

표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

기관(법인)명	한국식품산업클러스터진흥원		영문기관명	FOODPOLIS
대표자명	김영재		사업자등록번호	138-82-05887
개업년월일	2011. 02. 25		한국표준산업분류코드	84119
종업원 수	100명		매출액	해당없음
사업장소재지	전라북도 익산시 왕궁면 국가식품로 100 한국식품산업클러스터진흥원			
홈페이지	https://www.foodpolis.kr			
기관현황	구분	상장여부		사업의 종류(업태)
	대기업 []	코스피 []		부동산
	중견기업 []	코스닥 []		기술서비스
	중소기업 []	비상장 [O]		
	공공기관 [O]			
	협회/기타 []			
		사업의 종류(종목)		
		건물임대		

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

전형방법	서류선발			
전형절차 및 일정	접수마감일자	면접일자	최종선발일자	※참고일정
	00월00일00시 [] 일정별도협의 [O]	00월00일00시 [] 일정별도협의 [O]	00월00일00시 [] 일정별도협의 [O]	모집공고문 별도 공지

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	
[운영기준] 법제처 - 「대학생 현장실습학기제 운영규정」(교육부 고시) 참조	
[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.

2022년 08월 01일

[한국식품산업클러스터진흥원]

(날인/서명)



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

운영과정	▪방학과정 []	▪학기과정 [○]	▪방학/학기 연계과정 []
운영유형	▪직무체험형 [○]	▪채용연계형 []	
실습기간	2022년 9월 1일 ~ 2022년 12월 14일 (학교일정에 따라 변경될수있음)		
정규실습 시간	오전 9시 00분 ~ 오후 18시 00분 (▶휴게시간 1시간 포함하여 작성)		
실습요일	월 [○] 화[○] 수[○] 목[○] 금[○] 토[] 일[]		
연장실습 여부	▪연장실습 없음[○] ▪상황별 실시 [] ▪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[] / N[○]		

실습지원비	정규실습시간	▪지급기준 : [월/주 기준 중 선택] ▶ [월 기준] / [1,531,560]원	
	연장실습시간	▪지급기준 : [시간 기준] / []원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)	
	지급예정일	▪당월 []일 또는 ▪익월 [7]일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)	
기타 지원 사항		▪식사 [] ▪교통 [○] ▪기숙사 [] ◀ 현물지원 사항	

실습 직무	부서명	기술지원부, 생산지원부, 경영기획실, 인프라조성부, 기업유치지원부
	주소	전라북도 익산시 왕궁면 국가식품로 100 한국식품산업클러스터진흥원
	직무명	학기제 현장실습생 지원
	교육 목표	일정 기간 동안 전공과 관련된 기관 등에서 실무를 수행함으로써 현장 감각 및 적응능력 향상
	직무개요	① 기술지원부(식품패키징팀, 품질안전팀, 기능성평가지원팀) ② 생산지원부(파일럿플랜트팀) ③ 경영기획실(예산기획팀, 고령친화산업팀, 인사재무팀, 소통홍보팀) ④ 기업유치지원부(기업경영지원팀, 기업동반성장팀, 벤처창업팀, 투자유치팀)
	운영 / 지도 계획	1주차 ○ 오리엔테이션 실시 (국가식품클러스터 홍보 및 업무 안내) - 각 센터별 업무 특성 소개, 실험실 안전 교육 2주차 <기술지원부> ○ 식품을 구성하고 있는 일반성분에 대하여 확인하고 함량 측정 - 수분, 회분 등 <생산지원부> ○ 건강기능식품 제형 이론교육 - 추출 및 농축, 제형의 이해 <식품기획행정> ○ 기관 비전, 혁신목표, 혁신방향, 전략 등의 이해 3주차 <기술지원부> ○ 식품을 구성하고 있는 일반성분에 대하여 확인하고 함량 측정 - 조지방, 조단백질, 조섬유 등

