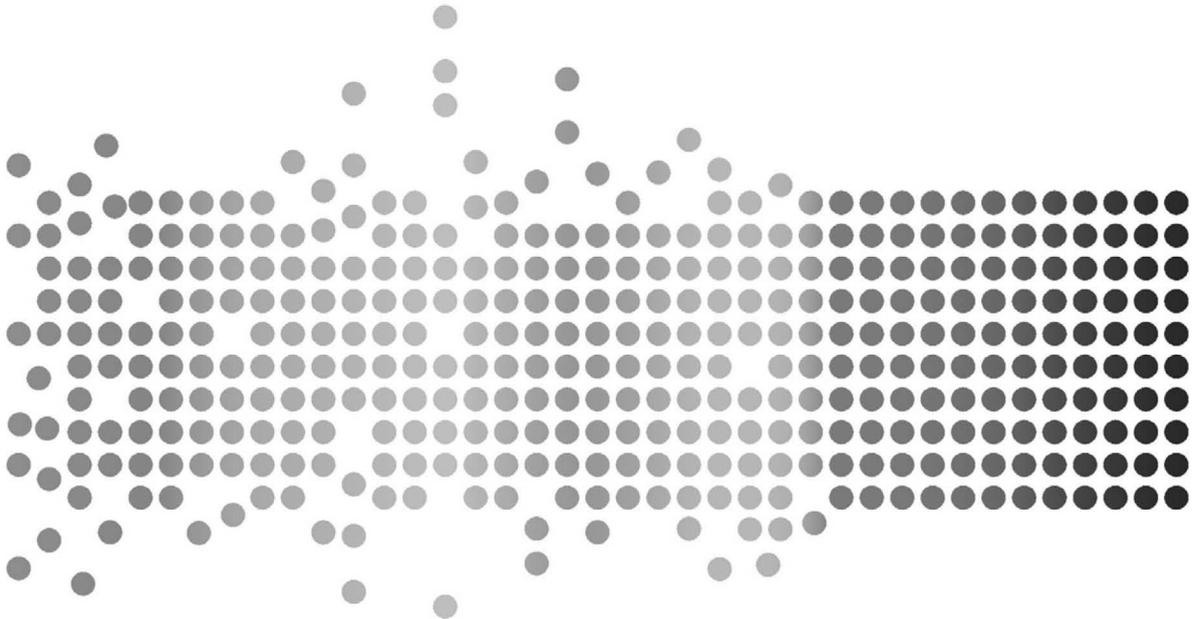


초·중·고등학교 교과서에 수록된 식품(안전) 내용에 관한 분석 및 개선방안 도출

Analysis and Improvement Plan for Food Safety
Contents in Primary and Secondary School Textbooks

김정선 · 정기혜 · 김어지나 · 정지원



연구보고서 2012-03

**초·중·고등학교 교과서에 수록된 식품(안전)
내용에 관한 분석 및 개선방안 도출**

발행일 2012년
저자 김 정 선 외
발행인 최 병 호
발행처 한국보건사회연구원
주소 서울특별시 은평구 진흥로 235(우: 122-705)
전화 대표전화: 02) 380-8000
홈페이지 <http://www.kihasa.re.kr>
등록 1994년 7월 1일 (제8-142호)
인쇄처 경성문화사
가격 5,000원

© 한국보건사회연구원 2012

ISBN 978-89-8187-930-3 93510

머리말

식품안전의 중요성은 식품교역의 자유화로 한층 더해가고 있고, 식품 안전 분야에서의 국민과의 소통이 매우 중요한 요소로 인지되고 있다. 국민이 올바른 인식을 정립할 수 있도록 자라나는 어린이와 청소년 시기에 교과서를 통한 정확한 식품안전 정보를 체계적으로 제공하여 현명한 소비자로서의 자질을 형성할 수 있도록 이끌어야 하겠다.

이번 연구는 국무총리실 사회통합정책실 고용식품의약품정책관실의 의뢰로 초·중등 검정교과서에 수록된 식품(안전) 정보에 대한 교재 분석이 진행되었고, 김정선 연구위원의 주관 하에 원내 연구진과 교육과학기술부와 식품의약품안전청의 자문을 얻어 수행되었다. 연구진은 이번 연구에 대해 귀중한 조언을 아끼지 않으신 국무총리실 식품안전정책위원회 위해정보교환 전문위원과 고용식품의약품정책관이신 김철휘 국장님, 교육과학기술부 학생건강총괄과 박진욱 서기관님, 식품의약품안전청 식생활안전과 이순규 주무관님께도 깊은 감사의 말씀을 전하는 바이다. 마지막으로, 본 연구결과는 우리 연구원의 공식적인 견해가 아니라 연구진의 개별적 연구 활동의 결과임을 밝힌다.

2012년 12월

한국보건사회연구원장

최 병 호

목차

Abstract	1
요약	3
제1장 서론	7
제1절 연구의 배경 및 목적	7
제2절 연구 내용	8
제3절 교과서 분석 평가의 기준 및 검토대상 교과서 현황	9
제2장 양적 및 질적 분석 결과	17
제1절 양적 분석 결과	17
제2절 질적 분석 결과	31
제3절 질적 분석 결과에 대한 양적 분석	40
제4절 기타 분석 결과 및 개선안	42
제3장 결론 및 정책제언	51
제1절 결론	51
제2절 정책 제언	53
참고문헌	57
부록	59
부록 1. 교과서 내용의 질적 분석 요약 및 분류	61
부록 2. 교과서 내용의 주제별 양적분석 현황	102
부록 3. 국민 공통 기본교육과정의 편제	108
부록 4. 고등학교 선택 중심 교육과정의 편제	109

표 목차

〈표 1- 1〉 분석대상 초·중고 교과서 현황	11
〈표 1- 2〉 분석대상 초·중고 교과서 중 식품분야가 포함되지 않은 교과서 현황	12
〈표 2- 1〉 초등학교 과학 5-1	18
〈표 2- 2〉 초등학교 실험관찰 5-1	18
〈표 2- 3〉 초등학교 과학 6-1	18
〈표 2- 4〉 초등학교 실과 5학년	18
〈표 2- 5〉 초등학교 실과 6학년	19
〈표 2- 6〉 초등학교 체육 3학년	19
〈표 2- 7〉 초등학교 체육 4학년	20
〈표 2- 8〉 초등학교 체육 5학년	20
〈표 2- 9〉 초등학교 슬기로운 생활 1-1	20
〈표 2-10〉 중학교 과학2	21
〈표 2-11〉 중학교 기술·가정1	22
〈표 2-12〉 중학교 기술·가정 2	23
〈표 2-13〉 중학교 기술·가정3	24
〈표 2-14〉 고등학교 과학	25
〈표 2-15〉 고등학교 보건	26
〈표 2-16〉 고등학교 생명과학1	26
〈표 2-17〉 고등학교 생명과학2	27
〈표 2-18〉 고등학교 기술·가정1	27
〈표 2-19〉 운동과 건강생활	28

Contents

〈표 2-20〉 초·중고 교과서의 과목별 수업시수 대비 식품정보 양적분석 현황	30
〈표 2-21〉 실과 및 기술·가정 초·중·고 교과서의 연계성 분석결과	35
〈표 2-22〉 과학, 실험 및 생명과학 초·중·고 교과서의 연계성 분석결과	37
〈표 2-23〉 식품분야 내용의 주제별 양적분석 요약	40
〈표 2-24〉 초등학교 교과서 내용 수정 및 개선안	42
〈표 2-25〉 중학교 교과서 내용 수정 및 개선안	43
〈표 2-26〉 고등학교 교과서 내용 수정 및 개선안	45
〈표 2-27〉 중학교 교과서 정보의 최신화	46
〈표 2-28〉 고등학교 교과서 정보의 최신화	47



Abstract

The goal of this research is to analyze the food safety information in primary and secondary school textbooks and discuss ways to provide basic food safety information to students in school education. The contents of food safety information in the textbook of primary and secondary schools have been analyzed to achieve the research goal.

Among 100 textbooks that primary and secondary schools use, 89 are found to have food information. Food safety information was contained the most in “Practical Living” for 5th and 6th graders, “Technology and Home Economics 2” for middle school students and “Health” for high school students (10th, 11th, and 12th graders).

Our comprehensive assessment revealed that the portion about food safety took up as little as 1/5 of the part devoted to nutrition and dietary habits.

When the contents on food examined in terms of 5 areas including safety, sanitation and related diseases, the middle school

2 · 초·중·고등학교 교과서에 수록된 식품(안전) 내용에 관한 분석 및 개선방안 도출

textbooks were found to lack information on food safety and sanitation, and the textbooks for primary school children, for whom education on proper dietary habits is essential, had little information about food.

To improve the quality of the textbooks, food safety education should be re-organized and re-distributed both quality and quantity of contents by providing appropriate level of class. Especially, the government should examine the food information materials published by ministries and manage the program for food safety education related to textbooks and government materials for discretion education.

The 8 political improvement schemes has elicited based on analyzing textbooks of primary, middle and high school

First, reinforcement connection of textbooks contents

Second, strengthening the contents for food safety education

Third, revision for the up-to-date information

Forth, amend for inaccuracy contents

Fifth, extension of tables and figures

Sixth, introduction cases and improvement connection between real-life and education

Seventh, development education program for food safety

Eighth, utilization of education and public relation materials of government ministries

요약

이번 연구의 목적은 현행 초등학교 및 중학교, 고등학교 교과서에 수록된 식품안전정보에 대한 교육 내용을 분석함으로써 향후 학교 교육을 통해 학생에게 식품안전에 대한 이해 및 행동에 유익한 정보를 체계적으로 제공할 수 있는 기초 자료를 마련하는데 있다. 이 연구의 목적을 달성하기 위해서 초·중등학교 교과서(1학년~12학년) 수록된 식품안전교육의 내용요소를 분석하였으며 이를 토대로 학교교육을 통해 지도되어야 하는 식품안전 교육 내용의 질적 개선안을 마련하였다.

분석대상 초·중·고 교과서 총 100권 중 89권에 식품정보가 수록되어 있었고, 수업시수 대비 양적 분석결과 초등학교에서는 실과 5학년과 6학년에, 중학교는 기술·가정2에 그리고 고등학교는 보건(안전과 건강)에 식품정보가 가장 많이 기술되어 있었다.

초·중·고등학교를 종합적으로 평가할 때에 식품분야 교육내용 중에서 식품안전정보에 대한 내용은 영양과 식생활에 대한 내용 대비 양적으로 1/5에 해당하여 상당히 부족한 실정이고, 대부분 식품의 성분과 영양에 대한 교육이 실시되고 있다.

또한 식품분야 내용을 안전, 위생 및 관련 질병 항목을 포함하여 주제별로 5가지로 분류하였을 때 중학교 교과과정에서는 식품안전 정보에 해당하는 안전, 위생 및 관련 질병에 대해 다루고 있지 않다는 점과 올바른 식습관 교육이 필요한 초등학교 저학년에서는 식품분야를 다루고

4 • 초·중·고등학교 교과서에 수록된 식품(안전) 내용에 관한 분석 및 개선방안 도출

있지 않아서 학교급별 식품분야 교육내용의 연계성이 미흡한 점이 지적될 수 있다.

따라서 식품안전 교육도 학교급별로 대상에 맞게 교육 내용의 수준을 적정화하고 체계화하며, 특히 식품안전 정보는 부처의 교육 및 홍보자료를 검토하여 검정교과서의 내용에 반영할 수 있도록 하고, 재량학습용으로 교과목간 및 정부부처의 식품안전정보와도 연계한 식품안전교육프로그램을 개발·운영함이 바람직하다.

교과서 분석결과를 토대로 8가지 정책적 개선방안을 도출하였다.

첫째, 초·중등 교과서 내용의 연계성 강화

둘째, 식품안전 교육 내용 강화

셋째, 최신정보 수록 및 보정

넷째, 내용 오류 또는 부정확한 내용 수정

다섯째, 내용 작성 시 표와 그림의 활용도 확대

여섯째, 식품안전교육과 실생활과의 연계성 향상 및 사례 소개

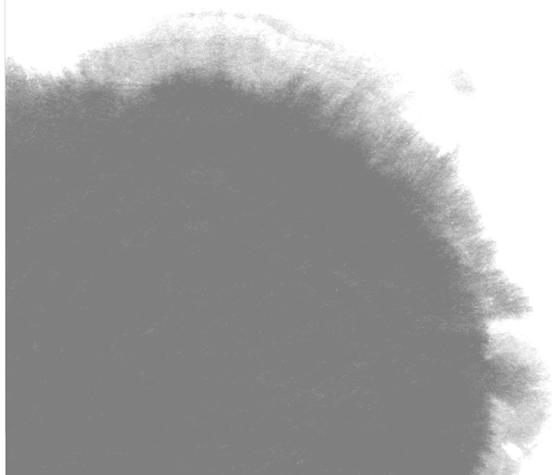
일곱째, 사례 연계 식품안전 교육프로그램 개발

여덟째, 관계부처의 교육 및 홍보물 활용

*주요용어: 교과서분석, 식품안전정보

1장

서론



제1장 서론

제1 절 연구의 배경 및 목적

교과서는 교육목표를 구현하기 위한 학습의 기초자료이다. 교육과정에서 선정된 교과서는 내용에 따라 지식·경험의 체계가 명확하여야 하고, 학생들의 발달단계나 학습의 소지 또는 바탕을 기반으로 학생들이 학습의 기초자료로 사용할 수 있도록 제작되어야 한다.

최근 식품안전 분야에서 국민과의 소통은 매우 중요한 요소로 인지되고 있고, 특히 위해정보전달(risk communication)은 식품안전 확립에 중요한 요소로 간주되고 있다. 따라서 자라나는 청소년들에게 식품안전에 대한 정확한 지식과 정보를 제공하여 올바른 인식을 정립하도록 하는 것이 중요하겠다.

교과서를 통한 효율적인 내용전달 및 소통은 초·중등학생들의 올바른 가치관 형성에 기여할 것이며, 향후 국민들의 위해식품에 대한 판단과 식품안전에 대한 신뢰도 형성에 긍정적인 영향을 미칠 것이다.

이에 초·중등교과서에서 활용되고 있는 식품(안전) 내용의 현황과 내용에 대한 체계적인 분석을 통한 취약점 및 오류 개선이 필요하겠다. 따라서 이 연구에서는 교육당국의 교과서 편찬 및 개정 시 반영할 수 있도록 식품안전에 대한 질적 및 양적 교과서 분석을 통하여 내용의 이해도 및 최신 내용 제공에 주안점을 두고 개선사항을 도출하고자 한다.

이 연구의 목적은 초·중등 검정 교과서에 수록된 식품(안전) 내용 관련 내용 분석을 통하여 식품안전에 대한 잘못된 내용 여부, 식품안전 정책 트렌드의 시의성 있는 반영 여부 등을 분석하여 식품에 관한 올바른 내용 제공 및 최신의 연구결과가 반영되도록 정책 제안방안을 마련함에 있으며, 세부목표는 아래와 같다.

첫째, 초·중등 검정 교과서 중 식품(안전) 내용에 대한 현황 및 내용 분석

둘째, 교과서의 식품(안전) 분야 내용에 대한 적합성 고찰

셋째, 교과과정 및 교과서 내용 중 식품(안전) 분야의 취약점 도출

넷째, 학년군간, 교과목간 연계성 강화를 위한 균형적인 내용(안) 제시

다섯째, 식품(안전) 내용에 대한 초·중등학교 학생들의 올바른 판단과 식품안전에 대한 신뢰도 형성을 위한 교과서 내용 개선안 제시

제2절 연구 내용

- 초·중등 교육과정 중 식품(안전) 관련 교과서 현황 파악
 - 식품(안전) 관련 교과과정의 종류 파악
 - 식품(안전) 관련 교과서의 종류 파악

- 초·중등 검정 교과서 중 식품(안전) 내용의 양적 분석
 - 관련 교육과정의 수업시수 분석
 - 교과서 중 식품(안전) 내용의 정량적 비교

- 초·중등 검정 교과서 중 식품(안전) 내용의 질적 분석
 - 식품(안전) 분야의 교과서 내용 고찰

- 식품(안전) 영역과 내용의 타당성 검토
- 관련 연구 수집 및 분석
 - 최근까지 발표된 국내의 논문, 연구보고서 등을 중심으로 초·중등학교 식품안전 교육 및 교육과정에 관련된 문헌 수집
 - 학교 식품안전 교육 관련 자료 및 연구 동향 분석
- 식품안전 교육의 취약부문 도출
 - 교과서 고찰을 통한 취약부문 진단
 - 관련분야 전문가 자문을 통한 취약부문 도출
- 초·중등 교과서를 통한 올바른 식품(안전) 내용 전달방안 마련
 - 식품안전 영역의 교육 목표 제시
 - 식품(안전) 내용에 대한 올바른 판단과 식품안전에 대한 신뢰도 형성을 위한 교과서 내용 개선안 제시

제3절 교과서 분석 평가의 기준 및 검토대상 교과서 현황

- 교과서 분석 평가의 기준
 - 구성 및 논리체계
 - 학습내용의 개념과 설명이 체계적으로 구성되었는지 검토
 - 부정확하고 잘못된 내용 및 오류를 파악하고 최근 변화된 내용이 반영되어있는지 검토
 - 통계 또는 내용 오류
 - 오래되거나 잘못 기재된 자료를 최신의 데이터로 대체할 필요가 있는지 검토
 - 통계 및 실험 자료가 학습주체의 개념과 내용에 부합하는지에

대한 파악

- 중요 내용의 누락 및 최신 경향 반영
 - 기본적인 학급내용 중 누락된 부분 파악
 - 새로운 제도 및 정책변화 반영
- 관점의 균형
 - 부정확하고 왜곡된 시각을 파악하고, 긍정적 및 부정적 관점을 모두 제공함으로써 학생들이 균형적인 시각을 가질 수 있도록 도모
 - 식품안전 분야에 대해 스스로 판단할 수 있는 능력과 가치관 형성에 기여

□ 분석대상 초·중고 교과서 현황

- 초·중등 교육과정 중 식품 분야가 기술될 수 있는 모든 종류
 - 초등학교 교과서 33권, 중학교 교과서 39권, 고등학교 교과서 28권으로 총 100권의 교과서를 수집하여 식품 관련 정보의 제공 내용을 분석한 한 결과가 <표 1-1>에 정리되어 있다.
 - 교과목은 초등학교는 바른생활 1권, 슬기로운 생활 1권, 과학 4권, 실험관찰 4권, 체육 10권, 실과 13권, 중학교는 과학2 10권, 기술·가정 1 12권, 기술·가정 2 11권, 기술·가정 3 6권, 고등학교는 과학 7권, 기술·가정 6권, 보건 3권, 생명과학 I 4권, 생명과학 II 3권, 운동과 건강생활 5권으로 구성되어 있다.
 - 수집된 총 100권의 교과서 중 초등학교 바른생활, 체육(6학년), 과학(3·4학년) 교과서에는 식품 관련 내용이 수록되지 않아, 식품 관련 내용이 수록된 교과서 분석 수는 89권으로 집계되었다.

〈표 1-1〉 분석대상 초·중고 교과서 현황

(단위: 권)

학교급	과목	교과서 수		
		전체	식품 포함	식품 미포함
	총계	100	89	11
초등학교	바른생활	1	-	1
	슬기로운 생활	1	1	-
	과학	4	2	2
	실험관찰	4	1	3
	체육	10	5	5
	실과	13	13	-
	소계	33	33	-
중학교	과학2	10	10	-
	기술·가정1	12	12	-
	기술·가정2	11	11	-
	기술·가정3	6	6	-
	소계	39	39	-
고등학교	과학	7	7	-
	기술·가정	6	6	-
	보건	3	3	-
	생명과학 I	4	4	-
	생명과학 II	3	3	-
	운동과 건강생활	5	5	-
	소계	28	28	-

- 식품 분야 미포함 교과서의 세부사항은 <표 1-2>와 같다.

