



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](#)

권 경 숙 교수 지도
석사학위 청구논문

유아 요리활동에 대한 교사의 인식과
실시과정에서의 어려움 탐색

2015

성신여자대학교 교육대학원
교육학과 유아교육전공

김 시 현

유아 요리활동에 대한 교사의 인식과 실시과정에서의 어려움 탐색

권 경 숙 교수지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함.

2015년 5월

성신여자대학교 교육대학원

교육학과 유아교육전공

김 시 현

인 준 서

김시현의 석사학위 논문으로 인준함.

2015년 5월

심사위원장 _____ 인

심 사 위 원 _____ 인

심 사 위 원 _____ 인

성신여자대학교 교육대학원

논문개요

본 연구는 유아 요리활동에 대한 교사의 인식과 요리활동을 실시하면서 경험하는 어려움을 교사 면담을 통하여 알아보는데 목적을 두었다. 이를 통해 현장의 교사가 인식하는 유아 요리활동의 의의는 무엇인지를 깊이 있게 이해해보고, 요리활동을 교육 현장에서 효율적으로 활용할 수 있는 방안과 교사 교육에 대한 시사점을 제공하고자 한다.

이와 같은 목적을 위해 설정한 연구문제는 다음과 같다.

첫째, 유아 요리활동에 대한 교사의 인식은 어떠한가?

둘째, 유아 요리활동을 실시하면서 느끼는 교사의 어려움은 어떠한가?

유아 요리활동에 대한 교사의 인식과 어려움을 알아보기 위하여 2014년 11월부터 2015년 5월까지 약 6개월 동안 총 8명의 교사들을 대상으로 심층 면담을 실시하였다. 심층 면담은 교사 1인당 2회씩 개별적으로 진행하였으며, 면담을 진행함에 앞서 교사들에게 간략하게 연구의 취지와 방향을 설명하고 연구 참여 동의서를 작성한 후 면담을 실시하였다. 심층 면담의 내용은 녹음 전사하여 자료화하였으며 수집된 내용을 반복적으로 읽고 내용을 분류하고 범주화하여 연구 결과를 도출하였다.

본 연구를 통해 얻은 결과를 연구문제에 따라 정리하면 다음과 같다.

첫째, 유아 요리활동에 대한 교사의 인식을 알아본 결과, 교사들은 요리활동은 오감으로 느낄 수 있는 체험 중심의 흥미로운 활동이며, 유아의 건강 증진에 도움이 될 뿐만 아니라 통합적 운영이 가능한 활동으로 인식하고 있

었다. 이와 같이 활동에 대한 중요성 인식에도 불구하고 실제 이 활동을 담당하는 교사로서 운영과정에서는 부담감을 느끼고 있는 것으로 나타났다.

둘째, 유아 요리활동을 실시하면서 느끼는 교사의 어려움을 알아본 결과, 교사들은 유아교육기관의 운영 방침에 따른 어려움뿐만 아니라 개인적인 어려움도 느끼고 있는 것으로 나타났다. 운영 방침에 따른 어려움으로는 요리 활동을 실시하기에는 미비한 환경, 재료의 수급 방법이나 예산 등의 문제에 따른 식재료의 제약, 요리활동을 실시하면서 혼자서 해야 하는 다양한 역할, 안전사고에 대한 부담 등의 어려움을 경험하는 것으로 나타났다. 또한 개인적으로는 요리활동에 대한 사전 경험의 부족으로 인해 어려움을 겪는 것으로 나타났다.

목 차

논문개요

I. 서론	1
1. 연구의 필요성 및 목적	1
2. 연구 문제	5
II. 이론적 배경	6
1. 유아를 위한 요리활동	6
1) 요리활동의 개념 및 중요성	6
2) 요리활동과 유아 발달	8
2. 유아 요리활동에 영향을 미치는 요인	13
1) 요리활동에 대한 교사의 인식	13
2) 요리활동의 과정과 교사 역할	15
3. 선행연구	18
III. 연구 방법	21
1. 연구 참여자	21
2. 연구절차	24
1) 예비연구	24
2) 본 연구	25
3. 자료 분석	26

IV. 결과 및 해석	27
1. 유아 요리활동에 대한 교사의 인식	27
1) 오감으로 느끼며 배울 수 있어요	27
2) 체험 중심의 흥미로운 활동이에요	29
3) 유아의 건강증진에 도움이 되요	32
4) 통합적 운영이 가능해요	35
5) 중요하지만 부담되는 활동이에요	38
2. 유아 요리활동을 실시하면서 느끼는 유아교사의 어려움	40
1) 미비한 환경에 식재료도 제약적이에요	40
2) 혼자서 해야 할 역할이 많아요	46
3) 안전사고에 대한 부담이 커요	52
4) 요리활동에 대한 경험이 부족해요	58
V. 논의 및 결론	65
1. 논의 및 결론	65
1) 유아 요리활동에 대한 교사의 인식	65
2) 유아 요리활동과 관련된 교사의 어려움	69
2. 제언	73

참 고 문 헌

ABSTRACT

표 목 차

<표 1> 연구 참여자의 특성	21
------------------------	----

I. 서론

1. 연구의 필요성 및 목적

유아들은 주변에서 접하는 수많은 사물과 현상에 흥미와 관심을 보이며 끊임없는 탐색으로 자신의 호기심을 해결해 나간다. 왜냐하면 유아들은 선천적으로 지적 호기심과 사물에 대한 흥미를 가지고 태어난 타고난 탐구자이기 때문이다(Duckworth, 1987). 따라서 유아들이 매일 먹고 마시는 물이나 간식, 식사 경험 같은 일상적 활동도 유아의 생득적 탐구심과 연계되어 교육의 매개체가 될 수 있다. 예컨대 ‘어떻게 물은 얼음이 될 수 있는 걸까?’, ‘깎아 둔 사과는 왜 색깔이 변할까?’, ‘달같은 왜 익히면 덩어리가 될까?’, ‘쌀은 단단한데 밥은 어떻게 말랑말랑해지는 걸까?’ 등 섭식의 과정에서 수많은 궁금증과 마주하게 되는 것이다. 이러한 일상에서의 섭식 경험과 연계하여 유아교육기관에서는 유아 스스로 음식을 만들고 맛보기까지의 과정을 하나의 교육활동으로 제공할 수 있는데 그것이 바로 요리활동이다.

요리활동은 교사와 유아가 어떤 음식을 만들지를 계획하고 이야기 나누며, 재료를 준비하고 탐색하고, 음식을 만들고, 요리한 것을 맛보고 정리 정돈하는 일련의 과정에 유아가 주도적으로 참여함으로써(김주민, 2003) 유아들의 흥미를 자연스럽게 돋우며, 자발적인 참여가 수반되는 즐거운 활동이다. 실제로 요리활동 시 유아들은 식재료를 보고, 만져보고, 냄새 맡고, 맛보는 등의 탐색을 하고, 요리를 어떻게 할 것인지 단계별로 알아보고, 식재료를 이용해서 요리를 만드는데 이러한 과정은 유아의 사회적 능력과 과학, 수학 및 읽기 쓰기 기술, 창조의 기쁨 등과 연관된 경험을 제공한다(Colker, 2005). 따라서 Walsh(1980)는 유아의 개념발달을 돕는 여러 가지 활동 중에

서 감각을 통하여 직접 만짐으로써 구체적으로 학습할 수 있는 가장 가치 있는 활동으로 요리활동을 제시하였다. 즉, 요리활동은 유아들이 오감을 사용하여 관찰하고, 냄새 맡고, 맛보고, 만져보고, 소리 듣는 과정을 처리하는 활동(강앵, 1993)으로 그 과정 중에서 유아는 자연스럽게 오감을 사용하여 느끼고 인식하며 표현하는 실제적이고 직접적인 경험을 하게 됨으로써 소근육 및 눈과 손의 협응력 등의 신체발달이 향상될 뿐 아니라 인지발달에도 도움이 된다(김혜실, 1984; 박상희, 2003; 원경미, 2005).

요리활동을 할 때 사용하는 요리 순서도에 있는 그림과 단어, 그림과 문장을 통해 유아는 읽기에 적극적인 동기를 형성하게 하며(원경미, 2005) 조리과정을 직접 체험하는 동안 유아는 오감에 의해 맛과 형태, 느낌에 대하여 이야기하고 또래와의 활발한 상호작용을 통해 자신의 생각이나 느낌을 말할 수 있는 기회를 가짐으로써 언어표현능력이 향상된다(강앵, 1993; 원경미, 2005). 이와 더불어 요리활동 후에 이루어지는 요리 과정이나 결과에 대한 글쓰기나 그림 그리기를 통해서 유아의 읽기와 쓰기 능력이 향상된다(임민숙, 2003). 또한 재료들의 수를 세고, 유아들과 같은 수의 물건을 나누어 보는 경험에서 수 개념이 향상되며, 요리순서도에 제시되어 있는 요리 과정대로 요리를 진행하고 그 순서를 생각해 보는 것, 또는 재료가 익으려면 얼마나 기다려야하는지 등을 통하여 시간 개념도 접할 수 있다(조현정, 2005). 유아들이 요리 활동 전 사전 경험에 대한 지식을 나누고, 요리 재료를 관찰하면서 재료의 크기나 모양, 색, 촉감을 비교하고 관찰하는 경험과 요리 활동 후 요리 재료와 맛의 변화에 대해 알아보는 물질 변화를 가져오는 과학적 요리활동 경험들은 유아의 기초과학개념 향상에 기여하였다(류원정, 2009). 또한 요리활동 과정에서 유아 스스로 재료를 충분히 탐색하는 가운데 문제를 발견하고 또래와 함께 사고하고 다양한 활동을 실행함으로써 과학적 사고 및 문제해결력이 향상 된다(이신숙, 2006).

이기숙, 이경미, 강경아(2001)는 요리활동을 통해 다문화 교육을 실시한 결과, 유아들은 자신의 문화에 자긍심을 가지게 되었을 뿐만 아니라 다른 나라 사람들과 문화에도 친밀감을 느끼게 되었으며 어린 연령의 유아들도 다문화 교육활동에 관심과 흥미를 가지고 참여할 수 있다고 보고하였다. 또한 정경자(2009)에 의하면 다문화적 접근에 의한 요리활동이 유아의 조망수용능력을 향상에 유의미한 영향을 미쳤으며, 선현아(2012)의 연구에서는 요리활동을 통한 다문화 교육이 유아의 인종에 대한 태도로서의 편견들이 유의하게 감소하였다는 결과와 더불어 지도성, 도움주기, 주도적 배려, 접근 시도하기, 나누기 등과 같은 친사회적 행동도 증가하였음을 밝히고 있다.

또한 유아들은 요리활동을 통해 우리 몸에 필요한 영양에 대해 이해하고 청결은 물론 올바른 식사법을 익히고, 건강을 위해 음식을 골고루 먹어야 한다는 것을 이해하게 되어 편식행동이 감소될 뿐만 아니라 식습관도 긍정적으로 변화되는 것으로 나타났다(강앵, 1993; 김주민, 2003).

이처럼 요리활동은 여러 영역의 유아 발달과 연계되어 유아의 전인적인 발달을 기대할 수 있는 활동이라는 주장들에 제기되면서 요리활동의 교육적 가치를 밝히는 연구들이 이루어졌다. 요리활동이 유아의 과학적 개념 및 수학능력에 미치는 영향에 대한 연구(김정원, 최정옥, 2006; 오현미, 2008; 유명수, 2009; 이미호, 2014; 장명희, 2013)와 요리활동이 유아의 언어발달 및 이야기 나누기 능력에 미치는 영향을 살펴 본 연구(박길수, 2010; 이수향, 2012; 이신숙, 2006), 요리활동과 유아의 사회정서발달과 관련된 연구(김지현, 2015; 유선희, 2012)들이 이루어졌다. 또한 요리활동이 창의성에 미치는 영향에 관한 연구(박고은, 김선영, 2011; 박은경, 2003)와 식습관에 미치는 영향을 살펴본 연구(노은호, 김정신, 2007; 김은주, 2007) 및 유아의 다중지능에 미치는 영향을 알아본 연구(김혜란, 2010) 등도 이루어졌다. 이러한 연구들은 요리활동이 유아의 여러 발달 영역에 미치는 영향력을 구체적으로

밝혀줌으로써 유아요리활동의 중요성을 뒷받침하고 있다.

유아 요리활동의 중요성과 더불어 효율적인 요리활동을 위한 접근 방법에 관한 연구들도 이루어졌다. 먼저 요리활동을 통합적인 방법으로 전개하여 교육적 효과를 살펴본 연구들(이정임, 2010; 최복자, 2012; 홍연홍, 2010)과 그림책이나 동화(김경아, 2011; 손숙정, 2009; 이연주, 2014), 텃밭 가꾸기와 연계하여 요리활동의 효과를 살펴본 연구(장주연, 2014; 한상경, 2005)들이 이루어졌다. 또한 요리활동에 대한 반성적 임상장학이 유아의 교수실제에 미치는 영향을 알아본 결과, 요리활동에 대한 교수 실체가 단계적으로 발전하여 교수효능감이 향상되었으며(최선희, 2012), 유아주도의 요리활동과 교사주도의 요리활동의 효과를 비교해본 결과, 유아주도의 요리활동이 교사주도의 요리활동에 비해 유아의 학습흥미도 및 자기효능감과 과학적 개념 향상에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다(김수경, 2014; 김순자, 2011; 이현영, 2012). 또한 교사의 탐구-발견 중심의 질문을 통한 요리활동을 경험한 유아가 이를 경험하지 않은 유아보다 과학적 과정 기술과 과학적 문제해결력에서 유의한 차이를 보였다는 연구(김자현, 2005)는 요리활동의 교수방법에 따른 효과성을 입증하면서 요리활동의 실제에서 교사 역할이 얼마나 중요한지를 보여주고 있다.

이와 더불어 유치원 교실에서 이루어지는 요리활동의 문제점이 무엇인지를 밝히고 이를 실제로 개선해나감으로써 효율적인 요리활동의 방법을 제시한 실행연구들도 이루어졌다(고경미, 2012; 고순정, 2009). 이러한 선행연구들은 유아교육현장에서 이루어지고 있는 요리활동의 다양한 접근방법을 이해하는데 도움이 되지만 한 학급 또는 종일반이라는 특수한 상황에서의 요리활동 개선 과정만을 다루고 있어 일반 유아교사들의 요리활동에 대한 생각과 어려움을 살펴보는데 한계가 있다.

더구나 유치원 교사들은 요리활동을 교육적 효과가 뛰어난 통합교육으로

인식하고 있으나(권문희, 2007) 유아교육기관에서의 요리활동은 학기별 1-2회에 그치거나 이벤트성 특별활동으로 여겨지고 있는 것으로 나타났다(이유진, 2012). 많은 교사들이 유아교육 현장에서 요리활동을 실시하고자 하지만 요리활동 시 일어날 수 있는 안전사고와 요리도구를 비롯한 설비의 부족 등으로 활발하게 요리활동을 실시하는데 제약이 따르기 때문이다(김명미, 2009). 그럼에도 불구하고 유아교사들은 유아 발달 단계에 적합한 요리활동과 생활주제나 다른 활동과 연계되는 통합된 내용의 연수가 필요하다고 인식하는 것으로 나타났다(고민정, 2006). 이 같은 교사의 인식은 요리활동에 대한 실시 의지를 나타내고 있는데, 교사가 가지는 인식과 태도는 실제 요리활동의 전개 양상을 전혀 다르게 나타낼 수 있는 중요한 요소가 된다.

유아교육의 성과는 프로그램의 철학적 특징보다 그 프로그램을 실행하는 교사에 달려있다는 사실은 요리활동에 있어서도 교사가 중요한 요소임을 시사한다(정경자, 2000). 따라서 본 연구에서는 유아 요리활동에 대한 교사의 인식은 어떠하며 요리활동을 실시하면서 교사가 경험하는 어려움은 어떠한지를 살펴보고자 한다. 이를 통해 현장의 교사가 인식하는 요리활동의 의미는 무엇인지를 깊이 있게 이해해보고, 요리활동을 교육 현장에서 효율적으로 활용할 수 있는 방안과 교사 교육에 대한 시사점을 제공하고자 한다.

2. 연구 문제

위와 같은 연구목적에 따른 연구문제는 다음과 같다.

- 1) 유아 요리활동에 대한 교사의 인식은 어떠한가?
- 2) 유아 요리활동을 실시하면서 느끼는 교사의 어려움은 어떠한가?

Ⅱ. 이론적 배경

1. 유아를 위한 요리활동

1) 요리활동의 개념 및 중요성

요리활동은 교사와 유아가 어떤 요리를 할 것인지 선택하고, 필요한 재료를 구입하고, 재료를 탐색하며 음식을 만들고, 완성된 음식을 맛보고 정리하기에 이르기까지의 전 과정을 의미한다(정연희, 2003). 유아교육기관에서의 요리활동은 유아에게 많은 지적 과업, 언어 자극, 감각 지각 인식, 운동 기능, 사회생활 등을 통합하는 학습 경험(Foster, 1971)으로 여러 가지 영역과 연관된 경험을 할 수 있는 통합 활동이다. 이서진(2014)에 의하면 요리활동은 구체적이고 직접적인 재료와 도구를 이용한 조작 활동으로서 여러 감각 기관을 활용한 감각적 경험을 제공하며, 요리과정을 통해 관찰, 분류, 측정 및 의사소통의 과정을 경험하고 능동적이고 탐구적으로 문제를 해결해 갈 수 있는 활동이다. 즉, 유아들은 요리활동을 하면서 식재료를 보고, 만져보고, 냄새 맡고, 맛보는 등의 탐색을 하고, 요리를 어떻게 할 것인지 단계별로 알아보고, 식재료를 이용해서 요리를 만들게 되는데 이러한 과정을 통해 유아들은 사회적 능력과 과학, 수학 및 읽기 쓰기 기술, 창조의 기쁨 등을 경험할 수 있다(Colker, 2005).

또한 요리활동을 할 때 사용하는 요리 순서도는 그림과 단어, 그림과 문장을 통해 유아는 읽기에 적극적인 동기를 형성하게 하며(원경미, 2005) 유아의 요리방법에 대한 이해와 언어 교육을 돕는다. 특히 유아들은 요리 활

동 전 사전 경험에 대한 지식을 나누고, 요리 재료를 탐색하면서 재료의 크기나 모양, 색, 촉감을 비교하고 관찰하며, 요리 활동 후 요리 재료와 맛의 변화를 탐색하는 경험은 유아의 기초과학개념 향상에 기여한다(김지영, 1999; 류원정, 2009; 이신숙, 2006).

이러한 요리활동의 교육적 가치에 힘입어 오랜 역사를 가진 미국의 유아 교육 프로그램인 Bank Street 프로그램에서는 일찍이 요리활동을 교육과정에 편재하여 통합적이고 구체적인 경험을 돕기 위해 1-2회 가량 정기적으로 요리활동을 실행하였다(이경우, 이정환, 1993; 윤미혜, 1989).

우리나라에서도 요리활동이 유아들에게 음식 재료들의 색, 크기, 형태, 수, 양, 부피를 관찰할 기회를 제공하고 감각을 통해 각 재료들을 경험해 보게 하는 효과적인 학습활동이라고 여겨 이야기 나누기, 수, 과학, 음률, 동작활동, 미술활동 등과 연계하여 통합적으로 운영하도록 제시하였다(문교부, 1989). 이후 교육인적자원부(2004)에서 ‘유치원급식·간식 식단 및 요리활동 자료’를 제작·배포한 바 있는데, 이 자료에서도 유치원에서 요리활동의 중요성을 강조하고 있다. 요리활동이 유아의 모든 발달 영역을 포함하는 통합적인 활동으로 운영될 수 있도록 유아를 위한 요리활동 및 요리 순서도를 제공하고 있으며, 손쉽게 식단을 운영할 수 있도록 유아를 위한 연간 점심 급식 및 간식 식단을 제공하고 있다.

최근에는 3-5세 연령별 누리과정의 영역별 지도 원리에도 관련된 목표를 통해 요리활동이 소개되고 있는데, 누리과정의 ‘자연탐구’ 영역의 범주인 ‘과학적 탐구하기’의 내용 중 ‘생활 속에서 간단한 도구와 기계를 활용한다.’에서는 요리활동에서 간단한 도구를 다루어보는 것을 예로 들며 소개하고 있다(교육과학기술부·보건복지부, 2013).

이렇듯 유아교육과정에서 요리활동을 중요하게 다루는 이유는 요리활동은 모든 감각을 사용하는 가능성이 가장 큰 직접적이고 구체적인 경험이 수반

되는 활동이며(Walsh, 1980) 유치원 생활에 적응과 흥미를 높여 줄 흥미 있는 일 중의 하나이기 때문이다(Hildebrand, 1981). 즉, 요리활동은 신체, 언어, 수, 과학, 사회 등 모든 영역을 통합하는 경험을 제공함으로써 유아의 전인적인 발달을 지원하는 가치가 있는 교육활동이라 하겠다.

2) 요리활동과 유아 발달

인간의 오감발달은 뇌세포가 형성되는 6개월부터 2세까지 급속히 발달하여 여러 가지 정보를 분별하게 되고 4세부터 9세까지는 감각 경험을 통해 사물의 보존개념을 터득하면서 지속적인 발달을 한다(서현, 선현자, 박미자, 2013). 특히 시각, 청각, 촉각, 후각, 미각 등의 감각 자극은 사고를 유발시키고 사고과정을 거쳐 인식이나 감정이 형성되도록 하는데(이성숙, 2013), 요리활동은 유아들의 모든 감각을 사용하는 기회를 제공하여 감각적 개념 발달을 돕는다(Mcafee, 1974; 김형숙, 2000). 즉, 유아들은 요리하면서 물질의 변화를 눈으로 관찰하고 재료가 가진 각기 다른 향을 맡으며 후각적인 경험을 갖게 된다. 또한 밀가루와 같은 반죽을 주무르며 질감을 느끼기도 하고, 무와 두부를 썰고 익히는 활동을 통해 요리의 종류에 따라 익는 소리도 다르다는 것을 알 수 있다. 이와 같은 오감을 사용하는 직접적인 경험은 유아에게 지적 호기심을 불러일으키고, 선행 지식을 풍부하게 해주며, 심미적 에너지를 자극하는 촉매제가 된다(최지은, 2011).

