

## 〈신청서 요약문〉

중심어	웰에이징	스마트식품	국가 미래대응 식품 신산업
	L-M-L (Lab-to-Market-to-Lab) 역량	파이( $\pi$ )형 역량	아시아중심 글로벌 역량
	식품개발	응용영양	식품안전
교육연구팀의 비전과 목표	<p>○ 비전</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국가 미래대응 식품 신산업 육성을 위한 미래인재 양성</li> </ul> <p>○ 목표</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 미래 웰에이징 스마트식품(Well-aging Smart Food) 연구개발을 선도하는 연구리더 양성</li> <li>- 웰에이징 스마트식품 연구 분야의 아시아 허브 대학원 실현</li> </ul> <p>○ 핵심전략</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3대 핵심역량 강화 및 3대 핵심 전문지식 함양을 위한 교육과정 구성·운영</li> <li>- 3대 핵심 전문지식 기반 연구개발 파이프라인 시스템 구축               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 3대 핵심역량: Lab-to-Market-to-Lab (L-M-L) 역량, 파이(<math>\pi</math>)형 역량, 아시아 중심 글로벌 역량</li> <li>· 3대 핵심 전문지식: 식품개발, 응용영양, 식품안전</li> </ul> </li> <li>※ L-M-L 역량: 대학 연구실이 창업의 현장이 되고 (Lab-to-Market), 시장 수요가 대학 연구현장으로 들어와 사업화 연구개발로 이어지는 (Market-to-Lab) 기술창업의 선순환 체계를 창출할 수 있는 역량</li> <li>※ <math>\pi</math>형 역량: 2-3개의 주요 학문분야에 대한 전문성을 갖추고, 이들 전문분야를 아우를 수 있는 다양한 분야의 정보를 폭넓게 이해할 수 있는 역량</li> </ul>		
교육역량 영역	<p>○ 교육과정의 개편 및 운영 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L-M-L형 산업연계과목의 비중 확대 및 교과내용 개편(17개 과목)</li> <li>- 파이형 융합과목의 비중 확대 및 교과내용 개편(16개 과목)</li> <li>- 아시아 중심 글로벌 역량 강화를 위한 영어강의 확대 및 영어 소통능력 배양(13개 과목)</li> </ul> <p>○ 과학기술·산업·사회 문제 해결 관련 교육 프로그램 운영 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 개인맞춤형 헬스케어 전문인력 양성 프로그램 운영</li> <li>- 영양보충용식품 개발 전문인력 양성 프로그램 운영</li> <li>- 마이크로바이옴 전문인력 양성 프로그램 운영</li> <li>- 고령자 식생활 케어 전문인력 양성 프로그램 운영</li> </ul> <p>○ 우수 대학원생 확보 및 지원 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 평생지도교수제, 연구실 인턴제 활용 등을 통한 지속적인 국내 우수 대학원생 확보</li> <li>- 국가별로 차별화된 유치전략 등을 통한 주요 아시아 국가 출신 우수 대학원생 확보(중국, 베트남, 몽골, 대만 등)</li> <li>- BK21 Four 연구장학금, 인건비(교수 개인 연구비) 지급을 통한 대학원생 전원 장학금 지원</li> </ul> <p>○ 대학원생 연구 수월성 증진 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 대학원생의 연구 수월성 증진을 위한 우수논문 성과급 지급, 국제학술대회 참가 지원, 해외연수 프로그램 참가 지원, 학위논문 영어 작성 지원</li> </ul> <p>○ 우수 신진연구인력 확보 및 지원 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 신진연구인력의 안정적 학술 및 연구 활동을 위한 우수논문 성과급 지급, 국제학술대회 구두발표 지원, 연구공간 및 기자재 지원, 인건비(교수 개인 연구비) 지급</li> </ul> <p>○ 교육 프로그램의 국제화 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 웨비나 기반 국제 학술교류 프로그램 운영(중국, 일본, 베트남, 미국, 캐나다, 독일, 네덜란드, 가나 등)</li> <li>- 국제 공동 연구 및 인적 교류(중국 운남대학, 네덜란드 Fontys 대학, Windesheim 대학, 독일 DHBW 대학 등)</li> </ul>		
연구역량 영역	<p>○ 참여교수 연구역량</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 최근 3년간 정부 연구비 수주 총 67건, 산업체 연구비 수주 총 22건, 해외기관 연구비 수주 총 2건으로 54.8억 원입</li> <li>- JCR 상위 10%(0.3%, 2.1% 3.51%, 5.26%, 7.9%) 논문 포함 SCI급 저널에 다수의 논문을 게재함</li> <li>- 최근 5년간 전체 참여교수(7명) 논문 총 125편을 게재함</li> <li>- 창업, 저서, 기술이전, 특허실적을 고루 갖추고 있으며, 연구의 질적 우수성이 높음</li> </ul> <p>○ 연구역량 향상계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산학협력 활성화               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 산학협력 제도 활용: 현장밀착형 강의, 미래기술융합ICC 컨소시엄 활용, 캠퍼스타운 사업단 활</li> </ul> </li> </ul>		

