

전문대학 조리교육의 문제점 및 발전방향

이 명 호 교수

전문대학 조리교육의 문제점 및 발전방향

- 목 차 -

I. 서론

1. 연구의 목적 및 방법

II. 본론

1. 전국 조리관련 전문대학의 현황 및 사례
 - 1) 전국 조리과 전문대학 현황
 - 2) 조리 전문대학의 교수 현황 및 이론 실습 운영 현황
 - 3) 조리 전문대학 졸업생 취업 현황
 - 4) 조리 전문대학의 실습과목 편성 현황
2. 조리관련 전문대학의 문제점 및 발전방향
 - 1) 조리학과 현안문제
 - 2) 조리과 대학 실습운영체계의 문제점과 발전방향
 - 3) 실업계 고등학교와 전문대학간의 교육과정 연계운영
 - 4) 전문대학 실습교수 모형개발

III. 결론

IV. 참고문헌

발표자 이 명 호

I. 서론

1. 연구의 목적 및 방법

경제 수준의 향상과 사회가 복잡하게 변모함에 따라 식생활에도 다양성이 요구되고 있고, 국내외적으로 기호성과 개별성을 바탕으로 한 음식 문화에 대한 수요가 증가함에 따라 학생들의 조리 관련 학과에 대한 선호도도 또한 증가하고 있다.

그동안 획일적이고 표준화된 방법에서 창의성, 개성, 독창성, 고객만족과 같은 새로운 개념의 패러다임이 요구되고 있을 뿐 아니라, 21세기 지식 기반 사회에서의 전문 인력의 필요성이 대두되었다.

전문대학은 이러한 시대적 흐름에 맞추어 인력을 양성해야 하는 역할과 비중이 나날이 증가되고 있음에도 불구하고 현재 대학 정원의 자율화, 대학 시장의 개방, 기술 대학의 학위 인정, 독학사제도, 학점은행제 등으로 인하여 입학자원이 미달되고 재학생 유출이라는 심각한 문제에 직면하고 있으며 앞으로 더욱더 심화될 것으로 예측되고 있다.

현재 전국적으로 4년제 대학 포함 약 100여개(전문대 74개 대학-조리)학과에 조리관련 학과가 있으며 이미 충분한 인력을 배출해 내고 있으나 대부분의 전문대학 교육과정이 백화점식 수업 중심으로 이루어져 졸업 후 경쟁력에서 고등학교 또는 조리학원 출신과 별다른 차이가 없는 것으로 나타나고 있다.

또한 졸업 후 취업에 수요공급의 불일치로 인하여 점점 취업이 어려워지는 것으로 나타났다. 따라서 경쟁력 확보 및 유지를 위하여 지속적이고 적극적인 조리교육 환경개선이 필요함에 전문대학 조리학과의 현안문제를 제기하고, 이에 관한 대책과 발전방향 등을 마련해 보고자 한다.

연구 방법으로는 그동안 조리교육의 선행연구들을 정리하였고, 인터넷 자료 및 전문대학 협의회 공식자료를 활용하였으며, 전국 조리과 대학에 전화 설문 조사를 실시하였다.

II. 본론

1. 전국 조리 관련 전문대학의 현황 및 입학 정원의 현황

1) 전국 조리과 전문대학의 현황

<표1>

지역명	대학명	입학정원	지역명	대학명	입학정원	
서울 (1)	배화여자대학	주80 야40	전남 (9)	나주대학	주50	
	경기 (11)	김포대학		주40	담양대학	주90
경민대학		야40		성화대학	주80	
동서울대학		야80		순천제일대학	주120 야40	
대림대학		야80		순천청암대학	주45	
오산대학		주120		서강정보대학	주80 야80	
서울보건대학		주80 야40		진남과학대학	주180	
신흥대학		주120 야40		조선이공대학	주200	
수원여대		주40		송원대학	주40 야40	
안산공과대학		주40 야40		경북 (18)	성덕대학	주100
안양과학대학		주120 야80			안동과학대학	주80
한국관광대학	주80	포항1대학	주140 야100			
강원 (5)	동우대학	주160 야160	대구미래대학		주240 야30	
	강릉영동대학	주120 야40	대경대학		주300 야40	
	한림정보산업대학	주40 야40	문경대학		주80	
	강원관광대학	주120	서라벌대학		주200	
	세경대학	주40	김천대학		주160	
충남 (5)	혜전대학	주120 야40	경북외국어테크노대학		주80	
		신성대학	경북전문대학		주80	
		대전보건대학	대구보건대학	주160		
		우송공업대학	영남이공대학	주120 야40		