또한 요리활동은 전 과정에 직접적인 조작을 필요로 하는 활동으로 유아의 신체 발달에도 도움을 준다. 요리 활동을 통하여 숙달될 수 있는 기본적인 신체 기술은 연령별로 다르게 나타난다(Sigman-Grant, 1992: 덕성여자대학교 부속 유치원, 2007에서 재인용). 즉, 만 2세는 씻기, 뜯기, 벗기기, 쪼개기, 움켜쥐기, 떼내기, 적시기 등의 기술이 숙달되며, 만 3세는 교사가 시범

을 보여줄 경우, 주스와 우유 따르기, 큰 접시로부터 자기 몫 옮겨 덜기, 싸기, 피 바르기, 흔들기, 혼자 먹기 등의 기술이 숙달된다. 또한 만 4세의 경우 닭아내기, 씻기, 상차리기, 미리 정확히 재어 놓은 재료 따라 붓기, 껍질 벗기기, 자르기, 말기, 으깨기, 달걀 깨기 등이며 만 5세의 경우 간단한 간식 만들기, 측정하기, 자르기, 빵기, 갈기, 비비기 등의 요리활동 기본 기술이 숙달 될 수 있다. 유아는 요리활동 과정에서 식재료나 도구를 쓰고자 하는 대로 알맞게 쥐거나 두 손을 이용하는 근육조절과 협응력이 발달될 수 있다. 이와 관련하여 양여정(2011)은 요리활동 프로그램을 적용한 결과 유아의 신체적 협응력 및 소근육 발달에 효과가 있는 것으로 나타났다고 보고하였으며, 이현지(2014)도 요리활동이 유아의 소근육을 움직이는 손동작 발달에 효과가 있음을 밝혔다.

요리활동은 여러 가지 재료와 도구를 사용하며 요리 순서도(요리법 지침서)에 의해서 진행된다. 요리 순서도를 보는 경험은 자연스러운 읽기 활동의 좋은 수단으로 요리 순서도에 있는 그림과 단어, 그림과 문장은 유아들에게 읽기에 대한 동기를 형성하게 만든다(원경미, 2005). 김춘희(1997)는 요리활동 과정에서 유아들이 재료의 모양, 맛, 크기가 변화된 모습을 보며 서로 이야기 나누고, 질문하고, 요리활동을 통해 지각적으로 습득한 정보를 기초로 재료들의 같은 점을 비교해서 말해보는 등의 활동을 함으로써 언어능력이 향상된다고 하였다. 또한 유치원에서의 요리활동에 대한 유아의 반응을 연구한 강앵(1993)은 요리활동 시 오감을 통한 맛과 형태, 느낌에 대한 표현과 반응은 유아들을 언어적으로 강화하여 언어표현력과 어휘 형태 사용에 긍정적인 영향을 미쳤다고 하였다. 박길수(2009)와 홍연홍(2010), 이수향(2012) 또한 요리활동이 유아의 언어 표현력에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다고 보고하였으며, 박미영(2011)은 요리활동에 기초한 책 만들기 활동이 유아의 읽기와 쓰기 능력을 증진시켰음을 보고하였다.

요리활동은 계획과 준비, 요리하기, 맛보기까지의 모든 과정에서 수학적 개념과 기술을 필요로 한다(정연희, 2003). 즉, 요리활동의 준비 단계로 재료를 구입한다면, 상품에 표기된 가격표·요리표·상표 등에서 숫자를 배울 수 있으며, 요리에 필요한 재료를 사는 과정에서는 돈의 가치를 배울 수 있다(Mcafee, 1974). 또한 계량컵과 계량스푼, 저울 등의 측정도구를 이용하여 측정하는 경험과 필요한 분량대로 재료의 수를 세어 나누고 크기순으로 놓아보는 경험 및 같은 속성을 가진 것끼리 분류하는 경험을 통해 수 개념, 서열 및 분류 개념을 익힐 수 있다(주희정, 2002; 이은상, 이기현, 1995). 요리과정 중에는 요리 순서도를 따라 요리를 진행하면서 시간의 흐름을 이해하고, 굵나 튀길 때에 시계를 가지고 시간을 재어보는 경험을 가지게 된다. 또한 시간과 더불어 온도는 요리에 필수적인 요소로 둘 중 어느 하나가 맞지 않으면 음식의 완성도가 떨어진다. 예컨대 달걀을 삶기 위해 물을 끓이는 경우 물이 끓기 시작하는 온도와 10분 내외의 적정 시간이 필요한데, 이 필요조건이 충족되기 전이라면 달걀은 덜 익게 된다. 이렇듯 익히는 과정이 포함된 요리활동은 유아에게 시간의 길이와 온도의 차이를 경험할 기회를 제공한다(정연희, 2003). 또한, 요리활동은 3~8세 사이에 이루어야 할 중요한 지적 과업인 양의 보존 개념을 확립하도록 돕고, 다양한 음식물을 다루는 경험을 통해서 크기·모양·색깔의 개념도 발달도 돕는다(문미옥, 신현옥, 김영숙, 류철진, 2000).

한편, 요리활동과 수학적 개념과 관련된 연구에서 조현정(2005)은 요리활동이 유아의 수학적 개념 향상에 효과적이라고 밝히고 있는데, 특히 수학 개념의 하위요인인 분류, 측정 및 서열, 수 개념, 공간 개념, 시간 개념이 향상된 것으로 나타났다. 이러한 결과는 유아들이 요리활동에 흥미를 갖고 적극적으로 참여하여 재료와 도구들의 모양이나 색 등을 탐색하는 과정 중에 나타나는 자연발생적인 경험이 수학적 개념발달에 긍정적인 영향을 주었다고 본 것이

다. 또한, 김선미(2006)의 연구에서는 요리를 중심으로 한 수학적 탐구 활동에 참여한 유아들은 비교 집단의 유아들보다 수학의 하위 개념인 분류, 패턴, 수 개념, 공간, 시간, 측정에서 수학 개념 점수가 향상된 것으로 나타났다. 뿐만 아니라 요리를 중심으로 한 수학적 탐구 활동을 경험한 유아들은 다른 영역이나 일상생활 속의 여러 가지 문제 상황들을 수학적으로 탐구하려는 태도를 보였으며 수학을 싫어하거나 어려워하던 유아들도 수학에 대한 자신감이 생기고 즐겁게 참여하는 모습까지 나타났다.

주인경(2008)의 연구에서도 요리활동은 유아의 분류개념, 측정 및 서열화, 수 개념, 공간개념, 시간개념 발달을 향상시키는데 효과가 있을 뿐만 아니라 유아의 수학에 대한 접근태도의 하위요소인 유능감, 흥미, 탐색의도를 향상시키는데 효과가 있는 것으로 나타났다.

유아는 조리를 하기 위해서 주어진 재료를 보고 만지면서 그 성질을 알아보고, 필요에 의해 계량컵과 계량스푼으로 양을 재며, 저울로 무게를 달아보는 등 다양한 행동을 통하여 음식 재료의 크기, 모양, 촉감에 관해 교사와 상호작용을 하면서 과학적 경험을 하게 된다(노은호 외, 2005). 요리활동의 전개과정에서는 재료의 탐색과 유아의 직접적이고 물리적인 조작활동이 과학적 개념과 과학적 탐구능력을 기를 수 있는 풍부한 기회를 제공하는데, 과학적 개념의 경우 다른 과학실험이나 활동에서 얻을 수 없는 물리·화학적인 변화에 대한 개념들을 얻을 수 있다. 재료를 씻고 다듬는 준비과정에서 오감을 통한 기초개념을 얻을 수 있음은 물론이고, 껍질 벗기기, 썰기, 자르기, 휘젓기, 섞기 등의 물리·화학적 조작과 끓이기, 얼리기, 데우기, 볶기 등의 열에너지에 의한 조작을 통해 물리·화학적인 변화의 개념을 얻을 수 있다(정연희, 2003).

이렇듯 유아 수준에서 화학 영역까지 다룰 수 있는 접근법은 신비적인 마술과 같은 과정이 아니라 유아가 생활 속에서 쉽게 접하는 음식의 재료를

이용하여 요리의 과정에서 물질의 변화를 관찰하고 재구성하면서 중요한 과학적 개념을 이해할 수 있는 것이다(신은수, 안경숙, 김은정, 안부금, 2006).

오현미(2009)는 요리활동을 통해 유아의 과학적 탐구능력에 어떠한 변화가 있는지를 질적 분석으로 알아보았는데, 요리활동은 유아의 과학 과정 기술인 관찰하기, 예측하기, 실험하기, 의사소통하기, 추론하기, 측정하기의 과학적 탐구능력에 긍정적인 변화가 있었다고 하였으며, 연구가 진행되어 갈수록 유아가 적극적으로 요리활동에 참여하여 다양한 사물과 요리재료의 변화를 탐색하면서 문제를 해결하는 과정 속에서 변화되고 증진되었다고 밝혔다.

류원정(2009)은 요리를 통한 과학 활동이 유아의 기초과학 개념 및 탐구능력에 미치는 영향을 알아보았는데, 요리를 통한 과학 활동을 경험한 실험집단의 유아들이 과학적 탐구활동이 포함되지 않은 요리활동을 한 비교집단의 유아들보다 기초과학개념 및 과학적 탐구능력이 향상된 것으로 나타났다고 하였다. 이외에도 이신숙(2006)은 통합요리활동을 통해 유아의 과학적사고 및 문제해결력을 향상시킬 수 있다고 밝혔으며, 이미오(2014)는 통합요리활동이 유아의 호기심 발달과 과학 과정 기술의 향상에 긍정적인 영향을 미친다고 하면서, 이러한 결과는 유아들은 물질에 대한 스스로의 탐색활동하면서 새로운 점, 유사한 점, 차이점, 의문점 등을 발견하고 반복되는 실험을 통해 새로운 방법을 시도하며 다양한 변화를 발견해 나감을 입증한 것이라고 강조하였다.

더 나아가 요리활동은 유아를 위한 세계 이해 및 다문화교육 활동의 매개로 활용되기도 한다. 이기숙, 이경미, 강경아(2001)는 요리활동을 통한 다문화교육을 실시한 결과, 유아들은 자신의 문화에 자긍심을 가지게 되었고 다른 가정의 문화에 관심을 기울이게 되었으며 각 가정의 문화에 유사점과 차이점을 알게 되었으며 어린 연령의 유아들도 다문화 교육활동에 관심과

흥미를 가지고 참여할 수 있었다고 밝혔다. 또한 정경자(2001)는 다문화적 접근에 의한 요리활동이 유아의 조망수용능력에 미치는 영향을 알아보기 위해 만 4·5세 7명씩 소그룹으로 구성하여 10주간 비교 연구하였는데, 요리 활동을 하기 전에 다문화적인 내용이 포함된 이야기나누기, 그림 동화, 사진, 비디오 등의 자료를 통하여 다른 가정, 다른 지역, 다른 민족, 다른 나라 등의 음식과 식생활을 접하는 경험 제공을 통해 다른 사람의 사고, 느낌, 시각을 이해하고 받아들이는 능력이 향상되었다고 보았다.

한편, 선현아(2012)는 요리활동을 통한 다문화 교육이 유아의 인종에 대한 태도와 친사회적 행동에 미치는 효과를 만5세 유아 각각 15명씩 두 그룹으로 구성하여 14주간 비교 연구한 결과 인종에 대한 태도로서 외모에 대한 편견, 놀이 상대 선택에 대한 편견, 신체(능력)에 대한 편견, 계층에 대한 편견 등에 대해 감소하였다는 결과를 얻었으며, 더불어 친사회적 행동으로서 지도성, 도움주기, 주도적 배려, 접근 시도하기, 나누기 등에 대해 증가하였다고 밝혔다.

이상과 같이 요리활동은 유아의 감각·신체발달, 언어발달 및 수·과학 발달을 돕는 활동으로서 교육적 가치가 있을 뿐 만 아니라 다문화 교육의 한 방법으로서도 의미가 있다는 것을 알 수 있다.

2. 유아 요리활동에 영향을 미치는 요인

1) 요리활동에 대한 교사의 인식

교육의 질은 교사의 질을 능가할 수 없다는 말이 있다. 이는 유아교육의 질도 유아교사의 질이 중요한 요인이 된다는 것을 의미한다(김두리, 2003).

또한 유아를 둘러싼 여러 가지 교육환경 중에서 유아와 매일 상호작용하는 교사는 다른 어떤 교육환경보다도 중요한 요인이 된다(김신영, 1998).

특히 유아교육은 특정 교과서 없이 이루어지므로 교사가 교육에 대한 어떤 철학을 가지고 있으며, 어떤 교수법을 바람직하다고 생각하는지에 따라 유아교육기관에서 이루어지는 교육활동의 내용과 질이 크게 달라질 수 있다(Durkin, 1987). 따라서 교사의 교육 철학에 따라 유아의 성장과 발달에 필요한 능력이 무엇인지에 대한 판단이 달라지게 되는데, 이 능력이 사실적 지식의 습득일 수도 있고, 기술의 습득일 수도 있고, 문제 해결력이나 창의력 신장 등 일수도 있다. 이 중 어느 경우라도 유아는 교사에 대한 의존도가 높기 때문에 유아교육의 성패는 교사에 의해 좌우된다고 해도 과언이 아니다(김은주, 2007; 전인옥, 1999).

교사가 가진 교육 철학과 신념, 유아교육의 방향 또는 목적 등에 관한 교사의 인식은 교실에서의 교수행동에 반영되는 주요요소가 된다. 즉 교사의 교수법, 교수 자료, 유아와의 상호작용에도 반영이 되어 교육의 질이 달라진다(유경숙, 2010; 이정환, 1999). 또한 교사가 교육을 실행하는 과정에서 문제가 발생하는 경우도 있는데 이러한 어려움 또한 교사의 교육의 질을 저하시킬 수 있다. 마찬가지로, 유아요리활동에 대한 교사의 인식과 어려움도 요리활동을 실행하는데 중요한 요소가 된다. 이와 관련된 연구도 꾸준히 이루어져왔는데 선행연구들을 살펴보면 다음과 같다.

요리활동에 대한 교사의 인식을 알아본 오영희(2003)은 대부분의 교사들이 요리활동은 필요한 활동이며, 통합적 교육 방안으로 인식하고 있으며, 그 교육적 효과에 대해서는 전인발달에 효과적이라고 인식한다고 보고하였다. 또한 이와 유사한 고민정(2006)의 연구에서도 요리활동에 대한 교사의 인식은 대부분의 교사가 요리활동의 중요성에 대해 높게 인식하고 있는 것으로 나타났으며, 요리활동이 중요한 이유로는 교육적 효과가 뛰어난 통합적인

활동이기 때문이라고 밝혔다. 이와 같은 결과는 김명미(2009)의 연구에서도 유사하게 나타났다. 김명미(2009)는 요리활동에 대한 인식 및 태도는 교사 경력에 따라 통계적으로 유의미한 차이가 있었는데 교사의 경력이 '3년 미만'의 집단에서 대부분 중요하다 나타났고, 그 이유로는 교육적 효과가 뛰어난 통합적 활동이기 때문이라고 하였다.

교사의 인식이란 교사 개인에 따라 서로 다른 교육변화의 수용과 수준, 그 형태인데(조규락, 김선연, 우석구, 2009), 유아요리활동에 대한 교사의 인식은 어떠한가는 요리활동을 실행 시 교육목표를 달성하는데 필요한 행동을 조직하고 수행하는데 영향을 줄 수 있다(김선영, 김지윤, 2007). 또한 교사가 교육을 실행하는 과정에서 문제가 발생하는 경우도 있을 수 있는데, 이러한 문제 또한 교사의 교육의 질을 저하시킬 수 있다. 마찬가지로, 요리활동의 경우에도 실행과정에서의 문제점이 교육의 질을 저하시킬 수 있다.

2) 요리활동의 과정과 교사 역할

요리활동은 유아가 여러 가지 재료를 보고, 만지고, 냄새 맡고, 찢고, 익히는 등 직접 만들어 보고, 완성된 요리를 맛보는 과정까지의 실제적 활동이다. 유아와 요리활동을 전개하고자 할 때 교사는 요리활동을 위한 환경을 구성하고, 시기 선정, 집단의 크기, 요리 선정과 요리 재료 준비, 요리 도구 준비, 건강과 안전 등을 고려하여 사전준비를 철저히 하여야 한다.

요리활동 영역은 별도의 공간이 부재할 경우, 교실 내 다른 영역을 전환하여 구성할 수 있다. 요리활동 과정 중 물과 전기의 연결이 가까운 곳에 유아의 키에 맞는 조리대나 책걸상을 마련하고, 유아가 쉽게 볼 수 있는 곳에 요리 순서도를 붙여 놓고, 요리에 필요한 도구를 준비해 놓는다. 요리를 마친 후 설거지를 할 수 있는 싱크대가 있으면 더욱 좋다(김혜실, 1984). 또

한 요리활동 시간에 교사는 전과정이 끝날 때까지 교실의 모든 영역을 관리하기 어려우므로 요리활동 영역은 교사가 교실 전체를 살피면서 교실 상황을 파악할 수 있는 위치로 정해야 한다(덕성여자대학교 부속 유치원, 2007).

요리활동의 시기는 여건에 따라 연중 어느 때라도 실시할 수 있으나 생활주제와의 연계를 고려하고 통합적으로 다룰 수 있는지 고려하여 선정한다. 생활주제와 별개로는 명절 전후나 어버이날, 비 오는 날 같은 특별한 날도 좋고, 계절이나 절기 등의 음식과 관련된 단원을 전개할 때나 음식에 특별한 관심을 가지게 되는 시기에도 적합하다(김계자, 1984).

집단의 크기는 안전사고의 위험이 다르므로 참여 인원은 가능하면 적게 5~6명으로 구성하여 나누어 진행하는 것이 좋는데, 이는 유아들의 경험 및 기술, 교사의 경험, 요리의 난이도 등에 따라 달라질 수 있다.

요리의 선정은 유아들의 건강과 안전까지 고려하여 유아들의 건강 증진과 균형적인 발달을 위해 5가지 기초 식품군의 배합을 고려하여 요리를 선정하고, 신선한 자연식품을 이용할 수 있도록 하며, 자연 식품의 경우 가능한 제철에 나는 것을 이용함으로써 풍부한 영양소를 공급할 수 있도록 한다. 특히 요리활동 전 미리 부모를 통하여 유아가 특정한 음식에 대한 음식 알레르기 여부를 반드시 숙지해야 한다. 또한 요리활동에 필요한 재료의 구입 및 저장을 고려한다. 식재료는 구입 가능 여부를 확인하고, 또한 상하기 쉬운 식품은 어떠한 상태로 배송되었는가를 되짚어 볼 필요가 있으며, 식품의 보관법을 잘 숙지하여 위생과 안전에 유의하여 보관하도록 하고, 사용 시 식품의 상태를 점검 후 사용하도록 한다(덕성여자대학교 부속 유치원, 2007; 김계자, 1984).

요리 도구의 준비는 청결하고 안전하며 유아들에게 적절한 도구를 선택하는 것이 매우 중요하다. 요리를 하기 전에 책상과 교실 바닥을 깨끗이 닦고, 책상은 청결한 덮개를 깔아놓으며 유아들에게 손을 씻고 앞치마 입을

수 있도록 한다. 한편 유아에게는 날카로운 칼보다는 끝이 둥근 과도나 플라스틱 빵 칼과 같이 위험이 배제된 도구를 제공한다. 그리고 불을 사용하는 요리일 경우에는 교사가 적절히 개입하여 유아가 직접 실험하고 조작해 볼 수 있는 기회를 배려하면서도 적절히 제한하도록 한다(김명미, 2009; 덕성여자대학교 부속 유치원, 2007; 김계자, 1984).

이와 같이 실행할 요리활동의 사전 준비가 끝나면 교사는 대집단 또는 소집단으로 요리주제에 대한 일상적인 경험에 대한 이야기를 나누면서 주제에 대한 선개념을 파악한 후 유아들이 얻을 수 있는 개념과 질문들을 미리 구상한다(정연희, 2003). 교사가 유아들과 어떻게 상호작용하며 어떤 과정으로 요리활동을 진행할지 계획을 마친 후 본 활동으로 유아들과 요리를 실행한다.

요리활동을 실행할 때 교사의 역할은 다음과 같다(덕성여자대학교 부속 유치원, 2007)

첫째, 안내자로서의 역할이다. 이는 유아가 요리 순서를 확인하고 순서에 따라할 수 있도록 안내해야 하는 교사의 역할로서 사전 계획과 준비에 기초한 안내를 하는 가운데 유아의 활동을 지지하고 스스로 참여하도록 격려하며, 새로운 조리법(기술)은 시범을 보이도록 한다.

둘째, 상호작용자로서의 교사 역할을 해야 한다. 상호작용자로서의 교사는 유아의 사고를 자극할 수 있는 질문을 하면서 교사와 유아, 유아와 유아 간에 아이디어를 나누고, 가정에서의 경험을 이야기하도록 격려한다. 또한 유아의 경험과 이해 수준에 맞게 응답하도록 준비하여야 한다.

셋째, 평가자로서의 역할이다. 이는 요리활동 후 요리활동에 대한 평가를 하는 것으로 쓰기, 그림, 작품 수집, 토의, 관찰 등의 다양한 방법을 통해 요리과정을 평가할 수 있다.

이와 같이 교사는 요리활동의 과정에 대한 이해를 바탕으로 요리활동을

준비하고 진행해야 한다. 또한 요리활동을 위한 교사의 역할에 대해 바르게 이해하고 요리활동을 할 때 유아들에게 적절한 역할로서 요리활동을 진행하려는 노력이 필요하다.

3. 선행연구

요리활동에 관한 연구는 요리활동의 교육적 효과 및 중요성을 알아보는 연구가 주를 이루며 이어져왔다. 김계자(1984)는 요리활동시간을 통하여 언어, 인지, 사회정서, 신체발달, 수개념, 미술, 나아가서 문화적 전통까지 배울 수 있는 통합교육으로써 교육적 가치가 있다고 밝혔으며, 정순자(1986)는 요리활동이 과학적 개념 형성에 어떠한 영향을 미치는지 연구하였는데, 요리활동은 열에너지 및 변화 개념의 형성에 효과적이라고 제시하였다.

요리활동과 언어 관련 연구에서 강영(1993)은 요리활동이 유아의 언어적 표현 능력에 어떠한 영향을 미치는지 연구한 결과 유아들이 요리활동의 횟수를 거듭하면서 오감에 의해 맛과 형태, 느낌에 대한 언어적 표현이 구체적이고 사실적인 형태로 진전하였을 뿐만 아니라 표현 횟수 또한 증가함에 따라 언어적 표현 능력을 향상시킨다고 보고하였다. 임민숙(2003)은 요리활동이 유아의 읽기능력과 쓰기능력에 미치는 영향을 분석한 결과 긍정적인 영향을 미치는 것으로 보고하고 있다.