<표 1-2> 분석대상 초·중고 교과서 중 식품분야가 포함되지 않은 교과서 현황

(단위: 권)

학교급	저자	과목	출판사
초등학교	총계	11권	
	김종건 외	바른생활 2-1	교육과학기술부
	권치순 외	과학 3-1	
		실험관찰 3-1	
		과학 4-1	
		실험관찰 4-1	
	양일호 외	실험관찰 6-1	
	박명기 외	체육 6	천재교육
	유생열 외		법문사
	이관형 외		지학사
인양옥 외	두산동아		
강신복 외			

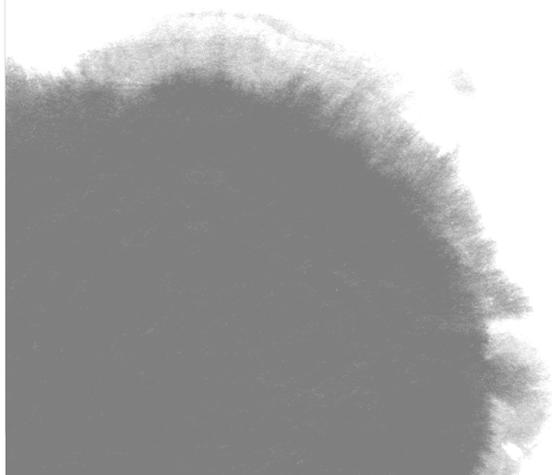
○ 학교에서 활용되는 식품분야 관련 자료

- 교육과학기술부
 - 교육과정과에서 최대한 필요한 내용을 교과서에 수록하도록 하고 있으며, 대형 식중독 등 식품안전 사고가 발생했을 때에는 이에 대한 교육내용에 대하여 방향을 제시하는 공문을 보내어 적절히 대응할 수 있도록 진행하고 있다.
 - 교과서 이외의 학교에서 보건교사, 영양교사 등의 전문가를 중심으로 교육과학기술부의 공문 및 지침내용을 바탕으로 자체적인 교육자료가 만들어져 활용되고 있다.
- 식품안전에 책임이 있는 식품의약품안전청 및 농림수산식품부
 - 각 부처의 목적에 맞추어 교육·홍보 자료를 개발하여 교육과 학기술부의 협조를 얻어 배포하고 있다.

- 한 예로서 식품의약품안전청은 2010년 수행된 “교과서 분석에 근거한 재량(특별)수업용 식품안전·영양교육 교재 및 교사용 지도안 개발과 시범 적용 연구”에 근거하여 초등학교 영양식생활 교육교재를 개발하여 각 시·도 교육청을 통해 배포한 바 있다. 그러나 교재 자체가 교육과학기술부 인정교과서가 아니기 때문에 교과서를 정규수업시간에 활용할 수 없는 문제점이 있어 각 초등학교에서 창의적체험학습 시간에 활용하도록 권장하고 있다. 또한 이러한 교육교재는 식품의약품안전청의 포털(<http://aaa.eyebok.kr/make/link/html/kfda.html>)을 통하여 공개하고 있다.
- 학교에서 활용되는 식품분야 교재들은 대부분 영양, 식습관 등을 다루는 영양부분이 대부분인 것으로 파악되었다.

2장

양적 및 질적 분석 결과



제2장 양적 및 질적 분석 결과

제1 절 양적 분석 결과

1. 학교급별, 과목별 양적 분석 결과

이래 표들에는 학교급별, 과목별, 출판사별 전체쪽수 대비 식품분야 정보가 기술된 쪽수가 비교되어 있다.

가. 초등학교 교과서

초등학교 교과서에 나타난 식품(안전)교육은 1학년, 2학년을 제외한 4개 학년의 교과서에서 확인할 수 있었으며, 고학년의 과학, 실과 및 체육 교과서에서 주로 다루어지고 있다.

식품에 대해 가장 많은 내용을 다룬 교과서는 실과이며, 5학년에서는 영양에 대한 기초 지식 중심의 정보와 식사 방법 등에 대한 구체적인 내용을 제시하고 있었고, 식물에 대해 설명하면서 식물성 식품을 짧게 소개하고 있으며, 6학년에서는 음식만들기와 동물에 대해 설명하면서 동물성 식품에 대해 짧게 다루고 있다.

체육 3학년과 4학년에서 건강활동 중 보건과 안전에서 식품에 대해 짧게 다루고 있으며, 통합교육인 슬기로운 생활에서 건강생활과 여름의 건강에 대해 식품이 짧게 소개되었다.

〈표 2-1〉 초등학교 과학 5-1

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교육과학기술부	양일호 외	4. 작은 생물의 세계	176쪽	1쪽
총계				1쪽

〈표 2-2〉 초등학교 실험관찰 5-1

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교육과학기술부	양일호 외	4. 작은 생물의 세계	119쪽	2쪽
총계				2쪽

〈표 2-3〉 초등학교 과학 6-1

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교육과학기술부	양일호 외	산과 염기	198쪽	4쪽
총계				4쪽

〈표 2-4〉 초등학교 실과 5학년

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
천재교육	김병수 외	2. 나의 영양과 식사	127쪽	18쪽
		6. 식물과 함께하는 생활		3쪽
		소계		21쪽
천재교육	김영기 외	2. 나의 영양과 식사	127쪽	18쪽
		6. 식물과 함께하는 생활		2쪽
		소계		20쪽
천재교육	방기혁 외	2. 나의 영양과 식사	128쪽	18쪽
		6. 식물과 함께하는 생활		2쪽
		소계		20쪽
금성출판사	류청산 외	2. 식물과 함께하는 생활	131쪽	1쪽
		6. 나의 영양과 식사		20쪽
		소계		21쪽
교학사	윤인경 외	2. 나의 영양과 식사	128쪽	20쪽
		6. 식물과 함께하는 생활		1쪽
		소계		21쪽
지학사	최유현 외	2. 식물과 함께하는 생활	124쪽	1쪽
		4. 나의 영양과 식사		18쪽

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
			소계	19쪽
두산동아	서우석 외	3. 식물과 함께하는 생활	132쪽	2쪽
		4. 나의 영양과 식사		18쪽
			소계	20쪽
총계				142쪽

〈표 2-5〉 초등학교 실과 6학년

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교학사	정성봉 외	1. 간단한 음식 만들기	129쪽	20쪽
		5. 동물과 함께하는 생활		5쪽
			소계	25쪽
교학사	윤인경 외	1. 간단한 음식 만들기	128쪽	20쪽
		5. 동물과 함께하는 생활		5쪽
			소계	25쪽
천재교육	김병수 외	1. 간단한 음식 만들기	127쪽	18쪽
		5. 동물과 함께하는 생활		2쪽
			소계	20쪽
금성출판사	류청산 외	2. 간단한 음식 만들기	131쪽	20쪽
		6. 동물과 함께하는 생활		7쪽
			소계	27쪽
두산동아	서우석 외	5. 간단한 음식 만들기	132쪽	18쪽
		6. 동물과 함께하는 생활		4쪽
			소계	22쪽
지학사	최유현 외	3. 간단한 음식 만들기	132쪽	18쪽
		4. 동물과 함께하는 생활		2쪽
			소계	20쪽
총계				139쪽

〈표 2-6〉 초등학교 체육 3학년

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교육과학기 술부	안양옥 외	1. 건강활동: 보건과 안전	158쪽	2쪽
총계				2쪽

〈표 2-7〉 초등학교 체육 4학년

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교육과학 기술부	안양옥 외	1. 건강활동: 보건과 안전	156쪽	5쪽
총계				5쪽

〈표 2-8〉 초등학교 체육 5학년

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교학사	김용환 외	1. 건강활동: 보건과 안전	160쪽	1쪽
		소계		1쪽
두산동아	강신복 외	1. 건강활동: 보건과 안전	160쪽	1쪽
		소계		1쪽
천재교육	유생열 외	1. 건강활동: 보건과 안전	159쪽	1쪽
		소계		1쪽
총계				3쪽

〈표 2-9〉 초등학교 슬기로운 생활 1-1

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
교육과학기술부	김종건 외	4. 건강하게 생활해요	84쪽	1쪽
		6. 와! 여름이다		2쪽
총계				3쪽

나. 중학교

중학교 교과서에 나타난 식품(안전)교육은 주로 기술·가정, 간략하게 과학 교과서에서 이루어지고 있다.

식품분야의 가장 많은 내용을 체계적으로 다룬 교과서는 기술·가정으로 1단계에서는 청소년의 생활 속의 식품, 2단계에서는 가족의 생활 속의 식품으로서의 특징과 선택 및 보관 방법, 실생활에서 균형식으로서의 실천 방법 등을 비교적 구체적으로 제시하였고, 3단계에서는 가정생활 속에서의 식품과 생명기술에 대해 조금 더 심도 있게 다루고 있다.

과학에서는 소화와 순환에서 식품이 자세히 다루졌고, 물질의 구성, 주위의 화합물로서의 식품이 짧게 소개되어지고 있다.

〈표 2-10〉 중학교 과학2

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
천재교육	이면우 외	3. 우리주위의 화합물	392쪽	3쪽
		4. 소화와 순환		4쪽
		부록		1쪽
		소계	8쪽	
	유준희 외	2. 물질의 구성	399쪽	1쪽
3. 우리주위의 화합물		1쪽		
4. 소화와 순환		30쪽		
8. 호흡과 배설		1쪽		
	소계	33쪽		
(주)동회사	박봉상 외	2. 물질의 구성	406쪽	1쪽
		3. 우리주위의 화합물		1쪽
		4. 소화와 순환		6쪽
	소계	8쪽		
두 배의 느낌	김성원 외	3. 물질의 구성	399쪽	2쪽
		4. 우리주위의 화합물		1쪽
		5. 소화와 순환		15쪽
		소계	18쪽	
두산동아	김찬중 외	3. 우리주위의 화합물	431쪽	1쪽
		4. 소화와 순환		8쪽
				9쪽
비상교육	이준용 외	2. 물질의 구성	423쪽	1쪽
		4. 소화와 순환		8쪽
				9쪽
(주)미래엔 (대한교과서)	김성진 외	2. 물질의 구성	383쪽	1쪽
		4. 소화와 순환		8쪽
				9쪽
금성출판사	이성묵 외	4. 소화와 순환		12쪽
			소계	12쪽
교학사	박희송 외	3. 우리주위의 화합물	379쪽	1쪽
		4. 소화와 순환		10쪽
			소계	11쪽
(주)중앙교육진	이길재 외	2. 물질의 구성	392쪽	1쪽

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
홍연구소		4. 소화와 순환		12쪽
			소계	13쪽
총계				130쪽

〈표 2-11〉 중학교 기술·가정1

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
(주) 삼양미디어	이병욱 외	2. 청소년의 생활	240쪽	8쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		2쪽
		소계		10쪽
천재교육	이승신 외	2. 청소년의 생활	240쪽	20쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		2쪽
		소계		22쪽
교학사	정성봉 외	2. 청소년의 생활	253쪽	18쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		1쪽
		소계		19쪽
교학사	윤인경 외	2. 청소년의 생활	255쪽	22쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		1쪽
		소계		23쪽
두산동아	정철영 외	2. 청소년의 생활	232쪽	22쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		1쪽
		소계		23쪽
(주)미래엔 (대한교과서)	이상혁 외	2. 청소년의 생활	216쪽	17쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		2쪽
		소계		19쪽
지학사	김종명 외	2. 청소년의 생활	243쪽	18쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		2쪽
		소계		20쪽
원교재사	양정열 외	2. 청소년의 생활	223쪽	16쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		2쪽
		소계		18쪽
천재교육	최유현 외	2. 청소년의 생활	224쪽	16쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		3쪽
		소계		19쪽
금성출판사	권영출 외	2. 청소년의 생활	231쪽	20쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		2쪽
		소계		22쪽
상문연구사	심정숙	2. 청소년의 생활	237쪽	24쪽

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
	의	3. 기술의 발달과 미래사회	소계	2쪽
				26쪽
삼화출판사	한정동 의	2. 청소년의 생활	247쪽	20쪽
		3. 기술의 발달과 미래사회		1쪽
			소계	21쪽
총계				242쪽

〈표 2-12〉 중학교 기술·가정 2

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
삼화출판사	한정동 의	2. 가족의 생활	248쪽	17쪽
		3. 가족생활의 실제		15쪽
			소계	32쪽
지학사	김종명 의	2. 가족의 생활	255쪽	18쪽
		3. 가족생활의 실제		20쪽
			소계	38쪽
원교재사	양정열 의	2. 가족의 생활	271쪽	18쪽
		3. 가족생활의 실제		18쪽
			소계	36쪽
천재교육	이승신 의	2. 가족의 생활	255쪽	19쪽
		3. 가족생활의 실제		20쪽
			소계	39쪽
천재교육	최유현 의	2. 가족의 생활	255쪽	19쪽
		3. 가족생활의 실제		16쪽
			소계	35쪽
금성출판사	권영출 의	2. 가족의 생활	271쪽	22쪽
		3. 가족생활의 실제		25쪽
			소계	47쪽
교학사	윤인경 의	2. 가족의 생활	255쪽	18쪽
		3. 가족생활의 실제		16쪽
			소계	34쪽
두산동아	정철영 의	2. 가족의 생활	264쪽	22쪽
		3. 가족생활의 실제		23쪽
			소계	45쪽
교학사	정성봉 의	2. 가족의 생활	265쪽	18쪽
		3. 가족생활의 실제		18쪽
			소계	36쪽
(주)미래엔	이상혁 의	2. 가족의 생활	248쪽	18쪽

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
(대한교과서)		3. 가족생활의 실제		20쪽
		소계		38쪽
(주삼양미디어)	이병욱 외	2. 가족의 생활	248쪽	22쪽
		3. 가족생활의 실제		22쪽
		소계		44쪽
총계				424쪽

〈표 2-13〉 중학교 기술·가정3

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
금성출판사	권영출 외	2. 가정생활과 복지	267쪽	4쪽
		5. 생명기술		16쪽
		소계		20쪽
(주미래엔 대한교과서)	이상혁 외	2. 가정생활과 복지	244쪽	3쪽
		5. 생명기술		4쪽
		소계		7쪽
삼화출판사	한정동 외	2. 가정생활과 복지	248쪽	7쪽
		5. 생명기술		10쪽
		소계		17쪽
교학연구사	윤인경 외	2. 가정생활과 복지	239쪽	18쪽
		5. 생명기술		12쪽
		소계		30쪽
두산동아	정철영 외	2. 가정생활과 복지	256쪽	16쪽
		5. 생명기술		8쪽
		소계		24쪽
천재문화	최유현 외	2. 가정생활과 복지	255쪽	12쪽
		5. 생명기술		11쪽
		소계		23쪽
총계				121쪽

다. 고등학교

고등학교 교과서에 나타난 식품교육은 기술·가정, 생명과학, 보건, 과학, 운동과 건강생활에서 고르게 다루어지고 있다.

기술·가정에서는 가족생활, 문화, 식의주생활 문화로서 식품이 다루어지고, 생명과학에서는 생명과학의 이해, 건강, 세포의 물질대사, 유전자에 대한 교육에서 식품이 소개되어지고 있으며, 과학에서는 인류의 건강과 과학기술에서 다루어지고 있다.

보건에서는 건강과 질병예방, 정신건강에서 영양소와 연계하여 구체적으로 소개되었고, 운동과 건강생활에서는 운동과 비만, 체력, 체형, 스트레스 관리에서 식품과 영양이 다루어지고 있다.

〈표 2-14〉 고등학교 과학

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
(주)미래엔 (대한교과서) 교학사	전동렬 외	5. 인류의 건강과 과학기술	455쪽	13쪽
	정완호 외	5. 인류의 건강과 과학기술	443쪽	13쪽
(주)상상 아카데미	김희준 외	2부 과학과 문명- 2장 인류의 건강과 과학기술	419쪽	8쪽
		2부 과학과 문명- 2장 생태계와 생물의 다양성은 의약품 개발에 어떤 영향을 미칠까?		1쪽
		소계		9쪽
금성출판사	안태인외	5. 인류의 건강과 과학기술	407쪽	8쪽
천재교육	조현수 외	5. 인류의 건강과 과학기술	398쪽	11쪽
천재교육	오필석 외	2부 과학과 문명- 2장 인류의 건강과 과학기술	431쪽	3쪽
		2부 과학과 문명- 2장 생태계와 생물의 다양성은 의약품 개발에 어떤 영향을 미칠까?		7쪽
		소계		10쪽
더텍스트	곽영직 외	5. 인류의 건강과 과학기술	480쪽	13쪽
총계				64쪽

〈표 2-15〉 고등학교 보건

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
천재교육	정효지 외	1. 일생생활과 건강	215쪽	9쪽
		2. 질병예방과 관리		9쪽
		3. 약물의 오남용 및 흡연음주 예방		1쪽
		5. 정신건강		1쪽
		부록. 나의 건강상태 체크리스트		3쪽
		소계	23쪽	
들샘	구은정 외	1. 일상생활과 건강	236쪽	10쪽
		2. 질병예방과 관리		19쪽
		5. 정신건강		4쪽
		소계	33쪽	
(주)중앙교육진흥연구소	우옥영 외	1. 일생생활과 건강	236쪽	13쪽
		2. 질병예방과 관리		19쪽
		4. 성과 건강		1쪽
		5. 정신건강		3쪽
		부록. 식품열량표와 면역력을 높이는 영양소		7쪽
		소계	43쪽	
총계				99쪽

〈표 2-16〉 고등학교 생명과학1

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
천재교육	이준규 외	1. 생명과학의 이해	287쪽	2쪽
		3. 항상성과 건강		7쪽
		소계	9쪽	
(주)상상아카데미	이길재 외	1. 생명과학의 이해	303쪽	4쪽
		3. 항상성과 건강		7쪽
		부록.		1쪽
소계	12쪽			
교학사	박희송 외	1. 생명과학의 이해	287쪽	8쪽
		3. 항상성과 건강		2쪽
		소계	10쪽	
교학사	권현빈 외	1. 생명과학의 이해	271쪽	1쪽
		3. 항상성과 건강		8쪽

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
			소계	9쪽
		총계		40쪽

〈표 2-17〉 고등학교 생명과학2

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
천재교육	이준규 외	1. 세포와 물질대사	303쪽	6쪽
		2. 유전자와 생명공학		5쪽
		소계		11쪽
비상교육	심규철 외	1. 세포와 물질대사	351쪽	2쪽
		2. 유전자와 생명공학		2쪽
		소계		4쪽
교학사	권혁빈 외	1. 세포와 물질대사	327쪽	6쪽
		2. 유전자와 생명공학		3쪽
		소계		9쪽
총계				24쪽

〈표 2-18〉 고등학교 기술·가정1

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
지학사	한경혜 외	1. 미래의 가족생활- 부모됨과 임신·출산	239쪽	2쪽
		1. 미래의 가족생활- 가족돌보기		2쪽
		2. 가정생활 문화- 식의주생활 문화		6쪽
		소계		10쪽
천재교육	이승신 외	1. 미래의 가족생활- 부모됨과 임신·출산	255쪽	2쪽
		1. 미래의 가족생활- 가족돌보기		2쪽
		2. 가정생활 문화- 식의주생활 문화		9쪽
		소계		13쪽
두산동아	정철영 외	1. 미래의 가족생활- 부모됨과 임신·출산	264쪽	1쪽
		1. 미래의 가족생활- 가족돌보기		6쪽
		2. 가정생활 문화- 식의주생활 문화		10쪽

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
			소계	17쪽
교학사	윤인경 외	1. 미래의 가족생활- 부모됨과 임신·출산	235쪽	2쪽
		1. 미래의 가족생활- 가족돌보기		7쪽
		2. 가정생활 문화- 식의주생활 문화		8쪽
		소계	17쪽	
(주)삼양미 디어	이병욱 외	1. 미래의 가족생활- 부모됨과 임신·출산	248쪽	1쪽
		1. 미래의 가족생활- 가족돌보기		3쪽
		2. 가정생활 문화- 식의주생활 문화		10쪽
		소계	14쪽	
교학사	정성봉 외	1. 미래의 가족생활- 부모됨과 임신·출산	255쪽	2쪽
		1. 미래의 가족생활- 가족돌보기		5쪽
		2. 가정생활 문화- 식의주생활 문화		12쪽
		소계	19쪽	
총계				90쪽

〈표 2-19〉 운동과 건강생활

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
두산동아	강신복 외	2. 운동과 비만관리	252쪽	7쪽
		4. 운동과 체형관리		1쪽
		5. 운동과 스트레스 관리		1쪽
		소계	9쪽	
천재교육	이종영 외	1. 건강과 자기관리	239쪽	1쪽
		2. 운동과 비만관리		10쪽
		5. 운동과 스트레스 관리		1쪽
		소계	12쪽	
체육과 건강(주)	정철수 외	2. 운동과 비만관리	175쪽	5쪽
		5. 운동과 스트레스 관리		1쪽
		소계	6쪽	
대구광역시교 육청	저자표시 안 됨	2. 운동과 비만관리	263쪽	7쪽
		4. 운동과 체형관리		3쪽
		5. 운동과 스트레스 관리		3쪽

출판사	저자	단원명	전체쪽	수록쪽
			소계	13쪽
지학사	인양옥 외	2. 운동과 비만관리	239쪽	1쪽
		3. 운동과 체력관리		1쪽
		4. 운동과 체형관리		2쪽
		5. 운동과 스트레스 관리		1쪽
			소계	5쪽
총계				45쪽

2. 수업시수 대비 식품정보의 양적 분석

<표 2-20>에는 분석대상 과목의 수업시수 대비 식품정보의 양적 비교 분석결과가 정리되어 있다.

