

【 2022년도 제2차 】

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

**2022. 10. 18.
한국식품연구원**

1-1. 연구직(식품과학기술): 생명과학 및 분석과학

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	생명과학 및 분석과학
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> 식품·생체 대사물질 분석 연구 생체 대사물질 분석 기반 대사질환 상관성 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품·생체 대사물질 분석 식품·생체 대사산물 해석 및 대사질환 제어 연구 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	생명과학, 분석과학, 약학 등 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 식품·생체 대사물질 분석 (LC/MS 등) 관련지식 분석과학에 대한 전반지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 생체 대사물질 동정 및 분석 기술 대사질환 생체표지자 발굴 및 제어 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 박사 학위 취득자 			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 최근 5년 SCIE 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

1-2. 연구직(식품과학기술): 생명과학

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	생명과학
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> 노화 매개 질환 개선 기능성 소재 개발 및 작용기전 구명 연구 순환계 및 감각인지 장애조절 작용기전 구명 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 생리활성 관련 표적 분자 발굴 및 분석 생리활성 소재의 효능평가 및 생체작용기전 구명 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	생명과학, 분자세포생물학 등 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 생명과학 등 전공과 관련된 전반적인 지식 세포 및 동물실험 활용 효능평가 관련 지식 바이오 데이터 분석 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 세포 및 동물기반 생리활성 소재 효능평가 기술 바이오 데이터 통계 분석 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 박사 학위 취득자 			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 최근 5년 SCIE 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

1-3. 연구직(식품과학기술): 식품생명공학

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	식품생명공학
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> 질환·유전자·단백질과 식이상관성 해석 연구 식품·식이소재의 만성질환관련 작용기전 구명 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 질환 조절 영양식이 소재 발굴 및 생체기전 연구 만성질환 평가모델 개발 및 마커 발굴 연구 식품-유전자-단백질 상관성 구명 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	식품생명공학, 식품공학, 식품영양학 등 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 식품생명공학 관련 전반 지식 세포 및 동물실험 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 유전자 및 단백질 분석 및 해석 기술 세포 및 동물 실험 모델 구축 기술 식품기능성 평가 관련 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 박사 학위 취득자 			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 최근 5년 SCIE 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

1-4. 연구직(식품과학기술): 식품가공

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	식품가공
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> 식품기업 현장평가 및 기술지원 시스템 개발 식품기업의 현장 애로기술 해결을 위한 기술적 솔루션 제공 식품기업의 R&D 역량강화를 위한 수요기반 원천기술 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품기업의 현장 애로기술 해결을 위한 원천 및 가공 공정기술, 안전 및 품질관리 기술 연구 식품기업 수요기반 핵심기술 발굴 및 제품 상용화 식품기업 제품 경쟁력 강화를 위한 품질 고급화 및 소비자 맞춤형 기술 연구 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	식품가공학, 식품공학 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 식품가공, 식품공학, 식품저장, 식품품질 관련 전문지식 제품 가공·생산·저장·유통 중 발생하는 이화학적 품질 변화 및 제품 분석에 대한 전문지식 제품 생산 효율화를 위한 단위 공정 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 제품별 특성에 따른 가공기술 및 단위 공정 설계·제어 기술 (시)제품의 물리화학적 특성 평가 및 품질관리 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 박사 학위 취득자 			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 최근 5년 SCIE 논문 2편 이상(제1저자 또는 교신저자) 모집분야 관련 실무 경력 1년 이상인 자 또는 기업 연계 연구개발 수행 경험자 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

