



미국제빵연구소 American Institute of Baking
켄 엠벌스(Ken Embers) 이사

American Institute of Baking(AIB)에 대해 설명한다면.

- AIB는 1919년 북미 도소매 베이커리 산업 경영자들에 의해 설립된 제빵연구소로 현재 미국 캔사스주 맨하탄에 소재해 있으며, 식품가공업자와 제과제빵 기술인들을 위한 기술 전수의 중심지로 오랜 전통을 이어오고 있다. AIB의 주된 목적은 제과제빵업계인들이 과학적인 방법을 통해 제조 및 기타 업무를 원활히 수행할 수 있도록 새로운 기술과 정보를 연구하고 이를 전세계 베이커리 관련 기업이나 제과점 기술인들에게 교육해 베이커리 산업의 발전을 꾀하는 것이다.

AIB의 활동사항과 국내외적 협력관계는 어떠한가.

- 미국 최대의 밀 생산지이자 곡물생산 연구와 개발의 중심지인 캔사스주에 위치해 있는 만큼 AIB는 지역 곡물 관련 과학분야와 긴밀한 관계를 맺고 있으며 미국을 비롯한 세계 우수 식품생산, 시설, 식품안전 관련업체들이나 대학 식품과학 연구소 등과 연계돼 활발한 활동을 하고 있다. 현재 AIB 협회 회원은 국제 식품원료나 서비스 관련 회사에서부터 소규모 베이커리까지 전세계 약 700 곳에 이른다.

American Institute of Baking(미국제빵연구소, AIB) 해외협력 담당 이사 켄 엠벌스(Ken Embers)씨가 혜전대 호텔제과제빵과와 공식적인 교육 협력관계를 체결하기 위해 한국을 방문했다. 본지는 AIB 입학·재무지원 담당 이사이자 국제 학생 지도교수로 있는 엠벌스씨를 만나 AIB 관련 교육 프로그램과 전반적인 활동사항에 대해 들어보았다.

현재 개설된 교육 프로그램과 특징은.

- 두 가지의 정규 프로그램이 개설되어 있는데 20주 과정의 BS&T(Baking Science and Technology)와 10주 과정으로 구성된 ME(Maintenance Engineering)가 그것이다. BS&T는 빵과 케이크 생산, 제빵과학, 생산관리, 식품안전 등 제과제빵에 대한 전반적인 지식을 폭넓고 자세하게 습득할 수 있다. ME 과정은 보다 효율적으로 설비 운영이나 정비부분을 관리할 수 있도록 기술적인 능력을 기르는 과정이다. AIB는 식품 제조업체나 자동화시설을 갖춘 업체들의 요구에 맞게 교육내용을 항상 업데이트하고 있다. 이밖에도 통신강좌, 온라인강좌, 자격증 과정 등이 개설되어 있으며 1년에 200여회 정도 기술·이론 세미나를 개최하고 있다.

주된 교육의 대상은 누구이며 수료생들의 진로 여부는.

- 제과·제빵기술인들이나 관련업계 사람들이 회사 지원 또는 자비로 교육을 받고 있다. 외국 학생들이 수강생의 30~40%를 차지하며 일본, 중국, 인도 등 아시아를 비롯해 유럽, 남미 등 다양한 국가의 학생들이 수강하고 있다. 지금까지 한국 학생들도 200여명 넘게 배출됐다. 수료생들은 주로 관련업종의 회사에 취업하거나 자신의 사업체를 운영, 또는 학계로 진출하는 등 관련분야 다방면에서 활동하고 있다.

최근 혜전대학교 교육협정을 맺은 걸로 알고 있는데, 향후 계획은.

- 그동안 한국 베이커리 관련업체의 초청을 받아 AIB 컨설턴트들이 세미나 개최나 기술 전수를 위해 한국을 방문한 경우가 있었지만 이번처럼 한국의 대학교 교육협력을 맺기는 처음이다. 혜전대는 앞으로 AIB 통신강좌 프로그램을 교육할 것이며 AIB도 매년 1회 강사를 직접 파견해 배운 내용을 다시 점검할 수 있도록 할 계획이다. 또한 매년 혜전대 졸업생 한 명에게 AIB 정규과정의 전액장학금을 지급하는 등 원활한 관계 유지에 노력할 것이다. <글 / 강인옥>

주소 : American Institute of Baking, 1213 Bakers Way, P.O.Box 3999, Manhattan, KS 66505-3999

연락처 : 785-537-4750 / 800-633-5137, 인터넷사이트 : www.aibonline.org