

한국식품연구원 2018년도 정규직 전환 3차 공개채용 공고



한국식품연구원은 과학기술정보통신부 산하 정부출연연구기관으로서 정부의 공공부문 비정규직의 정규직 전환 정책에 부응하고, 우리연구원 정규직 전환계획에 따라 정규직 전환 공개채용을 아래와 같이 공고합니다.


1. 모집분야 및 모집인원

직종	모집분야	학력	인원	비고
연구직	식품과학기술(식품공학, 식품화학, 식품미생물 등)	석사이상	3	직무기술서 참조
기술기능직	기술지원	무관	25	

2. 지원자격

직종	주요내용
공통	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 국가공무원법 제33조(결격사유)의 결격사유가 없는 자 ▪ 병역의무 대상자는 군필 또는 면제자로서 해외여행에 결격사유가 없는 자 ▪ 국가연구개발사업 참여 제한이 없는 자 ▪ 타 공공기관에서 부정한 방법으로 채용된 사실이 적발되어 채용이 취소된 경력이 없는 자 ▪ 석·박사 통합과정을 2년 이상 이수(수료)한 자는 석사학위자로 인정
연구직	<ul style="list-style-type: none"> ▪ (필수)석사이상, 모집분야의 주저자로서 다음의 논문요건을 갖춘 자(출판예정 포함) <ul style="list-style-type: none"> - 박사 : 최근 3년간 SCI(E) 논문 2편 이상 - 석사 : 최근 3년간 SCI(E) 논문 1편 이상
기술기능직	<ul style="list-style-type: none"> ▪ (필수)식품 관련 기술지원 분야 실무경력 1년 이상인 자
기타 우대사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 관계법 및 원내 규정에 의거 국가보훈대상자, 장애인, 지역인재(전북지역 대학 또는 고등학교 졸업자), 여성과학기술인은 증빙서 제출시 우대(연구직에 해당됨)

3. 근무조건 및 근무지

구분	주요내용	
근무조건	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 근무형태 : 합격자는 3개월간의 수습기간 및 평가를 거쳐 정규직으로 임용 (수습기간 동안의 처우는 정규직과 동일함) ▪ 보수는 개인경력에 비례하여 산정-공공기관 경영정보공개시스템 알리오(www.alio.go.kr) 참조 	
근무지	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전라북도 완주군 이서면 농생명로 245 (전북혁신도시) 	
근무시기	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2019년 3월(예정) ※ 근무시기는 연구원 사정에 따라 변경될 수 있음 	

4. 전형절차, 배점, 합격기준

직종	전형구분						
	1단계		2단계			3단계	
	심사종류 (총 배점)	합격기준	심사종류	총배점	합격기준	심사종류 (총 배점)	합격기준
연구직	<ul style="list-style-type: none"> • 1차 서류전형 (100점) • 2차 인성검사 (적합자) 	<ul style="list-style-type: none"> • 서류전형 60점 이상 인성검사 실시 • 인성검사 적격자 중 선발예정 인원의 10배수 이내 	<ul style="list-style-type: none"> • 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 	100점	<ul style="list-style-type: none"> • 60점 이상 • 선발예정 인원의 3배수 이내 	<ul style="list-style-type: none"> 집단토론 (100점) 심층면접 (100점) 	<ul style="list-style-type: none"> • 집단토론 및 심층 면접시 각각 50% 반영 • 합계점수 70점 이상
기술 기능직			<ul style="list-style-type: none"> • 모집분야 경력, 경험 실적 및 향후 업무수행 계획 발표 				

5. 세부 전형절차

전형	구분	주요내용	비고
1단계	연구직	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1차 : 서류심사 - 모집분야와 전공적합성 및 연구논문, 연구실적, 자기소개서 등 ▪ 2차 : 인성검사 	
	기술 기능직	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1차 : 서류심사 - 모집분야와 경력, 경험실적 및 자기소개서 등 ▪ 2차 : 인성검사 	
2단계	연구직	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표심사(10분 이내) 	▪ 사전 작성
	기술 기능직	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 모집분야 경력, 경험실적 및 향후 업무수행계획 발표심사 (10분 이내) 	▪ 사전 작성
3단계	공통	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1차 - 집단토론 면접 및 PT작성 발표심사 (토론 20분, PT작성 10분, PT발표 5분 이내) ▪ 2차 - 개별 심층면접심사(10분 이내) 	▪ 현장실시

