

## □ 연수제안서

### A1. 식품가공

채용분야	박사후연구원(자체)	모집분야	A1. 식품가공
연수과제명	<ul style="list-style-type: none"> <li>천연 첨가물 소재 및 클린라벨 가공기술 개발</li> <li>프로테오믹스 기반 식육 숙성 메커니즘 구명 및 숙성육 품질 핵심 바이오마커 발굴</li> <li>식물성 대체육 적용을 위한 맞춤형 대체지방 소재 개발 및 산업화</li> </ul>		
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내 ('과제기반 테뉴어' 적용가능)</li> <li>박사후연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능</li> </ul>		
연수내용 (담당업무)	<ul style="list-style-type: none"> <li>천연 소재의 유효성분 기기분석 업무</li> <li>숙성육 바이오마커 발굴을 위한 분석 업무</li> <li>천연 소재의 추출 및 분석 업무</li> <li>천연 대체식품 소재 개발 연구</li> </ul>		
교육요건	학력	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내</li> </ul>	
	전공	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품공학, 식품가공 등 관련 전공</li> </ul>	
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품가공학, 식품품질 및 기기분석(GC, LC 등) 관련 지식</li> <li>대체식품 관련 가공/추출/공정 기술 지식</li> </ul>		
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품의 품질 분석 및 휘발성 성분 기기분석(GC 등) 기술</li> <li>LC기반 아미노산, 유기산, 당 분석을 통한 식품 품질지표 확보 기술</li> <li>곤충, 식물성 단백질 등 대체단백 소재 가공 기술</li> </ul>		
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내인 자 또는 임용일 기준 3개월 이내 박사학위 취득 예정자</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>모집분야 관련 최근 5년(원서접수 마감일 기준) SCIE 논문 2편 이상(주저자, 교신저자)</li> <li>GC, LC분석 기기 활용 가능자</li> </ul>		
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구</li> <li>투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등</li> </ul>		
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 문제해결능력, 정보능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발능력, 자원관리 능력</li> </ul>		
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>		

## A2. 생명공학

채용분야	박사후연구원(자체)	모집분야	A2. 생명공학
연수과제명	<ul style="list-style-type: none"> <li>초고령 시대 대응 식품의 노화 조절 연구</li> </ul>		
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내 ('과제기반 테뉴어' 적용가능)</li> <li>박사후연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능</li> </ul>		
연수내용 (담당업무)	<ul style="list-style-type: none"> <li>노화에 따른 후생유전학적 변화 추적</li> <li>인체 및 마우스 노화 조직의 유전체 발현 변화 분석</li> <li>멀티오믹스 데이터 기반 노화 특이 인자 발굴 및 식이 상관성 구명</li> </ul>		
교육요건	학력	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내</li> </ul>	
	전공	<ul style="list-style-type: none"> <li>생명과학, 생물정보학, 식품생명공학, 식품영양학 등 관련 전공</li> </ul>	
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>노화/생물정보학 및 후생유전학에 관한 기본 지식</li> </ul>		
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>세포생물학 및 분자생물학적 실험 기술</li> <li>LMO 마우스 유지 기술</li> </ul>		
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내인 자 또는 임용일 기준 3개월 이내 박사학위 취득 예정자</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>모집분야 관련 최근 5년(원서접수 마감일 기준) SCIE 논문 2편 이상(주저자, 교신저자)</li> </ul>		
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구</li> <li>투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등</li> </ul>		
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 문제해결능력, 정보능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발능력, 자원관리 능력</li> </ul>		
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>		

### A3. 식품과학

채용분야	박사후연구원(자체)	모집분야	A3. 식품과학
연수과제명	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 미세조류기반 대체해조육 상용화 기술개발</li> <li>▪ 글로벌 블루푸드 미래리더 양성프로젝트</li> <li>▪ 농식품분야 메타버스기반 기술실증지원사업</li> </ul>		
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내 ('과제기반 테뉴어' 적용가능)</li> <li>▪ 박사후연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능</li> </ul>		
연수내용 (담당업무)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 대체육 생산을 위한 소재개발 및 품질분석 연구</li> <li>▪ 식품 품질지표 및 기능지표 도출을 위한 지표물질 분석연구</li> </ul>		
교육요건	학력	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내</li> </ul>	
	전공	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식품가공 및 분석 등 관련 전공</li> </ul>	
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식품가공 및 분석 관련 분야 전문지식</li> </ul>		
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 대체육 소재 개발 기술 및 품질분석관련 기술</li> <li>▪ 식품 품질지표 및 기능 지표 성분 분석 기술</li> </ul>		
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내인 자 또는 임용일 기준 3개월 이내 박사학위 취득 예정자</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 모집분야 관련 최근 5년(원서접수 마감일 기준) SCIE 논문 2편 이상(주저자, 교신저자)</li> </ul>		
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구</li> <li>▪ 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등</li> </ul>		
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 의사소통능력, 문제해결능력, 정보능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발능력, 자원관리 능력</li> </ul>		
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="http://www.kfri.re.kr">www.kfri.re.kr</a> 및 <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a></li> </ul>		

## A4. 식품공학

채용분야	박사후연구원(YS사업)	모집분야	A4. 식품공학
연수과제명	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품의 지능정보 기반 품질디지털화 플랫폼 기술 개발</li> <li>식품의 지능정보 기반 스마트패키징 통합 플랫폼 기술 개발</li> </ul>		
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일로부터 3년</li> </ul>		
연수내용 (담당업무)	<ul style="list-style-type: none"> <li>다양한 식품 특성/성분을 계측/분석할 수 있는 디지털 센싱 기술               <ul style="list-style-type: none"> <li>농식품 시료 계측/분석을 통한 데이터 수집/분석 연구</li> <li>농식품 특성/성분 센싱 요소기술 연구</li> </ul> </li> </ul>		
교육요건	학력	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내</li> </ul>	
	전공	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품공학, 식품영양학, 생명-화학공학, 농공학 등 관련 전공</li> </ul>	
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품공학, 식품영양학, 생명-화학공학, 농공학 등 관련 분야 전문 지식</li> </ul>		
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>농식품 시료 특성/성분 데이터 수집/분석 기술</li> <li>농식품 성분/위해인자 시료전처리, 분석측정 기술</li> </ul>		
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>임용일 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내인 자 또는 임용일 기준 3개월 이내 박사학위 취득 예정자</li> </ul>		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> <li>모집분야 관련 최근 5년(원서접수 마감일 기준) SCIE 논문 2편 이상(주저자, 교신저자)</li> <li>분광·영상 계측 경험자</li> </ul>		
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 새로운 연구 분야에 대한 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구</li> <li>투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인 의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등</li> </ul>		
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통능력, 문제해결능력, 정보능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발능력, 자원관리 능력</li> </ul>		
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr</li> </ul>		