1-5. 연구직(식품과학기술): 식품학

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	식품학
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 · 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 · 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 · 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 표준화 연구 개발 · 식품에 대한 품질특성 규명 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 성분의 이화학적 특성 평가 및 응용연구 · 식품 연구데이터 산출, 수집 및 표준화 적용 · 국가표준(전통식품 표준규격 및 한국산업표준 등) 및 국제표준(CODEX 및 ISO 등) 제·개정 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> · 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	식품학, 식품공학, 식품가공학, 식품영양학, 발효공학 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 유형 전반에 대한 가공 및 생산 공정 관련 지식 · 식품 유형별 이화학적 특성 및 품질 관련 지식 · 식품에 대한 국내외 기준·규격 및 제도 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> · 식품의 이화학적 특성 평가 및 품질관리 기술 · 식품 데이터 표준화, 시각화 및 통계 분석 기술 · 국내외 식품 관련 법령 해석 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> · 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 · 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 · 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 · 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> · 모집분야 관련 박사 학위 취득자 			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> · 모집분야 관련 최근 5년 SCIE 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자) · 영어 능통자 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> · 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> · www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

1-6. 연구직(식품과학기술): 바이오시스템 및 로봇·산업공학

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

1-7. 연구직(식품과학기술): 식품가공학

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

1-8. 연구직(식품과학기술): 식품물성학

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

1-9. 연구직(식품(가)공학): 식품가공·공정 관리

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품(가)공학
			세부모집분야	식품가공·공정 관리
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 · 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 · 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 · 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> · 가공식품의 공정별 품질관리 · 가공식품의 생체이용률 극대화 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> · 농·수·축산 기반 가공식품의 공정별 품질 지표 설정 및 관리 연구 · 식품 내 존재하는 영양·기능성분의 포집·안정화 기술 개발 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> · 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	식품공학, 식품가공학 관련 분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> · 식품가공, 식품공학 관련 지식 · 식품의 공정별 품질 유지 관련 지식 · 영양·기능성분의 강화 및 체내 이용률 극대화 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> · 가공식품의 공정별 품질지표 설정 및 최적화 기술 · 영양·기능성분의 포집·안정화 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> · 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 · 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 · 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 · 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> · 모집분야 관련 박사 학위 취득자 			
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> · 모집분야 관련 최근 5년 SCIE 논문 2편 이상 (제1저자 또는 교신저자) · 관련 분야 특허 보유자 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> · 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> · www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

2-1. 행정직(일반행정): 사업관리

채용분야 (채용직종)	행정직	분류 체계	모집분야	일반행정
			세부모집분야	사업관리
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 · 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 · 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 · 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	· 연구사업관리 전 분야			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> · 연구과제 협약 및 조정 업무 · 연구과제 정산 및 관리 업무 · 연구사업관리 관련 제반 업무 			
전형방법	· 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 적합성 및 향후 업무수행계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> · 연구개발사업관련 법령에 대한 지식 · 계약의 개념 및 관련지식 · 학연협동 산학협력에 대한 지식 등 · 회계처리기준에 대한 지식 및 공공기관 실무에 적용되는 회계 관련 규정 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> · 업무 관련 법규 검색 및 정보 활용 기술 · 연구비관리 시스템에 대한 지식 및 운용 기술 · 전산시스템 활용 능력 및 처리, 자료작성 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> · 문제 해결의 적극성, 주인의식 및 책임감, 선행적·신속적 업무처리 태도 · 효율적인 의사소통을 위한 개방성 및 협력성 · 객관적·논리적 현황 분석, 정보 수집의 다양성을 지향하는 태도 · 투명성·청렴성을 기반으로 한 업무 수행, 공정성·정확성을 지향하는 태도 			
필요자격	· 행정분야 실무경력 2년 이상인 자			
우대자격	· 연구사업관리 유경험자 우대			
직업기초 능력	· 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리			
참고사이트	· www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr			