6. 전형일정

구분	전형일자	합격자 발표	비고
공고 및 원서접수기간	<ul style="list-style-type: none"> 2018.12.10(월) ~ 12.26(수) 16:00까지 		- 온라인 채용시스템 접수
1단계 전형	<ul style="list-style-type: none"> 서류심사 : 2019.1.2(수) ~ 1.4(금) 		- 인성검사 ID/PW (합격자에 한해 개별통보)
	<ul style="list-style-type: none"> 인성검사 : 2019.1.8(화) ~ 1.10(목) 	<ul style="list-style-type: none"> 2019.1.11(금) 	
2단계 전형	<ul style="list-style-type: none"> 연구직 발표심사 : 2019.1.15(화) - 장소 : 한국식품연구원 대회의실 	<ul style="list-style-type: none"> 2019.1.25(금) 	* 발표자료 업로드 일정은 개별통보
	<ul style="list-style-type: none"> 기술기능직 발표심사 : 2019.1.17(목) ~ 1.23(수) - 장소 : 한국식품연구원 대회의실 		
3단계 전형	<ul style="list-style-type: none"> 연구직 집단토론 및 심층면접 심사 : 2019.2.8(금) - 장소 : 한국식품연구원 대회의실 	<ul style="list-style-type: none"> 2019.2.18(월) 	
	<ul style="list-style-type: none"> 기술기능직 집단토론 및 심층면접 심사 : 2019.2.11(월) ~ 2.15(금) - 장소 : 한국식품연구원 대회의실 		
기타	<ul style="list-style-type: none"> 신원조회 및 신체검사 : 2019.2.19(화) ~ 3.6(수) 		
	<ul style="list-style-type: none"> 최종합격 발표 	<ul style="list-style-type: none"> 2019.3.11(월) 	
<p>※ 상기 일정 및 시험장소는 연구원 사정에 의하여 변경될 수 있음</p>			

7. 제출서류

[응시접수단계] ※ **지원서에 첨부파일 업로드(PDF)**

직종	주요내용
공통	<ul style="list-style-type: none"> 국가보훈대상자, 장애인, 전복소재 고등학교 또는 대학졸업자 증빙서 1부 (해당자에 한함)
연구직	<ul style="list-style-type: none"> 석·박사학위 논문 <ul style="list-style-type: none"> 학위논문 표지, 인준지, 목차, 요약(Abstract) 연구실적 <ul style="list-style-type: none"> 논문 첫 장(논문제목, 저자명, 학술지명, Vol, No 확인가능 페이지), 지식재산권(특허 등록, 출원증 사본) 연구실적목록 작성 시 아래의 검색사이트를 활용하여 SCI(E)여부를 구분하여 작성 검색사이트 참조 : http://www.thomsonscientific.com/cgi-bin/jrnlst/jlsearch.cgi?PC=K
기술기능직	<ul style="list-style-type: none"> 해당분야 경력증명서 1부

[3단계 및 최종합격 후 제출] ※ **원본제출**

직종	주요내용
공통	<p>[개인별 원본서류로 준비하여 제출]</p> <ol style="list-style-type: none"> 대학·대학원 졸업증명서, 학위증명서 및 성적증명서 각 1부 <ul style="list-style-type: none"> 100점 만점 환산점수가 기재된 성적증명서 제출 편입자는 편입 전·후 증명서 각 1부 제출 외국 박사학위자는 한국연구재단의 박사학위신고필증 사본 첨부 국가보훈대상자(취업보호대상자) 및 장애인 증빙서 1부(해당자에 한함) 해당분야 경력증명서 1부(해당자에 한함) <ul style="list-style-type: none"> 경력증명서를 제출한 경우, 4대보험 가입확인서 추가 제출 기본증명서(상세) 2통(주민등록번호 뒷자리가 표시된 것) 병적증명서 1통(해당자에 한함) 채용신체검사서 1통(공무원용 채용신체검사서로 발급) 자격증 등 관련서류 <p>[연구원 소정양식 제출] 개인작성</p> <ol style="list-style-type: none"> 신원진술서 2부(소정양식) 보안서약서 1부(소정양식) 반명함판 사진 2장 <p>신원조회를 위하여 합격 후 기본증명서(주민번호 뒷자리 기재) 및 신원진술서는 원본으로 즉시 송부</p>

