부산과학기술대학교
BUSAN INSTITUTE OF SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS
| 제 218호 발행일 | 2017년 12월 15일(금)
| 창 간 | 1977년 3월 30일 | 등 록 | 1980년 9월 25일(등록번호 라2481)
| 발행인 | 강기성 | 전 화 | 051. 330. 7276
| 발행처 | 우 46639 부산광역시 북구 시랑로 132번길 88(구포3동) 미디어운영센터

vol. 218

부산과기대학보

부산과학기술대학교 교육목표
소통형 인간교육으로 사회에 봉사하는 직업인 양성

현장밀착형 기술교육으로 창의적인 기술인 양성
외국어, 리더십 및 소양교육으로 진취적인 전문인 양성



2017 산학협력 EXPO
참가 및 우수 참가기관상(혁신상) 수상!





특성화 전문대학 육성사업(SCK) 우수 참가기관상 혁신상 수상

사회맞춤형 산학협력 선도전문대학 육성사업(LINC+) 현장실습 수기 공모전 장려상 2명 수상

우리 대학은 지난 10월 31일부터 11월 2일까지 3일간 부산 BEXCO 제2전시장에서 열린 교육부·부산광역시 주최, 한국연구재단이 주관 '2017 산학협력 EXPO'에 참가하였다.

우리 대학은 총 41개 대학이 참여한 LINC+(사회맞춤형 학과 중점형 사업) 우수성과 전시 부문에서 '스마트 공장 물류 자동화 로봇, PID 제어 장치, 큐브로봇'을 전시하여 미래 공학도를 목표로 한 학생들의 관심을 받았고, 체험프로그램으로는 스텐실 헤나 시술을 통해 고등학생들의 많은 참여가 이루어졌다.

산학협력 우수성과 전시에는 특성화 전문대학 육성사업(SCK) 11개의 대학이 참여하였다. 우리 대학은 'BIST 레이싱카(F-1800)를 전시'함으로써 자동차계열 기술력의 우수성을 알릴 수 있었고, 진로체험프로그램으로 진행된 '레이싱 모션 시뮬레이터'는 실제와 유사한 드라이빙 경험을 체험할 수 있게 함으로써 참가자들의 뜨거운 반응을 얻었다. 또한 KBS 부산 방송의 취재와 교육부 차관, 부산광역시 부교육감, 한국연구재단 사무총장 등 행사 주요 귀빈들의 SCK 대표대학 방문이 이루어졌으며 많은 관심과 호평을 받기도 했다.

한편 우리 대학은 이번 행사에서 LINC+ 현장실습 수기 공모전 부문에서 자동차계열 박비채 학생의 '여자가 벤츠 어드바이저를? Sure. Why not?' 와 토목과 정우성 학생의 '뜨거운 여름 온몸으로 뛰다' 가 장려상을 수상하였다. 또한 특성화 사업 진로체험 프로그램으로 우수 참가기관상 혁신상을 수상하였다.

지면소개

2면	산악협력 EXPO
3면	CJ 슈퍼레이스 챔피언쉽
4-5면	교내소식/워킹홀리데이
6면	우리가 간다! (학과 동아리 소개/취미 동아리 소개)
7면	맛집 탐방기
8면	광고

2017 산학협력 EXPO 체험기



'2017 산업협력 EXPO'가 10월 31일부터 11월 2일까지 부산 벡스코 제2전시장에서 최초로 개최되었다. 산업협력 EXPO는 교육부와 부산광역시가 주최하고 한국 연구재단이 주관하는 학계 산업계 지자체가 함께하는 산학협력 행사여서 전국에 있는 대학교의 학계는 교육의 성과를 높이고, 산업계는 실효성을 높이는 일석이조의 효과 있는 교육적인 EXPO다.

입구에 들어서면 수도권, 대경 강원권, 충청권, 호남제주권, 동남권으로 부스가 나누어진다. 이 행사에 참여한 각 학교 부스는 특색 있고 흥미로운 체험으로 구성되어 있으며 우리 대학은 자동차학과의 VR카레이싱 체험과 미용학과의 헤나타투를 체험할 수 있는 부스가 있었다. VR카레이싱 체험은 남녀노소 불문하고 사람들에게 많은 인기를 끌었으며, 특히 VR을 체험하기 어려운 어린이나 어르신의 이목을 사로잡았다. 그리고 미용학과에서 시행한 헤나타투 체험은 고등학생들의 인기가 높았다. 특히 체험자가 원하는 신체 부위인 손, 팔, 목 등에 그려주어 많은 사람이 붐볐고 그에 따라 미용학과 학생들이 분주하였지만 즐겁게 웃으면서 체험을 시켜주었다.

