

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : (주)그로서리스터프
- 인턴쉽 과 정 명 : 그로서리스터프 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기 간 : 2021 . 06 . 21 . ~ 2021 . 07 . 23

2021 . 07 . 27

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

I. 서론

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

II. 본론

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

III. 결론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

I. 서론

인턴쉽이란 내가 학교에서 배울 수 없는 현장에서의 경험도 중요하지만 배움의 관점에서 집중하여 일을 하는 경험을 해본다는 것이 가장 중요하다고 생각된다. 이는 평소 돈에 목적으로 반복적인 일을 하는것과는 많은 차이가 있다고 생각한다. 단순한 노동도 왜 이러한 방식으로 일을 하는지, 어떤 방식이 더 효율이 좋은지 등의 생각을 한다는 것이 자신에게 많은 성장을 준다고 생각한다.

II. 본론

그로서리 스토어에서 산학을 하면서 일단 처음에는 확실히 배움의 관점도 중요하지만 일단 일에 오나전 적응을 하여 매장에 피해가 없게 하는 것이 중요하다 생각했다. 때문에 기본적인 손님 응대, 판매, 음료제조, 마감, 오픈등을 빠르게 습득하고 이후 주방에서 판매하는 쿠키반죽의 계량, 소분, 성형등을 배워 다른 직원에게 피해가 없도록 하였다. 이때 부전공으로 제과제빵을 하고 있어서 사용방법 등이 친숙하여 빠르게 습득 할 수 있었다. 이후에는 반죽을 하는 주기를 선정하는 방법, 손님들에 반응에 따른 레시피 수정, 판매방식변경, 진열방식 변경 등을 하는 과정을 관찰하며 어떠한 방식이 효율이 좋았는지 등의 판단을 하며 실제 업장에서만 배울 수 있는 것들을 공부했다.

Ⅲ. 결 론

인턴쉽을 하면서 가장 크게 배운점은 일을 체계적으로 잘 구성하는 점이 매우 중요하다는 점이다. 평소에도 창업하는 가게들에 있어서 왜 분명 걸보기는 비슷한데 망하고 성공하는 가게에 이유에 대해서 관심이 있었다. 이번에 그중에 한가지를 찾은 느낌이었다. 일을 하는데 체계적으로 하는 것은 효율을 높여서 일하는 직원의 피로도를 줄일 수 있고 이는 이후 고객 응대나 의욕 상승으로 더 높은 매출에 연관이 된다고 생각한다. 그로서리 스타프는 그런 부분에 있어서 고객에게 특화된 체계를 가지고 있다. 이는 손님들의 반응에 빠르게 대응 할 수 있어서 좋은 방향이기도 하지만 너무 치중한 탓에 일에 대한 효율이 조금 떨어져서 아쉬움이 있었다. 이러한 것은 의자에 앉아서 글로 공부하는 것으로는 쉽게 느끼기 힘든 일이 었고 현장에서 공부를 목적으로 일을 하다보니 확실하게 보인 것 같다.

산학실습은 가볍게 생각하면 졸업을 위해서 적당히 일하다 와야지 할 수 있지만 자신이 원하는 목표를 설정하고 이에 맞춰서 매장을 선정하고 일을 하면서 이를 이루기 위해 노력하다보면 단기간에 생각보다 많은 점을 얻을 수 있다. 나는 앞으로도 다른 일을 하더라도 단순히 일을 하는 것이 아니라 지금처럼 완전 집중을 하기는 힘들어도 단순노동이 아닌 의미있는 노동을 하기 위해 노력을 할 것이다.