8. 기타 유의사항

- 모집분야별 중복접수 불가
- 블라인드 채용 관련하여 입사지원서 및 제출서류에 지원자의 인적사항(성별, 연령, 종교, 가족, 학교명 등)이 노출되지 않도록 반드시 주의하여 작성해주시기 바랍니다.
- 지원서 기재 내용의 착오 또는 누락으로 인하여 발생한 귀책사유는 본인에게 있으며, 합격자 발표 후 증빙서류 제출과정을 통하여 허위사실 기재 및 허위 증빙서 제출 시 합격취소 및 향후 연구원 채용시험 응시자격이 제한됨
 - * 영어 이외의 외국어로 된 관련 증빙서류는 본인이 날인한 국문 번역본을 첨부 바람
 - * 증빙 미첨부시 기재된 내용은 불인정
- 우편, 전자우편으로는 응시원서를 접수받지 않으며, 인터넷 접수마감일엔 지원자 폭주로 인하여 접수가 불가할 수 있으므로 참고 바람
 - * 원서접수 시 우대사항 관련 증빙을 제출할 경우 서류는 반드시 스캔하여 첨부하시기 바라며 해당사항 입력 후 증빙서류 미제출 또는 사진촬영하여 첨부한 경우는 인정하지 않음
- 전형일정 및 내용은 연구원 사정에 따라 일부 변경될 수 있으며, 변경 시 연구원 홈페이지를 통하여 안내함
- 채용분야에 적격자가 없을 경우 선발하지 않을 수도 있으며 합격자 중 입사포기자 및 결원이 발생하는 경우 우선순위에 의거, 추가합격자를 선정할 수 있음
- 지원자는 채용전형 불합격 통보를 받은 날로부터 30일 이내 서류 반환 청구를 할 수 있음
- 기타 채용 문의사항은 인력개발팀으로 문의 : (☎ 063-219-9212, E-mail: insa@kfri.re.kr)

2018. 12. 10
한국식품연구원

□ NCS기반 채용 직무기술서 : 식품과학기술

채용분야 (채용직종)	연구직	분류 체계	모집분야	식품과학기술
			세부모집분야	식품공학, 식품화학, 식품미생물
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성 규명, 신소재·신공정 연구개발, 식품 저장·유통·안전성 기술 연구개발 및 전통식품의 세계화 연구개발, 식품 분석, 정보, 표준화 및 기반조성 연구개발, 시험평가, 인증 등 			
핵심업무	<ul style="list-style-type: none"> 식품공학, 식품화학, 식품미생물 등 전공지식을 활용한 식품과학기술 연구개발 (식품공학) <ul style="list-style-type: none"> 식품 가공기술 개발 및 응용 연구 가공제품의 생산공정 및 기반기술 연구 식품 위해요소의 검출, 제어 및 평가 기반기술 연구 (식품화학) <ul style="list-style-type: none"> 식품 원재료 및 가공품의 이화학적 특성 평가 연구 식품 성분 간의 화학적 반응 변화 및 안전성 관련 연구 (식품미생물) <ul style="list-style-type: none"> 식품 발효, 생물전환 공정기술의 활용 연구 전통식품 유래 유용소재 발굴 및 개량 연구 			
직무내용	<ul style="list-style-type: none"> (식품공학) <ul style="list-style-type: none"> 식품 원료 전처리, 가공, 공정 기술 및 품질 관리·평가기술 개발 식품가공 신기술 개발, 가공적성 개선, 가공제품의 상용화 기술 개발 식품 위해요소의 검출, 제어, 평가기술 및 응용기술 개발 (식품화학) <ul style="list-style-type: none"> 식품 성분의 이화학적 특성 분석 식품 가공, 조리 중의 화학적·생화학적 반응 해석, 식품 안전성 평가 (식품미생물) <ul style="list-style-type: none"> 미생물 발효, 생물전환 공정 개선 및 신기술 개발 유용 미생물 자원의 분리·동정·보존·종균화 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 전공분야 실적 및 향후 연구계획 발표 ➡ 3단계 집단토론 및 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	석사 이상		
	전공	식품공학, 식품가공학, 식품화학, 식품독성학, 천연물화학, 식품미생물학, 발효공학, 효소공학, 생물학 등 관련분야		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> (식품공학) <ul style="list-style-type: none"> 식품 원료의 물리적, 이화학적 특성에 따른 전처리 기술 관련 지식 단위공정 제어와 관련된 식품가공학, 식품공학, 품질관리학 등 전문 지식 공장 단위의 생산공정 제어 및 품질 평가를 통한 제품화 기술 관련 지식 식품의 물리적, 화학적, 생물학적 위해요소의 검출, 제어 및 평가기술 관련 지식 (식품화학) <ul style="list-style-type: none"> 식품 성분 특성 및 품질에 관한 지식 식품 안전성 평가 이론 및 분석 관련 지식 (식품미생물) <ul style="list-style-type: none"> 발효미생물 및 생물전환 관련 지식 미생물 배양, 장기보존, 미생물 유전정보 분석 관련 지식 			

