

〈NCS기반 채용 직무기술서〉

1. NCS기반 채용 직무기술서 : 연구직(A1. 식품가공·식품공정공학)

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품공학
			세부모집분야	식품가공·식품공정공학
연구원 주요사업	▪ 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	▪ 식품 가공공정의 공학적 해석 및 공정-품질 상관관계 규명 ▪ 공정 시뮬레이션 기반 식품 가공공정 설계·스케일업 연구 ▪ 공정-구조-물성-감각 연계 다차원 품질제어 기술 개발			
직무내용	▪ 열·수분·물질전달, 유동 등 공정 현상 기반 가공조건 및 품질변화 해석 ▪ CFD·공정모델링을 활용한 공정설계, 스케일업 및 가공공정 최적화 ▪ 핵심 공정변수·품질지표 발굴 및 공정이력 기반 품질예측·제어 연구			
전형방법	▪ 1단계 서류전형 및 인성검사(참고용) ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품공정공학(공정설계 및 해석), 식품가공 등 관련 분야		
필요지식	▪ 유체역학, 열역학, 열·물질전달 등 식품·화학공학 기반 공정공학 지식 ▪ 혼합·가열·냉각·건조 등 식품 단위공정의 원리 및 양산 설비에 대한 이해 ▪ 식품 구조·물성 형성과 공정조건 간 상호작용에 대한 이해			
필요기술	▪ 공정 현상의 수학적 모델링·수치해석 및 CFD 기반 공정 시뮬레이션·실험 검증 기술 ▪ 규모 변화에 따른 열·물질전달, 유동 및 설비 특성 변화를 고려한 scale-up 설계 기술 ▪ 공정-품질 데이터 기반 품질제어·최적화 및 공정 표준화 기술			
직무태도	▪ 산업현장의 문제를 공학적 연구문제로 구조화하는 문제해결 지향성 ▪ 실험-모델링-현장 실증을 연계하는 융합적·실증적 연구 태도 ▪ 소재 중심을 넘어 공정 원리의 일반화·원천기술화를 추구하는 연구 자세			
필요자격	▪ 모집분야 관련 석사 이상 학위 취득자			
우대자격	▪ 모집분야 관련 최근 5년(원서접수 마감일 기준) SCIE 논문 2편 이상(제1저자 또는 교신저자) ▪ 식품 관련 분야 산업체 경력 5년 이상인 자			
직업기초능력	▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리			
참고사이트	▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr			

