

붙임 내용.

샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)

R&D	
실습 직무	식품 (제품개발) 연구지원
교육명	No 1. 한식양념 제품개발
실습 장소	샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품가공학, 식품영양학 등 직무 관련 전공학과
학점	2.5/4.0, 3.0/4.5 이상
직무 내용	한식/수출용/장류 소스 등 신제품 개발에 필요한 이화학 분석, 시장 동향 자료 조사 및 신제품 개발 프로세스 단계별 연구 수행시 기본 실험 실습 (배합비 개발, 개발방향 설정, 공정 조건 설정연구, 보존성 실험 등)을 통하여 개발 실무 역량 향상 및 연구개발 업무에 대한 이해도 향상
상세 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 배합비 개발 실험 및 규격 설정을 위한 이화학 분석 - 상운유통 제품 개발을 위한 살균 및 가공 기술 실습 - 개발제품을 활용한 응용 레시피 개발 실습 - 개발 배합비를 적용한 현장 생산 실습 - 시장동향 자료조사 및 소비자조사 결과 분석
지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품에 대한 이화학 분석 이론 지식 ▪ 식품 가공 기술에 대한 이해 ▪ 식품 품질 평가 및 분석 지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품에 대한 이화학 분석 방법 및 이화학 분석 결과 해석 방법 ▪ 식품 가공 및 살균 기술 ▪ 식품 관능 평가 방법 및 분석에 대한 지식
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품원재료 및 가공품의 이화학적, 물성적 특성분석기술 ▪ 식품의 가공기술 및 제품화 기술개발 ▪ 식품안전성 평가기술
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적인 연구자세 ▪ 논리적인 분석태도 ▪ 문제해결에 적극적인 의지, ▪ 업무규정 및 지침준수 ▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 연구보안역량(상) ▪ 연구윤리역량(상) ▪ 사고력 및 업무이해역량(상) ▪ 문제처리역량(중) ▪ 업무소통역량(중)

R&D	
실습 직무	식품 (제품개발) 연구지원
교육명	No 2. 소스류 제품개발
실습 장소	샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품가공학, 식품영양학 등 직무 관련 전공학과
학점	3.0/4.0 , 3.5/4.5 이상
직무 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 중화소스, 수출용 소스, 상온양념 등 제품 개발에 필요한 이화학 분석, 시장 동향 자료 조사 및 신제품 개발 연구 수행시 기본 실험 실습(배합비 개발, 개발방향 설정, 공정 조건 설정연구, 보존성 실험 등)을 통하여 개발 실무 역량 향상 및 연구개발 업무에 대한 이해도 향상
상세 내용	신제품 개발업무, 제품 분석, 시장자료 조사, 생산 공정연구 : 신제품 개발실험, 응용요리 실험, 개발제품에 대한 이화학 분석(점도, 염도, Brix, pH 산도 등), 온라인 시장조사, 현장 생산을 위한 공정설정 연구, 제품에 대한 공정 및 스펙 변경
지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품에 대한 이화학 분석 이론 지식 ▪ 식품 가공 기술에 대한 이해 ▪ 식품 품질 평가 및 분석 지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품에 대한 이화학 분석 방법 및 이화학 분석 결과 해석 방법 ▪ 식품 가공 및 살균 기술 ▪ 식품 관능 평가 방법 및 분석에 대한 지식
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 원재료 및 가공품의 이화학적, 물성적 특성 분석 기술 ▪ 식품의 가공기술 및 제품화 기술 개발 ▪ 식품안전성 평가 기술
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적인 연구자세 ▪ 논리적인 분석태도 ▪ 문제해결에 적극적인 의지, ▪ 업무규정 및 지침준수 ▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 연구보안역량(상) ▪ 연구윤리역량(상) ▪ 사고력 및 업무이해역량(상) ▪ 문제처리역량(중) ▪ 업무소통역량(중)

R&D	
실습 직무	식품 (제품개발) 연구지원
교육명	No 3. 상온 HMR 및 수출전용 제품의 개발
실습 장소	샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품가공학, 식품생명공학, 식품영양학 등 직무 관련 전공학과
학점	3.0/4.0 , 3.5/4.5 이상
직무 내용	1. HMR 및 수출전용 제품개발 프로젝트 업무수행을 위한 신제품개발 프로세스 단계별 연구수행 기본실습 2. 신제품개발 및 규격설정을 위한 이화학분석 3. 상온유통 제품개발을 위한 열처리 기술실습 4. 시장동향 자료조사 및 소비자조사 결과분석
상세 내용	공정설계 - HMR제품 제조공정별 전처리, 공정조건 설계 배합비 개발 -최적의 풍미를 위한 배합비개발과 소비자조사 이화학분석 - 신제품개발을 위한 pH, 염도, 점도, Brix, 산도 등 분석업무 시장동향 조사 -시장자료 정리 및 분석보고서 작성
지식	(필요지식) ▪ 식품에 대한 이화학분석 이론지식 ▪ 식품가공기술에 대한 이해 ▪ 식품품질평가 및 분석지식 (실습을 통한 학습 지식) ▪ 식품의 이화학 분석을 통한 안정적인 제품 개발 ▪ 신제품 개발 프로세스 과정 지식 습득 ▪ 소비자의 니즈에 맞춘 제품 개발 지식 습득
교육 수행 필요/학습 기술	▪ 식품원재료 및 가공품의 이화학적, 물성적 특성분석기술 ▪ 식품의 가공기술 및 제품화 기술개발 ▪ 식품안전성 평가기술
필요 태도	▪ 창의적이고 도전적인 연구자세 ▪ 논리적인 분석태도 ▪ 문제해결에 적극적인 의지 ▪ 업무규정 및 지침준수 ▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조
필요 공통 역량	▪ 연구보안역량(상) ▪ 연구윤리역량(상) ▪ 사고력 및 업무이해능력(상) ▪ 문제처리역량(중) ▪ 업무소통역량(중)

