

대학가 On Air

대학가소식은 각 대학의 추천으로 선발된 대학생 명예기자들이 대학생 특유의 젊고, 참신하고, 날카롭고, 따뜻한 시각으로 작성한 기사입니다. 캠퍼스 현장의 소식과 각 지역에서 개최되는 제과·제빵 관련 행사, 대학가 주변의 다양한 인물과 화제 등 따끈따끈한 소식으로 꾸며집니다.

2005 웰빙건강생활박람회 먹거리 웰빙, 건강한 삶으로의 초대

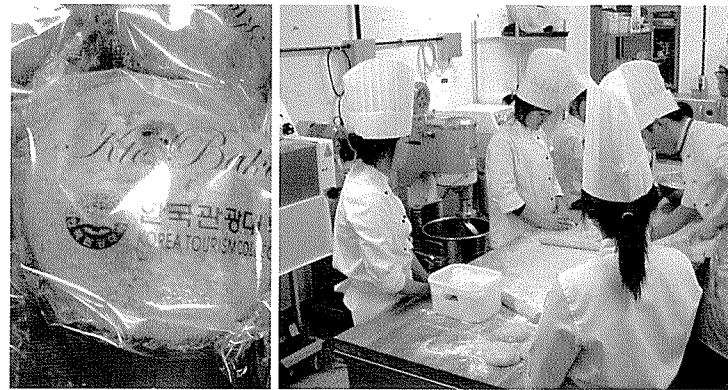
글과 사진_송여희 창원전문대 명예기자

지난 10월 20일부터 23일까지 4일 동안 창원컨벤션센터(CECO)에서 경남일보가 주최하고 (주)다인커뮤니케이션이 주관하는 제1회 2005 웰빙건강생활박람회가 개최됐다.

이번 박람회에는 마산, 창원 근처 소재 대학교와 100개의 업체가 참여하여 체험 행사, 건강기구와 웰빙 식품 등을 소개하고 요가, 차 마시는 법 등 다양한 부대행사를 펼쳤다.

이 날 행사에 참가한 창원전문대(담당교수 정순경) 제과제빵과는 웰빙박람회에 맞게 청국장을 이용한 제품을 선보여 건강에 관심이 많은 관람객들에게 많은 호응을 얻었다. 청국장 쿠키, 청국장 카스텔라, 청국장 계란빵, 청국장 바게트, 청국장 식빵, 청국장 짬케이크 등을 만들어 진열하고 시식하는 자리도 마련했다. 당초 판매하지 않는 것을 원칙으로 했지만 제품을 원하는 관람객들이 많아져 쿠키와 카레빵을 소량 만들어 즉석에서 판매하기도 했다.

이번 박람회는 건강에 관심이 많은 소비자들에게 유용한 정보를 제공하는 계기가 됐고 많은 관람객들의 관심으로 성공리에 행사를 끝마쳤다.



한국관광대 제과제빵과 학교기업 설립 학생들이 직접생산, 판매하는 '한광베이커리'

글과 사진_안주희 한국관광대 명예기자

한국관광대(학과장 신승녕) 제과제빵과는 2004년 6월 22일 정식으로 제과점 영업신고를 하고 학교 내에 자체적으로 마련한 학교기업 '한광 베이커리' 를 오픈시켰다.

제과제빵과 학생 15명과 신승녕 교수가 재학생들은 대상으로 먹고 싶은 빵과 희망 가격대를 설문조사하고 이를 토대로 제품과 가격대를 결정했다. 일반 제과점보다 좋은 재료와 저렴한 가격대로 판매해 학생들에게 인기가 많다. 또한 미리 주문을 받아 원하는 디자인으로 케이크를 제작해 학생들에게 인기가 많다.

학교 내에 공장을 따로 마련하고 전문제과인이 직접 생산에 참여하며 1학년 재학생 전원이 베이커리 생산, 판매, 운영을 직접 체험할 수 있는 시스템을 갖추었다. 이를 통해 학생들은 실무 경험을 익히고 현장실습 이상의 살아있는 교육을 받게 되었다. 학생들은 8명이 한 조를 이뤄 4명은 생산, 4명은 판매를 하며 1주일 씩 교대로 참여하게 된다. 참여하는 학생은 아침 6시부터 공장에 나가 제품 준비를 하고 강의들을 들은 다음 다시 다음날 제품을 준비한다. 영업시간은 아침 9시 30분 부터 오후 6시까지이고 약 30여 종류의 제품을 생산·판매한다.

