



제과 제빵 최고 경영자 과정의 산실, 건국대 농축대학원.

베이커리 증인

건대 제과제빵 최고경영자 과정

앞선 제과점 경영을 배운다

매주 화요일이면 대학 캠퍼스에 낮익은 제과인이 모인다. 건국대학교에서 개설한 제과제빵 최고 경영자 과정의 수강생인 이들은 앞선 제과점 경영을 위해 오늘도 밤을 밝히고 있다.

봄색이 완연한 4월의 대학 캠퍼스. 강의가 끝나 학생들의 발걸음이 뜸해지기 시작하는 오후 무렵 40대의 중년 신사가 정문에서 만난 다른 중년과 반갑게 인사를 나누곤 함께 한 대학 건물을 향해 걸음을 옮긴다.

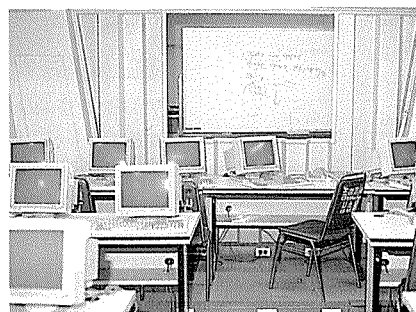
매주 화요일이면 일어나는 이런 풍경의 주인공들은 이름만 대도 대부분 알 수 있는 제과점의 경영자들. 때아닌 대학 캠퍼스에 나타난 이들은 이날 만큼은 제과점 사장으로서가 아니라 학생으로서 건국대학교 농축대학원이 개설한 '제과제빵 최고 경영자 과정'을 공부하기 위해 모이고 있다.

국내 처음의 대학 개설 제과 제빵 최고 경영자 과정

건국대학교가 제과제빵 최고 경영자 과정을 개설한 것은 지난 2월. 제과점 경영자와 예비 경영자들에게 새로운 경영 이론과

제품 개발 전략을 교육함으로써 실제와 이론의 접목을 통해 현실적인 경영 관리 능력을 증진시키기 위해서다.

따라서 최고 경영자 과정의 교육 내용 역시 이런 개설 목적에 맞춰 운영되고 있다. 현재 이 과정은 지난 3월 14일부터 시작돼 1년을 기한으로 하루 4시간씩 2명의 외부 초청 강사에 의해 진행되고 있는데 밀도 있는 교육을 위해 '기초 과정', '응용 과정', '특별 과정', '평가 과정'으로 구성돼 있다.



컴퓨터실. 판매 및 재고 현황, 일·월별 매출 집계 등 프로그램을 공동 제작할 예정이다.

교육 내용을 자세하게 살펴보면 먼저 기초 과정으로 21세기 제과점 경영 구성을 위한 「기업 환경과 경영 전략」, 식품의 특성 및 구성 요소, 식품의 영양소별 특성 이해를 돕고 사무 자동화의 기초를 제시하는 「컴퓨터 개론」으로 구성돼 있다.

또 응용 과정으로는 부실 원인 파악 및 원가 관리 등을 통한 「제과점 경영 및 관리」, 고객 만족과 제과점 홍보 전략, 고객 유치 등을 위한 「마케팅론」, 사용 재료 기본 지식 및 재료가 제품에 미치는 영향 등의 「재료학」, 식품 위생, 법규 및 병원성 미생물의 원인파 예방 등의 「식품 위생 및 관리」, 신제품 개발 방법 등의 「신제품 개발론」, 프로그램을 통한 제과점의 판매 및 재고, 일별·월별·매출 집계, 손익 계산 등의 「제과점 OA 과정」, 제품의 결함 수정 및 원재료가 제품에 미치는 영향 등의 「제과제빵 실습」으로 구성돼 있다.

인터뷰

경영에 대한 제과인의 관심 필요

김영모 원우회 회장

“우리 업계가 기술 수준은 상당한 수준에 올라 왔지만 경영은 많이 뒤떨어져 있고 관심도 적은 편입니다. 그런면에서 이 과정에는 실제와 경영 이론의 접목을 통해 경영 관리 능력을 배양하려는 이들이 모였다고 할 수 있습니다”

건대 제과제빵 최고 경영자 과정 수강생들의 모임인 원우회 회장 김영모씨의 설명이다

현재 원우회는 사정상 강의에 참석하지 못한 회원에게 지난 주의 강의 교재 전달과 함께 다음 주에 어떤 내용의 강의를 있을 예정이니 꼭 참석하라는 은근한 압력(?)까지 할 정도로 교육에 대한 열의

그리고 마지막으로 「해외 연수」의 특별 과정과 수강자의 공동 작업으로 연구 내용을 발표하는 평가 과정으로 운영될 예정이다.

이 교육 과정 중 특히, 관심을 끄는 내용은 제과점 OA 과정과, 해외 연수, 연구 내용 평가 과정. 먼저 건대 제과제빵 최고 경영자 과정에서는 제과점에서 응용할 수 있는 제품 재고 및 판매 컴퓨터 프로그램을 강사와 교육생이 공동 개발할 예정이다.

