

공 적 조 서

성명	박정숙	소속	광주여자대학교
직위	교수	직급	교수

공 적 내 용

○ 학생지도 및 지도활동

- 1999년 3월 ~ 현재까지 식품조리과학과, 대체의학과, 식품영양학과 등에 소속되어 영양학, 조리과학, 한국조리, 식이요법, 실험조리 및 관능검사, 외식산업론 등 다양한 교과목을 담당하여 식품 관련 및 대체의학 관련한 전문 인재 양성에 기여함
- 대학원생을 대상으로 외식산업특론, 식품학및특론, 식이요법특론 등 교과목을 담당하여 전문 연구 인력 양성과 후학 양성에 힘쓰며, 산학협력 등 대학과 지역사회 발전에 기여함

○ 보직 수행

- 식품조리학과, 연계학과(호텔조리) 주임교수
- 생명과학부, 식품·환경보건학부, 대체요법학과, 대체의학과, 외식조리제과제빵학과 학과장
- 영양식품학과 책임교수

○ 교내 위원회 활동

- 부서평가위원회(2010), 취업대책위원회(2009-2012), 교수학습지원센터운영위원(2012- 2013), 이러닝시스템구축업체선정평가위원(2012), 교수학습지원센터운영위원(2013- 2014), 대학원위원회(2013-2015), 실습실안전관리위원회(2017-2018), 지자체-대학협력기반지역혁신플랫폼 평가위원(2020-2021), 다전공운영위원회(2022-2026), 6주기교원양성기관역량진단평가 자체위원(2024-2025) 등을 활동하여 학교발전에 기여함

○ 교내.외 표창

- 광주여자대학교 총장, 꿈의 베이커리 동아리 우수상(2007.12.20)
- 한국산업식품제조학회장, 우수연구자 표창(2019.1.1.)
- 광주여자대학교 총장, 대학발전기여 특별상(2023.3.25)
- 학교법인 송강학원 이사장 10년 근속표창(2009.3.25)
- 학교법인 송강학원 이사장 20년 근속표창(2019.3.25.)
- 광주여자대학교 총장, 대학발전기여 특별상(2026.3.24)

○ 논문발표 및 저술 활동

- 원료된장을 달리하여 제조한 저장쌈장의 품질특성, 녹차가 발효방의 저장성에 미치는 영향 등 54편의 논문을 발표함
- 체중조절효과를 지닌 홍국 변이주 발효 곡물의 제조방법(2025.9.24.), 바실러스 서브틸리스 균주를 이용한 작두콩 발효음료제조방법(2022.9.28.), 작두콩두부의 제조방법(2018.3.5.), 죽순 이용 발효 음료(2013.7.5.)의 특허를 등록함

○ 기타 활동

- 한국산업인력관리공단 심사위원(조리사, 제빵사 등), 한국외식산업중앙회 음식문화개선운동 추진위원회 (광산구지부, 북구지부), 대전광역시 명장심사위원, 국군포병학교 식품안전교육, 한국교육과정평가원 중등 임용고시 출제위원(조리교사, 영양교사)으로 참여하여 지역사회 발전에 기여함