

식품가공 예비 교사의 교육실습 참여 경험 사례연구

김미환 · 박종운†

국립부경대학교(강사) · †국립부경대학교(교수)

A Case Study on the Experiences of Prospective Food Processing Teachers Participating in Educational Practice

Mi-hwan KIM · Jong-un PARK†

Pukyong National University(lecturer) · †Pukyong National University(professor)

Abstract

This study attempted to find ways to operate and improve educational practice by conducting a case study on the experiences of prospective food processing teachers participating in educational practice. Although the educational practicum was meaningful as an experience in itself for prospective food processing teachers, it was found that measures to reduce the gap in satisfaction based on guidance and feedback from instructors and completion of various subjects for teaching practicum subjects should be provided. Based on this, ways to improve the operation of educational practice in specialized subjects should be sought and measures to improve educational practice that can reduce the gap in satisfaction should be prepared.

Key words : Food processing, Food processing prospective teacher, Educational practice, Qualitative case study

I. 서론

학교에서 이루어지는 수업과 다양한 활동은 교사의 주도로 진행되며, 교육활동을 계획하고 실행하는 교사의 역량 및 수업 전문성에 따라 교육의 질이 결정된다(Kim, 2022). 교사를 꿈꾸는 예비교사는 교과목에 대한 이론을 익히며 교직 이수 과정에서 교육실습 과정을 통해 학교현장을 경험한다(Seo, 2010). 이러한 예비 교사의 역량을 강화할 수 있는 교육실습은 대학 교육과정에서 배운 다양한 교육적 지식을 실제 학교 현장에 적용해볼 수 있는 경험을 제공한다(Heo, 2007). 중등 교육실습생은 교육실습 기간을 교사가 갖추어야 할 역량을 향상시킬 수 있는 기회로 여기며,

교원 양성 과정의 중요한 단계로 인식하고 있다(Lee, 2016). 그러나 예비 중등교사의 교육실습은 일반적으로 4학년 1학기에 4주 동안 이루어지는데 초등 교육실습에 비하여 기간과 내용 측면에서 미흡하다는 문제점이 지속적으로 제기되어 왔다(Park and Lee, 2016). 다수의 초등학교와 협력 관계를 유지하며 관찰실습, 참가실습, 수업실습, 실무실습을 순차적으로 운영하며 체계적으로 운영하고 있는 초등 교육실습과 비교하여(Kim, 2012), 중등 교육실습은 협력 학교 확보의 어려움, 교육실습의 체계적 운영과 관리에서 다양한 문제점을 드러내고 있다(Lee, 2016). 따라서 중등 교육실습에서 드러나는 문제점을 살펴보고, 그 경험으로부터 중등 교육실습의 개선 과제를 파악

† Corresponding author : 051-629-5971, pjun9017@pknu.ac.kr

할 필요가 있다. 그러나 중등 교육실습과 관련한 선행연구는 대부분 양적 연구에 치중되어 있으며, 교육실습 운영 실태 및 개선 방안을 제시하는 연구가 주를 이루고 있다. 이렇듯 교육실습생의 경험에서 교육실습의 개선점을 탐색하는 질적 연구는 제한적이며, 대부분 보통교과의 교육실습과 관련한 연구에 집중되어 특성화고에서 근무할 전문교과 교사의 교육실습 경험에 대한 연구는 부족한 실정이다.

중등 직업교육 선호도 감소에 대응하기 위하여 직업계고 재구조화 사업을 추진한 결과 2016년에서 2019년 사이 음식조리와 식품가공 교과군의 학생 수는 증가하는 것으로 나타나(Ahn, 2020), 관련 과목의 교원 선발에 대한 기대도 높아지고 있다. 그러나 전문교과 및 식품가공 예비 교사의 교육실습 경험에 관한 선행연구는 수행되지 않아 중등 직업교육 교육과정을 운영할 예비 교사의 교육실습 참여 경험을 분석하는 연구가 필요한 시점이다. 이를 통해 식품가공 예비교사를 포함한 전문교과 교사 양성 과정 및 교육실습 운영 전반을 살펴보고, 개선 방안에 대한 다양한 논의가 이루어져야 할 것이다.

본 연구는 p대학 식품가공 예비 교사의 교육실습 참여 경험 사례 연구를 통하여 중등 전문교과 교육실습의 문제점을 살펴보고, 교육실습의 의미와 발전 방안에 대한 논의점을 찾고자 한다. 이를 위하여 설정한 연구 문제는 다음과 같다.

첫째, 식품가공 예비교사의 교육실습 참여 경험은 무엇인가?

둘째, 식품가공 예비교사의 수업 참관 및 수업 지도 경험은 무엇인가?

셋째, 식품가공 예비교사의 교육실습 참여 경험에서 도출한 교육실습 개선 방안은 무엇인가?

