

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품가공(가)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 해양수산물 부산물 바이오소재 개발(2027.12.) 계산제품의 품질개선을 위한 공정개발 및 상품화(2024.12.) 수산식품 스마트가공 기술 개발(2025.12.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 수산식품 유래 유용미생물 분리·동정 및 유전정보 분석 발효 및 생물전환 공정설계를 위한 미생물 특성 연구 수산식품 품질(유지)관리를 위한 지표세균 발굴 및 제어 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	수산식품학, 식품미생물학, 식품화학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 수산식품학, 식품미생물학, 식품화학 등 관련 분야 전문지식 NGS 분석 및 기기분석 관련 전문지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 유용미생물 분리·동정 및 유전체 분석 기술 미량성분 분석을 위한 기기분석 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품가공(나)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 당지수 저감 쌀가루(가루쌀)를 이용한 미래식품 수요 맞춤형 제품개발 및 산업화 (GA234600-01), 2026.12.31 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 2023. 09. ~ 2026. 12. 학위 취득 후 만 5년 이내(‘과제기반 테뉴어’ 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 화학적·효소적 복합 변형기술을 통한 당지수 저감 쌀소재 개발 부분알파화 쌀소재 제조를 위한 준생산(pilot-scale) 공정 개발 곡물가공소재의 소화율 및 당지수 분석(eGI)법 확립 및 평가 곡물가공소재의 물리적·유변학적 특성 평가 및 물성복원 기술개발 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품가공, 식품공학, 식품생명공학, 식품영양 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 탄수화물, 단백질, 지질, non-starch polysaccharides의 구조 및 화학 반응 등의 식품화학적 지식 혼합, 가열, 여과, 건조 등 식품가공 및 식품공학적 지식 식품제형 별(페이스트, 겔, 반죽) 물성, 점도, 점탄성 등 식품 유변학적 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 식품 물성 분석 기술(Texture analyzer, RVA, dynamic rheometer 등) 식품 미세구조 분석 현미경 활용기술(CLSM, SEM, Polarized light microscopy) 식품 고분자 화학적 구조 분석 기술(HPAEC, GPC, DSC, XRD 등) 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품미생물(가)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품 숙성 DATA-전환 기반 기술 연구(2024.12.31.) K-위스키의 개발 및 생산시스템 구축(2025.04.30.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품 숙성소재 및 품질 지표 연구(주류, 장류, 초류 등) K-위스키 개발 및 생산시스템 구축 연구 양조용 효모 발굴 및 유전체 개량(CRISPR-Cas9, random mutagenesis 등) 연구 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품생명공학, 식품 미생물학, 발효학, 생물공학, 양조학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 발효 및 숙성식품 관련 지식 식품 미생물 배양 및 특성분석 관련 지식 GC, LC, MS 등의 분석기기 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 발효식품 일반 분석 기술 식품 미생물 배양 및 보존 기술 식품 대사체 분석 기술(LC, GC, MS 등) 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품미생물(나)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 오믹스 기반 식중독 병원체 분석 기술 개발(2023.12.31.) 연구장비 공동 활용 지원 사업(2023.12.31.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품에서 분리한 미생물의 병원체 특성화 지표 검증 독소형 식중독균의 독성인자 분석 및 형별 분류 난배양성 식중독균의 유도 및 유전자 분석 지표 발굴 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	생명공학, 미생물학, 분자생물학		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 식중독 병원체의 유전자 분석 및 형별 분류 관련 지식 미생물 유전체, 전사체 분석 기술 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 식중독 병원체 분리 동정 및 특성 분석 기술 RT-PCR, NGS 기반 유전자 분석 기술 및 데이터 처리 기술 Bioinformatics 분야 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품공학(가)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 신선유통 표준화 기술 개발(2025.12.31.) ▪ 식품 품질인식·등급 판정이 가능한 품질 결정 기술 및 맛김치 이물 검출 자동화/로봇 시스템(2025.12.31.) ▪ 식품의 지능정보 기반 품질 디지털화 플랫폼 기술 개발(2026.12.31.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내(‘과제기반 테뉴어’ 적용가능) ▪ 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 농축수산 식품의 품질 메커니즘 영역 분석 및 특성 연구 ▪ 식품의 주요 지표 성분 분석 및 대사 분석 결과 해석 ▪ 농축수산 식품의 원료~제조 환경 분석 및 지표간 모델 연구 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품(수산, 축산, 농산)공학, 식품생물공학, 식품화학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 농축수산 식품의 품질에 대한 메커니즘 이해 및 R&D 경험 ▪ 농축수산 식품의 원료~제품의 이화학적 특성 분석 기술 관련 지식 ▪ 식품의 품질 등급화 등 식품화학적 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 농축수산 식품의 품질지표 분석 및 통계적 해석 기술 ▪ 식품별 유통 환경 특성에 따른 지표분석기술 및 공정 해석 기술 ▪ 식품의 이화학적 특성 평가 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	식품공학(나)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품 품질인식·등급 판정이 가능한 품질 결정 기술 및 맛감치 이물 검출 자동화/로봇 시스템(2025.12.31.) 신선유통 표준화 기술 개발(2025.12.31.) 식품의 지능정보 기반 품질 디지털화 플랫폼 기술 개발(2026.12.31.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품 저장·유통 환경에서의 품질 변화 모니터링 연구 식품의 이화학적 분석을 통한 품질 결정 지표 도출 분광학적 방법을 이용한 식품의 품질 변화 모니터링 기술 연구 식품의 품질 메카니즘 분석을 통한 모델 연구 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품공학, 식품생물공학, 식품화학, 식품저장학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 농식품의 유통 중 품질 변화 메커니즘 관련 지식 식품의 이화학적 품질 분석 관련 지식 데이터 해석 및 모델화 통계 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 농식품의 품질 관련 분석 및 해석 기술 식품의 미량화학성분 분석 및 해석 기술 통계적 프로그램 활용 및 모델화 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	기능성식품(가)
