

실습학기(인턴십) 최종보고서

- 인턴십 산업체명 : 궁중병과연구원
- 인턴십 과 정 명 : 궁중병과연구원 인턴십 과정
- 인턴십 기 간 : 2019 . 6 . 24 . ~ 2019 . 8 . 2 .

2019 . 08 . 06

우 송 대 학 교

※ 해외인턴십의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다 .

I. 서론

1. 인턴십 과정의 필요성
2. 인턴십 과정의 목적
3. 인턴십 과정의 범위 및 구성

II. 본론

1. 인턴십 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능
2. 인턴십 기간동안 수행한 내용(주별 기재)
3. 인턴십 업무와 전공과의 연계성 분석

III. 결론

1. 인턴십 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

I. 서론

3학년 여름학기에 나가게 되는 인턴십의 필요성을 실습을 마친 후 몸소 깨닫게 되었다. 본인이 일하고 싶은 곳에서 일 할 수 있는 기회가 쉽게 오는 것은 아니다. 그런데 우리는 학교를 통해 협약을 이미 맺은 곳들 이나 자신이 협약을 맺은 곳에 실습을 나가게 된다. 실제 취직을 하기 전에 관심이 있던 분야에서 6주간 실습을 해보고 경험을 토대로 취직을 하는데 실질적인 도움을 받을 수 있다. 혹은 취직을 할 때 선택하지 않을 것 같은 업장에 실습을 나가서 새로운 경험을 하기도 한다. 인턴십 과정은 해보지 않은 일들을 함으로써 경험을 쌓아서 우리의 미래를 결정할 수 있는 발판이 되는 중요한 과정이라고 생각한다.

II. 본론

나는 궁중병과교육원 인턴십 과정을 나갔다. 1학년 2학기에 병과 수업을 듣고 병과에 많은 흥미를 느낀 나는 줄곧 병과원으로 실습을 나가야겠다고 생각해왔다. 궁중병과연구원은 1999년 궁중음식연구원의 부설 교육기관으로 생겼다가 2007년 궁중병과연구원으로 독립을 하게 되었다. 현재는 인간문화재이신 정길자 원장님과 교육팀으로 구성이 되어있다. 떡 전문과정, 한과 전문과정, 일반병과과정, 코리아 디저트 반을 운영하고 있고 방학 기간에는 떡, 한과 단기특강을 각 일주일씩 진행한다. 나는 교육팀 소속으로주된 업무는 수업 준비와 수업정리였다. 실습 1주차에는 떡, 한과 전문반 수업의 마지막 주였고 코리아 디저트반 수업이 있었다. 떡 전문반은 카빙 특강이 있어서 과일을 준비했고 한과 전문반은 쌀엿강정, 흑미미수 등 수업이 진행되어 준비했다. 2주차에는 코리아 디저트 반 수업과 떡, 한과 숙수 2급 자격 시험이 있어서 수업 준비와 시험 준비를 했다. 3주차에는 떡 단기특강이 진행되었다. 월~금으로 이루어진 수업이라 어느 때보다 수업 준비를 하는데 바빴다. 4주차에는 한과 단기특강이 진행되었고 매일 수업 준비를 했다. 4주차를 끝으로 인턴십 기간내에 있는 수업이 모두 끝나게 되었다. 5주차에는 고명들을 만들고 추석 선물세트에 들어갈 매작과를 1차 튀김까지 해 놓았다. 6주차에는 깨고물들과 녹두, 거피팥 고물을 만들어 저장시켰고 잣, 호두, 석이 등을 손질했다. 그리고 하반기부터 있을 원데이클래스 수업을 준비했다. 병과원에서 수업을 들어보니 학교에서 12번의 수업으로 떡과 한과를 배우기에는 시간이 너무 부족하다는 사실을 깨닫게 되었다. 6주동안 배워도 아직 더 배우고 싶고 시간이 부족하다는 생각이 든다. 수업 준비를 하며 깨를 손질하는 법, 볶는 법, 고물의 수분을 날리는 법, 쉽게 빵는 법 등 기초적인 것들을 배울 수 있어서 좋았다.

II. 결 론

수업을 들으러 오는 수강생들을 보며 떡과 한과를 배우고 싶어 하고 관심 있어 하는 사람들이 이렇게 많다는 사실을 알게 되었다. 수강생이 있어서 병과원이 운영되는 것이므로 앞으로 더 많은 사람들이 병과에 관심을 가져주었으면 좋겠다. 이제는 우리 조상들이 즐겨먹은 떡과 한과를 간단한 주식으로 또는 디저트로 발전시키고 있다. 발전은 전통을 기반으로 하는 것이라고 생각하기 때문에 한식이 나아가는데 기여를 할 한 사람으로서 병과원에서의 경험은 너무 유익하고 소중한 것이다. 원장님과 선생님들과 좋은 인연을 맺게 되어서 영광이고 좋은 수업을 들을 수 있어서 좋았다. 많은 것을 배우고 느낄 수 있는 인턴쉽이었다.