

■ 현장실습제도 직무 기술서('26년 하반기 26년 7월 ~ 12월)

실습 예정 직무(26년 하반기 - 26.07 ~ 26.12)						모집 대상 및 자격 조건				
순번	모집부문	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
1	인사	채용운영	기업의 인재 채용 프로세스를 이해한다	<ul style="list-style-type: none"> -채용계획수립 -모집공고 및 선발전형운영 -전형결과처리/채용확정 -입사 후 관리 -채용 관련 디자인 작업 	1~24주차 공통 채용운영 <ul style="list-style-type: none"> -채용일정관리 및 공고 디자인 -지원자 현장 안내 및 커뮤니케이션 -제반 행정업무 > 채용 홈페이지 관리, 메일링, 구비서류 등 -시스템 등록 및 분석 등 채용DB 관리 -채용 관련 디자인 작업 	인문계열(심리,교육) 법정계열(법,행정), 상경계열(경영,경제,통계)	4학년	3.5/4.5 이상	원활한 커뮤니케이션, 데이터 가공분석, 문서작성, 적극성	실습장소 : 충무로 본사(서울)
2	R&D_식품(제품)개발	식품(제품개발)_신제품 개발 프로세스 단계별 연구	제품 개발 업무 수행에 있어 단계별 개발 프로세스와 원재료의 특성 및 상온유통을 위한 기초 공정에 대한 이해도를 높인다	<ul style="list-style-type: none"> - 신제품 개발 프로세스 단계별 연구 수행 - 신제품 개발 및 규격 설정을 위한 이화학 분석 - 실온유통 제품 개발을 위한 열처리 기술 - 시장동향 자료조사 및 소비자조사 결과 분석 - 공정 설계 	1~24주차 공통 배합비 개발 교육 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 최적의 풍미를 위한 배합비 개발 및 관능검사 이화학분석 교육 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 신제품 규격 설정을 위한 pH, 염도, Brix, 점도, 산도 등 이화학 분석 업무 진행 시장동향 조사 교육 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 신제품 개발을 위한 시장동향 조사 및 분석보고서 작성 공정 설계 교육 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 상온유통 제품 제조 공정별 전처리, 살균 및 공정조건 설계 	공학계열(식품,생명) 이학계열(식품,생물,화학)	3~4학년	3.7/4.5 이상	식품가공기술에 대한 이해, 식품에 대한 이화학 분석 이론 지식, 식품의 품질평가 및 분석 기술, 주인의식 및 책임감 있는 태도, 창의적이고 도전적인 연구자세	실습장소: 서울 연구소(충무로 본사)

■ 현장실습제도 직무 기술서('26년 하반기 26년 7월 ~ 12월)

실습 예정 직무(26년 하반기 - 26.07 ~ 26.12)						모집 대상 및 자격 조건				
순번	모집부문	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
3	R&D_발효	간장 발효 기술 개발 및 발효 미생물 특성 연구	<ul style="list-style-type: none"> - 실습생 선발 목표(실습생을 뽑는 이유) - 장 발효(간장) 제품 및 공정에 대한 전반적인 업무 사항을 교육하여, 실습생의 장 발효기술에 대한 이해도를 향상시키고자 함. 또한 이를 통해 프로젝트를 효율적으로 운영하고자 함 - 실습생 교육 목표(실습생 직무수행을 통한 학습 목표) 장 발효기술에 대한 이해와 기초 식품분석에 대한 지식을 습득하게 함 	<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 	<p>1~24주차 공통</p> <p>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 성분, pH, 색도 등) - 미생물 배양 및 분석 - 분자생물학 실험(DNA, 단백질 추출 및 정량) <p>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>오염미생물 제어기술 업무교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배지 제조 및 배양 - 시료의 이화학 미생물 분석 및 데이터 처리 	식품공학, 식품생명공학, 생명/생화학, 미생물학과 등	3~4학년	(2.5)/4.0 이상 (3.0)/4.5 이상	학문적 소양, 업무규정 및 지침 준수하는 태도, 적극적인 문제해결능력, 관찰력, 책임감있는 태도, 문서작성능력, 의사표현 역량, 연구보완 및 윤리역량	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)
4	R&D_발효	식품(미생물 발효 기반 장류 개발)	<ul style="list-style-type: none"> - 발효 미생물과 효소의 특성을 이해한다. - 장류 제품의 개발 프로세스와 이화학 분석법을 익힌다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배양 및 특성 연구 - 미생물 발효기술 개발 연구 - 장류 제품(된장/쌈장) 개발 연구 - 장류 제품의 이화학 성분 분석 	<p>1~24주차 공통 교육 및 실습</p> <p>미생물 발효</p> <ul style="list-style-type: none"> -미생물 배지 제조 -미생물 고상/액상 배양 교육 및 실습 -발효 특성 분석(효소활성 등) 교육 및 실습 <p>장류 제품 (된장, 쌈장 등)</p> <ul style="list-style-type: none"> -시장동향 조사 교육 및 실습 -이화학 분석 교육 및 실습 -제품 개발 프로세스 교육 및 실습 	식품공학, 생명공학, 생명과학, 미생물공학 등 관련 전공	3~4학년	3.5/4.5 이상	<ul style="list-style-type: none"> -원활한 커뮤니케이션, 적극성 -분석적&통계적 사고, 문서작성 -미생물과 효소에 대한 전공지식 -식품의 이화학 특성과 분석에 대한 전공지식 	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 직무 기술서('26년 하반기 26년 7월 ~ 12월)

