

실업계 고교 '제과제빵교육' 확대된다

정식 학과목 책정으로 교육 시간·인원 증가

■ 취재 : 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr

2002학년도부터 실업계 고등학교의 제과제빵 교육이 확대될 전망이다. 교육부는 지난 1997년 제7차 교육과정 개정안 발표에서 실업계 고등학교의 선택 과목에 제과제빵 학과목을 신설하고 2002년도부터 고등학교에 적용시킬 것을 고지했다. 이에 따라 많은 실업계 고등학교에서 내년도 교육과정에 제과제빵 과목 수업 활성화에 대한 논의가 이루어지고 있다.

제7차 교육과정 개정은 50억 원의 예산과 3년 동안의 연구과정을 거쳐 발표된 교육 개혁안에 따른 것이다. 그 중 실업계 고등학교는 전문교육을 특징으로 하는 만큼 교육 과정의 편성과 운영이 융통성 있게 이루어져야 한다는 취지 아래 다양한 선택과목이 신설됐다.

교육부 교육과정정책과의 윤기숙 연구관은 "각 학교들은 대폭 증가된 선택과목을 학교 특성에 맞게 자율적으로 편성해 운영할 수 있다"고 이번 교육과정의 개요를 설명했다.

내년부터 '제과제빵' 학과목으로 신설돼

제7차 교육과정 개정으로 실업계 고교에 신설된 교과목은 가사 부문에만 30여가지로 이 중 한가지가 '제과제빵' 과목이다. 신설과목 책정에 따라 교과서 제작에 관한 계획안이 제기됐고 1999년 본격적으로 교과서 제작이 착수됐다. 교과서 집필은 한국직업능력개발원이 주관이 되어 6명의 연구진과 4명의 집필진, 그 밖의 심의진으로 구성돼 진행되고 있다.

집필진으로는 전남대의 김경애 교수, 경희대학교 이광석 교수, 한국관광대학 신승녕 교수, 제일제당 정성덕씨 등 총 4명이 선정돼 각기 전문 분야별로 한 단원씩 진행했다. 현재 제과제빵 교과서는 집필 과정을 거치고 심의진에 의한 감수 및 수정과 최종 보완작업이 이루어지고 있는 단계이다.

3년에 걸쳐 제작중인 제과제빵 교과서는 이론과 실기를 모두 다룬 내용으로 사진과 삽화를 다수 활용해 실습 부분의 제작 공정에 대한 이해가 용이하도록 구성될 예정이다. 구성은 총 4단원으로 1단원



▲ 교육부의 7차 교육과정은 실업계 고교에 다양한 선택과목을 개설해 학생들의 다양한 재능 개발을 목표로 하고 있다.

은 원리, 2단원은 기기 및 도구에 관한 설명, 3·4 단원은 과자와 빵 제조법에 대해 다뤄진다.

현재 전국 77개교 교육...2002년 시간 및 범위 확대

현재 제과제빵실을 갖추고 수업중인 실업계 고교는 총 77개로 이 학교들은 시중에 판매되는 교재, 사설학원의 교재 등을 이용해 수업을 진행중이다. 교과서가 발행되는 2002년부터는 제과제빵 국정교과서를 가지고 수업을 할 수 있게 된다.

제과제빵 교육을 실시하는 전국의 77개 실업계 고교는 현재 평균 주 2~4시간의 교육을 실시하고 있다. 이들 가운데 총 50개교는 식품가공학과, 조리학과 등의 가사계열 학과로 정규과정으로 제과제빵 수업을 실시하고 있다. 나머지 27개교의 경우는 CA 및 방과후 개별 동아리 활동 등의 특별활동을 통해 진행하고 있다.

이는 전국 시도 교육청에서 파악중인 통계로 각 교육청의 담당자들은 "소규모 특별활동의 경우 파악되지 않은 경우도 있다"고 밝혀 실제 교육인원은 더 많을 수 있다고 설명했다. 이 가운데 제과제빵 교육이 활발히 진행되는 지역은 경기, 인천, 충남 등의 지역으로 나타났다. <표 1 참조>

특히 특별활동까지 모두 17개교에서 제과제빵 수업이 진행되는 경기도는 대부분의 실업계 고교에서



▲ 지난 9월 14일 한국직업능력개발원에는 제과제빵 교과서 집필진과 교육부 담당자, 학교 담당교사 등이 모여 제과제빵 개교본 심의회를 가졌다.

