

제과제빵 교육의 새 장이 열린다

대학 잇따라 과 개설... 전문성 강화 필요

잇따른 대학의 제과제빵 관련 과(科)와 전공 개설로 전문적인 교육을 받을 수 있는 기회가 넓어지고 있다.
어떤 대학들이 무엇을 가르치며 학생 선발은 어떻게 하고 있는지,
또 보다 전문적인 교육 달성과 업계 발전을 위해 해결해야 할 점은 무엇인지 알아본다.

제과 제빵을 전문적으로 교육하는 대학이 속속 생겨나고 있다. 기존의 2개 대학에 이어 올해 5개 대학이 과(科)나 '전공'을 신설한 것이 그 예이다. 대학의 제과제빵과 신설이 관심을 모으는 것은 학생들에게 전문적인 교육을 실시함으로써 제과 기술 및 이론이 지금보다 한 단계 더 발전하는 계기가 되리라는 점이다. 또 신입생 선발에서 기존 베이커리 종사자에게도 문호를 개방해 이들이 전문적인 교육을 받을 수 있는 기회가 넓어졌다는 데 있다.

96년 국내 최초로 제과제빵과를 개설한 혜전대학은 올해 주간 80명, 야간 40명 총 120명의 학생을 선발했다. 혜전대학은 박사 및 석사급 6명의 교수진과 3개의 제과제빵 실습실, 일반화학 및 품질평가실, 발효미생물 실험실, 냉동빵 실습실을 갖추고 있다. 총 84학점 중 전공 76학점 대부분이 제과 제빵 과목인 정도인 데서 나타나듯 제과 제빵 중심의 교육을 실시하며 창의성과 기능성을 갖춘 인력 양성을 목표로 하고 있다.

경남 남해전문대학 '호텔조리제빵과'는 올해 80명을 선발했다. 또 '정원 외'로 전문대 이상 학력자 8명, 농어촌 소재 고교 졸업(예정)자 2명, 재외국민 1명을 선발했다. 총 87학점 중 제과 제빵·조리 전공 필수 20학점과 전공 선택 54학점에서 나타나듯 이 대학은 제과와 조리를 함께 교육시켜 제과 제빵, 양식 및 한식, 조주사(造酒士), 접객 종사원, 식육 처리사, 일식, 중식, 복어 조리사 등 학생들이 1인당 5개의 자격증을 취득할 수 있도록 하고 있다.

경남 창원전문대학의 식품과학계열 '제과제빵전공'은 올해 주간 60명, 야간 40명을 선발했다. 교수진은 전임 교수 5명과 겸임 교수 6명으로 11명이다. 총 83학점 중 계열 공통 과목이 15학점, 전공 필수 33학점, 전공 선택 26학점이며 대부분이 제과 제빵 과목이다. 식품 계열 내에 식품영양학 전공, 식품조리 전공을 두고 있어 학생이 주전공 외에 부전공을 이수함으로써 1인 2개 이상 최대 7개의 자격증을 취득할 수 있도록 하고 있다.

식품과학부내 '제과제빵 전공'을 개설한 수원여자대학은

주간으로 40명을 선발했다. 전공은 79학점이며 제과 및 제빵, 조리사 자격증을 취득하면 실기 교사 자격증을 받을 수 있도록 '교직 선택' 과목을 운영하고 있다. 현재 조리 관련 과목이 일부 포함돼 있지만 2학기부터 초컬릿 실습, 냉동빵 이론 및 실습 등 제과 관련 과목으로 교체할 예정이며, 기존 실습실 외에 제과 제빵 실습실 2개를 확보하는 등 앞으로 제과 제빵 교육을 강화할 예정이다.

기술·이론 발전과 교육 기획의 확대 계기 마련

이밖에 호텔 조리계열 내 '제과제빵 전공'을 개설한 경북 경산의 대경대학이 올해부터 특별 전형 40%, 독자전형 10%를 포함 80명의 학생을 선발했다. '제과제과레이션과'를 신설한 대구의 미래대학도 5명 미만의 독자 전형을 포함한 주간으로 80명, 산업체 특별 전형 50% 포함한 야간 40명을 뽑았다. 또 외식산업 계열 내 '제과 제빵 전공'을 개설한 충남 당진의 신성대학은 산업체 특별 전형 12명, 독자 전형 12명을 포함해 주간으로 120명을 선발했다.