요리활동과 수·과학 관련 연구에서 안상원(1996)은 요리활동은 색깔이나 사물의 분류 능력과 가득 채우거나 반쯤 채우는 등의 측정 능력 등의 수학적 개념을 이해하는데 효과적이라는 연구 결과를 제시하였으며, 조현정(2005)은 요리활동이 유아의 수학기념 중 분류, 측정 및 서열, 수 개념, 공간, 시간 등의 향상에 효과가 있으며 요리활동이 유아의 수학에 대한 태도

를 향상시킨다고 하였다. 김선미(2006) 역시 요리를 중심으로 한 수학적 탐구 활동이 유아의 수학 개념 및 태도에 대해 긍정적인 영향을 미친다고 밝히고 있다.

정순자(1986)는 요리활동이 과학적 개념 형성에 어떠한 영향을 미치는지 연구하였는데, 요리활동은 열에너지 및 변화 개념의 형성에 효과적이라고 제시하였다. 김정원, 최정옥(2006)은 가정과 연계된 요리활동이 유아의 기초 과학개념 및 수학능력에 긍정적 영향을 미치는 것으로 보고하였다. 또한 유명수(2009)와 장명희(2013)는 유아의 요리활동 참여는 과학적 탐구능력 향상에도 효과가 있다고 하였다. 이미오(2014)는 만 3세 유아의 통합요리 활동이 과학과정기술에 미치는 효과에 대해 연구한 결과 과학과정기술 요소 중 특히 관찰, 분류, 의사소통, 측정, 예상 과정의 기술 향상에 긍정적인 효과가 있음을 보고하였다.

요리활동과 사회·정서발달 관련 연구에서 진선량(2011)은 요리활동이 유아의 친사회적 행동증진에 효과가 있는데, 특히 개인정서조절능력, 대인관계 형성능력, 어린이집적응능력 등에 관한 지식을 실제 경험을 통해서 자연스럽게 습득하게 된다고 강조하였다. 유선희(2012)는 소집단 요리활동이 유아의 사회적 기술 중 숙달, 자기통제, 자기주장, 협동에 긍정적인 영향을 미친다고 보고하였다. 또한 김지현(2015) 역시 협동적 요리활동이 유아의 친사회적 행동에 긍정적인 영향을 미친다고 하였다.

이 외에도 요리활동은 유아의 창의성에도 영향을 미치는 것으로 보고되고 있다. 박은경(2002)은 요리활동은 창의성의 하위요인인 유창성, 융통성, 독창성 발달에 긍정적인 영향을 미친다고 하였으며, 오영희(2002)와 이정임(2010)은 요리활동이 창의성에 미치는 효과가 긍정적임을 연구를 통해 밝히고 있다. 박고운, 김선영(2011)도 구성주의 요리활동이 유아의 창의성 발달에 효과적이라고 보고하였다.

요리활동과 유아의 식생활과 관련된 연구에서 노은호, 김정신(2007)은 유아 교육과정과 연계된 통합적 요리활동을 통해 유아 스스로 바른 식습관의 중요성을 인지하게 되어 교정이 이루어진다고 하였으며, 김은주(2007)는 가정과 연계한 요리활동이 유아의 식습관과 편식에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 보고하고 있다. 특히 요리활동을 하기 전에는 좋아하지 않았던 재료를 요리활동을 실시 한 후 좋아하게 되는 경우가 많아서 음식 골고루 먹기에 긍정적 변화가 있다고 강조하였다. 이미숙과 이경혜(2014)는 채소를 주제로 한 유아대상 식생활교육 프로그램을 개발하여 적용한 결과, 유아의 채소 섭취 행동을 바람직하게 변화시킬 수 있을 것으로 여겨지며, 아울러 유아의 채소편식은 교육프로그램을 효과적으로 도입할 경우 충분히 예방가능하다고 보고하였다.

요리활동과 교수학습과정 관련 연구에서 김지영(1999)은 요리활동이 유아의 교사에 대한 의존성, 유아의 내적 통제력, 유아 간의 상호작용, 유아의 안정감, 성취동기, 호기심 등의 사회·정서발달에 긍정적인 영향을 미친다고 하였다. 김수경(2014)은 요리활동전개방법에 따른 유아의 자기효능감 및 학습흥미도의 차이에 관하여 연구하였는데, 유아주도 요리활동이 자기효능감과 각 하위요인인 인지적, 사회·정서적, 신체적 영역의 향상시키며, 학습흥미도와 각 하위요인인 주의집중, 흥미도, 자신감, 성실성, 활동에 대한 관심 향상에 더 효과적이라고 하였다.

이상에서 보면 요리활동은 수, 과학, 언어, 사회 등 다양한 영역과 자연스럽게 통합적 접근이 이루어질 뿐만 아니라 교수학습과정에도 영향을 미침으로써 모든 발달 영역에 도움이 되는 중요한 활동이 된다.

나아가 유아교육 현장에서의 요리활동은 통합적 접근을 가능케 하는 매개체가 되며, 요리활동을 중심으로 한 통합적 운영은 유아의 전인적인 발달을 촉진할 수 있는 활동이 된다고 할 수 있다.

II. 연구방법

1. 연구 참여자

본 연구에는 유아 요리활동을 실행하고 있는 서울·경기 소재의 교사 8명이 참여하였다. 교사가 요리활동을 지도하는데 있어 교육기관의 환경이 영향을 미칠 수 있기 때문에 유아교육기관은 유치원과 어린이집, 공립과 사립으로 구분하였으며, 교사의 교수 능력 및 재량 등을 고려하여 교사 학력 및 경력별 비례 할당 표집을 고려하여 연구 참여자를 선정하였다. 따라서 기관별로는 유치원과 어린이집, 설립 형태별로는 공립과 사립을 기준으로 경력과 학력의 다양성에 초점을 두고, 연구자의 대학원 동기 및 지인의 추천을 통해 총 8명의 연구 참여자를 선정하였다.

본 연구에 참여한 교사들의 특성은 다음의 표 1에 제시하였으며, 연구에서 사용된 교사의 이름은 모두 가명이다.

<표 1> 연구 참여자의 특성

연구 참여자	연령	학력(연한)	교사 경력	기관 형태	담당 학급
윤 교사	23세	전문대졸(3)	1년	사립 유치원	만 4세 (현) 만 3세 (전)
홍 교사	24세	전문대졸(3)	2년	사립 유치원	만 4세 (현) 만 3세 (전)
이 교사	24세	전문대졸(2)	3년	국 · 공립 어린이집	만 5세 (현) 만 3세 (전)

김 교사	26세	전문대졸(2)	4년	국 · 공립 어린이집	만 3세 (현) 만 4세 (전)
최 교사	28세	대 졸(4)	5년	사립 유치원	만 5세 (현) 만 3세 (전)
진 교사	30세	전문대졸(2)	7년	사립 유치원	만 5세 (현) 만 4세 (전)
박 교사	44세	대 졸(4)	9년	민간 어린이집	만 5세 (현) 만 4·5세 (전)
강 교사	44세	대 졸(4)	11년	민간 어린이집	만 4세 (현) 만 2세 (전)

1) 윤 교사

윤 교사는 23세로 3년제 유아교육과 2014년 2월에 졸업하여 유치원 현장에
서 적응하고 있는 초임교사이다. 만 3세반 담임교사로 16명의 유아를 부담
임 교사와 함께 지도하고 있다. 요리활동은 유아들이 자연스럽게 다양한 음
식을 접할 기회가 되어 좋다고 하였다.

2) 홍 교사

홍 교사는 24세로 3년제 유아교육과를 졸업하였는데, 실습 나왔던 유치원
에 채용되어 담임교사로 첫발을 내딛었고, 지금은 2년차로 만 4세반 담임교
사를 맡고 있으며, 21명의 유아를 부담임 교사와 함께 지도하고 있다. 교사
자신도 개인적으로 요리를 즐겨하며, 요리활동은 아이들에게 즐겁고 좋은
경험이 된다고 생각하고 있다.

3) 이 교사

이 교사는 24세로 2년제 보육학과 졸업 후 국공립 어린이집에서 3년째 보육교사로 재직하고 있으며, 작년에는 만 3세반을 맡았으며 현재는 만 5세반 담임교사로 26명의 유아를 지도하고 있다. 요리활동은 만 3세반 때부터 해오던 활동이고 아이들이 너무 좋아해서 하지 않을 수 없는 활동이라고 생각하고 있다.

4) 김 교사

김 교사는 26세로 2년제 아동복지학과를 졸업하고, 국공립 어린이집에 4년째 재직하고 있다. 현재 만 4세반 담임교사로 21명의 유아를 지도하고 있다. 어린이집에서의 요리활동은 더 자주해도 좋을 것 같다고 느낄 만큼 아이들이 참 좋아하는 활동이라고 하였다.

5) 최 교사

최 교사는 28세로 4년제 유아교육과를 졸업한 5년차 유치원 교사로 현재 만 5세반 담임이자 주임교사를 맡고 있다. 부담임 교사와 함께 27명의 유아들을 지도하고 있다. 요리활동은 직접 만들기도 하고 먹어 볼 수도 있어서 참 좋은 활동이라고 생각한다 하였다.

6) 진 교사

진 교사는 30세로 2년제 유아교육과를 졸업 후 유치원교사로 7년째 재직

중이며, 현재는 만 5세반 담임교사로 24명의 유아를 부담임 교사와 함께 지도하고 있다. 활발하고 적극적인 성격의 소유자로 과거 재직하였던 H유치원과 현재 재직 중인 T유치원은 공히 프로젝트 접근법을 활용한 유아교육과정을 실행하고 있는 기관으로서 요리활동에 있어서도 주제와 관련하여 운영할 때 매우 흥미롭다고 하였다.

7) 박 교사

박 교사는 44세로 4년제 가정학과를 졸업하고 보육 경력 9년차 교사로 지난 해 만 1세반 담임교사를 끝으로 올 해는 재충전을 위한 시간을 갖기 위해 휴직중이다. 요리활동은 아이들이 너무 좋아하고 교육적 가치도 있는데 이벤트성으로 진행되는 경향에 아쉬움을 느끼고 있다.

8) 강 교사

강 교사는 44세로 4년제 가정관리학과를 졸업 후 초등학교 병설 유치원의 기간제 교사를 시작으로 이후 어린이집 보육교사로 11년째 재직 중이다. 11년간 영·유아들과 풍부한 요리활동 경험을 가지고 있다.

2. 연구절차

1) 예비연구

본 연구에 면담에서 사용할 질문의 적절성을 알아보기 위해 유치원 교사

한 명과 어린이집 교사 한 명을 대상으로 2014년 9월 23일부터 2014년 9월 25일까지 예비조사를 실시하였다. 개별 면담을 통한 예비연구 결과, 교사들의 요리활동에 대한 다양한 인식을 가지고 있음을 알 수 있었다. 또한 요리 활동을 실시하면서 미비한 환경, 요리도구의 부족, 안전사고에 대한 위험 부담 등 여러 가지 어려움 가지고 있다는 것을 알게 되었는데, 이는 연구자의 연구 설계와 부합하는 것으로 이를 보다 깊이 있게 진행할 필요성을 느끼게 되었다.

2) 본 연구

본 연구는 유아교육기관에서 이루어지는 요리활동에 대한 교사들의 인식은 어떠한지 요리활동을 진행하면서 겪는 어려움은 무엇인지를 분석하고자 심층면담을 실시하였다. 심층면담은 질문과 답변을 통해 정보와 생각을 교환하는 두 사람의 모임으로, 특정 주제에 대한 의미 구조에 의사소통과 참여로 결과를 이끌어내는(Janesick, 2004). 질적 연구 방법의 하나로 본 연구에서는 심층면담을 주방법으로 사용하여 자료를 수집하였다.

본 연구에서의 면담은 2014년 11월부터 2015년 5월까지 총 8명의 교사들을 대상으로 실시하였다. 심층 면담은 교사 1인당 2회씩 개별적으로 진행하였으며, 심층 면담의 내용은 녹음 전사하여 자료화하였다. 면담을 진행함에 앞서 교사들에게 간략하게 연구의 취지와 방향을 설명하고 연구 참여 의사를 재확인하였다. 심층면담 진행은 연구 참여 동의서를 작성한 후 면담을 실시하였고, 면담은 교사 한 명당 약 60~90분 정도 실시하였다. 면담은 교사가 재직 중인 유아교육기관 내 교실이나 주변의 커피전문점을 이용하였다. 1차면담에서는 연구자가 미리 준비한 질문의 내용을 묻는 반구조화된 형식으로 진행하였으며, 교사의 요리활동에 대한 인식과 어려움을 포괄

적으로 파악하고자 하였다. 2차면담은 1차면담에서 얻은 자료를 토대로 영역을 분석하고, 영역별 자료를 연구 참여자별로 보충하기 위해 새롭게 작성된 질문지를 토대로 반구조화된 형식으로 진행하였다. 면담은 요리활동에 대한 구체적인 진행 사례, 어려움에 대한 구체적인 상황에 대한 내용을 중심으로 하였으며, 심층 면담 내용은 녹음이 가능한 전용기기를 활용하여 녹취 후 전사(transcription) 하여 자료화하였으며, 추가적인 질문 요구와 면담 내용의 확인을 위하여 전화, e-mail을 통한 추가 면담을 실시하였다.

3. 자료 분석

본 연구를 위해 수집된 심층면담 자료는 수차례 반복하여 읽는 과정을 거쳐서 연구문제와 관련된 주제와 의미를 도출하기 하여 공통적인 주제들을 유목화 하였다. 이 자료들을 다시 반복하여 읽으면서 연구자의 연구문제 별로 분류하여 비슷한 유형별로 범주화하고, 가장 많은 내용이 도출된 28개의 소그룹을 하위개념으로 나타냈고 이후 하위개념들을 비슷한 유형별로 묶어 다시 범주화하여 9개의 상위개념으로 범주화하였다. 그리고 다양한 사례 중에서 각 범주를 명확하게 설명해 줄 수 있는 대표적인 사례들을 추출하였다. 이렇게 분석된 자료들은 연구 참여자들에게 제공하여 내용의 정확성을 재확인하는 과정을 통해 자료의 신뢰성을 검증하였다. 그리고 유아교육을 전공하고 질적 연구 경험이 있는 유아교육학 전문가 1인과 지속적인 협의를 통해 자료 해석의 타당성을 검증받았다.

IV. 결과 및 해석

본 연구는 유아교육기관에서 실시하는 요리활동에 대한 유아교사의 인식 및 요리활동을 지도하면서 느끼는 어려움을 심층적으로 분석하고자 하였다. 면담을 통해 수집한 자료들은 연구 문제에 따라 분석하였으며 유아교사의 요리활동에 대한 인식, 요리활동을 실시하면서 느끼는 유아교사의 어려움으로 범주화 되었다. 이에 대한 내용을 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

1. 유아 요리활동에 대한 교사들의 인식

유아 요리활동에 대한 교사의 인식을 알아보기 위하여 요리활동이 유아교육기관에서 어떻게 활용되어지고 있는지 질문하고 그 내용을 분석하였다. 면담에서 나타난 요리활동에 대한 유아교사들의 생각을 분석해 본 결과, 유아교육기관에서의 요리활동은 통합적으로 운영하는데 용이하며 체험 중심으로 이루어져 유아들에게 흥미롭고 즐거움을 주는 활동으로 여기고 있는 것으로 나타났다. 또한 요리활동은 유아의 건강 증진과 오감 발달을 돕는 매우 중요한 활동이지만 교사에게는 부담되는 활동으로도 인식되고 있는 것으로 나타났다. 이에 대한 구체적인 내용은 다음과 같다.

1) 오감으로 느끼며 배울 수 있어요.

교사들은 유아교육기관에서 요리활동을 할 때 요리 순서도를 보면서 요리 활동 소개하기, 재료 탐색하기, 요리하기, 맛보기, 정리 및 평가하기 등의 과

정으로 요리활동을 진행하고 있었다. 유아는 여러 가지 요리 재료를 보고, 만지고, 냄새 맡고, 찢고, 익히고, 완성된 음식을 직접 먹어보는 등의 다양한 경험을 하게 되는데 교사들은 이 과정을 통해 유아들이 오감으로 느끼며 배울 수 있는 활동이라고 인식하였다.

재료 탐색은 눈으로 보고, 코로 냄새를 맡아 보고, 손으로 만져보고 오감자극을 많이 하죠. “아! 먹고 싶다.”면서 빨리 먹고 싶다는 유혹에 빠지기도 하는데 그럴 땐 직접 맛보며 느끼고 다양한 감각을 사용하게 돼요.

(진 교사, 2014. 11. 19)

아이들은 요리활동 되게 좋아하죠. 아이들이 오감으로 느낄 수 있고, 재료가 변화하는 그런 걸 볼 수 있다던가 그래서 그런 거 재밌어 하고, 관심 있어 하는데 큰 아이들 같은 경우에는 느끼고 즐거가면서 하는 게 더 많고, 즐겁게 탐색하면서 만들 수 있는 시간이라고 인식하는 거 같아요.

(김 교사, 2014. 12. 9)

재료를 가져다 놓고, 처음에는 재료를 관찰하면서 “애들아 색깔은 뭐니”, “애들아 냄새 맡아 보자”하고 다 같이 들고 냄새 맡고, “맛 한번 보자” 그러면 한 번씩 맛보고, “맛이 어때?” 물어보고, 요리로 들어가요. (중략) 수업과정으로 보면 아이들하고 재료를 하나씩 오감으로 탐색하고 도입해서 설명하고 어떤 음식을 만들지 상상해보고 이런 과정이 유아에게나 저에게 재미있어요.

(강 교사, 2014. 12. 12)

이렇듯 교사들은 유아들이 요리활동을 통해 여러 가지 식재료들의 모양, 색깔, 크기 등을 시각적 정보를 제공받고, 손으로 만져 탐색하는 동안 재료가 가진 특성들을 자신의 촉감을 통해 고스란히 느낄 수 있으며 식재료가 가지는 고유의 향을 맡아볼 뿐만 아니라 음식이 되는 과정에서 발생하는 냄새까지 다양한 후각적 자극도 받게 된다고 하였다. 즉, 요리활동에 사용되는 모든 자료들은 그림이나 사진 등의 이차적인 자료가 아니라 유아들이 직접 만지고 조작할 수 있는 실물이기 때문에 어떠한 활동보다도 오감을 모두 활

용하여 느낄 수 있는 기회를 제공한다는 것이다. 또한 요리 도구를 사용하여 재료들을 목적에 맞게 자르거나 익히고 손으로 주물러 으깨는 행동 등의 직접적인 경험이 수반되는 활동이라고 교사들은 인식하였다. 이러한 직접적인 경험은 오감을 자극하여 유아들로 하여금 요리활동에 더욱 흥미를 느끼게 만들고 활동이 심화, 확장될 수 있도록 자극한다고 생각하는 것으로 나타났다.

요리활동이 제일 필요한 것은 오감각으로 느낄 수 있으니까 필요한 거 같아요. 만져보고, 소리를 들어볼 수도 있고, 먹어볼 수 있고. 그러면서 더욱 활동에 흥미를 가지고 적극적으로 참여하게 되는 거 같아요.

(최 교사, 2014. 11. 24)

요리는 오감활동이기도 하잖아요. 재료는 식판에 따로 놓아주고 재료가 뭉개지거나 하는 것 빼고는, 요리 시작 전에 탐색해 봐요. 만지고 눈으로 보면서, 아이들이 재료의 특성 같은 걸 얘기하고, 그러면 그거에 대해서 더 얘기해 주고요. 요리활동 시간이 넉넉할 때는 탐색도 더 길게 하는데, 그럴 때는 내가 생각하지 못했던 것을 아이들이 생각해내고 물어보기도 하면서 활동도 생각도 더 확장이 되요.

(이 교사, 2014. 12. 2)

이와 같이 교사들은 요리활동이 유아들의 오감을 자극하며 유아가 좀 더 자유롭게 자신의 느낌을 인식하고 표현할 수 있는 기회가 된다고 하였다. 또한 오감을 활용하여 재료를 탐색하기 때문에 유아들이 활동에 흥미를 가지고 더욱 적극적으로 참여하게 되는 것으로 나타났다.

2) 체험 중심의 흥미로운 활동이에요.

유아는 자신을 둘러싼 주변 환경, 즉 사물이나 사건, 자연 현상 등에 호기

심을 갖고 능동적으로 탐구하며 끊임없이 질문을 던진다. 이러한 맥락에서 유아교사들은 다양한 재료를 탐색하고, 조작을 통한 물질의 변화를 경험하는 등의 요리활동 과정은 유아의 유아교육기관 생활에 흥미를 더해주기도 하며, 요리를 완성하고 맛보는 과정은 유아에게 성취감과 만족감을 준다고 생각하였다.

요리활동 있는 날은 엄마한테 아이들이 전날 내일 뭐 만드는지 물어보기도 하고, 그날은 결석을 절대 안하려고 하고, “오늘 요리 있는 날이야!”라고 하면 아침에 잘 일어난다고 해요. 요리활동은 유아들에게 즐거움을 주는 활동으로 최고인 거 같아요.

(최 교사, 2014. 9. 23)

요리활동 전날 “내일 요리 있으니까 ○○ 가져와!”하면 그때부터 신이 나서 집에 가서도 계속 얘기하고, 그 날 아침에 올 때부터 달라요. 오늘 요리한다고 들떠가지고 등원해요.(웃음) 아이들이 활동 중에 제일 흥미 있어 하고요. 평소에 다른 활동에 참여를 안했던 아이들도 제일 집중을 잘해요. 만드는 과정에서 물질이 변하는 걸 보면서 신기해하고, 예를 들면 믹서에 갈 때 그런 걸 보면서 되게 신기하고. 좋아해요. 별거 아닌데 또 “요리활동 언제해요.” 이런 식으로 물어보는 아이들도 있고요.

(이 교사, 2014. 12. 2)

아이들은 요리활동 되게 좋아하죠. 일단 먹는 것이고, 재밌어 하고, 관심 있어 하고. 큰 아이들 같은 경우에는 느끼고 즐거가면서 하는 것도 있고, 상호작용도 많죠. 아이들이 오감으로 느낄 수 있고, 재료가 변화하는 그런 걸 볼 수 있다던가, 친구가 어떻게 만들었는지 관심을 갖고, 또 누구랑 같이 먹고 싶다는 얘기들도 하고, 친구들과 같이 먹고 즐거웠던 시간이라고 인식하는 거 같아요. 지난 경험을 나중에 “우리 이거 했었잖아요.”라고 얘기하는 게, 그 주제에 대한 기억이 더 좋게 인상적으로 남는 거 같아요.