그 외에도 많은 학교들이 있었는데 먼저 경남도립남해대학교에서는 라임, 자몽, 오렌지, 유자 등 신선한 과일들로 만든 발효주인 막걸리와 간단한 비스킷을 두어 시음을 할 수 있도록 하였는데 자몽은 여성분들에게 인기가 많고 오렌지 맛은 도수가 다른 막걸리에 비해 강하여 남성분들이 좋아한다고 하였다. 부산여자대학교에는 항공과에서 승무원 체험을 할 수 있게 부스가 설치되어 있었는데 승무원복을 입고 폴라로이드에 추억을 담은 사진을 찍어주고 비행기 안전수칙을 퀴즈로 만들어서 맞추면 소정의 상품을 증정하는 이벤트를 하였다. 강릉원주대에서는 요즘 유행하는 창업을 쉽게 접할 수 있도록 창업부스를 만들어서 행사기간 중 하루에 최대 280잔의 커피와 치즈를 시음·시식을 할 수 있도록 마련되었다. 계명문화대학교 식품영양 조리학부에서는 쿠키 만들기 체험을 하여 어린이와 학생들이 많은 관심을 보여 직접 체험을 해봤는데 평소에 접하기 어려워서 흥미로웠다. 연세대학교에서는 치커리를 이용한 물과 팥과 단호박을 첨가한 연양갱을 만들어 시식·시음을 할 수 있고 판매도 하였다. 강원대학교에서는 사람의 생명을 살릴 수 있는 심폐소생술을 배울 수 있어서 많은 사람들한테 유익한 정보를 주었다. 산학협력 선도 전문대학 부스에서는 여러 대학이 협력하여 캐릭터 커쳐, 네일아트, 두피 마사지, 헤어스타일링, 건강검진을 하였는데 워낙 많은 인파가 몰려 캐릭터 커쳐만 체험을 해보았다. 그림을 그려주시는 3분은 각자의 그림 그리는 스타일이 조금씩 달랐고 캐릭터 커쳐를 그려주시는데 실물보다 조금 더 이쁘게 그려주셔서 기분이 좋았다. 부천대학교에선 배지 만드는 체험을 하였는데 자신이 좋아하는 캐릭터, 꽃, 동물 등을 직접 그릴 수 있어서 그렸는데 부스 관리하시는 분들이 가족같이 친절하게 대해주어서 만드는 시간 내내 행복했다. 마지막으로 새로 떠오르는 유망업종인 드론으로 이용하여 여러 대학교들이 모여서 실내 드론 축구를 실시하였는데 처음에는 축구라고 하여 공이 있는 줄 알고 계속 찾아다니다가 옆에 계신 담당 학생이 드론 자체가 공이 되어 상대 진영 골대에 들어가면 골이 인정된다고 말해주셔서 방식을 이해하고 즐겁게 관람을 하였다.

LINC+ 전문대학 현장실습 수기 공모전에서 우리 대학 자동차학과 박비채 학생과 토목과 정우성 학생이 장려상을 수상하였다. 그중 박비채 학생은 장려상을 대표하여 상을 받았다. 수상소감으로는 상을 받을 줄 몰랐지만 받아서 기뻤고 한 줄이라도 더 적어서 조금 더 큰 상을 받았으면 좋았겠다는 아쉬움을 표했다. 또한 여러 학교가 많았지만 그중 우리 대학 자동차학과에서 VR카레이싱 체험 부스가 우수 참가기관상 혁신상을 받았다.

학생기자 : 장혜성, 조정휘

2017년 / FIA, 세계자동차연맹 공인 인터내셔널 시리즈대회
CJ Super-Race Championship





경기일정
2017. 10. 27 ~ 29
–
경기장소
경기도 용인 에버랜드 스피드웨이 서킷
–
참가경기종목
스토카 레이스 : 전국대학에서 최초로 출전, 대학로고 부착
GT-2 : 대학 구입차량

우리 대학 자동차계열은 특성화 사업의 일환으로 부산·울산·경남지역 대학교 최초로 젊음, 꿈 그리고 도전이라는 슬로건 아래 BIST 레이싱팀을 창단하고 우리나라 최고의 프로 레이싱 대회인 CJ슈퍼레이스에 전국 대학교에서 유일하게 GT2 클래스에 서한퍼플, 쉐보레 레이싱팀, 솔라이트 인디고 레이싱팀 등 우리나라 최고의 기량을 가진 프로 레이싱팀이 참가한 대회에 첫 참가하여 무사히 완주하여 대내외에 우리 대학의 위상을 높였다.

우리 대학 자동차계열은 1999년부터 2003년까지 경남 창원에서 열린 F-3 대회에 자동차경주대회 심판원인 오피셜로 참가하면서 모터스포츠와 인연을 맺었고 전국 대학교에서 유일하게 자동차학과에서 1997년부터 튜닝반이 개설되어 있으며, 2017년 8월 25일 우리나라 유일의 모터스포츠 공인기관인 (사)대한자동차경주협회와 자동차경주대회 심판원인 오피셜 교육과 레이싱카 제작 및 유지, 보수를 담당하는 미케닉 교육기관으로 전국 유일의 대학교로 지정하여 MOU를 체결하였다. 이후 우리 대학은 양질의 오피셜과 미케닉을 양성하여 모터스포츠에 원활하게 공급하며 타 대학교와 차별화된 프로그램으로 교육을 할 계획이다. 우리 대학의 레이싱팀 창단과 대회 참가는 이상석 부총장님과 자동차계열 조승완 교수님의 전폭적인 지원으로 실현되었다.