II. 이론적 배경

1. 식품가공 예비 교사

중등 직업교육에서 표시과목 「식품가공」 교사는 344명으로 나타났으며, 특성화고, 마이스터고, 일반고 등에 식품가공과를 비롯한 다양한 학과로 개설되어 교육과정이 운영되고 있다(Woo, 2023). 식품가공 관련 학과는 바이오식의약과, 바이오식품과, 식품과학과, 웰빙식품과, 식품제조과, 식품외식산업과, 식품생명과학과, 제과제빵과 등 학과 개편을 통하여 다양한 명칭으로 변경되어 운영되고 있다(Kim, 2022).

Ministry of Education(2023)의 2023 교원자격검정실무편람을 살펴보면 중등학교 정교사 자격은 인문계열 34과목, 실업계열 24과목으로 고시하고 있으며, 표시과목 식품가공은 실업계열에 해당된다. 농업교육, 수산교육, 수산가공학, 식품공학, 식품영양학, 식품가공학, 축산가공학 및 관련되는 학부(전공학과)에서 교원자격 취득이 가능하다. 또한, 기본이수과목은 농업교육론(또는 수산교육론 또는 공업교육론), 식품화학, 식품가공, 식품위생, 유기화학, 농산물가공, 수산물가공, 식품재료학, 식품위생법규, 식품미생물학, 식품저장, 식품생명공학, 축산물가공, 발효공학, 식품분석이 있다.

표시과목 식품가공의 교사 자격 기준으로 제시한 영역은 농업교직 사명감, 농업교과 지식 및 기술, 농업교수 학습, 농업교육 과정 및 프로그램 개발, 농업교육 평가, 농업안전 지도 및 예방, 농업학생 지도, 리더십 및 관계 구축, 농업교육 전문성 개발 등 9개이다(Korea Institute for Curriculum and Evaluation, 2016).

2. 교육실습 관련 선행연구

교육실습은 교사로 나아가는 단계에서 실천 경험을 해보는 첫 단계이자, 유일한 실무 경험으로 임용 이후 교사의 수업 전문성을 함양하는데 결정적 과정이라 볼 수 있다. 따라서 제도적, 정책적 접근에 앞서 전문교과 교사를 꿈꾸는 예비교사가 경험하는 교육실습 운영 전반을 살펴볼 필

요가 있다. 교육실습에 대한 정확한 파악과 인식이 바탕될 때 식품가공 교과를 비롯한 다양한 전문교과 교사에게 적합한 교육실습 방안을 마련할 수 있기 때문이다.

그러나 교육실습에 관한 연구는 대체로 유아 및 초등 예비교사, 그리고 중등의 경우 일부 특정 교과의 교육실습에 국한되어있는 것으로 나타났다. 수학, 체육, 국어, 영어 등 보통 교과 위주로 연구가 활발하게 수행되고 있었다. 식품가공 교사는 전문교과를 지도하는 실기 교과에 해당되며, 전문교과 교사의 교육실습에 관한 연구는 Cho(2022)의 연구를 제외하고는 거의 수행되지 않고 있다. 연구 방법 측면에서 기존의 연구는 교육실습 프로그램 개발에 관한 효과 연구, 교육실습 만족도에 관한 양적연구, 교육실습 참여자의 경험에 관한 질적 연구(Jo, 2004; Jo, 2008; Kim et al., 2023) 등 다양한 연구 방법으로 활발한 연구가 이루어지고 있었다. 그러나 교육실습에 관한 연구가 다양한 연구 방법이 적용되고 있다고 하나, 연구의 대부분은 양적 연구에 치중되어 있었다. 최근 들어 교육실습생들의 경험을 통해 교육실습의 현실을 직시하고자 한 연구도 함께 수행되고 있었으나(Kim et al., 2023),

중등 교육실습은 양적 연구, 프로그램 개발, 보통교과 교육실습에 편중되어 연구가 수행되고 있으므로 전문교과 교육실습에 관한 연구가 수행될 필요가 있다.

따라서, 본 연구는 식품가공 예비 교사의 교육실습 참여 경험을 질적 사례연구 방법으로 분석하여, 전문교과 교사의 교육실습 과정을 총체적으로 이해하고 교육적 시사점을 도출하고자 한다. 또한 예비 식품가공 교사가 교육실습 과정에서 직면한 특정 사례를 바탕으로 경험의 구조를 심층적으로 분석하고 이를 통해 전문교과 교육실습 전반의 개선점과 시사점을 도출할 수 있을 것이다.

III. 연구 방법

1. 연구 참여자

본 연구는 식품가공 교육실습생의 실습 수업 경험과 의미를 탐색하기 위하여 p대학교 식품가공 예비교사 5명을 대상으로 면담을 실시하였다.

심층 면담에 참여한 식품가공 교육실습생의 기초 정보는 <Table 1>에 제시하였다.