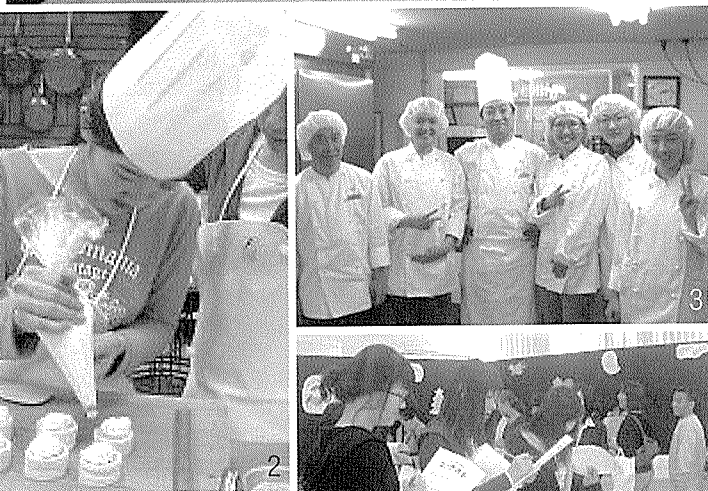




수원여자대학 베이컨 일본연수

다양한 체험 통한 값진 추억 여행

글과 사진_강정은 수원여자대학 명예기자



전국대학 창업동아리를 대상으로 한국경제신문사와 중소기업청이 주최한 대학생 창업 해외연수 프로그램에 '한방과자만들기'라는 타이틀로 창업아이템을 제출해 높은 경쟁률을 뚫고 선정된 수원여자대학 제과제빵과 창업동아리 베이컨 4명의 학생들이 일본에서 9박 10일 동안의 값진 연수를 받았다. 도착 첫날부터 알차게 진행된 연수 프로그램은 동경제과학교 체험입학을 통해 마롱 몽블랑을 실습하고 동경 리가 로열 호텔에서 치프로 활동하고 있는 정홍연 셰프를 찾아가 인터뷰를 했다. 제과제빵 관련 도구를 판매하는 갓빠바시 도구상가와 시모지마 포장상가를 견학해 우리나라와 일본의 차이점을 공부하고 일본과자전문학교에서 열린 축제를 참관했다. 이어서 동경에 있는 빵 테마파크 '빵야 스트리트'를 탐방했다. 동경에서 연수를 마치고 오사카와 고베 쪽으로 옮겨 고베에 위치한 키타노공방 마을을 견학했다. 폐교를 이용해 만든 곳으로 초콜릿 공방, 빵 공방, 생화공예 공방, 종이공예 공방, 커피 공방 등 공방을 한데 모아놓은 관광지였다.

9박 10일 동안의 연수를 통해 느낀 점은 일본의 제과제빵 제품들은 디자인이 화려하고 깔끔하며 섬세함이 돋보였다는 점이다. 또한 제철 소재를 적극 활용하고 판매자, 소비자 모두가 제과제빵에 대한 인식이 나 상식이 뛰어났다.

베이컨 회장을 맡고 있는 최효규 학생은 "일본제과 기술이 한국보다 10년 앞서간다는 말을 듣고 그냥 그런가보다 했는데 막상 일본 제과기술을 보고 느끼는 점이 많습니다. 작은 것 하나도 소중히 여기고 위생과 청결이 몸에 배어 있습니다. 좋은 재료만이 좋은 제품을 완성시킨다는 일본 기술인들의 정신은 반드시 본받아야 할 점이라고 생각합니다"라며 일본 연수를 다녀 온 소감을 밝혔다. ☺

바로잡습니다! 월간(베이커리) 2005년 11월호 대학기On Air에 소개된 혜전대학 명예기자 이호성을 임호로 수정합니다.

1, 4 일본과자전문학교 축제에 참가했다. 2 동경제과학교 일일체험에 참가한 학생들. 3 리가로열호텔을 방문한 베이컨 학생들.