



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](#)

교 육 학 석 사 학 위 논 문

직업계고 식품가공과 교육과정의
운영 실태 및 교사 인식 분석



2023년 8월

부경대학교교육대학원

수산교육전공

우 진

교 육 학 석 사 학 위 논 문

직업계고 식품가공과 교육과정의 운영 실태 및 교사 인식 분석

지도교수 조 진 호

이 논문을 교육학석사 학위논문으로 제출함.



2023년 8월

부경대학교교육대학원

수산교육전공

우 진

우진의 교육학석사 학위논문을 인준함.

2023년 8월 18일



주 심 공 학 박사 박 중 운

위 원 교육학박사 반 건 우

위 원 교육학박사 조 진 호

목 차

Abstract	III
I. 서론	1
1. 연구의 필요성	1
2. 연구의 목적	4
II. 이론적 배경	5
1. 직업계 고등학교	5
2. 2015 개정 교육과정	8
3. 직업계 고등학교 식품가공과 개설 현황	17
4. 선행연구 고찰	19
III. 연구 방법	23
1. 연구 대상	23
2. 조사 도구	25
3. 연구 절차	28
VI. 연구 결과	29
1. 연구 참여자의 일반적 특성	29
2. 2015 개정 교육과정 운영 실태	32
3. 2015 개정 교육과정 운영의 문제점	36
4. 2022 개정 교육과정 운영 개선방안	41
V. 결론 및 논의	46
<참고문헌>	50
<부록: 설문지>	54

표 목 차

<표 II-1> 초·중등교육법 시행령 일부개정에 의한 고교 체제 개편	5
<표 II-2> 2015 개정 교육과정 17개 교과	9
<표 II-3> 2015 개정 교육과정과 2022 개정 교육과정 내용 비교	11
<표 II-4> 2015 개정 식품가공과 교과교육과정	13
<표 II-5> 2015 개정 식품가공과 교과교육과정 편성·운영 방향	14
<표 II-6> 2022 개정 식품가공과 교과교육과정	16
<표 II-7> 2022 개정 식품가공과 교과교육과정 편성·운영 방향	17
<표 II-8> 전국 식품계 고등학교 분포 현황	18
<표 III-1> 지역별 ‘식품가공’ 과목 교사 현황	24
<표 III-2> 설문지 구성 내용	26
<표 III-3> 설문 현황	27
<표 III-4> 연구의 절차	28
<표 IV-1> 직업계고 식품가공과 교육과정 운영 문항 신뢰도 조사	29
<표 IV-2> 연구 참여자의 일반적 특성	29
<표 IV-3> 2015 개정 교육과정 운영 실태 문항 신뢰도 조사	32
<표 IV-4> 2015 개정 교육과정 운영 실태	32
<표 IV-5> 2015 개정 교육과정 운영 실태 집단 간 차이 분석	34
<표 IV-6> 2015 개정 교육과정 운영의 문제점 문항 신뢰도 조사	36
<표 IV-7> 2015 개정 교육과정 운영의 문제점	37
<표 IV-8> 2015 개정 교육과정 운영의 문제점 집단 간 차이 분석	39
<표 IV-9> 2022 개정 교육과정 운영 개선방안 문항 신뢰도 조사	41
<표 IV-10> 2022 개정 교육과정 운영 개선방안	42
<표 IV-11> 2022 개정 교육과정 운영 개선방안 집단 간 차이 분석	43

An Analysis of the Operational Status and Teacher' s
Perception of Food Processing Curriculum in
Professional High School

Woo Jin

Graduate School of Education
Pukyong National University

Abstract

The purpose of this study is to analyze teachers' perceptions. 2015 Revised Food Processing Curriculum. Furthermore, it is to identify the operational status and problems of how to apply it to the actual field of the school, and to suggest improvement plans for the 2022 revised food processing curriculum. To investigate these studies, the following research questions were set.

First, what is the current status of the 2015 revised curriculum in the Department of Food Processing at vocational high schools?

Second, what are the problems with the operation of the 2015 revised curriculum in the Department of Food Processing in vocational high schools?

Third, what are the measures to improve the operation of the 2022 revised curriculum of the food processing department of vocational high schools?

Based on the above research questions, more than 120 food processing teachers from vocational high schools across the country were selected as research subjects. Research data were collected using questionnaires.

The survey was conducted from March 21 to March 28, 2023, and a total of 120 copies were collected, but 115 copies were used for the

final statistical analysis, excluding incomplete responses. In the case of data analysis, frequency analysis, descriptive statistics, cross-analysis, reliability analysis, independent sample t-test, one-way batch variance analysis, and post-verification were performed.

The conclusions and discussions on the operation status and problems of the 2015 revised vocational high school food processing curriculum and the 2022 revised food processing curriculum improvement plan are as follows.

Teachers' perception of food processing and curriculum operation recognized the operation status and problems of the 2015 revised curriculum and confirmed that they were willing to improve when operating the 2022 revised curriculum.

First, it is a discussion on the operation status of the revised curriculum in vocational high school 2015. It was recognized that 'school practical subjects are being efficiently conducted to cultivate practical skills.' It is necessary to organize schools so that students can learn various practical subjects and train professionals without being concentrated on specific practical subjects.

Second, it is a discussion on the problems of operating the revised curriculum in vocational high school 2015. It was recognized that 'it is difficult to operate the curriculum because the level of technical personnel pursued by food companies and communities was not identified.' It is necessary to recognize the need for continuous interest and cooperation from food companies and communities as well as schools and teachers.

Third, it is a discussion on how to improve the operation of the revised curriculum in vocational high school 2022. It was recognized as 'I am willing to increase the utilization of the curriculum by receiving

human resources, teaching aids, practice fields, and equipment necessary for the school.’ Teachers seem to be interested in implementing the revised curriculum and have a high willingness to improve the curriculum. An in-depth teacher training system is needed, not an abstract word or sentence written in the curriculum, but a training system that replaces practical helpful class materials and video materials.



I. 서론

1. 연구의 필요성

4차 산업혁명은 현시점, 생업을 잃어버린 청년, 일자리 부조화 등의 노동시장 문제를 갈수록 심화시킬 것으로 예상된다(교육부, 2022a). 이에 사회 변화는 단지 산업 부분에만 국한되는 것이 아니라 나아가 인간의 본질을 포함한 인간 존엄성 보호와 함께, 창의적인 인재 양성에 교육의 한계를 인식하기 시작하면서 앞으로의 교육체제 패러다임의 전반적인 변화를 요구하고 있다(조진호, 2023). 이러한 사회적 변화에 따른 선제 대응이 가장 시급히 필요한 곳은 바로 직업교육 기관이며, 그중에서도 중등직업교육 기관이다(황슬아, 2020). 그러한 이유는 중등 직업교육은 국가 경제발전을 위한 정부의 인력 양성 정책에 따라 기능 인력의 양성과 공급의 역할을 담당하기 때문이다(송낙현, 2020).

정부에서는 직업계고의 직업교육을 정상적으로 운영하기 위하여 다양한 정책을 발표하였다. 현행 직업교육을 담당하는 중등 직업교육 기관과 산업체, 정부 등 인력 양성과 관련된 주체들은 산학협력 확대, 일-학습 병행제, 맞춤형·주문형 교육과정 운영, 현장실습 및 인턴제 강화(김기청, 2015), 직업교육의 현장성 강화를 위해 2016년도부터는 NCS 기반 고교 직업교육 과정을 특성화고 및 산업 수요 맞춤형 고등학교 전 학년에 부분적으로 적용하였으며, 2015 개정 교육과정이 적용되는 2018년도에는 전면적으로(변혜정, 2018) 교육과정 개편, 성취평가제 시행, 선취업 후 진학 체제 구축 등의 많은 정책과 노력이 추진되었다(김고운, 2020).

이러한 노력에도 불구하고 실제 교육현장에서는 변화에 적극적으로 대처하지 못하고 있으며 자생적인 노력도 부족하다. 교육의 안팎으로 산업 수요 변화에 따른 수용의 어려움으로 직업교육 과정 자체의 한계(김세중, 2016), 고졸 일자리의 열악성, 낮은 임금, 장시간의 노동과 업무강도, 고졸자에 대한 사회적 편견 등으로 취업 후 이직률이 높고, 이직할 때에도 더 나은 일자리 이동의 어려움(김선미, 2016), 학교 수 및 재학생 수의 지속적인 감소, 취업보다 진학 선호 현상의 심화 등으로 많은 어려움에 직면해 있는 상황이다(김충하, 2016). 이러한 현상은 아직 우리 사회에 학벌주의가 만연하여 초래된 결과이다. 일부 전공 실무과목의 경우 NCS 모듈에서 제공되는 내용이 교수 자료로서 충분하지 못한 내용을 담고 있다(교육부, 2022c). 식품가공 제빵 과목의 경우 NCS 모듈에 맞춰 수업을 진행하는 데 반죽 발효를 4차시에 걸쳐 배우는 것은 학습 시수만 채울 뿐 현실적으로는 적용이 어려운 교육이다. 교육과정 자체가 특성화된 체제로 짜여야 하지만 여전히 고등학교 교육과정에 입학하여 구성하다 보니(이정민, 2009) 정해진 형식 때문에 더욱 효율적으로 교육과정 변형이 어려운가 하는 의문을 가질 수밖에 없다. 또한, 교육과정 편성 및 운영은 학교와 지역사회의 특성을 잘 살리지 못하고 있다. 이러한 문제점을 해결하기 위해서는 시대 흐름을 반영한 교과과정의 개발과 교육과정의 효율적인 편성·운영이 필요하다(임하윤, 2013). 변화된 교육과정에 맞게 수업을 준비하고 진행하지 못한다면 그 존재의 의미는 무색할 것이기 때문이다. 교육과정이 학교 현장에서 어떻게 실행되는지를 살펴보는 것은 교육과정의 개혁과 변화에 대한 수용과 적용의 과정을 살펴볼 수 있다는 점에서 개발과정만큼 중요시되어야 한다(김유진, 2017). 나아가 학생들에게 의미 있는 학습경험을 제공할 수 있는 방식이 무엇인지에 대한 고민도 필요하다(홍의성, 2018).

이 연구와 관련된 선행연구로 김효철(2010)의 전문계 고등학교 공업계열에서의 직업 교육과정 편성·운영 실태와 개선방안을 인천광역시를 중심으로 한 연구, 이면영(2009)의 전문계 고등학교 공업계열에서 직업 교육과정 편성·운영의 실태와 개선방안을 인천광역시를 중심으로 진행한 연구, 허선영(2008)의 전문계 고등학교 전문교과 교육과정의 운영 실태를 분석한 연구, 김충하(2016)의 직업계고 운영 실태 분석을 대구지역 직업계고 중심으로 한 연구, 이용숙(2019)의 특성화고 식품가공 관련 학과에서의 NCS 기반 교육과정 분석 연구 등이 있다.

이러한 선행연구를 살펴보면 대부분 교과군 별로 공업계열에 치중된 연구가 다수였다. 반면 식품가공과 분석 연구에는 교육과정의 편성, 진학을 및 취업률의 관계를 중심으로 연구가 진행되어 교사 인식을 바탕으로 한 교육과정 분석, 교육과정 현장 실태의 연구는 부족한 실정이다.

따라서 본 연구는 현시점 직업계고에서 근무 중인 식품가공과 교사들의 인식 설문자료를 바탕으로 식품가공과의 현황에 대해 깊이 있는 조사와 검토를 하고자 한다. 또한, 미래 식품 산업의 인재 양성을 위해 더욱 중요한 임무를 수행하는 교육기관으로 자리매김에 도움이 되길 바라며 2015 개정 교육과정 적용 후 직업계고에서 식품가공과에 소속되어 있는 교원의 설문 조사를 통해 2015 개정 교육과정의 변화가 적합한지를 확인하였다. 그리고 2022 개정 교육과정에 대한 요구사항을 살펴봄으로써 개선 방향성을 제시하고자 하였다.

본 연구는 매년 개정되는 교육과정실태에도 불구하고 완전히 학교 현장에서 적용되지 못하는 연유가 무엇일까 하는 의문에서 시작하여 연구를 계획하였다. 이에 본 연구는 선행연구를 발판삼아 전국 직업계고 식품가공과에서 운영 중인 2015 개정 교육과정 운영 실태에 대한 교사의 인식을 분석하고 문제점 또는 개선방안을 탐색하는 데 그 목적이 있다.

2. 연구의 목적

본 연구는 직업계고 식품가공과에 근무 중인 교사들에게서 2015 개정 교육과정 운영 실태에 대한 교사의 인식을 분석하고, 문제점 또는 2022 개정 교육과정 운영에 대하여 개선방안을 파악하고자 한다. 구체적인 연구 문제에 관한 내용은 다음과 같다.