이들 대학은 전문인 양성을 목표로 한다. 따라서 이수 학점 중 전공 학점이 74~76학점에 이르는 데서 알 수 있듯 제과 제빵 실습 및 이론이 교육의 주를 이룬다. 이들 대학에서 가르치는 교과목은 기존의 제과 교육 기관과 비슷하다. 하지만 실습의 경우 각 학교에 따라 냉동빵, 디저트, 화과자,

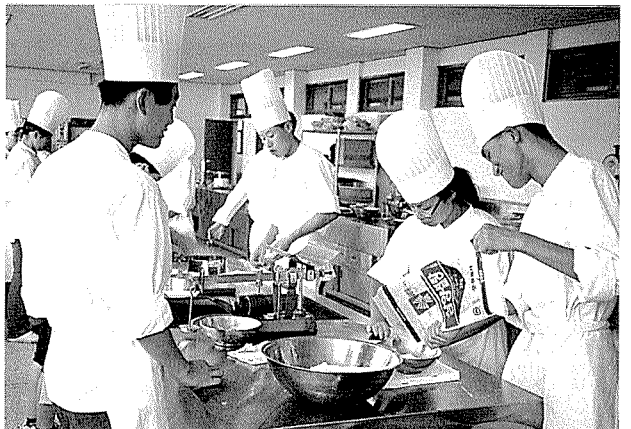


표. 7개 대학 제과제빵 관련 전형 방법

대학	과명	정원	99년 경쟁률	일반전형	특별전형
혜전대	제과제빵과	(주)80명 (야)40명	(주)일반 7.2:1, 특별 3.3:1 (야)일반 5:1, 특별 1.5:1	정원의 50% (수능과 내신)	정원의 50% 모집, 내신으로만 전형. 농업고, 식품가공과 고교 졸업 및 예정자 제과·제빵·식품기(능)사·조리사 자격증 소지자. 그 외 정원 외 모집
남해전문대	호텔조리제빵과	(주)일반 48명 (주)특별 16명 (주)독자 16명 (주)정원의 11명	일반-(남) 3.8:1, (여) 9.6:1 특별-(남) 3.8:1, (여) 9:1 독자-(남) 1.4:1, (여) 2.8:1 정원의-농어촌 3:1, 대졸	정원의 60% (수능 60% + 내신 40%)	'특별 전형'은 실업계 고교자, 2급 이상 자격증 소지자, 18개월 이상 산업체 근무자. '독자전형'과 '정원 외'는 본문 참조
창원전문대	제과제빵전공	(주)60명	일반 6.4:1, 특별 1.4:1	정원의 50% (수능 60% + 내신 40%)	정원의 50% 모집. 내신으로만 전형. '특별 전형'은 제과제빵과, 조리과 등동일계 고교자, 식품 관련 자격증 소지자, 18개월 이상 산업체 근무자
수원여대	제과제빵전공	(주)40명	일반 16:1, 특별 6:1	정원의 50% (수능 60% + 내신 40%)	정원의 50% 모집. 내신으로만 전형. '특별전형'은 식품 관련 자격증 소지자, 동일계 고교자, 18개월 이상 산업체 근무자. '정원 외' 모집은 농어촌 소재 고교자, 전문대 학력 이상자. 그 외 정원 외 모집함.
대경대	제과제빵전공	(주)80명		정원의 50%	'특별전형'은 40%, '독자전형'은 10% 모집
미래대	제과 데커레이션과	(주)80명 (야)40명		정원 중 75명 (야) 정원의 50%	정원 중 5명을 '독자 전형' 모집. (야)정원의 50%를 '특별 전형'으로 모집
신성대	제과제빵전공	(주)일반 96명 (주)특별 12명 (주)독자 12명		정원의 80%	'특별 전형', '독자 전형' 각각 20%씩 모집

초콜릿, 공예 과자 등이 추가돼 있고 이론도 일반 화학, 식품미생물학실험, 원가관리 및 구매론, 제과점경영론 등으로 좀더 전문화돼 있다.

7개 대학의 '제과제빵과'나 '제과제빵 전공'의 잇따른 개설은 교육 기회의 확대를 가져왔다. 각 대학들이 기존 베이커리 종사자나 제과학원 수료자, 동일계 고교 졸업자, 전문대 이상 학력자, 재외국민 등에게 문을 열어 놓고 있기 때문이다. 현재 대학들은 '특별 전형', '독자 전형', '정원 외' 모집의 형태로 일정 수의 학생을 선발하고 있는데 자격 요건만 갖추면 내신 및 면접, 서류만을 전형에 반영하고 있다.