	<p>등을 통한 창의적인 사고 도출 및 청년창업 활성화 촉진</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 산학협력연구와 인적교류 활성화: 산학 연구자 초청 및 대학원생 산학 연구 활동</li> <li>· 지적자산 사업화 활성화: 대학본부의 지식재산권 출원 및 등록 지원, 창의적 자산 발굴 프로그램 및 창의적 자산 실용화 프로그램 활용</li> </ul> <p>- 연구 기반 조성</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 재정적 지원: 대학차원에서 전체 사업비의 50%에 해당하는 대응사업비 마련, 연구 공간 및 기자재 지원, 대학원생 기숙사 제공</li> <li>· 연구관리 전담 인력 지원: 대학 차원의 연구관리 및 지원팀, 교육연구팀 차원의 연구관리인력</li> <li>· 제도개편: 책임시수감면을 통한 참여교수의 연구 몰입도 증진</li> </ul> <p>- 연구 인재 양성</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 학술활동 지원: 국내 및 국제 학술대회 참가, 우수논문 게재 지원, 대학원생 연구발표회 및 저널 그룹스터디 운영, 심포지움 개최</li> <li>· 장학금 지급: 성적 장학금, 생활 장학금, 대학원 우수논문에 대한 인센티브, 해외 학회 기회</li> <li>· 우수연구인력 확보: 박사학위 소지자 확보 및 지원, 학부생 연구인턴 제도, 글로벌 인재 확보</li> <li>· 국제 공동연구 역량 향상: 세계 유수대학 연구진과 공동연구 강화를 통한 네트워크 조성</li> </ul> <p>○ 산업·사회 문제 해결 기여 실적</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 간편식 산업 발전에 기여: 편의식 상품개발 및 식품 공동 개발 다수</li> <li>- 산업체 자문 및 기술교육: 식품 및 영양분야 학술 및 정책 관련 자문, 공동연구 다수</li> <li>- 연구정보 공유 시스템을 통한 정보 진입장벽 해소: 미생물 위해평가/장내 미생물 워크샵 다수</li> <li>- 식품영양학 분야 지식의 대중화: 강연, 지상파 뉴스 및 방송, 신문기고, 도서발간 다수</li> </ul> <p>○ 산업·사회 문제 해결 기여 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품개발분야: 이유식, HMR 식품, 고부가가치 식품소재, 신규 고령친화식품 제품화 및 사업화, 스마트 테크놀로지 도입 노인식 개발, 기능성 소재(바이오컨버전 산물) 발굴 및 활용, 장내세균과 질병의 연관성 연구, 식품개발 관련 인프라 확대 및 전문성 강화</li> <li>- 응용영양분야: 스마트식품 대상 실버푸드 연구, 융합기술 활용 모바일 헬스케어 어플리케이션 연구, 생리활성물질의 효능 및 작용기전 검증을 통한 질환 진단, 치료 바이오마커 발굴, 온오프라인 영양교육 활성화</li> <li>- 식품안전분야: 미생물학적 안전성확보를 위한 유해미생물 검출기술, 저감화 기술 및 미생물 위해평가 연구, 허위 표시한 불량식품 판별을 위한 이화학적 분석법 개발연구, 식품안전 분야 시스템 개발 등 인프라 확대 및 전문성 강화</li> </ul> <p>○ 연구의 국제화 실적 및 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국제학회/학술대회 수상 및 강연, 좌장, 위원회, 학술지 편집위원 활동, 외국대학 및 연구기관과의 연구자 상호 교류 실적: 2015-2019년도 별 국제적 실적 건수 2019년도에 60% 증가</li> <li>- 외국대학 및 연구기관과의 연구자 상호 교류 계획: 국제 연구 네트워크 형성, 국제 공동연구 활성화, 해외 전문가 초청 국제 산학교류 워크샵, 세미나 개최</li> </ul>
기대 효과	<p>○ 산업적측면</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 웰에이징 스마트식품의 효능 평가를 통한 기초연구의 산업화</li> <li>- 스마트 테크놀로지를 활용한 웰에이징 스마트식품 개발 기술의 확보</li> <li>- 웰에이징 스마트식품 시장 활성화</li> </ul> <p>○ 사회적측면</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영양교육과 식품안전에 대한 사회적 요구 해소</li> <li>- 국민의료비 및 보건복지 예산 절감과 건강수명 연장</li> <li>- 관련 인프라 확대 및 미래인력 양성</li> </ul>

