

발간등록번호

11-1543000-002515-01

# 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

- 교육 교재(교양서) 개발 중심으로 -



농림축산식품부



식생활교육국민네트워크

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

발 행 일 2018. 12. 31.

발 행 인 농림축산식품부장관

발 행 처 농림축산식품부, 식생활교육국민네트워크

연 구 진 연구책임자 방 기 혁(광주교육대학교 교수)

공동연구원 곽 혜 란(서울교육대학교 교수)

이 성 숙(광주교육대학교 교수)

정 진 철(서울대학교 교수)

연구보조원 표 준 영(전남대학교 박사과정)

구 영 재(광주교육대학교 조교)

감수·자문 장유진(고려대학교 교수), 정복미(전남대학교 교수),

박행모(광주교육대학교 교수), 정난희(전남대학교 교수),

한고운(고려대학교 강사), 박영희(전남대학교 교수)

I S B N 979-11-965835-4-5

본 연구보고서는 농림축산식품부와 식생활교육국민네트워크(식생활교육 지원센터)의 위탁과제로 수행되었습니다.

# 제 출 문

식생활교육국민네트워크(식생활교육지원센터)대표 귀하

본 연구서를 「지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발 - 교육 교재(교양서) 개발 중심으로-」의 최종보고서로 제출합니다.

2018년 12월 31일

연구기관 : 광주교육대학교 산학협력단  
연구책임자 : 방기혁(광주교육대학교 교수)  
공동연구원 : 광혜란(서울교육대학교 교수)  
                  이성숙(광주교육대학교 교수)  
                  정진철(서울대학교 교수)  
연구보조원 : 표준영(전남대학교 박사과정)  
보 조 원 : 구영재(광주교육대학교 조교)



## 머 리 말

현대사회의 산업화와 도시화로 인해 지구 환경 문제가 나타나면서 등장한 지속 가능한 개념은 환경 보호뿐만 아니라 경제 및 사회 발전까지 고려하는 종합적 개념으로 확대되었다. 2015년 UN 총회에서 발표된 17개의 지속가능 발전 목표에 포함되어 있는 식생활 관련 내용은 핵가족과 맞벌이 가정의 증가, 식생활 패턴의 변화, 생활 습관병의 증가 등으로 유발되는 많은 문제들을 해결하기 위하여 식생활 패러다임이 지속가능한 방향으로 전환되어야 한다는 것을 포함한다.

우리나라도 기후 변화로 인한 환경 위기와 고유가로 인한 자원 위기에 직면하면서 녹색 성장으로 정책 패러다임 전환을 통해 식생활에서 발생하는 문제들을 해결하기 위해 많은 노력을 기울여오고 있다. 즉 올바른 식생활에 대한 인식 변화와 생활 속에서의 실천을 위해 범국가적 차원에서 2009년 「식생활교육지원법」을 마련하고, 환경, 건강, 배려라는 철학을 바탕으로 ‘식생활교육기본계획’을 세워 여러 가지 프로그램을 지속적으로 추진해오고 있다.

이 과제는 향후 식생활교육의 방향을 지속가능으로 설정하고, 지속가능 식생활을 위한 교양 수준의 교육 교재 개발을 목적으로 수행되었다. 모든 국민들이 개발된 교재를 통해 지속가능 식생활에 대한 기본적인 내용을 이해하고, 일상생활에서의 식생활을 지속가능한 방향으로 실천할 수 있도록 관련 내용을 구성하여 개발하였다.

개발된 교육 교재는 일상생활에서 실천 가능한 실증 자료나 국내·외 사례 중심으로 내용을 구성하여 교재의 접근성과 활용도를 높이고자 하였기 때문에 지속가능 식생활교육에 유용한 자료로 활용될 수 있을 것이다. 무엇보다도 지속가능 식생활에 대한 인식의 전환을 유도하고, 일상생활에서의 실천을 통해 모든 사람들의 식생활이 지속가능하게 하는 토대가 되기를 기대한다.



## 요약

이 과제는 지속가능 식생활에 대한 개념을 고찰하고, 그 동안 개발되어온 식생활의 교재, 프로그램, 전문 도서 및 식생활 관련 대학 개설 강의 내용 분석 등을 통해 지속가능 식생활을 위한 교육 교재를 개발하였다.

이를 위하여 교육 교재의 내용 구성은 지속가능 식생활의 구성 요소에 해당하는 '생태(환경)', '건강', '경제', '사회', '문화'를 핵심 영역으로 하였으며, 지속가능 식생활과 관련된 기본적인 이론은 '기초'영역에 포함시켰다.

이 과제는 2018년 4월에 시작되어 2018년 12월에 완료되었다.

이와 같은 과제를 추진한 구체적인 내용은 다음과 같다.

교재 개발에 대한 당위성과 근거는 지속가능 식생활에 대한 기본 이론 고찰, 식생활교육을 위하여 기 개발된 교육 교재의 내용 분석, 전문가 자문 및 감수 내용 반영 등을 통하여 파악하였다.

지속가능 식생활을 위한 교재 개발의 바탕이 되는 '지속가능'의 개념은 시대의 흐름에 따라 세부적으로 변화할 수 있는 개념으로 큰 틀에서는 현재와 미래의 행복한 삶을 위해 환경을 제약 조건으로 환경의 보전, 경제적 이익 및 사회적 형평을 이루어가는 것으로, 이 과제에서는 '지속가능 발전'의 개념을 '지속가능성'을 지향하는 발전의 의미를 갖는 것으로 '지속가능성'과 '지속가능 발전'의 개념을 구분하지 않고 '지속가능'이라는 용어로 대체하여 사용하였다.

지속가능의 구성 요소는 사회, 경제, 환경 등 3가지 영역으로 구분한 뒤 융합적으로 접근하는 것이 일반적인 형태이다. 이 지속가능을 UN과 FAO에서는 현재와 미래 세대를 위한 건강한 생활을 위해 지속가능 식생활과 관련지어 왔다. 지속가능 식생활은 급박한 기후 변화 시대에 살고 있는 현대인들에게 건강하고 행복한 삶을 위한 새로운 패러다임이라고 할 수 있다. 이러한 내용을 토대로 이 과제에서는 이러한 지속가능 식생활을 위한 구성 요소를 '생태(환경)', '건강', '경제',

‘사회’, ‘문화’로 하였다.

식생활교육은 국가 차원에서 2009년「식생활교육지원법」을 제정하고, 이를 근거로 2010~2014년 제1차 식생활교육기본계획, 2015~2019년 제2차 식생활교육기본계획을 수립하여 추진해오고 있다. 현재까지의 바른 식생활교육은 친환경적 태도 향상과 생산자에 대한 감사, 한국형 식문화 실천을 강조해 왔다. 앞으로의 식생활교육은 지속가능한 경제 성장을 위한 푸드 시스템 이해 및 식생활의 문화적 다양성, 식량 안보, 농업과의 연계, 환경과의 조화 등 ‘지속가능성’이라는 개념을 도입하여 지속가능 식생활교육으로 발전시킬 필요가 있다.

또한, 교육 교재의 내용 구성을 위하여 기 개발된 식생활 관련 교육 교재의 내용을 분석하였다. 식생활 관련 전문 도서 중에서 최근 10년 내에 발행된 단행본 15권을 선정하여 목차와 내용을 살펴보고 분석하였다. 식생활 관련 개념, 필요성 중요성, 특징 등 전반적으로 기초적인 내용을 다루는 내용이 많았고, 지속가능 식생활 구성 요소 중에서는 ‘건강’ 관련 내용이 많았다. 식생활 자체가 결국은 건강을 지키기 위한 일환으로 생각될 수 있으며, 식생활의 대상이 주로 영·유아, 아동, 청소년으로 성장과 발달에 초점이 맞추어진 식생활 지도가 주를 이루고 있어 성인을 대상으로 하는 식생활 관련 도서 개발뿐만 아니라 다양한 범주의 내용이 포함된 식생활 교양교육 도서의 개발이 필요하였다.

(사)식생활교육국민네트워크에서 발행한 식생활 관련 교육용 교재 11편을 살펴보고 분석한 결과는 전문 도서와 마찬가지로 기본적으로 식생활 관련 기초적인 내용이 많았고, 지속가능 식생활 구성 요소 중에서는 ‘생태(환경)’ 관련 내용이 다른 요소에 비해 비중이 높았다. 교육용 교재는 교육 대상에 따라 유아와 초·중등학생을 대상으로 하는 교재는 실습 위주의 내용이, 전문 인력이나 교사들을 대상으로 하는 교재는 이론적이 내용이 많아 증점 분야가 상이하게 나타났다. 대학생이나 일반인을 대상으로 한 식생활 교육용 교재는 거의 없어, 향후 교재 개발 시 대상과 수준을 고려하여 교재 내용을 구성할 필요가 있었다.

식생활교육과 관련된 전문 인력 양성 교육 프로그램 5건을 선정하여 프로그램의 내용을 살펴보고 분석한 결과는 전문 인력 양성 교육 프로그램도 식생활 관련



기초적인 내용이 많았고, 전문 인력 양성 프로그램인 만큼 이해와 실습 등 모든 구성요소들을 학습하여 현장에서 식생활교육에 적용할 수 있는 기본적인 소양 능력을 기르도록 지속가능 식생활 구성 요소가 고루 분포되어 있는 것으로 판단되었다.

마지막으로 2015년부터 2017년까지 식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황과 내용을 살펴본 결과는 강좌가 진행되면서 ‘기초’내용은 줄어들고 ‘건강’, ‘경제’, ‘사회’, ‘문화’의 내용이 점차 늘어났으며, 그 중 ‘건강’관련 내용이 많았지만, 전문 인력 양성 프로그램과 마찬가지로 기본적인 소양 능력을 향상시키기 위해 모든 구성 요소가 고루 분포되어 있음을 알 수 있었다.

이러한 근거를 바탕으로 이 과제에서는 지속가능 식생활을 위한 교양서를 개발하기 위해 지속가능 식생활을 위한 교양 수준의 지식과 기술을 습득하고, 긍정적인 인식 변화를 유도하며, 일상생활에서 지속가능 식생활을 실천할 수 있도록 하는 것을 주된 목적으로 하였다.

교육 교재 개발을 위한 기본 방향은 첫째, 교양 수준에서 식생활 내용을 이해하고 지속가능 식생활을 실천할 수 있도록 내용을 구성하였고, 둘째, ‘생태(환경)’, ‘건강’, ‘경제’, ‘사회’, ‘문화’로 구분하여 내용을 구성하고, 기본적인 식생활 관련 내용은 ‘기초’ 부분에 포함하였으며, 셋째, 기존의 교재 내용을 분석한 결과에서 상대적으로 미흡했던 지속가능 식생활의 구성 요소 내용이 충분히 반영되도록 하였다. 넷째, 교육 교재 내용은 일상생활에서 실천할 수 있는 내용으로 구성하였고, 쉽게 이해하고 접근할 수 있도록 사진, 삽화, 그래픽 자료 등을 많이 사용하였고, 다섯째, 교육 교재의 활용도를 높이기 위해 사회 환경의 변화와 학습자의 관심 영역을 최대한 반영하였고, 식생활에서 나타나는 문제가 개선될 수 있도록 하였다. 마지막으로 국·내외의 구체적인 사례 등을 다양하게 제시하여 일상생활에서 쉽게 접목할 수 있도록 하였으며, 이를 통하여 지속가능 식생활의 실천 능력이 증진될 수 있도록 개발하였다.

이 과제를 통해 개발된 교육 교재는 지속가능 식생활에 대한 일반 국민의 지식과 기술 습득 및 지속가능 식생활에 대한 긍정적 인식 변화를 유도할 수 있고, 지속가능 식생활을 위하여 농업 생태와 환경을 토대로 식생활에 대한 건강, 경제,

사회, 문화 등의 상호 관련성을 이해할 수 있으며, 이를 통해 지속가능 식생활에 대한 방향을 올바르게 정립할 수 있을 것이다. 또한 일상생활에서 습관적으로 이루어졌던 식생활을 지속가능이 강조된 식생활로 변화시킬 수 있을 것이다.

## 차례

<b>I. 과제의 개요</b> .....	1
1. 과제의 필요성 및 목적 .....	1
2. 과제 추진 조직 및 역할 .....	4
3. 과제 추진 일정 .....	4
4. 기대 효과 .....	6
<b>II. 과제 추진 내용</b> .....	8
1. 교재 개발의 근거 .....	8
가. 미래 식생활의 방향 : 지속가능 식생활 .....	8
나. 국가 식생활교육의 추진 .....	19
다. 식생활을 위한 관련 교육 교재의 내용 분석 .....	27
라. 중간보고회 협의 결과 반영 내용 .....	64
마. 전문가 자문 및 감수 결과 반영 내용 .....	66
2. 교육 교재 개발 .....	67
가. 교육 교재 개발의 목적 .....	67
나. 교육 교재 개발의 기본 방향 .....	67
다. 교육 교재의 구성 .....	69
3. 교육 교재의 내용 구성 .....	73
<b>III. 교재 개발의 예시</b> .....	77
참고문헌 .....	87

---

## 표 목차

〈표 Ⅰ-1〉 과제 추진 일정	5
〈표 Ⅱ-1〉 제1차 식생활교육기본계획의 분야별 성과 지표에 따른 성과율	24
〈표 Ⅱ-2〉 제1차 식생활교육기본계획의 부문별 추진 과제	24
〈표 Ⅱ-3〉 제2차 식생활교육기본계획의 부문별 추진 과제	26
〈표 Ⅱ-4〉 식생활 관련 전문 도서 개발 현황	28
〈표 Ⅱ-5〉 교육용 교재 개발 현황 및 내용	48
〈표 Ⅱ-6〉 전문 인력 양성 교육 프로그램 개발 현황 및 내용	58
〈표 Ⅱ-7〉 식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황 및 내용(2015년)	60
〈표 Ⅱ-8〉 식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황 및 내용(2016년)	61
〈표 Ⅱ-9〉 식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황 및 내용(2017년)	62
〈표 Ⅱ-10〉 교육 교재의 세부 내용 체계	71

## 그림 목차

[그림 Ⅰ-1] 과제 추진 조직 및 역할	4
[그림 Ⅱ-1] 지속가능성의 구성 요소	11
[그림 Ⅱ-2] 지속가능성의 여러 차원 및 구성 요소	12
[그림 Ⅱ-3] 지속가능 식생활의 핵심 요소, 결정 요인, 과정	18
[그림 Ⅱ-4] 지속가능 식생활 구성 요소	19
[그림 Ⅱ-5] 제1차 식생활교육 추진 체계도	22
[그림 Ⅱ-6] 제2차 식생활교육 추진 체계도	23
[그림 Ⅱ-7] '장'의 개요(좌), '질'의 개요(우)	73
[그림 Ⅱ-8] 친환경 농업(좌), '참고자료'(우)	74
[그림 Ⅱ-9] '읽을거리'(좌), '활동'(우)	75
[그림 Ⅱ-10] 라이프 스타일의 변화(좌), 강조 내용(우)	75
[그림 Ⅱ-11] 각종 사진(좌), '논의'(우)	76
[그림 Ⅱ-12] '참고문헌'	76

# I. 과제의 개요

## 1. 과제의 필요성 및 목적

식생활은 단순히 영양 섭취에 그치는 것이 아니라 질병을 예방하는 등 인간의 생존과 건강을 유지하는데 매우 중요한 역할을 한다. 2017년 KB 연구보고서에 따르면 우리나라 전체 가구 중 1인 가구의 비중은 2015년 기준 27.2%로 증가하였다. 여성 경제 활동 인구도 2017년 통계청 기준 52.5%로 확대되면서 가족 단위의 식생활 지도체계 기능이 점차 상실되고 있는 추세이다. 또한 외식, 육류 및 유제품 소비는 확대되고, 곡류 소비는 감소하면서 식생활 패턴이 서구화 되어가고, 이러한 외부화로 인해 전통 식생활 문화가 쇠퇴하고 있다.

식량 자급률은 감소하는 반면 음식물 쓰레기 발생량은 증가하면서 수입 농식품의 위해성 논란 등 식품 안전성에 대한 국민적 관심이 증대되고, 식이 요인으로 비만, 당뇨 등 유병률이 높아지고 영양 불균형이 심화되는 등 잘못된 식생활로 인한 국민 생활 습관병이 증가하고 있으며, 사회경제적 비용도 계속적으로 증가하고 있는 실정이다(식생활교육기본계획, 2009). 이처럼 우리의 식생활의 변화 추이를 살펴볼 때 앞으로 1인 가구 및 여성 경제활동 인구가 증가하면서 식생활에 대한 문제점은 더욱 심각해질 것으로 예상된다.

이에 올바른 식생활 인식 확산을 위해 식생활교육국민네트워크는 식생활교육의 3대 핵심 가치인 환경·건강·배려의 관점에서 식생활교육의 필요성과 실천적 활동 방향에 대한 인식을 공유하고, 민간 부문 식생활교육 국민운동의 올바른 방향을 정립하여 식생활교육의 전국적 확산과 정착을 위해 교사, 생산자, 소비자, 급식단체 등 식생활교육지역네트워크를 결성하고 조례 제정을 추진하였다. 전 세계적으로 식생활에 대한 인식의 전환으로 국민들의 건강을 위한 각종 식생활교육 정책이 실시되는 상황에서 우리나라는 2009년 「식생활교육지원법」을 제정하여 범국가적 식생활교

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

육을 체계적으로 추진하여 다양한 식생활교육을 통해 올바른 식문화를 정착시키려고 노력하였다. ‘제2차 식생활교육기본계획’ 부터는 ‘바른 식생활’의 개념을 정립하고 텃밭 가꾸기, 지역 농산물 활용 등 지역 경제를 활성화하고 전통 식문화를 계승하는 내용 등의 환경 친화적인 식생활교육을 강조하였다.

이렇듯 올바른 식생활을 영위하기 위해 어떻게 접근해야 하는가에 대한 문제는 교육적 관심으로 이어지고, 이는 한 개인적 차원만이 아니라 국민의 건강을 증진시키고 각종 사회적 비용을 절감하며, 식량의 자급 및 의존, 전통 식문화의 계승, 지역 경제 및 문화의 활성화에 이르는 범국가 사회적 차원의 관심과 필요로까지 이어지고 있다(전세경, 2010).

그런데 김정현 외(2010)는 학교에서의 식생활교육이 그 내용과 방법에 있어 체계화가 미흡하여 학교 교육을 통한 식생활교육을 위해서는 식생활 교육 내용 및 식생활 체계 시스템을 구축할 필요가 있다고 하였다.

식생활은 개인적, 사회·문화적, 환경적, 교육적 영향을 많이 받으므로 올바른 식생활을 위해서는 가정에서부터의 식생활교육이 필요하지만 가족 단위의 식생활 지도 체계 기능이 상실되면서 식생활교육은 학교에서 많이 이루어지고 있다. 우리나라의 경우는 학교 현장에서 초등 실과 및 중등 가정교과를 통하여 영양과 식품 조리 관련 교육이 지속적으로 이루어져 왔고, 아울러 1981년 「학교급식법」 제정 이후 현재까지 급식과 관련한 식습관 교육이 이어져 왔다(김효심, 김수정, 2011).

이은주(2018)는 현재까지 이루어진 바른 식생활교육 연구는 친환경적 태도 향상과 생산자에 대한 감사, 한국형 식문화 실천을 강조한 경향이 있으므로 바른 식생활교육에 지속가능한 경제 성장을 위한 푸드 시스템 이해 및 한국형 식문화 실천과 더불어 식생활의 문화적 다양성 인정 및 식량 안보, 전 세계 기아 종식 등 ‘지속가능성’이라는 개념을 도입하여 지속가능한 식생활교육으로 발전시킬 필요가 있고, 기후 변화와 환경오염의 영향으로 세계 각 국에서 식량 생산은 점점 더 어려워지고 예측 불가능해지고 있어, 식품 생산에서 운송, 조리, 음식물 쓰레기 처리까지 모든 과정이 전 지구의 지속가능 발전과 깊은 관련을 맺고 있기 때문에 지속가능한 식생활 역시 점점 더 중요해지고 있다고 하였다. 또한 주현정, 남영

속(2016)도 최근 지속가능한 삶의 강조되면서 생활 전반에 걸쳐 환경 친화적인 생활 영위 능력이 중요시 되면서 기존의 영양 중심의 식생활 패러다임이 건강하고 안전한 식생활로 확장되어 스스로 식생활을 주도적으로 관리할 수 있는 능력이 강조된다고 하면서 지속가능한 식생활에 대한 중요성을 언급하였다. 2015년 UN에서 제시한 17개의 지속가능 발전 목표(SDGs) 중 목표 2는 ‘기아의 종식, 식량안보 확보, 영양 상태 개선 및 지속가능 농업 증진’으로 식생활과 관련되어 있고, 유네스코가 제공한 ‘지속가능한 미래를 위한 교수·학습(Teaching and Learning for a sustainable future: TLSF)’에서 다루는 쟁점들 역시 지속가능한 농업, 세계 기아 현상의 이해 등 식생활 관련 쟁점을 포함하고 있다(김진경, 남영숙, 2016). 또한 지속가능한 식생활을 위해서 하버드 대학교는 똑똑하고 건강한 음식 선택을 촉진하고 지역에서 재배된 식재료와 식품을 지원하기 위해 노력하고 있는 것(이은주, 2018)으로 볼 때 식생활의 큰 틀이 지속가능 식생활로 변화되고 있음을 알 수 있다.

정부는 지속가능 식생활을 위해 2009년 「식생활교육지원법」을 제정하면서 식생활교육을 위한 제도적 기틀을 마련하였으며, 교육을 통한 식생활의 이해가 바탕이 되어야 올바른 식생활 실천이 이루어질 수 있다는 것을 강조하였다. 이를 위해서는 교육 대상자의 참여, 인식, 태도 및 행동의 변화를 가져올 수 있는 체계적인 구성 및 시의적 내용의 교재가 필요하다. 그동안 올바른 식생활을 위한 교재는 다수 개발이 되어오고 현장에 적용되어 왔다. 식생활국민교육네트워크에서 개발한 유치원과 초등학생을 위한 누리과정에 기초한 텃밭 교육 교재, 초등교육과정과 연계한 학교 텃밭 교육 교재를 개발하였고, 교사 및 영양(교)사를 대상으로 한 전문가 역량 강화와 양성을 위한 교재, 청소년 인성교육을 위한 식생활교육 프로그램, 초등학생용 식생활교육 길라잡이, 바른 식생활가이드, 유아용 식생활교육교재 등 다양한 교재를 개발하여 활용해왔다.

이와 같이 식생활은 주로 학교교육 내에서의 교재가 주를 이루고 있고, 대학생이나 일반인을 대상으로 한 식생활 교재는 상대적으로 미흡한 실정이다.

이에 본 과제에서는 지속가능 식생활에 대한 개념을 정립하고, 그 동안



## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

개발되어온 식생활의 교재, 프로그램, 전문 도서 및 식생활 관련 대학 개설 강의 등의 내용을 분석하여 이를 바탕으로 지속가능 식생활을 위한 교육 교재를 개발하고자 한다.

### 2. 과제 추진 조직 및 역할

지속가능 식생활을 위한 교육 교재를 개발하기 위한 과제 운영 조직과 지속가능 식생활의 구성 요소에 해당하는 ‘생태(환경)’, ‘건강’, ‘경제’, ‘사회’, ‘문화’ 중에서 각 연구원이 교재 개발한 주요 영역은 [그림 I-1]과 같다.



[그림 I-1] 과제 추진 조직 및 역할

### 3. 과제 추진 일정

과제로 추진된 ‘지속가능한 식생활을 위한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발’은 2018년 4월에 시작되어 2018년 12월에 완료되었으며, 다음 <표 I-1>과 같은 일정으로 과제를 추진하였다.



<표 I-1> 과제 추진 일정

과제 추진 내용	2018. 4 ~ 12(월)									
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
• 과제 제안서 작성·제출	■									
• 과제 계약 체결	■									
• 역할 분담 및 연구 추진 일정 논의		■								
• 착수 보고회		■								
• 착수 보고회 결과 논의: 연구 방향 및 내용 수정		■								
• 영역별 교재 내용 선행 분석: 전문도서, 교육용 교재, 전문 인력 양성 교육 프로그램, 대학 강좌 등			■							
• 영역별 교재 개발 내용(주제) 추출			■							
• 교재 개발의 기본 방향 및 체제 결정			■							
• 교재 개발 내용(주제) 및 집필진 결정			■							
• 교재 집필(1차)				■	■					
• 중간 보고회					■					
• 교재 집필(2차)						■	■			
• 교재 집필 내용 종합(가편집)							■			
• 전문가 자문 협의: 교재 집필 원고								■		
• 전문가 자문 결과를 반영한 수정 및 보완								■		
• 교재 집필 완료								■		
• 교재 집필 원고 편집 및 교정									■	
• 전문가 자문: 교재 편집본										■
• 교재 편집본 감수(온 라인)										■
• 편집 원고의 수정 및 보완										■
• 교재 편집 완료										■
• 최종 보고회										■
• 교재 발행										■
• 과제 결과 보고서 작성 및 제출										■

과제를 추진한 일정 중에서 주요 일정을 제시하면 다음과 같다.

- 착수 보고회: 2018년 5월 16일
- 교재 집필(제1차): 2018년 5월~8월
- 중간 보고회: 2018년 8월 24일
- 교재 집필(제2차): 2018년 9월~11월
- 교재 집필 완료: 2018년 11월 23일
- 교재 편집 및 발행: 2018년 12월
- 교재 전문가 자문 및 감수: 2018년 12월
- 최종 보고회: 2018년 12월 17일
- 최종 보고서 작성: 2018년 12월
- 최종 보고서 제출: 2018년 12월 31일

#### 4. 기대 효과

이 과제에 해당하는 교육 교재 개발을 통하여 기대할 수 있는 효과는 다음과 같다.