	우송정보대학	주50			
전북 (4)	군장대학	주120 야40		카톨릭상지대 학	주80
	전주기전여자 대학	주40		경동정보대학	주100
	서해대학	주80		경북과학대학	주200
	정인대학	주80		대구산업정보 대학	주240 야60
경북	대구공업대학	주150	경남	부산정보대학	주200 야120
	울산과학대학	주80	제주 (3)	제주산업정보 대학	주80
	남해전문대학	주80		제주한라대학	주140 야20
	마산대학	주120 야30		제주관광대학	주100 야20
	양산대학	주180 야50	충북 (2)	대원과학대학	주80
				극동정보대학	주120
경남 (10)	창신대학	주80			
	창원전문대학	주80			
	경남정보대학	주40 야40			
	동부산대학	주100			
	동명대학	주160 야80			
	부산여자대학	주80 야40			
전국 68개 대학, 8805명					

자료: 2000년 전국 조리과 교수협의회 자료, 논자 재작성

(※관광계열, 외식경영과, 외식산업과는 제외)

2)조리전문대학의 교수현황 및 이론·실습의 운영 체계(교양과목은 제외)

<표2>

대학명	전임교원수 (명)	주요과목강의	이론·실기과목수	실기과목비율 (%)
배화여자대학	5	양식, 한식, 식품학, 보건학 전통조리	이론18 실기15	45%
김포대학	2	제과제빵, 동양조리	이론18 실기14	44%
경민대학	3	식품학, 서양조리, 식품영양학	이론16 실기16	50%
동서울대학	2	영양학, 서양조리	이론28 실기2	7%
대림대학	3	호텔전산, 양식조리, 연회기획	이론21 실기8	20%
오산대학	5	한식, 식품영양 제과제빵, 외식창업, 메뉴개발	이론15 실기30	66%
서울보건대학	4	식품미생물학, 한식, 일식, 양식	이론29 실기14	32%
수원여대	3	서양, 한식, 식품재료학	이론14 실기17	55%
신흥대학	6	한식, 양식, 일식 제과제빵, 식음료, 영양학	이론9 실기17	65%
안산공과대학	5	한식, 일식, 양식 카테일, 제과제빵	이론18 실기15	45%
안양과학대학	7	영양평가, 한식, 양식 유기화학, 미생물, 가공학	이론15 실기11	42%
한국관광대학	5	한식, 양식 일식, 식품학	이론23 실기12	34%
동우대학	3	조리학, 영양학 일식조리	이론17 실기20	54%
강릉영동대학	5	호텔경영, 조리학, 제과제빵, 식 품학, 식품공학	이론13 실기14	52%
한림정보산업 대학	4	실험조리, 한식 양식, 일식	이론12 실기15	56%
대원과학대학	1	한식조리	이론23 실기14	38%
극동정보대학	-	-	-	-
혜전대학	4	관광경영학, 식품영양학 식품가공학, 양식조리	이론17 실기15	47%
신성대학	3	양식, 식품가공 제과제빵	이론16 실기20	56%
대전보건대학	3	한식, 영양학 식품학	이론17 실기13	57%

