

## 2021년 샘표식품(주) 상반기 현장실습 모집 공고

### 1. 모집 부문

부문	모집 직무	모집 인원	실습 교육 장소	실습 교육 기간
경영 지원	경영혁신	2명	<b>샘표식품(주), 샘표 우리맛연구중심 (서울-충무로)</b>	<b>2021.1.04 ~ 2021.06.30</b>
R&D	식품 (제품개발) 연구	3명		
	BIO (미생물 발효) 연구	4명	<b>샘표 우리발효연구중심 (충북-오송 연구소)</b>	
	BIO (식품 소재) 연구	1명		
	Cuisine application 연구	1명		
	식품 분석 연구	2명		
	식품 (제품개발) 연구	1명		

부문	모집 직무	No.	직무명	인원	교육장소
경영 지원	경영 혁신	1	데이터 분석 및 모델링	1 명	서울
		2	소프트웨어 개발환경 구축	1 명	
R&D	식품 (제품개발) 연구	3	샘표 폰타나/T'Asia 브랜드 제품개발 연구 지원	1 명	
		4	한식소스 제품개발 연구 지원	1 명	
		5	HMR 제품개발 연구 지원	1 명	
	BIO (미생물발효) 연구	6	장발효(간장)공정 기술 연구 지원	1 명	오송
		7	발효 기술 응용 연구 및 분석 지원	1 명	
		8	콩 발효 공정기술 및 분석 연구 지원	1 명	
	9	채소 발효 모듈 및 분석 연구 지원	1 명		
	BIO (식품 소재) 연구	10	Develop flavor enhancer & ingredients	1 명	
Cuisine application 연구	11	식품 소재 적용 요리 연구 지원	1 명		
식품 분석 연구	12	기초성분 분석 및 분석데이터 통계처리 연구 지원	2 명		
식품 (제품개발) 연구	13	식품 개발/가공/공정/분석 연구 지원	1 명		

\* 직무 별 상세 사항은 붙임 내용 확인.

## 2. 선발 전형 절차

\* 서류 전형 -> 서류 전형 합격자 발표 -> 면접 전형 -> 최종 합격자 발표

전형	일정
지원서 접수 등록	2020. 11 . 02 (월요일) ~ 2020. 11 . 08 (일요일)
서류전형 합격 발표	2020. 11 . 11 (수요일). 오후 3시
면접 전형	*서류합격자 대상 개별 메일, 문자 발송 면접일정 2020.11.16 월요일
최종합격자 발표	2020. 11 . 20 (금요일). 오후 3시

	지원서 작성 및 제출
지원서 작성	모집 직무 선택 -> 직무명 선택 -> 샘표식품 실습생 지원서 다운로드 -> 지원서 작성 -> 온라인 제출 * 직무 별 중복 지원 불가(중복 지원 시 서류 접수 불가)
제출	온라인 제출 (샘표식품㈜ 현장실습 담당자) 지원서 제출 주소: <a href="mailto:Kdongkyu@sempio.com">Kdongkyu@sempio.com</a> , 043-249-6313

### 3. 모집 사항

① 지원 자격 : 재학생에 한함(현장실습 해당 학기 복학대상자 가능)

② 실습 지원 사항 :

실습 장소	지원 사항
서울-충무로 (샘표식품 본사)	· 실습교육 지원비 (1,100,000 원/월, 대학지원금 별도) · 중식 제공
충북-오송 연구소 (샘표 우리발효연구중심)	· 실습교육 지원비 (1,100,000 원/월, 대학지원금 별도) · 조식/중식/석식 제공, 오송 지역 내 출퇴근 셔틀버스 운행

붙임 내용.