실습 예정 직무(26년 하반기 - 26.07 ~ 26.12)						모집 대상 및 자격 조건				
순번	모집부문	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
5	R&D_발효	곡물/채소 발효 기술 개발 및 대량생산 공정기술 연구	<ul style="list-style-type: none"> 곡물발효 기술에 대한 전반적인 업무 사항(곡물 원료 전처리, 효소반응, 효소반응물 분석 등)을 교육하여, 발효에 대한 이해도를 높인다 곰팡이 발효, 누룩발효, 효모 발효(알코올 발효), 혼합발효 등 발효 실습 채소 발효 기술에 대한 전반적인 업무 사항(균주 보관, 균주 활성화, 배양, 균수 분석, 발효물의 metabolites 분석)을 교육하여, 발효에 대한 이해도를 높인다 채소 전처리 및 hurdle technology 기술 실습 균주 개량 및 스크리닝 방법 셋팅법 실습(UV, NTG method) 유산균(Lactic acid bacteria) 발효 및 metabolite 분석 실습 	<ul style="list-style-type: none"> 곡물발효 기술에 대한 전반적인 업무 사항 실습 곰팡이/누룩발효, 효모(알코올 발효), 혼합발효 등 발효 실습 곡물 원료 전처리 실험 실습 효소 반응 조건 실험 실습 미생물(효모, 곰팡이, 유산균) 분석 실습(MRS, PDB/A medium 등) 발효물의 metabolite 분석 데이터 정리(아미노산 분해율 및 탄수화물 전환율 분석) 실습 관련제품에 대한 시장조사 채소 발효 기술에 대한 전반적인 업무 사항 실습 균주 개량 및 스크리닝 방법 셋팅법 실습 균주 보관, 균주 활성화, 배양, 균수 분석 등(MRS 등) 채소 전처리 및 hurdle technology 기술 실습 유산균(Lactic acid bacteria) 발효 및 metabolite 분석 실습 저장 안정성 실험(보관 기간별 품질 변화 확인) 실습 관련제품에 대한 시장조사 	<ul style="list-style-type: none"> 1~24주차 공통 곡물 발효 기술 개발 교육 및 실습 효소 반응 조건 및 미생물 발효 조건 최적화 발효 과정 모니터링을 위한 이화학(알코올, 유리당, 산도, 색도, 염도 등) 및 미생물(효모, 곰팡이, 유산균) 분석 채소 발효 기술 개발 교육 및 실습 공정별 이화학 분석 및 저장 안정성 테스트 요리 적합성 테스트 및 관능검사 대량생산 공정기술 교육 및 실습 현장 적용 가능성 검토를 위한 스케일업 진행 관련 제품에 대한 시장조사 	농학/공학계열(식품공학과, 식품생명공학과, 생명공학과 등) 이학 계열(생화학, 미생물학과, 식품영양학과 등)	3~4학년	3.0/4.5 이상	식품의 전반적인 전공 기초 지식에 대한 이해, 미생물 발효 및 효소에 대한 지식, 식품 성분 분석에 대한 지식, 논리적인 사고로 문제를 해결하고자 하는 태도, 주인의식 및 책임감 있는 태도	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)
6	R&D_발효	조미소재 및 제형화 기술 연구개발 지원	<ul style="list-style-type: none"> 소재 제품 개발/연구 업무 수행에 있어 단계별 프로세스, 원재료 특성, 공정기술, 제품화 기술에 대한 이해를 높여 실제 제품에 적용되는 과정을 이해함 	<ul style="list-style-type: none"> 모듈 및 공정기술 기반 조미소재 제조 실습 제형기술 관련 실습(SD, VD, TLDD, etc) 영업지원 관련 업무 	<ul style="list-style-type: none"> 1~24주차 공통 모듈 및 공정기술 기반 조미소재 실습 발효모듈 및 공정기술 이론 교육 공정기술(배합, 여과, 농축, 분말 등) 제조 실습 이화학 분석 업무(CedexBio 활용) 실습 용도 확대를 위한 제형화 기술 실습 	공학계열(식품, 생명, 발효) 이학계열(화학, 영양)	4학년	3.0/4.5 이상	<ul style="list-style-type: none"> 식품, 공정기술에 대한 이해, 이화학분석 이론 지식 책임 의식, 창의적이고 적극적인 자세, 원활한 의사소통 태도 	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 직무 기술서('26년 하반기 26년 7월 ~ 12월)

