

## 샘표식품(주) 기술연구소(인사팀(관리부서)) 정보

### 사업자 기본정보

실습기관명	샘표식품(주) 기술연구소	대표자	박진선
업체분류	중견기업	업태	식품 제조
사업자등록번호	446-87-00473		
사업장주소	[28156] 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명4로 183 우리발효연구중심		
홈페이지	www.sempio.com		
직원 수	700명	학생 산재보험 가입 여부	가입
대표자 직인			
기업소개 및 담당업무	<p>샘표식품 R&amp;D 센터는 국내최초 식물발효 미생물 연구소를 개소하여 60년 이상 바이오/발효 연구에 매진, 독보적인 연구 실적을 보이고 있습니다. 매년 업계 최고 수준 규모의 R&amp;D 투자를 하고 있으며, 연구원의 창의적이고 자율적인 연구 환경을 최우선으로 삼아 과학기술정보통신부의 우수 기업 연구소에 선정되는 등 연구중심 기업으로 손꼽히고 있습니다. 샘표식품 R&amp;D센터는 서울(우리맛연구중심), 충북 오송(우리발효연구중심)으로 구분되며, 약 150명의 연구원들이 미생물학/생명공학/화학/발효공학/식품공학/식문화연구 등 다양한 분야를 연구하고 있습니다.</p>		

### 담당자정보

담당자	전은지	담당부서	인사팀
휴대폰	02-3393-5650	회사전화	02-3393-5650
팩스번호	043-238-8574	이메일	jeunji2@sempio.com

## 기업참여신청 정보

기관(법인)명	샘표식품(주) 기술연구소		영문기관명	
대표자명	박진선	사업자등록번호	446-87-00473	
개업 연월일	1946-08-20	한국표준산업분류코드	10833	
종업원 수	700 명	매출액	380,000,000,000 원	
사업장 소재지	[28156] 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명4로 183 우리발효연구중심			
홈페이지	http://www.sempio.com			
기관현황	구분	<input type="checkbox"/> 대기업 <input checked="" type="checkbox"/> 중견기업 <input type="checkbox"/> 중소기업 <input type="checkbox"/> 공공기관 <input type="checkbox"/> 협회/기타		
	상장여부	<input checked="" type="checkbox"/> 코스피 <input type="checkbox"/> 코스닥 <input type="checkbox"/> 비상장		
	사업의 종류 (업태)	제조업, 도소매, 도매업, 서비스		
	사업의 종류 (종목)	장류제조업, 장류 및 기타식품, 무역(수출), 연구개발업		
기관 근로형태	정규 근로시간	1일 기준 : 8시간 1주 기준 : 40 시간		
	정규 근로일수	주 : 5 일		
관리부서	부서명	인사팀	성명	전은지
	직위	사원	연락처	02-3393-5650
	휴대폰	02-3393-5650	이메일	jeunji2@sempio.com
전형방법	면접선발			
전형절차 및 일정	접수마감일자	<input checked="" type="checkbox"/> 일정확정 [2024년 11월 03일 21시] <input type="checkbox"/> 일정별도협의		
	면접일자	<input checked="" type="checkbox"/> 일정확정 [2024년 11월 20일 09시] <input type="checkbox"/> 일정별도협의		
	최종선발일자	<input checked="" type="checkbox"/> 일정확정 [2024년 12월 02일 09시] <input type="checkbox"/> 일정별도협의		

	<b>참고일정</b>	11/19(화) 오송 기술연구소 면접, 11/20(수) 본사 및 이천공장 면접
<b>기타사항</b>	<p>★ 2025.01.01 ~ 2025.06.30 (6개월) 실습 가능한 학생 ★</p> <p>★ 샘플식품 모집공고를 확인해주시기 바랍니다.(<a href="https://sempio.recruiter.co.kr/app/jobnotice/list">https://sempio.recruiter.co.kr/app/jobnotice/list</a>)</p> <p>★ 샘플식품 자사 채용홈페이지에 이력서를 제출해야 서류 검토 예정입니다. (학교 현장실습 온라인 시스템에만 지원서 제출시 유효하지 않은 이력서로 간주)</p>	

## 직무기술서

<b>운영과정</b>	<input type="checkbox"/> 방학과정 <input type="checkbox"/> 학기과정 <input checked="" type="checkbox"/> 방학/학기 연계과정	
<b>운영유형</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 직무체험형 <input type="checkbox"/> 채용연계형	
<b>실습기간</b>	2025-01-01 ~ 2025-02-28	
<b>정규실습 시간</b>	오전 08시 30분 ~ 오후 17시 30분 ※ 휴게시간 1시간 포함하여 작성	
<b>실습요일</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 월 <input checked="" type="checkbox"/> 화 <input checked="" type="checkbox"/> 수 <input checked="" type="checkbox"/> 목 <input checked="" type="checkbox"/> 금 <input type="checkbox"/> 토 <input type="checkbox"/> 일	
<b>연장실습 여부</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 연장실습 없음 <input type="checkbox"/> 상황별 실시 <input type="checkbox"/> 주기적/상시적 실시	
<b>산재보험 외 보험가입여부</b>	<input type="checkbox"/> Y <input checked="" type="checkbox"/> N	
<b>기타사항</b>	운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부: <input type="checkbox"/> Y <input checked="" type="checkbox"/> N	
<b>실습지원비</b>	<b>정규실습시간</b>	지급기준: 월 기준 / 1,580,000 원
	<b>연장실습시간</b>	지급기준: 시간 기준 / 0 원 (* 교육부 고시 기준에 따라 작성)
	<b>지급예정일</b>	익월 10일 (* 익월의 경우 15일 이내 지급)
<b>기타 지원 사항</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 식사 <input type="checkbox"/> 교통 <input type="checkbox"/> 기숙사 (* 현물지원 사항)	

