

# [ NCS기반 연수직 직무기술서 ]

세계김치연구소				
채용 분야	박사후연구원 (연구)	모집분야	식품미생물 응용 연구	
NCS 분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무(연구소 자체 개발)			
연구소 주요 업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 김치 종주국의 위상 제고와 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	· 1차 서류전형→ 2차 필기전형(발표평가) → 온라인 인성검사 → 3차 개별면접 → 임용			
세부 사항	학력	박사		
	전공	식품공학, 식품미생물학, 식품분자미생물학 등 관련분야 전공		
	주요 직무 내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 김치 유래 미생물(박테리오파지)을 이용한 품질·위생 확보 기술 개발</li> <li>· 박테리오파지를 이용한 김치 유래 박테리아 상리공생 기작 구명</li> </ul>		
	필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 품질 유지/관리를 위한 미생물공학적 이해와 관련분야 지식</li> <li>· 박테리오파지 발굴·평가·보존 기술 관련 지식</li> <li>· 미생물 특성정보 분석 및 활용 기술 관련 지식</li> <li>· 통계 분석 지식</li> </ul>		
	필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 품질 및 안전성을 위협하는 미생물학적 주요인자 제어 기술</li> <li>· 빅데이터 분석, 통계적 모델링을 활용한 주요인자 제어/예측 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>		