첫째, 개발된 교육 교재는 지속가능 식생활에 대한 일반 국민(대학생 포함)의 지식과 기술 습득은 물론, 이를 통하여 지속가능 식생활에 대한 긍정적 인식 변화를 유도할 수 있을 것이다.

둘째, 지속가능 식생활에 대한 5가지 구성 요소(생태(환경), 건강, 경제, 사회, 문화)를 토대로 관련 내용을 구성하였기 때문에 구성 요소에 해당하는 핵심 내용을 통해 상호 관련성을 이해하고, 지속가능 식생활에 대한 방향을 올바르게 정립할 수 있다.

셋째, 교재를 이용한 교육은 일상생활에서 습관적으로 이루어졌던 식생활을 ‘지속가능’ 이 강조된 식생활로 변화시킬 수 있을 것이다. 즉 식생활 문화가 농업 생태 및 환경과 연계하고 환경과 조화를 이룬 지속가능한

식생활이 될 수 있을 것이다.

넷째, 교육 교재는 식생활 환경의 변화 등을 반영한 국내·외 실제 사례 중심으로 내용을 구성하였기 때문에 일상생활에서 지속가능 식생활을 실천할 수 있는 능력을 증진시킬 수 있을 것이다.

다섯째, 개발된 교재는 대학교에 개설되어 있는 식생활 관련 강좌는 물론, 식생활교육네트워크에서 운영하는 ‘식생활교육 역량 제고를 위한 학과목 개설 사업’ 과 연계하여 교육용 교재로 활용할 수 있을 것이다.

## II. 과제 추진 내용

### 1. 교재 개발의 근거

#### 가. 미래 식생활의 방향 : 지속가능 식생활

##### 1) 지속가능의 개념

지속가능성의 사전적 의미를 살펴보면 일반적으로 특정한 과정이나 상태를 유지할 수 있는 능력으로, 생태계가 생태의 작용, 기능, 생물 다양성, 생산을 미래로 유지할 수 있는 능력이다. 이는 인간 사회의 환경, 경제, 사회적 양상의 연속성에 관련된 체계적 개념이다. 지속 가능성의 개념은 지역의 이웃으로부터 지구 전체에까지 모든 곳에 영향을 미친다. 지속 가능성이란 쉽게 말해 현재는 물론 불확실한 미래에도 사람과 환경에 모두 최선을 주는 것이다. 브룬틀랜드 보고서(Brundtland Report)에 따르면 지속 가능성이란 ‘미래 세대의 가능성을 제약하는바 없이, 현 세대의 필요와 미래 세대의 필요가 조우하는 것’이다. 원래 용어인 ‘지속가능한 발전’은 미국의 의제 21(아젠다 21) 계획에서 채택된 용어다. 어떤 이들은 ‘지속가능한 발전’이라는 표현이 ‘끊임없는 발전’의 의미를 연상시키는 포괄적인 용어라고 비판하며, 이 용어의 사용을 실제적인 개발 활동의 영역만으로 제한해야 한다고 주장한다. ‘지속가능성’은 그러나 오늘날의 모든 인간 활동에 대한 포괄적인 용어로 사용되고 있다(위키백과, 2018).

1987년 세계환경개발위원회(WCED: World Commission on Environment and Development)가 발표한 「Our Common Future」를 통해서 지속가능성의 환경과 개발의 연계성에 대한 논의가 본격적으로 시작되었다. 여기에서 지속가능 발전(sustainable development)을 ‘미래 세대의 요구(needs)를 충족시킬 수 있는 능력을 저해하지 않으면서 현 세대의 요구를

충족시키는 발전' 이라고 정의하였다. 지속가능 발전의 정의는 요구와 한계의 두 측면을 포함하고 있다. 지속가능 발전을 추구하는 데 있어 전 세계 빈곤층의 요구가 최우선되어야 하며, 또한 현재와 같은 기술 상태와 사회 조직은 현재와 미래 세대의 요구를 동시에 충족시킬 수 있는 환경적 능력에 한계를 야기하므로 변화가 필요하다는 것이다(WCED, 1987).

지속가능 발전은 한마디로 정의하기 어려운 담론으로 시대적 조류와 상황에 따라 활용 방법과 개념이 바뀌고 있다. 1990년대 이전에는 경제, 사회, 환경이 서로 상호 작용하는 별개의 영역으로 경제 성장과 환경 보전을 대립 관계로 보았으나, 이러한 틀을 깬 개념이 지속가능 발전으로 경제 성장, 사회 통합, 환경 보전을 각각의 영역에서 동시 다발적으로 일어나는 시너지 현상으로 재설정하였다. 이후 여러 회의와 논의를 거치며 인간 사회는 환경에 내재되어 있고 경제는 사회 활동의 일부에 불과하다는 시점에서 경제 성장을 위해서는 사회적, 환경적 측면에서 지속가능한 근간이 마련되어야 한다는 의견이 거론되고 있다. 결국 '지속가능 발전'은 경제의 성장, 사회의 안정과 통합, 환경의 보전이 조화를 이루며 지속가능성을 지향하는 발전을 의미한다(지속가능발전포털, 2018)고 할 수 있다.

결국 지속가능성은 생명을 유지하기 위한 지구 생태계의 능력을 약화시키거나 다른 사람들의 행복을 희생시키지 않고도 인권과 행복을 보장하는 것을 의미하고 환경적 온전성, 사회적 안녕, 경제적 탄력성 및 거버넌스를 포함하는 다차원적 개념(FAO, 2018)이라고 할 수 있다.

FAO는 지속가능 발전을 '천연 자원 기반의 관리와 보존, 그리고 현재와 미래 세대를 위한 인간의 욕구의 달성과 지속적인 만족을 보장하는 방법으로서의 기술적, 제도적 변화의 방향이라고 정의하면서 농업, 임업 및 어업 부문에서 토지, 물, 식물 및 동물의 유전자원을 보존하는 지속가능 발전은 환경적으로는 저하되지 않고, 기술적으로 적절하며, 경제적으로 실행 가능하고 사회적으로 수용 가능하다' 고 하였다.

정영근과 장민수(2007)는 지속가능 발전은 자연 자원과 생태계의 자정 능력의 한계를 인정하면서 그 한계 안에서 인류의 기본인 필요를 충족시키는 발전으로, 환경을 파괴하고 사회 갈등을 일으키는 경제 성장이 아니

라 경제 발전과 사회 통합, 환경 보전을 함께 이루어가는 미래 지향 발전을 의미한다고 하였다. 또한 경제 성장 일변도의 경제 중심 발전 전략에서 경제 발전, 사회 통합, 환경 보전의 유기적인 조화와 균형 있는 통합이라고 하였다.

그러나 장인호(2013)는 ‘지속가능성’을 ‘지속가능 발전’과 혼용하고 있는 문제점을 지적하면서 지속가능성과 지속가능 발전에 대한 의미를 구분하고자 하였다. 첫째, ‘지속가능한 발전’이 개발과 성장이라는 특정 목적에 중점을 둔 개념임에 반해 ‘지속가능성’은 통합적인 관점에서 다양한 분야의 균형과 조화를 전제로 환경, 경제 등 여러 분야의 균형에 초점을 맞춘 개념으로 보았다. 즉 ‘지속가능성’은 ‘지속가능한 발전’을 비롯하여 ‘지속가능한 문화 보호’, ‘지속가능한 사회 복지’, ‘지속가능한 농업’ 등과 같이 ‘지속가능성’과 관련된 다양한 분야들을 포함하고 있다고 하였다. 둘째, ‘지속가능성’의 개념의 적용 범위는 ‘지속가능한 발전’ 개념의 적용 범위인 환경, 경제 및 사회를 넘어 문화, 에너지, 농업, 재정 등 다양한 분야로 확장되고 있다고 하였다. 셋째, ‘지속가능성’의 개념이 불명확하거나 추상적이기 때문에 개념 정의에 어려움이 있다고 하였다. 그리고 ‘지속가능성’을 현재 세대와 미래 세대의 삶의 질 향상을 위해 통합적인 관점에서 환경, 경제, 사회, 재정, 에너지, 문화 등 다양한 분야가 서로 조화와 균형을 이룰 수 있도록 하는 것에 더 잡아 각 주체들 간의 형평성과 자원의 적절한 이용을 고려함으로써 장기적 안목에서 부정적인 측면을 사전에 미리 제거하거나 최소화하고 긍정적인 측면을 지속적으로 유지·활성화시키는 것을 추구하는 개념이라고 하였다.

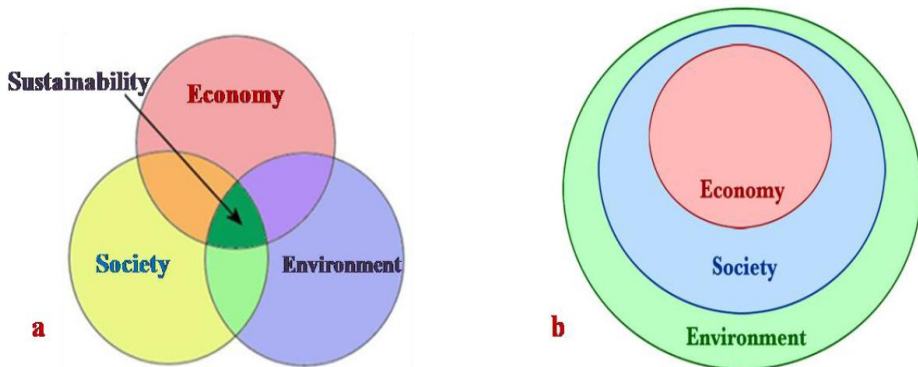
여러 논의를 종합적으로 살펴본 바에 의하면, ‘지속가능’이란 시대의 흐름에 따라 세부적으로는 변화할 수 있는 개념이지만, 큰 틀에서 현재와 미래의 행복한 삶을 위해 환경을 제약 조건으로 환경의 보전, 경제적 이익 및 사회적 형평을 이루어가는 것이라고 할 수 있다.

이 과제에서는 ‘지속가능 발전’의 개념이 ‘지속가능성’을 지향하는 발전을 의미하는 것이므로 ‘지속가능성’과 ‘지속가능 발전’의 개념을 구분하여 사용하지 않고, ‘지속가능’이라는 용어로 대체하여 일관성 있

게 사용하였다.

### 2) 지속가능성의 구성 요소

인간은 경제 발전을 통해 충족될 수 있는 환경적, 물질적 욕구 외에도 사회 정의, 평등, 안전을 향상시켜주는 사회적인 발전도 필요하다. 따라서 지속가능성은 3개의 핵심으로 알려진 ‘경제적 번영, 우수한 환경, 사회적 형평성’을 동시에 추구하는 3개의 중복되는 차원을 가지고 있다([그림 II-1a]). 이 모델은 경제 발전이 자연과 사회관계의 핵심이라는 통념에 비해 환경적인 관심을 더 높여준다. 이는 후에 사회와 경제가 자연 세계에 근본적으로 의존한다는 것을 보여주면서 적절하지 않다는 비판을 받았다. Porritt는 경제는 인간 사회의 하위 시스템이라고 주장하였고, Daly와 Cobb는 인간이 환경적 제약 속에서의 산다고 하였다([그림 II-1b]). Daly와 Cobb에 의해 논의된 환경적인 제약 속에서 산다는 개념은 지속가능발전이 인간이 생태계를 지원하면서 살아갈 때 인간의 삶의 질을 향상시키는 것으로 정의하였다.



[그림 II-1] 지속가능성의 구성 요소

그리고 지속가능성의 또 다른 차원이 제기되었는데, 널리 받아들여지고 있는 것은 문화적 지속가능성이다. 문화 다양성에 대한 세계적인 선언은 생물 다양성이 자연을 위하는 것처럼 문화적 다양성이 인류에게 꼭 필요한 것이라고 말함으로써 개념을 더 자세하게 말해준다. 문화적 다양성은

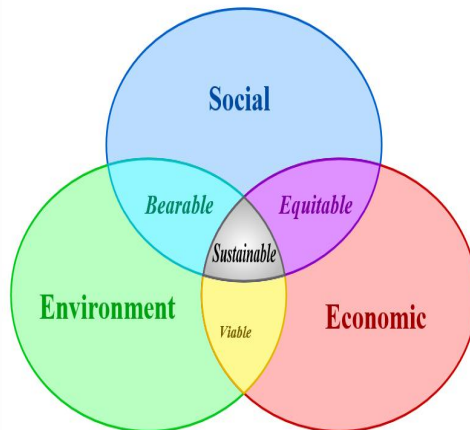


## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

경제적 성장의 관점에서 뿐만 아니라, 보다 만족스러운 지적, 감정적, 도덕적, 정신적 존재를 이루기 위한 수단으로서 이해되는 발전의 원천 중 하나가 된다. 문화적 지속가능성은 대학과 국제 조직에 의해 촉진되는데, 학자들은 지속가능성이 기술적, 법적, 정치적 철학적 차원을 포함한다고 한다(Lee Liu, 2009).

Barile, S. 외(2018)는 지속가능성이 이상적인 방향으로 운영 규칙을 압축하려는 불가피한 결과로 특정한 지속가능성과 함께 첫째, 경제적 지속가능성(시간 경과에 따른 수익성을 보장하는 효율적으로 이용 가능한 자원을 사용할 수 있는 경제적 지속가능성), 둘째, 사회적 지속가능성(안정, 민주주의, 참여, 정의의 조건을 보장할 뿐만 아니라 인간 복지 조건(안전, 건강, 교육)이 계층이나 성별에 따라 균등 배분이 보장될 수 있는 사회적 지속가능성), 셋째, 환경적 지속가능성(천연자원의 품질과 재생력을 유지할 수 있는 환경적 지속가능성)과 같이 세 가지 차원의 정의를 주장하였다.

고려된 차원들의 교차 부분은 실행 가능한(환경과 경제), 공정한(사회와 경제), 참을만한(환경과 사회)으로 정의될 수 있는 발달의 조건을 결정하며, 이 차원들은 예비적인 것으로 보일지 모르지만 지속가능성에 대한 일반적인 접근으로 완전한 구현에 필요하고 충분하다고 하였다.



[그림 II-2] 지속가능성의 여러 차원 및 구성 요소



지속가능 발전은 일반적으로 환경, 경제, 사회를 큰 세 가지 영역으로 두고, 이 세 가지 영역을 융합적으로 접근하는 발전의 형태를 의미한다. 과거에는 발전의 의미가 환경, 경제, 사회의 세 가지 영역 중 어느 하나를 선택하면, 다른 하나는 버려야하거나 그 상태가 감소하는 상충 관계로 이해하였다. 예를 들면, 경제를 발전시키기 위해서는 환경오염은 감수해야 하며, 경제 발전을 위해서는 사회적 평등은 잠시 미뤄야 한다는 것으로 설명할 수 있다. 그러나 지속가능 발전은 이러한 전통적인 관념에 반기를 든 개념으로 환경을 보호하면서도 사회적인 평화와 평등을 유지하고, 동시에 경제적 발전을 추구하는 것이 가능하다는 것이다. 심지어 어느 한 가지 영역만 고려하는 것보다 사회, 환경, 경제의 세 가지 영역을 동시에 고려하는 것이 상승 작용을 일으켜 더욱 더 바람직한 발전의 형태가 된다는 것이다(하선혜, 2016). 또한 정연근과 장민수(2007)는 최근에 지속가능 발전이 환경뿐만 아니라 사회 전체의 지속가능성 유지와 관련된 것으로 폭넓게 해석하는 경향이 확대되고 있으며, 지속가능 발전은 자연 자원과 생태계의 자정 능력의 한계를 인정하면서 그 한계 안에서 인류의 기본적인 필요를 충족시킨다. 그래서 지속가능 발전이 환경을 파괴하고 사회 갈등을 일으키는 경제 성장이 아니라 경제적 발전과 사회적 통합, 환경 보전을 함께 이루어가는 미래 지향적 발전을 의미하며, 경제성장 일변도의 경제 중심 발전 전략에서 경제 발전, 사회 통합, 환경 보전의 유기적인 조화와 균형 있는 통합을 갖춘 지속가능 발전으로의 전환이 기도 한다고 하였다.

이와 같이 지속가능의 구성 요소는 사회, 경제, 환경 등 큰 3가지 영역으로 구분한 뒤 융합적으로 접근하는 형태가 일반적이라고 할 수 있다.

### 3) 지속가능과 식생활의 관계

2014년 UN에 제출된 17개의 지속가능 발전 목표 중 두 번째는 기아의 종식, 식량 안보 확보, 영양 상태 개선 및 지속가능 농업 촉진이다. UN환경연합은 자연은 농업 활동을 지원하고 식품 안전과 영양에 기여하면서 식량의 직접적인 원천이 되고 일련의 생태계 서비스(예, 수분, 토양

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

형성, 영양분 순환, 물의 조절)를 제공해주고, 세계 인구의 증가와 소비 패턴의 변화는 2030년까지 20억 명의 사람들을 위한 식량을 요구하면서도 현재와 미래 세대가 잘 살 수 있는 천연자원 기반은 보존하고자 한다. 농업의 지속 불가능한 확장이 토양 침식, 농업 구조를 통한 수질 오염, 온실가스 배출과 같은 심각한 환경 문제를 야기해 이 문제가 중요하기 때문이다. 그리고 기후 변화와 가뭄, 산사태, 홍수와 같은 자연 재해가 식량 안보에 큰 영향을 미치고, 재해 위험 관리, 기후 변화 적응 및 완화는 식량 수확의 품질과 양을 높이기 위한 핵심이 된다고 하였다(유엔환경계획, 2018).

인류의 식량 생산, 분배, 소비 방식이 제대로 이루어질 때 농림수산업계는 양질의 식품 공급과 함께 적절한 소득 창출을 이뤄낼 수 있고, 사람 중심의 농어촌 개발과 환경 보호에도 이바지할 수 있다고 하였다. 그러나 현재는 토양, 식수, 해양, 삼림 및 생물 다양성이 급격히 훼손되고 있고, 기후 변화로 인해 인류가 의존하는 자연 자원에 악영향을 미치며, 가뭄이나 홍수와 같은 자연 재해로 인한 위험을 가중시키고 있다(한국주재유엔사무소, 2018).

스위스 농림부 장관 버나드 레만도 꾸준한 인구 증가와 식습관의 변화에 따라 2050년까지 식량 수요가 가파른 상승세를 보이며 지금의 두 배에 달할 것으로 예상하며, 많은 지역에서 기후 변화의 영향으로 농업을 유지해 나가는데 어려움을 겪어 전 세계 식량 체계는 상상할 수 없는 엄청난 대가를 치러야만 하는 악순환에 빠지게 될 것이라고 하면서, 지속가능한 식량 안보는 지속가능한 생산방식의 강화와 지속가능한 소비 촉진이 동시에 이루어질 때 가능하다고 하였다. 테스코(TESCO)의 CEO인 필립 클라크도 전 세계 음식 중 3분의 1이 버려지는데 매년 13억 톤의 음식물 쓰레기가 발생하고, 한국도 생활 폐기물 중 음식물 쓰레기 비중이 28%에 달한다고 하면서 가까운 미래의 식량 공급을 고려하여 음식물 쓰레기를 줄이는 것이 우리가 직면한 가장 큰 도전 과제라고 하였다(유엔환경계획, 2018).

UN이 지속가능 발전의 목표로 내세운 기아 종식은 식량과 농업이 중요한 해법이 되며, 지속가능을 위해서는 식량의 안정적 공급, 음식물 쓰레

기 줄이기 등 식생활의 변화가 중요하다.

2010년 FAO에서 개최된 제1회 생물 다양성과 지속가능 식생활에 관한 국제 과학 심포지엄에서는 지속가능 식생활을 현재와 미래 세대를 위해 식품, 영양의 안전과 건강한 생활에 기여하는 환경적 영향이 적은 식생활이라고 정의하였다. 지속가능 식생활은 생물 다양성과 생태계를 보호하고 존중하며, 문화적으로 받아들일 수 있고, 접근성이 좋으며, 경제적으로 적당하고, 영양에서도 적절하고 안전하고 건강하여 천연 자원과 인적 자원을 최대한 좋게 만드는 식생활이라고 하였다(Vinceti B. 외 2013)

### 4) 지속가능 식생활

#### 가) 지속가능 식생활의 필요성

우리 식생활은 외식의 증가와 학교 급식의 확대로 인한 가정 조리가 줄어들고 있고, 가족식사 횟수 감소 현상으로 인한 밥상머리교육의 부재가 우려되고 있다. 제대로 된 건강관리를 위해서는 올바른 식습관을 기르고, 또한 식품을 구매하고 조리하여 직접 섭취할 수 있는 식생활능력을 향상시켜 줄 필요가 있다(김정원, 이은주, 2014). 또한 현대는 과거와 비교하여 핵가족화, 맞벌이 가정의 증가 및 아동들의 학원 수강 등으로 온 가족이 한자리에 모여 식사를 할 수 있는 기회가 점차 줄어들고 있으며, 하루 세끼의 식사를 가정에서 하기는 더 더욱 어렵다. 이로써 과거에 가족들이 함께 식사하면서 자연스럽게 익혔던 올바른 식습관에 대한 배움의 기회는 약화되었다(김미경, 2014).

서구화된 식생활, 생활 습관병의 증가 등의 부정적인 영향으로 인해 잘못된 식습관을 개선하고자 국가 차원에서는 ‘식생활교육기본계획’을 세우고 여러 기관이나 단체에서 이 계획에 따라 학교교육, 전문가 양성 교육, 일반인 대상의 교육 등 다양한 식생활교육을 진행하는 등 많은 노력을 해왔다. 그럼에도 불구하고 아직까지는 제도적 뒷받침과 함께 체계성 및 연계성이 부족한 실정(경기도교육청, 2013)이다.

식생활이란 식습관, 식사예절 등 식문화 및 식품의 생산에서부터 소비까지 식품의 섭취와 관련된 유무형의 활동을 의미하고(「식생활교육지원

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

법」 제2조), 식문화, 식습관, 식품의 선택 및 소비 등 식품 섭취와 관련된 모든 양식화된 행위를 말한다(「국민영양관리법」). 식생활은 인간 생활의 기본이며, 영양은 먹는다는 차원을 뛰어넘어 인간의 육체적·정신적 성장 발달 및 건강과 밀접한 관계가 있다. 그리고 식생활교육이란 개인 또는 집단으로 하여금 올바른 식생활을 자발적으로 실천할 수 있도록 하는 교육으로써(「식생활교육지원법」 제2조 제2항) 체계적인 식생활교육을 통해 영양 개선을 이룩하고 국민의 질병 예방과 건강을 증진시키며, 개개인의 체위와 체력 향상을 도모하여 건강하게 함으로써 경제 발전과 생활 향상에 공헌하여 국민 전체의 복지와 번영에 기여하는 것이 식생활교육의 의의라 할 수 있다(대통령자문 농어업·농어촌 특별대책위원회, 2007).

김정원(2013)은 생활 습관병 증가 및 지구환경 변화에 따라, 현대에는 기존의 개인 건강 중심의 식생활 지침을 통한 교육은 한계를 가질 수밖에 없으므로 식품의 생산부터 폐기까지 전 단계에 걸쳐 식생활교육을 실시함으로써 환경 보전과 건강 유지를 통해 삶의 질을 높이고, 후세대에게도 풍요로운 삶의 터전을 물려줄 수 있는 지속가능한 식생활의 가치를 지킬 수 있는 포괄적인 국민 식생활 가이드라인이 절실히 필요한 시점이라고 하였다. 또한, 우리나라는 지속가능한 식품생산 환경의 유지와 식량의 안정성 확보를 고려하여 그간의 식생활 교육에 대한 냉철한 평가를 바탕으로 새로운 패러다임인 전환할 필요가 있다고 하였다.

Jessica L.(2014)도 현재의 세계 농업 시스템은 지구를 먹여 살릴 만큼 충분한 식량을 생산하고 있지만 향후 10~50년 동안의 인구 성장을 고려할 때 우리의 식량 시스템의 품질과 환경 지속가능성을 개선할 필요성을 강조하였다. 또한 지속가능 식생활은 지속가능 발전과 함께 빈곤과 식량 불안을 제거할 수 있는 좋은 기회가 된다고 하였다. 이러한 지속가능 식생활을 앞당기기 위해 서로 다른 사람들끼리 지속가능 식생활을 구성하는 것이 무엇인지에 대한 서로의 이해의 격차를 해소할 필요가 있으며, 이러한 식생활이 어떻게 평가될 수 있는지도 이해할 필요가 있고, 지속가능 식생활이 경제 발전과 환경의 악화시키지 않고 어떻게 사람들의 건강을 변화시킬 수 있는지도 조사할 필요성을 강조하였다.

이러한 측면에서 보면, 급박한 기후 변화 시대에 살고 있는 현대인들의

건강하고 웰빙한 삶을 위해 지속가능 식생활에 대한 새로운 패러다임이 필요하다고 할 수 있다.

### 나) 지속가능 식생활의 구성 요소

지속가능 식생활을 어떻게 구성하고 추진하는가에 대한 연구는 아직 초기단계에 있으며 많은 차원을 완전히 포착하기 위해 더 많은 연구가 필요하다. 현재 특정 식품과 식생활 또는 푸드 시스템의 지속가능성을 측정하기 위해 사용되는 정확하고 신뢰할 수 있는 세계의 공통지표는 없다. 지속가능 식생활과 푸드 시스템의 차원을 기술하고 측정하는 과학적인 연구와 계획에 대한 포괄적인 검토가 계속 수행되어왔다. 현재는 일관성 있는 체제를 개발하고 적절한 지표를 선택하기 위한 합의 기반의 방법론을 알아보고자 지속적으로 진행 중이다(Vinceti B. 외 2013).

