

# 직무기술서

## 1. 직무개요

직군	기술직	채용직종	연구개발	직무	연구개발_기능성평가연구
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	식품 내 미량성분(유/무기 일반성분, 잔류농약, 항생물질, 곰팡이 독소 등) 분석 경험		
필요지식	발효유제품의 대사체 분석 관련 지식 식품 내 잔류 유해물질 및 미량영양성분 분석 관련 지식		
필요기술	정보 수집 및 분석 능력, 실험 설계 및 활용 기술, 식품 안전 확보 기술, 상품화 관련 기술 실험기기(HPLC, GC, Q-TOF, Mass Spectrometry 등) 운영 기술		
관련 자격증	없음		