**샘표식품㈜ 실습생 지원서**

1. 인적 사항

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 성명 |  | | | 생년월일 |  | | |
| 지원직무 | 1지망) | | | 2지망) | | | |
| 교육명 | 1지망) | | | | | | |
| 2지망) | | | | | | |
| 연락처 | 휴대폰 |  | | 병역 사항 | 군필 [ ] 미필 [ ]  면제 [ ] 해당없음 [ ] | | |
| 비상시 |  | |
| E-mail |  | | | 생년월일 |  | | |
| 대학명 |  | | 전공학과 |  | | 학점 | / |

\*지원 직무 및 교육명은 지원하고자 하는 ‘실습 직무’와 ‘교육명’으로 작성  
\*학점은 ‘평점/만점’으로 작성

2. 직무관련 교육사항

|  |  |
| --- | --- |
| \* 지원 교육명 관련 과목 및 교육과정을 이수한 경우 그 내용을 기입해 주십시오 | |
| 교육부문 | 과목명 및 교육과정 |
| □ 전공교육 □외부교육수강 |  |
| □ 전공교육 □외부교육수강 |  |
| □ 전공교육 □외부교육수강 |  |
| □ 전공교육 □외부교육수강 |  |

|  |
| --- |
| 지원 직무 관련 교육사항 주요내용 |
|  |

3. 자격 사항

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 자격사항 | No. | 자격 증명 | 취득일자 | 발급기관 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

4. 경험 및 경력 사항

\*경력 사항의 경우 기업 인턴 또는 실습생 등에 관련한 수행활동을 기입

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 경험 | No. | 수행 활동명 | 역할 | 활동기간 | 활동내용 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| \* 전공 활동, 전공 수행 프로젝트, 대학 연구회, 재능기부, 일반 아르바이트 등에 관련된 활동 | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 경력 | No. | 기간 | | 근무처 | 담당업무 |
| 1 | 시작일 ~종료일 | 개월 수 |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 총 경력/경험 개월 수 | |  |  |  |

5. 자기소개서 및 경험기술서

|  |
| --- |
| ① 샘표식품의 실습 교육에 지원하게 된 동기를 서술하여 주시길 바랍니다. (500자 이내) |
|  |
| ② 지원 교육에 관련된 경험 및 경력을 구체적으로 서술하여 주시길 바랍니다. (700자 이내) |
|  |
| ③ 지원자의 전공역량과 실습생으로 역할에 대해 서술하여 주시길 바랍니다. (500자 이내) |
|  |
| ④ 장래포부 또는 커리어패스 계획과 그 밖에 지원자를 알리고 싶은 사항에 대해 서술해 주시길 바랍니다. (1000자 이내) |
|  |