학교급별, 과목별 양적분석을 수업시수 대비 종합적으로 평가할 때에 식품정보에 대한 교육은 상당히 미흡한 실정이다. 초등학교에서는 실과 5학년과 실과 6학년에서 대부분 실시되고 있고, 중학교는 기술·가정2, 기술·가정1과 3, 과학의 순이며, 고등학교에서는 보건(안전과 건강)에서 가장 많이 소개되고, 그 다음으로 기술·가정1과 운동과 건강생활, 그리고 생명과학과 과학에서 다루어지고 있다.

〈표 2-20〉 초·중고 교과서의 과목별 수업시수 대비 식품정보 양적분석 현황

(단위: 시간, 쪽)

학급	과목	수업시수 (단위수) ¹⁾	전체쪽(평균)		식품해당쪽(평균)			
			쪽수	단위수당 쪽수	쪽수	전체쪽수 대비율	단위수당 쪽수	
비 교 용	초	바른생활	68(4)				-	-
	중	사회	102(6)	250	42		-	-
	고	사회	102(6)				-	-
초 등 학 교	연간총수업시간수	1,054(62)						
	슬기로운 생활	102(6)	84	14	3	3.57	0.5	
	과학	102(6)	187	31	3	1.34	0.5	
	실험관찰	-	119	-	2	1.68		
	체육	204(12)	159	13	2	1.26	0.2	
	실과 5학년	68(4)	128	32	20	15.63	5.0	
	실과 6학년	68(4)	130	33	23	17.69	5.8	
중 학 교	연간총수업시간수	1,122(66)						
	과학	136(8)	400	50	14	3.5	1.8	
	기술·가정1	102(6)	237	40	20	8.45	3.3	
	기술·가정2	102(6)	258	43	39	15.1	6.5	
	기술·가정3	102(6)	252	42	20	7.94	3.3	
고 등 학 교	연간총수업시간수	1,190(70)						
	과학	136(8)	433	54	9	2.08	1.1	
	기술·가정1	102(6)	249	42	15	6.02	2.5	
	보건(안전과 건강)	68(4)	229	57	33	14.41	8.3	
	생명과학 I	102(6) ²⁾	287	48	10	3.48	1.8	
	생명과학 II	102(6) ²⁾	327	55	8	2.45	1.3	
	운동과 건강생활	68(4) ²⁾	234	59	9	3.85	2.3	

주: 1) 수업시수는 제8차 교육과정 개정체제(2007~현재)의 국민공통 기본교육과정의 편제를 반영함.

2) 이 표의 수업시수는 3~4주를 기준으로 한 연간 최소 수업시간 수임.

3) 1단위는 매주 50분 수업을 기준으로 하여 1학기(17주) 동안 이수하는 수업량임.

4) 1시간 수업은 초등학교 40분, 중학교 45분, 고등학교 50분이 원칙임.

5) 수업시수는 제8차 교육과정 개정체제(2007~현재)의 고등학교 선택 중심 교육과정의 편제를 반영함.

제2절 질적 분석 결과

1. 내용의 주제별 질적 분석의 틀과 특이사항

식품분야 내용의 질적 분석 요약과 함께 식품안전 정보에 대한 내용에 대한 심층분석을 실시하기 위하여, 아래와 같은 내용을 5가지 주제로 분류하였다.

- 영양소의 기능 및 대사
- 영양 및 관련 질병
- 안전, 위생 및 관련 질병
- 식재료 및 식품의 특성
- 식생활 정보전달 등 관련된 일반 지식

모든 주제들 중 가장 많이 다루어지고 있는 분야는 “식생활 등 정보 전달” 이고, 다음으로 식재료 및 식품의 특성이었다. 각 주제별 아래와 같은 특이사항을 요약할 수 있다.

1) 영양소의 기능 및 대사

중학교 과학, 고등학교 과학, 고등학교 생명과학에서 이루어지고 있다.

2) 영양 및 관련 질병

초등학교 실과 5학년, 중학교 과학2, 고등학교 기술·가정, 고등학교 보건 등에서 다루어지고 있다.

영양 및 관련 질병은 주로 초등학교 실과, 고등학교 보건, 고등학교 기술·가정에서 소개하고 있는데, 고등학교 보건의 경우 필수교과목이 아닌 상태이며, 중학교 교과과정에서는 영양 및 관련 질병을 다

루고 있지 않다.

3) 안전, 위생 및 관련 질병

특히 중학교 과정에서 안전, 위생 및 관련 질병에 관한 내용이 전혀 소개되지 않아서, 이 부분에 개선이 필요하겠다.

4) 식재료 및 식품의 특성

주로 초등학교 실과, 중학교 기술·가정1, 중학교 기술·가정2, 고등학교 생명과학2 등에서 다루어지고 있다.

식재료 및 식품의 특성의 경우 주로 초등학교 실과, 중학교 기술·가정에서 주로 다루어지는데, 조리방법, 식품다루는 방법들이 삽화와 함께 소개되어 있어 양을 많이 차지하는 경향을 보인다.

5) 식생활 등 정보전달 등 관련된 일반 지식

초등학교 체육 5, 중학교 기술·가정1, 기술·가정2, 고등학교 과학 2, 기술·가정, 생명과학1, 생명과학2 등 여러 교과목에서 다루어지고 있다.

2. 식품분야 정보의 내용 검토결과

「부록 1. 교과서 내용의 질적 분석 요약 및 분류」와 같이 학교급별, 과목별, 학년별 내용을 상세히 검토한 후 5가지 주제별 항목으로 분류하였다.

가. 초등학교 과목별 내용 요약

- 1) 슬기로운 생활에서는 더운 여름철 많이 먹으면 안 되는 음식과 상한 음식에 대한 내용이 수록되어 있다.
- 2) 과학교과서에 나타나는 식품안전관련 내용은 발효균으로 만든 음식과

유산균의 기능, 산(acid)과 신맛을 다루고 있다.

- 3) 실과교과서에 나타나는 식품안전관련 내용은 영양소의 종류, 식품군의 종류, 올바른 식사구성 방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류(가열기구 안전하게 사용하기 포함), 음식조리법(고구마 익히기, 달걀 삶기) 등이 기술되어 있다.
- 4) 체육교과서에는 건강한 식생활하기, 영양섭취의 중요성과 영양소의 종류, 영양섭취와 체중(저체중, 표준, 과체중, 비만), 비만예방을 위한 식습관과 운동 등을 다루었다.

나. 중학교 과목별 내용 요약

- 1) 과학교과서는 영양표시, 영양소의 종류 및 식품 피라미드, 건강한 식단과 식품을 섭취해서 얻을 수 있는 우리 몸에 필요한 원소 등이 수록되어 있고, 식품안전 또는 위생에 대한 정보가 제공되고 있지 않다.
- 2) 기술과정 교과서는 청소년의 영양과 영양섭취 및 식생활(비만과 다이어트), 바람직한 식습관(영양문제, 나트륨 과다섭취 및 섭취장애)과 식단작성 등을 다루고 있다. 그 외, 조리, 식품 구입 및 보관방법, 식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절, 식생활이 포함된 생애주기별 가족복지를 비롯해 발효 및 효모, 조직배양, 농수산 분야에서의 생명기술의 이용과 식량문제, 그리고 GMO의 안전성 등이 주요 내용으로 나타났다.

다. 고등학교 과목별 내용 요약

- 1) 과학교과서는 식품안전에 대한 개념과 GMO 작물, 영양과 대사, 천

연 약재 등을 주요 내용으로 다루고 있다.

- 2) 보건교과서에는 건강한 식습관 기르기, 비만의 원인과 예방, 탄산음료에 대한 오해와 진실, 고혈압, 당뇨병, 암의 원인과 식이관리, 식중독과 같은 전염병 예방과 관리, 약과 음식과의 관계, 섭식장애, 스트레스와 음주 및 폭식 등이 수록되어 있다.
- 3) 생명과학 교과서에서는 생물의 구성체제와 에너지 대사, 효소와 발효, GMO 작물 등을 다루고 있다.
- 4) 기술·가정 교과서는 임신부의 영양섭취, 신생아 영양(모유수유), 영아기 영양섭취(이유기), 유아기 식습관, 노인의 식생활 관리, 국내외 식생활 문화와 변화, 바른 식생활 문화와 미래의 식생활 문화를 소개하고 있다.
- 5) 운동과 건강생활에서는 비만의 원인(영양섭취와 에너지소비 불균형), 비만예방(식습관 바꾸기), 요요현상과 요요방지에 좋은 음식, 식이요법, 체형과 식생활, 체형변화요인(식생활 문화), 체형관리(저열량 식이요법, 단식, 원푸드 다이어트, 올바른 식이습관, 식사일기 작성), 스트레스 증후군(포식 증후군), 스트레스 해소방법(영양부분), 스트레스 관리계획(건강에 좋은 음식 먹기) 등을 주로 영양분야를 다루고 있다.

학교급별간 질적 분석을 종합적으로 평가할 때에 식품안전정보에 대한 교육은 상당히 미흡한 실정이고, 대부분 식품의 성분과 영양에 대한 교육이 실시되고 있다.

또한 올바른 식습관 교육이 필요한 초등학교 저학년에서는 식품에 대해 다루어지지 않고 있다. 식품의약품안전청이 2010년 개발한 재량(특별)수업용 식품안전·영양교육 교재들은 교육과학기술부 인정교과서가 아니기 때문에 실제적으로 정규수업시간에 활용할 수 없는 문제점이 있다.

따라서 초등학교 저학년용에 적합한 교육내용의 개발이 시급히 필요한 실정이다.

3. 안전, 위생 및 관련 질병에 대한 초·중·고 교과서의 연계성 분석

학년간, 학교급간, 교과목간 교육내용의 연계와 중복 해소를 위해 연계성 분석은 유용하다.

이 연구에서는 교과서 내용 중 안전, 위생 및 관련 질병에 대한 내용에 대해 심층 분석을 실시하고, 초·중·고 교과서의 연계성 분석을 수행하였다.

가. 실과 및 기술·가정

<표 2-21>에 제시된 바와 같이 초등학교와 중학교에서 영양과 식생활 교육 위주로 실시되고, 식품안전 관련 내용으로는 GMO가 기술되어 있으나, GMO의 장·단점이 일부 교과서에만 수록되어 있기 때문에 모든 교과서에서 설명되어야 하겠다.

또한 비만에 관한 사회적 인식이 왜곡되어 있는 상황에서 과체중, 비만, 고도비만에 대한 올바른 측정, 판정, 대처 방안이 과학적으로 상세히 기술되어 비만 예방에 관한 적절한 지식과 정보를 제공 할 수 있어야 하겠다.

<표 2-21> 실과 및 기술·가정 초·중·고 교과서의 연계성 분석결과

단계	과목	내용		검토결과
		단위명	내용	
초	실과 5	영양과 식품	건강 다이어리	<ul style="list-style-type: none"> - 보건복지부에서는 건강 생활 실천 프로그램으로 건강 다이어리(www.hp.go.kr)를 제공하고 있음. 건강다이어리 홈페이지에서는 하루 동안 먹은 음식과 신체활동을 입력하면, 식생활 평가와 함께 운동 평가도 해주어 균형 잡힌 식생활로 안내해 주는 유용한 홈페이지임. - 현재 초등학교 5학년 실과과정에서 균형 잡힌 식사에 대한 내용

단계	과목	내용		검토결과
		단위명	내용	
				을 다루고 있으며 실질적으로 본인의 식생활과 운동이 적절하게 시행되고 있는지 평가해보는 것도 필요함. 현재는 두산동아만이 실과5에서 건강다이어터를 소개하고 있음
	실과 6	건강한 먹을거리의 마련	식품보관 영양정보 표시 음식 만들기	<ul style="list-style-type: none"> - 전체적으로 식품보관, 영양정보표시, 음식만들기 등에 대한 내용을 포함하고 있으나 차지하는 비중은 상이함. 특히, 식품보관의 경우 단순히 식품보관이 중요하다는 내용을 언급하기 보다는 (주)교회사처럼 냉장고 위치 및 식품의 보관방법에 대해 그림과 더불어 설명하는 것이 이해도가 높을 것으로 사료됨 - 식품 선택 시 영양정보 표시 등을 보는 항목에서는 영양정보표시 그림만 보여주는 출판사가 있는 반면, 이를 활용하고 읽는 방법을 알려주는 출판사도 있음. 학생들이 실생활에서 이러한 정보를 활용할 수 있게 표시가 의미하는 바를 언급해 주는 것이 필요함
중	기술·가정 2	2-1. 청소년의 영양과 식사	영양소와 식사	<ul style="list-style-type: none"> - 최근 몸매에 대한 관심이 급증하면서 근육을 키우기 위해 고단백 식사를 하거나, 단백질보충제를 섭취하는 사람들이 증가하고 있음. 그러나 일반적으로 단백질이 무조건 좋다는 인식을 가지고 있어 단백질 과다섭취시 일어나는 부작용에 대한 인식이 저조한 편임. 따라서 각 영양소들의 불균형시 일어나는 문제점들에 대한 기술이 필요할 것으로 사료됨(탄수화물, 지방, 나트륨 등의 과다섭취에 대한 내용은 언급되어 있으나 단백질 과다섭취에 대한 내용은 언급하지 않고 있음 - 비만과 과체중에 대한 분류 필요
			영양표시	<ul style="list-style-type: none"> - 영양성분표시에 대해 언급하거나 영양표시를 읽는 방법에 대해 자세히 설명하고 있는 교과서가 드물. 현재 소비자들의 문제점을 영양정보표시가 존재한다는 사실은 인지하고 있으나, 이를 활용하는 방법을 모른다는 게 큰 문제점 이므로 학생시절 교육 과정을 통하여 이를 활용할 수 있는 방법을 배워야 함
	기술·가정 3	생명기술	GMO	<ul style="list-style-type: none"> - 모든 교과서에 GMO에 대한 내용이 언급되어 있지만, GMO를 개발 이유와 이에 대한 장점인 식량문제 해결, 질병과 장애 극복, 단점인 환경오염, 인체에 대한 안전성 문제, 생태계 교란 가능성 문제, 유전자 조작기술의 독점, 다국적 기업의 식량 시장 지배 가능성 등이 모든 교과서에 언급되어 있지는 않음. - GMO에 대한 정확한 정보전달을 위하여 GMO의 장단점이 모든 교과서에 수록되어야 하겠음.

나. 과학, 실험 및 생명과학

과학 교과서의 경우 초등학교 교과서에는 식중독과 관련한 세균, 바이러스가 언급되었고, 고등학교 교과서에는 유전자 변형 생물, 병원균 대응 위생, 암 등이 설명되었음. 반면 중학교 과학 교과서에는 식품의 안전 위생 및 관련 질병에 대한 소개가 누락되어 있다.

〈표 2-22〉 과학, 실험 및 생명과학 초·중·고 교과서의 연계성 분석결과

단계	과목	내용		검토결과
		단위명	내용	
초	과학	5. 작은 생물의 세계	식중독을 일으키는 것은 곰팡이, 세균, 바이러스	<ul style="list-style-type: none"> - “곰팡이, 세균, 바이러스는 우리의 건강에 어떤 영향을 미칠까요?” 생활이나 건강과 연결을 시켜 학생들의 호기심을 유발하였고, 백과사전, 신문, 인터넷 자료를 활용하도록 검색의 방향성을 주고 생각해볼 과제를 줌. - 푸른곰팡이는 페니실린을 만드는 원천으로서 설명하여 모두 해로운 것만이 아님을 기술함.
	실험 관찰	과학 관련 실험	곰팡이, 세균, 바이러스가 건강에 미치는 영향	
중	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> - 중학교 교육과정에서는 식품의 안전, 위생 및 관련 질병에 대한 정보전달이 이루어지지 않고 있음. - 다른 교육내용에 생활 속에서 쉽게 접할 수 있는 사진과 삽화들이 많이 활용되고 있어서 가독성이 높음. - 영양사, 조리사, 김연아 선수 등 해당 전문가 또는 관련자들을 출현시켜 신뢰도를 높임.
고	과학	5. 인류의 건강과 과학기술	식품 안전, 위생과 예방법, 식품 질병	<ul style="list-style-type: none"> - 식품의 안전한 취급과 병원성 대장균, 이질균, 비브리오균, 살모넬라균 등 여러 가지 질병의 예방법을 예를 들어 설명함. - 노로바이러스의 감염 경로가 사례로 기술되었고, 건조, 통조림법, 산화방지제와 같은 첨가물 사용 등 식품을 안전하게 보관하는 법이 소개됨. - 식품원산지 표시제, 유전자 변형 식품, 사회 문제화 된 식품 등 사회적으로 이슈화된 사례에 대해 발표 토론하도록 함.
			신종 바이러스 콜레라와 병원성	<ul style="list-style-type: none"> - 질병과 면역 과정을 설명하고, 신종 인플루엔자 바이러스와 같이 동물유래 바이러스임에도 사람과 사람 사이에 급속히 확산된 사스의 경우를 소개함. - 과학 기술과 건강 단원에서 병원성 미생물로 인한 질병

단계	과목	내용		검토결과
		단위명	내용	
			<p>미생물의 발견 질병, 세균, 바이러스</p> <p>식수로 인한 콜레라 창궐 식수로 인한 발병 물의 소독과 건강</p>	<p>사례가 언급됨.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 감염성 질병으로 세균성 전염병과 바이러스성 전염병을 구분하여 원인균의 사진과 함께 소개하고, 우리 몸의 면역과 예방에 대해 기술함. <ul style="list-style-type: none"> - 과학적 건강관리라는 제목의 단원이 포함되어 있음. - 영양과 물질대사, 질병과 면역, 물의 소독, 살균, 세제 및 질병의 치료와 예방으로 나누어 설명됨. - 깨끗한 물의 관리와 세제 사용을 통한 질병 예방을 강조함. - 물의 소독이 건강한 삶에 중요함을 강조함. - 정수와 소독 방법을 제시 - 합성세제는 환경오염을 유발하므로 적정량 사용하여야 함. - 보건복지부에서 ‘깨끗한 손씻기’ 생활 수칙이 강조됨을 소개함.
			<p>암의 원인 및 발생 발암물질 암의 예방 식품</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 암의 발생원인 중에 서구화된 식생활이 포함됨. - 암의 원인, 진단, 치료에 대해 기술 - 암을 설명하면서 건강에 유익한 식품과 해당 약효 성분을 소개함 - 암의 발생 원인이 세포의 유전자 변화이며 이를 일으키는 원인으로 방사선, 매연, 담배 등의 화학물질, 알코올, 자외선 등을 소개함. - 아직 밝혀지지 않은 발암물질들이 있기 때문에 정확한 규명과 노출을 줄이는 노력이 필요하다고 설명함. - 암을 극복하는 방법으로 초기발견, 암을 예방하는 식품을 소개함
			<p>GMO의 안전성 GMO의 문제점과 반론</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 유전자 변형 작물 생산에 대한 모의재판 놀이를 추천 - 안전한 먹거리와 나의 선택이라는 제목의 단원이 마련 되어있음. - 유전자 변형 식품(GMO 식품)에 대한 찬반사향, 장점과 단점이 잘 정리되어 있고 이에 대해 토론을 유도함. - 식품의 안전성 확보를 위한 방법으로 식품의 위생적 처리를 중요성이 설명됨 - GMO의 안전성 논란의 사례로 알레르기 유발 GMO 콩, 사용용으로 개발된 해충 저항성 옥수수가 식용으로 사용된 것을 소개함. - 과학적인 방법으로 안전성이 입증되어야 한다고 기술되어 있음. - 식량자원이라는 단원에서 녹색 혁명, 비료의 필요성, 유전공학이 다루어짐. - 유전자 변형 생물에 대한 우려(알레르기, 독소), 식량자원 확보를 위해 생물의 다양성이 보존되어야 함을 강조함.
			<p>정크푸드 표시제의</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 고열량 저영양 식품인 정크푸드(부식음식)에 지방, 설탕, 소금, 인공첨가물이 들어있고 몸에 필요한 비타민과

