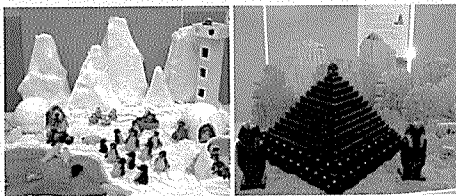


빵과 과자로 빚어낸 유종의 미(美)

쌀쌀한 바람이 옷깃을 여미게 하는 겨울이지만 학교·학원은 졸업작품전 개최로 추위를 잊는다. 학생들이 온 힘을 쏟아 만든 작품은 그동안 배운 지식이 고스란히 담겨있어 아름답다. 세해가 되면 본격적인 제과의 길로 들어설 그들에게 박수를 보내며 땀과 정성이 깃든 작품을 감상해보자.

(취재·허윤정)

작품 속에 묻어있는 세련된 감각 수원여대 제과제빵과

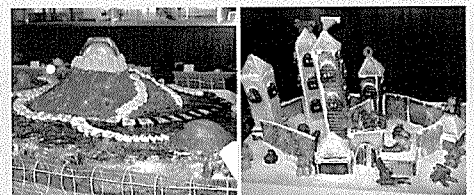


수원여자대학 제과제빵학과가 10월 23일, 24일 이틀 동안 본교에서 제4회 졸업작품전을 마련했다. 학생들은 '빵·과자로 표현한 세계의 문화'란 주제 아래 9조로 나뉘어 각 나라별 특징이 살아있는 공예 작품을 선보였다. 이번 졸업작품전은 정식 학점을 이수하는 프로젝트 수업 형태로 진행됐으며, 각 조에 속한 학생들은 주제, 표현 기법 등을 실습시간에 지도교수와 함께 연구하며 작품제작에 임했다. 에펠탑, 이글루, 아프리카 마을 등 세계 곳곳의 풍경은 초콜릿 공예, 빵 공예 등 다채로운 기법으로 표현돼 큰 호응을 얻었다. 한편 이 작품들은 10월 25일과 26일에 코엑스(COEX)에서 다시 전시돼 일반 사람들에게도 학생들의 수준 높은 작품을 선보이는 계기가 됐다.

아마추어의 솜씨 한마당 제주관광대학 외식조리계열

제주관광대학 외식조리계열 제과제빵 전공 제5회 졸업작품전이 11월 6일 본교에서 열렸다. 학생들이 2년 동안 쌓은 실력을 한껏 발휘한 이번 전시회는 교수, 내외빈 등이 모여 졸업을 축하하고 서로에 대한 격려를 해주는 따뜻한 자리였다.

'제주속의 세계'라는 주제로 선보인 작품들은 학생들 스스로 고안한 디자인과 색으로 제작됐다. '웨딩마치', '국화꽃 향기', '마법의 성' 등의 소제목 아래 데코레이션 케이크, 빵공예, 설탕공예 등 다양한 기법을 사용한 작품들이 눈길을 끌었다. 이날 행사에서 가장 이목을 집중시킨 작품은 전시회장 중앙에 설치된 빵공예. 한라산을 중심으로 해녀, 하루방 등 제주의 모습을 사실적으로 표현해 관람객들의 큰 박수를 받았다.



꽃으로 다시 태어난 과일과 열음 김지연조리제과학원



김지연조리제과학원의 제1회 과일야채조각 전시회 및 졸업작품전이 10월 25일, 26일 이틀에 걸쳐 지하철 5호선과 2호선 환승구간에서 개최됐다. 이번 작품전은 도시철도공사와 함께 주최한 '열음 축제속의 수박과 꽃들의 향연'이라는 이름의 가을문화축제 기간 중 열린 것으로 많은 시민들의 참여로 더욱 돋보이는 자리였다.

이날 행사에는 수박 조각 30작품, 열음조각 2작품이 전시됐으며, 학원 협력기관인 청강꽃꽃이학원에서 출품한 꽃꽃이 8작품도 함께 선보였다. 수박 조각은 특별반인 '과일야채조각과정'을 수료한 수강생들의 작품으로 수준 높은 디자인을 선보였다.