<p>필요기술</p>	<p>(식품공학)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품별 특성에 따른 가공기술 및 단위 공정제어 기술 ▪ 식품의 물리적, 이화학적 특성 평가 및 품질관리 기술 ▪ 식품 위해요소의 특성에 따른 검출, 제어 및 평가 기술 <p>(식품화학)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 성분의 이화학적 특성 분석 및 반응해석 기술 ▪ 식품 안전성 평가 기술 <p>(식품미생물)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 발효 및 생물전환 공정 기술 ▪ 유용 미생물의 효율적 분리 및 종균화 기술
<p>직무태도</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세와 프로젝트 목표를 명확히 파악하여 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화하며 유연한 사고와 소통을 통하여 밝은 연구 환경을 조성하고 연구원 업무규정을 철저히 준수
<p>필요자격</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 박사 : 최근 3년간 관련 SCI(E) 논문 2편 이상 (주저자) ▪ 석사 : 최근 3년간 관련 SCI(E) 논문 1편 이상 (주저자)
<p>직업기초 능력</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리

□ NCS기반 채용 직무기술서 : 기술지원

채용분야 (채용직종)	기술 기능직	분류 체계	모집분야	기술지원
			세부모집분야	식품분석, 식품기능성, 식품가공, 식품산업지원 등
연구원 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성 규명, 신소재·신공정 연구개발, 식품 저장·유통·안전성 기술 연구개발 및 전통식품의 세계화 연구개발, 식품 분석, 정보, 표준화 및 기반조성 연구개발, 시험평가, 인증 등 			
핵심업무	<p>(식품 분석)</p> <ul style="list-style-type: none"> HPLC, GC, GC/MS, ICP 기기 운영, 일반성분 분석 <p>(식품 기능성)</p> <ul style="list-style-type: none"> 조직병리, 세포 이미지 분석, 유전자 및 단백질 발현 분석, LMO 및 세포배양 관리, 동물실험지원, 유세포 분석 <p>(식품 가공)</p> <ul style="list-style-type: none"> 식품소재가공, 물성분석 및 관련 이미지 분석 <p>(산업지원)</p> <ul style="list-style-type: none"> 인증·교육 및 중소기업지원, 자료 조사 및 포털 사이트 운영 관리, 유통/인증식품 수거 및 현장지원 			
직무내용	<p>(식품 분석)</p> <ul style="list-style-type: none"> 식품유기물질, 휘발성물질, 미량성분, 대사체, 무기성분, 일반성분 분석 <p>(식품 기능성)</p> <ul style="list-style-type: none"> 세포면역염색, 동물조직 염색, 조직병리 분석, 유전자 및 단백질 발현 측정, 유전자 재조합, 세포 배양 및 LMO 유지 관리, 실험동물사육 및 생화학검사지원, 외과적 수술, 해부지원, 유세포 분석, FACS운용 및 마커발굴지원 <p>(식품 가공)</p> <ul style="list-style-type: none"> 농·축·수산가공 시제품 제조, 물성 분석장비 및 전자 현미경 운용 <p>(산업지원)</p> <ul style="list-style-type: none"> 국내외 식품인증사업 지원 및 관리, 전문인력양성 교육관리, 식품관련 자료(법률, 정책 등)조사 분석, 3P 분석, DB 및 포털사이트 정보업데이트 관리, 현장 유통/인증식품수거 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> 1단계 서류전형 및 인성검사 ➡ 2단계 모집분야 경력, 경험실적 및 향후 업무 수행계획 발표 ➡ 3단계 집단토론 및 심층면접 ➡ 임용 			
일반요건	연령	무관		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		

<p>필요지식</p>	<p>(식품 분석)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품공인시험법 및 분석 장비 이론 지식 ▪ 식품성분 특성에 관한 지식 <p>(식품 기능성)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 분자생물학 및 생명공학 전반 관련 지식 <p>(식품 가공)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품가공학, 식품공학 관련 지식 <p>(산업지원)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품규격 및 인증 실무 관련 기초지식 ▪ 국가 별 식품관리체계에 대한 기초지식 ▪ 특허, 논문, 제품관련 사이트 검색을 위한 실무지식
<p>필요기술</p>	<p>(식품 분석)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 분석장비 운용기술 ▪ 식품성분 정량 및 정성 기술 <p>(식품 기능성)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 유전자 및 단백질발현 측정기술 ▪ 세포배양, 동물사육 및 해부기술 ▪ 면역염색, 조직염색 및 병리해석기술 <p>(식품 가공)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pilot 시스템 활용기술 ▪ 물성분석장비 및 전자현미경 (SEM, TEM 등) 운용기술 <p>(산업지원)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품 품질관리 실무 ▪ 국내외 식품인증 실무
<p>직무태도</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적이며 책임감 있는 연구수행 자세와 프로젝트 목표를 명확히 파악하여 선택과 집중을 통해 연구 성과를 극대화하며, 유연한 사고와 소통을 통하여 밝은 연구 환경을 조성하고 연구원 업무규정을 철저히 준수
<p>필요자격</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ (필수)식품 관련 기술지원 분야 실무경력 1년 이상인 자
<p>직업기초 능력</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자기개발능력, 자원관리능력, 의사소통 및 대인관계능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리