# Ⅰ . 교육연구단 구성, 비전 및 목표

## 1. 교육연구단 구성

### 1.1 교육연구단장의 교육연구행정 역량

성 명	한글	윤요한	영문	Yohan Yoon
소 속 기 관	숙명여자대학교	생활과학대학	식품영양학과	

<표 1-1> 교육연구팀장 최근 5년간 연구실적

연 번	저자	논문제목/저서제목 /book chapter/ 설계작품명	저널명/학술대회명 /출판사/행사명	권(호), 페이지/ISSN/ISBN (pp. ** - **)	게재 · 출판 · 행사 연도	DOI 번호 (해당 시)
1	윤요한	Effect of dietary red meat on colorectal cancer risk - a review	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	18(6), 1812-1824/1541-4337	2019	<a href="https://doi.org/10.1111/1541-4337.12501">https://doi.org/10.1111/1541-4337.12501</a>
2	윤요한	A resorufin-based fluorescent turn-on probe responsive to nitroreductase activity and its application to bacterial detection	Dyes and Pigments	171, 107779/0143-7208	2019	<a href="https://doi.org/10.1016/j.dyepig.2019.107779">https://doi.org/10.1016/j.dyepig.2019.107779</a>
3	윤요한	Microbial benefits and risks of raw milk cheese	Food Control	63, 201-215/0956-7135	2016	<a href="https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.013">https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.013</a>
4	윤요한	Membrane fluidity-related adaptive response mechanisms of foodborne bacterial pathogens under environmental stresses	Food Research International	72, 25-36/0963-9969	2015	<a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.03.016">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.03.016</a>
5	윤요한	Quantitative microbial risk assessment for Staphylococcus aureus in natural and processed cheese in Korea	Journal of Dairy Science	98(9), 5931-5945/0022-0302	2015	<a href="https://doi.org/10.3168/jds.2015-9611">https://doi.org/10.3168/jds.2015-9611</a>



## **I. 교육연구팀 구성, 비전 및 목표**

### **1. 교육연구팀 구성**

#### **1.1 교육연구팀장의 교육연구행정 역량**

## ○ 교육역량

### - 교육최우수등급 및 우수멘토상 수상경력 보유

- 윤희환 교수는 숙명여대 교내 2015-2019년 교육최우수등급(S)을 수상하였고, 2014-2015년 평생지도교수제 우수멘토상을 수상하는 등 우수한 교육지도 역량을 갖추

### - 다수의 대학원생 배출실적 및 높은 취업률 달성

- 배출된 대학원생은 학계(동의대 식품영양학과, 한국식품연구원, 숙명여대 위해분석연구센터), 산업계(CJ제일제당 식품연구소, CJ프레시웨이, SPC삼립, 녹십자지능, 비오메리으, 한국건설생활환경시험연구원), 정부기관(국립농업과학원, 농림축산검역본부, 파주시청 위생직공무원)에 취업하는 등 활발한 활동을 통해 연구 네트워크를 구축하고 있음

### - 대학원생의 SCI(E)급 국제저명학술지 논문게재 참여 실적 우수

- 최근 3년간 대학원생이 저자로 참여한 SCI(E)급 논문 총 30편

## ○ 연구역량

### - 국제저명학술지 논문 및 특허 실적 우수

- IF가 높은 SCIE(급) 국제저명학술지(IF=8.738, IF=4.018) 게재
- JCR 상위 %가 높은 국제저명학술지(상위 0.3%, 2.1%) 게재
- SCI(E)급 국제저명학술지 최근 5년간 54편 게재
- 특허출원 10건, 특허등록 5건, 기술이전 1건 완료

### - 우수한 연구비 수주실적

- 최근 3년간 정부 연구비 수주 44건
- 최근 3년간 산업체 연구비 수주 3건

### - 자문위원, editor로 활발한 학술활동

- 국무총리실 식품안전정책위원회 전문위원, ISO 전문위원, 식품의약품안전처 축산물위생심의위원회 위원, 농촌진흥청 국립농업과학원 농산물안전성부 유해생물팀 현장명예연구관, 축산신문 집필진 외 31건의 자문위원 역할 수행
- SCI급 논문 Journal of Food Protection의 Editorial Board Member, Food Science of Animal Resources Editor in Chief, Journal of Microbiology and Biotechnology Editor로 활발한 학술활동 수행

### - 수상경력 다수

- 식품의약품안전처 표창장, 한국축산식품학회 학술진흥상 및 학술지 국제화 공로상, 한국식품위생안전성학회 신진과학자상, 숙명여대 평생지도교수제 우수멘토상, 올해의 우수 교수상(연구부문) 등 수상

## ○ 행정역량

### - 교내 위해분석연구센터 센터장, 식품영양학과 학과장 역임

### - 교외 국내학회 보직 역임

- 장내미생물연구회 회장, 한국유가공학회 상무이사, 한국식품위생안전성학회 총무이사 등 국내 학회에서 보직 역임
- 윤바이오텍 대표이사로서 기업운영 행정역량 보유