2-2. 행정직(일반행정): 총무·인사·법무

채용분야 (채용직종)	행정직	분류 체계	모집분야	일반행정
			세부모집분야	총무·인사·법무
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 · 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 · 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 · 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> · 법무관리 업무 · 총무, 인사 업무 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> · 소송, 법률자문, 보수청구 관련 업무 · 복무관리, 기관 청렴도 및 부패방지시책 관리, 복리후생 제도 운영 등 · 인사·교육·평가·노무·급여 관리 등 제반 업무 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> · 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 적합성 및 향후 업무수행계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> · 민법 및 민사소송 관련 지식, 기관운영관계 법령 관련 지식 등 · 청렴도 관리에 대한 지식 등 · 채용·인사 등 일반행정에 대한 지식 등 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> · 법적 사안의 핵심 이해 능력, 법 해석 및 적용 능력, 소송 관련 행정처리 능력, 보고서 작성 능력 · 근로 및 기록물 관계법령의 적용 능력, 행사 기획 및 정보수집 능력, 벤치마킹 능력 · 인사운영 제반업무, 노사 간 소통, 근로 관계법령 해석 및 개선사항 발굴을 위한 업무처리 능력 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> · 문제 해결의 적극성, 주인의식 및 책임감, 선행적·신속적 업무처리 태도 · 효율적인 의사소통을 위한 개방성 및 협력성 · 객관적·논리적 현황 분석, 정보 수집의 다양성을 지향하는 태도 · 투명성·청렴성을 기반으로 한 업무 수행, 공정성·정확성을 지향하는 태도 			
필요자격	· 행정분야 실무경력 2년 이상인 자			
우대자격	· 법무행정, 총무, 인사 유경험자 우대			
직업기초능력	· 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 자기개발능력, 직업윤리			
참고사이트	· www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr			

3-1. 기술기능직(기술지원): 식품기능성평가

채용분야 (채용직종)	기술 기능직	분류 체계	모집분야	기술지원
			세부모집분야	식품기능성평가
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 ▪ 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 ▪ 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 ▪ 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 기능성 식품 소재 발굴 및 효능평가 지원 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 기능성 식품 원료 추출, 기능성 식품소재 효능평가 지원 ▪ 세포 작용기전 발굴 지원 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 적합성 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 및 생명공학 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 세포배양 및 동물실험 기술 ▪ 효능 스크리닝 및 유전자·단백질 발현분석 기술 ▪ 식품소재 추출 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 ▪ 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 ▪ 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 ▪ 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 모집분야 관련 실무경력 2년 이상인 자 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> ▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

3-2. 기술기능직(기술지원): 식품분석

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

4. 무기계약직(기술지원): 식품가공기계운용

채용분야 (채용직종)	무기 계약직	분류 체계	모집분야	기술지원
			세부모집분야	식품가공기계운용
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 전통식품의 세계화 연구개발, 식품분석·정보·표준화 및 기반 조성 연구개발 정부·민간·법인·단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 수탁·위탁 중소·중견기업 등 관련 산업계 협력·지원과 기술사업화, 식품 분야의 전문인력 양성 및 기술정책 수립 지원 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> 식품 소재 가공 및 시제품 생산을 위한 식품가공기계 운용 공동 활용 연구용 생산 시설 유지 관리 제조 공정 검토 및 기술지원 상담 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품가공기계 조작 및 유지 보수 농·축·수산식품 가공을 위한 단위 공정 수행 및 시제품 제조 표준작업절차서(SOP) 작성 및 관리 기기 자산 및 시료 재고 관리 생산시설 작업 환경 위생 관리 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 적합성 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 식품가공기술 및 가공기계 관련 지식 식품 품질, 위생 및 산업 안전 관리에 대한 제반 지식 생산 관리 및 원료 가공 특성 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 식품 가공에 필요한 건조, 분쇄, 혼합, 발효, 포장 등 단위 공정 수행 능력 식품 생산 설비 및 유틸리티 조작 기술 설비 유지 보수를 위한 기계 관리 기술 문서 작성, 정보 검색 및 데이터 수집 처리 능력 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 연구원 업무규정의 철저한 준수 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 모집분야 관련 실무경력 1년 이상인 자 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계 능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			