연수과제 (과제 종료 시점)	1) 농생명바이오소재 기반 산업화 기술촉진 지원 사업(2024.12.31) 2) 장 발효기술을 이용한 조미소재 제형 상품화 기반기술 개발 (2026.12.31)			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내(‘과제기반 테뉴어’ 적용가능) ▪ 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 세포주 기반 유효성 평가 연구 <ul style="list-style-type: none"> - 대사질환, 인지기능개선, 피부건강, 근육건강, 항산화, 면역 및 항염증 등 평가 ○ 식품의 주요 지표성분 및 대사체 분석 연구 <ul style="list-style-type: none"> - LC/MS, HPLC, GC/MS 활용 식품 주요 대사체 분석 및 전처리 기술 개발 ○ 식품소재 제형화 기술 연구 <ul style="list-style-type: none"> - 제형 전처리조건 최적화, 제형별 핵심품질 강화 기술 개발 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	기능성식품학, 분자생물학, 식품화학, 식품가공 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 기능성 식품학, 분자생물학 관련 지식 ▪ 세포주를 이용한 기능성 평가 관련 지식 ▪ HPLC, LC/MS 등을 이용한 관련 성분의 분석 관련 지식 ▪ 추출, 농축, 분말화, 과립화 등 소재 제형화 기술 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 세포주 기반 기능성 평가 (대사질환, 인지기능, 피부건강, 근육건강, 항산화, 면역, 항염증 등) ▪ 대사체 성분의 기기분석기술(HPLC, LC/MS, GC/MS) ▪ 식품소재의 추출, 농축 기술 및 과립화 등 소재 제형화 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	기능성식품(나)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 혈관노화조절연구(2026.12.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품 및 식품성분 효능 발굴 및 검증 세포 및 동물 활용 혈질환모델 구축 질환모델을 이용한 식품/식품성분의 혈관기능 작용기전 연구 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품생명공학, 분자생물학, 생명과학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 세포 및 생체조직의 분자생물학적 기전 분석 및 해석 식품, 천연물 소재 in vitro/in vivo 효능평가 연구에 대한 기본지식 동물실험 모델 구축 및 효능 평가 기술 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 분자세포생물학(Cell signaling pathway)기반 바이오마커에 대한 이해 세포와 동물모델에서 유전자 분석 및 해석 기술 식품소재의 분자생물학적 작용기작 분석 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	생명공학(가)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 건강개선 기능성 소재 개발 파이프라인 구축(2029.12.31.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 천연물유래 기능성분의 추출 및 생리활성 <i>in vitro</i> 평가, <i>in vivo</i> 기능성 평가 천연물 성분, 미생물 유래 소재의 생리 활성 및 기전규명 연구 천연물 내 효능성분 분리, 정제 및 이화학적, 영양학적 특성 연구 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품생명공학, 식품화학, 식품공학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 천연물 및 기능성분의 <i>in vitro/in vivo</i> 활성 평가와 관련된 생물학적 지식 뇌건강, 여성건강 등 건강기능식품 소재 개발 관련 전반적인 지식 천연물 기능성성분의 성분 구조, 분리 정제와 관련된 전반적인 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 생리활성 <i>in vitro</i> 평가 및 기전연구를 위한 분자생물학적 기술 동물모델을 활용한 천연물 및 기능성분의 <i>in vivo</i> 기능성평가 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	생명공학(나)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품 맛 데이터 통합 플랫폼 구축(2028.12.31.) 단백질 가수분해 프로바이오틱스 활용 식용곤충 유래 근력개선 효능평가(2024.12.31.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 질량분석기 활용 식품/천연물, 생체 대사체 연구 식품/천연물의 향미 분석 대사체 활용 기술 개발 식품/천연물 소재의 효능평가 및 작용기전 구명 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품생물공학, 생명과학, 분석과학, 식품분석, 약학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 대사체 분석 및 해석 전문 지식 기기분석(GC/MS, LC/MS 등) 운용 제반지식 데이터 통계 분석 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 장비 운용 기술 (GC/MS, LC/MS 등) 대사체 data processing 활용 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	생명공학(다)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 건강수명 조절 연구 (2026.12.31.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품/천연물의 건강수명 효능 검증 및 작용기전 구명 연구 건강노화 조절 유전자 발현 및 기능 연구 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품생명공학, 식품영양학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 세포 및 생체조직의 노화마커 분석 지식 식품/천연물의 유효성분의 기능 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 세포 및 동물조직에 특정 유전자 발현 기술 (sh-RNA, CRISPR/Cas9) 동물의 행동능력 분석 기술(인지, 근육, 대사기능 관련) 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	생명공학(라)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> 맛인지 디지털 전환을 위한 원천기술 개발 (2028.12.31.) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> 임용일 ~ 학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 세포를 이용한 식품의 맛(tastants/odorants) 평가 관련 전반적인 연구 <ul style="list-style-type: none"> - Recombinant plasmid 제작 - 세포에서의 후각/미각 수용체 발현기술 연구 - 식품 내 성분에 의한 후각/미각 수용체 활성 물질 발굴 및 활성정보 구축 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품생명공학, 식품학, 생물학, 생명과학, 합성생물학, 화학생명공학 등		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 세포에 대한 전반적인 지식 세포생물학/분자생물학 실험 관련 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> 세포실험 및 동물실험 수행기술 분자세포생물학 기반 분석 및 데이터 해석 기술 형광현미경을 활용한 평가 및 해석 기술 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 연수제안서