우송정보대학	6	한식, 제과제빵 양식, 식품학, 위생학	이론20 실기14	41%
군장대학	3	조주음료실습 양식,주방관리	이론25 실기13	34%
전주기전여자 대학	5	한식,식사요법 식품학,생화학,양식	이론12 실기13	57%
서해대학	4	영양학,가공학 미생물	이론14 실기14	50%
정인대학	2	식품학,조리학	이론25 실기12	32%
나주대학	2	영양학 식품위생실험	이론18 실기13	42%
담양대학	2	제과제빵이론 교육학	이론21 실기18	46%
성화대학	4	식품영양,일식 식품가공,제과제빵	이론15 실기13	46%
순천제일대학	4	식영관련과목	이론16 실기10	38%
순천청암대학	2	한식,양식	이론13 실기15	54%
서강정보대학	6	한식,양식 제과제빵,영양학	이론17 실기14	
전남과학대학	6	한식,양식,중식 제과제빵,일식,조주실습	이론17 실습11	39%
조선이공대학	5	-	-	-
송원대학	3	한식,제과제빵	이론16 실기15	48%
성덕대학	4	한식,양식 일식,제과제빵	-	-
안동과학대학	4	식품분석,한식 식품화학,보건	-	-
포항1대학	5	영양학,미생물 식이요법	이론17 실기18	51%
대구미래대학	4	한식,양식,일식 영양학	이론21 실기13	38%
대경대학	6	한식,양식,제빵 식품가공,식음료,발효학	이론14 실기16	53%
문경대학	2	한식,양식	이론7 실기8	53%
서라벌대학	5	한식,양식 제과제빵,식품학,영양학	이론11 실기16	59%
김천대학	3	한식,양식 제과제빵	이론20 실기13	39%
경북외국어테 크노대학	2	한식,양식	이론24 실기11	31%
경북전문대학	5	한식,양식 제과제빵,영양학,위생	이론12 실기17	59%

대구보건대학	4	식품화학, 한식 식품가공저장, 제과제빵	이론 실기	70%
영남이공대학	5	한식, 위생법규 영양학, 위생학, 식생활관리	이론 실기	-
카톨릭상지대학	4	조리원리, 한식 양식, 위생실험	이론18 실기13	42%
경동정보대학	2	양식, 제과제빵	이론17 실기14	45%
경북과학대학	7	양식, 원가관리 식음료실습, 외식사업	이론14 실기7	33%
대구산업정보대학	4	-	이론17 실기14	45%
대구공업대학	4	제과제빵, 식품화학 식품미생물	이론9 실기16	64%
울산과학대학	3	전통한과실습 양식, 제과제빵	이론17 실기16	48%
남해전문대학	3	한식, 양식 제과제빵	이론11 실기22	66%
마산대학	4	생화학실습, 식이요법 식품화학, 양식	이론4 실기11	73%
양산대학	6	양식, 한식, 교양 식품영양학	이론5 실기9	64%
창신대학	3	양식, 제과제빵	이론8 실기15	65%
창원전문대학	2	가공저장실습 일식	이론8 실기9	53%
경남정보대학	1	한식	이론15 실기17	53%
동부산대학	2	한식, 양식	이론14 실기11	44%
동명대학	5	식품위생법규, 일식 양식, 조리과학, 한식	이론19 실기12	39%
부산여자대학	4	식음료실습, 일본어 양식, 원가관리	이론19 실기9	32%
부산정보대학	3	식품위생, 식품가공 식품화학실습	이론10 실기6	23%
제주산업정보대학	5	환경위생학, 제과제빵 식품학, 위생학	이론18 실기13	42%
제주한라대학	5	한식, 영양학 양식, 식품학, 제과제빵	이론14 실기15	52%
제주관광대학	3	양식, 중식 제과제빵	이론19 실기13	41%
※ 관광계열, 외식경영과, 외식산업과 제외				

(자료 : 논자 작성)

3) 조리전문대학 졸업생 취업 현황(3개 대학 표본 조사)

<표3>

(%)

지역	호텔(지역포함)	전문식당	외식업체	비전공취업자	비고
서울	3%	14.5%	48%	34.5%	(여자대학)
경기	24%	23%	30%	33%	
강원	10.5%	21%	52.7%	15.8%	
충청	9.5%	25.4%	22%	43.1%	
경상	15.7%	30%	27.9%	26.4%	
전라	10%	40%	20%	30%	
제주	27.5%	30%	31%	11.5%	(단체급식포함)

(자료: 논자 작성)

4) 조리전문대학의 실습과목 편성현황

2년제 대학의 실습과목 현황은 <표4>에 나타난 바와 같다.