* 상기 직무는 지원자가 입사 시 수행할 대표 직무이며, 입사 후 대표 직무 외에 다른 직무도 수행할 수 있음

2. NCS기반 채용 직무기술서 : 연구직(A2. 증류주·발효주 숙성과학)

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품(발효·숙성)과학
			세부모집분야	증류주·발효주 숙성과학
연구원 주요사업	▪ 식품 기능성 구명, 신소재·신공정 연구개발, 식품·저장·유통·안전성 기술 연구 개발 ▪ 전통 식품의 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	▪ 증류주·발효주의 숙성 메커니즘 규명 및 숙성 중 화학·미생물·물리적 변화 해석 ▪ 숙성 품질 향상을 위한 공정 설계 및 최적화, 데이터 기반 증류주 숙성 예측 기술 개발 ▪ 숙성 기간 단축 기술, 품질 균일화 기술, 표준화 및 데이터 축적 기반 구축			
직무내용	▪ 증류주·발효주 등 식품 숙성 과학 연구 ▪ 숙성 Kinetics 연구 (온도, 습도, 산소, 시간 등 조건에 따른 변화 메커니즘) ▪ 품질 평가 및 관능 연계 연구 ▪ 산업화 및 표준화 연구			
전형방법	▪ 1단계 서류전형 및 인성검사(참고용) ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품공학, 식품화학, 발효공학, 생명공학, 화학공학, 양조학 등 관련 분야		
필요지식	▪ 양조 미생물, 알코올 발효 및 증류, 숙성 관련 이론 ▪ 식품화학 (향미성분, 반응 메커니즘), 분석화학 (GC-MS, LC-MS 등) ▪ 전주기 주류 제조 공정 (발효, 증류, 숙성), 식품 품질 평가 방법 ▪ 데이터 통계 및 모델링 관련 지식 보유			
필요기술	▪ 식품 발효 및 숙성 공정 기술 (메커니즘, 품질 평가, 공정 설계·제어) ▪ 숙성 식품/주류 분석 기술 (향미성분 분석 및 해석 능력) ▪ 공정 변수 설계 및 실험 설계, 데이터 해석 및 논리적 모델링 능력(실험 기반 해석)			
직무태도	▪ 관련 산업에 대한 이해와 관심, 장기 연구에 대한 인내와 책임감 ▪ 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통해 연구 성과 극대화 ▪ 실험 기반 문제 해결 능력, 유연한 사고와 소통을 통한 밝은 연구 환경을 조성 ▪ 연구윤리, 보안 등 연구원 업무규정의 철저한 준수			
필요자격	▪ 모집분야 관련 석사 이상 학위 취득자			
우대자격	▪ 식품 발효 및 숙성 [주류(특히 증류주 및 발효주), 오크숙성 등] 연구 경험자 ▪ 발효 및 증류에 대한 파일럿 및 플랜트 공정으로 스케일업 공정 경험자 ▪ 모집분야 관련 기업 연구소 근무 경력 5년 이상인 자			
직업기초능력	▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리			
참고사이트	▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr			

* 상기 직무는 지원자가 입사 시 수행할 대표 직무이며, 입사 후 대표 직무 외에 다른 직무도 수행할 수 있음

3. NCS기반 채용 직무기술서 : 연구직(A3. 식품영양기반 건강노화 연구)

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품영양학
			세부모집분야	식품영양기반 건강노화 연구
연구원 주요사업	▪ 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	▪ 식이·영양 요인과 건강 및 노화의 상관관계 분석 ▪ 생체 노화 조절 효능 평가 및 작용기전 연구 ▪ 임상 코호트 및 인체 데이터를 활용한 건강노화 연구			
직무내용	▪ 식이·영양 요인과 노화 및 노화 관련 질환 간의 연관성 분석 ▪ 임상 코호트, 역학자료 및 인체 데이터를 활용한 식이·노화 상관관계 연구 ▪ 생체 노화 조절 효능 평가와 분자·생물학적 작용기전 구명 ▪ 건강노화 관련 연구과제 기획·수행 및 연구성과 도출			
전형방법	▪ 1단계 서류전형 및 인성검사(참고용) ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	박사		
	전공	식품영양학 등 관련 분야		
필요지식	▪ 식품영양학 및 임상영양학에 대한 전문지식 ▪ 노화 및 노화 관련 질환의 생물학적 작용기전에 대한 지식 ▪ 식이·영양과 건강·질병 간 상관관계 분석에 대한 지식			
필요기술	▪ 임상 코호트, 역학자료 및 인체 데이터의 통계 분석 및 해석 능력 ▪ 생체 노화 조절 효능 평가 및 작용기전 연구 능력 ▪ 연구과제 기획·수행 및 연구결과의 논문화 능력			
직무태도	▪ 새로운 연구분야에 대한 적극적 탐구 자세 ▪ 융합연구 및 공동연구를 위한 개방적·협력적 태도 ▪ 객관적이고 논리적인 연구 수행 자세 및 연구윤리 준수 ▪ 연구목표 달성을 위한 책임감과 자기주도적 태도			
필요자격	▪ 모집분야 관련 박사 학위 취득자			
우대자격	▪ 모집분야 관련 최근 5년(원서접수 마감일 기준) SCIE 논문 3편 이상(제1저자 또는 교신저자) ▪ 모집분야 관련 박사후연구원 경력 3년 이상인 자 ▪ 식이·영양과 질병간 상관관계 분석 또는 생체 노화 조절 기전 관련 연구 경험을 보유한 자			
직업기초능력	▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리			
참고사이트	▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr			

