

■ 현장실습제도 직무소개서('26년 상반기 26년 01월 ~ 06월)

22

참여부서		실습직무 안내				모집 대상 및 자격 조건					
순번	부서명	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	인원(명)	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
1	안전 경영팀	안전경영 (중처법,산안법)	산업안전보건법이 이행과 적용을 이해한다.	- 중대재해처벌법 관련 전사 관리 - 산업안전보건법의 이해 - 산업안전보건법에 대한 법적 서류 관리 - 제조업 안전보건관리 철저 규정 정립	1~24주차 공통 주간 단위 과제 부여 및 프리젠테이션 실시 산업안전보건법의 이해와 중처법의 상관 관계 이해 법정 서류의 종류 및 작성에 대한 법정 사항의 이해 중대재해처벌법에 따른 전사 법적 이행 사항 현장점검 위험성평가 이행 실태 점검	안전공학 산업공학 소방학과	1	4학년	3.5/4.5 이상	원활한 커뮤니케이션, 법적 해석 능력 문서작성, 조직친화력.	실습장소 : 이천공장
2	식품개발 연구실	식품(제품개발)_브랜드 신제품 개발 프로세스 단계별 연구	제품 개발 업무 수행에 있어 단계별 개발 프로세스와 원재료의 특성 및 상온유통을 위한 기초 공정에 대한 이해도를 높인다	- 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 - 최적의 풍미를 위한 배합비 개발 및 관능검사 이화학분석 교육 및 실습 - 신제품 규격 설정을 위한 pH, 염도, Brix, 점도, 산도 등 이화학 분석 업무 진행 시장동향 조사 교육 및 실습 -신제품 개발을 위한 시장동향 조사 및 분석보고서 작성 공정 설계 교육 및 실습 -상온유통 제품 제조 공정별 전처리, 살균 및 공정조건 설계	공학계열(식품,생명) 이학계열(수학,화학)	3	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)
3	디자인팀	온라인 디자인 지원	플랫폼별 특성에 맞는 썸네일·배너·상세페이지 제작 역량 습득	-자사/임점몰의 웹 콘텐츠 디자인 (썸네일, 상세페이지, SNS 컨텐츠) 제작 -채널별 규격.가이드에 맞는 배너 제작 -연출컷 보정/합성 보조 -마케팅/영업/IMC 협업	1~24주차 공통 실무 제작 -웹 콘텐츠 제작: 썸네일·상세·SNS 시안 제작 -채널별 배너: 규격·가이드 준수해 사이즈별 배너 산출 -촬영/합성 보조: 레퍼런스 공유, 기본 리터칭·합성 지원 -부서 협업: 마케팅/영업/IMC 요청 반영, 일정 공유 커뮤니케이션/모니터링/피드백: 실무 담당자와 진행 상황 확인 → 브랜드 톤앤매너 점검 → 간단 피드백 반영/보고	디자인계열(시각/커뮤니케이션 디자인)	1	4학년	3.0/4.5 이상	채널 규격·가이드 대응력, 브랜드 톤앤매너 기반 시각 설계, 원활한 커뮤니케이션	실습장소: 충무로 본사

참여부서		실습직무 안내				모집 대상 및 자격 조건					
순번	부서명	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	인원(명)	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
4	발효1팀	간장 발효 기술 개발 및 발효 미생물 특성 연구	- 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	- 콩 발효 간장 제품 개발 실습 - 콩 발효 간장 실험 관련 미생물 이화학 효소 분석 - 발효공정 기술 관련 시장동향 조사 및 자료화	1~24주차 공통 간장 제품 개발 업무 교육 및 실습 - 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) 대량생산 공정 기술 업무 교육 및 실습 - 시료 제조 및 이화학분석 미생물 안전성 실험 - 현장실습을 통한 대량생산 제조공정 연구 지원 오염미생물 제어기술 업무교육 및 실습 - 미생물 배지 제조 및 배양 - 시료의 이화학 미생물 분석 및 데이터 처리	식품공학, 식품생명공학, 생명/생화학, 미생물학과 등	2	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)
5	발효2팀	식품(미생물 발효 기반 장류 개발)	발효 미생물과 효소의 특성을 이해한다 장류 제품의 개발 프로세스와 이화학 분석법을 익힌다.	- 미생물 배양 및 특성 연구 - 미생물 발효기술 개발 연구 - 장류 제품(된장/쌈장) 개발 연구 - 장류 제품의 이화학 성분 분석	1~24주차 공통 교육 및 실습 미생물 발효 -미생물 배지 제조 -미생물 고상/액상 배양 교육 및 실습 장류 제품 (된장, 쌈장) -시장동향 조사 교육 및 실습 -이화학 분석 교육 및 실습 -제품 개발 프로세스 교육 및 실습	식품공학, 생명공학, 생명과학, 미생물공학 등 관련 전공	2	3~4학년	3.5/4.5 이상	-원활한 커뮤니케이션, 적극성 -분석적&통계적 사고, 문서작성 -미생물과 효소에 대한 전공지식 -식품의 이화학 특성과 분석에 대한 전공지식	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