대체로 1학년 때 약 40%의 실습을 하고 2학년에 약 60% 실습을 하는 것으로 나타났다. 또한 호텔조리과 I, II 정도에서 실습이 이루어지고 있으며 약 20% 정도의 학교에서 호텔조리과Ⅲ의 실습이 이루어지고 있는 것을 알 수 있다.

과목명 또한 I, II, III에서 세분화된 명칭을 사용하는 경우가 점차적으로 증가하는 것을 볼 수 있었으며, 앞으로 지속적 통일된 표현 방안이 나타날 것으로 예상된다.

<표4> 학과별 (2년제)실습과목

전공학년	1학년	2학년	비고
호텔조리과 I	한국조리 I, II 서양조리 I, II, 조리실기연습 I, II, 제과제빵 I, II	서양조리 III, IV, 이태리조리, 일식조리, 중국조리, 연회실습, 현장실습 I,	실습 16과목
호텔조리과 II	기초서양조리, 한국요리, 향토요리, 조주음료, 이태리요리, 일본요리, 제빵	고급서양조리, 궁중요리, 중국요리, 프랑스요리, 전통한과, 디저트와 제과, 현장실습	실습 14과목
호텔조리과 III	프로덕션조리, 제과제빵 I, II 한식조리 I, II 일식조리, 조리실무, 양식조리, 중식조리	식품저장가공, 고급제과제빵, 전통 한과, 케익데코레이션, 이태리요리, 푸드아트, 메인주방조리, 현장실습, 궁중요리	실습 18과목
식품조리과	기초한국조리, 기초서양조리, 기초식품실험, 한국조리, 서양조리	실험조리, 일식조리, 중식조리 연회음식, 현장실습, 발효식품, 궁중조리, 조주, 향토음식	실험 3과목 실습 11과목
외식산업과	창업메뉴개발, 한국요리, 서양요리, 조주 I	제과제빵, 조주 II, III, 푸드데코레이션, 현장실습	실습 9과목

(자료: 2000년 전국 조리과 교수협의회. 논자 재구성)

2. 조리관련 전문대학의 문제점 및 발전방향

1) 조리학과 현안문제

국내 조리과 대학의 문제는 이미 몇 년 전부터 예견된 문제라 할 수 있다. 그동안 대학정원의 자율화에 따라 수도권을 제외한 지방대학에서 우후죽순처럼 난립하게 되었고 특히 2년제 전문대학의 경우 사립대학이 주를 이루었기에 신설에 어려움이 없었다.

조리과의 경우 식품영양, 식품관련학과, 기타 모집이 어려운 학과 등에서 과명을 변경한다든지 학생 수를 조정한다든지 하여 5년전에 비해 두배 정도 증가되었다고 할 수 있다.

그 결과 제일 먼저 나타난 것은 입학생의 부족 현상이라고 할 수 있으며, 다음으로 학생들의 학력 수준 저하 현상이 나타났으며, 또한 조리인력의 과잉 배출로 인하여 수요공급의 불균형이 도래되어 전문대학에서 또하나의 부담으로 남게 되었다.

2) 조리과대학 실습운영체계의 문제점과 발전방향

(1) 실습실운영체계의 문제점

조리학과와 실습실은 대체로 한식, 양식, 동양식(일식, 중식), 제과제빵실습실로 구분되고 있다. 그러나 실습시설은 학교에 따라 차이가 있으나 대체로 시설이 부족한 실정이라고 할 수 있다.

