

# 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

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

기관(법인)명	한국식품산업클러스터진흥원		영문기관명	FOODPOLIS	
대표자명	김영재		사업자등록번호	138-82-05887	
개업년월일	2011. 02. 25		한국표준산업분류코드	84119	
종업원 수	100명		매출액		
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	[ ○ ]	
	공공기관	[ ○ ]			
협회/기타	[ ]				

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

관리부서	부서명	경영기획실	성명	김종찬	직위	대리
	연락처	063-720-0543	휴대폰			
	이메일	kjc3174@foodpolis.kr				

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

운영계획	붙임 1.의 <b>표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서</b> 에 따라 실시함
------	--

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

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.

2021년 11월 9일

[한국식품산업클러스터진흥원]



(날인/서명)

[전주]대학교 귀중



<기술지원부>

- 식품패키징 관련 이론 및 실습
  - 플라스틱, 유리, 종이 등 재질에 따른 패키징 방법
  - 식품 열화요인에 따른 포장재질 선정방법

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 추출 및 농축, 제형 연구

<경영기획실>

- 공공기관 문서작성방법 등 교육

<인프라조성부>

- 청년식품창업센터 중간설계 지원
  - 중간설계 적정성검토 서류 작성 보조

<기업유치지원부>

- 청년식품창업Lab 1차 서면평가 지원
- 청년식품창업Lab 창업교육 지원

4주차

<기술지원부>

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

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 생산실습 및 trouble shooting

<경영기획실>

- 기관 연도별 데이터 베이스 정리(1)

<인프라조성부>

- 중계공급센터 및 제형센터 안전관리 업무 지원
  - 안전관리 계획서 이행 상태 확인

<기업유치지원부>

- 청년식품창업Lab 창업교육 지원

5주차

<기술지원부>

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

<생산지원부>

- 건강기능식품 제형 실습 - 분말, 과립 제형 생산공정 실습

<경영기획실>

- 기관 연도별 데이터 베이스 정리(2)

<인프라조성부>

- 중계공급센터 및 제형센터 공사대금 관리 지원
  - 공종별 기성금, 노무비 청구서 취합
  - 공종별 전자적대금시스템 관리 보조

<기업유치지원부>

- 청년식품창업Lab 시제품제작소 장비 가동 및 시제품 제작 지원

6주차

<기술지원부>

- 기업 기술지원 심층 업무 실습
  - 기업 의뢰 분석에 대한 전처리 실습
  - 기업 의뢰 분석에 대한 분석장비 활용 교육 및 분석지원

		<p>&lt;생산지원부&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 건강기능식품 제형 실습 - 분말, 과립 생산 실습</li> </ul> <p>&lt;경영기획실&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조직문화 개선을 위한 워크숍, 교류 등 프로그램 조사</li> </ul> <p>&lt;인프라조성부&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 중계공급센터 및 제형센터 건설행정 업무 지원 <ul style="list-style-type: none"> <li>- KISCON 및 하도급지킴이 작성 확인</li> <li>- 감리용역 문서 접수 및 공사일보 취합</li> </ul> </li> </ul> <p>&lt;기업유치지원부&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 청년식품창업Lab 시제품제작소 장비 가동 및 시제품 제작 지원</li> </ul> <p>7주차</p> <p>&lt;기술지원부&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품패키징 관련 이론 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 물류포장의 원리 및 포장설계 방법</li> <li>- 포장 기법 및 물류, 유통포장 등</li> </ul> </li> </ul> <p>&lt;생산지원부&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 건강기능식품 제형 실습 - 정제 제형화 이론 및 실습(타정)</li> <li>○ 건강기능식품 제형 실습 - 캡슐 제형화 이론 및 실습(캡슐)</li> <li>○ 건강기능식품 제형 실습 - 분말 제형화 이론 및 실습(과립)</li> </ul> <p>&lt;경영기획실&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육프로그램 운영지원</li> </ul> <p>&lt;인프라조성부&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 중계공급센터 및 제형센터 안전관리 업무 지원 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공사안전보건대장 작성 상태 확인</li> <li>- 안전관리비 집행 상태 확인</li> </ul> </li> </ul> <p>&lt;기업유치지원부&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 청년식품창업Lab 시제품평회 운영 지원</li> </ul> <p>8주차</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 실습 마무리 및 총평 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 실습과정 전반적 총평</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

학생 요건	전공 (인원)	총 00명(식품계열 00명, 경상계열 00명, 건축계열 00명) * 지원자 모두 선발되지 않을 수 있음
	학년	3, 4학년
	학점/ 평점	3.0 이상
	요구 역량	외국어 역량, 지식/기술역량, 전공과목 이수여부 등
	기타 사항	