1.2 교육연구팀 참여교수 및 참여연구진

<표 1-2> 교육연구팀 참여교수 및 참여연구진 현황

연번	성명 (한글/영문)	직급	연구자 등록번호	세부전공분야	신임교수 *	외국인
1	김현숙	교수		영양생화학/영양생리	기존	내국인
2	한영실	교수		식품조리과학	기존	내국인
3	성미경	교수		영양생화학/영양생리	기존	내국인
4	주나미	교수		식품조리과학	기존	내국인
5	윤요한	교수		발효/식품미생물	기존	내국인
6	김병희	교수		식품화학	기존	내국인
7	김성은	조교수		영양생화학/영양생리	신임	내국인

1.3 교육연구팀 대학원 학과(부) 현황

<표 1-3> 교육연구팀 대학원 학과(부) 현황 (단위: 명)

기준일	대학원 학과(부)		학과(부) 소속 전체 교수 수	참여교수 수
2020.05.14	생활과학군 식품영양 학과	임상,건축학 인문사회계열 포함		7
		임상,건축학 인문사회계열 제외	7	7

<표 1-4> 교육연구팀 대학원 학과(부) 소속 전임교원 변동 현황

(단위 : 명)

구 분	2017년		2018년		2019년		2020년		비고
	1학기	2학기	1학기	2학기	1학기	2학기	1학기	2학기	
전체 교수 수 (명)	6	7	7	7	7	7	7	7	
전입 교수 수 (명)	0	1	0	0	0	0	0	0	
전출 교수 수 (명)	0	0	0	0	0	0	0	0	

<표 1-5> 최근 3년간 교육연구팀 대학원 학과(부) 소속 전임 교수 변동 내역

연번	성명	변동 학기	전출/전입	변동 사유	비고
1	김성은	2017년 2학기	전입	신규 임용	

<표 1-6> 교육연구팀 참여교수 지도학생 현황

(단위 : 명, %)

기준일	대학원 학과(부)	참여 인력 구성	대학원생 수											
			석사			박사			석 · 박사 통합			계		
			전체	참여	참여 비율 (%)	전체	참여	참여 비율 (%)	전체	참여	참여 비율 (%)	전체	참여	참여 비율 (%)
2020. 05.14	생활과학 군 식품 영양학과	전체	33	28	84.85	18	10	55.56	2	2	100.00	53	40	75.47
		자교 학사	24	20	83.33	15	9	60.00	1	1	100.00	40	30	75.00
		외국인	0	0	-	0	0	-	1	1	100.00	1	1	100.00
참여교수 대 참여학생 비율						571.43								

<표 1-7> 교육연구팀 참여교수 지도학생(외국인) 학생 현황

연번	성명	국적	학사출신대학	공인어학성적		비고
				국어	영어	
1		중국	숙명여자대학교	TOPIK(6급)		



