

국내 최고 'K-뷰티' 전문가 양성 산실 각광

●광주대 뷰티미용학과

광주대학교 뷰티미용학과가 K-뷰티를 주도하는 대한민국 최고의 전문가 양성 산실로 각광받고 있다.

16일 광주대학교에 따르면 지난 2010년 개설된 뷰티미용학과는 '글로벌리즘'과 '융합'을 강조하는 세계 흐름에 맞춰 미용 기술뿐만 아니라 심리학, 서비스학, 마케팅, IT 영상 분야 등 다양한 학문을 접목한 폭넓은 커리큘럼을 제공하고 있다.

전공 영역은 메이크업, 헤어미용, 피부미용, 네일미용, 화장품 등 총 5개다. 특히 교직과정이 있어 중등 정교사(미용) 2급 자격증을 취득할 수 있고, 임용고시를 통해 미용교사가 될 수 있다.

전문 뷰티 인재를 육성하는 교수진은 풍부한 산업계 경력을 갖춘 전임교수들로 준비하다.

메이크업·네일 분야 김은실 교수는 한국연구재단 전문평가단 심사위원, 지자체 뷰티산업 정책개발 자문위원, 한



광주대학교 뷰티미용학과가 K-뷰티를 주도하는 대한민국 최고의 전문가 양성 산실로 각광받고 있다. 졸업생들은 피부, 네일, 헤어 등 다양한 분야에서 활약하고 있다.

〈광주대 뷰티미용학과 제공〉

메이크업·헤어·피부·네일·화장품 등 총 5개 전공 운영 우수 교수진·풍성한 비교과·유관기관 네트워크 등 강점

국외산업협회 뷰티분과위원장을 역임한 바 있다.

피부미용 최윤경 교수는 메디컬 현장 경력에 아모레퍼시픽과 코리아나화장품 사외교육 강사로 활동했다.

김소현 헤어미용 교수는 한국산업인력공단 감독위원을 역임하고, 광주전남 디자인총연합회 뷰티분과위원장을 맡고 있다.

무엇보다 김진숙 석좌교수는 대한민

국 1호 미용명장으로 모교 후학 양성을 위해 열정을 쏟고 있다.

각종 정부 사업을 통한 풍성한 비교과 프로그램, 광주화장품산업진흥회 등 30여곳에 달하는 업무협약 기관과의 네트워크도 강점이다. 교류 협력을 통한 현장 실습, 전공별 전문가 초청특강은 재학생들이 직·간접 실무 역량을 쌓고 최신 뷰티업계 흐름을 파악하기에 모자람이 없다.

연중 운영되는 전공별 동아리는 각종 국가 자격증 취득·대회 출전 준비를 지원한다. 전공 동아리 운영 성과는 각종 미용경진대회에서 괄목할 성과로 입증하고 있다.

올 한해에 K-B.T.S.포도공모전 대거 입상과 K.O.B.E.A.국제미용경진대회 국회의원상을 받았고, 글로벌뷰티콘테스트 금상, K.O.B.E.A. 국제미용경진대회 뷰티스트 컴페티터 단체부문 대상 등을 차지한 바 있다.

여기에 전공 재능을 지역사회의 지역민에 기부하는 사회공헌 활동도 15년째 이어오며 실용학문 전공자로서 내면의 미까지 쌓고 있다.

졸업 후에는 메이크업샵, 헤어샵, 네일샵, 방송국, 제품회사, 피부관리실, 피부과병원 등에 취업할 수 있으며 교육감사, 미용교사, 최근 화제가 되고 있는 뷰티영상크리에이터로도 진출이 가능하다. /김다이 기자

'글로벌 전남교육' 빛낸 5명 '교육상' 수상

도교육청, 정경모·박선미·우승희·한경호·박진수씨에 수여
지역·세계 공생 전남교육 기틀 마련 등...명예의 전당 헌액

전남도교육청이 올 한 해 전남형 글로벌 미래교육의 기틀을 마련한 이들에게 교육상을 수여했다.

16일 전남도교육청에 따르면 최근 제44회 전남도교육상 시상식을 갖고 수상자로 선정된 정경모 전 좌야초등학교 교장, 박선미 전 장성하이테크고등학교 교장, 우승희 영암군수, 한경호 전남도교육청교육연구실장, 박진수 행정과장 등 5명에 표창장과 부상을 전했다.

정경모 교장은 공정하고 투명한 교원 인사제도 마련에 기여하고, 원격수

업 콘텐츠를 개발 보급한 공로를 인정 받았다.

특히 전남교과교육연구회 수업 나눔을 이끌며 교육 현장의 변화를 주도하고 미래교육에 대응할 수 있는 기반과 교원들의 수업전문성 향상에 공헌했다.

박선미 교장은 전남 영재교육의 기틀을 마련하고 농촌교육의 새로운 가능성과 모델을 제시했다. 무엇보다 '2024 대한민국 글로벌 미래교육박람회'를 진두지휘해 전남교육이 K-에듀시대를 열어가는 데 큰 역할을 했다.

우승희 영암군수는 지자체장으로서 교육에 대한 남다른 관심과 열정으로 도교육청과 함께 지역 교육거버넌스를 구축하고 교육발전특구 시범지역 선정 운영, 자율형 미래교육선도지구, 교육 자치협력지구 추진 등 교육 자치 실현과 지역 정주형 인재 양성을 위한 교육 생태계를 만들어가고 있다.

한경호 원장은 탁월한 진학 실적으로 섬마을 학교의 변화를 이끌었으며, 교육 주체들과 소통하며 지역과 상생하는 학교교육을 실현했다.

또 '미래교육코칭센터'를 신설해 코칭 원리를 반영한 수업코칭 연수를 실현함으로써 전남 교직원들의 미래교육 역량 강화에 기여했다.