### 샘표식품(주) (서울 충무로)

경영지원 부문	
모집 직무	경영 혁신
직무명	데이터 분석 및 모델링 업무 지원
실습 장소	샘표식품(주) 본사 (서울 충무로)
모집 인원	1 명 (4학년)
대상 전공(계열)	통계학, 수학과, 컴퓨터 공학, 산업공학, 경영정보, 데이터 사이언스
실습생 직무 내용	판매데이터 분석 및 예측모델 수립 및 검증
실습생 직무 역할	① 데이터 분석 판매 데이터와 관련 정보에 대한 분석 ② 데이터 모델링 데이터 분석을 통한 판매량 예측 모델링
직무 수행 필요 지식	▪식품산업에 대한 이해, 통계지식, 기초코딩(SQL활용), ▪데이터 수집/전처리에 대한 이해, 분석 프로세스 이해
직무 수행 학습 기술	▪SQL을 활용한 데이터 수집 및 가공 ▪통계분석 도구(Python, R등) 활용을 통한 데이터 분석
필요 직무 태도	▪ 지적 호기심, 책임감, 도전정신, 논리적인 분석 태도, 객관적인 판단, 업무규정 및 지침 준수, 직원과의 융화 및 상호 업무 협조
필요 공통 역량	▪ 학습능력, 의사소통능력, 논리적 사고력 ▪기초통계역량, Excel 활용능력 ▪ IT관련 지식 및 기술

경영지원 부문	
모집 직무	경영 혁신
직무명	소프트웨어 개발환경 구축
실습 장소	샘표식품(주) 본사 (서울 충무로)
모집 인원	1 명 (4학년)
대상 전공(계열)	컴퓨터공학
실습생 직무 내용	소프트웨어 개발을 지원하기 위한 개발표준, 개발도구, 소스저장소, 테스트환경, 배포도구, 문서화도구 등 소프트웨어 개발 시작부터 끝까지 필요한 모든 것들에 대해 개선안을 도출하고 적용 방안을 마련
실습생 직무 역할	① ERP 개발환경 파악 개발표준, 개발도구, 소스구조, 빌드/배포환경, 웹서버 환경 파악 ② IT 웹개발 트렌드 조사 Java기반 웹개발환경 트렌드 조사 ③ 개발환경 개선안 도출 소프트웨어 개발 및 운영업무의 생산성을 향상시키는 방향으로 개발환경 개선안 도출 ④ 적용방안 마련 변경 모델을 설계하고 세부 적용 방안 마련
직무 수행 필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪운영체제, 네트워크, 서버에 대한 이해</li> <li>▪프로그래밍 언어에 대한 이해</li> <li>▪Java, HTML, Database 기반 웹프로그래밍 이론 지식</li> </ul>
직무 수행 학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪웹개발도구(IDE) 사용 기술</li> <li>▪소스저장소, 테스트, 배포도구 사용 기술</li> </ul>
필요 직무 태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 지적 호기심, 책임감, 도전정신</li> </ul>
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 학습능력, 의사소통능력, 논리적 사고력</li> </ul>

**샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)**

R&D 부문	
<b>모집 직무</b>	식품 (제품개발)
<b>직무명</b>	샘표 폰타나/T'Asia 브랜드 제품개발 연구 지원
<b>실습 장소</b>	우리맛연구중심 (서울 충무로)
<b>모집 인원</b>	1 명 (3~4학년)
<b>대상 전공(계열)</b>	식품공학, 식품영양학, 식품생명공학
<b>실습생 직무 내용</b>	소스연구 개발 프로젝트 업무 수행을 위한 이화학 분석, 시장 동향 자료 조사 및 신제품 개발 프로세스 단계별 연구 수행 기본 실험 실습
<b>실습생 직무 역할</b>	① 이화학 분석 소스류 신제품 개발을 위한 pH, 염도, 점도, Brix, 산도 등 분석 업무 지원 ② 시장동향 파악/분석 소스류의 시장 자료 정리 및 분석 보고서 작성 ③ 공정설계 실습 소스류 배합비 개발 및 소스류 제조공정별 공정조건 설정 연구 지원
<b>직무 수행 필요 지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품에 대한 이화학 분석 이론 지식</li> <li>▪식품 가공 기술에 대한 이해</li> <li>▪식품 품질 평가 및 분석 지식</li> </ul>
<b>직무 수행 학습 기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품 원재료 및 가공품의 이화학적, 물성적 특성 분석 기술</li> <li>▪식품의 가공기술 및 제품화 기술 개발</li> <li>▪식품안전성 평가 기술</li> </ul>
<b>필요 직무 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪창의적이고 도전적인 연구자세</li> <li>▪논리적인 분석 태도</li> <li>▪문제해결에 적극적인 의지, 업무규정 및 지침 준수</li> <li>▪조직원과의 융화 및 상호 업무 협조</li> </ul>
<b>필요 공통 역량</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪연구보안역량, 연구윤리역량, 사고력, 문제처리역량, 업무이해역량</li> </ul>

