

[별첨 1]

[NCS기반 정규직 채용 직무기술서]

세계김치연구소				
채용 분야	연구	모집분야	식품위생	
NCS 분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무(연구소 자체 개발)			
연구소 주요 업무	<ul style="list-style-type: none"> · 김치종주국의 위상제고와 글로벌 김치문화 창진을 위한 연구 수행 · 김치 기능적 우수성의 과학적 구명 연구 · 김치의 원료, 제조공정, 미생물 및 발효, 저장·유통·포장, 위생·안전성 등 고품질 상품김치 생산기술 개발 · 김치산업(김치제조업 및 연관 산업)의 발전을 위한 융합·혁신기술 연구개발 · 김치의 수출 촉진, 해외 현지화를 위한 전략 개발, 마케팅 지원 및 홍보 등 			
전형 방법	<ul style="list-style-type: none"> · 1차 서류전형 → 2차 기초·직무역량평가(발표평가) → 온라인 인성검사 → 3차 개별면접 → 임용 			
세부 사항	학력	박사		
	전공	식품위생, 식품공학, 식품미생물학 등 관련분야 전공		
	주요 직무 내용	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 위생·안전성 확보를 위한 원천기술 연구 · 식품 위해요소 관리를 위한 응용 기술 연구 · 식품 위해요소 저감화 소재 발굴 연구 		
	필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 위해요소 관리를 위한 식품위생학적 이해와 관련분야 지식 · 식품 위해요소 분류의 체계적 이해와 관련분야 지식 · 비가열 최소가공 공정 기반 위생안전성 분야의 전문지식 · 빅데이터 기반 인공지능(머신러닝, 딥러닝 등) 관련 및 활용 지식 		
	필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 위생·안전성을 위협하는 미생물학적 위해인자 제어 기술 · 빅데이터 분석, 통계적 모델링을 활용한 주요인자 제어/예측 기술 · 기기분석 등 연구장비 운용 기술 		
	직무 태도	<ul style="list-style-type: none"> · 창의적이고 도전적인 연구 자세와 논리적인 분석 능력 · 상호보완, 소통 및 조직적 협업을 통한 문제해결 능력 · 적극적이고 지속적인 업무개선 노력 및 신속한 상황판단 능력 · 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추진 능력 		
참고사이트		· www.wikim.re.kr 및 www.ncs.go.kr		