* 상기 직무는 지원자가 입사 시 수행할 대표 직무이며, 입사 후 대표 직무 외에 다른 직무도 수행할 수 있음

4. NCS기반 채용 직무기술서 : 연구직(A4. 데이터 분석·적합성 검증)

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품 수출
			세부모집분야	데이터 분석·적합성 검증
연구원 주요사업	▪ 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	▪ 수출시장 다변화를 위해 할랄/비건 식품시장 등 신규 식품시장 진출 지원 ▪ K-푸드의 해외식품인증·수출 데이터 구축 및 분석을 통한 기업·정책 수립 ▪ 해외식품인증 관련 식품성분 분석기술 개발 및 과학적 검증			
직무내용	▪ 국내외 해외식품인증 관련 기업·제품·원료·규제 및 수출 데이터를 수집·표준화·분석하고, 이를 기반으로 K-푸드 해외인증 데이터 플랫폼을 구축·운영하며 해외인증·수출 전략·정책 수립 ▪ 해외인증 요구사항에 대응한 식품성분 분석방법 개발·검증 및 기업 시험·분석 지원			
전형방법	▪ 1단계 서류전형 및 인성검사(참고용) ➡ 2단계 전공분야 적합성 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품공학, 식품가공 등 관련 분야		
필요지식	▪ 식품산업 및 식품 수출입 구조, 할랄·비건 등 해외식품 인증제도(체계) 및 해당 식품시장 규제, 무역·수출 통계, 데이터베이스·통계분석 등에 관한 지식 ▪ 식품성분 분석 및 분석 방법 개발 관련 지식			
필요기술	▪ 국내외 인증·규제 조사 및 분석, 데이터 수집·정제·통계분석, DB 구축·관리 능력 ▪ 식품성분 분석 및 분석법 개발·검증 능력 ▪ 연구 및 정책 보고서 작성 능력			
직무태도	▪ 동료 연구원과 유연한 사고 및 소통을 통한 밝은 연구 환경 조성 ▪ 정부, 유관기관, 학계, 기업 등 다양한 분야 관계자와 원활한 관계 조성 ▪ 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세 ▪ 연구 목표의 명확한 파악 및 선택과 집중을 통한 연구 성과 극대화 ▪ 연구원 업무규정의 철저한 준수			
필요자격	▪ 모집분야 관련 석사 이상 학위 취득자			
우대자격	▪ 해외식품인증, 분석법 개발·검증, 무역·수출 통계 기반 데이터베이스 구축·분석 중 하나 이상의 업무 경험을 보유한 자			
직업기초능력	▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리			
참고사이트	▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr			