이번 CJ슈퍼레이스 제7전(최종전)은 10월 28~29일 경기도 용인 소재 에버랜드 스프드웨이에서 열렸으며, 일요일인 29일 약 1만 3천명~1만 5천명의 인파가 몰렸다. 우리 대학은 자동차계열 김창규 교수를 감독으로 이호준 교수를 엔지니어 담당으로 류혜연 교수를 매니저로 내정하고 참여학생은 자동차계열 학회장 문지원, 2학년 튜닝 A반 김광우, 신연호, 박영준, 김재영, 홍준의, 1학년 튜닝 A반 여동진, 1학년 K반 정재현을 미케닉으로 선발하여 대회에 참가하였다. 우리 대학에서 참가한 GT2 클래스는 배기량 3,800CC 이하 자연흡기 방식으로 구동되는 엔진이 장착된 차량으로 전진 6단의 시퀀셜 변속기 장착이 허용되며 우리 대학은 현대자동차 제네시스 380GT로 출전하였다(배기량 3800CC 자연흡기 엔진이 장착됨).

이상석 부총장님께서 당부하신 안전우선을 지키며 첫 참가에 완주를 목표로 대회에 임하였으며, 우리나라에서 내로라하는 프로팀과 함께 서킷을 달렸고 그 목표를 완수하였다. 내년도 우리 대학은 레이싱카를 1대를 추가로 구입하여 2대의 레이싱카와 15명의 팀원으로 학교의 명예를 걸고 CJ슈퍼레이스 대회에 전 시리즈를 참가할 계획이다.

2017 CJ 슈퍼레이스 제7전 참가 감상문

자동차계열 튜닝전공
여동진, 신연호

10월 27일부터 10월 29일까지 에버랜드 스피드웨이에서 열린 CJ슈퍼레이스에 미케닉으로 참가하게 되었습니다. 제네시스 쿠페를 기존 차량에서 우리 학교만의 색상으로 도색하여 참가하였습니다. 학교에서 수업시간에 많은 이론과 실습을 하였지만, 실전에서 미케닉으로 참가하게 되어 긴장과 걱정을 많이 하였습니다. 참가 한 달 전부터 차량에 도색 작업 등을 하고 일주일 전부터 미케닉으로서의 역할, 해야 할 일 등을 배웠습니다. 일주일이란 시간 동안 수업시간에 배우지 못했던 생소한 공구들과 한 번도 써보지 못한 공구들도 사용하는 법을 배워 너무 좋았습니다.

XTM이라는 방송국에서 생방송도 하고 관람객도 대략 15,000명 정도 있었는데 시간 날 때마다 미케닉 멤버들은 학교 홍보도 열심히 하여 우리 학교의 위상이 더 높이는데 많은 기여를 했다고 생각합니다.

내년에도 레이싱팀에 참여해서 실전에서 배울 수 있는 기회를 또 한 번 느껴 보고 싶습니다. 이번에 아무도 다치지 않고 완주를 했고 준비 기간이 시험 기간이라 우리 미케닉 인원은 밤에 항상 늦게까지 차를 정비를 하였습니다. 짧은 기간이었지만 많은 것을 배울 수가 있었습니다. 김창규 교수님, 이호준 교수님, 류혜연 교수님 옆에서 도움을 많을 주셨고 실전에는 활용할 수 있는 기술을 가르쳐줘서 너무 많은 도움이 되었습니다. 내년에도 많은 지원을 해주셔서 다른 학생들도 데려가 좋은 경험을 같이하고 싶습니다.

실습도 좋지만, 실전 경험을 쌓는 것이 매우 유익하다고 생각합니다. 이번 CJ슈퍼레이스를 통해 많은 것을 배운 좋은 기회였다고 생각합니다. 이런 좋은 기회가 앞으로도 쭉 이어갔으면 좋겠습니다.

교내소식

한국자동차튜닝산업협회 가족회사 협약 체결



우리 대학 자동차계열은 8월 17일 오전 10시 30분 본관 2층 회의실에서 한국자동차튜닝산업협회(회장 김필수)와 가족회사 협약을 체결했다. 양 기관은 이번 협약을 통해 자동차계열과 산업체 연수 및 현장실습 기회 제공과 상호 인적교류 활성화와 졸업생 채용을 적극 협력하기로 하였다.

지역사회 기여를 위해 앞장서다

-생명의 소중함과 안전을 위한 부산유치원연합회 북구분회 회원 30여명 심폐소생술 교육실시



우리 대학 평생교육원에서는 지역사회협력 및 기여의 일환으로 지속적인 봉사와 평생교육을 지역사회에 추진하고 있다. 그 일환으로 지난 8월 19일 부산유치원연합회 북구분회 회원 30여 명을 초청하여 심폐소생술 교육을 실시하였다. 박희옥 북구 분회장은 촌각을 다투는 상황에서 생명을 살릴 수 있다는 보람과 사명을 갖게 된 좋은 계기였으며, 앞으로도 부산과학기술대학교에서 지역사회에 많은 기여를 해주기를 당부하며, 좋은 기회를 마련해준 것에 대해서 감사하다고 하였다. 부산과학기술대학교 평생교육원에서는 지역주민을 위한 다양한 평생교육 프로그램을 추진하고 있으며, 산하에 BLS 전문교육 센터를 두어 유치원, 초중고, 대학생, 일반인 및 의료인들에게 심폐소생술 교육을 실시하고 있다.