첫째, 직업계고 식품가공과의 2015 개정 교육과정 운영 실태는 어떠한가?

둘째, 직업계고 식품가공과의 2015 개정 교육과정 운영에 대한 문제점은 어떠한가?

셋째, 직업계고 식품가공과의 2022 개정 교육과정 운영에 대하여 개선방안은 어떠한가?

Ⅱ. 이론적 배경

1. 직업계고

가. 직업계고의 개념

현행 우리나라 고등학교 유형은 일반고, 특수목적고, 특성화고, 자율고로 분류할 수 있다. 그리고 유형에 따라 목표, 입학전형, 교육과정, 학교 운영 방식 등이 각기 다르다.

초·중등교육법 시행령 일부개정(2010.06.29.)에 대한 고등학교 체제 개편에 따라 4개의 고등학교로 분류하는 것이 일반적이며, 이에 관한 내용은 <표 II-1>과 같다.

<표 II-1> 초·중등교육법 시행령 일부개정(2010.06.29.)에 의한 고교 체제 개편

학교 구분		법적 근거
일반고		제76조의 2
특성화고		제76조의 2 제91조
특수목적고	과학고	제76조의 2 제90조
	외고·국제고	
	예술고·체육고	
	마이스터고	
자율고	자율형 사립고	제76조의 2
	자율형 공립고	제91조의 3 제91조의 4

출처: 교육부, 한국직업능력개발원(2014)

한편 직업계고는 특성화고, 마이스터고, 종합고를 모두 포함하는 의미로

쓰인다. 직업계고는 초·중등교육법 시행령에서 구분하는 고등학교 유형은 아니다. 하지만 교육부, 교육개발원, 직업능력개발원 등 연구기관에서도 이들을 포함하는 개념인 직업계고라는 용어를 사용하고 있다. 즉, 직업계고는 일반적으로 직업교육을 하는 고등학교를 의미한다(장영훈, 2022).

나. 특성화고

2023년 3월 현재 기준 하이파이프의 교육통계에 따르면 전국에 582개의 직업계고가 있다. 세부적으로 봤을 때 특성화고는 465개교(79%), 마이스터고는 54개교(9%), 일반고(종합고)는 64개교(10%)로 현재 운영되고 있다. 따라서 직업계고는 특성화고, 일반고(종합고), 마이스터고 순서로 비중을 차지하며 현재 운영된다. 그중 가장 높은 비중을 차지한 특성화고의 특성을 살펴보면 다음과 같다.

학생 한명 한명의 적성과 재능에 맞춘 교육을 통해 능력이 있는 인재를 양성하고 맞춤 일자리에 취업할 수 있도록 도움을 주는 학교, 특정 분야 인재 교육을 목적으로 하는 학교를 ‘특성화고’라 말한다.

1998년 3월 개정, 공지된 초·중등교육법 시행령 제 91조에 따른 대한민국 고등학교의 한 형태이며 2012년 이후 모든 전문계고는 특성화고로 통합되었다. 현재 우리나라 특성화고의 계열에는 크게 농·생명 산업계열, 공업계열, 수산·해운계열 상업·정보계열, 예술계열, 가사·실업계열이 있다. 2022학년도부터 고교학점제는 모든 특성화고에 전면 도입되어 조기 졸업도 가능하다. 다만 학점을 이수하지 못하거나 학교 측의 요구사항을 수행하지 못하면 유급처리가 될 수도 있다.

특성화고의 가장 큰 장점은 선 취업 후 진학 제도이다. 이 제도를 잘 활용한다면 인문계 4년제 대학 졸업자들 수준의 가치를 가진다.

실제로 특성화고나 마이스터고에서 상위 등수에 들면 학교에서 추천을 받아 졸업과 동시에 대개 취업준비생들이 선망하는 공기업, 대기업, 금융권, 공무원에 입사하여 대졸 입사 초봉과 비슷하게 연봉을 받는다. 또한, 야간대학 진학으로 졸업 전에도 경력 호봉이 쌓인다. 요즘 대부분 20대 후반이 신입사원의 나이인 것을 볼 때 엄청난 장점이다. 그런데도 여전히 특성화고의 인식 개선에 노력이 필요한데 교육계의 정책과 산업계의 노력, 그리고 학생들 스스로 이미지가 매우 중요할 것이다.

다. 마이스터고

학교에서는 산발적이고 형식적인 산학연계로 현장업무에 맞는 교육과정 내용의 부족과 낮은 취업률로 직업계고의 본질 논란이 되었다. 또한, 기업 내부에서의 차별 대우와 인식 때문에 뚜렷한 진로를 선택하지 못하고 주관 없이 진학하는 현상이 두드러졌다. 특히 전공과 무관하게 진학하거나 전문계고에서 학습한 내용을 중복하여 되풀이하는 등의 비효율성 문제가 지적되었다(김선미, 2016). 이를 해결하고자 2008년 정부는 기술 명장 육성을 목표로 마이스터고 설립을 추진하였다.

초·중등교육법 시행령 제 90조 제1항 제10호에 따르면 산업 수요 맞춤형 고등학교로 정의되어 있으며 구체적으로 ‘전문적인 직업교육 발전을 이루기 위해 산업계의 수요에 직접 연계된 맞춤형 교육과정 운영을 목적으로 하는 고등학교’로 제시되어있다. 마이스터고의 특징은 다음과 같다.

첫째, 특수목적고등학교이다. 유망분야의 특성화된 산업 수요와 연계하여 예비 마스터 (Yung Meister)를 양성하는 학교이다.

둘째, 최고의 기술 중심 교육을 한다. 최고의 기술 중심 교육으로 예비 전문가를 양성하는 학교로서 ‘졸업 후 특기를 살린 군 복무, 우수기업 취

업, 직장 생활을 하며 이수 가능한 대학교육' 기회 제공의 혜택이 있다.

셋째, 교장 공모제를 시행한다. 학교장의 책임과 권한을 보장하며 교사의 경우에도 초빙을 통해 우수 교사를 확보할 수 있도록 기반을 마련하고 있다. 또한, 2011년 기준으로 교사 정원을 과학고 수준 이상의 교사 정원을 확보하고 있다(장영훈, 2022).

라. 일반계고(종합고등학교)

종합고등학교는 인문계 학과와 공학계통학과, 상업계통학과, 특성화학과가 같이 존재하는 곳으로 대한민국과 일본에서 볼 수 있는 유형이다.

7차 교육과정 때부터 종합고등학교라는 명칭은 사라졌으며 대신 계열을 나누어 특성화 계열이 포함된 일반계 고등학교가 대부분 종합고등학교가 되었다.

2. 2015 개정 교육과정

가. 특성화고 교육과정 편성

특성화고는 교육과정 교과를 보통교과와 전문교과로 구분한다. 2015 개정 교육과정의 보통교과에는 2009 개정 교육과정의 보통교과의 일반 과목에 해당하는 과목만을 두고, 심화 과목은 전문교과 I 으로 배치하였고, 특성화고와 산업 수요 맞춤형 고등학교 대상의 교과는 전문교과 II로 배치되었다(교육부, 2018).

전문교과 II는 국가직무 능력표준(NCS)과 교육과정의 연계를 강화하였

다. NCS 기반 교육과정은 국가와 산업계의 주도하에 만든 NCS를 교육과정에 접목하여 현장에서 요구되는 지식, 기술, 태도를 학습하고 평가하여 관련 교육과정을 모두 수료하였을 때, 현장 직무 수행 능력을 갖춘 인재 양성 시스템이다(강다인, 2020). 이러한 내용을 바탕으로 한국고용직업분류(KECO)에 따른 고졸 인력 구성 특성을 분석하여 17개(경영·금융, 보건·복지, 디자인·문화콘텐츠, 미용·관광·레저, 음식조리, 건설, 기계, 재료, 화학공업, 섬유·의류, 전기·전자, 정보·통신, 식품가공, 인쇄·출판·공예, 환경·안전, 농림·수산해양, 선박운항)의 교과로 재구성하였다(성지석, 2023). <표 II-2>는 2015 개정 교육과정 17개 교과 표이다.

<표 II-2> 2015 개정 교육과정 17개 교과(교육부, 2018)

2015 개정 교육과정 17개 교과(군)
경영·금융
보건·복지
디자인·문화콘텐츠
미용·관광·레저
음식조리
건설
기계
재료
화학공업
섬유·의류
전기·전자
정보·통신
식품가공
인쇄·출판·공예
환경·안전
농림·수산해양
선박운항

전문교과 구성 체제를 기초 과목은 기준학과별 NCS 실무과목의 선행과목 또는 해당 분야의 기초역량 학습을 위한 과목으로 구성하였고, 실무과목은 기준학과별로 인력 양성 틀을 설정하고, 교육에 필요한 NCS 능력 단위를 선정하여 재구성한 과목이다. 본 연구에서 다루는 교과는 식품가공 교과 탐구이다(교육부, 2018).

나. 2022 개정 교육과정의 주요 내용 및 방향

교육부(2022)는 “미래 교육에 적합한 학교 현장의 수용성 높은 교육과정 개발과 결부하여 교육 주체와 국민 참여 확대의 요구가 증가하였으며, 지역과 학교 교육과정의 자율화, 분권화에 대한 요구가 증가하였다.” 라고 개정 교육과정 총론을 발표하였다.

주요 내용으로 삶과 연계한 역량 교육을 강화하였으며, 교육 방향으로는 공급자 중심에서 학습자 맞춤형 교육과정으로 전환하며, 교육과정 자율성을 확대하였다. 학습 환경에서는 디지털, 인공지능교육 학습 환경 조성을 강조하였다. 미래사회와 환경변화에 대처하는 교육내용 강화로 민주시민 교육, 생태전환 교육 및 노동과 일에 포함된 의미와 가치 등을 교육목표에 적용하였다.

학교 자율시간 확보 및 운영 방안에서는 현행 교과(군)별 증감 범위를 창의적 체험 활동 증감까지 확대하였다. 연간 34주 기준으로 한 수업시수 운영은 1학기 17주 기준 수업시수를 탄력적으로 적용할 수 있도록 수업량 유연화를 명시하였다. 이는 1학기 17주 수업 중 1주를 자율적인 운영으로 맡긴 것이다. 이러한 상황으로 초등학교, 중학교에서는 선택과목을 개발하여 운영할 수 있게 되었다. 국가 교육과정에서는 17주 기준 수업 시수를 16회로 개발하였다. 남은 1회 분량을 자율적으로 운영할 수 있도록 성취

기준과 내용 요소 등을 유연하게 개발하도록 하였다. 지역 교육과정은 학교의 교육 여건과 지역에 적합한 내용과 기준 개발, 지역의 특색을 포함한 체험 활동 및 선택과목 개발 운영하게 되었다. 학교 교육과정에서는 지역과 연계성을 가진 다양한 프로젝트 활동 편성 및 교육과정을 운영할 수 있으며, 자율적으로 학교에서 지역 연계 선택과목을 개발 적용할 수 있다. 교과 교육과정(지역 연계 단위 구성, 성취기준 등)에 대한 교사의 교육과정 편성 운영 자율권이 확대되었다(정석현, 2023).

2015 개정 교육과정에 비교하여 변경된 주요 내용은 <표 II-3>과 같다.

<표 II-3> 2015 개정 교육과정과 2022 개정 교육과정 주요 내용 비교

구분		주요 내용	
		2015 개정	2022 개정
총론 (고등학교)	직업계고 교육 과정 개선	• NCS 직업 교육과정과 연계를 추구하는 인간상 등으로 반영	• 전문교과Ⅱ 전문교과로 재구성 • 교과(군) 재구조화 및 교육내용과 위계적 학습계통 체계화 등 고려, 과목군 재구조화 • 전문공통 과목 세분화 • 노동 인권과 산업 안전보건, 디지털 정보 기술 등 과목 신설

출처: 2022 개정 교육과정 총론 주요사항 신구대비표. 재구성.

다. 2015 개정 식품가공과 교육과정

(1) 식품가공과 교육목표

식품가공 분야는 모든 식품 산업에서 가장 중요하고 기본이 되는 분야로, 산업현장에서 식품가공 업무를 담당할 전문 기술인 양성을 위해 식품가공기술에서 연구에 닿기까지 다양한 식품 산업 분야에 적용된다(교육부, 2018).

