, 유태명 (2010). 2007년 개정 교육과정에 기초한 7학년 가정교과서에 반영된 실천적 추론 과정의 분석. *한국가정과교육학회지*, 22(4), 109-138.
- 이부다, 김진호 (2010). 구성주의 지식관이란 관점에서 초등학교 수학교과서 분석 : 1학년과 2학년 수와 연산 영역을 중심으로. *한국학*

- 교수학회, 13(3), 415-442.
- 이성숙 (2016). 2015 개정 실과교육과정에 기반한 예비교사 교육 방안. *한국실과교육학회지*, 29(3), 115-132.
- 이수정 (2011). 학교 교육과정에서 식생활 영역의 교육내용 변천 및 개선 방향 - 중등학교 가정교과를 중심으로. *한국실과교육학회지*, 24(1), 155-174.
- 이수희, 유태명 (2008). 포커스 그룹 인터뷰를 통한 실천적 문제 중심 가정과 교육과정 연수 프로그램에 대한 요구 분석. *한국가정과교육학회지*, 20(3), 107-129.
- 이수희 (2010). 새로운 중학교 1학년 교과서의 교수-학습 전략 개관. *한국가정과교육학회*, 2009년 동계학술대회집, 3-30.
- 이연숙 (2010). 중학교 1학년 기술 · 가정교과서의 '청소년의 자기관리'와 '청소년의 소비생활' : 단위 분석: 2007개정 교육과정의 강조점 반영을 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 22(3), 55-75.
- 이영숙, 김영남 (2000). 중학교 교과서 식생활 내용 분석 : 가정, 체육, 과학을 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 12(3), 53-63.
- 이재연 (2007). 제7차 교육과정의 구성주의적 목적에 따른 중학교 과학 교과서의 탐구 분석-중학교 2학년 「식물의 구조와 기능」 단원을 중심으로-. 경희대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 장선영 (2015). '녹색 식생활과 음식 만들기' 단원의 실천적 문제 중심 교수·학습 과정안 개발 : 중학교 기술·가정. 고려대학교 교육대학원 석사학위 논문.
- 장원숙 (2011). 교육과정 변천에 따른 중등 기술 · 가정 식생활 단위 연구 : 제7차, 2007 개정 및 2009 개정 교육과정 중심. 공주대학교 교육대학원 석사학위 논문.

- 장윤미 (2017). 중학교 가정(기술·가정)교과 식생활 영역의 핵심 교육내용 분석-1차 교육과정부터 2009개정 교육과정의 교과서 내용을 중심으로- 경북대학교 교육대학원 석사학위 논문.
- 전세경 (2010). 학교 식생활교육의 교육적 의의와 효율적 추진 방안. *한국가정과교육학회지*, 22(1) 117-135.
- 정인경, 김진숙 (2007). 중학교 기술·가정교과의 식생활 단원에 대한 학생들의 인식 및 활용실태. *한국지역사회생활과학회지*, 18(2), 219-230.
- 조영남 (2008). 구성주의와 객관주의 수업설계 모형 비교 연구. *중등교육연구*, 56(3), 67-92.
- 조용환, 김희목, 이찬희 (1990). 외국 교과서 한국 관련 내용 연구의 종합적 검토. 한국교육개발원.
- 조호정, 안숙자(2000). 중학교 가정 교과 중 식습관 단원에 실천적 문제 해결과정을 적용한 수업 연구. *한국가정과교육학회지*, 12(2), 29-45.
- 주예영, 이유진, 유지연, 김정현, 정인경 (2015). LT 협동학습을 적용한 중학교 녹색식생활교육 프로그램의 개발 및 효과, *한국가정과교육학회지*, 33(4), 353-373.
- 차명화 김유경 (2005). 식생활 단원 교육 내용에 대한 교사들의 인식과 변화 요구도 및 관련 변인 분석. *한국가정과교육학회지*, 17(4), 41-53.
- 추병완 (2006). 중학교 도덕 교과서 개발 방향. *도덕윤리과교육*, 22 81-98.
- 최성연, 채정현 (2011). 다중지능 교수·학습 방법을 적용한 실천적 문제 중심 가정과 교수·학습 과정안의 개발과 평가 : 중학교 가

- 정과 ‘청소년의 영양과 식사’ 단원을 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 23(1), 87-111.
- 최송은, 채정현 (2014). 중학교 「기술·가정」의 ‘건강한 식생활과 식사 구성’ 단원에 적용한 스마트 교수·학습 과정안과 교재 개발. *한국가정과교육학회지*, 26(4), 85-114.
- 최유정, 채정현, 박미정 (2009). 기술·가정(실과) 교사의 교육과정 관점과 교사 효능감에 관한 연구 - 가정 분야를 중심으로. *한국가정과교육학회지*, 21(1), 89-106.
- 한가은, 유지연, 정인경, 김정현 (2008). 독서교육을 이용한 식생활 단원 수업의 교수-학습 지도안 개발 및 적용. *한국가정과교육학회지*, 20(4), 125-137.
- American Home Economics Association [AHEA] (1998). Home Economics concepts: A base for curriculum development. VA: American Home Economics Association.
- Baldwin. E. E. (1989). A critique of home economics curriculum in secondary schools *In Alternative Modes of Inquiry in Home economics Research*. Menomorie, Wisconsin American Home economics association.
- Brown, M. M. (1978). A Conceptual Scheme and Decision-Rules for the Selection and Organization of Home Economics Curriculum Content: Wisconsin home economics curriculum and evaluation project(No.33). Wisconsin Department of Public Instruction.
- Klein, E. S., & Merritt, E. (1994), Environmental education as a model for constructive teaching. *Journal of Environmental Education*, 25(3).

- Krippendorff, K. (1980). *Content Analysis*. London: Sage.
- Laster, J. F., & Johnson, J. (1998). Family and consumer sciences: A chapter of ASCD the curriculum handbook. Alexandria, VA: Association for Supervision and Curriculum Development.
- _____ (2001). Family and consumer sciences: A chapter of ASCD the curriculum handbook. Rev. ed. Alexandria, VA: Association for Supervision and Curriculum Development.
- Montgomery, B. (1999). Continuing Concerns of Individuals and Families, Family and Consumer Sciences Curriculum: Toward a Critical Science Approach, *Family and Consumer Sciences Teacher Education yearbook*, 19, 80-90.
- National Association of State Administrators for Family and Consumer Sciences Education (2018). National standards for family and Consumer Sciences Education.
- Hokkanen, S., & Kosonen, A. L. (2013). Do Finnish home economics and health education textbooks promote constructivist learning in nutrition education?. *International Journal of Consumer Studies*. 37(3), 279-28.
- Staaland, E, & Strom, S. (1996). Family, Food, and Society: A Teacher's Guide. Wisconsin Department of Public Instruction Madison, Wisconsin.

부 록

<부록 1> 식생활 영역의 교육내용 분석

<부록 2> 식생활 영역의 내용 전달 방식 분석

<부록 1> 식생활 영역의 교육내용 분석

1. 2015 개정 가정과 교육과정에 기초한 식생활 교육내용

가. ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원의 교육내용

내용 요소	대표적인 서술의 예	교과서(쪽)
청소년기 영양 중요성	<ul style="list-style-type: none"> 영양이란 음식으로 섭취한 영양소가 소화·흡수·배설되기까지 우리 몸에서 일어나는 모든 과정을 말한다. 	A(47), D(45), E(42).
	<ul style="list-style-type: none"> 건강이란 몸에 질병이 없고, 마음이 즐겁고 건전하며 사회적으로 잘 적응하여 다른 사람들과 원만하게 생활하는 상태를 말한다. 	A(47), B(41), D(45), F(41).
	<ul style="list-style-type: none"> 건강을 유지하려면 그림 II-1과 같이 균형 잡힌 식사, 적당한 운동, 스트레스 관리 등이 필요하다. 	A(47), D(45).
	<ul style="list-style-type: none"> 청소년 시기의 식생활은 평생의 건강에 영향을 미친다. 	A(47), B(41), C(42), E(42).
	<ul style="list-style-type: none"> 청소년기는 성장 급등과 성적 성숙이 이루어지고, 활동량도 많아지는 시기이므로 균형 잡힌 식사를 통해 적절한 영양 상태를 유지해야 한다. 	A(47), B(41), C(42), E(42), F(41).
	<ul style="list-style-type: none"> 청소년기에는 활동에 필요한 에너지를 얻고 건강하게 성장하기 위해서 식사를 통해 적절한 영양소를 섭취해야 한다. 	D(45).
	<ul style="list-style-type: none"> 식사의 역할, 식사는 영양소 섭취 이외에도 사회적·심리적·정서적으로 중요한 역할을 한다. 	C(42), D(45).
영양소의 종류와 기능 및 급원 식품	<ul style="list-style-type: none"> 영양소 : 우리 몸에 유용하게 쓰이는 식품 속의 성분 	A(47), B(42), D(45), E(42).
	<ul style="list-style-type: none"> 영양소의 신체 구성 비율 	A(48), C(43), F(41).
	<ul style="list-style-type: none"> 영양소에 따른 주요 기능(에너지 공급, 신체 조직 구성, 생리 기능 조절) 	A(48), B(42), C(43), E(43), F(41).
	<ul style="list-style-type: none"> 탄수화물, 지방, 단백질, 무기질, 비타민((지용성 비타민 비타민 A, D), (수용성 비타민 비타민 B₁, B₂, C), 물의 기능 및 특징, 함유식품 	A(50~51), B(42~45), C(44~45), D(46), F(42~43).
청소년의 식생활 문제	<ul style="list-style-type: none"> 아침 결식 	A(52), B(47), C(48), D(49), E(49), F(46).
	<ul style="list-style-type: none"> 섭식 장애 	A(54), B(48), C(51), D(51), E(49), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 영양소가 골고루 들어간 아침 식사를 하는 것이 좋다. 	A(52), B(47), C(48), E(48), F(46).
	<ul style="list-style-type: none"> 섭식 장애의 경우, 올바른 신체상을 가지도록 하며, 전문가의 도움을 받도록 한다. 	A(54), E(49), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 섭식 장애를 예방하기 위해서는 자아 존중감을 키우고, 건강한 식생활을 실천하도록 노력해야 한다. 	C(51).

	<ul style="list-style-type: none"> 부적절한 다이어트 	A(53), B(48), C(50), D(51), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 저체중은 성장 부진 등의 원인이 되기 때문에 적절한 체중을 유지해야 한다. 	A(53), B(48), E(50).
	<ul style="list-style-type: none"> 비만은 생활 습관병에 걸릴 위험이 커지므로, 적절한 열량 및 영양소의 섭취와 규칙적인 운동이 필요하다. 	A(53), B(48), E(50).
	<ul style="list-style-type: none"> 인스턴트 식품은 염분과 에너지 함량이 높은 반면 비타민과 무기질의 함량은 낮다. 	A(54), B(48), D(51), E(50), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 인스턴트 식품을 지나치게 섭취하면 건강에 문제가 생기므로 자연식품을 이용한 음식을 많이 먹도록 한다. 	A(54), B(48), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 패스트푸드의 선호 	C(49), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 최근에는 학습 능률 향상과 피로 회복을 위해 커피, 에너지 음료 등 고 카페인 음료를 섭취하는 청소년이 증가하고 있다. 몸무게 50Kg인 청소년이라면 하루에 125mg 이상은 섭취하지 않도록 합니다. 	A(54).
	<ul style="list-style-type: none"> [보충자료] 다이어트 보조제 복용 	E(51).
	<ul style="list-style-type: none"> 하루 당류 섭취 상한선은 50g인데, 현재 우리나라 청소년 2명 중 1명꼴(46.3%)로 당류 섭취 기준을 넘기고 있다. 	B(43).
	<ul style="list-style-type: none"> 청소년 건강 행태 조사에 따르면 우리나라 13~19세 청소년의 영양소 섭취 상태가 불균형한 것으로 조사되었는데, 칼슘, 철, 리보플라빈, 비타민 C, 비타민 A 등의 영양소가 평균 섭취량의 75%미만으로 부족했다. 	A(46), BII(48).
	<ul style="list-style-type: none"> 이러한 영양소가 풍부하게 함유되어 있는 과일, 채소, 우유의 섭취율은 10~30% 정도로 낮았다. 주3회 이상 패스트푸드 및 탄산음료의 섭취율은 15~30%에 달했다. 	A(46), BII(48), E(52).
	<ul style="list-style-type: none"> 세계보건기구에서 권장한 1일 소금 섭취 권장량은 5g 이하이지만 한국인의 하루 소금 섭취량은 무려 권장량의 2.5배에 달한다고 한다. 	BII(52).
	<ul style="list-style-type: none"> [활동과제] 나의 식생활을 평가해보자. 	A(55), B(46), C(52), D(50), F(48), E(52).
청소년기 식생활 문제를 일으키는 요인 (생활양식, 심리적·사회적 요인)	<ul style="list-style-type: none"> 심리적 문제 : 무절제한 식생활, 특정 식품의 선호, 외모에 대한 관심, 학업에 대한 스트레스 사회적 문제 : 가공식품의 증가, 외식 산업의 발달, 대중 매체의 영향, 가족의 구조와 형태의 변화 청소년들은 학습 부담으로 인한 스트레스, 외모를 중시하는 사회적 분위기, 대중 매체의 영향 등으로 인해 부적절한 식 행동을 하거나 영양 문제를 경험하기도 한다. 	E(48).
		A(52), B(47), C(48), D(49), F(46).

나. ‘식사의 계획과 선택’ 단원의 교육내용

내용 요소	대표적인 서술의 예	교과서(쪽)
영양 섭취 기준	<ul style="list-style-type: none"> 영양소 섭취 기준은 영양소의 적정 섭취량을 제시한 것이다. 	AII(47), BII(44), CII(35), D(48), EII(48, 50), FII(43).

