

# 자율개선대학 선정된 백석문화대학교 글로벌 외식 전문가 양성으로 한식 세계화 이끈다

백석문화대학교는 지난 8월 2018대학기본역량진단에서 '자율개선대학'으로 선정됐다고 밝혔다.

자율개선대학은 정부의 정원감축 권고에서 자유롭고 국가의 재정지원 사업에 제한을 받지 않고 참여할 수 있다.

백석문화대학교가 받는 특별한 국가지원사업은 'LINC+(사회맞춤형 산학협력 선도대학) 육성사업' 비즈니스 계열의 시큐리티협약반과 광고홍보기획협약반, ICT 계열의 뉴미디어협약반과 응용S/W엔지니어링협약반, 컬러 계열의 제과제빵협약반과 스태프협약반 및 호텔서비스 협약반 등 7개다.

LINC+ 사업을 통해 교육부로부터 5년간(2017년~2021년) 70억원을 지원받는다.

기술사관육성사업도 있다. 특성화고등학교와 전문대학 간의 연계교육으로 중소기업 전문 기술 인력을 체계적으로 양성하는 사업으로 2012년부터 7년간 연속 선정돼 연간 약 2억원을 지원받고 있다. 특성화고등학교 2학년 학생을 선발해 전문대학 시절 산업 현장에 바로 투입할 수 있는 맞춤형 인재 양성이 목적이다.

중소기업진흥공단이 주관하는 산학맞춤기술인력양성사업 또한 재학생들의 성공적 취업을 위한 지원 사업이다.

방학 동안 산업체에 4주간 현장실습을 지원하고 학기 중에는 협약 업체로부터 전공기술 심화 교육을 받는다.

## 최신 시설에서 글로벌 외식 전문가 양성

백석문화대학교는 제과, 제빵부터 한식, 양식, 중식, 일식, 복어 등의 조리기능사 자격증 외에 케이크 디자이너, 베이킹 마스터, 외식창업지도사, 푸드 코디네이터, 커피 바리스타, 조리산업기사, 식품위생사 등 다양한 자격증을 취득할 수 있도록 지원한다.

외식산업학부와 글로벌외식관광학부는 글로벌외식관의 조리실습실, 제과제빵실습실, 레스토랑시뮬레이션실, 바리스타실습실, 로스팅커피추출실습실, 식품분석기공상품실의 최신 설비를 이용해 실습할 수 있다.

외식산업학부는 호텔외식조리, 명품한식조리, 제과제빵, 커피 바리스타, 외식서비스경영 등의 전공으로 나뉜다.

명품한식조리전공은 한식을 배우고자 입학한 외국인 학생들과의 공동수업으로 한식 전문 조리사 배출을 목표로 한다.

글로벌외식관광학부는 글로벌외식조리, 해외여행관광가이드, 호텔리조트를 전공한다.

백석문화대학교의 한식명품화프로젝트는 한식조리실습, 직무어학교육, 메뉴개발 등으로 체계적인 준비를 통해 일주일간 해외 호텔에서 조리, 시연, 판매에까지 나서는 해외취업 맞춤형 사업이다.





글로벌외식관광학부



외식산업학부

기본역량진단에 따른 대학 분류표

대학구분	정원감축 권고	재정지원		
		일반재정	특수목적	국가장학금 학자금대출
자율개선대학	제외	지원	신청 가능	지원
역량강화대학		지원(일부)		
진단제외	감축권고 실시	제한	제한	일부제한
재정지원 제한				I

외식산업학부는 2017년 교육부로부터 선정된 LINC+사업(사회맞춤형 교육과정)으로 스타쉐프협약반 2개 반, 제과제빵협약반 1개 반을 운영하고 있다.

스타쉐프협약반은 롯데·메리어트·엠베서더 등 국내 특급호텔, 아워홈·FNC시스템·켈리스코·폴무원 등 외식 대기업과 취업을 약정해 2017년 학생 53명 전원이 취업했다. 올해는 현재 64 명이 공개채용 절차를 밟고 있다.

제과제빵협약반은 파리크라상·천안 두쥬루·지하우스·한스제과 등 국내 유수의 제과업체와 취업을 약정해 2017년 20명 전원이 취업했다. 올해는 25명의 채용이 진행 중이다.

해외 호텔에서 근무하는 한 졸업생은 "우리의 맛을 전 세계인들에게 알린다는 것에 큰 자긍심을 느끼고 있다"며 "취업 준비를 할 때 낮에는 전공 실습으로, 방과 후에는 외국어 공부에 매진해 해외취업의 꿈을 이룰 수 있었다"고 말했다.

외식산업학부장을 맡고 있는 이재자 교수는 "자녀들의 취업을 앞두고 고민하는 어머니, 아버지의 마음으로 학생들을 지도하고 있다"며 "그저 실력이 뛰어난 요리사가 아니라, 사람의 마음을 따뜻하게 해줄 음식을 만드는 요리사를 키우기 위해 노력하겠다"고 밝혔다. ●

백석문화대학교는 최근에는 경북 상주시가 보유한 '고조리사'와 '시의전서'(是議全書, 조선 말기 편찬된 저자 미상의 조리서)에서 발췌한 음식으로 상품 개발 연구를 진행 중이다.

또 천안 향토음식 발굴 및 표준요리법 확립과 천안시 향토 자원화 사업에 선정돼 좋은 결과를 거뒀다.

2015년에도 전문대학특성화사업으로 한국 전통식품 상품화 사업과 지역 전통식품 기술개발 이전사업을 수행했다.

### 졸업 후 진로는

백석문화대학교 졸업생들은 주로 CJ·신세계·FNC시스템·파리크라상 등 국내외 외식산업체, JW메리어트호텔·싱가포르 팬퍼시픽호텔 등 국내외 호텔에 취업하거나 해외대사관저 조리사 등으로 활동하고 있다.