

□ NCS기반 채용 직무기술서

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	기능성소재 연구
			세부모집분야	대사질환 연구
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 생물정보학 기반하여 천연물 소재의 질병예방 효능을 예측할 수 있는 시스템 구축 및 생리활성 검증, 기전연구를 통한 식의약 소재 개발 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 천연물 소재의 in vitro/in vivo 대사질환 개선 효능 평가 분자생물학 실험 기법을 이용한 천연물 활성 기작 구명 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	생명과학 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 대사질환 발병 기전 및 in vitro/in vivo 실험 모델에 대한 지식 천연물 식의약소재 개발에 필요한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 세포 및 동물실험을 통한 천연물의 대사질환 개선 효능 검증 기술 기능성 소재의 신호전달 조절 분석 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	미생물
			세부모집분야	장내미생물의 기능 연구
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 장내미생물이 대사질환 발병에 미치는 영향을 구명하고, 이를 개선할 수 있는 식의약 소재를 개발 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 장내미생물이 식이성 대사질환 발병에 미치는 연관성 연구 건강기능식품 섭취 후 장내미생물/장관환경에 미치는 영향평가 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	생명과학, 식품과학 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 장내미생물의 생리학적기능에 대한 이해 식품이 장내미생물에 미치는 영향 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 미생물 배양 및 특성 분석 in vivo 실험 및 제반 연구 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCIE(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품생명과학
			세부모집분야	식품의 생체 기능 조절 작용 연구
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 건강/영양/질환 관련 생체 기능 조절 작용 및 기전 연구 식품의 생체 기능 관련 신호전달 조절 작용 및 기전 연구 식품의 생체 기능 항상성 조절 작용 및 기전 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 생체 기능 조절 작용 평가 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	식품공학, 식품영양학, 생명과학 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 생체 기능 조절 작용에 대한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 생체 기능 조절 작용 평가 기술 (in vitro 혹은 in vivo) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품 가공 및 공정 기술
			세부모집분야	수산식품 가공 및 공정
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전통수산식품 기반 수출전략형 가공식품 개발 ▪ 반응표면분석법을 이용한 공정 최적화 및 대량생산 공정 개발 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 신제품 개발을 위한 식품 관련 환경 및 동향 분석 ▪ 반응표면분석법 활용 최적 제조공정 확립 및 제조공정도 작성 ▪ 시제품에 대한 기호도 조사 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	식품공학, 식품가공, 식품영양 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반 식품 가공 기술 및 식품기계에 대한 이해 ▪ 통계적 기법을 이용한 식품 공정 최적화에 대한 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 농산물 및 수산물 원료를 기반으로 한 제품 개발 기술 ▪ 가공식품 유통기한 등 품질 관리 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	생리활성 평가
			세부모집분야	유전자 조절 식이소재 연구
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 질환관련 마커를 발굴하고 이를 제어할 수 있는 식이소재를 도출하기 위해 유전체에 대한 식품성분의 영향평가, 생리활성 평가 및 대사기전 경로 분석 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 세포, 동물실험기반의 생리활성 평가 분자생물학적 실험(유전자, 단백질 발현 측정) 신호전달기전 분석 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	생명과학, 식품영양학 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 분자생물학 및 세포신호전달경로에 대한 이해 생명현상이해에 대한 분자생물학적 접근법 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 세포배양/실험동물이용 효능평가 기술 단백질/ 유전자 발현 분석 및 해석 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품안전
			세부모집분야	비가열살균 기술을 활용한 미생물제어 연구