더구나 실습비용 중 많은 부분을 등록금에 의존하기 때문에 시설이 갖추어져 있다 하더라도 높은 수준의 실습을 기대하기 어렵다. 그밖에 실습을 위한 구조적인 체계를 가지고 있지 못하다는 점, 즉 실습한 재료나 식자재의 재활용이 어렵고 판매를 위한 레스토랑을 가지고 있어도 운영의 어려움이 있다는 것이다. 실습실 운영체계의 문제점을 조리 실습 커리큘럼 편성 문제를 중심으로 살펴보면 다음과 같다.

① 학과에 따른 교육목표와 상이 - 구분 설정

- 조리(학)과의 교육목표: 전문조리인의 양성
- 외식산업경영(학)과의: 외식전문경영인의 양성

② 교수편의 위주

- 학생위주 및 산업체 현장실무 위주로 전환 시급
- 학과의 목표와 부합하는 교육과정

③ 실습과목명

- 명칭의 혼란(I, II, III, IV 혹은 ○○요리실습)
- 용어의 통일(한국조리실습, 한국요리실습, 한식조리실습)

④ 과목의 배정 비율

- 동일한 전공(학과) 실습과목의 비율 대학마다 상이
- 학과 특성에 맞는 적절한 비율배정이 요구

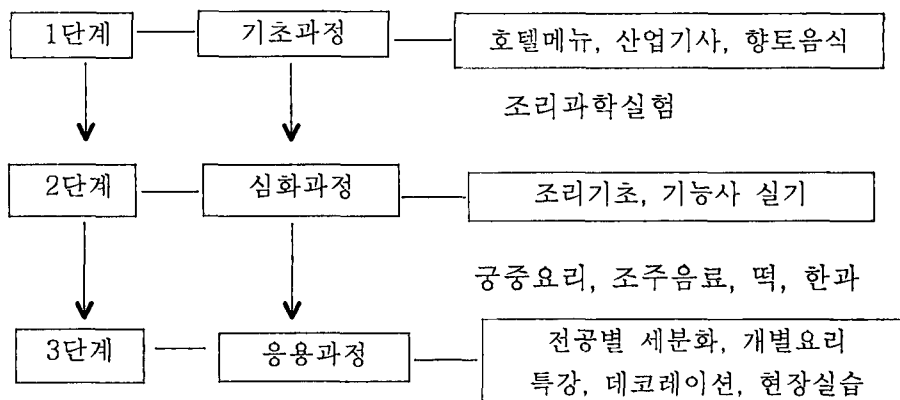
전문대학 조리과 교수의 문제로는 대체로 현장 실무 경험이 부족하다는 것이다. 그러므로 현장 실무교육에 문제가 될 수 있다.

다음으로는 가르치는 교수와 학생의 비율이 매우 높은 점이다. 1:15~20 정도가 바람직하지만 약간의 차이는 있으나 1:40의 비율로 수업이 진행됨에 따라 이론수업에 비해 실습에 대한 효과가 떨어진다고 할 수 있다.

그밖에 전문대학 실습교수의 대부분이 경험에 의한 수업을 진행하는 것이다. 학문적 접근보다는 Skill 위주의 수업을 단순 경험으로 가르치는 경우가 있다. 또한 교수평가에 의한 부담과 시간 강사의 의존률이 높다는 것도 문제로 제기되고 있다.

2) 조리학과 실습운영 체계 발전방안

① 실습과정의 기본구조 설정

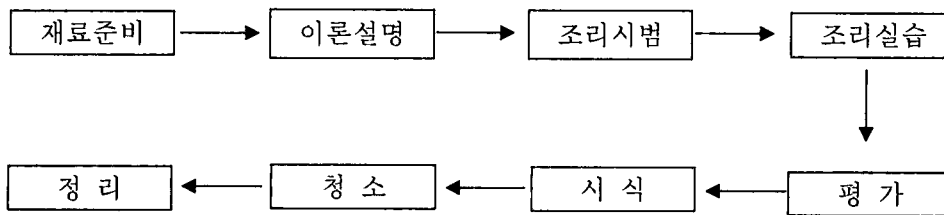


② 실습과정 발전 방안

◎ 실습과목 명칭 통일화 (예)

