

**1973년 역사적인 개교
최초로 제과 교육 시작**

1973년 개교 이래 우리 업계 기술 교육의 발원지이며 인재 양성의 산실로서 자리잡고 있는 한국제과고등기술학교(교장 홍행홍) 20년에 걸친 「제과학교」의 역사는 우리 업계 기술 교육의 역사 그 자체라 할 수 있다. 우리 제과업계가 오늘날 비약적인 성장을 거듭해오기까지 같이 호흡하며 업계 발전의 밑거름이라 할 수 있는 기술 교육을 통한 인재 양성으로 기여한 공로가 지대하기 때문이다.

한국제과고등기술학교의 출발은 1967년 체계적인 제과 교육의 필요성에 의해 비롯되었다. 67년 3월 당시의 도제 형식의 경험을 통한 기술 전수로는 국제화 시대를 맞아 업계 발전을 기약할 수 없다는 자각에 따라 조승환 전임 이사장과 태극당의 신창근 회장, 뉴욕제과의 김봉용 회장을 비롯한 대한제과협회의 선각자 20여명이 「제과학교」 설립을 결의하게 되면서부터였다.

이에 따라 본회의 일부 재산과 업계의 찬조금을 재원으로 하고 미 소맥협회의 실습 기자재 지원과 미 제빵연수원(AIB)에서 유학시킨

교사 요원을 확보한 후 당시 문교부로부터 제단법인 과우학원의 설립 인가를 거쳐 1973년 3월 역사적인 개교를 하기에 이른 것이다.

당시 남학생 30명과 여학생 10명으로 시작된 한국제과고등기술학교의 기술 교육 물줄기는 거대한 강물의 흐름처럼 징대하고 도도하기만 하다. 학교 과정인 「정규반」 코스만 해도 현재까지 800여명을 배출했고, 훈련원 과정인 「6주 연수반」 배출 인원 3천 5백명과 「케이 데커레이션반」, 「특별 강습반」의 인원까지 감안한다면 실로 우리 업계를 떠받치고 있는 기술 인력 양성의 산실이요, 디딤돌인 셈이다.

그러나 한국제과고등기술학교가 우리 업계의 기술 인력 양성의 산실이라는 데는 단지 기술인의 양적 배출이라는 면에만 국한되어 있지 않다. 질적인 면에서도 그 이유를 찾을 수 있기 때문이다.

신길동에 소재한 한국제과고등기술학교는 4층 건물로 강의실이 5개이며 실습실이 4개로 국내 교제과 교육 기관 중 가장 규모가 크다. 시설면에서도 발효실을 비롯해 학생들의 실습용 소형 믹서기 50대, 파이프롤라, 도우컨디셔

너, 랙크 오븐, 테크 오븐, 수분측정기, 화학천칭, 쿠키 제조기, pH 산출기 등 각종 제과제빵 기계 설비를 다수 갖추고 있어 국내 최고 수준을 자랑한다.

이런 사실은 국가에서 실시하는 자격 고사인 「국가 기술자격 검정 기능사」 시험과 업계 최고 기술인을 가리는 등용문인 「기능장 검정」이 모두 이곳에서 치뤄지고 있는 것에서도 잘 나타난다. 또한 국내의 크고 작은 각종 세미나를 비롯해 우수 외국인 초청 세미나 등이 1년 내내 열리고 있다.

국내 최고 시설과 체계적 교육 과정

이런 외적 조건과 함께 접목된 한국제과고등기술학교의 교육 내용 역시 업계에서 가장 믿을만하다는 평을 들을 정도로 정평이 나있다.

현재 1년 기한으로 「제빵과」와 「제과과」 두 학과를 과별로 남녀 학생을 대상으로 25명씩 총 50명을 모집하는 학교과정인 「정규반」 코스의 경우 중학교 졸업 예정자 및 졸업자 이상 학력 소지자를 기준으로 중학교 3개 학년 전 과정의 필기 시험과 면접, 신체검사의 엄격한 심사를 거쳐 선발하고 있다.

