南海大学新闻

序号：2015-02　　韩国庆南道立南海大学　　2015年7月31日

特性化专业大学培养事业 评价‘十分 优秀’
大企业联结轨道运营，海洋产业技术专业教育中心‘成果’显现

教育部选定的特性化培养事业的愿景

主要新闻：

- ○ 特性化专业大学培养事业 评价‘十分 优秀’
- ○ 通料理称霸全国。2015大韩民国国际烹饪大赛7年连续参赛人员受赏壮举
- ○ 海洋成套设备来提高成长动力

南海大学在教育部支援的2015 特性化专业大学培养事业年度评价中取得‘十分优秀’等级。

去年被列为特性化产业的78个专业大学，在评价结果中，只有19个大学获得了‘十分优秀’等级。‘复合产业领域 特性化（II类型）’领域里，选定了11所大学。南海大学是在庆南地区的大学中唯一一个在II类型中获得‘十分优秀’等级、作为庆南战略海洋产业特性化大学的又一次跳跃。

南海大学去年被选定特性化项目，为了培养海洋产业（成套设备・观光)领域的专业人才。引进、运营着以NCS（国家职务能力标准）为基础的现场中心的教育过程。为了提高就业率，构建作为独创性的项目‘Triple-Helix 庆南型 企业轨道模型。大学-地方自治团体（庆尚南道-南海郡）-产业体（大宇造船海洋，城东造船海洋等）产・学・官 一体，就业约定型教育，也在运行中。

尤其是去年四月，通过海洋产业技术培训中心的集中培养政策，扩大了11个产业体轨道运行协议。除了在就业率方面创造出明显的成果以外，将成为创新经济和完成国家教育率70%的领先大学。

以料理称霸全国
2015大韩民国国际烹饪大赛7年连续参赛人员受赏壮举

南海大学酒店调理面点系教授及学生们，过去的五月，在首尔良才洞aT中心第二展厅里，举办的大韩民国国际料理大赛中，出马的参赛者，实现了全员受赏的壮举。

烹饪是超越简单食物的概念， 作为一门艺术，可以看出一个国家的文化。2015年大韩民国国际料理烹饪大赛参加选手规模，4,200多名，3万多名的观众访问，实现了国内最大国模的烹饪料理大会。

南海大学酒店调理面点系，学生现场烹饪表演、世界烹饪大赛、韩式料理大赛、面点面包、甜点竞赛等，参加了58名选手获得了一组优秀奖、优秀领导奖一名、金奖14名、银奖38名、铜奖13名等受赏。7年连续参加者全员受赏的光荣。尤其是现场烹饪表演的“野营烹饪乐趣”部门里，摆脱一个简单容易制作的吸收过多盐的快

餐为主的野营料理，利用健康的南海地区的乡土特产，展示健康和简便的野营料理，额外获得了‘大会奖赏’的荣誉。

这次大赛的获奖作品，在毕业作品展示会期间向一般人公开，集中了许多人的耳目。

酒店和烹饪面包系多样、有特色的烹饪理论学习和有现场感的实务学习。培养出全国最好的烹饪专业技能人。

2015年国际烹饪大赛颁奖后合影

在南海大学举行的作品展览会

海洋成套设备来提高成长动力

修建海洋产业技术教育中心，扩大海洋产业领域的专业职业人的培养基础。

竣工揭幕式的场景

焊接车间的场景

南海大学是为了引领海洋产业的创新经济的核心专门职业人的培训，修建‘海洋产业技术教育中心’正式投入运营。

为了海洋产业的核心领域特性化，基础建设和海洋产业专门职业人的培训，修建‘海洋产业技术教育中心’和焊接实习车间。新建的实习车间是有最新的焊接实习设备和教育设施齐全，从今年三月开始与大宇造船海洋、城东造船树立了轨道课程。已经通过雇佣协议被雇佣的30多名学生作为对象，正在运行焊接实务特别项目。

在海洋产业技术教育中心常驻焊接领域的产学合作重点教授▲海洋产业核心领域支持特性化得技术教育▲造船海洋设备产业教育课程及学习指南书的开发▲造船海洋设备产业人才培养课程的运营▲一般人（在职人为对象）教育课程的运行。

南海大学通过对海洋产业特性化领域方面集中投资，在地区战略产业领域进行有竞争能力的专业人才的培养。