	<ul style="list-style-type: none"> • 식사구성안을 활용한 식단 작성은 먼저, 한국인 영양소 섭취 기준을 참고하여 가족의 영양 필요량을 정하는 것이 중요하다. 	DⅡ(51).
	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년의 1일 영양소 섭취 기준 	AⅡ(47), BⅡ(44), CⅡ(35), DⅠ(48), EⅡ(50), FⅡ(43).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 청소년의 1일 영양소 섭취 기준을 바탕으로 12~18세 청소년이 19~29세 성인보다 더 많이 섭취해야 할 영양소는 무엇이며 그 까닭은 무엇인지 생각해보자. 그리고 청소년의 영양소 섭취 현황을 바탕으로 과잉과 부족 섭취에 해당하는 영양소를 찾아보고, 어떤 식품을 덜 먹고 더 먹어야 할지 알아보자. 	BⅡ(44).
식사 구성안	<ul style="list-style-type: none"> • 그림Ⅱ-4 식품군별 1인 1회 분량 	AⅡ(49), BⅡ(46), CⅡ(36), DⅡ(48), EⅡ(51), FⅡ(45).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식사 구성안은 대표 식품의 1인 1회 섭취량과 권장 식사 패턴을 제시하여 균형 잡힌 식사를 더욱 쉽게 계획할 수 있다. 	AⅡ(49), DⅡ(47), EⅡ(52), FⅡ(44).
균형 잡힌 식사	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사는 우리 몸에 필요한 영양소를 필요한 만큼 골고루 함유한 식사를 말한다. 	AⅡ(47), BⅡ(43), DⅡ(45), EⅡ(48), FⅡ(43).
	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년의 권장 식단의 예 	CⅡ(38~39), EⅡ(52~53), FⅡ(46).
	<ul style="list-style-type: none"> • 4인 가족의 하루 식사 계획의 예 	AⅡ(50), BⅡ(50).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 1일 식사의 계획 또는 평가 활동 	AⅡ(51), BⅡ(47), CⅡ(40~41), DⅡ(52), EⅡ(55), FⅡ(47).
가족의 요구 분석	<ul style="list-style-type: none"> • 생애주기에 따른 영양 요구 	BⅡ(48), DⅡ(50), EⅡ(57).
	<ul style="list-style-type: none"> • 영양면, 기호면, 경제면, 능력면에 따른 가족의 요구 	AⅡ(52), FⅡ(48).
	<ul style="list-style-type: none"> • 가족의 식사는 가족 구성원의 수, 생활 양식, 건강 상태, 기호도, 경제적인 면, 시간적 여건 등 가족의 요구를 반영하여 가정 내 식사와 가정 외 식사 등 다양한 식사 형태를 선택할 수 있다. 	CⅡ(42).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 가족의 식사 요구를 분석해 보자. 	EⅡ(58), FⅡ(49).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 가족생활에 있어서 다양한 상황을 가정하고, 가족의 요구에 맞는 식사를 선택한 후, 평가 요소에 따라 평가해 보자. 	CⅡ(43).

다. ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원의 교육내용

내용 요소	대표적인 서술의 예	교과서(쪽)
식품 선택 (건강 요인, 환경 요인)	<ul style="list-style-type: none"> • 식품의 생산, 가공, 유통 과정에서 건강과 환경에 해로운 물질이 포함되거나 식품이 오염되는 등 다양한 문제가 발생할 수 있다. 	AⅡ(54), FⅡ(79).
	<ul style="list-style-type: none"> • 최근에는 가족의 건강과 환경을 고려하여 맛뿐만 아니라 식품의 안전성과 건강성, 기능성 등을 중요시하고 있다. 	CⅡ(72).
	<ul style="list-style-type: none"> • 최근에는 환경 오염과 식품의 대량 생산 방식, 수입 식품의 증가로 몸에 해로운 물질이 포함된 식품이 많아지고 있다. 농산물의 생산성을 높이기 위해 사용하는 화학 비료와 농약, 유전자 변형 작물, 가축 항생제뿐만 아니라, 식품의 제조·가공·유통 과정에서의 식품 첨가물 사용, 식품 변질과 오염 등이 우리의 건강을 위협하고 있는 것이다. 	BⅡ(55).

	<ul style="list-style-type: none"> • 무분별한 식품의 선택과 소비는 식품 자원 고갈로 연결되어 미래의 식량난 등 다양한 문제를 야기할 수 있다. 	EⅡ(60).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활의 중심이 되는 식품을 올바르게 선택하여 잘 구입하는 것은 건강한 식생활을 유지하는 데 매우 중요하다. 	BⅡ(55), DⅡ(55), EⅡ(60).
	<ul style="list-style-type: none"> • 신선하고 품질이 우수한 식품을 선택하면 영양소를 골고루 섭취할 수 있고, 위생적인 식품을 섭취하게 되어 건강한 식생활을 할 수 있다. 	CⅡ(73), EⅡ(60).
	<ul style="list-style-type: none"> • 제철 식품과 대체 식품을 적절히 이용하고 일회용 용기나 과대 포장은 줄이는 등 환경을 배려하는 자세도 필요하다. 	DⅡ(55), FⅡ(51).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품의 이동 거리(푸드 마일리지)가 적은 식품(근거리 식품)을 선택한다면 탄소 배출로 인한 환경 오염 문제를 줄일 수 있을 것이다. 	AⅡ(59), BⅡ(57), CⅡ(73), FⅡ(79).
	<ul style="list-style-type: none"> • 합성 농약과 화학 비료, 항생제를 사용하지 않은 친환경 식품을 선택하여 건강과 환경에 도움이 되도록 한다. 	BⅡ(57), CⅡ(73), FⅡ(79).
	<ul style="list-style-type: none"> • 품질을 보증하는 식품 품질 인증 마크를 확인하면 안전성이 보장된 식품을 고를 수 있다. 	CⅡ(73), FⅡ(81).
식품의 안전을 위협하는 요인 (식중독, 식품 변질, 식품 위해 요소)	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 위해 요소는 식품의 안전을 위협하는 요소로 식중독균, 곰팡이 독소, 농약 및 중금속, 이물질 등이 있다. 	BⅡ(56), CⅡ(76), EⅡ(61).
	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP는 식품의 생산부터 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 단계에서 위해 요소를 중점적으로 관리하는 것이다. 	BⅡ(56), EⅡ(61).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 변질이란 식품이 미생물, 화학 물질 등의 작용으로 맛과 냄새, 모습 등이 변하는 것을 말한다. 	BⅡ(56), CⅡ(76), EⅡ(61).
	<ul style="list-style-type: none"> • 미생물 등에 의해 상한 식품이나 위해 요소가 들어 있는 식품을 섭취하면 식중독 등에 걸릴 수 있다. 	AⅡ(54), BⅡ(56), CⅡ(76), DⅡ(58), EⅡ(61).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식중독을 예방하는 방법 	BⅡ(56), CⅡ(76).
식품 표시	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 표시란 제품명, 원재료명과 함량, 유통기한, 품질 인증 표시, 영양 표시, 보관 방법 등의 식품 정보를 제품의 포장이나 용기에 표시하는 것이다. 	AⅡ(55), BⅡ(59), CⅡ(72).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 포장 용기나 포장지 등에 표시된 식품 표시와 영양 표시는 안전한 식품을 구매하는 데 도움을 준다. 	EⅡ(63), FⅡ(82).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 표시 : 제품의 포장이나 용기에 식품에 관한 여러 정보를 표시한 것 	DⅡ(55).
식품의 안전과 보관과 관리	<ul style="list-style-type: none"> • 식품을 잘못 보관하면 맛과 질감이 떨어지고, 영양소가 파괴되며, 세균이나 곰팡이가 번식하여 부패하게 된다. 	AⅡ(58), EⅡ(64).
	<ul style="list-style-type: none"> • 자연 식품은 방부제나 인공 색소 등이 들어 있지 않기 때문에 건강에 이롭지만 쉽게 상할 수 있으므로 식품의 특성에 맞게 선택하고 보관해야 한다. 	BⅡ(58).
	<ul style="list-style-type: none"> • 구입한 식품은 품질이 손상되지 않도록 위생적으로 보관해야 한다. 	DⅡ(57).
	<ul style="list-style-type: none"> • 특히 변질되기 쉬운 식품은 한꺼번에 너무 많은 양을 구입하여 보관하는 것보다 필요한 양만큼만 구입하고 되도록 빨리 섭취하는 것이 바람직하다. 	EⅡ(64).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품을 안전하게 관리하고 보관하기 위해서는 식품의 안전을 위협하는 요인을 제거해야 한다. 	CⅡ(76).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품을 어떻게 보관하고 관리하느냐에 따라 식품의 맛과 신선도가 달라진다. 	FⅡ(83).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품을 적절한 방법으로 보관하면 식품의 낭비를 막아 환경을 보호할 수 있으며, 건강도 지킬 수 있다. 	CⅡ(76).
	<ul style="list-style-type: none"> • [그림] 식품의 냉장 및 상온 보관 방법 	AⅡ(58), BⅡ(58), CⅡ(77), DⅡ(57), EⅡ(64), FⅡ(83).

식사 계획 (가족의 요구, 영양적 균형)	<ul style="list-style-type: none"> • 식사를 준비할 때에는 건강 상태, 기호, 영양적 균형 등을 고려하여 식사를 계획한다. 	FⅡ(84).
	<ul style="list-style-type: none"> • 가족의 식사를 계획할 때에는 가족 구성원의 기호에 맞고 가족 구성원 각자의 생애 주기에 맞는 영양을 충족시킬 수 있도록 계획해야 한다. 올바른 식사 계획은 가족이 건강한 식생활을 실천할 수 있도록 하고 능률적인 식사 준비를 하는 것이다. 	EⅡ(66).
	<ul style="list-style-type: none"> • 1일 식사 계획 방법과 4인 가족 하루 식사 계획의 예 참고 	AⅡ(50, 60).
	<ul style="list-style-type: none"> • 이때, 작성한 식단을 기초로 조리에 필요한 재료와 용구를 준비하고, 조리 순서에 대한 계획을 세우면 효율적으로 식사를 준비할 수 있다. 	DⅡ(59).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 각각의 가족 구성원을 만족시킬 수 있는 음식은 어떤 것이 있을지 생각해 보자. 	CⅡ(78), EⅡ(66).
	<ul style="list-style-type: none"> • 위와 같이 가족 구성원의 요구를 충족시키고, 영양적으로 균형을 갖춘 끼 식사를 계획하여 만들면, 가족 간의 사랑뿐만 아니라 조리의 즐거움도 느낄 수 있다. 또한 음식의 소중함을 느끼고, 감사한 마음을 가질 수 있다. 	CⅡ(78).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식사를 계획할 때 가족 구성원의 요구와 기호를 반영해야 한다. 그러나 이때 기호만을 반영하면 건강한 식사를 계획할 수 있다. 따라서 가족의 건강 상태를 고려하여 식품 선택을 하되 영양 면에서 균형을 이룰 수 있어야 한다. 또 가족의 경제 상태, 조리 시간과 노력을 고려하여 식사 준비를 해야 한다. 	BⅡ(61).
위생과 안전을 고려한 조리	<ul style="list-style-type: none"> • 식품에 있는 오염 물질을 흐르는 물에 깨끗이 씻는다. 	BⅡ(63), CⅡ(78).
	<ul style="list-style-type: none"> • 조리를 할 때에는 식품을 직접 만지는 경우가 많으므로 손이 깨끗해야 한다. 또한 복장을 갖추고 청결 상태를 확인한다. 	CⅡ(78), DⅡ(60), FⅡ(85).
	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 중에는 열원을 관리하고 조리 용구를 올바르게 사용하여 안전에 유의한다. 	DⅡ(60).
	<ul style="list-style-type: none"> • 안전하게 칼질하는 법 	AⅡ(60), BⅡ(65), CⅡ(79), DⅡ(61), EⅡ(68), FⅡ(85).
	<ul style="list-style-type: none"> • 교차 오염은 식품에 따라 매번 교체할 수 없는 개수대와 도마에서 가장 많이 일어난다. 따라서 식재료의 종류에 따라 채소류, 육류, 어류의 순서로 조리하는 것이 가장 안전하다. 	CⅡ(78).
	<ul style="list-style-type: none"> • 음식에 따른 안전 유의 사항 	AⅡ(62~64).
	<ul style="list-style-type: none"> • 설거지를 마친 다음에는 마른 행주로 그릇의 물기를 제거하고 말려 제 자리에 놓는다. 물기가 남아 고여 있게 되면, 세균이 번식하고 곰팡이가 필 수 있으므로 주의한다. 	BⅡ(67).
	<ul style="list-style-type: none"> • 위생적이고 안전한 식생활을 실천하기 위해서는 조리 과정에서 식품 및 개인 위생을 고려하고 안전한 조리 방법을 사용해야 한다. 	EⅡ(68).

