

4차 산업혁명 시대 대비 글로벌 인재 양성 메카로



세계는 인재 전쟁 중이다. 다인종, 다문화 사회에서 국제 경쟁력을 상위에 선점하려는 노력을 아끼지 않고 있다. 인재 양성에서 가장 중요한 척도는 세계적 인재를 얼마나 많이 확보해 키워내느냐에 달려있다. 영양분이 많은 땅에서 건강한 곡물이 영글듯 인재들은 좋은 환경에서 알맞은 교육을 받을 때 제대로 된 역할을 할 수 있게 된다. 대전엔 일찌감치 이를 예측해 세계화에 뛰어든 유수의 대학이 자리잡고 있다. 세계 40여개국에서 온 교수진과 학생들이 어우러져 '작은 지구촌'을 이루고 있기도 하다. 이 대학의 슬로건은 '아시아 최고의 특성화 대학'. 우송대학교의 지향점이다.

◆글로벌의 시작, 우송의 노력

우송대는 2007년 중대 기로에 놓인다. 앞으로 대학 발전의 기치를 정해야 하는 때였다. 우송대는 국제화를 대학의 운영 중심에 놓고 글로벌·특성화에 매진해 21세기 세계 경제의 중심에 서기로 한다. 이때 미국 국제관계학자이자 아시아 안보 전문가인 존 엔디컷 박사를 총장으로 초빙한다. 미 공군 대령 출신인 그는 미 국방부 산하 국가전략연구소장을 지냈고 조지아 공과대학 국제전략기술정책센터장을 역임했다. 한반도를 비롯해 동북아 내 핵무기 제거를 제창해 2005년 노벨 평화상 후보에 오르기도 했다. 우송대가 국제화 역량을 발휘하기로 하면서 총장부터 국제화에 빠삭한 인물로 교체한 것이다.

우송대는 이어 굳이 외국에 유학을 갈 필요 없는 국제경영대학을 설립한다. 2007년 설립한 솔브릿지국제경영대학은 글로벌 교육 환경을 구축해 40여개국 외국인 유학생들이 한국에서 세계를 배우도록 했다. 일찌기 다문화 교육환경과 해외 명문대 출신 교수진, 지

금은 일반화된 100% 영어강의, 토론회 선진 커리큘럼, 해외 우수 대학과 복수학위제 운영 등 글로벌 혁신의 중심엔 언제나 우송대가 자리잡고 있다. 그 결과 2014년엔 세계 상위 5% 대학만 보유한 AACSB(국제경영대학발전협의회·Association to Advance Collegiate Schools of Business International) 인증을 세계 최단기간 내 획득했다. 또 지난해엔 AACSB의 올해의 혁신 프로그램상을 수상하며 아시아 최고의 국제경영대학으로 발돋움했다. 이처럼 솔브릿지국제경영대학이 단기간 내 급성장할 수 있던 비결은 목표 지향점이 확실했기 때문이다. 조리·호텔·철도·의료경영·비즈니스·글로벌 외식창업으로 특성화 분야를 설정한 뒤 당장 해외취업이 가능한 인재를 키우는 '솔 인터내셔널 스쿨(2015년 설립)'로 확장했다. 글로벌 조리인재를 양성하려면 외식의 본고장인 프랑스로 유학을 가야 마땅하지만 이제 우송대에 진학하면 문제는 해결된다. 최근 우송대와 폴 보퀴즈는 공동학위과정을 개설했다. 2015



엔디컷국제대학 개원기념 학술세미나를 개최한 뒤 기념촬영을 하고 있다.

우송대 제공

운영방식 '글로벌·특성화' 역점 존 엔디컷 총장 초빙, 국제화 추진 폴 보퀴즈와 공동학위과정 개설 9월부터 '엔디컷국제대학' 운영 소프트 융합인재 육성에 매진 美 조지아공과대학과 교육협력도

년 프랑스 최고의 외식조리대학인 폴 보퀴즈((Institut Paul Bocuse)'는 한국에선 유일하게 우송대를 글로벌 외식조리대학 협의회 멤버로 선정하기도 했다.

◆아시아 최고 국제대학을 꿈꾸는 '엔디컷 국제대학'

우송대는 오는 9월부터 현 총장의 이름을 딴 '엔디컷국제대학(Endicott College of International Studies)'을 운영한다. 엔디컷국제대학은 최근 각광받고 있는 4차 산업혁명 시대를 이끌 소프트 융합인재를 키워내는 게 목표다. 4차 산업혁명 시대는 지식·

혁신기술·정보가 융합된 소프트웨어 중심사회가 될 것으로 내다보고 있기 때문이다. 각 분야의 지식을 정보통신기술과 융합해 초연결 시대를 선도하는 창의적이고 융합하는 인재를 키워내는데 역점을 뒀다. 지난 3월 열린 개원 선포식에선 인시아드 경영대학 학장을 지낸 디팍 제인(Dr. Dipak C. Jain) 태국 출라롱콘대 사신경영대학원장 등 7개국 11명의 세계적 석학이 자리를 함께했다. 이들 석학들은 우송대와 엔디컷국제대학이 아시아 최고의 특성화대학으로 발전하는데 조력을 아끼지 않을 해외자문위원이 됐다.