R&D	
실습 직무	식품 (제품개발) 연구지원
교육명	No 4. T'Asia Kitchen(티아시아)브랜드 소스 신제품 개발
실습 장소	샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품가공학, 식품생명공학, 식품영양학 등 직무 관련 전공학과
학점	3.0/4.0 , 3.5/4.5 이상
직무 내용	① 이화학 분석 실습 소스류 신제품 개발을 위한 pH, 염도, 점도, Brix, 산도 등 분석 업무 실습 ② 시장동향 자료조사 소스류 시장 자료 정리 ③ 개발 프로세스 단계별 연구 근접지원 소스류 배합비 개발 실습 및 소스류 제조공정 별 공정조건 설정 실습
상세 내용	① 이화학분석 - 소스류 신제품 개발을 위한 pH, 염도, 점도, Brix, 산도 등 분석 업무 실습 ② 시장동향 자료조사 - 소스류 시장 자료 정리 ③ 개발 프로세스 단계별 연구 근접지원 - 소스류 배합비 개발 실습 및 소스류 제조공정 별 공정조건 설정 실습
지식	(필요지식) ▪ 식품에 대한 이화학분석 이론지식 ▪ 식품가공기술에 대한 이해 ▪ 식품품질평가 및 분석지식 (실습을 통한 학습 지식) ▪ 식품의 이화학 분석을 통한 안정적인 제품 개발 ▪ 신제품 개발 프로세스 과정 지식 습득 ▪ 소비자의 니즈에 맞춘 제품 개발 지식 습득
교육 수행 필요/학습 기술	▪ 식품원재료 및 가공품의 이화학적, 물성적 특성분석기술 ▪ 식품의 가공기술 및 제품화 기술개발 ▪ 식품안전성 평가기술
필요 태도	▪ 창의적이고 도전적인 연구자세 ▪ 논리적인 분석태도 ▪ 문제해결에 적극적인 의지 ▪ 업무규정 및 지침준수 ▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조
필요 공통 역량	▪ 연구보안/윤리역량(상) ▪ 사고력 및 업무이해능력(상) ▪ 문제처리역량(중), 업무소통역량(중)

R&D	
실습 직무	식품 (제품개발) 연구지원
교육명	No 5. 면류(숙면, 건면) 제품 개발
실습 장소	샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품생명공학, 식품영양학 등 실습직무 관련학과
학점	(3.0)/4.0 , (3.5)/4.5 이상
직무 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제품개발 프로젝트 업무수행을 위한 신제품개발 프로세스 단계별 연구 수행 기본 실습 ▪ 신제품개발 및 규격설정을 위한 이화학분석 ▪ 시장동향 자료조사 및 소비자조사 결과분석
상세 내용	<p>① 배합비 개발 실습 교육 및 실습</p> <p>- 최적의 식감 및 안정적인 유통기한 설정을 위한 면류 제품 배합비 개발 과 소비자조사</p> <p>② 이화학분석 실습 교육 및 실습</p> <p>- 신제품개발을 위한 pH, 염도, Brix, 수분함량, TA 등 분석업무</p> <p>③ 시장동향 조사 실습 교육 및 실습</p> <p>- 시장자료 정리 및 분석보고서 작성</p> <p>④ 제면 실습 교육 및 실습</p> <p>- 제면기를 활용한 면류 제품 배합</p>
지식	<p>(필요지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품에 대한 이화학분석 이론지식 ▪ 식품가공기술에 대한 이해 ▪ 식품품질평가 및 분석지식 <p>(실습을 통한 학습 지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 이화학 분석을 통한 안정적인 제품 개발 ▪ 신제품 개발 프로세스 과정 지식 습득 ▪ 소비자의 니즈에 맞춘 제품 개발 지식 습득
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품원재료 및 가공품의 이화학적, 물성적 특성분석기술 ▪ 식품의 가공기술 및 제품화 기술개발 ▪ 식품안전성 평가기술
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적인 연구자세 ▪ 논리적인 분석태도 ▪ 문제해결에 적극적인 의지 ▪ 업무규정 및 지침준수 ▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 연구보안역량(상) ▪ 연구윤리역량(상) ▪ 사고력 및 업무이해능력(상) ▪ 문제처리역량(중) ▪ 업무소통역량(중)

R&D	
실습 직무	식품 (제품개발) 연구지원
교육명	No 6. 폰타나 브랜드 제품개발
실습 장소	샘표 우리맛연구중심 (서울 충무로)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품생명공학, 식품영양학 등 실습직무 관련학과
학점	3.0/4.0 , 3.5/4.5 이상
직무 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 폰타나 브랜드 제품개발 프로젝트 업무 수행을 위한 신제품 개발 프로세스 단계별 연구 수행 기본 실습 ▪ 신제품 개발 및 규격 설정을 위한 이화학 분석 ▪ 상온유통 제품 개발을 위한 열처리 기술 실습 ▪ 시장동향 자료조사 및 소비자조사 결과 분석
상세 내용	<p>① 배합비 개발 교육 및 실습</p> <p>- 최적의 풍미를 위한 배합비 개발 및 관능검사</p> <p>② 이화학분석 교육 및 실습</p> <p>- 신제품 규격 설정을 위한 pH, 염도, Brix, 점도, 산도 등 이화학 분석 업무 진행</p> <p>③ 공정 설계 교육 및 실습</p> <p>- 상온유통 제품 제조 공정별 전처리, 살균 및 공정조건 설계</p> <p>④ 시장동향 조사 교육 및 실습</p> <p>- 신제품 개발을 위한 시장동향 조사 및 분석보고서 작성</p>
지식	<p>(필요지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품가공기술에 대한 이해 ▪ 식품에 대한 이화학 분석 이론 지식 <p>(실습을 통한 학습 지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품에 대한 가공, 공정 기술 및 제품개발에 대한 지식 ▪ 식품의 규격 및 공정 설정과 관련한 지식
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 품질평가 및 분석 기술 ▪ 식품의 가공기술 및 제품화 기술 개발 ▪ 식품 원재료 및 소재의 이화학적, 물성적 특성분석기술
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 주인의식 및 책임감 있는 태도 ▪ 창의적이고 도전적인 연구 자세 ▪ 적극적인 문제해결 의지 보유 ▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조 ▪ 업무규정 및 지침 준수
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 직업윤리(연구보안, 연구윤리) - 상 ▪ 사고력 및 업무이해역량 - 상 ▪ 시간관리역량- 상 ▪ 업무소통역량 - 중