홍성일교수, 중소기업기술혁신대전 전문인재분야 교육부장관상수상



우리 대학 소속 홍성일 교수(항공전자통신과)가 9월 14일 중소기업기술혁신대전 기술인재분야에 교육부장관 표창을 수상했다. 이 상은 기술인재 분야로 인력양성 사업 참여를 통한 전문기술인력양성에 기여한 공로를 인정받아 수상하게 되었다. 홍성일 교수는 우리 대학 기술사관육성사업단장으로 중소벤처기업부, 중소기업진흥공단이 발표한 '2016년도 기술사관육성사업 성과평가'에서 전국 16개 사업단 중 1위에 선정되는데 공헌했다. 우리 대학 기술사관생들은 2016년에 이어 2017년 2월 졸업생 전원이 취업에 성공하여 2년 연속 100%의 취업률과 산업기사 자격증 95.2%의 취득률을 달성하였다.

"가자! 오스트리아로 해외취업하러~!!" 해외취업설명회 및 산학협동협약 체결



우리 대학은 9월 19일 오후 2시부터 4시까지 대학 내 청우홀에서 해외취업 설명회(가자! 오스트리아!)를 개최했다. 이번 해외취업 설명회는 해외취업을 희망하는 청년층을 대상으로 오스트리아 현지 기업인 AKAKIKO 그룹의 전미자 회장의 기업설명회 후 해외취업에 대한 청년 구직자들의 질의응답, 대학일자리센터의 해외취업지원 안내로 진행되었다. 이탈리아 주재 오스트리아 대사인 René Pollitzer도 함께한 이번 설명회에는 부산과학기술대학교 재학생 130여 명이 참여하여 해외취업에 대한 궁금증을 해소하였다.

AKAKIKO 그룹은 1994년 오스트리아에서 설립되어 오스트리아 전역에 17개 지점을 운영하는 대형 한식당 프랜차이즈이다. 전미자 회장은 간호사로 근무하던 중 오스트리아 이민 후 AKAKIKO를 창업하였고, 적극적인 투자와 신메뉴개발로 오스트리아 외에 현재 키프로스와 그리스에 6개의 지점을 개발하여 오스트리아 산업훈장과 대한민국 대통령 표창을 수상하였으며 계속된 사업 성장뿐만 아니라 유럽 내 한국의 대외적인 이미지 또한 향상시키고 있다.

특히 오스트리아는 동유럽의 중심지로서 2016년 세계 주요 도시 거주 경쟁력 순위에 1위를 차지하며, 최근 해외취업을 희망하는 구직자들에게 큰 관심의 대상이 되고 있다. 이번 설명회에서는 <AKAKIKO 그룹 소개>, <오스트리아 국가 특성>, <해외 인턴십제도>, <해외인턴십의 이점> 등의 다양한 정보들을 중심으로 제공되었다. AKAKIKO 그룹에서는 2012년부터 국내 대학과의 협약을 통해 인턴십 기회를 제공하여 현재까지 8기의 수료생을 배출하였다.

설명회 후 질의응답에서는 <오스트리아의 비자발급>, <해외취업을 위한 언어 수준과 자격 요건>, <해외취업의 성공사례> 등의 다양한 궁금증을 해소하는 시간이 마련되었다. 이어 부산과학기술대학교 대학일자리센터의 해외취업 지원에 대한 안내를 통해 현재 개설 중인 영어 및 일어 어학 프로그램 외에도, 오스트리아 공용어인 독일어 어학 프로그램 개설에 대해서도 긍정적인 검토를 하겠다고 밝혔다. 또한 이번 설명회를 통해 부산과학기술대학교와 AKAKIKO는 산학협동의 취지에 입각하여 해외취업과 관련한 상호협력과 교류를 추진하고, 해외취업 현장에 필요한 전문 인력양성과 해외 일자리 창출을 위한 업무 협약(MOU)를 체결하였다.

우리 대학 대학일자리센터에서는 이후로도 지속적인 해외취업설명회를 개최함으로써 해외취업을 희망하는 청년 구직자들을 적극 지원할 계획이다.

제5회 나이팅게일 선서식 개최



우리 대학 간호학과는 11월 07일 오후 3시 대학 내 청우홀에서 '제5회 나이팅게일 선서식'을 개최했다. 올해 다섯 번째를 맞는 이번 선서식에서는 95명의 간호학과 학생들이 선서식을 가졌다. 기본적인 이론 교육을 마치고 본격적으로 임상실습을 나가기 전 갖는 나이팅게일 선서식을 통해 이들은 전문 간호사로서 간호직에 최선을 다할 것과 인간의 생명을 지키기 위해 헌신할 것을 다짐했다. 강기성 총장은 격려사에서 "촛불이 자신을 태워 세상을 밝히듯, 자신의 헌신으로 환자에게 희망과 용기를 주었던 나이팅게일여사의 뜻을 담은 오늘의 선서를 통해, 사랑과 헌신의 소양을 갖춘 간호사로 지역사회와 인류의 건강을 수호해주길 바란다."고 당부했다.