실습 예정 직무(26년 하반기 - 26.07 ~ 26.12)						모집 대상 및 자격 조건				
순번	모집부문	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
7	R&D_발효	글로벌 발효 소재 개발 및 발효 생산성 증대 연구	글로벌 발효 소재 개발, 공정개선 방법과 미생물 배양 및 발효 생산성 증대 연구방법을 습득하고 수행한다.	- 글로벌 발효 조미소재 개발, 공정개선 연구 - 발효 생산성 증대 연구(플라스크, 퍼멘터) - 미생물, 효소 분석, 발효소재 품질 분석(이화학 분석)	1~6주차 - 이화학 분석 교육 및 실습 - 미생물 배양(플라스크, 퍼멘터), 샘플링, 분석 방법 교육 및 실습 - 효소 분석 교육 및 실습 - 소재 가공장비 교육 및 실습 7~24주차 - 소재 개발, 제품화, 성능평가 - 발효 생산성 증대 연구(플라스크, 퍼멘터) - 효소 역가 분석 - 소재 가공 실험 (살균, 농축, 건조 등)	공학계열(식품,생명) 이학계열(생명)	3~4학년	3.5/4.5 이상	식품 공학, 개발 지식, 이화학 분석 이론 지식 (pH, 고형분, 염도 등), 미생물 발효 이론 지식, 적극적으로 솔직한 태도, 주인의식, 호기심 등	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 직무 기술서('26년 하반기 26년 7월 ~ 12월)

