

[별첨 1]

[ NCS기반 정규직 직무기술서 ]

세계김치연구소				
채용 분야	정규직 (연구직)	모집분야	식품공학	
NCS 분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무(연구소 자체 개발)			
연구소 주요 업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 김치종주국의 위상제고와 글로벌 김치문화 창진을 위한 연구 수행</li> <li>· 김치 기능적 우수성의 과학적 구명 연구</li> <li>· 김치의 원료, 제조공정, 미생물 및 발효, 저장·유통·포장, 위생·안전성 등 고품질 상품김치 생산기술 개발</li> <li>· 김치산업(김치제조업 및 연관 산업)의 발전을 위한 융합·혁신기술 연구개발</li> <li>· 김치의 수출 촉진, 해외 현지화를 위한 전략 개발, 마케팅 지원 및 홍보 등</li> </ul>			
전형 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 1차 서류전형 → 2차 기초·직무역량평가(발표평가) → 온라인 인성검사</li> <li>→ 3차 개별면접 → 임용</li> </ul>			
세부 사항	학력	박사		
	전공	식품공학, 식품영양학, 미생물학, 발효공학 등 관련분야 전공		
	주요 직무 내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 김치 발효조절 융·복합 기술 개발 연구</li> <li>· 김치 발효목적에 따른 김치 종균개발 및 효능평가 연구</li> </ul>		
	필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 미생물 분자진단, 빅데이터 분석, 통계적 모델링 지식</li> <li>· 정량지표 기반 분리 미생물의 발효조절 및 종균화 지식</li> </ul>		
	필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 종균 모니터링 시스템 기반 품질예측 기술</li> <li>· 발효목적에 따른 신규 미생물 균주개발 및 효능평가 기술</li> <li>· 기기분석 등 연구장비 운용 기술</li> </ul>		
	직무 태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 창의적이고 도전적인 연구 자세와 논리적인 분석 능력</li> <li>· 상호보완, 소통 및 조직적 협업을 통한 문제해결 능력</li> <li>· 적극적이고 지속적인 업무개선 노력 및 신속한 상황판단 능력</li> </ul>		
참고사이트		· <a href="http://www.wikim.re.kr">www.wikim.re.kr</a> 및 <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a>		