

직무기술서

1. 직무개요

| | | | | | |
|----|-------------------------------------|------|------|----|-----------|
| 직군 | 기술직 | 채용직종 | 연구개발 | 직무 | 연구개발_음료연구 |
| 개요 | - 고객니즈에 부합하는 신제품 연구 개발·개선 및 응용연구 수행 | | | | |

2. 직무내용

| 세부 직무 | 업무내용 |
|---------|---|
| 연구 기획 | - 시장 조사 및 조사결과 분석 - 연구 목표 설정, 실험 설계 |
| 신제품 개발 | - 배합비 개발, 공정 개발, 포장 개발 - 시제품 생산, 시제품 평가, 공정 설계, 제품 규격 설정 - 상품성 평가 및 평가결과 분석 |
| 제품 개선 | - 개선점 도출 및 해결 방법 결정 - 개선 완료 제품에 대한 공정 및 기준 규격 표준화 |
| 제품 응용연구 | - 연구주제에 따른 연구 계획서 작성 및 연구 수행 - 연구 결과물에 대한 평가 및 기술 표준화 |

3. 직무역량

| | |
|-------|---|
| 직무 역량 | 기술 및 지식활용, 기획화 및 조직화, 사업감각, 분석적 사고, 문제해결, 적극성/진취성 |
|-------|---|

4. 직무요건

| | | | |
|--------|---|----|-------------------------------|
| 학력 | 석사 이상 | 전공 | 식품공학, 축산식품학, 동물자원과학 등 식품관련 전공 |
| 요구경력 | 없음 | | |
| 필요지식 | 식품공학, 축산식품학, 동물자원과학 등 식품관련 해당 전공 관련 지식 | | |
| 필요기술 | 정보 수집 및 분석 능력, 실험 설계 및 활용 기술, 식품 안전 확보 기술, 상품화 관련 기술 최적 배합비율 개발 및 공정 개발 기술 | | |
| 관련 자격증 | 없음 | | |