

■ 현장실습제도 모집 직무 및 운영계획서 안내('25년 하반기 25년 7월 ~ 12월)

참여부서		실습 직무 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	안전경영팀	안전경영 (중처법,산안법)	산업안전보건법이 이행과 적용을 이해한다.	-중대재해처벌법 관련 전사 관리 -산업안전보건법의 이해 -산업안전보건법에 대한 법적 서류 관리 -제조업 안전보건관리 철거 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 이항 사항 점검	안전공학 화학공학 보건학과	1	4학년	3.5/4.5 이상	원활한 커뮤니케이션, 법적 해석 능력 문서작성, 적극성	샘표식품 이천공장 (지방근무 가능자)
2	인사팀	인력채용운영	기업의 인재 채용 프로세스를 이해한다.	-채용계획수립 -모집공고 및 선발전형운영 -전형결과정리/채용확정 -입사 후 관리 -채용 SNS 관리	1~24주차 공통 채용운영 -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 SNS 관리	인문계열(심리,교육) 법정계열(법,행정), 상경계열 (경영,경제,통계)	1	4학년	3.5/4.5 이상	원활한 커뮤니케이션, 데이터 가공분석, 문서작성, 적극성, 디자인 툴 사용 가능자	샘표식품 충무로 본사
3	식품개발 1팀	식품(제품개발)_브랜딩 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(생물,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	샘표식품 충무로 본사
4	식품개발 2팀	식품(제품개발)_브랜딩 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(생물,화학)	2	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	샘표식품 충무로 본사

■ 현장실습제도 모집 직무 및 운영계획서 안내('25년 하반기 25년 7월 ~ 12월)

참여부서		실습 직무 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
5	발효1팀	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	1	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	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)
6	발효2팀	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 <p>장류 제품 (된장, 쌈장)</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	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	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)
7	발효3팀	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 	<ul style="list-style-type: none"> - 곡물발효 기술 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 	<p>1~24주차 공통</p> <p>곡물 발효 기술 개발 교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>채소 발효 기술 개발 교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 효소 반응 조건 및 미생물 발효 조건 최적화 - 요리 적합성 테스트 및 관능검사 <p>대량생산 공정기술 교육 및 실습</p> <ul style="list-style-type: none"> - 현장 적용 가능성 검토를 위한 스케일업 진행 	농학/공학계열 (식품공학과, 식품생명공학과, 생명공학과 등) 이학 계열 (생화학, 미생물학과, 식품영양학과 등)	2	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	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 모집 직무 및 운영계획서 안내('25년 하반기 25년 7월 ~ 12월)

참여부서		실습 직무 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	발효4팀	조미소재 및 제형화 기술 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	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)
9	발효5팀	미생물 발효 소재 개발 및 효소 생산성 연구	발효소재 개발, 공정개선 방법과 미생물 배양 및 효소 생산성 증대 연구방법을 이해한다	- 발효소재 개발, 공정개선 연구 - 미생물 발효 및 효소 생산성 증대 연구 - 50L 퍼멘터 Scale-up - 미생물, 효소 분석, 발효소재 품질 분석(이화학 분석)	1~6주차 - 미생물 배양, 샘플링, 분석 방법 교육 및 실습 - 퍼멘터 가동 교육 - 이화학 분석 교육 및 실습 (pH, 염도, brix, cedex bio, 고형분 등) 7~24주차 - 미생물 배양 산물 생산성 증대 연구 (배양, 샘플링, 분석) - 퍼멘터 가동 지원 - 발효소재 개발 및 공정개선을 위한 이화학 분석 등 연구	공학계열(식품,생명) 이학계열(생명)	1	3~4학년	3.5/4.5 이상	미생물 발효 이론 지식, 이화학 분석 이론 지식(pH, 고형분, 염도 등), 적극적으로 솔직한 태도, 주인 의식, 호기심 등	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 모집 직무 및 운영계획서 안내('25년 하반기 25년 7월 ~ 12월)

참여부서		실습 직무 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	미생물 배양 어플리케이션 연구	기능성 소재 개발에 필요한 미생물 배양 기반 기술에 대한 이해를 높이고 역량을 강화한다	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 배양 기초/응용/기기분석 실험 실습 - 균주별 배양 특성 및 배지 최적화 연구 - 시장조사/데이터분석/고찰/문헌 조사/보고서 작성 	<p>1~24주차 공통</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	생표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)
11	신사업1팀	기능성 소재 개발 및 표준화 연구	기능성 소재 개발에 필요한 공정 표준화 직무 관련 연구 내용에 대한 이해를 높이고, 기반 기술 역량을 강화한다	<ul style="list-style-type: none"> - 기능성 소재 시장 조사 - 기능성 소재 개발 및 공정 표준화 프로세스 연구 - 기기 분석 및 이화학 실험을 통한 품질 지표 분석 실습 - 현장 실습 및 대량 생산 공정 지원 	<p>1~24주차 공통</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	생표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 모집 직무 및 운영계획서 안내('25년 하반기 25년 7월 ~ 12월)