식품가공 분야의 경력 개발은 개별 분야에 따라 다르기는 하나 일반적으로 기능자부터 관리자 단계까지 직업계고에서 배운 기술과 지식을 토대로 산업현장에서 실무능력을 가지며 경력을 개발하여야 한다. 그러므로 식품가공 교과 교육은 식품가공 계통의 기능·기술을 기초로 자기 주도적으로 사고 또는 실천하는 기능·기술인의 양성을 목표로 한다. 이러한 목적을 달성하기 위하여 식품가공 분야 교육은 식품가공 분야의 기초 지식과 산업체 현장 실무기능·기술 및 태도를 기르고, 취업 및 창업 등의 진로를 개척할 수 있는 평생 학습 능력을 길러 자아를 실현하고 직업의 전 생애에 걸쳐 동일 분야 산업의 발전에 이바지할 수 있는 유능한 인력을 양성할 수 있도록 하는 성격을 가진다(이용숙, 2019).

식품가공 교과 교육과정은 관련 분야인 곡물 가공, 떡 제조, 식품품질관리, 수산 식품가공, 면류 식품가공, 두류 식품가공, 축산 식품가공, 건강 기능 식품가공, 유제품 가공, 김치·반찬 가공, 음료·주류 가공, 농산식품저장, 농산식품유통, 제과, 제빵 등에 필요한 기술인을 길러내기 위하여 2 또는 3수준의 식품가공 분야 업무 능력을 키우도록 하는 데 교육목표를 두고 있다(교육부, 2018).

(2) 식품가공과 교과편성

<표 II-4>는 전문교과Ⅱ의 식품가공과 교과교육과정 편성표이다.

<표 II-4> 2015 개정 식품가공과 교과교육과정

전문공통 과목	기초 과목	실무과목	인력 양성 유형(진로)
성인 직업 생활		곡물 가공	제분 및 도정 관련 제품 제조원
		떡 제조	곡물 가공 제품 제조원
		식품 품질 관리	떡 제조원
		수산 식품가공	식품 등급원
		면류 식품가공	육류 어패류 및 낙농 제품 제조원
		두류 식품가공	정육원 또는 도축원
		축산 식품가공	과실 및 채소 관련 제품 제조원
	식품 과학	건강 기능 식품가공	건강기능식품 제조원
	식품 위생	유제품 가공	김치 및 밑반찬 제조원
	식품가공기술	김치·반찬 가공	음료 제조 관련 제품 제조원
	식품 분석	음료·주류 가공	농산식품 품질 관리원
		농산 식품 저장	농산식품 유통원
		농산 식품 유통	제빵원 및 제과원
		제과	식품유통담당자
		제빵	식품저장담당자

출처: 국가교육과정 정보센터 : 전문교과Ⅱ 교육과정, 2018.

(3) 식품가공과 편성·운영 및 방향

식품가공 산업 분야는 농산, 축산, 수산식품가공에서 저장·유통과정에 따르기까지 다양한 계통으로 이루어져 있으며, 기초적인 기술에서부터 숙련된 전문 기술까지 요구하고 있다. 따라서 고등학교 교육과정은 관련 산업에 대한 전문지식을 포함하고, 식품가공에 대한 기본적인 실무 기술과

지식을 익힐 수 있도록 편성·운영해야 한다(교육부, 2018). <표 II-5>는 2015 개정 식품가공과 교과교육과정 편성·운영 방향표이다.

<표 II-5> 2015 개정 식품가공과 교과교육과정 편성·운영 방향

식품가공과 편성·운영 방향	
첫째	식품가공 분야의 제품개발 및 생산 실무를 효율적이고 창조적으로 수행하는데 필요한 기초 기능·기술을 학습할 수 있도록 한다.
둘째	이론 위주 전문 과목은 학과별 기초 기능·기술과 학생의 학력 수준을 고려하여 내용을 구성한다.
셋째	실습과 이론이 통합된 과목은 산업직무와 관련 있는 응용 과제의 형태로 구성한다.
넷째	학과별 인력 양성유형을 구현하고 학생의 취업 역량을 높일 수 있는 교육과정을 구성하며, 필요에 따라 교과(군)의 교육과정에서 다르지 않은 NCS나 타 교과(군)의 기초 과목과 실무과목을 검토하여 교육과정에 편성한다.
다섯째	식품 재료에 관한 내용은 농림·수산 해양 교과(군), 식품 재료를 이용한 조리·식음료 서비스 관련 내용은 음식 조리 교과(군), 식품분석 및 검사는 화학공업 교과(군)의 화학 분석 교과를 활용한다.

출처: 2018 교육부 고시 제 2018-150호 별책 37. 재구성.

라. 2022 개정 식품가공과 교육과정

식품은 모든 국민이 안전하고 맛있는 식품을 섭취할 수 있도록 하고, 우리나라 고유의 음식 문화를 형성하는 데 이바지한다. 식품가공과는 기초적인 지식 습득을 바탕으로, 현장에서 필요로 하는 실무능력을 배양하고, 빠르게 변화하는 식품 산업 분야에 대처할 수 있는 능력과 태도를 기르며 국가 발전에 이바지하는 실무 역량을 갖춘 능동적인 인재 양성을 할 수 있도록 하는 과목이다(교육부, 2022b). 2022 개정 식품가공과 교육과정의 교육목표는 다음과 같다.

(1) 식품가공과 교육목표

첫째, 자아 정체성 및 자신감을 가지고, 식품 분야에서 필요한 자질과 기초 능력을 갖추어 자기 주도적으로 진로를 설계·개척할 수 있다.

둘째, 식품 분야에서 발생하는 다양한 문제를 인식하고 정보를 수집·분석하여 문제해결 방안을 탐색하고, 해결 방안을 실행하고 평가할 수 있다.

셋째, 식품 분야의 기초 지식과 전문 분야의 지식, 기술, 경험을 융합하여 창의적인 사고 및 결과물들을 산출할 수 있다.

넷째, 전 세계 다양한 국가의 식문화에 의한 문화적 감수성과 공감적 이해를 바탕으로 식품 분야의 심미적 감성을 갖춘다.

다섯째, 식품 분야의 현장에서 발생하는 다양한 상황에서 자기 생각과 감정을 언어/비언어적인 방법으로 효과적으로 표현하고, 다른 사람의 의견을 경청하여 존중할 수 있다.

여섯째, 지역·국가·세계 공동체의 구성원에게 공통으로 요구되는 가치와 태도를 이해하고, 식품 분야에서 필요한 시민 의식, 참여 또는 책임 의식, 협업과 협동능력, 배려와 나눔, 공정성과 정의감을 갖출 수 있다.

일곱째, 디지털 사회에서 필요한 디지털 지식·기능·태도를 갖추어 식품 분야 현장에서 활용할 수 있다(교육부, 2022b).

(2) 식품가공과 교과편성

<표 II-6>는 전문교과Ⅱ의 식품가공과 교과교육과정 편성표이다.

<표 II-6> 2022 개정 식품가공과 교과교육과정

구분	기준 학과	전문 공통 과목	전공 일반 과목	전공 실무과목	인력 양성 유형 (진로)
식품 교과 (군)	식품가공과	성공적인 직업 생활 노동 인권과 산업 안전 보건 디지털과 직업 생활	식품 과학 식품 위생 식품가공기술 식품 분석	수산 식품 가공 축산 식품 가공 유제품 가공 건강 기능 식품가공 김치·반찬 가공 음료·주류 가공 식품 품질 관리 떡 제조	육류·어패류 및 낙농 제품 제조원 식품 등급원 정육원 및 도축원 건강 기능 식품 제조원 음료 제조 관련 제품 제조원 과실 및 채소 관련 제품 제조원 김치 및 밑반찬 제조원 떡 제조원
창의적 체험 활동	자율·자치 활동, 동아리 활동, 진로 활동				
현장 실습	학교, 산업체, 지역사회 등과 연계한 현장 실습				

출처: 국가교육과정 정보센터 : 전문교과Ⅱ 교육과정, 2022

(3) 식품가공과 편성·운영 및 방향

식품 분야는 농·축·수산 분야의 식품을 가공·저장·유통하는 식품가공 분야, 식재료 손질을 시작으로 전문 기술 습득을 위해 사전에 습득해야 하는 기초 지식부터 현장에서 활용되는 현장 실무능력, 그리고 올바른 직업인이 갖추어야 하는 태도를 갖추는 것을 요구하고 있다. 따라서 고등학교 교육과정은 식품 산업에 관련된 기본적인 지식, 실무 기술 그리고 태도를

보일 수 있도록 편성·운영되어야 한다(교육부, 2022b). <표 II-7>는 2022 개정 식품가공과 교육과정 편성·운영 방향표이다.

<표 II-7> 2022 개정 식품가공과 교과교육과정 편성·운영 방향

식품가공과 편성·운영 방향	
첫째	식품 분야의 실무를 효율적이고 창조적으로 수행하는데 필요한 기초 기능·기술을 습득할 수 있도록 한다.
둘째	이론 위주의 과목은 학생의 학과별 기초 기능·기술과 학력 수준을 고려하여 내용을 구성한다.
셋째	실습과 이론이 통합된 과목은 산업직무와 관련이 있는 응용 과제의 형태로 구성한다.
넷째	학과별 인력 양성 유형을 구현하고 학생의 취업 역량을 높일 수 있도록 교육과정을 구성하며, 필요에 따라 이 교과(군)의 교육과정에서 다르지 않은 국가직무능력표준(NCS)이나 타 교과(군)의 기초 과목·실무과목도 검토하여 교육과정에 편성한다.
다섯째	식품 재료 또는 식품 유통에 관한 내용은 농림·수산·해양 교과(군) 등을 활용하여 교육과정에 편성한다.
여섯째	고교학점제 도입에 따라 학생들의 선호로 진로 목표를 기초로 다양한 과목의 이수가 가능하도록 교육과정을 구성하며, 필요에 따라서는 세부 인력 양성 목표에 따라 이수 체계를 개발하여 제공하도록 한다.
일곱째	식품 분야의 산업 동향을 주기적으로 확인하고, 학교 교육과정 편성·운영에 적극적으로 반영하도록 한다.
여덟째	학생의 과목별 최소 성취수준을 보장하기 위하여 교수·학습, 평가 시 학생의 특성과 학교의 여건을 고려하여 예방·보충 지도를 시행한다.

출처: 2022 교육부 고시 제 2022-33호 별책 28. 재구성.

3. 직업계 고등학교 식품가공과 개설 현황

가. 전국 식품계 고등학교 현황

특성화고·마이스터고 포털, 하이파이브 (<http://www.hifive.go.kr>) 자료

실에 등록된 내용을 재구성한 결과 2023년 3월 9일 기준 전국 식품계 고등학교의 분포 현황은 48개교로 <표 II-8>과 같이 대도시 7개교(14.6%), 중소도시 27개교(56.2%), 군지역 14개교(29.2%)로 분포하고 있는 것으로 나타났다.

<표 II-8> 전국 식품계 고등학교 분포 현황 (2023.3.9.기준)

시도	직업계(식품계) 분포			소계
	대도시	중소도시	군지역	
서울				
부산	1			1
대구				
인천	4			4
광주	1			1
대전				
울산	1			1
세종				
경기		10	1	11
강원		2	1	3
충북		1	2	3
충남		5	3	8
전북		3	1	4
전남		1	5	6
경북		4		4
경남		1	1	2
제주				
합 계	7	27	14	48
비 율	14.6	56.2	29.2	100

출처 : 하이파이브 (<http://www.hifive.go.kr>)

학교마당-학교정보-학교통계' 자료. 재구성.

이 자료를 통해 전국 식품계 고등학교 중 경기, 충남, 전남, 인천, 전북, 경북, 강원, 충북, 경남, 부산, 광주, 울산 지역 순으로 '식품' 학과가 많이 개설·운영되고 있음을 확인할 수 있다.

4. 선행연구 고찰

본 연구와 관련된 선행연구에 대한 조사는 다음과 같다.

김고운(2021)은 수·해양계 마이스터고등학교 교사 대상으로 직업계고 학점제 도입에 대한 인식 조사를 연구하였다. 연구 결과 교육과정 영역의 전반적인 항목에 대하여 상당히 긍정적 인식을 보이지만, NCS 기반 교육과정과의 혼재에 관하여 다소 회의적인 태도를 보였다. 직업계고 학점제의 성공적 도입을 위하여 많은 관련 연수의 필요성, 전문교과 교사와 보통교과 교사의 협업 방법 제시, 전공교사 외 진로지도 교사 역량을 향상할 수 있는 대안 모색, 산학겸임 교사, 산업체 강사 적극 활용 기준과 방안 마련, 학교 교육 시설 확충이 필요하다고 제언하였다.

