

□ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A1. 식품가공
연수과제	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기능성분 강화 및 저작/연하/소화/흡수 플랫폼 구축</li> <li>- 기능성 HMR 생산기반 구축 위한 제품화 및 기술지원 연구</li> </ul>		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품의 물성 분석(Texture Analyser, Rheometer 등) 보조</li> <li>- KS 고령친화인증, 고령친화 우수식품 인증관련 물성 평가 보조</li> <li>- 식품 내 유효성분 분석, 강화제형 제조 및 특성 평가 보조</li> </ul>		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 가공학, 물성학, 기기분석(측정)학 관련 지식</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 실험 실습 유경험자 및 관련 자격증 소지자</li> </ul>		

□ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A2. 감각과학
연수과제	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 감각평가 프로세스 구축 및 감각인지시스템 연구</li> </ul>		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 감각평가 업무 보조</li> <li>- 다양한 식품의 이화학 분석 보조</li> <li>- 전자혀 측정 및 관리 보조</li> <li>- 뇌파를 이용한 식품 인지 실험 보조</li> </ul>		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 관련 전공 지식 또는 뇌인지 관련 전공 지식</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 다변량 통계분석 가능자 우대</li> </ul>		

□ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A3. 식품가공
연수과제	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 클린라벨 소재 및 식품가공기술 개발</li> <li>- IPET 식물성 대체육 적용을 위한 맞춤형 대체지방 소재 개발 및 산업화</li> </ul>		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 클린라벨/대체식품 소재 개발 연구</li> <li>- 기기분석 기반의 식품 소재의 물리·화학적 특성 연구</li> </ul>		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기기분석(GC, LC 등)</li> <li>- 대체식품 관련 가공기술</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 석사학위자 우대</li> </ul>		

□ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A4. 식품생명공학
연수과제	- 식품의 맛인지 디지털 시스템 구축		
연수내용	- 세포 활용 in vitro 실험 수행 - 미각/후각수용체 분자생물학적 매커니즘 연구 보조 - 분자생물학 관련 실험 및 데이터 분석 보고		
필요지식	- 세포생물학 관련 전반적인 지식		
우대자격	- 분자생물학 실험 경험자		

□ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A5. 식품 및 인체미생물
연수과제	- 국민건강 증진을 위한 장내미생물 조절 식의약 모바일 헬스케어 기술개발		
연수내용	- 전통수산식품 제조법 조사 및 영양, 미생물 등 성분 분석 - 전통식품 및 인체 미생물 유전체 분석 - 전통식품 및 인체 유래 미생물 발굴		
필요지식	- 전통식품에 특성 및 제조 공정에 대한 지식 - 전통식품 및 인체 미생물 유전체 분석 기초 지식		
우대자격	-		

□ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A6. 식품생명공학
연수과제	- 섬유·화학·식음료 분야 첨단로봇활용 지능형 공정모델 개발		
연수내용	- 식품 가공 및 공정에 따른 이화학적 품질 변화 분석 - 작물 생육 및 생육 특성 분석 - 데이터 기반 가공 및 생육 시술개발 연구 보조		
필요지식	- 식품학/생명공학/농화학 중 관련 분야 연구 기초지식 - 농식품 이화학적 품질 분석 실험 관련 지식		
우대자격	-		

## □ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A7. 식품생명공학
연수과제	- 2024년 지능형로봇 보급 및 확산사업(식음료분야)		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 제조 공정 시뮬레이션 개발을 위한 데이터 분석을 위한 보조</li> <li>- 식품 제조 공정 로봇 자동화를 위한 인공지능 모델 구현용 데이터 분석 및 처리 보조 업무</li> <li>- 지능형 로봇 실증 보급사업 보조 업무</li> </ul>		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료 제조 공정에 대한 식품 전처리, 가공, 후가공, 포장 등에 대한 기술</li> <li>- 인공지능 개발을 위한 데이터 분석 및 알고리즘에 대한 기본 지식</li> </ul>		
우대자격	-		

## □ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A8. 식품공학
연수과제	- 신선유통 표준화 기술 개발		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산물 및 식품 등 유통 표준화 기술 개발 및 품질 지표 탐색</li> <li>- 수산물 및 식품 등의 품질측정을 위한 기술 연구</li> <li>- 수산물 및 식품 등 품질 관리를 위한 품질 모델 개발</li> <li>- 수산물 및 식품 등의 품질 지표 탐색을 위한 조건 최적화 연구</li> </ul>		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산물 및 식품 이화학적 품질 변화 메커니즘 관련 지식</li> <li>- 데이터 분석 자동화를 위한 관련 지식</li> </ul>		
우대자격	-		

## □ 연수제안서

채용분야	인턴	연수분야	A9. 컴퓨터공학
연수과제	- 식품데이터 표준모델 및 통합플랫폼 연구		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자연어처리 기술을 활용한 식품특화 정보검색기술 개발</li> <li>- 웹기반 데이터 스토리지 확장 및 플랫폼 사용성 개선</li> <li>- 웹크롤링을 통한 국내·외 식품분야 데이터 수집</li> </ul>		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 머신러닝, 인공지능</li> <li>- 자연어처리, 정보검색</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 클라우드 서비스 개발 또는 운영 경험</li> <li>- 웹 프로그래밍 개발 경험</li> </ul>		

## □ 연수제안서

<b>채용분야</b>	인턴	<b>연수분야</b>	A10. 연구개발
<b>연수과제</b>	- 성과확산사업		
<b>연수내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 연구개발성과(특허, 논문, 기술이전, 기술료) 디지털 전환 업무 지원</li> <li>- 기술이전, 사업화 관련 업무(기술마케팅, 설명회 등) 지원</li> <li>- 연구개발성과 국가기술은행에(National Tech-Bank) 기술 등록</li> <li>- 연구원 기본사업 및 수탁사업 연구개발성과의 권리화 업무 지원</li> </ul>		
<b>필요지식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 지식재산 관련 업무에 대한 기초</li> <li>- 자료 정리 및 분류를 위한 기본 지식</li> </ul>		
<b>우대자격</b>	-		