2. 실천적 문제 중심 교육과정에 기초한 식생활 교육내용

가. 실천적 문제 ‘영양과 건강’ 관련 개념

학습 요소	실천적 문제 관련 개념의 대표적인 서술 사례	교과서(쪽)
적절한 영양	• 영양이란 음식으로 섭취한 영양소가 소화·흡수·배설되기까지 우리 몸에서 일어나는 모든 과정을 말한다.	A(47), D(45), E(42).
	• 영양소 : 우리 몸에 유용하게 쓰이는 식품 속의 성분	A(47), D(45), B(42), E(42).
	• 영양소의 신체 구성 비율	A(48), F(41), C(43).
	• 영양소에 따른 주요 기능(에너지 공급, 신체 조직 구성, 생리 기능 조절)	E(43), A(48), B(42), F(41), C(43).
	• 탄수화물, 지방, 단백질, 무기질, 비타민((지용성 비타민 A, D), (수용성 비타민 B ₁ , B ₂ , C), 물의 기능 및 특징	A(50~51), B(42~45), C(44~45), D(46), F(42~43).
건강	• 건강이란 몸에 질병이 없고, 마음이 즐겁고 건전하며 사회적으로 잘 적응하여 다른 사람들과 원만하게 생활하는 상태를 말한다.	A(47), B(41), D(45), F(41).
	• 건강을 유지하려면 그림 II-1과 같이 균형 잡힌 식사, 적당한 운동, 스트레스 관리 등이 필요하다.	A(47), D(45).
	• 청소년 시기의 식생활은 평생의 건강에 영향을 미친다.	A(47), B(41), C(42), E(42).
체중 조절	• 건강 체중은 에너지 균형 상태로, 섭취하는 에너지량과 소비하는 에너지량이 같은 상태의 체중을 말한다.	B(48).
	• 체질량 지수=몸무게(kg) ÷ 키(m) ² 로 체질량 지수가 18.5 이상~23미만이면 정상체중이다.	A(53), C(50), E(50), F(47).
	• 표준 체중 대비 ±10% 범위에 있다면 정상 체중이라고 할 수 있다.	D(53).
	• 체중이 지나치게 적거나 너무 많이 나가면 정상적인 성장을 할 수 없고 건강 문제를 일으킬 수 있다.	A(53), B(48), C(50), E(50).
	• 건강 체중을 알고 알맞게 먹자.	B(49), C(52), D(52), F(48).
	• 비만은 고혈압, 심장병 등 질병의 원인이 되고 자신감 저하와 같은 심리적인 문제의 원인이 된다. 반면, 저체중은 성장 및 성적 성숙 지연의 원인이 되고 집중력 저하 등의 부작용을 일으킬 수 있다.	A(53), E(50).
	• 섭식 장애는 음식 섭취를 스스로 조절하지 못하는 상태로 다이어트에 대한 과도한 집착 등이 원인이 되어 나타난다.	A(54), B(48), F(47).
	• 마구 먹기 장애가 지속될 경우 비만으로 이어질 수 있다.	A(54), C(51), E(49).
	• 거식증으로 지나친 체중 감량이나 심리적 압박으로 빈혈, 체온 저하 등의 증상이 나타난다.	A(54), C(51), D(51), E(49).
	식품 선택 (영양, 건강, 안전)	• [제제명] 건강을 고려한 식품 선택
• [제제명] 건강을 생각하는 안전한 식품 선택		BⅡ(55), FⅡ(79).
• 식생활의 중심이 되는 식품을 올바르게 선택하여 잘 구입하는 것은 건강한 식생활을 유지하는 데 매우 중요하다.		DⅡ(55).
• 식품을 구매할 때는 식품 표시를 꼭 확인하여 건강과 환경을 고려한 품질 좋은 식품을 선택한다.		AⅡ(55).
• 식품 표시 내용을 확인하고 구입하면 안전한 식품을 선택할 수 있다.		BⅡ(59), CⅡ(72), DⅡ(55), FⅡ(82).

	<ul style="list-style-type: none"> 영양 성분 표시는 식품에 열량, 당류, 지방, 포화 지방, 나트륨 등의 만성 질환과 관련된 영양 성분이 얼마나 들어 있는지 표시하여 건강한 식생활에 도움이 된다. 	EⅡ(63).
	<ul style="list-style-type: none"> 먹을거리를 선택할 때는 식품의 변질을 이해하고, 식중독을 예방하며, 식품 위해 요소에 관한 정보를 습득하여 안전한 식품을 선택함으로써 가족의 건강과 안전을 고려한 식품 선택이 되도록 한다. 	BⅡ(55).
	<ul style="list-style-type: none"> 품질 좋은 식품은 신선하고 안전한 식품으로, 식품을 구매할 때는 식품의 모양과 색, 향 등을 확인하고, 포장이나 보관 상태가 좋은 것을 선택한다. 	AⅡ(56).
	<ul style="list-style-type: none"> 정부나 공공 기관에서 품질을 보증하는 식품 품질 인증 마크를 확인하면 안전성이 보장된 식품을 고를 수 있다. 	FⅡ(81).
	<ul style="list-style-type: none"> 가공식품을 제조할 때 사용하는 식품 첨가물은 오랫동안 섭취하면 건강을 해칠 수 있으므로 가능한 한 첨가물이 적게 들어간 식품을 선택하도록 한다. 	DⅡ(56).
식품 소비 패턴	<ul style="list-style-type: none"> 가족의 생활 양식 변화로 외식을 하는 가정이 점점 증가하고 있다. 	CⅡ(42), EⅡ(57).
	<ul style="list-style-type: none"> 인구의 고령화, 1인 가구의 증가, 경제활동의 증가 등으로 편리한 식생활을 추구함에 따라 완제품이나 반제품을 구입하여 이용하는 일이 늘어나고 있다. 	CⅡ(42).
	<ul style="list-style-type: none"> 청소년 건강 행태(2015년)에 따르면 과일과 채소 등을 필요한 양만큼 섭취하는 청소년은 5명 중 1명꼴이었다. 그리고 아침 식사를 1주일에 5일 이상 먹지 않고 패스트푸드와 탄산음료를 즐겨 먹는 청소년의 비율 또한 5명 중 1명 꼴이었다. 	A(46), BⅡ(48), E(52).
	<ul style="list-style-type: none"> 많은 청소년이 간식이나 식사 대용으로 즉석식품을 찾고 있다. 	A(54), B(48), D(51), E(50), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 많은 청소년이 체중을 빨리 감량하고 싶다는 욕심으로 다이어트 보조제에 의존하여 체중을 줄이려고 한다. 	E(51).
	<ul style="list-style-type: none"> 학습 능력 향상과 피로 회복을 위해 커피, 에너지 음료 등 고카페인 음료를 섭취하는 청소년이 증가하고 있다. 	A(54), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> 맛별이 가정이 늘어나고 청소년들의 생활도 바빠지면서 간단하게 먹을 수 있는 패스트푸드의 섭취가 늘어나고 있다. 	C(49).
	<ul style="list-style-type: none"> 현재 우리나라 청소년 2명중 1명꼴로 당류 섭취 기준을 넘기고 있다. 	B(43).
	<ul style="list-style-type: none"> 청소년기에는 많은 학습량과 바쁜 일정 등으로 아침 식사를 거르는 경우가 많다. 	A(52), B(47), C(48), D(49), E(49), F(46).

나. 맥락 관련 개념

학습 요소	맥락 관련 개념의 대표적인 서술 사례	교과서(쪽)
영양적 요구	<ul style="list-style-type: none"> 성장과 신체 활동이 왕성한 청소년기에는 에너지와 각종 영양소의 필요량이 많이 증가한다. 	A(48), C(42), D(48), E(42).
	<ul style="list-style-type: none"> 청소년의 1일 영양소 섭취 기준 	AⅡ(47), BⅡ(44), CⅡ(35), D(48), EⅡ(50), FⅡ(43).
	<ul style="list-style-type: none"> 생애주기에 따른 영양적 요구 	BⅡ(48), DⅡ(48).
신체 구성	<ul style="list-style-type: none"> 영양소의 신체 구성 비율 	A(48), C(43), F(41).
	<ul style="list-style-type: none"> 단백질, 무기질, 물, 지방 등이 혈액, 뼈, 근육과 같은 우리의 몸의 조직을 구성한다. 	A(48), B(42), C(43), D(47), E(43), F(41).

신진 대사	<ul style="list-style-type: none"> 체내 에너지에는 기초 대사에너지, 활동에너지, 식사성 열발생에너지가 있다. 	A(49).
	<ul style="list-style-type: none"> 섭취한 영양소를 몸 안에서 분해, 합성하여 사용하고 불필요한 물질을 몸 밖으로 내보내는 작용을 물질대사라고 한다. 	B(44).
	<ul style="list-style-type: none"> 영양소는 우리 몸에서 소화되고 흡수되어 생리 기능이 원활하게 이루어 지도록 조절해 준다. 	B(42).
	<ul style="list-style-type: none"> 단백질, 무기질, 비타민, 물 등은 생리 기능을 조절하는 역할을 한다. 	A(48), C(43), D(47), E(43), F(41).
식품의 의미	<ul style="list-style-type: none"> 우리나라 청소년들은 대중매체 등의 영향으로 건강을 해치는 식생활을 하는 경우가 많다. 	A(52), B(47), C(48), D(49), E(48), F(46).
	<ul style="list-style-type: none"> 부모와 함께 식사를 한 아이들이 그렇지 않은 아이들보다 타인과 소통하는 데 있어 공감 능력이 뛰어났으며, 긍정적인 사고방식을 가진 것으로 나타났다. 	A II (52).
	<ul style="list-style-type: none"> 좋은 식사는 건강과 즐거움을 주는 식사 	A II (52).
	<ul style="list-style-type: none"> 가족이 함께 식사를 준비하면 가족 간에 사랑을 나눌 수 있다. 	A II (60), C II (78), D II (59), F II (86).
	<ul style="list-style-type: none"> 가족이 함께 식사 준비를 하면 우리 집안의 조리 비법이나 식문화를 배우고 전승할 수 있는 좋은 기회도 된다. 	D II (59).
	<ul style="list-style-type: none"> 가족 식사로 식사 예절을 배울 수 있고, 정서적으로 행복해질 수 있다. 	E II (56).
	<ul style="list-style-type: none"> 간단한 음식 만들기를 통해 고마운 사람에게 사랑과 감사하는 마음을 표현해 보자. 	C II (86).
	<ul style="list-style-type: none"> 학교에서의 식사는 먹는 즐거움을 주고, 친구들과 함께 식사함으로써 친밀한 인간관계를 형성하게 해 준다. 	C(42).
	<ul style="list-style-type: none"> 식사는 생활의 활력소, 식문화 계승 등의 역할을 한다. 	D(45), F(49).
	<ul style="list-style-type: none"> 김장 문화는 친척이나 이웃 간에 품앗이 형태로 서로 도와 김장을 하는 공동체 문화, 김치를 서로 나누어 먹으며 이웃 간에 정을 나누는 베품의 문화이다. 	D II (53).
	<ul style="list-style-type: none"> [활동과제] 식사 예절에 관련하여 당황했던 경험이 있었는지 이야기해 보자. 	F II (90).
	<ul style="list-style-type: none"> 생활 수준이 향상됨에 따라 다양한 요리를 먹고 싶다는 욕구가 증가하고 있다. 	C II (42).
식문화	<ul style="list-style-type: none"> 우리나라의 전통적인 식사 형태 인 가정 내 식사는 인구의 고령화, 1인 가구의 증가, 경제 활동의 증가 등으로 편리한 식생활을 추구함에 따라 완제품이나 반제품을 구입하여 이용하는 일이 늘어나고 있다. 또한 여가를 즐기는 가족이 많아지면서 가정 밖에서의 식사가 늘어나고 있다. 	C II (42).
	<ul style="list-style-type: none"> 식사 예절 	E(67), F II (90).
	<ul style="list-style-type: none"> 상차림 방법 	A II (61).
식품의 접근성	<ul style="list-style-type: none"> 식품 이동 거리 값이 클수록 운송·보관상의 문제로 식품의 안전성과 신선도에 문제가 생길 수 있으며, 에너지의 소비가 많고 온실가스의 배출량도 늘어나 환경에 나쁜 영향을 미치게 된다. 	A II (59).
	<ul style="list-style-type: none"> 환경을 생각하는 식품 선택 방법으로 우리 지역에서 생산된 근거리 농·수산물을 이용한다. 	B II (57).
	<ul style="list-style-type: none"> 푸드 마일리지를 줄이면 이산화탄소의 발생이 줄어들어 지구 온난화 속도를 늦출 수 있다. 	C II (73).
식생활을 둘러싼 자원 (시간, 돈, 에너지, 도구, 공급)	<ul style="list-style-type: none"> 식사 계획 또는 식사 선택 시 능률면, 경제면 등을 고려하는 것이 좋다. 	A II (52), B II (61), D II (51), E II (53), F II (48).
	<ul style="list-style-type: none"> 바쁜 학업생활로 아침을 거를 때가 많고 간단하게 먹을 수 있는 패스트 푸드의 섭취가 늘어나고 있다. 	C(49).

환경에 대한 책임	<ul style="list-style-type: none"> 일회용 용기나 과대 포장은 줄이는 등 환경을 배려하는 자세도 필요하다. 	D II (55).
	<ul style="list-style-type: none"> [제재명] 환경을 고려한 식품 선택의 중요성 	C II (72), E II (60), F II (72).
	<ul style="list-style-type: none"> 우리는 가족의 건강과 환경을 위해 식품의 생산, 가공, 유통, 조리, 보관 등의 전 과정에서 안전하고 위생적이며, 자원의 낭비와 환경 오염을 줄이는 식생활을 실천해야 한다. 	A II (54).
	<ul style="list-style-type: none"> 농약, 화학 비료의 사용은 우리의 건강뿐만 아니라 지구 환경을 위협하는 요인이기도 하다. 또 수입 식품의 증가는 운반 과정에서 에너지와 자원의 낭비를 가져온다. 따라서 우리는 식품을 소비할 때 환경을 지킬 수 있는 안전한 식품을 선택해야 한다. 	B II (57).
	<ul style="list-style-type: none"> 무분별한 식품의 선택과 소비는 식품 자원 고갈로 연결되어 미래의 식량난 등 다양한 문제를 야기할 수 있다. 따라서 가족의 건강과 환경을 고려한 올바른 식품을 선택해야 한다. 	E II (60).