김지영(2022)은 2022 개정 고등학교 교육과정 재구성 방안에 대한 교사 인식 연구를 통합과학 과목을 바탕으로 진행하였다. 연구 결과 2022 개정 교육과정의 통합과학 1, 2의 경우, 2015 개정 교육과정 통합과학의 영역 및 핵심 개념, 내용 요소 반영에 대부분 교사는 찬성하였고, 일부 내용에서는 내용 요소의 추가 및 재구성이 필요하다고 인식하였다. 통합과학 1, 2 운영 시 우려되는 점으로 학기 단위 교과 구성에 따른 교과 세부능력 특기 사항 작성의 부담과 2개 과목 분리로 인한 교과의 연속성 저해를 언급하였다. 성공적인 운영을 위한 방안으로 시·도교육청 차원에서 교육과정 내용 체제 및 교과 내용 관련 연수 지원이, 단위학교 차원에서 교과연구시간 확보를 위한 행정적 지원이 필요하다고 주장하였다.

김효진(2017)은 거꾸로 수업에 특성화고 식품가공과 학생을 대상으로 식품 과학 교과를 적용하기 위한 연구를 진행하였다. 특성화고 학생이 전문지식과 기술에 의한 깊이 있는 토론을 위하여 기존 수업방식보다 긴 시간 동안 토론 및 문제해결이 가능한 거꾸로 수업의 도입이 필요하다는 결

론을 내었으며, 산업체와 특성화고의 끊임없는 상호협력 시도를 주장하였다. 더불어 식품 과학 교과 이외에 타 교과목에도 거꾸로 수업의 사용이 가능한 부분을 판단하여 그것에 대한 모형과 지도 연구 방안이 필요하다고 제언하였다.

도효진(2012)은 2009 개정 교육과정에 따른 교육과정 운영 실태 및 인식을 통해 2009 개정 교육과정의 중요사항인 집중이수제 시행, 교과(군) 분류 또는 수업시수 20% 범위 내 증감 운영 내용에 관한 기술·가정과 교사의 인식 대부분이 매우 부정적으로 평가하고 있는 것으로 나타났으며, 앞으로 교육과정 개정에 충분히 위의 결과가 반영될 필요가 있다고 주장하였다. 더불어 학생들의 인식을 파악해 보는 연구와 함께 진행하였다면 의미 있는 결과를 얻을 수 있을 것이라 제시하였다.

성지석(2023)은 파이썬 기반 프로그래밍 교육과정을 특성화고 학생들을 위하여 재구성 연구하였다. 학생들이 학습 과정에서 어려움을 느끼게 된 이유인 교육과정 운영에서의 교원 만족도, 교과 운영 문제점, 교과 문제의 개선방안을 분석 후, 개선하고자 파이썬 프로그래밍 언어 기반의 교육과정을 제시하였다. 본 연구를 통해 교육과정에서 적용할 수 있는 다양한 교수학습 자료의 필요성, 새로운 교과 내용 영역, 요소, 성취기준, 성취수준에 관한 연구의 필요성, 교육과정에서 활용할 수 있는 교수학습 자료 개발에 관한 연구가 필요하다고 제언하였다.

안운진(2021)은 2009 개정 교육과정과 2015 개정 체육과 교육과정을 비교하여 주요 개정 내용을 토대로 교사의 인식을 분석하였다. 연구 결과 교사들은 전반적으로 개정 교육과정 내용을 숙지하며 개정 전 교육과정과의 차이를 인지하고 있었지만, 현장에서는 체감하지 못한다는 의견도 있었다. 동시에 교육과정에 적혀 있는 문서 내용 그대로 실제 수업에서 풀어내기 힘들다는 문제점과 다양한 수업을 구상하는 데 있어 동료 교사와의 의

견 수렴 어려움 등의 문제를 확인하였고, 교육과정을 개정 운영할 시 사회적 요구보다는 현장 교사들의 요구를 더욱 반영해야 교육과정을 보다 정확하게 실행할 수 있다는 주장을 하였다.

여운일(2012)은 해사고등학교 2·1체제 교육과정 운영 실태에 대한 교원의 인식을 분석하였다. 연구에 따르면 해사고의 교육력 제고를 위해 교육과정 위원회의 실질적이고 적극적인 활동 필요, 해사고 학생들의 직업 현장이 될 해운업체의 동향 또는 직무요구 분석을 바탕으로 한 교육과정 편성 운영, 현장 실습업체 체계적 관리, 인재상 변화에 따른 대응 전략 구축, 실습업체의 실습 과정 내실화를 다질 꾸준한 노력, 학부모, 지역사회 인사, 산업체 인사의 꾸준한 교육 활동 참여 필요. 마지막으로 산업현장 변화에 대응할 실력 있는 인재 양성을 위한 실질적 전문성을 키울 수 있는 교육 시설과 기자재의 보완·확충을 주장했다.

이용숙(2019)은 식품가공과의 현황을 파악하고 2015 개정 교육과정을 분석하기 위해 식품가공관련학과 8개교의 NCS 기반 교육과정을 비교 분석하였다. 연구 결과 실무과목의 편성률과 전문교과의 편성률이 취업률 상승과 관계가 있음을 확인하였다. 특성화고 학생 수 감소 대안과 취업률을 증가하기 위하여 지역의 산업과 연계한 특화된 학과명칭 변화와 소규모의 특성화고로 전환하는 방안을 제언하였고, 향후 후속 연구를 진행에서는 일반고, 마이스터고의 식품가공과를 포함한 조사가 필요하며, 학생, 교사, 학부모, 식품업체 등의 설문 조사를 통해 연구를 함께 진행하였다면 의미 있는 결과를 얻을 수 있을 것이라 제시하였다.

정묘선 외(2016)은 2009 개정 교육과정과 2015 개정 교육과정 대비를 통해 교육과정의 차이점과 교과목의 내용 체계 및 변화에서 개정된 내용을 살펴보고, 교과서에 명시된 국악 작품의 비중을 알아본 후 기악곡의 비중을 구분하였다. 그 결과 교과서별로 기재된 내용 차이와 악기에 대

한 설명이 많이 함축되어 보다 자세한 설명이 필요하며, 교육부에서 명시한 2015 개정 교육과정의 교육 성격으로 ‘창의 음악성과 창의성을 계발’하기에는 미흡함이 보여 향후 교과서에서는 다양한 수록곡과 실습, 균형 있는 장르를 다양하게 만나볼 수 있는 교과서가 필요함을 주장했다.

최정임(2020)은 2015 개정 중학교 정보 교과서 내용의 탐구성 분석 및 교원의 인식 조사를 연구하였다. 연구 결과 정보 과목 교과서의 내용 분야에서 탐구성이 상향되었으나 정보 교과의 핵심역량을 배양하는데 교사들은 부족한 측면이 있다고 판단하고 있었다. 2015 개정 교육과정의 취지를 반영할 교과서가 되기 위해 교사들의 의견 반영을 확대할 필요가 있으며 교과서의 평가 문항이 구체적이고 실질적인 사례로 구성되어야 하며, 수업의 질 향상을 위해 정보 교과 수업시수를 확대하는 대책이 필요할 것으로 주장하였다.

Ⅲ. 연구 방법

1. 연구 대상

연구 대상은 전국 직업계고 식품계열 중 ‘식품가공과’에 해당하는 학과를 개설하여 운영 중인 학교에 소속된 ‘식품가공’을 표시 과목으로 전공한 교사를 대상으로 모집단을 알아보고, 표본 조사를 실행하였다.

가. 모집단 선정

모집단은 직업계고에서 일반고등학교, 특수목적고등학교, 특성화고등학교를 포함한 전국의 식품계 고등학교의 ‘식품가공’을 전공한 교사 344명을 모집단으로 선정하였다.

교육통계서비스(<https://kess.kedi.re.kr>)의 공시된 자료 중 ‘2022 교육통계연보’에서 ‘출신별 자격증 과목별 교원 수 현황’을 통하여 조사하였으며, 구체적인 현황은 <표 III-1>에 제시하였다.

나. 표본 선정

조사 대상의 모집단 인원은 344명이다. Krejcie과 Morgan(1970)의 모집단 인원별 표본 크기를 참고하여 350명일 때 표본 수는 184명으로 제시하였다(Krejcie, R.V. & Morgan, 1970). 따라서 전국의 직업계고의 ‘식품가공’을 전공한 교사 344명을 대표할 수 있는 최소 표본 수는 184명이다. 전국 ‘식품가공’을 전공한 교사 수를 참고하여 표본을 무선 표집으로 조사하였다.

<표 III-1> 지역별 ‘식품가공’ 과목 교사 현황 (단위 : 명)

지역 \ 고등학교	일반고등학교	특수목적고등학교	특성화고등학교
서울			
부산			7
대구		3	1
인천	1		23
광주			6
대전			6
울산			7
세종			
경기	20		53
강원			22
충북	4	13	14
충남	12	10	21
전북		10	27
전남		5	28
경북		10	20
경남	2		18
제주			1
총 계	39	51	254
식품가공 교원 총계	344명		

2. 조사 도구

본 연구에 사용된 설문지는 2015 개정 교육과정에 대한 직업계고 식품과 교사들의 인식과 교육과정 운영 실태를 파악하기 위하여 연구주제와 맞는 여운일(2012)의 ‘해사고등학교 2·1체제 교육과정 운영 실태에 대한 교원의 인식’과 김화섭(2008)의 ‘수·해운계 고등학교 교육과정실태 및 개선방안’ 설문지를 분석하여 수정·보완하였다.

설문지 내용은 2015 개정 교육과정 편성·운영 실태, 2015 개정 교육과정 편성·운영의 문제점, 2022 개정 교육과정 운영 개선방안으로 구성되어 설문지를 개발하였다.

가. 설문지 내용 구성

본 연구의 설문지 구성은 <표 III-2>과 같으며, 다음의 사항을 중심으로 구성하였다.

설문지 문항 수는 응답자의 일반적 특성을 포함하여 총 38개이며 문항 유형은 선다형, 서술형, 다중선택형, Likert 5점 척도로 구성하였다. Likert 5점 척도는 매우 그렇다(5점), 그렇다(4점), 보통이다(3점), 그렇지 않다(2점), 전혀 그렇지 않다(1점)는 것으로 평정하여 측정하였다. 위의 사항을 중점으로 개발된 설문지는 <부록-1>에 수록하였다.

<표 III-2> 설문지 구성 내용

영역		문항 내용	문항수	
교육과정 운영 실태	편성	1. 학교 교육과정과 2015 개정 교육과정과의 일관성 2. 교육과정 편성 시 산업체와 지역사회의 의견 수렴 3. 교육과정 편성 시 교사의 의견 수렴 4. 교육과정 편성 시 학생과 학부모의 의견 수렴	4	30
	운영	5. 전문교과와 보통교과의 편성 운영 비율 적절성 6. 학교 실무과목의 실무능력 함양을 위한 효율적 운영 7. 교육과정 운영 위원회의 조직·활동 8. 교육과정 평가 활동	4	
	지원	9. 교육과정 운영 지원체계 구축 10. 교과 교육과정 운영을 위한 제반 여건	2	
교육과정 운영의 문제점	편성	11. 식품가공과 특성화 사업과 학과 교육목표와 편성 기준 반영 12. 식품계 추구 산업체, 지역사회 수요 반영 파악 부족 13. 식품가공과 교원 연수에 대한 직접적 도움 어려움 14. 식품가공과 이론·실습수업 연계 교육의 어려움	4	30
	운영	15. 식품계가 추구하는 자격취득 프로그램 활동 미비 16. 교과서 학습량 주어진 시수 부족 17. 식품가공과 연계 융합 수업 시 동료 교사 의견 수렴 어려움 18. 성취기준에 대한 학생들의 필요·흥미도 고려 부족	4	
	지원	19. 학교 실습실 및 기자재 개수 부족 20. 학교 실습실 및 기자재 품질 상태 불량	2	
교육과정 운영 개선 방안	편성	21. 2022 개정 교육과정을 반영한 학교 교육과정 개발 22. 우수 직업계고 식품가공과 교육과정 공유 및 적용 23. 식품계 직무요구 분석 반영 교육과정 편성 필요 24. 식품가공과 교사연수 체계 구체화	4	30
	운영	25. 학생·학부모 의견 수렴하여 교육과정 편성 운영 26. 사회 변화에 따른 교과서 교육내용 즉각적 반영 27. 구체적인 다양한 학습자료 필요성 28. 외부전문가 그룹 교육과정 평가 참여·컨설팅 적용	4	
	지원	29. 학교에 필요한 인적, 물적 지원과 교육과정 활용도 30. 식품계와 연계 및 현장실무능력 강화를 위한 시설 확충	2	

나. 자료 수집 및 분석

본 연구에 사용된 설문 조사는 2023년 3월 21일부터 3월 28일까지 모바일과 인터넷에서 모두 가능하도록 구글 설문프로그램을 활용하여 실시하였다.

