

표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

기관(법인)명	주식회사사합	영문기관명	AMBERPUREHILLHOTELS&RESORT S			
대표자명	이시우	사업자등록번호	616--8-6-108			
개업년월일	20131030	한국표준산업분류코드	55103			
종업원 수	88 명	매출액	7,163,134,843 원			
사업장소재지	제주특별자치도 제주시 1100로 2671-30 (노형동)					
홈페이지						
기관현황	구분	상장여부	사업의 종류(업태)	사업의 종류(종목)		
	중소기업	비상장	숙박 및 음식점업	휴양 콘도 운영업		
기관 근로형태	정규 근로시간	1일 기준 : 8시간	1주 기준 : 40시간			
	정규 근로일수	주 : 5일	근로요일 : 스케줄근무			
관리부서	부서명	인사총무	성명	홍유정	직위	주임
	연락처		휴대폰			
	이메일					
전형방법	1차 서류선발 2차 면접					
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						
<p>[운영기준] 법제처 - 「대학생 현장실습학기제 운영규정」(교육부 고시) 참조</p> <p>[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</p>						
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

주식회사사합



표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

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

운영과정	방학과정						
운영유형	채용연계형						
실습기간	2024년 06월 24일 ~ 2024년 08월 31일						
정규실습 기간	2024년 06월 24일 ~ 2024년 08월 31일						
실습요일	월 <input type="checkbox"/>	화 <input type="checkbox"/>	수 <input checked="" type="checkbox"/>	목 <input checked="" type="checkbox"/>	금 <input checked="" type="checkbox"/>	토 <input checked="" type="checkbox"/>	일 <input checked="" type="checkbox"/>
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	원		
	지급예정일	익월	08 일		
기타 지원 사항		식사 <input checked="" type="checkbox"/>	교통 <input checked="" type="checkbox"/>	기숙사 <input type="checkbox"/>	

현장교육 담당자		부서명	인사총무	성명	홍유정	직위	주임
		연락처		휴대폰			
		이메일					
실무직무	부서명	F&B					
	주소	엠버퓨어힐호텔&리조트 살레레스토랑,더스톤					
	직무명	식음서비스,조리					
	교육목표	- 식음 서비스의 전반적인 업무 체계를 이해할 수 있고, 식음 서비스의 실무를 통해 개인의 역량을 향상시킬 수 있다. - 조리의 전반적인 업무 체계를 이해할 수 있고, 조리 실무를 통해 개인의 역량을 향상시킬 수 있다.					
	직무개요	- 식음 : 살레레스토랑 식음 서비스, 더 스톤 BAR 음료 제조 및 식음 서비스 - 조리 : 한식 조리, 양식 조리, 중식 조리, 일식 조리 및 주방 보조					
	운영/지도 계획	1주차 : - 식음 서비스의 전반적인 업무 파악 - 조리 파트 배정 및 조리의 전반적인 업무 파악 2주차 : - 본격적 실무 3주차 : - 본격적 실무 4주차 : - 실무 마무리 - 실무를 통해 자신과 맞는 분야인지 파악 및 앞으로의 방향 설계					
학생요건	전공(인원)	무관 (5명)					
	학년	무관					
	학점/평점	3.0이상					

학생요건	요구역량	식음서비스 : 서비스마인드, 성실성, 책임감 조리 : 조리자격(한식,양식,중식,일식)
	기타사항	-