

“해양강국 건설 위해 최선을”

해작사, 한국해양수산개발원장 초빙 강연

해군작전사령부는 10일 사령부 대강당에서 양창호 한국해양수산개발원장을 초청해 ‘해양강국 건설을 위한 해운항만의 미래와 한국해군의 역할’을 주제로 초빙강연을 했다.

장병들에게 해양 수호의 중요성을 인식할 기회를 주고자 계획된 이번 강연에는 지휘관·참모 등 장병 500여 명이 참석했다.

양 원장은 강연에서 해양수산의 중요성과 글로벌 해운·항만 동향을 소개하며 해양수산 분야 4차 산업혁명의 특징과 발전 방향을 설명했다. 또 해양수산 분야 발전이 우리에게 미치는 영향과 해양강국을 이루기 위한 해군력의 발전 방향 등을 장병들에게 전했다. 특히 양 원장은 해양수산과 항만 분야 발전의 필요성을 언급하며 “바다를 수호하는 해군 장병으로서 글로벌 해양 강국을 이룩하는 데 최선을 다해달라”고 부탁했다.

강연에 참석한 작전계획과 김대기 중령은 “해양강국·대양해군을 건설하기 위한 우리의 노력과 미래 해군의 발전 방향에 대해 알 수 있는 계기가 됐고, 앞으로도 해양안보의 중요성을 명확히 인식하고 맡은 바 임무에 최선을 다하겠다”고 말했다. 이날 강연에 초빙된 양 원장은 해양수산부 정책자문위원, 인천대학교 동북아물류대학원 교수 등을 역임한 해양 분야 전문가다.

서현우 기자



육군종합군수학교 나익성(중장·왼쪽) 군수교육단장이 환경부 이재명 국가환경교육센터장과 ‘환경 분야 전문교육’에 대한 업무협약을 체결한 뒤 기념사진을 찍고 있다.

부대 제공

“군 특성 맞는 환경전문가 양성”

육군중군교, 국가환경교육센터와 업무협약

육군종합군수학교 군수교육단과 환경부 국가환경교육센터는 9일 국가환경교육센터에서 양측 관계자 20여 명이 참석한 가운데 ‘환경 분야 전문교육’에 대한 업무협약을 체결했다.

국가환경교육센터는 환경부에서 국가 환경교육을 위해 올해 5월 공식 지정한 환경교육 전문 인력 양성 교육기관으로 우리 군에서도 매년 400여 명의 수질 및 대기 분야 업무 관련자들이 이 센터에서 법정교육을 받고 있다.

이번 협약은 환경 분야 교육 및 전문 인력 양성을 위한 민·군 협력의 필요성이 제기됨에 따라 추진됐다. 협약을 통해 양 기관은 ‘환경교육 발전을 위한 전문교육 운영에 관한 상호협력과 지원’ ‘환경교육에 필요한 상호교류 확대’ ‘현장체험 교육과 시설지원’ ‘환경교육에 관한 공동 연구와 최신 정보·자료 교환 및 공유’ 등 다양한 분야에서 협력하기로 했다.

학교는 이번 협약을 계기로 향후 학교의 모든 교육 과정에 환경교육을 확대 편성해 교육할 예정이다.

나익성(중장) 군수교육단장은 “이번 업무협약을 통해 군 특성에 맞는 환경정책 및 교육 등을 보다 체계적이면서도 내실 있게 추진해 국가 환경발전에 기여하길 바란다”고 밝혔다.

임채무 기자

■ 편집·권나영 기자

‘장병급식왕’ 50개 신메뉴 개발...입맛 사로잡다

육군102기갑여단 정미희 중사 TV·인터넷 레시피 참고 신메뉴 개발 및 개선

“신메뉴에 감탄하는 장병 보면 힘들어도 보람 느껴”

육군은 10일 “한때 호텔 조리장을 꿈꿨던 여군 급양관리관이 다양한 신메뉴로 장병들의 입맛을 매료시키고 있다”고 밝혔다. 그 주인공은 육군102기갑여단 총마대대 정미희 중사.

정 중사가 지난 6개월간 장병들에게 선보인 신메뉴는 무려 50여 가지. 그중 우거지감자탕, 볼케이노치킨, 참치마요덮밥, 단호박시리얼샐러드 등은 장병들의 호응이 커 매달 표준식단에 추가 편성하고 있다.