* 상기 직무는 지원자가 입사 시 수행할 대표 직무이며, 입사 후 대표 직무 외에 다른 직무도 수행할 수 있음

5. NCS기반 채용 직무기술서 : 기술직(B1. 산업보건관리)

채용분야 (채용직종)	기술직	분류 체계	대분류	23. 환경·에너지·안전	
			중분류	06. 산업안전보건	
			소분류	02. 산업보건관리	
			세분류	01. 산업보건관리	02. 근로자작업환경관리
연구원 주요사업	▪ 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	▪ 산업안전보건법 시행령 제22조에서 정한 보건관리자 업무				
직무내용	▪ 보건관리계획수립 및 보건교육 실시에 관한 업무 ▪ 유해요인 조사 및 관리, 작업환경측정·평가·개선 관리 업무 ▪ 사업장 순회점검, 국소배기장치 등에 관한 설비의 점검 관리 업무 등				
전형방법	▪ 1단계 서류전형 및 인성검사(참고용) ➡ 2단계 모집분야 적합성 및 향후 업무수행계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용				
일반요건	연령	무관			
	성별	무관			
교육요건	학력	무관			
	전공	무관			
필요지식	▪ 산업안전보건법 및 중대재해처벌법 등 관련 법규 및 제도 이해 ▪ 안전보건경영시스템에 대한 이해 ▪ 유해인자(화학적·물리적·생물학적·요인) 특성과 MSDS(물질안전보건자료)의 관리 지식 ▪ 건강진단(일반·특수·배치전검진), 작업환경측정, 보호구 관리에 대한 지식 ▪ 보건교육, 산업재해, 직무스트레스, 근골격계 예방에 대한 관리 지식				
필요기술	▪ 관련 법령 및 규정 이해를 통한 문서화 능력 ▪ 국내외 안전보건 기준 및 관리체계에 대한 위험성평가 수행 및 개선 조치 능력 ▪ 취급 화학물질 사용현황 파악 및 유해인자 선별 등 MSDS(물질안전보건자료) 관리 능력 ▪ 법정 안전보건교육 기획 및 운영 능력 등				
직무태도	▪ 산업안전보건활동 수행에 대한 적극적인 자세 ▪ 관련법령 및 업무규정 준수 태도, 전문성 향상을 위한 지속적인 업무개발 자세 ▪ 다양한 부서 및 근로자와 협력할 수 있는 원활한 의사소통과 협업하려는 자세				
필요자격	▪ 산업위생관리산업기사 이상, 간호사, 인간공학기사 이상, 산업보건지도사 중 1개 이상 자격을 취득한 자				
우대자격	▪ 보건관리자 경력 3년 이상인 자				
직업기초능력	▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리				
참고사이트	▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr				

* 상기 직무는 지원자가 입사 시 수행할 대표 직무이며, 입사 후 대표 직무 외에 다른 직무도 수행할 수 있음

6. NCS기반 채용 직무기술서 : 행정직(C1. 일반행정)

채용분야 (채용직종)	행정직	분류 체계	대분류	02. 경영·회계·사무		
			중분류	03. 재무·회계		
			소분류	01. 재무	02. 회계	
			세분류	01. 예산	01. 회계·감사	02. 세무
연구원 주요사업	▪ 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	[예산] ▪ 對정부·對국회 관련 예산·기획 업무, 정부출연금 예산요구, 실행예산 편성 및 관리 [재무회계] ▪ 결산 및 회계감사, 자금지출 및 관리, 세무신고 및 납부, 법인카드 관리, 기타 재무회계 관련 업무					
직무내용	[예산] ▪ 연구기관 운영 및 연구활동의 기초가 되는 ‘정부출연금·국고보조금’ 등의 예산 확보 업무 ▪ 그 밖의 對정부·對국회 요구자료 작성 등의 기획 업무 [재무회계] ▪ (결산 및 회계감사) 재무제표 작성, 외부회계감사 대응 및 수감 ▪ (자금지출 및 관리) 시스템별(일반/RCMS/나라도움 등) 자금지출, 금융기관 계좌관리 및 시재점검, 유휴자금 운용계획 수립 및 관리, 법인카드 관리 등 ▪ (세무신고 및 납부) 법인세, 소득세, 부가세, 지방세 등 세무신고자료 작성 및 납부					
전형방법	▪ 1단계 서류전형 및 인성검사(참고용) ➡ 2단계 필기시험, 모집분야 적합성 및 향후 업무수행 계획 발표 ➡ 3단계 심층면접 ➡ 임용					
일반요건	연령	무관				
	성별	무관				
교육요건	학력	무관				
	전공	무관				
필요지식	[일반행정] 업무처리 지침 개념, 문서기안 절차 및 문서관리 규정, 보고서 작성, 자료정리 분류 등에 대한 지식, 공직유관단체 내규에 대한 지식 [예산] ▪ 「과학기술정보통신부」, 「기획예산처」 등의 정부출연금 예산 제반 규정에 관한 기초 지식 ▪ 「국회법」, 「국정감사 및 조사에 관한 법률」 등에 따른 요구자료 작성 기초 지식 [재무회계] ▪ 회계원리의 이해, 재무제표작성 및 회계감사에 대한 지식, 실무에 적용되는 회계 관련 규정 및 계정관리에 관한 지식 ▪ 법인세/소득세/부가가치세/지방세 등 세무 관련 지식					
필요기술	▪ 공문서·기획(안)·보고서·예산지침서 등 문서작성 및 관리 능력 ▪ 예산관리 프로그램 활용 능력 등 ▪ 업무 관련 법규 검색 및 정보 수집과 규정을 해석하고 분석하여 기획 보고서를 작성하는 능력 ▪ 해당 거래에 대한 회계처리 능력, 재무제표 작성과 표시 능력 ▪ 개념적·분석적 사고능력, 유관 부서 간 의견 조정 및 협업 능력 ▪ 업무프로세스 관리 능력, 커뮤니케이션을 위한 문서화 능력					