<Table 1> Research participants

Major	Major-related qualifications	Experience teaching practical subjects	Class subjects during educational practice		grade
			theory	Training	
A food processing	confectionery technician Bakery technician	○	•	baking	2
			food hygiene	•	3
			Agricultural food processing	•	1
B food processing	Bakery technician	○	•	confectionery	2
			food science	•	1
			•	baking	3
C food processing	•	×	Food processing technology	•	2
			Agricultural food processing	•	1
D food processing Fisheries·Marine	•	×	food hygiene	•	3
E food processing Fisheries·Marine	•	×	Establishment of smart aquaculture business plan	•	2

본 연구를 위하여 연구참여자로 선정된 이유는 다음과 같다.

첫째, p대학교 식품가공 교직 과정은 유일한 사범계열 식품가공 교사 양성 기관이다. 따라서 p대학교 식품가공 교육실습 경험에 관한 사례 연구를 토대로 비사범계열 식품가공 교직 이수 과정에 대한 기초 자료로 활용된다.

둘째, 2015 개정 교육과정에서 음식조리, 식품가공으로 각각 운영되던 교과군을 2022 개정 교육과정에서 식품·조리 교과군으로 통합하여 개편되었다. 산업사회 및 인력 양성 유형, 학과 선호도 등을 고려하여 교과군이 개편되었으나 이와 관련한 후속 연구는 수행되지 않고 있다. 따라서 직업계고 학과 재구조화 비중이 높은 식품·조리 교과군의 교육과정을 운영할 식품가공 예비 교사 관련 연구가 필요한 시점이다(Ahn, 2020).

2. 질적 사례연구

사례연구는 단일 사례의 독특성에 관한 연구이며, 특정한 상황에서 전개되는 사례를 토대로 이해할 수 있는 대표적인 질적 연구 방법이다(Stake, 1995). p대학교 수산·해운 사범계열 내 식품가공 교직 과정 이수자를 대상으로 연구하므로 식품가공 교원 양성 과정의 특정 사례에 해당된다고 할 수 있다(Yin, 2003). 따라서 표시과목 식품가공 예비교사의 교육실습 참여 경험이라는 특정 사례는 그 경험 자체가 전문교과 교육실습에 대한 이해를 가능하게 하고, 그 사례에서 다양한 정책적 시사점을 도출할 수 있다. 이를 통해 식품가공 예비교사의 교육실습 참여 경험 사례가 지닌 특수성을 순환적으로 탐색하여 중등 직업교육을 이끌어갈 전문교과 교사 양성에 관한 교육적 논의로 확대할 수 있을 것이다.

3. 자료 수집 및 분석

가. 연구 절차

본 연구의 자료 수집을 위해 p대학교 식품가공

교육실습생 5명을 대상으로 심층 면담을 진행하였다. Kim(2012)과 Lee et al.(2023)의 선행 연구를 토대로 <Table 2>의 구조화된 질문을 구성하였다. 면담 질문은 특성화고 식품가공 교사와 교육학박사 2인의 검토를 받았다.

<Table 2> Structured questions

Division	Question
Basic information	<ul style="list-style-type: none"> • Subject and grade taught during teaching practicum • Experience in teaching practicum classes • Acquired qualifications • Linkage between university curriculum and specialized high schools participating in educational practice
	<ul style="list-style-type: none"> • What effect did participation in teaching practicum have on your beliefs about the teaching profession and your adaptation to school?
Teaching expertise	<ul style="list-style-type: none"> • What difficulties did you encounter during your teaching practice related to class? • What impact did your experience participating in educational practice have on your teaching expertise?
Improving educational practice	<ul style="list-style-type: none"> • If you have any opinions on improving educational practice in specialized subjects based on your experience participating in educational practice, please feel free to share it.

면담 도중 교육실습 참여 과정에서 어떤 생각이 들었는지, 수업 과정에서 겪은 어려움이 있었는지 등 실제적 사례와 이야기 등으로 확장 가능하도록 비구조화된 면담 방식을 적용하여 인터뷰를 진행하였다. 면담은 p대학교 강의실에서 2023년 6월 2일과 6월 16일에 실시하였으며, 연구참여자로 30분씩, 2회로 진행하였다. 면담 초기에는 일상적 대화를 통해 연구참여자가 편안한 분위기에서 자신의 이야기를 할 수 있도록 하였다. 또한, 면담 과정에서 연구자의 의견 표출이나 개

입을 최소한으로 하면서 연구참여자의 행동과 표정 변화 등을 관찰하고 비언어적 반응을 기록하였다.

나. 자료 수집 및 분석

연구 자료는 연구참여자 5명을 대상으로 구조화된 질문과 비구조화된 질문으로 면담을 통해 수집하였다. 공통되는 면담 내용을 연구 문제에 따라 분류하고, 연구참여자에게 이메일로 전송하여 면담 내용에 대한 전사 내용 및 진위 여부를 확인하였다. 연구자는 전사 작업한 자료를 반복적으로 분석하여 연구 문제에 따른 유형으로 분류하고, 내용 공통점을 찾아 주제를 도출하였다. 분석 내용은 연구자 간의 크로스 체크를 통해 수집된 자료에 대한 신뢰성과 타당성을 확보하고자 하였다.

