

2024 한국급식외식위생학회 추계 교육프로그램
어린이·사회복지급식관리지원센터 직무 역량 강화

| 일시 | 2024년 10월 11일(금) 9:20 ~ 12:00
 | 장소 | 서울시 양재동 aT센터 세계로룸 3층 전관(1,2,3관)
 | 주관 | (사)한국급식외식위생학회
 | 후원 |
 | 협찬 | 케이터링서비스파트너(주), 미방, 잇웍스, 주식회사 빈스페이스, 주식회사 세니젠, FF&E, 네오젠코리아

프로그램

사회: 이호진 교수(한국교통대, 한국급식외식위생학회 교육이사)

| 시간 | 교육내용 | 발표자 |
|--|---|--------------------------------------|
| 08:30-09:20 | 등록 | |
| 09:20-09:30(10분) | 개회사 | 한경수 교수(한국급식외식위생학회 회장) |
| Session I 공공급식 식재료 공급 환경의 변화 좌장: 문해경 교수(창원대, 한국급식외식위생학회 감사) | | |
| 9:30-10:00(30분) | 공공급식 통합플랫폼을 통한 투명하고 안전한 식재료 공급 및 운영성과 | 이재상 대리 (한국농수산식품유통공사 공공급식부) |
| 10:00-10:30(30분) | 공공급식 식재료 사용현황과 개선 방향 | 홍연아 교수 (공주대 경제통상학부 경제학전공) |
| 10:30-10:45(15분) | 질의응답 및 휴식 | |
| Session II 어린이·사회복지급식관리지원센터 업무의 질 향상을 위한 전략 방안 좌장: 박해경 교수(전 중앙급식관리지원센터장, 한국급식외식위생학회 사업부회장) | | |
| 10:45-11:15(30분) | 어린이·사회복지급식관리지원센터 우수사례 - 서울 중랑구 센터 '순회방문 결과지 좋은 표현 사례집 구축' - | 허진 총괄팀장 (서울 중랑구 어린이·사회복지급식관리지원센터) |
| 11:15-11:45(30분) | 노인·장애인 영양상담의 실제 | 김우정 영양팀장(세브란스병원) |
| 11:45-12:00(15분) | 질의응답 및 휴식 | |

2024 한국급식외식위생학회 추계 학술대회 프로그램

급식·외식산업의 퍼스트무버(first mover)로의 전환

| 일시 | 2024년 10월 11일(금) 13:20 ~ 17:00
 | 장소 | 서울시 양재동 aT센터 세계로룸 3층 전관(1,2,3관)
 | 주관 | (사)한국급식외식위생학회
 | 후원 |
 | 협찬 | 케이터링서비스파트너(주), 미방, 잇웍스, 주식회사 빈스페이스, 주식회사 세니젠, FF&E, 네오젠코리아

프로그램

사회: 박문경 교수(한양여대, 한국급식외식위생학회 총무이사)

| 시간 | 교육내용 | 발표자 |
|--|--|---|
| 11:30-13:20 | 등록 | |
| 13:20-13:30(10분) | 개회사 | 한경수 교수(경기대학교, 한국급식외식위생학회 회장) |
| Session I 급식외식분야의 정책, 사람 그리고 세계화 좌장: 이해영 교수(상지대, 한국급식외식위생학회 학술위원장) | | |
| 13:30-14:00(30분) | 국가 급식관리체계 재설계 필요성 (패널토의) 패널1: 이선영 교수 [중앙대학교] 패널2: 조대환 상무 [CJ프레시웨이] | 남백상 사무관 (식품의약품안전처 식생활영양안전정책과) |
| 14:00-14:30(30분) | Challenges and strategies for food safety behavior modification | Prof. Junehee Kwon (Univ. of Tennessee, Knoxville) |
| 14:30-15:00(30분) | 한식의 맛을 글로벌한 눈높이에 맞게 - 밍글스 강민구 셰프의 경험 - | 강민구 오너셰프 (레스토랑 밍글스) |
| 15:00-15:20(20분) | 총회 | |
| Session II 사전 예방적 식품품질안전 기술의 현재와 미래 좌장: 김훈 박사(한국식품연구원) Chair: Hoon Kim, Ph. D.Principal Research Scientist, Korea Food Research Institute | | |
| 15:20-15:50(30분) | 한국식품연구원 푸드테크 연구 현황 (Food Tech Reserach at the Korea Food Research Institute) | 김현정 박사 (한국식품연구원) Hyun Jung Kim, Ph.D,Principal Research Scientist, Korea Food Research Institute |
| 15:50-16:20(30분) | 식품 연구데이터 가공/처리/분석/활용 기술 소개 (Introduction to techniques used in data-driven research) | 오승일 박사 (한국식품연구원) Seung Eel Oh, Ph.D,Senior Research Scientist,Korea Food Research Institute |
| 16:20-16:50(30분) | Cart-to-Kitchen 식중독균 검출을 위한 식품전처리 및 분자진단기술 (Food Pre-treatment and Molecular Diagnostics for Cart-to-Kitchen Foodborne Pathogen Detection) | 임민철 박사 (한국식품연구원) Min-Cheol Lim, Ph.D, Senior Research Scientist, Korea Food Research Institute |
| 16:50-17:00(10분) | 우수포스터와 푸드테크 창업아이디어 공모전 시상 및 폐회 | |

2024년 추계 교육 등록비

| 구분 | 오전(교육프로그램) 사전등록비 | 오후(학술대회) 사전등록비 | 종일 / 사전등록비 |
|-----|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 등록비 | 40,000 / 30,000 (교수·일반) | 60,000 / 40,000 (교수·일반) | 80,000 / 60,000 (교수·일반) |
| | 35,000 / 30,000 (5인 이상 단체) | 50,000 / 40,000 (5인 이상 단체) | 70,000 / 60,000 (5인 이상 단체) |
| | 25,000 / 20,000 (대학원생) | 30,000 / 25,000 (대학원생) | 40,000 / 35,000 (대학원생) |
| | 10,000 / 10,000 (학부생) | 10,000 / 10,000 (학부생) | 20,000 / 15,000 (학부생) |

※ 등록비에 점심은 포함되지 않음

aT센터 오시는 길



※ 자차 이용시 주차 지원이 되지 않습니다

- | 주소 | 서울 서초구 강남대로 27 양재동 aT센터
- | 지하철 이용시 | **신분당선 양재시민의 숲역 > 4번출구**
신분당선 양재시민의 숲역에서 하차 후 4번 출구로 나오셔서, 약 50m 직진하면 aT센터
- | 터미널 이용시 | 강남 고속버스터미널에서 오시는 길
강남 고속버스터미널에서 **462번** 탑승 -> aT센터 정류장 하차

동서울 버스터미널에서 오시는길
②호선 강변역에서 강남역방향 지하철 탑승 -> **②호선 강남역** 하차 -> 강남역 140, 407, 408, 421, 440, 441, 462, 470, 471 탑승 후 aT센터 하차