南海大学のニュース

ナンバー:002　　韓国慶南道立南海大学　　2014年5月30日金曜日

国内最高の＇風味ある味＇料理アカデミ名声大韓民国国際料理大会6年連続全員受賞の快挙

ソウルのaTセンター第2展示場で開かれた＇2014大韓民国国際料理大会＇

主なニュース：

○ 国内最高の＇風味ある味＇料理アカデミ名声大韓民国国際料理大会6年連続全員受賞の快挙

○ 献血を通して生き甲斐ある世の中を学ぶ！

○ (株)エアコリア就業保証制説明会の開催

慶南道立南海大学（総長 オンチャンヒョン)はホテル調理製パン科学生54名が5月23日～25日迄ソウルヤンゼ洞のaTセンター第2展示場で開かれた＇2014大韓民国国際料理大会＇で6年連続全員入賞したと伝えた。

今度の大会は（社）韓国調理機能人協会の主催と農林畜産食品部などの12ヶ所団体から支援された。

今度の大会はライブ料理の張り合いと展示部分に分けて開かれ、1,200チームの3,500名の国内最高のホテルとレストランの調理師らと調理を専攻している全国の大学生らが参加して競った。　南海大学ホテル調理製パン科は学生ライブ、世界、韓国料理競演や特化料理、製菓製パン、デザート競演などに54名が参加して、優秀１チーム、優秀指導1名、金26名、銀19名、銅9名が受賞され、6年連続の全員受賞という喜びだった。

ライブ学生分野の単品コース競演で金を取ったハンテホ（23，2年生)は南海特産物を使った３コースの競演から作品と創作性が優れるという高い評価と優秀賞、それから、学生選手の担当者であるグンオチョン教授は人材の指導や育成ということで優秀指導賞をもらった。

オンチャンヒョン総長は＂国際規模の料理張り合いでそのような成果を納めたのは我が校が求めている現場適合形の実務教育と最高の機能を備えた教授陣のおかけだ＂と＂これからも世界どこでも通じるグルバール人材育ちに積極的に支援すること＂を明らかにした。また、学生受賞作品は6月3日、南海大学4号館の2階レストラン実習室で開かれる＇第16回ホテル調理製パン科の卒業作品展＇に展示される予定です。

献血を通して生き甲斐ある世の中を学ぶ！

南海大学のサラン献血

慶南道立南海大学（総長 オンチャンヒョン)の18代総学生（会長　ユンユシュック）は最近血液不足状況を考え、'サラン献血'で血液需要安定に力をいれた。

２０日、韓国赤十字慶南血液院からバス３台が支援され、大学内の円形広場で八つの学科在学生と教職員などの200名が'サラン献血祭'に参加し、地域住民と助け合うことにした。

その日の献血祭とならびに献血証書の寄付行事がおこなわれ、総学生会はその献血証書は血液が必要な学生とか地元の方々にあてられることになる。

南海大学は血液不足の事前予防と隣り同士と助け合うという大事な生き甲斐を学ばせるために1997年から毎年献血行事を広げている。

(株)エアコリア就業保証制説明会の開催

(株)エアコリア国際線外航士のシンミョンフン様

南海大学観光科（学科長　キムソックヨン）が4月29日（火）2号館のホテル実習室で2年生の62名を対象にNCS教育に基ついた'就業保証説明会'をした。

(株)エアコリア国際線外航士のシンミョンフン様を招いて航空社地上職の就業見込みとエアコリア地上職の教育訓練課程についての講義をした。学生らは(株)エアコリアからの一定期間の現場実習で実務能力を向上させた後、順番で航空社にはいる機会がえられることになる。