샘표 우리발효연구중심 (충북 오송)

R&D	
실습 직무	식품(미생물발효) 연구지원
교육명	No 7. 장 발효(간장)기술 개발 및 대량 생산 공정기술 연구
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품생명공학, 생명/생화학과, 미생물학과 등 실습직무 관련학과
학점	(2.5)/4.0 , (3.0)/4.5
직무 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 콩 발효(간장) 제품 개발 실습 ▪ 콩 발효(간장) 실험 관련 미생물/이화학/효소 분석 ▪ 발효공정 기술 관련 시장동향 조사 및 자료화
상세 내용	<p>① 간장 제품 개발 업무 교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 신제품 개발을 위한 배합비 및 공정 설계 - 간장 제조 및 관능평가 - 품질 분석: 이화학(pH, 식염, 색차계 등), 미생물 분석 <p>② 대량생산 공정 기술 업무 교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시료 제조 및 이화학분석, 미생물 안전성 실험 - 현장실습을 통한 대량생산 제조공정 연구 지원 <p>③ 오염미생물 제어기술 업무 교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배지 제조 및 배양 - 시료의 이화학/미생물 분석 및 데이터 처리 <p>④ 국책과제 수행 교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 물리/이화학 분석, 기기분석 - 연구내용 조사 및 자료화
지식	<p>(필요지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물이 식품에 미치는 영향 ▪ 발효식품과 관련한 미생물의 분리/배양/보존 및 향미성분과 생리기능성 물질의 특성 분석 ▪ 발효공정 및 숙성조건에 따른 품질평가 ▪ 식품에 대한 이화학 및 가공에 대한 지식 ▪ 전반적인 식품 품질 분석 지식, 및 분석기기 사용 경험 ▪ 장류 등 발효식품 관련 전반 지식 <p>(실습을 통한 학습 지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 간장 제품 개발 프로세스에 대한 지식 ▪ 식품의 이화학분석에 대한 지식 ▪ 발효식품과 관련한 미생물의 분리/배양/보존 및 향미성분과 생리기능성 물질의 특성 분석 기술 및 데이터 처리

<p>교육 수행 필요/학습 기술</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 향미 및 생리기능성 물질의 대량 발효생산기술 ▪ 곡류/채소류를 활용한 소재 및 가공 연구 ▪ 발효를 통한 향/맛 관련 성분 분석을 통한 화학적 지표 연구 ▪ 식품소재 가공기술(건조, 농축, 조리, 제형 및 제품개발 등) 및 품질분석 기술 ▪ 식품 성분의 이화학적 특성 분석 및 반응해석 기술
<p>필요 태도</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학문적 소양을 갖추고 업무 규정 및 지침을 준수하는 태도를 지니며, 적극적인 문제 해결 능력 및 주의 깊은 관찰력, 책임감 있는 태도가 필요함
<p>필요 공통 역량</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 문서 작성 역량(중), ▪ 경청 및 의사표현 역량(상) ▪ 연구 보안 및 윤리 역량(상)

R&D	
모집 부문	식품(미생물발효) 연구지원
교육명	No 8. 식물성 단백질 발효소재 개발 연구
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품, 생명과학, 미생물, 화학 등 실습직무 관련학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 식물성 단백질 발효소재(조미·단백질·펩타이드) 개발 및 공정 최적화 연구 지원 - 미생물 배양/효소 생산 조건 최적화 및 scale-up 연구 지원 - 특허 / 논문 / 글로벌 시장조사를 통한 신제품 개발 연구 지원
실습생 교육 상세 내용	<ul style="list-style-type: none"> ① 미생물 발효 실험 <ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배양/효소 생산 조건 최적화 및 scale-up 연구 지원 - 미생물/효소 활성 분석 ② 식물성 단백질 발효 소재 개발 연구 지원 <ul style="list-style-type: none"> - 식물성 발효소재 공정 최적화 및 scale-up 연구 지원 - 식물성 원료 및 발효소재의 규격설정을 위한 이화학 분석 (일반성분, 아미노산, 유리당, 유기산 등), 관능검사, 유통기한설정 실험 수행 ③ 글로벌 식품시장 조사 <ul style="list-style-type: none"> - 신제품 개발을 위한 글로벌 식품 시장 조사 - 식물성 대체 원료 조사, 특허·논문 분석 등
기반 지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 이화학적, 영양학적 기초 지식 ▪ 미생물 및 발효, 효소 관련 기초 지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 발효 / 효소 생산 등의 직무 지식 ▪ 미생물 분석 / 효소 / 식품의 이화학적 성분 등의 분석 기술
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 발효 기술 활용한 및 식물성 단백질 발효 소재 개발 ▪ 미생물 안전성, 효소 활성 등 분석 ▪ 식품 원료 및 발효 소재의 이화학적, 관능적 특성 평가 ▪ MS office 프로그램 운용 능력
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 업무규정 및 지침을 준수하고, 책임감 있는 태도 ▪ 논리적인 사고, 신속한 상황 판단력 ▪ 연구/실험 내용을 적극적으로 탐구하고 이해하고자 하는 태도 ▪ 조직원과의 융화 및 상호업무협조
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 업무 및 기술 이해 역량(상) ▪ 경청 및 의사표현역량(상) ▪ 컴퓨터활용역량_MS 오피스(중) ▪ 연구보안 및 윤리역량(상)