좋은 반응을 얻으며 진행중이다. 수원농생명과학고 공채영 제과제빵 담당교사는 “매년 입학 면접시 식품산업과 지원생 가운데 많은 학생들이 제과제빵을

배우기 위해 지원한다”며 제과제빵에 대한 학생들의 관심도를 설명했다.

지난해 이 학교는 식품산업과 졸업생 40명 가운데 10명이 제과제빵 관련학과로 진학했고, 5명이 제과업계 현장으로 취업해 전체 1/3 이상의 인원이 제과제빵 분야로 진출했다. 또한 제7차 교육과정이 시행되는 내년부터 학생들의 희망 여부에 따라 타학과 학생들에게도 제과제빵 교육의 기회를 확대할 계획이라고 한다.

울산의 생활정보과학고도 6차 교육과정에 해당되는 올해까지는 희망자에 한해 특별과정으로 운영해 왔으나 2002년부터는 “2학년은 주 4시간, 3학년은 주 8시간의 제과제빵과목 수업을 정규과정으로 진행할 계획”이라고 말했다. 이외에도 올해까지 특별과

〈표 1〉 각 시도별 제과제빵교육 실시 고교 (2001년 9월 현재)

지역	제과제빵을 정규과목으로 하는 실업계 고교	제과제빵을 특별활동으로 하는 실업계 고교
서울	서서울정보산업고(조리과학)	도봉정보산업고
인천	인천생활과학고(가사계열), 인천해양과학고(식품가공), 인천여자공고(식품공업), 계산공고(식품공업)	
대전	유성생명과학고(식품가공)	
부산	동래원예고(식품가공)	경일정보여고, 동호정보여고, 성지공고
울산		울산생활과학고
대구	대구자연과학고(식품가공),	
광주	광주자연과학고(조리과학, 식품가공)	
경기	한국조리과학고(식품가공), 용인생명산업고(식품가공), 여주자영농업고(자영식품산업), 이천실업고(식품가공), 고양종합고(식품가공), 발안농생명산업고(식품가공), 광주종합고(식품가공), 수원농생명과학고(식품산업)	경화여고, 근명여자정보산업고, 매향여자정보고, 안산경영정보고, 안일여자종합고, 양일종합고, 용문종합고, 진위종합고, 통진종합고
강원	강릉정보공고(식품공업), 영월공고(제과제빵), 홍천농고(식품가공), 김화공고(식품공업), 원주농고(식품가공)	
충북	천주농고(식품가공), 충주농고(식품가공), 보은자영고(식품가공), 영동농고(농식품제조), 제천농고(식품가공)	
충남	운산공고(식품공업), 논산공고(식품가공), 청양농공고(식품가공), 공주농고(식품가공), 천안농고(식품가공), 주산산업고(식품가공), 합덕농공고(식품가공)	
경북	경북생활과학고(조리), 안동생명과학고(식품가공), 영덕종합고(식품가공), 김천농공고(식품가공), 포항해양과학고(식품가공)	포항정보여고, 동산여자전산고, 성주여자종합고
경남	김해농고(식품가공)	
전북	부안농공고(식품가공), 전주농림고(식품가공), 김제자영고(식품가공)	영생여상, 진경여고, 함열여고, 학산정보산업고, 고창여고, 정읍농공고
전남	호남원예고(식품가공), 장성실업고(식품가공), 구례농고(식품가공), 완도수산고(식품가공), 고흥실업고(식품가공)	영산포여상, 목포여상, 백제고, 장성생활정보고
제주	제주관광해양고(식품공업), 제주관광산업고(관광조리)	

(자료제공 : 각 시도 교육청)

정오로만 제과제빵 교육을 실시하던 정읍의 학산정보산업고도 2002학년도 신입생 모집부터는 제과제빵학과를 신설해 본격적인 제과제빵교육 실시를 예고했다.