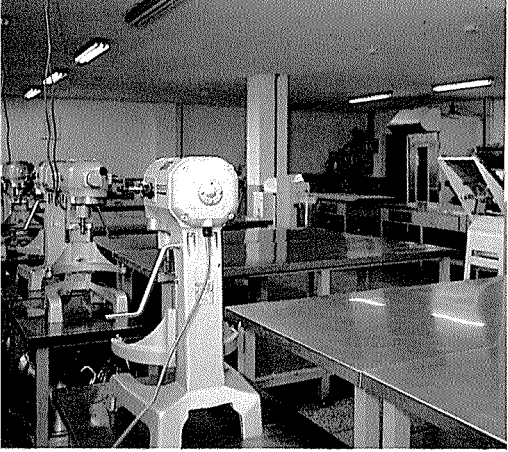
교과 과정은 제과 제빵 이론, 영양학, 실기, 현장 실습 등을 포함한 전문과목과 교양과목으로 나뉘는데 사설학원과는 달리 윤리, 국어, 영어, 국사 등 7개 과목이 있어 단순한 기술 전달 위주의 교육에 그치는 것이 아니라 국가와 사회에 이바지할 수 있도록 소양을 갖춘 기술인을 양성하기 위해 교양과목을 교과 과정에 포함시키고 있다.

이밖에 이미 업계의 내봉이라 하는 기술인치고 안 거쳐 간 이가 없을 정도로 3천 5백명의 제과인을 양성해 유명한 「6주 연수반」은 연 5회에 걸쳐 기성 기술인과 제과 기술에 뜻
데커레이션 케이크 실습중인 학생들

학교탐방

**21세기를 준비하는 제과교육의 산실
한국제과고등기술학교**





「정규반」 코스의 경우 3개월 수강료가 15만원으로 저렴하며 졸업생 중 일본어가 가능한 지에 한해 일본과자전문학교 2학년 편입 특전이 있다.

을 가진 자를 위탁받아 제과 제빵 이론 및 실습 등을 교육하고 있다.

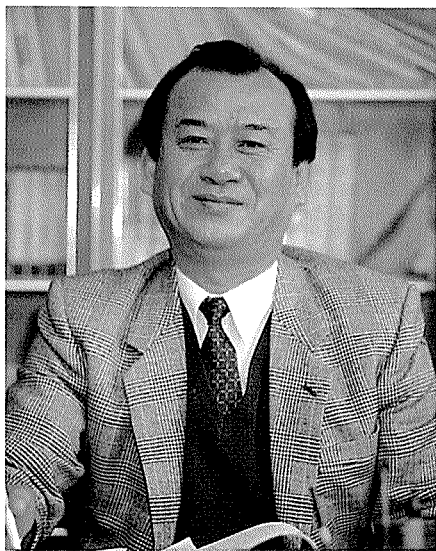
제과 기술의 정수인 데커레이션 기술을 단 시간에 완성하기 위한 「케익데커레이션반」은 가정 주부와 일반인, 제과 제빵 기술인을 대상으로 8주 160시간에 걸쳐 기본 케이크의 제조를 비롯해 도안 실습, 크림 제조, 아이싱, 무스 등에 대해 심도있는 교육을 실시 중이다.

또한 금년 3월 노동부로부터 직업 훈련 기관으로 지정받고 원활한 인력 수급을 위해 「제과 제빵 인정 직업 훈련반」 6개월 과정과 3개월 과정을 운영하고 있는 것을 비롯해 「기능사 훈련반」, 「가정 주부반」, 「특수 제품반」 등을 설치 운영하고 있다.

이처럼 다양한 교과 과정의 운영을 위해 현재 한국제과고등기술학교는 우리 업계 기술 교육의 산증인이라 할 수 있는 흥행홍교장을 비롯해 AIB를 졸업한 상근 교사 6명과 강사 4명, 이외에 다수의 외부 강사들이 각 과정에 따라 출강하며 교육을 담당하고 있다. 20년에 걸쳐 축적된 전통있고 체계있는 교육 과정과 풍부하고 우수한 교사진이 뒷받침이 돼 공신력을 갖춘 기술 인력을 양성하고 있는 셈이다.

일본 과자전문학교 2학년 편입 특전

이외에 한국제과고등기술학교는 재단측의 기금과 미 소맥협회, 제과업체들의 후원으로 운영돼 특전이 많은 만큼 가장 대표적인 교육 기관이라 할 수 있다. 수업료 전액이 면제되는 「전액 장학금」 제도와 「반액 장학금」, 「특별 장학금」이 바로 그것이며 「정규반」 코스의 경우 3개월 수업료가 15만원선으로 타 사설학원에 비해 저렴하다.



