

제과제빵 대학 진학 기회가 확대된다

20개 대학서 교육 실시, 전문 지식 습득이 과제

■ 취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr



대학은 기존의 식품영양과, 식품가공과, 호텔조리과를 호텔조리제빵전공, 조리제빵전공, 제과제빵전공으로 세분화하여 신입생을 선발한다. 또한 수원여자대학교와 부산여자대학교는 2001학년도부터 식품과학계열, 관광계열 전공에서 정식 제과제빵과로 명칭을 변경해 각각 40명, 80명의 신입생을 모집하기로 했다.

대학 입시일자는 수시모집제 실시로 각 대학의 특성을 고려해 자율적으로 정하고 있다. 일반전형의 경우 고교 졸업자 및 동등학력자를 대상으로 하며 대부분 학생부와 수능성적을 합산하여 선발한다. 특별전형은 실업계, 예체능계 고교 졸업(예정)자 또는 일반계 고교 2년 이상 직업과정 이수자, 국가자격 또는 공인된 민간 자격증 소지자를 대상으로 각 대학이 정하는 관련과를 지원하거나 분야별 특기자나 산업체에서 1년 6개월 이상 근무한 경력자에게 지원자격을 부여하는 전형이다. 여기에는 대학별 독자기준에 의한 특별전형도 포함된다.

정원의 특별전형은 전문대학 및 대학 졸업자, 농어촌 학생, 특수교육 대상자, 재외국민·외국인 등을 대상으로 하며 전형방법은 전문대학·대학 졸업자의 경우 출신대학 성적만으로 선발하고, 농어촌 학생의 경우 학생부 성적만으로 선발하는 경우가 대부분이다. 정원의 특별전형 모집인원은 농어촌학생이 전체 모집인원의 3%, 전문대졸 이상자는 10%, 재외국민·외국인은 2% 이내에서 결정된다.

전문지식·실무능력 갖춘 우수인력 양성

제과제빵관련 과나 전공을 개설한 대학들은 대개 식품에 관한 기초지식을 바탕으로 깊이 있는 제과제빵전공 지식을 교육하고 차별화된 전공 실습을 통해 실무능력을 향상함으로써 산업체의 요구에 능동적으로 대처하는 전문인력 양성을 목적으로 하고 있다.

수원여자대학 제과제빵과의 경우 여학생에게 맞는 제과분야와 데커레이션 실습을 강화하고 기본적인 조리 능력을 갖추도록 교육하며 제과제빵회사 연구 개발실에서 요구되는 이론과 실험

제과제빵에 대한 관심이 높아지고 전문교육의 필요성이 증대되면서 제과제빵관련 과(科)와 전공을 개설하는 대학이 늘어나고 있다. 96년 국내 최초로 호텔제과제빵과를 개설한 혜전대학교 이후 2001년도 대학 입시에서는 식품관련 과들이 세분화되는 등 제과제빵관련 과나 전공을 개설한 대학이 20개에 이르고 있다(표 1 참조).

특히 2001학년도 입시에서는 처음으로 신입생 절반 이상을 특별 전형으로 선발하며 무시험전형의 산업체 위탁교육생 모집을 실시하는 대학도 늘어나 실업고생, 자격증 소지자, 경연대회 입상자, 산업체 근로자 등의 진학 기회가 다양해졌다. 따라서 제과제빵에 관심이 있는 학생들은 물론 기존 베이커리 종사자에게도 제과제빵관련 과나 전공뿐 아니라 각 대학이 제시한 기준에 따라 식품공업, 식품가공, 식품영양, 호텔조리, 관광외식산업과 등에서 전문적인 교육을 받을 수 있는 기회가 넓어졌다.

2001학년도 입시요강에 의하면 4개 대학에서 제과제빵관련 과나 전공이 신설됐는데 이중 양산대학의 경우 식품가공과를 식품제과제빵과로 변경하고 가톨릭상지대학, 경북전문대학, 문경



을 보강한 교과과정을 갖추고 있다.

99년 개설된 대구 미래대학의 제과데코레이션과도 제과제빵, 사탕, 초콜릿 공예 전문가를 양성하는 학과로 식문화의 국제화에 따른 제과분야와 한국 전통식품, 후식 먹거리를 개발하여 국제적인 경쟁력을 배양하고 산업체가 요구하는 제과분야의 전문 지식과 실무능력을 갖춘 우수인력 양성을 목적으로 하고 있다.