(김 교사, 2014. 12. 9)

면담에서 보듯이 요리활동이 있는 날이면 유아들은 흥분하고 들뜬 마음으

로 응원하며 가정에 가서도 끊임없이 부모들에게 이야기 할 정도로 유아들에게 흥미로움을 주는 것이 활동이라고 하였다. 그리고 요리활동이 진행되는 과정에서도 유아들은 수업에 집중을 잘하고 여러 가지 재료를 탐색하고 변화과정을 느끼면서 즐거워하는 것으로 나타났다. 따라서 교사들은 요리활동이 유아들에게 오래 기억되고 즐거움을 주는 활동이라고 인식하고 있었다.

이 외에도 요리활동은 유아들에게 무엇을 만든다는 성취감과 먹는다는 기쁨, 그리고 엄마만 할 수 있었던 활동을 직접 해봤다는 특별한 경험을 제공하는 것으로 나타났다. 따라서 교사들은 요리활동이 유아들에게 성취감과 만족감을 주는 활동이라고 인식 하였다.

요리활동에 참여한다는 건 안 해본 것을 해봤다는 것. 그리고 어린이들은 빨리 어른이 되고 싶어 하잖아요. 그래서 어른들을 많이 모방하잖아요. 그런 만족감이 큰 거 같아요. 어른에 대한 동경이 조금은 해소되는 듯 한 경험을 주는 거지요. “나! 요리도 할 수 있다는 자신감!” 자기가 만든 것을 자기가 먹어볼 수 있다는 만족감도 있고요. 요리 완성이 주는 성취감도 물론이고요.

(강 교사, 2014. 10. 21)

아이들이 요리활동을 통해서 즐거움도 느끼고, 직접 만듦으로써 성취감도 느끼고, 해냈다는 만족감도 가질 수 있는 거 같고 또 만드는 과정에서 물질이 변하는 걸 보면서 신기해하고요.

(최 교사, 2014. 11. 11)

요리는 성취감이 있는 것 같아요. 어른들만 할 수 있는 건데, 내가 요리를 한다는 거. 다음 달에 김장 할 텐데, 매년 김장할 때도 보면 “김치는 엄마만 담글 수 있는 건데, 내가 했다.” 이런 말들을 많이 하는 거 보면 성취감이 가장 크고, 그런데서 흥미를 느끼는 거 같아요. 활동하면서 즐겁게 느끼고, 만들었을 때 “와우! 만들었다!!” 이러는 거요. 그리고 집에 가서 “엄마, 나 이런 거 만들어서 먹었어요.” 하고 자랑도 하고요.

(진 교사, 2014. 11. 21)

요리하는 게 아이들은 옆에서 보고만 있었던 것이고, 자기가 먹어본 적은 있어도 해본 적은 없잖아요. 경험할 수 있어서 좋아하고 내가 만든다는 그것에서 무엇을 만들거나 직접 자기가 해보는 것에서 제일 재미를 느끼는 것 같아요. 성취감! 그리고 너무 맛있다고 “이것은 꼭 만들어서 ○○를 줄거야.” 원래 아이들이 자기가 만든 거나 자기가 만든 거에 소중함이 있잖아요. 그런데 “○○ 줄 거다.”이러거든요.

(이 교사, 2014. 12. 2)

이와 같이 요리활동은 유아에게 다양한 재료를 관찰하고, 실험과 같은 조리 과정을 탐색해 보며 질문을 던지고 새로운 사실을 발견해 내는 등의 기회를 제공해 주는 활동이 된다는 것을 알 수 있었다. 뿐만 아니라 요리활동이 계획되어 있는 날을 설렘으로 기다리게 만들고 매우 적극적으로 활동에 참여하게 하는 등 요리활동은 유아들에게 교육기관에서의 생활을 더 흥미를 만들어주는 활동임을 알 수 있었다.

3) 유아의 건강증진에 도움이 됨.

유아들의 건강한 심신의 성장과 발달을 도모하기 위한 수단으로 중요한 요인 중의 하나는 균형 있는 영양을 섭취하고 바람직한 식습관을 형성하는 것이다(교육인적자원부, 2004). 이러한 의미에서 교사들은 요리활동 후 결과물의 시식을 간식이나 반찬으로 활용하거나 음식에 대한 편견을 줄임으로써 유아 건강 증진에도 도움이 되는 활동이라고 생각하였다.

지금 원은 에피타임(Appetite)이라고 해서 아침에 만들어서 오전 간식으로 먹어요. 그래서 친구들이 거의 다 오면 요리활동을 시작해요. 활동 시간은 30분정도 하고요. 이전에 있던 원에서는 방과 후에도 자주했어요. 종일반선생님이 그날 간식이 김밥이면은 김밥을 요리활동으로 하고 그랬었어요. 아이들도 좋아하고요.

(진 교사, 2014. 11. 21)

요리 시간은 보통 30분 정도하는데, 경우에는 따라서 큰 반은 좀 더 길게 잡기도 하는데 그래도 40분정도 하죠. 활동 시간은 점심시간 전후로 하여 오후 간식으로 먹도록 하죠. 특별한 활동이란 의미도 있고, 아이들이 하면 재밌어하고, 좋아하고, 간식으로 먹을 수도 있고 하니까 일석이조이지요.

(박 교사, 2014. 10. 14)

요리활동이 있을 때는 오전이나 오후 간식이 없어요. 요리활동을 통해 만들어서 먹어볼 수 있기 때문이에요. 그렇기 때문에 일단은 만들면서 아이들이 즐거워하고, 먹어볼 수 있어서 열심히 만들어요.

(강 교사, 2014. 10. 21)

이처럼 교사들은 유아들과의 요리활동을 간식으로 먹거나 반찬으로도 활용할 수 있는 시간이 된다고 생각하고 있었다. 따라서 요리활동은 오전, 오후 간식을 먹기 전 또는 점심시간 전에 실시하고 있으며 완성된 음식을 오전·오후 간식이나 반찬으로 활용하였다. 또한 교사들은 요리활동이 음식을 균형적으로 섭취할 수 있는 기회를 제공해주는 시간으로도 인식하였다. 즉, 유아들이 직접 다양한 재료를 이용하여 음식을 만들어봄으로써 평상시에 좋아하지 않던 음식도 먹어볼 수 있는 기회가 되기 때문에 교사들은 요리활동이 편식을 예방하는데 도움이 되는 활동으로 인식하였다.

가장 큰 건채소에 대한 거부감!! 그런 걸 줄여주는 효과가 가장 큰 거 같아요. 편식하는 아이들이 많아요. 그리고 해가 지날수록 더 심해지는 거 같아요. 김치도 안 먹고, 시금치도 안 먹고요. 특히!! 김치!! 샌드위치 같은 거에 당근이나 양파 들어가면 안 먹는 아이들 되게 많은데요. “네가 만든 거니까 한번 먹어보자”라고 하면 한 번씩은 먹고 그렇게 해서 나중에는 다 먹을 수 있게 하고, 그런데 스스로 만들면 먹더라고요.

(윤 교사, 2014. 9. 16)

편식하는 아이들도 있는데 아이들이 자기가 만든 거니까 먹는 거 같아요. 너무 싫다하는 아이들도 있는데, 한번만 맛을 보게 한다던가 하거든요. 근데 맛을 보면 “어! 맛있네.” 하고 먹는 아이들도 있어요. 안 먹겠다고 했다가 만들

고 나면 먹거든요. 그래도 너무 싫다고 하면 빼주기도 하지만요.

(최 교사, 2014. 9. 23)

특히 요리활동하면 안 먹던 애들도 더 좋아서 먹고 더 달라고 그러고 해요. 스파게티였어요. 토마토를 싫어하는데도 ‘나 토마토 싫어해.’, ‘난 안 먹을 거야.’ 그랬었는데 다른 애들 하는 것 보고, 먹는 거 보고, 직접 비벼 보니까 나중엔 먹더라고요. 토마토 들어갔다고 해도 먹는 거예요.

(홍 교사, 2014. 10. 7)

편식하는 아이들이 요즘 많이 늘었잖아요. 그 중에도 특히 채소가 들어가면 안 먹는 경우가 많은데 그런 거 음식을 해보면서 안 먹던 것도 오히려 더 잘 먹고, (싫어하는 게) 들어있는 것도 알면서 계속 먹는 거 이런데 효과가 있는 거 같아요. 저희 반에 ○○이란 아이가 편식이 심해요. ○○이랑. ○○이 같은 경우도 샌드위치 만들 때 ‘얼마나 먹었나. 2/3 먹었나?’하며 만드니까 배가 불러도 먹고 한입씩이라도 꼭 먹어요. 김장 같은 경우도 김치 안 먹는 애들도 오히려 더 먹으려고 그러고, 매운 거 싫어하는 애들도 잘 먹고. 안 먹는 것 먹는 애들을 보면 “아! 하길 잘했다.”하고 생각해요.

(이 교사, 2014. 12. 2)

면담에 제시된 바와 같이 교사들은 유아들이 가장 싫어하는 음식재료인 당근이나 양파, 토마토 등과 같은 채소나 김치와 같은 음식도 유아 자신이 직접 만들면 스스로 먹으려고 한다고 하였다. 따라서 교사들은 유아의 편식 지도에 적합한 방법이 요리활동이라고 인식하였다. 특히, 자아의식이 발달되면서 심리적 변화가 많은 3세 전후에서 7세 전후의 유아에게서 식품기호가 많이 나타나기 시작하는데 면담에서 보았듯이 요리활동은 음식과 재료에 대한 유아들의 선호와 편식을 줄이는데 도움이 되는 활동이 되고 있었던 것이다.

이와 같이 교사들은 요리활동이 유아들에게 다양한 음식을 맛보고 필요한 영양을 섭취하도록 하며, 즐거운 가운데 건강을 증진시키는데 기여할 수 있는 활동으로 인식하는 것으로 나타났다.

4) 통합적 운영이 가능해요.

유아를 위한 요리활동은 요리하기와 시식하기의 간단한 절차적 활동으로 운영될 수도 있지만 언어, 과학, 수, 사회, 건강 및 안전, 창의성 증진을 위한 활동 등과 연계하여 이루어질 수 있다. 연구에 참여한 교사들도 생활주제에 맞춰 통합적으로 운영이 가능한 활동이 요리라고 생각하고 있으며 실제로도 생활주제와 연계하여 요리활동을 계획하고 실행 하였다.

요리활동은 생활 주제랑 관련된 교육 목표에 넣을 수 있는 걸로 하죠. 학기 초에는 ‘유치원과 친구’가 주제일 때 ‘미니햄버거’를 했었어요. 햄버거 만들어서 위에다가 친구 얼굴 표정이나 내 얼굴 만들고, 조각내면서 부분으로 장식하고, 그렇게 활동했었어요.

(윤 교사, 2014. 9. 16)

생활 주제에 맞춰서 제가 직접 요리 레시피(recipe)를 만들어본 적도 있고, 요즘엔 자료가 많으니까 찾아보고, 연령에 맞게 계획을 짜서 했어요. ‘여름’이라는 주제에 맞춰서 수박을 갈아서 우유랑 섞어서 아이스 바도 만들었고, ‘우리나라와 다른 나라·가을’ 주제엔 송편을 빚고요.

(최 교사, 2014. 9. 23)

거의 주제에 맞게 많이 하고, 이 달도 샌드위치였는데 4월은 봄이잖아요. 새싹을 더 추가해서 새싹 샌드위치 이런 식으로 관련 된 것! 음식이 주제에 맞추기 힘든 그런 때는 모양을 주제에 맞게 하거나 예를 들어 ‘교통기관’이면 ‘자동차’만들기 이런 식으로 하고요. 그래서 요리활동을 첫 주에 하는 게 아니라 거의 마지막 주쯤으로 해요. 왜냐하면 아이들이 다른 경험을 하고 나중에 조금 더 생각해보고, 그 주제에 대해 생각해볼 수 있도록 하려고해요. 요리 만들고 마지막에 먹으면서 “우리 이번 주에 이런 거 이런 거 많이 배웠잖아.”라고 하면서 주제를 얘기해보고 그렇게 마무리해요.

(이 교사, 2014. 12. 2)

위의 면담 사례에 제시된 바와 같이 윤 교사는 요리활동을 선정할 때 생활주제에 맞추어 선정하고자 한다고 하였으며, 최 교사는 생활주제에 맞추어 요리활동을 선정할 때도 있지만 적절한 요리활동이 없을 때는 자신이 직접 주제와 맞게 요리를 만들어내기도 한다고 하였다. 또한 이 교사는 생활주제를 중심으로 하되 선정된 생활주제를 마무리하고 정리하는 활동으로 요리활동을 활용하기 위하여 활동의 마지막 단계에 요리활동을 넣기도 하는 것으로 나타났다.

이번에 초콜릿 만들기도 애들이랑 ‘초콜릿이 녹으면 어떻게 될 것 같아?’ 이런 얘기를 하면서 시작 했거든요. 학교에서 배웠을 때 과학 활동이랑 연관된 거라고 했잖아요. 요리활동이 그런 거를 생각하고 애들하고 초콜릿이 녹으면 어떻게 될까 생각해 보고 그런 발문들을 통해서 애들 창의력도 기르고 상상력도 길러주고. 교사가 발문을 준비해서 잘하면 정말 좋은 활동이죠.

(윤 교사, 2014. 11. 4)

대개는 생활주제에 맞춰서 했어요. 예를 들면 11월에는 주제가 ‘환경과 생활’이었어요. 4주 기간 동안 물, 돌, 흙, 바람, 공기 이런 내용을 다뤘는데 건조기가 저희 원에 있어서 말리지 않은 사과나 감을 탐색해보고 이것을 건조기에 말렸을 때 어떻게 되는지 예측도 해보고, 요리도 되고, 탐색할 수 있는 과학 활동으로 했었거든요. 6시간 정도 말려야 돼서 하루 일과 중에 길게 반영하여 했었는데, 아이들이 지속적으로 관찰하고 상호작용(건조기 바람이 따뜻하다, 너무 약하다, 지하철 바람 같다 등)했던 기억이 있는데 그런 것처럼 생활주제를 가지고 활동을 하려고 하고, 현재 누리과정을 하고 있어서 누리과정에 있는 내용 중에 접목을 시켜서 하기도 하고 해요. 아이들이 너무 좋아하기 때문에 한 달에 한번은 꼭 맞춰서 하려고 해요.

(김 교사, 2014. 12. 9)

윤 교사의 면담에서 보면 요리활동 중에 물질의 상태 변화와 같은 과학적 활동과 연계됨으로써 문제해결 과정에서 유아의 창의력과 상상력을 길러줄 수 있는 좋은 활동이 된다고 생각하고 있음을 알 수 있으며, 김 교사

의 경우 요리활동에 생활주제에 연계되어 진행되는 경우 통합적 교육활동으로서 즐겁게 할 수 있는 활동이라고 하였다. 이렇듯 요리활동을 주제에 맞춰 통합적으로 운영할 수 있는 교육활동이라고 교사들은 인식하고 있었다. 특히 생활주제와 연계하여 운영하는 경우는 요리활동의 교육적 가치가 두드러지게 나타나게 되는데 그 예는 다음의 면담을 통해서 확인할 수 있다.

세계 여러 나라할 때는 카나페 했었는데, 카나페가 프랑스에 디저트잖아요. 그런 것도 이야기 나누기 하면서 그 나라 음식이라든가 문화를 살펴보면서 도움이 되었었고, 그렇게 잘 연계가 될 때는 아이들이랑 수업할 때 뭔가 확장 활동할 수 있는 그런 기분이 들고, 그리고 아이들도 그거를 경험해 볼 수 있어요. 그러니까 말로만 “프랑스는 이 요리가 유명해, 베트남은 이 요리가 유명해” 이런 거 보다는 경험해 볼 수 있는 거니까, 봄에도 만약에 “옛날에는 진달래를 따다 화전을 만들었어.” 말로 하는 것 보단 요리를 하면서 아이들이 경험할 수 있으니까 더 흥미롭게 전개되는 거 같아요.

(진 교사, 2014. 11. 21)

봄에 ‘봄’이라는 주제에 화전했던 적이 있는데, 재밌었던 게 그 전날 애들이 진달래를 따갔고 와서 내가 씻어놓고 튀근하고 그 다음날 물기마르면 진짜로 찹쌀 빚어가지고 애들하고 화전을 만들었어요. 학교가 용인 근처라 산이 있어서 아이들과 진달래를 따고, 송편 할 때 솔잎도 따오고, 근데 그게 하루에 다 이루어지진 않고 전 날 따오고 씻어서 말리고, 그 다음 날 송편 빚고 그런 식으로 이틀이나 삼일 걸려서 했었어요. 화전할 때 꽃 말고도 썩 뜯어다가 꽃 옆에 장식하고 그렇게 했었거든요. 그렇게 준비부터 마무리까지 통합적으로 할 수 있어서 참 좋았던 거 같아요. 그런 게 산교육이죠.

(강 교사, 2014. 12. 12)

진 교사의 경우 요리활동이 생활주제와 연계가 잘 이루어질 경우 수업다운 수업으로 더욱 흥미진진하게 전개된다는 인식을 가지고 있으며, 강 교사의 경우 요리 전 활동 재료를 구하는 과정부터 요리를 완성하고 맛보는 과

정까지 생활주제와 연계하여 통합적으로 운영하고 있다고 하였다.

5) 중요하지만 부담되는 활동이에요.

유아 요리활동에 대해 교사들은 오감을 자극하고 유아들이 매우 흥미로워 하며 식습관 지도 및 생활주제와 연계가 가능하다고 인식 하는 것으로 나타났다. 요리활동에 대한 이러한 중요성을 인식하고 있음에도 불구하고 교사들은 요리활동을 중요하지만 부담이 되는 활동으로도 여겨진다고도 하였다. 교사들이 요리활동에 가지는 부담감의 이유는 면담을 통해서 알 수 있었다.

아이들은 요리 엄청 좋아하죠. 교육적인 좋은 효과들도 있죠. 근데 어떤 때는 특히 어린 반은 그 많은 아이들을 다 해야 되는데 전체 그룹지도는 안 되니까요. 소그룹으로 해야 되고, 시간은 한정 돼 있고, 교사 자체가 너무 버거워요. 담임이 돌이면 그나마 한 선생님이 요리하고, 한 선생님이 놀이지도 하고 그럴 수 있는데 혼자서 하기에는 부담되는 활동이죠.

(강 교사, 2014. 10. 21)

요리하는 과정을 통해서 물이 끓어서 수증기가 되고 이런 현상들을 보면서 과학적으로 연계되면 정말 중요한 활동인데 솔직히 요리활동 특성상 매번 일방적으로 알려주기만 하는 것 같아서 “어떻게 발문해주고 어떻게 이야기 해 줄까?”는 항상 어렵고 부담이긴 해요.

(윤 교사, 2014. 11. 4)

면담 사례에서와 같이 강 교사는 요리활동은 교육적 효과가 큰 활동이지만 보조교사나 도와주는 사람 없이 혼자서 감당하기에는 부담이 되는 활동이라고 하였다. 윤 교사 또한 요리활동을 긍정적으로 인식하고 있지만 요리활동의 실제적인 지도에 있어서 부담이 되는 활동이라고 하였다. 즉, 요리를 하면서 유아들의 사고력을 확장하고 재료를 탐색할 수 있는 기회를 제공할

수 있는 적절한 질문을 해야 하지만 그러한 시간과 여유도 없고 방법도 몰라 부담스럽다고 하였다.

요리 과정에서 솔직히 손쉽게 할 수 있는 것은 괜찮은데, 어려운 요리 같은 경우에는 힘든 점도 있어요. 간단한 거, 맛이 보장되어 있는 거 같은 경우에는 쉽게 할 수 있는데 맛이 보장되어있지 않은 요리들, 요리를 완성했을 때 결과물에 대한 부담을 느끼게 된다는 것! 그런 것도 있고 요리를 하면서도 요리를 하지 않고 있는 아이들 있잖아요. 요리하다보면 옆에 있는 애들을 신경 못쓸 때도 있고, 인원수가 많으면 많을수록 그런 거에서 부담을 느껴요.

(진 교사, 2014. 11. 21)

요리는 아이들이 평소에 해보지 못하는 새로운 경험을 해보는 거잖아요. 집에서 하더라도 제한이 있으니까요. 유치원에서는 선생님이랑 같이 정해서 만드니깐 체험하는 것만으로도 좋은데 아이들이 할 수 없는 건 제가 해야 하잖아요. 이 요리를 하려면 이만큼은 내가 아침에 미리 와서 구워놓거나 그런 걸해야 되니까요. 미리미리 제가 다 준비가 되어야 되는데, 한 달에 한번 이긴 하지만 저는 또 요리활동만 해야 되는 게 아니고, 세계시민교육 인성교육도 해야 하고 기본생활습관도 해야 하고, 프로젝트 하는 달에는 각 반에 프로젝트를 나가야 되니까 거기다 특강까지 있다 보니 제 시간조차 없는 날도 있어요. 솔직히 요리활동 준비는 다른 활동 보다 좀 부담스러워요.

(홍 교사, 2014. 11. 28)

또한 진 교사는 맛이 보장된 결과를 내야한다는 생각에 요리활동이 부담스럽다고 하였으며, 홍 교사는 유아들이 참여하는데 한계가 있는 부분을 자신이 모두 완수해내야 한다는 점에서 부담감이 드는 활동이라고 이야기하였다. 또한 유치원과 어린이집에서 실시되는 수많은 교육활동 중 하나인 요리활동을 계획에 의해 유아와 함께 실행해내야 한다는 생각에 부담이 든다고 하였다.

이상과 같이 교사들은 요리활동의 중요도를 인지하고 있지만 반면에 요리활동의 교육적 효과를 높일 수 있는 발문법에 대한 부담, 새로운 요리를 하

는 경우 결과물의 완성도에 대한 부담, 소그룹 지도에 따른 시간과 통제의 부담, 다른 활동 보다 시간을 더 할애해야하는 부분에 대한 부담 등을 가지는 것으로 나타났다.

2. 유아 요리활동을 실시하면서 느끼는 교사의 어려움

교사들은 유아교육기관에서의 요리활동이 유아들의 감각발달 뿐 만 아니라 탐구적 태도 형성에 도움이 되며, 교육적 활용도도 높고 유아의 심신건강에 도움이 되어 유아들의 전인적인 발달을 도울 수 있는 교육적 가치가 내재되어있는 활동으로 인식하고 있었다. 그러나 요리활동이 이러한 교육적 가치를 충분히 살리며 실시되기 위해서는 개선되어야할 어려움이 있음을 언급하였다. 교사들이 요리활동을 실시하면서 느끼는 어려움을 분석해 본 결과, 미비한 환경과 식재료의 제약, 혼자서 수행해야 하는 복합적인 역할, 활동 전개 시 안전사고에 대한 부담과 요리활동의 경험 부족으로 나타났다.