대학·산업 활성화 전망...현안에 대한 업계 관심 필요

각각의 실업계 고등학교는 다양한 교과목 운영을 위한 2002년 지도방안을 모색중에 있다. 그 중 많은 농업계, 가사계, 공업계 고등학교들이 제과제빵 교육에 관심을 보이며 확대를 시도하고 있다. 그러나 이와 더불어 해결해 나가야 할 과제가 있음을 토로하고 있다. 무엇보다 강사진의 문제이다. 많은 학교가 전문 제과기술을 배운 교사를 보유하고 있지 못해 외부의 전문기술인을 섭외하거나 담당학과 교사가 학원에서 배우고 이를 학생들에게 가르치는 형식을 취하고 있다. 일선의 교사들은 제과제빵 교육시간이 늘어나고 점차 전문화되면 매끄러운 교육을 위해 교사진의 정규적인 재교육이 필요하다고 말하고 있다.

예를 들어 방학을 이용해 제과제빵 담당교사를 위한 특별 심화교육과정을 운영한다거나 세미나를 통한 정보 교환 및 자료 발표의 시간을 갖는 등 지속적인 보완작업이 필요하다는 의견이다. 한국직업능력개발원의 장명희 연구원은 "산업체 현장 연수 등의 제과제빵 담당교사를 위한 프로그램 마련이 필요하다"며 해결안을 제시했다.

두번째 문제점은 재료비의 문제이다. 제과제빵 과정은 다른 실습에 비해 교역의 재료비가 소모되는 실습이다. 따라서 학교에서 전액을 지원하는데는 무리가 있어 학생들에게 일정 금액을 부과하게 되는데 일부 학생들은 금전적인 부담감으로 교육을 포기하는 경우도 있다고 한다.

수원농생명과학고에서는 이 문제를 해결하기 위해 교내에 '수농베이커리'라는 제과점을 개업하고 교직원을 대상으로 주문 제작한 상품을 판매해 그 수익금으로 재료비를 충당하고 있다고 한다. 담당교사는 "재료비 부담이 없으므로 취급 제품의 폭을 넓혀 기술향상에도 도움이 된다"고 전했다.

한편 실업계 고등학교의 제과제빵 교육 확대가 제과업계에 미칠 영향은 다음의 몇 가지로 전망할 수 있다. 첫째로 대학 진학을 원하는 학생들의 증가와 이에 따른 제과제빵 관련학과 증가를 추측해 볼 수 있다. 제과제빵 교육을 원하는 교육수요자의 희망은



▲ 수원농생명과학고는 교내에 개설한 제과점을 통해 얻는 수익금으로 재료비를 충당하고 있다.

대학에도 반영돼 가정대학 내에 제과제빵 전공과정을 운영하거나 학과 신설을 계획하는 대학을 기대해 볼 수 있다.

둘째로 졸업 후 베이커리업계에 진출하는 인력의 증가가 예상된다. 제과학원을 통해 배출되는 인원 중 소수만이 제과업계로 진출하는 현시점에서 제과제빵 교육생의 배출은 심각한 제과업계의 인력난 해소에 도움이 될 것이다.

셋째로 관련 산업의 활성화를 들 수 있다. 현재 제과제빵 교육의 확대를 계획중인 고등학교는 대부분이 실습실과 설비를 갖추고 있다. 그러나 교육의 폭이 확대되고 인원이 증가하게 되면 제과기계 및 재료에 관한 수요가 증가하게 될 것이다. 이러한 수요 창출은 기계업계, 재료업계 등에 적지 않은 영향을 미칠 것으로 전망된다.

마지막으로 제과제빵 자격증 응시자의 증가를 들 수 있다. 새로 발행되는 교과서는 제빵·제과 기능사 수험은 가능할 정도의 난이도로 구성돼 있다. 학생들은 자신의 실력을 파악하기 위해 자격증 취득에 도전할 것이고, 자격증 취득자의 증가를 가져올 것으로 보인다.

2002학년도에는 학산정보산업고(제과제빵과), 고창여고(조리과), 덕암정보산업고(조리과) 등이 신규 학과 설립을 예정 중에 있다. 이밖에도 다양한 실업계 고등학교에서 학교 상황에 따라 선택과목의 수업 시간 연장과 확대를 계획하고 있다.

이제 제과제빵 교육은 전문화 교육의 일환으로서 실업계 고교 교육에 정식 과목으로 자리매김하게 된다. 향후 기술인으로, 소비자로 다가올 이들의 교육 현장에 업계의 관심과 지원이 요구되고 있다. [계]