

【직무설명자료 : 식품미생물 (연구직 원급)】

채용분야	식품미생물	분류 체계	대분류	LA. 생명과학		
			중분류	LA09. 산업바이오		
			소분류	LA0906. 기능성 식품소재		
			세분류	01. 식품미생물	02. 발효공학	03. 대사·기전연구
기관 주요사업	<ul style="list-style-type: none">○ 국립낙동강생물자원관은 「국립낙동강생물자원관의 설립 및 운영에 관한 법률」에 따라 국가 생물 주권의 조기 확보와 생물다양성 보전 및 생물자원의 지속가능한 이용을 위해 2015년6월3일 설립된 국내 유일의 담수(淡水)분야 연구전문기관 입니다.○ 담수분야에 대한 생물자원의 조사·발굴 및 분류·동정, 소장에 관한 연구와 배양·추출, 보전·이용 기술개발 및 실용화·산업화 지원에 관한 사업을 수행하고 있습니다.					
능력단위	<ul style="list-style-type: none">○ 주요 업무 수행: 식품미생물소재 기능성 규명, 영양대사, 세포 및 동물 모델 영향평가 및 기전연구○ (식품미생물학) Pro-/Pre-/Post-biotics 소재 개발 및 기능성 물질 분리·탐색○ (발효공정개발) 식품미생물을 활용한 발효 공정 개발 및 유용소재 대량 확보○ (생리활성평가) 모델 세포 및 동물을 활용한 미생물-숙주 상호작용의 기전 규명					
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none">○ Pro-/Pre-/Post-biotics 유용성 분석 및 생화학적 특성 평가○ 식품미생물 배양 및 발효를 통한 유용소재 대량확보 및 증식기술 개발○ 모델 세포 및 동물을 기반의 인간 또는 동물건강, 면역 관련 식품미생물 연구○ 단일미생물/복합미생물 활용 통한 기능성 평가, 생체 영향 및 기전 규명○ 미생물-숙주의 상호작용(면역 등) 및 대사 기전 규명					
전형방법	○ 서류심사 → 필기시험 → AI사전면접 → 면접시험					
우대사항	○ 채용공고문 참고					
직무수행 지식	<ul style="list-style-type: none">○ 식품미생물에 대한 계통분류학/유전학/생화학적 특성 분석기법 관련 지식○ 발효 공정개발 및 최적화 등 대량생산 관련 기본 지식○ 모델 세포 또는 동물의 면역/대사/질환 관련 영향평가 및 작용기전 관련 지식○ 대상 생체 내에서 건강/질환/영양 관련 장내미생물 군집 연구 기본 지식					
직무수행 기술	<ul style="list-style-type: none">○ 인체 또는 식품 유래 호기/혐기 미생물 분리, 동정, 배양 기술○ 미생물 발효를 통한 유용물질 생물전환 및 대량 확보○ 모델 세포 및 동물의 장내미생물 이식, 생체 영향평가, 작용기전 규명 기술					
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none">○ 다양하고 새로운 연구주제에 대한 호기심과 도전성○ 다양한 연구 분야에 대해 적극적이고 창의적으로 사고하려는 자세○ 다양한 배경의 연구자들과의 협업이 특성인 연구부서의 특성상 능동적이며, 사회성이 우수하여 협력 연구수행이 가능한 자○ 업무분석 결과와 과정을 철저히 관리하는 태도○ 업무수행에 적극적이고 책임감 있는 태도○ 위기 대처능력과 여러 대안을 설정하는 노력 및 태도○ 공공기관의 연구원으로서 품위의 연구윤리가 확보된 자					
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 자기개발능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리					
참고 사이트	○ www.ncs.go.kr					