|  |
| --- |
| 필수) 지원실습직무와 교육명에 맞는 질문을 선택하여 작성해 주시길 바랍니다. (1000자 이내) |
| **1. 식품(제품개발) 연구지원: 한식양념 제품개발**  **질문)**① 실습생 지원을 왜 하려고 하는지(목적이 무엇인지)?  ② 어떤 일을 배우고 싶은지 작성해 주세요 |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **2. 식품(제품개발) 연구지원: 양념소스 제품개발**  **질문)** ① 실습생 지원을 왜 하려고 하는지(목적이 무엇인지)?  ② 어떤 일을 배우고 싶은지 작성해 주세요 |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **3. 식품(제품개발) 연구지원: 상온 HMR 및 수출전용 제품의 개발**  **질문)** ① 샘표 제품 중 가장 관심있게 본 제품의 특징을 설명하고, 본인이 제품개발 담당자라면 어떤 점을 개선하고 싶은지 이유와 방법을 서술해주세요.  ②본인이 식품개발자가 되어 ‘건더기가 풍부한 돼지김치찌개(파우치)’제품을 개발한다고 가정할 때, 설정할 수 있는 제조공정도와 상온유통에 적합한 멸균공정에 대해 서술해 주시길 바랍니다 |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **4. 식품(제품개발) 연구지원: T’Asia Kitchen브랜드 소스 신제품 개발**  **질문)** ① 샘표 제품 중 가장 관심있게 본 제품의 특징을 설명하고, 본인이 제품개발 담당자라면 어떤 점을 개선하고 싶은지 이유와 방법을 서술해주세요.  ② 본인이 식품개발자가 되어 아시아 음식을 제품으로 개발한다면 상품화하고 싶은 메뉴를 정하고, 해당 제품의 개발과정과 제조공정을 서술해주세요. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **5. 식품(제품개발) 연구지원: 면류(숙면,건면) 제품 개발**  **질문)** ① 샘표 제품 중 가장 관심 있게 본 제품의 특징을 설명하고, 본인이 제품개발 담당자라면 어떤 점을 개선하고 싶은지 이유와 방법을 서술해주세요.  ② 본인이 식품 개발자가 되어 건강면을 개발한다고 가정할 때, 원료 선정과 그 이유, 그리고 개발과정 및 제조공정도에 대해서 서술해 주시길 바랍니다. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **6. 식품(미생물 발효) 연구지원: 장 발효(간장)기술 개발 및 대량 생산 공정기술 연구**  **질문)** 콩 발효식품인 간장은 콩을 미생물과 미생물이 생성하는 단백질분해효소에 의해 분해되어 만들어집니다. 발효에 관여된 미생물의 종류와 특성에 대해 기재하고, 그 미생물이 생성하는 효소와 최종 분해된 발효 대사체에 대해서 기재하시기 바랍니다. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **7.** **식품(미생물 발효) 연구지원 : 식물성 단백질 발효소재 개발 연구**  **질문)**단백질과 아미노산, 펩타이드의 구조에 대해 설명해 주시기 바랍니다.. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **8**. **식품(미생물 발효) 연구지원: 채소 발효 모듈 개발 연구**  **질문**) 전통적인 고추장 제조법을 간단히 서술하고, 고추장이 글로벌한 식품으로 성장하기 위해 필요한 특성(향미특성, 물성, 형태, 컨셉 등)를 자유롭게 서술하시요. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **9**. **식품(미생물 발효) 연구지원: 곡물 발효기술 개발 및 공정기술 연구**  **질문)** 원료(쌀, 완두)의 탄수화물과 단백질을 분해할 때 필요한 효소(명칭, 종류, 특성)를 서술하고, 효소 작용에 영향을 줄 수 있는 요인에 대해 서술하시요. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **10**. **식품(미생물 발효) 연구지원: 콩발효 공정기술 및 분석연구**  **질문)** 1) 된장, 식초 의 제조방법을 설명하고, 2) 각 식품의 발효에서 중요한 역할을 하는 미생물의 이름 (예: *Bacillus subtilis* 등) 3) 발효 과정 중 미생물의 작용으로 인한 관능 및 성분 변화에 대해 기술해 주시기 바랍니다. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **11**. **식품(소재) 연구지원: 조미, 향미 소재 개발 연구**  **질문)** 본인이 생각하는 ‘한국적인 맛과 향’은 무엇이라 생각하는지 기술하시오 |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **12 BIO(소재) 연구지원: 보존료 생산 균주개발, 유효물질 정제 및 분석 연구**  **질문)** ①미생물 관련 연구실 실습프로그램을 참여해 본적이 있는지요? 참여하셨었다면 어떤 실험을 진행했었고 미생물 계대 배양, 배지 제조 등 기초 업무를 실행했던 경험이 있는지 기술해 보세요.  ②미생물에서 생성되는 유용물질은 대체로 혼합물의 형태로 존재하는데, 유용물질을 고순도로 정제하는 방법에 대하여 아시는 방법에 대하여 기술 해 보세요.  ③SDS-PAGE는 단백질 분석을 진행하는 데 많이 사용되는 분석법이다. SDS-PAGE 중 Stacking gel과 Resolving gel의 차이를 설명해 주시고 아래 그림1 중 1번과 2번 lane에 있는 밴드의 분자량을 분석해 보시오 [M, Marker(50-250KDa)].    그림 1.  ④미생물을 이용하여 생산되는 유용물질 몇가지 예를 들어 보세요. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **13**. **BIO(소재) 연구지원: 미생물 배양공정 및 산업화적용 연구**  **질문)**①(회분식 배양에 따른) 미생물 생장 곡선에 대해 설명하시오.  ② 미생물 배양 방법에는 크게 회분식 배양/ 유가식 배양/ 연속식 배양으로 분류할 수 있습니다. 각 배양방법에 대해 설명하시오.  ③ 미생물 배양 후 배양액 내의 균수를 측정하는 방법에 대해 설명하시오. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **14 BIO(소재) 연구지원: 동물세포배양 및 세포기반 활성평가 데이터 구축**  **질문)** ①동물세포를 배양하는 방법과 동물세포 배양의 과학적 필요성에 대해 설명하고 동물세포 배양을 응용할 수 있는 분야에 대해 기술하시오.  ②*in vitro*, *in vivo* 실험 방법에 대해 기술하시오. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **15 BIO(공정) 연구지원: 미생물 배지소재 개발 및 제품화 연구**  **질문)** 대학 입학 이후 경험한 문제해결 사례가 있다면, 무엇을 어떻게 해결했는지 기술하시오. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **16 BIO(공정) 연구지원: 천연물 기반 바이오 소재 개발 및 공정 표준화 연구**  **질문)** 대학 입학 이후 경험한 문제해결 사례가 있다면, 무엇을 어떻게 해결했는지 기술하시오 |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **17 식품(제품개발) 연구지원: 건강지향 신제품 개발 연구 기초실습**  **질문)** 글로벌 헬스케어 식품산업 트렌드를 설명하고, 본인이 식품개발자가 된다면 국민 건강 증진을 위해 어떤 식품을 개발할 것인지, 연구원으로서 기존 제품들과 어떻게 차별화할 것인지, 그 이유는 무엇인지 설명하시오. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **18 식품(안전) 연구지원: ISO 및 식품 안전 시스템 구축 및 운영 지원**  **질문)** 샘표식품 제품 예시를 하나 들고, 그와 관련한 위해 물질에 대해 설명하시오. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **19 식품(안전) 연구지원: 미생물 사전 안전성 검증**  **질문)** 정성실험과 정량실험의 차이를 설명하시오. |
| 답변) |

|  |
| --- |
| **20 식품(안전) 연구지원: 식품안전정보, 법규, 정책 모니터링, 위해 물질 관련 정보 분석**  **질문)** 샘표식품 제품 예시를 하나 들고, 그와 관련한 위해 물질에 대해 설명하시오. |
| 답변) |