

2026 우수급식 · 외식산업전-부산 운영계획

I

특별관

■ 폭염대응 단체급식 위생·안전 혁신관

1. 주제 : ‘기후변화’ 앞의 단체급식 위생·관리, 그 첫발을 내딛다
2. 내용 : 향후 단체급식의 위생관리 위험 요소는 기후변화로 인한 ‘복합 재난 (폭염, 폭우, 침수, 가뭄, 정전, 수질 변화 등)’이 될 것이라는 예측 아래, ‘폭염’에 포커스를 맞춰 ‘Intelligent Foodservice Safety 6’를 제안
3. 구성
 - 전략적 모듈형 냉장·냉동 관리 시스템
Intelligent Modular Cold Storage System
 - 단체급식 전용 조리식품 급속 냉각기
Intelligent Rapid Cooling Equipment for Foodservice
 - 고도화된 위생소독기구
Intelligent Sanitation Equipment
 - 지능형 온도 대응 배식대
Intelligent Temperature- Controlled Serving Station
 - 단체급식 수질 통합 모니터링 시스템
Intelligent Water Quality & Safety Management System
 - HACCP Full Chain 통합관리 시스템
Intelligent HACCP Full Chain Management System
4. 장소 : 전시장 내 ‘부대행사장’(별도 신청 없음)

II

강연 프로그램

■ 2026 FS Master Class

1. 주제 : FS Menu & Management
2. 연사 : 신지명 아워홈 마스터 셰프

前 밀레니엄 힐튼 서울 셰프(22년 중식전문), 前 대한급식신문사 조리연구위원, 대한
민국 조리기능장, MBN 알토란 607회 '집에서 먹는 뷔페 한상' 편 출연

3. 내용

- 식자재 교차 활용 & Loss Zero 메뉴 설계

원가 상승 압박을 극복하는 식자재 풀(Pool) 활용법 및 기호도 극대화 전략

Point - ①식자재 교차 활용(Cross-utilization) 메뉴 구성 ②선호도 높은 단체급식 메뉴 조합 구성법 등

- ‘Normal 메뉴’의 ‘특식 Change’ 테크닉

일상적인 국·탕·볶음요리에 적용하는 마스터 셰프만의 킥(Kick) 테크닉

Point - ①고급스러운 맛 구현·소스 비법 ②시각적 효과 극대화·식판 플레이팅 등

- 맛 & 식감 살리는 대량조리 노하우

조리인력 부족과 시간 제약을 극복하는 효율적 대량조리 공정 설계

Point - ①기구 활용(오븐 200% 활용)·오버 쿡(Over-cook) 방지 운영 ②전처리 후 밀간 및 숙성 노하우 등

4. 대상 : 현직 영양사·영양교사

5. 인원 : 강연당 60명(선착순 마감)

6. 신청 : 홈페이지 내 사전 신청 ▶ [클래스 신청페이지 바로가기](#)

7. 장소 : 전시장 내 ‘강연장’

8. 일정

일자	회차	시간	주제
10. 29 (목)	1	13:00~13:50	식자재 교차 활용 & Loss Zero 메뉴 설계
	2	14:30~15:20	‘Normal 메뉴’의 ‘특식 Change’ 테크닉
	3	16:00~16:50	맛 & 식감 살리는 대량조리 노하우

■ 식단구성 & 급식운영 세미나

1. 주제 : 노하우 쏙쏙! 아는 만큼 보이는 급식 운영

2. 연사 : 급식분야 현직 영양사 4인

3. 내용 : 주어진 환경 속 더 나은 한 끼를 고민하는 영양(교)사들에게 ‘4인의 현직 인플루언서 영양사’가 전하는 식단구성·급식운영 노하우 공유의 시간

4. 대상 : 영양사·영양교사 및 급식 운영 관계자

5. 인원 : 강연당 60명(선착순 마감)

6. 신청 : 홈페이지 내 사전 신청 ▶ [세미나 신청페이지 바로가기](#)

7. 장소 : 전시장 내 ‘강연장’

8. 일정

일자	회차	시간	주제	연사
10. 28 (수)	1	13:00 ~13:50	건강에 눈뜬 고객을 사로잡는 메뉴 전략	김지윤 영양사 풀무원푸드앤컬처 경기지사
	2	16:00 ~16:50	365일 삼시세끼, 질리지 않는 식단의 비결	한유진 영양사 전북 익산고등학교
10. 30 (금)	3	13:00 ~13:50	급식소가 잘 돌아가는 인력관리의 기술	조서정 영양사 아워홈 중앙대병원광명점
	4	14:30 ~15:20	한 곳 차이로 완성도를 높이는 급식 컨설팅	최정현 영양과장 (재)건설기술교육원

III

부대행사

■ 제1회 일기형 에세이 ‘영양사시대’ 당선 작품전

1. 주제 : 일상 속 영양사의 역할과 순간을 담은 이야기
2. 구성 : 문예 공모전 ‘영양사시대’ 공모 수상작 전시(총 16작)

• 현직 부문 - 영양사·영양교사·임상영양사

▲대상 - 240명의 안부를 먹고 사는 영양사 ▲최우수상 - 오늘 하루 참, 영양가 있네 ▲최우수상 - 식판 위의 통성명 : 경계가 잔반이 되지 않도록 ▲우수상 - 제가 할 수 있어요? ▲우수상 - 생명의 연결 고리 ▲우수상 - 아침엔 책임감을 걸치고, 점심엔 다정함을 펼치고 ▲우수상 - 식사는 하셨어요? ▲우수상 - 영양에 복지를 더하는 영양사, 밥 그 이상의 삶을 돌보다