R&D	
모집 부문	식품(미생물발효) 연구지원
교육명	No 9. 곡물/채소/장 발효 모듈 개발 연구지원
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품생명공학, 생명/생화학과, 미생물학과 등 직무 관련 전공
학점	(2.5)/4.0 , (3.0)/4.5 이상
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 품질 분석 연구 지원 (품질분석 : 미생물 (효모, 유산균, 일반세균), 이화학분석(ph, 산도, 염도 ,glucose 등) - 곡물 및 채소를 이용한 발효 제품 제조 및 scale-up 연구 지원 - 발효 제품 제조 및 분석 후 실험 결과 작성 - 개발 관련 논문 및 특허등 자료 탐색 및 분석내용 요약
실습생 교육 상세 내용	<ul style="list-style-type: none"> ① 곡물발효물 비농축, 비여과형 연구 지원 <ul style="list-style-type: none"> - 곡물발효 비농축형, 비여과형의 제조 및 이화학 분석, 미생물 분석 업무 지원 ② 발효 제품 개발 및 scale-up 지원 <ul style="list-style-type: none"> - 발효미생물 배양업무 (배지 준비 및 접종, 배양조건) - 발효공정 모니터링을 위한 품질 분석(이화학, 미생물, 관능적 특성) - 발효제품의 scale-up 테스트 진행시 업무 보조 ③ 장발효 연구 및 분석실습 <ul style="list-style-type: none"> - 장발효(고추장) 연구 개발 및 소재 연구 지원
기반 지식	<p>(필요지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품가공학, 식품공학/화학/미생물 관련 지식 - 식품원료의 물리적 이화학적 특성에 따른 전처리 기술관련 지식 - 관능 향미 용어를 통한 관능 평가법에 대한 지식 - 미생물 배양 및 발효에 대한 기본 지식 식품 미생물(유산균)의 특성 및 배양에 관한 지식 - 식품의 이화학 성분 및 기기 분석에 대한 지식 - 전반적인 식품 품질 평가에 대한 지식 - 업무 수행에 필요한 전문자료를 수집하고 분석하는 방법에 대한 지식 (실습을 통한 학습 지식) - 미생물 배양 및 발효에 대한 기본 지식 식품 미생물(유산균)의 특성 및 배양에 관한 지식 - 식품의 이화학 성분 및 기기 분석에 대한 지식 - 업무 수행에 필요한 전문자료를 수집하고 분석하는 방법에 대한 지식 - data 를 활용한 보고서 작성에 대한 지식
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 발효 및 생물전환 공정 기술 - 미생물 배양 및 특성 분석 실험 및 제반연구

	<ul style="list-style-type: none"> - 곡류/채소류를 활용한 소재 및 가공 연구 발효를 통한 향미 성분 분석을 통한 화학적 지표 연구 - 정보검색 기술, 국내외 유용정보 추출 기술 - 분석 대상의 주요정보 파악 정리 기술 연구개발과제 및 연구계획에 대한 이해 및 판단 능력 - 식품 원재료 및 발효물의 이화학적 특성 평가 연구
<p style="text-align: center;">필요 태도</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 기술 및 시장 동향을 수집하여 공유하려는 태도 - 연구내용을 적극적으로 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 융 화하고 상호 협조하려는 태도 - 새로운 것을 받아드리는 수용력,
<p style="text-align: center;">필요 공통 역량</p>	<p>대인관계능력 - 팀워크 역량(상)</p> <p>기술역량 - 보고서 작성 역량(상) 의사소통역량 - 업무 이해 역량(상), 문제 해결 능력(중) MS 오피스를 활용한 문서 작성(중)</p>

R&D	
모집 부문	식품(미생물발효) 연구지원
교육명	No 10. 곡물 발효기술 및 공정기술 연구 지원
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품생명공학, 생명/생화학과, 미생물학과 등 직무 관련 전공
학점	(2.5)/4.0 , (3.0)/4.5
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 곡물 발효 및 대량생산공정 실무 실습 - 미생물 배양 및 발효제어 실험 - 이화학 및 미생물 성분 분석 - 곡물 발효기술 관련 자료 조사 - 식품관능검사 실무 실습
실습생 교육 상세 내용	<p>① 곡물 발효 및 단백질 소재 개발 지원 :발효를 통한 향미 모듈 및 단백질 소재 개발 업무 지원 :제조 공정 모니터링을 위한 품질 분석(이화학, 미생물) :대량생산공정 실무 진행시 업무 지원</p> <p>② 천연식물소재를 적용한 쌀 발효 모듈 개발 :천연식물소재를 적용한 쌀 발효 모듈 제조 및 품질 분석(이화학, 미생물, 관능특성) :모듈을 활용한 요리적합성 실험 및 관능검사 진행</p>
기반 지식	<p>(필요지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 전반적인 전공 기초 지식(식품가공/영양/화학/미생물학) - 미생물 발효, 배양 및 효소에 대한 지식 - 식품의 이화학 성분 분석, 분석기기 및 품질 평가에 대한 지식 - 업무 수행에 필요한 자료 수집 및 분석에 대한 지식 <p>(실습을 통한 학습 지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품 미생물(유산균, 효모, 곰팡이 등) 배양 및 발효에 대한 지식 - 식품의 이화학 성분 분석 및 미생물 분석에 대한 지식 - 식품 전문자료 수집, 해석 및 data를 활용한 보고서 작성에 대한 지식
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 발효, 배양 및 효소 기술을 활용한 곡물 발효 모듈 개발 - 발효 모듈 소재의 이화학적 특성 평가 및 향미 지표성분 분석 연구 - 정보검색 기술, 국내외 유용정보 추출 기술 - 전반적인 식품 개발 프로세스 및 대량생산 공정기술 연구
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> - 연구내용을 적극적으로 이해하고자 하는 태도 - 도전적인 연구 자세와 논리적인 사고로 문제를 해결하고자 하는 태도 - 주인의식 및 책임감을 갖추면서 조직원과 융화하려는 태도
필요 공통 역량	<p>의사소통능력 - 업무이해 역량(상)</p> <p>대인관계능력 - 팀워크 역량(상)</p>