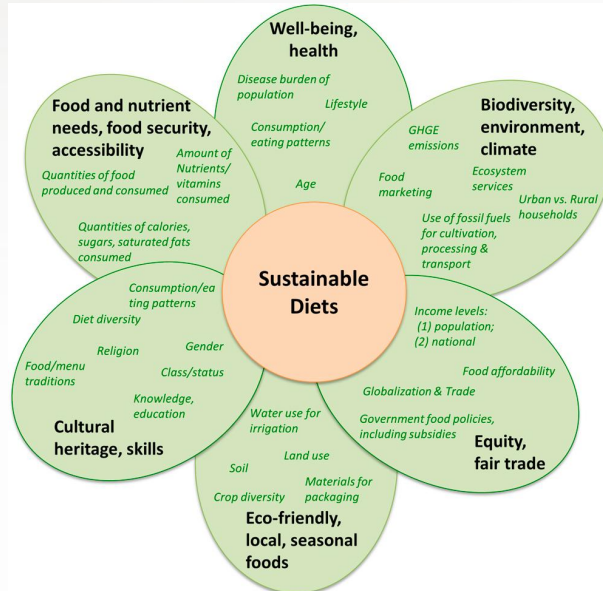
현재 합의된 FAO의 지속가능 식생활에 대한 정의는 복잡하다. 사람들이 소비하는 식품은 식품 가용성, 식품 접근성, 식품 선택을 포함한 많은 상호 관련 요소들의 영향을 받는다. 그리고 지리학, 인구학, 가처분 소득, 사회 경제적 지위, 도시화, 세계화, 종교, 문화, 마케팅, 소비자의 태도 순으로 영향을 받는다. 지속가능 식생활은 푸드 시스템이 건강과 환경적 결과에 어떤 영향을 미치는지 그리고 영향을 미치지 않는지를 고려한다. 지속가능 식생활을 이해하기 위해서는 섭취한 식품의 농업, 환경, 사회·문화, 경제적 결정 요인과 영양적 가치가 고려되어야 한다(Jessica L 외. 2014).

FAO와 Jessica L. 외(2014), Burlingame, B. 외(2012)에서 제시된 지속가능 식생활의 많은 차원(핵심 요소, 결정 요인, 과정)을 살펴보면 [그림 II-3]과 같이 큰 녹색 타원은 2010년 FAO와 Biodiversity에서 정의한 지속가능한 환경의 핵심 요소를 나타낸다. 이 핵심 요소는 1) 웰빙과 건강, 2) 생물 다양성, 환경, 기후, 3) 형평성, 공정한 무역, 4) 친 환경, 지역, 계절 음식, 5) 문화유산, 기술, 6) 필수 식품 및 영양소, 식품 안전 및 접근성을 포함한다. 각 핵심 요소는 지속가능 식생활을 나타내는 그림 중앙의 원(분홍색 원)에 직접 연결된다. 각각의 핵심 요소들은 지속가능 식생활(분홍색 원)과 다른 핵심 요소(녹색 타원형)와 서로 직접적으



## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

로 연결되어 각 식생활의 지속가능성과 서로 관련된 요소에 영향을 미친다. 각 구성 요소(각 녹색 타원형) 내에 다른 요소들이 나타나 있고 지속가능한 식생활로 구성되는 특정 구성 요소의 영향을 받는다.



[그림 II-3] 지속가능한 식생활의 핵심 요소, 결정 요인, 과정

이는 시스템을 전반에 걸쳐 존재하는 상호 의존성과 영향력을 입증하고, 1개나 그 이상의 요인들 또는 프로세스들이 다른 구성 요소와 동일 구성 요소나 다른 구성 요소의 범주내의 프로세스에 어떻게 영향을 미칠 수 있는지 입증하는 것을 도와준다. 각 구성 요소(각 녹색 타원형) 내에 포함된 지속가능한 식생활의 핵심 구성 요소와 프로세스는 1) 농업 2) 건강 3) 문화 4) 사회경제적 5) 환경의 5가지 중요한 분석 범주로 분류된다. 식생활의 지속가능성을 이해하기 위한 출발점은 우리의 식생활이 파생된 농업 생산과 가공 시스템 그리고 그 시스템의 영향을 받은 경제적, 환경적, 건강, 문화적 요소들을 고려하는 것으로부터 시작된다.

Garnett T. (2014)는 지속가능한 식생활을 정의할 때 고려해야 할 사항을 [그림 II-4]와 같이 제시하였다. 이는 이해관계자들에 따라 중요도나

우선순위가 달라질 수 있다고 하였다. 예를 들어 환경 단체에서는 환경을 우선하여 강조할 것이고, 윤리적 관점에서 보면 동물 복지나 공정무역에 중점을 둘 것이다. 건강의 관점에서 보면 비만, 생활 습관병에 중점을 둘 것이고 식품 산업에서는 경제적인 면을 우선시 할 것이라고 하였다. 또한 지속가능 식생활에서 1) 영양, 2) 환경, 3) 경제, 식품 공급, 4) 사회, 윤리, 5) 건강관련 식품을 고려해야 한다고 하였다.



[그림 II-4] 지속가능 식생활 구성 요소(Garnett T., 2014)

이 과제에서는 이러한 지속가능 식생활의 핵심 요소를 바탕으로 지속가능 식생활을 위한 구성 요소를 1) 기초 2) 생태(환경) 3) 건강 4) 경제 5) 사회 6) 문화로 하고자 한다.

### 나. 국가 식생활교육의 추진

#### 1) 추진 방향

기후 변화로 인한 환경 위기와 고유가로 인한 자원 위기에 직면하면서

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

세계가 녹색 성장으로 정책 패러다임을 전환함에 따라 우리나라도 저탄소 녹색성장을 국가 비전화하면서 실제 생활 속의 녹색 생활 실천에 대한 중요성이 증대되었고, 곡물 소비의 감소, 육류·유제품 소비의 확대, 당뇨 등 높아지는 성인병 유병율, 영양 불균형의 심화, 음식물 쓰레기 처리 문제 등 서구화된 식생활과 생활 습관병의 증가, 과도한 음식물 쓰레기 발생으로 식생활에 대한 부정적 영향으로 특히 식생활 분야의 적용에 대한 필요성이 증가하였다(식생활교육기본계획, 2009).

이러한 식생활과 관련하여 발생하는 문제들의 근원적인 해결을 위해 국민 개개인의 인식과 태도 전환의 필요성이 강조되면서 국가적 차원에서의 식생활교육 활성화와 정부의 역할이 중요해졌다.

종래의 식생활교육은 건강과 영양에 치중하여 진행되어 왔으며, 식생활과 관련된 환경, 농업, 감사, 예절 등 관련 분야들은 그 깊은 관련성에도 불구하고 간과되어 온 바 있다. 이러한 식생활교육 현실을 반영하여, 정부는 올바른 식생활 확립을 통한 국민 건강 증진, 환경 보전, 농어업 활성화를 위해 2009년 5월 「식생활교육지원법」을 제정·공포하였고(김정원, 2013), 2010년에는 ‘국가식생활교육위원회’를 구성하여 국가식생활교육정책 추진을 위한 기반을 마련하였다. 2010년에는 ‘제1차 식생활교육기본계획(2010~2014)’을 수립·시행하였고, 2015년부터 ‘제2차 식생활교육기본계획(2015~2019)’를 수립하여 국가식생활교육정책을 본격적으로 추진하고 있다(황운재, 박성진, 변승연, 2017).

‘제1차 식생활교육기본계획’에서는 ‘건강한 국민, 녹색 식문화’라는 비전을 바탕으로 녹색 식생활 실천으로 환경적 부담 완화(환경), 올바른 식생활로 경제적 부담 절감(건강), 식생활교육을 통한 인성 교육(배려)을 하고자 식생활의 3대 핵심 가치를 환경, 건강, 배려로 설정하였다. 그리고 식생활교육 인프라 및 환경 친화적인 식생활 기반을 마련하여 가정, 학교, 지역사회에서 올바른 식생활교육을 함으로써 식품 선택 능력을 기르고, 건강하고 즐거운 식생활을 통하여 서로 감사하고 배려하는 마음을 갖도록 하는데 목표를 두고 있다.

「식생활교육지원법」에서 정립한 녹색 식생활은 식품의 생산에서 소비까지 전 과정에서 에너지와 자원의 사용을 줄이고(환경), 영양학적으로



우수한 한국형 식생활을 실천하며(건강), 다양한 식생활 체험을 바탕으로 자연과 타인에 대한 배려와 감사를 실천(배려)하는 식생활이다.

‘제2차 식생활교육기본계획’에서는 「식생활교육지원법」에 근거하여 국민의 식생활 개선, 전통 식생활 문화 계승·발전, 농어업 및 식품산업 발전의 이념 하에 ‘제1차 식생활교육기본계획’의 한계를 발전적으로 평가하여 2차 계획에 반영하고, 정부의 국정 기조 및 농정분야 계획과의 정합성을 유지하며, 제1차의 환경·건강·배려의 식생활교육 핵심가치를 확산하고자 하였다. 그리하여 ‘바른 식생활, 건강한 식문화로 국민 삶의 질 향상’을 비전으로 하고, 계층별, 대상별 맞춤형 체험 및 교육 기회를 제공하고 우수한 식생활 환경을 조성하여 바른 식문화를 구현하는데 목표를 두었다. 조직 측면에서는 2009년에 국가식생활교육의 민간 추진 조직인 ‘식생활교육국민네트워크’가 결성되었다. 2010년에는 식생활교육 관련 정책의 통합·조정을 위해 주무 부처인 농림축산식품부와 교육부, 보건복지부 등 관련 중앙 행정 기관, 관련 기관·단체 및 민간 전문가 등을 포함한 민관 협력 기구인 ‘국가식생활교육위원회’가 구성되었다(황윤재, 박성진, 변승연, 2017).

김행란(2018)은 농림축산식품부에서는 지속가능한 식생활 정책 추진을 위해 오랜 기간 동안 법과 기본 계획 수립, 정책 과제 설정을 위해 많은 노력을 기울였는데, 생산자-소비자, 농업인-전 국민을 연계하는 광범위한 식생활 정책을 수립하였으며, 이를 통해 환경, 건강, 배려라는 식생활 정책 철학을 국민들에게 인지시키려고 했다고 하였다. 특히, 최근에는 국민 먹을거리의 생산에서 소비까지 시스템적 관리를 위한 국가 푸드 플랜을 수립하여 국민들에게 보다 안전하고 안정적인 식품 공급 체계를 구축하고, 지역 푸드 플랜과의 유기적인 연계로 미래 지향적인 먹을거리 정책(또는 식생활 정책) 실현과 일자리 창출을 도모하고 있는 점은 매우 미래 지향적이라고 하였다.

이렇듯 현재까지 이루어진 바른 식생활교육은 친환경적 태도 향상과 생산자에 대한 감사, 한국형 식문화 실천을 강조한 경향이 있으므로 앞으로의 식생활교육은 바른 식생활교육에 지속가능한 경제 성장을 위한 푸드 시스템 이해 및 한국형 식문화 실천과 더불어 식생활의 문화적 다양성 및

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

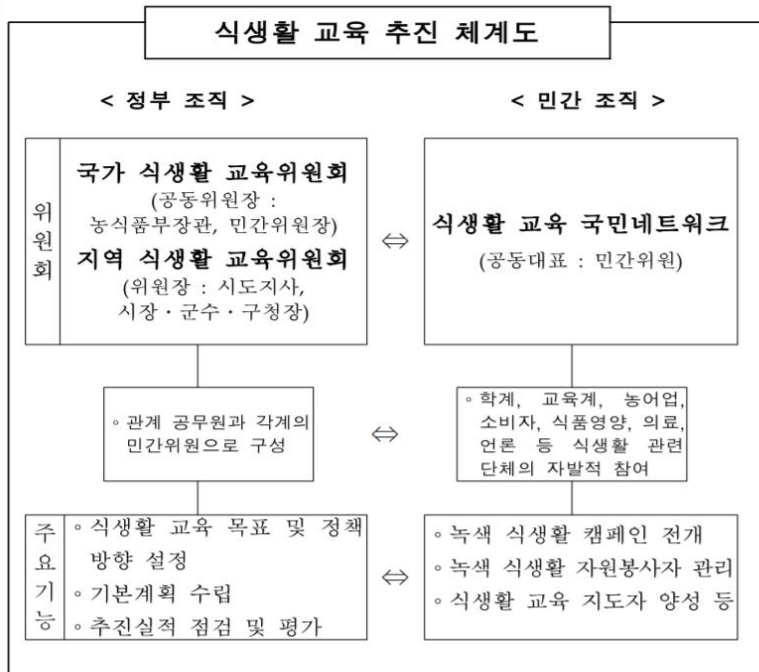
식량 안보, 농업과의 연계, 환경과의 조화 등 ‘지속가능성’이라는 개념을 도입하여 지속가능 식생활교육으로 발전시킬 필요가 있다.

### 2) 추진 체계

‘제1차 식생활교육기본계획’에서는 식생활교육 목표와 정책 방향, 기본 계획 수립 및 추진 상황 점검 등을 위해 「식생활교육지원법」(2009. 11. 28)에 따라 정부와 지자체에 각 분야 전문가가 참여하는 식생활교육 위원회를 설치하였고, 민간이 주도하는 올바른 식생활 정립을 위해 자발적인 범국민 운동을 전폭 지원하였다.

과거와 비교해 보면 정부 주도 하에 추진되어 온 식생활교육 체계가 민간주도 및 자발적 범국민 운동으로 정부와의 협력 체계를 갖추게 되었다.

제1차 식생활교육 추진 체계도를 보면 [그림 II-5]와 같다.



[그림 II-5] 제1차 식생활교육 추진 체계도

## II. 과제 추진 내용

‘제2차 식생활교육기본계획’에서는 효율적인 사업 추진을 위한 주체별 역할을 재정립하고, 관련 기관 및 지자체의 협력 체계를 강화하였다.

식생활교육 정책의 통합·조정 및 컨트롤 타워 역할 수행을 위한 최고심의 기구인 ‘국가식생활교육위원회’를 설치하고, 농림축산식품부 차관을 위원장으로 각 관련 부처 담당국장을 위원으로 구성된 ‘식생활교육실무위원회’를 두어 운영하며 ‘국가식생활교육위원회’를 보좌하고 부처간 실질적 협업을 강화하였다. 그리고 전문가 및 민간 주체로 구성·운영된 ‘식생활교육평가위원회’를 두어 매년 기본 계획의 추진 상황을 점검, 평가하고 추진 사업 등을 보완하였다. 또한 지역 식생활교육 사업 확산을 위해 지자체에도 추진 체계를 조성하였는데, 지자체 ‘식생활교육지원센터’를 지정·운영하였고, 시도 식생활교육위원회 및 시군구 식생활교육위원회를 구성·운영하였으며, 생산자·소비자 단체, 시민 단체, 기업 등 민간 단체의 역할 강화를 위해 ‘소비식생활추진협의회’를 구성·운영하였다.

제2차 식생활교육 추진 체계도는 [그림 II-6]과 같다.



[그림 II-6] 제2차 식생활교육 추진 체계도

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

### 3) 추진 내용

#### 가) ‘제1차 식생활교육기본계획(2010~2014)’ 추진 내용

‘제1차 식생활교육기본계획’에서는 ‘건강한 국민, 녹색 식문화’라는 비전을 바탕으로 환경·건강·배려를 고려한 녹색 식생활 확산이라는 목표를 수립하여 환경, 건강, 배려의 각 분야별로 성과 지표를 마련하였다. 분야별 성과 지표에 따른 성과를 살펴보면 <표 II-1>과 같다.

<표 II-1> 제1차 식생활교육기본계획의 분야별 성과 지표에 따른 성과율

분야	성과지표		성과율(%)		비고
			2009년	2014년	
환경	환경 친화적인 식생활 확산	친환경 농산물 소비량	4.7	12.0	
		푸드 마일리지 인지도	13.5	40.0	
		음식물 쓰레기 인지도	37.0	50.0	
건강	영양학적으로 우수한 한국형 식생활 실천	녹색 식생활 지침 실천율	10.0	40.0	
		식생활교육 조례 제정율	전 시도	전 시군구	
		아침밥 먹기 실천율	67.0	80.0	
		전통음식 조리법 인지도	53.0	60.0	
배려	체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활	식생활교육·체험 참여율	13.6	40.0	
		먹을거리 제공자에게 감사하는 국민 비율	77.5	85.0	

‘제1차 식생활교육기본계획’의 추진 전략은 ① 식생활교육의 범국민적 붐 조성·확산, ② 민·관, 가정·학교, 지역 실정에 맞는 추진 체계 확립, ③ 생활 속에서 실천 가능한 교육 콘텐츠 및 방법 발굴·활용, ④ 녹색 식생활 실천을 위한 체험 기반 마련으로 이에 따른 추진 과제 및 세부 실천 과제를 살펴보면 <표 II-2>와 같다.

<표 II-2> 제1차 식생활교육기본계획의 부문별 추진 과제

부문	추진 과제	세부 실천 과제
Ⅰ 식생활 교육	1-1. 법령 체계 정비	• 「식생활 교육 지원법」 시행

## II. 과제 추진 내용

인프라 구축	1-2. 전문 인력 양성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식생활 교육기관 지정</li> <li>• 교육기관을 통한 전문 인력 양성</li> </ul>
	1-3. 녹색 식생활 가이드 마련	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식생활 실태조사 실시</li> <li>• 녹색 식생활 지침 개발·보급</li> </ul>
	1-4. 정보 플랫폼 구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 녹색 식생활 정보 114 구축</li> <li>• 물레방아 식생활 모형 개발·보급</li> </ul>
	1-5. 추진체계 정립	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가, 지역 식생활 교육 위원회 구성</li> <li>• 지역 식생활 교육 기본계획 수립</li> <li>• 식생활 교육 조례 제정</li> <li>• 범국민운동조직 활동 지원</li> </ul>
	2-1. 환경친화형 식생활 교육·식품 안전 교육 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 환경 친화적 식품 소비 활성화 교육</li> <li>• 농식품 안전 교육 강화</li> <li>• 자원절약 교육 확대</li> </ul>
② 환경 친화적인 식생활 기반 구축	2-2. 환경 친화적인 식생활 실천 기반 확충	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 친환경농산물급식지원센터, 소비자판매장 지원</li> <li>• 「녹색매점」 설치</li> <li>• '지역순환형 학교급식시스템' 구축</li> <li>• 푸드 마일리지 정보 제공</li> <li>• '식품 탄소표시인증제' 도입</li> <li>• 건강·검소·고품격 한식세계화 추진</li> </ul>
	3-1. 가정에서의 식생활 교육 실천 유도	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가정식생활수첩 배포</li> <li>• 가족 밥상의 날 지정</li> <li>• 식생활 교육의 달 지정</li> <li>• 생애주기별, 가족구성원별 교육 기회 제공</li> </ul>
③ 한국형 식생활 실천	3-2. 유치원·학교에서의 식생활 교육 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식생활 교육 교재 제작·보급</li> <li>• 식생활 연구학교, 방과 후 교실 지정·운영</li> <li>• 교대 대상 녹색식생활교육사업 실시</li> <li>• 녹색 식생활 지침을 반영한 교육과정 개정</li> </ul>
	3-3. 전통 식문화 계승·발전	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 향토음식 자원화(농가 맛집 등)</li> <li>• 맞춤형 전통식생활 교육 실시</li> <li>• 향토음식연구회 활성화</li> <li>• 한식 우수성 DB 구축, 홍보</li> </ul>
	4-1. 농어촌 체험을 통한 배려와 감사의 마음 배양	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 농어촌 식생활 체험 공간 지정</li> <li>• 농어촌 체험 교육 활성화</li> <li>• 농어촌 체험 여행상품 개발</li> </ul>
④ 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활	4-2. 식생활 체험 기회 확대	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학생·학부모 및 전 국민 체험 활성화</li> <li>• 식생활 증진 학술행사, 페스티벌 개최·지원</li> <li>• 도시농업(시민텃밭, 옥상정원 등) 확산</li> <li>• 1가족1校1社-1체험농장 갖기 운동 전개</li> </ul>

‘제1차 식생활교육기본계획’을 추진한 결과 각 부문별로 성과를 거

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

두긴 했으나, 기본계획 추진 실적 평가를 위한 성과 지표수의 부족과 식생활교육 예산은 증가하였으나 국민 전체를 대상으로 하기에는 예산이 절대적으로 부족하였다. 또한 추진단체인 ‘국가식생활교육위원회’가 원활히 운영되지 못하였고, 사업 추진을 위한 관련 기관의 체계적인 역할 분담이 미흡하였다. 교육 및 체험 프로그램에서는 생애 주기별 체계적이고 표준화된 식생활교육 콘텐츠 개발 및 보급의 부족, 전반적인 대국민 홍보가 부족한 실정이었다. 이에 ‘제1차 식생활교육기본계획’의 한계를 보완하고 발전적으로 평가하여 ‘제2차 식생활교육기본계획’에 반영하여 추진하고자 하였다.

### 나) ‘제2차 식생활교육기본계획(2015~2019)’ 추진 내용

‘제2차 식생활교육기본계획’에서는 ‘바른 식생활, 건강한 식문화로 국민 삶의 질 향상’을 비전으로 하고, 환경, 건강, 배려의 핵심 가치를 두고, 계층별, 대상별 맞춤형 체험 및 교육 기회를 제공하고 우수한 식생활 환경을 조성하여 바른 식문화를 구현하는데 목표를 두고 추진하고 있다. 각 부문에 따른 추진 과제를 살펴보면 <표 II-3>과 같다.

<표 II-3> 제2차 식생활교육기본계획의 부문별 추진 과제

부문	추진 과제	세부 실천 과제
① 가정에서의 식생활교육 추진	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기본적인 식습관 형성</li> <li>• 밥상머리교육을 통한 가족 간 소통 원활화</li> <li>• 바른 식생활과 영양 섭취 관련 지식 습득</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶‘아침밥 먹기’ 범국민운동 추진</li> <li>▶영유아와 임신·수유부에 대한 식생활교육 강화</li> <li>▶‘가족 밥상의 날’전국 캠페인 전개</li> <li>▶가정식생활가이드 제작·보급</li> <li>▶가족단위 식생활교육 프로그램 개발·보급</li> <li>▶‘공동 식생활지침’및‘식생활 모형’마련</li> </ul>
② 학교에서의 식생활교육 추진	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 어린이·청소년 건강 개선 및 성장발달 촉진</li> <li>• 학교급식에 의한 식생활 실천 지도</li> <li>• 어린이집·유치원에서의 식생활교육 추진</li> <li>• 대학생 주체 육성 및 지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶정규교과 과정에 식생활교육 내용 강화</li> <li>▶창의적 체험활동 및 방과 후 교실 활용</li> <li>▶학교급식 시간을 ‘살아있는 교재’로 활용</li> <li>▶어린이·청소년들의 건강하고 안전한 간식 선택 및 아침밥 먹기 환경 조성</li> <li>▶영유아·미취학어린이 대상 식생활교육 교재 및 프로그램의 개발·보급</li> <li>▶농어업, 환경, 지역에 대한 감사배려 제고</li> </ul>
③	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한국형 식생활 실천</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶지자체 단위 맞춤형 식생활교육 추진</li> </ul>

지역에서의 식생활교육 추진	<p style="text-align: center;"><b>확산</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 세대별 바른 식생활 실천으로 국민건강 증진</li> <li>• 지역 전문 인력 양성</li> <li>• 지역 푸드 체인 주체들과 밀착형 교육 추진</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶지자체 「식생활교육 기본계획」 수립, 「식생활교육위원회」 구성, 「식생활교육 조례」 제정</li> <li>▶65세 이상, 1인 가구, 취약계층에 대한 맞춤형 프로그램 운영</li> <li>▶체계적·지속적인 식생활교육 추진을 위한 전문 인력 양성</li> <li>▶직장 내 식생활교육 담당자 지정 등 기반 확충</li> </ul>
④ 농업과의 연계 및 환경과의 조화	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 도농교류활성화를 위한 기반 정비</li> <li>• 어린이·청소년 농업 체험교육 활성화</li> <li>• 식생활교육과 로컬 푸드 운동 연계 추진</li> <li>• 환경 친화적인 식생활 교육 확산</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶소비자와 생산자, 도시와 농촌이 상생하는 식생활교육 기반 확립</li> <li>▶'우수 농어촌 체험 공간'지정 확대 및 관리 체계 개선</li> <li>▶학교 및 어린이집·유치원에 대한 체험기회 제공 확대</li> <li>▶학교급식에 지역농산물 사용 확대로 식량자급률 및 지역경제 활성화에 기여</li> <li>▶가정·외식, 집단급식 등 현장에서 음식물쓰레기 줄이기 등 환경 친화적인 식생활교육 강화</li> </ul>
⑤ 전통 식문화의 계승발전	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전통식문화 체험기회 확대</li> <li>• 전통향토음식의 적극적인 도입과 활용</li> <li>• 전통음식과 요리방법에 대한 가치 제고</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶농어촌 체험, 전통음식 체험 프로그램 확대</li> <li>▶학교급식과 연계, 전통향토 식문화 계승 및 실천 지원</li> <li>▶'우수 전통식단'보급</li> <li>▶국가단위 전통음식, 지역별 향토음식 복원과 개발을 위한 조사·연구 확대</li> <li>▶전통 음식의 우수성 홍보</li> <li>▶'한식과 한식문화'유네스코 인류무형유산 등재 추진</li> </ul>

### 다. 식생활을 위한 관련 교육 교재의 내용 분석

#### 1) 전문 도서 개발 현황 및 내용 분석

전문 도서는 인터넷 포털 사이트에서 제공하는 도서에 접속하여 ‘식생활’ 또는 ‘식생활교육’을 검색어로 최근 10년 내에 발행된 단행본을 검색하였다. 이 중에서 연구 과제와 직접적으로 관련이 없는 도서를 제외하고, 식생활교육과 관련된 15건을 선정하여 목차와 내용을 살펴보았다. 분석한 결과는 다음 <표 II-4>와 같다.