• 학생 부문 - 식품·영양 관련 학과 대학(원)생

▲대상 - 좋아함이 만든 길 ▲최우수상 - 길을 잃자, 걷는 곳이 길이 되었다 ▲최우수상 - 보이지 않는 곳에서 건강한 내일을 짓는 사람들 ▲우수상 - 나는 지금 영양사로 자라는 중입니다. ▲우수상 - 영양성분표를 읽던 아이, 아이들의 식습관을 읽는 교사를 꿈꾸다 ▲우수상 - 사람을 향한 영양학의 길 ▲우수상 - 영양의 기준과 현실 사이에서 ▲우수상 - 덜 먹으려다, 더 배우게 된 영양의 가치

3. 장소 : 전시장 내 ‘부대행사장’(별도 신청 없음)

■ 한국전북산업연합회 ‘전북 메뉴시연회’

1. 주제 : 맛있는 전북 메뉴 이야기
2. 연사 : 김정수 셰프(배재대학교 외식조리학과 교수)
3. 메뉴 : 전북 활용 신메뉴 2종(들기름 전복 내장 한그릇, 전복 해초국수)
4. 대상 : 영양(교)사, 조리사, 위탁 급식·외식업 운영 및 관계자

5. 인원 : 매 Class당 20명(선착순 마감)
6. 신청 : 홈페이지 내 사전 신청 ▶ [시연회 신청페이지 바로가기](#)
7. 장소 : 전시장 내 ‘한국전북산업연합회 홍보관 부스’
8. 일정 : 전시기간 매일 3Class, 총 9Class

구분	1차	2차	3차
운영 시간	11:30~12:30	13:30~14:30	15:30~16:30

IV | 부산 학교급식 홍보관

■ 주최 : 부산광역시교육청

■ 부산 학교급식 홍보관

1. 주제 : 아이들의 성장을 돕는, 건강한 부산 학교급식
2. 구성 : 부산 학교급식 개요 및 주요 정책 20
 - 학교급식 운영·환경

▲학교급식 현대화를 통한 안전하고 쾌적한 급식시설 조성 ▲학교급식 조리환경 개선을 위한 조리로봇 사업 ▲신규 조리실무사 현장적응교육 ▲학교급식 대체인력 거점제도 운영 ▲찾아가는 학교급식 종합컨설팅 운영 ▲부산학교급식클래스 조리교육 유튜브 운영 ▲지구별 우수레시피 공유 및 식단설계력 강화를 위한 식단 상호협의체 운영 ▲학교급식 식품알레르기 대체식단 제공학교 운영 ▲학교 채식급식 '다채옴데이' 운영 ▲전통향토음식 및 세계음식 체험의 날 운영

• 영양·식생활교육

▲부산광역시교육청 영양교육체험센터 ▲학교로 찾아가는 영양체험교실 운영 ▲유·초·특수학교 영양수업 꾸러미 무료 대여 사업 ▲학교 식생활교육실 운영 ▲소규모 사립유치원 순회 영양교사 관리지원 ▲숨은 키 10CM를 찾아라 영양캠프 ▲식품알레르기 캠프

• 영양상담·소통

▲학교 영양상담 선도학교 운영 ▲영양식생활진단시스템 플랫폼 구축 및 개인 맞춤형 영양상담 운영 ▲학교급식 학부모 공감 토크(Talk) 콘서트

■ 부산 학교급식 주제관

1. 내용 : ‘부산 식재료 이야기 - 토마토’ 관련 교육 자료 전시

▲토마토 주요 영양 정보 및 효능 ▲토마토 역사 및 종류 ▲세계 토마토 요리 ▲토마토 교육 영상 콘텐츠 ▲토마토 성장과정 ▲O·X퀴즈 및 속담 ▲포토존

■ 부산 학교급식 정책 설명회

1. 일정 : 2026. 10. 28.(수) 15:00~15:20(20분)
2. 주제 : 전국 최초 '급식 조리 현장실무 교육장' 운영
3. 연사 : 부산광역시교육청 담당자
4. 내용 : 신규 조리실무사 발령 전 현장 실무교육 운영 소개
 - 신규 조리실무사 발령 전 현장실무교육 추진 배경 및 운영사례
 - 위생·안전·조리 등 학교급식 현장 중심 교육내용
 - 영양교육체험센터 '급식조리 현장실무 교육장' 연계 향후 운영 방향

※ 발령 전 현장실무교육의 성과와 향후 발전 방향을 중심으로 소개
5. 대상 : 전국 시·도 교육(지원)청 및 학교급식 관계자 등
6. 인원 : 60명(선착순 마감)
7. 신청 : 홈페이지 내 사전 신청 ▶ **설명회 신청페이지 바로가기**
8. 장소 : 전시장 내 '강연장'

강연 프로그램 참석 희망 시 **별도 신청** 필수

강연·세미나 신청 시, 별도 무료 관람신청 없이도 무료 입장이 가능합니다.

[신청방법]

- ① 신청페이지 링크로 접속 ▶ <https://www.fsfair.kr/bu/link>
- ② 우측 QR코드 촬영 시 신청페이지로 바로 접속