1) 미비한 환경에 식재료도 제약적이에요.

요리활동이 원활하게 이루어지기 위해서는 요리활동 과정에서 손을 씻거나 식재료를 세척하기 위해 물 사용이 용이해야 하며 요리활동에 필요한 재료나 도구를 사용할 수 있는 공간이 확보되어야 한다. 그러나 대부분의 교사들은 요리활동이 상시로 이루어지지 않기 때문에 요리활동을 위한 공간을 마련해 놓고 있지 않다고 하였다. 따라서 요리활동을 할 때, 교사들은 교실의 한 쪽 공간이나 다른 영역을 요리영역으로 전환하여 사용하였으며 이러한 공간의 미비는 요리활동 실행의 어려움이 되었다.

요리활동을 소그룹으로 하다보니까 한 10명씩 데리고 교실 한쪽에서 하게 되는데, (요리활동 하고 있으면) 다른 애들이 “선생님, 누가 그랬어요.” 하면서 이야기하고 그래서 호떡 부치다가 “애들아 가있어.” 하면서 반응해주고. 이런 것들이(웃음).. 요리는 막 탈거 같은데 다른 영역에 있는 유아들도 저를 필요로 해서 부르고 그러니까 힘들고. 다른 놀이하던 아이들이 요리공간에 자꾸 와서 위험하고.

(진 교사, 2014. 11. 19.)

처음에 요리활동을 할 때 교실에서 했어요. 교실에서 할 때는 분단별로 앉혀서 다 같이 했어요. 요리활동 하지 않는 애들을 다른 것 시키고, 한 쪽에서는 요리활동을 하기에는 너무 번잡해 지는 거예요. 집중도 안 되고. 그래서 나중에 다 같이 설명을 먼저 하고 자리에 들어가서 재료를 나눠 준 다음에 하나하나씩 다 같이 했어요.

(홍 교사, 2014. 12. 8)

가장 필요한 게 아이들과 불과 물을 사용할 수 있고 요리할 수 있는 공간! 공간이 없어서 교실 내에서 자유선택활동을 하면서 (요리활동을) 해야 하니, 그런데 그 날은 요리활동 말고도 자유선택활동 시간에는 제가 따로 계획했던 다른 것들을 전혀 할 수가 없어요. 자유선택활동이 매일 노는 것도 아니고 그 주제에 맞는 활동은 저와 같이 해야 하는 건데 그걸 할 시간이 없는 거죠. 그날은 그냥 요리활동을 하는 게 되요.

(윤 교사, 2014. 1. 5)

면담에서 보듯이 교실에서 요리활동을 실시할 경우 교사들은 자유선택활동 시간에 하나의 영역에서 소집단으로 요리활동을 실시하였다. 이 때 교사들은 요리활동에 참여하는 유아들과 상호작용해야 할 뿐 만 아니라 교사의 도움을 요청하기 위해 요리영역으로 자꾸 다가오는 유아들에게도 반응을 보여주어야 한다고 하였다. 특히, 불을 사용하는 요리를 실시할 때 구분되어 있지 않은 공간으로 인해 예고 없이 유아들이 다가오지만 하던 요리를 멈추고 상호작용할 수도 없고 요리활동에도 집중할 수 없는 상황들이 어렵다고 하였다. 이러한 어려움으로 인해 홍 교사는 대집단으로 유아들에

게 요리 방법을 설명하고 모듬별로 앉아서 음식을 만드는 식으로 요리활동을 진행하고 있다고 하였다.

교실에서의 요리활동은 물과 불을 자유롭게 사용할 수 없게 할 뿐 만 아니라 갑작스럽게 필요한 요리 재료나 도구의 수급을 어렵게 만들기도 하였다.

전에 있던 유치원은 요리실이 따로 있었어요. 그래서 되게 좋았던 게 필요한 도구를 바로 바로 찾아서 할 수 있었어요. 물을 쓸 때도 바로 씻을 수 있어서 좋았어요. 그런데 교실에서 하면 혹시 더 필요한 게 있거나 하면 또 찾으러 주방으로 가야하고 요리실에서 하면 거기만 딱 쓰고 정리하면 되는데 교실에서 하면 약간 부담이 돼요. 교구나 장난감들도 있으니깐 아이들도 집중에 있어 분산도 되고요.

(최 교사, 2014. 11. 24)

아이들이 요리를 하다가 중간에 가끔 재료가 모자란 경우가 있어요. 그때는 주방에 다녀와야 하니깐 중간에 애들한테 얘기하고 가야 돼요. “잠깐 갔다 올게.” 급하게 급하게 하고 항상 제 마음이 이 시간 안에 끝나야 한다는 마음에 급해가지고 아이들한테 그렇게 얘기하는 것도 있고, 항상 아이들한테 기다리란 말을 자주해요. 그런 것 때문에 그런 거에 대해서 좀 아쉽고 그래요.

(이 교사, 2015. 1. 9)

유아교육기관 내에 요리활동을 위한 공간이 별도로 설치되어있지 않은 경우 교사는 요리활동 공간을 확보해야 할 뿐만 아니라 소집단으로 나누어 실행할 경우에는 교사가 요리 활동 외 다른 영역의 유아들도 살필 수 있는 위치에 항상 있어야 한다. 면담에서 홍 교사와 최 교사는 소집단 지도 시 유아들의 집중력 분산을 어려움으로 꼽았고, 윤 교사의 경우 소집단 지도 시 요리활동 하나만 지도가 가능하여 다른 영역의 유아들은 지도할 수 없다는 점을 아쉬워하였다.

따라서 교사들은 공통적으로 주방과 흡사한 조리 시설이 있었으면 하는 바람을 표현하였다. 왜냐하면 요리 활동 전 손을 씻을 때와 씻은 후 위생을 유지하며 교실로 이동해야 하지만 물을 사용할 수 있는 공간이 교실 밖에 있어 이는 현실적으로 어렵기 때문이다. 또한 요리활동 과정 중에도 유아들의 손에 무엇이 묻거나 도구를 떨어뜨리거나 했을 때 바로 손을 씻거나 헹궈야 하는 경우도 있고 불을 사용하여 조리를 하는 과정에서 추가로 재료나 도구를 수급해야 하는 상황이 생길 경우 교사가 주방으로 직접 가서 가져와야 하기 때문이다.

또한 교사들은 요리에 사용되는 도구의 부족에도 아쉬움이 있다고 이야기하였는데, 그 내용은 다음의 면담을 통해 확인할 수 있다.

지금 원은 도구가 좀 부족해요. 이전에 있던 원에는 도구가 많아서 다양한 요리를 할 수 있었어요. 팝콘 할 때 기계도 대여하고, 붕어빵틀, 와플팬, 여러 가지 찍기 틀, 오븐, 튀김기, 숟가락, 포크, 거품기, 칼, 도마 등등 그래서 요리도 다양하게 할 수 있었어요. 그래서 방과 후에도 자주 했던 거 같고요.

(진 교사, 2014. 11. 19)

도구는 빵 칼, 식판, 그릇, 숟가락, 쿠키틀. 그런데 도마는 없어서 식판 한쪽에다 해요. 식판 칸이 여러 개로 나뉘져 있으니까요. 도마가 없어서 써는 것 정도 밖에 못해요. 밀거나 위에 놓고 말거나 하는 건 힘들어서 못해요.

(이 교사, 2014. 12. 2)

불이나 물 쓰는 거 못하고, 간단한 것만 해요. 자르거나 비비거나 하는 정도의 활동들을 했었죠. 도구 많이 쓰는 거 할 수 없고, 특별한 도구 쓰는 거 못하고, 시간 많이 걸리는 것도 할 수 없고. 여러 가지로 지원이 안돼요.

(박 교사, 2014. 12. 15)

면담에서 보듯이 교사들은 다양한 요리활동을 위해서는 도마와 칼, 그릇, 숟가락, 오븐, 거품기, 여러 가지 모양틀 등이 필요하지만 실제로 이러한 도

구들이 마련되어 있는 교육기관은 많지 않다고 하였다. 이러한 도구의 제한은 요리방법이 간단한 활동만을 계획하게 함으로써 자르거나 비비는 등의 단순한 행동이 수반되는 요리활동에 머무는 결과를 낳고 있음을 알 수 있었다.

이와 더불어 교사들은 요리활동을 준비하는 과정에서도 어려움을 겪는다고 하였다. 즉, 요리활동의 실행은 원장의 결재를 받아 승인 후 이루어지게 되는데, 참여교사들은 그 결재 단계에서 재료의 수급 방법이나 재정 등에 따라 식재료의 구입이 제한되는 어려움이 있을 뿐 만 아니라 그에 따라 요리활동의 범위가 제한되는 데서 한계를 느끼고 있었다.

우리 유치원에는 농장이 있어요. 거기서 들어오는 재료로 많이 해요. 될 수 있으면 그 재료를 많이 이용하게 하는데 채소 위주라서 거기에 맞추다 보면 아무래도 한계가 있고, 싫어하는 아이들이 있죠. 그래서 어떤 요리를 하던 아이들이 좋아하는 재료를 하나씩 넣어주려고 항상 염두 해 두고 있어요.

(윤 교사, 2014. 11. 14)

원장님이 재료를 구입해 주시고, 그런 부분에 대해서 부딪치는 게 있었어요. 원에 텃밭이 있어서 텃밭에서 나는 재료를 위주로 사용해야했는데... 그게 한계가 있죠. 텃밭에서 구할 수 없는 재료는 구입해야하는데, 구입하는 걸 부담스러워하셨어요. (중략) 필요한 재료를 다 구입해주시는 것은 아니어서... 한 해 한 해 같은 요리를 반복하게 되는 것 같아요.

(최 교사, 2014. 11. 24)

모든 연령이 거의 같은 요리를 했어요. 봄에 화전 만들기, 여름이면 팔빙수 만들기 하는데 하면은 모두 같이... 5, 6, 7세가 다 같이 하고 그렇게 하는 건 재료를 구입을 편하게 하는 거 때문인 거 같아요. (중략) 새해에도 요리가 거의 비슷해요. 작년에 했던 것을 바탕으로 짜고, 있는 도구도 다를 게 별로 없으니까 거의 요리도 비슷하게 많이 짜게 되었던 거 같아요.

(진 교사, 2014. 11. 19)

위에 제시된 면담사례에 나타난 바와 같이 최 교사나 윤 교사는 기관에서 텃밭이나 농장을 운영하고 있는 경우로 요리활동을 위한 식재료를 해당 텃밭이나 농장에서 생산되는 것을 위주로 사용하게 함으로써 요리활동을 다양하게 하기 어렵다는 점을 강조하였다. 특히 최 교사는 필요한 재료를 다 구입할 수 있는 것은 아니어서 “이거는 작년에도 해주셨으니깐 이번에도 해주시겠지”라는 생각에 매년 같은 요리활동을 반복하게 된다고 하며 활동의 한계를 토로하였다. 한편 진 교사는 재료 구입의 편리성 때문에 진 연령의 유아가 동일한 요리를 만든다거나 기존의 물적 환경에 맞춰 해마다 같은 요리를 반복하는 경향 등을 활동의 한계로 지적하였다.

될 수 있으면 쉽게 구할 수 있는 재료로 많이 해요. 비용 문제도 있는 거 같아요. 팔빙수 만들 때! 여러 가지 생과일을 사야 되니까 후르츠 칩테일로 하면 좋겠다하신 적 있거든요. “그 비슷한 재료로 바꾸면 안 되나요?”고 하시고. 그렇다보니까 요리 계획 짤 때 요리하는데 필요한 가격이 너무 높지 않은 것! 가격 그런 걸 일단 생각하게 돼서 다양하게 하긴 힘들어요. 작년에 5·6·7세들 메뉴가 거의 똑같았어요. 같이 활동하게 하고 재료도 같이 시키고요. 그렇게 하다 보니 다양한 요리활동을 계획할 수가 없어요.

(이 교사, 2015. 1. 9)

흔히 구할 수 있는 재료로 한정해야 된다는 거. 접하기 쉬운 거, 이런 것으로만 하다보니까 특이한 거, 예를 들어서 외국음식도 해볼 수 있잖아요. ‘여러 나라’할 때! 이거 해봤음 좋겠다하지만 우리가 구하기 힘든 재료는 정말 한정적이고, 기껏 해봐야 우리나라 음식이나 해보고 다른 나라 음식은 사진으로 보고, 그런 것이 조금 아쉬워요.

(강 교사, 2014. 12. 12)

면담에서와 같이 이 교사는 요리활동을 선정 할 때 기관의 예산을 의식하여 일단 가격을 고려하게 될 뿐만 아니라 쉽게 구할 수 있는 재료로 만들 수 있는 요리로 한정하여 계획해야 한다는 점이 어렵다고 하였다. 또한 요

리 재료 구입비용의 절약을 위해 모든 연령의 유아들이 동일한 요리로 진행함으로써 다양성이 결여되는 것을 아쉬워하였다. 강 교사 또한 요리에 사용되는 재료를 쉽게 구할 수 있는 재료로 한정하기 때문에 다른 여러 나라의 음식은 경험할 수 없음이 한계라고 하였다.

2) 혼자서 해야 할 역할이 많아요.

유아를 위한 활동은 유아의 흥미, 요구, 발달수준 등에 맞게 제시되어야 하는데 이는 요리활동도 마찬가지이다. 특히 요리활동에 사용되는 식재료는 유아의 발달 수준 및 능력에 맞게 전 처리하여 준비를 해야 한다. 즉, 재료를 다듬어 씻고 유아들이 조작할 수 있는 형태와 크기로 잘라야 하는 등의 전 처리 과정이 수반된다. 이러한 전처리 과정은 교사들의 몫이 되는 경우가 많았으며 이러한 과정은 교사들에게 별도의 시간을 할애하여 준비를 해야 하는 부담을 줌으로써 어려움이 되고 있었다.

그 전날 식재료 오면 다 잘라놓고 가져다 놓고. 원장님께 재료를 요청하면 사 오셔서 교사들이 전날 미리 준비를 다 해 놔야 해요.

(홍 교사, 2014. 12. 8)

다음 날 요리다 그러면 미리 준비해야 되니까 시간적으로도 어려움이 있는 거 같아요. 따로 조리사님이 준비해주시는 게 아니고 이 날 이 날 필요한 재료를 협의하고 사다주시니까 다른 도와주시는 분도 없고, 저랑 부담임 선생님이랑 준비를 해야 된다는 게 솔직히 저도 어려운거 같아요.

(윤 교사, 2015. 1. 5)

솔직히 힘들어요. 준비 단계부터 쪽 이요. 처음 준비단계는 재료를 선택해서 썰어서 준비해놓고 조리실 가서 가지고 오고, 또 가져와서 아이들이 할 수 있게 미리 잘라놓고 이런 과정이 길죠. 고구마경단 할 때 보면 고구마를 미리 썰놓아야 되고, 수제비를 하더라도 교사가 아침 일찍 와서 다 국물 내놓

아야 하고요.

(진 교사, 2014. 11. 19)

재료 준비는 (주방에서) 해주시는 경우도 있고, 저희가 직접 하는 경우도 있어요. 쿠키 만들 때도 저희가 반죽 다하고, 재료는 같이 준비할 때도 있고 아닌 때도 있어요. 전날 식재료 오면 씻어두고 다 잘라서 준비해두고. 미리 준비해 두고 다음날 하는 거죠.

(이 교사, 2015. 1. 9)

이상의 면담에서 보면, 홍 교사, 이 교사, 윤 교사는 요리활동을 위한 준비로 식재료를 세척하고, 다듬고, 미리 익혀두고, 반죽을 만들어 두는 등의 전처리는 상황에 따라 조력자의 도움을 받기도 하고 그렇지 못하는 경우도 있어서 어려움을 느낀다고 하였다. 또한 요리의 종류에 따라 전처리 과정이 다양한 요리활동을 도와주는 사람 없이 준비부터 마무리까지 전 과정을 혼자 해야 할 때 교사들은 요리활동이 힘겹게 느껴진다고 하였다.

요리활동은 다른 활동에 비해 비교적 고려해야 할 부분이 많다. 예컨대 요리활동영역의 선정, 유아가 참여할 수 있는 요리 선택, 요리에 필요한 재료 선정 및 구입, 식재료의 전처리, 요리활동에 사용할 도구 확인 및 준비, 요리 순서표 제작, 요리활동영역 구성, 활동 중 사진 촬영, 활동 후 정리 등인데, 면담에 참여한 교사들도 활동의 복잡성만큼 요리활동 실시 과정에서 혼자서 동시에 해야 할 역할이 많다고 느끼고 있었다.

여기는(지금 원) 재료를 씻어나 익히는 것도 교사가 하고, 요리 끝나고 설거지나 그런 정리도 교사가 해야 돼서 힘들어요. 아! 그것도 있어요. 요리하면서 사진 찍는 게 더 힘들어요. 호떡 부치다가 기름 다 묻은 손으로 디지털카메라 만져야 되고, 반죽하다가 장갑 벗고 사진 찍고 그게 힘들어요. 사진도 찍어주는 사람이라도 있었으면 좋겠어요.

(진 교사, 2014. 11. 19)

진 교사는 요리활동 전 식재료의 전처리에서 활동 후 설거지까지 혼자하고 있으며, 본 활동 시 소그룹으로 나누어 실시하는 특성상 다른 영역의 유아들까지 수시로 살펴야하는 부분을 어려움으로 느끼고 있었다. 뿐만 아니라 기록물을 남기기 위한 사진 촬영은 요리를 하다가 멈추고 촬영을 하고, 다시 요리하기를 반복하는 과정에서의 번거로움과 위생 문제는 더 큰 힘겨움이 된다고 토로하였다. 요리활동 중 사진 촬영에 대한 부담은 진 교사 외에도 대부분의 교사들이 느끼고 어려움이었다.

지난번에 초콜릿 만들기 할 때는 10분 만에 만들고, 사진 찍고, 애들한테 제가 초콜릿 찍어서 하나씩 먹이고 혼자서 다 해야 하니까 미칠 것 같았어요. 하다 보면 내가 진이 빠져요. 보조 교사 없을 땐 너무 힘들어요. 있을 때보다 없을 때가 더 많으니까요. 여기서 요리하고 있으면 저쪽에서 난리가 나잖아요! 저희 반 애들이 똑똑한 애들이 많아서 하긴 했는데 힘들어요.

(홍 교사, 2014. 12. 8)

요리활동을 하다가 사진을 찍어야 되거든요. 장갑을 끼고 있다가 빨리 벗고 사진을 찍고, 다시 끼고. 2학기에 ‘행동발달관찰기록부’라고 해서 5개 영역의 활동을 아이들이 다 맞춰서 하고 있는지 남기는 기록이 있거든요. 그런 서류도 그렇고, 홈페이지 관리도 그렇고, 알림장에 붙여서 가정과의 연계도 되니까 사진을 꼭 남겨야 되는 부분이고요. 그런 점도 좀 힘들어요. 아이들한테 “잠깐만 기다려줘”하고 찍기도 하고 그러죠.

(김 교사, 2014. 12. 9)

면담을 통해 알 수 있듯이 교사들은 유아와 요리활동만 진행하기 보다는 기록을 위해 유아들의 활동 장면을 사진으로 남겨야 한다고 하였다. 왜냐하면 유아들의 발달 상황을 기록으로 남겨야 할 뿐 만 아니라 부모들에게 요리활동 모습을 보여주기 위해 알림장이나 홈페이지에 게시해줘야 하기 때문이다. 따라서 교사는 요리활동을 진행하다가 다시 사진을 찍다가 다음단계를 진행하고 다시 사진 찍기를 반복하는데서 어려움을 느끼고 있었다. 더구

나 요리활동은 식재료를 썰고, 껍질을 벗기거나 깨고, 섞거나 휘젓는 등의 직접적인 조작활동을 수반하므로 유아들의 발달 수준에 따라 교사의 도움이 필요하지만 교사 혼자서 이 모든 과정을 진행하기 때문에 절대적으로 손이 부족하다고 하였다.

초밥을 만들 때 보면 아이들이 비닐장갑을 끼고 밥을 조물조물하는데, 어린 아이들은 같은 경우에는 먹기 바빠요. 이런대(몸) 바르고. 그럼 그런 모습을 사진 찍어 가정에 보낼 순 없잖아요. (중략) 그 과정에서 요리활동의 목표를 끌어내고 하는 건 힘들어요. 요리활동은 사실 옆에서 도와주는 선생님이 있어야 되고, 손도 많이 필요하고, 시간적인 여유도 좀 더 필요해요.

(박 교사, 2015. 2. 6)

손 씻고 오는 거야 아이들이 혼자하고 오는 거니까 상관없는데 앞치마는 입혀야 되고, 머릿수건 해줘야 하는데, 그건 그거대로 해줘야 되고, 여기서는 이미 앞치마도 다 입고 있고 자긴 빨리하고 싶은데 다른 아이들도 챙겨야 되고. 또 요리하다가 중간에 가끔 재료가 모자란 경우가 있어요. 그때는 주방에 다녀와야 하니깐 중간에 애들한테 얘기하고 가야돼요. “잠깐 갔다 올 게.” 급하게 급하게 하고. (중략) 완성되면 애들이 먹기 전에 책상을 싹 닦아줘야 하는 부분도 있는데, 손 씻고 온 친구는 앞치마 벗겨달라고 그러고, 이것도 해야 되고 저것도 해야 되는데. 항상 아이들한테 기다리란 말을 자주해요. 그런 것 때문에 힘들고 그런 것에 대해서 좀 아쉽고 그래요.

(이 교사, 2015. 2. 6)

제가 만1세 때는 1:5에서 2:10으로 갔거든요. 만1세는 정말 사진 찍기 바빠요. 앞치마 입혀서 ‘차렷’해서 찍어요. 순서가 앞치마 갈아입히고, 재료 탐색하고, 미리 만들어 놓은 거 먹어보고, 3명씩 로테이션(rotation)으로 해요. 만2세는요. 조금 재료를 조물락거려요. 개중에 먹는 애들 있고, 코딱지 파는 애도 있고. 그런데 보조교사가 오면 조금 더 여유롭고, 그나마 앞치마만 입고 벗겨줘도 괜찮아요. 그것만 하나 해줘도 아니면 다 벗겨놓은 거 이름만 찾아서 접어서 가방에 넣어주는 것만 해도 진짜 수월해요. 정말 그거 하나라도 맡아서 딱 해주면 훨씬 수월하죠. 요리활동 할 때는 보조 인력이 너무 필요해요.

