

## 먼저 초대 학과장이 된 걸 축하드립니다. 소감을 밝힌다면.

국내 최초의 제과제빵학과를 책임지게 돼 어깨가 무겁다. 앞으로 베이커리 분야를 과학화하는 데 최선을 다할 생각이다.

## 학과를 개설한 동기는 무엇인가?

혜전전문대는 81년에 중남방적에서 설립한 학교다. 문교부로부터 우수대학으로 인정받을 정도로 재단측의 재정지원이 많다. 전문대이니 만큼 대학의 특성을 세우고 차별화할 필요성이 제기됐고, 베이커리 분야가 가능성이 풍부한 분야로 인식됐다. 이에 따라 조리과, 통역과 등과 함께 사회실무 계열 안에 호텔제과제빵학과가 생기게 된 것이다.

## 교육목표는 무엇인가. 또한 중점을 두고 강조하려는 것은.

현재 제과제빵 교육은 기능 위주로 편중돼 있다. 이런 현실에서 벗어나 '과학'을 중요한 비중으로 다루겠다. 그렇다고 기능을 무시하는 것은 아니다. 기능 60%, 과학 40%의 비율로 둘을 교육과정에서 접목시킬 것이다. 이를 통해 베이커리의 과학화를 선도할 수 있는 인재를 키우는 게 목표다. 또한 외국의 지식을 수월하게 접할 수 있도록 어학에 무게를 둘 것이다.

## 교과과정은 어떻게 짜여 있는가.

제과제빵학 개론, 제과제빵 이론 및 실습, 식품위생 및 법규, 화학실험, 현장실습, 케이크 테커레이션, 디저트 실습, 재료학, 원서강독, 제과점 경영론, 원가관리, 식품학 및 조리이론, 영양학, 호텔 실무영어, 시설관리론, 전산실무, 호텔서비스론 등이

국내 처음으로 정규 대학 학과로 개설돼 관심을 끌었던 충남 홍성의 혜전전문대 호텔제과제빵학과가 80명의 신입생을 선발하고 수업에 들어갔다. 그동안 대학 사회교육원이나 조리학과 등에서 제과제빵 교육을 실시해왔으나 혜전전문대처럼 정식 학과로 문을 연 경우는 처음이어서 자못 의미가 크다 하겠다. 이에 초대 학과장으로 선임된 조남지 교수로부터 개설동기, 교육목표, 교과과정, 계획 등을 들어본다.

다. 기능적인 부분과 원리를 습득하는 과학적인 부분을 적절히 배합했다. 소프트웨어의 기능과 하드웨어의 이론을 두루 갖춰야 급변하는 상황에 능동적으로 대처할 수 있기 때문이다. 이를 위해 100평 이상의 실습실을 마련하고 교육의 내용을 충실히 채울 수 있도록 했다. 실습실에는 제과실험실, 제빵실험실, 제빵화학 및 분석실, 재료실 등이 있는데 각종 실습기자재 수준은 손색이 없을 것이라고 생각한다.

## 학생들의 취업은 어떻게 할 계획인가. 학과 이름에 '호텔'이 있어 호텔 위주로 취업이 이루어질 것 같은데.

호텔쪽에만 치중하지 않을 것이다. 양산업체, 프랜차이즈, 윈도우 베이커리, 베이커리 관련 설비 및 재료 업체 등에도 취업을 알선할 것이다. 교과과정에 있는 '현장실습'도 학생들의 의사를 우선으로 해 여러 베이커리 관련 업체에서 실습을 할 수 있도록 함으로써 진로 선택에 도움이 되도록 하겠다.

## 앞으로 특별한 계획이 있다면.

최초의 대학 교육기관인 만큼 기성 제과인들에게 재교육의 기회를 제공할 것이다. 방학 중에 교수 아파트에서 숙식하며 단기간에 실시하는 방안을 검토 중이다. 또한 외국 학교와 자매결연을 맺어 교육정보를 주고 받을 예정이다. [K]

## 인터뷰

# “베이커리의 과학화를 선도할 인재양성이 목표” 혜전전문대 호텔제과제빵학과 초대 학과장 조남지 교수

