

# 학생입장에서 바라본 현장실습

## 설문 결과 '필요하지만 효율성 부족' 의견 다수

각 대학의 제과제빵 관련 학과 학생들은 방학을 이용해 제과점이나 관련 업체에서 현장실습을 한다. 그러나 업체와 학생들에게 긍정적인 효과를 줄 것으로 기대되고 있는 현장실습이 그 기대에 충분히 부응하지 못해 우려의 목소리가 점점 커지고 있다. 이에 따라 '월간 베이커리'에서는 현장실습에 대한 학생들의 의견을 알아보고자 '산학협동에 따른 현장실습 실태'라는 주제아래 각 대학 제과제빵관련 학과 재학생 50명을 대상으로 설문조사를 실시했다. <정리·허윤정>

**설문 주제 : 산학협동에 따른 현장실습 실태**  
**조사 대상 : 남해전문대, 동우대, 수원여대, 한국관광대, 혜전대 제과제빵관련 학과 재학생 50명**

설문 대상이 된 제과제빵관련 학과 학생들은 대부분 겨울방학 중 현장실습을 한 것으로 밝혀졌는데, 이는 비수기인 여름보다 크리스마스 및 새해 대목을 앞둔 겨울에 일손이 필요한 업체측의 사정때문인 것으로 해석된다. 또한 실습 장소는 자영 제과점, 호텔, 프랜차이즈 업체가 대부분이었으며, 제과 학원이나 패밀리 레스토랑, 케이크 주문 업체 등에서 일한 학생들은 소수에 그쳤다.

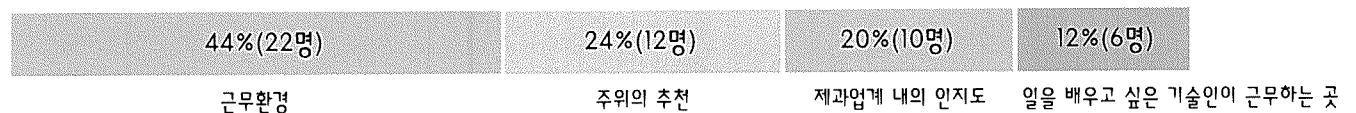
우선 현장실습의 동기를 묻는 질문에는 대다수의 학생들이 '진로결정에 도움이 될 것 같아서'라고 대답해 학생들이 취업과 직업 선택에 많은 관심을 가지고 있는 것으로 나타났다. 그러나 단지 학점이수를 위해 실습을 했다는 대답도 12%나 돼 현장실습에 대한 홍보가 효과적으로 이뤄지지 않음을 시사했다. 현장실습 업체 선정기준에 대해서는 44%의 학생들이 '근무환경'을 꼽았지만 '제과업계 내의 인지도'나 '일을 배우고 싶은 기술인이 근무하는 곳'을 선택한 대답도 38%에 달해 제과일에 대한 소신이 분명한 학생도 적지 않았다.

'현장실습 후에 제과분야에서 일하는 것에 대해 어떻게 생각하느냐'는 질문에는 대체로 '긍정적이다'라고 대답했지만 '부정적이다'라는 대답도 30%나 돼 실습의 근본적인 목적에 대한 의문을 제기했다. 부정적이라고 생각한 학생들은 대부분 열악한 근무여건으로 인해 미래 진로에 대한 갈등까지 겪고 있는 것으로 밝혀졌다. 불규칙한 근무시간, 타 직종보다 적은 휴무, 낮은 임금수준 등 물리적인 조건 이외에도 경직된 공장 분위기, 불투명한 미래 등 제과에 대한 소신 자체가 흔들린 경우도 있어 현장실습이 과연 제과에 대한 긍정적인 이미지를 제공하는가에 대한 의문을 낳았다. 반면 긍정적이라고 생각한 학생들은

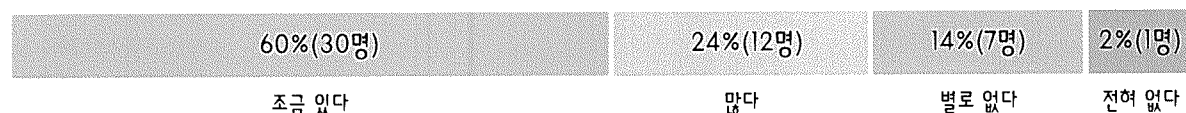
### 1. 현장실습의 동기는 무엇입니까?