(강 교사, 2015. 2. 9)

위 면담에서 보듯이 요리활동은 활동 전 준비부터 활동 지도뿐만 아니라 활동 후 정리까지 많은 일들이 수반되는 활동이다. 즉, 앞치마를 입고 벗는 과정에서 영유아 도와주기, 재료를 탐색하고 썰고 섞어 음식을 만드는 전 과정에 참여하여 유아와 함께 활동하면서 다른 영역에서 놀이하는 영유아 돌보기 및 기록을 위한 사진 찍기 등의 요리활동이 실시되는 과정 동안 교사가 수행해야 하는 역할은 다양하다. 더구나 이러한 역할은 순차적으로 오는 것이 아니라 동시다발적으로 한꺼번에 빠르게 수행해 내야 하므로 교사들은 더 큰 어려움으로 느껴진다고 하였다. 그 중에서도 교사들은 요리활동에 참여하는 모든 영유아들의 모습을 사진으로 남겨야 한다는 점이 가장 어렵고 까다로운 활동이라고 하였다. 더구나 사진 찍기는 요리활동과 직접적인 연관이 없는 활동이지만 영유아 하나하나의 기록이 된다는 점에서 신중을 기해 촬영해야 하기 때문에 더욱 까다로운 일이라고 교사들은 생각하였다.

또한 요리활동은 활동 후에도 정리가 수반된다. 예컨대 준비 단계에는 식 재료를 구입하고 세척하고 적당한 크기로 잘라두거나 익혀두어야 하는 등의 전처리가 필요하며, 활동 후에는 설거지와 청소가 뒤따르기 마련이다. 이에 교사들은 요리활동 후 마무리에도 많은 시간이 소요됨을 또 하나의 어려움으로 꼽았다. 그 내용은 다음의 면담을 통해 확인할 수 있다.

요리실에서 하면 거기만 딱 쓰고 정리하면 되는데 교실에서 하면 약간 부담이 되요. 교구나 장난감들도 있으니깐 정리할 때도 힘들고요.

(최 교사, 2014. 1. 5)

지금 원은 요리 끝나고 설거지나 그런 정리도 교사가 해야 돼서 매우 힘들어요. 전에 있었던 유치원에서는 어느 정도 재료 손질도 해주고, 요리하면 설거지도 해주셨거든요. 준비하고 마무리까지 하면 너무 힘들어요.

(진 교사, 2014. 1. 21)

요리하고 나서 주변 정리를 애들하고 같이해요. 애들이 도와준다고 같이 참여는 한다고 하는데, 기름 묻은 경우에는 또 그 손을 마지막에 정리하자할 때 이미 책상이나 바닥에 다 묻어나요. “너건 어때?” 막 이렇게 만지고 하니 까요. 그날 점심은 거의 못 먹어요. 5분, 10만에 먹고 정리하러 가야하고 사진 찍는 것도 힘든데 뒷정리도 힘들죠. 뒷정리 할 때 보면 청소기로하고 물 걸레로 닦아야하니깐요. 그런 건 힘들고 청소가 좀 힘들죠.

(이 교사, 2015. 2. 6)

면담 사례에서 드러난 바와 같이 대부분의 요리활동이 교실의 한 공간에서 이루어지다보니 요리활동이 끝난 후의 정리는 교사의 몫이 되고 있으며 하루일과가 끝날 때까지 유아들이 사용해야 하는 공간이기 때문에 즉각적으로 청결하게 마무리해야 하지만 이 또한 고스란히 교사의 역할이 되기 때문에 어려움이 되었던 것이다. 때로 교사들은 영유아들과 함께 정리정돈을 시도하기도 하지만 사용된 재료의 종류에 따라서는 교사가 정리할 수밖에 없을 뿐 만 아니라 다음의 활동 때문에 짧은 시간에 마무리해야 하는 상황도 있어서 교사의 업무로 남을 수 밖에 없다고 하였다. 특히 어린 연령을 담당하는 교사들이 정리정돈의 문제로 더 많은 어려움을 느끼고 있었다.

7세들은 제법 잘하죠. 선생님 혼자해도 충분히 해요. “자~ 앞치마 입자.”하면 자기들이 꺼내서 입고, 잘 안 묶어지면 옆 친구한테 “야, 이거 묶어줘.”하고 서로 묶어주고, 끝난 후에도 정리도 스스로 할 수 있고요. 그런데 어린 반은 다 벗기고 입히고 해야 되고, 정리할 때도 저 혼자 해야 해서 힘들어요.

(강 교사, 2015. 2. 9)

재료 주문부터 씻고 다듬고 해야 하는 준비! 그런 걸 굉장히 귀찮아하는 선생님들도 많아요. 미술활동 같은 것도 준비해야 될 것도 많고 복잡하다고 느끼는 선생님들도 있는데 요리는 더 복잡하다고 생각하죠. 영아반 같은 경우는 선생님 혼자 다 하거든요. 정리정돈은 더 말할 것도 없어요.

(박 교사, 2014. 12. 15)

면담에서와 같이 7세 유아들은 스스로 앞치마를 입거나 벗고 개며, 교실 정리도 함께 할 수 있지만 교사의 도움 없이는 활동이 효율적으로 진행되지 않는 어린 연령의 유아들과는 정리 또한 교사의 몫이 되기 때문에 요리활동이 교사들에게 더욱 더 어려운 활동이 되었다.

이처럼 교사들은 요리활동은 전후로 수반되는 준비와 마무리에 대한 지원이 없는 경우 업무 외 시간까지 할애하는 상황에 부담을 가지고 있었으며, 요리활동 전개 과정에서도 다른 활동에 비해 다소 복잡하고 어려운 활동이라고 인식하고 있는 것으로 나타났다.

3) 안전사고에 대한 부담이 커요.

영유아가 생활하는 환경에는 다양한 원인으로부터 비롯되는 수많은 위험요인이 존재한다. 특히 음식을 만드는 요리활동 과정에는 안전사고의 위험도 있으므로 요리활동을 할 때에는 위생과 안전, 적절한 도구의 선택이 매우 중요하다. 그러나 면담에 참여한 교사들은 요리활동 시 안전사고에 대한 염려가 커서 영유아들에게 위험하다고 여겨지는 도구를 사용해야 하는 활동을 배제할 때가 많다고 하였다.

위험하더라도 안전하게 해보는 게 좋은데, 칼 사용할 때도 아무리 플라스틱 칼이라고 해도 일단 잘리는 것이기 때문에 항상 칼 사용할 때는 이야기를 나누거든요. 정말 대답을 잘해요. 근데 제가 한눈이라도 팔면은 사고가 일어날 것 같은 생각이 들어요. 왜냐면 칼을 들고 돌아다니지 않게 했는데도 칼을 들고 있고, 혹시라도 휙 하고 돌아서면 그 순간 바로 애들 얼굴이 있기 때문에 저는 그 부분에 있어서 예민한 것 같아요. 어머님들도 다치는 게 예민하기 때문에 저도 좀 더 그렇게 되는 거 같아요.

(홍 교사, 2014. 12. 8)

안전사고는 없었는데 항상 부담은 되고 불안해요. 그래서 더 예민해 지는 편이에요.

(윤 교사, 2014. 11. 14)

유독 호기심이 많은 아이들 있잖아요. 무슨 일이 일어날지 몰라서 불 같이 위험성 있는 건 안 해요. 7세 정도면 조금 괜찮을 것 같은데 옛날부터 선생님들이 위험한 건 안하기로! 그래서 요리 할 때 아이들이 해도 다치지 않는 것, 아이들이 해도 쉽게 따라할 수 있는 것, 교사 손이 많이 가는 것보다 아이들 손이 더 많이 가는 것, 아이들이 할 수 있는 것으로 하려다보니까 다양하게 하진 못하죠. 마음은 해보게 하고 싶은데...

(이 교사, 2015. 2. 6)

위 면담에서 보듯이 홍 교사는 유아들과 요리활동 시 안전에 대하여 이야기를 나누어도 무의식중에 발생할 수 있는 사고까지 염려가 된다고 하였으며, 윤 교사는 요리활동을 할 때마다 안전사고에 대한 불안으로 유아들과의 상호작용도 예민해지는 경향이 있다고 하였다. 따라서 교사들은 유아들이 다치는 상황이 없는 안전하고 쉽게 할 수 있는 요리활동만을 선정하거나 칼로 잘라야 하는 상황은 빵 칼이나 손가락으로 대치하여 사용한다고 하였다. 특히, 교사들은 불을 사용하는 요리는 안전을 위협하는 활동이라는 생각 때문에 되도록 선택하지 않는다고 하였다.

요리활동 할 때는 애들이 다치면 안 되니까 칼은 빵 칼을 사용하는데 불 쓸 때가 제일 불안해요. 혹시나 갑자기 튀어 나오면 냄비가 쓰러질 까봐 항상 불안해요. 근데 애들한테 강하게 이야기 하면 애들이 무서워하고 힘들어요. 제가 발문 같은 건 더 잘 준비하면 될 것 같아요.

(윤 교사, 2014. 11. 14)

애들이 만들기 쉬운 거, 위험하지 않은 거, 그 다음에 요리하기 쉬운 걸로 선정을 했던 거 같아요. 불을 사용하지 않는 것, 칼을 많이 사용하지 않는 거. 칼을 써도 플라스틱 칼로 잘 잘리는 거요. 이런 식으로 여름에는 수박화채, 과일 화채, 팔빙수! 수저로만 퍼서 자기가 만들 수 있는 그런 거요. 겨울에는

어묵꼬치, 카나페, 샌드위치 이런 종류로 안전한 쪽으로 많이 간 거죠. 위험하지 않을 것으로 해서요.

(강 교사, 2014. 10. 21)

아이들이 느낄 수 있고 변화하는 그런 걸 볼 수 있다던가 그런 게 많은데, 솔직히 말하면, 안전하고 쉽게 할 수 있는 것만 했던 거 같아서 다양하게 하지 못했던 거 같아요. 불을 쓰거나 복잡한 요리는 안하는 게 낫다고 생각해요. 다치면 안 되니까요.

(최 교사, 2015. 1. 12)

위와 같이 최 교사와 이 교사의 경우도 안전한 요리활동을 선호하게 되고, 그에 따라 불을 사용하는 요리는 될 수 있는 한 활동에서 배제하려고 한다고 하였다. 윤 교사는 불 사용은 하고 있지만 불안감을 떨칠 수는 없다고 하였다. 교사들은 불을 사용하는 요리활동이 유아들에게 물질의 변화를 직접 관찰할 수 있는 기회를 주고 요리활동의 폭을 넓혀주지만 위험을 감수하면서까지 불을 사용하는 요리활동을 실시하고 싶지는 않다고 하였다.

그런데 강 교사는 2차면담에서 현장의 교사들이 위험성을 너무 배제하는 것만이 옳은 방식은 아님을 알면서도 배제하는 현실에서 조금은 벗어날 필요가 있다는 생각을 내비쳤으며, 진 교사도 위험성 있는 요리의 횟수를 줄이더라도 다양하게 경험하는 것이 바람직하다고 하였다.

조금 위험해도 어린이용으로 나온 것을 비교적 안전하게 나오잖아요. 안전칼도 있고 그렇지만 하다가 돌발사고가 발생할 수 있잖아요. 큰 사고가 아닌 이상 괜찮다고 봐요. 한번쯤은 다쳐 봐서 “아~ 이거 위험한 거구나.” 느낄 수 있는 경험 정도는 괜찮다고 생각해요. 그러면서 안전 의식도 키워지고 더 다양한 요리도 할 수 있죠. 하지만 최대한 안전하게 하는 게 좋죠.

(강 교사, 2014. 12. 12)

아이들이 뜨거운 거 위험하다고 해도 아이들은 손을 대보는 애들 있잖아요. 그리고 “뜨겁구나.”하고 다음부터 손을 안대잖아요. 그래서 저는 가끔 아이들

한테 가르칠 때, 예를 들어서 ‘밤송이다.’ 그러면 가시가 위험하잖아요. 물론 아이들이 찔리지 않게 보관해야겠지만 “이거 위험한 거야. 애들아”라고 말로만 하면 모르잖아요. 그래서 내가 직접 해봐요. “이것 좀 봐봐. 어머! 너무 너무 아파!”, “한 번 해볼래?” 이러면 못한다고 하는 아이들이 많아요. 아이들이 와서 “호~”해주고, 그래서 위험하더라도 안전한 가운데 해보면 다양하게 요리를 할 수 있겠죠.

(박 교사, 2014. 12. 12)

제가 어제 안전교육을 받고 왔거든요. 근데 위험하다고 생각되는 건 하지 않는 게 좋은 거라는 말에 그 연수를 받으면서 고민을 했거든요. 그런데 요리하면서 안할 순 없을 거 같아요. 그래서 결론은 자주 하지 않는 것으로(횃수를 줄여서...) 결론을 내렸어요. 불이 위험하다고 생각되면 불을 사용하는 횃수를 줄인다던가, 튀기거나 굽거나 하는 걸 줄이면서 간단하게 만들 수 있는 걸로 다양하게 하고 싶어요. 근데 불 쓰고 이럴 때는 저도 신경 쓰이고 이래가지고, 끓이는 것도 누가 막 냄비를 툭! 치면 큰일 나잖아요. 요리활동을 할 때 환경이 좀 갖춰져 있으면 안전하게 할 수 있을 거 같아요.

(진 교사, 2014. 11. 21)

면담사례에서 보듯이 강 교사는 안전한 가운데 위험을 인지할 수 있는 수준에서의 경험은 필요하다고 생각하였으며 조금씩 시도해보고자 하는 의지를 보이기도 하였다. 박 교사 또한 위험한 활동이라고 무조건 배제하기보다는 적절한 경험을 주면서 칼이나 불이 왜 위험한지 안전하게 사용하기 위해서 어떻게 해야 하는지 등을 가르칠 수 있는 기회로 활용한다면 다양한 요리활동을 전개할 수 있을 것이라고 이야기 하였다. 그러나 진 교사는 찌거나 굽기, 튀기기, 끓이기와 같이 불을 사용해야 하는 요리활동은 안전교육상 하지 않는 것이 좋다고 생각하였다.

요리활동은 다양한 식재료를 다루기에 보고, 만지고, 냄새 맡는 등 오감을 이용해 재료를 탐색하는 것부터 조리 중 물질의 변화를 관찰하는 과정에서 다양한 발문을 통해 유아의 사고력, 창의성, 문제해결력 등의 증진을 기대할 수 있는 활동이다. 교사들은 요리활동이 가진 이러한 장점을 인식하고 있지

만 항상 시간에 쫓겨 충분한 탐색과 적극적인 조작의 기회를 제공하기보다는 시간 안에 마무리해야 한다는 압박감과 안전사고에 대한 염려로 요리활동이 부담스럽게 느껴진다고 하였다.

재료가 있으면 만져보며 촉감으로 느껴보게 하고, 결과가 안 나와도 그렇게 할 만한 충분한 시간을 줘야 되는데, 어린이집에 운영시간이라는 게 있다 보니까 너무 촉박해요. 그래서 요리 시간은 항상 촉박했던 거 같아요. 항상 급하게 마무리되고, 빨리 앞치마 갈아입히는데 그 옷 갈아입는 시간도 오래 걸리고 또 안전하고도 관련되니까 빨리 끝내고 싶기도 하고.

(강 교사, 2015. 2. 9)

최대한 아이들과 목표도 이루어 낼 수 있어야하는데 그것도 시간에 쫓기는 느낌에 잘 안 되는 거 같고, 시간이 한정되어 있어서 시간을 맞춰야한다는 촉박감! 이것을 시간 안에 못 마치면 다음 활동에 차질이 생기는 거죠. 아이들과 좀 더 탐색도 할 수 있고, 상호작용도 할 수 있었는데 안전도 걱정되고 시간도 지켜야 하고요. 그래서 아이들하고 간단하게 빨리 끝내거나, 탐색보다는 제가 빨리 끝내고자 하는 마음이 앞서는 거죠.

(홍 교사, 2014. 2. 11)

면담에서와 같이 교사들은 요리활동 과정에서 유아들에게 충분한 탐색의 시간을 주고 결과에 초점을 두기보다는 과정을 즐기도록 실시해야 하지만 요리활동 외에 이루어져야 하는 다른 교육활동과 안전에 대한 부담으로 항상 시간에 쫓기듯 요리활동을 마무리한다고 하였다. 특히, 늦게 등원하는 유아들로 요리활동이 지체될 때 시간에 대한 부담감은 더 커진다고 하였다. 교사들은 이러한 시간의 촉박함으로 인해 요리활동에서 기대할 수 있는 다양한 상호작용이 사장될 때가 많으므로 효율적인 요리활동을 위해서는 충분한 활동시간이 필요하다고 말하였다. 시간의 촉박함으로 인한 교사의 어려움은 유아의 개인차나 혼자서 다양한 역할을 동시에 수반하게 되는데서 비롯되기도 하였다.

요리할 때는 “일찍 등원시켜주세요.”라고 하는데, 그렇지 못한 아이도 있으니까 중간에 오면 그 아이를 맞이하기도 해야 하고요. 그 아이들은 또 활동은 해야 되니까 앞치마 하는 거 도와줘야 되고 이런 부분도 좀 어렵죠. 요리하는데 상호작용을 못해줄 때가 많아요. 이거하다보면 시간 가고, 이거 하다보면 시간가고, 상호작용 부족할 때가 많고, 시간을 좀 충분히 40-50분정도 할 수 있으면 좋겠어요.

(이 교사, 2015. 1. 9)

조금 아쉬운 점은 시간에 쫓기거나, 아이들이 충분히 하고 싶어도 하지 못하거나 그런 거, 예를 들어 쿠키 만들 때 아이들 개인차가 있으니까 빨리 찍어내는 친구도 있고, 잘 안돼서 다시하고 싶은 친구도 있고 한데 시간이 넉넉지 못하니까 많이 아쉬운 거 같아요.

(김 교사, 2015. 1. 16)

요리활동은 사실 옆에서 도와주는 선생님이 있어야 되고, 손도 많이 필요하고, 시간적인 여유도 좀 더 필요해요. 사진도 찍어야 되고, “이렇게 하세요.”라고 할 때 모든 아이들이다 그대로 똑같이 하진 못하잖아요. 안 되는 아이들은 도와가면서 사진도 찍으랴 뭐하랴 바쁘죠.

(박 교사, 2015. 2. 6)

사례에서와 같이 김 교사와 박 교사는 유아들의 발달적 개인차가 있음에도 넉넉하지 않은 활동시간 때문에 발달의 개인차를 고려하여 요리활동을 마무리할 수 없음을 아쉬워하였으며 요리활동 진행과 동시에 사진 찍기, 유아 개인의 특성에 따른 상호작용 등으로 인한 활동의 지체도 교사들에게는 어려움이 된다는 것을 알 수 있었다. 따라서 대부분의 연구 참여교사들은 요리활동의 교육적인 가치를 살리기 위해서는 충분한 시간이 필요하다는 것을 강조하였다.

4) 요리활동에 대한 경험이 부족해요.

교사들은 요리활동의 계획부터 전개까지 꼼꼼하게 사전에 계획하고 준비하여 활동을 실시하지만 계획대로 진행되지 않을 때가 많아서 힘들 때가 많은데 이러한 어려움은 요리에 대한 사전 경험이 부족하기 때문이라고 토로하였다. 즉, 대부분의 교사들은 요리활동과 관련된 전문지식을 수학한 경험이 미미하였으며 이로 인해 요리활동의 계획이나 전개 시에 스스로 한계를 느낀다고 하였다.

제가 대학 다니던 때는 벌써 10-11년전이었으니까 그때는 요리활동과 관련된 수업을 안했어요. 그러니까 현장에서든 단순히 요리를 한다면 그냥 순서에 맞춰서 요리 결과물을 완성하는 그거가 목표인 게 대부분이었어요.

(박 교사, 2014.12.9.)

대학 때 요리활동과 관련한 수업은 단 한 번도 없었어요. 그래서 현장에 왔을 때 조형 활동 수업하듯이 진행했죠. 단어들도 다양하게 사용하면 좋을 텐데. 요리활동을 하고는 있는데 이 활동을 맞게 하고 있는 것인지, 내가 잘하고 있는 것인지 의문이 들 때도 있고, 요리할 때는 급급하게 요리를 완성하는데 초점이 맞춰지는 것 같아요.

(진 교사, 2014. 11. 28)

면담에서와 같이 박 교사와 진 교사는 학부에서의 요리활동 경험은 전혀 없다고 이야기하였다. 따라서 교사들은 초임교사 때, 요리활동이 가지는 목표가 무엇이며 이를 위한 효과적인 방법이 어떠한지에 대한 관심보다는 단순히 요리를 완성하는데 초점을 두어 실시하였고 그러다보니 자신의 교육활동에 대해 확신을 가질 수 없었다고 회상하였다. 반면에 학부에서 요리활동에 교육에 대한 경험을 가진 교사들도 있었는데 대부분이 다른 교과에서 부수적인 활동으로만 다루어졌다고 하였다.

유아 수학교육 시간에 배웠어요. 요리를 해서요. 그러니까 김밥이나 샌드위치 같은 걸 만들어서 자르면 단면이 나와서 모양 같은 거 다루고 들어가는 재료 탐색하고요. 근데 그런 것 보단 단독적인 요리활동 수업이면 좋겠어요. 요리 하는 것도 실습으로 했으면 좋겠고요. 이론적으로는 목표라는 게 사실 다 통합되어 있잖아요. 그래서 굳이 이론적인 것 보단 실습을 더 했다면 도움이 더 될 거 같아요.

(최 교사, 2014. 11. 11)

수업시간에 해 봤어요. 유아건강교육인가에서요. 계획안도 짜서 선생님이 되어보기도 하고, 유아가 되어보기도 하고 하는 모의 수업을 해봤어요. 모둠별로 수행평가를 했던 거죠. “만 3세이라면 이런 게 위험할 거 같다.” 정도 느끼는 거였어요. 그 보단 어린이집 실습할 때 더 도움이 되었던 거 같아요.

(김 교사, 2015. 1. 16)

수업 중에 모의수업이었어요. 유아과학교육이었던 거 같아요. 교수님이 요리 모의 수업을 해보자 하며 “과학과 관련된 목표를 정하고, 그거에 맞는 요리 활동을 준비해봐라”하신 거죠. 조원들이 의논해서 요리를 정하고, 학생들이 재료랑 도구를 가져와서, 조를 나눠서 동시에 딱 시작하고, 교수님은 돌아다니며 보시는 거죠. 그럼 저희는 교사 역할과 유아 역할을 나누어서 요리를 진행하는 거고, 옆에서는 다른 조가 진행을 하고 교수님이 돌아다니시면서 저희가 상호작용하는 거 봐주시고 활동이 끝난 후에는 각 조에 대한 평가를 해주셨어요. “상호작용을 이런 식으로 하면 안 된다!”는 식으로 끝나고 음식도 나눠먹고요. 그런데 학부에서는 요리활동 경험이 두 세 번 밖에 없던 거 같아요.