다. 가치 관련 개념

학습 요소	가치 목표 관련 개념의 대표적인 서술 사례	교과서(쪽)
건강한 식생활	<ul style="list-style-type: none"> 자신의 체중 상태를 정확하게 진단하고, 식습관과 생활 습관 개선을 통해 적절한 체중을 유지하면서 건강하게 생활할 수 있도록 한다. 	A(53).
	<ul style="list-style-type: none"> 건강한 몸을 유지하기 위해 다양한 영양소를 골고루 균형있게 섭취해야 한다. 	D(45), E(43).
	<ul style="list-style-type: none"> 우리가 몸과 마음이 모두 건강하고 활기찬 생활을 하기 위해서는 균형 잡힌 식사와 규칙적인 운동 그리고 충분한 휴식을 해야 한다. 	D(45).
	<ul style="list-style-type: none"> 성장과 건강을 위해서는 부적절한 다이어트 대신 식단 조절과 운동으로 생활 습관을 바꾸고, 적절한 체중을 유지해야 한다. 	C(50).
	<ul style="list-style-type: none"> 건강에 관심을 가지고 균형 잡힌 영양 섭취와 올바른 식 행동을 통해 건강한 식생활을 할 수 있어야 한다. 	F(48).
	<ul style="list-style-type: none"> [활동과제] 건강한 식생활을 실천하기 위한 실천 규칙을 만들어 보자. 	B(49).
	<ul style="list-style-type: none"> 우리가 건강하게 살아가기 위해서는 균형 잡힌 식사로 우리 몸에 필요한 영양소의 종류와 양을 충족해야 한다. 	C II (34), F II (43).
	<ul style="list-style-type: none"> [제재명] 건강을 고려한 식품 선택 	A II (55), B II (55), C II (72), F II (79).
위생과 안전 을 고려한 식생활	<ul style="list-style-type: none"> [학습목표] 가족의 건강과 환경을 고려하여 식품을 선택할 수 있다. 	A II (46), B II (54), C II (72), E II (60), F II (79).
	<ul style="list-style-type: none"> 식품을 선택하는 기준은 사람마다 다를 수 있지만 중요한 것은 영양이 풍부하고 안전한 식품을 선택해야 한다는 것이다. 	C II (72).
	<ul style="list-style-type: none"> 식품을 안전하게 관리하고 보관하기 위해서는 식품의 안전을 위협하는 요인을 제거해야 한다. 	C II (76).
	<ul style="list-style-type: none"> [학습목표] 식품을 안전하게 관리하고 보관하는 방법을 탐색하여 실생활에 활용한다. 	A II (46), B II (54), C II (72), E II (60), F II (79).
	<ul style="list-style-type: none"> [학습목표] 식품을 위생적으로 관리하여 식중독을 예방할 수 있다. 	D II (57).
	<ul style="list-style-type: none"> [학습목표] 위생과 안전을 고려하여 조리할 수 있다. 	A II (46), B II (54), C II (78), D II (59), E II (66), F II (84).
<ul style="list-style-type: none"> 가족의 건강하고 안전한 식생활을 위해서는 신선하고 위생적이며 올바른 방법으로 보관된 식품을 선택해야 한다. 	F II (80).	

	<ul style="list-style-type: none"> • 식사를 계획하고 필요한 재료와 도구를 준비한 후 위생적으로 안전하게 조리한다. 	FⅡ(84).
	<ul style="list-style-type: none"> • [소단원명] 식품의 선택과 안전한 관리 	EⅡ(60).
	<ul style="list-style-type: none"> • [소단원명] 안전한 식품의 선택과 관리 및 보관 	CⅡ(72).
	<ul style="list-style-type: none"> • [소단원명] 음식의 안전한 조리 	CⅡ(78), EⅡ(66), FⅡ(84).
	<ul style="list-style-type: none"> • [소단원명] 안전하고 위생적인 조리 	AⅡ(60), DⅡ(59).
	<ul style="list-style-type: none"> • [소단원명] 안전하고 건강한 조리 	BⅡ(61).
균형 잡힌 식사	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사를 계획하기 위해서는 식품 구성 자전거를 활용하여 여섯 가지 식품군을 식사에 골고루 배분하고, 하루에 필요한 영양소 섭취 기준과 권장 식사 패턴을 활용하여 식사를 구성하는 것이 좋다. • [학습목표] 영양소 섭취 기준과 식사 구성안을 고려하여 균형 잡힌 식사를 계획할 수 있다. 	EⅡ(48).
	<ul style="list-style-type: none"> • [학습목표] 균형 잡힌 식사를 계획할 수 있다. 	FⅡ(43).
	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사는 우리 몸에 필요한 영양소를 필요한 만큼 골고루 함유한 식사를 말한다. 	AⅡ(46), BⅡ(42), CⅡ(34), DⅡ(45), EⅡ(48), FⅡ(43).
	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년의 권장 식단의 예 	A(47), B(43), D(45), E(48), F(43).
	<ul style="list-style-type: none"> • 4인 가족의 하루 식사 계획의 예 	C(38~39), E(52~53), F(46).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 1일 식사의 계획 또는 평가 활동 	A(50), B(50), A(51), B(47), C(40~41), D(52), E(55), F(47).
최적의 발달에 적절한 식사	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년을 위한 식사 시 급격한 성장과 발달에 필요한 각 식품군을 매일 골고루 먹는다. 	BⅡ(49).
	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사는 균형성, 다양성, 적절성을 갖추어야 하며 균형성은 성장과 건강에 필요한 모든 영양소를 포함하는 음식을 골고루 섭취하는 것을 의미한다. 	EⅡ(48).
	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사를 통한 올바른 영양 관리를 기반으로 성장과 성숙이 원활하게 이루어지도록 하고, 건강의 기초를 튼튼하게 해야 한다. 	A(47).
	<ul style="list-style-type: none"> • 원활한 성장과 건강에 필요한 영양소들을 적당한 양으로 균형 있게 섭취하는 것이 중요하다. 	A(48), C(42).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식사는 생명과 건강 유지, 활동과 성장에 필요한 에너지 공급 등의 역할을 한다. 	D(45).
	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년기는 신체적으로 급격히 성장하며 신체 활동과 활동과제가 활발한 시기이므로 필요한 에너지 요구량에 따라 영양을 충분히 섭취해야 한다. 	B(41), E(42), F(41).

라. 행동(대안) 관련 개념

학습 요소	행동(대안) 관련 개념의 대표적인 서술 사례	교과서(쪽)
건강과	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 자신의 하루 식사를 계획해 보자. 	AⅡ(51), BⅡ(47), CⅡ(40~41), DⅡ(52).

영양을 고려한 식사 계획 (식단 작성, 식품의 구매, 보관, 관리, 식사 준비, 조리 등 포함)	• [활동과제] 위의 조건을 바탕으로 가족에 맞는 하루 식단을 작성해 보자.	EⅡ(55), FⅡ(48).
	• [활동과제] 가족 구성원 중 한 사람을 선택하여 기호와 영양적 요구를 조사하여 식사 계획을 세워 보자.	EⅡ(66).
	• [활동과제] 식사 목표에 맞는 한 끼 식사 메뉴와 식재료를 정하여 식단을 작성한 후 실제 식사에서 실천해 보자.	EⅡ(55).
	• [활동과제] 자신의 하루 식사 내용 중 개선해야 할 점은 무엇인지 구체적으로 적어 보자.	FⅡ(47).
	• [활동과제] 우리 집 냉장고의 식품 보관 상태를 확인한 후 고쳐야 할 점을 제시해 보자.	CⅡ(77).
	• [활동과제] 균형 잡힌 식사 계획에 필요한 요소를 적어 보고, 내가 선택한 사례에서 부족한 점과 이를 보완하기 위한 방안을 적어 보자.	EⅡ(55).
	• 생애주기에 따른 식사 선택 방법	BⅡ(48), DⅡ(50), EⅡ(57).
	• 식사의 평가의 과정 및 방법	AⅡ(53), BⅡ(50), CⅡ(41), DⅡ(51).
	• 현명한 외식 선택 방법	EⅡ(57), FⅡ(50).
	• 건강을 고려한 식품 선택 방법(위생과 안전을 위해 유통기한과 재료 성분을 확인하여 선택하기, 건강 관리를 위해 영양 성분을 확인하여 선택하기, 건강과 환경을 고려하기 위해 식품 이동거리가 짧은 식품 선택하기)	AⅡ(55).
	• 식품 위해 요소에 관한 정보를 습득하여 안전한 식품으로 선택함으로써 가족의 건강과 안전을 고려한 식품 선택이 되도록 한다.	BⅡ(55).
	• 식품을 선택할 때는 가족의 건강을 고려하여 식품 성분 표시, 식품 인증 마크 등을 확인하여 선택하도록 한다.	CⅡ(72), FⅡ(80).
	• 가족의 건강하고 안전한 식생활을 위해서는 자연식품은 신선하고 위생적인 것을 선택해야 하며 이를 위해 신선도, 색, 향, 질감과 같은 품질을 중심으로 선택한다. 특히 채소나 과일은 제철 식품 여부와 원산지를 확인하고, 품질 인증 마크를 참고하여 선택한다.	FⅡ(80).
	• 가공식품을 선택할 때에는 제품의 포장 또는 용기에 적혀 있는 식품 성분 표시 및 영양 성분 표시, 식품 표시 등을 참고하여 선택해야 한다. 특히 영양 성분 표시를 통해 만성질환과 관련된 영양 성분이 얼마나 들어 있는지 확인할 수 있어 건강한 식생활에 도움이 된다.	EⅡ(63).
	• 식품에 따른 상온, 냉장, 냉동 보관 방법	AⅡ(58), BⅡ(58), CⅡ(77), DⅡ(57), EⅡ(64), FⅡ(83).
	• 식중독을 예방하는 방법	BⅡ(56), CⅡ(76).
	• 아침 결식의 해결 방안(저녁을 일찍 먹고, 너무 늦게 잠자리에 들지 않는다./ 아침에 가볍게 몸을 움직여 입맛을 돋운다./ 소화가 잘되는 음식을 먹는다.)	A(52).
	• 아침을 건강하게 먹는 방법(하루 에너지 권장량의 1/4 정도 섭취/ 비타민, 무기질, 칼슘 섭취/ 탄수화물, 지방 섭취는 줄이고, 단백질, 식이섬유 섭취는 늘리고 등)	E(49).
	• 인스턴트 식품을 지나치게 섭취하면 건강에 문제가 생기므로 되도록 적게 먹어야 하고, 자연식품을 이용한 음식을 많이 먹도록 한다.	A(54), B(48), F(47).
	• 건강을 위해 평소에 식품에 표시된 카페인 함량을 잘 확인하여 과잉 섭취하지 않도록 합시다.	A(54).
• 비타민 D합성을 위해 여름에는 15분 정도 겨울에는 40분 정도 매일 햇볕을 쬐는 실외 활동을 하고 규칙적으로 비타민 D 함유 식품을 섭취하는 것이 좋다.	B(44).	

	<ul style="list-style-type: none"> • 세계보건기구가 권장한 하루 물 섭취량은 1.5~2L이다. 그런데 한국인의 하루 평균 물 섭취량은 0.6L 정도이다. 몸을 건강하게 유지하기 위해서는 커피나 차, 음료가 아닌 물을 충분히 마셔야 한다. 	B(45).
	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년의 건강한 식습관을 위한 방안(국민 공통 식생활 지침) 	A(55), D(52), F(48), E(51).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 아침 결식이 민석이의 일상생활에 미치는 영향을 예상해 보고, 해결 방법을 제시해 보자. 	B(43).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 당 섭취를 줄이기 위해 어떤 노력을 할 수 있을지 이야기해 보자. 	B(43).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 건강한 식생활을 실천하기 위한 실천 규칙을 만들어 보자. 	B(49).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 나의 식생활에서 개선해야 할 점과 해결 방법에 대해 생각해 보자. 	C(52), D(50), E(52).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 평소 섭취하는 음식 중에서 다양한 영양소가 골고루 포함되어 있는 음식을 찾아보고, 간단히 요리해서 먹을 수 있는 방법을 생각해 보자. 	E(47).
식문화를 고려한 식사 계획	<ul style="list-style-type: none"> • 상차림 방법(밥은 먹는 사람의 왼쪽에, 국은 오른쪽에 놓는다. 김치류는 상의 중앙에 놓는다. 등) 	AⅡ(61).
	<ul style="list-style-type: none"> • 상차림 및 식사하기(밥은 왼쪽, 국은 오른쪽에 배치, 국그릇 옆에 숟가락, 젓가락 순서로 배치) 	FⅡ(85).
	<ul style="list-style-type: none"> • 그림 Ⅱ-26 식사 예절 	FⅡ(90).
체중 조절 방법	<ul style="list-style-type: none"> • 건강 체중 유지하는 방법(체질량 지수 알기, 식사 조절하기, 운동하기) 	E(50).
	<ul style="list-style-type: none"> • 비만의 관리 방안(식사 조절하기, 운동하기) 	A(53), C(50).
	<ul style="list-style-type: none"> • 비만의 관리 방안(식사 조절하기, 행동 조절하기, 운동하기) 	D(53).
	<ul style="list-style-type: none"> • 저체중의 관리 방안(식사 조절하기, 운동하기) 	A(53).
	<ul style="list-style-type: none"> • 운동의 종류에 따른 소모 열량 	B(50).
	<ul style="list-style-type: none"> • 섭식 장애의 경우, 올바른 신체상을 가지도록 하며, 전문가의 도움을 받도록 한다. 	A(54), E(49), F(47).
	<ul style="list-style-type: none"> • 섭식 장애를 예방하기 위해서는 자아 존중감을 키우고, 건강한 식생활을 실천하도록 노력해야 한다. 	C(51).
<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 건강 체중을 유지하기 위한 방법을 알아보자. 	B(48), C(50), F(47).	