실습 예정 직무(26년 하반기 - 26.07 ~ 26.12)						모집 대상 및 자격 조건				
순번	모집부문	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
8	R&D_신사업	미생물 배양 어플리케이션 연구	미생물 성장에 필수적인 바이오 소재 (펩톤)의 특성을 이해하고, 이를 활용하기 위한 미생물 배양 공정의 기초를 학습하여, 균주 특성 및 배양 목적에 따른 맞춤형 배양 기술 역량을 강화한다.	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배양 기초/응용 실험 실습 - 균주별 배양 특성 및 배지 최적화 연구 - 시장조사/문헌 조사/보고서 작성 	1~24주차 공통 <ul style="list-style-type: none"> - 미생물 균주 배양 기초/응용 실험 실습 - 미생물 배양 공정 최적화 실습 - 미생물 배양 배지 formulation 실습 - 미생물 실험 데이터 분석 - 미생물 배양 관련 문헌조사 및 보고서 작성 	공학계열(식품,생명,화학) 이학계열(수학,화학,생물,통계)	4	학점무관 직무태도 : 업무 수행에 있어 필요한 사항을 능동적으로 확인하고 적극적으로 참여하는 태도 : 연구 내용 이해를 바탕으로 관련 지식을 자발적으로 학습하려는 태도 : 실험 절차를 엄수하고 데이터를 정직하고, 세밀하게 관리하는 태도 : 팀원과 원활하게 소통하며 상호 협력하는 태도	직무수행 역량 :발효공학, 미생물학, 식품가공, 식품공학, 생명, 화학 관련 기초 전공지식 :업무 및 기술 이해 역량, 정보탐색 역량, 문서작성 역량, 컴퓨터활용 역량	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)
9	R&D_신사업	장류 유래 고성능 미생물 이용 발효 소재개발	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 순수배양을 위한 미생물 별 선택배지의 이론을 알고 실습한다. - 미생물 정량분석을 위한 이론을 알고 실습한다. - 미생물 배양 및 고체발효의 물리적 조건 확립을 위한 이론을 알고 실습한다. - 미생물 발효 관련 장비 사용 이론을 알고 실습한다. - 데이터 비교 분석 및 해석방법을 익힌다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 장류 유래 균주 스크리닝 - 유용 미생물(효모, 유산균, 바실러스, 곰팡이)의 lab-scale 배양 및 분석 - 배양 조건 및 배지 조성 최적화를 위한 성장 요인 스크리닝 - 미생물의 lab~pilot scale 고체/액상 발효 최적화 실험 - 미생물 균수 분석 및 데이터 정리, 해석 - 유용 성분 (기능성 펩타이드, 효소, 기능성 성분 등)의 정성 및 정량 분석 	1~24주차 공통 <ul style="list-style-type: none"> - 기초 미생물 관련 실험 실습교육 (균주 관리, 배양, 분리, 계수, 등) - 다양한 scale의 고체 및 액상 발효 연구 경험, 장비 운용 경험 - 미생물 정성-정량 분석 업무 수행 - 미생물 배양 및 고체 발효의 물리적 조건 확립을 위한 이론 및 실습 교육 - 미생물 발효 최적화 조건 개발에 필요한 이론 교육 및 실습 - 미생물 고체발효물의 효소역가 정량 분석 및 일반성분 분석 - 미생물 유용대사산물 분석(HPLC 등 이용) - 데이터 비교 분석 및 해석에 대한 교육 	공학계열(식품(발효)공학, 바이오소재 공학, 생명공학 등), 이학계열(미생물, 생화학, 분자생물학), 식품관련(식품공학과, 식품영양학과 등) 전공	4학년	3.0/4.5 이상 문제해결 능력, 책임의식, 적극적인 배움의 자세, 원활한 커뮤니케이션, 역설을 활용한 데이터 정리 및 분석 능력	*실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자) *실험 유경험자 우대	

■ 현장실습제도 직무 기술서('26년 하반기 26년 7월 ~ 12월)

실습 예정 직무(26년 하반기 - 26.07 ~ 26.12)						모집 대상 및 자격 조건				
순번	모집부문	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
10	R&D_Bio분석	식품 중 GMO 정성/정량 분석	식품원료와 제품 내 GMO 정성 및 정량 분석과 시험법에 대한 이해	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 중 GMO 정성/정량 분석 원리 이해 - 분석 실험 장비 원리 이해 및 운용 - 원료 및 제품 중 GMO 정성 및 정량 분석 	1~24주차 공통 식품 중 GMO 분석 교육 및 실습 -GMO 정성/정량 시험분석 원리 교육 -GMO 정성/정량 시험분석 방법 교육 및 실습 -GMO 분석실험장비 이해 및 운용 -식품 중 GMO 정성 및 정량 분석	공학 또는 이학계열 (생명, 유전, 미생물)	3-4학년	3.5/4.5 이상	유전자 구조 및 조작 원리에 대한 이론 지식 및 주인의식, 책임감 있는 태도, 도전적인 연구자세, 원활한 커뮤니케이션, 적극성	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)