

**【 2022년도 제1차 】**

**정규직 및 무기계약직 직원 채용 모집분야  
NCS 기반 채용 직무기술서**

**2022. 5. 19.  
한국식품연구원**

## 1-1. 연구직(식품과학기술): 식품공학

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	식품공학
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>디지털팩토리 식품 신공정 기술 연구</li> <li>식품 유통 품질관리 신기술 연구</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>데이터기반 공정분석 및 스마트 품질관리 연구개발</li> <li>식품 유통·소비 품질관리 신기술 개발</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품공학 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품품질, 식품공학에 관한 지식</li> <li>식품 물리, 이화학적 특성 및 데이터 수집·분석·가공·처리에 관한 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품품질 데이터 가공, 분석, 활용 기술</li> <li>단위공정 분석 관련 식품공학, 품질관리학 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>석사 이상 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>박사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>석사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 1편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>			

## 1-2. 연구직(식품과학기술): 바이오시스템 및 로봇공학

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	바이오시스템 및 로봇공학
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 공정개선 제조로봇 활용기술 연구</li> <li>식품 지능형로봇 보급 및 확산사업</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품산업 로봇 기구학적 해석 연구</li> <li>식품산업 로봇 공정설계 및 분석</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품공학, 바이오시스템 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>기계작동의 기구학 관련지식</li> <li>컴퓨터 시뮬레이션 기반 식품 로봇 공정설계 지식</li> <li>바이오시스템 수학적 및 통계학적 모델링 관련지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>기계 움직임의 기구학적 해석 및 활용기술</li> <li>CAD(Computer Aided Design) 및 작업공정 3D 시뮬레이션 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>석사 이상 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>박사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>석사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 1편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>식품분야 로봇 관련 연구수행 경험자</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>			

### 1-3. 연구직(식품안전유통): 식품공학·바이오시스템

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품안전유통
			세부모집분야	식품공학·바이오시스템
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>· 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>· 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>· 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 농식품 품질·안전 검사 장비 개발을 위한 비파괴 분광·영상 식품 품질 센싱시스템 연구</li> <li>· 농식품 계측 분광·영상 데이터 분석 및 응용기술 연구</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 농식품 현장 시료 분광·영상 계측을 통한 데이터 수집 및 분석 연구</li> <li>· 농식품 품질·안전인자 결정·인식·검출 시스템 및 알고리즘 개발 연구</li> <li>· 농식품 품질검사·선별시스템 개발 및 실증 연구</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품공학, 바이오시스템, 응용과학 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 계측기술 개발을 위한 농식품 품질 연계 지식</li> <li>· 분광·영상 데이터 수치해석·통계 관련지식</li> <li>· 품질·안전인자 검사 분광·영상 계측 시스템 관련지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 농식품 관련 분광·영상 신호 처리, 데이터 처리, 수치해석·통계·알고리즘 기술</li> <li>· 분광·영상 센싱 시스템 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>· 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>· 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>· 연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 석사 이상 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 박사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>· 석사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 1편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <a href="http://www.kfri.re.kr">www.kfri.re.kr</a> 및 <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a></li> </ul>			

## 1-4. 연구직(식품안전유통): 수산식품화학·품질관리

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품안전유통
			세부모집분야	수산식품화학·품질관리
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>신선 수산식품 품질 분석, 지표개발 및 디지털화를 위한 품질결정기술 개발 연구</li> <li>신선 수산식품 품질유지·연장 및 안전성 확보를 위한 유통기술 연구</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산식품 특성화 품질지표 분석·추출·D/B 구축 및 품질모델개발 연구</li> <li>신선 수산물 품질유지 및 안전성 확보를 위한 유통기술개발 연구</li> <li>신선 수산물 품질·위생 제고를 산지유통시설 최적화모델 개발 및 보급</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산식품화학, 수산식품 품질·위생·안전 관련 전문지식</li> <li>수산물 식품성분 및 품질지표 개발 관련 기초 통계학 지식</li> <li>신선 수산물 유통 프로세스 및 시스템 적합성 평가 관련 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산식품 품질 지표/성분 분석 기술</li> <li>수산식품 품질해석 및 모델화 기술</li> <li>수산식품 품질 유지, 연장 및 개선기술</li> <li>신선 수산물 유통 프로세스 및 시스템 분석·평가 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>석사 이상 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>박사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>석사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 1편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>			

