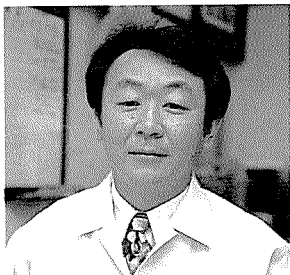


부산 국제제과기술인정훈련원은
지난 3월 1일부터 그 명칭이
전문학교로 바뀌었다.
따라서 그에 걸맞는 기술교육이
필요한 것은 당연한 일.
새로운 변신을 꾀하고 있는 이곳을 찾았다.



진갑철원장. 제과기술이 발전하기 위해서는 기초적인 이론을 바탕으로 해야 한다는 것이 그의 생각이다. 따라서 그는 양성과정의 중요성 만큼 향상과정도 인정돼야 한다고 주장한다.



6개월에 900시간 이상의 수업을 해야 하는 이곳은 그만큼 진행이 빠박한 편이다. 그러나 이 시간도 전문교육을 시키기에는 턱없이 부족하다는 것이 진원장의 얘기다.

제과제빵 전문교육을 향해 도약하는

부산 국제제과기술인정직업전문학교

훈련원이라는 명칭이 전문학교로 바뀌면서 더욱 바빠지고 있는 부산 국제제과기술인정 직업전문학교(이하 국제 전문학교). 구수한 부산 사투리가 빵 냄새와 어울려 이곳은 어느때 보다도 활기가 넘치고 있었다. 한편 그 이름에 걸맞게 교육내용에도 내실을 기하고 학생들에게 이전보다 더욱 쾌적한 환경을 만들어 주기 위해 노력을 하고 있어선지 학생들의 얼굴은 즐거움으로 가득차 있었다.

어느 지역이나 마찬가지로지만 업계 인력난이 부산은 특히 심하다고 한다. 그래서 국제 전문학교에 거는 업계의 기대는 그만큼 클 수밖에 없고 이곳 역시 그에 부응하기 위해 여러가지 방법들을 모색하고 있다고 한다.

“88년 7월 31일에 노동부로부터 정식 인가를 받았습니다. 당시 이곳에는 부산제과기술 학원이 있었지만 기술자를 양성하기에 그 수

가 부족하다는 생각이 들더군요. 그래서 약 2년정도의 구상을 거쳐 전문학교를 개원한 것입니다.” 이곳 교장인 진갑철씨의 설명이다.

부산의 인력난을 해결하기 위해 훈련원으로 시작

그러나 그는 기술자 양성 교육기관이 필요하다는 것에는 동감을 했지만 학원이 아닌 훈련원으로 인가를 받게 된 특별한 이유가 있다. 제과 교육기관으로써 대외적 공신력을 높이고 정부의 좀더 많은 지원을 받기 위해서는 장기적으로 훈련원이 적합하다는 생각이 들었던 것이다.

그러나 그의 이런 생각과는 달리 당시 훈련원으로 인가를 받는 데는 어려움이 많았다고 한다.

“가장 큰 어려움은 경제적인 문제였습니

다. 훈련원은 학원에 비해 인가를 받는 법적 규정이 어렵습니다. 장비, 시설, 교사충원 등이 훨씬 까다롭고 그 운영에 있어서도 시모집이 안되는 등 자율적 운영이 힘들니다. 그래서 교생도 많이 했습니다.”

또 교사의 자격요건도 특별히 직업훈련을 수행할 수 있는 자격요건을 갖춰야 하는데 당시에는 그런 사람이 없어 후진양성에 소신을 가진 사람들을 직접 찾아 다녔다고 한다.

“그당시 만난 선생님들이 아직까지 이곳에 남아 후배들 교육에 전념하고 계십니다. 그 중 한분이신 배선생님은 부산 사니 연구소에 계셨는데 제 뜻에 동의를 하시고 10년을 넘게 근무한 그곳을 그만 두시고 오셨습니다.” 진원장은 지금의 전문학교가 있게 된 배경을 모두 열심히 하신 선생님들의 정성으로 돌렸다. 그외에도 어려운 점은 한두가지

가 아니었다고 한다. 훈련원은 노동부 인가를 받는 것보다 장관의 인가를 받는 것이 중요한데 91년에야 비로소 가능했기 때문이다. 그동안은 정부의 지원을 받지 못해 어려움이 많았다고 한다. 그러나 이제는 네명의 정교사와 네명의 보조교사가 짜임새 있는 교육을 하기 위해 노력하고 있기 때문에 별다른 어려움은 없다는 것이 진원장의 설명이다.

국제 전문학교의 교육체계는 설립초기나 지금이나 한결 같다. 기술자는 자신이 갖고 있는 기술의 이론적 바탕을 가져야 한다는 것이다. 이론적 바탕이 없는 기술자는 단순한 기능인에 지나지 않는다는 이유이다. 체계적인 이론이 바탕이 돼야만 기술발전도 가능하다는 것이 그의 생각이다.

“기술자가 기능과 이론을 동시에 갖추는 것만이 자신의 기술을 더욱 발전시키는 길입니다. 또한 한쪽으로 치우치는 사람이 되는 것을 방지할 수도 있구요.”

그래서 국제 전문학교의 교육은 양성과정보다 향상과정에 집중을 하고 싶은게 그의 바람이라고 한다. 6주 동안 160시간으로 진행되는 향상과정은 대부분 참가자가 현직 기술자이기 때문에 야간에 하루 4시간씩의 강행군으로 진행된다. 또 처음 만드는 제품은 식빵부터 시작한다고 한다.

