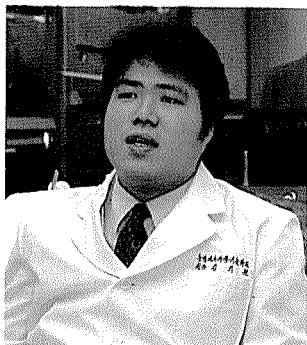




현장 적응력이 뛰어난 기술인을 양성한다

대구동경제과기술학원

기술인 양성으로 지역 제과업계에 기여해온
 대구동경제과기술학원은
 현장 적응력이 뛰어난
 기술인 육성을 교육 목표로 삼고 있다.
 이에 따라 모든 교육도 여기에 맞춰져 있다.
 따라서 배출 인원에 대한 평가로
 학원에 대한 평가를 심판받기 원한다.



김기원 원장

지난 한해는 유난히 제과학원이 잇달아 개원한 한해였다. 특히 지방을 중심으로 한 제과학원의 잇단 개원은 기술인 양성의 산실이란 측면에서 그동안 수도권 중심에서 한걸음 더 나아가 지역으로까지 확장된다는 의미를 지닌다.

그런 면에서 볼 때 하나의 의미를 부여할 수 있는 곳이 이미 7년전 대구 지역 최초의 제과 제빵 교육 기관으로 기술인 양성의 씨를 뿌려온 대구 동경제과기술학원이라 할 수 있다.

대구동경제과기술학원(원장 김기원)이 처음 문을 연 것은 1988년 9월. 대구백화점 앞에 60평 규모의 학원을 설립하면서부터이다. 이후 대구동경제과기술학원은 90년에 지금의 중구 동인동에 110평 규모로 이전하면서 오늘에 이르고 있다.

학원 설립 초기부터 3년간 기반을 다지기 위해 많은 어려움을 겪었다는 대구동경제과기술학원의 김기원 원장이 학원 설립을 하게 된 동기는 기술자 시절 이론의 필요성을 실감했기 때문. 이론을 바탕으로 실기가 접목되어야만 소비자가 원하고 또 소비자를 이끌 수 있는 진일보된 제품의 상품화 토대가 마련된다는 확신에서였다.

이에 따라 김기원 원장은 부산의 제과학원에서 3년의 강사 생활을 통해 스스로 이론의 토대를 쌓고 애초 깊은 애착을 갖고 있던 이론과 실기를 갖춘 기술인 양성을 위해 고향인 청도와 인접 지역인 대구에 학원을 설립하게 됐다고 술회했다.

그 결과 대구동경제과기술학원은 설립이후 7년에 이르는 동안 1,300여명의 기술 인력을 배출했고 그 중 자영업을 하고 있는 인원도 190명에 달한다. 제과업계의 현실에 비추어 볼 때 수료생 전부가 제과업에 종사한다고 볼 수 없어도 지역 업계 발전에 적지 않게 기여하고 있음을 엿볼 수 있다.

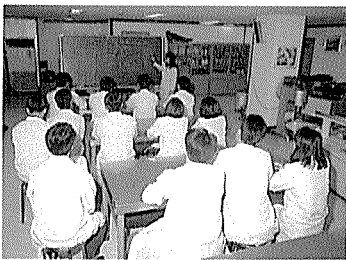
기술자의 골격과 현장 적응력 배양에 주력, 현재 대구동경제과기술학원은 80평, 15평 규모의 제1, 2 실습실에 각종 제과 실습 시설을 갖추고 원장 포함 5명의 강사가 정규반, 데커레이션반, 가정 주부반 100여명의 학생을 지도하고 있다.

이중 대구동경제과기술학원이 학생을 지도함에 있어 가장 중요하게 여기는 교육 방침 중의 하나가 학원은 능숙한 기술자를 만드는 것이 아니라 기술자가 될 수 있는 골격을 세워 주는 것이며 처음 출발하는 기술인이 정도(正道)를 갈 수 있는 길을 터 준다는 것.

이에 취업 전선에 뛰어들었을 때를 대비한 기본 교육이 필요하다는 인식에서 전 강사가 강의에 참여해 학생들의 실습 과정을 꼼꼼하게 지도하는 독특한 형식으로 교육의 밀도를 높이고 있으며, 일부러 실패하도록 반죽을 만들어 성공작과 비교해 볼 수 있도록 하는 방법을 취하기도 한다.

이뿐 아니라 특히 위생을 강조해 실습생의 청결은 물론 실습 중의 반치나 시계를 착용하는 것도 금지하고, 실습 후도 완전무결하게 정리 정돈해 다음 날 곧바로 실습에 임할 수 있도록 지도하고 있다. 교육때부터 위생을 강조해야만 몸에 배 현장에서도 위생의 중요성을 인식하게 되고 이는 곧 제품으로 이어진다는 의미와 일맥상통하기 때문이다.