### 2. 현장실습 업체 선정기준은 무엇입니까?



### 3. 현장실습(제과업계 현실)이 학교 교육과 차이가 있다고 생각하십니까?



### 현장실습의 장점

- 사회의 간접 체험
- 제과점 운영 시스템 파악
- 실제적인 제품 판매 경험

### 현장실습의 단점(개선점)

- 실습처의 획일화
- 열악한 근무여건(업무와 인간관계)
- 단순 업무의 반복
- 학점이수를 위한 강제적 실습단체

제과가 적성에 맞는 직업이라는 확신과 직업의 전문성에 대한 자신감으로 '다소 힘들더라도 견딜만 하다' 라고 대답해 눈길을 끌었다.

현장 실습의 효용성에 대해서는 전체 학생수의 90%가 '도움이 된다' 고 대답해 제과업계 현실을 알고 진로를 결정하는 데에는 큰 효과가 있는 것으로 보여졌다. 우선 학교에서 배웠던 제품들과는 달리 상업적으로 판매되고 있는 제품에서 배운 점이 많았다는 의견이 다수를 차지했으며, 학교와는 다른 간접 사회생활도 충분히 가치있는 경험이었다고 대답했다. 그러나 '도움이 되지 않았다'는 학생 중에는 청소, 잔심부름 등의 단순 업무가 반복되는 실습에 대해 불만을 토로하며 크게 느낀바가 없었다고 대답해 아쉬움을 남겼다.

이번 설문에서 드러난 사실 중 하나가 학생들이 학교 교육과 업계 현실에서 많은 차이를 느낀다는 점이었다. 무려 42명의 학생들이 '차이가 있다' 고

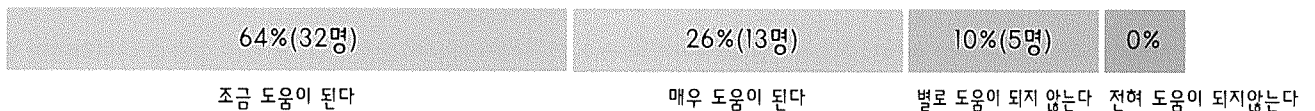
대답해 현장실습 후 겪는 학교와 생산현장 사이의 괴리감에 대해 앞으로 학교측의 실무위주 커리큘럼 강화에 대한 필요성이 함께 제기됐다. 또한 많은 학생들이 현장실습의 필요성에 대해서는 공감했지만 그 효용성에 대해서는 의문을 가지고 있는 경우가 많았다. 우선 제과점에 편중돼있는 현장실습처의 획일화에 대한 불만이 가장 높았으며, 학점이수를 이유로 현장실습을 강요하는 학교측의 태도에 대한 지적도 있었다.

한편 학생들은 실습 업체에 대해서도 여러 문제점을 제기했다. 무엇보다 업체측의 현장실습 준비가 부족하다는 의견이 많았는데, 실습이 아닌 아르바이트의 개념으로 업주들이 지나친 근무를 요구하고 단순 업무만 시키는 등 제대로 된 현장실습의 기회를 부여하지 않는다는 불만이 많았다. 또한 제과점 직원들과의 갈등, 업주의 차별 대우 등도 견디기 힘든 점으로 밝혀졌다. 이는 학생들이 현장실습에 있어 인간적인 부분에도 많은 영향을 받는 것으로 나타나 업주측에서 앞으로 물리적인 실습여건 뿐 아니라 제과에 대한 긍정적인 이미지를 제공해야할 책임이 있다는 것을 시사했다.

