

남해전문대학 호텔조리제빵과 졸업작품전시회 각 분야 전공자들, 테마가 있는 작품 선보여

남해전문대학 호텔조리제빵과 제5회 졸업작품 전시회 및 향토음식 시식회가 본교 레스토랑 실습실에서 개최됐다. 남해군 농업기술센터와 향토산업추진센터 후원으로 열린 이번 전시회는 졸업생과 재학생 및 학과교수, 관람객들이 대거 참석한 가운데 5월 15~16일 이틀간 진행됐다.

'세계의 평화'란 주제로 개최된 이번 졸업작품 전시회에서는 각 분야 전공자들이 2년간 학교에서 배우고 익힌 기술로 주제에 맞는 작품들을 출품해 많은 관람객들의 눈길을 모았다. 서양식 전공자들은 육류와 생선으로 '바다의 평화'란 주제를, 한식 전공자들은 우리나라 향토식품을 이용해 '남과 북의 화합'이란 주제를 표현했다. 또한 남해의 해산물로 만든 일식 작품은 '한·일간의 우호증진'을 형상화했고 각종 빵과 양과자, 초콜릿을 이용해 만든 제과제빵 작품은 '평화로운 예전의 모습으로...'라는 의미를 담아 많은 관람객들의 박수를 받았다.

특히 제과제빵 전공자들은 김성현 교수의 지도아래 이라크 전(戰)에서 영감을 얻은 빵공예 작품을 제작, 시사적이고 무거



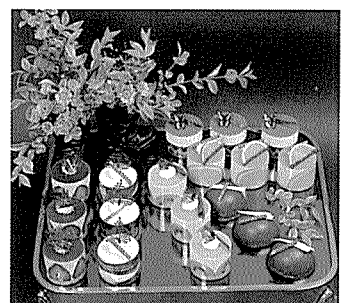
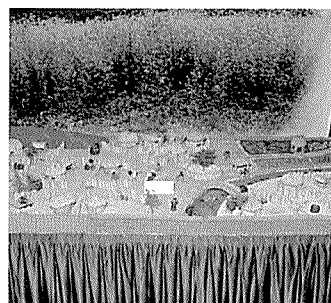
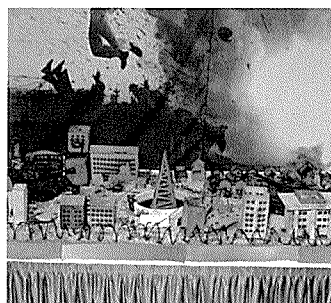
운 주제를 심도있게 표현했다는 평을 받았다. 두 부분으로 나뉘어진 빵 공예의 한쪽은 전쟁의 참혹함을, 다른 한쪽은 평화로운 농촌의 모습을 표현해 반전의 메시지를 강하게 전했으며, 이밖에도 다채로운 종류의 양과자, 케이크 데코레이션, 화과자 등이 화려한 색과 모양으로 많은 이목을 끌었다.

한편 남해지역 식품업체들과 남해대학이 산학협동으로

연구개발한 향토상품을 대중들에게 처음으로 선보이는 시식회에도 많은 관람객들의 주목을 받았다. 유자와 마늘을 첨가한 전병, 아이스크림 등 남해지역 특산물을 이용한 제품들이 본격적인 상품화에 앞서 일반인들에게 선보여 좋은 반응을 얻었다. 이 날 전시된 향토상품은 관람객들의 호응에 따라 곧 업계에서 상용화될 계획이다.

테마가 있는 전시회를 표방하며 이색적인 행사를 마련한 남해전문대학은 이와 같은 테마가 있는 졸업 작품전을 앞으로 매년 기획할 예정이다.

〈글·허윤정〉



▲ 다양한 과일로 만든 젤리와 각테일, 전쟁의 참혹함을 표현한 빵공예, 초콜릿으로 만든 무스(왼쪽부터).