

[별지 제1호 서식] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영계획서

실습기관 기본 정보

기관(법인)명	(주)내츄럴스푸드		영문기관명	naturalsfood
대표자명	송용진		사업자등록번호	3038164047
개업년월일	2011-11-22		종업원 수	296
매출액	296000000000 백만원			
한국표준산업분류 코드	제조업(10~34)>식품품 제조업>기타 식품 제조업>조미료 및 식품 첨가물 제조업>기타 식품 첨가물 제조업			
주소	충청북도 진천군 덕산읍 신척산단3로 10			
홈페이지	www.naturalsfood.co.kr			
기관현황	구분	상장여부	사업의 종류(업태)	사업의 종류(종목)
		비상장	제조, 도소매	식품첨가물, 천연조제조미료
기관 근로형태	정규 근로시간	▪1일 기준 : [8]시간 / ▪1주 기준 : [40]시간		
	정규 근로일수	▪주 : [5]일 / ▪근로요일 : [월~금]		

관리부서

부서명	경영지원	성명	정진혁
직위	과장	연락처	070-4006-7580
이메일	nfood@naturalsfood.co.kr	휴대폰	010-7460-7466

운영계획서

전형방법	학교추천선발			
전형절차 및 일정	접수마감일자	면접일자	최종선발일자	※ 참고일정
	접수마감일정별도협의	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 절차				

[운영기준]

법제처 - 「대학생 현장실습학기제 운영규정」(교육부 고시) 참조

[운영절차]

대학생 현장실습 운영규정에 따른 실습학기제(Co-op)운영 기준 절차

(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 협  
약체결 ▶ (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.

2023년 10월 19일

실습기관명 : (주)내츄럴스푸드



국립한국교통대학교 현장실습지원센터 귀중

[별지 제1호 서식] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영계획서

[붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	방학과정	운영유형	채용연계형	
실습기간	2023.12.18~2024.01.17			
정규실습 시간	08시~ 17시00분			
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	[월 또는 주 기준] / [2010580]원		
	연장실습시간	[시간 기준] / [14430]원		
	지급예정일	▪당월 또는 익월 [5]일		
기타 지원 사항		▪식사 [] ▪교통 [] ▪기숙사 [●]		
현장교육 담당자	부서명	생산부	성명	홍근택

	직위	과장	연락처	010-6426-2450
	이메일	tigerhkt@naver.com	휴대폰	010-6426-2450
실습 직무	부서명	생산부		
	주소			
	직무명	생산		
	교육목표	* 학생들에게 작업현장에 대한 가치있는 경험과 미래의 지식과 능력을 얻는 좋은 기회를 부여 * 취업전 기업 문화와 조직이해를 직접 체험		
	직무개요	* 제품생산은 HACCP과정을 거쳐 생산부터 제품 포장까지 최고의 품질의 제품을 생산하기 위한 업무를 진행합니다.		
운영/지도 계획  표준 (10% ~ 25%) 자율 (30% ~ 95%)	1주차	실습계획:생산담당자는 원료를 탱크에 투입하여 농축, 추출, 혼합 제품의 생산과정을 이해하고 분말, 액상 및 포장과정을 거쳐 완제품이 될 수 있도록 업무를 수행합니다.		
	2주차	실습계획:생산담당자는 원료를 탱크에 투입하여 농축, 추출, 혼합 제품의 생산과정을 이해하고 분말, 액상 및 포장과정을 거쳐 완제품이 될 수 있도록 업무를 수행합니다.		
	3주차	실습계획:생산담당자는 원료를 탱크에 투입하여 농축, 추출, 혼합 제품의 생산과정을 이해하고 분말, 액상 및 포장과정을 거쳐 완제품이 될 수 있도록 업무를 수행합니다.		
	4주차	실습계획:생산담당자는 원료를 탱크에 투입하여 농축, 추출, 혼합 제품의 생산과정을 이해하고 분말, 액상 및 포장과정을 거쳐 완제품이 될 수 있도록 업무를 수행합니다.		
	5주차	실습계획:생산담당자는 원료를 탱크에 투입하여 농축, 추출, 혼합 제품의 생산과정을 이해하고 분말, 액상 및 포장과정을 거쳐 완제품이 될 수 있도록 업무를 수행합니다.		
학생 요건	전공(인원)	식품생명학부 남 0 여 0 무관 4		
	학년	4학년	학점	3.0
	요구역량	소통능력		
	기타사항			