모집단 344명에 대하여 최소 표본 수는 184명으로 정하였지만, 학교별 식품가공 교사 수를 파악하는 데 한계가 있어 학교(과)로 연락하여 설문지 링크를 전송하고, 식품가공 교사가 개별로 응답할 수 있도록 안내하였다. 총 회수 인원은 120명으로 설문지를 회수하였으나 불성실한 답변을 받은 5명의 설문지를 제외하고 총 115명으로 최종 통계 분석에 사용하였다. 설문 현황은 <표 III-3>와 같다.

<표 III-3> 설문 현황

항목			인원(명)	비율(%)	비고
모집단	보유자격	식품가공	344	100	출처: 2022년 교육통계 연보
	계		344	100	
설문조사 개요	표본		184	53.48	Krejcie과
	회수		120	34.88	Morgan(1970)의
	분석		115	33.43	모집단 인원별 표본 크기 참고

설문지를 통해 수집된 자료 처리는 SPSS 프로그램 V29.0을 사용하여 설문 문항별로 편집·코딩하여 실시하여 분석하였다. 먼저 빈도분석을 진행하고, 기술 통계, 교차 분석, 신뢰성 분석, 두 집단 간의 차이를 분석하기 위하여 독립적 표본 t-검정, 세 집단 이상 차이 분석을 위하여 일원배치 분산분석(One-Way Anova)을 실시하였고, 유의한 차이를 보이는 항목에는 Scheffe의 사후 검증을 시행하였다.

3. 연구 절차

연구의 절차와 세부내용은 <표 Ⅲ-4>과 같다.

<표 Ⅲ-4> 연구 절차

연구 방법	연구 절차	세부내용
문헌연구	문헌연구 및 선행연구 고찰	연구의 필요성 도출 연구목적 및 연구내용 도출
	조사 계획 · 수립	조사 대상, 방법, 일정 수립
설문조사 연구	조사 도구 개발 및 신뢰도 검증	기초 자료 근거 주제에 맞는 설문지 개발
	조사 도구 수정 및 보완	내용 신뢰도 검증을 위한 설문지 개발 및 전문가와 함께 검토
	설문 조사 시행	연구 대상자 설문 조사
	설문 조사 통계 분석	취합된 설문 조사지 분류 및 통계 분석
	결과 분석	통계 결과를 분석, 결론 도출

VI. 연구 결과

본 직업계고 식품가공과 2015 개정 교육과정 운영 실태에 대한 설문 조사의 모든 항목은 Cronbach's α 값이 .830로써 높은 신뢰도를 보인다. 이는 전체 120개 사례 중 5개 사례를 제외하고 나머지 115개가 유효한 경우 일 때 나타나는 결괏값이다. 직업계고 식품가공과 교육과정 운영에 대한 모든 문항의 신뢰도를 조사한 결괏값은 <표 IV-1>과 같다.

<표 IV-1> 직업계고 식품가공과 교육과정 운영 문항 신뢰도 조사

Cronbach's α	항목 수
.830	30

1. 연구 참여자의 일반적 특성

가. 연구 참여자의 일반적 특성

이 연구에 응답한 연구 참여자의 일반적인 특성은 <표 IV-2>와 같다.

<표 IV-2> 연구 참여자의 일반적 특성

구분		N(명)	백분율(%)	케이스 중(%)
성별	남성	25	21.7	
	여성	90	78.3	
교직 경력	5년 이하	50	43.5	
	6년~10년	28	24.3	
	11년~15년	18	15.7	
	16년~20년	6	5.2	
	21년 이상	13	11.3	

근무 지역	수도권	34	29.6	
	충청권	31	27	
	전라권	10	8.7	
	경상권	35	30.4	
	강원권	5	4.3	
	제주도	0	0	
학교 유형	일반고(종합고)	11	9.6	
	마이스터고	15	13	
	특성화고	89	77.4	
소속 고등학교 학과명	식품가공과	61	53	
	바이오식의약과	5	4.34	
	바이오식품과	8	6.95	
	식품과학과	4	3.47	
	웰빙식품과	3	2.6	
	식품제조과	4	3.47	
	카페N디저트과	1	0.86	
	식품제조공정과 (식품품질관리과)	5	4.34	
	식품외식산업과	9	7.82	
	식품생명과학과	10	8.69	
	제과제빵과	1	0.86	
	그린스마트팜과	1	0.86	
	외식식품가공과	1	0.86	
	미래식품산업과	2	1.73	
소속 고등학교 학급 규모	5학급 이하	12	10.4	
	6학급~10학급	52	45.2	
	11학급 이상	51	44.3	
현재 수업 지도 학년 (복수응답)	1학년만 담당	50	27.3	43.5
	2학년만 담당	66	36.1	57.4
	3학년만 담당	67	36.6	58.3
	계	183	100	159.1
주당 수업시수	16시간 미만	49	42.6	
	16~18시간	51	44.3	
	19시간 이상	15	13	
합 계		115	100	

연구 참여자 성별은 여성(78.3%) 교사가 남성(21.7%) 교사에 비교해 보았을 때 더 많았으며, 교직 경력은 5년 이하(43.5%), 6년~10년(24.3%), 11년~15년(15.7%), 16년~20년(5.2%), 21년 이상(11.3%)으

로 나타나 5년 이하의 경력이 상대적으로 낮은 식품가공 교사들이 많은 것으로 나타났다.

근무 지역은 수도권(29.6%), 충청권(27%), 전라권(8.7%), 경상권(30.4%), 강원권(4.3%), 제주도(0%)로 나타났으며, 소속 학교 유형은 일반고(종합고)(9.6%) ② 마이스터고(13%) ③ 특성화고(77.4%)로 특성화고 소속 교사들이 가장 많이 나타났다.

현재 소속 고등학교 학과명으로 식품가공과(53%)가 가장 많았으며, 학과 개편을 통하여 변경된 학과 명칭으로 바이오식의약과(4.34%), 바이오식품과(6.95%), 식품과학과(3.47%), 웰빙식품과(2.6%), 식품제조과(3.47%), 카페N디저트과(0.86%), 식품제조공정과(식품제조품질과)(4.34%), 식품외식산업과(7.82%), 식품생명과학과(8.69%), 제과제빵과(0.86%), 그린스마트팜과(0.86%), 외식식품가공과(0.86%), 미래식품산업과(1.73%)로 다양한 명칭을 가진 학과가 많았다.

연구 참여자들의 학급 규모로는 5학급 이하(10.4%), 6학급~10학급(45.2%), 11학급 이상(44.3%)으로 6학급~10학급을 담당하는 교사들이 가장 많았다.

현재 수업 지도 학년은 1학년(27.3%), 2학년(36.1%), 3학년(36.6%)으로 3학년 수업을 지도하는 교사들이 많았다.

식품가공과 교원의 주당 수업 시수는 16시간 미만(42.6%), 16~18시간(44.3%), 19시간 이상(13%)으로 16~18시간이 가장 많은 것으로 나타났다.

2. 2015 개정 교육과정 운영 실태

2015 개정 교육과정 운영에 대한 실태를 조사한 항목은 Cronbach' s α 값이 .830으로 높은 신뢰도를 보임을 알 수 있다. 2015 개정 교육과정 운영 실태 문항 신뢰도를 조사한 결과값은 <표 IV-3>와 같다.

<표 IV-3> 2015 개정 교육과정 운영 실태 문항 신뢰도 조사

Cronbach' s α	항목 수
.830	10

가. 2015 개정 교육과정 운영 실태에 대한 반응 분석

2015 개정 교육과정 운영에 대한 실태를 조사한 결과값은 <표 IV-4>와 같다.

<표 IV-4> 2015 개정 교육과정 운영 실태

항목	N	M	SD
학교 교육과정과 2015 개정 교육과정과의 일관성	115	4.06	0.83
교육과정 편성 시 산업체와 지역사회의 의견 수렴	115	3.78	0.96
교육과정 편성 시 교사의 의견 수렴	115	3.80	1.01
교육과정 편성 시 학생과 학부모의 의견 수렴	115	3.57	1.00
전문교과와 보통교과의 편성 운영 비율 적절성	115	3.83	0.94
학교 실무과목의 실무능력 함양을 위한 효율적 운영	115	4.10	0.93

교육과정 운영 위원회의 조직 · 활동	115	3.84	1.06
교육과정 평가 활동	115	4.06	0.98
교육과정 운영 지원체계 구축	115	3.63	1.11
교과 교육과정 운영을 위한 제반 여건	115	3.83	1.04

2015 개정 교육과정 운영 실태를 조사하여 분석한 결과 대부분 보통 이상 응답하였다. 특히, 문항 6번 “귀하의 학교 실무과목이 실무능력 함양을 위해 효율적으로 이루어지고 있습니까?”의 질문에는 4.01이라는 높은 반응을 나타냈다. 그 외에도 전반적으로 보통 이상의 다소 양호한 결과값을 나타내고 있으므로, 대부분 교사가 2015 개정 교육과정 운영에 대해 만족하여 인식하는 것으로 나타났다.

나. 2015 개정 교육과정 운영 실태 식품가공 교사의 차이 분석

2015 개정 교육과정 운영에 대한 실태에 대한 각 집단 간 반응 차이를 분석한 결과는 표 <표 IV-5>와 같다.

<표 IV-5> 2015 개정 교육과정 운영 실태 집단 간 차이 분석

변인	구분	N	M	SD	t/F	P	Scheffé
성별	남	25	3.95	0.68	0.86	0.392	
	여	90	3.83	0.62			
교직 경력	5년 이하	50	3.85	0.62	0.08	0.922	
	6년~10년	28	3.82	0.65			
	11년 이상	37	3.88	0.64			
근무 지역	수도권	34	3.89	0.64	1.71	0.154	
	충청권	31	4.05	0.59			
	전라권	10	3.58	0.61			
	경상권	35	3.73	0.61			
	강원권	5	3.76	0.72			
학교 유형	일반고(종합고)	11	3.87	0.64	1.40	0.251	
	마이스터고	15	4.10	0.53			
	특성화고	89	3.81	0.64			
학과 명칭	식품가공과	61	3.86	0.67	0.15	0.88	
	식품가공과 외	54	3.84	0.58			
학년 규모	5학년 이하	12	3.83	0.60	0.36	0.698	
	6학년~10학년	52	3.80	0.61			
	11학년 이상	51	3.91	0.66			
지도 학년	1학년 ^a	13	3.98	0.53	2.36	0.035*	d < g
	2학년 ^b	13	3.75	0.56			
	3학년 ^c	22	3.84	0.74			
	1,2학년 ^d	16	3.49	0.43			
	1,3학년 ^e	14	3.71	0.66			
	2,3학년 ^f	30	3.98	0.60			
	1,2,3학년 ^g	7	4.40	0.60			
주당 수업 시수	16시간 미만	49	3.82	0.65	0.33	0.72	
	16~18시간	51	3.90	0.63			
	19시간 이상	15	3.78	0.58			

* $p < .05$

현직 교사들이 생각하는 직업계고 식품가공과 2015 개정 교육과정의 실태에 대한 집단 간 반응의 차이를 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 성별에 따라 볼 때 남교사(M=3.95)와 여교사(M=3.83) 모두 직업계고 식품가공과 2015 개정 교육과정 편성 운영 실태가 보통 이상이라고 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 여교사와 비교하여 남교사

의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

둘째, 교직 경력에 따라 볼 때 5년 이하 경력 교사(M=3.85), 6~10년(M=3.82), 11년 이상(M=3.88) 경력 교사 모두 보통 이상으로 대답하였고, 반응은 크게 차이를 보이지 않았지만 10년 이하의 교사 대비 11년 이상의 경력을 가진 교사들이 높은 반응을 보였다.

셋째, 소속 학교의 근무 지역에 따라 볼 때 수도권 교사(M=3.89), 충청권 교사(M=4.05), 전라권 교사(M=3.58), 경상권 교사(M=3.73), 강원권 교사(M=3.76) 모두 보통 이상으로 대답하였고 충청권 교사가 다른 지역 교사 대비 높은 반응이 나타났으며 전라권 교사가 다소 낮은 반응을 보였다.

넷째, 소속 학교의 학교 유형에 따라 볼 때 일반고 교사(M=3.87), 마이스터고 교사(M=4.10), 특성화고 교사(M=3.81) 모두 보통 이상으로 대답하였다. 그중 마이스터고 교사가 일반고 교사, 특성화고 교사 대비 높은 반응을 보였다.