<b>R&amp;D 부문</b>	
<b>모집 직무</b>	식품 (제품개발)
<b>직무명</b>	한식소스 제품개발 연구 지원
<b>실습 장소</b>	우리맛연구중심 (서울 충무로)
<b>모집 인원</b>	1 명 (3~4학년)
<b>대상 전공(계열)</b>	식품공학, 식품생명공학, 식품영양학
<b>실습생 직무 내용</b>	(한식, 장류 응용) 소스류의 샘플제조, 배합비 개발실험, 요리적용 테스트, 샘플의 이화학 & 기기분석, 관능검사, 관련 제품에 대한 시장조사(시장동향 파악, 시판제품 조사) 관련 연구자료(논문 등) Searching 업무 실습
<b>실습생 직무 역할</b>	① 장류 응용 소스 개발 실습 장류를 베이스로 한 응용소스(한식요리용 소스), 수출용 소스에 대한 Lab/pilot scale 배합실험 실습 및 연구 ② 소스 응용 요리테스트 실습 개발 제품을 이용한 요리적용 테스트 실습 ③ 이화학, 일반 분석 원료 및 완제품에 대한 이화학 분석 및 기기분석 실습 ④ 시장 조사 및 자료 분석 개발 제품에 대한 시장조사, 식품보존, 가공기술 등에 대한 논문자료 조사
<b>직무 수행 필요 지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품에 대한 이화학 및 가공에 대한 지식</li> <li>▪전반적인 식품 품질 분석 지식, 및 분석기기 사용 경험</li> <li>▪일반 식품 가공 기술 및 식품기계에 대한 이해</li> <li>▪식품가공학, 식품공학/화학 관련지식</li> <li>▪식품 성분 특성(이화학적 특성, 안전성) 및 품질에 관한 지식</li> <li>▪병원성 미생물에 대한 이해</li> </ul>
<b>직무 수행 학습 기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품의 품질평가 및 분석 기술</li> <li>▪식품 성분의 이화학적 특성 분석 기술</li> <li>▪원료 및 소재의 가공식품 적용 및 가공공정 제어 기술</li> <li>▪식품의 품질개선, 가공기술 개선</li> <li>▪식물성 소재의 조직감 및 설택 등에 대한 관능평가, 차이식별</li> <li>▪HMR 간편 편의식품의 품질평가, 제조 공정기술 및 상품화</li> <li>▪식품 분석 장비를 이용한 식품 품질 특성 및 성분 분석</li> </ul>
<b>필요 직무 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪도전적이고 열정적인 연구 자세와 객관적인 판단력을 가지고 연구과제 및 문제 해결을 하는 자세, 배우고자 하는 자세.</li> </ul>
<b>필요 공통 역량</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪MS 오피스(파워포인트, 엑셀, 워드)를 활용한 문서작성능력(중), 업무이해역량(중), 연구보안 및 윤리역량(상)</li> </ul>