단계	과목	내용		검토결과
		단위명	내용	
			필요성	<ul style="list-style-type: none"> 미네랄이 부족하다고 설명. 2008년 어린이 식생활안전관리특별법에 따라 정크푸드의 TV광고를 2010년 1월 발표된 법 시행령에 근거하여 오후 5~7시 사이에는 금지한다고 함을 소개 표시제의 찬반입장과 이유, 정부와 개인이 할 일을 토의하도록 유도함.
			광우병	<ul style="list-style-type: none"> 크로이츠펠트 야콥병(CJD)과 신변종 CJD를 소개하고, 프리온은 병원체가 단백질이기 때문에 감염성 질환에 대한 일반적 치료로 예방과 치료가 불가하기 때문에 확산을 방지하는 것이 가장 중요하다고 설명
			식품 안전성, 가공식품과 식품첨가물, GMO, 유기농 식품	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 안전성이라는 제목의 단원이 포함됨. 식품의 안전성을 원재료의 안전성, 조리, 가공, 저장 및 유통에 대한 안전성, 식품 취급자의 안전성 등 3가지 과정으로 분류함. 첨가물을 사용하는 이유, 종류, 허용 기준치를 소개하고, 유전자 재조합 식품의 안전성에 대한 농부, 생물학자, 사회학자, 환경운동가 등 사회 각 분야의 의견이 비교 기술됨. 유기농 식품에 대한 논란과 함께 소비자가 신뢰할 수 있는 인증제도, 유통 구조, 이력의 확립을 요구하고 있음.
		식품보존법	<ul style="list-style-type: none"> 식품이 상하지 않도록 보존 방법을 소개 	
생명과학 I		1. 생명과학의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 암을 유발하는 원인 	<ul style="list-style-type: none"> 탄 고기가 암을 유발하는 원인 중 하나
		광우병의 원인	<ul style="list-style-type: none"> 프라이온이 단백질이고, 사람의 크로이츠펠트-야콥병의 원인이 됨을 설명 감염경로, 위험국가와 우리나라는 안전한지에 대한 토의를 제안 	<ul style="list-style-type: none"> 프라이온이 단백질이고, 사람의 크로이츠펠트-야콥병의 원인이 됨을 설명 감염경로, 위험국가와 우리나라는 안전한지에 대한 토의를 제안
		3. 항상성과 건강	<ul style="list-style-type: none"> 질병의 감염경로와 예방, 저탄고당저숙크리네박테리움 소개 	<ul style="list-style-type: none"> 세균, 곰팡이에 대해 관찰하고 설명하면서, 질병의 감염 경로와 예방법을 그림으로 설명 사람에서 사람으로 감염, 식품을 통한 감염(식중독)을 구분하고 노로바이러스의 감염경로 설명 이때에 식약청에서 홍보하고 있는 정확한 손씻기법을 제시하는 것이 바람직함
생명과학 II		2. 유전자와 생명공학	GMO의 안전성	<ul style="list-style-type: none"> 생명공학 기술의 원리와 응용 소개함. 바이오의약품, 식품 및 농축산물에 활용되고 있음을 소개 생명공학의 발달, 기술의 응용 등이 설명되고 이점으로서 농축산업 및 식품 분야의 활용이 소개되고 윤리적 문제를 언급함. 기술의 위험성으로 자연환경에 노출되는 경우를 경고하고, 유전자 변형 식품의 사용에 대한 찬반 논쟁이 있음이 언급되고 문제점에 대해 토론하도록 유도함.

단계	과목	내용		검토결과
		단위명	내용	
			GMO와 LMO	<ul style="list-style-type: none"> - GMO(살아있는 것과 살아있지 않는 것을 포함)가 LMO(자체 생물이 번식 가능함) 보다 포괄적인 개념으로 설명됨. - 장점으로서 농수산물 개발을 다루면서 유전자 변형 생물(GMO)의 인체와 환경에 대한 안전성 문제가 지속적으로 제기되고 있고 이에 대한 평가 및 심사가 실시됨이 언급됨.

제3절 질적 분석 결과에 대한 양적 분석

교과서의 주제별 분석결과에 대한 양적 비교 분석의 결과는 「부록 2. 교과서 내용의 주제별 양적분석 현황」에 세부적으로 학교급별 및 과목별로 비교해볼 수 있고, <표 2-23>에는 비율로 요약 비교되어 있다.

검토대상 교과서 전체의 식품분야 정보는 식생활 등 정보전달 내용이 33.6%로 가장 많았고, 식재료 및 식품의 특성 18.7%, 영양 및 관련 질병 17.2%의 순으로 소개되어 있으며, 안전, 위생 및 관련 질병은 16.52%로 양적으로 중간 수준으로 나타났다. 그 외에 영양소의 기능 및 대사 8.5%와 관련된 일반 지식 5.5%를 보인다.

<표 2-23> 식품분야 내용의 주제별 양적분석 요약

학교급	내용의 주제별 양적분석(%)					
	영양과 식생활				식품안전	관련 일반 지식
	영양소의 기능 및 대사	영양 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보전달	안전, 위생 및 관련 질병	
	78.0					
전체	8.5	17.2	18.7	33.6	16.5	5.4
초등학교	0	45.2	13.0	1.0	40.2	0.7

(단위: %)

학교급		내용의 주제별 양적분석(%)					
		영양과 식생활				식품안전	관련 일반 지식
		영양소의 기능 및 대사	영양 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보전달		
중 학 교	과학	64.7	12.8	0	7.5	0	15.0
	기술·가정1	64.7	12.8	0	7.5	0	15.0
	기술·가정2	0	0	49.8	50.2	0	0
	기술·가정3	0	0	0	0	50.4	49.6
고 등 학 교	과학2	21.5	0	9.7	16.0	49.3	3.5
	기술·가정	38.9	0	61.1	0	0	0
	보건	92.7	0	7.3	0	0	0
	생명과학1	48.7	2.6	7.7	25.6	12.8	2.6
	생명과학2	0	36.0	4.0	0	56.0	0

초등학교 교과서의 경우는 영양 및 관련 질병이 45.2%로 가장 많았고, 안전, 위생 및 관련 질병이 40.22%로 많았다.

중학교 교과서에서는 과학에는 영양소의 기능 및 대사가 64.7%로 대부분을 차지하였고, 안전, 위생 및 관련 질병에 대해서는 언급되지 않았으나, 기술·가정에서 단계별로 1단계는 영양소의 기능 및 대사와 영양 및 관련 질병을 배우고, 2단계에서 식재료 및 식품의 특성과 식생활 등 정보전달에 대해 배운 다음, 3단계에서 안전, 위생 및 관련 질병을 배우도록 제공하고 있다.

고등학교 교과서에서는 과학2에서 안전, 위생 및 관련 질병에 대해 가장 많이 다루고, 기술·가정은 식재료 및 식품의 특징이 61.1%로 가장 많았고, 보건에서는 영양소의 기능과 대사 92.7%로 대부분이었으며, 생명과학1에서는 영양소의 기능과 대사가 48.7%로 많이 다루어지나, 생명과학2에서 안전, 위생 및 관련 질병이 56.0%로 많이 다루어지고 있다.

제4절 기타 분석 결과 및 개선안

1. 내용 수정 및 개선안

가. 초등학교 교과서

<표 2-24>에는 초등학교 교과서 분석결과에 따라 향후 수정이나 개선이 필요한 부분을 도출하여 개선안과 함께 제시되어 있다.

<표 2-24> 초등학교 교과서 내용 수정 및 개선안

번호	현재	개선안
초등학교 실과 5, 2010. 7. 30. 교육과학기술부 검정		
1	<p><어린이를 위한 식생활 실천지침></p> <ul style="list-style-type: none"> - (주)금성출판사 : 89쪽, 출처가 식품의약품안전청으로 표기, 연도 없음 - 천재교육(방기혁 등) : 내용 없음 - 천재교육(김병수 등) : 28쪽, 출처가 식품의약품안전청으로 표기, 연도 없음 - 천재교육(김영기 등) : 내용 없음 - (주)교학사 : 실천지침 내용 없음 - (주)지학사 : 출처, 연도 없음 <p><식품구성자전거></p> <ul style="list-style-type: none"> - (주)금성출판사 : 92쪽, 출처, 연도 없음 - 천재교육(김영기 등) : 29쪽, 출처, 연도 없음 - (주)지학사 : 63쪽, 출처, 연도 없음 	<ul style="list-style-type: none"> - 어린이를 위한 식생활 실천지침과 식품구성자전거는 대부분의 교과서에 수록되어 있으나, 이에 대한 출처표시가 없거나, 잘못된 표기를 하고 있는 출판사들이 있어 개선이 요구됨. - 출처 표기 필요
초등학교 실과6, 2010. 7. 3. 교육과학기술부 검정		
2	<ul style="list-style-type: none"> - 천재교육, 2011.3.1 초판발행, 2012.3.1. 2쇄 발행, 10쪽, “일부 수입연육에서 아질산염이 발견되어 해당제품에 대해 리콜을 시작했다고 밝힘. 	<ul style="list-style-type: none"> - 아질산염은 햄류 등에서 사용되는 식품첨가물로서 기준 허용치 이상이 검출되면 문제가 되는 물질임. - 그러나 교과서에서는 아질산염이 함유되어있다는 사실만으로 리콜이 된 것처럼 기술하고 있어, 첨가물은 모두 위험하다는 왜곡된 지식을 심어줄 수 있으므로 문구수정이 필요함.

나. 중학교 교과서

<표 2-25>에는 중학교 교과서 분석결과에 따라 향후 수정이나 개선이 필요한 부분을 도출하여 개선안과 함께 제시되어 있다.

<표 2-25> 중학교 교과서 내용 수정 및 개선안

번호	현재	개선안
	중학교 기술·가정1, 2009. 8. 19 교육과학기술부 검정	
1	(주)삼양미디어, 2010. 3. 1. 초판발행, 2012. 3. 1. 3쇄 발행 87쪽 : 세계 각국의 비만비율 비교	<ul style="list-style-type: none"> - 비만과 다이어트를 설명함에 있어 과체중과 비만의 차이점을 기술하지 않고 있음. - 제시하고 있는 그림에서는 국가별 비만율을 보여주고 있으며, 미국은 31%가 비만인 인구인 반면, 한국은 3%인 것으로 나타남. - 이 데이터는 BMI 30이상의 고도비만인구를 표현한 것으로 이에 대한 언급이 전혀 없어, 우리나라에서 주로 발표하는 BMI 25이상의 수치와 상당한 차이가 있어 혼동을 야기시킬 수 있으므로 추가 설명이 필요함.

저체중, 과체중 및 비만과 관련된 학습내용은 중학교 1학년 기술·가정에 수록되어 있는데, 청소년의 신체상황에 적합한 비만도 계산법과 판정법을 제시할 필요가 있어 아래와 같은 개선안을 제시하고자 한다.

1) 청소년의 비만도 계산

총 13종의 교과서중 11종에서는 소아청소년 성장도표나 백분율을 통한 비만계산법을 제시하고 있었으나, 2종은 체질량지수(BMI)를 이용한 비만계산법만을 소개하고 있다. 특히 천재교육 교과서의 경우 미국 저널에서 발표한 청소년 체질량 지수(BMI)를 소개하고 있다.

성인의 경우 비만의 지표로 체질량지수(BMI)를 가장 많이 사용하고 있지만, 이는 나이, 성별, 인종에 따라 다르기 때문에 청소년의 경우 평균 백분위수를 이용하여 평가하는 것이 정확하다. 따라서 아직 성장기에 있는 청소년들이 성인 체질량지수를 이용하여 비만정도를 측정했을 때, 정상임에도 불구하고 과체중 또는 비만으로 측정될 수 있으므로 소아청소년 성장도표 또는 한국소아발육표준치 등을 이용하여 본인의 상태를 정확하게 파악할 수 있도록 자료를 제시하는 것이 바람직할 것이다.

2) 과체중과 비만의 차이점에 대한 언급 필요

체중과 비만을 나누는 기준점의 경우 체지방이 얼마만큼 많으면 질병에 걸릴 위험이 높아지는가와 사망률에 대한 통계자료에 기초하여 산출된다.

학생들이 과체중을 질병의 일종으로 받아들여 정신적 비만에 빠지는 것보다는 과체중이 의미하는 바를 정확히 전달하여 비만을 예방할 수 있는 단계임을 주지시켜 주어야 한다. 학생들은 본인이 정상체중이거나 저체중임에도 불구하고 다이어트에 대한 강박관념 때문에 계속 살을 빼야한다는 강박관념으로 인하여 체중 증가에 대한 두려움을 가지게 할 수 있음. 이는 다이어트 강박증을 불러일으켜 ‘정신적 비만’을 가져오게 할 수 있다.

3) 우리나라의 비만 비율에 대한 왜곡될 소지

(주)삼양미디어 교과서의 경우 세계 각국의 비만비율을 비교하는 그림을 제시하고 있으나, 삽입된 그림은 미국은 비만인구가 31%인 반면 한

국의 비만인구 비율은 3%로 소개하고 있으며 그 외의 세부설명은 나타나 있지 않음. 이 비율의 경우 일반적인 비만 비율이 아닌 BMI 30이상인 고도비만의 비율이어서, 세부적인 설명 없이는 학생들은 우리나라의 비만인구 비율이 현저히 낮은 것으로 생각하여 비만에 대한 경각심을 낮추는 결과를 일으킬 수 있다.

따라서 고도비만에 대한 자료임을 나타내거나 일반 비만비율을 제시하는 자료로 대체될 필요가 있다.

다. 고등학교 교과서

<표 2-26>에는 고등학교 교과서 분석결과에 따라 향후 수정이나 개선이 필요한 부분을 도출하여 개선안과 함께 제시되어 있다.

과학 교과서에 사용된 식품매개질환 환자 수에 대한 도표에 자료 출처원이 표기되어있지 않아 추가할 필요가 있다.

<표 2-26> 고등학교 교과서 내용 수정 및 개선안

번호	현재	개선안
	고등학교 과학, 2011. 1. 4. 서울특별시교육감 인정	
1	(주교학사, 2011. 3. 1. 초판 발행, 2012. 3. 1. 2판 발행 287쪽 : 그림 V-20. 연도별, 원인군별 식품에 의한 질병의 발생 환자 수(2008), 출처 표기 안됨	- 출처 표기 필요

2. 정보의 최신화

<표 2-27>에는 중고등학교 교과서 분석결과에 따라 향후 정보의 최신화가 필요한 부분에 대한 개선안이 제시되어 있다.

가. 중학교 교과서

<표 2-27> 중학교 교과서 정보의 최신화

번호	현재	개선안
	중학교 기술·가정1, 2009. 8. 19 교육과학기술부 검정	
1	<청소년을 위한 식생활 실천지침> - 천재교육, (주)지학사, (주)미래엔, 두산동아, (주)교학사, (주)삼화출판사는 2004년도 자료이거나 출처 없음 - (주)교학사(윤인경 등)의 경우 2004년 출처를 한국보건산업진흥원으로 표기 - 상문연구사의 경우 2007년 보건복지가족부로 출처 표기 - 원교재사, 천재교육, (주)삼양미디어, (주)금성출판사의 경우 <청소년을 위한 식생활 실천지침>은 수록하지 않고 자체적으로 <올바른 식습관> 수록	- 청소년을 위한 식생활 실천지침(보건복지부)은 2009년 개정되었으므로 최신화 필요 - (주)교학사(정성봉 등)만이 2009년 자료로 표기
	중학교 기술·가정3, 2011. 8. 19 교육과학기술부 검정	
2	천재문화, 215쪽 : 생명기술의 발달	- 생명기술의 발달 내용에 대한 연대기가 2000년에서 끝남. - 최근 10년간 생명기술은 현저히 발달했으므로 이에 대한 수정 필요함
	중학교 기술·가정3, 2011. 8. 19 교육과학기술부 검정	
3	(주)금성출판사, 259쪽 : 바이오 사회의 발달과정	- 바이오사회의 발달과정에 대한 연대기가 2002년 자료로 2003년 인간게놈프로젝트까지만 언급하고 있음. - 최신자료로의 업데이트 필요

나. 고등학교 교과서

〈표 2-28〉 고등학교 교과서 정보의 최신화

번호	현재	개선안
1	고등학교 과학, 2011. 1. 4. 서울특별시교육감 인정	
	(주)교학사, 2011. 3. 1. 초판 발행, 2012. 3. 1. 2판 발행 287쪽 : 그림 V-20. 연도별, 원인군별 식품에 의한 질병의 발생 환자 수(2008)	- 2004년부터 2008년까지 자료만 취급 됨. - 2011년 1월 발행인 경우 2009년도 통계까지 수록 가능할 것으로 사료됨.

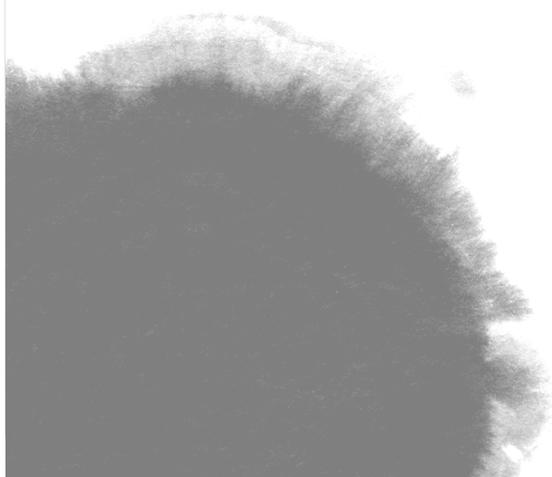
중학교 교과서의 경우에 청소년 식생활 실천 지침이 보건복지부에 의해 2009년에 개편되었는데 일부 교과서에는 2004년 자료를 사용하고 있어 학교교육의 부실함을 보여주는 예라 할 수 있다. 또한 생명기술 발달 연대기가 2000년도에 그치고 있어 특히 최근 10여 년간 줄기세포 등 생명공학 기술이 급속히 발전함을 감안할 때 제공된 자료는 너무 오래 전 것으로 최신화 된 정보 제공이 미흡한 것으로 판단되어 이 분야의 수정과 개선이 시급히 필요해 보인다.

고등학교의 경우 식중독발병 환자 수가 2008년 자료까지만 교과서에 제시되어있는데 2011년 1월 발행된 교과서일 경우 적어도 2009년 자료까지 수록이 가능하다. 수록 자료의 최신화에 대한 인식이 결여되어 보인다.

지적된 사항이 포함되어 있는 교과서는 모두 교육과학기술부나 서울시교육청 등 정부기관에서 인정을 받은 편저로 현 식품안전과 영양에 관한 교과서 내용에는 시의성 있는 개선이 필요한 것으로 판단된다.

3장

결론 및 정책제언



제3장 결론 및 정책제언

제1 절 결론

이번 연구의 목적은 현행 초등학교 및 중학교, 고등학교 교과서에 수록된 식품안전정보에 대한 교육 내용을 분석함으로써 향후 학교 교육을 통해 학생에게 식품안전에 대한 이해 및 행동에 유의한 정보를 체계적으로 제공할 수 있는 기초 자료를 마련하는데 있다. 이 연구의 목적을 달성하기 위해서 초·중등학교 교과서(1학년~12학년) 수록된 식품안전교육의 내용요소를 분석하였으며 이를 토대로 학교교육을 통해 지도되어야 하는 식품안전 교육 내용의 질적 개선안을 마련하였다.

초등학교 교과서에 나타난 식품교육은 1학년, 2학년을 제외한 4개 학년의 교과서에서 확인할 수 있었으며, 고학년의 과학, 실과 및 체육 교과서에서 주로 다루어졌다. 가장 많은 내용을 다룬 교과서는 실과이며, 5학년에서는 영양에 대한 기초 지식 중심의 정보와 식사 방법 등에 대한 구체적인 내용을 제시하고 있었고, 식물에 대해 설명하면서 식물성 식품을 짧게 다루고 있었다. 6학년에서는 음식만들기와 동물에 대해 설명하면서 동물성 식품에 대해 짧게 다루고 있었다. 또한 체육 3학년과 4학년에서 건강활동 중 보건과 안전에서 식품에 대해 짧게 다루고 있었다. 더불어 통합교육 슬기로운 생활에서 건강생활과 여름의 건강에 대해 식품을 짧게 다루고 있다.

