

보도일시 (인터넷) 2026. 8. 24.(월) 11:00 (지면) 2026. 8. 25.(화) 조간 배포 2026. 8. 24.(월) 06:00

수산 식품산업 혁신 이끌 블루푸드테크 전문인력 첫 배출

- 국립경상대학교에서 블루푸드테크 계약학과 14명 석사 학위 취득

해양수산부(장관 황종우)는 8월 25일(화) 경상국립대학교에서 블루푸드테크 계약학과 1기 졸업생 14명에 대한 석사학위 수여식을 개최한다고 밝혔다.

블루푸드테크 계약학과는 수산식품 분야 재직자를 대상으로 첨단기술을 접목한 수산식품(Blue Food) 신산업 분야의 전문인력을 양성하는 기업 맞춤형 석사과정이다. 해양수산부는 2024년 9월부터 경상국립대학교에 국내 최초로 블루푸드테크 계약학과를 개설하여 학생등록금, 학과 운영비 등 2년간 총 4학기의 교육과정 운영을 지원해 왔다.

졸업생들은 2년간 24학점의 교육과정을 이수하고, 수산식품 분야의 학위논문을 작성했다. 특히 △수산물 활용 신제품 개발, △수산식품의 효능, △수산식품 가공방식에 따른 위생처리 효과분석 등 산업현장과 연계된 주제를 중심으로 연구를 수행하여 수산식품의 고부가가치화와 산업경쟁력 제고에 기여할 수 있는 연구 성과를 도출했다.

아울러, 참여기업이 산업현장에서 겪는 애로사항들을 발굴하고, 전문가 컨설팅과 공동연구 등을 통해 문제 해결을 지원하는 과제를 수행했다. 이를 통해 △수산 부산물을 활용한 반려동물용 식품 개발, △굴, 봉장어 등 국산 수산물 활용 신제품 개발 등 산업현장에 적용할 수 있는 성과도 거뒀다.

한편, 해양수산부는 오는 9월부터 서울대학교에도 블루푸드테크 계약학과를 신규로 개설하여 블루푸드테크 분야 전문인력 양성을 확대해 나갈 예정이다.

최현호 해양수산부 수산정책실장은 “경상국립대학교 블루푸드테크 계약학과 1기 학생들의 졸업을 진심으로 축하드린다”라며, “앞으로도 수산식품산업의 고부가가치화를 뒷받침할 수 있도록 현장중심의 전문인력 양성을 위한 정책적 지원을 지속해 나가겠다”라고 말했다.

담당 부서	수산정책관 수출가공진흥과	책임자	과 장	허남기(051-773-5480)
		담당자	사무관	주정미(051-773-5485)

참고

수산식품인력양성(블루푸드테크 계약학과)

<블루푸드테크 계약학과 개요>

- (목적) 수산식품산업의 성장산업화를 견인할 전문 인력에 대한 수요 증가에 따라 계약학과* 개설을 통해 산업체 맞춤형 인력 양성
 - * 국가, 지자체, 산업체 등이 소속 직원의 재교육이나 직무 향상을 위해 대학 등에 계약을 체결하여 교육을 의뢰하는 산업체 인력수요 맞춤형 학과
- (운영기간) 2024. 9. 5. ~ 2026. 6. 30. (4학기)
- (운영기관) 경상국립대학교 해양과학대학
- (학위/인원) 석사과정/ 14명
- (지원내용) 학생 등록금(학기당 65%), 학과 운영비, 애로 기술 과제 수행비

□ 정량적 성과

- (학과 신설) 수산식품 석사과정 계약학과 1개소 최초 신설('24.9)
- (학생 인원) 수산식품 기업 종사자 14인('24.9.~'26.6.)
 - * 계약학과 졸업 후 최소 1년 이상 수산식품 기업 의무 근무
- (개선과제 수행) 전문가 컨설팅 등을 통한 수산식품 산업체의 애로사항 해결 지원을 통해 제품 개발

연도	애로사항	제품개발
'24년	· 패류(굴) 가공 부산물 폐기 · 수산물은 펫푸드로 활용되는 범위가 제한적	굴 파품을 활용한 펫푸드
	· 대량형태의 명란 제품 판매 · 환경오염 유발 포장재 사용	친환경 소포장 명란 분란 개별제품
	· 경기 불황 봉장어 판매 저조 및 재고 다량 발생	냉동 봉장어 덮밥 간편 편의식
'25년	· 고령층 및 어린이의 단백질 섭취 증가를 위한 식감과 맛 구현	가오리와 삼치 활용 제품
	· 지역 특산물 판매 저조, 지역 특화 상품 개발 필요	통영 굴 유탕 제품
	· 버려지는 수산 부산물(오징어 파지 등) 처리 필요 · 반려동물 산업 규모 확대	복어, 오징어 활용 반려동물 간식

□ 정성적 성과

- (전문인력 양성) 일과 학습 병행이 가능한 수산식품 분야 석사 학위과정 운영을 통해 수산식품 분야 종사자 역량 강화