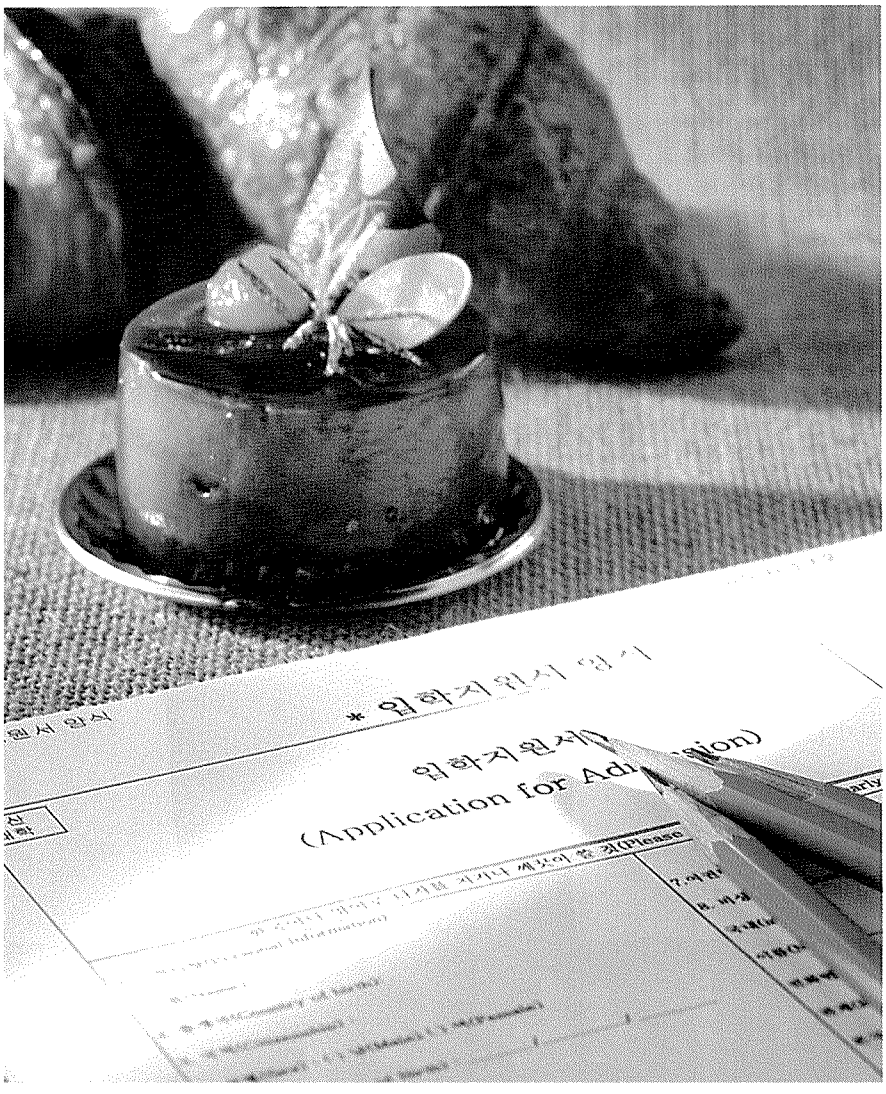
전국 제과제빵 관련 대학 입시가이드

모집요강부터 커리큘럼까지 '올 인'

오는 11월 23일 2006학년도 수학능력시험을 앞두고 수험생들의 진학준비 또한 막바지에 다다르고 있다. 수험생들의 진로를 위해서는 무엇보다 자신의 적성과 조건에 맞는 학교와 학과 선택이 가장 중요하다. 월간 〈베이커리〉에서 2006년도 입시 일정부터 학과안내까지 올해 입시에 관한 정보를 정리해본다. 글_김미선, 박소희 기자 · 사진_한수정

지난 7월 파티시에를 주인공으로 내세웠던 MBC 드라마 〈내 이름은 김삼순〉의 인기 영향으로 제과제빵 관련 대학의 지난 1학기 수시전형에 제과제빵사가 되려는 학생들의 지원이 '반짝' 몰리는 현상을 보였다. 각 대학은 지난 1학기 수시전형의 호조에 힘입어 이번 2학기 수시전형에도 '삼순이'를 꿈꾸는 학생들의 지원을 기대하고 있으며, 일부 대학의 경우 교수 및 학교 관계자들이 산업체 고등학교, 제과 관련 학원 등을 방문해 학생 참여 세미나 등의 실습기회를 주고 입학 설명회를 개최하는 등 지원율 높이기에 열을 올리고 있다. 9월 말 현재까지 각 대학의 수시모집 현황은 대체로 순조로운 지원현황을 보이고 있다.

