

표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

*작성방법 : 공란에는 내용을 기입하며, [] 에는 ○ 기입하여 작성

기관(법인)명	씨마크서비스 주식회사		영문기관명	SEAMARQHOTEL	
대표자명	이성호		사업자등록번호	532-86-02872	
개업 연월일	2015.7.1		한국표준산업분류코드	55	
종업원 수	128명(24년 4월 기준)		매출액	314억원	
사업장소재지	강원도 강릉시 해안로406번길 2				
홈페이지	www.seamarqhotel.com				
기관현황	구분	상장여부		사업의 종류(업태)	사업의 종류(종목)
	대기업 [✓]	코스피 []		서비스업	인력공급
	중견기업 []	코스닥 []			
	중소기업 []	비상장 [✓]			
	공공기관 []				
	협회/기타 []				

기관 근로형태	정규 근로시간	▪ 1일 기준 : [8]시간 / ▪ 1주 기준 : [40]시간
	정규 근로일수	▪ 주 : [5]일 / ▪ 근로요일 : [업장별 스케줄 운영] *월~금 등 요일 기입

관리부서	부서명	지원팀	성명	연혜윤	직위	사원
	연락처	033)650-7074	휴대폰	010-2340-9781		
	이메일	h.y.yeon@hd.com				

전형방법	서류 선발			
전형절차 및 일정	접수마감일자	면접일자	최종선발일자	※참고일정
	00월00일00시 [] 일정별도협의 [○]	00월00일00시 [] 일정별도협의 [○]	00월00일00시 [] 일정별도협의 [○]	

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

기타사항	Co-op 운영과 관련하여 필요한 특이사항 기입(필요시 기입)
------	------------------------------------

대학생 현장실습학기제 운영규정에 따른 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 기준 및 절차	
[운영기준] 법제처 국가법령정보센터 - 「대학생 현장실습학기제 운영규정」(교육부 고시) 참고	
[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)학생선발 ▶ (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.

2024년 05월 10일

[씨마크서비스 주식회사]

(날인/서명)



표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

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

운영과정	▪방학과정 [O]	▪학과과정 []	▪방학/학기 연계과정 []
운영유형	▪직무체험형 [O]	▪채용연계형 []	
실습기간	2024년 6월 24일 ~ 2024년 8월 23일		
정규실습 시간	오전 09시 00분 ~ 오후 18시 00분 (▶ 휴게시간 1시간 포함하여 작성)		
실습요일	월 [] 화 [] 수 [O] 목 [O] 금 [O] 토 [O] 일 [O] (업장별 상이(주5일))		
연장실습 여부	▪연장실습 없음 [] ▪상황별 실시 [O] ▪주기적/상시적 실시 []		
산재보험 가입	▪참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입 / 미가입시 운영 불가)		
기타사항	▪운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y [O] / N []		
	실습 시간 및 요일은 스케줄에 따라 운영		

실습지원비	정규실습시간	▪지급기준 : [월/주 기준 중 선택] ▶ [월 기준] / [2,060,740]원
	연장실습시간	▪지급기준 : [시간 기준] / [14,790]원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	▪당월 []일 또는 ▪익월 [10]일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)
기타 지원 사항		▪식사 [O] ▪교통 [] ▪기숙사 [O] ◀현물지원 사항

현장교육 담당자	부서명	지원팀	성명	연혜윤	직위	사원
	연락처	033)650-7074	휴대폰	010-2340-9781		
	이메일	h.y.yeon@hd.com				

실습 직무	부서명	식음료팀 / 객실팀 / 조리팀				
	주소	'실습기관 기본 정보' 상의 주소(위치)와 다른 경우 작성				
	직무명	식음료팀 웨이터 / GRO 클락 / 레저 클락 / 하우스키팅 클락 / 조리팀 조리사				
	교육 목표	*실습을 통한 현장 업무 능력 강화 *학과에서 배운 이론을 토대로 현장 업무 적용				
	직무개요	* 씨마크호텔 입문 교육을 통한 호텔리어 되어가기 * 각 부서 실무기초 교육 및 실습 * 각 부서 인성 교육 및 실습 * 고객 응대 및 고객 환송요령 / 고객 컴플레인 대처 방법 * 고객 커뮤니케이션 방법				
	운영 / 지도 계획	*7월 - 식음료 : 입문 교육, 용모 복장, 영업장 메뉴 교육, 고객 영접 및 환송 교육, 접객 서비스 기본 수칙 - GRO : 입문 교육, 용모 복장, 접객 서비스 기본 수칙 - 레저 : 입문 교육, 용모 복장, 수영장 기본 교육, 심폐소생술 및 재세동기 사용방법 교육, 접객 서비스 기본 수칙 - H/K : 입문교육, 용모 복장, 기본 교육, 객실 키 관리 외 - 조리 : 입문교육, 주방 안전교육, 기본 교육, 청결교육 외 *8월 - 식음료 : 뷔페 영업 및 종료 업무, 응대 서비스의 이해, 커뮤니케이션 능력 향상 업무 외 - GRO : 고객 응대 실무 업무, 고객 소통 업무 외 - 레저 : 고객 응대 실무 업무, 고객과의 소통 업무 외 - H/K : 객실 세탁물 서비스 등 고객 서비스 제공 방법 외 - 조리 : 식재료 관리, 조식 세팅 방법 외				

학생 요건	전공 (인원)	학과 무관 / 00명
	학년	2~4학년
	학점/ 평점	해당 사항 없음
	요구 역량	성실한 태도와 서비스 마인드를 갖춘 자
	기타 사항	