다. 연구의 윤리성

연구참여자에게 연구 필요성, 목적, 연구방법과 관련 내용을 설명하고, 자발적 동의를 구하는 과정에서 연구 윤리를 준수하였다. 익명성 보장, 연구 결과 보고, 연구 참여 거부에 관한 설명 후 동의하에 녹음 후 전사하여 연구자료로 활용하였다.

IV. 연구 결과

1. 교육실습 참여 경험

가. 연구참여자의 배경과 교육실습 준비도

본 연구에 참여한 식품가공 예비 교사의 배경 변인을 살펴보면, 식품가공 교직 3명, 식품가공과 수산·해양 교직 복수전공 학생이 2명으로 나타났다. 교직 복수전공을 대상 학생은 전문교과 특성상 매년 신규 임용이 되기 어렵기 때문에 전공 적성보다는 임용 응시 기회를 확보하기 위한 수단으로 인식하였다. 또한, 제과와 제빵 등 실습 경험은 대학 교원 양성 과정에서 경험하지 못하였고 개인적으로 학원을 다니거나, 제과기능사

및 제빵기능사 자격증 취득 과정에서 전공 실기 능력을 함양하는 것으로 나타났다. 그러나 이마저도 자격증 취득 대상자는 2명으로 조사되었으며, 실습 경험이 전무한 연구대상자는 교육실습 참여 전 실습 수업 지도를 위한 기초적인 준비가 필요한 것으로 나타났다.

나. 교육실습의 의미

대부분의 연구참여자는 교사라는 꿈을 갖고 교직 이수 과정을 충실히 이수하였으며, 교육실습에 대한 기대감을 갖고 실습에 임하였다고 한다. 그러나 직접 마주한 학교 현장은 무기력한 학생과 업무로 바쁜 교사 사이에서 맴도는 느낌을 지울 수 없었다고 한다.

“막상 교육실습을 가니 좀 방치된다는 느낌을 많이 받았어요. 학교 규모나 상황, 학생수에 비하면 교생도 너무 많고, 학교가 너무 바쁘게 돌아가는 느낌이라 뭘 물어보기도 죄송해서 그냥 교생들끼리 물어보고 알아서 했죠.. 근데 또 알아서 한다는 게 답답한 건 이게 맞는지 틀린지 모르고 그냥 한다는 게 어렵고 힘들었던 것 같아요.. 그치만 학급 애들하고 청소 시간에 잠깐 이야기 한다거나, 복도에서 저를 보고 웃으면서 인사해준다거나.. 그런 순간들이 더 기억에 남고 교사가 돼서 다시 오고 싶다 뭐 이런 생각이 들게 하는 것 같았습니다. 지나고 보니 좋은 기억만 생각납니다. (D의 진술)

그러나 연구참여자는 교육실습 운영에 관한 실망감 속에서도 교육실습 참여 경험 자체를 교직에 대한 확신을 갖는 기회로 인식하고 있었다. 또한, 교육실습 과정 중 수업과 교실에서 만나는 학생과의 관계 맺기, 수업 지도 경험이 주는 보람과 감정적 교류에 큰 의미를 두는 것으로 이야기하였다.

다. 지도교사에 따른 교육실습 만족도 차이

식품가공 예비 교사의 교육실습 경험은 지도교사의 피드백과 지도 횟수에 따라 다양한 의견이 제시되었다. 교육실습 만족도가 높은 연구참여자는 지도교사의 적극적인 수업 피드백과 수업 지도를 그 이유로 제시하였다.

“저는 3학년 제빵을 가르쳤는데 취업을 앞두고 있어서 그런지 아이들도 실습에 적극적으로 참여하고, 지도교사 선생님도 매 시간 수업이나 학습지도안에 대해서 꼼꼼하게 피드백 해주셨어요. 교생전과 비교하면 수업하는 거에 대한 자신감도 좀 생겼고, 피드백 받으면서 많이 배운 것 같아요. (C의 진술)

반면, 교육실습에 대한 만족도가 낮고 교육실습 경험에 대한 기대치에 비해 실망한 이유로 지도교사에게 적절한 피드백이나 지도를 받을 수 없었던 상황을 이야기하였다.

“교실에서 하는 강의식 수업보다 실습 수업을 4시간 동안 끌고 나가는 선생님의 수업을 참관하고 배우고 싶었어요. 그런데 정작 지도 선생님의 지도나 피드백없이 실습 수업을 진행한 부분이 아쉬웠습니다(A의 진술).

교육실습 만족도는 실습 학교의 상황이나 담당 지도교사에 의해 결정되었으며, 교육실습생 지도가 또 다른 업무의 형태로 다가오는 교육실습생 지도교사에 대한 다양한 지원이 필요한 것으로 나타났다. 교육실습 기간이 교사 양성 교육과정의 일부로서 의미있는 경험이 되기 위해서 대학수업부터 교육실습 과정의 연계성을 강화하고, 수업 실연의 직접 기회를 더 많이 제공할 필요가 있음을 확인하였다.