	문제해결능력(중) 컴퓨터활용능력 - MS 오피스를 활용한 문서 작성 역량(중)
--	--

R&D	
모집 부문	식품(미생물발효) 연구지원
교육명	No 11. 콩발효 공정기술 및 분석연구
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	미생물공학, 생명공학, 생명과학, 식품공학, 효소공학 등 직무관련 전공
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 곡물 발효 및 대량생산공정 실무 실습 ▪ 미생물 배양 및 발효제어 실험 ▪ 이화학 및 미생물 성분 분석 ▪ 곡물 발효기술 관련 자료 조사 ▪ 식품관능검사 실무 실습
실습생 교육 상세 내용	<p>① 곡물 발효 및 단백질 소재 개발 지원 :발효를 통한 향미 모듈 및 단백질 소재 개발 업무 지원 :제조 공정 모니터링을 위한 품질 분석(이화학, 미생물) :대량생산공정 실무 진행시 업무 지원</p> <p>② 천연식물소재를 적용한 쌀 발효 모듈 개발 :천연식물소재를 적용한 쌀 발효 모듈 제조 및 품질 분석(이화학, 미생물, 관능특성) :모듈을 활용한 요리적합성 실험 및 관능검사 진행</p>
기반 지식	<p>(필요지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품, 미생물에 대한 기초 전공 지식 ▪ 발효식품에서의 미생물 작용/역할에 대한 지식 ▪ 미생물, 이화학 분석법에 대한 지식 <p>(실습을 통한 학습 지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물의 생리학적 기능에 대한 이해 ▪ 미생물 배양, 보존, 미생물정보 분석관련지식 ▪ 식품에 대한 이화학 및 가공에 대한 지식 ▪ 발효공정 및 숙성조건에 따른 품질평가
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 배양 및 특성분석 실험 및 제반 연구 ▪ 유용 미생물 발굴 및 발효기술 ▪ 발효공정에 따른 향미성분 분석
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 객관적인 판단력과 논리적인 사고력 (높은 이해력 필요) ▪ 주도적인 업무처리 자세 (능동적이고 적극적인 태도) ▪ 연구수행을 위한 탐구적 자세 (주의 깊은 관찰력, 호기심) ▪ 조직구성원으로서 규정을 준수하고 책임감 있는 태도
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통역량 - 경청 및 의사표현 역량 (상) ▪ 문제해결능력 - 논리적 사고력 및 업무이해 역량 (중)

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">▪ 자원관리능력 - 시간 및 물적자원 관리 역량 (상)▪ 정보처리능력 - 컴퓨터 활용역량 (MS 오피스) (중)▪ 직업윤리 - 연구보안 및 연구윤리 역량 (상) |
|--|---|

R&D	
모집 부문	BIO(소재) 연구지원
교육명	No 12. 보존료 생산 균주개발 및 유효물질 정제 분석 연구
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	발효미생물, 생명·생화학, 생물학 등 직무관련 전공 학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 유래 천연보존료 소재 연구개발 업무 수행을 위한 유효성분 정제 분석 연구, 미생물 배양, 자연변이 유도, 발효과정 샘플링, 연구기반 자료 분석 등 연구개발 업무 수행 중 기초 직무 수행을 근접 지원하는 업무 실습
실습생 교육 상세 내용	<ul style="list-style-type: none"> ① 천연 향균물질 분리 분석 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배양액에서 천연 향균물질을 고순도 정제, 정성 및 정량 분석 실습 ② 미생물 자연변이 유도 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 화학적이거나 물리적으로 미생물 변이하는 방법에 대한 기초 업무 실습 ③ 연구기반 자료 분석 <ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배양, 유용물질 생성 및 분석 업무 수행을 위한 논문 검색 및 자료정리, 보고 실습
기반 지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 자연변이에 대한 이해 ▪ 미생물 배양, 장기보존에 대한 이해 ▪ 미생물 유용물질 분리정제 방법에 대한 지식 ▪ 미생물 유전정보 분석 관련 지식 ▪ 물질 분석을 위한 기기 분석 및 관련 지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 배지 제조 및 보관 ▪ 미생물 계대배양 및 분석 지식 ▪ 미생물 개발방법과 스크리닝 방법 ▪ PCR 방법 및 미생물 분류 지식 ▪ 천연물 정제 및 분석 방법
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 배양, 장기보존, 미생물 유전정보 분석 관련 지식 ▪ 자연변이를 이용한 유용미생물 개발기술 ▪ 천연물 분석과 정제 기술
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 진행한 연구내용을 세밀하게 정리하는 태도 ▪ 규정을 준수하는 태도, 책임감 있는 태도 ▪ 객관성을 유지하려는 태도