마. 결과(파급효과) 관련 개념

학습 요소	결과(파급 효과) 관련 개념의 대표적인 서술 사례	교과서(쪽)
식사가 발달, 질병, 가족, 사회,	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 위해 요소가 건강에 미치는 영향(생물학적 위해요소, 화학적 위해요소, 물리적 위해 요소는 식중독, 구토, 복통, 설사, 발열, 알레르기 등을 유발하여 건강을 위협함.) 	EⅡ(61).
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 선택의 중요성(개인적 측면: 개인과 가족의 건강 증진, 경제적이고 합리적인 식생활, 사회적 측면: 환경 오염 문제 예방, 자원 부족 및 식량난 예방) 	EⅡ(60).
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 내가 먹은 음식에서 부족한 영양소를 찾아 그 영양소가 몸에 어떤 영향을 주는지 조사해 보자. 	E(47).

경제, 범지구적 자원 등에 미치는 영향	<ul style="list-style-type: none"> • 주스나 콜라에 들어 있는 당분이나 카페인 같은 물질이 혈관에 들어오면서 목속 수분을 빼내어 소변 형태로 배설시키므로 이런 음료를 마시면 갈증이 해소되는 듯하나 시간이 지날수록 갈증이 심해진다. 	F(45).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 식단을 작성하여 계획적인 식사를 하면 가족의 건강을 증진할 뿐만 아니라 경제적이고 능률적으로 식사를 관리할 수 있다. 	BII(50), DII(50).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 균형 잡힌 식사를 계획하여 활용하면 영양 불균형에 의한 질병을 예방할 수 있고, 건강을 유지할 수 있다. 	CII(34).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 미생물에 의해 상한 식품이나 위해 요소가 들어 있는 식품을 섭취하면 식중독에 걸릴 수 있다. 	BII(55), DII(58).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 가족이 함께 식사 준비를 하면 가족 간에 사랑과 정이 더욱 깊어질 수 있다. 	AII(60), CII(78), DII(59), FII(86).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 가족이 함께 식사 준비를 하면 우리 집안의 조리 비법이나 식문화를 배우고 전승할 수 있는 좋은 기회도 된다. 	DII(59).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 가족 구성원의 요구를 충족시키고, 영양적으로 균형을 갖춘 한 끼 식사를 계획하여 만들면, 조리의 즐거움도 느낄 수 있다. 또한 음식의 소중함을 느끼고, 감사한 마음을 가질 수 있다. 	CII(78).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 가족의 요구가 반영된 계획적인 식사를 하면 균형 잡힌 영양 섭취가 이루어지고 좋은 식습관이 형성되어 가족의 건강을 유지할 수 있다. 	FII(48).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 계획을 세워 음식을 만들면 시간과 노력을 절약할 수 있으며 환경 오염도 줄일 수 있다. 	DII(59).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품을 적절한 방법으로 보관하면 식품의 낭비를 막아 환경을 보호할 수 있으며, 건강도 지킬 수 있다. 	DII(76).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 가까운 지역에서 생산되어 푸드 마일리지 가 적은 식품을 선택한다면 탄소 배출로 인한 환경 오염 문제를 줄일 수 있을 것이다. 	FII(79).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 식품은 생산되어 우리의 식탁에 오르기까지 여러 단계를 거치게 된다. 이 과정에서 발생할 수 있는 여러 가지 위해 요소들은 우리의 건강과 안전을 해치며, 환경에 심각한 영향을 미치기도 한다. 	AII(54).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 부모와 함께 식사를 한 아이들이 그렇지 않은 아이들보다 타인과 소통하는 데 있어 공감능력이 뛰어났으며, 긍정적인 사고방식을 가진 것으로 나타났다. 	AII(52).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 청소년기에 충분한 영양이 공급되지 않으면 신체 성장과 성적 성숙이 정상적으로 이루어지지 않게 된다. 	C(42), E(42).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 우리는 다양한 음식을 적절하게 섭취함으로써 생명을 유지하고 하루 활동에 필요한 에너지를 얻으며 건강하게 생활하고 성장·발달할 수 있다. 	A(47), B(41).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 영양소 섭취가 부족하면 질병에 쉽게 걸리거나 성장이 부진하고, 반대로 영양소 섭취가 과잉되면 비만이나 생활습관병 등이 나타난다. 	F(41).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 식습관이 바르지 못하면 우리 몸에 필요한 영양소가 부족하거나 넘치게 되어 그 결과 균형 잡힌 성장을 할 수 없고 질병에 걸릴 수도 있다. 	D(45).	
	<ul style="list-style-type: none"> • 체내에서 물이 체중의 2%정도 부족하면 목마름을 느끼고, 20%이상 부족하면 생명 유지에 문제가 생길 수 있다. 	F(43).	
	체중 조절 방법이 발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향	<ul style="list-style-type: none"> • 잘못된 다이어트는 영양의 불균형을 가져와 청소년의 성장에 문제를 일으킬 수 있다. 	D(51).
		<ul style="list-style-type: none"> • 다이어트에 대한 과도한 집착 등으로 섭식 장애가 나타난다. 	A(54), C(51), E(49).
<ul style="list-style-type: none"> • 부적절한 다이어트는 성장과 발달을 지연시키고, 질병과 스트레스에 관한 저항력을 감소시킨다. 		C(50).	
<ul style="list-style-type: none"> • 다이어트 보조제의 부작용 		E(51).	
<ul style="list-style-type: none"> • 저체중의 영양(지나치게 체중을 줄이면 빈혈이나 골다공증이 생길 수 있으며, 무리한 다이어트는 섭식 장애 행동으로 이어져 건강에 큰 문제를 일으킬 수 있다.) 		B(48).	
식생활 문제가	<ul style="list-style-type: none"> • 체중을 줄이기 위해 지나친 식사 제한이나 과도한 운동을 지속하면 정상적인 성장이나 건강에 심각한 문제가 생길 수 있다. 	F(47).	
	<ul style="list-style-type: none"> • [활동과제] 청소년의 식생활 문제가 계속 발생한다면 청소년의 성장 발달과 가족에게 어떤 영향을 끼칠 것인지 친구들과 토의해 보자. 	EII(54).	

발달, 질병, 가족 등에 미치는 영향	<ul style="list-style-type: none"> • 패스트푸드의 문제점(청소년에게 필요한 비타민, 무기질 등의 영양소가 부족하여 성장에 문제가 생길 수 있고, 몸에 좋지 않은 식품 첨가물이 들어 있어 지속적으로 섭취하면 건강을 위협할 수 있다. 등) 	C(49).
	<ul style="list-style-type: none"> • 비만의 영향(운동 능력이 떨어진다. 외모에 의한 열등감으로 대인 관계가 위축된다. 청소년기 비만이 성인기까지 이어져 고혈압 등의 발병률이 높아진다.) 	C(49).
	<ul style="list-style-type: none"> • 비만의 영향(청소년기에 비만이 되면 성인이 되었을 때 비만과 관련된 생활 습관병에 걸릴 위험이 커진다.) 	B(48), D(53).
	<ul style="list-style-type: none"> • 아침 결식의 영향(비만의 원인이 될 수 있으며 야식으로 인해 소화 기관의 활동으로 잠을 깊이 자기가 어렵다. 등) 	E(49), F(46).
	<ul style="list-style-type: none"> • 아침을 거르게 되면 우리 몸에 필요한 에너지가 부족해질 뿐만 아니라 혈액 내 포도당 농도가 감소하여 무기력해지고 수업에 집중할 수 없게 된다. 	D(49)
	<ul style="list-style-type: none"> • 섭식 장애로 야기되는 문제점 및 부작용 	A(54), C(51), E(49), F(46).
	<ul style="list-style-type: none"> • 잦은 폭식과 구토는 식도와 위를 손상하며 치아 건강을 해치고, 자기 확신이나 자존감을 극도로 낮춘다. 	D(51).
	<ul style="list-style-type: none"> • 거식증이 오랫동안 지속되면 피하 지방의 손실과 영양 결핍으로 이어져 신체가 심하게 손상된다. 	D(51).
	<ul style="list-style-type: none"> • 인스턴트 식품은 염분과 에너지 함량이 높은 반면 비타민과 무기질의 함량은 낮아 비만을 비롯한 각종 생활 습관병을 유발할 수 있다. 	D(51).

<부록 2> 식생활 영역의 내용 전달 방식 분석

1. ‘청소년의 영양과 식행동’ 단원(예시, 교과서 A)

구성		내용	쪽	내용 전달 방식
대단원 도입	활동 과제	제시된 이야기를 읽고 질문에 대한 자신의 생각을 이야기해 보자. 무엇을 얼마나 먹어야 건강하게 성장할 수 있을까?	45	참여적 정보제공
중단원 도입	n/a	01 청소년의 영양과 식생활 청소년기는 몸과 마음이 급격히 성장하는 시기로, 이 시기의 영양 관리가 매우 중요하다. 그러므로 올바른 식생활 관리를 통해 몸과 마음의 성장을 돕고 평생 건강의 기초를 튼튼하게 다지도록 한다.	46	n/a
	활동 과제	친구들의 이야기를 읽고, 성장과 건강을 위해 자신의 식습관을 어떻게 개선하면 좋을지 이야기해 보자.	46	참여적 정보제공
소단원 도입	n/a	1-1 청소년의 영양 우리가 매일 먹는 음식 속에는 생명을 유지하고 활동하며 성장하는 데 필요한 영양소가 들어 있다. 따라서 우리는 영양소의 종류와 기능을 알고, 영양소를 균형 있게 섭취하여 건강하고 활기차게 생활할 수 있도록 해야 한다.	47	n/a
	n/a	내 몸에 필요한 영양소, 골고루, 알맞게, 건강을 위해서는 우리가(영양소) 꼭 필요해!, 우리에게 중요한 건 바로 균형!	47	n/a
본문	본문 텍스트	1) 청소년의 영양과 건강 건강이란 몸에 질병이 없고, 마음이 즐겁고 건전하며, 사회적으로 잘 적응하여 다른 사람들과 원만하게 생활하는 상태를 말한다. 건강을 유지하려면 그림 II-1 과 같이 균형 잡힌 식사, 적당한 운동, 스트레스 관리 등이 필요하다.	47	중립적 정보제공
	보충 자료	<적척 용어 박사> 영양소 : 우리 몸에 유용하게 쓰이는 식품 속의 성분 영양 : 영양소가 소화 · 흡수되어 우리 몸에서 건강을 유지하는 데 이용되는 건 과정	47	중립적 정보제공
	본문 텍스트	균형 잡힌 식사는 우리 몸에 필요한 모든 영양소가 골고루 충분히 들어 있는 식사이다. 균형 잡힌 식사를 통해 좋은 영양 상태를 유지하면 건강하고 활기차게 생활할 수 있으며, 충분한 성장 발달을 이룰 수 있다.	47	중립적 정보제공
	본문 텍스트	특히 청소년기는 성장 급등과 성적 성숙이 이루어지고 활동량이 증가하는 시기로, 이 시기의 식생활은 평생의 건강에 영향을 미친다. 따라서 균형 잡힌 식사를 통한 올바른 영양 관리를 기반으로 성장과 성숙이 원활하게 이루어지도록 하고, 건강의 기초를 튼튼하게 해야 한다.	47	설득적 정보제공
	그림	영양과잉, 영양 균형, 영양 결핍 시 나타나는 양상	47	중립적 정보제공
	그림	<그림 II-1> 건강을 위한 생활 습관	47	중립적 정보제공
	보충 자료	<링크> 마무리 활동 건강한 삶을 위한 생활 습관 점검하기 (89쪽)	47	혼재
	본문 텍스트	우리 몸에 필요한 영양소는 탄수화물, 지방, 단백질, 무기질, 비타민, 물 등이 있다. 이들 영양소는 체내에서 서로 다른 기능을 하며, 상호 작용을 하므로 건강을 유지하려면 영양소를 골고루 섭취해야 한다.	48	설득적 정보제공

본문 텍스트	성장과 신체 활동이 왕성한 청소년기에는 에너지와 각종 영양소의 필요량이 많이 증가한다. 따라서 원활한 성장과 건강에 필요한 영양소들을 적당한 양으로 균형 있게 섭취하는 것이 중요하다.	48	설득적 정보제공
그림	<그림 II-2> 영양소의 종류와 주요 기능	48	중립적 정보제공
그림	<그림 II-3> 청소년기에 필요량이 증가하는 영양소	48	중립적 정보제공
그림	에너지란? 우리가 생명을 유지하고 활동하는 데 필요한 모든 힘을 에너지라고 한다. 에너지 단위는 kcal로, 1kcal는 14.5℃의 물 1L를 15.5℃까지 올리는 데 필요한 에너지의 양이다.	49	중립적 정보제공
그림	청소년의 에너지 필요량 중학생 남자: 2,500Kcal /중학생 여자: 2,000Kcal	49	중립적 정보제공
그림	· 기초 대사 에너지 : 숨을 쉬고, 심장이 뛰며, 혈액이 순환되는 등 기본적인 생명 유지 활동에 쓰인다. · 활동 에너지 : 걷거나 달리거나 일을 하는 등 의식적인 근육 활동에 쓰인다. · 식사성 열 발생 에너지 : 음식의 소화, 흡수, 대사, 이동, 저장 등에 쓰인다.	49	중립적 정보제공
그림	에너지 균형이란? 에너지 섭취량과 소비량이 같은 상태를 에너지 균형이라고 한다. 비만·저체중 등은 에너지 불균형 상태로 인해 나타나는 것으로, 청소년의 바른 성장을 방해한다. 따라서 에너지 섭취량과 소비량이 균형을 이룰 수 있도록 조절하는 것이 중요하다.	49	설득적 정보제공
보충 자료	<Link> 비만과 저체중의 문제점과 관리방법 (53쪽)	49	중립적 정보제공
그림	탄수화물 기능 및 특징과 함유식품	50	중립적 정보제공
그림	식이섬유의 특징	50	중립적 정보제공
그림	지방의 기능 및 특징과 함유식품	50	중립적 정보제공
그림	필수지방산의 특징	50	중립적 정보제공
그림	콜레스테롤의 특징	50	중립적 정보제공
그림	단백질 기능 및 특징과 함유식품	50	중립적 정보제공
그림	필수 아미노산의 특징	50	중립적 정보제공
그림	무기질 칼슘의 특징	51	중립적 정보제공
그림	무기질 철의 특징	51	중립적 정보제공
그림	비타민A의 특징	51	중립적 정보제공
그림	비타민D의 특징	51	중립적 정보제공
그림	비타민B1의 특징	51	중립적 정보제공
그림	비타민 B2의 특징	51	중립적 정보제공
그림	비타민 C의 특징	51	중립적 정보제공