# 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

<표 II-4> 식생활 관련 전문 도서 개발 현황

저자 (년도)	내용 구성		구성 요소					
	목차	주요 내용	기초 (교육)	생태 (환경)	건강	경제	사회	문화
전세경 외 (2011)	PART1. 녹색식생활의 기초 1. 녹색식생활교육의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활과 식생활교육</li> <li>· 녹색식생활교육의 개념, 의의</li> <li>· 외국의 녹색식생활교육</li> </ul>	●					
	PART2. 건강을 지키는 녹색식생활 2. 영양과 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양과 영양소의 의미</li> <li>· 영양소의 역할</li> <li>· 체내 기능</li> </ul>			●			
	3. 질병과 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활과 건강의 관계</li> <li>· 장수하는 사람들의 생활 습관의 비밀</li> <li>· 잘못된 식습관이 만병의 근원</li> </ul>			●			
	4. 녹색식생활관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 녹색식생활관리란?</li> <li>· 녹색소비란?</li> <li>· 가족의 건강을 생각하는 녹색식사계획</li> </ul>	●		●			
	5. 농수산식품의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품이란?</li> <li>· 지역에 따른 식품의 종류와 특징</li> <li>· 민속 채소의 종류와 특징</li> <li>· 컬러 푸드의 종류와 효능</li> <li>· 수입 및 외래 식품의 종류와 특징</li> </ul>	●		●		●	
	PART3. 환경을 생각하는 녹색식생활 6. 식생활과 환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활과 환경의 관계</li> <li>· 먹을거리의 생산, 유통, 소비과정과 환경</li> <li>· 먹을거리의 대안적 모색: 친환경농산물</li> </ul>		●		●		
	7. 농수산식품산업	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 농어업의 의의와 가치</li> <li>· 농어업생산물과 유통</li> <li>· 대안적 농산업</li> <li>· 도시농업</li> </ul>	●			●		
	8. 식품안전과 안전한 식 생활의 실천	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품안전의 개념과 동향</li> <li>· 식생활안전 위험요인과 식중독</li> <li>· 식생활안전 지키기</li> <li>· 안전 식생활을 실천하는 현명한 소비자</li> <li>· 녹색안전식생활교육 자료 찾아보기</li> </ul>	●		●		●	
	PART4. 배려의 마음이 기든 녹색식생활 9. 식생활과 문화	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 한국 식생활문화와 특징</li> <li>· 한국의 상차림문화</li> <li>· 시절음식문화</li> <li>· 식사예절</li> </ul>	●				●	



## II. 과제 추진 내용

	10. 전통식생활의 이해 및 조리	<ul style="list-style-type: none"> <li>전통식생활의 좋은 점</li> <li>전통음식 및 지역 향토음식의 종류</li> <li>전통음식 만들기</li> </ul>	●						●
	11. 식생활교육의 내용과 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활교육 내용 구성 및 방법</li> </ul>	●						
	12. 미각교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>미각교육이란?</li> <li>미각교육의 방법</li> <li>여러 가지 맛을 느끼기</li> </ul>	●						
	13. 녹색식생활교육 프로그램 개발	<ul style="list-style-type: none"> <li>녹색식생활교육 프로그램 개발의 필요성 / 원칙 / 실행단계 / 프로그램 개발과정/ 사례 / 실습</li> </ul>	●						
	소계		10	1	5	2	1	3	
하정연 외 (2008)	1. 식생활교육, 왜 하는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>아이를 살리는 생명의 밥상</li> <li>아픈 아이들과 잘못된 식생활</li> <li>식생활교육 : 잘 먹고 잘 사는 법</li> <li>국내외 학교 식생활 개혁 운동</li> </ul>	●					●	
	2. 식생활교육, 어떻게 하는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>언제 할 것인가?</li> <li>누구와 할 것인가?</li> <li>어디서 할 것인가?</li> <li>어떤 준비가 필요한가?</li> <li>하고나서 어떻게 할 것인가?</li> </ul>	●						
	3. 식생활교육의 실제	<ul style="list-style-type: none"> <li>아이들을 위한 식생활교육</li> <li>교사를 위한 식생활교육</li> <li>학부모를 위한 식생활교육</li> </ul>	●						
	4. 식생활교육을 통한 변화	<ul style="list-style-type: none"> <li>아이들의 변화</li> <li>교사의 변화</li> <li>학부모의 변화</li> </ul>	●						
	계			4	0	0	0	1	0
농촌진흥청 (2015)	PART1. 우리나라 식생활 교육 현황	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활교육 관련 법률</li> <li>우리나라 초·중·고등학교 식생활교육</li> <li>우리나라 식생활교육 사례</li> </ul>	●						
	PART2. 외국의 식생활 교육 사례	<ul style="list-style-type: none"> <li>미국, 일본, 프랑스, 이탈리아, 영국, 스위스 싱가포르</li> </ul>	●					●	
	계			2	0	0	0	0	1
김미례	Chapter1. 유아 녹색		●						

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

외 (2013)	식생활의 이해						
	1. 식생활의 정의						
	2. 녹색식생활의 필요성	●					
	3. 녹색식생활 먹을거리의 실천방법			●			
	Chapter2. 유아 녹색 식생활의 실제						●
	1. 우리들의 생일 이야기						●
	2. 전통음식 만들기						●
	3. 식사예절						●
	4. 몸에 좋은 간식			●			
	5. 텃밭에서 나오는 건강한 먹을거리			●			
	6. 농촌체험을 통한 먹을 거리						●
	7. 소박한 밥상						●
	8. 안전한 음식			●			
	9. 건강한 아침식사			●			
10. 자연과 이웃을 생각 하는 식사		●					
11. 열두 달 건강음료 만들기			●				
계		2	1	6	0	2	3
이명희 (2013)	PART1. 영유아 건강영양 교육의 이해						
	1. 영유아 건강영양교육의 중요성	●					
	2. 영유아기의 성장과 발달						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 성장과 발달 - Scammon의 성장곡선, 결정적 시기</li> <li>· 신체의 성장과 발달 - 체중과 신장, 머리둘레와 가슴둘레, 신체비율의 변화, 신체 구성성분, 치아발달, 발육상태 평가</li> <li>· 생리발달 - 소화기관, 간과 콩팥</li> </ul>	●		●			
3. 표준보육과정 및 누리	· 제3차 표준보육과정에 제시된 영아 건	●					

## II. 과제 추진 내용

과정에 제시된 영유아 건강·영양교육	강·영양교육 - 기본생활 영역의 성격, 목표, 연령별 내용, 활동지침 · 3~5세 연령별 누리과정에 제시된 유아 건강·영양교육 - 성격, 목표, 내용						
PART2. 영유아 건강교육 4. 영유아 건강교육의 기초	· 영유아 건강의 개념 · 영유아 건강에 영향을 미치는 요인 - 유전, 환경, 행동, 운동 · 영유아 건강교육의 목표, 내용, 방법	●		●			
5. 영유아 건강관리	· 건강관리의 의의와 내용 · 건강관리 및 지도 · 질병예방, 대처	●		●			
6. 영유아 건강생활습관 지도	· 배변지도 · 수면 및 휴식 · 청결과 위생				●		
7. 영유아 건강생활과 안전	· 안전관리의 의의 및 내용 · 안전한 보육환경 조성 · 영유아의 발달 특성에 따른 사고 예방 · 안전교육				●		
PART3. 영유아 영양교육 8. 영양과 영양소	· 영양소의 종류와 기능 · 영유아를 위한 영양소 필요량	●		●			
9. 영유아 영양관리	· 영유아의 발달과 영양 · 영유아의 영양관리 · 영유아의 영양건강 문제				●		
10. 영유아를 위한 급식 관리 및 식생활 지도	· 영유아를 위한 급식관리 및 식생활지도의 의미 - 의의, 목적, 효과 · 영유아교육기관에서의 급식관리 운영 및 실태 · 영유아교육기관 급식 관리의 실제 · 영유아 식생활지도 - 식생활행동에 영향을 주는 요인, 식생활 행동, 교사의 역할	●		●			
11. 영유아를 위한 식생활 안전	· 식품안전의 개념과 중요성 · 세균성 및 화학물질에 의한 식중독과 식품안전성 · 유전자재조합 식품과 식품 안전성 · 영유아교육기관에서의 급식 위생관리	●		●			
PART4. 영유아 건강·영양 교육의 실제 12. 영유아 건강·영양 교육의 실제					●		

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

		계	8	0	10	0	0	0
교육부 은하 원격 평생교 육원 (2017)	제1부 건강과 영양							
	1. 현대인의 건강과 식생활	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 건강과 식생활</li> <li>· 건강한 식생활</li> <li>· 건강과 식행동과 식습관</li> </ul>	●		●			
	2. 식생활 변화와 건강 양식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 현대사회의 식생활</li> <li>· 식생활의 변화</li> <li>· 질병발생과 평균수명</li> </ul>			●		●	
	3. 영양소의 종류와 체내 작용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양소의 중요성</li> <li>· 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민, 무기질, 수분</li> </ul>	●		●			
	4. 영양과 질병	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양결핍과 빈혈</li> <li>· 칼슘과 골다공증</li> <li>· 콜레스테롤과 동맥경화증</li> </ul>			●			
	5. 성인병의 영양관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 체중과다와 비만증</li> <li>· 순환기질환</li> </ul>			●			
	6. 음주, 흡연과 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 음주와 간질환</li> <li>· 흡연과 폐질환</li> </ul>			●		●	
	제2부 건강과 질병							
	1. 일상생활과 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 일상생활의 관리</li> <li>· 성인병의 예방과 건강진단</li> <li>· 기본적인 관찰과 측정법</li> <li>· 통상증상의 관리</li> <li>· 스트레스의 관리</li> </ul>	●		●			
	2. 노동과 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 노동과 인체의 반응</li> <li>· 근로자의 건강관리</li> <li>· 직업병의 예방</li> <li>· 직업과 건강문제</li> </ul>			●		●	
	제3부 건강과 식품							
	1. 식품의 의의	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활 문화</li> <li>· 식품과 영양소</li> <li>· 식량문제</li> </ul>			●		●	●
	2. 식품의 조리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품조리의 의의와 목적</li> <li>· 식품의 조리과 맛</li> <li>· 조리과 질</li> </ul>	●		●			
	3. 식품과 위생	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품과 미생물</li> <li>· 식중독</li> <li>· 식품 알레르기</li> </ul>			●			
4. 식품의 가공과 보존	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 냉동식품, 건조식품, 발효식품, 레토르트 파우치 식품, 완전조리식품</li> </ul>			●		●		

## II. 과제 추진 내용

	5. 기호식품 및 기능성 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>기호식품</li> <li>기능성 식품</li> </ul>			●			
	제4부 건강과 운동 1. 건강과 체력	<ul style="list-style-type: none"> <li>체력운동</li> <li>운동과 에너지</li> <li>체력검사 및 평가</li> <li>체력과 운동처방</li> </ul>	●		●			
	2. 건강을 위한 운동의 효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>호흡 순환계와 운동</li> <li>골격근계와 운동</li> <li>내분비계와 운동</li> <li>정신건강과 운동</li> </ul>			●			
	3. 운동과 질병	<ul style="list-style-type: none"> <li>현대생활과 운동</li> <li>성인병과 운동,</li> <li>면역과 운동</li> </ul>			●			
	계		5	0	16	1	4	1
권순자 외 (2011)	Chapter1. 식생활관리의 기본 1. 인간과 식생활	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활의 성립요건</li> <li>식생활의 기능</li> </ul>	●					
	2. 식생활관리의 개념, 의의, 목적	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활관리의 개념, 의의, 목적</li> </ul>	●					
	3. 식생활관리자의 역할 및 자세		●					
	Chapter2. 식생활의 과거, 현재 그리고 미래 1. 과거와 현재의 식생활 환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활에 영향을 주는 요인</li> <li>식생활환경의 변화</li> </ul>	●	●				
	2. 미래의 식생활환경 및 전망	<ul style="list-style-type: none"> <li>미래 자연환경 및 사회 환경과 식생활</li> <li>바람직한 식생활</li> <li>식생활 교육</li> </ul>	●	●		●		
	Chapter3. 식생활관리의 목표 1. 영양면	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양소 섭취현황</li> <li>영양관리 목표</li> </ul>	●					
	2. 기호면	<ul style="list-style-type: none"> <li>한국인의 기호 및 식습관 현황</li> <li>기호관리 목표</li> </ul>	●					
	3. 경제면	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활비(식비)의 지출 현황</li> <li>경제관리 목표</li> </ul>				●		
	4. 위생면	<ul style="list-style-type: none"> <li>식중독의 발생현황</li> <li>식품오염</li> </ul>			●			

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

5. 능률면	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 가사노동시간의 현황</li> <li>· 식생활관리에 사용되는 시간과 노력</li> <li>· 능률적인 관리 목표</li> </ul>	●					●	
6. 환경보존면			●					
Chapter4. 식생활의 영양 관리								
1. 건강한 식생활을 위한 기본지침	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 균형성, 다양성, 적절성</li> </ul>	●						
2. 한국인의 영양섭취기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 한국인 영양섭취기준의 제정</li> <li>· 식사계획을 위한 영양섭취기준의 사용</li> <li>· 영양섭취기준</li> </ul>	●		●				
3. 식사구성안	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 우리나라, 미국, 일본의 식사구성안</li> </ul>	●						●
4. 식사지침	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 한국인을 위한 식사지침</li> <li>· 각 나라별 식사지침</li> </ul>	●						●
Chapter5. 식단 작성 및 평가								
1. 식단계획의 기본	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식단이란</li> <li>· 식단 작성 시 필요한 기본지식</li> </ul>	●						
2. 식단 작성 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식사구성안, 식품 교환법, 웹사이트를 활용한 식단 작성</li> </ul>	●						
3. 식단 작성의 실제	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식단이 및 대상을 고려한 식단 작성</li> </ul>	●				●		
4. 식단평가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양면, 기호면, 경제면, 위생면, 능률면, 환경 보존면 평가</li> </ul>		●	●	●	●	●	●
Chapter6. 식품구매 및 보관관리								
1. 식품의 바른 선택을 위한 정보	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 구매 장소, 구매표시정보</li> </ul>	●						
2. 식품구매 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 가정 및 급식소에서의 식품구매 절차</li> </ul>	●				●		
3. 식품별 품질 감별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 곡류 및 전분류, 채소류, 과일류, 고기, 생선, 계란 및 콩류, 우유 및 유제품, 견과류</li> </ul>				●			
4. 식품의 보관관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 실온보관</li> <li>· 냉장·냉동 보관</li> <li>· 건조보관</li> <li>· 식품별 보관방법</li> </ul>				●			
Chapter7. 식생활의 위생 및 안전관리								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 주방의 위생관리</li> <li>· 식생활관리자의 개인위생</li> </ul>			●				

## II. 과제 추진 내용

	1. 위생관리	· 조리 전, 조리, 조리 후 단계의 위생관리							
	2. 안전관리	· 가스관리, 전기관리 · 안전사고 예방 및 대책			●				
	3. 음식물쓰레기 관리	· 음식물쓰레기 현황, 감량방안		●					
	Chapter8. 식생활문화와 테이블 코디네이션	· 한국의 자연환경과 사회 환경 · 한국의 식생활문화의 특징 · 한국의 대표음식, 상차림, 식사예절	●	●			●	●	
	1. 한국의 식생활문화								
	2. 중국의 식생활문화	· 중국의 자연환경과 사회 환경 · 중국의 식생활문화의 특징 · 중국의 대표음식, 상차림, 식사예절	●	●			●	●	
	3. 일본의 식생활문화	· 일본의 자연환경과 사회 환경 · 일본의 식생활문화의 특징 · 일본의 대표음식, 상차림, 식사예절	●	●			●	●	
	4. 서양의 식생활문화	· 서양의 식생활 문화의 특징, 대표음식 · 서양의 상차림, 식사예절	●				●	●	
	5. 테이블 코디네이션	· 테이블 코디네이션의 정의, 기본, 실제	●						
	계		22	8	7	4	6	7	
정희곤 외 (2009)	1. 영양교육의 개념	· 영양교육의 의의, 목적, 목표, 내용 · 영양교육의 난점, 필요요소, 효과 · 영양교육가와 보건요원 · 영양교육의 역사 · 우리나라 식생활의 변천사 · 역사관 및 국민정신과 영양교육가	●				●		
	2. 학습교육의 원리와 과정, 동기 및 교육환경	· 개요 · 학습원리 및 학습과정 · 교육원리 및 교육과정	●						
	3. 영양교육의 대상방법 및 기술	· 개요 · 영양교육의 대상 · 영양교육의 방법 및 기술 · 영양교육방법의 종류	●						
	4. 영양교육의 매체제작 및 사용방법	· 개요 · 매체의 제작법과 사용법	●						
	5. 영양교육의 계획과 평가	· 개요 · 계획과 평가의 원리, 과정 · 평가의 대상 및 방법	●						
	6. 국민건강영양조사 및	· 개요	●						



## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

효과판정	<ul style="list-style-type: none"> <li>표본추출법 및 조사기술</li> <li>영양판정법</li> <li>국민영양조사 방법 및 결과, 효과판정</li> </ul>						
7. 영양교육을 위한 기초 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>영양을 지배하는 인자</li> <li>기초식품, 영양섭취기준, 영양표시제도</li> <li>영양성분 표시서식도안</li> </ul>	●					
8. 식습관의 변화	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>식습관의 변화에 미치는 요소</li> <li>식품의 기호조사</li> <li>한국인의 영양문제</li> </ul>	●	●			●	
9. 식량경제정책	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>우리나라의 식량소비구조 및 영양개선 방향</li> </ul>	●				●	
10. 대상별로 본 영양교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>도시인과 농촌인의 영양교육</li> <li>병원급식 및 학교급식과 영양교육</li> <li>단체급식시설, 복지시설, 보건소의 영양교육</li> </ul>	●				●	
11. 영양교육의 기구와 그 내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>영양행정</li> <li>영양연구기구</li> </ul>	●				●	
12. 영양교육과 통계처리	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>각종 영양판정지수</li> <li>표본추출법, 통계적 표시방법, 대표치, 산포도, 평균치 비교, <math>\chi^2</math>검사, 상관관계</li> </ul>	●					
13. 성장 및 성인기별 영양교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>임신기, 영유아기, 유아기에서 청소년기, 성인 및 노년기의 영양지도</li> </ul>	●					
14. 질병별 영양교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>소화성 궤양, 위염, 고혈압, 당뇨병, 통풍, 비만증, 철결핍성 빈혈, 신장염, 결핵, 요로결석, 암, 유행성 간염</li> </ul>	●	●				
15. 급식 관리의 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>급식 관리의 기준</li> </ul>	●					
16. 식당공간을 이용한 영양교육 매체제작	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> <li>교육매체 제작과 활용방법</li> </ul>	●					
17. 조사기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>개요</li> </ul>	●					

## II. 과제 추진 내용

		·질문서, 조사표 작성, 면접기술						
	18. 식품의 감별법	·개요 ·식품의 감별법	●					
	19. 현장실습	·개요 ·현장실습시의 자세 ·현장실습의 프로그램 ·단체급식·학교급식·병원급식시설	●				●	
	계		19	0	2	0	6	0
안명수 외 (2008)	Chapter1. 식생활관리의 필요성과 목적		●					
	1. 식생활관리의 필요성		●					
	2. 식생활관리의 결정 요소		●					
	3. 식생활에 영향을 미치는 요소	·국제화, 정보화, 외부화, 노령화, 환경의 악화		●				●
	4. 식생활관리의 목적	·영양상 균형 잡힌 식생활 계획 ·경제적으로 합리적인 식사 계획 ·기호와 식습관을 고려한 식사 계획 ·식사관리에 소요되는 시간과 에너지 소비의 조화	●					
	Chapter2. 현대인의 영양과 건강	·몸의 구성 물질 ·에너지 공급 ·생리적 기능 조절	●					
	1. 영양소의 체내 역할		●					
	2. 영양소	·탄수화물, 지방, 단백질, 무기질, 비타민	●		●			
	3. 올바른 식사지침	·한국인의 열량 영양소 섭취 상태 ·영양 섭취 기준 ·성인을 위한 식생활 실천 지침 ·웰빙 라이프와 건강 기능성 식품	●		●			●
	Chapter3. 식단 계획 및 관리	·영양 섭취 기준의 구성 및 활용	●					
	1. 영양 섭취 기준		●					
	2. 식사 구성 방법	·식사구성안 ·식품군별 대표 식품과 1인 1회 섭취량 ·권장 식사 패턴 ·식단 작성 및 그 예	●			●		
3. 식품구성법					●			
4. 식단계획의 중요성		●						

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

5. 올바른 식사계획				●			
Chapter4. 한국인의 식생활 특징			●				
1. 식품 섭취량의 추이							
2. 한국인의 식품 섭취 패턴			●				
3. 한국인의 영양 섭취 현황			●				
4. 바람직한 식생활의 길잡이			●				
5. 나의 식생활 검토			●				
Chapter5. 성인기의 식생활관리			●				
1. 성인기의 특성							
2. 성인기의 영양섭취 기준	· 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민, 무기질			●			
3. 성인기의 질병	· 비만, 당뇨병, 고혈압, 동맥경화증, 암, 골다공증			●			
4. 성인기의 식생활지침			●				
5. 기본 식단의 예시				●			
Chapter6. 임신·수유기의 식생활관리			●				
1. 생애주기별 특성	· 임신생리, 임신 중 모체의 변화 · 태아의 변화, 수유부의 변화						
2. 임신기의 영양 섭취 기준	· 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민, 무기질			●			
3. 수유기의 영양섭취 기준	· 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민, 무기질			●			
4. 임신기의 식생활관리	· 임신부의 식품 구성안 · 임신 전반기, 후반기 식사 지침 · 임신 이상과 식사 지침			●		●	
5. 수유기의 식생활관리	· 수유부의 식품 구성안, 식사지침			●		●	
6. 기본 식단의 예시				●			
Chapter7. 영유아기의 식생활관리	· 영아의 성장과 발달, 영아의 생리 발달 · 유아의 성장과 발달, 유아의 생리 발달		●				

## II. 과제 추진 내용

1. 생애주기별 특성							
2. 영아기의 영양 섭취 기준	·에너지, 단백질, 탄수화물, 지방, 무기질, 단백질			●			
3. 유아기의 영양 섭취 기준	·에너지, 단백질, 탄수화물, 지방, 무기질, 단백질			●			
4. 영아기의 식생활관리	·모유 영양, 모유 수유 방법, 인공영양 ·조유 방법 및 수유 방법, 혼합 영양 ·이유 영양, 영아의 식사 지도지침	●		●			
5. 유아기의 식생활관리	·유아의 식품 구성안, 간식 ·유아의 식사관리, 식생활지도 ·보육 시설에서의 영양관리			●		●	
6. 영유아기의 영양 관련 문제	·선천성 대사 장애, 젓병 치아우식증, 성장장애, 식품 알레르기 ·유아의 식욕 부진과 편식, 유아비만, 유아빈혈, 과잉행동증			●			
7. 기본 식단의 예시				●			
Chapter8. 학령기 아동의 식생활관리		●					
1. 생애주기별 특징	·신체성장, 생리 발달						
2. 학령기 아동의 영양 섭취 기준	·에너지, 단백질, 탄수화물, 지방, 무기질, 단백질			●			
3. 아동의 올바른 식생활 관리	·식사 구성 및 식단, 올바른 식습관 형성 ·식생활 발달과 식사 지도 ·식품 선택에 영향을 미치는 요소	●		●			
4. 아동의 식생활 및 영양 관련 문제	·아침 결식, 군것질과 매식 ·불규칙적인 식사, 영양부족, 성장장애 ·과체중과 소아 비만, 아동 당뇨병 ·철 결핍성 빈혈, 총치, ADHD, 아토피 피부염, 설탕 섭취량의 증가			●		●	
5. 학령기의 올바른 학교 급식	·학교급식의 목표 ·학교급식의 식사 계획 및 식단 ·학교급식과 영양교육	●					
6. 기본 식단의 예시				●			
Chapter9. 청소년기의 식생활관리		●					
1. 청소년기의 생리학적 특징							

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

2. 청소년기 영양상태의 중요성		●					
3. 청소년기 영양 섭취 기준	· 에너지, 단백질, 탄수화물, 지방, 무기질, 단백질			●			
4. 청소년기의 식생활에 영향을 미치는 요인	· 개인적, 사회 환경적, 물리적 환경, 문화 사회적 요인	●	●			●	●
5. 청소년기의 올바른 식생활		●					
6. 학교급식에서의 영양 교육의 중요성		●					
7. 청소년기의 영양 문제	· 비만, 빈혈, 여드름, 거식증, 폭식증, 수험생의 스트레스, 소화불량, 영양대사이상 · 음주, 흡연, 약물복용			●			
8. 기본 식단의 예시				●			
Chapter10. 노인기의 식생활관리	· 형태적 변화, 기능적 변화 · 노인의 신체적 특징	●					
1. 노화의 생리							
2. 노인기의 영양 섭취 기준	· 에너지, 단백질, 탄수화물, 지방, 무기질, 단백질, 수분			●			
3. 노인기의 식생활관리	· 곡류, 어육류, 채소과일류, 우유, 유지류, 술			●			
4. 노인기의 영양 위험 요인		●		●			
5. 노인기와 관련된 질환	· 골다공증, 퇴행성관절염, 류머티스 관절염, 뇌졸중, 소화 장애, 당뇨병, 고혈압과 동맥경화증, 빈혈, 기아			●			
6. 노인을 위한 식생활 지침		●					
7. 노인기의 영양 관리	· 식품 섭취 · 생리적 측면 · 심리적 측면			●			
8. 기본 식단의 예시				●			
Chapter11. 식품 재료와 관리	· 구매의 개념과 목적 · 구매 관리의 정의 · 식품 구매 관리의 중요성	●					
1. 식품의 구매							