중학교 교과서에 나타난 식품교육은 주로 기술·가정, 간략하게 과학 교과서에서 다루어졌다. 가장 많은 내용을 체계적으로 다룬 교과서는 기술·가정으로 1단계에서는 청소년의 생활 속의 식품, 2단계에서는 가족의 생활 속의 식품으로서의 특징과 선택 및 보관 방법, 실생활에서 균형식으로서의 실천 방법 등을 비교적 구체적으로 제시하였고, 3단계에서는 가정생활 속에서의 식품과 생명기술에 대해 조금 더 심도 있게 다루어졌다. 과학에서는 소화와 순환에서 식품이 자세히 다루졌고, 물질의 구성, 주위의 화합물로서의 식품이 짧게 다루어졌다.

고등학교 교과서에 나타난 식품교육은 기술·가정, 생명과학, 보건, 과학, 운동과 건강생활에서 고르게 다루어졌다. 기술·가정에서는 가족생활, 문화, 식의주생활 문화로서 식품이 다루어졌고, 생명과학에서는 생명과학의 이해, 건강, 세포의 물질대사, 유전자에 대한 교육에서 식품이 다루어졌고, 과학에서는 인류의 건강과 과학기술에서 다루어졌다. 또한 보건에서는 건강과 질병예방, 정신건강에서 영양소와 연계하여 구체적으로 다루어졌고, 운동과 건강생활에서는 운동과 비만, 체력, 체형, 스트레스 관리에서 식품과 영양이 다루어졌다.

초·중·고등학교를 종합적으로 평가할 때에 식품분야 교육에서 식품 안전정보에 대한 교육은 영양과 식생활에 대한 교육 대비 양적으로 1/5에 해당하여 상당히 부족한 실정이고, 대부분 식품의 성분과 영양에 대한 교육이 실시되고 있다.

식품분야 내용을 안전, 위생 및 관련 질병 항목을 포함하여 주제별로 5가지로 분류하였을 때 중학교 교과과정에서는 식품안전 정보에 해당하는 안전, 위생 및 관련 질병에 대해 다루고 있지 않다는 점과 올바른 식습관 교육이 필요한 초등학교 저학년에서는 식품분야를 다루고 있지 않아서 학교급별 식품분야 교육내용의 연계성이 미흡한 점이 지적될 수 있다.

따라서 식품안전 교육도 학교급별로 대상에 맞게 교육 내용의 수준을 적정화하고 체계화하며, 특히 부처의 교육 및 홍보자료를 검토하여 검정 교과서의 내용에 반영할 수 있도록 하고, 창의체험학습용으로 교과목간 및 정부부처의 식품안전정보와도 연계한 식품안전교육프로그램을 개발·운영함이 바람직하다.

제2절 정책 제언

첫째, 초·중·고등학교 교과서 내용의 연계성 강화

연계성이 결여된 한 예로서 과학 교과서의 경우 초등학교 교과서에는 식중독과 관련한 세균, 바이러스가 언급되었고, 고등학교 교과서에는 유전자 변형 생물, 병원균 대응 위생, 압 등이 설명되었다. 반면 중학교 교과서에는 식품의 안전 위생 및 관련 질병에 대한 소개가 누락되어 있었다.

둘째, 식품안전 교육 내용 강화

실과 및 기술·가정에서는 대부분 영양과 식생활에 관련된 내용이 수록되어 있고, 식품안전 정보는 기술·가정3에서만 다루고 있음. 초등학교 교과서에서부터 식품안전에 대한 정확한 정보가 전달될 필요가 있다.

셋째, 최신정보 수록 및 보정

교과서 편찬상의 유의점에 따라 최신 정보와 자료가 수록되어야 하나, 초판 이후 개정을 거치면서 최신화가 이루어지지 않은 경우를 볼 수 있었다. 따라서 개정 시에 통계 도표와 그림과 같은 자료들은 최신화하여야 하겠다.

넷째, 내용 오류 또는 부정확한 내용 수정

본문에서 언급되었으나, 비만과 과체중에 대한 정확한 구분이 없이 기

술하는 등의 개념 정립을 명확히 하여야만 잘못된 내용이 전달되는 것을 방지할 수 있다.

다섯째, 내용 작성 시 표와 그림의 활용도 확대

교과서 편찬상의 유의점에도 언급되어 있듯이 이해도를 높이기 위해 표, 그림, 사진의 활용도를 지속적으로 증대하고 최신자료로 활용할 수 있도록 개편 시에 재검토되어야 한다. 예를 들어 영양사, 조리사의 사진을 활용하여 해당 전문가를 출현시킴으로서 신뢰도를 높이고, 영양과 운동에 대한 설명에는 김연아 선수 등 실제 운동선수의 사진을 추가하여 관심을 유도하고 가독성을 높일 수 있다.

여섯째, 식품안전교육과 실생활과의 연계성 향상 및 사례 소개

2008년 3월 제정된 어린이식생활 안전관리특별법에 준하여 학교 매점과 학교주변 200m 이내를 어린이 식품안전보호구역(Green Food Zone)으로 지정하여 제공되는 건강저해식품(고열량·저영양식품), 부정·불량식품, 유해첨가물 식품 등의 판매를 금지시키는 제도가 시행되고 있다. 이러한 제도를 식품분야에서 취급한다면 교육을 통한 제도의 실효성 또한 한층 증대될 것이다.

일곱째, 사례 연계 식품안전 교육프로그램 개발

교과서에는 영양 대비 식품안전에 대한 정보가 부족한 것으로 나타났다. 식품안전 관련 정보로 광우병, 노로 바이러스 등 식중독, 유전자 변형 생물 등이 설명되어지고 있는데, 이 외에도 학교급식 또는 장난감과 같이 청소년들의 실생활과 연계된 사례를 발굴하여 교과서 내용에 활용하여 이해도와 실친도를 높일 수 있도록 한다.

여덟째, 관계부처의 교육 및 홍보물 활용

교과서 분석결과 관계부처의 교재나 홍보물은 거의 활용되고 있지 않는 실정이다.

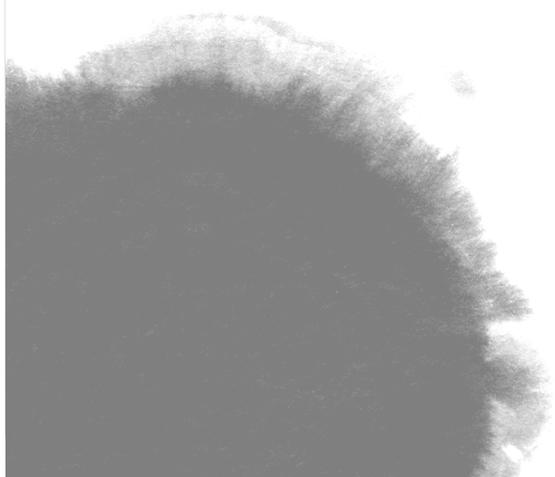
한 예로서 식품의약품안전청에서는 식중독 예방을 위해 다년간 올바른 손 씻기 방법을 홍보해오고 있는데, 이는 교과서 분석 대상 100권 중 생명과학 1권과 과학 1권에서만 소개되었다. 특히 영양균형적인 식습관과 함께 가장 좋은 식중독 예방법임으로 초등학교 때부터 개인위생을 습관화시키기 위하여 개편 시 추가하는 것이 바람직하다.

교과서 편찬 시에 재량학습용 교재로 권장되는 부처의 교육 및 홍보용 자료들을 검토하여 검증교과서에 반영하는 것도 바람직하다.

참고문헌

- 교육인적자원부(2007). 2007년 개정 교육과정(교육인적자원부 고시 제 2007-79호)에 따른 중학교 검정도서 편찬상의 유의점 및 검정기준. 10(1), pp.30, 51~53.
- 김진규(2008). 교육과정과 교육평가. 동문사.
- 윤인경, 김태규, 김정현, 장명희, 박동호, 서지영, 박선영(2005). 초·중등학교 교과서의 우유 영양교육 내용 분석. 한국가정과교육학회지 17(2), pp.1~284
- 이상영, 장영식, 윤석명, 강신욱, 오영희, 김성희, 여유진, 신현웅(2010). 초·중고 사회분야 교과서의 사회정책 관련 내용분석 및 개선방안. 한국 보건사회연구원.
- 이영미(2011). 교과서 분석에 근거한 재량(특별)수업용 식품안전·영양교육 교재 및 교사용 지도안 개발과 시범 적용 연구(어린이 먹을거리 안전 관리 연구사업단의 제3중단위 제1세부과제) 요약. 경원대학교

— 卍 —



부록

부록 1. 교과서 내용의 질적 분석 요약 및 분류

(단위: 쪽)

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류	
초등 학교	바른생활 슬기로운 생활	1권	1	교육과학기술투부	-	-	-	-	
		1권	1	교육과학기술투부	6.와 여름이다	78-79	여름철 상하기 쉬운 음식 간단히 수록	안전, 위생 및 관련 질병	
	과학	1권	3	교육과학기술투부	-	-	-	-	-
		1권	4	교육과학기술투부	-	-	-	-	-
		1권	5	교육과학기술투부	4. 작은 생물의 세계	149, 153	발효균(유산균, 효모균)의 역할 관련 (2문장) 식중독을 일으키는 것은 곰팡이 세균 바이티스라는 (1문장)	안전, 위생 및 관련 질병	
		1권	6	교육과학기술투부	2. 신과 영기	71,75	신과 신맛과의 관계, 신과	관련 일반 지식	

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류		
	실험관찰	1권	3	교육과학기술부	해당내용 없음		염기의 성질을 이용한 사례(생선오리와 레몬즙)			
			4	교육과학기술부	해당내용 없음					
		1권	5	교육과학기술부	과학 관련 실험	84-85	발효음식 고르기		식재료 및 식품의 특성	
						86-87	미생물(곰팡이, 세균, 바이러스)이 건강에 미치는 영향		안전, 위생 및 관련 질병	
				1권	6	교육과학기술부	과학 관련 실험			
								34-36	식품관련 건강관리 (3쪽)	
체육	3권	1권	4	교학사	1. 건강활동:보 간과 안전	30-35	영양섭취, 비만관련 건강관리 운동을 끝낸 뒤에 할 일: 균형 있는 식사	영양 및 관련 질병		
						27	건강관리 (균형 있는 영양섭취로 비만예방)	식생활 등 정보전달		
		5:	1권	두산동아	1. 건강활동:보 간과 안전	10	건강한 생활습관 (골고루 먹기)	식생활 등 정보전달		
						41	건강관련 단원에 흡연 및 음주 수록	식생활 등 정보전달		
		6	5권	친채교육	해당내용 없음	20-37	영양소의 종류, 식품군의	영양 및 관련 질병		

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					식사		종류, 올바른 식사구성방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류, 음식조리법 (고구마 익히기, 달걀 삶기)	
					6. 식물과 함께하는 생활	90-92	채소의 종류	식재료 및 식품의 특성
				천재교육	2.나의 영양과 식사	24-41	영양소의 종류, 식품군의 종류, 올바른 식사구성방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류, 음식조리법 (감자, 고구마 익히기, 달걀 삶기, 단호박 죽 만들기)	영양 및 관련 질병
					6. 식물과 함께하는 생활	96-97	채소의 종류	식재료 및 식품의 특성
				천재교육	2.나의 영양과 식사	18-35	영양소의 종류, 식품군의 종류, 올바른 식사구성방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류, 음식조리법 (감자 익히기, 달걀 삶기), 식사 후 정리	영양 및 관련 질병
					6. 식물과 함께하는 생활	88-89	채소의 종류	식재료 및 식품의 특성

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					2. 식물과 함께하는 생활	21	채소의 종류	식재료 및 식품의 특성
				금성출판사	6. 나의 영양과 식사	86-105	영양소의 종류, 식품군의 종류, 올바른 식사구성방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류 (가열기구 안전하게 사용하기 포함), 음식조리법 (고구마 익히기, 달걀 삶기)	영양 및 관련 질병
				교학사	2. 나의 영양과 식사	22-41	영양소의 종류, 식품군의 종류, 올바른 식사구성방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류 (가열기구 안전하게 사용하기 포함), 음식조리법 (감자 익히기, 달걀 삶기)	영양 및 관련 질병
					6. 식물과 함께하는 생활	97	채소의 종류	식재료 및 식품의 특성
				지학사	2. 식물과 함께하는 생활	28	채소의 종류	식재료 및 식품의 특성
					6. 나의 영양과	58-75	영양소의 종류, 식품군의	영양 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					식사		종류, 올바른 식사구성방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류 (가열기구 안전하게 사용하기 포함), 음식조리법 (감자 익히기, 달걀 삶기)	
					2. 식물과 함께하는 생활	45-46	채소의 종류	식재료 및 식품의 특성
				두산동아	6.나의 영양과 식사	60-77	영양소의 종류, 식품군의 종류, 올바른 식사구성방법, 올바른 식습관, 조리도구의 종류 (가열기구 안전하게 사용하기 포함), 음식조리법 (고구마 익히기, 달걀 삶기)	영양 및 관련 질병
					1.간단한 음식 만들기		단원 전체가 식생활 관련 내용	식생활 및 관련 질병
					4.동물과 함께하는 생활		경제동물에 대하여 관련한 식품 소개 1페이지	식재료 및 식품의 특성
		6권	6	교학사	1.간단한 음식 만들기	8-27	식품 의생과 안전, 식품 선택과 보관, 식품의 영양표시, 음식 만들기(김밥,	식생활 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					5.동물과 함께하는 생활	86, 89, 95-97	샌드위치, 오미자 화채 만들기), 음식 속 과학의 원리, 전통음식 등 동물을 이용한 식품과 동물 기르기	식재료 및 식품의 특성
					1.간단한 음식 만들기	6~25	건강에 좋은 먹거리 마련의 중요성, 건강에 좋은 먹거리 선택과 조리 및 보관, 음식 만들기(비빔밥, 치즈김밥, 샌드위치, 식빵피자), 전통음식 등	
				교학사	5.동물과 함께하는 생활	84, 90-93	동물을 이용한 식품과 동물 기르기	식재료 및 식품의 특성
					1.간단한 음식 만들기	10~27	건강에 좋은 먹거리 마련의 중요성, 건강에 좋은 먹거리 선택과 손질 및 보관, 음식 만들기(카레라이스, 김밥, 비빔밥, 불고기 버거, 프렌치토스트, 샌드위치, 화전), 전통음식 등	
				친채교육	5.동물과	88, 92	동물을 이용한 식품과	식재료 및 식품의 특성

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					함께하는 생활		동물 기르기 식생활 환경 변화 (먹거리 풍부, 가공식품 증가, 오염으로 인한 식중독 증가 등), 식품의 유통단계, 신선한 식품의 선택 (가공식품 포함), 건강한 외식, 식품보관방법, 음식 만들기(김치주먹밥, 콩나물밥, 미니 샌드위치, 식빵피자, 경단, 과일화채), 전통음식, 상차림과 식사예절	식생활 및 관련 질병
				금성출판사	2.간단한 음식 만들기	22-41	동물들을 이용한 식품과 동물 기르기	식재료 및 식품의 특성
					6. 동물과 함께하는 생활	90-91, 100-104	먹거리 선택의 중요성 (영양식품 표시 포함, 품질인증마크 포함), 먹거리 보관법, 음식 만들기(멸치주먹밥, 김치볶음밥, 두부버거, 샌드위치, 경단, 수박화채), 전통음식 등	식생활 및 관련 질병
				두산동아	5.간단한 음식 만들기	72-89		
					6. 동물과	96,	동물들을 이용한 식품과 동물	식재료 및 식품의 특성

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
				지학사	함께하는 생활	104-106	기르기, 절소 목장, 우수 공장 견학	식생활 및 관련 질병
					간단한 음식 만들기	42-59	안전한 식생활, 안전하고 신선한 식품 선택방법, 식품의 영양표시성분, 식품의 보관법, 음식 만들기 (김치참치볶음밥, 달걀 샐러드, 경단, 과일화케), 전통음식 등	
					4. 동물과 함께하는 생활	73-74	동물을 이용한 식품과 동물 기르기	
중학 교	과목2	10권	33권	(주)금성	2.물결의 구성	92	생활 속의 이온, 이온의 역할 등 1/2페이지	영양소의 기능 및 대사
					3.우리 주위의 화합물	129	생활 속의 이온 음료 등 물건들의 성분 표시 조사해보기 1/3페이지	영양소의 기능 및 대사
					4.사회와 순환	150	영양소 개략	영양소의 기능 및 대사
						151-153	우리 몸에 필요한 영양소	영양소의 기능 및 대사
					소계			

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							3대 영양소	
						154-156	영양소의 기능	영양소의 기능 및 대사
						157	주요 비타민과 무기 염류의 종류와 작용(기능, 음식물, 결핍/과다)	영양 및 관련 질병
						158-159	건강한 식습관	식생활 및 정보전달
						160	우리 몸에 필요한 영양소 개념 체계도	관련 일반 지식
						161	우주 식량	관련 일반 지식
					3.우리 주위의 화합물	119	영양사, 조리사 직업 소개 1페이지	관련 일반 지식
						120	주변 화합물의 결합 종류 확인하기(성분표시조사)	관련 일반 지식
						126-127	소화와 순환 개략	영양소의 기능 및 대사
						128	영양소 개략	영양소의 기능 및 대사
						129-132	영양소의 종류와 기능, 3대 영양소 소개, 비타민·무기염류·물의 기능	영양소의 기능 및 대사
					4.소화와 순환	133	비타민C와 괴혈병 유래	관련 일반지식
						134-136	음식물에 들어있는 영양소, 비만도 계산	영양 및 관련 질병
						137	음식을 짜게 먹지 말자	영양 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류	
					1. 열에너지 2. 물질의 구성	50	요리사 직업 소개 1페이지	관련 일반-지식	
						94	이온들이 녹아 있는 스포츠 이온 음료	영양소의 기능 및 대사	
					140-141	4. 소화와 순환	142-143	소화와 순환 개략	영양소의 기능 및 대사
					144-147		영양과 사회 개략 영양소의 종류와 기능, 3대영양소 소개, 물·비타민·무기염류 소개, 비타민의 종류와 작용	영양소의 기능 및 대사	
					148	비타민의 발견	영양소의 기능 및 대사		
					149-150	음식에 들어있는 영양소의 검출	영양소의 기능 및 대사		
					151	건강한 영양섭취	영양 및 관련 질병		
					67	이온음료와 소금물	영양소의 기능 및 대사		
					110-111	2. 물질의 구성	영양소의 기능 및 대사		
					112-113	4. 소화와 순환	110-111	소화와 순환 개략	영양소의 기능 및 대사
					112-113		영양소, 음식물의 중요성, 음식물의 영양소	영양소의 기능 및 대사	
					114-116	114-116	탄수화물, 단백질, 지방의 기능, 영양소 검출 방법	영양소의 기능 및 대사	
					117	117	건강을 위협하는 비만	영양 및 관련 질병	
					120-121	120-121	물, 비타민, 무기 염류의 기능	영양 및 관련 질병	
73	비상교육	73	우리 몸에 필요한	영양소의 기능 및 대사					