현장교육 담당자	부서명	인사팀	성명	전은지
	직위	사원	연락처	02-3393-5650
	휴대폰	02-3393-5650	이메일	jeunji2@sempio.com
실습 직무	부서명	인사팀(관리부서)		
	주소	서울시 중구 충무로 2(본사) / 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명4로 183(기술연구소) / 경기도 이천시 호법면 이섭대천로 58(이천공장)		
	직무명	샘표식품 주식회사 25년 상반기 현장실습제도		
	교육목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 업무 지식 함양 및 자기계발 방법 교육</li> <li>▪ 목표수립/실험설계 및 데이터 분석법 교육</li> <li>▪ 팀원간 관계 형성 방법 교육</li> </ul>		
	직무개요	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 안전경영: 안전보건관리(1명)</li> <li>▪ 인사: 채용 운영지원(1명)</li> <li>▪ 식품안전: 식품 안전 모니터링 및 시스템 수립 지원(1명)</li> <li>▪ 식품(제품개발): 브랜드 신제품개발 프로세스 단계별 연구(5명)</li> <li>▪ Bio분석: 식품성분(이화학) 및 미생물 분석 (2명)</li> <li>▪ 기술개발&amp;기초연구: <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 장 발효(2명), 미생물 발효(2명), 곡물/채소 발효(2명), 조미소재 및 제형화 기술(2명), 식물성 단백질 기반 조미소재 개발(1명)</li> <li>2) 미생물 배양 어플리케이션 연구(1명)/기능성 소재 개발 및 공정 표준화(1명)/미생물 및 효소를 이용한 천연물 생산과 정제(1명)/장류 유래 미생물 이용한 발효 소재개발(1명)/기능성 미생물 발굴 및 기능소재 개발(1명)</li> </ul> </li> </ul>		
운영/지도계획	<p>안전경영 1명</p> <p>인사 1명</p> <p>식품안전 1명</p> <p>식품(제품개발) 5명</p>			

		<p>바이오분석 : 2명</p> <p>R&amp;D 14명</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 안전경영: 안전보건관리(1명)</li> <li>▪ 인사: 채용 운영지원(1명)</li> <li>▪ 식품안전: 식품 안전 모니터링 및 시스템 수립 지원(1명)</li> <li>▪ 식품(제품개발): 브랜드 신제품개발 프로세스 단계별 연구(5명)</li> <li>▪ Bio분석: 식품성분(이화학) 및 미생물 분석 (2명)</li> <li>▪ 기술개발&amp;기초연구:</li> </ul> <p>1) 장 발효(2명), 미생물 발효(2명), 곡물/채소 발효(2명), 조미소재 및 제형화 기술(2명), 식물성 단백질 기반 조미소재 개발(1명)</p> <p>2) 미생물 배양 어플리케이션 연구(1명)/기능성 소재 개발 및 공정 표준화(1명)/미생물 및 효소를 이용한 천연물 생산과 정제(1명)/장류 유래 미생물 이용한 발효 소재개발(1명)/기능성 미생물 발굴 및 기능소재 개발(1명)</p>
<b>학생 요건</b>	<b>전공</b>	경영학부, 경제학부, 산업공학과, 응용화학공학부, 생명산업공학과, 화공생명공학과, 농식품생명화학부, 식품영양과학부, 생명과학기술학부, 생물학과, 화학과
	<b>인원</b>	남 0 명, 여 0 명, 무관 24 명
	<b>학년</b>	4 학년
	<b>학점</b>	3.5 점 (4.5점 만점 기준)
	<b>요구 역량</b>	직무별 요구사항이 상이하오니, 메일로 송부된 운영계획서 참고 부탁드립니다.
	<b>기타사항</b>	<p>★ 2025.01.01 ~ 2025.06.30 (6개월) 실습 가능한 학생 ★</p> <p>★ 샘플식품 모집공고를 확인해주시기 바랍니다.(<a href="https://sempio.recruiter.co.kr/app/jobnotice/list">https://sempio.recruiter.co.kr/app/jobnotice/list</a>)</p> <p>★ 샘플식품 자사 채용홈페이지에 이력서를 제출해야 서류 검토 예정입니다. (학교 현장실습 온라인 시스템에만 지원서 제출시 유효하지 않은 이력서로 간주)</p>

## 상세 운영계획서

1주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.
2주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.
3주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.
4주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.
5주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.
6주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.
7주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.
8주차	모집 직무별 운영계획이 주차별로 상이하여, 메일로 송부드린 운영계획서 참고 부탁드립니다.