

실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 반깡
- 인턴쉽 과정명 : 반깡 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2020. 7. 16. ~ 2020. 8. 19.

2020. 8. 28.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

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

1. 서론

인턴십 과정은 무조건적으로 필요하다고 생각한다. 조리학과 3학년이면 어느 정도 학교에서 배울 수 있는 기본적인 것들은 배웠다고 생각할 수도 있고 사실 맞을 수도 있다. 하지만 실제 업장에서 일 해보며 자신이 부족한 것이 무엇인지 파악할 수 있기 때문에 꼭 필요하다.

인턴십 과정의 목적은 인턴십을 해보며 본인의 자질과 역량을 파악하는데 있다고 생각한다. 반깡 인턴십은 기본적으로는 콜드파트로 진행이 되었지만 주방 구조상 핫파트를 도와줄 때도 있어 핫파트도 경험해 볼 수 있었고, 재료 준비와 발주 목록등 여러 가지들을 같이 체크해 배울 수 있었다.

2. 본론

반깡 인턴십을 하면서 콜드파트를 주로 맡아서 실습을 진행하기는 했지만 초반에는 코로나 때문에 인원도 부족하고 해서 적은 인원으로 주방을 근무하느라 더 짧은 시간에 많은 것들을 배울 수 있었다. 5주라는 시간이 처음엔 너무 길게 느껴졌지만 막상 근무를 해보니 많은 것들을 배울 수 있는 시간이라 짧다고 느껴진 것 같다. 1주차엔 적응 하는 기간과 콜드파트를 배우고, 2~5주차는 콜드파트에 적응하며 주방의 여러 가지 시스템들을 익혔던 기간이었다. 인턴십 업무와 전공의 연계성은 많다고 생각했고 그 때문에 인턴십 과정은 꼭 필요하다고 생각한다.

3. 결론

인턴십 과정은 일단 적어도 나 스스로에겐 많은 도움이 되었다고 확신한다. 인턴십을 하기 이전과 지금은 많은 차이가 있는데 적어도 어떻게 일하면 되는지 조리프로세스에 관해 더 잘 알게 된 것 같다. 처음 근무했을땐 머리를 뒤에서 한 대 맞은 것 같던 느낌이었고 다행히 학생일 때 이런 경험을 할 수 있다는게 다행이었다. 이번 학기 인턴십을 하고 한단계 발전한 것 같아 만족스럽다.