채용분야 (박사후 연구원)	연구	분류 체계	모집분야	생명공학(마)
연수과제 (과제 종료 시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전통발효미생물 가치증진을 위한 원천기술 개발(E0201103-03) (2023.12.) ▪ 식품미생물 유전자 은행사업 (E0211502-03) (계속) 			
연수기간	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 임용일 박사학위 취득 후 만 5년 이내('과제기반 테뉴어' 적용가능) ▪ 박사후 연구원 자격기준 내 연수 관련 분야 타 과제 참여 가능 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물의 개량 및 발현시스템 제작 ▪ 식품신소재 생산을 위한 후보 유전자 스크리닝 및 서열분석 ▪ 유용 미생물을 활용한 서열 설계, 초고속 스크리닝 시스템 개발 및 우수 후보군 선별 			
교육요건	학력	임용예정일(2023.08.01.) 기준 국내·외에서 박사학위 취득 후 5년 이내		
	전공	식품생명공학, 식품미생물학, 생물공학, 생명공학 등 관련 전공		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미생물 유전체 분석 기술 ▪ 유전체 설계·제작·편집 기술 개발 ▪ 분자생물학 전반적 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 발효미생물과 관련된 전반적인 지식 ▪ 분자생물학을 통한 미생물의 특성 분석 및 균주 개량 관련 지식 ▪ 재조합 유전체 및 라이브러리 제작 관련 지식 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 최근 5년간 SCI(E) 논문(출판 예정 포함) 1편 이상(주 저자, 교신저자) 			
직무태도	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 창의적이고 도전적인 연구 자세와 객관적인 판단 및 논리적인 분석 태도를 가지고 적극적인 문제 해결과 지속적인 업무개선 추구, 투명하고 공정하면서 청렴성을 견지하는 업무 수행, 문제 해결에 적극적인 의지, 신속한 상황 판단과 주인의식 및 책임감을 가지면서 조직원과의 융화 및 상호 업무협조 등 			
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 의사소통 및 대인관계 능력, 문제해결능력, 정보처리능력, 언어능력, 직업윤리, 수리능력, 자기개발 능력, 자원관리능력 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ▪ www.kfri.re.kr 및 www.ncs.go.kr 			