R&D 부문	
모집 직무	식품 (제품개발)
직무명	HMR 제품개발 연구 지원
실습 장소	우리맛연구중심 (서울 충무로)
모집 인원	1 명 (3~4학년)
대상 전공(계열)	식품공학, 식품생명공학, 식품영양학
실습생 직무 내용	제품개발을 위한 배합비 개발, 제품 특성분석, 공정설계, 유통기한 설정, 시장자료 조사 등 제품개발 업무 수행에 따른 현장 업무실습
실습생 직무 역할	① 배합비 개발 원재료, 조미소재의 특성을 고려한 Lab scale 배합비개발 업무 ② 제품분석 관능적 특성파악과 안전성 확보를 위한 기초 제품분석 ③ 공정설계 최적 공정수립을 위한 공정설계 비교테스트 ④ 유통기한 설정 유통기한 보전성, 관능품질 유지를 위한 경시변화 테스트
직무 수행 필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품가공학, 식품공학/화학/미생물 및 품질관리 관련지식</li> <li>▪식품에 대한 가공, 공정기술 및 제품개발에 대한 지식</li> <li>▪식품원료의 물리적 이화학적 특성에 따른 전처리 기술관련 지식</li> <li>▪조리과정중의 물리화학적 변화에 대한 조리과학적 지식</li> </ul>
직무 수행 학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪HMR 간편 편의식품 의 가공공정 기술 및 상품화 개발</li> <li>▪식품의 가공기술 및 제품화 기술 개발</li> <li>▪식품 원재료 및 가공품의 이화학적 특성 평가 연구,</li> </ul>
필요 직무 태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪기술 및 시장 동향을 수집하여 공유하려는 태도, 연구분야별 최신기술 동향을 추적조사하고 분석하는 태도, 연구내용을 적극적으로 이해하고자 하는 태도</li> <li>▪창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등</li> </ul>
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪의사소통역량(중) - 문서이해 역량, 문서작성역량, 경청 및 의사표현 역량</li> <li>▪문제해결능력(중) - 사고력, 문제처리역량, 업무이해역량</li> <li>▪MS오피스 기반 문서작성 능력(중)</li> <li>▪기술역량(중) - 기술이해역량, 기술적용역량</li> <li>▪직업윤리(상) - 연구보안역량, 연구윤리역량, 공동체윤리역량</li> </ul>

**샘표 우리발효연구중심 (충북 오송)**

R&D 부문	
<b>모집 직무</b>	<b>BIO (미생물발효) 연구</b>
<b>직무명</b>	<b>장발효(간장)공정 기술 연구 지원</b>
<b>실습 장소</b>	<b>우리발효연구중심 (충북 오송)</b>
<b>모집 인원</b>	<b>1 명 (3~4학년)</b>
<b>대상 전공(계열)</b>	식품공학, 식품생명공학, 생명/생화학과, 미생물학과 등
<b>실습생 직무 내용</b>	장 발효 연구개발 업무 수행을 위한 공정 연구 지원과 미생물 배양, 일반 성분 분석, 연구 동향 자료 조사 등 연구 업무 수행 지원
<b>실습생 직무 역할</b>	① 향미 생성 반응 공정 연구 지원 향미 생성 공정 최적화 실험 지원 (반응 실험 준비, 미생물 분석 등) ② 미생물 실험 발효용 미생물 배양 및 보존성 실험용 배지 제조 및 배양, 결과 확인 ③ 일반 분석 간장모듈 및 제조된 시료의 일반 성분 분석 실험 (시약 제조, 분석기기) ④ 연구기반 자료 분석 프로젝트와 연계된 자료 조사 ⑤ 모듈 개발 지원 소재 모듈 제조 및 연구 지원
<b>직무 수행 필요 지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪미생물이 식품에 미치는 영향</li> <li>▪발효식품과 관련한 미생물의 분리/배양/보존 및 향미성분과 생리기능성 물질의 특성 분석</li> <li>▪발효공정 및 숙성조건에 따른 품질평가</li> <li>▪식품에 대한 이화학 및 가공에 대한 지식</li> <li>▪전반적인 식품 품질 분석 지식 및 분석기기 사용 경험</li> <li>▪장류 등 발효식품 관련 전반 지식</li> </ul>
<b>직무 수행 학습 기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪향미 및 생리기능성 물질의 대량 발효 생산 기술</li> <li>▪곡류/채소류를 활용한 소재 및 가공 연구</li> <li>▪발효를 통한 향/맛 관련 성분 분석을 통한 화학적 지표 연구</li> <li>▪식품소재 가공기술 (건조, 농축, 조리, 제형 및 제품 개발 등) 및 품질 분석기술</li> <li>▪식품 성분의 이화학적 특성 분석 및 반응 해석 기술</li> </ul>
<b>필요 직무 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪학문적 소양을 갖추고 업무 규정 및 지침을 준수하는 태도</li> <li>▪적극적인 문제 해결 능력</li> <li>▪주의 깊은 관찰력, 책임감 있는 태도</li> </ul>
<b>필요 공통 역량</b>	▪문서 작성 (중), 경청 및 의사표현 (상), 연구 보안 및 윤리 (상)

