南海大学のニュース

ナンバー:001　　韓国慶南道立南海大学　　2016年01月01日金曜日

主要ニュース:

○ 慶南道立南海大学ホテル調理製パン科、‘ユーエン（国際連合）飲食外交’大盛況!

○ 海外韓食広報使節団の資格でユーエン（国際連合）外交舞台の‘韓食ディナー’に参加
11月10日アメリカのニューヨークのユーエン大韓民国代表部で韓国の伝統飲食披露

○ 産業体及び現場のニーズに対するNCSカリキュラムの運営、拡散のため‘NCS博覧会開催’

慶南道立南海大学ホテル調理製パン科、‘ユーエン（国際連合）飲食外交’大盛況!

海外韓食広報使節団の資格でユーエン（国際連合）外交舞台の‘韓食ディナー’に参加

‘韓食ドリームチーム’

慶南道立海海大学(総長 厳昌鉉)ホテル調理製パン科の教授（グォンオチョン）また、イ・ソミン、イチョンソの二人組み立ての‘韓食ドリームチーム’は11月10日（火）にアメリカニューヨークのユーエン大韓民国代表部（大使 オ・ジュン）で‘芸術と韓食の夜（An Evening of Art and Korean Cuisine）の主題で行われたバンケットに参加し、韓食の優秀性を世界に広く知らせて帰ってきた。

ニューヨークのユーエン本部主催のバンケットは主要国大師とユーエン（国際連合）事務局の高官50名が招待され、伝統的な韓食の味と美しさを満喫した。

海外出張であった潘基文(パン・ギムン) 国連事務総長は参列できなっかたが潘事務総長の奥さんであるユ・スンテク夫人が光臨し、行事を輝かした。

‘韓食ドリームチーム’の真心込めた晩餐を味あったお客さんは韓食に 魅了され、食べているうちずっと‘ワンダフル’を唱えた。

晩餐は 七つの韓食でコースによって、オードブルであるあわび料理と鶏緑豆おかゆ（鶏ノクドゥジュク）が先で、ヒラメ魚肉チチミと宮中カルビ煮込みが順に出だ。

メーイン料理でビビンバとキムチ、引き続き、干し柿、―熟（皮をむいたナシを煮た後、沸かした蜂蜜を水にひたした食べ物）盛り合わせ漢菓（ 漢菓：小麦粉に蜂蜜または砂糖を混ぜて練り、平たく四角に切って油で揚げ色付けをした油蜜菓の一つ）とおがたまの木の花茶などがデザートで仕上げになった。

‘ヒラメ魚肉チチミ’のメニューを開発して提供したグォンオチョン教授は“全世界の 主要国大師の前で飲食外交を通して韓国の飲食を知らせることにものすごく誇りを持っている。”し、“もっと韓食が全世界的に広がっていくように頑張る”と所感を述べた。

‘専門大学の韓食ドリームチーム’は今度7月9日に開催された「専門大学韓食ドリーム競演大会」（韓国専門大学教育協議会主催）で優秀な成績の受賞チームで6個専門大学（慶南都立南海大学、デリム大学、木浦科学大学、プサン女子大学、水原科学大学、ウソン情報大学）の教授6人と学生12人で構成されている。

慶南道立南海大学! 韓・中間の文化交流活発!

中国交換学生及び管内多文化家族のため‘アジア文化祭り’開催

慶南道立南海大学(総長 厳昌鉉）国際語学院(院長 ナムキジュ)は25日水１９時レストラン実習室で中国交換学生及び管内多文化家族のため第３回‘アジア文化祭り’を催した。

南海大学は、中国の上海ビジネス大学、青島濱海大学の９名の交換学生とベトナム、カンボジア、中国などの多文化家庭の人６０余名、南海都立大学在学生１００余名が共に楽しむ‘韓•中文化体験行事’を用意した。

ホテル調理製パン科パクグンス•イムゾンボム学生の歌の公演を始め、韓•日•中の伝統服装のファッションショー、チャレンジ韓国語ゴールデンベル、在学生達の中国語書き取り、ウェルビーイング月餅試食会、伝統茶試飲会など色々なプログラムを披露した。