2. 수업 참관 및 수업 지도 경험

가. 수업 참관 경험의 부족

수업 참관은 지도 교사의 수업 참관 가능 여부를 구두로 문의한 후 교육실습생이 해당 시간에 지도교사의 수업을 관찰하는 방식으로 이루어졌다. 그러나 교육실습생의 담당 과목과 지도교사의 과목이 일치하지 않는 경우도 있었으며, 특히 지도 교사의 수업을 주로 참관하고 다양한 수업에 참관하고 싶었으나 수업 참관에 대한 교사의 부담감이 느껴져 수업 참관 여부를 문의하기 어려웠다고 이야기하였다. 연구참여자는 공통적으

로 교육실습 과정에서 겪는 어려움으로 수업 참관 기회를 충분히 갖지 못하고, 곧바로 이론 수업이나 실습 수업 지도를 맡아 실제 수업을 이끌어 가는 상황에서 상당한 부담감을 토로하였다.

“보통 1주차에 교육실습에 대한 안내를 하고, 2주차에 수업 참관, 3주차에 수업 실습, 4주차에 연구수업 발표를 하는 것으로 안내받았다. 그런데 막상 학교에 가니 지도교사 선생님의 수업을 참관하지 못하고 교육실습 2주차부터 바로 수업을 했죠.. 수업을 어떻게 하는건지, 좋은 수업은 어떤건지 모르고 그냥 바로 수업을 했던 것 같아요. 좋은 수업에 대한 샘플이라는 것이 뭔지 모르고 50분을 이끌어 나간다는게 쉽지 않았습시다. 특히 이론 과목은 교직 실무 수업에서 간단하게라도 경험해 보았는데, 4시간 제과 실습을 참관없이 바로 하려니 어렵게만 느껴졌습니다(B의 진술).

나. 전공 실습에 대한 전문성 부족

연구참여자는 대학의 식품가공 교원 양성 이수 과정에서 실습보다 이론 위주의 강의를 수강한 것으로 나타났다. 그러나 교육실습 참여 과정에서 경험한 특성화고 수업은 실습 비중이 높아 많은 어려움을 겪었던 것으로 진술하였다. 연구참여자는 학교 현장에서 식품가공 교사가 가져야 할 전문성은 제과, 제빵 실기 지도 능력이 필수인 것으로 여겨졌다고 한다. 따라서 식품가공 교사가 되기 위한 대학 교육과정과 특성화고 학교 현장 교육과정이 괴리가 큰 것으로 인식하였으며, 제과기능사와 제빵기능사 등 자격증 취득을 위한 실습 강의 개설을 희망하였다.

“대학에서 과자나 빵을 만들어 본 적이 없는데 교생을 가니 제빵 실습을 하라니까.. 실습실에서 연습 한번 해보고, 유튜브 보고 만드는데 이게 제대로 만드는 건지도 모르고 만들었어요. 저는 교생가면 수업을 잘할 줄 알았는데 이론 시간에는 아이들이 지루해하면서 자고, 실습 시간은 그나마 애들이 수업을 듣는데 제가 실기를 못하니 시간 때우기만 한 것 같고.. 학생들한테 미안하더라고요. (C의 진술)

“3학년 때 농산가공 및 실습을 들었는데 그나마 제과, 제빵하고 제일 관련있는 과목이에요. 수업에서 10주차에 식빵 만들기가 있었는데 실습 기자재

가 없어서 실습은 못하고 이론으로 대체했었어요. 저는 제빵기능사를 미리 따서 부담이 없을 줄 알았는데 그래도 아이들 앞에서 가르치려니 몇 번 만들어 본 걸로는 실기를 가르치기에 부족하다고 느껴졌어요. 오히려 식품과 애들한테는 전문대 조리과나 제과제빵과를 졸업한 학생이 선생님이 오는데 나온거 아닌가... 저희가 발령을 받아서 고등학교에 가면 실습실도 관리해야 하고, 기자재도 작동할 수 있어야 하는데 대학에서는 그런 걸 배울 수가 없죠.. 작은 실습실이라도 대학에서 실습할 수 있는 공간이 마련되면 좋을 것 같아요. 강의실에서 이론 과목만 배우다가 교생을 가니 대학 수업이 교사가 되는데 필요한게 맞나 라는 생각이 들기도 했어요. (D의 진술)

3. 교육실습 개선 방안

가. 교육기관 간 교육과정 연계 강화

직업계고 전문교과 교원에게 요구되는 역량을 조사한 Ahn(2022)의 연구에서 교원 입직 전에 학습해야 할 첫 번째 역량으로 ‘전공실습에 대한 전문성’으로 조사되었으나, 실제 식품가공 교원 양성 과정에서 전공 실습에 대한 전문성을 기를 만한 교육과정이 편성되지 않는 것으로 나타났다. 특히 연구참여자가 재학 중인 p대학교 식품가공 교육실습생이 수강한 전공 과목은 이론 강의에 치중되어 전문교과 교사에게 요구되는 실기 능력은 개인의 사교육이나 자격증 취득에 의존할 수 밖에 없는 것으로 나타났다. 따라서 전문교과 교사 양성 과정에서 전공 실습 기회를 접할 수 있는 실질적 교육과정 운영 방안이 마련되어야 할 것이다.