R&D 부문	
모집 직무	BIO (미생물발효) 연구
직무명	발효 기술 응용 연구 및 분석 지원
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명 (3~4학년)
대상 전공(계열)	식품, 생명과학, 미생물, 화학 관련 전공
실습생 직무 내용	식물성 원료 활용 연구, 복합효소 생산·반응 공정 연구, 저분자 펩타이드, 아미노산 생산 및 활용 연구 실습
실습생 직무 역할	① 복합효소 생산·반응공정 연구 지원 원료 전처리, 복합효소 생산 및 반응 연구 미생물, 일반성분, 아미노산, 유기산, 유리당 분석 등 ② 아미노산, 펩타이드 생산 및 활용 연구 지원 아미노산, 펩타이드 생산 효소반응 연구 효소 활성, 아미노산, 펩타이드 분석 ③ 식물성 원료 가공기술 연구 지원 원료 가공처리, 일반 성분 및 phytochemical 분석 등
직무 수행 필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 발효미생물 및 생물전환 관련 지식</li> <li>▪ 식품원료의 물리적·이화학적 특성에 따른 전처리 기술관련 지식</li> <li>▪ 식품 성분 특성 및 미생물학적 분석 기술</li> <li>▪ Office 프로그램 운용</li> </ul>
직무 수행 학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 미생물 발효·생물전환 공정기술의 활용 및 신기술 개발</li> <li>▪ 발효물 및 천연물의 지표성분 분석</li> <li>▪ 식품 원료 및 가공품의 이화학적 특성 평가 연구</li> </ul>
필요 직무 태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 창의적·도전적인 연구 자세</li> <li>▪ 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도</li> <li>▪ 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구</li> <li>▪ 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감 있는 태도</li> <li>▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조</li> </ul>
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 업무 및 기술 이해 역량(상)</li> <li>▪ 경청 및 의사표현역량(상)</li> <li>▪ 컴퓨터활용역량_MS 오피스(중)</li> <li>▪ 연구보안 및 윤리역량(상)</li> </ul>

R&D 부문	
모집 직무	BIO (미생물발효) 연구
직무명	콩 발효 공정기술 및 분석 연구 지원
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명 (4학년)
대상 전공(계열)	미생물공학, 생명공학, 생명과학, 식품공학
실습생 직무 내용	발효 및 배합을 통한 시료 제조 및 지원, 시료분석 및 평가: 제조된 시료의 이화학 및 미생물 분석 수행 및 평가, 연구환경유지/보존: 실험재료, 실험기자재, 연구환경을 호조건으로 유지 및 보존
실습생 직무 역할	① 콩발효소재 제조 및 평가/발효 중 오염미생물 제어기술 연구/제품 개발 연구 실습, 연구 환경 유지 및 보존 지원 시료 제조 : 미생물 배지제조 및 배양, Prototype 시료 제조 시료 분석 : 시료의 이화학 및 미생물 분석 수행, 기기부식 시료의 전처리
직무 수행 필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪미생물의 생리학적 기능에 대한 이해</li> <li>▪미생물 배양, 보존, 미생물정보 분석관련지식</li> <li>▪식품에 대한 이화학 및 가공에 대한 지식</li> <li>▪발효공정 및 숙성조건에 따른 품질평가</li> </ul>
직무 수행 학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪미생물 배양 및 특성분석 실험 및 제반 연구</li> <li>▪유용 미생물 발굴 및 발효기술</li> <li>▪발효공정에 따른 향미성분 분석</li> </ul>
필요 직무 태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪객관적인 판단력과 논리적인 사고력 (높은 이해력 필요)</li> <li>▪주도적인 업무처리 자세 (능동적이고 적극적인 태도)</li> <li>▪연구수행을 위한 탐구적 자세 (주의깊은 관찰력, 호기심)</li> <li>▪조직 구성원으로써 규정을 준수하고 책임감 있는 태도</li> </ul>
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪의사소통역량 - 경청 및 의사표현 역량 (상)</li> <li>▪문제해결능력 - 논리적 사고력 및 업무이해역량 (중)</li> <li>▪자원관리능력- 시간 및 물적 자원관리 역량 (상)</li> <li>▪정보처리능력 - 컴퓨터활용역량(MS 오피스) (중)</li> <li>▪직업윤리 - 연구보안 및 연구윤리역량 (상)</li> </ul>