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							원스(아연, 칼륨, 철, 인, 칼슘, 아이오딘)	
						140-141	소화와 순환 개략	영양소의 기능 및 대사
						142	영양소와 소화 개략	영양소의 기능 및 대사
						143-145	영양소의 종류와 기능, 3대 영양소 소개, 물, 비타민, 무기 염류 소개	영양소의 기능 및 대사
					4.소화와 순환	146	비타민C의 발견	관련 일반 지식
						147-149	음식물 속에 들어있는 영양소 검출	영양소의 기능 및 대사
						162-163	올바른 식습관	영양 및 관련 질병
						164	영양사 직업 소개	관련 일반 지식
					3.우리 주위의 화합물	130-131	직업 속의 과학. 요리, 과학을 만나다. - 분자요리	관련 일반 지식
						138-139	영양 성분 표시 설명	식생활 및 정보전달
							3대영양소와	
	두산동아				4.소화와 순환	140-143	부영양소(비타민, 무기 염류, 물), 열량과 칼로리, 식품 피라미드	영양소의 기능 및 대사
						144-145	음식물 속의 영양소 검출	영양소의 기능 및 대사
						174-175	건강 식단으로 우리 가족 밥상 지키기	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					3.물질의 구성	140	우리 주위의 물질들이 이루어진 원소	영양소의 기능 및 대사
						152-153	우리 몸을 구성하는 원소들과 음식물 섭취로 원소를 얻음 설명(균형 잡힌 식생활)	영양소의 기능 및 대사
				두 배의 느낌	4.우리 주위의 화합물	202	초콜릿에 든 페닐에틸아민 성분과 기능	영양소의 기능 및 대사
						212-215	3대영양소	영양소의 기능 및 대사
						216	영양성분표	식생활 등 정보전달
						217	음식물 속 영양소 검출	영양소의 기능 및 대사
						219	비타민, 무기 염류, 물에 대한 소개	영양소의 기능 및 대사
						220	청소년을 위한 각 식품군의 하루 권장량	식생활 등 정보전달
						222	다이어트	식생활 등 정보전달
						223	과자 속 식품 첨가물	영양 및 관련 질병
						234-235	소화 기관의 질병	영양 및 관련 질병
						248	혈관에도 나이가 있다(혈관을 젊게 하는 식습관)	영양 및 관련 질병
					5.소화와 순환			
				동화사	자유탐구	20	청소년기의 건강과 생활습관	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류	
					2.물질의 구성	112	이온과 우리 생활, 물에 있는 이온의 역할	영양소의 기능 및 대사	
						122	우유의 영양 성분표	영양소의 기능 및 대사	
					3.우리 주위의 화합물	161	영양 주사를 맞으면 기운이 회복되는 것에 대한 이유	영양소의 기능 및 대사	
						162-165	영양소의 역할, 우유의 영양소, 3대영양소, 부영양소 소개	영양소의 기능 및 대사	
					4.소화와 순환	166-167	영양소 검출 실험	영양소의 기능 및 대사	
						175	음식 속의 소화 효소	관련 일반 지식	
					2.물질의 구성	82-83	우리 생활 속의 이온(철 이온, 칼슘 이온, 음식물 속 셀레늄 이온, 이온 음료의 나트륨이온과 염화 이온 등)		영양소의 기능 및 대사
							초콜릿 속의 화합물(테오브로민의 화합물 작용)		영양소의 기능 및 대사
					3.우리 주위의 화합물	121	영양소와 영양실조 인공		영양 및 관련 질병
							음식 속 영양소 검출		영양소의 기능 및 대사
					4.소화와 순환	134-137	소화 효소의 역할		관련 일반 지식

헤빈친재교육

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류			
						140	영양소의 역할, 3대 영양소, 무기염류, 비타민, 물의 역할	영양소의 기능 및 대사			
							160-161	트랜스지방 소고와 건강에 미치는 영향	영양 및 관련 질병		
								164	영양사 직업 소개	관련 일반 지식	
						114-115	3.우리 주위의 화합물	생활 속의 화합물(소금, 식초, 밀가루, 물의 화합식 안급)	관련 일반 지식		
								117	혼합물인 커피와 화합물인 카페인 안급	관련 일반 지식	
						118	3.우리 주위의 화합물	인공감미료에 대한 설명과 건강에 미치는 영향 안급	영양 및 관련 질병		
								124	소화와 순환 개략	영양소의 기능 및 대사	
						127-129	해법천재교육	4.소화와 순환	영양소의 종류와 기능, 영양성분표, 3대 영양소, 비타민, 무기염류, 물의 기능	영양소의 기능 및 대사	
									130-132	영양소의 검출	영양소의 기능 및 대사
									133	다이어트와 건강, 영양소 피라미드	영양 및 관련 질병
						144	영양소의 흡수(비타민과 함께 섭취하는 것이	영양소의 기능 및 대사			

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							<p>좋은 내용)</p> <p>장 속의 새균과 방귀, 짝산균과 대장에 있는 새균의 역할</p>	<p>관련 일반 지식</p>
					2. 청소년의 생활	74-91	<p>청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭식장애)</p>	<p>식생활 등 정보전달</p>
				(주심상미디어)	3. 기술의 발달과 미래사회	163-164	<p>진통생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)</p>	<p>식재료 및 식품의 특성</p>
	기술·가정	12권	1		2. 청소년의 생활	66-85	<p>청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭식장애)</p>	<p>식생활 등 정보전달</p>
				천재교육	3. 기술의 발달과 미래사회	158-159	<p>진통생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)</p>	<p>식재료 및 식품의 특성</p>
				교학사	2. 청소년의 생활	66-83	<p>청소년의 영양 (영양소의</p>	<p>식생활 등 정보전달</p>

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					생활	160	종류와 기능, 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애), 아침식사 만들기(주먹밥)	식재료 및 식품의 특성
					3.기술의 발달과 미래사회		전통·생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)	
				교학사	2.청소년의 생활	62-83	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애), 음주	식생활 등 정보전달
					3.기술의 발달과 미래사회		전통·생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)	식재료 및 식품의 특성
				두산동아	2.청소년의 생활	58-79	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					3.기술의 발달과 미래사회	147	(영양문제 및 섭취장애) 진통생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)	식재료 및 식품의 특성
				주미래엔 (대한교과서)	2.청소년의 생활	58-74	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애)	식생활 등 정보전달
					3.기술의 발달과 미래사회	144-145	진통생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)	식재료 및 식품의 특성
				지학사	2.청소년의 생활	68-85	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애)	식생활 등 정보전달
					3.기술의 발달과 미래사회	159-160	진통생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)	식재료 및 식품의 특성
				원교재사	2.청소년의 생활	58-73	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류	
					3.기술의 발달과 미래사회	137-138	영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애)	식재료 및 식품의 특성	
					2.청소년의 생활	62-77	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애)		식생활 등 정보전달
					3.기술의 발달과 미래사회	149-151	전통생명기술 (한우 품질(월동)관리와 김치, 된장 등의 발효기술)		
				금성출판사	2.청소년의 생활	60-79	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애)	식생활 등 정보전달	
					3.기술의 발달과 미래사회	154-155	전통생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)		

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					미래사회			
				삼문연구소	2. 청소년의 생활	56-79	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제 및 섭취장애)	식생활 등 정보전달
					3. 기술의 발달과 미래사회	155-156	전통 생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)	식재료 및 식품의 특성
				삼화출판사	2. 청소년의 생활	66-85	청소년의 영양 (영양소의 종류와 기능), 청소년의 영양섭취와 식생활 (비만과 다이어트), 바람직한 식습관 (영양문제, 나트륨 과다섭취 및 섭취장애)	식생활 등 정보전달
					3. 기술의 발달과 미래사회	143	전통 생명기술 (김치, 된장 등의 발효기술)	식재료 및 식품의 특성
	기술·가정2	11권	2		가족의 생활	46-61	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류	
				삼화출판사	2.가족의 생활	46-61	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성	
						95	우리나라 전통식사의 우수성과 영양적 가치	식생활 등 정보전달	
					3.가족생활의 실제	99-113	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사에절	식생활 등 정보전달	
						38-57	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성	
					지학사	3.가족생활의 실제	96-115	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사에절	식생활 등 정보전달
							42-59	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
				원교재사	3.가족생활의 실제	106-123	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사에절	식생활 등 정보전달	
							42-59	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
						102	식품첨가물	식재료 및 식품의 특성	
				천재교육	3.가족생활의 실제	106-125	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사에절	식생활 등 정보전달	

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
				친재교육	2.가족의 생활	48-65	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
					2.가족의 생활	100	튀김의 우수성	식재료 및 식품의 특성
					3.가정생활의 실제	106-121	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절	식생활 등 정보전달
					2.가족의 생활	46-67	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
				금성출판사	3.가정생활의 실제	118-141	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절	식생활 등 정보전달
					3.가정생활의 실제	176	퓨전 음식 개발자	식생활 등 정보전달
				교학사	2.가족의 생활	38-55	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
					3.가정생활의 실제	96-111	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절	식생활 등 정보전달
				두산동아	2.가족의 생활	42-63	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
					3.가정생활의 실제	107-129	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
	기술·가정3	6권	3	금성출판사	2.가족의 생활	44-61	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
					3.가정생활의 실제	100-117	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절	식생활 등 정보전달
					2.가족의 생활	40-57	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
					3.가정생활의 실제	92-111	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절	식생활 등 정보전달
					2.가족의 생활	40-61	식단작성, 조리, 식품 구입 및 보관방법	식재료 및 식품의 특성
					3.가정생활의 실제	110-131	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사예절	식생활 등 정보전달
					2.가정생활과 복지	62-65	생애주기별 가족복지 (식생활 포함)	관련 일반 지식
					5.생명 기술	234-244	발효 및 효모, 조직배양, 농수산 분야에서의 생명기술의 이용	안전, 위생 및 관련 질병
					5.생명 기술	248-251	식량문제	안전, 위생 및 관련 질병
					5.생명 기술	257	GMO의 안전성	안전, 위생 및 관련 질병
					2.가정생활과	60-62	생애주기별 가족복지	관련 일반 지식

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
				(대한교과서)	복지		(식생활 포함)	
					5.생명 기술	219	중합 비터민 성분을 함유한 빵곰팡이	안전, 위생 및 관련 질병
					5.생명 기술	220	생명기술과 관련된 분야	안전, 위생 및 관련 질병
					5.생명 기술	229-230	세포융합과 유전자 재조합	안전, 위생 및 관련 질병
				2.가정생활과 복지	60-66	생애단계에 맞는 가족복지 (식생활 포함)	관련 일반 지식	
				삼화출판사	5.생명 기술	218-222	생명기술에 적용되는 산업 (식품, 유전자 재조합 식품, 농수산 기술 등)	안전, 위생 및 관련 질병
					5.생명 기술	229-233	식량 문제 등 (세포융합 유전자재조합 식품)	안전, 위생 및 관련 질병
					2.가정생활과 복지	54-71	생애주기별 가족복지 (식생활 포함)	관련 일반 지식
				과학연구사	5.생명 기술	196-201	생명기술의 활용 (식품부분 포함)	안전, 위생 및 관련 질병
					5.생명 기술	207-209	생명기술의 농수산식품 활용	안전, 위생 및 관련 질병
					5.생명 기술	218-220	식량문제 해결	안전, 위생 및 관련 질병
				두산동아	2.가정생활과 복지	56-71	생애단계에 맞는 가족복지 (식생활 포함)	관련 일반 지식
					5.생명 기술	219-222	생명기술에 적용되는 산업 (식품, 유전자 재조합 식품)	안전, 위생 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류	
							등)	안전, 위생 및 관련 질병	
						5.생명 기술	227		현재의 생명기술 (유전자 재조합)
						5.생명 기술	233		식생활 분야에서의 생명기술
						5.생명 기술	235		건강보조식품
						5.생명 기술	239		생명기술로 식량문제 해결
						2.가정생활과 복지	66-77		생애단계에 맞는 가족복지 (식생활 포함)
						5.생명 기술	216-218		생명기술의 원리 (유전자 재조합, 세포융합 등)
						5.생명 기술	220		농수산 분야에서의 생명기술의 이용분야
						5.생명 기술	223		농수산 분야에서의 생명기술의 문제점 (GMO)
						5.생명 기술	230-235		생명기술로 식량문제 해결
고등학교	과학	39권	식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 식문화와 식사예절	출판사	5.인류의 건강과 과학기술	286-289	식품 안전, 식품 위생과 예방법, 식품 질병 발생 환자 수(2008년까지 기재), 노로 바이러스 소개, 식품의 안전보관법	안전, 위생 및 관련 질병	
							294		유전자 변형 작물의

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
						296	생산에 대한 포의체관 과학적 건강관리 개략 영양과 물질대사, 3대 영양소(탄수화물, 지질, 단백질), 무기염류, 비타민 소개, 영양소 섭취량과 건강, 하루 일과 중의 활동을 통한 에너지 소비량과 음식 섭취량 비교, 다이어트를 통한 비만 방지	관련 일반 지식 영양소의 기능 및 대사
						303-306	질병과 면역, 백신 신종 바이러스의 출현(신종 인플루엔자 바이러스 유전자)	안전, 위생 및 관련 질병
						307	물의 소독, 식수로 인한 발병 위험, 미래의 물의 정화	안전, 위생 및 관련 질병
						308-311	친연양재	안전, 위생 및 관련 질병
						315-316	암의 발생(일부 식품 첨가물 언급)	식재료 및 식품의 특성
						333	유전자 변형 식품의 문제점과 그 반론	안전, 위생 및 관련 질병
				(주)성출판사	5. 인류의 건강과 과학기술	275	건강한 몸만들기, 영양소의	안전, 위생 및 관련 질병
						276-281		영양소의 기능 및 대사

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							종류(다량 영양소, 미량 영양소), 탄수화물, 복합 탄수화물(다당류), 섬유소, 단백질, 필수 아미노산, 지방 등 소개, 비타민, 무기질 소개, 가공 식품과 전식품의 비교	
		282-284					영양소의 대사	영양소의 기능 및 대사
		287-290					에너지의 균형과 비만	영양소의 기능 및 대사
		291					정크 푸드 표시제, 왜 필요할까?	안전, 위생 및 관련 질병
		292					일일 에너지 손익계산서, 일반적인 활동 대사율	식생활 및 정보전달
		293					식품군별 대표 식품의 1인 1회 분량	식생활 및 정보전달
		294-298					질병과 면역, 병원성 세균, 바이러스, 병원성 진해생물, 프리온, 병원체의 전달(일부 잘못된 식품을 먹었을 경우)	안전, 위생 및 관련 질병
		306					황우병	안전, 위생 및 관련 질병
		307-309					물의 소독과 세계의	안전, 위생 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							사용은 우리의 건강에 어떤 영향을 주는가	
		313					국내 주요 암의 일반적인 원인(염장식품 언급)	안전 위생 및 관련 질병
		110-131					식사준비 및 음식조리법, 식사 후 뒷정리, 한국 및 외국의 상차림과 식사에절	안전 위생 및 관련 질병
		306					과학기술과 건강, 콜레라와 병원성 미생물의 발견	안전 위생 및 관련 질병
		307					식품과 영양소(주영양소, 부영양소)	영양소의 기능과 대사
		308-310		미래엔	가정생활의 실제		하루활동 소비에너지, 영양소와 에너지 생산, 건강한 식생활	식생활 및 정보전달
		311-312					식품을 보존하는 방법	안전 위생 및 관련 질병
		313-319					질병과 면역, 질병, 세균, 바이러스, 면역, 백신과 예방 접종, 면역계 질환	안전 위생 및 관련 질병
		336					건강에 유익한 식품과 해당 약효 성분	식재료 및 식품의 특성
		342					여러 가지 발암물질(단 음식)	안전 위생 및 관련 질병
		344		더텍스트	5. 인류의 건강과		암의 예방(배리 같은 섬유질 식품과 비타민	안전 위생 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							섭취 식품의 안전성 확보를 위한 방법(GMO 식품 내용 포함)	안전 위생 및 관련 질병
						327-328	식품 첨가물	안전 위생 및 관련 질병
						329	과학적 건강관리, 병원체의 질병, 헬리코박터	안전 위생 및 관련 질병
						340	파인러리의 감염	안전 위생 및 관련 질병
					과학기술	341-344	영양소 섭취, 3대 영양소와 물질대사, 비타민, 무기염류, 물의 소개, 비만	영양소의 기능과 대사
						345	피토케미컬	식생활 및 정보전달
						346-347	하루 일과 중 음식 섭취와 에너지 소비량 비교	식생활 및 정보전달
						348	열역학과 다이어트	식생활 및 정보전달
						357	천연 의약품, 생약, 합성 의약품	식재료 및 식품의 특성
						373	암을 예방하는 여러 가지 식품	안전 위생 및 관련 질병
					2. 인류의 건강과 과학기술	265	유전자 변형 생물과 식품 안전성 논란	안전 위생 및 관련 질병
				(주)상상이카데미		272-276	균형 있는 영양소 섭취와 에너지 소비가 필요한	식생활 및 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
						이유		
						303-309	자연에서 추출한 의약품	식재료 및 식품의 특성
						299-301	안전한 먹거리와 나의 선택(GMO 식품)	안전 위생 및 관련 질병
						306-307	건강의 유지	식생활 및 정보전달
						308-310	영양소의 기능과 대사	영양소의 기능 및 대사
						311-312	활동에 따른 에너지 소비량과 음식물 섭취량, 에너지 필요량(기초 대사량)	식생활 및 정보전달
				해범친제교육	2. 인류의 건강과 과학기술	321	19세기 영국의 식수로 인한 콜레라 창궐	안전 위생 및 관련 질병
						328	천연의약품과 생물 다양성	식재료 및 식품의 특성
						258-260	식품의 보관과 미생물, 발효, 통조림	관련 일반지식
						262	과학적 건강관리 개략	관련 일반지식
						263-266	우리 몸에 필요한 영양소와 물질대사, 하루 필요 에너지량(1일 대사량)	영양소의 기능 및 대사
				해범친제교육	5. 인류의 건강과 과학기술	267-268	1일 대사량과 활동 유형에 따른 에너지 대사량, 음식물에 들어있는 에너지, 건강 유지를 위한 운동과	식생활 및 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
						277-278	식생활 습관 천연 의약품	식재료 및 식품의 특성
					1.미래의 가족생활-부모됨과임신●출산	41	임신부의 영양	영양 및 관련 질병
					1.미래의가족 생활-부모됨과 임신●출산	46	산후조리시 영양섭취	영양 및 관련 질병
				지학사	1.미래의 가족생활-가족돌보기	58	영아기 영양섭취 (이유기)	영양 및 관련 질병
			1.미래의 가족생활-가족돌보기		68	노인의 식생활 관리	영양 및 관련 질병	
			2.가정생활 문화-식의주생활 문화		100-105	국내의 식생활 문화와 변화, 바른 식생활 문화와 미래의 식생활 문화	식생활 등 정보전달	
	기술가정	6권		천재교육	1.미래의 가족생활-부모됨과 임신●출산	43	임신부의 영양섭취	영양 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					1.미래의 가족생활-부모 됨과 임신●출산	46	산후조리시 영양섭취	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	53	신생아 영양 (모유수유)	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	56	영아기 영양섭취 (이유기)	영양 및 관련 질병
					2.가정생활 문화-식의주생활 문화	101-109	국내외 식생활 문화와 변화, 바른 식생활 문화와 미래의 식생활 문화	식생활 등 정보전달
					1.미래의 가족생활-부모 됨과임신●출 산	34	임신부의 영양섭취	영양 및 관련 질병
				두산동아	1.미래의 가족생활-가족돌보기	48-49	신생아 영양 (모유수유)	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	50-52	영아기 영양섭취 (이유기), 유아기 식습관	영양 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	61	노인의 식생활 관리	영양 및 관련 질병
					2.가정생활 문화-의식주생활 문화	105-114	국내외 식생활 문화의 변화, 바른 식생활 문화와 미래의 식생활 문화	식생활 등 정보전달
					1.미래의 가족생활-부모됨과 임신•출산	31	임신부의 영양섭취	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-부모됨과 임신•출산	38	산후조리시 영양섭취	영양 및 관련 질병
				교학사	1.미래의 가족생활-가족돌보기	44	신생아 영양 (모유수유)	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	47-51	영아기 영양섭취 (이유기), 유아기 식습관	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	60	노인의 식생활 관리	영양 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					2.가정생활 문화-의식주생활 문화	98-105	국내외 식생활 문화와 변화, 바른 식생활 문화와 미래의 식생활 문화	식생활 등 정보진달
					1.미래의 가족생활-부모됨과 임신•출산	37	임신부의 영양섭취	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	48	신생아 영양 (모유수유)	영양 및 관련 질병
				(주심양미디어)	1.미래의 가족생활-가족돌보기	51	영아기 영양섭취(이유기)	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	60	노인의 식생활 관리	영양 및 관련 질병
					2.가정생활 문화-의식주생활 문화	99-108	국내외 식생활 문화와 변화, 바른 식생활 문화와 미래의 식생활 문화	식생활 등 정보진달
				교학사	1.미래의 가족생활-부모됨과	28	임신부의 영양섭취	영양 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					임신 • 출산 1.미래의 가족생활-부모됨과 임신 • 출산	33	산후조리시 영양섭취	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	40	신생아 영양 (모유수유)	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	42	영아기 영양섭취(이유기)	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	47-48	유아기 영양섭취	영양 및 관련 질병
					1.미래의 가족생활-가족돌보기	53	노인의 식생활 관리	영양 및 관련 질병
					2.가정생활 문화-의식주생활 문화	86-97	국내의 식생활 문화와 변화, 바른 식생활 문화와 미래의 식생활 문화	식생활 등 정보전달
	보건	3권			1.일상생활과 건강		생애주기별 건강관리, 식생활과 건강, 건강함	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							체중관리. 다이어트	
					2. 질병예방과 관리		질병(소화, 구강, 고지혈, 갑상선, 암, 당뇨, 고혈압 등등) 관련 식습관 각각 조금씩 관련내용 수록	영양 및 관련 질병
					5. 정신건강		섭식장애 2페이지 (스트레스와 음주 및 흡식)	영양 및 관련 질병
					*3. 약물 오남용 및 흡연음주 예방		약과 음식과의 관계 1페이지	영양 및 관련 질병
					*4. 상과 건강		임신 중 건강관리(식생활) 1/2페이지	영양 및 관련 질병
					1. 일상생활과 건강	14-15	건강한 생활 습관 기르기 (그 중 식습관)	식생활 등 정보전달
					1. 일상생활과 건강	21-26	비만의 원인과 예방	영양 및 관련 질병
					1. 일상생활과 건강	30	건강상식에 대한 오해와 진실 (탄산음료)	식생활 등 정보전달
				천재교육	2. 질병예방과 관리	46-53	고혈압, 당뇨병, 임의 원인과 관리	영양 및 관련 질병
			2. 질병예방과 관리		56	전염병 예방과 관리 (식중독)	영양 및 관련 질병	
			3. 약물 오남용 및		92	약과 음식과의 관계	영양 및 관련 질병	