참여부서		실습 직무 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	미생물 및 효소를 이용한 천연물 생산과 정제, 관련 효소 클로닝 및 고정화 실험 등 연구관련 근접지원직무	미생물 유래 천연물 생산 및 정제 공정, 미생물 배양, 유용 효소 클로닝 과 응용에 대한 이해도를 높인다	미생물 유래 천연물소재 연구개발과 천연물 전환 효소 클로닝 및 전환 업무 수행을 위한 유효성분 정제 분석 연구, 미생물 배양, 발효과정 샘플링, 효소 클로닝, 고정화 응용, 천연물 정제 및 연구기반 자료 분석 등 연구개발 업무 수행 중 기초 직무 수행을 근접 지원하는 업무 실습	1~24주차 공통 -재조합 효소를 활용하여 천연물 생산을 위한 대량 배양 대한 교육 및 실습 -대량 배양을 위한 준비 및 과정에 대한 교육 및 실습 -천연물 정제 교육 및 실습 -효소 고정화하여 천연물 생산하는 실습 -천연물 관련 효소 조사, 분석, 클로닝 및 Host 균주에서의 발현 연구 실습 진행 -천연물 정제 최적화 실습 / 연구자료 조사 -논문 분석을 통한 진행과정 파악 및 향후 공정 조건 설계	발효미생물, 생명공학, 생물학 관련 전공	1	4학년	3.5/4.5 이상	효소 및 미생물 배양기술에 대한 이해, 천연물질에 대한 분석 이론 지식, 연구실 실습 경험, 주인의식 및 책임감 있는 태도, 창의적이고 도전적인 연구자세	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)
13	우리건강연구팀	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 균수 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)	1	4학년	3.0/4.5 이상	문제해결 능력, 책임의식, 적극적인 배움의 자세, 원활한 커뮤니케이션, 엑셀을 활용한 데이터 정리 및 분석 능력	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)
14	우리건강연구팀	기능성 미생물 발효 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 - co-culture 실험을 통해 유익균(프로바이오틱스)의 증식 증대 가능성 실험 - 기능성평가 위한 미생물 샘플 제조 및 기초데이터 확보 - 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, 분자생물학)	1	4학년	3.0/4.5 이상	문제해결 능력, 책임의식, 적극적인 배움의 자세, 원활한 커뮤니케이션, 엑셀을 활용한 데이터 정리 및 분석 능력	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)

■ 현장실습제도 모집 직무 및 운영계획서 안내('25년 하반기 25년 7월 ~ 12월)

참여부서		실습 직무 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	분석연구 2팀	식품성분(이화학) 및 미생물 분석	식품성분 분석의 원리 및 시험 방법을 이해한다	- 식품 성분 분석 원리 이해 및 실험 실습 - 신제품 및 연구개발품 지표성분(이화학 및 미생 물) 분석	1~24주차 공통 기초성분 및 미생물 분석 교육 및 실습 - 시험분석 원리 교육 - 시험분석 방법 및 분석기술 교육 및 실습 - 분석 기자재 원리 교육 및 실습 - 이화학 및 미생물 분석	공학계열 (식품,생명) 이학계열 (화학,미생물,식품)	2	4학년	3.5/4.5 이상	식품에 대한 분석 이론 지식, 주인의식 및 책임감 있는 태 도, 도전적인 연구 자세, 원활한 커뮤니 케이션, 적극성	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)
16	연구기획 실	연구기획_기술/제 품개발에 필요한 연구 기획	기술개발/제품개발 전 기획 업 무 수행에 있어 시장조사,문헌 조사 등 3P분석을 실행하고, 차 별점을 파악하여 미래대응에 필요한 기술과 제품의 기획단 계/ 사업계획서 완성도에 대한 이해도를 높인다	- 타겟 기술/제품 시장조사 - 특허,논문 등 관련 기술 조사 - 타겟 제품의 기획단계에서 사업계획서 수립 - 정부과제 관리 이해 - 소비자조사 결과 분석 - 미래대응기술 예측	1~24주차 공통 - 타겟 기술/제품 시장조사 - 특허,논문 등 관련 기술 조사 - 타겟 제품의 기획단계에서 사업계획서 수립 - 정부과제 관리 이해(연구목표, 성과관리,연구비관리 등) - 소비자조사 결과 분석 - 미래대응기술 예측	공학계열 (생명, 식품) 이학계열 (화학, 바이오)	1	3~4학년	3.7/4.5 이상	식품가공기술에 대 한 이해, 식품에 대 한 이화학 분석 이 론 지식, 식품의 품 질평가 및 분석 기 술, 주인의식 및 책 임감 있는 태도, 창 의적이고 도전적인 연구자세	샘표식품 오송 기술연구소 (지방근무 가능자)