제44회 전남교육상 수상자들이 명예의 전당 헌액식을 가진 뒤 기념사진을 찍고 있다. 왼쪽부터 박진수 행정과장, 한경호 연구실장, 김정희 교육위원장, 김대중 도교육감, 정경모 전 교장, 박선미 전 교장, 우승희 영암군수.

박진수 행정과장은 전국 최초 도시권 공립고등학교 통합을 추진하고, 제한 적공공화구제 및 에듀버스 확대 시행 등으로 농산어촌 작은 학교 살리기에 크게 기여했다. 더불어 지역상생카드를 발급해 지역경제 활성화 정책을 추진하는 등 지역소멸 위기 극복과 전남교육의 지속가능 발전에 이바지했다.

이들 수상자 5명은 전남도교육청 1층에 마련된 '명예의 전당'에 헌액됐다. 김대중 도교육감은 "수상자는 전남교육의 과거와 현재를 빛낸 주역이자, 아이들의 미래를 비추줄 희망의 등불"이라며 "지역과 세계가 공생하는 글로벌 전남교육의 동반자로서 변함없이 함께 해달라"고 말했다. /김다이 기자

'목포-중국항 물류센터 조성' 목포해양대 학술대회 '성료'

국립목포해양대학교가 목포항 발전과 지역경제 활성화를 위한 '목포-중국항 물류센터 조성' 동계 학술대회를 개최했다.

16일 국립목포해양대학교에 따르면 최근 기관공학과 1층 소강당에서 전남도청, 목포시청, 목포신문만 주식회사 주최로 '목포-중국 연안항 간 카페리 항로 개설 타당성 조사 및 목포항 물류센터 조성 타당성 분석' 정책 세미나를 열었다.

이번 행사는 목포항을 중심으로 새로운 카페리 항로를 개설하고, 이를 통해 지역 물류와 경제 활성화를 위한 방안을 모색하고자 열렸으며, 유튜브 라이브 방송을 통해 더 많은 참여를 이끌어냈다.

노장균 목포해양대 교수가 사회를 맡았으며, 홍창영 동서울대학교 교수가 '목포항 물류센터 조성 타당성 분석 및 기본 구상 수립', 김화영 목포해양대 교수가 '목포항 대형 크루즈부두 가능성 검토 연구', 차상현 목포해양대 교수가 '목포-중국 연안항 카페리 항로 개설 타당성 분석'에 대해 각각 발표했다. /목포=정해선 기자

동강대, 교육 혁신 성과 다양화 '집중'

교수법 발표대회·시상식...학생 심사단과 발전방안 소통

동강대학교가 학생들과 함께 학습 효과 만점의 교수법을 공유하며 교원들의 전문성을 키우는 등 교육 혁신 성

과를 다양화하고 있다.

16일 동강대학교 교수학습센터에 따르면 최근 본관 1층 총장실에서 '2024학

년도 효과적인 교수법 발표대회' 시상식을 개최했다.

동강대는 혁신적인 교수법으로 학생 역량을 높이는 수업 사례를 공유하기 위해 매년 교수법 발표대회를 열고 시상하고 있다.

앞서 동강대는 지난달 2개 학과에서 추천한 교수법 가운데 본선 출품작 4개

를 선정해 발표회를 가졌다.

발표자들은 효과적인 강의를 위한 수업 설계와 방법 등을 각각 소개하고 발전 방향에 대한 열띤 논의를 펼쳤다.

이와 함께 발표회에서는 학생들이 교수법 심사단으로 나서 눈길을 끌었다.

학생 심사단들은 "교수들이 어떻게 강의를 준비하는지 설계 과정을 직접

들을 수 있어 수업 이해도가 한층 빨랐다. 또 학습자 관점에서 강의 효과 등 다양하고 실질적인 피드백을 나눌 수 있어 의미 있었다"고 소감을 밝혔다.

교수법 발표대회 대상은 이상희 건축학과 교수(성인 학습자를 위한 플립러닝 활용 캡스톤디자인 수업 운영)가 수상했다. /김다이 기자

변하기 쉬운 신선제품
처음 그대로 신선도 유지 제품 개발 화제!

푸른도깨비 실제사용과 비사용의 비교

무료 드립니다

포도, 새우, 김치, 깍두기, 과일, 야채, 소고기, 굴비, 치즈, 조개, 생선 등 얼음 아이스팩을 넣어도 변질되기 쉬운 제품 1일이 넘으면 안심 할 수 없습니다.

그러나 이젠 걱정 끝!

푸른도깨비 1팩만 넣으면 5일동안 신선함을 그대로 유지하는 제품이 개발되어 신선 제품을 택배로 발송하는 사업 후 여러분의 근심을 덜어드립니다.




1팩을 넣어서 택배를 발송하면 5일동안 변질이 없습니다. 처음 그대로 신선함을 유지시켜 줍니다. 1팩당 500원

푸른도깨비를 택배에 1팩을 동봉하여 발송하면 5일동안 변질없이 처음 그대로 유지됩니다.

식빵 부패실험 비교

방부제 미처리 식빵은 2일만에 곰팡이가 발생함. 푸른도깨비는 어떠한 세균도 발견하지 않는다.


1일차


2일차


4일차

사과 부패실험 비교

푸른도깨비를 처리한 농산물 및 과일에서는 곰팡이가 전혀 발생하지 않는다.


2일차


4일차


5일차


7일차

공장, 택배물류센터 환영!

무료 신청 택배비 소비자 부담, 본사 메일로 신청 yunanbio@naver.com

전국 시도 총판 모집

대양식품(주)

본사 080-374-5046

기술제휴 | 자연과생명연구소

광주지사 010-3738-8989

062) 525-7585