제과제빵관련 과와 전공의 커리큘럼을 살펴보면 대개 식품에 관한 기초 지식 습득을 위한 식품학, 영양학, 위생학은 물론 전공 지식 습득을 위한 제과제빵이론, 원기관리, 식품가공, 기능식품화학, 발효화학 등 기본 교과목으로 개설하고 있다. 이와 함께 기술 습득을 위한 데커레이션, 제과제빵, 초콜릿, 공예과자, 양과자 실습 등을 병행하고 있으며, 현장 실무능력을 높이기 위해 산업체 실무특강, 실무영어, 진산 실무, 제과점 경영론, 고객서비스 관리론 등도 교육하고 있다.

배출 인력의 현장정착 문제해결 시급

제과제빵과를 신설하거나 기존의 식품계열과를 제과제빵과나 전공으로 변경하는 대학이 늘어나면서 전문적인 교육의 토대가 마련되고 교육 기회가 넓어지는 것은 고무적인 현상이다. 정식과의 개설을 계기로 체계적인 이론 정립을 통한 기술발전과 함께 제과업계의 위상을 높이는데 공헌할 것이라는 기대 때문에 제과업계는 긍정적인 반응을 보이고 있다. 그러나 진정한 베이커리 산업의 발전을 위해서는 해결해야 할 과제들이 많다.

식품계열과를 제과제빵, 조리 전공으로 세분화하거나 과 명칭 자체를 바꾼 대학이 늘어나고 있는 점에 대해 업계 한 전문가는 "영양사 의무 고용제 등이 폐지되면서 식품영양과 졸업생의 취

업난을 예상, 상대적으로 취업문이 넓은 조리나 제과제빵과로 전환하는 대학이 많아지고 있다. 학생들을 끌어 모으기 위해 급하게 개설된 대학의 실습시설 부족 및 부실한 커리큘럼, 전임교수의 부족은 다양한 실습 경험 등 학생들의 전문교육 습득에 차질을 빚을 것"이라고 우려를 표했다.

대학 교육이 제과제빵은 물론 인접 분야 전반에 관한 폭 넓은 지식을 접할 수 있는 것은 사실이다. 그러나 조리와 제과제빵을 겸한 많은 대학이 한식, 양식, 제과제빵 기능사, 조주사 등 다양한 자격증 취득을 위해 너무 광범위하게 운영되고 있어 2년 과정에서 배우기에 전문성이 많이 떨어진다는 지적이다.

일각에서는 "제과제빵 산업 발전의 기반이 되는 이론 지식 습득 취약은 물론 현장에서 필요로 하는 제품 제조기술이 떨어져 처음부터 다시 배워야 하는 경우가 많다. 취업을 전문으로 하는 고급과정이 전문대학인 만큼 전문기술 습득을 위한 실습위주로 전공 커리큘럼의 조정이 필요할 것"이라는 주장도 있다.

한편 전문화된 인력이 배출되고 이들이 베이커리업계 발전에 기여할 수 있기 위해서는 졸업생의 현장 정착여부가 문제라는 점도 지적되고 있다. 장기적인 시각에서 볼 때 갑작스런 관련과의 증가는 수요보다 많은 인력을 배출할 수 있다는 우려가 업계에서 나오고 있다.

제과제빵관련 과나 전공을 개설하는 대학 증가에 따라 앞으로 많은 인력이 배출될 전망이다. 대학교육을 받은 이들은 호텔 제과부나 관련업체 연구 개발실, 교육기관 등을 선호할 것이다. 그러나 이런 곳의 수용인원은 한정돼 있고 나머지 취업처는 프랜차이즈업체나 제과점의 생산현장이 대부분이다. 최근 대두되고 있는 인력난이 입증하듯 생산현장은 저임금, 과도한 노동시간, 복지 혜택의 부족 등 근무 조건이 기대에 미치지 못하는 열악한 상황으로 제과제빵과 졸업생 중에도 적지 않은 수가 현장에 적응하지 못하고 그만두는 등 중도 탈락률이 높아지는 문제점을 낳고 있다.

