

한국관광대 MOE 육성 프로그램 협약식 교육 양극화 해소 위한 특별 프로그램



지난 4월 26일 한국관광대 종합시연실에서 한국관광대학이 주관하는 'MOE 육성 프로그램 협약식'이 열렸다. 'MOE'는 'Meister Overcoming Education bi-polarization'의 약자로 교육 양극화 해소를 위한 방안으로 한국관광대 제과제빵과에서 마련한 프로그램이다. 이 프로그램의 목표는 베이커리 학교기업을 운영하고 있는 한국관광대학 제과제빵과와 실업계 고등학교 제과제빵과 간의 연계

교육 사업으로 고등학교 베이커리 학교 기업 활동에 참여한 학생을 가운데 진학을 희망하는 학생에게 무시험 진학 기회를 부여하고 진학한 뒤에는 학교기업에서 학기 중에 현장실습, 학교기업 베이커리 운영 등 실업계 고등학교 교육과정과 전문대학 교육과정의 연속성을 유지시켜 소양을 갖추게 하고 산업체 인턴십과 해외연수 등을 통해 졸업한 다음 창업까지 이어질 수 있는 제과제빵 전문 기술인을 양성하는데 있다. 이날 협약식에는 한국관광대학 김민철 학장, 제과제빵과 교수를 비롯해 학산고등학교, 서울생활과학고등학교, 한국조리과학고등학교, 이천제일고등학교, 서울관광고등학교 등 관련학교 인사들과 (사)대한제과협회 정일석 사무총장, 크라운베이커리, 파리크라상, 뚜레쥬르(매일산업), 조선호텔베이커리, 호텔 캐피탈, 아마플라델리(주), 리더스클럽, 카레몽과자점 등 산업체 관계자, 제과제빵과 재학생이 참석해 자리를 빛냈다. 한국관광대학 제과제빵과는 2005년 5월 실업계 고등학교, 대학, 산업체, 지자체를 연결하는 '협약학과'를 맺었다. 오는 2006년 7월 '전공심화 과정', 즉 학사학위를 취득할 수 있는 사업을 발표할 예정이다.

글과 사진 김미라 한국관광대 명예기자

한국관광대 제과제빵과 이천도자기 축제 참가 일반인들과 함께한 케이크 만들기 행사

지난 5월 5일과 13일 이틀 동안 한국관광대학 제과제빵과는 경기도 이천시 설봉공원에서 열린 '이천도자기축제'에 참가해 일반인과 함께 하는 케이크 만들기 행사를 개최했다. 제20회를 맞이한 이천도자기축제는 이천도자기축제추진위원회 주최로 4월 21일부터 5월 14일까지 25일에 걸쳐 이천도자기의 우수성을 알리고 전국 문화관광 축제의 선도적 입지 구축과 문화예술 교류 및 관광자원의 확대, 지역 특산물 판매에 따른 지역 경제 활성화를 도모하기 위해 마련된 행사로 도자기 전시는 물론 다채로운 행사로 꾸준한 인기를 얻고 있다. 이천도자기축제에 참가한 한국관광대학 제과제빵과 학생들은 1,2학년 재학생 가운데 참여를 희망한 학생 30명이 이틀 동안 조를 나눠 학생 1명당 4팀의 가족이 함께 케이크를 만드는 방식으로 진행됐다. 행사 참여를 원하는 가족의 지원이 몰려 추첨을 통해 선발된 가족만 참가시킬 정도로 뜨거운 호응을 얻으며 성공리에 행사를 마무리했다.

글과 사진 김미라 한국관광대 명예기자

김미라 명예기자

수원여자대학 제과제빵과 재료학과목 대체 수업 롯데삼강 유지사업부 천안공장 견학

수원여자대학 제과제빵과는 지난 5월 16일 황윤경 교수가 담당하는 재료학과목 대체 수업으로 1학년 재학생 35명이 천안에 있는 롯데삼강 유지 사업부 공장을 방문하고 견학했다. 황윤경 교수는 "공장 방문을 통해 제과제빵 관련 업체에 대한 이해의 폭을 넓히고 재료 생산 과정을 직접 보게 됨으로써 수업의 이해력 향상에도 도움이 될 것"이라는 목적을 밝혔다. 롯데삼강 유지



서지희 명예기자

사업부 공장은 2만평 크기의 21세기 최첨단 시설을 갖춘 국내 최고의 기술력과 품질력을 자랑한다. 주로 빙과류, 식용 유지류, 조미료, 소스, 원두커피, 아채 등의 제품을 생산하고 중앙제어설비를 도입해 생산부터 포장까지 생산성을 향상시켰으며 HACCP(위해요소중점관리시스템)으로 보다 위생적인 환경에서 제품을 생산한다. 홍보관을 시작으로 회사소개, 유지의 종류 및 생산과 트랜스지방에 관한 설명을 듣고 유지 및 빙과 공장을 견학한 다음 학생들의 질문을 받고 선물을 증정하는 시간을 가졌다.

공장 견학을 마친 1학년 김은주 학생은 "공장이 생각보다 철저하게 위생관리가 되고 있는 모습에 많이 놀랐다"며 "직원들이 제품에 대해 강한 자부심을 갖고 일하는 모습을 보고 롯데삼강 제품에 믿음을 갖게 됐다"고 공장 방문 소감을 밝혔다.

글과 사진 서지희 수원여자대학 명예기자

동우대 호텔제과제빵과 정기행사 어린이날 쿠키만들기 행사 개최

동우대학 호텔제과제빵과에서는 지난 5월 8일 호텔제과제빵과 실습실에서 어린이날 맞이 쿠키 만들기 행사가 열렸다. 올해로 3회째를 맞은 이 행사는 매년 5월 어린이날을 맞아 동우대학 호텔제과제빵과 학생들과 인근 초등학교 학생들이 함께하는 행사로 올해는 속초시 노학동에 위치한 소야초등학교 6학년 학생 108명과 담임선생님이 행사에 참가했다. 채동진 교수와 호텔제과제빵과 학생들이 먼저 실습을 보인 다음 만드는 과정을 지켜보는 가운데 어린이들은 직접 별, 오징어 모양 등의 다양한 쿠키를 만들었다. 특히 행사 당일 어버이날이기도해 어린이들은 직접 만든 쿠키를 부모님께 선물하고 싶다는 사뭇 진지한 모습을 보였다.



이 행사를 주관한 채동진 교수는 "어린이들이 쿠키를 만들면서 생소한 반죽에 대해 친밀감을 갖게하고 제과제빵에 대한 관심과 장래 진로를 결정하는데 큰 도움이 될 수 있을 것으로 기대한다"고 행사 취지를 밝혔다.

이정수 명예기자

글과 사진 이정수 동우대 명예기자