

[별첨 3]

인턴 실습제안서

모집분야	근무부서	관련 전공	학위	주요 실습내용	채용 인원
미생물 특성 분석	발효조절기술 연구단	미생물, 식품, 생물공학, 생물학 등 관련분야 전공	학사	○김치 원부재료 특성 및 발효 조건에 따른 김치미생물 특성 분석	1명
김치 유래 미생물 자원 연구	녹색공정 연구단	미생물학, 임상병리학 등 관련분야 전공	전문학사 이상	○김치 유래 미생물 분리 및 배양 ○기능성 김치 유산균 특성 분석	1명
김치 체험·교육 운영 지원	문화진흥 연구단	무관 (조리학, 식품영양학 전공 우대)	학사	○김치 체험·교육 운영 지원	1명
김치 대외 홍보 지원	문화진흥 연구단	무관 (인문사회계열 전공 우대)	학사	○김치의 대중화·세계화 홍보 지원	1명
인사 및 교육 업무 지원	인재개발실	무관	학사	○인사 업무 지원(채용, 위원회, 문서관리 등) ○교육프로그램 운영 지원	1명
안전보건 업무 보조	안전시설팀	산업안전, 산업보건 등 관련분야 전공	학사	○산업안전보건 분야 안전점검 및 위험 요인 개선 ○안전 업무 성과 관리	1명
전략기획 행정지원	전략기획부	무관	학사	○전략기획 행정업무 지원 ○R&D 연구 동향 조사 업무 보조	1명