마지막으로 앞으로의 진로에 관한 질문에 대해서는 자영 제과점과 프랜차이즈 업체·호텔을 선택한 대답이 각각 46%(23명), 34%(17명)로 비슷한 비율을 나타냈다. 그러나 그에 대한 이유는 자영제과점이 '기술습득을 위해서'가 지배적인 반면, 프랜차이즈와 호텔은 '좋은 근무여건 때문에'라는 대답이 많아 큰 대조를 보였다. 이 밖에도 제과 학원이나 재료·기계업체 등 제과관련 회사로의 취업을 희망하는 학생도 16%에 달했다. 또한 쇼콜라티에, 케이크 카페 등 보다 전문화된 일을 하고 싶다는 '기타'를 선택한 대답도 있어 눈길을 끌었다. 이는 학생들이 이제는 다른 분야의 직업에도 큰 관심이 있다는 사실을 명확히 드러내는 것으로 앞으로 학교에서 현장 실습에 있어 이런 경향을 주목할 필요가 있다고 판단된다.

이번 설문조사 결과 학생들이 현장실습에 대해 전반적으로 긍정적인 반응을 보여 크게 우려할 만한 수준은 아닌 것으로 나타났다. 현장실습이 본래 목적을 달성하기 위해서 많은 개선책이 필요하다는 의견이 많았다. 학교와 업체측이 학생들의 이러한 요구에 귀기울이고 적극적인 도움을 뒷받침한다면 보다 큰효과를 보게 될 것이다.

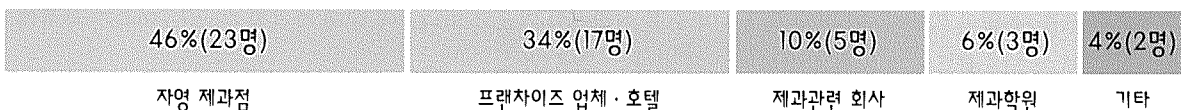
#### 4. 현장실습이 진로결정과 기술습득에 도움이 된다고 생각하십니까?



#### 5. 현장실습 후에 제과분야에서 일하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?



#### 6. 졸업 후 희망하는 진로는 무엇입니까?



# 현장실습 실태에 대한 특별 좌담회

## 교수, 업주, 학생 각 입장 의견표명 및 개선책 토의

현장실습은 학생들과 업체 사이의 업무 교환과 고용관계 개선이란 취지아래 각 대학에서 실시하고 있는 산학협동 프로그램 중 하나이다. 그러나 이런 노력에도 불구하고 학생들은 취업난에, 업체들은 인력난에 시달리고 있는 것이 요즘 제과업계 현실이며, 이런 아이러니에 대한 의구심은 '과연 현장실습이 제대로 진행되고 있는가'에 대한 물음으로 귀결된다. 이에 따라 '월간 베이커리'에서는 '현장실습의 문제점과 개선 방안'이란 주제 아래 좌담회를 개최했다. 8월 13일 한미학원에서 개최된 이번 좌담회에는 대학교수, 제과점 대표, 학생 등 6명이 참가해 현재 학교에서 실시하고 있는 현장실습에 대해 각 입장의 의견과 앞으로의 개선 방안에 대해 논의하는 자리를 가졌다.

(진행 · 허미경 / 취재 · 허윤정)



### 참석자 명단

- 교수측 : 김영호(혜전대학 호텔제과제빵과 교수)  
안창현(수원여자대학 제과제빵과 교수)
- 업주측 : 김인덕(프랑세즈 과자점 건대점 대표)  
정현미(빠나미 수유점 대표)
- 학생측 : 김정진(수원여자대학 제과제빵과 2학년 재학중)  
임경희(수원여자대학 제과제빵과 2학년 재학중)

**사회자 :** 각 입장에서 현장실습을 접해 본 의견은 어떤가?

**임경희 :** 겨울방학 한달간 자영 제과점에서 현장실습을 했다. 실습 기간 중 발렌타인 데이가 있어서 매우 바쁜 시기에 일을 했으며, 한달 중 반은 매장 정리와 고객 서비스로, 나머지 반은 공장에서 작업하며 실습했다. 한달 내내 몸과 마음이 지칠 정도로 업무량이 상당했던 것이 가장 기억에 남는다.

**김영호 :** 현장실습을 다녀온 학생들의 반응은 대체로 크게 두 가지로 나뉜다. 제과일에 대해 더욱 의욕을 느낀 경우와 반대로 현실의 어려움을 겪고 갈등하는 경우가 그것인데, 한 달여 동안의 경험이 마치 제과업 전체의 근무환경으로 확대 해석되는 것 같아 안타깝다.