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 개선활동 참여자와 긴밀한 관계를 유지하려는 태도 ▪ 시간 준수와 원칙을 지키려는 노력, ▪ 프로세스 개선 의지 및 창의성 ▪ 새로운 것을 받아 들이는 수용력
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통역량-문석 작성 역량, 경청 및 의사표현 역량(중) ▪ 수리능력-기초연산역량, 기초 통계역량, 엑셀 역량 (상) ▪ 문제해결능력-사고력, 문제처리, 업무이해 (중) ▪ 직업윤리-연구보안(상) ▪ 업무 정리 및 자료 정리 능력(상)

R&D	
모집 부문	BIO(소재) 연구지원
교육명	No 13. 미생물 발효를 활용한 소재개발
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	미생물공학, 생명공학, 생물공학, 생화학, 발효공학 등 관련학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 유용미생물 배양 조건 확립 및 공정 최적화 연구 ▪ 소재화를 위한 분리, 동결건조 기술 개발 및 보존성 연구
실습생 교육 상세 내용	① 유용미생물 배양 공정 개발 :연구 동향 조사 유용 미생물에 적용 가능한 배양조건 최적화 연구 액상배양 및 고체발효 연구 Scale-up에 따른 공정 연구 ② 소재화(제품화)를 위한 분리 및 동결건조 기술 개발 기술 및 제품 동향 조사 동결 건조 조건 최적화 미생물 생균제용 보존성 확인
기반 지식	(필요지식) - 미생물 성장과 세포 내 주요 대사경로에 대한 이론 - 미생물 배양 실험을 위한 기자제의 이해 (실습을 통한 학습 지식) - 미생물 배양 실험법 - 미생물 성장을 위한 영양원소의 역할 - 미생물이 성장하기 위한 물리적 환경의 이해 - 효과적인 미생물 소재화를 위한 분리 및 동결건조 조건의 영향
교육 수행 필요/학습 기술	- 생물 반응기 (fermenter) 를 활용한 미생물 배양 기술 - Scale-up에 따른 공정 조건 최적화 기술 (배지조성, 배양조건) - 분리, 동결 건조 등 소재화, 제품화 기술
필요 태도	- 분석적 사고 - 원활한 커뮤니케이션 - 지적호기심
필요 공통 역량	- 문서 작성 능력 (중) - 데이터 해석 능력 (중) - 자료 탐색 (중) - 해외 자료 해석 (중)

R&D	
모집 부문	BIO(소재) 연구지원
교육명	No 14. 미생물을 이용한 바이오 어플리케이션 및 배지 소재 개발
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학/발효공학/화학공학/생명과학 등 실습직무 관련학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 및 대사산물을 이용한 배지소재 성능평가 ▪ 어플리케이션 성능평가 기반 신규소재 개발 ▪ 신규 어플리케이션 방법 셋업
실습생 교육 상세 내용	<p>① 미생물 및 대사산물을 이용한 배지소재 성능평가 : 다종의 균주에 대한 생육특성을 소재에 맞추어 평가, 배양 실험 추진 및 결과정리</p> <p>② 어플리케이션 성능평가 기반 신규소재 개발 : 미생물 실험을 기반으로 목적에 맞는 신규 소재 개발 계획 수립 : 목표 달성을 위한 신규 소재의 핵심성분 조사 및 토의</p> <p>③ 신규 어플리케이션 방법 셋업 : 신규 어플리케이션 방법 셋업을 위한 문헌조사 : 실험 프로토콜 셋업 및 검증</p>
기반 지식	<p>(필요지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반미생물학 전공지식 <p>(실습을 통한 학습 지식)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 업무 일정 관리 ▪ 업무 관련 정보/문제에 대한 논리적 분석법 ▪ 참고 문헌에 대한 비판적 분석법 ▪ 실험 목표수립 및 실험설계법 ▪ 미생물 관련 전문 지식/최신 미생물 동향 파악
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 기초 멸균 조작법 ▪ 기초 및 응용 미생물 실험법 ▪ 다양한 종의 미생물 배양기법 ▪ 미생물 최신 microarray 조작법 ▪ 미생물 관련 생명공학 실험법
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 업무에 책임감을 갖고 주도적으로 수행하는 자세 ▪ 업무와 관련된 지식을 자발적으로 학습하는 자세 ▪ 근면성실한 자세
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 본인의 생각을 명확히 전달할 줄 아는 능력 (상) ▪ 업무 및 기술 이해 역량 (중) ▪ 문서 작성 및 컴퓨터활용역량 (중) ▪ 메모하는 습관 (상)