□ 블라인드 처리 가이드라인

1. 논문(학위논문 초록 포함) 실적의 블라인드 처리

가. (블라인드 처리) 저자 소속 등 인적사항

- 지원자 본인뿐만 아니라 모든 저자의 소속, e-mail(출신학교 노출 가능)에 대해 블라인드 처리
※ 교신저자 등 별도로 소속, 연락처가 기재된 것은 모두 블라인드 처리
- 저널에 따라 페이지 상/하단에 저자정보(인적사항, 성명)이 나타나 있는 부분은 모두 블라인드 처리

나. (블라인드 처리) 사사문구(Acknowledgements)

다. (블라인드 처리) 학위논문 초록 내 학교 워터마크(watermark)

라. (블라인드 처리) 심사자, 지도교수 성명

마. (블라인드 처리) 첨부파일 명칭은 게재논문(1), 게재논문(2)과 같이 변경

바. (블라인드 미처리) 저널명, 논문명 및 주요 Article info(게재권호, ISSN 등)

2. 특허 실적의 블라인드 처리 가이드

가. (블라인드 처리) 특허권자, 발명자 인적사항

- 지원자 본인뿐만 아니라 모든 공동발명자 주소, 소속(출신학교 노출 가능)에 대해 블라인드 처리

나. (블라인드 처리) 사사문구(Acknowledgements)

다. (블라인드 처리) 첨부파일 명칭은 특허(1), 특허(2)과 같이 변경

라. (블라인드 미처리) 특허번호, 등록일자 및 발명의 명칭 등 특허 기본정보

3. 기타 참고사항

가. 학술대회 등 연구산출물 및 자격증: 논문, 특허에 관한 블라인드 처리 가이드를 동일하게 적용

나. 응시지원서 제출 시 함께 첨부하는 서류 중 가점에 해당하는 경우 블라인드 미처리 대상

- 취업지원대상자 증명서
- 장애인(등록) 자격 증빙
- 전북지역 대학교, 고등학교 졸업증명서
- 해당분야 경력증명서 1부 또는 관련자격증 사본 1부

※ "3. 나항 서류"는 인사부서에서만 내용을 열람하며, 심사위원회에 비공개