

표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

기관(법인)명	이랜드파크 켄싱턴호텔&리조트	영문기관명	.kensington Resort	
대표자명	이지운	사업자등록번호	227-81-00735	
개업년월일	20140419	한국표준산업분류코드	00	
종업원 수	70 명	매출액	100000000 원	
사업장소재지	서울 영등포구 여의서로 43			
홈페이지	https://www.kensington.co.kr/			
기관현황	구분	상장여부	사업의 종류(업태)	사업의 종류(종목)
	대기업	비상장	숙박업	서비스업

기관 근로형태	정규 근로시간	1일 기준 : 8시간	1주 기준 : 48시간
	정규 근로일수	주 : 5일	근로요일 : 월~일

관리부서	부서명	인사팀	성명	성은정	직위	파트장
	연락처		휴대폰			
	이메일					

전형방법	1차 서류선발, 2차 최종면접			
전형절차 및 일정	접수마감일자	면접일자	최종선발일자	※참고일정
	일정별도협의	일정별도협의	일정별도협의	

운영계획	붙임 1.의 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서에 따라 실시함
------	--

기타사항	
------	--

대학생 현장실습 운영규정에 따른 실습학기제(Co-op) 운영 기준 및 절차

[운영기준] 법제처 - 「대학생 현장실습학기제 운영규정」(교육부 고시) 참조
 [운영절차] (학교)Co-op 참여 의뢰(기관주도형의 경우 다음 단계부터)▶[현재단계](기관)Co-op 참여 신청 및 운영계획서 회신(송부)▶(학교/기관)상호 협의 후 시행 확정▶(학교)Co-op 정보공지 및 교과목 개설▶(학교)학생 신청접수 및 추천▶(기관)학생 선발▶(학교)사전교육/수강신청 실시▶(학교/기관/학생) 3자 협약체결▶(기관/학교)산재/상해보험 가입▶(기관)운영계획에 따른 실시/출석관리 및 평가실시▶(학생)보고서작성▶(학교)성적 평정

붙임 서류	1. 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서 2. 사업자 등록증 ▶ 최초 참여 시 또는 사업자등록 사항의 변경 시 제출 3. 기관소개 자료 ▶ 최초 참여 시 또는 홍보 목적 등 필요성이 있을 경우 제출
-------	--

본 기관에서는 교육부 고시에 따른 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영기준 및 절차에 대하여 확인하였으며, 이에 귀 대학에서 운영하는 표준 현장실습학기제(Co-op) 과정에 대한 참여 신청 및 운영 계획서를 제출합니다.

년 월 일

실습기관명 이랜드파크 켄싱턴호텔&리조트

제주대학교 귀중



표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	방학과정						
운영유형	채용연계형						
실습기간	2024년 07월 01일 ~ 2024년 08월 31일						
정규실습 기간	2024년 06월 24일 ~ 2024년 08월 31일						
실습요일	월 ☐	화 ☒	수 ☒	목 ☒	금 ☒	토 ☒	일 ☐
연장실습 여부	상황별 실시						
산재보험 가입	● 참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함						
기타사항	● 운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부				예		

실습지원비	정규실습시간	● 지급기준: 월 기준	2060740 원		
	연장실습시간	● 지급기준: 시간 기준	14790 원		
	지급예정일	당월	25 일		
기타 지원 사항		식사 ☒	교통 ☐	기숙사 ☒	

현장교육 담당자		부서명	인사팀	성명	성은정	직위	파트장
		연락처		휴대폰			
		이메일					
실무직무	부서명	식음, 조리, FRONT					
	주소	제주특별자치도 서귀포시 이어도로 684번지					
	직무명	식음, 조리, FRONT					
	교육목표	외식산업의 이론의 정립 및 분야별 기초적인 개념 및 용어를 이해시키고, 외식산업의 개요, 성장 배경 및 발전과정, 외식산업의 현황, 분류 등을 고찰함으로써 외식산업에 이해를 증진 시키며 창업에 관한 교육					
	직무개요	호텔 및 외식문화의 발전 속도가 점차 빨라지고 세분화와 전문화가 되는 시점에 호텔 식음료 서비스를 전문적으로 할 수 있는 호텔리어, 소믈리에, 바텐더, 바리스타와 같은 전문 인력의 사회적 요구가 늘어나고 있는 가운데 본 과정을 이수한 학생들은 호텔식음료서비스의 기초인 레스토랑운영, 음료서비스, 와인실무와 서비스, 와인테이스팅과 같은 호텔식음료 전반에 걸친 전문교육과 식음료 업장 관리를 위한 시설물 점검, 업장 정리정돈, 위생 점검, 운영자금 관리, 예약 현황 파악, 식음료 이용요금 계산, 영업 마감등을 수행하는 능력을 함양에 이르기까지 식음료 영업 전반에 대한 부분을 교육하여 식음료 전문가양성을 목표로 하고 있다.					
	운영/지도 계획	1주차 : 오리엔테이션 : 실습기관 소개 및 실습 운영 계획 소개 각 업장별 근무시 유의사항 및 서비스 교육 용모, 복장, 그루밍, 서비스, 인사/웃음 교육 2주차 : 식음 및 카페, 조리의 해당 메뉴 제조법 교육 주단위 위생 점검 대비 체크리스트 작성법, 제품 표시사항 구별법, 유통기한 점검 3주차 : 식자재 보관법, 주방 청결관리					

실무직무		CS 서비스 교육, 라이브코너 고객 응대 모닝뷔페 음식 및 기물 세팅 4주차 : 야외 스낵코너 및 메뉴 교육 및 실무 야외 업장 메인 교육 및 실무
학생요건	전공(인원)	호텔관광, 호텔 서비스 (10명)
	학년	3~4
	학점/평점	-
	요구역량	서비스 마인드 탁월, 긍정적인 마인드 장착, 성실하고 근무 태도 우수한 자
	기타사항	-