다섯째, 소속 학교의 학과명에 따라 볼 때 식품가공과 교사(M=3.86)와 식품가공과 외 교사(M=3.84) 모두 보통 이상으로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 식품가공과 외 교사와 비교하여 식품가공과 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

여섯째, 소속 학교 학과의 학급 규모에 따라 볼 때 5학급 이하 교사(M=3.83) 6학급~10학급(M=3.80) 11학급 이상(M=3.91) 모두 보통 이상으로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 5학급 이하, 6~10학급 교사와 비교하여 소속 학교의 11학급 이상 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

일곱째, 소속 학교 학과의 지도 학년에 따라 볼 때 1학년 담당 교사(M=3.98), 2학년 담당 교사(M=3.75), 3학년 담당 교사(M=3.84), 1, 2

학년 담당 교사(M=3.49), 1, 3학년 담당 교사(M=3.71), 2, 3학년 담당 교사(M=3.98), 1, 2, 3학년 담당 교사(M=4.40) 모두 보통 이상으로 대답하였다. 1, 2학년 담당 교사에 비교하여 1, 2, 3학년 담당 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

여덟째, 소속 학교 학과의 주당 수업 시수에 따라 볼 때 16시간 미만 주당 수업 시수 교사(M=3.82), 16~18시간 주당 수업 시수 교사(M=3.90), 19시간 이상 주당 수업 시수 교사(M=3.78) 모두 보통 이상으로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만 19시간 이상 주당 수업 시수 교사와 비교하여 16~18시간 주당 수업 시수 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다. 따라서 2015 개정 교육과정 운영 실태에 대하여 식품가공 교사는 긍정적으로 인식하고 있음을 알 수 있다.

3. 2015 개정 교육과정 운영의 문제점

2015 개정 교육과정 운영 문제점에 대한 실태를 조사한 항목은 Cronbach' s α 값이 .659로 신뢰도를 보임을 알 수 있다. 2015 개정 교육과정 운영 문제점에 대한 신뢰도를 조사한 결과값은 <표 IV-6>과 같다.

<표 IV-6> 2015 개정 교육과정 운영의 문제점 문항 신뢰도 조사

Cronbach' s α	항목 수
.659	10

가. 2015 개정 교육과정 운영의 문제점에 대한 반응 분석

2015 개정 교육과정 운영 문제점에 대한 실태를 조사한 결과값은 <표 IV-7>과 같다.

<표 IV-7> 2015 개정 교육과정 운영의 문제점

항목	N	M	SD
식품가공과 특성화 사업 교육과정과 학과 교육목표와 편성 기준 반영	115	2.11	0.93
식품계가 추구하는 산업체와 지역사회 수요 반영 파악 부족	115	2.98	1.19
식품가공과 교원 연수에 대한 직접적 도움 어려움	115	1.96	0.96
식품가공과 이론·실습수업 연계 교육의 어려움	115	2.03	0.95
식품계가 추구하는 자격취득 프로그램 활동 미비	115	2.34	1.53
교과서 학습량 주어진 시수 부족	115	2.42	1.11
식품가공과 연계 융합 통합수업 시 동료 교사와 의견 수렴 어려움	115	2.64	1.22
식품가공과 교육과정 성취기준에 대한 학생들의 필요·흥미도 고려 부족	115	2.12	0.90
학교 실습실 및 기자재 개수 부족	115	2.62	1.34
학교 실습실 및 기자재 품질 상태 불량	115	2.43	1.26

2015 개정 교육과정 운영 문제점을 조사하여 분석한 결과 대부분 보통 이하로 응답하였다. 그중 문항 12번 “식품업체와 지역사회에서 추구하는 기술인력 수준을 파악하지 못하여 교육과정을 운영하는 데 어려움이 있습니까?”의 질문에는 다른 문항 대비 2.89라는 다소 높은 반응을 보였다.

이 문제점 항목에는 문항의 신뢰도를 높이기 위하여 역문항을 포함하였다. 역문항은 11번, 13번, 14번, 18번, 19번, 20번 이 문항들은 응답 점수가 높을수록 양호한 결과가 도출되는 것이다. 그러나 19번 “귀하의 학교 실습실 및 기자재의 개수는 충분하다고 생각하십니까?” (2.62), 20번 “귀하의 학교에 비치된 실습실 및 기자재의 품질과 상태는 양호하니까?” (2.43), 16번 “교과서의 학습량이 주어진 시수로 수업하기에 적절하다고 생각하십니까?” (2.42) 18번 “식품과 교육과정 성취기준에 대해 학생들의 필요도나 흥미도를 충분히 고려하였다고 생각하십니까??” (2.12) 11번 “식품과 특성화 사업으로 인한 교육과정에서 정하는 학과의 교육목표와 교과편성 기준이 잘 반영되고 있습니까?” (2.11) 14번 “식품과 교육과정에서 이론수업과 실습수업의 연계 교육이 적절히 이루어진다고 생각하십니까?” (2.03) 13번 “식품과 교육을 위한 연수가 교수·학습 활동에 직접적인 도움을 주었다고 생각하십니까?” (1.96) 순으로 높은 응답 결과와 학교 실습실 및 기자재 개수, 이것의 품질과 상태, 교과서에 따른 학습량 시수, 교육과정 성취기준에 대한 학생들의 필요, 흥미도 고려, 특성화 사업으로 인한 교육과정에서 정하는 학과 교육목표, 교과편성 기준 반영, 이론수업과 실습수업의 연계 교육 적절성, 연수의 교수 학습 활동에 대한 직접적인 도움 여부 순으로 필요한 것으로 알 수 있다.

나. 2015 개정 교육과정 운영의 문제점 식품가공 교사의 차이 분석

2015 개정 교육과정 운영 문제점에 대한 실태에 대한 식품가공 교사의 각 집단 간 반응 차이를 분석한 결과값은 <표 IV-8>과 같다.

<표 IV-8> 2015 개정 교육과정 운영의 문제점 집단 간 차이 분석

변인	구분	N	M	SD	t/F	P	Scheffé
성별	남	25	2.31	0.55	-0.52	0.607	
	여	90	2.38	0.58			
교직 경력	5년 이하	50	2.40	0.59	0.35	0.709	
	6년~10년	28	2.40	0.55			
	11년 이상	37	2.30	0.57			
근무 지역	수도권	34	2.50	0.47	1.69	0.157	
	충청권	31	2.15	0.54			
	전라권	10	2.35	0.49			
	경상권	35	2.43	0.67			
	강원권	5	2.34	0.67			
학교 유형	일반고(종합고)	11	2.44	0.46	1.36	0.261	
	마이스터고	15	2.14	0.66			
	특성화고	89	2.40	0.57			
학과 명칭	식품가공과	61	2.42	0.60	1.20	0.232	
	식품가공과 외	54	2.30	0.54			
학급 규모	5학급 이하	12	2.40	0.56	0.03	0.972	
	6학급~10학급	52	2.35	0.61			
	11학급 이상	51	2.37	0.54			
지도 학년	1학년 ^a	13	2.35	0.68	0.91	0.489	
	2학년 ^b	13	2.41	0.69			
	3학년 ^c	22	2.28	0.65			
	1,2학년 ^d	16	2.57	0.53			
	1,3학년 ^e	14	2.54	0.62			
	2,3학년 ^f	30	2.23	0.46			
	1,2,3학년 ^g	7	2.34	0.11			
주당 수업 시수	16시간 미만	49	2.33	0.63	0.88	0.419	
	16~18시간	51	2.34	0.52			
	19시간 이상	15	2.55	0.53			

* $p < .05$

현직 교사들이 생각하는 직업계고 식품가공과 2015 개정 교육과정 운영 문제점에 대한 집단 간 반응의 차이를 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 성별에 따라 볼 때 남교사(M=2.31)와 여교사(M=2.38) 모두 직업계고 식품가공과 2015 개정 교육과정 운영 문제점은 보통 이하라고 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 남교사와 비교하여 여교사의 반

응이 높은 것을 알 수 있다.

둘째, 교직 경력에 따라 볼 때 5년 이하 경력 교사(M=2.40), 6~10년(M=2.40), 11년 이상(M=2.30) 경력 교사 모두 보통 이하로 대답하였고, 반응은 크게 차이를 보이지 않았지만 11년 이상의 교사 대비 10년 이하의 경력을 가진 교사들이 높은 반응을 보였다.

셋째, 소속 학교의 근무 지역에 따라 볼 때 수도권 교사(M=2.50), 충청권 교사(M=2.15), 전라권 교사(M=2.35), 경상권 교사(M=2.43), 강원권 교사(M=2.34) 모두 보통 이하로 대답하였고, 수도권 교사가 다른 지역 교사 대비 높은 반응을 보였으며 충청권 교사가 다소 낮은 반응을 보였다.

넷째, 소속 학교의 학교 유형에 따라 볼 때 일반고 교사(M=2.44), 마이스터고 교사(M=2.14), 특성화고 교사(M=2.40) 모두 보통 이하로 대답하였다. 그중 일반고 교사가 특성화고 교사, 마이스터고 교사 대비 다소 높은 반응을 보였다.

다섯째, 소속 학교의 학과명에 따라 볼 때 식품가공과 교사(M=2.42)와 식품가공과 외 교사(M=2.30) 모두 보통 이하로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 식품가공과 외 교사와 비교하여 식품가공과 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

여섯째, 소속 학교 학과의 학급 규모에 따라 볼 때 5학급 이하 교사(M=2.40) 6학급~10학급(M=2.35) 11학급 이상(M=2.37) 모두 보통 이하로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 6~10학급 교사, 11학급 이상 교사와 비교하여 소속 학교의 5학급 이상 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

일곱째, 소속 학교 학과의 지도 학년에 따라 볼 때 1학년 담당 교사(M=2.35), 2학년 담당 교사(M=2.41), 3학년 담당 교사(M=2.28), 1, 2

학년 담당 교사(M=2.57), 1, 3학년 담당 교사(M=2.54), 2, 3학년 담당 교사(M=2.23), 1, 2, 3학년 담당 교사(M=2.34) 모두 보통 이하로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 1, 2학년 담당 교사 교사의 반응이 다른 지도 학년 교사에 비해 높은 것을 알 수 있다.

여덟째, 소속 학교 학과의 주당 수업 시수에 따라 볼 때 16시간 미만 주당 수업 시수 교사(M=2.33), 16~18시간 주당 수업 시수 교사(M=2.34), 19시간 이상 주당 수업 시수 교사(M=2.55) 모두 보통 이하로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 16시간 미만 주당 수업 시수 교사와 비교하여 19시간 이상 주당 수업 시수 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다. 따라서 2015 개정 교육과정 운영 문제점에 대한 식품가공 교사는 전반적으로 문제점이 없는 것으로 인식하고 있음을 알 수 있다.

4. 2022 개정 교육과정 운영 개선방안

2022 개정 교육과정 운영 개선방안에 대한 실태를 조사한 항목은 Cronbach' s α 값이 .780으로 신뢰도를 보임을 알 수 있다. 2015 개정 교육과정 운영 개선방안에 대한 신뢰도를 조사한 결과값은 <표 IV-9>과 같다.

<표 IV-9> 2022 개정 교육과정 운영 개선방안 문항 신뢰도 조사

Cronbach' s α	항목 수
.780	10

가. 2022 개정 교육과정 운영 개선방안 반응 분석

2022 개정 교육과정 운영 개선방안에 대한 실태를 조사한 결과값은 <표 IV-10>과 같다.

<표 IV-10> 2022 개정 교육과정 운영 개선방안

항목	N	M	SD
2022 개정 교육과정을 반영한 학교 교육과정 개발	115	4.30	0.76
우수 직업계고 식품가공과 교육과정 공유 및 적용	115	4.36	0.87
식품계 직무요구 분석 반영 교육과정 편성 필요	115	4.27	0.90
식품가공과 교사 연수 체계 구체화	115	4.43	0.85
학생·학부모 의견 수렴하여 교육과정 편성 운영	115	3.92	0.88
사회 변화에 따른 교과서 교육내용 즉각적 반영	115	3.98	0.88
구체적인 다양한 학습자료 필요성	115	4.40	0.76
외부전문가 그룹 교육과정 평가 참여·컨설팅 적용	115	4.10	0.98
학교에 필요한 인적, 물적 지원과 교육과정 활용도	115	4.44	0.75
식품계와 연계 및 현장실무능력 강화를 위한 시설 확충	115	4.37	0.84

2022 개정 교육과정 운영 개선방안을 조사하여 분석한 결과 대부분 항목에서 보통 이상 응답하였다. 특히 문항 29번 “귀하의 학교에 필요한 인적 지원과 교구, 실습장, 기자재를 지원받아 교육과정 활용도를 높일 의향이 있습니까?”의 질문에는 4.44점으로 대부분 교사가 학교에 필요한 인

적, 물적 지원을 받아 식품가공 교육과정에 활용도를 높일 의향 있음을 인식하였다.

나. 2022 개정 교육과정 개선방안 집단 간 차이 분석

2022 개정 교육과정 운영 개선방안에 대한 식품가공 교사의 각 집단 간 반응 차이를 분석한 결과값은 <표 IV-11>과 같다.