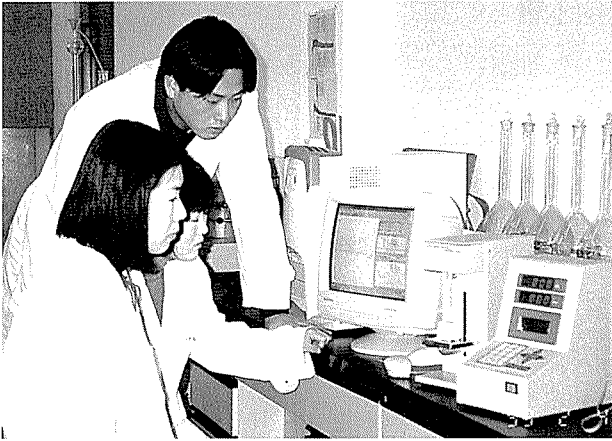
이외에 일부 대학은 전형 방법을 늘리고 색다른 학생 선발 방식으로 교육의 기회를 제공하고 있다. 혜전대학의 경우 2000년부터 야간의 경우 기능대회 입상자나 자격증 소지자로 실무 경력 4년 이상은 무시험 전형할 예정이다. 또 창원

전문대는 고교 졸업 및 동등 학력 소지자로 산업체나 제과제빵, 요식업에 18개월 근무하고 소속 산업체장 또는 관련 협회장의 추천을 받은 경우 '야간 산업체 위탁학생 자격'으로 무시험 입학시키고 있다.

이밖에 창원전문대는 주·야간 정원의 30% 이내에서 '시간제 학생'을 모집하고 있다. 자격 요건은 고교 이상 학력 소지자이며 매학기 12학점 이내에서 수강할 수 있고 수학 연한의 제한은 없다. 이 시간제 학생은 관련 학과 취득 학점이 총 80학점 이상이면 전문학사 학위를 받게 되며 4년제 대학에 편입할 수 있는 기회가 주어진다.

제과 제빵 중심의 깊이 있는 교육 필요

제과제빵과나 제과제빵 전공을 개설한 대학이 속속 늘면서 전문적인 교육의 토대가 마련되고 교육의 기회가 넓어진다



것은 고무적인 현상이다. 그러나 보다 전문화된 인력이 배출되고 이들이 베이커리 업계 발전에 기여할 수 있도록 하기 위해서는 이들 대학들이 해결해야 문제가 남아 있다는 지적이다. 일부 대학의 관계자나 업계의 전문가가 던지는 문제 제기는 교육의 전문성과 배출 인력의 경쟁력, 졸업생의 현장 정착 여부이다.

앞에서 나타나듯 제과 제빵 관련 과(科)나 전공을 개설한 대학들은 2가지로 나뉜다. 즉 전공 과목 중 식품 관련 이론 과목과 제과 제빵 분야만 교육하는 경우와 제과·조리 분야를 함께 병행 교육시키는 경우이다. 전자는 제빵과 조리 등 분야를 함께 가르치는 대학의 경우보다는 교육의 깊이가 약간 더 깊다. 후자는 학생들이 제과 제빵은 물론 조리 등 인접 분야의 지식까지도 폭넓게 습득할 수 있으며 여러 자격증을 취득할 수 있는 장점이 있다.

그러나 일부 대학의 경우 커리큘럼상 주 전공 이외에 일부 조리 과목 역시 이수해야 한다. 또 자격증을 많이 취득하려는 학생의 경우 당연히 조리 등 과목의 선택이 늘 수밖에 없다. 업계 전문가들이 우려하는 것은 이 점이다. 대학 교육이

지니는 의미는 자신의 주전공에 대한 심도있는 전문성의 확보이지 다수의 자격증을 딸 수 있도록 하는 것이 아니기 때문이다. 그러므로 대학이 교육의 전문성 확보를 위해 힘써야 한다는 지적이다.

제과제빵 관련 과(科)나 전공을 개설하는 대학의 증가에 따라 앞으로 많은 인력이 쏟아질 전망이다. 대학 교육을 받은 이들은 1차적으로 프랜차이즈업체 개발실이나 품질관리실, 호텔 제과부, 제과 교육 기관 등을 선호할 것이다. 그러나 이런 곳에서 수용할 수 있는 인원은 한정돼 있어 경쟁이 치열할 전망이다. 따라서 배출 인력의 능력이 취업의 관건이 될 것인 만큼 교육의 질을 높여 경쟁력을 갖추도록 하는 것도 이들 대학에 남겨진 과제이다.