나. 교육과정 재구성 및 샘플 학습 자료 제공

식품가공 예비 교사가 교육실습 과정에서 마주한 학생은 수업 참여에 대한 내적 동기와 기초학력 수준이 낮은 학생 비중이 높은 것으로 나타났다. 그러나 대부분의 연구참여자는 수업에 필요한 학습지도안 작성, 교과 내용에 대한 경험에 그쳐 학생 상담 기법, 학습자 수준에 맞는 수업 설계 방법 등의 구체적인 내용은 경험하지 못하고 교육실습에 참여하는 것으로 나타났다. 다양

한 학습자 수준을 고려하면서 1단위(50분) 수업 자료를 제작하고, 수업 참여를 독려하여 수업을 이끌어 가는 것에 대한 어려움을 연구 참여자가 공통적으로 이야기하였다.

“특성화고에서 가르치는 과목은 공유할 수 있는 수업자료가 거의 없어서 매 수업마다 학습지도안, 수업 자료, 실습 일지 등을 만들어야 하니 심적으로 부담이 컸어요. (E의 진술)

학습 지속 시간과 수업 참여 의사가 낮은 학생 참여를 독려하기 위해 학습자 수준에 맞는 수업 자료를 매 시간 제작하는 것에 부담감은 비단 예비교사에 한정되는 이야기가 아닌 전체 전문교과 교사에게 해당된다. 따라서 교육실습 지도교사가 참고할만한 샘플 자료나 지도교사의 수업 자료를 공유할 수 있는 조연자의 역할이 수행될 필요성이 있다. 또한, 대부분 학습지도안 작성에 대한 개선점을 수업 이후 지도받는 경우가 많아, 수업 전 학습지도안에 대한 피드백과 지도교사의 지도가 이루어진다면 수업 진행에 대한 부담감을 줄일 수 있을 것으로 진술하였다. 학습지도안은 차시별로 준비되어야 하지만, 첫 수업인 1차시만 학습지도안을 작성하거나 연구수업에 사용할 학습지도안만 작성한 경우도 있었다. 학습지도안 작성에 대한 지도교사의 피드백은 대부분 이루어지지 않는 것으로 진술하여 이러한 부분에 대한 구체적인 보완점이나 지도 매뉴얼이 필요할 것으로 나타났다.

V. 결론

1. 결론

본 연구는 식품가공 예비 교사의 교육실습 참여 경험 사례를 분석하여 다음과 같은 결론을 도출하였다.

첫째, 교육실습은 식품가공 예비 교사에게 경험 자체로 의미가 있음을 확인하였다. 교육실습 지도교사의 지도나 수업 참여 과정 전반의 소소

한 불만족을 포함하더라도 교육실습 참여 경험 자체에 상당한 의미를 부여하였으며, 그 경험이 교직 적성을 확인하는 계기가 되었다고 하였다. 이는 교육실습이 교사로서 교직 과정에서 배운 지식을 생동감 있게 만들고, 자신이 꿈꾸는 교사에 맞는 구체적인 교육관을 확립할 수 있는 기회로 받아들이는 선행연구와 일치하는 결과이다(Jo, 2004). 특히 교육실습은 교직에 대한 확신을 갖는 기회로 실습 학교에서 마주한 학생, 지도교사, 교육실습 동료 예비교사와의 관계에서 갖는 경험과 감정적 교류가 많은 영향을 주는 것으로 나타났다(Kim et al., 2023). 이를 토대로 교사를 꿈꾸는 식품가공 예비교사의 교육실습 경험이 예비 교사에게 미치는 영향과 교사관 확립의 계기임을 인식하고 대학과 교육실습 참여 학교와 협력 아래 체계적으로 운영되어야 할 필요성을 확인하였다.

둘째, 식품가공 예비교사는 교육실습 과정에서 수업의 주체로서 수업 계획을 수립하고, 학습 자료를 제작하는 과정에서 학생 수준을 고려한 학습 자료 제작 및 교육과정 재구성에 상당한 부담감을 느끼고 있었다. 따라서 교육실습 전 학습지도안 작성, 수업 실연, 학습자료 제작에 대한 수업 지도를 충분히 경험할 필요성이 있다. 또한 학습지도안이나 수업자료 제작의 예시 등이 필요한 경우 지도교사의 지도나 자료에 의존해야 하는 경우가 많으므로(Kim and Jho, 2013), 보통교과와 비교하여 학습 자료가 부족한 전문교과 교육과정 재구성 자료가 공통의 교육 자원으로 마련되어야 할 것이다(Kim et al., 2018).