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					흡연음주 예방			
					5.정신건강	135	섭식장애	영양 및 관련 질병
					5.정신건강	146	스트레스와 음주 및 폭식	영양 및 관련 질병
					부록. 나의 건강상태 체크리스트	204-205, 211	식사습관 알기, 스트레스 대처 정도	영양 및 관련 질병
					1. 일상생활과 건강	11~14	생애주기별 건강관리	영양 및 관련 질병
					1. 일상생활과 건강	21-26	비만예방과 관리	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	39-41	소화기계 질병과 관리	영양 및 관련 질병
				들샘	2. 질병예방과 관리	47	신경계 및 감각기관 등 기 질병의 관리 (식습관 예시)	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	50-61	고혈압, 당뇨병, 암의 원인과 관리	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	69-71	신종 전염병 (광우병 등)의 관리	영양 및 관련 질병
					5.정신건강	174-177	신체상과 섭식장애	영양 및 관련 질병
				(주)중앙교육진흥연구소	1. 일상생활과 건강	11~14	생애주기별 건강관리	영양 및 관련 질병

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
					1. 일상생활과 건강	18-20	식생활과 건강	영양 및 관련 질병
					1. 일상생활과 건강	28-32	건강한 체중관리	영양 및 관련 질병
					1. 일상생활과 건강	41	다이어트	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	46-47	면역과 질병, 면역력 저가 진단	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	48-51	인구감조증, 이토피성 피부염 관리 (식습관)	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	53-58	소화 및 구강건강 (위염, 식중독 등)	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	62-63	고지혈증 관리	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	71-73	감상신 관리	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	76	비노기관 건강을 위한 생활습관	영양 및 관련 질병
					2. 질병예방과 관리	80	암 예방 및 관리	영양 및 관련 질병
					4. 성과 건강	125	임신 중 건강관리 (식생활)	식생활 등 정보전달
					5. 정신건강	170-172	섭식장애	영양 및 관련 질병
					부록.	223-225	식품영양표와 면역력을	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류					
생명과학 I	생명과학 I	4권		(주교회사)	식품영양표와 면역력을 높이는 영양소 2.생명체의 구성체제	21-28	높이는 영양소 생명체를 구성하는 기본물질, 물, 단백질, 탄수화물, 지질, 핵산, 무기 염류, 비타민 소개	영양소의 기능 및 대사					
						137	에너지를 얻는 데 필요한 우리 몸의 기관계, 소화계(3대 영양소 소개)	영양소의 기능 및 대사					
						138	비만과 다이어트가 건강에 미치는 영향, 표준체중 판정법	영양 및 관련 질병					
						144	에어로빅 강사 직업 소개	관련 일반지식					
						181	프라이온(음식물 섭취로 인한 감염병) 언급	안전, 위생 및 관련 질병					
						20	생물을 구성하는 물질	영양소의 기능 및 대사					
						92	유전자 돌연 변이와 암을 유발하는 여러 유전적, 환경적 요인(흡연, 탄 고기 섭취)	안전, 위생 및 관련 질병					
						113-116	영양소의 흡수, 소화와 흡수(탄수화물, 단백질, 지방의 소화), 영양소의	영양소의 기능 및 대사					
										(주교회사)	1.생명과학의 이해		

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류
							종류와 기능(탄수화물, 단백질, 지질) 소개	
						117-120	균형 잡힌 식사, 기초대사량 소개와 생활에 필요한 에너지, 비만과 과도한 다이어트가 건강에 미치는 영향, 비만의 유형, 비만치료법 소개	식생활 등 정보전달
					1.생명 과학의 이해	24-27	생물을 구성하는 기본물질(물, 탄수화물, 지질, 단백질, 핵산 소개), 포화 지방산과 불포화 지방산 소개	영양소의 기능과 대사
				해범친제교육	3.항상성과 건강	105-106	음식물의 섭취와 에너지의 균형, 에너지 섭취량과 소비량 표	식생활 등 정보전달
						165	평우병의 원인	안전, 위생 및 관련 질병
					1.생명 과학의 이해	34	생명체를 구성하는 기본물질(물, 탄수화물, 지질, 단백질, 핵산, 무기 염류 등)	영양소의 기능 및 대사
				(주상상아카데미)	3.항상성과 건강	117-119	에너지의 균형(기초 대사량, 활동 대사량, 1일 대사량), 비만과 다이어트	식생활 등 정보전달

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류		
안전, 위생 및 관련 질병	생명과학 II	3권		해범천재교육	1.세포와 물질대사	169-170	질병의 감염 경로와 예방법, 자반고동어 속 코리네박테리움에 대한 소개	안전, 위생 및 관련 질병		
						281	음식물과 운동량에 따른 혈당량의 변화 측정	식생활 등 정보전달		
						55	생활 속 효소의 이용	식재료 및 식품의 특성		
						79	3대 영양소가 세포 호흡에 이용되는 경로와 호흡률	영양소의 기능 및 대사		
						83-86	1.세포와 물질대사	발효, 젖산 발효(식품), 알코올 발효(식품), 효모를 이용하여 얻어지는 전통 술 막걸리, 아세트산 발효(식품)	식재료 및 식품의 특성	
								188	유전자 변형 생물(GMO)	안전, 위생 및 관련 질병
						191	유전자 변형 식품의 안전성	안전, 위생 및 관련 질병		
						50-51	1.세포와 물질대사	해범천재교육	실생활에서의 효소 활용(치약, 식혜, 세제, 의약품, 김치, 새우젓 등)	식재료 및 식품의 특성
									66-70	발효(알코올, 젖산, 아세트산 발효 및 사레)

분류	과목	교과서수	학년	출판사	단원	쪽수	질적분석 요약	분류					
	운동과 건강생활	5권		비상교육	2.유전자와 생명공학	71	요구프트를 매일 마시면 생명이 연장될까?	식생활 등 정보전달					
						152-156	생명 공학 기술의 활용과 사회적 책임(GMO, 바이오 의약품)	안전, 위생 및 관련 질병					
					1.세포와 물질대사	62	효소와 생활(발효식품, 의약품)	식재료 및 식품의 특성					
						102	발효 식품 종류 및 목적	식재료 및 식품의 특성					
					2.유전자와 생명공학	196-197						안전, 위생 및 관련 질병	
													영양 및 관련 질병
													영양 및 관련 질병
								영양 및 관련 질병					
										신체이미지 왜곡, 거식증 폭식증 등 수록			
	소계 총계	28권 100권						영양 및 관련 질병					
										미른비만의 원인 1페이지			

부록 2. 교과서 내용의 주제별 영역분석 현황

분류	과목	학년	출판사	영양소의 기능 및 대상	영양 및 관련 질병	안전, 위생 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보전달	관련된 일반 지식	계		
초	총 쪽수 대비 비율(%)											
	총계											
	과학	실험관찰 바른생활 슬기로운 생활	1	교육과학기술부	-	-	2	-	-	2	4	
			1	교육과학기술부	-	-	2	2	-	-	4	
			1	교육과학기술부	-	-	-	-	-	-	-	-
			1	교육과학기술부	-	-	-	-	-	-	-	-
	체육	체육	3	교육과학기술부	-	-	3	-	-	-	3	
			4	교육과학기술부	-	6	-	-	-	-	6	
			5	교학사	-	-	-	-	1	-	-	1
				두산동아 천재교육	-	-	-	-	1	-	-	1
	체육	체육	6	천재교육	-	-	-	-	-	-	-	
			5	천재교육	-	18	-	3	-	-	21	
				천재교육	-	18	-	2	-	-	20	
				천재교육	-	18	-	2	-	-	20	
	실과	실과	5	금성출판사	-	20	-	1	-	-	21	
				교학사	-	20	-	1	-	-	21	
지학사				-	18	-	1	-	-	19		
두산동아				-	18	-	2	-	-	20		

(단위: 쪽, %)

분 류	과목	학년	출판사	영양소의 기능 및 대사	영양 및 관련 질병	안전, 위생 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보 전달	관련된 일반 지식	계		
중	과학2	6	교학사	-	-	20	5	-	-	25		
			교학사	-	-	20	5	-	-	25		
			친재교육	-	-	18	2	-	-	20		
			금성출판사	-	-	20	7	-	-	27		
			두산동아	-	-	18	4	-	-	22		
			지학사	-	-	18	2	-	-	20		
		계	-	-	136	39	121	39	3	2	301	
		비율(%)	0	45.2	40.2	13.0	1.0	0.7	2	2	14	
			(주)금성출판사	9	1	-	-	-	-	-	2	14
			(주)교학사	7	4	-	-	-	-	-	3	14
			(주)중앙교육진흥 연구소	11	1	-	-	-	-	-	2	14
			(주)미래엔(대한교 과서)	10	1	-	-	-	-	-	-	11
			비상교육	10	2	-	-	-	-	-	2	14
			두산동아	6	-	-	-	-	-	4	2	12
	두 배의 느낌 동회사	10	4	-	-	-	-	3	-	17		
	해범친재교육(유 준희 외)	9	-	-	-	-	-	1	1	11		
	해범친재교육(이 준희 외)	6	2	-	-	-	-	-	4	12		
	해범친재교육(이 준희 외)	8	2	-	-	-	-	-	4	14		

분류	과목	학년	출판사	영양소의 기능 및 대사	영양 및 관련 질병	안전, 위생 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보 전달	관련된 일반 지식	계
		소계	면우 외)	86	17	-	-	10	20	133
		비율		64.7	12.8	0	0	7.5	15.0	100
			(주삼양미디어	-	-	-	2	8	-	10
			천재교육	-	-	-	2	20	-	22
			교학사	-	-	-	1	18	-	19
			교학사	-	-	-	1	22	-	23
			두산동아	-	-	-	1	22	-	23
			(주미래인 (대한교과서)	-	-	-	2	17	-	19
			지학사	-	-	-	2	18	-	20
			원교제사	-	-	-	2	16	-	18
			천재교육	-	-	-	3	16	-	19
			금성출판사	-	-	-	2	20	-	22
			상문연구소	-	-	-	2	24	-	26
			삼화출판사	-	-	-	1	20	-	21
		소계		-	-	-	21	221	-	242
		비율		0	0	0	8.68	91.32	0	100
			삼화출판사	-	-	-	16	16	-	32
			지학사	-	-	-	20	20	-	40
			원교제사	-	-	-	18	18	-	36
		2		-	-	-	-	-	-	-
				-	-	-	-	-	-	-

분 류	과 목	학 년	출판사	영양소의 기능 및 대사	영양 및 관련 질병	안전, 위생 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보 전달	관련된 일반 지식	계
			친계교육	-	-	-	19쪽	20쪽	-	39쪽
			친계교육	-	-	-	19쪽	16쪽	-	35쪽
			금성출판사	-	-	-	22쪽	25쪽	-	47쪽
			교학사	-	-	-	18	16	-	34
			두산동아	-	-	-	22	23	-	45
			교학사	-	-	-	18	18	-	36
			(주)메이엔 (대한교과서)	-	-	-	18	20	-	38
			(주)삼양미디어	-	-	-	22	22	-	44
		소계		-	-	-	212	214	-	426
		비율		0	0	0	49.8	50.3	0	100
			금성출판사	-	-	16	-	-	4	20
			(주)메이엔 (대한교과서)	-	-	4	-	-	3	7
			심화출판사	-	-	10	-	-	7	17
			교학연구사	-	-	12	-	-	18	30
	기술·가정Ⅲ	3	두산동아	-	-	8	-	-	16	24
			친계문화	-	-	11	-	-	12	23

분류	과목	학년	출판사	영양소의 기능 및 대사	영양 및 관련 질병	안전, 위생 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보 전달	관련된 일반 지식	계				
고	과학2	소계		-	-	61	-	-	60	121				
		비율		(주)교학사	0	0	50.4	0	0	49.6	100			
				(주)금성출판사	6	-	15	2	-	1	24			
				(주)미래엔	13	-	12	-	2	-	27			
				더텍스트	1	-	34	1	4	-	40			
				(주)상상이카데미	4	-	5	1	6	-	16			
				해범친제교육(오 필석 외)	-	-	1	7	5	-	13			
				해범친제교육(조 현수 외)	3	-	4	1	4	-	12			
					4	-	-	2	2	4	12			
				소계	31	-	71	14	23	5	144			
				기술·가정	비율		(주)신양미디어	21.5	0	49.3	9.7	16.0	3.5	100
							교학사	-	4	-	-	6	-	10
							천재교육	-	4	-	-	9	-	13
							두산동아	-	7	-	-	10	-	17
							교학사	-	9	-	-	8	-	17
(주)신양미디어	-	4	-				-	10	-	14				
교학사	-	7	-				-	12	-	19				
소계	-	35	-	-	55	-	90							
계	비율			0	38.9	0	0	61.1	0	100				

분 류	과 목	학 년	출판사	영양소의 기능 및 대사	영양 및 관련 질병	안전, 위생 및 관련 질병	식재료 및 식품의 특성	식생활 등 정보 전달	관련된 일반 지식	계			
보건			천재교육	-	21	-	-	3	-	24			
			들샘	-	33	-	-	-	-	-	33		
			(주)중앙교육진흥 연구소	-	35	-	-	-	4	-	39		
	생명과학I	소계	비율		-	89	-	-	7	-	96		
					0	92.7	0	0	7.3	0	100		
					9	1	1	3	-	-	1	15	
					(주)교학사 (박희송 외)	5	-	1	-	4	-	10	
					(주)교학사 (권혁민 외)	4쪽	-	1	-	2	-	-	7
					해범천재교육	1	-	2	-	4	-	-	7
					(주)상상이기테미	19	1	5	3	10	1	1	39
생명과학II	소계	비율		48.7	2.6	12.8	7.7	25.6	2.6	100			
				1	-	2	5	-	-	8			
				-	-	5	7	1쪽	-	13			
				해범천재교육	-	-	2	2	-	-	4		
				비상교육	1	-	9	14	1쪽	-	25		
				4.0	0	36.0	56.0	4.0	0	100			

부록 3. 국민 공통 기본교육과정의 편제

(단위: 시간수)

구분	학교 학년	초등학교					중학교			고등학교		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
교 과	국어			238	204	204	204	170	136	136	136(8)	
	도덕	국 어		34	34	34	34	68	68	34	34(2)	
	사회	210 238		102	102	102	102	사회			102(6)	
		수 학						102	-	68		
		120 136						역사			102(6)	
	수학	바른 생활		136	136	136	136	136	136	102	136(8)	
	과학	60 68		102	102	102	102	102	136	136	136(8)	
	과	실과	즐거로운 생활		-	-	68	68	기술 가정			102(6)
		90 102		68	68	68	68	68	102	102	68	68(4)
		체육	즐거운 생활		102	102	102	102	102	102	68	68(4)
		음악	180 204		68	68	68	68	68	34	34	34(2)
	미술	우리들은 1학년		68	68	68	68	34	34	68	34(2)	
외어 (영어)	80 -		34	34	68	68	102	102	136	136(8)		
재량 활동	60	68	68	68	68	68	102	102	102	102(6)		
특별 활동	30	34	34	68	68	68	68	68	68	68(4)		
연간 총수업시간 수	830	850	952	952	1,054	1,054	1,122	1,122	1,122	1,190 (70)		

- 주: 1. 이 표의 국민 공통 기본교육기간에 제시된 시간 수는 3~4주를 기준으로 한 연간 최소 수업시간 순이다. 단, 3~6학년의 연간 총 수업시간 수는 주 5일 수업에 따라 감축된 시간 수이므로 학교에서는 교과 수업시간 수 중 연간 34시간 범위 내에서 감축하여 운영한다.
2. 1학년의 교과, 재량활동, 특별활동에 배정된 시간 수는 30주를 기준으로 한 것이며, '우리들은 1학년'에 배당된 시간 수는 3월 한 달 동안의 수업시간 수를 제시한 것이다.
3. 1시간의 수업은 초등학교 40분, 중학교 45분, 고등학교 50분을 원칙으로 한다. 다만, 기후, 계절, 학생의 발달정도, 학습내용의 성격 등을 고려하여 실정에 알맞도록 조절할 수 있다.
4. 10학년의 () 안에 제시된 숫자는 단위 수이다.

부록 4. 고등학교 선택 중심 교육과정의 편제

(단위: 시간수)

구분	선택과목	
교	국어	문법(6), 화법(6), 독서(6), 작문(6), 문학(6), 매체언어(6)
	도덕	현대생활과 윤리(6), 윤리와 사상(6), 전통윤리(6)
	사회	한국지리(6), 세계지리(6), 경제지리(6), 한국문화사(6), 세계역사의 이해(6), 동아시아사(6), 법과 사회(6), 정치(6), 경제(6), 사회·문화(6)
	수학	수학의 활용(6), 수학 I(6), 미적분과 통계 기본(6), 수학Ⅱ(6), 적분과 통계(6), 기하와 벡터(6)
	과학	물리 I(6), 물리Ⅱ(6) 화학 I(6), 화학Ⅱ(6), 생명과학 I(6), 생명과학Ⅱ(6), 지구과학 I(6), 지구과학Ⅱ(6)
	기술·가정	농업 생명과학(6), 공학기술(6), 가정과학(6), 창업과 경영(6), 해양과학(6), 정보(6)
	체육	운동과 건강생활(4), 스포츠 문화(4), 스포츠 과학(4)
	음악	음악 실기(4), 미술 감상(4), 미술의 창작(6)
	미술	미술과 삶(4), 음악과 사회(4), 음악의 이해(6)
	과	외국어
한문		한문 I(6), 한문Ⅱ(6)
교양		생활과 철학(4), 생활과 논리(4), 생활과 심리(4), 생활과 교육(4), 생활과 종교(4), 생활경제(4), 안전과 건강(4), 환경(4), 진로와 직업(4)
이수단위		132
특별활동		8
총 이수단위	140	

주: 1. ()안의 숫자는 단위 수이며, 1단위는 매주 50분 수업을 기준으로 하여 1학기 (17주) 동안 이수하는 수업량이다.

2. 학교는 필요한 경우 사도 교육감의 승인 하에 위의 표의 전문교과 과목을 개설하거나 새로운 과목을 신설할 수 있다.

간행물회원제 안내

▶ 회원에 대한 특전

- 본 연구원이 발행하는 판매용 보고서는 물론 「보건복지포럼」, 「보건사회연구」도 무료로 받아보실 수 있으며 일반 서점에서 구입할 수 없는 비매용 간행물은 실비로 제공합니다.
- 가입기간 중 회비가 인상되는 경우라도 추가 부담이 없습니다.