분야	실습과목	내용
한국요리	한식실습	한국요리, 궁중요리
일본요리	일식실습	일본식 요리
서양요리	양식실습	프랑스, 이태리, 영·미
제과제빵	제과제빵실습	제빵실습, 제과실습, 디저트, 케이크 데코레이션

◎ 조리실습과정 충실 이행



◎ 실습시간 및 시설기준

- 과목당 필수 실습 시간
- 실습실별 시설 기준 (학생 1인당 면적, 실습대, 렌지, 상하수도, 환기, 냉난방 조도 등)

◎ 실수경험 전문교수진의 확보

- 과목별 실무교수진 확보 (전임, 겸임)
- 실습담당 교수진의 현장 연수 지원

③ 실습내용의 문제

◎ 과도한 실습인원

- 적정 인원의 실습반 편성
- 최소 인원의 실습조 구성

◎ 조리기능사 위주의 교육

- 조리기능사 위주 교육 탈피
- 단계별 전문요리 접근(각 전공 별도 접근)
- 실무에 가까운 조리산업기사 문제와 연계된 교육
- 졸업 즉시 현장 적용이 가능한 실습

④ 실습시설의 문제

◎ 실습실의 부족

- 실습실 절대 부족(조리학과의 개설 시 교육부에 시설기준이 전무)
- 전문화된 조리실습실의 완비

◎ 실습기자재의 부족

- 전문조리 실습실에 걸 맞는 기자재 확충
- 멀티미디어 이론교육 장비구축

◎ 실습비 책정

- 조리실습에 소요되는 경비
- 현실적인 대안으로서 : 등록금 문제

(가정계열에 묶여서 동결 - 공업계열 수준으로 실습비를 감안한 등록금 현실화)

⑤ 조리 교육의 방향

- 실제 현장관리에 필요한 경영(인력, 원가, 손익등) 교육
- 실무 위주의 체계적인 조리 교육과정이 필요
- 조리전반에 대한기본 Skill의 교육(단순 조리기술보다 이론적 배경 아래 Skill)
- 직업에 대한 열정을 가질 수 있는 인성교육

3) 실업계 고등학교와 전문대학간의 교육과정 연계운영

1996년 신교육 체제 수립을 위한 교육개발안(Ⅱ)에서 제기된 후 2000년에는 40개 전문 대학에서 연계교육을 실시하였으며, 점차 확대되고 있으나 양적 확대와 달리 질적인 변화는 매우 빈약하게 진행되고 있는 실정이다.

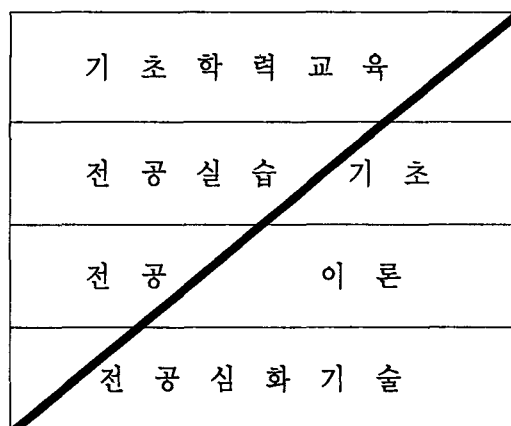
조리 고등학교(5개)와 조리학교의 연계 교육이 한국관광대학에서 이루어질 듯 했으나 여러 가지 문제로 인하여 진행이 미루어 진 듯하다.

추진중인 실업계 조리 고등학교에 조리 전문 대학의 2 + 2 교육과정이 연계 운영된다면 고등학교의 기본 기술과 전문대학의 전문 조리기술이 연계되어 계속 교육기회가 이루어져 전문 조리 기술인 양성에 도움이 되리라 생각된다.

그밖에 입학 정원의 감소로 인한 학력 저하를 막을 수 있으며 장래 입학 자원의 확보에 도움이 되는 요인으로 작용될 것이다.