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 미생물학적 위생품질이 향상된 식자재 생산을 위한 전처리 및 생산현장의 안전성 증진을 위해 비가열 살균기술로 활용될 수 있는 전기방전 기술의 운용방안 및 운용조건 확립 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 전기방전수 화학적 특성분석 3종 이상의 식품을 대상으로 살균효과 및 식품품질 변화분석 바이오 필름 형성 미생물에 의해 형성된 바이오 필름 저감 메카니즘 구명 농산물 세척시스템 성능평가 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	식품공학, 분석화학, 농화학, 미생물학 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 식품별 특성에 따른 오염 및 식중독 미생물 생육 및 생리적 특성에 대한 전반적인 지식 라디컬 작용에 의한 살균 및 식품 성분 변화에 대한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 식품기질 특성별 식중독 미생물 제어기술 식품 주요 성분 변화 분석 기술 표면분석 및 해석기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	농식품 저장유통
			세부모집분야	품질제어원리/품질변화예측 /품질지표 개발
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 농식품 품질변화 요인 및 품질제어 기작 구명 농식품의 초기품질 평가, 유통 중 품질변화 예측, 최적속도 및 목적형 품질 평가를 위한 품질지표 개발 농식품 품질속성을 활용한 통합정보 분석 기술 개발 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 농식품 최적 품질관리를 위한 품질지표 개발 농식품 수확후 품질변화 및 노화 메커니즘 구명 농식품 품질관리 핵심기술 개발 농식품의 품질속성 통합해석 및 DB 구축 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	저장유통, 식물생리, 식품공학 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 농식품 수확후 생리적 이화학적 특성에 대한 전반적인 지식 농식물 품질관리 기술 및 저장유통 시스템 관련 지식 식품 및 농산물의 품질 분석을 위한 기기 분석 및 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 농식품의 품질평가 및 품질변화 원인 분석 기술 농식품의 생화학 및 생리활성 성분 분석 기술 농식품 저장유통관리 시스템 운영 관리 기술 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	유통관리기술 연구
			세부모집분야	농식품 품질인자/화학물질 감지·계측
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 농식품 품질 속성의 디지털화와 품질·안전 속성/인자의 실시간 비파괴 계측, 데이터 네트워킹을 통한 실시간 모니터링을 구현 할 수 있는 지능정보 기반의 유통관리 시스템 개발 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 농식품의 실시간 품질인자 센싱을 위한 분석화학 기반 계측기술 개발 농식품내 화학물질 고감도 센싱을 위해 나노입자 활용 검출기술 개발 나노융합 기술을 활용하여 식품 내 변질·부패·오염 인자 검출 식품 내 품질인자-화학물질 분석용 분석기기 운용 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	식품 분석화학, 나노화학 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 나노입자 합성 및 표면개질과 관련된 유기화학, 표면화학 나노입자기반 전기화학적, 분광학적 센싱과 관련된 나노분석화학 농식품 내 품질인자 및 화학물질 분석관련 식품 분석화학, 생화학 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 품질인자 고감도 센싱을 위한 나노물질 합성 및 표면개질 기술 농식품내 화학물질 센싱용 나노입자(metal, carbon, inorganic 등) 활용 기술 품질인자-화학물질 분석용 기기 활용 기술(HPLC, GC, XPS, TEM, AFM 등) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 분석화학 유경험자 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

채용분야 (박사후연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품가공 연구
			세부모집분야	식품 가공기술 개선 연구
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 농축산 식품의 가공기술 및 제품화 기술 개발 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> 농축산 식품의 품질개선, 기능성 발굴, 가공기술 개선 식물성 소재의 조직감 및 색택 등 품질개선 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	임용예정일(2018.04.02)기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내 또는 3개월 내 박사학위 취득 예정자		
	전공	식품가공 등 관련분야 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 농수축산물을 이용한 식품가공 및 품질관리 관련 지식 등 농수축산물을 이용한 유용 성분 분리 및 특성분석 관련 지식 등 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 농수축산물을 이용한 식품가공 및 품질관리 관련 기술 등 농수축산물을 이용한 유용 성분 분리 및 특성분석 관련 기술 등 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무수행, 문제해결에 적극적인 의지, 신속한 상황판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호업무협조 등 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 3년간 SCI(E) 논문(출판예정 포함) 2편 이상(주저자, 교신저자) 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			