	그림	물의 기능 및 특징과 함유식품	51	중립적 정보제공
활동과제		<창의력이 빵! 터지는 활동 시간> 1. 모둠별로 영양소 중 한 가지를 선택하고, 영양소를 소개하는 내용으로 노래의 가사를 바꾸어 써 보자.	51	참여적 정보제공
		2. 만들어진 노래를 활용하여 유시시(UCC)를 만들어 발표하고, 내용 전달을 가장 잘한 모둠을 선정해 보자.	51	참여적 정보제공
소단원 도입	n/a	1-2 청소년의 바람직한 식생활 청소년기의 잘못된 식생활은 영양 불균형을 가져오고 신체의 정상적인 성장·발달을 방해한다. 따라서 청소년의 여러 식생활 문제에 대해 알고, 자신의 식생활을 평가하여 바람직한 식습관을 실천할 수 있도록 한다.	52	n/a
	n/a	“올바른 식습관, 평생 건강 지킴이” 나의 식습관, 어디 한번 점검해볼까?	52	n/a
본문	본문 텍스트	1) 청소년의 식생활 문제 우리나라 청소년들은 바쁜 학업 생활과 외모에 대한 지나친 관심, 대중매체 등의 영향으로 건강을 해치는 식생활을 하는 경우가 많다. 청소년에게 나타나는 식생활 문제로는 아침 결식, 비만, 무리한 다이어트, 섭식장애, 인스턴트식품과 고카페인 식품 선호 등이 있다.	52	중립적 정보제공
	본문 텍스트	① 아침 결식 청소년기에는 많은 학습량과 바쁜 일정 등으로 시간이 부족하고 피곤하여 아침 식사를 거르는 경우가 많다. 그러나 아침 식사를 통해 우리는 하루 생활의 원동력을 얻고, 건강하게 성장·발달할 수 있다. 따라서 하루 세끼를 규칙적으로 먹어야 하며, 영양적으로 균형을 이룬 아침 식사를 해야 한다.	52	선택적 정보제공
	그림	<그림 II-4> 아침 결식의 문제점과 해결방안	52	선택적 정보제공
	본문 텍스트	② 비만과 무리한 다이어트 학업 스트레스로 인한 폭식, 불규칙한 식사, 인스턴트식품이나 패스트푸드 위주의 식사 등 청소년기의 잘못된 식생활과 신체 활동량 부족은 비만을 가져온다. 비만은 여러 가지 신체적·심리적 문제를 일으키므로 체중 조절을 적절히 해야 한다.	53	선택적 정보제공
	본문 텍스트	그러나 체중을 줄이기 위해 무조건 굶거나 특정 음식만 섭취하는 등 무리한 다이어트를 하는 것은 바람직하지 않다. 특히 외모를 중시하고 마른 체형을 선호하는 사회 분위기의 영향으로 정상 체중이나 저체중인데도 무분별하게 체중을 감량하고자 하는 경우가 있는데, 이는 청소년기의 정상적인 성장을 방해하고 심각한 건강 문제를 일으킬 수 있다.	53	선택적 정보제공
	본문 텍스트	따라서 자신의 체중 상태를 정확하게 진단하고, 식습관과 생활 습관 개선을 통해 적절한 체중을 유지하면서 건강하게 생활할 수 있도록 한다.	53	지시적 정보제공
	그림	<그림 II-5> 비만과 저체중의 문제점과 관리방법	53	지시적 정보제공
	그림	잠깐! 자신의 현재 체중 상태를 진단해보고, 어떻게 관리해야 할지 생각해 보자.	53	참여적 정보제공
	보충 자료	<열린 세상> 체중을 줄려면 식사 요법과 운동 요법을 병행하면서 일주일에 0.5~1kg 정도로 서서히 감량하는 것이 좋다. 체중 1kg을 줄려면 운동으로 하루 300kcal 이상 또는 일주일에 2,000kcal 이상을 소비해야 한다.	53	선택적 정보제공
	그림	<그림 II-6> 300Kcal 소비 운동 천천히 걷기 71분, 가볍게 달리기 40분, 활발한 수영 20분, 줄넘기 17분	53	중립적 정보제공
본문 텍스트	③ 섭식 장애 섭식 장애는 음식 섭취를 스스로 조절하지 못하는 상태로, 체중 증가에 대한 지나친 두려움, 마른 몸매에 대한 강한 욕구, 다이어트에 대한 과도한 집착 등이 원인이 되어 나타난다.	54	중립적 정보제공	

	본문 텍스트	섭식 장애를 극복하려면 먼저 자아 존중감을 바탕으로 긍정적인 신체상을 형성하는 것이 중요하다. 또한, 정상 체중을 목표로 균형 잡힌 식사를 규칙적으로 하고, 필요한 경우 전문적인 상담과 치료를 받도록 한다.	54	지시적 정보제공
	그림	<그림 II-7> 거식증 : 자신의 신체를 지나치게 부정적으로 왜곡하여 인식한다.	54	중립적 정보제공
	본문 텍스트	<그림 II-8> 섭식장애의 종류 (거식증/ 폭식증/ 마구 먹기 장애)	54	중립적 정보제공
	본문 텍스트	④ 인스턴트식품과 고카페인 음료 선호 인스턴트식품과 고카페인 음료 선호 인스턴트식품은 간단히 조리할 수 있고 저장이나 휴대가 편리한 가공식품으로서, 많은 청소년이 간식이나 식사 대용으로 즐겨 찾고 있다. 또한, 최근에는 학습 능력 향상과 피로 회복을 위해 커피, 에너지 음료 등 고카페인 음료를 섭취하는 청소년이 증가하고 있다. 이들 식품을 지나치게 섭취하면 건강에 문제가 생기므로 되도록 적게 먹어야 하고, 자연식품을 이용한 음식을 많이 먹도록 한다.	54	설득적 정보제공
	그림	<그림 II-9> 인스턴트 식품, 고카페인 음료의 문제점	54	중립적 정보제공
	보충 자료	<알쏭달쏭 Q&A> Q : 카페인 음료, 하루에 어느 정도까지 괜찮을까요? A : 안전한 카페인 섭취 기준은 성인의 경우 1일 400mg 이하이고, 어린이와 청소년은 몸무게 1kg당 2.5mg 이하입니다. 몸무게 50kg 인 청소년이라면 하루에 125mg 이상은 섭취하지 않도록 합니다. 건강을 위해 평소에 식품에 표시된 카페인 함량을 잘 확인하여 과잉 섭취하지 않도록 합니다.	54	설득적 정보제공
	본문 텍스트	2) 바람직한 식습관 청소년기에 형성된 식습관은 성인이 된 이후에도 이어지므로 자신의 식습관을 점검하고, 바람직한 식습관을 형성하도록 노력해야 한다. 올바른 식습관을 몸에 익히고 실천하면 청소년기의 성장과 발달을 돕고 평생 건강을 지키는 데 도움이 된다.	54	설득적 정보제공
본문	그림	<그림 II-10> 국민 공통 식생활 지침 [자료: 보건복지부, 2016.]	55	지시적 정보제공
	활동과제	<사고력이 뽀! 터지는 활동 시간> 1. 국민 공통 식생활 지침(55쪽)에 대한 자신의 실천 정도를 평가해 보자. 2. 식사 일지를 작성해 보고, 자신의 식습관을 점검해 보자. 3. 1, 2를 바탕으로 자신의 식습관에서 개선해야 할 점을 찾아보고, 올바른 식습관 실천 사항을 계획하여 1주일 동안 실천한 후 평가해 보자.	55 55 55	참여적 정보제공 참여적 정보제공 참여적 정보제공
	활동 과제	<학습 포인트> 서클 맵을 그리면서 '청소년의 영양과 식생활' 단원에서 배운 내용을 정리해 보자. 그리는 방법 : 가운데 원에 핵심 주제를 적고, 그다음 원에 핵심 단어를 넣어 공간을 구분한다. 큰 원 안에는 핵심 단어에 대한 정보를 단어, 문장, 그림 등으로 표현한다.	56	참여적 정보제공
중단원 마무리	활동 과제	<자기 점검> · 학습 내용 확인 청소년기 영양 관리의 중요성을 설명할 수 있는가? 47 쪽 영양소의 종류와 기능, 함유 식품을 설명할 수 있는가? 50~51 쪽 청소년기 식생활 문제와 개선 방향을 설명할 수 있는가? 52~54 쪽 청소년의 바람직한 식습관에 대해 설명할 수 있는가? 55 쪽 · 교과 역량 확인 실천적 문제 해결 능력 : 식생활 환경에 대해 비판적으로 인식하고 청소년의 식생활 문제를 해결할 수 있게 되었는가? 생활 자립 능력 : 영양상 균형 잡힌 식생활을 스스로 실천할 수 있게 되었는가?	56 56	중립적 정보제공 참여적 정보제공

	활동 과제	<창의 융합 놀이터> 1. 위의 예와 같이 스스로 간단하게 만들 수 있는 아침 식사용 음식을 찾아보자.	57	참여적 정보제공
		2. 간단한 아침 도시락을 준비하여 친구들과 아침 도시락 모임을 열어 보자.	57	참여적 정보제공
대단원 마무리	활동 과제	<마무리 활동> 건강한 삶을 위한 생활 습관 점검하기 1. 다음의 점검 항목을 토대로 자신의 건강 생활 습관 점수를 계산해 보 자.	89	참여적 정보제공
		2. 위의 결과를 토대로, 생활 습관을 개선하기 위해 어떠한 노력을 해야 하는지 신체적 정신적 사회적 측면으로 정리하여 발표해 보자.	89	참여적 정보제공
		[평가기준] 건강 생활 습관 점검 항목을 꼼꼼히 읽고, 해당 사항에 표시하였다. 자신의 개선할 생활 습관 내용을 성실히 정리하여 발표하였다.	89	참여적 정보제공
	활동 과제	<평가 문제> 1. 에너지를 공급해 주는 영양소로만 묶인 것은?(5지선다 문항)	91	중립적 정보제공
		2. 청소년기에 성장 급등으로 필요량이 증가하는 무기질의 종류와 함유 식품을 각각 두가지만 쓰시오.(5지선다 문항)	91	중립적 정보제공
		3. 체질량 지수 18.5 미만일 때 나타날 수 있는 문제점으로 거리가 먼 것 은?(5지선다 문항)	91	중립적 정보제공
활동 과제	학습 후 나의 다짐 노트 쓰기	91	참여적 정보제공	

2. ‘식사의 계획과 선택’ 단원(예시, 교과서 A)

구성		내용	쪽	내용 전달 방식
대단원 도입	활동 과제	<똑똑! 단원열기> 다음 이야기를 읽고, 우리 가족이 건강하고 안전한 생활을 하는 데 필요한 것은 무엇인지 아래 공간에 적어 보자.	45	참여적 정보제공
중단원 도입	n/a	01 가족의 건강하고 안전한 식생활 우리는 가족의 건강과 안전을 추구하면서 환경을 고려하는 식생활을 실 천해야 한다. 이를 위해서는 영양적으로 균형 잡힌 식사를 계획하고, 식 품을 올바르게 선택하고 관리하며, 위생적이고 안전하게 조리할 수 있는 능력을 길러야 한다.	46	n/a
	활동 과제	<생각톡톡> 우리 가족의 식사에서 자신이 바라는 것은 무엇인지 이야 기해 보자.	46	참여적 정보제공
소단원 도입	n/a	1-1 식사의 계획과 선택 올바른 식사 계획과 선택은 가족에게 건강과 즐거움을 준다. 그러므로 가족의 영양소 섭취 기준을 충족하는 균형 잡힌 식사를 계획하고, 가족 의 요구를 고려하여 식사를 선택해야 한다.	47	n/a
	n/a	꿈꿨던 식사 계획, 만족스러운 식사 선택 우리 가족의 건강 식사, 내가 직접 계획해 볼까?	47	n/a
본문	본문	1) 균형 잡힌 식사 계획	47	중립적