R&D	
모집 부문	BIO(소재) 연구지원
교육명	No 15. 천연물 기반 바이오 소재 개발 및 공정 표준화 연구
실습 장소	우리발효연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학/발효공학/화학공학/생명과학 등 실습직무 관련학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 공정 직무 및 관련 연구 내용에 대한 이해 ▪ 업무 관련 지식 강화 및 자기 계발 방법 교육 ▪ 실험 설계 및 수행 방법 교육 ▪ 데이터 처리 및 분석 방법 교육 ▪ 팀원 관계 형성 및 커뮤니케이션 경험 함양
실습생 교육 상세 내용	① 바이오 소재 개발 :자료 조사 및 정리 (논문/특허/제품) :공정 최적화 연구 (효소 분해/추출/분리/제형화) ② 대량 생산 공정 표준화 :현장 실습 및 대량 생산 공정 지원 ③ 품질 지표 분석 :기기 분석 및 이화학 분석 지원
기반 지식	(필요지식) - 식품가공학, 식품공학, 화학관련 전공 지식 - 식품 산업에 활용되는 통계 분석 지식 - 식품 원료 성분 및 기능성 관련 지식 (실습을 통한 학습 지식) - 식품 원료의 추출 및 분리 관련 지식 - 식품 원료 가공 및 공정 최적화 관련 지식 - 식품 원료/소재의 이화학적 특성 및 기능성 관련 지식
교육 수행 필요/학습 기술	- 식품 소재 가공 기술 및 품질 분석 기술 - 식품 원료 소재화 및 응용 연구 - 식품 원료 내 유용 성분 및 지표 물질 기기 분석 기술
필요 태도	- 연구 내용을 적극적으로 이해하고자 하는 태도 - 적극적인 문제 해결, 탐구적 자세로 연구 활동을 추구하는 태도 - 팀원과의 융화 및 상호 협조하고자 하는 태도
필요 공통 역량	- 경청 및 의사표현역량 (상) - 업무 및 기술 이해 역량 (상) - 기술역량 중 기술이해역량 (중) - 수리능력 중 기초연산역량 (중) - 수리능력 중 기초통계역량 (중)

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- 컴퓨터활용역량 (중), 문서 작성 역량 (중)- 연구보안역량 (상) |
|--|--|

R&D	
모집 부문	식품 (제품개발)연구 지원
교육명	No 16. 건강지향 신제품 개발 기초연구 실습
실습 장소	우리발효 연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품미생물학, 식품화학, 식품가공학, 식품영양학 등 실습직무 관련학과
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 신제품 개발을 위한 자료 조사 및 실험 업무를 수행하면서 신제품 개발 프로세스에 대한 이해 및 연구개발 직무 전문성 향상
실습생 교육 상세 내용	1. 건강지향 신제품 개발을 위한 자료 조사 및 실험 지원 - 시장조사 등 자료조사 및 보고서작성 업무 - 이화학분석(pH, 고형분, 점도, 색도 등)실험 등 2. 차류 신제품 관련 자료 조사 및 실험 지원 - 원료의 효능 및 유용 성분에 대한 문헌조사 등 자료 조사 및 보고서작성 업무 - 이화학분석(pH, 수분함량, 색도 등) 실험 등
기반 지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품가공학, 식품공학, 식품화학, 식품미생물학 관련지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 품질관리 및 품질 분석관련 지식 ▪ 원료 및 주요성분의 이화학적 특성관련 지식
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 가공기술 및 품질분석 기술, 제품화 기술 개발 ▪ 식품 원재료 및 가공품의 이화학적 특성 분석 기술 ▪ 식품 품질 향상을 위한 가공공정 개발 연구
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 연구내용을 적극적으로 이해하고자 하는 태도 ▪ 팀원과의 융화 및 상호업무협조, 관찰력 있는 자세 ▪ 책임감있게 업무를 수행하는 태도
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통역량 - 경청 및 의사표현 (상) ▪ 문제해결능력 - 사고력, 문제처리, 업무이해 (중) ▪ 직업윤리 - 연구보안 (상)

R&D	
모집 부문	품질 분석
교육명	No 17. 기초성분 분석
실습 장소	우리발효 연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품영양학, 식품생명공학, 식품생물공학, 화학 등 직무관련 전 공학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 기초성분 분석 및 분석 DATA 통계처리
실습생 교육 상세 내용	<ul style="list-style-type: none"> ① 기초성분분석 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 시험분석을 위한 시료 전처리 - 식품의 기본 구성성분(총질소, 수분, 회분, 염분 등) 분석 - 분석을 위한 시약제조 및 시험기자재 운영 ② 분석DATA통계처리 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 향기성분 특성 탐색을 위한 자료 조사 - 엑셀을 활용한 향기성분 분석결과 통계처리
기반 지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 기초성분 특성에 관한 지식 ▪ 식품기초성분 분석원리와 분석오차에 대한 지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 기초성분 정량분석 지식 ▪ Excel 프로그램 운용
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반성분 분석방법 및 분석기술 ▪ 시험검사 기기조작 및 분석장비 운영기술 ▪ 분석계획수립, 시료 sampling, 전처리, 분석, 데이터 해석, 통계처리 역량
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 객관적 태도와 원칙 준수, 업무수행의 청렴성 ▪ 업무규정 및 지침을 준수하며 상호 신뢰를 바탕으로 업무협조가 가능 ▪ 업무역량 강화를 위한 적극적인 수용의지 및 태도
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통역량(중) - 문서 작성역량, 경청 및 의사표현 역량 ▪ 수리능력(상) - 기초연산역량, 기초통계역량, 엑셀역량 ▪ 자원관리능력(중) - 시간관리역량, 물적자원관리 역량