“식빵부터 만들기 시작하면 대부분의 기술자는 우습게 생각합니다. 그러나 기초가 튼튼해야 하나를 만드는 데도 제대로 만들 수 있다고 생각하기 때문에 가장 초보적인 것부터 가르칩니다.”

현직 기술자를 대상으로 한 재교육이 가장 절실

그러나 진원장은 이 과정에 거는 기대만큼이나 아쉬움이 크다고 한다. 사니, 기린, 롯데 등 규모가 큰 곳에 근무하는 생산직과 연구소 직원이 대부분의 참가자들이기 때문이다. 이왕이면 원도우베이커리에 근무하는 기술자들이 참가했으면 하는 욕심 때문이다.

“준양상 업체는 나름대로 기술교육을 시키고 있습니다. 그에 비해 원도우베이커리에 근무하는 기술자는 독학으로 공부를 해야 하는 실정입니다. 그래서 이왕이면 그들이 재교육에 참여해 이론을 바탕으로 한 완벽한 기술인이 됐으면 합니다.”

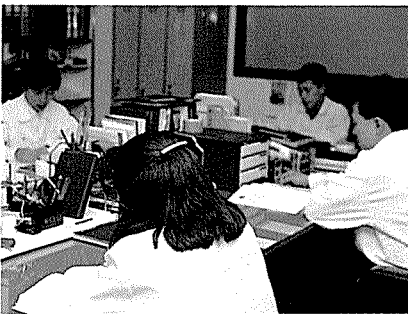
진원장은 한편으로 제과인들이 자기중심적 경향이 너무 강하다고 지적한다. 열린 마음으로 상대방의 기술에 대해서 배우는 자세를

갖는 것이 무엇보다 중요하기 때문이다.

그래서 항상 프로그램에 참가하는 기술인들의 반응성도 준양상에 근무하는 사람들과 원도우베이커리에 있는 기술인들이 함께 배울 수 있는 자리로 마련하고 있다고 한다. 서로 약간씩 다른 분야에서 근무한다는 것이 서로가 몰랐던 점을 배울 수 있는 기회가 되



이곳의 공간을 화명동으로 이전할 계획이란다. 현재보다 4배 정도의 시설에는 제과제빵 부문외에도 유지제조, 소맥제조 등의 과정을 신설했다. 전문학교라는 이름에 걸맞는 식품관련 교육 기관을 만들 계획이다.



배종호, 채한길, 조지은, 김종근 선생님 등 네분의 정교사와 네명의 보조교사는 학생들에 관한 얘기, 수업의 질을 높이기 위한 토론 등으로 대화시간을 자주 갖는 편이다.

기 때문에 그만큼 이해의 폭도 넓어지기 때문이다.

“향상 과정의 교육비는 25만원 정도입니다. 부담이 되는 비용이지요. 그러나 자신이 갖고 있는 기술의 재투자라고 생각한다면 비싼 편은 아니라고 생각합니다. 그리고 의지만 있다면 경영자와 상의를 하는 것과 좋겠죠. 업주들 역시 아깝다는 생각보다는 우리 업소에서 생산하는 제품의 질을 높이는 길이라고 생각하고 과감히 투자해야 한다고 봅니다.”

한편 국제 전문학교는 다른 학원과는 달리 교육내용에 마케팅 등 경영 수업을 하지 않는다고 한다. 6개월이나 1년이라는 세월이 기술만 가르치는데도 부족하기 때문이다.

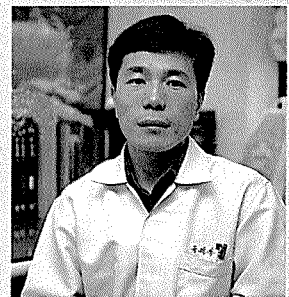
그러나 더 큰 이유는 경영은 경영자가 하듯 기술인은 전문적인 ‘쟁이’가 돼야 한다는

생각 때문이다. 한편 진 원장은 훈련원이 전문학교로 전환된 후 그에 걸맞는 환경을 갖추야 한다는 생각에 새로운 일을 요즘 추진 중이라고 한다. 그래서 화명동에 1,000여평 규모의 대지를 마련하고 이전 준비를 서두르고 있다.

“현재의 4배 정도 규모인데 제과제빵 뿐만 아니라 유지제조, 소맥제조 등의 분야를 신설해 식품관련 전문학교를 만드는 것이 바람입니다.”

진원장은 제과 기술을 배우기 위해 몰려드는 학생이 해마다 늘어나고 있어 3:1 정도의 경쟁을 치뤄야 하는 현상은 젊은이들이 얼마나 제과 분야에 관심을 갖고 있느냐를 반증하는 사실이라고 주장한다. 그럼에도 인력난을 겪고 있는 모순된 현실은 제과인 모두의 책임이라고 강조한다. <글 김주희>

인터뷰



배종호 교사

한번씩 찾아오는 제자들 통해 기쁨 느껴

학생들에게 원칙적인 것을 가장 먼저 가르친다는 그는 가장 중요한 것이 이론 확립이라고 강조했다. 그래야만 응용 가능하다는 믿음, 확신 때문이다.

“학생들이 취직을 하고 한번쯤 찾아올 때가 가장 기쁩니다. 의자에 걸터앉아 학생들과 마시는 커피 맛은 일품이지요. 한길을 가고 있다는 동지애를 느끼는 순간입니다.”

가르치는 일에 뛰어난 것이 벌써 6년이 흘렀지만 그 기쁨은 변함없다고 한다. 그에게는 바람이 있다. 자신의 제자들이 이왕이면 좋은 환경에서 근무했으면 하는 것이라고 한다.