## 1-5. 연구직(식품감각과학): 뇌인지과학

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품감각과학
			세부모집분야	뇌인지과학
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>미각자극제시장치와 뇌파측정기(EEG)를 이용한 식품의 맛 인지측정 연구 및 예측모델 개발</li> <li>화학·생물학적인 맛/향의 측정과 뇌인지과학과의 연계성 분석을 통한 종합적인 맛 인지 측정 연구</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품의 맛과 향에 대한 뇌인지 측정, 데이터 분석 및 시각화</li> <li>인체 생리신호 기반의 감각평가법 개발</li> <li>감각평가 관련 대용량 데이터 융합 분석 및 시각화</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	뇌인지과학, 뇌과학, 인지심리학, 식품감각과학, 식품영양학 등 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>인간대상연구(뇌인지, 인지심리, 식품감각과학 등)에 관한 수행 경험 및 관련 지식</li> <li>뇌파측정기(EEG) 운영 관련 지식</li> <li>뇌인지분야 연구의 이해와 연구데이터 분석 관련 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>뇌파 데이터 전처리, 분석 및 시각화 기술</li> <li>인간대상연구의 수행 능력, 데이터 관리 및 분석 기술</li> <li>다변량 통계분석 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>석사 이상 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>박사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>석사: 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 1편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>64채널 이상 뇌파측정기(EEG) 운용 및 데이터분석(EEGLAB 및 Brainstorm) 가능자</li> <li>EEG를 이용한 뇌인지분야 SCIE 논문(주저자 또는 교신저자) 보유자</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>			

## 1-6. 연구직(대체단백질): 대체단백질

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	대체단백질
			세부모집분야	대체단백질(배양육, 식용곤충 단백질)
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>대체단백질 추출(생산) 및 응용기술 개발</li> <li>대체 단백질 소재화 및 가공기술 개발</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>대체단백질 추출(생산) 신공정 기술 연구</li> <li>대체 단백질 활용 증진 기술 연구</li> <li>푸드테크 기술을 활용한 대체 단백질 활용 연구</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	단백질 공학, 축산식품학, 축산가공, 식품가공 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>대체단백질의 소재화 및 가공기술 관련 지식</li> <li>대체단백질의 품질관리를 위한 식품(가)공학, 품질관리학 관련 전문지식</li> <li>단백질 식품의 추출,가공,물성 분석 관련 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>대체단백질(배양육,식용곤충) 가공적성 확립 및 가공기술</li> <li>대체단백질 추출,분리,정제,유효성 평가 및 소재화 기술</li> <li>대체단백질 식품의 이화학적 특성 평가 및 품질 관리 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>박사 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> <li>대체단백질 가공 기술 분야 박사학위 소지자</li> <li>대체단백질 가공 기술 분야 국제 저명학술지 게재 논문, 특허 등 소유자</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>			

## 1-7. 연구직(식품가공): 식품 3D 프린팅

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품가공
			세부모집분야	식품 3D 프린팅
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>· 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>· 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>· 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 물성제어, 영양강화를 위한 3D 프린팅 기술 개발</li> <li>· 3D 프린팅을 활용한 수요자 맞춤형 식품 개발</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 물성 제어 연구</li> <li>· 3D 프린팅용 소재 발굴 및 가공적성 평가 연구</li> <li>· 3D 프린팅 기술을 활용한 특수목적형 식품 제조 및 특성 평가 연구</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	식품공학, 식품가공학, 유변학 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품가공, 식품공학 관련 지식</li> <li>· 물성(Rheology, Tribology 등) 관련 지식</li> <li>· 영양/기능성분 강화, 식품의 품질 유지 등 관련 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 3D 프린팅용 식품 소재의 발굴, 가공적성 평가, 소재화 기술</li> <li>· 3D 프린팅용 식품의 물성 분석/제어 기술</li> <li>· 3D 프린팅용 식품의 특성 평가 및 품질 관리 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>· 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>· 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>· 연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 박사 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <a href="http://www.kfri.re.kr">www.kfri.re.kr</a> 및 <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a></li> </ul>			



## 1-8. 연구직(식품생명공학): 미생물

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품생명공학
			세부모집분야	미생물
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>NGS 정보를 활용한 대규모 한국인의 장내미생물 특성 규명</li> <li>한국인 장내미생물-헬스 정보의 상관성 규명</li> <li>식이 및 식품에 의한 장내미생물 영향 평가</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>대규모 한국인의 장내미생물 NGS 정보 해석</li> <li>한국인 장내미생물과 생체 지표의 상관 해석</li> <li>장내미생물 유형 분류 및 장내미생물-식이 영향 분석</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	식품생명공학, 식품공학, 식품영양학 등 관련 분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>대규모 샘플의 장내미생물 특성 규명을 위한 NGS 관련지식</li> <li>장내미생물-헬스 정보 상관 규명을 위한 통계 관련지식</li> <li>장내미생물-식이 영향 분석을 위한 식품 및 영양 분야 관련지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>NGS 데이터의 가공, 분석 및 해석 기술</li> <li>메타데이터 상관 해석을 위한 통계학적 분석 기술</li> <li>장내미생물-식이 영향 분석 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>박사 학위 취득자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>최근 5년 모집분야 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자)</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>			