실업계 고등학교 교육과 전문대학 조리학과와의 연계의 개념적인 틀을 아래 <그림 1>에 나타내었다. 즉 실업계 고등학교 교육 과정에서는 완성된 직업교육을 추구하기보다는 교육과정 연계를 위해 기초학력 수준 향상을 위한 기초 교육과 전공 기초에 중점을 둔 교육의 실천이 필요하며 전문대학에서는 실업계 고등학교에서 시작된 전공기초를 바탕으로 전공 심화된 교육을 통하여 직업교육의 완성을 도모해야 한다는 것이다.

실업계 고등학교 교육과정
 전문 대학 교육 과정
 <그림1 교육과정 연계의 개념도>



4) 전문대학 실습교수 모형개발

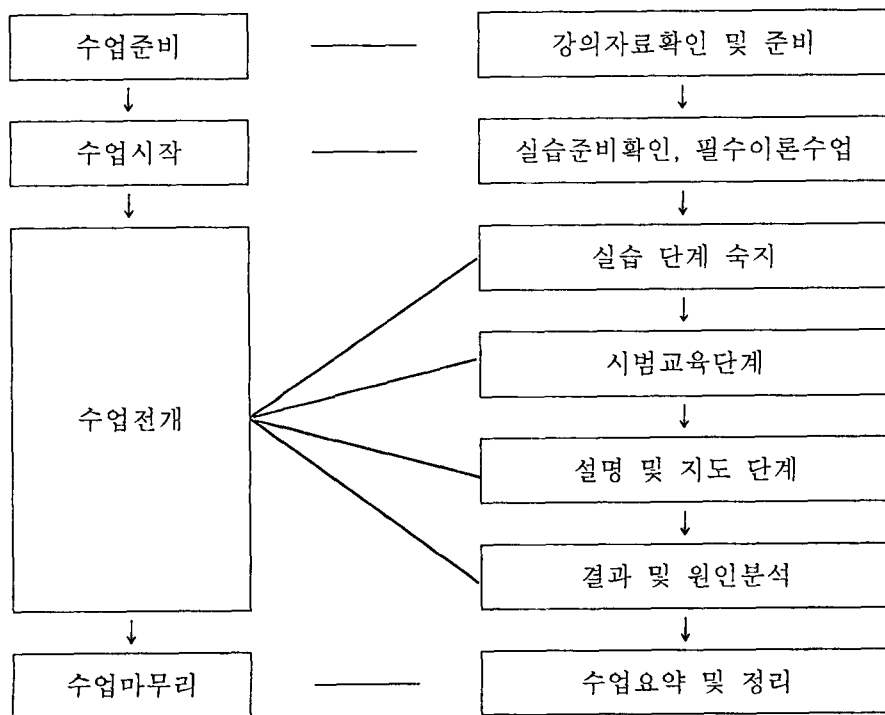
수업의 질은 가르치는 교수자, 배우는 학습자, 교육내용을 담고 있는 교재 그리고 교육시설 환경에 따라 좌우된다.

그런데 수업의 핵심적인 변인으로 생각해 볼 수 있는 것은 교수 요원들의 교수능력이라고 할 수 있다. 왜냐하면 교수는 수업활동이 주체적 역할을 맡고 있으면서 수업진행을 위한 모든 계획의 수립부터 자료준비 그리고 수업전개까지를 관장하고 있기 때문이다. 조리교육(실습)의 주체인 교수의 기법이 잘못 전달 된다면 처음 배우는 학생들에게는 어떠한 학문보다 인지에 끼치는 영향력이 클 것으로 예측된다.

아직까지 우리나라 전문대학교수들이 자신의 담당과목 지도를 위해서 수행하는 교수 설계 및 수업전개에 대한 실태 및 수행능력을 분석한 결과가 미흡한 실정이다. 교수설계보다 경험에 의존하는 경향이 많으며 실기지도는 관련지식에 관한 이론 수업 후 적절한 실습을 시키면 된다는 인식이 교수들 사이에 지배적이었다.