## 2. 교육연구팀의 비전 및 목표

### 2.1 교육연구팀의 비전 및 목표

## 2. 교육연구팀의 비전 및 목표

### 2.1 교육연구팀의 비전 및 목표

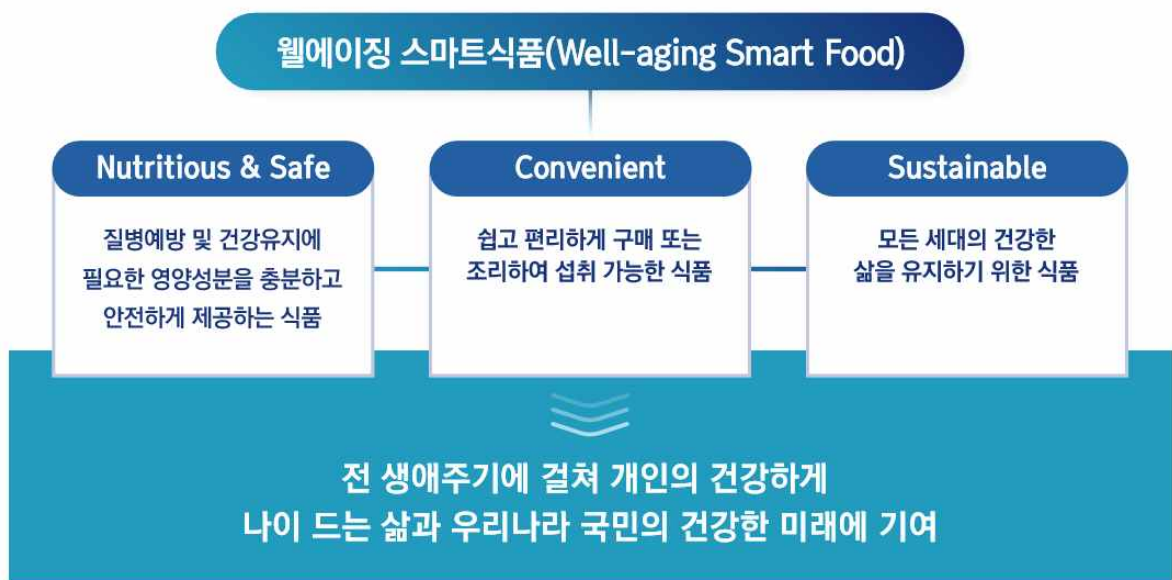
#### 1) 본 교육연구팀 지원 분야의 미래가치

##### ○ 인구 고령화에 따른 만성질환 예방 및 건강증진의 중요성

- 우리나라는 2025년부터 65세 이상의 노인층 인구 비중이 총 인구의 20%를 넘는 초고령 사회에 진입할 것으로 예상됨. 또한 우리나라 국민의 평균 기대수명이 남자 79세, 여자 85세로 OECD 주요회원국 중에서도 중상위권 수준임. 반면에 우리나라 국민의 건강 수명은 남자 64세, 여자 65세에 불과하여 기대수명과 건강수명의 격차가 남자의 경우 15세, 여자의 경우 20세로 매우 큼.
- 최근 “웰에이징(well-aging)” 즉, 건강하게 나이 들기에 대한 국민들의 관심이 크게 증가하고 있으며 영유아기, 아동기, 청소년기, 성인기 등 전반적인 생애주기에 걸쳐 식품소비 구조와 신체활동 부족 등 생활양식의 변화로 인해 나타날 수 있는 만성질환의 예방 및 치료를 위한 연구개발은 향후 국민의 삶의 질 향상과 건강 증진에 기여 할 수 있음.

##### ○ 웰에이징 스마트식품 연구개발의 필요성

- 스마트식품(smart food)은 “수명을 연장하거나 병으로부터 몸을 보호하는데 도움을 주는 식품”이라는 의미로 유럽암연구소(IEO-COM)에서 처음 사용하였음. 웰에이징을 위한 스마트식품은 건강한 생활을 영위하기 위하여 생애주기별로 섭취해야할 맞춤형 식품을 포괄하는 개념임. 웰에이징 스마트식품은 **영양가가 높고(nutritious), 안전하고(safe), 편리하며(convenient), 지속가능한(sustainable)** 특성을 가짐.
- 웰에이징 스마트식품은 고령층만을 위한 식품이 아니라, **전 생애주기에 걸쳐 모든 개인이 질병 예방 및 건강 유지에 필요한 영양성분을 충분하고 안전하게 섭취할 수 있으며, 쉽고 편리하게 구매 또는 조리하여 먹을 수 있고, 모든 세대가 건강한 삶을 유지하게 함으로써 개인의 건강하게 나이 드는 삶과 우리나라 국민의 건강한 미래에 기여하는 식품**임.
- 특히 웰에이징 스마트식품은 초고령 사회를 눈앞에 두고 있는 우리나라를 비롯한 선진국뿐만 아니라 최근 고령화가 가속화되고 있는 주요 아시아 국가에서 미래에 그 수요가 크게 증가할 것이 분명함. 이러한 웰에이징 스마트식품의 미래 글로벌 시장을 확보하고 식품영양학 분야의 새로운 시대를 준비하기 위해서는 웰에이징 스마트식품의 기초연구부터 제품개발에 이르기까지 웰에이징 스마트식품의 연구개발을 주도할 수 있는 인재를 양성할 필요가 있음.



## 2) 본 교육연구팀의 교육연구 기반현황

### ○ 숙명여자대학교 대학원 활성화 학과

- 본 교육연구팀은 지난 3년간 총 연구비 수주액 54억8천여만 원, SCI 논문 게재 70편, 제품개발 실적 122건, 누적 대학원생 175명 등의 실적을 달성하여 대학원 활성화에 크게 공헌하였음.



### ○ 교육부 산업계관점 대학평가 식품분야 최우수대학 선정

- 본 교육연구팀 참여교수 소속 학과인 식품영양학과는 산업계 수요에 부합하는 인재양성에 적합한 교육과정 운영과 참여교수들의 활발한 산학협력 실적을 인정받아 교육부와 한국대학교육협의회에서 시행한 2019년 산업계관점 대학평가에서 식품분야 최우수대학으로 선정되었음.



## 3) 본 교육연구팀의 비전, 목표 및 핵심전략

### ○ 비전과 목표

- 본 교육연구팀은 국가 미래대응 식품 신산업 육성을 위한 미래인재 양성을 교육연구 비전으로 하여 다음의 교육연구 목표를 달성하고자 함.
  - 미래 웰에이징 스마트식품 연구개발을 선도하는 연구리더 양성
  - 웰에이징 스마트식품 연구 분야의 아시아 허브 대학원 실현