부산과학기술대 간호학과 - 대동병원
가족회사 협약 체결

우리 대학 간호학과는 25일 오전 11시 본관 12층 중회의실에서 대동병원(병원장 박경환)과 가족회사 협약을 체결했다. 이번 협약을 통해 간호학과 산업체 연수 및 현장실습 기회 제공과 상호 인적교류 활성화와 졸업생 채용을 적극 협력하기로 하였다. 강기성 총장은 "부산광역시의 핵심전략사업인 의료서비스산업 분야의 발전을 위해 중추적인 역할을 하고 있는 귀 병원과의 가족회사 협약은 우리 대학 의료보건 전문인력 양성에 큰 힘이 될 것으로 기대한다"고 말했다.



부산과학기술대학교,
학생들의 현장적응력과 취업역량 강화를 위한 교차 교육 실시

우리 대학은 재학생들의 전공 직무에 대한 현장적응력과 취업역량을 강화시키고자 2017년 9월 21일(목)부터 11월 7일(화)까지 14회의 교차 교육을 실시하였다. 이번 교차 교육은 NCS 기반의 실무기술 교육 완성도를 높이기 위하여 우리 대학과 협약을 맺은 한국폴리텍대학 부산캠퍼스와 연계하여 총 56시간 동안 진행되었으며, 기계계열 2학년 학생 7명이 참가하여 CAM-수동프로그램에 대한 머시닝센터 및 5축 가공 기술 교육이 이루어졌다. 이육형 책임교수는 "교차 교육에 참가한 학생들이 전공 직무에 대한 현장적응력과 취업역량을 강화시키는 효과적인 교육이 되었다"고 말했다.



호텔조리계열
부산국제요리경연대회금상 수상

우리 대학 호텔조리계열은 2017년 10월 14일에 열린 부산국제요리대회에서 나종민, 이성준 학생이 금상, 청미약선협회상을 수상하였다.



호텔조리계열
제5회 부산국제 AF아티산 페스티벌 금상 및 동상 수상

우리 대학 호텔조리계열은 제5회 AFAF아티산 페스티벌(2017. 11. 4~5)에서 제과류 권현주 금상(제과협회장금상, 유자메론빵, 유자크림빵), 권주은 금상(당근피낭시에, 토마토타르트) , 이연주 금상(홍시마카롱, 감타르트, 홍시잼타르트), 김재현 동상(모카타르트, 딸기타르트)을 빵 부분에서 박슬기 금상(당근타르트, 당근잼, 모카타르트), 양현준 은상(뺑드피어, 베스위트롤)을 수상하였다.

워킹홀리데이



호텔조리학과 **이상원**

저는 몸에 열이 많은 체질로 다른 사람보다 체온이 높은 편입니다. 그래서 평소 두통과 어지럼증 등을 자주 느꼈습니다. '이것이 일본요리다.'라는 책의 내용 중에는 몸에 열을 내려주는 채소 중의 하나가 '무'라고 했습니다. '무'로 요리를 만들어 먹다 보니 자연스럽게 두통과 어지럼증이 사라지고 몸에 체온이 안정되어 '무'와 제가 궁합이 잘 맞는다는 것을 알게 되었습니다. 그 후 자연스럽게 요리의 매력에 빠지게 되었고, 요리에 대해 제대로 공부해보고 싶어서, 2011년에 부산과학기술대학교 호텔조리학과에 입학했습니다. 처음에 적응이 힘들어 입학 후 진로에 대해 많이 고민하게 되었습니다. 그렇게 한 학기를 마치고 입대를 하게 되었습니다. 복무기간 동안 많은 생각과 고민들을 정리하고 현장 경험과 요리에 대한 공부를 더 하기로 결심했습니다.

군 복무를 마치고 호주로 워킹홀리데이를 떠났습니다. 2014년 10월부터 6개월간 시드니 시티에 있는 일식 레스토랑(Makanai)에서 첫 근무를 하게 되었습니다. 주방보조로 요리의 기본인 야채 손질과 고기 손질을 더불어 초밥 짓기, 물품 검수 및 재고정리를 주 업무로 했었습니다. 열심히 근무한 덕에 주급 인상과 함께 Hot food 파트로 부서로 옮겨 근무하게 되었습니다. 3개월이 지난 시점에서는 Hot food 파트의 Main 요리에 대해 배우게 되었고, Hot food의 모든 메뉴를 숙달함과 동시에 Hot food 파트 Main 요리사가 되었습니다.

첫 번째 근무지의 계약 기간 만료 후 시드니 시티에 새로운 일식 레스토랑(Sushi Hon)에 입사하여 6개월간 근무를 시작하였습니다. 경력직으로 입사하여 처음 한 달 동안은 레스토랑의 새로운 메뉴에 대해 배우며, 업무보조 역할을 많이 맡았습니다. 1개월이 지난 후에는 Hot food파트에서 고기 손질, 튀김 요리, 우동 육수, 라멘 육수 끓이기, 야채 손질, 물품 검수, 소스 끓이기 등을 수행하였습니다. 3개월이 지난 시점부터 Hot food Main 요리사로 일하며, 주로 튀김요리와 메인 요리 메뉴 개발 및 소스 개발을 주로 하게 되었습니다.