또 오는 8월에는 14박 15일 일정으로 빵의 본고장이라 할 수 있는 유럽의 독일, 네덜란드, 이태리 등의 해외 연수를 가질 계획이며, 이 기간 중 독일 하노버 대학에서 독일 전통빵 세미나를 개최해 변형되기 이전 원형의 제품 연구를 통해 원리를 이해할 수 있는 기회를 가질 예정이기도 하다.

그리고 이에 앞서 6월에는 독일 하노버 대학에서 교수를 초청해 유럽 제품 동향과 함께 유럽 제과점, 한국 제과점의 역사 비교 연구 세미나를 개최, 이 결과를 토대로 공동 작업을 통해 소책자로 발간을 계획 중이다.

오는 8월 해외 연수계획, 독일 전통빵 세미나도 개최

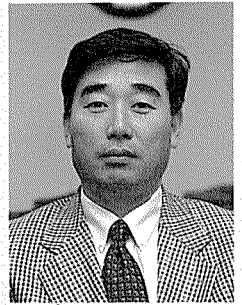
지난 3월 문을 연 건대 제과제빵 최고 경영자 과정은 대학이 대학원 산하로 개설한

가 높다.

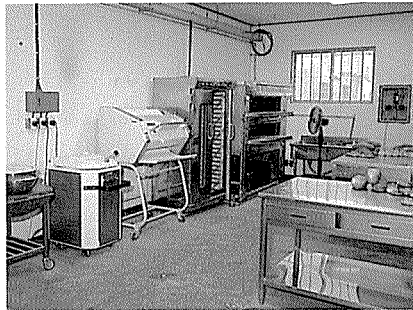
이뿐 아니라 오는 8월부터 15일간 실시 되는 해외 연수 기간 중 독일 하노버 대학에서 개최될 독일 전통빵 세미나를 위해 일정을 짜고 회원에게 유익한 교육이 되도록 준비하는 등 분주한 활동을 벌이고 있다.

“우리 업계는 아직도 공부하는 풍토가 넓게 조성돼 있지 못합니다. 그러나 변화하는 환경에 적응하기 위해선 경영에 대한 제과인의 보다 작은 관심이 필요합니다.”

김영모씨는 수료 후에도 회원들의 정보 교환과 친교, 최고 경영자 과정의 내용을 업계에 알려 제과인에게 보탬이 되도록 적극적인 홍보에도 앞장 설 예정이라고 밝혔다.



순수 제과 경영자 과정으로는 처음으로 제과인이면 누구에게나 문호가 열려 있으며, 학기는 1학기과 2학기로 구분돼 한 학기당



제과 실습실. 수강생 대부분 프로지만 제품의 결함을 수정 보완하는 실습을 할 예정이다.



매일 새로운 내용을 얻는다는 기대와 열의 속에 늦은 시각에도 교육에 열중하고 있다.

120만원의 등록금과 15만원의 학술 활동비가 소요된다.(문의 450-3265~6)

현재 정원이 30명인데 정원내 부족 인원에 한해서 2학기에도 수강이 가능하나 다음해 1학기 과정을 수료해야 한다.

그리고 이 과정을 수료한 자에게는 졸업

장이 수여되며, 수강자를 중심으로 ‘원우회’가 구성돼 정보 교환과 상호협조, 수료 후 친교를 위해 동문회를 구성돼 유대 관계를 유지하게 된다. 이밖에 수강자는 건대 부설 제과제빵연구회로부터 연구 시설 및 자료, 도서 이용, 경영 상담 등의 특전을 받을 수 있도록 돼 있다.

현재 이 과정의 수강생은 총 26명. 김영모, 노영대, 김상현, 안승호, 박요섭, 이정재, 주재근, 민부곤, 정국섭씨 등 웬만한 사람이면 알 수 있는 제과점 업주로부터 현직 기술인 등 예비 경영자들이 이 배움에 열중하고 있다.

이렇다 할 경영자 과정이 없었던 까닭인지 의문 사항을 쉬지 않고 질문하고 초청 강사의 투자 수익을 산출 강의에서 강사의 제시대로 자신의 점포에 적용해 보고 내실 경영을 위해 더 분발하겠다는 다짐인 양 고개를 끄덕이는 등 진지한 모습들이다.

기존에 해오던 경영에서 벗어나 이 과정에서 얻은 지식을 토대로 새로운 경영에 응용해 보고 싶은 욕구에서 수강하게 됐다는 한 제과점 업주의 말이 비단 혼자만의 생각은 아닌 듯 어둠이 질게 내린 밤 9시 강의 실을 나서 늦은 저녁 식사 시간을 갖는 자리에서는 제과제빵 최고 경영자 과정 수강생들의 경영에 대한 토론은 끝없이 이어지고 있었다. [K] <글/박종선>