참여부서		실습직무 안내				모집 대상 및 자격 조건					
순번	부서명	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	인원(명)	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
6	발효3팀	곡물/채소 발효 기술 개발 및 대량생산 공정기술 연구	*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, 균주 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	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, 균주 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	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	농학/공학계열(식품공학과, 식품생명공학과, 생명공학과 등) 이학 계열(생화학과, 미생물학과, 식품영양학과 등)	2	3~4학년	3.0/4.5 이상	식품의 전반적인 전 공 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)
7	발효4팀	조미소재 및 제형 화기술 연구개발 지원	소재 제품 개발/연구 업무 수행에 있어 단계별 프로세스, 원재료 특성, 공정기술, 제품화 기술에 대한 이해를 높여 실제 제품에 적용할 수 있는 역량을 갖도록 함	- 발효 및 공정기술 기반 조미소재 제조 - 용도 확대를 위한 제형화 실습(VD, SD etc)	1~24주차 공통 *발효 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 연구 - 건조 방식(분말/진공/동결) 및 제형기술(압출/역회전/분쇄) 실습	공학계열(식품, 생명, 발효) 이학계열(화학, 영양)	2	4	3.0/4.5 이상	1) 식품가공, 공정기술에 대한 이해, 이화학분석 이론 지식 2) 책임 의식, 창의적이고 적극적인 자세, 원활한 의사소통 태도	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

참여부서		실습직무 안내				모집 대상 및 자격 조건					
순번	부서명	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	인원(명)	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
8	발효5팀	글로벌 발효 소재 개발 및 효소 생산 기술 연구	글로벌 발효 소재 개발, 공정개선 방법과 미생물 배양 및 효소 생산성 증대 연구방법을 습득 하고 수행한다.	- 글로벌 발효 조미소재 개발, 공정개선 연구 - 미생물 발효 및 효소 생산성 증대 연구 - 50L 퍼멘터 Scale-up - 미생물, 효소 분석, 발효소재 품질 분석(이화학 분석)	1~6주차 - 이화학 분석 교육 및 실습 - 미생물 배양, 샘플링, 분석 방법 교육 및 실습 - 퍼멘터 가동 교육 7~24주차 - 소재 개발 및 제품화 - 이화학 및 미생물 분석 - 효소 생산성 증대 연구 - 퍼멘터 가동	공학계열(식품,생명) 이학계열(생명)	1	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)
9	신사업1팀	미생물 배양 어플리케이션 연구	기능성 소재 개발에 필요한 미생물 배양 기반 기술에 대한 이해를 높이고 역량을 강화한다.	- 미생물 배양 기초/응용/기기분석 실험 실습 - 균주별 배양 특성 및 배지 최적화 연구 - 시장조사/데이터분석 및 고찰/문헌 조사/ 보고서 작성	1~24주차 공통 - 미생물 균주 배양 기초/응용 실험 실습 - 미생물 관련 기기분석 실습 - 미생물 배양 공정 최적화 실습 - 미생물 배양 배지 formulation 실습 - 미생물 실험 데이터 분석 (데이터 처리/분석/고찰) - 미생물 배양 관련 문헌조사 및 보고서 작성	공학계열(식품,생명,화학) 이학계열(수학,화학,생물,통계)	1	4학년	학점무관	직무수행 역량 :식품가공, 식품공학, 화학, 생명, 미생물 관련 기초 전공 지식 :업무 및 기술 이해 역량, 문서작성 역량, 컴퓨터활용 역량 직무태도 :연구내용을 적극적으로 이해하고자 하는 태도 :업무와 관련된 지식을 자발적으로 학습하는 자세 :적극적인 문제해결, 탐구적 자세로 연구 활동을 추구하는 태도 :팀원과의 융화 및 상호 협조하고자 하는 태도	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