R&D	
모집 부문	식품(안전) 연구지원
교육명	No 18. ISO 및 식품 안전 시스템 구축 및 운영 지원
실습 장소	우리발효 연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품영양학, 화학, 생명공학 등 직무관련 전공 학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ISO 9001, 14001의 경영 요건의 이해 및 적용과 문서 작성 역량 향상 ▪ 식품 위해 물질(화학적, 물리적, 생물학적 위해요소) 및 식품 관련 법, 시행령, 시행규칙 및 관련 고시 학습
실습생 교육 상세 내용	<ul style="list-style-type: none"> ① ISO 경영시스템 지원 <ul style="list-style-type: none"> - ISO 시스템 유지를 위한 인증요건 확인 및 자료 작성 - 문서 접근성 향상 방법 고안 및 적용 지원 ② 식품안전 관련 시스템 운영 지원 <ul style="list-style-type: none"> - 국가별 사용 가능 식품 첨가물, 사용불가원료 정리 및 시스템화 지원
기반 지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 위해물질 ▪ 식품 관련 법률 기초 지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ ISO 9001/ 14001 인증요건 및 HACCP 관련 내용 ▪ 식품 관련 법 및 고시 ▪ 국가별 식품 안전 관련 사이트 및 국가별 사용가능 식품첨가물, 사용불가능한 원료 내용 ▪ 식품안전업무 프로세스(관리 체계 및 유관부서로 흐름)
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 문서 파악 능력(ISO 문서 및 국가별 문서 확인) ▪ 엑셀, 워드, 파워포인트 활용능력(문서 작성 多)
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 지구력 및 지속력 필요 (문서의 효율성 향상 등을 위한 문서작성 업무가 반복) ▪ 정보수집 및 문서이해에 대한 적극성 및 끈기 ▪ 업무규정 및 지침 준수
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통능력(상) – 문서 및 업무지시에 대한 이해 능력, 문서 작성시 반영할 수 있는 능력 경청 및 의사표현 역량 ▪ 분석적 사고력 및 판단력(중) – 논리적 분석 ▪ 직업윤리(상) – 공동체윤리, 연구보안 ▪ 지구력(상)- 동일한 업무 반복 수행을 꾸준히 지속적으로 진행

R&D	
모집 부문	식품(안전) 연구지원
교육명	No 19. 미생물 사전안전성 검증
실습 장소	우리발효 연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학과, 미생물학과, 바이오생명과학, 농업생명과학과 등 직무관련 전공 학과
학점	무관
교육 내용	▪ 신규원료/시생산품 미생물 사전 안전성 검증
실습생 교육 상세 내용	① 신규원료/시생산품 미생물 안전성 검증 - 신규원료/시생산품 미생물 안전성 검증 - 미생물 일반시험법, 식품 등의 기준 및 규격 이해 - 제품 제조공정도 및 실험결과 작성
기반 지식	(필요지식) ▪ 실험실 기구 사용에 대한 안전지식 ▪ 미생물 실험의 이해(일반세균수, 진균수, 식중독균, 건조필름법 등) (실습을 통한 학습 지식) ▪ 식중독균, 세균발육 등과 같은 제품별 규격에 따른 실험 이해 ▪ 미생물 일반시험법, 식품 등의 기준 및 규격 지식 습득 ▪ 식품별 원료 등 식품에 따른 발생 미생물 지식 습득
교육 수행 필요/학습 기술	▪ 미생물 실험 및 보조 ▪ 엑셀, 워드, 파워포인트 활용(제조공정도 및 결과 작성에 필요)
필요 태도	▪ 실험의 전반적인 내용을 숙지하고 빠르게 이해하려는 태도 ▪ 실험을 완전히 끝내고 뒷정리까지 할 수 있는 책임감이 필요 ▪ 실험이 잘못되었을 때 이를 숨기지않는 거짓없는 태도
필요 공통 역량	▪ 책임감(상) - 실험업무 시 끝까지 임할 수 있는 자세 ▪ 직업윤리(상) - 공동체윤리, 연구보안 ▪ 분석적 사고력 및 판단력(중) - 논리적 분석 ▪ 의사소통능력(중) - 책임자에게 전달사항 등 전달 및 의사표현 역량

R&D	
모집 부문	식품(안전) 연구지원
교육명	No 20. 식품안전정보 및 위해 물질 관련 정보 분석
실습 장소	우리발효 연구중심 (충북 오송)
모집 인원	1 명
대상 전공(계열)	식품공학, 식품영양학, 화학, 생명공학 등 직무관련 전공 학과
학점	무관
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품안전 관련 법규 및 안전정보 모니터링 및 자료 작성.
실습생 교육 상세 내용	<ul style="list-style-type: none"> ① 식품안전 관련 법규 모니터링 및 자료 작성 <ul style="list-style-type: none"> - 국내, 해외 식품안전정보 사이트를 통해 회사 관련 법률 수집 - 회사와의 연관성 파악 후, 대응 자료 수집 지원 - 회사 관련 리스크 발생 시 관련 정보 수집, 자료작성 ② 식품안전정보(유해물질 등) 모니터링 및 자료 작성 <ul style="list-style-type: none"> - 국내, 해외 식품안전정보 사이트를 통해 회사 관련 유해물질 및 안전정책 관련 정보 수집 - 회사와의 연관성 파악 후 대응 자료 수집 지원
기반 지식	(필요지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 위해물질(생물학적, 화학적, 물리적 위해요소) ▪ 식품 관련 법률 기초 지식 (실습을 통한 학습 지식) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 위해 물질 ▪ 식품안전업무 프로세스(관리 체계 및 유관부서로 흐름) ▪ 식품 관련 법 및 고시 지식 ▪ 국가별 식품 안전 관련 사이트 및 위해 물질 관련 이슈
교육 수행 필요/학습 기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 법, 고시 등 해석 능력(우리회사와 관련) ▪ 엑셀, 워드 활용(법, 고시 정리 및 설명 진행 필요)
필요 태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 정보탐색 및 수집에 있어서의 적극적인 수집의지 및 끈기 ▪ 법률 및 안전정보에 대한 내용을 이해하려는 태도 ▪ 업무규정 및 지침 준수 ▪ 지구력 및 지속력 필요 (정보 수집과 같이 동일한 업무가 반복되나 지속적으로 유지할 수 있어야 함)
필요 공통 역량	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통능력(중) – 문서작성 및 문서이해 능력, 경청 및 의사표현 역량 ▪ 분석적 사고력 및 판단력(중) – 논리적 분석 ▪ 직업윤리(상) – 공동체윤리, 연구보안 ▪ 지구력(상)- 동일한 업무 반복 수행을 꾸준히 지속적으로 진행