



가족이 요리를 통해 즐겁게 수학을 연습하는 12 가지+ 방법

가족이 부엌에서 음식을 만드느라 함께 시간을 보내는 것은 가족의 추억을 쌓는 데도 좋지만 또한 자녀와 수학 개념을 연습하는데도 좋습니다. 아래 요리시 수학 활용 방법들을 살펴보시기 바랍니다!

- 1. 실제 생활에서의 수학 사용.** 실제 생활에서 자녀가 수학에 대해 생각하도록 하는 것은 수학을 좀 더 의미있게 해줍니다. 요리는 문제 해결 기술을 발전시키고 학교와 가정을 [연결짓습니다.](#)
- 2. 추산.** 식료품점 유인물을 보고 장 볼 목록을 만드신 후 시장에 가기 전 자녀에게 얼마나 돈이 들지 추산해보도록 하세요. 실제 금액이 추산했던 금액과 얼마나 가까운지 자녀가 영수증을 확인해보도록 하세요.
- 3. 셈과 분류.** 감자 샐러드를 만드는데 4 개의 감자와 6 개의 달걀이 필요한가요? 자녀가 요리에 필요한 재료들을 찾고, [세고](#), 분류하도록 하세요. [프리스쿨 아동을 위한 팁에는](#) 요리 재료 하나씩 세기, 크기와 숫자에 따른 재료 비교, [만들기 쉬운 레시피](#) 등이 포함됩니다. 부엌에서 사용하는 수학은 어린 자녀들이 숫자에 의미가 있음을 알게 해주어 [숫자에 대한 감각](#)을 높여줍니다.
- 4. 계량과 분수.** 계량컵 사용은 분수의 크기에 대한 기초적인 이해를 발달시켜 줍니다. 자녀가 부엌에서의 분수 계산에 익숙하다면 음식의 양을 줄이거나 늘이기 위해 재료의 양을 반으로 줄이거나 2 배로 하도록 해보세요. (PBS 의 아이들에 의한, 아이들을 위한 요리 프로그램인 ["Twice as Good"](#)에서 요리시 전환 계수와 [수학과 계량](#)등에 관한 비디오 레슨을 보시기 바랍니다.)
- 5. 모양.** 평범한 부엌 용품에서 어린 자녀가 2D 와 3D 모양을 발견하도록 도와주세요. 자녀가 구 모양의 포도와 정사각형 모양의 크래커와 같은 식품의 모양과 직사각형 쿠키판이나 원형 케익 굽는 팬과 같은 요리 도구를 식별할 수 있습니다.
- 6. 패턴.** 패턴이 필요한 [산적\(kabobs\)](#)이나 파이를 만들어보면 어떨까요? 자녀가 음식에서 패턴을 만들거나 알아보도록 하세요. 간식을 먹기 전 집어먹는 과일과 야채 (포도, 베리류, 사과와 파인애플 조각, 미니 당근, 피망 조각, 브로콜리 꽃부분, 호박 조각, 기타.)들을 색깔별로 그룹으로 옮기고 패턴을 만들거나 "그림"을 그릴 수 있습니다!
- 7. 예측하기(추론하기).** 자녀의 비판적 사고력을 기르기 위해 추측 게임을 시작해 보세요. 닭다리가 익는데 얼마나 시간이 필요할거라고 생각하나요? 닭 전체를 익히려면 시간이 더 걸릴까요? 경험을 통해 예측을 더 잘하게 되는지 보세요.
- 8. 시간.** 지금 몇 시죠? 요리가 익는데 45 분이 필요하면 오븐에서 몇 시에 꺼내야 할까요? 자녀가 요리가 끝나는 시간을 결정한 후 그 시간에 부엌 타이머를 맞추지 말고 시계를 지켜보도록 하세요.(PBS 의 이 짧은 ["CyberChase"](#) 비디오는 [남은시간](#)과 [경과시간](#)에 대한 수학적 개념을 설명해줍니다.)
- 9. 사이즈 비교하기.** 어린 자녀가시리얼 박스, 우유 통, 요거트 용기와 같은 비슷한 물품의 크기를 비교하도록 가르치세요. 어떤 것이 가장 큰가요? 어떤 것이 가장 작은가요? 우유통이 요거트 용기보다 더 큰가요?
- 10. 계량 단위.** 자녀가 부엌에서 사용하는 계량 단위를 살펴보도록 하세요. 우유는 어떤 단위로 하나요? 주스 한 통은 어떤가요? 베이킹 소다나 요거트呢요? 단위의 차이에 대해 말하고 사이즈를 비교해 보세요. 학생들은 미터 단위와 상용 단위(야드.파운드법 또는 영국식) 둘 다에 능숙해야 합니다.
- 11. 단위 전환.** 1 컵짜리 계량컵을 못찾으시겠나요? 작은 단위 몇 개를 합해야 큰 단위가 되는지 계산하는 것을 돕도록 하세요.
- 12. 계산.** 몇 명분인지와 칼로리 등이 적힌 용기에 부착된 식품 영양 성분표를 보도록 하세요. 자녀가 여러명분 음식의 칼로리를 말해보도록 하세요. [라벨에 있는 정보를 사용한 수학 활동](#)을 좀 더 살펴보세요.

보너스: 요리에 관심이 있는 나이가 든 아이들을 위한, [Math at Work](#) 의 에피소드는 어떻게 수학이 요리와 만나는지 보여줍니다. [요리사와 식당 주인이 부엌과 자신의 사무실에서 수학이 얼마나 중요한지 설명합니다.](#) 그리고 요리학교에서 새내기 요리사들에게 [수학과 과학의 중요성](#)을 강조합니다.

좀 더 많은 팁과 정보를 드릴 다음 DLD Daily Dozen 도 기대하세요!