(윤 교사, 2014. 11. 4)

이렇듯 참여교사들은 각기 학부에서 유아수학교육, 유아건강교육, 유아과학교육 등의 과목에서 요리활동을 다룬 경험이 있다고 하였지만, 그것이 현장에서 큰 도움이 되진 않았다고 하였다. 특히 김 교사의 경우 학부에서의 경험보다 보육시설에서의 실습 경험이 더 도움이 되었다며 학부에서의 경험을 아쉬워하였다. 이렇듯 부족한 경험은 실제 현장에서 요리활동을 실시하는데 어려움으로 이어져 나타났다.

“요리에 대한 연가는 어떻게 짜야 되는 거지?” 솔직히 처음에는 막막했어요. 그래서 “아! 학교에서는 왜 자세히 안 다뤘을까?” 그런 생각을 했었어요. 현장에서 하다보니까 요리활동에 대해서 다양하게 알아야겠구나 하는 생각이 들었어요. 아이들과 어떤 요리를 할 있는지, 그리고 그 요리할 때 아이들한테 어떻게 접근하는 게 좋을지, 아이들과 할 때 요리활동에 있어서 꼭 필요한 점이라던지요. 특히 실전에서 활용할 수 있는 그런 것 위주로요. 지금도 많이 부족하다고 느끼거든요.

(윤 교사, 2014. 11. 4)

주제에 맞춰서 요리를 찾는 것 자체가 어려워요. 요리에 대해 항상 무궁무진한 아이디어가 있다면 모르까요. “이번 주 주제는 이거니까 이런 요리를 하면 연계가 되겠다.”라는 걸 딱딱 생각해 내야 되는데, 선생님들이 그런 전문적 지식까진 없잖아요. 그래서 요리가 많이 한정돼요.

(강 교사, 2014. 12. 12)

이처럼 교사들은 요리활동은 어떻게 계획해야 하며 유아들이 할 수 있는 요리활동은 무엇이며 어떤 기준에서 활동을 선정하고 실행해야 하는지 등 요리활동과 관련된 모든 부분에서 어려움을 느꼈다고 하였다. 특히, 생활주제와 연계하여 활동을 선정해야 하지만 교사 자신이 알고 있는 요리의 종류는 한정되어 있고 더구나 요리를 해 본 경험과 요리에 대한 지식의 부족은 이러한 어려움을 더욱 가중시키고 있음을 알 수 있다. 즉, 교사들은 실행 가능한 요리활동을 찾는 것은 쉽지 않으며 그에 따라 요리활동의 폭도 한정된다고 하였다. 이러한 경험의 부족은 요리활동의 전개 과정에서의 어려움으로 이어졌다.

애들하고 활동을 할 때 너무 느끼는 게 제가 너무 일방적으로만 이야기 하는 거예요. 솔직히 애들한테 이끌어 내는 게 어렵지만 그래도 애들이 이끌어 낼 수 있게 준비는 되어야 하는데, 요리에 대한 기초 지식이 없으니 발문이 어려운 것 같아요. 매번 일방적으로 지시하고 직접 알려주기만 하는 것 같아요. 재료를 탐색 많이 해보고 조리하는 과정 가운데서 필요한 발문을 많이 해보는 게 필요한데 그게 잘 안 되고 어려워요.

(홍 교사, 2014. 11. 28)

처음에는 막막했죠. 쿠키를 굽는다고 하면 아이들과의 상호작용은 어떻게 하면 좋을지, 요리를 하다가 돌발 상황이 생기면 어떻게 대처해야 할지. 제가 해 본 적이 없으니 어떤 문제가 발생할지 어떻게 하면 효과적으로 진행될지 등 아무것도 모르는 채 실시해야 하니까요.

(강 교사, 2014. 12. 12)

이와 같이 강 교사와 흥 교사는 요리활동을 전개할 때에 요리활동에서 기대되는 교육적 가치를 살려 상호작용을 하고 싶지만 요리에 대한 기초 지식이 없어서 다양한 발문을 사용할 수 없었다고 하였다. 또한 실제적인 요리 경험에 대한 부족으로 교사들은 요리활동 실시과정에서 돌발 상황이 생길 것에 대한 불안감도 가지고 있으며 그러한 문제 상황에 어떻게 대처해야 할지에 대한 염려도 가지게 됨으로써 빠른 마무리에 목적을 두게 된다고 하였다. 요리활동에 대한 경험 부족은 계획 단계에서의 부실함을 낳고 다시 이는 계획대로의 요리활동 실행을 어렵게 만들어 교사들을 더욱 곤란하게 하고 있음을 알 수 있었다.

아이들은 즐거워하는데 그 길로만 끝나면 안 된다는 생각이 머릿속에 있는 거죠. 요리 활동 중에 그 목표를 끌어내야 된다는 게 꽤 어려워요. 자연스럽게 잘 될 때도 있는데, 전혀 생똥맞은 관심을 아이들이 가질 때는 “어! 내가 목표를 끌어내야 되나? 이대로 아이들을 뒤통도 되나?”하는 생각이 들죠.

(윤 교사, 2014. 11. 4)

요리활동의 목표는 잘 안 이루어질 때가 많아요. 도입에서 아이들 흥미를 유발하는 등 교수안 있잖아요. 그런 게 그대로는 안 돼요. 소집단으로 할 때만 되는 거 같고, 대집단활동으로 하게 되면 안 되는 거 같아요. 일단 아이들은 빨리 하고 싶어 해요. 그래서 아이들이 하고 싶어 하는 욕구를 충족시켰을 때 역으로 못했던 질문을 하기도하고, 아이들이랑 하다보면 대개 돌발 상황도 많아요. 경험 없는 교사들은 힘든 점이 많아요.

(진 교사, 2014. 11. 28)

따라서 교사들은 자신이 예측한 요리활동목표와는 다르게 활동이 진행되어 나갈 때 당황스러워하였으며 특히 유아들의 관심이 자신의 계획에서 벗어날 때 어려움을 겪게 된다고 하였다. 즉, 교육의 계획은 상황에 맞게 변경하여 적용해야 하지만 요리활동에 대한 경험 부족한 교사들에게 활동의 완성과 마무리에 몰두하게 만들어 융통성 없는 교수활동의 결과를 낳고 있는 것이다.

면담에 참여한 교사들은 매 해 연초에 교사회의를 통해서 요리활동 연간 계획을 수립한다고 하였다. 그런데 실제 상황에서는 기관장의 마인드에 따라 전시(展示) 효과 초점을 맞춘다거나 즉흥적인 제안으로 요리활동이 변경되는 경우가 있다고 하였다. 이 때 교사들은 원장과의 갈등의 단초가 될 수 있어 염려되기도 하지만 요리에 대한 경험 부족으로 기관장에게 자신의 의견을 소신 있게 피력하지 못하여 속상할 때도 있다고 하였다.

가끔씩 원장님이 주제에 안 맞게 정하시는 경우가 있어요. 초콜릿, 포도주 이런 거는 원장님이 정했었는데, 보여주기 위한 거에 관심이 더 있으신 거 같아요. 그거 하고 항상 뭐가 나가요. 초콜릿 만들기도 저희가 그 전날에 다 만들어 놓고, 애들은 짧게 활동하고 초콜릿 포장해서 보내고, 포도주도 선물로 나갔어요. 병을 사와서 병에 담아가지고 교사가 전날에 다 만들어서 담아놔서 선물로 나갔어요.

(홍 교사, 2014. 12. 8)

요리활동은 “뭔가 다양하게 이런 활동들을 합니다.” 보여주기 식으로 구색 맞추는 거 그런 부분들을 많이 부각시키고자 해요. 뭔가 사진에서 이런 다양한 활동을 했다고 보여줄 수 있고, 특히나 요리는 집에서 많이 할 수 있는 활동이 아니기 때문에 “이런 것도 하는구나.”하는 그런 효과를 생각하시는 거 같아요. 그래서 원장님이 요리를 정하실 때가 많았어요. 근데 제가 요리활동을 잘 모르고 만들어본 경험도 없으니까 딱히 뭐라고 항거할 수가 없는 거지요. 그저 따를 수밖에...

(박 교사, 2015. 2. 3)

아이들과 좀 더 탐색도 할 수 있고, 상호작용도 할 수 있고, 목표에 따라 통합적으로 하면서 아이들이 더 다양한 경험할 수 있는데 상황이 안 된다고, 조건이 안 된다고 다른 요리로 바꾸는데, 제가 알아야지요. 진짜 그런 것이지 아닌지. 그 때가 많이 아쉬워요.

(윤 교사, 2014. 11. 4)

이렇듯 홍 교사와 박 교사는 요리활동이 다른 활동과의 차별적인 면이 보여주기 식 활동으로 활용되어 교사들의 뜻이나 계획에 무관하게 변경되는 상황이 발생하지만 경험의 부족에서 오는 자신감 부족으로 소신 있는 항변을 할 수 없음에 불만 섞인 아쉬움을 토로하였다. 또한 진 교사와 이 교사는 때때로 기관장의 즉흥적인 제안으로도 요리활동 계획이 변경되는 경우도 있다고 하였다.

원장님이 어떤 때는 “내가 팔 사왔으니 팔빙수하자!”, “붕어빵틀 사왔으니 붕어빵 만들자!!”, “고구마 캐왔으니까 고구마 요리하자.” 이렇게 하는 때도 있었는데, 그럴 때는 주제하고 맞지도 않는 때도 있어요. (중략) 이전에 원에서는 원장님이 많이 정하셔서 중간 중간에 변동이 있었어요. 빨리 빨리 대처하기가 쉽지는 않아요. 해 보지 않았잖아요.

(진 교사, 2014. 11. 19)

바뀌긴 많이 바뀌요. 하긴 다 하는데 12개 중에 세 개, 네 개 정도는 바뀌요. 원장님이 갑자기 활동을 바꿀 때가 있어요! 매실 나올 때 갑자기 ‘매실 담그자’ 하시고, 겨울이 되면 ‘김장하자’ 하시는데 김장은 11월에 할지 12월에 할지 모르잖아요. 요리를 한 달에 한 번 실행할 수 있도록 하는데 이런 게 들어가면 그 달은 계획대로 못하잖아요.

(이 교사, 2015. 1. 9)

한 번은 빙수기를 대여할거니까 팔빙수 하자고 하신 적이 있었는데, 계획과 달리 변경된 거였죠. 그래도 그땐 한쪽에선 얼음 계속 갈고, 아이들은 팔이랑 다른 재료들 넣고, 시끌벅적 했지만 아이들이 재미있어 했고, 맛있게 먹긴 했지만 그래도 팔빙수는 쉬워서 괜찮았지만 그렇지 않을 때는 요리활동이 부담스러워요.

(박 교사, 2015. 2. 3)

이와 같이 기관장의 운영 방침에 따라 요리활동이 변경되는 경우가 있지만 참여교사들은 융통성 있는 계획과 실행에서 어려움을 느끼고 자신이 원하는 요리활동의 목표를 실현할 수 없게 되는 결과를 초래하기도 하였다.

V. 논의 및 결론

1. 논의 및 결론

본 연구는 유아 요리활동에 대한 교사들의 인식은 어떠하며 유아 요리활동을 실시하면서 교사들이 느끼는 어려움은 무엇인지를 파악함으로써 효율적인 요리활동 실시 방안을 마련하는데 기여하고 교사 교육에 대한 시사점을 제공하는데 목적을 두고 실시되었다. 본 연구 결과를 연구문제에 따라 요약하고 논의하면 다음과 같다.

1) 유아 요리활동에 대한 교사의 인식

유아 요리활동에 대한 교사들의 인식을 알아본 결과, 요리활동은 오감으로 느낄 수 있는 활동이며, 체험이 수반되는 흥미로운 활동이면서 유아건강증진에 도움이 되는 활동으로 인식하고 있는 것으로 나타났다. 또한 통합적 운영이 가능한 활동이지만 한편으로는 부담이 되는 활동으로 인식하는 것으로 나타났다. 이를 나누어 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 교사들은 요리활동에 대해 오감으로 느낄 수 있는 활동이라고 인식하고 있었다. 즉, 요리활동에 사용되는 모든 자료들은 그림이나 사진 등의 이차적인 자료가 아니라 유아들이 직접 만지고 조작할 수 있는 실물이기 때문에 어떠한 활동보다도 오감을 모두 활용하여 느낄 수 있는 기회를 제공하는 활동으로 인식하였다. 이경우와 이정환(1993)은 유아들이 새로운 지식의 조직망을 짜내려면 유아에게 제시되는 경험이 오감각을 이용하여 여러 영역을 통합적으로 접근할 것을 주장하였는데 이를 통해 볼 때 유아들이 다양한

감각을 활용할 수 있는 요리활동은 적합한 것으로 볼 수 있다. 따라서 요리 활동을 통해 유아들이 보다 다양하게 오감각을 이용한 탐색이 이루어질 수 있도록 교사가 계획해야 할 것이다.

둘째, 교사들은 유아요리활동이 체험 중심의 흥미로운 활동이라고 인식하였다. 교사들은 유아들이 요리활동의 전 과정에 큰 흥미를 가지고 있으며 여러 가지 재료를 탐색하고 변화과정을 느끼면서 즐거워하기 때문에 유아들에게 오래 기억되고 즐거움을 주는 활동이라고 인식하는 것으로 나타났다. 또한 요리활동은 유아가 요리를 만들었다는 성취감과 먹는다는 기쁨 그리고 엄마만 할 수 있었던 활동을 직접 해볼 수 있다는 특별한 경험을 할 수 있도록 해준다고 인식하고 있었다.

이러한 요리활동이 체험 중심의 흥미로운 활동이라는 교사들의 인식은 교육인적자원부(2004)의 자료에서도 ‘식품의 조리 과정을 직접 경험하는 요리 활동은 유아들이 매우 흥미로워하고 적극적으로 참여할 수 있는 활동이다.’라고 제시한 내용과 유사하다. 뿐만 아니라 유아들에게 요리활동이란 매우 흥미 있는 일 중의 하나로, 유치원에서의 요리활동에 대한 경험은 학교에 대한 호기심과 흥미로 자극되어 질 수 있다는 Hildebrand(1981)의 주장과도 유사한 맥락으로 이해되는 결과이다. 또한 강앵(1993)은 요리활동 과정 중에 생기는 또래들 간의 지지와 친밀감은 유아교육기관의 활동에 흥미를 느끼지 못하는 소극적인 유아의 호기심과 흥미를 자극시켜 적극적으로 교육활동에 참여하게 하는데 효과가 있는 것으로 나타났다는 의견과도 유사하다.

또한 교사들은 요리활동이 유아에게 성취감과 만족감을 크게 주는 활동이라고 인식하고 있었는데, 이는 우리나라에서는 전통적으로 요리활동이 주로 어머니의 고유영역으로 취급(장주연, 2014)되어 왔듯이 대부분의 유아들은 가정에서 요리에 참여하기보다는 요리가 완성될길 기다리고, 완성된 음식을 함께 먹어보는 수준에 그치고 있다. 따라서 유치원에서 요리활동을 제공할

때 유아들은 매우 흥미롭게 참여하고, 그에 따른 성취감이나 만족감도 더 크게 느껴졌을 것으로 생각된다. 이처럼 요리 활동은 유아에게 흥미와 만족감을 주고, 행함으로써 배울 수 있는 매우 바람직한 방법으로서, 이 방법을 통하여 유아는 모든 발달 영역에 풍부한 경험을 가지게 된다(김명미, 2009). 또한 자신의 활동에 대한 결과물을 직접 확인하는 과정에서 자신감과 긍정적인 자아개념을 가질 수 있고, 더 나아가 유아의 사회·정서 발달에 긍정적인 영향을 준다(교육인적자원부, 2004). 따라서 교사는 유아요리활동이 유아들에게 미치는 긍정적인 효과에 대해 인식하고 유아들이 흥미로워 할 수 있는 요리활동을 계획하는 것이 무엇보다 중요하다고 할 수 있다. 또한 요리활동을 통해 유아들이 성취감을 느낄 수 있도록 하기 위하여 요리활동 과정에 참여하기를 두려워하거나 실패할 것을 염려하는 유아들이 없는지 확인하고 보다 세심하게 지도할 필요가 있다.

셋째, 교사들은 유아요리활동이 유아의 건강증진에 도움이 되는 활동이라고 인식하였다. 즉 요리활동이 유아들에게 다양한 음식을 맛보고 필요한 영양을 섭취할 수 있으며, 편식 지도를 통해 건강을 증진시키는데 기여할 수 있는 활동으로 인식하였다. 이는 요리활동의 결과물을 간식이나 반찬으로 섭취하고, 유아들이 직접 만들고 먹어보는 과정을 통하여 음식에 대한 편견을 줄이는데 도움이 된다는 것이다. 즉, 음식에 대한 편견이 있는 유아들도 요리활동을 통해 본인이 직접 만든 음식은 먹어보려고 시도하였으며 실제로도 잘 먹는 것으로 나타났다는 것이다. 이는 요리활동은 유아들의 편식행동이 감소하고, 식습관이 모두 긍정적으로 변화되었다고 보고한 고영미(2012), 김주민(2003)의 연구결과와 유사한 맥락에서 이해된다. 또한 유치원에서의 요리활동을 통한 편식지도가 먹어보기도 전에 음식을 거부하던 유아의 태도가 맛보기를 먼저 행하는 태도로 바뀌고, 음식에 대한 편견이 적극적으로 개선되는 것으로 나타났다는 이형복(2007)의 연구를 지지하는 결과이다. 따

라서 유아를 위한 요리활동을 선정할 때에는 유아들이 다양한 유형의 음식을 접할 수 있도록 하며 영양학적인 측면까지도 고려하는 태도와 요리활동을 통해 유아들의 편식지도 등 식습관 지도를 할 수 있는 방안에 대해 모색해야 할 것이다.

넷째, 교사들은 유아요리활동이 통합적 운영이 가능한 활동이라고 인식하였다. 연구에 참여한 교사들은 생활주제에 맞춰 통합적으로 운영이 가능한 활동이 요리라고 생각하고 있으며 실제로도 생활주제와 연계하여 요리활동을 계획하고 실행한다고 하였다. 생활주제에 맞춰 요리활동을 한다는 교사들의 생각은 요리활동이 통합적으로 운영할 수 있는 교육활동이라는 것으로, 요리활동을 유아교육과정의 언어, 과학, 수, 사회, 건강 및 안전, 창의성 학습 등과 연계가 되면서 다학문적인 통합적 학습 전개가 가능함을 뜻한다(노은호 외, 2005).

여러 선행연구들에서도 교사들은 요리활동이 교육적 효과가 뛰어난 통합적 활동이기 때문에 매우 중요한 활동이라고 인식하고 있는 것으로 나타났다(고민정, 2006; 권문희, 2007; 김명미, 2009; 최재선, 2010). 또한 요리활동이 유아의 오감을 모두 동원한 통합적 프로그램으로 전개하기에 적합한 활동이라는 이경우, 이정환(1993)과 유아교육기관에서 실시할 수 있는 여러 가지 활동 중 요리활동은 통합적 교육을 할 수 있는 이상적 매체가 될 수 있다는 오영희(2001)의 주장을 뒷받침한다. 이러한 결과는 요리활동은 단순히 음식을 만드는 과정에서 끝나는 것이 아니라 먹는다는 즐거움이 수반되면서도 모든 영역이 통합된 교육 과정으로 다학문적 접근이 가장 잘되는 매우 효과적이고 흥미 있는 활동(이경우, 문미옥, 1990)으로 유아요리활동을 계획할 때 다양한 활동들과 통합할 수 있는 방안이 모색되어야 함을 시사한다.

다섯째, 교사들은 요리활동이 중요하지만 부담스러운 활동이라고 인식하

는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 대부분의 교사들은 유아요리활동이 매우 중요한 활동이라고 인식하는 것으로 나타났다는 고민정(2006), 권문희(2006), 김명미(2009), 최재선(2010)의 연구와 유사하다. 본 연구에 참여한 교사들이 부담감을 가지는 이유는 요리활동의 교육적 효과를 높일 수 있는 발문법에 대한 부담과 새로운 요리를 하는 경우 결과물의 완성도에 대한 부담, 소그룹 지도에 따른 시간 부족과 다른 영역 유아의 지도에 대한 부담 및 다른 활동 보다 시간을 더 할애해야하는 부분에 대한 부담 때문인 것으로 나타났다. 특히, 소그룹 지도에 따른 시간 부족은 학급 원아 수가 많을수록 한정된 시간 안에 여러 그룹의 유아들이 요리활동을 마쳐야 한다는 고민정(2006)의 의견에 비추어볼 때 시간에 대한 부담은 자연발생적인 결과라고 할 수 있다. 교사는 요리활동의 전 과정이 끝날 때까지 다른 영역에 참여하기 어려우므로 수시로 교실 전체를 살피면서 교실 상황을 파악할 수 있는 위치에서 요리활동을 진행해야 하므로(덕성여자대학교 부속 유치원, 2007) 다른 영역 유아의 지도에 대한 부담 또한 자연스러운 결과로 이해된다.

이와 같이 유아요리활동에서 교사들은 여러 부담을 느끼고 있는 것으로 나타났는데 보다 효과적인 요리활동이 되기 위해서는 교사가 느끼는 이러한 부담감을 해소해 줄 수 있는 인적, 물적 환경 등이 지원되어야 한다.

2) 유아 요리활동과 관련된 교사의 어려움

교사들은 요리활동을 실시하면서 미비한 환경과 식재료의 제약, 안전사고에 대한 부담, 혼자서 수행해야 하는 다양한 역할과 요리활동에 대한 경험의 부족으로 어려움을 경험하는 것으로 나타났으며 이에 대한 구체적인 내용은 다음과 같다.

첫째, 교사들은 요리활동을 실시하면서 미비한 환경과 사용할 수 있는 식

재료의 제약으로 어려움을 느끼고 있는 것으로 나타났다. 요리활동을 할 때, 교사들은 교실의 한 쪽 공간이나 다른 영역을 요리 영역으로 전환하여 사용하고 있다고 하였다. 이러한 상황은 물이나 불을 사용하기에 부적합할 뿐만 아니라 요리에 필요한 도구나 기구의 사용도 제한시킴으로써 교사의 어려움을 가중시킨다는 것을 알 수 있었다. 또한 요리의 종류를 선정할 때, 요리방법이 간단하고 용이한 활동만을 계획하고 실행하게 되며, 심지어 매해 같은 요리를 반복하게 만드는 결과를 초래한다는 것을 알 수 있었다.