호주에서 '일식'에 대한 기초와 영어 회화를 배우고, 한국으로 돌아와 호주에서 배울 수 없었던 생선과 초밥에 대해서 6개월간 연산동에 있는 참치 코스 요리전문집인 '정참치'에서 실장 보조로 일을 하며 배울 수 있었습니다. 실무에 대한 경험을 쌓은 후 이론적 지식을 더 배우고 공부하기 위해 다시 대학에 5년 만에 복학하게 되었습니다.

학교로 돌아와 과수석이라는 목표를 가지고 전공서적과 요리에 대한 공부를 열심히 한 결과 1학년 2학기 4.30이라는 학점으로 2학년 1학기는 4.36의 성적향상으로 과차석을 하게 되었습니다. 더불어 요리사로서 꼭 필요한 자격증 공부를 꾸준히 하고 있습니다.

대외 활동으로는 호주에 다녀온 경험을 살려 외교부 소속으로 '워홀프렌즈'로 활동하고 있습니다. '워홀프렌즈(Working Holiday Friends)'는 워킹 홀리데이를 경험한 전국의 대학생들로 구성된 홍보단으로 2012년부터 운영되었고, 제6기 워홀프렌즈는 치열한 경쟁을 통해 1차, 2차 면접을 통과하여 최종으로 합격한 전국 9개 팀 총 45명으로 구성된 서포터스들 입니다.

워홀프렌즈를 하게 된 이유는 요리를 전공하는 학생들이 해외 유학이라는 좋은 경험을 통해 요리사로서 많이 성장하기를 바라는데 대부분의 대학생 친구들은 유학이 어렵고 두렵게 느껴져서 꿈을 접는 경우가 많았습니다. 유학과 해외 취업에 관심 있는 대학생 친구들에게 경험의 선배로서 강연과 프로그램을 알려 주고 싶었고, 요리에서 가장 중요한 부분인 팀원들 간의 '팀워크'와 '의사소통 능력'을 키우는 데 도움을 줄 수 있다고 생각해 시작하게 되었습니다.

호텔조리학과를 전공하면서 지금까지 배우고 익힌 전공 지식과 해외유학을 통해 습득한 글로벌한 마인드와 레스토랑 계약직 현장 경험을 통한 실무능력을 살려 인정받는 요리사로 성장하기 위해 계속해서 노력하며, 주방에서 가장 중요한 커뮤니케이션 능력을 바탕으로 업무에 빠르게 적응할 수 있도록 훈련해 나가 호텔 주방에서 일하는 것이 목표입니다. 또한 요리사들은 메뉴 개발을 위해 항상 연구해야 하는데, 끊임없이 변하는 유행에 세련된 예술적 감각을 느끼기 위해 다양한 문화생활과 맛에 대해 전문적으로 다루는 책들을 읽으며 항상 메뉴에 대한 고민을 하고, 차별화된 메뉴개발을 꾸준히 하여 훌륭한 요리사로 성장해 나가고 있습니다.

우리가 간다!

전기자동화과 창업동아리 E.S.C. Electric Start Club

동아리 소개

안녕하세요. 전기자동화과 창업동아리 E.S.C.(Electric Start Club)의 지도교수를 맡고 있는 이호준입니다.

Q. 만들어진 시기는 언제인가요?

작년 1학기 초(2016. 04)로 제가 부산과학기술대학교 전기자동화과에 부임하고 창업동아리를 처음 시작하게 된 시기입니다.

Q. 주로 활동은 어떻게 하시나요?

기본적으로 모임 횟수는 월 2회 이상으로 하고 있으며, 이벤트가 있는 경우는 수시로도 모임을 갖고 있습니다. 장소는 아이템에 대해 서로 자유롭게 의견을 교환할 수 있도록 친화적인 학과 강의실에서 하고 있습니다.

Q. 동아리 부원은 어떻게 모집하나요?

올해 창업동아리 전체 인원은 18명이며, 2학년은 60%, 1학년은 40%로 구성하고 있습니다. 모집은 학과 수업 내에 작년 활동내역을 소개하며, 함께 동참하고 싶은 학생을 모집하였습니다. 특히 올해는 동참하고 싶은 학생이 조금 많은 관계로 모집이 끝나고도 참여하고 싶은 학생이 나왔지만, 전체 인원이 너무 커 함께 하지 못한 학우도 있었습니다.

Q. 동아리활동을 하면서 인상 깊었던 점은?

작년에는 "스마트 휴대용 세탁기"를 개발하였으며, 올해는 "스마트 화분"을 개발 진행 중인데, 학생들의 참여와 적극적인 자세에 많이 감동을 받았습니다. 또한, 학생들의 적극적인 아이디어 개진과 끊임없는 호기심을 가지는 점에 대해서 이런 활동을 지속적으로 그리고 확대하여 운영해야 되겠다는 생각을 가지게 되었습니다.

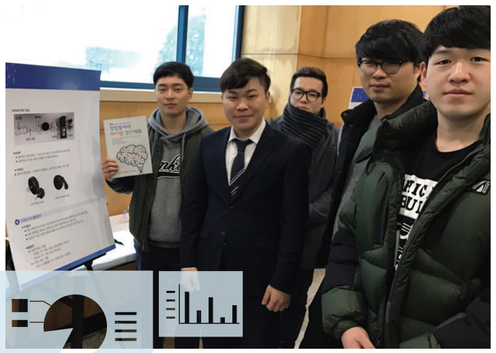
Q. 부산과학기술대학교 학우들에게 하고 싶은 말이 있다면?