<표 IV-11> 2022 개정 교육과정 개선방안 집단 간 차이 분석

변인	구분	N	M	SD	t/F	P	Scheffé
성별	남	25	4.23	0.48	-0.30	0.773	
	여	90	4.26	0.50			
교직 경력	5년 이하	50	4.30	0.45	0.48	0.619	
	6년~10년	28	4.26	0.49			
	11년 이상	37	4.19	0.56			
근무 지역	수도권	34	4.19	0.57	2.04	0.093	
	충청권	31	4.43	0.45			
	전라권	10	4.04	0.62			
	경상권	35	4.28	.036			
	강원권	5	3.98	0.60			
학교 유형	일반고(종합고)	11	4.05	0.51	1.22	0.299	
	마이스터고	15	4.23	0.32			
	특성화고	89	4.29	0.51			
학과 명칭	식품가공과	61	4.28	0.48	0.52	0.600	
	식품가공과 외	54	4.23	0.51			
학급 규모	5학급 이하	12	3.95	0.46	2.67	0.074	
	6학급~10학급	52	4.29	0.41			
	11학급 이상	51	4.30	0.56			
지도 학년	1학년 ^a	13	4.32	0.45	2.46	0.029*	b < g
	2학년 ^b	13	3.92	0.48			
	3학년 ^c	22	4.37	0.38			
	1,2학년 ^d	16	4.13	0.44			
	1,3학년 ^e	14	4.34	0.59			
	2,3학년 ^f	30	4.23	0.54			
	1,2,3학년 ^g	7	4.67	0.20			

주당	16시간 미만	49	4.16	0.46	2.934	0.057
수업	16~18시간	51	4.38	0.50		
시수	19시간 이상	15	4.17	0.55		

* $p < .05$

현직 교사들이 생각하는 2022 개정 교육과정 운영 개선방안에 대한 식품가공 교사의 각 집단 간 반응 차이를 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 성별에 따라 볼 때 남교사(M=4.23)와 여교사(M=4.26) 모두 직업계고 식품가공과 2022 개정 교육과정 운영 개선방안에 대해 높은 반응을 보였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 남교사와 비교하여 여교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

둘째, 교직 경력에 따라 볼 때 5년 이하 경력 교사(M=4.30), 6~10년(M=4.26), 11년 이상(M=4.19) 경력 교사 모두 높게 응답하였고, 반응은 크게 차이를 보이지 않았지만 11년 이상의 경력을 가진 교사 대비 10년 이하의 경력을 가진 교사들이 높은 반응을 보였다.

셋째, 소속 학교의 근무 지역에 따라 볼 때 수도권 교사(M=4.19), 충청권 교사(M=4.43), 전라권 교사(M=4.04), 경상권 교사(M=4.28), 강원권 교사(M=3.98) 모두 높은 응답을 하였고 충청권 교사가 다른 지역 교사에 대비 높은 반응을 보였으며 강원권 교사가 다소 낮은 반응을 보였다.

넷째, 소속 학교의 학교 유형에 따라 볼 때 일반고 교사(M=4.05), 마이스터고 교사(M=4.23), 특성화고 교사(M=4.29) 모두 높게 응답하였다. 그중 특성화고 교사가 일반고 교사, 마이스터고 교사에 대비 높은 반응을 보였다.

다섯째, 소속 학교의 학과명에 따라 볼 때 식품가공과 교사(M=4.28)와 식품가공과 외 교사(M=4.23) 모두 높은 응답을 하였다. 크게 차이를 보

이지 않았지만, 식품가공과 외 교사와 비교하여 식품가공과 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

여섯째, 소속 학교 학과의 학급 규모에 따라 볼 때 5학급 이하 교사(M=3.95) 6학급~10학급(M=4.29) 11학급 이상(M=4.30) 모두 보통 이상으로 대답하였다. 크게 차이를 보이지 않았지만, 5학급 이하, 6~10학급 교사와 비교하여 소속 학교의 11학급 이상 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

일곱째, 소속 학교 학과의 지도 학년에 따라 볼 때 1학년 담당 교사(M=4.32), 2학년 담당 교사(M=3.92), 3학년 담당 교사(M=4.37), 1, 2학년 담당 교사(M=4.13), 1, 3학년 담당 교사(M=4.34), 2, 3학년 담당 교사(M=4.23), 1, 2, 3학년 담당 교사(M=4.67) 모두 높은 응답을 하였다. 2학년 담당 교사에 비교하여 1, 2, 3학년 담당 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다.

여덟째, 소속 학교 학과의 주당 수업 시수에 따라 볼 때 16시간 미만 주당 수업 시수 교사(M=4.16), 16~18시간 주당 수업 시수 교사(M=4.38), 19시간 이상 주당 수업 시수 교사(M=4.17) 모두 보통 이상으로 대답하였다. 큰 차이를 보이지 않았지만, 16시간 미만 주당 수업 시수, 19시간 이상 주당 수업 시수 교사와 비교하여 16~18시간 주당 수업 시수 교사의 반응이 높은 것을 알 수 있다. 따라서 2022 개정 교육과정 운영 개선방안에 대한 식품가공 교사의 인식 결과는 개선방안이 필요한 것으로 나타났다.

V. 결론 및 논의

본 연구는 전국 직업계고 식품가공과 교사를 대상으로 교사들이 인식하고 있는 직업계고 식품가공과의 교육과정 운영 및 실태, 문제점, 개선방안을 파악하고, 이후 직업계고 식품가공과에서의 효율적인 운영에 도움이 될 수 있도록 그 개선방안을 제시하는 것에 목적이 있다.

연구목적 달성을 위하여 양적 연구를 사용하였으며, 전국 직업계고 식품가공과 교사 115명을 대상으로 설문 조사를 진행하였다. 이러한 연구 결과를 통해 결론과 논의를 제시하면 다음과 같다.

먼저 학교 교육과정을 바탕으로 2015 개정 교육과정 운영 실태 영역에서는 ‘학교 실무과목의 실무능력 함양을 위한 효율적 운영’을 인식하였고, 2015 개정 교육과정 운영 문제점 영역에서는 ‘식품계가 추구하는 산업체와 지역사회 수요 반영 파악 부족’을 인식하였고, 2022 개정 교육과정 운영 개선방안 영역에 대해서는 ‘학교에 필요한 인적, 물적 지원과 교육과정 활용도’를 인식하고 있었다.

첫째, 직업계고 2015 개정 교육과정 운영 실태에 관한 논의이다. 직업계고 식품가공과 2015 개정 교육과정은 식품 가공 산업직무 분야의 실무를 효율적이고 창조적으로 수행하는 인력을 학습하는데 그 방향이 있다(교육부, 2018). 이러한 교과교육과정 편성·운영 방향을 인지한 교사들은 본 연구에서 ‘학교 실무과목이 실무능력 함양을 위해 효율적으로 이루어지고 있다.’라고 인식하였다. 직업계고 교사들은 실무능력 향상을 위하여 실무과목 편성 등의 노력을 하고 있다고 실증한 박현아(2019)와 같은 맥락을 보이는 것을 알 수 있다. 그러나 이용숙(2019)에 의하면 실무과목으로 거의 모든 학교 식품가공과에서 교육과정에 다양한 실무과목이 있는 것

에도 불구하고 제과와 제빵을 편성하였으며 다양한 분야의 식품가공 전문 인력을 양성하는 데는 한계가 있어 보인다고 판단하였다. 따라서 특정 실무과목에만 편중되지 않고, 다양한 실무과목을 학생들이 학습하여 전문인력을 양성할 수 있도록 학교에서는 편성할 필요가 있다.

둘째, 직업계고 2015 개정 교육과정 운영 문제점에 대한 논의이다. 교사들은 본 연구에서 ‘식품업체와 지역사회에서 추구하는 기술인력 수준을 파악하지 못하여 교육과정을 운영하는 데 어려움이 있다.’ 라고 인식하였다. 최근 학령인구 감소와 특성화고 식품가공과가 마이스터고로 개편되면서 지역산업과 관련된 특화된 교육과정을 운영하는 학교들이 있다고 이용숙(2019)은 실증했다. 대구·경북지역 바이오 식품산업 육성은 식품업체와 지역 국회의원의 관심으로 국회 본회의를 통과하여 사업추진을 시도하였다. 이러한 지역사회 사업으로 대구·경북지역 식품가공과는 학과를 개편을 시도하여 교육과정을 운영 중으로 보인다. 따라서 식품가공과 교육과정을 운영하는 데 있어 학교와 교사뿐만이 아닌 식품업체와 지역사회의 지속적인 관심과 협력의 필요성을 인지하여야 한다.

셋째, 직업계고 2022 개정 교육과정 운영 개선방안에 대한 논의이다. 2022 개정 식품가공과 교과교육과정에서는 학과별 인력 양성을 구현하고 학생의 취업 역량을 높일 수 있는 교육과정을 구성하며, 타 교과(군)의 기초 과목·실무 과목도 검토하여 교육과정 편성, 학생의 과목별 최소 성취 수준을 보장하기 위하여 학생의 특성과 학교의 여건을 고려하여 예방·보충 지도를 시행한다(교육부, 2022b). 이러한 교과교육과정 편성·운영 방향을 인지한 교사들은 본 연구에서 ‘학교에 필요한 인적 자원과 교구, 실습장, 기자재를 지원받아 교육과정 활용도를 높일 의향이 있다.’ 라고 인식하였다. 개정된 교육과정에서 전인적 발달을 위한 학습 방향성에 대하여 교사들은 구체적인 다양한 학습자료가 필요하다고 실증한 안윤진(2021)과

같은 맥락을 보이는 것을 알 수 있다. 따라서 개정된 교육과정을 실행하는데 있어 교사들은 관심이 높고 교육과정에 대한 개선 의지가 높아 보인다. 교육과정에 적혀 있는 추상적인 단어나 문장이 아닌 실제적 도움이 되는 수업 자료와 영상 자료와 대체하는 연수가 아닌 심화 교사연수 체제가 필요하다. 이러한 연수를 통해 교사들은 변화하는 현장을 파악하여 효과적으로 수업을 구상하고 실행할 수 있기 때문이다. 결국 식품가공과 교육과정 운영에 대한 교사의 인식은 2015 개정 교육과정의 운영 실태와 문제점을 인식하였고 2022 개정 교육과정 운영 시에는 개선의 의지가 있음을 확인하였다.

이 연구 결과를 바탕으로 직업계고 식품가공과 교육과정 운영 후속 연구를 위해 다음과 같이 제언하고자 한다.

첫째, 연구 결과에 대한 제한점에 대해 전국 직업계고 식품가공과 교육과정 운영 교사 인식을 일반화하기에는 환경적인 변인 및 표본 인원에 대한 설문 회수 인원 부족 등을 고려하지 않은 점을 참고하여 이에 관한 후속 연구가 필요하다.

둘째, 직업계고 식품가공과 교사는 2015 개정 교육과정 운영에 대하여 전반적으로 긍정적인 반응이지만 2022 개정 교육과정 운영의 개선점은 필요하다 하였다. 하지만 학교는 매우 복잡한 상황에서 운영되고 있으므로 모든 개선점을 수용하기에는 한계가 있다. 따라서 교육과정이 개선되기 전 현장에서 근무하는 교사들이 소통할 수 있는 교사 연구회의 활성화된 운영이나, 온라인 커뮤니티를 구축하여 개정 교육과정에 대한 현장 교사의 경험에 관한 후속 연구가 필요하다. 또한, 학교의 교육목표와 인력 양성유형에 따라 교육과정을 다양화하고 차별화하여 교육과정을 자유롭게 편성·운영하며 직업계고 교육 체제의 구축이 필요하다(조진호, 2020).

셋째, 식품가공과 교육과정 운영 실태에 대한 교사의 성별, 교직 경력,

근무 지역, 학교 유형, 학급 규모, 지도 학년, 주당 수업시수, 학과명에 대한 요인으로 집단 간 차이 분석 결과를 도출했지만 다른 학과나 계열에 따른 유사성을 알아보는 심층연구는 이루어지지 못하였다. 따라서 식품가공과 외 다른 학과 또는 계열 간의 유사성을 알아보는 후속 연구가 필요하다.