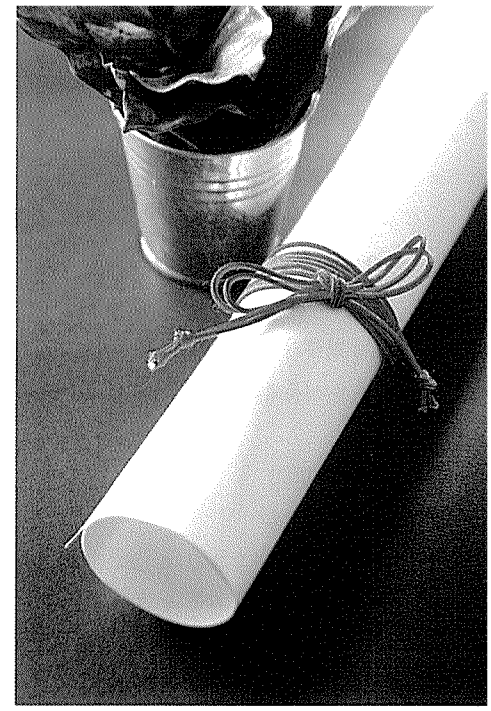


제과제빵 관련 대학 입시의 최근 몇 년 새 경향은 '훌륭한 제과인이 되겠다'는 자발적인 꿈을 갖고 지원하는 학생의 수가 눈에 띄게 늘고 있다는 점이다. 동우대학 호텔제과제빵과 채동진 학과장은 "사실 예전에는 다른 대학에 점수가 미달되거나 별 뜻 없이 제과제빵 관련학과를 지원해 입학한 다음에야 비로소 제과제빵에 흥미를 갖는 경향이 많았지만 최근 2~3년 새 처음부터 제과제빵 관련 직업에 관심과 희망을 갖고 지원하는 학생이 크게 늘었다"며, "본인이 직접 선택한 길을 가고 있기 때문에 더욱 적극적으로 기술과 지식을 배우고 익힌다"고 설명한다.

60~80% 인원 수시모집으로 충원

제과제빵 관련학과의 경우 지방소재 대학이 많다. 따라서 정시모집 보다 인원 확보가 수월한 수시모집으로 신입생을 선발하는 비율이 점점 늘고 있고 제과제빵과 관련한 대부분의 대학은 60~80%의 신입생을 수시모집을 통해 충원하고 있다. 이에 따라 각 대학들은 학생부 성적에만 의존하던 기존의 평가에서 벗어나 학생 평가기준에 융통성을 갖고 다양한 방법으로 입학생들을 선발할 예정이다. 제과제빵 관련 수상경력과 자격증은 물론이고 학생의 특기 및 적극적인 학교생활, 사회 봉사활동 등에 가산점을 주고 있기 때문에 제과제빵과에 지원을 원하는 학생이라면 각 대학별로 가산점 조건을 미리 파악하고 준비하는 것이 합격에 크게 도움이 된다. 학교가 정한 결격사유에 크게 위배되지 않는 한 입학자격에 제한을 두지 않는 학교도 있다.

창원전문대 정순경 교수는 제과제빵과 입학에 앞서 기술의 숙지 여부가 그다지 중요하지 않은 이유에 대해 "입학생들을 지켜보면 기술이나 자격증을 미리 갖춘 학생들은 이미 알고 있는



내용을 다루는 수업을 지루하다 생각해 학교생활에 소홀해지기 쉬운 반면 실전 경험 없이 제과제빵에 대한 흥미만 갖고 입학한 학생들이 오히려 성실하게 수업에 적응해 좋은 성적으로 졸업하는 경우가 많다"고 설명한다.