텍스트	균형 잡힌 식사는 우리 몸에 필요한 영양소를 필요한 만큼 골고루 함유한 식사를 말한다. 한국인 영양소 섭취 기준을 알고, 식사 구성안을 활용하면 균형 잡힌 식사를 계획할 수 있다.		정보제공	
본문 텍스트	① 한국인 영양소 섭취 기준 한국인 영양소 섭취 기준은 우리나라 사람들의 건강 증진 및 질병 예방을 목적으로 에너지와 영양소의 적정 섭취량을 제시한 것이다.	47	중립적 정보제공	
본문 텍스트	영양소 섭취 기준은 영양 결핍으로 인한 건강 문제와 함께 일부 영양소의 과잉 섭취 또는 불균형으로 인한 만성 질환의 예방까지 고려하여 평균 필요량, 권장 섭취량, 충분 섭취량, 상한 섭취량으로 제시하고 있다.	47	중립적 정보제공	
본문 텍스트	청소년과 성인의 주요 영양소에 대한 1일 권장 섭취량은 표 II-1과 같다.	47	중립적 정보제공	
그림	<그림 II-1> 영양소 섭취 기준의 종류	47	중립적 정보제공	
표	<표 II-1> 청소년과 성인의 1일 권장 섭취량	47	중립적 정보제공	
본문 텍스트	② 식사 구성안 식사 구성안은 일반인들이 하루 식사에서 영양소 섭취 기준을 쉽게 충족할 수 있도록 도와주기 위해 고안된 것이다.	48	중립적 정보제공	
그림	<그림 II-2> 여섯 가지 식품군과 식품 구성 자전거	48	중립적 정보제공	
본문 텍스트	식사 구성안에 제시된 여섯 가지 식품군과 식품 구성 자전거, 식품군별 대표 식품의 1인 1회 분량과 식품군별 1일 권장 섭취 횟수를 활용하면 균형 잡힌 식사를 더욱 쉽게 계획할 수 있다.	49	중립적 정보제공	
그림	<그림 II-3> 식품군별 대표 식품의 1인 1회 분량과 1일 권장 섭취 횟수	49	중립적 정보제공	
본문 텍스트	③ 균형 잡힌 하루 식사의 계획 하루 식사를 계획할 때는 식품군별 섭취 횟수를 하루 세끼 식사와 간식에 균형 있게 배분하고, 여섯 가지 식품군이 골고루 포함되도록 해야 한다. 또한, 같은 식품군에 속하는 식품이라도 함유된 영양소의 종류와 양이 다르므로 다양하게 선택하는 것이 좋다.	50	혼재	
본문 텍스트	일반적으로 매끼에 곡류를 주식으로, 고기·생선·달걀·콩류 반찬 1~2가지와 채소류 반찬 2~3가지를 정하고, 우유·유제품류와 과일류는 1일 2회 후식이나 간식으로 섭취하도록 하면 균형 잡힌 하루 식사를 계획할 수 있다.	50	중립적 정보제공	
그림	<그림 II-4> 1일 식사 계획 방법과 4인 가족 하루 식사 계획의 예	50	지시적 정보제공	
보충 자료	<Link> 가족의 한 끼 식사 만들기	50	중립적 정보제공	
활동과제	<사고력이 빵! 터지는 활동 시간> 교과서 50쪽의 균형 잡힌 하루 식사 계획 방법을 참고하여 자신의 하루 식사를 계획해 보자.	51	참여적 정보제공	
본문	본문 텍스트	2) 가족의 요구를 고려한 식사의 선택 오늘날 가족 규모의 축소와 여성의 사회 진출 증가, 식품 산업의 발달로 식생활 환경이 빠르게 변화하고 있다. 이에 따라 외식과 가공식품의 이용이 급격히 증가하는 등 개인과 가족이 선택할 수 있는 식사의 형태가 다양해지고 있다.	52	중립적 정보제공
	보충 자료	<Link> 95 쪽 마무리 활동 '가족의 요구를 고려한 바람직한 식사 준비'	52	중립적 정보제공
	본문 텍스트	좋은 식사는 건강과 즐거움을 주는 식사로, 가족이 함께하는 좋은 식사를 위해서는 가족의 다양한 요구를 고려하여 식사를 계획하고 선택해야 한다.	52	설득적 정보제공

	그림	<그림 II-5> 식사 선택 시 고려해야 할 가족의 요구	52	지시적 정보제공
	그림	가족의 기호에만 너무 치우치면 편식 등의 문제가 발생하므로 다양한 식품과 조리법을 접할 수 있는 기회를 가져야 해!	52	설득적 정보제공
	보충 자료	<열린세상 생생정보> 가족이 함께 저녁을 먹어야 하는 이유 학원으로 빼곡하게 하루 일정을 채운 아이들은 삼각 김밥이나 썬라면으로 끼니를 해결하고, 아침부터 늦은 밤까지 회사에 발이 묶인 부모들은 회사 근처 식당에서 저녁을 해결한다. '2014 국민 건강 통계'에 따르면 가족이 저녁에 함께 모여 식사하는 비율은 2005년 76%에서 2014년 61.5%로 크게 줄었다. 그러나 부모에게 있어서도, 아이들에게 있어서도 가족이 단순히 가족을 넘어 '식구'가 되는 일은 매우 중요하다.	52	중립적 정보제공
	보충 자료	여러 연구에 의하면 가족들과 식사 횟수가 많을수록 과일 및 채소, 칼륨이 풍부한 음식, 식이 섬유 등 성장에 필요한 주요 영양소를 더 많이 섭취하고 탄산음료나 음료수는 더 적게 마시는 것으로 나타났다. 또한, 부모와 함께 식사를 한 아이들이 그렇지 않은 아이들보다 타인과 소통하는 데 있어 공감 능력이 뛰어났으며, 긍정적인 사고방식을 가진 것으로 나타났다. [자료: 매일경제, 2016. 4. 15.]	52	설득적 정보제공
	본문 텍스트	3) 식사의 평가 하루의 식사 평가는 가족의 요구를 고려하여 계획하고 선택한 식사가 잘 이루어졌는지 검토하는 것으로, 영양 면, 경제 면, 능력 면, 기호 면에서 잘된 점과 개선할 점을 평가한다.	53	지시적 정보제공
	본문 텍스트	평가의 결과는 다음의 식사 계획과 선택에 반영함으로써 더욱 건강하고 합리적인 식생활을 영위할 수 있다.	53	중립적 정보제공
	그림	우리 가족에게 좋은 식사였는가?	53	참여적 정보제공
	보충 자료	<적적 용어 박사> · 대체 식품 : 같은 식품군에 속하면서 용도가 비슷하여 대신 사용할 수 있는 식품 · 계절 식품 : 그 계절에 특히 많이 생산되는 식품	53	중립적 정보제공
	표	<표 II-1> 식사의 평가	53	중립적 정보제공
	활동과제	<사고력이 뽐! 터지는 활동 시간> 지난 주말 우리 가족의 하루 식사를 표 II-1의 식사 평가 기준에 따라 평가해 보고, 다음 물음에 답해 보자. 1 우리 가족의 식사에서 잘된 점은 무엇인지 얘기해 보자.	53	참여적 정보제공
		2 우리 가족의 식사에서 개선이 필요한 점은 무엇이고, 그 이유는 무엇인지 이야기해 보자.	53	참여적 정보제공
		3 우리 가족의 식사를 앞으로 어떻게 개선하면 좋을지 이야기해 보자.	53	참여적 정보제공
중단원 마무리	활동 과제	<내용 정리> 식사의 계획과 선택 식사 구성안 : OO OO OOO, 식품 구성 자전거, 1인 1회 분량, 1일 권장 섭취 횟수	94	중립적 정보제공
대단원 마무리	활동 과제	<마무리 활동> 가족의 요구를 고려한 바람직한 식사 준비 1. 가족의 규모가 줄어들고 맞벌이 가구가 증가하면서 간편 가공식품의 종류가 다양해지고, 그 소비량이 증가하고 있다. 우리 가족이 주식, 부식, 후식으로 이용할 수 있는 간편 가공식품을 조사해 보자.	95	참여적 정보제공
		2. 위에서 조사한 간편 가공식품으로만 식사 준비를 할 때의 장점과 단점은 무엇인지 적어 보자.	95	참여적 정보제공
		3. 식사 준비에 드는 시간과 노력을 절약하기 위해 간편 가공식품을 이용할 수 밖에 없다면, 가공식품의 장점을 살리고 단점을 보완할 수 있는 바람직한 식사 준비 방법에는 어떤 것이 있을지 적어 보자.	95	참여적 정보제공

		[평가기준] 간편 가공 식품을 용도별로 5개 이상씩 조사하였다. 간편 가공식품의 장점과 단점을 충분히 파악하였다. 바람직한 식사 준비 방법을 제시하였다.	95	중립적 정보제공
활동 과제		<평가 문제> 1. 식품군과 해당 식품의 연결이 바르게 된 것은?(5지선다형)	97	중립적 정보제공
		2. 12~18세 청소년 남자와 여자의 1일 권장 섭취 횟수가 같은 식품군을 쓰시오.	97	중립적 정보제공
		3. 가족의 식사를 선택할 때 고려해야 할 가족의 요구와 가장 거리가 먼 것은?(5지선다형)	97	중립적 정보제공

3. ‘식품의 선택과 안전한 조리’ 단원(예시, 교과서 A)

구성		내용	쪽	내용 전달 방식
소단원 도입	n/a	1-2 건강과 환경을 고려한 식품 선택과 보관 식품이 생산되어 소비되기까지의 전 과정은 우리의 건강과 환경에 많은 영향을 미친다. 그러므로 우리는 가족의 건강과 안전뿐만 아니라 식생활을 둘러싼 환경까지 고려하여 식품을 올바르게 선택하고, 적절하게 보관해야 한다.	54	n/a
	n/a	"나와 가족, 환경을 생각하는 먹을거리" 식품을 구입할 때 어떤 점을 고려하는가?	54	n/a
본문	본문 텍스트	1) 건강과 환경을 고려한 식생활 식품은 생산되어 우리의 식탁에 오르기까지 여러 단계를 거치게 된다. 이 과정에서 발생할 수 있는 여러 가지 위해 요소들은 우리의 건강과 안전을 해치며, 환경에 심각한 영향을 미치기도 한다. [그림 II - 6]	54	중립적 정보제공
	본문 텍스트	그러므로 우리는 가족의 건강과 환경을 위해 식품의 생산, 가공, 유통, 조리, 보관 등의 전 과정에서 안전하고 위생적이며, 자원의 낭비와 환경 오염을 줄이는 식생활을 실천해야 한다.	54	설득적 정보제공
	그림	<그림 II - 6> 식생활에서 건강과 환경을 위협하는 요인	54	중립적 정보제공
	본문 텍스트	2) 건강과 환경을 고려한 식품 선택 식품을 바르게 선택하기 위해서는 다양한 식품 정보를 이해하고, 품질 좋은 식품을 감별할 수 있는 능력을 갖추어야 한다.	55	설득적 정보제공
	본문 텍스트	① 식품 정보 확인하기 식품 표시는 제품의 포장이나 용기에 식품에 대한 각종 정보를 나타낸 것으로, 제품명, 중량, 원산지, 원재료명 및 함량, 제조 일자, 유통 기한, 보관 방법, 영양 성분, 품질 인증 마크 등을 표시한다. 그러므로 식품을 구매할 때는 식품 표시를 꼭 확인하여 건강과 환경을 고려한 품질 좋은 식품을 선택한다.	55	설득적 정보제공
	그림	<그림 II - 7> 식품 표시를 통해 확인해야 할 사항	55	혼계
	보충 자료	<Link> 59쪽 식품 이동 거리	55	중립적 정보제공
	본문 텍스트	② 품질 좋은 식품 선택하기 품질 좋은 식품은 신선하고 안전한 식품으로, 식품을 구매할 때는 식품의 모양과 색, 향 등을 확인하고, 포장이나 보관 상태가 좋은 것을 선택한다.	56	설득적 정보제공

	그림	<그림 II-8> 품질 좋은 식품의 선택 방법	56	중립적 정보제공
	그림	짜이 난 감자에는 솔라닌이라는 독소가 있다.	56	중립적 정보제공
	그림	<지식 충전소> 육류의 부위별 명칭과 용도	56	중립적 정보제공
	보충 자료	★ 가공식품 : 원재료의 특성을 살리면서 먹기 편하고 미생물에 의한 부패를 막아 저장성을 높인 식품으로, 운반과 조리가 간편하여 오늘날 많이 이용되고 있다.	57	중립적 정보제공
	본문 텍스트	3 식품의 안전한 보관과 관리 식품은 잘못 보관하면 맛과 질감이 떨어지고, 영양소가 파괴되며, 세균이나 곰팡이가 번식하여 부패하게 된다. 그러므로 건강하고 안전한 식사를 하려면 식품의 특성을 고려하여 알맞은 방법으로 보관해야 한다.	58	실득적 정보제공
	그림	<그림 II-9> 식품과 음식의 보관 방법	58	지시적 정보제공
	보충 자료	★ 냉장고 사용 시 유의할 점 : 뜨거운 음식은 식혀서 넣는다. 랩으로 싸거나 용기에 밀폐하여 보관한다. 냉장고 문을 자주 여닫지 않는다. 냉기 순환을 위해 냉장고의 70% 정도만 채운다.	58	지시적 정보제공
활동과제		<사고력이 빵! 터지는 활동 시간> 1. 모둠별로 다양한 식품 표시를 모아 보고, 바람직한 표시 사례와 잘못된 표시 사례를 비교·분석하여 발표해 보자.	58	참여적 정보제공
		2. 식품 구매 장소는 다음과 같이 다양하다. 우리 가족이 식품별로 자주 이용하는 구매 장소는 어디이며, 그 이유는 무엇인지 조사하여 발표해 보자.	58	참여적 정보제공
		3. 우리 집 냉장고의 식품과 음식 보관 상태를 점검해 보고, 개선할 점에 관해 이야기해 보자.	58	참여적 정보제공
본문	보충 자료	식품 이동거리란? 식품 이동 거리(푸드 마일리지)는 식품 중량이 수송 거리를 곱한 값으로, 식품이 생산 → 운송 → 소비되는 과정에서 발생하는 환경 부담의 정도를 나타낸다. 식품 이동 거리 값이 클수록 운송·보관상의 문제로 식품의 안전성과 신선도에 문제가 생길 수 있으며, 에너지의 소비가 많고 온실가스의 배출량도 늘어나 환경에 나쁜 영향을 미치게 된다.	59	중립적 정보제공
		식품 이동 거리를 줄이려면? 텃밭이나 주말농장에서 직접 채소를 가꾸어 먹는다. 지역 농산물(로컬 푸드)을 이용한다. 직거래 장터를 이용한다.	59	지시적 정보제공
소단원 도입	n/a	1-3 안전하고 위생적인 조리 작성한 식단에 따라 건강한 재료를 선택하고 위생과 안전을 고려하여 음식을 만들면 건강한 한 끼 식사가 완성된다. 조리 계획에서 평가까지의 과정을 체험함으로써 가족을 위한 식사를 준비할 수 있는 능력을 기르도록 한다.	60	n/a
	n/a	“사랑 가득, 정성 가득! 가족을 위한 즐거운 조리” 가족을 사랑하는 마음을 담아 정성껏 만들자!	60	n/a
본문	본문 텍스트	1) 위생과 안전을 고려한 조리 음식을 만들 때 조리 계획을 세워 실천하면 시간과 노력을 줄일 수 있다. 조리 시에는 항상 위생과 안전에 유의해야 하며, 가족이 함께 식사를 준비하면 가족 간에 사랑을 나눌 수 있고, 더욱 즐겁고 능률적으로 식사 준비를 할 수 있다.	60	혼재