부산과학기술대학교 내에는 학생들이 참여할 수 있는 여러 좋은 프로그램이 있는 것 같습니다. 그 중에서도 "창업동아리 프로그램"은 학교 지원, 훌륭한 창업교육프로그램, 학과 교수님들과의 유대관계 등 많은 부분에서 긍정적인 점이 있으니 학우들의 많은 참여가 앞으로도 있었으면 합니다.

Q. 앞으로의 계획이나 일정은?

현재 아이템 구상은 끝난 상황이며, 여름방학 기간을 통해 학생들과 구체적인 실행방안을 수립하여 "스마트 화분"이라는 아이템 개발에 힘쓸 계획입니다. 마지막으로 2학기 말에 있는 창업동아리 경진대회에서도 좋은 성적을 낼 수 있도록 지속적으로 제 역량을 십분 발휘하여 학생들을 지도할 생각입니다.







탁구부



Q. 먼저 탁구부 소개를 부탁드립니다.

안녕하세요. 탁구 동아리 회장을 맡고 있는 박재현입니다. 일단 저희 탁구부는 올해 만들어졌으며 탁구를 좋아하고 즐기는 사람들의 모임입니다.

Q. 탁구부를 만들게 된 동기는 어떻게 되십니까?

원래는 치위생과에 형님이 탁구부를 만드셔서 탁구부를 만든 동기는 친목도를 높이기 위해 만들었을 거라 생각합니다. 현재는 제가 회장을 이어받아 운영하고 있습니다. 저 또한 친목 위주로 운영할 생각이고 탁구를 좋아하는 사람들과 좀 더 즐길 수 있도록 할 것 입니다.

Q. 학생들이 탁구부를 들어갈 수 있는 방법을 알려주세요.

들어올 수 있는 방법은 간단합니다. 그냥 친목의 목적과 탁구에 관심이 있으면 아무나 가입 가능합니다.

Q. 탁구부의 장단점을 알려주세요.

일단 장점은 사비가 들지 않는다는 것과 탁구를 치고 싶으면 언제든지 동아리실로 와서 탁구를 칠 수 있다는 것이 가장 큰 장점인거 같습니다. 그리고 아직까지는 단점은 없다고 생각합니다.

Q. 탁구부를 하면서 재밌었던 에피소드가 있으신가요?

개설한지 1년도 되지 않아 아직 큰 에피소드는 없는 거 같습니다. 하지만 앞으로 재밌는 에피소드가 점차 많아 질 것이라고 생각합니다.

Q. 앞으로의 포부를 말씀해주세요.

새로운 회원은 내년 초에 쯤 모집할 예정이며 큰 사고 없이 즐겁게 탁구부를 이끌어가겠습니다.



맛집탐방기

갓파스시 덕천점



회식엔 모두가 싼 가격에 마음껏 즐길 수 있는 곳을 찾다 보니 고기 뷔페가 가장 선호되는 것은 당연하였습니다. 다소 비싼 뷔페, 코스요리, 일식집들은 가격 때문에 부담스럽기에 언급만 되는 수준입니다.

초밥, 상당히 비싸죠? 가장 간단하다는 유부초밥도 기본이 2천 원입니다. 회전 초밥도 3접시만 해도 학식 한 끼가 날아가는 셈이지요. 그런 주제에 양은 터무니없이 적기도 합니다. 6접시를 먹어도 먹은 것 같지 않은 그 기분은 우리에게 과한 금액을 요구합니다. 재료도 단순히 밥 위에 회 한 점을 올린 것 치고는 말 그대로 날로 먹는 수준이지요. 과정도 간단하고 빨라 그야말로 최고급 패스트푸드라고 할 수 있습니다. 어찌 보면 우리와 같은 대학생에게는 하나의 사치 같기도 합니다.

그러나 언젠가 이런 값비싼 음식도 먹고 싶을 때가 있기 마련입니다. 질릴 때까지 먹을 수 있다면 좋겠는데 가격이 발목을 잡는다면, 이곳에서 점심을 즐기는 것을 추천합니다. 2만 원 안으로 80분 동안 다양한 종류의 초밥을 무제한으로 즐기실 수 있습니다. 일반적인 뷔페에서 보다 더 다양한 종류의 초밥을 체험하실 수 있습니다. 꼭 뷔페로 즐기지 않아도 접시당 1,500원에 즐길 수 있는 초밥도 있습니다. 치킨텐더나 새우튀김, 감자튀김과 같은 음식을 즐길 수 있고, 우동이나 덮밥을 주문해 식사할 수 있습니다.

계단식으로 되어 있는 회전판은 한 눈에 봐도 독특해 보입니다. 1층에는 표준적인 회전판이지만, 2층에는 열차모형이 올려 져 있습니다. 기본적으로 회전초밥은 신선하지 않고 원하는 초밥도 주문하기 힘들다고 생각할 수 있지만, 먹고 싶은 초밥은 바로 바로 주문이 가능합니다. 자리마다 있는 모니터를 통해 디저트류나 초밥을 선택해서 가져올 수 있습니다. 물론 추가비용은 들어가지 않으며, 주문한 종류의 초밥이나 디저트는 여러분의 자리까지 고속열차가 배달해 줄 것입니다. 음료와 맥주도 무료라서 지인들과 즐기기에는 안성맞춤인 공간인 것 같습니다.