**안창현 :** 수원여대의 경우, 현장실습은 2학점이 주어지는 필수 과목이기 때문에 2년 동안 한 번은 실습을 다녀와야만 한다. 일반적으로 대학의 제과제빵과에 입학하는 학생들은 제과일에 대해서 막연한 기대와 환상을 품고 있는 경우가 많다. 따라서 실습 후 실망하는 학생들이 많은 것이 사실이다.

**김인덕 :** 제과점에서는 특수절이나 바쁜 시즌에 일손이 부족할 경우, 학교에 직접 현장실습을 의뢰하기도 하지만 대부분 먼저 학교에서 요청이 오는 편이다. 우리 점포에는 방학마다 학생들이 오는데 여름보다는 겨울에 많이 오며, 실습 기간은 대체로 30일에서 45일 정도이다. 실습생이 남자일 경우 묵묵히 주어진 일을 하는 편이며, 여학생들은 배우려는 의욕이 강하고 불임성 있게 행동하는 편이다.

**정현미 :** 제과점에서는 대부분 여름보다는 겨울에 실습하러 오는 학생들이 많다. 그러나 겨울에는 크리스마스와 새해 준비로 눈코플 새 없이 바쁘다. 이럴 때 학생들이 오면 실질적인 기술과 제과일에 대해 가르칠 수 있는 여유가 부족해 본의 아니게 청소나 심부름 등 잔일을 많이 시키게 된다.

**김정진** : 현장실습은 '김정진' 개인뿐만 아니라 '수원여대 학생'의 이름으로 하는 것이기 때문에 더욱 열심히 하려고 노력한다. 실습 기간 중 가장 힘들었던 점은 엄청난 근무량이었다. 크리스마스 즈음에는 새벽 2시까지 일하고 당일 오전 4시까지 다시 출근해야 하는 강행군의 연속이었다. 또한 직원들이 학생들에게 거의 신경을 쓰지 못한 채 청소와 뒷정리만 시키기가 다반사였기 때문에 배우고 싶은 기술에 대해 제대로 얘기할 수 없는 상황이었다.



**사회자** : 현재 진행되는 현장실습의 문제점은 무엇인가?

**임경희** : 주위에서 근무 여건에 대한 얘기는 듣지만 직접 겪어보지 않고는 가능하기 어렵다. 때문에 막상 일을 시작하면 많은 어려움에 부딪히고 학교에서 배운 기술을 한번 써보지도 못한 채 단순 작업만 반복되는 것에 지치기도 한다. 무엇보다 가장 큰 어려움은 제과점 내 직원들과의 어색한 관계이다. '학생들을 이유없이 미워한다'는 말이 나올 정도로 실습생과 직원간의 괴리감이 큰 편이다.

**김정진** : 학교에서 기획하는 현장실습에 대한 선택의 폭이 너무 좁다. 제과 기술인 이외에도 케이크 디자이너, 쇼콜라티에, 학원 강사 등 다른 직업에도 관심이 높지만 정작 체험할 수 있는 기회가 턱없이 부족하다.

**정현미** : 학생들이 가지고 있는 불만에 대해 이해는 하지만 무엇보다 현장실습 시기에 문제가 있다. 제과점에서 제일 바쁠 때 학생들이 오면 일일이 신경 쓸 여유가 부족하기 때문에 우리도 이점은 항상 아쉽게 생각한다. 특히 하루종일 제품을 생산하느라 실 틈조차 없는 공장에서는 학생들에게 거의 신경을 쓸 수가 없다. 학교에서 실습 기간을 정할 때 바쁘지 않은 시기를 택했으면 좋겠다.

**안창현** : 현장실습에 있어 무엇보다 필요한 것은 업주들의 인식 전환이다. 실습생들은 학교에서 2년 동안 교육을 받은 만큼 충분한 실력을 갖추고 있다. 따라서 학생들에게 적정 수준의 일을 맡겨도 좋지만 실제로 그런 경우는 거의 찾기 힘들다. 제과점 공장의 시스템은 나이와 학력에 관계없이 '들어온 순서대로' 서열화돼있는 경우가 많기 때문에 기초지식이 충분한 학생들을 쫓내기 취급하기 일쑤다. 그러나 학생들은 대학에서 고등교육을 받은 만큼 이러한 시스템에 적응하기 어려워한다.