한편 해를 거듭할수록 남학생에 비해 여학생이 제과제빵 관련학과에 지원하는 비율이 높아지고 있다. 여학생은 특유의 섬세하고 정교한 기술로 최근 각종 대회에서 수상하는 등 공예부문에서 탁월한 재능을 발휘하고 있다. 현재 전국 제과제빵 관련 대학의 재학생 가운데 70%가 여학생이며 졸업 후 취업률 또한 남학생보다 여학생이 높은 편이다.

이렇듯 평생 직업으로서 제과제빵을 원하는 여학생들의 지원은 늘고 있지만 취업 후 열악한 근로조건을 못 이기고 중도에 관두는 경우가 많다. 이에 각 대학들은 증가일로에 있는 여성 제과인 양성을 위해 졸업 후에도 재능과 실력을 꾸준히 살릴 수 있는 공예, 양과자 등의 교과과정을 속속 개발해 이를 특성화시키는 방안을 마련하고 있다.

수시모집은 1차와 2차로 나눠 모집하고 크게 일반전형과 특별전형으로 나뉘는데 일반전형은 고등학교 졸업예정자나 고졸학력 동등이상의 합격자를 대상으로 한다. 특별전형의 경우 동일계 특별전형 고교 관련학과 졸업예정자, 특별전형 관련 자격증 취득자, 산업체에서 근무 중이거나 근무한 경력이 있는 근로자 및 사업주를 대상으로 하며 별도의 시험 없이 서류전형으로만 선발한다. 이외에 정시모집과 특례입학이 있다. 정시모집은 수학능력시험의 성적이 합격을 좌우한다고 해도 지나치지 않다. 특례입학은 정원 외 모집으로 학사전형과 산업체 전형으로 구분된다. 학사전형은 전문대 이상 졸업한 사람을, 산업체 전형은 산업체에서 6개월 이상 근무한 사람을 대상으로 무시험 선발하는 것이므로 실전 기술을 익힌 프로 기술인이 대부분이다.

꼼꼼한 정보 수집은 합격의 지름길

4년제 대학교를 포함해 전국 32개 학교에 제과제빵 관련학과는 지역 특색에 맞는 각각 다른 수업일정과 학생 관리를 한다. 대부분 2년제 대학의 경우 1학년에는 제과 · 제빵 이론에 대한 전반적인 이론과 기초 실습 위주로 강의가 진행되고 2학년이 되면 실전에 필요한 실기 위주의 강의와 산학협력업체의 현장실습을 중심으로 진행된다. 학교 · 학과에 따라 학사 일정을 다르게 운영하므로 먼저 본인이 원하는 학교와 학과를 선택하고 꼼꼼하게 정보를 수집하는 자세가 중요하다. 무엇보다 학교 정보와 학과 홈페이지를 적극 활용해 필요한 입시정보를 분석해야 한다.

졸업생의 대부분은 제과제빵 현장에서 근무하거나 그와 관련된 재료 · 원료 업체 연구개발실, 교육기관이나 평생교육원 강사, 호텔 제과부, 프랜차이즈, 외식업체 등에 취업하고 제과제빵 선진국으로 유학이나 파견근무를 가서 경력을 쌓는 등 다양한 분야에 진출하고 있다. 업계 관계자들은 "제과제빵 관련 졸업생의 경우 취업률은 높은 편이지만 업계의 다른 직종에 비해 근무 조건이 떨어져 이직률이 높은 것이 사실"이라면서도 성실하게 차근차근 경력을 쌓아나간다면 발전 가능성이 큰 업종"이라고 전망한다.

본인이 원하는 학교 · 학과에 입학하는 것도 중요하지만 입학한 뒤에도 미래를 위한 투자로 외국어 교육, 현장실습을 통한 기술 연마, 자격증 취득 등 자기계발을 위해 노력하는 것도 중요하다. 자기계발을 통해 전문지식을 쌓으면 졸업 후의 직업 선택의 폭도 넓어질 것이다.

