

대학가 On Air

대학가소식은 각 대학의 추천으로 선발된 대학생 명예기자들이 대학생 특유의 젊고, 참신하고, 날카롭고, 따뜻한 시각으로 작성한 기사입니다. 캠퍼스 현장의 소식과 각 지역에서 개최되는 제과·제빵 관련 행사, 대학가 주변의 다양한 인물과 화제 등 따끈따끈한 소식으로 꾸며집니다.

제주관광대학 제과제빵과 졸업작품전시회 제주국제음식축제와 함께 한 뜻깊은 전시회

글과 사진_김지정 제주관광대 명예기자

제주관광대학(담당교수 강다원) 제과제빵학과는 지난 10월 15일 한라종합체육관에서 열린 제주국제음식축제 행사장에서 제주관광대학 졸업작품전시회를 가졌다. 제주국제음식축제는 제주지역의 특급호텔급 전문요리사와 외국의 요리사들이 만드는 세계 음식을 맛볼 수 있는 행사로 제주도를 대표하는 각종 제주음식과 함께 2학년 졸업생들이 만든 다양한 작품을 선보여 많은 호응을 얻었다. 졸업생들은 웰빙을 테마로 한 무스 케이크, 초콜릿 등을 중심으로 설탕공예, 초콜릿 공예, 빵공예 등 화려한 볼거리를 제공해 관람객의 탄성을 자아냈다. 특히 제주도 특산물을 이용한 디저트, 제주도 특색을 강조한 작품들이 눈길을 끌었고 다양한 소품을 활용한 테이블 세팅과 건강식재료를 이용한 작품들은 업계 관계자와 관광객들에게 아낌없는 찬사와 박수를 받았다. 졸업생들은 이번 전시회를 통해 베이커리 위상을 높이는 데 한몫 톡톡히 했다.

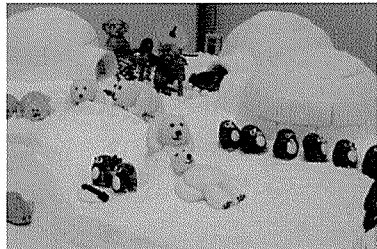
해전대학 졸업작품전시회 부대행사와 함께 진행된 잔치 한마당

글과 사진_이호상 해전대 명예기자

지난 10월 6일부터 7일까지 해전대학 호텔제과제빵과(학과장 조남지)는 본교 1층 청송관에서 졸업작품전시회를 개최했다.

졸업을 앞둔 2학년 졸업생들은 2년 동안 갈고 닦은 실력을 뽐낸 다양한 작품을 선보였다. 쿠키, 케이크, 초콜릿, 설탕공예, 웨딩 케이크, 버터크림 케이크, 마지팬, 크로칸부슈, 웰빙빵 등 다양한 작품과 함께 지난 10월 1일 열렸던 '아카데미' 수상작을 전시해 학교관련 인사와 흥성지역 시민들로부터 칭찬과 격려를 받았다. 특히 사방 1m 크기의 대형 거북선과 슈거크래프트 작품 등 대형 공예작품은 프로 제과기술인과 비교해 전혀 손색없는 솜씨로 인기를 끌었다. 공예 특유의 섬세함이 돋보이는 작품도 눈길을 끌었다.

축제기간 동안 졸업전시회와 함께 학생들이 직접 만든 빵과 케이크를 판매한 호텔제과제빵과는 학과 홍보활동은 물론 전시회 초대까지 일석이조의 효과를 거뒀다.





수원여자대학 제과제빵 행사

캠퍼스 가득 펼쳐진 풍성한 행사

글과 사진_강정은 수원여자대학 명예기자

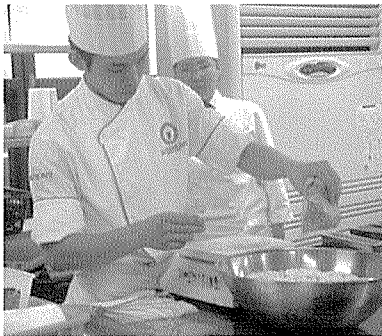
수원여자대학 제과제빵과(학과장 황윤경)는 9월과 10월에 걸쳐 다양한 행사를 마련했다. 지난 9월 27일 정영택 외래강사의 파스티야주 특강을 시작으로 전익범 외래강사의 신제품 개발 특강, 박찬희 외래강사의 제과업계 전반의 흐름에 대한 특강, 경문식 외래강사의 창업동아리 베이컨을 대상으로 한 천연발효빵과 스펀지 특강이 줄줄이 이어졌다. 제과 유명강사 초빙 특강은 학생들에게 정규강의와는 색다른 정보를 얻는 소중한 경험을 쌓게 했다.

10월 19일부터 20일까지 수원여자대학 해란캠퍼스에서 수원여자대학 식품과학부와 화성시 주최로 '화성 팔미(八味)를 이용한 향토음식 신메뉴개발'을 주제로 하는 졸업작품전시회가 열렸다. 이번 전시회는 포도, 참외, 쌀, 알타리, 느타리, 쇠고기, 바지락, 낙지를 뜻하는 화성 팔미를 이용해 개발한 신제품과 아카데미, 한국학생제과경연대회에서 수상한 수상작들을 전시해 관람객들에게 많은 호응을 얻었다. 수원여대 제과제빵과 학생들이 만든 신제품은 알타리 모자이크 쿠키, 쌀 가마니 빵, 쇠고기 푸카스, 바지락 스낵, 포도 건강빵, 로열낙지브레드, 느타리쿠키, 참외 초콜릿 등 상상을 초월한 제품을 개발해 칭찬과 격려를 받았다. 작품 전시와 함께 테이블 세팅도 선보여 전시회를 방문한 화성시 관계자들, 재학생, 졸업생들의 눈길을 사로잡았다.

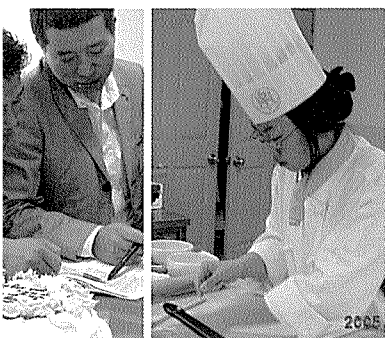
10월 20일에는 수원여자대학 해란캠퍼스에서 제6회 전국여성요리, 제과, 컵케이크 경연대회가 개최됐다. 수원여자대학과 화성시가 공동 주최한 이 대회는 지역특산물 화성 팔미를 주제로 전시부문과 여고생 경연부문으로 나누어 펼쳐졌다. 여고생 경연 부문에 참가한 선수들은 대회 시작부터 종료까지 참신한 아이디어가 돋보이는 제품을 침착하게 완성시키는 성숙함으로 제과업의 무한한 발전 가능성을 엿볼 수 있게 했다. 🍪



▲ 제과 외래 유명강사 초빙 특강



▲ 10월19일부터 20일에 열린 졸업작품전시회



▲ 10월 20일 제 6회 전국여성 요리, 제과, 컵케이크 경연대회