이러한 미비한 환경에 따른 어려움은 요리활동 실태에 관한 고민정(2006), 권문희(2006), 김명미(2009), 유경숙(2014), 최재선(2010) 등의 연구결과와도 유사하다. 이러한 필요한 시설 여건의 미비는 교사의 요리활동 준비와 실행 과정에 어려움을 주어 효과적인 요리활동 실시에 장애가 될 수 있으므로 기관의 시설 정비가 필요함을 시사한다. 하지만 매일 실행하는 많은 수업진행을 위해서 독립적인 공간을 설치하는 것은 비효율적이라는 연구결과도 있다(고민정, 2006; 권문희, 2006; 최재선, 2010). 따라서 유아교육 및 보육기관에서는 기관의 실정에 맞게 실행할 수 있는 다양한 요리활동 유형을 연구 개발하여야 할 것이다.

또한 교사들은 재료의 수급 방법이나 예산 등의 문제로 식재료의 구입이 제한되어 어려움이 있다고 하였다. 특히, 기관에서 텃밭이나 농장을 운영하고 있는 경우 요리활동을 위한 식재료를 해당 텃밭이나 농장에서 생산되는 것을 위주로 사용하게 함으로써 요리활동을 다양하게 실시하기 어렵고 필요한 재료를 다 구입할 수 있도록 허용되는 것도 아니기 때문에 한계가 있음을 토로하였다. 이는 유아의 발달과 흥미, 요구와 기대를 충족시키기에 역부족인 현실에서 기인한 것이라 생각한다. 이와 같은 식재료의 제약은 요리활동의 다양성을 제한하게 되므로 유아들에게 다양한 요리활동 경험을 제공하기 위해서는 재료 수급 방법에 융통성을 가질 필요가 있다.

둘째, 요리활동 시 혼자서 해야 할 역할이 많다 점이 또 하나의 어려움으로 나타났다. 교사들은 요리활동을 위해 요리활동영역의 선정, 유아가 참여할 수 있는 요리 선택, 요리에 필요한 재료 선정 및 구입, 식재료의 전처리, 요리활동에 사용할 도구 확인 및 준비, 요리 순서표 제작, 요리활동영역 구성, 활동 중 사진 촬영, 활동 후 정리 등을 혼자서 감당하고 있었으며 이러한 다양한 역할 수행은 교사들에게는 부담이 되었음을 알 수 있다. 본 연구의 결과는 고민정(2006), 권문희(2006), 김명미(2009), 유경숙(2014), 최재선(2010) 등이 공통적으로 제시한 보조 인력의 필요성을 입증하는 것이다.

요리활동은 활동 전 준비부터 활동 진행뿐만 아니라 활동 후 정리까지 많은 일들이 수반되는 활동이다. 즉, 앞치마를 입고 벗는 과정에서 영유아 도와주기, 재료를 탐색하고 썰고 섞어 음식을 만드는 전 과정에 참여하여 유아와 함께 활동하면서 다른 영역에서 놀이하는 영유아 돌보기 및 기록을 위한 사진 찍기 등의 요리활동이 실시되는 과정 동안 교사가 수행해야 하는 역할은 다양하다. 더구나 이러한 역할은 순차적으로 오는 것이 아니라 동시다발적으로 한꺼번에 빠르게 수행해 내야 하므로 교사들은 더 큰 어려움으로 느껴진다고 하였다.

특히나 손을 많이 사용하는 요리활동의 특성상 활동 중의 사진 촬영은 수업에 흐름을 방해하는 요인이 되므로 효과적인 요리활동을 위해 업무 분담하거나 보조 인력을 지원할 수 있는 방안에 대한 모색이 필요하다.

셋째, 교사들은 유아 요리활동을 실시하면서 안전사고에 대한 부담감을 가지고 있었다. 안전사고에 대한 염려가 크기 때문에 영유아들에게 위험하다고 여겨지는 도구를 사용해야 하는 활동을 선택하지 않는 것으로 나타났는데, 이는 요리활동 시 일어날 수 있는 안전사고 때문에 활발하게 요리활동을 실시하는데 제약이 따라 학기별 1-2회에 그치거나 이벤트성 특별활동으로 여기고 있는 것으로 나타난 것이다(김명미, 2009; 이유진, 2012).

특히 현장의 교사들은 불을 사용하는 요리를 안전한 가운데 실행하기 보다는 불 사용을 배제하는 것으로 나타났다(이현수, 2004)는 연구들과 같은 맥락에서 이해되는 결과이다. 이러한 점은 곧 제한적인 요리활동을 의미한다. 즉, 안전사고에 대한 부담감은 교사들이 요리활동 중 안전사고를 염려하여 소극적이거나 통제적인 요리활동으로 진행하는 경우를 발생하게 한다. 또한 이러한 상황은 요리활동에서 유아의 참여를 이끌어내기보다는 교사 혼자서 모든 활동을 수행하거나 아주 안전한 부분에만 유아가 참여하도록 요리활동이 수행되는 결과를 초래한다. 유아 주도의 요리활동이 교사 주도의 요리활동에 비해 유아의 학습 흥미도에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다는 연구(김수경, 2014; 김순자, 2011; 이현영, 2012)들에 비추어 볼 때 요리활동은 교사주도보다는 유아의 참여와 수행이 좀 더 수반되는 과정으로 이루어져야한다. 따라서 요리활동 중 안전사고가 일어날 수 있는 부분을 정확하게 명시한 요리활동 프로그램이 개발되어야 한다.

넷째, 교사들은 요리활동에 대한 경험이 부족하기 때문에 어려움을 느끼고 있었다. 교사들은 요리활동의 계획부터 전개까지 꼼꼼하게 사전에 계획하고 준비하여 활동을 실시하지만 계획대로 진행되지 않을 때가 많은데 이러한 어려움은 요리에 대한 사전 경험이 부족하기 때문이라고 토로하였다. 즉, 대부분의 교사들은 요리활동과 관련된 전문지식을 수학한 경험이 미미하였으며 이로 인해 요리활동의 계획이나 전개 시에 스스로 한계를 느낀다는 것이다.

이렇듯 현재 교사들은 대학에서 요리활동과 관련된 체계적인 수업이나 모의수업 등의 경험이 부족한 것으로 나타났다. 따라서 예비교사 양성을 위한 대학에서 요리활동에 대한 교사교육이 충분히 이루어져야 할 필요가 있음을 시사해 준다고 할 수 있다. 예비교사들이 요리활동의 중요성에 대해 정확하게 인식하고 요리활동의 전개 방법에 대해 이해할 수 있도록 지도가 필요할 것이다. 또한 현직교사를 위한 다양한 요리활동 프로그램의 교사교육 역시

이루어져서 교사들이 더욱 자신감을 가지고 효율적으로 요리활동을 진행할 수 있도록 도와야 할 것이다.

2. 제언

이상의 논의 및 결론을 토대로 후속 연구를 위한 제언을 하면 다음과 같다.

첫째, 본 연구는 교사들의 유아 요리활동 경험을 토대로 그 인식은 어떠하며 요리활동을 실시하면서 교사들이 느끼는 어려움은 무엇인지를 질적 연구를 통해 여러 가지 유의미한 결론을 도출하였으나 유아 요리활동의 실재를 더욱 깊이 있게 알아보기 위하여 참여관찰을 통해 실제과정을 들여다 볼 필요가 있다.

둘째, 본 연구는 교육주체 중에 교사를 연구 참여자로 선정하여 교사의 관점에서 유아 요리활동에 대한 연구가 진행되어 유아 요리활동현장의 일부만을 조명하였다는 한계를 갖고 있다. 따라서 후속 연구에서는 기관장의 관점, 학부모의 관점 등 다각적인 관점에서 알아봄으로써 유아 요리활동의 현실을 다각적으로 접근할 필요가 있다.

셋째, 본 연구 참여자들은 유아요리활동을 실시하면서 경험 부족에 대해 고민하고 있었다. 이러한 부분은 예비교사과정에서 유아요리활동에 대한 교육 방법은 어떻게 운영되는지 실제 교육과정에 관한 심층적인 질적 연구도 요청된다.

참 고 문 헌

- 강 영 (1993). 유치원에서의 요리 활동에 대한 유아의 반응 연구. 한국교원대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 고경미 (2012). 유아의 편식 개선을 위한 요리활동 운영에 관한 실험연구. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 고민정 (2006). 유아 요리활동 실태와 교사의 인식에 관한 조사. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 교육인적자원부 (2007). 유아를 위한 세계 이해 및 다문화교육 활동자료.
- 교육인적자원부 (2004). 유치원 급간식 요리활동자료.
- 교육과학기술부·보건복지부 (2013) 3-5세 연령별 누리과정 해설서.
- 권문희 (2006). 유치원에서의 요리활동 운영실태 및 내용분석. 중부대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 김경연 (2010). 유아 사고력 증진 프로그램이 셀프리더십 및 자아존중감에 미치는 효과. 광주대학교대학원 석사학위 청구논문.
- 김계자 (1984). 통합교육과정으로써의 요리활동의 교육적 가치에 관한 연구. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 김덕건 (2011). 이야기나누기에서의 교사의 확산적 질문이 유아의 사고력에 미치는 영향. 광주대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김명미 (2009). 요리활동의 운영 실태와 교사의 인식 및 태도에 관한 연구. 성결대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김미정 (2004). 다문화적 요리활동이 유아의 그리기 표현능력에 미치는 영향. 전남대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김선미 (2006). 요리를 중심으로 한 수학적 탐구 활동이 유아의 수학 개념 및 태도에 미치는 영향. 중앙대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.

- 김선영, 김지윤 (2007). 구성주의 접근의 요리활동에 대한 유아교사의 인식과 실태. **한국유아교육학회**, 정기학술 발표논문집. 343~370.
- 김수경 (2014). 요리활동전개방법에 따른 유아의 자기효능감 및 학습흥미도의 차이. **충남대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김은주 (2007). 가정과 연계한 요리활동이 유아의 식습관과 편식에 미치는 영향. **중앙대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김영채 (1998). 사고력: 이론 개발과 수업. 서울: 교육과학사.
- 김정원, 최정옥 (2006). 가정과 연계된 요리활동이 유아의 기초과학개념 및 수학능력에 미치는 영향. **한국아동학회**, 27(2). 39~53
- 김주민 (2003). 요리활동이 유아의 편식에 미치는 영향. **이화여자대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김지영 (1999). 요리활동이 유아의 사회·정서발달에 미치는 영향. **한국외국어대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김지은, 정미경.(2002). 초등 실과 창의적 문제해결 수업이 아동의 사고력에 미치는 효과. **한국실과교육학회**, 15(1), 253~268.
- 김지현 (2015). 협동적 요리활동이 유아의 과학적 태도 및 친사회적 행동에 미치는 영향. **한국교원대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김춘희 (1997). 요리활동이 유아의 언어능력에 미치는 효과. **전남대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김현주 (2014). 요리도구 사용이 지적장애 아동의 손 기능 및 운동 능력 향상에 미치는 영향. **단국대학교 특수교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김형숙 (2000). 요리활동이 유아의 친사회적 행동에 미치는 영향, **순천향대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.
- 김혜란 (2010). 요리활동이 유아의 다중지능에 미치는 영향. **송실대학교 교육대학원 석사학위 청구논문**.

- 김혜실 (1984). 요리 활동이 유아의 개념발달에 미치는 영향과 요리유형에 관한 연구. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 노은호, 김선옥, 김윤선, 김정수, 김동희 (2005). 통합적 유아 요리활동의 이론과 실제. 서울: 형설출판사.
- 덕성여자대학교 부속 유치원 (2007). 유아 영양과 요리 활동(2판). 서울: 창지사.
- 문교부(1989). 유아교육지도자료집. 서울: 문교부.
- 문미옥, 신현옥, 김영숙, 류철진 (2000). 유아를 위한 과학교육. 서울: 교문사.
- 문채련, 이소은 (2005). 유아교사의 직무만족도와 소진. **한국생활과학회**, 14(3), 387~399
- 류원정 (2009). 요리를 통한 과학 활동이 유아의 기초과학 개념 및 탐구능력에 미치는 영향. 중앙대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 박고은, 김선영 (2011). 구성주의 접근의 요리활동에 유아의 과학적 태도와 창의성에 미치는 영향. **한국아동학회**, 32(1), 141~156
- 박길수 (2009). 그림책을 활용한 창안적 요리활동이 유아의 언어표현력과 과학과정기술에 미치는 영향. 한양대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 박미영 (2011). 요리활동에 기초한 책 만들기 활동이 유아의 수학개념 및 읽기·쓰기능력에 미치는 영향. 중앙대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 박숙희 (2002). 시지각적 관찰활동과 토의활동이 유아의 그리기 표상 능력에 미치는 효과 비교. 전남대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 박상희 (2003). 유아를 위한 요리활동 프로그램 개발. **한국여성교양학회**, 11. 165~181.

- 박은경 (2003). 요리활동이 유아의 창의성 발달에 미치는 영향, 배재대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 서현, 선현아, 박미자 (2013). 영유아 오감을 활용한 음악활동과 사회·정서 발달 연구 - 음악에 대한 태도 및 참여유형과 사회정서발달 측정의 구성요인을 중심으로. **한국영유아보육학회**, **83**, 23~50.
- 선현아 (2012). 요리활동을 통한 다문화 교육이 유아의 인종에 대한 태도와 친사회적 행동에 미치는 효과. 광주교육대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 신은수, 안경숙, 김은정, 안부금 (2006). 생활과 환경중심의 영유아 과학교육. 서울: 양서원.
- 안상원 (1996). 요리활동을 통한 유아의 수개념 발달에 관한 연구. 원광대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 원경미 (2005). 요리활동을 통한 유아의 언어 양상에 관한 연구. 단국대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 오영희 (2001). 유아의 사회 정서발달을 위한 통합적 요리활동 프로젝트의 개발 및 적용연구. **한국영유아보육학회**, **24**, 179~201.
- 오영희, 우수경 (2003). 요리활동에 대한 유아교사의 인식과 실태 조사. **한국영유아보육학회**, **35**, 339~365
- 오현미 (2009). 요리 활동을 통한 유아의 과학적 탐구능력에 관한 연구. 경남대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 유경숙 (2014). 유아교사의 요리활동지도수준에 따른 요리활동실태. **아동보육연구**, **10**(1), 23~38.
- 유명수 (2009). 탐구중심 요리활동이 유아의 과학적 탐구능력에 미치는 영향. 한국교원대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.

- 유선희 (2012). 소집단 요리활동이 유아의 사회적 기술에 미치는 효과. 덕성여자대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 윤미혜 (1989). 유아교육과정에서의 요리활동 적용 방안. 기전여자전문대학논문집 9, 79~97.
- 이경우, 이정환 (1993). 요리활동의 통합적 접근 : 물리적 지식 활동을 중심으로. 이화여자대학교 교육과학연구소, **인간발달**, 21, 67~109.
- 이기숙, 이경미, 강경아 (2001). 요리활동을 통한 다문화교육. **교과교육학연구**, 5(2), 21~39.
- 이미숙, 이경혜 (2014). 채소를 주제로 한 유아대상 식생활교육 프로그램 개발 및 적용. **대한영양사협회 학술지**, 20(1), 26~35.
- 이미오 (2014). 만 3세 유아의 통합요리 활동이 호기심 및 과학과정기술에 미치는 효과. 충신대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 이성숙 (2013). 실과 가정영역에서 오감활용 감성교육을 위한 기초 연구. **한국실과교육학회 학술대회논문집**, 67~91.
- 이수향 (2012). 요리활동에 기초한 책 만들기가 유아의 과학적 탐구능력과 언어 표현력에 미치는 영향. 경인교육대학교 교육대학원 석사학위 청구 논문.
- 이신숙 (2006). 통합요리활동이 유아의 과학적사고 및 문제해결력에 미치는 영향. 동국대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 이정임 (2010). 통합적 요리활동이 유아의 창의성에 미치는 효과. 중앙대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 이정환 (1999). 유아교육 교수학습방법. 서울 : 교문사
- 이형복 (2007). 유치원에서의 요리활동이 편식 유아의 편식과 부적절한 식사행동에 미치는 효과. 광신대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.

- 임명순 (2000). 유아의 음식 기호에 대한 교사와 자모의 인식 비교 연구. 조선대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 임민숙 (2003). 요리 활동이 유아의 언어 능력에 미치는 영향. 한국외국어대학교 석사학위 청구논문.
- 장명희 (2013). 요리활동이 유아의 과학적 탐구능력에 미치는 영향. 경남대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 장주연 (2014). 텃밭 가꾸기와 연계한 요리활동이 유아의 자연친화적 태도와 사회적 유능감에 미치는 영향. 영남대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 정경자 (2000). 요리활동 교수전략에 따른 유아의 요리행동형태 및 언어적 상호작용 유형. 한국교원대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 정경자 (2001). 다문화적 접근에 의한 요리활동이 유아의 조망수용능력에 미치는 영향. 전남대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 정연희 (2003). 구성주의 이론에 기초한 요리활동을 통한 유아과학교육. 정민사.
- 정순자 (1986). 유아의 요리활동이 열에너지 및 변화 개념의 형성에 미치는 영향. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 조진숙 (1997). 요리활동이 유아의 기초 과학 개념에 미치는 영향. 중앙대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 조현정 (2006). 요리활동이 유아의 수학개념 및 수학에 대한 태도에 미치는 영향, 성신여자대학교 교육대학원 교육학과 석사학위 청구논문.
- 주인경 (2008). 요리활동을 통한 수학교육이 유아의 수학적 개념과 수학적 태도에 미치는 영향. 군산대학교 교육대학원 석사학위 청구논문.
- 진선량 (2011). 요리활동이 유아의 수학개념과 친사회적 행동에 미치는 영향. 위덕대학교 대학원 석사학위 청구논문.

- 주희정 (2002). 통합적 요리활동이 유아의 수학기념 발달에 미치는 영향. 배재대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 최광희, 이연승 (2006). 유아교육기관에서의 특별활동의 실태 및 바람직한 방향. 경성대학교 인문과학연구소. *인문과학논총*, 11(1), 49~74.
- 최은미 (2012). 활동중심 유아과학교육-재미있는 과학활동 121가지. 서울: 교육아카데미.
- 최지은 (2011). 요리활동과 감각, 신체오감체험을 통한 조형놀이 미술활동 연구 : 유아를 대상으로. 단국대학교 교육대학원 미술교육전공 석사학위 청구논문.
- 최재선 (2010). 유아 요리활동의 실태 및 교사인식에 관한 연구. 우송대학교 경영대학원 석사학위 청구논문.
- 홍연홍 (2010). 통합적 요리활동이 유아의 정서능력 및 언어 표현력에 미치는 영향. 배재대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- Braga, J., & Braga, L. (1976). *Children and adults: Activities for growing together*. N.J.: Prentice Hall, Inc.
- Cosgrove, M. S. (1991). Cooking in the classroom : The doorway to nutrition. *Young Children*, 46(3), 43-46
- Colker, L. J. (2005). *The cooking book*. Washington, D.C. : National Association for the Education of Young Children.
- Dahl, K.(1998). Why cooking in the curriculum?, *Young Children*, 53(1), 81-84.
- Duckworth, E. (1987). *The having of wonderful idea and learning*. N.Y. : Teacher's College Press.
- Florence P. F. (1971) *Adventures in Cooking*. New Jersey Association for the Education of Young Children.
- Hildebrand, V. (1981). *Guiding Young Children*, N.Y.: Macmillan Publishing.

- Janesick, V. (2004). *Stretching exercises for qualitative researchers*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Kamii, C., & Devries, R. (1992). 물리적 지식활동 (이경우, 문미옥 공역). 서울: 창지사(원서 1990 출판).
- Kirk. (1995). Young chefs : classroom cookery is simplicity itself with our project file to hand. *Child Education*, 72(9), 31-38.
- Mayesky. M., Raymond J., Wlodkowski, ; Neuman. D. (1985). *Creative activities for young children*, N.Y. : Delmar Publishers.
- Mcafee, O. (1974). *Cooking and eating with children : A way to learn*. Washington D. C. : Association for Childhood Education International.
- Polonsky, L., Freedman, D., Leshner, S., & Morrison, K.(1998). 유아수학활동. (이은상, 이기현 공역). 서울: 동문사(원서 1995 출판).
- Walsh, E. (1980). *Introducing the young child to the social world*, N.Y. : Education Task Force.

ABSTRACT

The Perception in Teachers on Young Children's Cooking Activity and the Exploration of a Difficulty in the Process of Implementation

Kim, Si-Hyun

Major in Early Childhood Education

Department of Education

Graduate School of Education

Sungshin Women's University

This study aims to look into teachers' perceptions of young children's cooking activities and the difficulties they experience in carrying out the cooking activities through interviews with the teachers. Through this, it will understand the significance of young children's cooking activities perceived by the teachers in the field in depth and provide a plan for efficient use of the cooking activities in the field of education and implications for teacher education.

Research questions set for this purpose are as follows.

First, what about teachers' perception on young children's cooking activity?

Second, what about teachers' difficulty of being felt while carrying out young children's cooking activity?

To figure out teachers' perception and difficulty for young children's cooking activity, an in-depth interview was conducted targeting totally 8 teachers for about 6 months from November 2014 to May 2015. The in-depth interview was individually progressed by twice per one teacher. Ahead of progressing an interview, it briefly explained purport and direction of the research to teachers, made them prepare a consent form of the research participation, and then carried out interview. The contents of the in-depth interview were made database by recording and transcribing. The findings were elicited by classifying and categorizing the contents with repetitively reading the collected contents.

Arranging the results that were obtained through this study according to research problem, they are as follows.

First, as a result of examining teachers' perception on young children's cooking activity, the teachers were recognizing that the cooking activity is the interesting activity focusing on experience, which can be felt with five senses, and is the activity available for the integrative management as well as being helpful for promoting young children's health. In the face of perceiving the importance of the activity in this way, a teacher, who is really in charge of this activity, was indicated to feel a sense of burden in the operating process.

Second, in consequence of figuring out teachers' difficulty of being felt while implementing young children's cooking activity, the teachers were shown to feel not only a difficulty according to the operational policy of the early childhood education institution, but also a personal difficulty. As for a difficulty according to the operational policy, it was indicated to be experienced the difficulties such as the environment that is inadequate for carrying out the cooking activity, the restriction to food ingredients due to a problem such as a demand-and-supply method or a budget of ingredients, diverse roles of being needed to be played alone while implementing the cooking activity, and a burden for safety accident. Also, it was shown to be individually experienced a difficulty caused by the lack of previous experience on the cooking activity.