**김영호** : 업체측에서 학생들의 사기를 북돋워 줄 분위기를 조성하는 것이 중요하다고 본다. 제과점 경영에 있어 직원들의 근무여건을 임의로 바꾸며 무작정 일을 시키는 시대는 지났다. 젊은 세대들에게는 주먹구구식 직원관리가 통하지 않기 때문이다. '내가 주인인데...' 하는 안이한 생각에서 벗어나 모범적인 고용주와 직원관계를 수립하고 이것이 현장실습에서도 나타날 수 있어야만 한다. 학생들이 제과일에 종사하는 것을 자랑스럽게 느끼도록 업주들이 책임져야할 부분이 크다.

사회자 : 현장실습에 임하는 학생들의 태도는 어떠한가?

정현미 : 처음 일을 해보는 것인 만큼 의욕이 앞서는 모습을 많이 볼 수 있다. 그러나 원하는 일이 주어지지 않거나 바쁜 시즌에 근무량이 초과될 경우 며칠을 버티지 못하고 포기해버리는 경우도 종종 있다. 한번은 한 학생이 업주인 나도 모르는 사이에 공장 직원들에게 '힘들어서 내일부터 못나올 것 같다'며 일방적인 통보만 하고 실습을 끝낸 적도 있었다. 그럴 때는 솔직히 서운한 마음이 든다.

#### 현장실습의 문제점

- 실습기간 부적절 : 비뿔 반복 시즌에 편중
- 현장실습처 획일화 : 제과점에만 한정
- 업주들의 인식 부족 : 단순업무 부여, 불평등한 대우
- 학생들의 태도 : 인내심 부족, 예의결여

김인덕 : 제과점 운영 때문에 일일이 신경쓰지 못한 점도 있지만 공장에서 일을 마친 후 아무런 말도 없이 가버리는 학생들도 있다. 같이 일하지 않더라도 기본적인 예의는 지킬 줄도 알아야 한다.

반면 학생 중 고마움을 표시하며 실습이 끝난 후에도 연락을 해오는 경우가 있는데 그럴 때 느끼는 흐뭇함은 이루 말할 수 없다.

김정진 : 주위에서 인내심이 부족해 제대로 실습을 하지 못한 경우를 볼 때면 안타까울 때가 많다. 그러나 대다수의 학생들은 실습기간동안 최선을 다해 일하고 배우려고 노력한다. 제과점에서 직원들과의 어색한 관계는 많은 근무량 못지 않게 견디기 힘들다. 학생 입장에서는 사회에 첫 발을 내딛는 소중한 뜻깊은 순간이 바로 현장실습이다. 걱정 반 기대 반으로 일하는 실습생들에게 조금만 따뜻하게 대해줬으면 좋겠다.

사회자 : 학생들이 현장실습을 하면서 느끼는 현실과 학교교육간의 괴리감에 대해 어떻게 생각하는가?

김정진 : 실제로 일을 하다 보면, 학교에서 배운 것과 많은 차이가 있다는 사실을 느낀다. 때로는 제품을 만들때 교과서적인 정석보다 요령이 필요한 경우도 있다.

안창현 : 실무를 겸비한 전문 기능인을 배출하는 것이 전문대학의 교육 목표이다. 그러나 사실 현재의 커리큘럼에 있어서는 실질적이고 전문적인 부분이 미약하다. 때문에 2년간 학교에서 배운 교육이 실제로 현장에서는 제대로 응용되지 못하는 것이 사실이다. 또한 산학협동을 맺은 업체들의 수가 절대적으로 부족한 것도 실무 위주의 교육이 미비할 수밖에 없는 이유중 하나이다.

김영호 : 대체로 학교에서는 이론과 실습의 비율이 7 : 3 정도인데 이에 대해 놀라는 이들이 많다. 물론 전문대학의 교육목표는 실무에 능한 학생육성에 있지만 학교라는 곳의 특성상 '지식의 전달'이라는 교육의 본질은 지켜져야 한다. 업무 현실과 학교교육과는 당연히 차이가 날 수 밖에 없지 않겠는가? 어떤 분야에서든지 학생들이 졸업 후 바로 능숙하게 일하기는 어렵다. 다만 적응기간이 얼마나 걸리느냐에 대한 차이가 있을 뿐이다.