참여부서		실습직무 안내				모집 대상 및 자격 조건					
순번	부서명	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	인원(명)	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
10	신사업1팀	기능성 소재 개발 및 표준화 연구	기능성 소재 개발에 필요한 공정 표준화 직무 관련 연구 내용에 대한 이해를 높이고, 기반 기술 역량을 강화한다.	- 기능성 소재 시장 조사 - 기능성 소재 개발 및 공정 표준화 프로세스 연구 - 기기 분석 및 이화학 실험을 통한 품질 지표 분석 - 현장 실습 및 대량 생산 공정 지원	1~24주차 공통 - 기능성 소재 시장 조사 및 실습 (논문/특허/제품) - 기능성 소재 개발 실습 - 공정 표준화 프로세스 연구 및 실습 (분해/추출/분리/제형) - 기기 분석 및 이화학 실험을 통한 품질 지표 분석 실습 - 현장 실습 및 대량 생산 공정 지원	공학계열(식품,생명,화학) 이학계열(수학,화학,생물,통계)	1	4학년	학점무관	직무수행 역량 :식품가공, 식품공학, 화학, 생명 등 기초 전공지식 :업무 및 기술 이해 역량, 문서작성 역량, 컴퓨터활용 역량 직무태도 :연구내용을 적극적으로 이해하고자 하는 태도 :업무와 관련된 지식을 자발적으로 학습하는 자세 :적극적인 문제해결, 탐구적 자세로 연구 활동을 추구하는 태도 :팀원과의 융화 및 상호 협조하고자 하는 태도	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)
11	신사업2팀	장류 유래 고성능 미생물 이용 발효 소재 개발	- 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	- 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 균주 분석 및 데이터 정리, 해석 - 유용 성분 (기능성 펩타이드, 효소, 기능성 성분 등)의 정성 및 정량 분석	1~24주차 공통 - 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), 식품 관련(식품공학과, 식품영양학과 등) 전공	1	4학년	3.0/4.5 이상	문제해결 능력, 책임의식, 적극적인 배움의 자세, 원활한 커뮤니케이션, 엑셀을 활용한 데이터 정리 및 분석 능력	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