R&D 부문	
<b>모집 직무</b>	BIO (미생물발효) 연구
<b>직무명</b>	채소 발효 모듈 및 분석 연구 지원
<b>실습 장소</b>	우리발효연구중심 (충북 오송)
<b>모집 인원</b>	1 명 (4학년)
<b>대상 전공(계열)</b>	식품공학, 식품생명공학, 식품영양학
<b>실습생 직무 내용</b>	채소 발효모듈 개발 연구 전과정에 대한 업무 실습 및 소재 적용 관능테스트 분석 실습
<b>실습생 직무 역할</b>	① 미생물 배양 발효 미생물 배양 업무 지원 ② 일반 성분 분석 지원 발효 공정 모니터링을 위한 일반성분 분석 ③ 배합비 개발 지원 원재료 및 발효 소재 특성을 고려한 배합비 개발 업무 ④ 전문 자료 리서치 논문, 시장 동향 등 정리 및 분석 보고서 작성 ⑤ 관능 특성 분석 지원 개발 모듈(발효물) 적합 요리 적용 실험 및 관능적 분석 실습 - 테스트 조건에 따른 식재료 정선 및 전처리, 계량, 실험 조리 - 실험 프로세스에 따른 데이터 수집 및 문서화 - 관능적 특성 파악
<b>직무 수행 필요 지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품가공학, 식품공학/화학/미생물 관련 지식</li> <li>▪식품원료의 물리적 이화학적 특성에 따른 전처리 기술관련 지식</li> <li>▪관능 향미 용어를 통한 관능 평가법에 대한 지식</li> <li>▪미생물 배양 및 발효에 대한 기본 지식</li> <li>▪식품 미생물(유산균)의 특성 및 배양에 관한 지식</li> <li>▪식품의 이화학 성분 및 기기 분석에 대한 기존 지식</li> <li>▪전반적인 식품 품질 평가에 대한 지식</li> <li>▪업무 수행에 필요한 전문자료를 수집하고 분석하는 방법에 대한 지식</li> </ul>
<b>직무 수행 학습 기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪미생물 발효 및 생물전환 공정 기술</li> <li>▪미생물 배양 및 특성 분석 실험 및 제반연구</li> <li>▪곡류/채소류를 활용한 소재 및 가공 연구</li> <li>▪발효를 통한 향미 성분 분석을 통한 화학적 지표 연구</li> <li>▪ (연구동향분석)영어능력, 정보검색 기술, 국내외 유용정보 추출 기술</li> <li>▪분석 대상의 주요정보 파악 정리 기술</li> <li>▪연구개발과제 및 연구계획에 대한 이해 및 판단 능력</li> <li>▪식품 원재료 및 발효물의 이화학적 특성 평가 연구</li> </ul>
<b>필요 직무 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪기술 및 시장 동향을 수집하여 공유하려는 태도, 연구내용을 적극적으로</li> </ul>

	<p>이해하고자 하는 태도, 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무 개선 추구, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과 융화하고 상호 협조하려는 태도, 새로운 것을 받아드리는 수용력,</p>
<p><b>필요 공통 역량</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪대인관계능력 - 팀워크 역량(상)</li> <li>▪기술역량 - 보고서 작성 역량(상)</li> <li>▪의사소통역량 - 업무 이해 역량(상), 문제 해결 능력(중)</li> <li>▪MS 오피스를 활용한 문서 작성(중)</li> </ul>