## II. 과제 추진 내용

		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 구매 관리 방법</li> <li>· 구매부서의 관리</li> </ul>						
	2. 식품 위생	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 위생의 개념, 식성 병해</li> </ul>	●					
	3. 식품 안전 위협 요인	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식중독, 유전자 재조합 식품</li> <li>· 환경 호르몬, 방사선 물질</li> </ul>	●	●	●			
	4. 단체급식과 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급식 종사원의 위생</li> <li>· 피급식자의 위생</li> <li>· 식품납품업자의 위생</li> <li>· 식품의 위생</li> <li>· 위생관리 계획과 검사</li> </ul>	●		●			
	5. 식품과 조리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 가열 조리가 식품에 미치는 영향</li> <li>· 조리에 의한 각 식품의 변화</li> </ul>	●					
	계		35	3	34	0	7	1
구제욱 (2009)	1. 영양교육과 상담	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양교육과 상담의 의의</li> <li>· 식생활 환경의 변화와 영양교육</li> </ul>	●					
	2. 영양교육 과정과 수업 설계	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 초등학교 교육과정과 영양교육</li> <li>· 수업설계의 원리와 기법, 수업지도안</li> <li>· 영양교육 매체</li> </ul>	●					
	3. 초등학교 영양교육 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품과 식품군 학습</li> <li>· 우리가 먹는 식품의 구성과 영양소</li> <li>· 올바른 식사예절</li> <li>· 비만예방하기</li> </ul>	●		●		●	
	4. 학부모 대상 영양교육 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 전통식문화의 우수성과 실천방안</li> <li>· 맛있는 음식 알고 먹기</li> </ul>	●					●
	계		3	0	1	0	1	1
박태균 (2010)	1. 내 아이를 위한 7가지 영양소	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 탄수화물, 단백질, 지방, 비타민, 칼슘과 미네랄, 식이섬유, 파이토케미컬</li> </ul>			●			
	2. 안심 밥상 만드는 엄마의 요리 습관	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 가공식품 기준, 영양성분표 체크</li> <li>· 식중독으로부터 보호</li> <li>· 맛과 영양을 높이는 식품보관법, 조리법</li> <li>· 집에서 기르는 친환경 새싹채소</li> <li>· 학교 급식도 내 아이의 밥상</li> </ul>		●	●		●	
	3. 지금 당장 고쳐야 하는 아이의 식습관	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 편식의 유형별 대처</li> <li>· TV와 게임, 아이를 똥똥보로 만든다.</li> <li>· 손 씻기를 버릇처럼 실천하라</li> <li>· 이 닦기 습관, 아침식사, 가족식사</li> </ul>					●	





## II. 과제 추진 내용

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품용기</li> </ul>						
6. 전통음식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 최고의 밥상 우리 음식</li> <li>· 우리나라 음식과 다른 나라 음식</li> <li>· 궁중음식</li> <li>· 향토음식</li> <li>· 명절음식</li> <li>· 통과의례와 상차림</li> <li>· 약이 되는 음식</li> </ul>					●	●
7. 음식 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 추석 명절음식</li> <li>· 우리나라의 후식</li> <li>· 한과</li> <li>· 우리나라의 떡</li> <li>· 김치</li> <li>· 한식의 세계화</li> </ul>					●	●
8. 음식물 쓰레기	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 일반쓰레기와 음식물 쓰레기</li> <li>· 음식물 쓰레기 발생현황</li> <li>· 음식물 쓰레기가 우리에게 미치는 영향</li> <li>· 음식물 쓰레기 줄이는 방법</li> <li>· 음식물 쓰레기의 재활용 방법</li> <li>· 무공해 비누 만들기</li> </ul>	●	●				
계		2	1	4	0	3	3
최정희 외 (2012)	1. 건강과 현대식이	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료 공급의 변화</li> <li>· 얼마나 건강한 식사를 하고 있을까?</li> </ul>	●		●		
	2. 소화와 흡수 그리고 대사	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 소화계의 개관</li> <li>· 각 소화기관에서의 소화와 흡수</li> <li>· 대사노폐물의 제거</li> </ul>	●		●		
	3. 음식물이 제공하는 영양소 - 열량영양소	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 탄수화물, 지방, 단백질</li> </ul>			●		
	4. 음식물이 제공하는 영양소 - 구조·조절영양소	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 비타민, 무기질, 물</li> </ul>			●		
	5. 건강을 위한 식품 선택과 영양 표시제도	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 건강을 위한 식품 선택</li> <li>· 영양 표시제도</li> </ul>			●		
	6. 건강한 체중관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 에너지 균형</li> <li>· 건강한 체중관리</li> <li>· 섭식장애</li> </ul>			●		
	7. 수명과 영양	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 수명과 유전</li> <li>· 수명과 환경</li> <li>· 노화의 기전</li> </ul>	●		●		●

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 장수촌의 식단</li> <li>▸ 노화를 막는 식품</li> <li>▸ 노화를 막는 생활</li> </ul>						
	8. 식물화학물질	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 식물화학물질이란</li> <li>▸ 비타민과의 차이</li> <li>▸ 식물화학물질의 역사, 위험성, 기능, 식품</li> </ul>	●		●		●	
	9. 기호음료와 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 알코올, 커피, 탄산음료, 스포츠음료</li> </ul>			●			
	10. 흡연	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 담배의 역사, 유해성분, 피해,</li> <li>▸ 흡연과 여성</li> <li>▸ 금연과 체중증가의 관계</li> </ul>	●		●		●	
	11. 식품오염과 위생	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 식품원성질환의 종류와 발생과정</li> <li>▸ 식중독과 식품오염 예방을 위한 수칙</li> </ul>	●	●	●			
	계		6	1	11	0	3	0
구제육 외 (2014)	1. 영유아기 건강과 영양의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 영유아기 건강과 영양</li> <li>▸ 영유아 건강에 영향을 미치는 요인</li> <li>▸ 영유아 건강상태 평가자료</li> </ul>	●		●			
	2. 영유아의 성장발달	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 영유아의 성장·발달의 특성</li> <li>▸ 영아의 신체적 성장</li> <li>▸ 기능적 발달</li> <li>▸ 영유아의 기능과 정서적 발달</li> </ul>	●				●	
	3. 영유아 영양관리의 기초	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 영유아기 영양의 중요성</li> <li>▸ 영양소의 작용</li> <li>▸ 영유아의 영양 권장량 및 식품영양소의 섭취 실태</li> <li>▸ 영유아의 식사지침과 식품선택의 기본</li> </ul>	●					
	4. 영유아의 식생활지도	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 영아, 유아기의 식생활지도</li> <li>▸ 영양문제</li> </ul>	●					
	5. 유아교육기관의 급식 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 급식의 의의와 현황</li> <li>▸ 급식운영 관리</li> <li>▸ 식단 작성 및 관리</li> </ul>	●					
	6. 식품위생과 안전관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 식품위생관리</li> <li>▸ 조리시설 및 기구 안전관리</li> <li>▸ 식중독</li> <li>▸ 식품위생체계와 안전관리 방안</li> </ul>			●			
	7. 영·유아 교육과정	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ 어린이집 표준과정</li> <li>▸ 유치원 교육과정</li> <li>▸ 표준보육과정 중 건강교육 내용과 지도</li> </ul>	●					

## II. 과제 추진 내용

	8. 영유아 영양건강교육의 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영유아 건강교육의 목표</li> <li>· 영유아 건강교육의 내용</li> <li>· 영유아 건강교육의 방법</li> <li>· 영유아 건강교육의 사례</li> </ul>	●					
	9. 영유아 영양교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유아 영양교육의 의의와 개념의 변화</li> <li>· 유아 양육의 섭식형태 변화와 영양문제</li> <li>· 영양교육</li> <li>· 유아 영양교육 매체</li> <li>· 유아 영양교육 전략</li> <li>· 유아 영양교육의 실제</li> </ul>	●					
	10. 영유아의 건강생활습관 교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 청결과 위생</li> <li>· 치아관리와 배변지도</li> <li>· 낮잠과 휴식</li> </ul>			●			
	11. 영유아의 건강관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 건강증진과 건강검진</li> <li>· 전염성 질환 관리와 예방접종</li> <li>· 영유아의 정신건강, 간호</li> </ul>			●			
	12. 실내의 시설설비 안전 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 안전관리의 중요성, 실내외 시설 안전 관리</li> </ul>	●					
	13. 교통·화재·자연재해안전과 사회 환경 안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 교통안전</li> <li>· 화재안전</li> <li>· 자연재해안전</li> <li>· 학대 및 성폭력안전</li> <li>· 유괴 및 미아안전</li> <li>· 약물안전 및 응급처치</li> </ul>			●		●	
	계		9	0	5	0	2	0
서유현 (2014)	Chapter1. 유아기 건강한 식생활 교육의 이론적 배경		●					
	1. 유아기 식생활교육의 필요성							
	2. 유아기 건강한 식생활 교육의 기본원칙	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 뇌 발달과 영양소</li> <li>· 식물재배</li> <li>· 자연사랑-흙, 물, 공기, 불</li> <li>· 운동</li> <li>· 인성(성품)</li> <li>· 오감체험-식재료 체험</li> </ul>		●	●		●	
3. 3~5세 연령별 누리과정과 초등학교 식생활 교육 비교	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 3~5세 연령별 누리과정</li> <li>· 초등학교 식생활 교육 내용</li> </ul>	●						

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

	<p>4. 외국의 식생활교육의 실태</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 미국 식생활교육의 이슈 : 비만예방교육</li> <li>· 영국 식생활교육의 이슈 : 로컬푸드운동</li> <li>· 스위스 식생활교육의 이슈 : 건강한 패스트푸드 프로젝트</li> <li>· 독일 식생활교육의 이슈: 간식시간을 활용한 식생활교육과 '기능증명서'</li> <li>· 이탈리아 식생활교육의 이슈 : 슬로우푸드 운동</li> <li>· 싱가포르 식생활교육의 이슈 : 학교, 학생, 학부모가 함께하는 체험</li> <li>· 일본 식생활교육의 이슈 : 식육법을 통해 먹거리 강조</li> <li>· 프랑스 식생활교육의 이슈: '미각 수업'</li> </ul>						
	<p>Chapter2. 유아기 건강한 식생활 교육을 위한 가정과의 연계 교육</p> <p>1. 부모교육의 필요성</p>		●					
	<p>2. 부모교육의 연간계획</p>		●					
	<p>3. 먹거리 교육과 그림 등 화책</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 그림 동화책의 가치</li> <li>· 그림책을 읽어주는 방법</li> </ul>	●					
	<p>4. 가족과 함께 하는 밥상머리 의사소통 교육</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 밥상머리 의사소통 교육의 필요성과 목적</li> <li>· 밥상머리 의사소통 교육의 효과</li> </ul>	●			●		
	<p>Chapter3. 유아기 한국의 전통음식 교육을 위한 월별 연간계획</p> <p>1. 유아기 한국의 전통 음식 교육의 중요성</p>		●					
	<p>2. 유아기 전통음식 교육을 위한 생활주제 연령별 요리활동</p>					●		
	<p>3. 유아기 전통음식 교육을 위한 월별 연간계획</p>		●					
	<p>Chapter4. 유아기 건강한 식생활 습관 교육을 위한 준비된 환경 구성</p> <p>1. 준비된 환경 구성의 중요성</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활 실천교육을 위한 반복교육</li> <li>· 식생활 교육환경의 구성과 누리과정</li> <li>· 식생활과 관련된 조리기구의 종류</li> </ul>	●					
	<p>Chapter5. 한국의 계절</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 토의활동의 교육적 의의</li> </ul>	●					

## II. 과제 추진 내용

음식 교육을 위한 실천방법							
1. 한국의 계절음식 교육을 위한 효과적인 교수법	· 토의활동의 교육적 가치 · 준비된 교사가 해야 할 일						
2. 환경 구성 실천방법	· 식생활 도구를 활용한 환경 구성 · 식생활 교육을 위한 작은 책 및 카드 맞추기				●		
3. 한국의 제철음식의 실제	· 봄, 여름, 가을, 겨울과 제철음식					●	
계		10	2	2	0	5	2
합 계		137	18	109	8	42	22

지속가능 식생활에 대한 교재 개발을 위해 식생활 관련 전문 도서들의 내용을 지속가능 식생활 구성 요소인 기초(교육 포함), 생태(환경), 건강, 경제, 사회, 문화 측면으로 구분하여 살펴본 결과, 전문 도서들은 기본적으로 식생활과 관련하여 개념, 필요성, 중요성, 특징 등 전반적으로 기초적인 내용을 다루는 내용이 가장 많았다. 지속가능 식생활 구성 요소 중에서는 건강 관련 내용을 다루는 내용이 다른 요소에 비해 비중이 가장 높았고, 그 다음은 사회, 문화, 생태(환경), 경제 순이었다. 이는 식생활 자체가 결국은 건강을 지키기 위한 일환이며, 또한 전문 도서명을 살펴보면 검색어가 ‘식생활관리’, ‘식생활교육’, ‘영양교육’ 이 많아 건강 관련 내용이 많은 것으로 판단된다. 또한 식생활의 대상이 영·유아기부터 성인기까지 다양하지만 주로 영유아, 아동, 청소년 위주의 대상이 많았다. 내용을 살펴보면 영유아, 아동, 청소년은 주로 성장과 발달에 초점이 맞추어져진 식생활에서 영양 관리 및 식생활 지도가 주를 이루고 있으며, 성인기 및 노년기는 영양뿐만 아니라 식생활을 통한 현대인에게서 나타나는 질병 예방 등에 좀 더 초점이 맞추어져 있다고 할 수 있다. 이에 성인을 대상으로 하는 식생활 관련 도서의 개발뿐만 아니라 다양한 범주의 내용이 포함된 식생활 교양교육 도서의 개발이 더 많이 이루어질 필요가 있다.

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

### 2) 교육용 교재 개발 현황 및 내용 분석

식생활 관련 교육용 교재 개발 현황 및 내용은 농림축산식품부와 산하기관인 (사)식생활교육국민네트워크에서 발행한 교재 11편을 중심으로 살펴보고 분석한 결과는 <표 II-5>와 같다.

<표 II-5> 교육용 교재 개발 현황 및 내용

교재명 (년도)	내용 구성		구성 요소					
	목차	주요 내용	기초	생태 (환경)	건강	경제	사회	문화
유아용 식생활 교육 교재 -교사용- (2016)	1. 식사예절을 실천해요	<ul style="list-style-type: none"> <li>깨끗한 손으로 식사해요</li> <li>식사예절을 지켜요</li> <li>수저를 바르게 사용해요</li> <li>감사인사를 해요</li> </ul>			●		●	●
	2. 골고루 맛있게 먹어요	<ul style="list-style-type: none"> <li>물레방아야 돌아라</li> <li>음식을 알맞게 먹어요</li> <li>비빔밥을 만들어요</li> <li>건강한 한식밥상을 차려요</li> </ul>			●		●	●
	3. 아침밥을 꼭 먹어요	<ul style="list-style-type: none"> <li>어떤 아침식사를 했나요</li> <li>아침밥을 먹으면 좋아요</li> <li>아침밥으로 건강을 지켜요</li> <li>함께하는 아침밥상을 차려요</li> </ul>			●		●	
	4. 우리가 직접 키워요	<ul style="list-style-type: none"> <li>우리 교실에 작은 텃밭을 만들어요</li> <li>텃밭을 관찰해요</li> <li>안전하고 건강하게 재배해요</li> <li>사랑으로 키워요</li> </ul>		●	●		●	
	5. 음식으로 건강을 지켜요	<ul style="list-style-type: none"> <li>감기를 예방해요</li> <li>싱겁게 먹어요</li> <li>단 음식을 줄여요</li> <li>황금 똥을 부탁해</li> </ul>			●			
	6. 과일과 채소를 자주 먹어요	<ul style="list-style-type: none"> <li>과일과 채소를 알아보아요</li> <li>내 몸이 좋아해요</li> <li>오색 과일과 채소가 있어요</li> <li>건강한 주스를 만들어요</li> </ul>			●			
	7. 건강한 먹을거리를 찾아보아요	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품표시를 확인해요</li> <li>건강한 먹을거리는 어디서 왔을까요</li> </ul>	●		●			

## II. 과제 추진 내용

		<ul style="list-style-type: none"> <li>건강한 간식으로 채워요</li> <li>건강한 간식 먹기를 실천해요</li> </ul>						
	8. 우리 농산물이 좋아요	<ul style="list-style-type: none"> <li>벼가 밥이 되기까지</li> <li>우리나라 농산물</li> <li>쌀로 만든 음식이 좋아요</li> <li>우리 농산물로 착한 소비를 해요</li> </ul>	●			●	●	
	9. 음식물 쓰레기를 줄여요	<ul style="list-style-type: none"> <li>왜 음식물 쓰레기를 줄여야 할까요</li> <li>음식을 남기지 않아요</li> <li>음식물 쓰레기가 아닌 것을 찾아요</li> <li>음식물 쓰레기를 재활용해요</li> </ul>	●	●				
	10. 우리나라 전통음식을 즐겨요	<ul style="list-style-type: none"> <li>떡 하나 주면 안 잡아먹지</li> <li>절기에 먹는 전통음식이 있어요</li> <li>김장을 해요</li> <li>전통음식을 찾아요</li> </ul>					●	●
	계		3	2	7	1	6	3
누리과정에 기초한 텃밭교육 교재 (2012)	PART1. 총론 1. 아동대상 텃밭원에 교육의 효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>인지 및 인성적, 정의적, 신체적 영역</li> </ul>	●					
	2. 유치원 텃밭 가꾸기 연중관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭 가꾸기 장소 선정</li> <li>학교 텃밭에 적합한 채소류</li> <li>주요 생리적 장애와 병충해</li> <li>각종 병충해 종류와 증상</li> </ul>		●				
	3. 텃밭채소의 영양소	<ul style="list-style-type: none"> <li>비타민류와 식이성 식물색소</li> <li>식이섬유, 펙틴</li> </ul>			●			
	PART2. 각론 1. 실제재배	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭조성 과정</li> <li>재배순서</li> <li>물주기</li> <li>장소별 재배</li> <li>텃밭식물의 실제</li> <li>식물기반재의 종류 및 활용법</li> <li>농자재</li> <li>작물별 재배달력</li> </ul>	●	●				
	2. 친환경 농법의 활용	<ul style="list-style-type: none"> <li>친환경 농법의 개요 및 필요성</li> <li>생태적 재배</li> <li>재활용품의 활용</li> <li>퇴비 및 친환경 농약제작방법</li> <li>녹비작물을 이용한 유기질 비료의 제작</li> <li>내 손으로 직접 만드는 천연유기질 비료</li> </ul>	●	●				



## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

		계	3	3	1	0	0	0
초등교육과정 과 연계한 학교 텃밭교육 교재 (2012)	계획 1. 텃밭계획하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭에 적합한 장소 알기</li> <li>텃밭 경작하기, 적합한 작물 생각해 보기</li> </ul>	●	●				
	2. 친환경 농법	<ul style="list-style-type: none"> <li>친환경 농법 특성, 친환경 농업의 종류 알기</li> <li>친환경 농약과 천연영양제 종류 알기</li> </ul>	●	●				
	3. 환경건강배려의 바른 식생활	<ul style="list-style-type: none"> <li>현재 우리 식생활의 문제점</li> <li>바른 식생활 개념, 어린이 바른 식생활 지침</li> </ul>	●					
	심기 4. 종자심기	<ul style="list-style-type: none"> <li>종자특성의 이해, 구조 관찰</li> <li>종자종류, 종자 심는 방법</li> </ul>	●					
	5. 식물 모종심기	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭에 심을 수 있는 채소의 종류, 모종심기</li> </ul>	●	●				
	6. 씨감자 심기	<ul style="list-style-type: none"> <li>알뿌리 식물의 특징과 종류</li> <li>감자의 번식방법 알기</li> <li>씨감자 심기</li> </ul>	●	●				
	7. 모내기(벼 기르기)	<ul style="list-style-type: none"> <li>쌀을 이용한 음식</li> <li>흙과 벼 모종 준비</li> <li>모내기(벼 모종 심기)하기</li> </ul>	●	●				
	8. 가을 무, 배추 기르기	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭에서 기를 수 있는 가을채소</li> <li>가을채소의 특성</li> <li>가을무와 배추 심기</li> </ul>	●	●				
	9. 건강한 식생활	<ul style="list-style-type: none"> <li>녹색물레방아를 통해 자신의 식생활 평가</li> <li>'텃밭 가구기'와 바른 식생활의 관계</li> </ul>	●		●			
	관리 10. 결순 따기와 지주 세우기	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭의 식물 관찰하기</li> <li>토마토, 고추 결순 따기와 순지르기</li> <li>일자 지주대와 지주줄 세우기</li> </ul>		●				
	11. 달걀껍질 천연비료와 잡초제거	<ul style="list-style-type: none"> <li>달걀껍질 비료 만들기</li> <li>잡초의 정의, 종류</li> <li>잡초제거와 비료주기</li> </ul>	●	●				
	12. 난황유 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭에 병충해 증상과 원인</li> <li>친환경 병충해 예방 및 방제</li> <li>친환경 난황유 만들기</li> </ul>	●	●				

## II. 과제 추진 내용

13. 식품안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>건강하고 안전한 먹을거리 선택 방법</li> <li>건강하고 안전한 식생활 실천 방법</li> </ul>	●	●				
수확 14. 잎채소 수확	<ul style="list-style-type: none"> <li>잎채소 관찰, 수확방법 알기, 수확하기</li> </ul>		●				
15. 열매채소 수확	<ul style="list-style-type: none"> <li>열매채소 종류</li> <li>옥수수 수확, 구조</li> </ul>		●				
16. 추수하기(벼 수확하기)	<ul style="list-style-type: none"> <li>벼의 수확시기</li> <li>벼 베기, 벼 탈곡하기</li> </ul>		●				
17. 텃밭농산물로 건강한 간식 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>몸에 좋은 건강한 간식 알기</li> <li>텃밭 농산물로 건강한 간식 만들어 보기</li> </ul>			●			
18. 전통음식	<ul style="list-style-type: none"> <li>우리나라 전통음식의 종류, 특징과 우수성</li> <li>전통식생활에서 배우는 식사예절</li> </ul>	●			●	●	
이용 19. 텃밭 수확물의 저장 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭수확물의 저장방법</li> <li>무말랭이, 무청 시래기 만들기</li> </ul>	●	●				
20. 생활 속에서 허브의 향기 이용하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>허브식물</li> <li>허브와 아로마 테라피</li> <li>허브 천연 방향제 만들기</li> </ul>		●				
21. 텃밭 식물 그림	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭식물 구조 관찰</li> <li>식물세밀화</li> <li>텃밭 식물 관찰그림 그리기</li> </ul>		●				
22. 미각교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>오감을 활용하여 텃밭 수확 농작물 관찰</li> <li>관찰한 것 그림 그려보기</li> </ul>		●				
계		14	16	3	0	1	1
초등교육과정과 연계한 학교 텃밭교육 부교재 (2014)	PART1. 학교 텃밭교육의 중요성						
	1. 아동대상 텃밭원예교육의 효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>인지, 인성적, 정의적 신체적 영역</li> </ul>	●				
	2. 학교 텃밭 가꾸기 연중 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>텃밭 가꾸기 장소 선정</li> <li>학교 텃밭에 적합한 채소류</li> <li>주요 생리적 장애와 병충해</li> <li>각종 병충해 종류와 증상</li> </ul>	●	●			
3. 텃밭애소의 영양소	<ul style="list-style-type: none"> <li>비타민류와 식이성 식물색소</li> </ul>			●			

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

		·식이섬유, 펙틴						
	PART2. 친환경 농업의 활용							
	1. 친환경 농업의 개요, 필요성		●					
	2. 생태적 재배방법	·벌레피식물 혼합식재(섞어짓기, 혼작) ·해충방제를 위한 천적곤충의 활용 ·녹비작물을 활용한 친환경재배		●				
	3. 퇴비 및 친환경농약 만들기	·퇴비제작 방법 및 과정 ·지렁이를 이용한 유기질 비료 만들기 ·친환경농약 제작종류 및 제작과정	●	●				
	4. 재활용품의 활용	·페트병, 우유병을 이용한 재배용기 만들기		●				
	5. 내 손으로 직접 만드는 천연유기질 비료	·천연 인산비료 ·천연 칼슘비료		●				
		계	4	5	1	0	0	0
초등학교 바른 식생활 길라잡이 (2016)	1학년	·바른 식생활 실천해요 ·아침밥 꼭 먹어요 ·채소, 과일 좋아요 ·학교급식 좋아요 ·건강한 간식 먹어요 ·음식물쓰레기 줄어요		●	●		●	
	2,4,6학년	·골고루 알맞게 먹어요 ·행복한 가족밥상 함께해요 ·텃밭 채소 키워요 ·안전한 식생활 실천해요 ·식사예절 실천해요 ·우리 쌀 소중해요(2학년) ·우리 김치 즐겨요(4학년) ·전통식생활 실천해요(6학년)		●	●		●	●
	3,5학년	·바른 식생활 실천해요 ·아침밥 꼭 먹어요 ·지역농산물 좋아요 ·건강한 먹을거리 선택해요 ·건강한 간식 만들어요 ·음식물쓰레기 줄어요		●	●		●	
		계	0	3	3	0	3	1
식생활교육기 관 교육교재	1. 기초	·나의 이해 ·생활 속에서의 자기관리	●					

