

미래엔과 동아일보 교육법인이 함께하는

중학교 자유학습지

www.m-teacher.co.kr
edu.donga.com

미래엔의 교수 활동 지원 플랫폼

MiraeN 엔터처
www.m-teacher.co.kr

vol.26 | 2018년 12월호

추천! 진로체험 프로그램

‘추천! 진로체험활동 프로그램’은 선생님들이 학생들과 함께 가면 좋을 진로체험활동을 추천하고, 구체적으로 어떤 체험이 이뤄지는지 소개하는 코너입니다.

● 판교 창업 Zone ‘청소년 비즈쿨 판교 창의체험 프로그램’

미래 이끌어갈 창업가에게 요구되는 자질은?



학생들이 3D프린터의 원리를 파악하기 위해 3D펜을 체험해보는 모습. 창업진흥원 제공

창업가가 되려면 어떤 역량이 필요할까? 지금의 청소년들이 본격적으로 사회활동을 할 미래에는 어떤 기술이 각광받을까? 청소년들에게 창업 관련 진로를 폭넓게 소개하고 창업에 필요한 창의적사고력, 문제해결력 등의 역량 함양에 도움을 주는 체험활동이 주목받는다.

경기 성남의 판교테크노밸리에 위치한 ‘판교 창업 Zone’(창업진흥원 산하)은 학생들이 미래가 필요로 하는 인재로 자랄 수 있도록 기업가 정신을 가르치고 미래 직업과 연관된 기술을 체험할 기회를 제공하는 ‘청소년 비즈쿨 판교 창의체험 프로그램’을 운영한다.

프로그램 참가를 희망하는 학생들은 △기업가정신 특강 △판교 창업 Zone 견학 △3D 프린터 체험 △드론 체험 △가상현실(VR) 기기 체험 등의 세부 프로그램 중에서 희망하는 프로그램을 선택해 참여할 수 있다. ‘기업가정신 특강’에 참가한 학생들은 성공한 창업가의 특강을 통해

도전정신·창의성 등의 기업가 정신을 배우고 성공한 사업가와 실패한 사업가의 사례를 비교해보는 시간을 갖는다. ‘판교 창업 Zone 견학’ 프로그램에선 창업존 내 각종 시설을 견학하면서 창업 아이템을 살펴보고, 창업과 연관된 진로에 대해 고민해볼 수 있다. 학생들은 이 같은 체험 활동을 통해 창의적인 아이디어를 도출해내는 과정을 깊이 경험해보며 창업가에게 요구되는 역량이 무엇인지 깨달을 수 있다.

미래 직업과 연관된 기술을 체험하는 교육도 진행된다. 3D펜을 직접 활용해 3D프린터의 원리를 알아보는 ‘3D 프린터 체험’과 드론 산업에 대한 이론교육을 듣고 직접 소형드론을 조립·조종해보는 ‘드론체험’이 대표적. ‘가상현실(VR) 기기 체험’에서는 가상·증강현실(VR·AR) 분야의 VR 콘텐츠를 접해보고 카드보드 등 각종 VR 기기를 활용한 체험교육이 진행된다. 이를 통해 학생들은 4차 산업 기술에 대한 이해를 넓히는 동시에 문제해결능력도 키울 수 있다. 판교 창업 Zone 견학(30분)을 제외한 모든 교육은 1시간 동안 진행된다.

‘청소년 비즈쿨 판교 창의체험 프로그램’은 주말 및 공휴일을 제외한 평일에 진행된다. 참가인원은 1회 50명까지 가능하고, 체험비용은 무료다. 참가를 원할 경우 ‘꿈길’ 홈페이지에서 신청할 수 있다. 문의 042-480-4465

▶김재성 기자 kimjs6@donga.com

체험활동 연관 직업

3D프린터운영전문가: 컴퓨터 디자인 프로그램으로 나타낸 3차원 도면을 바탕으로 입체적인 실물을 만드는 3D프린터를 활용하여 개인, 광고대행사 등의 의뢰를 받아 시제품을 설계·제작한다. 제품 제작의 기초인 도안스케치를 위해 디자인 관련 설계능력을 갖춰야 한다. 제작 단계에서는 프로그래밍 작업을 수행해야하므로 3D프린팅 장비에 대한 지식도 요구된다. 마무리 단계에서 제품 도색 및 코팅 등의 작업도 수행해야하므로 꼼꼼함과 인내력을 겸비해야 한다.

● 한국식품안전관리인증원 ‘꿈키움 식품안전교실’

“먹거리 안전, 우리가 지켜요”



학생들이 체험교육에 참가하며 작업장 설비 및 위생기준에 대한 설명을 듣는 모습. 한국식품안전관리인증원 제공

최근 우리들의 안전을 위협하는 식품안전사고가 연이어 발생하며 식품안전에 대한 관심이 높아지고 있다. 이에 따라 청소년을 대상으로 하는 식품안전교육에 대한 필요성도 요구되는 상황. 청소년들의 식품안전의식을 높이고 이와 관련한 직업도 탐색해볼 수 있는 체험프로그램이 있다. 한국식품안전관리인증원의 ‘꿈키움 식품안전교실’이 그것.

‘꿈키움 식품안전교실’의 프로그램은 각각 1시간의 이론 교육과 체험 교육으로 구성된다. 이론 교육은 △올바른 식품안전관리 방법에 대한 강의 △퀴즈로 알아보는 식품이야기 △진로탐색 순으로 이뤄진다. 학생들은 강의를 통해 식품의 생산과 유통과정에서 위생관리가 어떤 방식으로 이뤄지는지 그 체계를 이해하고, 퀴즈활동을 통해 앞서 배운 식품안전지식을 검증해보는 시간을 갖는다. 이를 통해 학생들은 평소 알지 못했던 식품안전관리의 필요성과 제도에 대한 이해를 넓힐 수 있다. 이후 학생들은 식품분야와 연관된 다양한 진로를 탐색하며 대학에선 어떤 전공이 식품분야와 직결되는지를 배우고, 식품과 관련된 직업은 무엇이 있는지도 깊이 있게 살펴보는 진로탐색 시간을 갖는다.

이어지는 체험교육에서는 HACCP(식품안전관리인증기준) 홍보관 견학이 진행된다. 홍보관내 전시관을 둘러보는 한편 3D영상체험도 진행된다. 뿐만 아니라 학생들은 올바른 손씻기 등 개인 위생 체험에도 참가하며 위생관리의 중요성도 체득할 수 있다.

‘꿈키움 식품안전교실’은 충북 청주시에 위치한 한국식품안전관리인증원 본원에서 진행된다. 참가인원은 1회 30명까지 가능하며, 체험비용은 무료다. 참가를 원할 경우 꿈길 홈페이지 또는 한국식품안전관리인증원 전화 문의를 통해 신청할 수 있다. 문의 043-928-0172

▶김재성 기자 kimjs6@donga.com

체험활동 연관 직업

식품품질검사원: 식품에 관한 물리·화학적 특성을 시험하여, 회사나 정부의 품질기준과 일치하는지 검사하는 사람. 표준화 검사를 시행하기 위해 입체 현미경, 증류장비 등의 장비를 사용해 음식의 수분, 색깔, 맛 등을 조사하고 그 결과를 품질기준과 비교한 후 기록한다. 음식과 직결되는 직업이므로 철저한 위생관념이 요구된다. 또한 검사결과를 왜곡없이 객관적으로 처리할 수 있는 도덕성과 진실성이 필요하다.