R&D 부문	
<b>모집 직무</b>	<b>BIO (식품 소재) 연구</b>
<b>직무명</b>	<b>Develop flavor enhancer &amp; ingredients</b>
<b>실습 장소</b>	<b>우리발효연구중심 (충북 오송)</b>
<b>모집 인원</b>	<b>1 명 (4학년)</b>
<b>대상 전공(계열)</b>	식품공학, 바이오, 화학, 식물자원, 전공
<b>실습생 직무 내용</b>	풍미 소재 공정 기술 개발 연구 실습
<b>실습생 직무 역할</b>	① 전처리 DATA화 분해효소의 농도, 온도, 수율에 따른 특성 DATA화 ② 제조공정 및 보존성 테스트 제품화 과정 중 미생물 억제 및 오염여부, 기간별 향미성분 변화도 및 미생물변화 테스트 ③ Scale-up 지원 원료배합 및 추출, 시생산 및 scale-up 지원 ④ 원료배합테스트 원료 첨가 및 배제에 따른 formulation 지원 ⑤ 시제품샘플링 지원 시제품 규격 테스트
<b>직무 수행 필요 지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품가공학, 식품공학/화학 관련지식</li> <li>▪식품소재의 추출 및 분리에 관한 전반적인 지식</li> <li>▪농수축산물을 이용한 유용성분 분리 및 특성분석 관련지식 등</li> <li>▪통계적 기법을 이용한 식품 공정 최적화에 대한 이해</li> <li>▪미생물이 식품에 미치는 영향</li> </ul>
<b>직무 수행 학습 기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪향미 물질의 대량 생산 기술</li> <li>▪식품소재의 추출 및 분리 기술</li> <li>▪식품소재 가공기술(건조, 농축, 조리, 제형 및 제품개발 등) 및 품질분석 기술</li> <li>▪원료 및 주요성분의 소재화 기술</li> <li>▪원료, 소재 및 가공식품의 이화학적, 물성적 특성분석 기술</li> <li>▪원료 및 소재의 가공식품 적용 및 가공공정 제어 기술</li> <li>▪농수축산물을 이용한 유용성분 분리 및 특성분석 관련 기술 등</li> <li>▪식품소재 공정 개발</li> <li>▪GC 분석장비 활용 및 데이터 분석</li> </ul>
<b>필요 직무 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪창의적이고 도전적인 연구 자세와 다양한 연구분야에도 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등</li> </ul>
<b>필요 공통 역량</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪문제해결능력-사고력, 문제처리역량, 업무이해역량(상)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪의사소통역량-문서이해역량, 경청 및 의사표현 역량(상)</li><li>▪대인관계능력-팀워크역량, 갈등관리역량, 고객지향역량(상)</li><li>▪정보처리능력-컴퓨터활용역량, 정보처리역량(중)</li></ul>
--	---

R&D 부문	
모집 직무	Cuisine application 연구
직무명	식품 소재 적용 요리 연구 지원
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명 (4학년)
대상 전공(계열)	식품조리, 외식조리 등 조리학 전공
실습생 직무 내용	다양한 발효물 소재의 맛, 향을 이용한 요리 적용 연구 및 조리실험 지원
실습생 직무 역할	① 장 및 발효모듈을 적용한 요리 및 관능 연구 지원 - 장/ 발효물 특성에 맞는 요리 탐색 - 원재료 전처리, 계량 및 요리 적용 관능평가 - 발효물의 특성 및 파악된 레시피/조리법 정리 - 발효물 제조 및 scale-up 연구 지원
직무 수행 필요 지식	▪발효물/소재/ 장 특성에 따라 요리를 발굴하는 지식 ▪실험조리를 수행하는 조리과학적 지식 ▪글로벌 요리에 대한 지식 ▪발효의 맛을 이해하고, 원리, 성분에 대한 자료 수집 및 정리 방법 지식
직무 수행 학습 기술	▪장/발효을 활용한 새로운 요리 맛내기 혁신 기술 ▪새로운 레시피를 개발하고 보존하는 기술
필요 직무 태도	▪진행한 연구 내용을 세밀하게 정리하는 태도 ▪새로운 것을 받아 들이는 수용력 (기존에 사용하던 요리 맛내기를 사용하지 않고, 새로운 맛내기를 사용하여 요리하여야 함) ▪발효물/소재/장 특성을 이해하고 조리원리를 알기 위하여 , 자료를 수집 및 분석하는 태도 ▪요리 및 실험하는 공간을 청결하게 유지하고 시설을 소중히 다루는 태도 ▪요리에 적용할 재료를 꼼꼼하게 관리하고 위생적으로 유지하려는 태도
필요 공통 역량	▪업무 정리 및 자료 정리 능력(상) ▪연구 보안 및 윤리 역량 (상)