ホテル調理製パン科在学生達が直接作った中国料理で皆一緒にディナー・パーティーを楽しめ、行事は仕上がった。

交換学生と南海大学在学生は他国の文化体験行事を通してお互いに異質的に感じることを解消し、お互いを受け取る深い意味を分かるきっかけになった。南海に居住する多文化家族も今回の行事を通して尽きせぬ故郷の思いを少し慰めることになった。

南海大学は交換学生たちのため、韓国語特講支援、テンプルステイ、釜山(プサン)文化探訪など韓国文化をちゃんと理解する機会を提供した。

今回の'アジア文化祭り'は南海地域活性化及び韓•日•中の'文化交流'のため企画された。

南海大学は2007年から中国の上海ビジネス大学、青島農業大学、フィリピンマイクルセイント大学との交換学生プログラムを運営し、今まで総59名の学生達が南海大学を立ち寄って帰った。

韓•中文化体験行事

NCS基盤産業需要ニーズ（オーダーメード）カリキュラムで"すぐインプットできる"実務人材の養成
産業体及び現場のニーズに対するNCSカリキュラムの運営、拡散のためNCS博覧会開催'

NCS博覧会

慶南道立海海大学(総長 厳昌鉉)は26日(木)から27日(金)まで二日間に大学のキャンパス一帯で'NCS博覧会'を行われた。今回の博覧会は南海大学がこの2年間進んできたNCS（国家職務能力標準）基盤のカリキュラムを広報し、それによる成果発表と各学科別に運営事例を公有するためのだ。

博覧会期間に▲NCSワークショップ▲全国バーテンダー職務カクテル造酒競演大会▲職務試演•職務体験•職業紹介の主行事と▲自分主導学習競進大会▲capstone競進大会▲創業アイテム競進大会などの付帯行事も開いた。

博覧会には七つの都立大学の総長をはじめ、仁川才能大学、ヨンジン専門大学、ヨンアン大学など21個専門大学のNCS関係者、都内中•高等学校など200名ほどが参加した。

南海大学はNCS基盤のカリキュラムの広報のため、洋食調理、船体設計、ＧＩＳ、Total Station，自動化ロボット開発過程、HMI利用工場自動化運転過程、PLC利用自動制御の理解、スマートホンアプリケーションの開発、銀行の窓口事務、造景スケッチ及び設計、

CO_2 溶接試演など14個の職務試演のプログラムとカジノ、バリスタ、製菓製パン、船体組み立て、ロボット開発など7個の職業体験プログラムを観客に披露した。職業体験プログラムは全過程を訪問客が直接に体験してみることにした。

特に、12個のブースの運営を通して各学科別ＮＣＳカリキュラムの広報と色々な結果物を公開し、観客の耳目を引いた。

キムソクヨンＮＣＳ支援センター長は"うちの大学は'海洋産業特性化大学'で全学科にＮＣＳ基盤のカリキュラムを導入して運営してきて2年間過ぎて"いて、今回の博覧会はＮＣＳカリキュラムの先導大学として成果と力量を広報し、'現場中心の教育'の優秀事例として他の大学と共有するための行事だと伝えた。

南海大学は'海洋産業'を引張って行く創造経済の専門人力を養成するため、教育課程をＮＣＳ基盤現場中心の教育課程体制に改編した。産業現場と教育現場とのディソナンスを解決し、'教育'と'働き口'が有機的に連係されて"すぐインプットできる"実務人力養成で教育部が主管する'特性化専門大学育成事業'年次評価結果で最高等級である"かなり優秀"を得ることになった。

南海大学はＮＣＳ基盤教育課程の効率的な運営をするため'ＮＣＳ支援センター'を築く、ＮＣＳ基盤のカリキュラム改編、ＮＣＳ専担教員育成、ＮＣＳ基盤教科科目の開発、教授学習方法及び産業体とのネットワーク形成のためのさまざまなサポートをしている。