### ○ 핵심전략

- 상기 교육연구 목표의 실현을 위하여 본 교육연구팀은 다음의 핵심전략에 따라 대학원 교육과정을 구성·운영하고 연구 인프라와 시스템을 구축하여 웰에이징 스마트식품 분야의 미래인재 양성 계획을 실천해 나가하고자 함.
- 3대 핵심역량 강화 및 3대 핵심 전문지식 함양을 위한 교육과정 구성·운영
- 3대 핵심 전문지식 기반 연구개발 파이프라인(pipeline) 시스템 구축
  - 3대 핵심역량 : Lab-to-Market-to-Lab (L-M-L) 역량, 파이( $\pi$ )형 역량, 아시아 중심 글로벌 역량
  - 3대 핵심 전문지식 : 식품개발, 응용영양, 식품안전
- ※ **L-M-L 역량** : 대학 연구실이 창업의 현장이 되고(Lab-to-Market), 시장 수요가 대학 연구현장으로 들어와 사업화 연구개발로 이어지는(Market-to-Lab) 기술창업의 선순환 체계를 창출할 수 있는 역량
- ※  **$\pi$ 형 역량** : 2-3개의 주요 학문분야에 대한 전문성을 갖추고, 이들 전문분야를 아우를 수 있는 다양한 분야의 정보를 폭넓게 이해할 수 있는 역량

## 웰에이징 스마트식품 연구개발 미래인재 양성 교육연구팀

### 비전

국가 미래대응 식품 신산업 육성을 위한 미래인재 양성

### 목표


- 미래 웰에이징 스마트식품 연구개발을 선도하는 연구리더 양성
- 웰에이징 스마트식품 연구분야의 아시아 허브 대학원 설립





#### 4) 세계 주요대학의 벤치마킹 및 모델 구축

##### ○ 벤치마킹 대상 세계 주요대학의 교육과정과 연구개발 현황

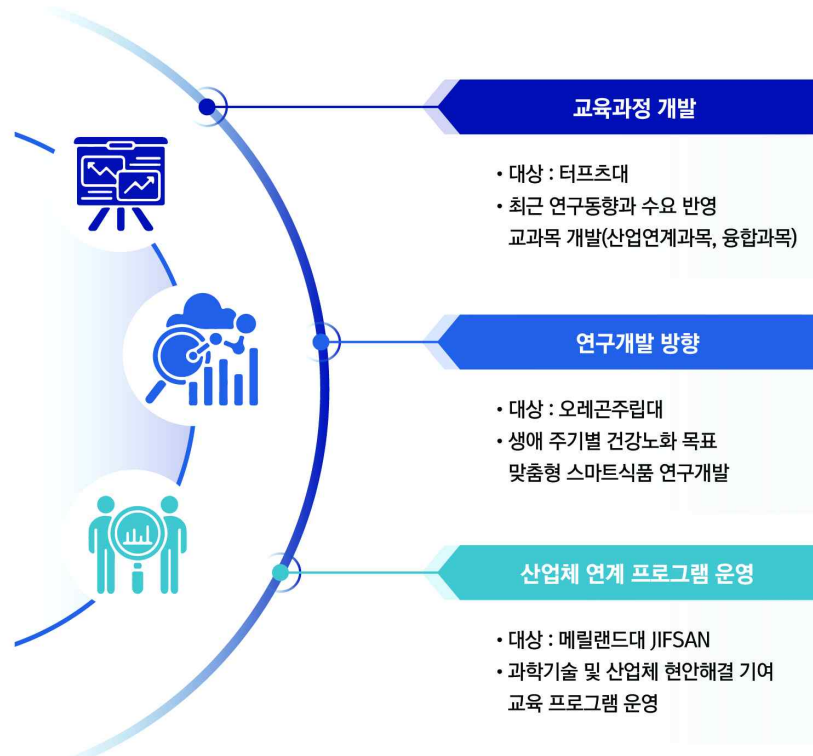
- 식품영양학 분야의 세계 주요대학 중에서 ① 건강한 노화를 위한 연구개발 전문인력 양성을 목표로 교육과정을 운영하고 있는 대학과 ② 스마트식품 연구개발 관련 핵심 분야 중 하나인 식품안전 관련 연구를 활발하게 진행하고 있는 대학 내 연구기관으로 아래 표와 같이 3개 대학을 본 교육연구팀의 벤치마킹 대상으로 선정하고 교육과정과 연구개발 현황을 비교 분석하였음.

대학	교육과정 현황	연구개발 현황
터프츠대학교 프리드먼 영양과학정책대학 (Tufts University, Friedman School of Nutrition Sciences and Policy) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 식사 및 박사과정 운영</li> <li>– 영양과학 및 영양정책 관련 교과목 외에 최근 연구동향과 수요를 반영한 식품과학 기반 다양한 전공교과 개설 (예. 식품시스템모델분석, 식품시스템과지속가능한식품)</li> <li>– 타 전공과 연계하여 개발한 새로운 형태의 융합과목 개설 (예. 식행동과사회심리학, 영양과 앙트러프러너십, 식품영양과인류학)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jean Mayer USDA Human Nutrition Research Center on Aging 운영</li> <li>– 영양공급이 노화관련 주요 만성질환에 미치는 영향에 관한 연구 수행</li> </ul>
오레곤주립대학교	– 식사 및 박사과정 운영	– Center for Healthy Aging Research