학생기자 : 임수빈, 안지율, 서유민

대리만족 사상점



남녀노소가 좋아하는 족발과 보쌈이 맛있다는 곳인 상표부터 사람의 시선을 주목하게 만드는 '대리만족'이라는 음식점을 다녀왔다. 사상역 6번 출구로 나와 골목을 보면 쉽게 찾을 수 있는 곳에 위치해있다. 이미 입소문이 난 집이라 맛이 너무 궁금해 일단 자리에 앉자 어떤 음식이 인기가 많은지 사장님께 물어보았다. 족발+매운 족발과 마늘족발이 인기가 많다고 하는데 '다른 음식도 맛이 있나?'라는 궁금증으로 족발+보쌈 M을 주문했다. 신기하게도 다른 곳과 다르게 양초에 불을 붙여 그 위에 족발과 보쌈을 올려주었다. 양초 위에 올리는 이유는 음식의 보온을 위해서라고 한다. 음식을 찍어 먹는 양념장의 종류도 다섯 가지가 되었다. 매운 소스, 젓갈 소스, 마늘소스, 간장와사비 소스, 쌈장이 있었다. 기대 반 의심 반으로 한입 먹어보았다. 느끼하지도 않고 질기지도 않고 담백했다. 쌈을 싸서 먹을 때 소스 맛에 묻혀 족발이나 보쌈 맛이 나지 않으면 음식의 맛보다 소스의 맛으로 인기가 많을 거 같아 쌈을 싸서도 먹어보았다. 소스 맛에 묻히지도 않고 생각보다 너무 괜찮았다. 상추에 양파절임, 파채, 보쌈이나 족발을 올리고 소스를 찍어 먹으면 환상적인 맛이었다.

막국수와 보쌈·족발을 같이 먹으면 맛이 있다고 하여 막국수를 시켰다. 면을 본 순간 윤기가 흘렀으며 탱글탱글해서 식욕을 자극했다. 막국수는 2~3명에서 보쌈·족발과 같이 먹기에 적당한 양이었으며 보쌈과 족발에 싸 먹으면 이 맛을 잊지 못해서 다시 가게를 찾게 될 거 같다. 족발과 보쌈이 먹고 싶어질 때면 '대리만족' 이곳이 가장 먼저 떠오를 거 같다. 연인이나 친구, 가족들과 산책을 한 후 출출할 때 이곳을 가보자고 하는 건 어떨까?

학생기자 : 김소설, 장혜성, 조정휘



학교에 한발! 다가오세요

노래&학과소식 신청

노 래 신 청 : http://press.bist.ac.kr/html/01_sub?m=E&s=&k=5

과소식신청 : 각과 담당 방송부원에게 카톡

- 전기자동화과, ICT융합전자과, 융합기계계열, 미용과 (카톡 : 010.9922.3059)
- 자동차공학계열, 한중비즈니스과, 안경광학과, 토탈디자인계열 (카톡 : thfflem5)
- 컴퓨터정보과, 건축과, 토목과, 호텔외식조리과 (카톡 : 971011h)
- 항공전자통신과, 의무행정과, 치위생과, 간호학과 (카톡 : seol0795)
- 정밀화학과, 소방안전관리과, 경찰경호과, 호텔관광경영과 (카톡 : 010.6851.5987)
- 비즈니스경영과, 사회복지계열, 재활운동건강과, 유아교육과 (카톡 : 010.3004.8677)

www.bist.ac.kr

부산과학기술대학교
개교 40주년
SINCE 1977

BIST is BEST

최고만을 약속하는 대학

자타공인 최고의 평가를 받는 대학
최고의 경쟁력을 갖춘 대학
최고의 취업률로 보답하는 대학
언제나 최고의 결과로만 승부합니다.

BIST 부산과학기술대학교

취업률 70.1%
부산·경남지역 졸업생
(1,000~2,000명 미만) 대학 1위
2016년 1월 대학정보공시
2015.12.31 기준

약150억 원
2014년~2018년 5개년도 지원액
특성화전문대학 육성사업 선정
/ 교육부

95억원
사업신청액기준
2017년 산학협력 선도 전문대학(LINC+)
육성사업 사회맞춤형 학과중점형 선정
/ 교육부

유학생 670여 명
전국 전문대학 최다인원 유치
2016 외국인 유학생 유치·관리
역량인증대학 선정 / 교육부

유일 선정
2017년 부산지역 대학
대학일자리센터사업 선정
/ 고용노동부



|사업내용|

- 일학습병행제사업 듀얼공동훈련센터 선정 | 고용노동부
- 부산시 대학생취업역량강화사업 선정 | 부산광역시
- BB21사업 선정 | 부산광역시
- 구·군 지역대학 간 협력공모사업 선정 | 부산광역시
- 기술사관육성사업 선정 | 중소기업청
- 청년취업지원사업(재학생직무체험사업) 선정 | 고용노동부
- 중소기업계약학과사업 선정 | 중소기업청
- 스마트공장 전문가 인력양성지원사업 선정 | 부산광역시