따라서 전문교육을 받은 고급인력을 현장 부적응을 이유로 사장시키지 않기 위해서는 대학과 업계의 배출 인력 관리에 대한 노력이 뒤따라야 할 것이다. 업계는 생산현장과 기술인 대우개선, 개개인의 장점을 최대한 부각시켜 조화롭게 발전시킬 수 있는 업주들의 경영능력 등 선진화된 방안을 마련해야 한다. 또한 교육의 질을 높여 이론, 기술면에서 실력을 고루 갖춘 경쟁력 있는 인력을 배출하고 제과제빵 종사자의 사명감, 미래상에 대한 제시 등의 교육을 대학이 함께 병행해 나가야 베이커리업계의 발전을 가져올 수 있을 것으로 관계자들은 내다보고 있다. [K]

〈표 1. 2001학년도 전국 대학 제과제빵 관련 과·전공 입시 현황〉

대학	과 / 전공명	모집정원	전형별 모집정원			정원외 특별전형 모집인원	2000년 경쟁률		1999년 경쟁률		비고
			일반	특별	독자		일반	특별	일반	특별	
수원여자대학	제과제빵과	40	18	18	4	8	(주) 13.0 (야) 11.4		16.2	6.1	식품과학계열 제과제빵전공에서 2001년부터 제과제빵과로 변경됨.
우송공업대학	식품과학계열 제과제빵전공	180	81	90	9	10	8.8		4.0		
신성대학	식품계열 제과제빵전공	120	30	54	36	17	2.7		2.7	7.3	
해전대학	호텔제과제빵과	(주) 80 (야) 40	36	36	8	18	(주) 4.17 (야) 4.0		5.2	3.3	
가톨릭상지대학	식품영양조리계열 호텔조리제빵전공	80	36	14	30	11	2.9				2001년부터 식품영양과에서 호텔조리제빵전공으로 세분화됨.
경북전문대학	식품가공계열 조리제빵전공	80	24	16	40	13	3.0				2001년부터 식품가공과에서 조리제빵전공으로 세분화됨
대경대학	호텔조리계열 호텔제과제빵전공	(주) 160 (야) 40	72	72	16	13	(주) 7.3 (야) 2.5		7.0	3.5	
대구미래대학	제과테코레이션과	(주) 80 (야) 60	36	40	4	13	(주) 2.5 (야) 0.8		3.1		
문경대학	호텔조리계열 제과제빵전공	80	30	20	30	10			3.0		2001년부터 호텔조리과에서 제과제빵 전공으로 세분화됨.
동주대학	식품과학계열 조리제과제빵전공	(주) 160 (야) 80	112	32	16	24	(주) 5.5 (야) 2.3	(주) 1.9			
부산여자대학	제과제빵과	80	36	36	8	14	8.7				2000년 관광계열 제과제빵전공으로 신설됐고 2001년 제과제빵과로 변경됨.
남해전문대학	호텔조리제빵과	80	40	24	16	7			5.5	5.1	
양산대학	식품가공제과제빵과	120	54	54	12	19	2.2		3.3		2001년부터 식품가공과에서 식품가공제과제빵과로 변경됨.
진주전문대학	식품영양과 제과제빵전공	200	80	30	90	24	2.9		4.4		
창원전문대학	식품과학계열 제과제빵전공	200	90	99	11	37	4.2		3.8		
니주대학	호텔조리제빵과	50	10	30	10	7	13.7				
담양대학	호텔조리제빵과	60	36	18	6	8	7.71				
동아인재대학	보건식품환경계열 제과제빵전공	220	77	50	93	33	2.1		4.3	1.1	
성화대학	식품계열 호텔조리제과제빵	(주) 100 (야) 20	45	35	20	15	(주) 4.5 (야) 1.4		8.1	3.7	99년 호텔조리제과제빵과가 신설되었고 2000년 식품영양전공이 신설되면서 식품계열의 호텔조리제과제빵전공으로 포함됨.
순천제일대학	식생활과 제과제빵전공	(주) 100 (야) 30	45	45	10	15	(주) 3.3 (야) 2.4				

※ 2001년 전국 대학 제과제빵관련 과·전공의 자세한 모집요강은 146쪽 참조.