<p>공공보건인간과학대학 (Oregon State University, College of Public Health and Human Sciences)</p> 	<p>- 전통적인 영양과학 관련 교과목 위주로 구성</p>	<p>운영</p> <p>- 전 생애주기에 걸쳐 건강한 노화를 위한 만성질환 예방 관련 연구 수행</p>
<p>메릴랜드대학교 JIFSAN (University of Maryland, Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition)</p>  <p>UNIVERSITY OF MARYLAND</p>	<p>- 식품안전 분야 정부기관, 미국 국내외 산업체 종사자 및 대학원생 등 일반인 대상 교육프로그램 운영[예. 국제식품안전실험실(IFSTL)]</p>	<p>- 안전하고 건강한 식품의 지속적인 공급을 위한 연구 수행</p>

○ 본 교육연구팀의 벤치마킹 전략을 통한 미래목표

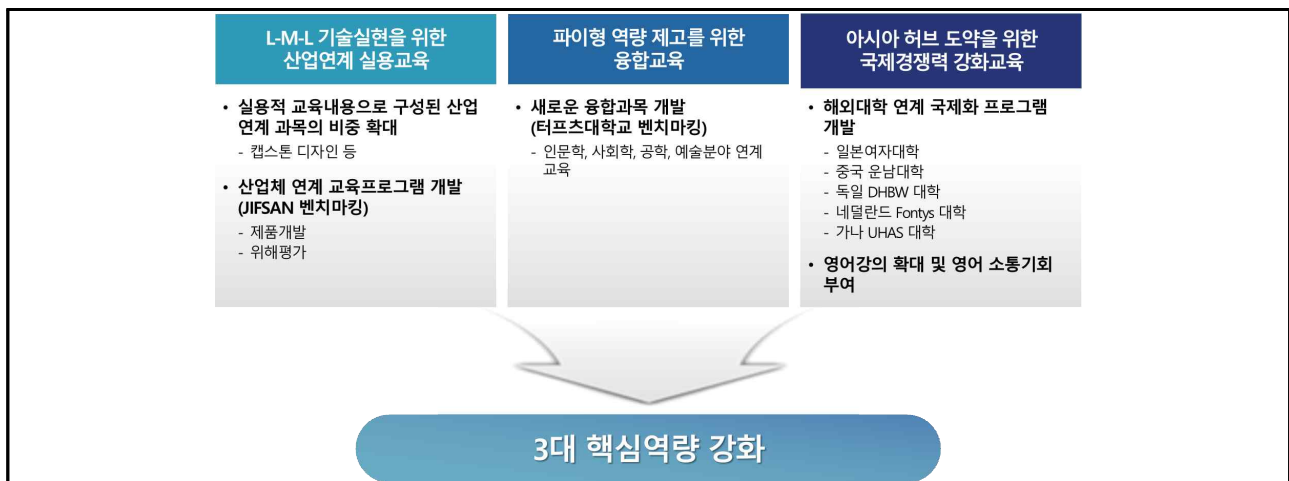
- 상기 분석결과를 바탕으로 본 교육연구팀의 교육과정 개발, 연구개발 방향, 외부 교육프로그램 운영의 모델을 다음과 같이 선정하여 적용하겠음.
- **교육과정 개발** : 터프츠대학교의 교육과정을 벤치마킹하여 식품과학, 영양과학 관련 전통적인 교과목뿐만 아니라 최근 연구동향과 수요를 반영한 산업연계과목과 다양한 융합과목들로 본 교육연구팀의 교육과정을 구성함.
- **연구개발 방향** : 오레곤주립대학교의 연구개발 방향을 벤치마킹하여 생애 각 주기에서의 건강노화를 위한 맞춤형 웰에이징 스마트식품의 연구개발을 추진함. 다만 오레곤주립대학교의 연구개발은 영양과학 분야를 중심으로 진행되고 있는 반면에 본 교육연구팀은 기초연구뿐만 아니라 기능성·안전성 평가, 제품개발 등 웰에이징 스마트식품의 연구개발 파이프라인 시스템 구축을 목표로 함.
- **산업체 연계 프로그램 운영** : 메릴랜드대학교 JIFSAN의 산업체 연계 교육프로그램을 벤치마킹하고, 본 교육연구팀이 수년간 정기적으로 운영하였던 국내 산업체 종사자와 대학원생 대상 미생물 위해 평가 워크샵 등을 확대하여 국내외 관련 과학기술 및 산업체의 현안 해결과 정보교류에 기여할 수 있는 산업체 연계 프로그램을 운영함.