참 고 문 헌

- 교육부(<http://www.moe.go.kr>)
- 국가교육과정정보센터(<http://ncic.go.kr>)
- 국가직무능력표준(<http://www.ncs.go.kr>)
- 에듀넷·티클리어(<http://www.edunet.net>)
- 특성화고 마이스터고 포털 하이파이브(<https://www.hifive.go.kr/>)
- 한국교육개발원 교육통계서비스(<https://kess.kedi.re.kr>)
- 교육부 (2014). 2014 특성화고 · 종합고 · 마이스터고 : 한국직업능력 개발원.
- 교육부 (2018). 식품가공 전문교과 교육과정(2018-150호, 별책 37).
- 교육부 (2022a). 2015 개정 교육과정 총론 해설(고등학교). 교육부 고시 제2022-2호 일부개정 포함.
- 교육부 (2022b). 식품 · 조리 전문교과 교육과정(2022-33호, 별책 28).
- 교육부 (2022c). 2022 개정 직업계고 전문교과 교육과정 온라인 포럼 식품 · 조리 교과(군) 자료집.
- 강다인 (2020). 특성화고등학교 미용교사의 NCS 기반 교육과정 인식 조사. 광주여자대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 김고운 (2021). 직업계고 학점제 시행에 따른 수 · 해양계 마이스터고등학교 교사의 인식 분석. 부경대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 김기청 (2015). 국가직무능력표준에 기반한 중등직업교육 개선 연구 : 건축과 사례를 중심으로. 강원대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 김선미 (2016). 직업계 고등학교 취업정책에 관한 교사와 학생의 인식분 : 대전광역시 특성화고 및 마이스터고를 중심으로. 한국교원대학교

교육정책전문대학원. 석사학위논문.

김세중 (2016). 공업계열 특성화고등학교 교사들의 NCS 기반 직업교육과정에 대한 인식. 한국교원대학교 교육대학원. 석사학위논문.

김순창 (2014). 고등학교 현대시 교육과정에 대한 학생과 교사의 인식 조사 연구 : 일반고, 특성화고, 특목고 비교를 중심으로. 고려대학교 교육대학원. 석사학위논문.

김유진 (2017). 상업정보 교사의 국가직무능력표준(NCS) 기반 교육과정의 인식과 실행에 관한 연구. 한국교원대학교 교육대학원. 석사학위논문.

김지영 (2022). 2022 개정 고등학교 통합과학 교육과정 재구성 방안에 대한 교사 인식 조사. 한국교원대학교 대학원. 석사학위논문.

김충하 (2016). 직업계고등학교 운영 실태 분석 : 대구지역 직업계고등학교를 중심으로. 한국교원대학교 교육정책전문대학원. 석사학위논문.

김화섭 (2008). 수·해운계 고등학교 교육과정 실태 및 개선방안. 인천대학교. 석사학위논문.

김효진 (2017). 거꾸로 수업을 특성화고 식품과학교과에 적용하기 위한 수업-설계 개발 연구. 부경대학교 교육대학원. 석사학위논문.

김효철 (2010). 전문계 고등학교 공업계열 직업 교육과정의 편성·운영 실태 및 개선방안 : 인천광역시를 중심으로. 인천대학교 교육대학원. 석사학위논문.

도효진 (2013). 2009 개정 교육과정에 따른 기술·가정과 교사들의 교육과정 운영 실태 및 인식. 경북대학교 교육대학원. 석사학위논문.

박현아 (2022). 직업계고 화공계열 실무과목 교육과정에 대한 실태 및 교사인식 연구. 충남대학교 교육대학원. 석사학위논문.

변혜정 (2019). 특성화고등학교 조리과 NCS 기반 교육과정 운영 실태에 관

- 한 연구. 위덕대학교 대학원. 박사학위논문.
- 성지석 (2023). 특성화고등학교 학생들을 위한 파이썬 기반 프로그래밍 교육과정 재구성. 경인교육대학교 교육전문대학원. 석사학위논문.
- 송낙현 (2020). 제4차 산업혁명 시대에서 중등 진로 및 전문 교육기관의 역할과 기능. 한국교원대학교 대학원. 박사학위논문.
- 안윤진 (2021). 2015 개정 체육과 교육과정에 대한 체육교사 인식 연구. 서강대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 여운일 (2012). 해사고등학교 2 · 1체제 교육과정 운영 실태에 대한 교원의 인식. 인천대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 이면영 (2009). 특성화전문계고등학교 운영에 대한 교사의 인식 연구 : 충청남도사례를 중심으로. 한국교원대학교 교육정책대학원. 석사학위논문.
- 이용숙 (2019). 특성화고등학교 식품가공관련학과 NCS기반 교육과정 분석. 부경대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 이정민 (2009). 특성화 고등학교 교육과정의 실태 및 개선방안에 대한 연구. 단국대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 임하운 (2013). 특성화 미용고등학교 교사의 교육과정 운영에 관한 개선방안. 광주여자대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 장영훈 (2022). 고교학점제 도입에 따른 직업계고 담임교사의 역할 요구분석. 한국교원대학교 대학원. 석사학위논문.
- 정묘선, 김선영 (2020). 2009 · 2015 개정 교육과정 고등학교 음악 교과서 비교 · 분석 : 국악 기악 영역을 중심으로. 용인대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 정석현 (2023). 2022 개정 교육과정의 학교자율시간에 활용할 생태환경과 인공지능 융합 교육 프로그램 개발. 광주교육대학교 교육대학원. 석

사학위논문.

조진호 (2020). 수산계열 고등학교 교사가 인식하는 NCS 기반 교육과정 중
요도 실행도(IPA) 분석. 한국수산해양교육학회.

조진호 (2023). 수산 · 해운계열 2009, 2015 개정 교육과정 비교 분석.
한국직업교육학회.

최정임 (2019). 2015 개정 중학교 정보 교과서의 탐구성 분석 및 교사의
인식 조사. 안동대학교 교육대학원. 석사학위논문.

허선영 (2009). 전문계고등학교 전문교과 교육과정 운영 실태 분석 연구.
고려대학교 교육대학원. 석사학위논문.

홍의성 (2018). 공업계열 특성화고등학교 현장실습 교육과정 편성 · 운영
실태 및 개선방안. 인천대학교 교육대학원. 석사학위논문.

황슬아 (2020). NCS 기반 고교 직업교육과정에 대한 디자인교사의 인식
과 실행에 관한 연구. 한국교원대학교 대학원. 석사학위논문.

부록: 설문지

안녕하십니까? 선생님. 바쁘신 와중에도 설문 조사에 참여해 주셔서 진심으로 감사드립니다. 본 설문지는 '직업계고 식품가공과 교육과정의 운영 실태 및 교사 인식 분석' 하여 학교 교육환경의 개선 방향을 탐색하고자 작성하였습니다. 귀하께서 응답해주신 소중한 의견은 본 연구에 큰 도움이 될 것이며, 도출된 의견은 통계법 제 33조(비밀의 보호)에 따라 통계 작성 외의 목적으로는 사용하지 않을 것을 약속드립니다. 선생님의 가정의 행복과 건강을 기원합니다. 다시 한번 선생님의 도움에 깊은 감사의 인사를 올립니다.

2023년 3월

부경대학교 교육대학원 수산교육전공 석사과정 우진
지도교수 조진호

※ 설문지 관련 문의 사항은 아래 연락처로 남겨주시길 바랍니다.

☎ 010-2941-4243, E-mail : wooj2941@hanmail.net

<기초조사>

1. 귀하의 성별은 무엇입니까?

① 남 ② 여

2. 귀하의 교직 경력은 몇 년입니까?

① 5년 이하 ② 6년~10년 ③ 11년~15년 ④ 16년~20년 ⑤ 21년 이상

3. 귀하의 근무 지역은 어디입니까?

① 수도권 ② 충청권 ③ 전라권 ④ 경상권 ⑤ 강원권 ⑥ 제주도

4. 귀하의 학교 유형은 무엇입니까?

① 일반고(종합고) ② 마이스터고 ③ 특성화고

5. 귀하께서 속한 학교의 학과명은 무엇입니까?

_____과

6. 귀하께서 속한 학교의 학급 규모는 어떠합니까?

① 5학급 이하 ② 6학급~10학급 ③ 11학급 이상

7. 귀하는 현재 몇 학년 수업을 지도하고 계십니까?(복수 선택)

① 1학년만 담당 ② 2학년만 담당 ③ 3학년만 담당

8. 귀하의 주당 수업시수는 어떻게 됩니까?

① 16시간 미만 ② 16~18시간 ③ 19시간 이상

〈2015 개정 교육과정 운영 실태〉

번호	내용	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
1	귀하의 학교 교육 과정 목표와 2015 개정 교육과정의 목표가 일관성이 있습니까?	①	②	③	④	⑤
2	귀하의 학교 교육 과정 편성 시 식품 관련 업체와 지역사회의 요구가 적절하게 반영되었습니까?	①	②	③	④	⑤
3	귀하의 학교 교육 과정 편성할 때 교사의 의견이 적절하게 반영되었습니까?	①	②	③	④	⑤

4	귀하의 학교 교육 과정을 편성할 때 학습자와 학부모의 요구가 적절하게 반영되었습니까?	①	②	③	④	⑤
5	귀하의 학교 교육 과정의 편성 운영 시 전문교과와 보통교과의 편성 비율이 적절하게 되어 있습니까?	①	②	③	④	⑤
6	귀하의 학교 실무과목이 실무능력 함양을 위해 효율적으로 이루어지고 있습니까?	①	②	③	④	⑤
7	귀하의 학교 교육 과정 위원회의 조직 및 활동이 체계적으로 이루어지고 있습니까?	①	②	③	④	⑤
8	귀하의 학교 교육 과정 운영에 있어 평가 활동은 체계적으로 이루어지고 있습니까?	①	②	③	④	⑤
9	귀하의 학교 교육 과정의 편성·운영을 위한 산·학·연 협력체계가 잘 구축되어 있습니까?	①	②	③	④	⑤
10	귀하의 학교 교과교육과정 운영을 위한 제반 여건이 잘 조성되어 있습니까?	①	②	③	④	⑤

〈2015 개정 교육과정 운영 문제점〉

번호	내용	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
11	식품가공과 특성화 사업으로 인한 교육과정에서 정하는 학과의 교육목표와 교과편성 기준이 잘 반영되고 있습니까?	①	②	③	④	⑤
12	식품업체와 지역사회에서 추구하는 기술인력 수준을 파악하지 못하여 교육과정을 운영하는 데 어려움이 있습니까?	①	②	③	④	⑤
13	식품가공과 교육을 위한 연수가 교수·학습 활동에 직접적인 도움을 주었다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
14	식품가공과 교육과정에서 이론수업과 실습수업의 연계 교육이 적절히 이루어진다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
15	귀하의 학교에서는 식품업체에서 요구하는 자격취득 프로그램(방과후학교, 토요 방과 후 등)을 시행하지 않고 있습니까?	①	②	③	④	⑤
16	교과서의 학습량이 주어진 시수로 수업하기에 적절하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
17	식품가공과 연계 융합 교육의 통합수업을 위해 귀하의 학교 동료 교사와의 의견 수렴에 어려움을 느끼십니까?	①	②	③	④	⑤
18	식품가공과 교육과정 성취기준에 대하여 학생들의 필요도나 흥미도를 충분히 고려하였다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤

19	귀하의 학교 실습실 및 기자재의 개수는 충분하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
20	귀하의 학교에 비치된 실습실 및 기자재의 품질과 상태는 양호하십니까?	①	②	③	④	⑤

〈2022 개정 교육과정 운영 개선방안〉

번호	내용	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이다	그렇다	매우 그렇다
21	직업계고 특성에 맞는 2022 개정 교육과정이 운영되어야 한다 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
22	학교 교육 과정 편성·운영이 우수한 직업계고 식품과의 교육과정을 각 단위학교의 실정에 맞게 효율적으로 공유하고 적용해야 한다 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
23	식품업체의 직무요구 분석을 반영한 2022 개정 교육과정 편성이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
24	식품가공과 교육과정 운영에 대한 교사 연수 체계가 지금보다 더욱 구체화하여야 한다 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
25	귀하의 학교 홈페이지 및 설문을 통해 학생과 학부모들의 의견을 수렴하여 학교 교육 과정 편성에 적극적인 반영이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
26	사회환경 변화에 관한 교과서 교육내용의 즉각적인 반영이 필요하다고 생각하십니까?	①	②	③	④	⑤
27	2022 교육과정 실현을 위한 구체적인 다양한 학습자료의 필요성을 느끼십니까?	①	②	③	④	⑤

28	귀하의 학교 교육 과정을 위하여 외부 전문가 그룹의 교육과정 평가 참여 및 컨설팅을 적용할 의향이 있습니까?	①	②	③	④	⑤
29	귀하의 학교에 필요한 인적 자원과 교구, 실습장, 기자재를 지원받아 교육과정 활용도를 높일 의향이 있습니까?	①	②	③	④	⑤
30	귀하의 학교에서는 식품업체와의 연계를 통해 현장실무능력 강화를 위한 시설 확충의 의향이 있습니까?	①	②	③	④	⑤

- 지금까지 긴 시간 설문에 응해주셔서 감사드립니다. 귀하의 소중한 응답을 바탕으로 좋은 연구 결과를 도출해 낼 수 있도록 잘 활용하겠습니다.