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 추출 및 농축, 제형 연구

<식품기획행정>

- 공공기관 윤리강령, 청렴행정, 등 교육

4주차

<기술지원부>

- 식품의 영양학적 요소와 그 성분에 대한 분석방법 숙지
 - 열량, 미량 원소 등

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 생산실습 및 trouble shooting

<식품기획행정>

- 공공기관 문서작성방법 등 교육

5주차

<기술지원부>

- 식품의 영양학적 요소와 그 성분에 대한 분석방법 숙지
 - 필수지방산, 필수아미노산 등

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 분말, 과립 제형 생산공정 실습

<식품기획행정>

- 사업 추진 관련 법, 규정, 지침 이해

6주차

<기술지원부>

- 식품의 유해물질에 대한 숙지 및 분석 방법
 - 환경오염물질(중금속), 비의도적 혼합물질 등

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 분말, 과립 생산 실습

<식품기획행정>

- 전화응대, 비품관리 등 행정업무 관련교육 및 수행지원

7주차

<기술지원부>

- 식품의 유해물질에 대한 숙지 및 분석 방법
 - 환경오염물질(중금속), 비의도적 혼합물질 등

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 정제 제형화 이론 및 실습(타정)

<식품기획행정>

- 사업 운영 및 실적관리 양식 기획 및 제작

8주차

<기술지원부>

- HPLC 분석기기 기초원리 설명 및 실습
 - 분석가능 성분 범위, 분석기기의 활용 범위

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 캡슐 제형화 이론 및 실습(캡슐)

<식품기획행정>

- 팀별 추진 사업 이해

9주차

<기술지원부>

- HPLC 분석기기 기초원리 설명 및 실습
 - 분석가능 성분 범위, 분석기기의 활용 범위

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 분말 제형화 이론 및 실습(과립)

<식품기획행정>

- 추진 사업 관련 자료조사 및 수집(1)

10주차

<기술지원부>

- GC 분석기기 기초원리 설명 및 실습
 - 분석가능 성분 범위, 분석기기의 활용 범위

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 액상 충전기 운영 및 기능 이해

<식품기획행정>

- 추진 사업 관련 자료조사 및 수집(2)

11주차

<기술지원부>

- GC 분석기기 기초원리 설명 및 실습
 - 분석가능 성분 범위, 분석기기의 활용 범위

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 액상 충전 기술 및 공정관리 실습

<식품기획행정>

- 사업 예산 집행 방법 및 절차 이해

12주차

<기술지원부>

- ICP 분석기기 기초원리 설명 및 실습
 - 분석가능 성분 범위, 분석기기의 활용 범위

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 액상 제형 연구

<식품기획행정>

- 추진 사업 관련 행사(교육, 간담회 등) 운영 지원

13주차

<기술지원부>

- ICP 분석기기 기초원리 설명 및 실습
 - 분석가능 성분 범위, 분석기기의 활용 범위

<생산지원부>

	<p>○ 건강기능식품 제형 실습</p> <p><식품기획행정></p> <p>○ 내·외부 행사 기획 및 운영 지원</p> <p>14주차</p> <p><기술지원부></p> <p>○ HPLC, GC, ICP 분석기기 실습</p> <p><생산지원부></p> <p>○ 건강기능식품 제형 실습</p> <p>– 중간점검 및 숙련도 향상을 위한 반복수행</p> <p><식품기획행정></p> <p>○ 회의행사 기타 제반 업무 지원</p> <p>15주차</p> <p><기술지원부></p> <p>○ HPLC, GC, ICP 분석기기 실습</p> <p>– 분석기기 작동 반복 숙달</p> <p><생산지원부></p> <p>○ 건강기능식품 제형 실습</p> <p>– 중간점검 및 숙련도 향상을 위한 반복수행</p> <p><식품기획행정></p> <p>○ 자료 수집 및 관련분야 정보 서칭(1)</p> <p>16주차</p> <p>○ 실습 마무리 및 총평</p> <p>– 실습과정 전반적 총평</p>
--	---

학생 요건	전공 (인원)	총 1~2명(식품계열 00명, 경상계열 00명, 건축계열 00명) * 지원자 모두 선발되지 않을 수 있음
	학년	3, 4학년
	학점/ 평점	3.0 이상
	요구 역량	지식/기술역량, 전공과목 이수여부 등
	기타 사항	<p>https://www.foodpolis.kr/center/notice_view.php?board_config_no=72&board_no=7885&sub_no=&page=1</p> <p>1. 군산대학교현장실습지원센터 실습 신청</p> <p>2. 링크의 첨부파일 확인 후 한국식품산업클러스터진흥원 담당자 메일 지원서류 제출</p> <p>담당자 이메일 : ch07063@foodpolis.kr</p> <p>각 지원기간(7.28~8.10) 내 1,2 모두 완료해야 함</p>