R&D 부문	
<b>모집 직무</b>	식품 분석 연구
<b>직무명</b>	기초성분 및 분석데이터 통계처리 연구 지원
<b>실습 장소</b>	우리발효 연구중심 (충북 오송)
<b>모집 인원</b>	1 명 (4학년)
<b>대상 전공(계열)</b>	식품공학, 식품영양학, 식품생명공학, 화학
<b>실습생 직무 내용</b>	식품 일반/이화학 시험 분석 및 데이터 통계 정리 실습
<b>실습생 직무 역할</b>	① 기초성분분석 시험분석을 위한 시료 전처리 식품의 기본 구성성분(총질소, 수분, 회분, 염분 등) 분석 분석을 위한 시약제조 및 시험기자재 운영 ② 분석DATA통계처리 향기성분 특성 탐색을 위한 자료 조사 엑셀을 활용한 향기성분 분석결과 통계처리
<b>직무 수행 필요 지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪식품 기초성분 특성에 관한 지식</li> <li>▪기초성분 정량분석 지식</li> <li>▪식품기초성분 분석원리와 분석오차에 대한 지식</li> <li>▪Excel 프로그램 운용</li> </ul>
<b>직무 수행 학습 기술</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪일반성분 분석방법 및 분석기술</li> <li>▪시험검사 기기조작 및 분석장비 운영기술</li> <li>▪분석계획수립, 시료 sampling, 전처리, 분석, 데이터 해석, 통계처리 역량</li> <li>▪전문자료 탐색 및 활용 역량</li> </ul>
<b>필요 직무 태도</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪객관적 태도와 원칙 준수, 업무수행의 청렴성, 업무규정 및 지침을 준수하며 상호 신뢰를 바탕으로 업무협조가 가능하며, 업무역량 강화를 위한 적극적인 수용의지 및 태도</li> </ul>
<b>필요 공통 역량</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪의사소통역량 - 분석작성역량, 경청 및 의사표현 역량</li> <li>▪수리능력 - 기초연산역량, 기초통계역량, 엑셀역량</li> <li>▪자원관리능력 - 시간관리역량, 물적자원관리 역량</li> </ul>

R&D 부문	
모집 직무	식품 (제품개발) 연구
직무명	식품 개발/가공/공정/분석 연구 지원
실습 장소	우리발효 연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명 (3~4학년)
대상 전공(계열)	식품공학, 식품생명공학, 생명/생화학과, 미생물학과 등
실습생 직무 내용	신제품 개발을 위한 경쟁사 분석, 시장 조사, 특허 분석, 논문조사, 기타 조사매체 활용, 가공공정 개발 및 포물러 개발 실습, 신제품 규격설정을 위한 이화학분석, 관능검사, 유통기한 설정 실험 수행 등 식품 제품 개발 전과정 연구 실습 지원
실습생 직무 역할	① 건강 신제품 개발 관련 자료조사 및 실험 업무 지원 - 건강지향 식음료 신제품 개발을 위한 경쟁사 분석, 시장 조사, 특허 분석, 논문조사, 기타 조사매체 활용 - 신제품 개발관련 가공공정 개발 및 포물러 개발 실험 보조 - 신제품 규격설정을 위한 이화학분석, 관능검사, 유통기한 설정 실험 수행
직무 수행 필요 지식	▪식품가공학, 식품공학, 식품화학 관련지식 ▪식품 품질관리 및 품질 분석관련 지식 ▪원료 및 주요성분의 이화학적 특성관련 지식
직무 수행 학습 기술	▪식품 가공기술 및 품질분석 기술, 제품화 기술 개발 ▪식품 원재료 및 가공품의 이화학적 특성 분석 기술 ▪식품 품질 향상을 위한 가공공정 개발 연구
필요 직무 태도	▪연구내용을 적극적으로 이해하고자 하는 태도 ▪팀원과의 융화 및 상호업 무협조, 관찰력 있는 자세
필요 공통 역량	▪의사소통역량 - 경청 및 의사표현 (상) ▪문제해결능력 - 사고력, 문제처리, 업무이해 (중) ▪직업윤리 - 연구보안 (상)