그림	조리할 식단	60	중립적 정보제공
그림	<그림Ⅱ-10> 조리 순서	60- 61	지시적 정보제공
그림	계량 용구와 계량 방법	60	지시적 정보제공
그림	안전하고 위생적인 칼과 도마의 사용	60	지시적 정보제공
그림	여러 가지 조리 방법	61	중립적 정보제공
그림	여러 가지 썰기 방법	61	중립적 정보제공
그림	상차림 방법	61	지시적 정보제공
그림	가족의 한끼 식사만들기 보리밥의 조리 방법	62	지시적 정보제공
그림	조리 tip : 녹말 식품에 물을 붓고 가열하면 부피가 커지고 끈기가 생기며 부드럽고 소화가 잘되는 상태로 변하는데, 이러한 현상을 호화라고 한다. 안전 tip : 밥을 지을 때 계속 센 불로 끓이면 솥에서 밥물이 넘칠수 있으므로 불의 세기를 잘 조절한다.	62	혼재
그림	쇠고기 미역국의 조리 방법	62	지시적 정보제공
그림	조리 tip : 양지머리, 사태와 같이 결합 조직이 많아 질긴 부위는 물속에서 오래 가열하면 고기가 연해지고 맛 성분이 우러나므로 국을 끓일 때 사용한다. 안전 tip : 냄비나 프라이팬의 손잡이는 옆으로 가도록 놓아야 실수로 건드릴 위험이 적다.	62	설득적 정보제공
그림	고등어 무조림의 조리 방법	63	지시적 정보제공
그림	조리 tip : 생선 조림을 할 때 청주, 간장, 된장 등을 사용하거나 파, 마늘, 생강, 고추, 무 등 향기가 강한 재료를 함께 넣어 조리하면 비린 내를 줄일 수 있다. 안전 tip : 고등어는 두껍고 표면이 미끄러우므로 자를 때 손을 다치지 않도록 주의한다.	63	혼재
그림	치즈 달걀말이의 조리 방법	63	지시적 정보제공
그림	조리 tip : 치즈에 밀가루를 살짝 묻혀 다져 주면 칼에 들러붙는 것을 방지할 수 있다. 안전 tip : 달구어진 기름에 수분이 많이 묻어 있는 재료를 넣으면 기름이 튀어 화상을 입을 수 있으므로 재료는 물기가 없는 상태에서 다지고, 기름은 달걀 물이 팬에 붙지 않을 정도로만 넣는다.	63	설득적 정보제공
그림	시금치나물의 조리 방법	64	지시적 정보제공
그림	조리 tip : 녹색 채소를 가열할 때 나오는 유기산은 엽록소를 파괴해 채소의 색을 누렇게 변하게 한다. 따라서 뚜껑을 열고 데쳐야 유기산이 날아가 선명한 녹색을 유지할 수 있다. 안전 tip : 시금치를 데칠 때 뜨거운 김에 손을 댈 수 있으므로 긴조리용 젓가락이나 나무 주걱을 이용한다. 위생 tip : 나물이나 생채를 양념에 무칠 때는 위생 장갑을 착용하여 세균의 번식을 막는다.	64	설득적 정보제공

	그림	오이생채의 조리 방법	64	지시적 정보제공
	그림	조리 tip : 생채를 미리 버무려 놓으면 채소에 간이 배어 삼투 현상에 의해 수분이 빠져나오고, 식초에 의해 변색하므로 먹기 직전에 양념장에 버무린다. 위생 tip : 생조리는 식품을 날것 그대로 조리하므로 식품을 깨끗하게 씻고, 신선도와 조리 위생에 유의해야 한다.	64	설득적 정보제공
	본문 텍스트	2 조리의 평가 식단에 따라 음식을 만들고 상차림을 하여 식사를 한 후에는 그에 대한 평가가 이루어져야 한다. 그림 II- 11과 같은 평가를 통해 잘된 점과 개선할 점을 파악하여 다음 조리에 반영한다.	65	지시적 정보제공
	그림	<그림 II-11> 조리 평가 요소	65	중립적 정보제공
활동과제		<창의력이 뽐! 터지는 활동 시간> 다 함께 한 끼 식사 조리하고 평가하기 실습 1 모둠별로 교과서 62~64쪽에 제시된 음식 중 한 가지씩을 골라 조리 실습을 해 보고, 완성한 음식을 모아 한식 뷔페 상차림을 해 보자. 2 모둠별로 조리 실습에 대해 평가해 보자. ▶ 그림 II-11의 조리 평가 요소에 따라 각 항목에 점수(1~5점)를 매기고, 잘된 점과 개선할 점을 평가해 본다.	65	참여적 정보제공
			65	참여적 정보제공
중단원 마무리	활동 과제	<학습 포인트> 문제를 내고 맞히면서 '가족의 건강하고 안전한 식생활' 단원에서 배운 내용을 정리해 보자. 놀이 방법 : 2명이 1모듬이 되어 각자 문제를 만들고, 서로 바꾸어 풀어 본다. 문제를 많이 맞힌 사람이 이긴다.	66	참여적 정보제공
	활동 과제	<자기점검> · 학습 내용 확인 영양소 섭취 기준의 의미와 종류를 설명할 수 있는가? 47 쪽 식사 구성안을 활용하여 가족의 한 끼 식사를 계획할 수 있는가? 48~50 쪽 식품 선택 시 확인 사항, 안전한 식품 보관 방법에 대해 설명할 수 있는가? 55~58 쪽 조리 과정에서 위생과 안전을 고려한 유의 사항을 설명할 수 있는가? 60~64 쪽 조리 평가 요소를 설명할 수 있는가? 65 쪽	66	중립적 정보제공
		· 교과 역량 확인 실천적 문제 해결 능력 : 식생활에서 건강과 환경, 위생과 안전을 고려하여 식사를 계획하고 준비할 수 있는 실천 능력을 기르게 되었는가? 생활 자립 능력 : 한 끼 식사를 스스로 계획하고 조리할 수 있는 능력을 기르게 되었는가?	66	참여적 정보제공
	활동 과제	<창의 융합 놀이터> 건강하고 행복한 식생활 문화를 만드는 사람들 스스로 활동 : 우리 학교 급식을 건강하고 안전하며 맛있게 준비하기 위해 어떤 사람들이 무슨 일을 하고 있는지 알아보자.	67	참여적 정보제공
대단원 마무리	활동 과제	<내용 정리> 건강과 환경을 고려한 식품 선택과 보관 식품 정보 확인 : OO OO, 영양 표시 확인 한 끼 식사 만들기	94	중립적 정보제공
		보리밥 : 물의 양은 씻은 곡류 부피의 0배가 적당 시금치 나물 : 시금치는 끓는 물에 OO을 넣고 뚜껑을 열고 데침.	94	중립적 정보제공
	활동 과제	<마무리 활동> 가족의 요구를 고려한 바람직한 식사 준비 1. 가족의 규모가 줄어들고 맛별이 가구가 증가하면서 간편 가공식품의 종류가 다양해지고, 그 소비량이 증가하고 있다. 우리 가족이 주식, 부식, 후식으로 이용할 수 있는 간편 가공식품을 조사해 보자.	95	참여적 정보제공

	2. 위에서 조사한 간편 가공식품으로만 식사 준비를 할 때의 장점과 단점은 무엇인지 적어 보자.	95	참여적 정보제공
	3. 식사 준비에 드는 시간과 노력을 절약하기 위해 간편 가공식품을 이용할 수 밖에 없다면, 가공식품의 장점을 살리고 단점을 보완할 수 있는 바람직한 식사 준비 방법에는 어떤 것이 있을지 적어 보자.	95	참여적 정보제공
	[평가기준] 간편 가공 식품을 용도별로 5개 이상씩 조사하였다. 간편 가공식품의 장점과 단점을 충분히 파악하였다. 바람직한 식사 준비 방법을 제시하였다.	95	중립적 정보제공
활동 과제	4. 품질 좋은 식품을 선택한 사람은?(5지선다형)	97	중립적 정보제공
	5. 밥, 죽, 떡 등 녹말 식품에 물을 붓고 가열하면 부피가 커지고 끈기가 생기며 부드럽고 소화가 잘되는 상태로 변하는 현상을 무엇이라고 하는지 쓰시오.	97	중립적 정보제공

Abstract

Analysis of the contents and pedagogical styles on the food and nutrition in the middle school home economics textbooks of Korea from the constructivist perspective

Lee, YoungEun

Dept. of Home Economics Education

The Graduate School

Seoul National University

The purpose of this study was to investigate how the contents and pedagogical styles of the food and nutrition in the middle school home economics textbooks could develop the constructivist learning. For this, technology/home economics textbooks of 6 types, written in compliance with the 2015 revised home economics curriculum, were analyzed to investigate their pedagogical styles and contents on the food and nutrition. The contents on the food and nutrition were subject to the analysis, built upon the learning factors derived from the practical problem-focused curriculum, developed from the constructivist perspective, and the 2015 revised home economics

curriculum, developed from the objectivist perspective. Texts and exercises were analyzed based on pedagogical styles which were classified into 4 styles: neutral informative, informative and injunctive, informative and persuasive, and informative and participative. The informative and persuasive style and the informative and participative style are based on the constructivist perspective. In order to maintain the reliability and validity of analysis results, the researcher independently analyzed the samples twice, and checked the consistency of the analysis results, and other inconsistent samples were reclassified and reanalyzed. In addition, the analysis results of the researcher were compared with the analysis results of two home economics education experts, and the differences between the results were reclassified after consultation. The findings of this study could be summarized as follows. First, the analysis results of the contents on the food and nutrition in home economics textbooks showed that 92.9% was based on the 2015 revised home economics curriculum. To be specific, of 14 learning factors, on average, 13 factors were applied to the home economics textbooks. The reflection rate of the practical problem-focused curriculum was 72.4%: of 26 learning factors, on average, 18 learning factors were applied to the home economics textbooks. When they were classified into each stage of the practical problem solving process, only learning factors related with 'the concepts of the value ends' were fully addressed. However, the other

learning factors related with ‘the concepts of the practical problem’, ‘the concepts of the context’, ‘the concepts of the action’ and ‘the concepts of the consequence’, especially the factors related with ‘the concepts of the context’, were not properly addressed. The learning factors in the textbooks were addressed only from one perspective, and the social perspective was excluded. For the next, the analysis of pedagogical style on the food and nutrition showed that the informative and persuasive style and the informative and participative style in the texts, which were based on the constructivist perspective, accounted for 22.1%(persuasive: 21.4%, participative: 0.7%). However, the neutral informative style(59.9%) was the most common. And the texts in the all analyzed textbooks were insufficient to be described from the constructivist perspective. In case of exercise, since the informative and persuasive style and the informative and participative style accounted for almost 61.9%(persuasive: 1.5%, participative: 60.4%), the informative and participative style(60.4%) was the most common. The exercises in the all analyzed textbooks were relatively described from the constructivist perspective. In case of the informative and participative style, there were a number of exercises considering the life of a student and his/her family, but there were almost none which even considered the social perspective. In conclusion, this study showed that the food and nutrition of the current middle school textbooks did not seem to be enough to

improve constructivist learning. The contents on the food and nutrition were not enough to promote constructivist learning because the objectivist and constructivist perspective were combined together. In case of pedagogical styles of the food and nutrition, the texts were not enough to promote constructivist learning, too. The exercises showed the possibility that there was a potential to increase the constructivist learning, but it is unlikely to increase the constructivist learning since the exercises did not deal with problems from the social perspective. Therefore, the contents on the food and nutrition in the middle school home economics textbooks should include a lot of learning factors which reflect historical, cultural and social situation from the constructivist perspective. And the texts in the home economics textbooks need to be written based on the informative and participative style considering various aspects and context. Exercises also need to be strengthened, reflecting social perspective.

Keywords : Constructivist perspective, Practical problem-focused curriculum, Home economics textbook, Content on the food and nutrition, Pedagogical style

Student Number : 2017-27829