참여부서		실습직무 안내				모집 대상 및 자격 조건					
순번	부서명	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	인원(명)	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
12	신사업2팀	건강지향식품 개발 관련 유용 미생물 발효 소재 개발	- 미생물별 선택배지 및 정량분석 등 배양이론을 알고 실습한다 - 기능 물질 생산성 극대화 조건 확립을 위한 이론을 알고 실습한다 - 미생물 대사체 및 일반성분 분석을 위한 분석 장비 사용 이론을 알고 실습한다 - 데이터 비교 분석 및 해석방법을 익힌다	-유용 미생물(유산균, 바실러스, 효모, 초산균)의 순수 분리 및 flask 단계에서 배양, 스케일업 실험 - co-culture 실험을 통한 유익균(프로바이오틱스)의 증식 증대 가능성 실험 - 제품 적용을 위한 미생물 샘플 제조 및 기초 데이터 확보 - 미생물 균수 등 일반성분 및 유용성분(기능성 펩타이드, 폴리페놀, 플라보노이드 등) 분석 및 데이터 정리 - 미생물 유래 소재 개발 및 제품 적용 기초 실험	1~24주차 공통 - 미생물 별 선택배지의 이론 및 실습 교육 - 미생물 정량분석을 위한 이론 및 실습 교육 - 미생물이 생산하는 유용성분 및 대사체 정량 분석, 일반성분 항목 분석법 교육 - 데이터 비교 분석 및 해석에 대한 교육 - 미생물 유래 소재 개발 및 제품 적용에 대한 기본 교육	공학계열(식품(발효)공학, 바이오소재 공학, 생명공학 등), 이학계열(미생물, 생화학), 식품관련(식품공학, 식품영양학과 등) 전공	1	4학년	3.0/4.5 이상	문제해결 능력, 책임의식, 적극적인 배움의 자세, 원활한 커뮤니케이션, 엑셀을 활용한 데이터 정리 및 분석 능력	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)
13	우리건강연구팀	기능성 미생물 발굴 및 기능소재 개발	- 미생물별 선택배지 및 정량분석 등 배양이론을 알고 실습한다 - 기능 물질 생산성 극대화 조건 확립을 위한 이론을 알고 실습한다 - 미생물 대사체 및 일반성분 분석을 위한 분석 장비 사용 이론을 알고 실습한다 - 데이터 비교 분석 및 해석방법을 익힌다	- 유용 미생물(유산균, 바실러스)의 순수 분리 및 flask 단계에서 배양, 스케일업 실험 - 기능성평가 위한 미생물 샘플 제조 및 기초데이터 확보 - 미생물 별 적합 영양원 스크리닝 관련 배양 실험 - Lab scale, pilot scale 배치최적화 실험 - 미생물 균수, 대사체 및 일반성분 분석 및 데이터 정리	1~24주차 공통 - 미생물 별 선택배지의 이론 및 실습 교육 - 미생물 정량분석을 위한 이론 및 실습 교육 - 프로바이오틱스 및 기능성평가 관련 이론 및 실험설계 실습 교육 - 미생물이 생산하는 유용성분 및 대사체 정량 분석, 일반성분 항목 분석법 교육 - 데이터 비교 분석 및 해석에 대한 교육	공학계열(식품(발효)공학, 바이오소재 공학, 생명공학 등), 이학계열(미생물, 생화학)	1	4학년	3.0/4.5 이상	문제해결 능력, 책임의식, 적극적인 배움의 자세, 원활한 커뮤니케이션, 엑셀을 활용한 데이터 정리 및 분석 능력	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)
14	분석연구 2팀	식품(이화학)기초 성분 및 미생물, GMO 분석	식품성분/미생물/DNA 분석 원리 및 시험방법을 이해한다.	- 식품 성분/미생물/DNA 분석 원리 이해 및 실험 실습 - 신제품 및 연구개발품 지표성분(이화학/미생물/GMO) 분석	1~24주차 공통 기초성분, 미생물, DNA 분석 교육 및 실습 - 시험분석 원리 교육 - 시험분석 방법 및 분석기술 교육 및 실습 - 분석 기자재 원리 교육 및 실습 - 이화학/미생물/GMO 분석	공학 또는 이학계열(식품, 생명,화학,미생물,유전)	2	3~4학년	3.5/4.5 이상	식품에 대한 분석이론 지식, 주인의식 및 책임감 있는 태도, 도전적인 연구 자세, 원활한 커뮤니케이션, 적극성	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 직무소개서('26년 상반기 26년 01월 ~ 06월)

22

참여부서		실습직무 안내				모집 대상 및 자격 조건					
순번	부서명	직무명	실습 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	전공	인원(명)	학년	학점/평점 (4.5만점)	요구 역량	기타사항
15	연구기획 실	연구기획/전략	"기업연구소가 어떻게 운영되는지 기획/전략을 중심으로 이해한다"	- 식품/ 바이오 트렌드 분석 - 특정 기술/제품 심층 조사 - 특허,논문 등 문헌 조사 - 정부과제 프로세스 이해 - 조사 내용 기반 개인별 기획보고서 작성	1~24주차 공통 - 타겟 기술/제품 트렌드 조사 지도 및 정기 피드백 제공 - 특허 플랫폼 사용법 교육, 분석 방법 지도 - 다양한 기획/전략 업무 통한 기업 연구소 운영방식 경험 제공 - 정부과제 운영 프로세스 경험 제공 - 실습 기간 중 개인별 기획보고서 프로젝트 운영	공학계열(생명, 식품) 이학계열(화학, 바이오)	1	3~4학년	3.5/4.5 이상	- 식품공학, 바이오 기술 이해 - 자기 일에 대한 책임감 - 새로운 기술, 도구 배우는것을 좋아하는 창의적,도전적인 자세	실습장소: 오송연구소 (지방근무 가능자)