이러한 문제점을 해결하기 위해서 교수모형(instructional model)에 대한 이해가 필요하다. 전문대학 실습 교수모형은 아래 <그림2>와 같다.

(그림2 전문대학 실습교수 모형)



Ⅲ. 결론

이 연구를 통하여 전문대학 조리 교육의 문제점이 부각됨에 따라 아래와 같은 결론을 도출하였다.

첫째, 전문 대학의 특성에 맞는 교육이 필요하다.

교수 위주의 수업이 아닌 학생 위주의 현장 실무교육이 선행되어야 하고 학과의 목표와 부합하는 교육과정이 되어야 한다.

둘째, 양질의 교육을 위해서는 실습실 확보 및 최소 인원의 실습 조건이 갖추어져야 하고 전문 조리실습실에 걸맞은 기자재 확충이 필수이며 식재료 또한 부족함이 없어야 한다.

셋째, 조리과 교수의 자기 계발과 철저한 수업 준비에 만전을 기해야 한다. 경험을 토대로 한 수업 방식이 아닌 충분한 수업 준비, 설계에 따라 수업이 이루어져야 한다.

넷째, 실업계 고등학교와 전문대학교의 교육과정 연계운영이다.

다른 분야에서는 이미 실행하고 있으나 조리 분야는 아직까지 미비한 상태이다. 2+2 교육제도 활성화로 전문적 이론 및 Skill 습득에 도움이 될 수 있을 것이다.

다섯째, 외국 대학과의 연계 교육을 실시함으로써 국제화를 도모하는 것이다.

자매결연, 학점 교류, 공동학위 인정 등으로 외국대학과 연계 교육을 실시함으로써 폭넓은 실질적 교육이 될 것이다.

여섯째, 백화점식 수업에서 전문직업인이 될 수 있는 실무중심의 수업으로 전환되어야 할 것이다.

일곱째, 다양한 조리 관련 분야 개발로 전환이 필요하다.

조리와 관련된 분야로 영양사, 위생사, 조리연구직, 푸드코디네이터, 전문조리 출판업, 컨설팅, 웹마스터, 조리기구 판매업, 재료업체 등 다양한 분야로 진출이 이루어져야 할 것이다.

여덟째, 지역 특성에 맞는 특성화된 조리대학으로 변화가 이루어져야 한다.

IV. 참고문헌

1. 채영철: 조리학과의 교과과정과 현안문제. 전문대학교수 협의회발표자료(2000)
2. 강중훈: 직업교육훈련 현장실습의 효율적인 운영 방안연구. 한국직업능력 개발원(1999)
3. 나승일: 전문대학교수. 학습방법 개선을 위한 모듈식 교재 개발연구. 두원공과대학(2001)
4. 정철영: 고등직업 교육체제 개편 방안, 제 1회전문대학교육포럼. 한국전문대학교육협의회(2000)
5. 유창열: Tech prep과 실업교육, 고학력 사회와 실업교육 경쟁력 제고방안, 1997년도 실업교육 관련학회 및 교장회 공동 학술대회 발표자료집(1997)
6. 안성로, 김인호, 윤근영: 실업계 고등학교와 전문대학 간 교육과정 연계 운영의 현황과 과제. 신구대학. 한국교육연구원(1998)
7. 정철영, 최동선, 김진구: 전문대학에서의 진로지도 체제개편 및 운영방안, 한국교육연구원(2002)
8. 강경중, 이길순, 고재성: 전문대학 졸업생의 사후관리 시스템 구축방안연구, 한국교육연구원(2003)
9. 나승일, 안강현, 신윤호, 백정현, 김병훈, 김진실: 전문대학 교육에 접합한 교수모형 개발연구. 한국농업교육학회지:제 34권 3호(2002)
10. 오혁수: 조리학과의 실습운영체계 현황 및 발전방향. 전문대학 교수협의회 발표자료(2000)
11. Bank,A., Henderson, M. E., & Laurel,E.A.: A practical guide to program planning: a teaching models approach New york. Teacher college in columbia University (1981)