사회자 : 앞으로 현장실습이 학생과 업체간의 교량역할을 제대로 하기 위해 지향해야 할 부분은 무엇인가?

김인덕 : 우리 점포의 경우, 실습생들이 오기 전 자체적으로 직원교육을 실시해 학생들이 낯선 환경에 잘 적응할 수 있도록 한다. 또한 학생들에게 정기 휴무와 함께 출퇴근시 한시간의 여유를 주며, 상여금을 지급하는 등 많은 배려를 한다. 그 결과 학생들도 원만하게 현장실습을 하게되고 자연스럽게 직원고용으로 연결되기도 한다. 결국 제대로 된 현장실습을 하기 위해서는 업주들의 노력과 각성이 우선적으로 필요하다. 이는 실습생뿐만 아니라 우리 업주들에게도 좋은 영향을 준다고 생각한다. 학생들은 우리의 피고용인이 될 수 있지만 동시에 소비자도 될 수 있기 때문이다.

김영호 : 제과점에서 학생들에게 어느 정도 이론적인 설명을 먼저 한다면 근무가 훨씬 수월해지리라 생각한다. 또한 제과업에 대해 희망을 심어주는 점도 잊지 말아야 할 부분이다. 교수들도 탁상공론에 그치지 말고 '발로 뛰는 교수'가 돼 적극적으로 학교와 업체간을 연결시켜주는 역할을 해야한다.

안창현 : 업체측이 학교와 협조아래 현장실습을 각

점포에서 특화된 프로그램으로 개발시키는 것도 좋은 방법이다. 미래에 오너쉐프가 되기를 원하는 학생들에게 기술적인 부분뿐만 아니라 재무관리, 매장 서비스 등 제과점 운영에 필요한 총체적인 면을 매뉴얼화시켜 체계적으로 알려준다면 효율적인 실습이 될 것이라 믿는다. 또한 학교와 업체간의 긴밀한 상호협력도 절실히 필요하다. 사실 같은 제과 분야지만 교육기관과 생산현장 사이에 '보이지 않는 벽'이 있음을 느낀다. 교수나 업주나 모두 제과업의 선배로서 학생들에게 아낌없이 도움을 주는 데 일조해야 한다.

정현미 : 현장실습에 임하는 학생들과 우리 업주들이 서로 좀 더 이해하는 자세가 필요하다고 본다. 앞으로 제과 현실에 대해 긍정적으로 느낄 수 있도록 한번 더 관심을 가지도록 노력하겠다.

김정진 : 학생들은 사소한 것까지도 배우고자 하는 의욕이 가득하다. 사장님이나 교수님들 모두 제과업계 선배로서 후배인 우리들에게 하나라도 더 가르쳐주셨으면 좋겠다. 이런 선례가 전해져 서로 도움을 주는 선후배관계가 지속되기를 희망한다.

임경희 : 현장실습에 문제가 있는 것은 사실이지만 실제적인 체험을 제공한다는 점에서 학생들에게 꼭 필요하다. 우리들도 '내가 좋아하는 일'에 대한 애정으로 보다 성실한 자세로 현장실습에 임하겠다.

좌담회 참석자 모두 현장실습이 가지고 있는 문제점에 대해 공감하며, 각 입장의 의견과 개선책에 대해 열띤 토의를 했다. 결국 이는 함께 해결해야하는 문제라는 사실에 동의했으며, 원만한 문제 해결을 위해서는 각자의 노력이 필요하다고 결론지어졌다. 학교측의 효율적인 시스템 마련, 업주들의 세심한 배려, 학생들의 성실한 태도 등 각 분야의 적극적인 노력이 있다면 현장실습의 근본 취지인 '효과적인 업무경험'과 '고용안정'이란 두가지 목적을 달성할 수 있을 것이다.

#### ◎ 효율적인 현장실습을 위한 개선방안

- 다양한 프로그램 개발 : 점포 특성에 맞는 현장실습 설계
- 업주들의 인식 전환 : 실질적인 기술습득기회 부여
- 산학협동 체제보강 : 학교와 업체간의 긴밀한 협력과 의견교환