■ 2006년 2 · 3년제 대학 입학전형 일정

모집시기 & 구분		기간 & 합격자 발표	등록기간
수시모집	1학기	원서접수 : 2005.7.13(수)~7.22(금) 전형 및 합격자 발표 : 2005.7.23(토)~8.31(수)	2005.9.5(월)~9. 6(화)
	2학기	원서접수, 전형 및 합격자 발표 : 2005.9.10(토)~12.13(화) * 대학별 입학전형계획에 의해 자율적으로 시행하되 합격자 발표는 12.18일까지 시행	2005.12.19(월)~12.20(화)
대학별 자율모집 (정시모집)		2005.12.24(토)~2006.2.28(화)까지 원서접수, 전형, 합격자발표 및 등록 대학별 입학전형계획에 의해 자율적으로 시행	
추가모집		2006.3.1(수)~3.10(금) 기간 중에 원서접수, 전형, 합격자 발표 및 등록 대학 자율 결정, 시행	

제과제빵 관련과 총점검

다양한 학부가 생겨나면서 제과제빵 관련학과도 각기 다른 명칭의 과로 선보인다. 제과제빵과를 시작으로 호텔리어 양성을 목적으로 하는 제과제빵과, 제과제빵을 식품과학의 차원에서 연구하는 제과제빵과 등 각각의 특성과 학교 현황을 살펴본다.

■ 제과제빵과

1. 전공소개

현대 식생활 문화에서 빵, 과자의 수요가 급증하면서 그에 따른 학문적 연구가 필요하다. 이러한 제과제빵에 연관되는 모든 형태의 이론 및 실기교육을 통해 졸업한 뒤에 취업 및 창업으로 연결되는 전문 기술 인력을 양성하는데 목표를 둔다.

2. 전공과목

식품학, 제과이론, 제빵이론, 제과제빵재료학, 제과실습, 식품저장학, 고객서비스관리론, 제과제빵실무영어, 식품미생물학, 제과품질관리론, 제과제빵용어해설, 식품가공학, 기능식품화학, 제과이론, 제과기초실습, 기초데코레이션, 제빵기초실습, 발효화학, 제빵이론, 제과사업론, 웨딩케익데코레이션, 디저트실습, 양과자실습, 제과제빵재료과학, 신제품개발론, 제과제빵시설관리론, 설탕공예실습, 초콜릿공예실습, 건강기능빵실습, 건강다이어트식품학, 제과경영관리론, 제과실무특강

3. 관련 자격증

제과기능사, 제빵기능사, 실기교사자격증, 제과기능장

4. 졸업 후 진로

제과 및 제빵 제조업체, 호텔베이커리, 제과제빵학원강사, 재료업체 연구실, 제과점 및 학원경영, 4년제 대학 편입 및 유학 등

5. 설치대학

강원관광대, 수원여자대, 한국관광대, 우송정보대, 경남정보대, 부산여자대, 군장대, 제주관광대, 신성대, 창원전문대, 우송공업대, 동주대

■ 식품가공제과제빵과

1. 전공소개

식품가공 및 제과제빵전공은 식품가공학실험, 발효식품학, 제과제빵학, 제과실습을 통해 식품의 제조, 가공, 보존에 관한 전문적인 지식과 기술을 연마하여 식품산업의 과학화를 도모할 수 있는 전문인을 양성한다.

2. 전공과목

제과제빵재료학, 식품가공원론, 초급제과실습, 초급제빵실습, 농산가공학, 축수산가공학, 중급제빵실습, 영양학, 기능성식품, 유지 및 초콜릿 가공, 고급제과실습, 고급제빵실습, 식품가공실습, 식품위생실습, 식품분석실습, 냉동생지이론 및 실습, 베이커리 실무, 식품제조실무, 식품과건강, 식품위생학 및 법규, 한과제조실습, 중급제과실습

3. 관련 자격증

식품산업기사, 수산제조산업기사, 품질관리기사, 위생사, 제과제빵사

4. 졸업 후 진로

식품소재산업, 제과.제빵관련 기업체 및 개인제과점으로의 취업 및 창업, 제과제빵관련 학원강사, 식품관련 연구소 및 실험실, 식품위생 관련 공무원 등

5. 설치대학

동의과학대, 양산대

■ 호텔제과제빵과

1. 전공소개

호텔제과제빵에 대한 과학적, 영양적, 위생적, 미적 기본지식과 실무기능, 창의적이며 품위있는 고품질의 제과제빵을 만들 수 있는 능력과 관리능력을 배양하여 제과제빵에 관한 창의적인 전문기술인을 양성하고 직업적 사명감을 기르도록 교육한다.