이밖에 배출 인력의 현장 정착 여부도 과제이다. 앞서 언급했듯 대학에서 배출된 인원이 선호하는 개발실, 호텔 제과부, 제과 교육 기관 등을 제외하면 나머지 취업처는 프랜차이즈업체나 제과점의 생산 현장이 대부분이다. 알려진 대로 이들 생산 현장은 근무 조건이 기대에 미치지 못하는 편이다. 실제로 과거 식품조리 및 가공과에서 제과 제빵을 배운 학생이나 최근 제과제빵과 졸업생 중에도 적지 않은 수가 현장 적응 면에서 문제를 보인 사례가 있다.

문제는 앞으로다. 전문 교육을 받은 이들 인력이 현장에서 적응치 못한다면 고급 인력이 사장돼 버리기 때문이다. 따라서 이를 방지하기 위해서는 단순히 지식의 전달에 그치는 것이 아니라 생산 현장의 엄연한 현실은 물론 베이커리 종사자의 사명감, 미래상에 대한 제시 등의 교육이 필요하다. 물론 이런 노력은 대학과 업계가 함께 해야 할 몫이다. 그래야만 이들 인력 자신은 물론 업계가 더 발전할 수 계기가 될 수 있을 것이기 때문이다. **이**

〈글/박종선〉

표. 4개 대학 '제과제빵과' 및 '제과제빵전공'의 전공 과목

()안은 해당 학점임.

해전대학	제과제빵이론(6), 제과제빵재료학(3), 제빵실습 1,2,3,4(12), 제과실습1,2,3,4(12), 영양학(2), 식품위생학 및 법규(2), 품질평가 및 실험(3), 실무영어 1,2(4), 전산실무(2), 원서강독(2), 냉동빵이론 및 실습(3), 신제품개발론(2), 케이크코레이션 실습 1,2(6), 디저트실습(2), 식품학 및 조리원리실습(3), 원가관리 및 구매론(2), 제면이론 및 실습(2), 일반화학실험(2), 식품미생물학실험(3), 현장실습(3) 전공 총 76학점
남해전문	조리실습(3), 기초제과제빵실습(2), 제과제빵학(2), 조리원리(2), 서양조리실습(3), 중급제빵실습(3), 중급제과실습(3) 현장실습(3), 한국조리실습 I (3), 식품학(2), 공중보건학(2), 식품위생학 및 법규(2), 한국 조리실습 II (3), 프리젠테이션실습(3), 주장관리실습(2), 영양학(2), 호텔일어회화(1), 기타당제 치킨 실습(3), 식음료서비스실습(3), 커피샵키친실습(3), 고급제빵실습(3), 고급제과실습(3), 식육가공저장실습(2), 호텔관리(2), 관광법규(2), 호텔영어회화(1), 레스토랑경영실습(3), 호텔조리특강실습(3), 제과제빵특강실습(3), 케이크데코레이션실습(3) 전공 총 74학점
창원전문	일반화학(2), 유기화학(2), 식품위생법규(2), 공중보건(2), 영양관리(2), 현장실습(3), 사례연구(2), 제과제빵재료학(3), 제과이론(3), 제빵이론(3), 제과점경영론(3), 발효식품(2), 실무영어(2), 제과제빵 시설관리론 (2), 영양생리학(3), 식품학(3), 식품미생물(2), 식품위생학(3), 식품가공 및 저장(2), 조리과학(2), 식음료관리(2), 제빵실습 1,2,3(9), 케이크데코레이션실습(3), 제과실습 1,2,3(9), 서양요리 및 디저트실습(3) 전공 총 74학점
수원여대	제빵이론(2), 제과제빵재료학(3), 일반화학(3), 공중보건(2), 영양생리학(3), 식품학(3), 영양학(3), 조리원리(3), 식품위생학 및 법규(3), 제빵실습 1(3), 한식 조리 1,2(6), 조리실무 영어(2), 제과이론(2), 제과실습 1(3), 제과실습 2(3), 제빵실습 2(3), 케이크데코레이션(2), 제과점경영론(2), 양식조리(3), 식품발효 및 가공실습(2), 실험조리(2), 기초 식품실험(2), 식이요법(3), 식품구매 및 원가관리(2), 한방자원학개론(3), 건강 및 기능성식품(2), 단체급식(3), 조리레시피강독(2), 현장실습(2), 산업체 실무특강(2) 전공 총 79학점 *2학기에 기존 과목과 교체 예정인 과목 - 초코렛실습(2), 디저트실습(2), 공예과자실습(2), 신제품개발론 및 실습(3), 냉동빵이론 및 실습(3), 칵테일실습(2)