## II. 과제 추진 내용

-식생활교육 전문 인력 양성과정 (2014)	2. 환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 지속가능한 먹거리</li> <li>· 농축수산업의 이해</li> <li>· 안전한 먹거리를 위한 식품위생의 이해</li> </ul>	●	●	●			
	3. 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양소의 이해</li> <li>· 식생활과 건강</li> <li>· 식재료의 이해</li> <li>· 조리이론과 실제</li> </ul>	●		●			
	4. 배려	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활 문화의 이해 : 각국의 식생활 문화</li> <li>· 배려와 나눔의 식생활 : 한국 음식의 맛, 멋</li> <li>· 한국 전통 식문화의 실제</li> <li>· 음식 소비 행동</li> </ul>	●			●	●	●
	5. 교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활환경 변화와 교육</li> <li>· 학습자와 학습 환경 이해</li> <li>· 식생활교육 설계</li> <li>· 식생활교육 체험</li> </ul>	●					
	계			5	1	2	1	1
식생활교육기관 교육교재 -식생활교육 영양(교)사용 (2014)	1. 식생활의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활의 의미와 문제점</li> <li>· 식생활교육의 필요성</li> <li>· 외국의 식생활교육</li> </ul>	●					
	2. 학습자에 대한 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 학습자의 성장과 발달</li> <li>· 학습자의 성장과 식생활과의 관계</li> <li>· 학습자의 식생활 실태</li> </ul>	●					
	3. 식생활과 환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활과 환경과의 관계</li> <li>· 푸드 마일리지 의미</li> <li>· 음식물쓰레기 저감화</li> </ul>	●	●				
	4. 농축수산식품과 산업	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 농축수산업의 가치와 이해</li> <li>· 농어촌 체험</li> <li>· 텃밭 가꾸기</li> </ul>	●	●				
	5. 식품위생과 안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 친환경 농업</li> <li>· 식량문제와 GMO</li> <li>· 식품위생과 식중독</li> <li>· 식품첨가물</li> <li>· 알레르기와 건강</li> </ul>	●	●	●			
	6. 식생활과 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 현대인의 식생활과 건강</li> <li>· 식생활과 관련된 질병</li> </ul>	●		●		●	

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

		<ul style="list-style-type: none"> <li>건강을 위한 바른 식생활</li> <li>나의 식생활 평가하기</li> </ul>						
	7. 바른 식단 작성과 바른 소비	<ul style="list-style-type: none"> <li>균형식의 이해</li> <li>녹색물레방아의 이해</li> <li>바른 식단 작성 방법</li> </ul>	●	●				
	8. 농축수산식재료의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료의 기능, 분류</li> <li>건강음식 만들기</li> </ul>	●	●				
	9. 전통음식의 이해 및 조리	<ul style="list-style-type: none"> <li>전통음식의 이해, 종류와 특징, 조리</li> </ul>	●					
	10. 식생활과 문화	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활과 문화의 의미</li> <li>우리나라의 식문화 형성</li> <li>다른 나라의 식생활문화</li> <li>전통상차림과 문화</li> <li>우리나라의 식사예절</li> <li>전통음식과 오방색, 어울림, 풍류 (전통음료)</li> </ul>	●			●	●	
	11. 식생활교육과정 및 지도법	<ul style="list-style-type: none"> <li>학교 식생활 교육의 내용과 방법</li> <li>창의적 체험활동의 이해</li> </ul>	●					
	12. 미각교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>미각교육의 개념 및 필요성, 방법, 실제</li> </ul>	●					
	13. 식생활교육 프로그램 및 교수안 개발	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활교육 프로그램 개발</li> <li>학습지도안 작성</li> <li>교육방법과 지도안사례</li> </ul>	●					
	계		13	3	4	0	2	1
식생활교육기관 교육교재-식생활교육 초·중등 교사용 (2014)	1. 식생활의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활의 의미와 식생활의 변화</li> <li>식생활교육의 필요성</li> <li>식생활교육의 동향</li> </ul>	●					
	2. 학습자에 대한 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>초등학생과 중학생의 발달과 교육</li> <li>학습자의 식생활 실태</li> </ul>	●					
	3. 식생활과 환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활과 환경과의 관계</li> <li>푸드 마일리지 의미</li> <li>음식물쓰레기 저감화</li> <li>친환경농업 및 식량문제</li> </ul>	●	●			●	
	4. 농축수산식품과 산업	<ul style="list-style-type: none"> <li>농축수산업의 가치와 이해</li> <li>식품산업과 현대 식생활</li> <li>농어촌 체험 학습</li> <li>텃밭 가꾸기</li> </ul>	●	●		●	●	
	5. 식품위생과 안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생과 안전의 의미</li> </ul>	●		●			

## II. 과제 추진 내용

		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식중독의 이해</li> <li>· 식품첨가물의 이해</li> </ul>						
	6. 식생활과 건강	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 현대인의 식생활과 건강</li> <li>· 식생활과 관련된 질병</li> <li>· 건강을 위한 바른 식생활</li> <li>· 식생활 평가하기</li> </ul>	●	●		●		
	7. 바른 식단 작성과 바른 소비	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 균형식의 이해</li> <li>· 녹색물레방아의 이해</li> <li>· 바른 식단 작성 방법</li> </ul>	●	●				
	8. 농축수산식재료의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료의 분류 및 특징</li> <li>· 제철 식재료의 중요성</li> <li>· 건강음식 만들기</li> </ul>	●	●				
	9. 전통음식의 이해 및 조리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 전통음식의 특징, 우수성, 종류, 특징, 만들기</li> </ul>	●					
	10. 식생활과 문화	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활과 문화의 의미</li> <li>· 여러 나라의 식생활문화</li> <li>· 식사예절</li> </ul>	●					●
	11. 학교식생활교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 학교 식생활 교육의 중요성, 내용, 방법</li> <li>· 창의적 체험활동의 이해</li> </ul>	●					
	12. 미각교육	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 미각교육의 개념 및 필요성, 방법, 실제</li> </ul>	●					
	13. 식생활교육 프로그램 및 자료 개발	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식생활교육 프로그램 개발 원칙 및 방법</li> <li>· 식생활교육 프로그램 개발 사례</li> </ul>	●					
	계		13	2	4	1	3	1
바른 식생활 알림장 (2015)	1. 건강이가 아침밥을 먹어요	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 아침밥, 왜, 어떻게 먹어야 할까요?</li> <li>· 아침밥을 더 즐겁고 건강하게 먹어요</li> </ul>			●		●	
	2. 건강이의 텃밭여행	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 텃밭을 가꾸어요</li> <li>· 텃밭을 건강하게 가꾸려면 어떻게 해야 할까요?</li> <li>· 농작물은 어떻게 자라날까요?</li> </ul>		●				
	3. 건강이가 채소·과일나라에 놀러갔어요	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 채소·과일을 왜 먹어야 할까요?</li> <li>· 농산물은 GAP마크와 원산지를 확인해요</li> <li>· 계절별 채소·과일 알아보기!</li> </ul>	●	●	●			

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

	4. 건강이의 육류 골고루 먹기	· 저지방 육류를 먹어요			●			
	5. 튼튼한 지구! 건강이가 만들어요	· 우리가 남긴 음식물쓰레기들이 지구를 아프게 해요 · 어떻게 하면 지구가 튼튼해질 수 있을까? · 우리는 음식물쓰레기가 아니에요	●	●				
	6. 가족이 함께해요	· 행복 술술! 가족 밥상의 날!		●	●		●	●
	계		2	4	4	0	2	1
청소년 인성교육을 위한 식생활교육 프로그램 교재 (2015)	1. 자아존중	· 건강 체중 이해 · 나의 식사패턴 분석 · 올바른 먹거리 선택 · 식품성분 · 다이어트 · 물 · 나에게 부족한 영양소	●		●			
	2. 공감과 배려	· 기후변화와 식생활 · 농촌체험(로컬 푸드) · 내가 키운 식재료로 수고로운 체험 · 전통음식의 우수성 · 세계음식문화 이해 · 세계의 향신료 · 음식물쓰레기 · 세계 기아 대책, 식량 나눔			●		●	●
	3. 실천과 나눔	· 바람직한 식생활 · 오감으로 먹는 음식 · 식재료 이해(멸치) · 가족밥상의 중요성 · 바른 밥상 밝은 100세 · 텃밭의 설계, 관리	●	●	●		●	
	계		2	2	2	0	2	1
중학교 자유학년제 식생활교육 교재 (2018)	1. 멋진 나와의 만남을 시작해요	· 바른 식생활의 이해와 나의 식생활 평가	●					
	2. 우리 마을 전통시장을 소개해요	· 전통시장 탐방 및 안내지도 만들기					●	
	3. 키우고 만드는 전통 음식	· 텃밭 채소를 이용한 전통 음식 실습			●			
	4. 건강하고 활기찬 건 바로 나	· 균형 잡힌 식생활의 이해와 미각체험	●		●			



## II. 과제 추진 내용

5. 즐기는 즐거움 나누는 기쁨	·음식물쓰레기를 줄이는 조리 활동		●				
6. 선택은 쿡, 고기는 쿡	·건강한 식품의 선택과 육류 실험 조리			●			
7. 행복이 가득한 아침밥 상을 차려요	·아침밥의 중요성과 밥 중심의 가족 밥상 차리기	●					●
8. 바른 식생활 크리에이 터가 되어 보아요	·식생활교육 공익광고 만들기 및 정리하기	●					
계		4	2	2	0	2	0
합 계		63	43	33	3	22	10

식생활 관련 교육용 교재 개발 현황과 내용을 지속가능 식생활 구성 요소인 기초(교육 포함), 생태(환경), 건강, 경제, 사회, 문화 측면으로 구분하여 살펴본 결과, 식생활 관련 교육 교재도 전문 도서와 마찬가지로 기본적으로 식생활과 관련한 기초적인 내용을 다루는 내용이 가장 많았다. 그 외에 생태(환경) 관련 내용이 다른 요소에 비해 비중이 가장 높았고, 그 다음은 건강, 사회, 문화, 경제 순이었다. 유아 대상의 교육용 교재는 주로 건강 관련 내용이 많았고, 초등학교와 연계한 교재도 건강 관련 내용이 많았으나, 텃밭 교육 등 실습 위주의 내용이 많아 생태(환경) 관련 내용이 건강보다 더 많았으며, 교사, 영양(교)사, 전문 인력 양성을 위한 교재는 건강 관련 내용이 더 많은 것으로 나타났다. 또한 유아, 초·중등학생을 대상으로 하는 교재는 대체로 실습 위주의 내용으로 구성된 반면, 전문 인력이나 교사들을 대상으로 하는 교재는 이론적인 내용이 많음을 알 수 있다. 교육용 교재는 교육 대상에 따라 중점 분야가 약간 상이하게 나타났으며, 전문 인력 양성과 교사들을 위한 교재보다는 대체로 학교 교육 내에서 학생 대상의 교육을 위한 교재가 많이 개발되었다. 대학생이나 일반인을 대상으로 한 식생활 교육용 교재는 거의 없어, 향후 교재를 개발 시에는 대상과 수준을 고려하여 교재 내용을 구성할 필요가 있음을 알 수 있다.

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

### 3) 전문 인력 양성 교육 프로그램 개발 현황 및 내용 분석

전문 인력 양성 교육 프로그램은 식생활교육과 관련된 5건의 프로그램을 선정하여 프로그램의 내용을 살펴보고 분석한 결과는 다음 <표 II-6>과 같다.

<표 II-6> 전문 인력 양성 교육 프로그램 개발 현황 및 내용

프로그램명	내용 구성	구성 요소					
		기초	생태 (환경)	건강	경제	사회	문화
2015 식생활교육 활동가 양성과정 (식생활교육인천네트워 크)	▸ 식생활교육운동의 필요성	●					
	▸ 영양소의 이해	●					
	▸ 생활습관과 건강			●			
	▸ 나의 이해	●					
	▸ 지속가능한 식생활 문화		●				●
	▸ 로컬 푸드의 이해 / 지역먹거리 환경	●	●				
	▸ 농업 생태계와 먹거리 환경		●				
	▸ 식생활과 윤리	●				●	
	▸ 식생활 관리의 실제	●	●	●	●	●	●
	▸ 예코 식생활 실천		●	●			
	▸ 조리의 이해	●					
	▸ 한국의 멋과 음식						●
	▸ 농어업의 이해	●			●		
	▸ 식재료의 이해	●		●			
	▸ 세시풍속과 우리 음식의 이해	●					●
	▸ 식생활과 문화의 이해	●					●
	▸ 한국음식속의 역사와 문화	●					●
	▸ 소비생활과 소비행동의 이해	●			●		
▸ 학습자와 학습 환경에 대한 이해	●						

## II. 과제 추진 내용

	▸ 식생활교육 과정과 수업설계	●					
	▸ 식생활교육 현장수업참관	●					
	계	16	5	4	3	2	6
2016 식생활교육 전문 인력 양성 교육 (두레생협 식생활교육센터)	▸ 식생활 교육의 의미와 중요성	●					
	▸ 식생활과 건강의 관계	●		●			
	▸ 미각교육의 개념과 방법 이해	●		●			
	▸ 식생활 교육 프로그램 기획 및 교안작성	●					
	▸ 강의 실습 및 피드백	●					
	계	5	0	2	0	0	0
2017 식생활교육 직무연수 (농식품부)	▸ 식생활의 이해	●					
	▸ 농축수산물과 산업				●		
	▸ 식품위생과 안전 및 건강			●			
	▸ 전통음식의 이해 및 조리	●					●
	▸ 식생활교육 프로그램 및 교수(안) 개발	●					
	계	3	0	1	1	0	1
2017 바른 식생활관리 전문 인력 양성 프로그램 (식생활교육국민네트워 크)	▸ 농축수산물 및 식재료의 이해	●					
	▸ 농축수산업의 가치 및 이해 (한 톨의 볍씨가 밥이 되는 쌀에 관한 주제)	●					
	▸ 건강음식 만들기(두부밥, 닭가슴살 샐러드)			●			
	계	2	0	1	0	0	0
2018 바른 식생활교육 직무연수 (식생활교육강원네트워 크)	▸ 식생활과 어린이 건강 및 인성과의 관계			●		●	
	▸ 조리체험을 활용한 식생활교육					●	
	▸ 텃밭교육을 활용한 식생활교육		●				
	▸ 건강·환경·배려의 바른 식생활 이해	●					
	▸ 농어촌 체험 교육의 실제	●	●	●	●	●	●
	계	2	2	2	1	3	1
2014 한국의 절기음식과 식생활교육	▸ 바른 식생활교육이란	●					
	▸ 절기음식이란(봄, 여름, 가을, 겨울)	●					

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

(식생활교육국민네트워 크)	▶ 절기음식을 활용한 미각교육			●			
	▶ 절기음식 교육 개발 방안	●					
	계	3	0	1	0	0	0
합 계		31	7	11	5	5	8

전문 인력 양성 교육 프로그램 개발 현황 및 내용을 지속가능 식생활 구성 요소인 기초(교육 포함), 생태(환경), 건강, 경제, 사회, 문화 측면으로 구분하여 살펴본 결과, 전문 인력 양성 교육 프로그램도 기본적으로 식생활과 관련한 기초적인 내용을 다루는 내용이 가장 많았다. 지속가능 식생활 구성 요소 중에서 살펴보면, 전문 도서와 교육용 교재보다는 각 요소가 대체로 고루 분포되어 있음을 알 수 있다. 이는 전문 인력 양성 프로그램인 만큼 식생활에 대한 기초적인 이해를 통해 각 요소에 해당하는 내용을 활용하고 실습해 보며, 이 과정에서 모든 구성 요소들을 고루 학습하여 현장에서 식생활교육에 적용할 수 있는 기본적인 소양 능력을 기르기 위한 것으로 판단된다.

### 4) 대학 강좌 개설 현황 내용 분석

식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황 내용을 살펴보면 <표 II-7>, <표 II-8>, <표 II-9>와 같다.

<표II-7> 식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황 및 내용(2015년)

구성요소	주제	대학	주제	대학
기초	바른 식생활의 이해	광주교대, 서울교대, 전주교대, 진주교대	절기음식의 의미와 가치	진주교대
	현대인의 식생활 개요 및 문제	춘천교대	전통음식의 종류 및 특징	공주교대
	슬로푸드의 철학과 이해	진주교대	한식의 이해	광주교대, 서울교대
	전통 음식(한식)의 이해	서울교대	건강 음식 만들기	전주교대, 진주교대
	떡을 이용한 전통 음식(과일)	전주교대	식생활 교육을 위한 교수학습	전주교대, 광주교대

## II. 과제 추진 내용

	모찌)		자료 개발	
	식생활교육의 이론(필요성, 현황)	공주교대	식생활교육의 동향	전주교대
	식생활 평가 및 관리	공주교대, 광주교대	식생활교육 자료 만들기	광주교대
	식생활교육의 철학적 의의	광주교대	식생활 체험교육(체험학습)	공주교대, 광주교대, 서울교대
	식생활교육의 방향	공주교대, 진주교대	교양농업교육과 식생활 교육	제주교대
	식생활교육 프로그램 개발의 실제	공주교대	2011 개정실과교육과정 실과 식생활교육 단원 탐색	전주교대
	식생활교육과정 구성 원리, 교수학습방법	공주교대	Special Topic-Dietary Education in New York City	서울교대
생태 (환경)	식생활과 환경	공주교대, 광주교대, 서울교대	재배식물의 기원과 발달	제주교대
	생태철학과 환경	진주교대	토양, 수분, 대기, 온도, 광 환경 / 상적 발달과 환경	제주교대
	학교 텃밭 가꾸기	광주교대	작물의 분류, 품종, 유전, 육종	제주교대
	작부체계, 종묘와 육묘, 작물의 재배관리 및 수확	제주교대	텃밭 가꾸기를 통한 식생활 교육	광주교대, 전주교대
건강	식생활과 건강	공주교대	균형 잡힌 식생활과 건강	서울교대
	먹을거리 안전과 위생	광주교대	식품안전과 안전한 식생활의 실천	전주교대
	영양과 건강	춘천교대	비른 밥상 밝은 100세 5대 캠페인 연계 식생활교육 방안	전주교대
	미각교육	공주교대, 광주교대		
경제	식생활과 농어업	공주교대	식생활 산업과 소비자 인식 및 평가	전주교대
	식생활과 농어업 그리고 산업	광주교대, 서울교대	농산물생산 활용과 6차 산업의 이해	전주교대
사회	재배식물의 기원과 발달	제주교대	나눔과 배려의 음식(케이크, 김장체험)	전주교대
문화	식문화의 이해, 세계 음식문화	공주교대	식생활과 문화	광주교대
	전통음식 만들기	서울교대	절기음식을 이용한 실과 식생활교육 운영	전주교대

<표II-8> 식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황 및 내용(2016년)

구성요소	주제	대학	주제	대학
기초	전통음식의 종류 및 특징	공주교대	현대인의 식생활 개요 및 문제	춘천교대
	바른 식생활의 이해	서울교대, 전주교대, 제주교대, 진주교대, 대구교대	전통 음식(한식)의 이해	서울교대
	한식의 이해	서울교대	식생활교육의 필요성, 현황	공주교대, 제주교대, 진주교대
	식생활교육과정 구성 원리, 교	공주교대	식생활 체험교육	서울교대, 제주교대

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

	수학습방법, 교육의 방향			춘천교대, 대구교대
	2011 개정실과교육과정 실과 식생활교육 분석	전주교대, 춘천교대	초등 식생활교육 기초 주제탐 구	제주교대
	식생활교육의 동향	전주교대	어린이 식교육 내용과 방법	제주교대
	식생활교육 교수학습방법 및 자료 개발, 발표	전주교대, 대구교대	국민공통식생활지침 제정과 활용방안	전주교대
	식생활교육 프로그램	공주교대, 진주교대	외국 식생활교육의 동향	진주교대
	식생활교육지원법, 제2차 식생 활교육기본계획	전주교대	학습자 이해 / 아동 식생활관 련 이슈 이해	제주교대, 대구교대
생태 (환경)	식생활과 환경	서울교대, 진주교대	생태철학과 환경	진주교대
	식생활과 건강	공주교대	스토리텔링형, 스팀형 건강교 실 조리활동	진주교대
	식생활과 영양	공주교대	영양과 건강	춘천교대
건강	건강한 식생활의 실천	공주교대	안전한 식생활	공주교대, 춘천교대
	성인기 질환의 이해와 예방 / 술, 담배, 카페인	공주교대	균형 잡힌 식생활과 건강	서울교대, 춘천교대
	미각교육	공주교대, 진주교대 전주교대	바른 밥상 밝은 100세 5대 캠 페인 연계 식생활교육 방안	전주교대
경제	식생활과 농어업과 산업	서울교대	바른 식단 작성 및 바른 소비	춘천교대
	IT시대 올바른 식생활 소비교 육	진주교대		
	식생활 이슈 및 실태와 문제 연구	제주교대	체험과 나눔, 배려의 바른 식 생활교육	전주교대
사회	로컬 푸드와 식품 네트워크	진주교대	식생활의 배려	공주교대
	다문화사회 속의 음식과 인간	진주교대		
문화	식문화의 이해, 세계 음식문화	공주교대	전통음식 만들기	서울교대, 대구교대
	전통(절기)음식과 식생활교육	진주교대		

<표Ⅱ-9> 식생활교육 관련 대학별 강좌 개설 현황 및 내용(2017년)

구성요소	주제	대학	주제	대학
기초	바른 식생활	가톨릭관동대, 고려 대, 광주교대, 대구 교대, 원광대, 진주 교대, 창원대	제철 식재료의 활용	울산과학대
	현대인의 식생활 개요 및 문 제	춘천교대	전통 음식의 이해 및 조리	가톨릭관동대, 고려 대, 광주교대, 광주 대, 을지대
	농수축산 식재료의 이해	광주교대, 광주대, 대전보건대, 을지	생활 속 조리과학, 조리의 기 초	광주교대

## II. 과제 추진 내용

		대, 창원대		
	식생활교육	가톨릭관동대, 고려대, 광주교대, 광주대, 동서울대, 울산과학대, 을지대, 제주대, 진주교대	교수학습방법의 이해/ 프로그램 및 자료 개발	고려대, 대구교대, 동서울대
	식생활교육의 필요성과 현황	공주교대, 동서울대	식생활교육 구성, 교수학습방법, 교육의 방향	공주교대, 동서울대
	학습자 이해	고려대, 대구교대, 을지대, 제주대		
생태 (환경)	식생활과 환경	가톨릭관동대, 고려대, 광주교대, 광주대, 창원대	환경을 살리는 바른 소비	울산과학대
	학교 텃밭 가꾸기	고려대, 광주교대	음식윤리와 생태철학	진주교대
	건강, 환경, 배려 지향 식단 개발	창원대		
건강	식생활과 건강	가톨릭관동대, 고려대, 공주교대, 광주교대, 광주대, 대구교대, 울산과학대, 을지대, 제주대	식품의 안전과 식생활	가톨릭관동대, 고려대, 공주교대, 광주교대, 광주대, 대구교대, 울산과학대, 을지대, 제주대
	영양과 영양소 / 건강	가톨릭관동대, 공주교대, 광주대, 을지대, 춘천교대	성인기 질환의 이해와 예방	공주교대
	올바른 식습관	광주대	바른 식단 작성 및 바른 소비	대구교대
	한의학을 활용한 건강 식생활	원광대	스토리텔링형, 스팀형 건강교실 조리활동	진주교대
	건강, 환경, 배려 지향 식단 개발	창원대	미각교육	공주교대, 광주교대, 광주대, 대구교대, 울산과학대, 을지대
경제	식품가공의 의의, 식품가공과 산업	가톨릭관동대	원가 관리, 가격결정, 메뉴 분석, 계획 / 시장분석	대전보건대
	식품가공의 공정	가톨릭관동대	마케팅 전략	대전보건대
	식생활과 농어업, 산업	광주교대	농축수산식품과 산업	창원대
	바른 식단 작성 및 바른 소비	대구교대, 을지대	환경을 살리는 바른 소비	울산과학대
	제4차 산업혁명시대 식생활교육과 진로탐색	진주교대		
사회	식생활과 배려	공주교대	식생활과 현대사회	광주대
	다문화가정의 식생활	원광대	식생활과 윤리	제주대
	건강, 환경, 배려 지향 식단 개발	창원대	음식윤리와 생태철학	진주교대
문화	전통 음식의 이해, 체험	가톨릭관동대, 고려대, 공주교대, 광주교대, 광주대, 울산	식생활과 문화	가톨릭관동대, 광주교대, 울산과학대, 을지대, 진주교대,

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

		과광대, 원광대		창원대, 춘천교대
식문화의 이해, 세계음식문화	고려대, 동서울대, 진주교대		중국인이 바라본 한국 식생활	원광대
음양오행과 식생활	원광대		식생활 체험	제주대, 창원대

대학별로 식생활교육 관련 강좌 개설 현황은 2015년도부터 식생활교육 관련 강좌가 진행되면서 지속가능 식생활의 구성 요소 중 기초(교육 포함)의 내용은 줄어들고 건강, 경제, 사회, 문화의 내용은 점차 늘어나는 경향이 있었다. 특히 경제, 사회, 문화 관련 내용은 2017년도에 많이 증가하였다. 건강의 내용이 다른 요소에 비해 상대적으로 많았으나, 6가지 구성 요소 모두 대체로 고루 분포되어 있었다. 대학 강좌도 전문 인력 양성 프로그램과 마찬가지로 식생활 교양교육을 통해 기본적인 소양 능력을 향상시키기 위해서는 모든 구성 요소를 고루 학습해야 할 필요가 있다고 할 수 있다.

### 라. 중간보고회 협의 결과 반영 내용

과제 착수 이후 과제 수행에 대한 중간보고를 식생활교육포럼에서 실시하고, 포럼에 참여한 위원들로부터 과제에 대한 의견을 받았다. 이 과정에서 제기된 의견의 주요 내용을 반영한 결과는 다음과 같다.

#### ■ 교육 교재의 제목 변경 및 목차 재구성

교육교재의 제목을 ‘지속가능 식생활교육’에서 ‘지속가능 식생활’로 변경하고, 제목 변경에 따라 기존의 세부 목차에서 ‘교육’과 관련된 목차를 모두 삭제한 후 재구성하였다.