2. 전공과목

식품저장학, 고객서비스관리론, 제과제빵실무영어, 식품미생물학, 제과품질관리론, 제과제빵용어해설, 식품가공학, 기능식품화학, 제과이론, 제과기초실습, 기초데코레이션, 제빵기초실습, 발효화학, 제빵이론, 제과사업론, 웨딩케이크데코레이션, 디저트실습, 양과자실습, 제과제빵재료과학, 신제품개발론, 제과제빵시설관리론, 설탕공예실습, 초콜릿공예실습, 건강기능성빵실습, 건강다이어트식품학, 제과경영관리론, 제과실무특강, 포장디자인

3. 관련 자격증

제과기능사, 제빵기능사, 영양사, 조리사, 제과기능장, 식품산업기사, 식품위생사

4. 졸업 후 진로

특급호텔조리부에서 전문제과제빵사로 근무하거나 관광업체, 외식업체, 대형 프랜차이즈업체, 단체급식업체, 교육기관 등으로 진출할 수 있다.

5. 설치대학

김천대, 경북외국어테크노대, 나주대, 남도대학, 남해전문대학, 대경대, 동우대, 서강정보대, 순천제일대, 선린대, 신성대, 카톨릭상지대, 창원전문대, 창신대, 포항제1대, 혜전대

■ 그 외 관련학과

대구미래대학 자연과학계열 제과데코레이션과
초당대학교(4년제) 조리과학부 영양조리제빵전공
경희대학교(4년제) 조리과학과
호남대학교(4년제) 조리과학과

2006 학년도 제과제빵관련대학 모집

관련학과	학교	계열	총모집정원	홈페이지
제과제빵	강원관광대	광호텔조리계열 제과제빵과	120명	www.kt.ac.kr
	군장대	호텔외식조리계열 호텔조리전공	120명	www.kunjang.ac.kr
	경남정보대	호텔외식조리과	120명	www.kit.ac.kr
	동주대	식품과학계열 조리제과제빵전공	160명	www.dongju-c.ac.kr
	부산여자대	관광계열 제과제빵과	40명	www.pwc.ac.kr
	수원여자대	식품과학부 제과제빵과	40명	www.suwon-c.ac.kr
	신성대	호텔식품계열 제과제빵과	120명	www.shinsung.ac.kr
	우송공업대	식품과학계열 제과제빵전공	180명	www.woosungtech.ac.kr
	우송정보대	외식조리계열 제과제빵전공	30명	www.woosunginfo.ac.kr
	제주관광대	관광외식조리계열 제과제빵전공	100명	www.ctc.ac.kr
	창원전문대	자연과학계열 호텔제과제빵과	100명	www.changwon-c.ac.kr
	한국관광대	제과제빵과	80명	www.ktc.ac.kr
식품가공 제과제빵	동의과학대	식품과학계열 식품가공 · 제과제빵과	140명	www.dit.ac.kr
	양산대	호텔조리계열 호텔식품제과제빵전공	340명	www.yangsan.ac.kr
호텔제과제빵	김천대	식품계열 호텔제과제빵과	140명	www.gimcheon.ac.kr
	경북외국어테크노대	호텔조리제빵과	40명	www.kflc.ac.kr
	나주대	호텔조리제빵학부 호텔조리제빵전공	70명	www.naju.ac.kr
	남도대학	호텔조리제빵과	80명	www.damyang.ac.kr
	남해전문대학	호텔조리제빵과	80명	www.namhae.ac.kr
	대경대	호텔조리학부 호텔제과제빵전공	320명	www.tk.ac.kr
	동우대	식품과학계열 호텔제과제빵전공	80명	www.duc.ac.kr
	서강정보대	호텔관리학부 호텔제과제빵전공	160명	www.seokang.ac.kr
	성화대	식품계열 호텔제과제빵전공	50명	www.sunghwa.ac.kr
	신성대	호텔식품계열 제과제빵전공	120명	www.shinsung.ac.kr
	창신대	호텔조리제빵과	140명	www.csc.ac.kr
	창원전문대	자연과학계열 호텔제과제빵과	100명	www.changwon-c.ac.kr
	포항제1대	다이어트과학계열 호텔조리제빵전공	130명	www.pohang.ac.kr
	혜전대	호텔제과제빵과	120명	www.hyejeon.ac.kr
기타	대구미래대	자연과학계열 제과데코레이션과	80명	www.tfc.ac.kr
	경희대학교	조리과학과	40명	www.khu.ac.kr
	호남대학교	조리과학과	60명	www.honam.ac.kr
	초당대학교	조리과학부 영양조리제빵전공	120명	www.chodang.ac.kr