▶ 회비

- 전체간행물회원 : 120,000원
- 보건분야 간행물회원 : 75,000원
- 사회분야 간행물회원 : 75,000원

▶ 가입방법

- 홈페이지 - 발간자료 - 간행물회원등록을 통해 가입
- 유선 및 이메일을 통해 가입

▶ 회비납부

- 신용카드 결제
- 온라인 입금 : 우리은행(019-219956-01-014) 예금주 : 한국보건사회연구원

▶ 문의처

- (122-705) 서울특별시 은평구 진흥로 235 한국보건사회연구원
간행물 담당자 (Tel: 02-380-8157)

Kihasa 도서 판매처

- | | |
|---|---|
| ▪ 한국경제서적(총판) 737-7498 | ▪ 교보문고(광화문점) 1544-1900 |
| ▪ 영풍문고(종로점) 399-5600 | ▪ 서울문고(종로점) 2198-2307 |
| ▪ Yes24 http://www.yes24.com | ▪ 알라딘 http://www.aladdin.co.kr |

2 · 간행물위원회 안내 및 발간목록

KIHASA 연구보고서 발간목록
KOREA INSTITUTE FOR HEALTH AND SOCIAL AFFAIRS

발간번호	2011년도 보고서명	연구책임자
연구 2011-01	u-Health 현황과 정책과제	송태민
연구 2011-02	보건의료분야 여건변화에 따른 의료기관의 지출 및 수입구조 분석	조재국
연구 2011-03	친서민 건강관리서비스 확충을 위한 건강관리서비스제도 활성화 방안	이상영
연구 2011-04	약제비 지출의 효율화를 위한 고비용 의약품 관리방안	박실비아
연구 2011-05	식품안전 환경변화에 대응하기 위한 국가 아젠다 개발 등 추진전략 수립	정기혜
연구 2011-06	소비자 중심의 유기식품의 관리체계 및 개선방안 -유기 가공식품 표시제 중심으로-	곽노성
연구 2011-07	저소득층 아동비만 및 저체중 문제의 진단과 대응방안	김혜련
연구 2011-08	치료에서 예방으로의 패러다임전환에 따른 건강증진정책 개선방안에 관한 연구	최은진
연구 2011-09	인구집단별 의료이용의 형평성 현황 및 형평성에 영향을 미치는 요인 분해	김동진
연구 2011-10	통일대비 북한 위기사황에 따른 보건복지 대응방안	황나미
연구 2011-11	건강보험 보험료 부담의 공정성 제고방안	신영석
연구 2011-12	노후준비 실패를 반영한 노후소득보장체계 구축방안: 노후소득보장제도와 관련 복지제도간 연관성을 중심으로	윤석명
연구 2011-13	사회보장제정과 재원조달에 관한 연구	최성은
연구 2011-14	보편적 복지와 선별적 복지의 조화적 발전방안에 관한 연구	유근준
연구 2011-15	장애연금제도 발전방안 연구 -장애·장애·장애인 연금간 효과적인 역할정립 중심으로	신화연
연구 2011-16-1	선진국의 아동사례관리체계비교연구: 영국, 미국, 뉴질랜드를 중심으로	김미숙
연구 2011-16-2	호주 사회보장체계 연구	어유진
연구 2011-17-1	정부의 복지재정지출 DB구축방안에 관한 연구(5차년도): 복지수요와 사회복지재정에 관한 연구	고경환
연구 2011-17-2	노인복지서비스 공급방식의 변화와 복지경영 -지방정부를 중심으로-	고경환
연구 2011-17-3	2011 사회예산분석	최성은
연구 2011-17-4	2011 보건복지제정의 정책과제	유근준
연구 2011-17-5	공적연금 재정평가 및 정책현안 분석	윤석명
연구 2011-17-6	사회복지 재정추계 모형개발 연구	원종욱
연구 2011-17-7	건강친화적 재정정책 구축을 위한 연구	정영호
연구 2011-18	공정사회를 위한 친서민정책 개선방안	이태진
연구 2011-19	한국인의 복지의식에 대한 연구: 사회통합을 위한 정책과제	노대명
연구 2011-20	계층구조 및 사회이동성 연구	어유진
연구 2011-21	한국복지패널 연계 질적패널 구축을 위한 기초연구 -저소득층 양적 & 질적 연계 패널조사-	최현수
연구 2011-22	기초생활보장제도 재정평가 및 재정추계 기본모형 개발연구	김태완
연구 2011-23	공공부조 정책 내용과 집행의 상호조응성 분석-TANF의 배경과 그 집행의 특징	이현주
연구 2011-24	2011 빈곤연계연보	김문길
연구 2011-25	사회복지제도 운영체계 국제비교 연구: 호주·뉴질랜드·캐나다 영국을 중심으로	강혜규
연구 2011-26	중산층기층의 복지제검도 증진방안 연구	김유경

발간번호	2011년도 보고서명	연구책임자
연구 2011-27	다문화가족아동의 사회적응실태 및 이동복지서비스 지원방안 연구	김미숙
연구 2011-28	지역별 건강수명의 형평성 분석과 정책과제	변용찬
연구 2011-29	장애노인 서비스 연계방안 연구	김성희
연구 2011-30	장애인 복지지표를 통해 살펴 본 OECD 국가의 장애인정책 비교 연구	김성희
연구 2011-31	사회적기업의 사회복지서비스 제공 실태 및 운영 구조 연구	강혜규
연구 2011-32	저출산·고령사회에서 외국인 유입의 파급효과 분석	이삼식
연구 2011-33	건강지표 산출을 위한 보건기관통합정보시스템 활용 및 제고방안	정영철
연구 2011-34	보건복지통계의 품질관리 표준화 방안 연구	손창균
연구 2011-35	사회복지 통계생산 효율화방안 연구	도세록
연구 2011-36	한국의 보건복지동향 2011	장영식
연구 2011-37-1	출산율예측모형개발	이삼식
연구 2011-37-2	저출산에 대한 민간의 영향과 정책과제	김태홍(외부)
연구 2011-37-3	출산관련 행태 변화에 따른 신생아건강 동향과 정책과제	최정수
연구 2011-37-4	소득계층별 출산·양육 행태 분석 및 정책방안	김은정
연구 2011-37-5	보육의 공공성 강화를 위한 정책방안	백선희(외부)
연구 2011-37-6	일가정양립정책과 보육정책간 연계방안 연구	이삼식
연구 2011-37-7	지방자치단체 저출산 대책의 효율적인 운영방안 연구	박종서
연구 2011-37-8	외국의 이민정책 변천과 사회경제적 영향	임정덕(외부)
연구 2011-37-9	베이비 부머의 삶의 다양성에 관한 연구	정경희
연구 2011-37-10	저출산고령화 시대의 노인인력 활용 패러다임 모색: 연금제도와 고령자 경제활동의 관계를 중심으로	이소정
연구 2011-37-11	노인장기요양보험제도의 형평성 평가	이윤경
연구 2011-37-12	노인장기요양보험의 재정지출 분석 및 정책방안	선우 덕
연구 2011-37-13	예방적 관점에서의 효과적인 노인건강관리서비스의 개발 연구 -M시 종적연구기반(I)	오영희
연구 2011-37-14	고령친화 여가산업 활성화 방안	김수봉
연구 2011-37-15	저출산·고령사회 대응 국민인식 연구	오영희
연구 2011-37-16	저출산대책 관련 국제동향 분석 -스페인·폴란드 판	이삼식
연구 2011-37-17	선진국 고령사회 대응정책 동향	정경희
연구 2011-37-18	저출산고령사회 대응관련 쟁점연구 -저출산고령사회 정책 시각지대 분석	이소정
연구 2011-37-19	출산행동의 동향분석을 위한 출산관련 조사자료DB구축	신창우
연구 2011-37-20	결혼이주여성의 성공적 정착과 농촌사회 지속가능한 다문화사회 구축방안 연구	김기홍(외부)
연구 2011-37-21	북한인구의 동태적 및 정태적 특징과 사회경제적 함의	정영철(외부)
연구 2011-37-22	저출산 시대 아동의 안전한 사회 환경 조성방안	이미정(외부)
연구 2011-38	보건의료자원배분의 효율성 증대를 위한 모니터링시스템 구축 및 운영 -2006-2010년 결과 보고서-	오영호
연구 2011-39-1	건강영향평가의 제도화 방안 연구	이상영
연구 2011-39-2	건강도시산업의 건강영향평가 및 기술지원	김동진
연구 2011-39-3	아태 지역 유럽 지역의 건강영향평가와 정책동향	최은진
연구 2011-39-4	건강영향평가 DB 구축	김동진
연구 2011-40-1	기후변화 관련 건강문제 적응대책에 대한 평가체계 개발	김남순
연구 2011-40-2	기후변화에 따른 식품안전사고 위기대응방안 연구	김정선

4 · 간행물위원회 안내 및 발간목록

발간번호	2011년도 보고서명	연구책임자
연구 2011-41-1	아시아 국가의 사회보장제도	홍석표
연구 2011-41-2	한국 보건의료분야 공적개발원조(ODA)의 효율적 운영방안 연구	홍석표
연구 2011-42	취약 위기 및 다문화가족의 예방맞춤형 복지체계 구축 및 통합사례 관리 연구 (2차년도)	김승권
연구 2011-43	친사민정책으로의 사회서비스알자리 확충 전략 I: 이동분야 사회서비스를 중심으로	김미숙
연구 2011-44-1	2011년 한국복지패널 기초분석 보고서	남상호
연구 2011-44-2	2011년 한국복지패널 자료를 통해 본 한국의 사회지표	강신욱
연구 2011-45	2009년 한국의료패널 기초분석보고서(II)	정영호
연구 2011-46	2011년 인터넷 건강정보 게이트웨이 시스템 구축 및 운영	송태민
연구 2011-47	2011년 보건복지통계정보시스템구축 및 운영(3년차)	이연희

발간번호	2012년도 보고서명	연구책임자
연구 2012-01	주요국의 사회보장제도(12권)	장기혜
연구 2012-02	보건의료분야 시장개방 이슈와 대응방안 연구 -한미FTA중심으로	김대중
연구 2012-03	초·중·등 고등학교 교과서에 수록된 식품(안전) 내용에 관한 분석 및 개선방안 도출	김정선
연구 2012-04	식품안전분야 연구개발사업 효율화 방안 에 관한 연구	곽노성
연구 2012-05	근거중심보건의료에 대한 정책분석과 개선방안	김남순
연구 2012-06	약제비 지출의 목표관리를 위한 예산제의 국가별 비교 연구	박실미아
연구 2012-07	제약산업 구조분석과 발전방향	윤강재
연구 2012-08	건강형평성 강화를 위한 의료서비스 전달체계 개선방안	신호성
연구 2012-09	건강증진서비스 전달체계 다원화 방안 연구	이상영
연구 2012-10	다문화가족 여성과 아동의 건강상태 및 건강서비스 지원방안 연구	김혜련
연구 2012-11	농어촌 지역 주민의 건강증진을 위한 지역사회 자원 조직화 방안	김동진
연구 2012-12	정신건강고위험자 관리체계 정립방안 연구	정진욱
연구 2012-13	식품안전분야 인식조사 개선을 위한 조사시스템 구축방안	장기혜
연구 2012-14	건강보장체계의 New Paradigm 전환에 따른 기반 구축 연구	신영석
연구 2012-15	보험자 내부경쟁을 통한 효율화 방안 연구	김진수
연구 2012-16	국민연금 적정부담 수준에 관한 연구	윤석명
연구 2012-17	건강보험 노인의료비의 효율적 관리방안	신현웅
연구 2012-18	장애인소득보장제도간 급여의 형평성 제고방안 연구	신화연
연구 2012-19	사회정책목표의 실질적 달성을 위한 중장기 복지재정 운용방향	유근춘
연구 2012-20	사회환경에 따른 복지지출 수요와 경제주체별 재정부담능력에 관한 연구	원종욱
연구 2012-21	복지지출 수준에 따른 사회현상과 정책과제	고경환
연구 2012-22	중잉과 지방의 사회복지 재원분담	최성은
연구 2012-23	지방정부의 복지재정과 발전방안에 관한 연구-지방정부의 복지수준과 육구의 대응성 분석	고경환
연구 2012-24	2012년 사회예산 분석	최성은
연구 2012-25	2012 보건복지재정의 정책과제	유근춘
연구 2012-26	공무원연금 등 직역연금 재정평가와 정책현안 분석	윤석명, 신화연
연구 2012-27	OECD 국가의 사회복지지출과 재정건전성 비교연구	원종욱
연구 2012-28	국민기초생활보장제도 개편에 따른 저소득층 소득지원제도 발전방향	강신욱

발간번호	2012년도 보고서명	연구책임자
연구 2012-29	청년층 근로빈곤 실태 및 지원방안 연구	김태완
연구 2012-30	중고령자의 소득 자산 분포와 노후빈곤 가능성 분석	남상호
연구 2012-31	현세대 노인의 빈곤 실태 및 소득보장 방안 연구	김미곤
연구 2012-32	빈곤에 대한 대안적 접근: 욕구범주를 고려한 다차원성에 대한 분석	이현주
연구 2012-33	빈곤층 라이프스타일 분석 및 복합적 커뮤니티 케어 제공방안 연구	염주희
연구 2012-34	사회정책과 사회통합의 국가비교: 아시아 국가를 중심으로 1 (티키)	이현주
연구 2012-35	인구구조변화가 불평등에 미치는 영향에 대한 연구	김문길
연구 2012-36	한국복지패널 연계 질적연구(2차): 빈곤층의 삶과 탈빈곤 노력을 중심으로	김미곤
연구 2012-37	2012년 빈곤통계연보	김문길
연구 2012-38	사회서비스 비우치사업의 정책효과 분석 연구	강혜규
연구 2012-39	아동복지지출실태 및 적정 아동복지지출 규모 추계	김미숙
연구 2012-40	수요자 중심 장애인복지정책 개발을 위한 연구: 2011년 장애인실태조사 심층분석	김성희
연구 2012-41	다문화가족의 변화와 사회적 대응방안 연구	김유경
연구 2012-42	장애인의 소득보장과 사회서비스 연계동향 및 정책과제-재활, 고용서비스를 중심으로	박수지
연구 2012-43	보건복지부문의 소셜미디어 활용 현황 및 정책과제	정영철
연구 2012-44	한국의 보건복지 동향 2012	장영식
연구 2012-45	의료이용 통계생산 개선에 관한 연구	도세록
연구 2012-46	보건복지분야 통계조사 선진화 방안에 관한 연구	손창근
연구 2012-47-1	미래 성장을 위한 저출산부문의 국가책임 강화 방안	이삼식
연구 2012-47-2	국가 사회 정책으로서 통합적인 저출산 정책 추진 방안	신윤정
연구 2012-47-3	중앙정부와지방정부의저출산정책연계방안	이상림
연구 2012-47-4	여성근로자의 노동조건에 따른 출산수준 차이와 정책방안	김현식
연구 2012-47-5	친가족기업 지표개발과 적용방안: 가족친화인증제도의 성과점검과 향후과제	이철선
연구 2012-47-6	한국사회 결혼규범이 저출산에 미치는 영향 분석: 다출산 가정을 중심으로	염주희
연구 2012-47-7	주거행태와 결혼·출산 간 연관성 분석	이삼식
연구 2012-47-8	임신 및 출산을 위한 난임 사술비 지불보상 현황과 정책방향: 인공수정 대상	황나미
연구 2012-47-9	신생아기 저출생체중아 사망영향요인과 관리방안	최정수
연구 2012-47-10	둘째자녀 출산제약 요인분석과 정책방안	정은희
연구 2012-47-11	저출산 고령화에 따른 유산상속 동기변화 전망과 정책과제	김현식
연구 2012-47-12	고령화·저출산에 따른 지역별 인구분포와 변화요인 분석과 정책과제	(이현창)
연구 2012-47-13	남북한 통합시 인구이동 전망과 대응과제	이상림
연구 2012-47-14	2011년도 노인실태조사 심층분석	정경희
연구 2012-47-15	100세 시대 건강한 노화의 양상과 정책과제 - M시 종적연구(II)	오영희
연구 2012-47-16	노인장기요양서비스전달체계의평가및개선방안	선우덕
연구 2012-47-17	노인장기요양요구필요도측정방식개발	이윤경
연구 2012-47-18	고령화에 관한 마드리드 국제행동계획(MIPAA) 이행실태 및 평가	정경희
연구 2012-47-19	복지용구사업시장규모추계의활성화방안	김대중
연구 2012-47-20	저출산현상의동태적분석을위한지역사례조사	박종서
연구 2012-47-21	백세시대 대응 고령화 지역 연구	이윤경

6 · 간행물위원회 안내 및 발간목록

발간번호	2012년도 보고서명	연구책임자
연구 2012-47-22	저출산대책 관련 국제동향분석: 미국·영국 편	이삼식
연구 2012-47-23	선진국의고령사회정책:유럽국가의활기찬고령화(active ageing)정책을중심으로	선우덕
연구 2012-47-24	저출산·고령사회 대응 국민인식 연구(II)	오영희
연구 2012-47-25	가족구조 변화와 정책적 함의: 1인가구 증가와 생활실태를 중심으로	정경희
연구 2012-47-26	출산력시계열자료구축및분석	신창우·이삼식
연구 2012-47-27	저출산고령화에따른사회복지공적전달체계개편방안:공적전달체계의수직적편제와수평적배열의재구조화	정홍원
연구 2012-47-28	부모에대한경제적의존과자녀의만혼화	(이만우)
연구 2012-47-29	저출산에 대응한 영유아 보육·교육 정책 방안	신윤정
연구 2012-47-30	농업인의 노후준비실태와 정책대안	(최경환)
연구 2012-47-31	저출산 고령화 대응 영세자영업자 생활실태 연구	박종서
연구 2012-48	보건의료자원배분의 효율성 증대를 위한 모니터링시스템 구축 및 운영 - 2006년 및 2011년 결과 보고서 -	오영호
연구 2012-49-1	중앙정부의문화정책에대한건강영향평가	이상영
연구 2012-49-2	지방자치단체환경보건정책에대한건강영향평가	김동진
연구 2012-49-3	아태지역 및 유럽지역의 건강영향평가 동향 및 정책과제	최은진
연구 2012-49-4	건강증진서비스이용에 대한 개인의 사회적 자본의 영향 연구	최은진
연구 2012-50-1	지역사회 기후변화 관련 건강적응대책 발전방안	김남순
연구 2012-50-2	기후변화 대응을 위한 식품잡객업소의 위생관리 개선 방안	김정선
연구 2012-51	2012년 아시아 사회정책 비교 연구: 빈곤정책 연구(3년차)	홍석표
연구 2012-52	취약·위기가족 및 다문화가족의 예방맞춤형 복지체계 구축 및 통합사례관리 연구 (3차년도)	김승권
연구 2012-53	친서민정책으로서의 사회서비스 일자리확충 전략II: 영유아돌봄 및 초등 방과후서비스를 중심으로	김미숙
연구 2012-54	2012년 전국 출산력 및 가족보건·복지실태조사	김승권
연구 2012-55-1	2012년한국복지패널기초분석:한국의복지실태	최현수
연구 2012-55-2	2012년한국복지패널심층분석:인구집단별생활실태외복지육구의동태분석	남상호
연구 2012-56-1	2012년 한국의료패널 기초분석보고서(I)	정영호
연구 2012-56-2	2012년 한국의료패널을 활용한 의료이용 심층연구	김대중
연구 2012-57	2012년 인터넷 건강정보평가시스템 구축 및 운영	송태민
연구 2012-58	보건복지통계정보시스템 구축 및 운영(4년차)	이연희
연구 2012-59	의료분쟁조정중재제도 활성화를 위한 정책과제와 대책	이상영
연구 2012-60	북한주민의 생활과 보건복지실태	황나미
연구 2012-61	사회보장 재정주계 방법론 개발을 위한 기초연구	원종욱
연구 2012-62	미래 보건복지 방향설정과 정책개발에 관한 연구	신영석
연구 2012-63	보건의료 분야 법령 현황과 주요 과제	윤강재
연구 2012-64	우리나라의 사실금융 원인과 자살예방을 위한 정책과제	이상영
연구 2012-65	복지정책의 지속가능성을 위한 재정·조세정책 정립 방향	고경환
연구 2012-66	OECD 보건통계로 본 한국의 보건의료 위상과 성과 및 함의	김혜련
연구 2012-67	보건복지 지표·지수 연구	남상호
합동 2012-1	2012년 사회보건분야 기후변화 취약성 평가 및 적응역량 강화	신호성
합동 2012-2	2012년 비영리법인 제도의 개선방안에 관한 연구	오영호