#### ■ 교육 교재 개발 목표의 상세화

교육 교재 개발의 방향을 교양서에 초점을 맞추고 세부 목표를 1) 지속가능 식생활을 위한 교양 수준의 지식과 기술 습득, 2) 지속가능 식생활에 대한 긍정적 인식 변화 유도, 3) 일상생활에서 지속가능 식생활을 적극적으로 실천할 수 있는 능력 함양, 4) 대학교와 식생활교육 기관 등에



서 교육 교재로 활용 등으로 하였다.

### ■ 교육 교재로서의 활용도 제고

개발된 교육 교재의 활용도를 높이기 위하여 1인 가구 증가, 고령화 사회 및 다문화사회로의 전환 등과 같은 사회 환경의 변화, 건강, 다이어트, 힐링, 마음 치료, 자기 시간 찾기, 자기만의 취미, 미용 등 학습자의 주요 관심 내용, 편의점 및 인스턴트식품 이용, 건강에 대한 관심도 저하 등과 같은 식생활의 문제 등을 내용으로 제시하였다. 또한 사진, 삽화, 그래픽 자료, 현대인의 식생활 변화 및 이슈 등과 관련 있는 국내·외의 사례 등을 다양하게 제시하여 관심과 흥미를 가지고 쉽게 접근할 수 있도록 하였다.

### ■ 가치 판단이 필요한 내용은 가치중립적인 기술

교육 교재 내용 중에서 이념이나 가치 등과 관련된 부분은 스스로 가치 판단을 할 수 있도록 중립적인 입장에서 기술하였다. 특히 ‘식생활과 경제’에서 식품 소비 행동이나 ‘식생활과 사회’에서의 식량 주권, 식생활 윤리, 공정무역 등과 같은 내용을 기술할 때 가치 편향이 되지 않도록 고려하였다.

### ■ 과학적 지식 및 올바른 정보의 사용

지속가능 및 식생활의 개념, 생태 환경, 영양소, 식재료, 품종, GMO, 식품 위생 등과 같이 과학적 지식을 요구하는 내용은 참고문헌, 연구논문, 연구보고서 등에 근거하여 기술하였으며, 인용 및 참고한 출처를 명확하게 제시하여 지속적 학습이 이루어지도록 하였다.

### ■ 교육 교재 내용에서 ‘식품’ 과 ‘농식품’ 의 용어 고려

교육 교재 내용에 따라 ‘식품’ 과 ‘농식품’ 으로 구분하여 용어를 사용할 필요가 있다고 의견이 수렴되어 용어를 구분하여 사용하였다.

### ■ 식생활교육국민네트워크의 학과목 개설 지원 사업과의 연계 고려

개발된 교육 교재는 식생활교육국민네트워크의 학과목 개설 지원 사업 또는 대학교에 개설되어 있는 식생활 관련 과목과 연계하여 교육용 교재로 활용이 가능하도록 내용을 체계적으로 구성하고, 내용의 전문성 및 생활 적용 가능성 등을 모두 고려하여 개발하였다.

### 마. 전문가 자문 및 감수 결과 반영 내용

교육 교재 개발 과정에서 전문가의 자문 및 감수 결과를 반영한 내용은 다음과 같다.

#### ■ 교육 교재 내용의 목차 조정

교육 교재의 내용 목차는 전체적인 내용의 구분 또는 연계 등을 고려하여 ‘기초’, ‘생태(환경)’, ‘건강’, ‘경제’, ‘사회’, ‘문화’ 순으로 하였다.

#### ■ 내용 제시 방법 및 용어의 통일

교육 교재의 전체적 내용은 ‘개요’와 해당 내용의 기술 방법을 통일하고, 외국인 이름, 고유명사와 보통명사의 영문, URL, 출처 등의 제시와 <표>, [그림] 등의 해석 방법은 일관성을 유지하도록 하였다. 또한 유전자 재조합 농산물, 먹거리 정의, 공정무역, HMR 등과 같이 외국어 번역 과정에서 다양하게 사용할 수 있는 용어는 논의를 통하여 통일성을 유지하도록 하였다.

#### ■ 중복 내용의 조정 및 수정

교육 교재의 내용 중에서 반복적으로 제시된 ‘지속가능 발전 목표’, ‘농산물 인증 마크’, ‘유전자 재조합 식품’, ‘공정무역’ 등과 같은 내용은 가장 직접적으로 관련 있는 ‘질’의 하위 세부 주제에 포함되도록 조정 및 수정하였다.

#### ■ 사진 및 삽화 수정

교육 교재에서 해당 내용과 어울리지 않는 일부 사진은 다른 사진으로 교체하고, 선명도가 떨어져 삽화가 추가로 요구되는 자료는 삽화를 다시 그려 제시하였다.

### ■ 핵심 내용과 관련 있는 구체적인 자료의 다양한 제시

교육 교재의 해당 내용 전개 과정에서 핵심 내용을 보충할 수 있도록 ‘읽을거리’와 ‘참고자료’ 등을 제시하고, 일상생활에서 실제적으로 적용할 수 있는 ‘활동’ 자료를 제공하여 실천 능력을 함양할 수 있도록 하였다.

### ■ 기타

교육 교재 내용에 대한 자문과 감수 과정에서 지적된 비문, 띄어쓰기, 오타자, 해석이 누락된 <표>나 [그림] 등에 대해서는 전체적인 내용의 검토를 통하여 수정 및 보완하였으며, 해당 내용의 근거에 대해 재확인요구되는 부분에 대해서도 자료를 찾아 명확하게 하였다.

## 2. 교육 교재 개발

### 가. 교육 교재 개발의 목적

이 교육 교재는 지속가능 식생활을 위한 교양서를 개발하기 위한 것으로서, 지속가능 식생활을 위한 교양 수준의 지식과 기술을 습득하도록 하고, 지속가능 식생활에 대한 긍정적 인식 변화를 유도하며, 일상생활에서 지속가능 식생활을 적극적으로 실천할 수 있도록 하는데 목적이 있다. 또한 대학교와 식생활교육 기관 등에서 교육 교재로 활용할 수 있도록 하는 것도 개발 목적이다.

### 나. 교육 교재 개발의 기본 방향

이 교육 교재 개발은 미래 식생활이 지속가능 식생활이 될 수 있도록

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

하는데 기본적인 초점을 맞췄으며, 교양 수준에서 대학생을 포함한 일반인들의 접근성이 높아지도록 하였다.

이를 위한 교육 교재 개발의 기본 방향은 다음과 같다.

첫째, 교양 수준에서 식생활 관련 내용을 이해하고, 일상생활 속에서 지속가능 식생활을 실천할 수 있도록 다양한 내용을 구성하였다.

둘째, 미래 식생활의 방향에 해당하는 지속가능 식생활이 가능하도록 지속가능 식생활의 구성 요소에 해당하는 ‘생태(환경)’, ‘건강’, ‘사회’, ‘문화’, ‘경제’로 구분하여 관련 내용을 구성하고, 기본적인 식생활 관련 내용은 ‘기초’ 부분에 포함되도록 하였다.

셋째, 교육 교재의 내용은 기존의 식생활 관련 전문 도서, 교육용 교재, 전문 인력 양성 교육 프로그램, 대학 개설 강좌 등의 내용 분석을 토대로 구성하였다. 즉 기존의 교재 내용을 분석한 결과에서 지속가능 식생활 구성 요소 중 상대적으로 내용이 미흡했던 ‘경제’, ‘사회’, ‘문화’ 관련 내용이 충분히 반영되도록 하였다. 특히 ‘생태(환경)’ 관련 내용이 토대가 되도록 하여 농식품의 생산, 유통, 그리고 소비가 지속가능하게 이루어질 수 있도록 하였다.

넷째, 교육 교재의 내용은 일상생활에서 실질적으로 실천할 수 있는 지속가능 식생활과 관련 있는 내용으로 구성하였으며, 쉽게 이해하고 접근할 수 있도록 사진, 삽화, 그래픽 자료 등을 많이 사용하여 개발하였다.

다섯째, 교육 교재의 활용도를 높이기 위하여 1인 가구 증가, 고령화 사회 및 다문화사회로의 전환 등과 같은 사회 환경의 변화와 건강, 다이어트, 힐링, 마음 치료, 자기 시간 찾기, 자기만의 취미, 미용 등 학습자의 관심 영역을 최대한 반영하여 개발하였다. 또한 편의점 및 인스턴트식품 이용, 건강에 대한 관심도 저하 등이 식생활에서 나타나는 문제가 개선될

수 있도록 개발하였다.

여섯째, 현대인의 식생활 변화 및 이슈 등과 관련 있는 국내·외의 구체적인 사례 등을 다양하게 제시하여 일상생활에 쉽게 접목할 수 있도록 하고, 이를 통하여 지속가능 식생활을 위한 실천 능력이 증진될 수 있도록 개발하였다.

### 다. 교육 교재의 구성

#### 1) 교육 교재의 체제

교육 교재는 관련 내용을 구분하여 6개의 ‘장(章)’ 과 19개의 ‘절(節)’ 로 구성하였다. 이에 대한 내용의 구성 체계는 다음과 같다.

첫째, 교육 교재의 각 ‘장’ 은 지속가능 식생활의 구성 요소에 해당하는 ‘생태(환경)’, ‘건강’, ‘사회’, ‘문화’, ‘경제’, 그리고 ‘기초’ 이론으로 구분하여 구성하였다.

둘째, 교육 교재의 각 ‘장’ 은 3~4개의 ‘절’ 을 포함하고, 각 ‘절’ 에 포함된 내용과 의도를 파악할 수 있도록 ‘개요’ 를 제시하였다. 그리고 각 ‘장’ 의 마지막에는 학습한 내용의 종합과 심화가 이루어질 수 있도록 ‘논의’ 주제를 제시하고, 교재의 내용 구성 과정에서 참고하거나 인용한 문헌을 ‘참고문헌’ 으로 제시하였다.

셋째, 각 ‘절’ 은 하위 목차를 구성하여 관련 내용이 포함되도록 하였으며, 이 내용의 핵심을 알 수 있도록 ‘개요’ 를 제시하였다.

넷째, 교육 교재의 마지막에는 주요 키워드로 해당되는 내용을 찾아가서 파악할 수 있도록 ‘찾아보기’ 를 제시하였다.

제1장

\* 개요(10줄 이내)

제1절

\* 개요(5줄 이내)

1.

가.

1)

가)

2.

:

제2절

\* 개요(5줄 이내)

1.

가.

1)

가)

2.

:

:

논의(5개 이내)

1. ~~ 대하여 논의해 보자.

2.

:

참고문헌(APA 양식 준수)

제2장

:

찾아보기

### 2) 교육 교재의 내용 체계

식생활을 위한 교육 교재의 내용은 6개의 영역, 19개의 주제, 54개의 세부 주제로 구성하였으며, 이에 대한 세부적인 내용 체계는 <표 II-10>과 같다.

<표 II-10> 교육 교재의 세부 내용 체계

구성 요소	영역	주 제			
기초	I. 지속가능 식생활의 이해	1. 식생활의 개념 및 변화	가. 식생활의 개념		
			나. 식생활 환경의 변화		
			다. 식생활 환경 변화에서 식생활 문제		
		2. 지속가능 식생활	가. 지속가능의 개념		
	나. 지속가능의 구성 요소				
	다. 지속가능과 식생활				
생태 (환경)	II. 지속가능 식생활과 생태 환경	1. 식생활과 생태 환경 관리	가. 식품의 생산과 소비		
			나. 식생활의 환경 영향		
			다. 우리나라의 농산물 안전 관리		
		2. 품종과 유전자 재조합 농산물	가. 품종의 개발		
			나. 유전자 재조합 농산물의 개발		
		3. 친환경 식생활의 실천	가. 친환경 식생활		
			나. 로컬 푸드의 이해		
		4. 텃밭을 이용한 식생활	가. 텃밭의 생태적 중요성		
			나. 학교 텃밭의 생태적 조성		
			다. 학교 텃밭의 생태적 관리		
		건강	III. 지속가능 식생활과 건강	1. 건강한 식생활	가. 건강한 식생활의 기본 원칙
					나. 영양소의 기능 및 급원 식품
다. 건강한 식사 구성 방법					
2. 다양한 식재료	가. 식재료의 이해				
	나. 계절에 따른 식재료				
	다. 지역에 따른 식재료				
	라. 컬러 푸드의 종류 및 효능				

## 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

		3. 식품 위생 및 안전	가. 식품 위생
			나. 단계별 안전한 식생활의 실천
		4. 식생활 평가 및 관리	가. 식생활 평가
			나. 식생활 관리
경제	IV. 지속가능 식생활과 경제	1. 먹을거리의 생산과 유통	가. 먹을거리의 생산
			나. 먹을거리의 유통
		2. 식품 소비 생활과 소비 행동	가. 식품 소비 트렌드의 이해
			나. 식품 소비 트렌드의 변화
		3. 농식품 산업과 지속가능성	가. 농식품 생산 동향
			나. 농식품의 유통과 안전 대책
다. 농식품 산업의 지속가능성			
사회	V. 지속가능 식생활과 사회	1. 현대 사회와 식량	가. 식량 문제와 위기
			나. 식량 주권과 안보
		2. 식생활 윤리와 사회적 가치	가. 식생활과 윤리
			나. 공정 무역과 지속가능성
		3. 먹을거리 정의	가. 먹을거리 정의의 개념
			나. 먹을거리 정의의 필요성
		다. 먹을거리 정의 운동 및 사례	
		4. 현대 사회의 변화와 식생활	가. 다문화사회와 식생활
나. 고령화 사회와 식생활			
다. 1인 가구 사회와 식생활			
문화	VI. 지속가능 식생활과 문화	1. 농식품과 문화	가. 식생활 문화의 의미와 형성 요인
			나. 다양한 식문화와 환경 요인
			다. 다양한 농작물 관련 식문화
		2. 전통 식문화의 이해	가. 한국 음식의 개념 및 특징
			나. 한국 음식의 맛과 멋
			다. 한국 음식 속의 역사와 문화
라. 시절 음식 문화			
마. 지역(향토) 음식의 이해			



### 3. 교육 교재의 내용 구성

교육 교재의 제2장 ‘지속가능 식생활과 생태 환경’의 제4절 ‘텃밭을 이용한 식생활’을 예시로 하여 구체적인 내용 구성을 제시하면 다음과 같다.

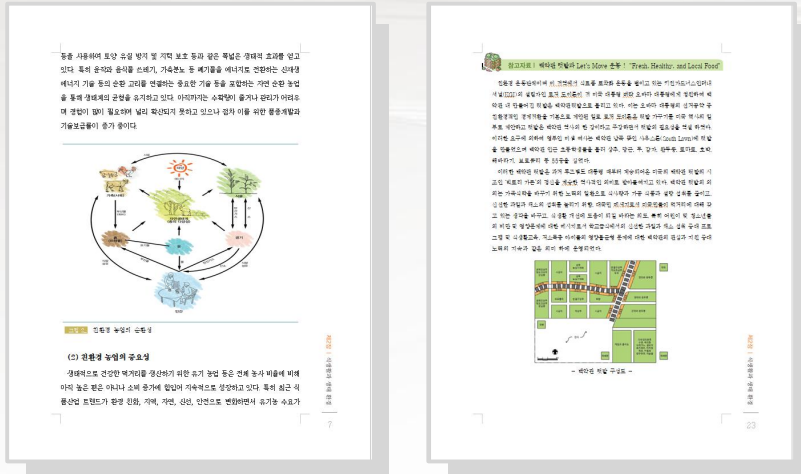
■ 제2장 ‘지속가능 식생활과 생태 환경’은 4개의 ‘절’로 구성되어 있어 각 ‘절’의 주요 내용을 종합적으로 파악할 수 있도록 도입 부분에 ‘개요’를 제시하였다. 제4절 ‘텃밭을 이용한 식생활’도 ‘개요’를 제시하여 ‘절’수준에서도 구성된 전체적인 내용을 파악할 수 있도록 하였다.



[그림 II-7] ‘장’의 개요(좌), ‘절’의 개요(우)

■ 내용 구성은 친환경적인 생태(환경) 관련 내용을 토대로 하여 농식품의 생산, 유통, 소비가 유기적으로 연계된 지속가능 식생활을 알 수 있도록 하였다. 즉 교재의 내용을 학습함으로써 지속가능 식생활의 구성 요소인 ‘생태(환경)’, ‘건강’, ‘경제’, ‘사회’, ‘문화’ 간의 상호 관련성을 파악할 수 있도록 하였다.

# 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발



[그림 II-8] 친환경 농업(좌), ‘참고자료’ (우)

내용에 대한 보충 설명이 필요한 부분에서는 ‘참고자료’를 제시하여 관련 내용을 더욱 심화시킬 수 있도록 하고, 연계된 정보 출처(참고문헌, 웹사이트 등)를 제공하여 개인적으로 자기 주도적 학습이 이루어지도록 하였다.

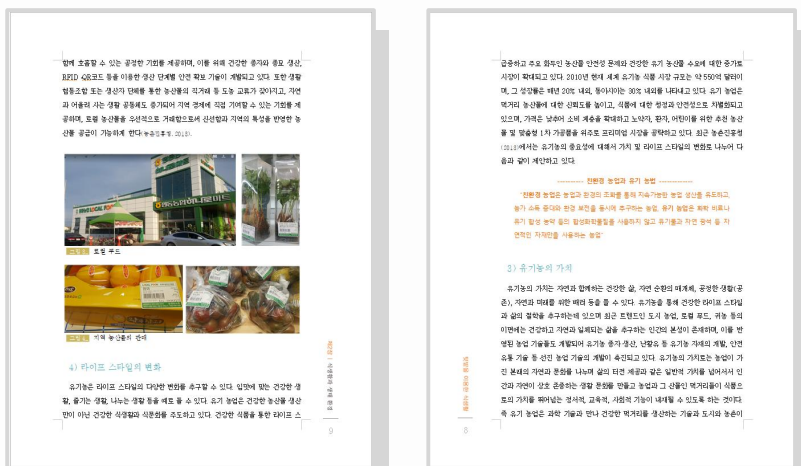
■ 주요 내용과 관련 있는 내용을 더 제시할 필요가 있는 부분에서는 ‘읽을거리’를 제시하여 관련 내용에 대한 교양적 지식을 넓힐 수 있도록 하고, ‘참고자료’에서와 같이 자료 출처 및 웹사이트 등을 제공하여 더 많은 관련 정보를 찾아볼 수 있도록 하였다. 또한, 지속가능 식생활은 일상생활에 직접 적용하여 실천하는 것이 가장 중요하므로 ‘활동(실습)’ 내용을 소개하여 직접 활동(실습)을 해보고, 생활에 적용하여 실천할 수 있는 능력을 갖도록 하였다.

## II. 과제 추진 내용



[그림 II-9] ‘읽을거리’ (좌), ‘활동’ (우)

■ 현대인의 식생활 변화, 먹을거리 이슈 등과 같은 내용을 국내외 사례 중심으로 제시하여 관련 내용에 관심과 흥미를 갖도록 하고, 쉽게 적용이 가능하도록 하였다. 그리고 내용 중에서 중요하거나 핵심이 되는 내용은 글자체와 모양과 크기를 달리하여 쉽게 인지할 수 있도록 하였다.

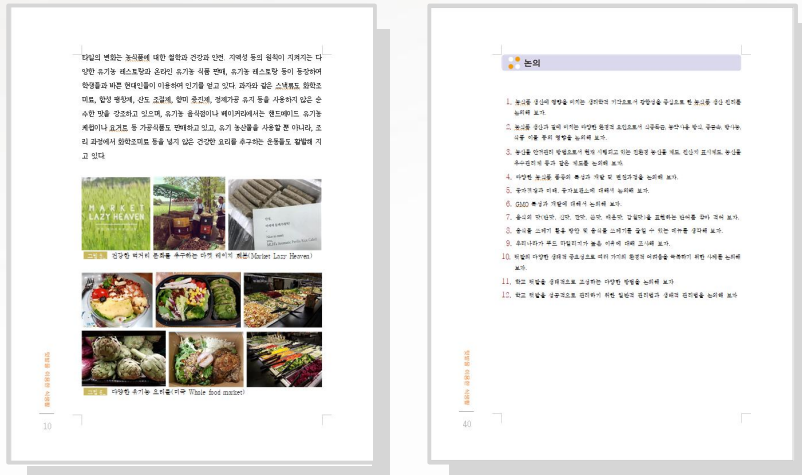


[그림 II-10] 라이프 스타일의 변화(좌), 강조 내용(우)

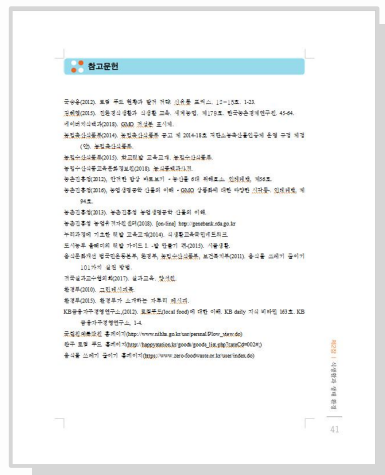
■ 교육 교재의 내용의 가독성과 전달력을 높이기 위하여 사진이나 삽화 자료를 최대한 많이 활용하여 제시하였다. 마지막에는 토론 학습이 필

# 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

요한 내용을 ‘논의’ 로 제시하여 쟁점화가 가능한 주요 내용에 대한 의견 교환 및 종합 정리가 가능하도록 하였다. 또한 내용을 참고하였거나 인용한 자료는 ‘참고문헌’ (웹사이트 포함)에 모두 제시하여 참고할 수 있도록 하였다.



[그림 II-11] 각종 사진(좌), ‘논의’ (우)



[그림 II-12] ‘참고문헌’



# 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

반대로 살내의 인력에 있는 것밖에도 위장적인 면을 고려하여 배양토 산성에 주의 해야 하며, 원숙 퇴비 등을 사용한다. 그 외에 기계 연착륙 및발 공업이나 기타 이른 스페이스할 및발 등도 도입시 미기후 조성이나 인공 가온 등에 적합한 도입을 할 수 있다 이와 관련하여 각 시도별 도시농업 네트워크, 그린 프리스트와 같은 환경 기관이나 지방 보급소 등에서는 '도시농부학교' 및 이동을 대안으로 하는 '생태직장 학교'를 운영하고 있다.



도시농부 학교와 학교의 도시농부 학교

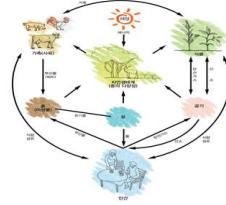
## 2) 친환경 농업의 중요성

### (1) 친환경 농업의 의미

농업은 인간 생활에 필요한 먹거리 등을 얻기 위해 토지에 작물을 재배하거나 가축을 사용하는 산업으로서 동식물 생육 정도에 조절되고, 주로 특정 작물만 재배되기 때문에 특정 병충해의 발생이 빈번하다. 이 때문에 환경과 조화를 이룰 수 있는 친환경 농업이 생태적으로 필요하다. 특히 최근의 먹거리 생산을 위한 친환경 농업은 주로 토양 산성화의 주범이었던 비료 사용을 막고 식물의 먹거리 생산을 위한 친환경 농약 사용을 가용하지 않고 대신 생태계 구성원인 녹비 식물, 등 식물, 으레 천연을 비료, 천적 등의 천연 자원을 사용하여 농산물은 물론 생태계의 건강까지 고려하는 농업 체계의 특징을 가지고 있다. 친환경 재배 대상 작물, 육비 작물, 유기질 비료, 유기농 사료

10 | 친환경 농업의 중요성

등을 사용하여 토양 유실 방지 및 기적 보호 등과 같은 특성은 생태적 효과를 얻고 있다. 특히 유익의 공식을 소개, 가축분뇨 등 제각각을 예외적으로 전환하는 생태적 에너지 기술 등의 순환 고리를 연결하는 중요한 기술 등을 포함하는 자연 순환 농업 등 통해 생태계의 균형을 유지하고 있다. 여기에서는 수확량이 높거나 관리가 어려우며 경양이 많이 필요하여 널리 확산되지 못하고 있으나 점차 이를 위한 품종개발과 기술보급들이 증가 중이다.



친환경 농업의 순환성

### (2) 친환경 농업의 중요성

생태적으로 건강한 먹거리를 생산하기 위한 유기 농업 등은 전체 농사 비율에 비해 아직 높은 편은 아니나 소비 증가에 힘입어 지속적으로 성장하고 있다. 특히 최근 식품산업 트렌드가 환경 친화, 지역, 자연, 신선, 안전으로 변화하면서 유기농 수요가

10 | 친환경 농업의 중요성

급증하고 주요 해외인 농산품 안전성 문제와 건강한 유기 농산물 수요에 대한 증가로 시장이 확대되고 있다. 2010년 현재 세계 유기농 식품 시장 규모는 약 550억 달러이며, 그 성장률은 매년 20% 내외, 동아시아는 30% 내외를 나타내고 있다. 유기 농업은 먹거리 생산품에 대한 신뢰도를 높이고, 식품에 대한 청결과 안전성으로 차별화되고 있으며, 가격은 낮추어 소비 계층을 확대하고 노약자, 환자, 어린이를 위한 농산물을 및 맞춤형 1차 가공품을 허우트 프리머일 시장을 공략하고 있다. 최근 농촌진흥청(2013)에서는 유기농의 중요성에 대해서 가치 및 라이프 스타일의 변화로 나누어 다음과 같이 제안하고 있다.