'입시' 궁금한 것 몇 가지

Q&A

해마다 이맘때만 되면 제과제빵과에 지원하려는 학생들의 여러 가지 문의가 빗발친다. 학생들이 제과제빵과 입시와 관련해 가장 궁금해 하는 것은 학교마다 다른 학생선발 기준과 졸업 후의 진로문제가 단연 많다. 제과제빵과에 지원하기 전에 알아두면 도움 될 만한 몇 가지 정보를 살펴본다.

Q 제과제빵과에 지원하려는데 학교마다 학과이름이 조금씩 다르네요. 제과제빵 관련 학교를 선택할 때 고려해야 할 사항은 무엇입니까?

A 같은 제과제빵과라도 학교 특성에 따라 교육 과정이 조금씩 다를 수밖에 없습니다. 게다가 제과제빵이 아예 독립적인 하나의 과로 운영되는 학교가 있는가 하면 단순히 조리과에서 배우는 수업 가운데 하나로 운영되는 학교도 있습니다. 진학을 원하는 대학 리스트를 몇 곳 정도 뽑아놓고 그 안에서 학교마다 교육 과정은 얼마나 충실한지 교수진은 어떠한지 그리고 실험 · 실습실은 제대로 갖추고 있는지 등의 정보를 학교를 직접 방문해 보거나 졸업한 선배들의 조언을 구하는 방법으로 미리 파악할 필요가 있습니다. 특히 요즘 대부분의 대학이 정원의 60~80%를 수시전형으로 미리 선발하기 때문에 제과제빵에 뜻을 두고 있는 학생이라면 원하는 대학에 관한 정보를 수시로 파악해 정리해두는 것이 유리합니다.

Q 제과제빵과 수시전형에 응시하려는데 학생부 성적 외에 따로 무엇을 준비해야 할까요?

A 수시전형에서 학생을 평가하는 기본은 학생부 성적입니다. 여기에 다양한 종류의 가산점이 더해져 최종 합격여부가 결정되는 것이죠. 제과제빵을 포함한 식품 관련 자격증과 각종 경진대회 수상경력이 있으면 높은 가산점을 받을 수 있습니다. 자격증도 기능사냐 산업기사냐에 따라 점수가 다르고 수상경력도 금 · 은 · 동에 따라 점수 차이가 있습니다.
제과제빵과 관련이 없어도 학생의 자질과 태도를 나타내주는 것이라면 가산점을 받는데 도움이 됩니다. 고등학교에서 특별활동을 열심히 해서 학교장상을 받았거나 효행상, 개근상처럼 학생의 인간성과 근면성을 증명할 수 있는 표창장도 수시전형에서는 없어서는 안 될 요소입니다. 자격증이나 수상경력이 없는 인문계 학생들이 수시 일반전형으로 지원할 때 이런 수상경력이 많으면 많을수록 좋습니다.

Q 제과제빵과에 입학하려면 실기시험을 봐야 하나요? 그리고 제과제빵 기술을 미리 익히고 들어가면 입학 후 수업에 도움이 됩니까?