흥행홍 교장

현재 제과학교는 학교, 연구소, 훈련원, 기숙사를 갖춘 명실공한 제과교육의 「산실」 설립을 구상 중이다.

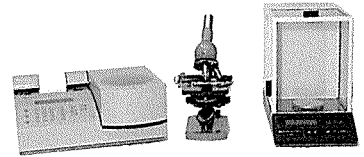
또 제과제빵 기능사 국가 기술자격 검정시 필기고사가 면제되는 혜택이 있으며, 1987년 4월 일본과자전문학교와 「우호학교」 협정을 체결해 활발한 교류를 벌임으로써 93년 1월부터 일본어가 가능한 1년 과정 졸업생에 한해 일본과자전문학교 2학년에 편입할 수 있게 됨에 따라 현재 2명이 유학 중이며 올해에 다시 1명이 유학을 계획 중이기도 하다.

「감사」, 「근면」, 「창의」라는 교훈 아래 자기의 직업을 천직으로 즐겁게 생각하며 끊임없는 자기 계발을 도모하는 기술인으로 키우는 것, 한국제과고등학교가 추구하는 교육의 목표다. 단순한 기술 전달이 아닌 소양을 갖춘 기술인 양성에 힘쓰고 있는 것도 바로 그 때문이다.

제과교육의 「산실」 설립할 장기적 구상

현재 한국제과고등기술학교는 이미 수많은 기술 인력 배출과 체계있는 교육으로 명실공히 제과기술교육의 산실로 자리잡고 있지만 한 발 더 나아가 더 높은 비약을 위해 현재 원대한 계획을 추진 중에 있어 주목을 끌고 있다. 우선

- ◀◀ 최신 제과제빵 설비를 다수 갖춘 실습실 5개의 교실과 4개의 실습실이 구비돼 국내 최고의 수준을 자랑한다.
- ◀ 21세기를 준비하는 한국제과기술학교. 연구소, 직업 훈련원, 기숙사를 갖춘 제과기술교육 「산실」 설립을 구상중이다.
- ▼ 제과학교가 보유한 최신 장비인 「수분측정기」와 「현미경」, 「화학천칭」



학교의 「도서관화」 계획이 바로 그것이다. 부족한 교육 환경의 개선을 위해 올해는 이 계획을 실현하는 원년으로 삼아 제과 제빵 관련 서적을 수집하고, 각 분야의 최고 전문가를 초빙해 세미나를 개최하는 한편 비디오로 기록하여 제과인 모두가 유용하게 이용할 수 있도록 할 방침이다.

또 중기 계획으로 고등학교 졸업 이상의 학생을 선발해 2년 과정 전문대 수준의 「전공과」를 설치, 한 차원 높은 기술 교육을 실시함으로써 4~5명이 근무하는 제과점 공장장 정도의 기술을 보유한 인력을 양성한다는 계획도 서서히 무르익고 있다.

아울러 장기 계획으로서 제과업계의 발전과 기술 교육의 향상을 위해 현재의 학교를 매각해 마련한 재원으로 새로운 자리에 학교, 연구소, 훈련원, 기숙사를 갖춘 명실공한 제과교육의 「산실」을 설립할 계획인 것으로 전해지고 있다.

한국제과고등기술학교. 굳이 다른 수식어를 붙일 필요도 없이 「제과학교」가 걸어 온 지난 20년의 발자취는 우리 업계 기술 교육의 역사 그 자체라고 해도 과언이 아니다. 우리 업계의 발전과 함께 숨쉬며 오늘날의 결실이 있기까지 기술 인력 양성을 통해 자양분 역할을 해왔기 때문이다.

20년을 한결같이 한자리에 서서 우리 제과교육의 발원지로서 거대한 물줄기로 면면히 흐르고 있는 한국제과고등기술학교는 앞서서 서처럼 서서히 큰 걸음을 옮겨 새로운 변혁을 시도하려 하고 있다. 21세기를 맞아 명실공히 국내 제과업계의 「산실」로 자리잡으려는 움직임이 그것이다. 이 움직임을 우리 업계가 믿음과 함께 예의 주시하고 있는 것은 한국제과고등기술학교에 거는 기대가 그만큼 크기 때문이라. **21**