## 2. 기술직(성과확산): 성과관리 및 성과확산

채용분야 (채용직종)	기술직	분류 체계	모집분야	성과확산
			세부모집분야	성과관리 및 성과확산
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>· 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>· 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>· 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 연구개발성과에 대한 권리화(창출)·유지·관리·활용</li> <li>· 기술이전·사업화</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 직무발명의 승계가 있는 경우 이와 관련된 업무</li> <li>· 특허 등의 출원·등록·관리·이전 및 활용과 관련된 업무와 해당 업무의 위탁</li> <li>· 기술이전·사업화에 따른 기술료 등 수익의 배분</li> <li>· 기술이전·사업화의 촉진</li> <li>· 산업계의 연구성과에 관한 기술정보의 제공</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 적합성 및 업무수행계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령		무관	
	성별		무관	
교육요건	학력		무관	
	전공		무관	
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 지식재산권 관련 국내·외 법률, 출원·등록·유지관리 절차에 대한 전문적인 지식</li> <li>· 지식재산을 활용한 기술이전·사업화에 대한 전문적인 지식</li> <li>· 국가연구개발사업 체계 및 규정, 기업법률 및 기업경영에 대한 일반적인 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 연구자 발명인터뷰, 선행기술분석, 권리확보 전략 수립 및 실행 능력</li> <li>· 기술수요발굴 및 매칭, 기술가치평가 기술</li> <li>· 지식재산권에 대한 내부 및 외부 환경 분석에 대한 능력</li> <li>· 지식재산권 자료(DB) 관리 및 정보 제공에 대한 능력</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 창의적이고 도전적인 문제해결 자세, 객관적인 판단력, 논리적 분석 태도</li> <li>· 새로운 기술 지식을 탐구하려는 자세, 적극적이고 긍정적인 업무 태도</li> <li>· 지식과 경험의 개방, 공유, 실행을 위해 협력하는 자세</li> <li>· 맡은 일을 끝까지 완수하는 책임감 있는 태도</li> <li>· 조직의 일원으로 구성원과 융화하며 상호 협력하려는 자세</li> <li>· 연구원 규정이나 규범 등 원칙을 준수하고 청렴하며 공정한 업무 처리 태도</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 모집분야 관련 실무경력 2년 이상인 자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 변리사, 기술거래사(TTA), 국제공인가치평가사(ICVS), 기업·기술가치평가사(KCVA) 등 모집분야 관련 자격증 소지자 우대</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <a href="http://www.kfri.re.kr">www.kfri.re.kr</a> 및 <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a></li> </ul>			

### 3. 기술기능직(기술지원): 식품분석

채용분야 (채용직종)	기술 기능직	분류 체계	모집분야	기술지원
			세부모집분야	식품분석
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출식품 영양성분 표시를 위한 시험분석 및 기술지원</li> <li>KOLAS 공인시험기관 실무 및 분석법 유효성 검증</li> <li>공동활용 연구장비 운영</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 성분 분석 전처리 및 GC, HPLC 등 기기 분석</li> <li>식품 일반성분, 미량영양성분, 휘발성물질 및 기능성성분의 정성·정량분석</li> <li>분석법 유효성 검증 및 분석 숙련도 시험</li> <li>공동활용 연구장비 운영 및 유지보수 관리</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 적합성 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 분석 전처리 및 기기분석 기본 이론</li> <li>식품분야 연구의 이해와 분석데이터 수집 및 통계분석 관련 지식</li> <li>KS Q ISO/IEC 17025 운영실무(시험) 및 측정불확도</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품성분 정량 및 정성 기술</li> <li>분석장비 운용 및 유지보수 관리 요령</li> <li>식품 분석데이터 관리 및 활용 기술</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>모집분야 관련 실무경력 2년 이상인 자</li> </ul>			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>KS Q ISO/IEC 17025 운영실무(시험) 및 측정불확도 교육 이수자</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>			

#### 4. 무기계약직(기업지원): 식품인증

채용분야 (채용직종)	무기 계약직	분류 체계	모집분야	기업지원
			세부모집분야	식품인증
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발</li> <li>· 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발</li> <li>· 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁</li> <li>· 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원</li> </ul>			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품인증제도 운영</li> <li>· 식품인증제도 개발 및 개선</li> </ul>			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품인증제도 운영 및 관련 법률 제·개정 대응</li> <li>· 국내외 식품품질인증제도 운영 및 인증업체 관리</li> </ul>			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 적합성 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용</li> </ul>			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	식품(식품가공, 식품위생안전, 식품품질관리 등) 또는 산업공학 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 국내외 식품인증제도에 관한 제반 지식</li> <li>· 식품인증관련 국내외 법률체계</li> <li>· 식품의 통계적 생산·품질관리 및 안전관리에 필요한 제반 지식</li> <li>· 식품 관련 현장평가 지식</li> </ul>			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 인증제도 개발·개선 및 운영</li> <li>· 인증심사 및 평가방법 개발 기술</li> <li>· 식품의 법규·기술규정 해석 및 인증제도 비교·평가 기술</li> <li>· 분석기법 및 통계프로그램 사용기술, 정보검색 기술, 국내외 관련 법규 비교 분석 기술, 문제해결 및 의사소통능력</li> </ul>			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세</li> <li>· 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화</li> <li>· 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성</li> <li>· 연구원 업무규정의 철저한 준수</li> </ul>			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 모집분야 관련 실무경력 1년 이상인 자</li> </ul>			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리</li> </ul>			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <a href="http://www.kfri.re.kr">www.kfri.re.kr</a> 및 <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a></li> </ul>			