또한 정 중사는 장병 설문을 통해 식별한 비선호 메뉴의 조리법을 달리해 인기 메뉴로 탈바꿈시키고 있다. 잔반이 많이 남던 계란찜은 스크럼블드 에그로, 슬라이스햄 찜은 튀김으로, 갈비찜은 매운갈비찜으로 조리법을 변경해 장병들의 입맛을 사로잡는 것이 대표적인 사례. 이런 정 중사의 노력 덕분에 대대 병영식당의 잔반 양은 이전보다 약 30% 감소한 것으로 나타났다.

정 중사는 평소 TV나 인터넷에 나오는 최신 레시피를 참고해 신메뉴를 개발하고 기존 메뉴를 개선한다. 여기에 필요한 예산은 올해 신설된 ‘자율 부재료 구매 예산’을 활용하고 있다. 대대급부대가 여건에 맞게 일부 식재료를 구매할 수 있도록 월 최대 150만 원의 급식 예산을 지원하는 제도다.

고등학교·대학교 시절 식품가공·식품조리를 전공한 정 중사는 졸업 후 1



육군102기갑여단 총마대대에서 급양관리관으로 근무하는 정미희 중사가 신메뉴 닭고기야채볶음밥을 조리하는 모습. 정 중사는 지난 6개월간 우거지감자탕, 볼케이노치킨 등 50여 가지 신메뉴를 개발해 장병들의 입맛을 매료시키고 있다.

육군 제공

년 동안 규모가 큰 한식당에서 일하며 어릴 적 꿈이었던 군인에 도전해 2007년 입관했다.

입관 후 4년 동안 대대 군수과에서 근무한 정 중사는 입대 전부터 가장 좋아하고 자신 있던 조리 임무를 하고 싶어 당시 신설된 급양관리부서관 특기를 지원했다. 이후 정 중사는 약 9년 동안 급양관리관으로서 장병들에게 맛있고 영양가 높은 음식을 제공하기 위해 노력하고 있다.

이번 한가위 연휴 기간에도 새우부추전, 소떡소떡, 파스타샐러드 등 특별 메뉴를 선보일 예정이라는 정 중사는 “새로운 메뉴를 기대하며 밥 먹으러 뛰어오고, 신메뉴를 보며 감탄사를 연발하는 장병들을 보면 힘들어도 보람을 느끼게 된다”며 “장병들이 잘 먹어야 잘 싸울 수 있으므로 앞으로도 양질의 급식을 제공해 만족도를 높일 수 있도록 최선을 다하겠다”고 밝혔다.

김상우 기자

지역 고교생 멘토링 하며 리더 역량·자질 함양

육군사관학교, 리더십 캠프

육군사관학교는 지난 6~7일 1박2일간 생도와 함께하는 ‘열린 육사 아카데미 리더십 캠프’를 진행했다고 10일 밝혔다.

이번 리더십 캠프는 노원구 지역의 각 학교에서 추천받은 고등학생 50여 명을 대상으로 육사 생도와 멘토·멘티 활동을 통해 리더십을 이해하고, 리더의 역량과 자질을 함양하는 데 중점을 뒀다.

이날 육사는 리더십 동아리 생도 14명과 고등학생 50여 명을 각각 4개 조로 편성, 생도들과 학생들을 매칭한 다음 입소식을 시작으로 본격적인 리더십 캠프 활동에 들어갔다. 진밀감 형성을 위한 게임, 승마, 국궁, 암벽타기, 서바이벌 체험 등 재미있는 리더십 체험 활동을 통해 리더십에 대한 이해를 도모



지난 6~7일 육사에서 개최된 ‘열린 육사 아카데미 리더십 캠프’에 참가한 학생들이 생도와 함께 리더십 개발 활동을 하고 있다.

육사 제공

했다.

또한 자아성찰, 생애 도표 그리기, 조별 과제 활동 등 정체성 함양과 미래 설계를 위한 프로그램을 수행하면서 셀프 리더십을 배양했다. 특히 야간에는 졸업 선배와의 대화 시간을 통해 생도 생활, 학업, 진로 등 다양한 주제에 대해

깊이 있는 대화를 이어갔다.

리더 생도로 참여한 3학년 임건호 생도는 “학생들의 열정과 관심이 대단하다”며 “학생들의 미래에 대한 진지한 고민, 리더십에 대한 열의를 보면서 저 역시 같이 배우는 소중한 시간이었다”고 소감을 밝혔다.

김민정 기자