### 친환경 농업과 유기 농업

친환경 농업은 농업과 환경의 조화를 통해 지속가능한 농업 생산을 유도하고, 농가 소득 증대와 환경 보전을 동시에 추구하는 농업, 유기 농업은 화학 비료나 유기 합성 농약 등의 합성화학물질 사용하지 않고 유기물과 자연 중재자 인적인 자재만을 사용하는 농업

10 | 친환경 농업의 중요성

### 3) 유기농의 가치

유기농의 가치는 자연과 함께하는 건강한 삶, 자연 순환의 체계적, 공정한 생활(공존), 자연의 미래를 위한 배려 등을 들 수 있다. 유기농을 통해 건강한 라이프 스타일과 삶의 질을 향상 추구하는데 있으며 최근 트렌드인 도시 농업, 로컬 푸드, 웰빙 등의 이면에는 건강한 자연과 밀접되는 삶을 추구하는 인간의 본성이 존재하며, 이를 반영한 농업 기술들도 개발되어 유기농 농가 생산, 유통과 등 유기농 재배의 개발, 안전 유통 기술 등 신선 농업 기술의 개발이 추진되고 있다. 유기농의 가치로운 농업이 가진 본래의 자연과 환경을 나누며 삶의 터전 제공과 같은 일련의 가치를 넘어선 인간과 자연이 상호 존중하는 생활 문화를 만들고 그 산출물 먹거리들이 식품으로의 가치를 뛰어넘는 정서적, 교육적, 사회적 기능이 내재할 수 있도록 하는 것이다. 즉 유기 농업은 과학 기술과 만나 건강한 먹거리를 생산하는 기술과 도시와 농촌이

함께 조율할 수 있는 공정한 기회를 제공하며, 이를 위해 건강한 종자와 종묘 생산, RFID QR코드 등을 이용한 생산 단계별 안전 확보 기능이 개발되고 있다. 또한 생활 합종조합 또는 생산가 단체를 통한 농산품의 직거래 등 도농 교류가 증가하고, 자연과 어울려 사는 생활 공동체도 증가되어 지역 경제에 직접 기여할 수 있는 기회를 제공하며, 또한 농산품을 중심으로 거래함으로써 신선함과 지역의 특성을 반영한 농산품 공급이 가능하게 한다. 농촌진흥청(2013).



### 4) 라이프 스타일의 변화

유기농은 라이프 스타일의 다양한 변화를 추구할 수 있다. 일상에 맞는 건강한 생활, 즐거운 생활, 나누는 생활 등을 예로 들 수 있다. 유기농은 건강한 농산품 생산만이 아닌 건강한 식생활과 식문화도 유도하고 있다. 건강한 식물을 통한 라이프 스타

10 | 친환경 농업의 중요성

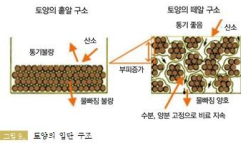




# 지속가능한 식생활에 대한 교육 전문 인력 양성 프로그램 개발

도시 이산화탄소의 같은 다른 조건들이 적당할 경우에는 빛의 양에 비례하여 광합성량은 증가하는데 일반적으로 재기 온도로부터 시작하여 정점에 최고에 이르렀다가 이후 점차 줄어드는데 많은 직물에서 오전 11시부터 오후 2시경까지 광합성 작용이 일시적으로 낮아지는 낮잠 현상이 나타나므로 이 시간대에는 빛 기밀을 하여 식물의 온도가 높아지는 것을 막는 것이 작물생육에 좋다. 하루 동안의 탄소동화 작용은 오전 중에 60~70%가 이루어지므로 오전에 특히 햇빛이 강하는 날이 작물 재배에 좋다. 작물의 종류에 따라 생육에 적합한 빛의 양은 다른데 이에 따라 양적상과 질적상 식물이 있다. 넓은 면적의 노지 재배에서는 이항의 경지나 밭이나 밭밭을 고집하거나 작물 사이의 간격을 조절하여 작물이 받는 빛의 양을 늘려 주는 것이 좋다. 수확량은 하루 중 시간이나 계절에 따라 달라지는데 특히 햇빛이 부족하면 광합성 부족으로 작물의 직물을 심각하게 저해하여 이득도 배한다. 같은 곳에서 햇빛 작물 재배가 힘든 것도 햇빛 부족이기 때문이다.

실내작물 재배는 노지에 비해 수확량이 매우 감소되므로 노지와 같은 광상적인 생육을 기대할 수 없다. 통풍은 바람이 잘 통한다는 의미로서 잎이나 가지가 너무 무성하거나 율용하게 심어도 통풍이 나빠지며 환기보통이나 율용하게 심은 공간에 많이 심는 것은 수확량이 오히려 감소할 수 있다. 통풍이 안 되면 흙이 잘 마르지 않으며 딱딱한 재소들은 속이더러야 한다. 통풍을 좋게 하려면 보통 이랑의 2~3에 이



14

상의 간격을 주고, 시든 잎은 바로 제거하며, 벼만다 재배 등에서는 원기에 신경을 써주어야 한다. 배수는 물 배관을 의미하며 물을 주는 것만큼 물 배관도 신경을 써 주어야 한다. 항상 물을 주는 것은 물을 깊숙히 주어야 되고 배관은 적당한 입단 구조 형성에도 항상 신경을 써주어 관개적으로 물 배관이 잘리는 도양 조건을 항상 유지하도록 한다.

## 2) 햇빛 재소의 종류

계절별 종류, 햇빛 세기, 파장에서 수확 시기별 기간, 재배 장소, 크기 활용법 특성 등에 따라 재소화를 선택하여 심을 수 있다. 특히 활용법 특성에서 주로 일조소로 이용하는 상추와 알레카스인 토마토, 고추는 근래 매우 다양한 품종이 개발되어 있기 때문에 특성과 용미를 고려하여 용도에 맞는 품종을 선택하여 재배에 심을 수 있다.

구분	내용	재소 종류
재배 장소	광합소로, 일조소, 비닐, 비드, 온실, 땅은 마늘, 양파, 근대, 시금치, 대파, 초고, 다들름, 키, 국물, 콩나물, 토마	
기	1호 내재	일조소, 땅재, 가지, 고추, 들름, 마늘, 파, 양파, 대파, 초고, 키, 콩 나물
	1호 내재	숙수수, 아문
재주	1호 재주	가지, 고추, 채소종, 들로종
	2호 재주	초이, 토마토, 마, 비, 시금치, 건무추, 허투, 키, 콩 나물
	3호 재주	초이, 토마토, 마, 비, 시금치, 건무추, 허투, 키, 콩 나물
숙성	재소화 재배는 넓게 재배하는 것	토마, 콩나물

출처: 최태환(2013)

15

구분	내용	재소 종류
장미소	종대추, 종대추, 상추, 근대, 일조소, 땅재, 시금치, 파, 대파, 초고, 키, 콩 나물, 토마, 마, 비, 시금치, 건무추, 허투, 키, 콩 나물	
비닐재소	일조소, 땅재, 가지, 고추, 들름, 마늘, 파, 양파, 대파, 초고, 키, 콩 나물	
가을재소	달래추, 가을추, 허투, 키, 콩 나물, 토마, 마	
겨울재소(밭재 가능)	마늘, 파, 초	

출처: 최태환(2013)

구분	내용	재소 종류
강한 햇빛에서 잘 자라는 재소	수박, 토마, 양파, 양상추, 고추, 파, 초, 들름, 마늘, 파, 초고, 키, 콩 나물, 토마, 마	
보통 햇빛에서 잘 자라는 재소	감, 고추, 시금치, 상추, 허투, 달래추, 일조소, 마늘, 파, 초, 대파, 초고, 키, 콩 나물, 토마	
약한 햇빛에서 견뎌 수 있는 재소	감, 상추, 파, 마늘, 허투, 키, 콩 나물, 토마	

출처: 최태환(2013)

16

구분	내용	재소 종류
3월-4월 초	비닐재 재주 (일조, 콩 나물, 땅재, 토마)	
3월-4월 초	일조소, 땅재, 가지, 고추, 들름, 마늘, 파, 양파, 대파, 초고, 키, 콩 나물, 토마, 마, 비, 시금치, 건무추, 허투, 키, 콩 나물	
4월 중순	초이, 토마, 일조소, 들로종, 허투, 콩 나물, 토마	
5월 초	고추, 가지, 토마, 일조소, 들로종, 허투, 초이, 초이, 콩 나물, 토마, 마, 비, 시금치, 건무추, 허투, 키, 콩 나물	
5월 초	상추, 배추, 허투	
6월 중순	일조소, 땅재, 토마	
6월 말	감, 파, 초, 토마	
7월 중순	감, 파, 초	
8월 중순-말	일조소, 땅재, 토마	
8월-9월	단감, 사과, 배추, 허투(가능)	
9월 말-10월 초	일조소, 땅재, 토마, 상추, 파, 초고, 키, 콩 나물, 토마	
10월	고추, 허투	
10월 중순	고추, 상추, 땅재, 허투(가능)	
10월-11월	단감, 사과, 배추(가능)	
10월 말-11월 중순	단감, 사과, 배추(가능)	
11월	들로종	

출처: 최태환(2013)

17











표 10) 귀뚜라미의 사육

특징	양상자물	사육방법	사육장소	장점
단기간 사육 일일 사육 후 물 거둬서 키우 실용의 가치로 높음	보리, 콩, 호박, 달걀, 가래	식용기 수레를 충질 후 깔고 레운	일터 근거리 일터 하단 여러층의 사육 에어컨, 라지	초유가득이므로 · 생물을 사육한 · 사육을 제외한 · 모든 탈수물은 · 유산물의 · 유산이나 분변의 · 처리를 용이함

표 11) 송아지배양 사육

특징	양상자물	사육방법	사육장소	장점
생태교육의 기회 일일 식용쓰레기 구입 비용 낮음	보리, 콩, 호박, 달걀, 가래	유주용 일용 식기 물통을 남기며 물통, 열대의 물통, 물통 다용도 용기의 활용	도시상 용어 도시상 시설 노년형 유치원, 가정 유치원, 가정 유치원, 가정	도시상 용어 도시상 시설 노년형 유치원, 가정 유치원, 가정 유치원, 가정

표 12) 전직종

특징	양상자물	사육방법	사육장소	장점
일일쓰레기 수집 비용 낮음	대부분의 귀뚜 라미 사육용	일반 목욕통, 물통 물통, 열대의 물통, 물통	도시상 용어 도시상 시설 노년형 유치원, 가정 유치원, 가정	도시상 용어 도시상 시설 노년형 유치원, 가정 유치원, 가정

#### 3) 주요 생리적 장애와 병충해 관리

식물의 뒷받침 피해는 생리적인 장애와 병충해로 구분할 수 있다. 생리적인 장애란 생육 환경으로서 햇빛, 온도, 수분의 균형이 맞지 않을 때 나타나는 이상 생육 환경 피해와 영양소 결핍으로 인해 발생하는 영양 장애를 의미한다. 생육 환경 이상으로 일어나 이상 고온 및 저온 등과 같은 연차 피해는 뒷받침용 종 특이 고온 등에 큰 피해를 입힐 수 있다. 그 외 토양이나 비료 등은 재배 조건을 조절할 수 있는데 토양의 질질에 따라 적합한 작물을 선택하고 고품질 종자를 따라 토양의 질을 높이고 유기물

표 10) 귀뚜라미의 사육

물 넣기까지 적절한 비료 살포를 생육기간 내 유지하도록 한다. 영양 장애의 종류는 다양하나 대표적 장애는 질소, 칼슘, 붕소 등을 들 수 있다. 주요 병충해의 병충해 종류와 진단은 다음 <표 13>과 같다.

표 13) 주요 귀뚜라미의 병충해 진단표

병충해	외부 귀뚜라미	주요 발생 부위	주요 증상
노랑병	귀뚜라미, 호박, 달걀, 가래	입	· 황색 사마귀 발생 · 입 주변에 사마귀 모양의 황색이 발생
검은병	호박, 달걀, 가래, 고추, 고추, 고추	입, 과일	· 입, 입 주변에 흑색 · 과일 : 흑색점 · 과일 : 흑색점 발생
갈색병	호박, 달걀, 가래, 고추, 고추, 고추	입, 과일	· 입 : 흑색점의 발생 · 과일 : 갈색점 발생
노랑병	귀뚜라미, 호박, 달걀, 가래	입, 과일	· 흑색점 · 노랑병의 과중증의 노랑병
검은병	귀뚜라미, 호박, 달걀, 가래	입, 과일	· 흑색점 발생 · 노랑병의 과중증의 노랑병
갈색병	호박, 달걀, 가래, 고추, 고추, 고추	입, 과일	· 입 : 흑색점의 발생 · 과일 : 갈색점 발생
노랑병	귀뚜라미, 호박, 달걀, 가래	입, 과일	· 흑색점 발생 · 노랑병의 과중증의 노랑병

뒷받침 시 병충해 방제법은 기구나 농기계 등을 이용하는 물리적 방제법과 약제 방제법으로 구분할 수 있는데 약제 중 친환경 농업에서는 친환경 제재를 사용하여 피치하도록 한다. 한편 집에서 만들 수 있는 약제로는 난랑용, 미오네스 살충제, 마늘 농약, 달걀 농약, 유류, 녹차, 맥, 베이킹 소다 등이 사용되는데 희박 및 친환경 농약 만들기 대표적으로 난랑용, 미오네스 살충제 만드는 법을 소개한다.

#### (1) 난랑용 만들기

준비물은 식용유, 계란 노른자, 물, 칼라스틱 1리, 종이컵, 나무젓가락을 준비한다. 약방 목적(0.5%~4%)으로는 식용유 60ml, 물 15ml, 계란 노른자 1개, 칼라스틱 0.5%를

표 13) 주요 귀뚜라미의 병충해 진단표

이 요트는 식용유 100ml, 물 15ml, 계란 노른자 1개를 사용한다. 계란 노른자를 넣고 잘 저어서 풀어 준 후 칼라스틱 대야에 분량의 물과 칼라스틱 넣고 고루 섞이도록 잘 저어준다.



그림 1) 난랑용 만들기

#### (2) 마요네즈 살충제 만들기

준비물은 마요네즈, 물, 페트병 큰 것, 달걀기 등을 활용한다. 물 1리, 페트병에 달고 마요네즈 6g을 팔레트를 이용해서 페트병에 넣는다. 마요네즈와 물이 잘 섞일 수 있도록 충분히 흔들어서 후 5-7일 간격으로 식물의 모든 부위에 골고루 뿌려준다.

#### (3) 기타 친환경 농약 만들기

식물 잎사귀에 잎만 식용을 잘 20배 희석하여 예방 차원에서 말벌이 서온 부분에 분무기로 살포한다. 천미 식초와 비누 혼합액은 물 1리, 천미 식초 2cc와 천연 물비누 3cc를 혼합기에 넣어 뿌리면 효과가 좋다. 또한 유류용 물은 날 오전에 긴 담글이 붙어있는 식물 부위에 뿌리면 유류가 건조되면서 생긴 막으로 인하여 진딧물이 집착하지 않는다. 마늘 액의 경우는 마늘을 갈아서 잘 걸은 후 물 1리에 유류 1리, 고온 천으로 걸어서 물도 5배 희석하여 계조한다. 달걀 나프린 농약은 달걀이 계가된 달걀 10-15개를 물 1리 3시간 정도 담근 후 고온 천으로 걸어서 천천히 약액의 5cc

표 13) 주요 귀뚜라미의 병충해 진단표

를 섞어서 사용한다. 특히 진딧물 방제에 효과적이다. 맥주와 케일링은 말벌이 방제에 효과적일 수 있다. 초보는 주드 알에 함유된 테르페노이드 계통의 피톤치드가 방균작용을 하여 병충해 방제할 수 있다.



그림 2) 비료 농약 만드는 법

표 13) 주요 귀뚜라미의 병충해 진단표





## 참고문헌

- KB 금융지주 경영연구소(2017). 2017 한국 1인 가구 보고서. KB 연구보고서.
- 가톨릭관동대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 경기도교육청(2013). 학교 영양·식생활교육 매뉴얼.
- 고려대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 공주교육대학교(2016a). 2015 전국 교육대학교 대상 식생활 학과목 개설 사업 결과보고서.
- 공주교육대학교(2016b). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.
- 공주교육대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 광주교육대학교(2016a). 2015 전국 교육대학교 대상 식생활 학과목 개설 사업 결과보고서.
- 광주교육대학교(2016b). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.
- 광주교육대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 광주대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 교육부은하원격평생교육원(2017). **식생활과 건강**. 은하출판사.
- 구제옥(2009). **초등학교 영양교육 : 영양교육 수업설계와 프로그램의 실제**. 에피스테메.
- 구제옥, 박혜련, 성미영(2014). **아동영양학**. 한국방송통신대학교출판문화원.
- 권순자 외 10(2011). **식생활관리**. 파워북.

김기남, 모수미(1976). 자녀의 식습관 형성에 영향을 미치는 부모의 영향에 관한 조사연구. **한국영양학회지**, 9(1), 25-42.

김미경(2014). 초등학생의 식습관 형성 요인에 관한 연구. 동국대학교 대학원 박사학위논문.

김미례 외 11(2013). **(환경, 건강, 배려를 실천하는) 유아의 녹색식생활교육**. 공동체

김정원(2013). 서울시 식생활교육 수립을 위한 정책방향 연구 보고서. 서울특별시.

김정원, 이은주(2014). 초등학생의 식습관 및 식생활능력 평가. **한국실과교육학회지**, 27(4), 17-37.

김정현, 전세경, 이영미(2010). 초등학교에서의 교과기반 통합식생활교육 적용 방안 연구(I). **한국실과교육학회지**, 23(3), 23-42.

김진경, 남영숙(2016). 2015개정 초등학교 교육과정 내용 요소 분석을 통한 지속가능한 식생활교육 방안 연구. **2016년 한국환경교육학회 하반기 학술발표대회 및 정기총회 자료집**, 130-134.

김행란(2018). 지속가능 식생활을 위한 정책과제. **동아시아식생활학회 학술발표대회논문집**, 129-129.

김혜영(2015). 친환경식생활과 식생활교육의 중요성. **세계농업** 179, 45-64.

김효심, 김수정(2011). 녹색식생활교육에 관한 초등교사의 인식 조사. **교육과학연구**, 13(1), 75-94.

농림축산식품부(2009). 제1차 식생활교육 기본계획(2009~2014).

농림축산식품부(2014a). 식생활교육기관 교육교재 -식생활교육 영양(교)사용.

농림축산식품부(2014b). 식생활교육기관 교육교재 -식생활교육 전문인력 양성과정.

농림축산식품부(2014c). 식생활교육기관 교육교재 -식생활교육 초·중등교사용.

농림축산식품부(2014d). 초등교육과정과 연계한 학교 텃밭 부교재 “학교 텃밭에서 놀자!” .



- 농림축산식품부(2015). 제2차 식생활교육 기본계획(2015~2019).
- 농림축산식품부, 식생활교육국민네트워크(2012a). 누리과정에 기초한 텃밭교육교재 .
- 농림축산식품부, 식생활교육국민네트워크(2012b). 초등교육과정과 연계한 학교 텃밭교재.
- 농림축산식품부, 식생활교육국민네트워크(2015). 바른 식생활 알림장 -초등 3~4학년용.
- 농림축산식품부, 식생활교육국민네트워크(2016a). 유아용 식생활교육 교재 “다 같이 낚낚” -교사용-.
- 농림축산식품부, 식생활교육국민네트워크(2016b). 초등학교 바른 식생활 길라잡이.
- 농림축산식품부, 식생활교육국민네트워크(2018). 중학교 자유학년제 식생활교육 교재 -바른 식생활로 성장하는 나.
- 농촌진흥청(2015). **체험으로 하는 식생활교육**. 휴먼컬처아리랑.
- 대구교육대학교(2016). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.
- 대구교육대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 대전보건대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 대통령 자문 농어업·농어촌 특별대책위원회(2007). 식생활교육, 더 늦기 전에.
- 동서울대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.
- 박태균(2010). **아이의 완벽한 식생활**. 중앙북스.
- 서울교육대학교(2016a). 2015 전국 교육대학교 대상 식생활 학과목 개설 사업 결과보고서.
- 서울교육대학교(2016b). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.
- 서유현(2014). **유아기 뇌를 살리는 먹거리 교육의 이론과 실제**. 창지

사.

식생활교육서울네트워크(2015). 청소년 인성교육을 위한 식생활교육 프로그램 교재.

안명수 외 6(2008). **식생활 관리**. 수학사.

울산과학기술대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.

원광대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.

을지대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.

이명희 외 5(2013). **아동건강 영양교육**. 수학사.

이은주(2018). 초등학생 식생활능력 배양을 위한 지속가능한 식생활교육 방안. 서울교육대학교 교육전문대학원 박사학위논문.

이현옥, 서계순, 우인애, 손정우, 오세인(2009). **(초등학교 영양교사를 위한) 영양교육**. 교문사.

임은수, 조영숙, 김세나, 김숙배(2012). 초등학교 고학년용 영양교육 소책자 개발 및 효과 분석 -하루 필요 식품군 단위수 교육을 중심으로-. **대한지역사회영양학회지**, 17(6), 689-706.

장인호(2013). 헌법상 과제로서 지속가능성에 관한 연구. 성균관대학교 박사학위논문.

장주연(2011). 식생활교육에 대한 보육교사와 유치원교사의 인식도 및 요구도. 경희대학교 교육대학원 석사학위논문.

전세경(2010). 학교 식생활교육의 교육적 의의와 효율적 추진 방안. **한국가정교육학회지**, 22(1), 117-135.

전세경, 김현주(2011). **건강·환경·배려의 녹색식생활교육**. 양서원

전주교육대학교(2016a). 2015 전국 교육대학교 대상 식생활 학과목 개설 사업 결과보고서.

전주교육대학교(2016b). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.

정영근, 장민수(2007). 지속가능발전의 개념과 논의 전개. **한국동서경**

제연구. 19(1). 143-163.

정희곤, 김유정(2009). **영양교육**. 형설출판사

제주교육대학교(2016a). 2015 전국 교육대학교 대상 식생활 학과목 개설 사업 결과보고서.

제주교육대학교(2016b). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.

제주대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.

진주교육대학교(2016a). 2015 전국 교육대학교 대상 식생활 학과목 개설 사업 결과보고서.

진주교육대학교(2016b). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.

진주교육대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.

창원대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.

최정희, 이지연(2012). **영양과 식생활**. 대가.

춘천교육대학교(2016a). 2015 전국 교육대학교 대상 식생활 학과목 개설 사업 결과보고서.

춘천교육대학교(2016b). 2016년 청년층 미래 예비교사 식생활 역량제고 사업 결과보고서.

춘천교육대학교(2017). 2017년 청년층(미래 예비교사) 식생활교육 역량제고 학과목 개설사업 결과보고서.

하선혜(2016). 지속가능발전교육에 기초한 유아 윤리적 소비 실천교육 프로그램 개발. 경성대학교 일반대학원 박사학위논문.

하정연, 임재택, 이숙희, 이미래, 남연주(2008). **유아 식생활 교육**. 공동체.

황민영(2009). 지속 가능한 농업·농촌발전과 식생활 교육. **동아시아식생활학회 학술발표대회논문집**, 3-9.

황윤재, 박성진, 변승연(2017). 국가 식생활교육 성과지표 개발과 활용

방안. 한국농촌경제연구원 기본연구보고서.

Ana San Gabriel, Kumiko Ninomiya and Hisayuki Uneyama(2018). The Role of the Japanese Traditional Diet in Healthy and Sustainable Dietary Patterns around the World. *Nutrients* 2018, 10(2), 173; doi.org/10.3390/nu10020173 (<http://www.mdpi.com>).

Barbara Vinceti, Cline Termote, Amy Ickowitz, Bronwen Powell, Katja Kehlenbeck and Danny Hunter(2013). The Contribution of Forests and Trees to Sustainable Diets. *Sustainability* 2013, 5, 4797-4824. doi :10.3390/su5114797

Barile, S.; Quattrociochi, B.; Calabrese, M.; Iandolo, F.(2018). Sustainability and the Viable Systems Approach: Opportunities and Issues for the Governance of the Territory. *Sustainability* 2018, 10, 790. doi:10.3390/su10030790.

Burlingame, B., Dernini, S., Eds.(2012). *Sustainable Diets and Biodiversity; Food and Agriculture Organization and Bioversity*. International : Rome, Italy

FAO(2010). Sustainable Diets and Biodiversity. Directions and Solutions for Policy, Research and Action. *In Proceedings of the International Scientific Symposium, Biodiversity and Sustainable Diets*. United Against Hunger, Rome, Italy, 3-5 November 2010; Food and Agriculture Organization (FAO): Rome, Italy.

Garnett T.(2014). *What is a sustainable healthy diet?. Food Climate Research Network*. [on-line] [http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/fcrn\\_what\\_is\\_a\\_sustainable\\_healthy\\_diet\\_final.pdf](http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/fcrn_what_is_a_sustainable_healthy_diet_final.pdf)

Jessica L. Johnston, Jessica C. Fanzo, and Bruce Cogill(2014). Understanding Sustainable Diets : A Descriptive Analysis of the Determinants and Processes That Influence Diets and Their Impact on Health, Food Security, and Environmental Sustainability.

*American Society and Nutrition. Nutr.*, 5, 418-429.  
doi:10.3945/an.113.005553.

Lee Liu(2009). Sustainability: Living within One' s Own Ecological Means : doi.org/10.3390/su1041412. [on-line]  
<http://www.mdpi.com/2071-1050/1/4/1412>

World Commission on Environment and Development(WCED)(1987). Our Common Future. New York: Oxford University Press.

#### 참고사이트

<http://ko.wikipedia.org/wiki/> (위키백과)

<http://ncsd.go.kr/app/sub02/11.do> (지속가능발전포털)

<http://un-rok.org> (한국주재유엔사무소)

<http://www.fao.org/nr/sustainability/home/en/> (FAO)

<http://www.greentable.or.kr/> (식생활교육국민네트워크-바른식생활정보 114)

<http://www.unep.org/> (유엔환경계획)

비매품/무료

93590



9 791196 583545

ISBN 979-11-965835-4-5