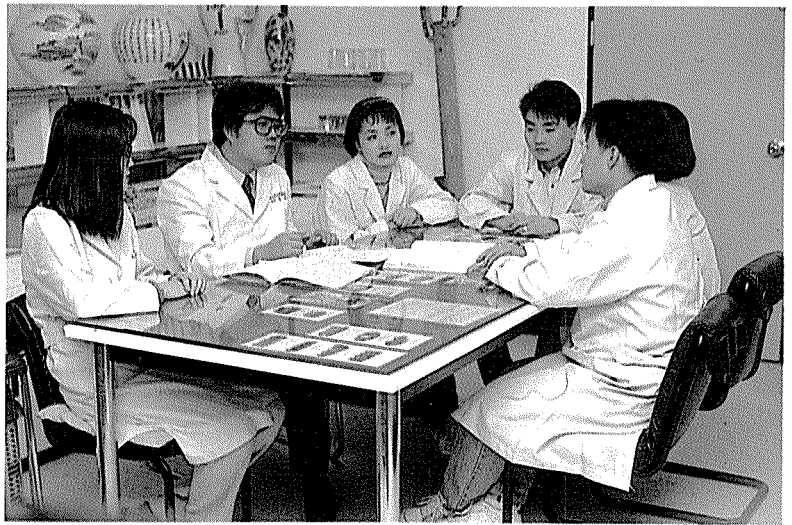
이와 함께 대구동경제과기술학원이 강조하는 사항으로 꼽을 수 있는 것이 학생에게 현장을 보다 빨리 이해하고 적용할 수 있도록 하는 노력이다. 실제로 학원 사무실에 들어서면 현재 제



과점에서 사용하는 것과 똑같은 기계와 쇼케이스, 발효실 등이 전시돼 있어 자신이 앞으로 일해야 할 현장의 현실에 대한 이해를 돕고 있다.

또 실습 중에도 전기 오븐이 있지만 제과점 현장에 많은 가스 오븐을 사용하도록 함으로써 적응력을 키울 수 있도록 유도하고 있다.

이런 노력과 교육 방침은 수료생의 현장 적응 능력 배양과 우리 제과업계의 큰 문제인 이직률을 조금이라도 줄여 보겠다는 것과 무관치 않다. 제과 기술인이 되었다고 적지 않은 경비를 투자하며 기술을 배운 학생들이 수료 후 현장에서 직면하게 되는 현실에 대한 충격과 적응력 부족으로 도태되는



2

**1. 기술인으로서
골격을 세워주는
것과
현장 적응력이
뛰어난 기술인
양성을 목표로
하고 있다.**

것이 이런 이유라는 판단에서이다. 따라서 취업시 개인 면담을 통해서 집과 가까운 점포로 취직을 알선하는 것은 물론 희망 점포의 장단점까지 상세하게 주지시킴으로써 수료생이 하나의 온전한 기술인으로 설 수 있도록 유도 하고 있다.

**2. 개인 면담을
통해 현장의
현실을 정확히
알게하는
노력도 교육에서
강조하는 사항.**

배출 인원으로 학원 평가 받기 위해
지난해 11월 대구동경제과기술학원은 학원 자체로는 또 하나의 의미를 부여할 수 있게 됐다. 하나의 분신이라 할 수 있는 울산제과기술학원을 개원하게 된 것이다. 총 50평 규모에 각종 실습 시설과 3명의 강사를 보유한 이 학원은 본원이 그동안 해 온 것처럼 지역 업계 기술인 양성을 통해 기술 보급의 일익을 담당할 예정이다.

앞으로 계획에 대해 김기원 원장은 원대한 구성은 없다고 말한다. 다만 지금의 실습시설을 보강해 최신식 기계를 도입할 계획이며 또 대구동경제

과기술학원이 일본동경제과학교에 유학 보낸 2명의 수료생이 졸업 후 강사로 돌아와 후배들을 지도하게 되면 지금보다 더 내실있는 학원이 되지 않겠느냐고 밝힌다. 앞으로 지켜 봐달라는 걸로 드러나지는 않지만 의미있는 말이다.

학원에 대한 평가는 무엇이 기준이 될까? 우선 좋은 교육을 위해선 질 높은 교육 내용과 그에 따른 좋은 실습 시설, 조건이 중요할 것이다. 그러나 이보다 더 확실한 평가 기준은 이러한 과정을 거쳐 배출된 인원이 현장에서 어떻게 일하고 있는가를 보면 좀더 명확해 질 수 있다. 학원이 배출해 낸 기술인의 평가가 곧 교육 내용이 어떠했는가를 반증하는 기준이 되기 때문이다. 따라서 대구동경제과기술학원은 교육의 결실이라 할 수 있는 배출 인원으로 평가 받기를 원한다.

지역 제과업계의 발전을 위해 지난 7년 동안 기술인 양성을 위해 힘써 온 대구동경제과기술학원은 앞으로도 이러한 교육 방침으로 보다 현장 적응력과 기본이 튼튼한 기술인을 배출하기 위해 노력할 것이다.

그리고 우리가 대구를 중심으로 한 지역 제과 업계의 보다 나은 발전을 기약해 보는 것도 대구동경제과기술학원의 이러한 노력이 계속 이어져 하나의 토대를 이루는 데 한 몫을 하리라는 기대감에서이다. (글 박종선)

**3. 88년 개원이후
대구지역
기술인력의
산실로서 힘써온
대구동경
제과기술학원**



3