셋째, 전공 실습에 대한 전문성을 강화할 방안이 다각도로 논의되어야 한다. 식품가공 교사는 실기 지도에 대한 상당한 부담을 안고 있으나, 교사 양성 과정에서 식품가공 교사가 갖추어야 할 전공 실습 지도 역량을 습득하기 어려우므로(Kim et al., 2019), 실무과목 실기 지도를 위한 실습 경험 기회와 다양한 교과목의 이수 기회가 제공되어야 한다(Ahn et al., 2020). 또한, 식품가공 예비교사 양성 과정에서 대학 수업과 중등 직

업교육의 교육과정을 운영할 수 있도록 교육실습의 실제적 연계성을 강화하고, 수업 실연의 직접 기회를 제공할 수 있는 방안이 마련되어야 할 것이다. 예비교사의 수업 전문성과 실기 지도 역량을 개발하기 위해 실제적인 교수 기회와 실습 경험을 제공할 수 있는 제도와 교육실습 프로그램이 연계된다면(Eom and Eom, 2009) 교육실습을 통한 예비 교사의 역량이 강화될 수 있을 것이다.

넷째, 교육실습생의 만족도는 지도교사의 역량에 상당 부분 영향을 받는 것으로 나타났다. 이는 Jo(2004)의 연구 결과와 상당 부분 일치하는 내용으로 교사 양성 교육과정의 일부로서 교육실습이 의미있는 경험이 되기 위해서는 지도교사의 지도 역량 강화 방안이 마련되어야 한다. 이를 위해 교육실습 지도를 또 다른 업무 부담으로 인식하고 있는 교육실습 담당 지도교사의 업무 경감 완화 및 수업 지도 역량 강화에 대한 체계적인 방안이 마련되어야 할 것이다.

2. 논의

식품가공 예비교사의 교육실습 참여 경험을 분석하여 도출한 본 연구의 논의점은 다음과 같다.

첫째, 정책적 함의이다. 중등 교육실습의 안정적인 운영을 위하여 교육실습 협력 학교의 참여율을 높이고, 교육실습생 지도교사에 대한 지원 방안 마련이 요구된다. 교육실습생 지도교사는 기존의 수업과 행정업무를 맡은 중에 교육실습생 지도 업무가 추가되므로 지도교사의 업무 경감과 관련한 정책적 논의가 이루어져야 할 것이다.

둘째, 교육적 함의이다. 식품가공 예비 교사 양성 기관인 대학 교육과정과 직업계고 식품가공과 교육과정의 연계성을 높여야 할 것이다. 연구참여자는 ‘전공실습에 대한 전문성’을 기를 수 있는 다양한 과목이 대학교육 과정에서 개설되기를 희망하였다. 이를 통해 전문교과 교사 양성 과정과 직업계고 교육과정의 연계성을 높여 전문교과

교사의 수업 및 전공 실습에 대한 전문성을 기를 수 있는 방안이 마련될 필요성을 확인하였다 (Ahn, 2022).

셋째, 실천적 함의이다. 교육실습 계획을 수립하는 대학교는 교육실습 참여 학교와 교육실습 지도교사의 의견을 충분히 반영하여 체계적인 운영 방안과 지침 마련이 수반되어야 한다. 또한, 교육실습 참여 학교는 수동적인 업무 수행에서 벗어나, 역량을 갖춘 식품가공 예비교사 양성을 위한 협력 관계로 인식하여 교육실습을 보다 주체적이고 실질적으로 운영할 수 있는 인식 변화가 필요하다. 교육실습의 질이 실습 학교의 상황이나 담당 지도교사의 역량에 의해 교육실습생이 경험하는 만족도에 차이가 크다는 점을 인식하고 (Lee et al., 2023), 일률적인 중등 교육실습 운영을 개선하기 위한 방안이 모색되어야 할 시점이다. 중등 전문교과 교사를 양성하는 고등 교육기관과 교육실습 참여 학교가 공동으로 교육실습 프로그램을 개발하고, 교육실습의 운영과 질 관리를 위해 노력하여야 한다.

본 연구는 식품가공 예비교사의 교육실습 참여 경험을 p대학교 사례연구로 분석하여 표시과목 식품가공 예비 교사의 교육실습 운영 및 개선 방안을 모색하고자 하였다. 그러나 p대학 식품가공 예비 교사의 교육실습 경험이라는 단일 사례연구이므로, 전체 전문교과 교사의 교육실습 경험으로 일반화하기에는 일부 제한점이 있다. 그럼에도 식품가공 예비 교사의 교육실습 참여 경험을 분석하여 정책적·교육적·실천적 함의를 도출하고, 중등 전문교과 교육실습 운영 방안을 제시하여 후속 연구의 기초 자료로 활용될 것으로 생각한다. 향후 이 연구 결과가 중등 직업교육을 이끌어 나갈 전문교과 교사 양성 및 교육실습 운영 방안 마련에 의미 있는 자료로 활용되기를 기대한다.