9월부터 운영되는 엔디컷국제대학은 교수진의 50%를 외국인으로 구성했다. 또 영어강의 비중을 차츰 높여 글로벌 소프트파워에 최적화된 인재를 양성할 계획이다. 총 5개로 이뤄진 학부(과)는 △경영학전공·금융세무경영전공으로 구성된 매니지먼트학부 ▲100% 영어강의로 이뤄진 글로벌비즈니스학과 ▲정보통신기술 운영·디자인의 기술과학학부 ▲글로벌복수학위전공·국제학전공으로 국제지역전문가를 키워내는 국제학부 ▲경영·기술·국가 전공영역을 융합해 새로운 가치를 창출하는 엔디컷자유전공학부다.

엔디컷국제대학은 개원 선포식에서 유서 깊은 미국의 조지아공과대학과 학술교류협정을 맺어 해외 명문대와 교육협력을 다졌다. 미 조지아공과대학은 존 엔디컷 총장이 교수로 재직하기도 했었다.

◆지구촌이 된 캠퍼스

우송대는 곧 지구촌이다. 29개국 110개 대학과 국제교류를 넓혀가고 있기 때문이다. 2014년 개교 60주년을 맞아 시행한 '특성화 60년, 글로벌 100년' 슬로건은 우송대의 표상이 오롯이 반영됐다. 오랜 시간동안 글로벌과 특성화에 매진한 덕분에 대부분의 학생들은 외국어 능력과 전공실력을 겸비하고 있다. 최근 문재인 정부가 발표한 '대전시의 4차 산업혁명 특별시'의 구심점 역할을 할 대학으로 우송대가 꼽히는 이유다. 인공지능과 로봇기술, 생명과학이 주도하는 차세대 산업혁명에선 제품과 상황, 사람들의 요구에 능동적인 생산방식이 도입되는 혁신적 변화가 자리잡을 예정이다. 전문적 능력과 자유로운 외국어 구사, 창의적 사고, 소통, 리더십을 갖춘 인재가 미래를 이끌 전망이다. 글로벌과 특성화로 우송대가 날아오르고 있다.

이형규 기자 hk@octoday.co.kr

미슐랭 3스타 레스토랑 셰프가 눈앞에... 학생들 조리시연에 매료

강단 오른 폴 보퀴즈 필립 바크망 교수

공동학위과정 기념으로 3일간 시연 프랑스 전통요리, 현대적으로 재해석 이번 학기엔 폴 보퀴즈 학생 4명 연수

지난 17일 우송대 SICA에선 파란 눈의 셰프가 강단에 섰다. 주인공은 미슐랭 3스타 레스토랑 셰프이자 프랑스의 세계적 외식조리대학인 폴 보퀴즈의 필립 바크망 교수. 그는 우송대와 폴 보퀴즈가 공동학위과정을 세운 기념으로 직접 한국에 와 우송대 학생들에게 조리시연을 했다. 16일부터 3일간 이어진 시연엔 우송대 학생들이 빼곡히 자리잡아 세계적 셰프의 움직임은 눈으로 직접 확인했다. 이날 바크망 셰프가 선보인 요리는 '토마토를 이용한 여름요리'와 '자몽을 곁들인 상큼한 게살샐러드'. 점차 더워지는 한국 날씨를 반영해 프랑스 전통요리를 현대적으로 재해석했다. 바크망 셰프는 토마토를 라미네이 드하고 자몽 과육을 발라 소스를 만드는 등 쉬우면서도 학생들이 따라하기 쉬운 과정을 선보였다. 이날 시연회로 우송대는 대내·외에 프랑

스 조리명문대학과 공동학위과정을 개설한 국내 유일한 대학이 됐다. 대상은 우송대 호텔외식조리대학 및 솔 인터내셔널 스쿨 조리 관련 전공 2학년 학생이다. 일정기간 영어 집중교육 후 3년간 프랑스 현지와 동일 과정을 교육해 양 대학의 학위를 모두 수여한다.

앞서 우송대는 2015년 폴 보퀴즈가 주관한 글로벌 외식조리대학 협의체인 폴 보퀴즈 월드와이드 얼라이언스의 15번째 멤버가 됐다. 2004년 최초 구성된 이 모임은 캐나다·칠레·콜롬비아·에콰도르·핀란드·미국·일본·대만 등 각국을 대표하는 최고 수준의 외식조리대학만 멤버로 승인됐다. 한 국가당 한 대학만 가입할 수 있는 특권이 주어진다.

우송대는 지난해 6월 폴 보퀴즈와 학술교류 협약을 맺고 교수·학생교류·프랑스 학생연수 파견 등을 17개 조리대학 멤버와 약속했다. 회원대학이 모두 참가한 제과제빵대회에선 우송대 학생이 우승하기도 했다. 이번 학기엔 4명의 폴 보퀴즈 학생들이 우송대에서 연수를 받고 있다. 활발한 국제협력 덕분에 세계적 조리명장이 우송대에서 탄생하는 일이 머지 않을 전망이다.

조리시연을 마친 바크망 셰프는 "3일 간 진행한 조리시연에서 우송대 학생들이 메인 셰프의 움직임 하나하나에 촉각을 곤두세우는 것을 똑똑히 봤다"며 "학생들의 열정어린 눈빛에 감동받았다"고 말했다.

이형규 기자 hk@octoday.co.kr



미슐랭 3스타 레스토랑 셰프이자 프랑스의 세계적 외식조리대학인 폴 보퀴즈의 필립 바크망 교수가 조리시연을 하고 있다.

우송대 제공



필립 바크망 교수가 직접 선보인 요리들. 우송대 제공