A 실기시험을 보고 학생을 선발하는 학교는 없습니다. 학생들은 입학과 동시에 제과인으로서의 자질과 기술을 습득하게 되며 학교는 입시라는 틀을 통해 교육에 필요한 그들의 가능성과 잠재력을 평가하는 것이지요. 또한 대학교육의 목표는 실기 그 자체만이 아니라 과학적이고 창조적인 제과인을 만드는데 있으므로 입학 당시의 실기 수준정도는 그리 중요한 문제가 아닙니다. 물론 제과제빵이라는 학과 특성상 실기를 아예 모르는 학생과 미리 익혀 들어오는 학생은 적응속도나 수업내용을 받아들이는 시각 등에서 처음에는 차이가 있을 수 있습니다. 하지만 빵과 과자에 대한 열정과 노력만 있다면 아직 인생의 출발선상에 서 있는 젊은 학생들인 만큼 입학과 동시에 시작해도 절대 늦지 않습니다.

Q 제과제빵 관련과를 졸업하면 모두 제과사가 되는 건가요? 요즘 제과제빵과의 취업현황은 어떠한가요?

A 제과제빵과를 졸업했다고 제과점에서만 일하는 것은 아닙니다. 물론 제과점에 취업해 학교에서 배운 기술과 지식에 실용성과 트렌드를 덧입혀 실력 있는 제과인으로 성장해 자신의 제과점을 갖는 것 또한 충분히 매력적인 미래입니다. 이밖에도 제과제빵에 관한 전문지식을 바탕으로 활약할 수 있는 무대는 많습니다. 요즘 제과를 포함한 식품업계 전반에서 연구직은 물론이고 일반직으로 실용기술이 있는 사람을 뽑으려는 경향이 늘고 있습니다. 제과제빵 산업이 발전하기 위해서는 원료 및 기계업체에서 연구개발과 기술영업이 함께 이뤄져야 하는 까닭입니다. 4년제 대학에 편입하거나 대학원 등에 진학하는 학생들도 많아졌습니다. 우리나라에서 제과제빵이 기술에만 그치지 않고 기술에 바탕을 둔 하나의 학문으로 발전하고 있다는 반증이겠지요.

Interview

"가능성과 열정이 가장 중요합니다"

한국제과제빵교수협의회 조남지 회장

올해 제과제빵과 입시는 지난 여름 전국을 뒤흔들어 놓은 '삼순이 열풍' 덕분에 예년보다 지원율이 조금은 높아질 것이라 예상되지만 드라마의 인기와 상관없이 제과제빵과에 대한 학생들의 관심과 지원은 끊임없이 높아져왔다. 제과기술인이 사회적으로 인기 높은 전문가 집단으로 떠오르면서 학생들의 관심이 높아졌고 과거의 인기학과였던 식품영양학이 퇴조하고 제과제빵, 요리, 주류 등 다양한 분야로 전문화되고 있는데 따른 것이다.

학교마다 차이는 있겠지만 서울을 중심으로 하는 수도권 대학들은 주로 전체 정원의 40% 정도를 수시전형에서 모집하고 60% 정도를 정시전형을 통해 모집한다. 반대로 지방에 위치한 대학의 경우 수시전형으로 모집하는 학생 수가 정시전형보다 훨씬 더 많은 경우도 있다.

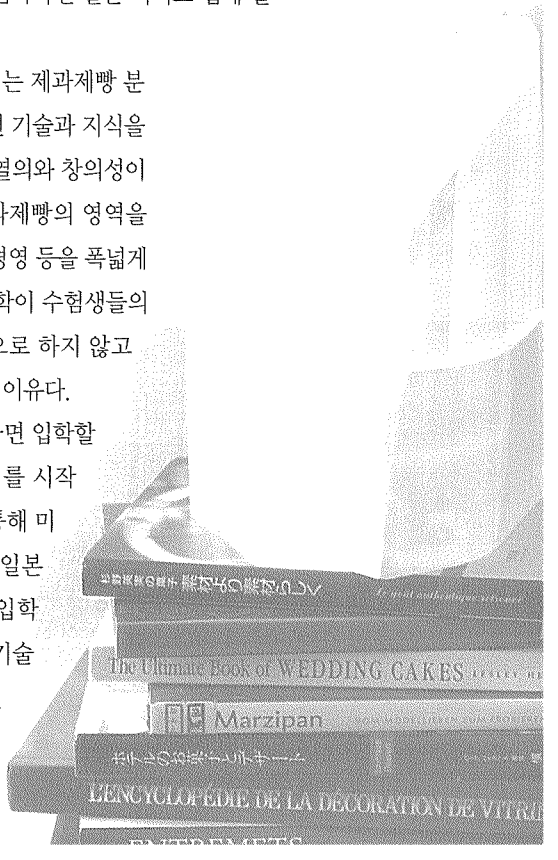
요즘 제과제빵과 신입생 모집의 가장 큰 특징은 전체 입시제도의 변화와 제과제빵이라는 전문 분야의 특성상 학교마다 수시모집의 비중을 늘리고 있는 추세다. 학교마다 입시제도에 융통성을 갖고 새롭고 다양한 기준으로 학생을 선발하고 있다. 제과제빵과에 지원하려는 학생은 지금부터라도 자신이 원하는 학교의 신입생 모집과 관련된 정보를 꼼꼼하게 파악해 가산점 획득에 유리한 사항을 미리 준비해나가면 합격에 유리하다.