References

- Ahn JY(2020). Changes in vocational high school departments between 2016 and 2019. Korea Research Institute for Vocational Education and Training. KRIVET Issue Brief. 2020-189.
- Ahn JY, Lee YM, Ryu JE, Kim MG and Lim HK(2020). Major issues and improvement plans for online practice in specialized subjects at vocational high schools. Korea Research Institute for Vocational Education and Training, KRIVET Issue Paper, 2005-05.
- Ahn JY(2022). A study on the analysis of educational needs regarding the competencies required for teachers in specialized subjects at vocational high schools. Korean Society of Industrial Education. 47(2), 1~23.
<http://dx.doi.org/10.35140/kiiedu.2022.47.2.1>
- Cho JH(2022). Exploring the Humanity Qualities of Pre-teachers Experienced by Their Advisors of High School Teacher Practicum in Fisheries and Maritime Departments. Journal of Character Education & Research. 7(1), 29~48.
<http://dx.doi.org/10.46227/JCER.7.1.2>
- Eom MR and Eom JY(2009). A Survey on Change of Competency for Pre-service Teachers Before and After Teaching Practicum. The Journal of Korean Teacher Education. 26(3), 491~508.
<http://dx.doi.org/10.24211/tjkte.2009.26.3.491>
- Heo CS(2007). Practicum as a place for reconstructing pedagogical knowledge : Experiences of five student teachers. 25(1), 95~128.
<http://dx.doi.org/10.15708/kscs.25.1.200703.005>
- Jo SH(2004). Qualitative analysis of the teaching experience of educational trainees. The Journal of Educational Administration. 22(1), 201~224.
- Jo SH(2008). The value of educational practice as a teacher training curriculum. The Journal of Educational Administration.
- Kim DH(2022). An Analysis of Pre-service Teachers' Perceptions on the Secondary Teacher Appointment Test. Institute for Humanities and Social Sciences. 23(2), 361~380.
<http://dx.doi.org/10.15818/ihss.2022.23.2.361>
- Kim HH, Xi X and Park CE(2023). Narrative

- exploration of distance learning in school field training experienced by secondary mathematics teachers. *Journal of Learner-Centered Curriculum and Instruction*. 23(9), 89~207.
<https://doi.org/10.22251/jlcci.2023.23.9.189>
- Kim JY and Jho DH(2013). A Survey on the Current Status of Teaching Practicum in Secondary Schools - Implications for the Teaching Practicum Policy. *Educational Research*. 57, 151~173.
<http://dx.doi.org/10.17253/swueri.2013.57.007>
- Kim MH(2022). A study on the development and effectiveness of NCS confectionery class model based on blended learning for job competency improvement. Pukyong National University Graduate School. Doctoral thesis.
- Kim MH, Park JU and Hyun SA(2018). A Qualitative Study on the Dilemma Faced by Teachers in an Complex Specialized High School Located Gyeongnam Rural Region. *THE JOURNAL OF FISHERIES AND MARINE SCIENCES EDUCATION*. 30(6), 2197~2209.
<http://dx.doi.org/10.13000/JFMSE.2018.12.30.6.2197>
- Kim MH, Park JU and Hyun SA(2019). Qualitative Study on the Experiences of Industrial Training of Specialized High School Culinary Teacher. *THE JOURNAL OF FISHERIES AND MARINE SCIENCES EDUCATION*31(4), 960~972.
<http://dx.doi.org/10.13000/JFMSE.2019.8.31.4.960>
- Kim SH(2012). A process of teaching professional socialization through the practicum in stages of elementary student teachers. *Curriculum Research*. 30.3: 271~294.
<https://doi.org/10.15708/KSCS.30.3.201209.012012>
- Korea Institute for Curriculum and Evaluation (2016). Teacher qualification standards, evaluation areas, and evaluation content elements for the indicated subject Food Processing. Research Report CRO 2016-3-2.
- Lee JY, Kwon JY, Jang EY and Kim MJ(2023). A qualitative case study on elementary school teachers educational practice guidance experience in the COVID-19 situation. *Korean Elementary Education*. 34(3), 135~154.
- Lee WS(2016). Study on the Process of Student Teaching in Secondary Schools - Application of Mixed Methods. *The Korean Journal of Educational Methodology Studies*. 28(2), 225~255
<http://dx.doi.org/10.17927/tkjems.2016.28.2.225>
- Ministry of Education(2023). Teacher Qualification Test Practice Manual.
- Park SJ and Lee IH(2016). Analysis of Expansion of Teaching Practicum in Secondary Schools and its Implications. *The Journal of Learner-Centered Curriculum and Instruction*. 16(1), 413~432.
- Seo JB(2010). A study on the perception and self evaluation scale of educational practice of Secondary. *The Journal of Educational Research*. 8(1), 43~65.
- Stake, R. E.(1995). *The art of case study research*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Woo J(2023). An Analysis of the Operational Status and Teacher's Perception of Food Processing Curriculum in Professional High School. Pukyong National University, Domestic Master's Thesis.
- Yin, R. K. (2003). *Case study research: design and methods*(2nd ed.). Newbury Park, CA: Sage.

-
- Received : 23 July, 2024
 - Revised : 22 August, 2024
 - Accepted : 29 August, 2024