

학교와 현장사이의 간극을 넘어서

해전전문대 호텔제과제빵학과 졸업작품전

지난 10월의 끝무렵 해전전문대 호텔제과제빵학과는 졸업작품전 및 품평회를 열었다. 학생들이 그동안 갈고 닦은 기량을 맘껏 선보인 이번 작품전은 외부 인사들을 초청해 작품을 평가하는 자리를 마련하기도 했다. 그 행사의 현장을 찾아가 보았다.

1. 이번 작품전에서 1등을 차지한 10조 학생들의 작품
2. 1학년 학생들은 이번 행사기간 동안 자신들이 직접 만든 빵을 판매했다.



내년 초에 첫 졸업생들을 배출하게 될 해전전문대 호텔제과제빵학과는 지난 10월 22일부터 24일까지 3일동안 졸업작품전 및 품평회를 가졌다. 학교축제기간에 맞춰 열린 이번 작품전에는 다른 과(科) 학생들과 외부인사들이 많이 찾아와 높은 관심을 나타냈다. 또한 졸업작품전 이외에도 강연회와 제품 판매전 등 다양한 행사들이 함께 열려 좋은 볼거리들이 제공됐다.

다양한 제품 구성과 협동 작업 돋보여

졸업 작품전 및 품평회에서는 내년에 졸업할 예정인 52명의 학생들이 그간 자신이 배워왔던 기술을 총동원해 만든 제품들이 선보였다. 이 작품전은 단순히 전시하는 차원에 머무는 것이 아니라 심사를 통해 우열을 가리는 경진 대회 형식으로 열렸는데 채점 결과는 실습 과목의 학점에 반영된다. 또한 산업 현장에 있는 외부 인사들을 초청해 채점을 하게 함으로써 공정성과 객관성을 확보하고자 했다.

졸업생들은 4~5명씩 한조를 이뤄 협동 작업을 하게 되는데 각 조는 쿠키, 데커레이션, 디저트, 조리빵, 일반빵, 특수빵, 페이스트리 등 7부분의 제품을 모두 갖추어야 한다. 이번 작품전에서는 총 90여종의 제품이 선보였다. 심사 기준은 독창성과 시장성, 제품성, 숙련도 등 크게 4부분으로 나뉘어져 있다. 그러나 아마추어인 점을 감안해 숙련도 보다는 독창성에 더 비중을 두어 채점했다는 것이 심사위원들의 말이다.

이번 작품전은 아직 현장 경험이 없는 학생들이 만든 아마추어전이다. 그러나 소재 자체가 다양했고 짧은 준비기간 동안 함께 작업한 협동심이 돋보였다. 특히 작품의 의도나 제품에 관해 심사위원





▲ 이번 작품전은 외부 인사를 초청해 심사를 했다. 김영모(김영모과자점 대표) 씨가 심사를 하고 있다.

◀ 졸업작품전 및 품평회 전시장 전경.

들에게 진지하게 설명하는 학생들의 모습 속에서 제과업에 대한 긍지와 사명감을 느낄 수가 있었다.

그러나 아쉬운 점도 없진 않았다. 한 심사위원은 “학생들이 기존 스타일에 얽매어 있지 않나 하는 아쉬움이 있다. 기성 제품들의 유행을 쫓아가기 보다는 좀 더 기본에 충실한 작품을 만들었으면 한다”라고 아쉬움을 표현했다.

이론과 실제의 통일성을 위해

한편 첫날인 22일에는 ‘냉동반죽의 산업적 응용에 관한 보고’라는 주제로 강연회가 열렸다. 강사로는 신라명과 연구실장으로 있는 김석영 씨가 초빙됐다. 특히 이날 주제인 냉동반죽은 학과목으로 개설돼 있어 이론이 실제 현장에서는 어떻게 적용되는지를 알 수 있는 기회가 되었다. 1시부터 3시까지 진행된 강연회에는 2학년 학생은 물론 1학년 학생들도 참석해 활발한 논의가 진행되기도 했다.

2학년 학생들이 졸업작품전 및 품평회를 하는 동안 1학년 학생들은 제품 판매 행사를 가졌다. 식빵과 모카롤을 비롯 유산균 발효빵과 생크림 케이크 등 총 11종류의 제품을 모두 학생들이 손수 만들어 판매했다. 작년 2학기부터 점심 시간을 이용해 실습한 제품들을 판매해 온 학생들에게는 판매전을 준비하는 것이 크게 부담이 되진 않았다. 그러나 막상 축제 기간이 되자 판매 물량이 급격히 늘어나 밤을 새가며 설새 없이 빵을 만들어야 했다.

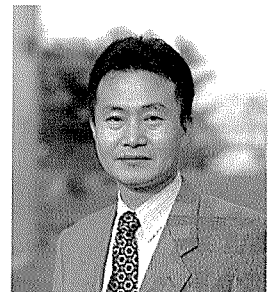
이번 졸업작품전 및 품평회와 일련의 행사들은 시행 첫해라 시행착오도 많고 아쉬운 점도 많았을 것이다. 그러나 그 행사들이 담고 있는 이론과 실제, 학교와 현장 사이의 거리를 좁혀보려 했던 노력들은 상당히 긍정적인 일이다. [21] <글/ 김영옥>

인터뷰

현장과 학교간 유대 강화의 기회

졸업작품전 및 품평회의 취지는.

이번 작품전은 학생들이 지난 2년 동안 공부했던 것을 평가하는 자리를 마련하기 위해 만들었다. 특히 산업 현장에 있는 분들을 심사위원으로 초청해 그간 우리의 모습을 객관적으로 평가해 보고 더 나아가 현장과 학교간의 유대를 강화시키고자 했다. 이를 통해 이론과 현장 사이의 간극을 좁혀보고 싶었다.



호텔제과제빵 학과장 조남지 교수

행사 준비는 어떻게 이루어졌나.

기획은 예전부터 되어 있었다. 그러나 Siba와 중간고사 때문에 실제 준비 기간이 1주일 정도밖에 되지 않았다. 교수들이 특별히 준비한 것은 없었다. 기획부터 진행까지 모든 행사가 학생들 주관으로 진행되었다. 다만 교수들은 옆에서 조언을 해주는 정도였다.

첫해 졸업작품전에서 아쉬운 점이 있었다면.

준비기간이 다소 부족했던 것 같다. 그래서인지 기대만큼 학생들의 참신한 아이디어가 눈에 띄지 않았다. 오히려 기존의 틀에 얽매어 있는 부분이 많았던 것 같다. 또한 제품을 시식할 수 있는 코너를 마련해 맛을 심사 항목에 포함시킬 수 있었더라면 하는 아쉬움이 있다. 내년부터는 이런 부분에 좀 더 신경 써 행사를 준비하겠다.