꼭 제과제빵 기술과 관련된 것이 아니더라도 남다른 사회활동 사례와 올바른 가치관을 나타내주는 내용이라면 무엇이든 가산점으로 작용할 수 있다. 대학은 기술만을 기계적으로 전수하는 곳이 아니라 전문가에 걸 맞는 교양과 지식을 함께 배우고 익히는 곳이기 때문에 당장의 기술보다는 '앞으로 얼마만큼 성장할 수 있는지' 혹은 '열의를 갖고 배울 자세가 돼있는지' 등 지원학생이 지닌 앞으로의 가능성과 잠재력을 더 높이 사고 있다.

해마다 졸업생들을 대상으로 취업상담을 하면서 느꼈던 점은 제과제빵과를 지원해서 2년 동안 공부를 마친 학생이라도 막상 취업을 준비할 때가 되면 '제과제빵이 나의 적성과 흥미에 맞는지' 고민에 빠진다. 이런 고민은 많은 학생들이 제과제빵 기술을 단순히 빵과 과자의 생산에만 한정시켜 생각하기 때문이다. 하지만 이런 고민은 제과제빵 기술이 독립된 한 분야가 아니라 관련된 여러 산업의 협력과 지원 아래 함께 발전하는 것이라는 관점에서 바라보면 금방 해결된다.

열린 가능성의 세계 '제과제빵'

요즘은 미국제빵연구소(AIB) 연수 등 재학시절 다양한 경험을 쌓은 학생들은 제분이나 제당 같은 재료업체의 기술영업부나 연구개발실로 취업하기도 한다. 식품 안전에 관한 규제가 점점 강화되면서 대규모 제빵공장의 위생 및 품질관리 담당자로 채용되기도 하고, 몇 년 새 홈베이킹 시장이 성장함에 따라 평생교육원, 문화센터, 요리학원의 강사로 취업하는 경우도 많다. 2년제 대학 제과제빵과를 졸업하고 4년제 대학에 편입한 다음 대학원 등으로 학업과 연구를 계속 이어 나가는 학생들도 부쩍 늘었다. 제과제빵이 단순히 기술에만 그치지 않고 연구개발 가치가 있는 학문의 하나로 발전하고 있는 것이다. 자신이 지닌 기술과 기술에 새로운 트렌드를 접목하면 길은 의외로 쉽게 열린다.

학생들이 다양화되고 전문화되는 제과제빵 분야에서 전문가로 성장하려면 우선 기술과 지식을 호기심을 갖고 배우고 익히려는 열의와 창의성이 필요하다. 특히 학생 때에는 제과제빵의 영역을 기술에만 한정짓지 말고 재료나 경영 등을 폭넓게 공부하려는 자세가 필요하다. 대학이 수험생들의 평가기준으로 제과기술을 우선으로 하지 않고 인성과 자질을 중요하게 생각하는 이유다.

일단 수시전형으로 합격하고 나면 입학할 때까지 전문가가 되기 위한 준비를 시작하는 것이 좋다. 학원이나 책을 통해 미리 기본 기술을 익히거나 영어, 일본어 등의 외국어를 익히는 것도 입학 후의 수업은 물론이고 앞으로의 기술 개발을 위해서도 크게 도움이 될 것이다.