직무태도	▪ 문제 해결의 적극성, 주인의식 및 책임감, 선행적·신속적 업무처리 태도 ▪ 효율적 의사소통을 위한 개방성 및 협력성, 공정성·정확성을 지향하는 태도 ▪ 조직 내 유관부서와의 원만한 업무협조 및 현장의 상황을 고려한 조정과 타협에 대한 태도 ▪ 객관적·논리적 현황 분석, 정보 수집의 다양성을 지향하는 태도 ▪ 투명성·청렴성을 기반으로 한 연구원 업무규정의 철저한 준수
필요자격	-
우대자격	▪ 「과학기술분야 정부출연연구기관 등의 설립·운영 및 육성에 관한 법률」에 따른 정부출연연구기관 또는 「국회법」에 따른 국회, 사무처, 예산정책처, 입법조사처 등에서 「對정부·對국회 '예산·기획」 실무 2년 이상 유경험자 ▪ 공공기관 재무·회계 실무 2년 이상 유경험자
직업기초능력	▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리
참고사이트	▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr

* 상기 직무는 지원자가 입사 시 수행할 대표 직무이며, 입사 후 대표 직무 외에 다른 직무도 수행할 수 있음

7. NCS기반 채용 직무기술서 : 무기계약직 공무원(D1. 미화)

채용분야 (채용직종)	무기계약직 (미화)	분류 체계	대분류	11. 경비·청소
			중분류	02. 청소
			소분류	01. 청소
			세분류	01. 환경미화
연구원 주요사업	▪ 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	▪ 안전하고 쾌적한 환경 조성을 위한 연구원 사무실 및 연구 공간 등에 대한 환경미화 ▪ 환경미화 용품 공급 및 사무실, 실험실 쓰레기 수거			
직무내용	▪ 연구원 사무실 및 건물 내부(실험실, 화장실 등) 청소 등의 환경미화 ▪ 휴게실, 화장실 등의 물품 공급 및 유지관리 ▪ 각종 회의실, 실내 공동시설의 청소 및 유지관리 ▪ 환경미화 등 기타 기관이 특정하는 업무			
전형방법	▪ 1단계 서류전형 및 인성검사(참고용) ➡ 2단계 면접전형 ➡ 임용			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	▪ 청소 대상물 및 마감재에 대한 지식과 적합한 청소방법 ▪ 청소 용품에 대한 지식 ▪ 쓰레기 분류 및 수거에 대한 지식 ▪ 컴퓨터 활용 등 사무 기초 능력			
필요기술	▪ 청소활동에 대한 기술, 시설물에 따른 적합한 청소 방법 ▪ 미화도구 정리정돈 및 관리, 쓰레기 분류 및 처리, 고객 요구 파악능력 등에 대한 기술 ▪ 재난 상황 판단 능력, 신고 및 보고 능력, 컴퓨터 활용 등 사무기기 기초 활용 기술			
직무태도	▪ 고객 지향적이고 긍정적 사고, 윤리의식 준수, 책임감을 갖고 대응하려는 자세, 원만한 대인관계 및 협업수행, 친절한 민원응대, 공동체 의식, 배려심			
우대자격	▪ 환경미화 경력이 있는 자			
직업기초능력	▪ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 직업윤리			
참고사이트	▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr			

* 상기 직무는 지원자가 입사 시 수행할 대표 직무이며, 입사 후 대표 직무 외에 다른 직무도 수행할 수 있음