##### 5) 교육연구의 미래목표 달성방안

###### ○ 핵심역량 강화 교육과정

- 미래 시대에는 다양한 분야의 정보를 폭넓게 이해하여 융합할 수 있고, 이를 바탕으로 자신에게 필요한 새로운 지식과 실용적 성과를 창출하여 다변화된 사회와 국제세계에서 폭넓게 확산시킬 수 있는 능력을 갖춘 인재가 필요함.
- 본 교육연구팀은 L-M-L 역량, 파이형 역량, 아시아 중심 글로벌 역량을 미래인재의 3대 핵심역량으로 설정하고 각각의 역량을 강화하기 위한 새로운 교과를 개발 또는 기존 교과목의 내용을 개편하여 그 비중을 확대할 계획임.
- 특히 터프츠대학교를 벤치마킹하여 융합과목 등 신규교과를 개발하고, 메릴랜드대학교 JIFSAN을 벤치마킹하여 제품개발 및 위해평가 관련 산업체 연계 프로그램을 개발할 계획임.
- 일본여자대학 등 스마트식품 연구개발의 주요 연구그룹과의 인적교류와 연구협력을 통한 국제화 프로그램을 개발할 계획임.
- 소속 대학원들의 글로벌 역량을 강화하기 위하여 중국 운남대학, 독일 DHBW 대학, 네덜란드 Fontys 대학, 가나 UHAS 대학 등 본 교육연구팀 참여 교수진과 긴밀한 인적 교류를 실시하고 있는 해외 대학들과 공동으로 국제화 프로그램을 개발할 계획임.



### ○ 핵심 전문지식 강화 교육과정

- 웰에이징 스마트식품 연구개발 분야에 종사할 미래인재가 갖추어야 할 3대 핵심 전문지식은 식품개발, 응용영양, 식품안전 분야 관련 지식임.
- 본 교육연구팀은 3대 분야의 전문가를 모두 보유하고 있으며, 참여 교수진의 교육 및 연구 역량을 바탕으로 각각의 전문지식을 갖춘 인재를 키워내기 위한 교육과정을 현재 운영 중임.
- 더 나아가 이들 전문지식을 다각적이고 통섭적으로 활용하여 웰에이징 스마트식품의 연구개발에 적용할 수 있는 인재를 키워내기 위한 새로운 교과를 개발 또는 기존 교과목의 내용을 개편하여 그 비중을 확대할 계획임.



### ○ 연구개발 파이프라인 시스템 구축을 통한 교육 강화

- 웰에이징 스마트식품 연구개발은 기초연구부터 제품개발에 이르기까지 파이프라인 형태(pipeline type)로 이루어짐.
- 식품개발, 응용영양, 식품안전 등 웰에이징 스마트식품의 연구개발 파이프라인 시스템에 반드시 필요한 3대 핵심분야의 전문가들로 구성되어있는 본 교육연구팀 참여 교수진의 상호 유기적인 협력과 보완을 통한 연구개발을 수행할 계획임.
- 각 연구개발 과정에 본 교육연구팀 소속 대학원생들을 주도적으로 참여시켜 연구역량을 제고 할 계획임.
- 오래곤주립대학교의 연구개발 방향을 벤치마킹하여 노년기 등 특정 생애주기만을 위한 식품이 아닌 생애주기별 맞춤형 웰에이징 스마트식품의 연구개발을 추진할 계획임.



최적화된 미래형식품 개발 및 시장 확보	식품 소재 연구 개발 및 항상성 유지	식품의 안전성 확보 연구개발
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품화 연구</li> <li>• 가공적성 연구</li> <li>• 품질평가 연구 (물성, 기호도 등 관능적 특성)</li> <li>• 시장성 평가 연구</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 항상성 유지 지표 연구개발</li> <li>• 천연 부존 자원 활용 소재 발굴 (지자체 콜라보 프로젝트)</li> <li>• 생리활성물질의 효능 검증</li> <li>• 생리활성물질의 작용 기전 기반 바이오 마커 발굴</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위해요소 기반 연구 (섭취량 분석, 독성의 생리활성 영양반응 연구)</li> <li>• 위해평가 연구 (노출량 분석 등)</li> <li>• 위해제어 연구</li> </ul>

### 연구개발 파이프라인 시스템 구축을 통한 교육 강화

#### ○ 교육 및 연구를 통한 미래목표 달성

본 교육연구팀은 개편된 교육과정을 통해 소속 대학원생들의 3대 핵심역량 강화와 3대 핵심 전문 지식 함양이라는 교육목표를 이루어낼 것으로 기대됨. 이러한 교육성과는 직접적으로 웰에이징 스마트식품의 연구개발에 참여할 대학원생들의 연구역량 향상으로 이어질 것으로 예상되며, 이를 통해 궁극적으로는 웰에이징 스마트식품 연구개발을 선도하는 인재 양성과 연구집단 실현이라는 본 교육연구팀의 미래목표를 분명히 달성할 수 있을 것임.





## Ⅱ. 교육역량 영역

### 1. 교육과정 구성 및 운영

#### 1.1 교육과정 구성 및 운영 현황과 계획

## II. 교육역량 영역

### 1. 교육과정 구성 및 운영

#### 1.1 교육과정 구성 및 운영 현황과 계획

##### 1) 교육과정 운영 현황

##### ○ 교육과정 운영체계

- 본 교육연구팀 참여교수 소속 학과인 식품영양학과와 교육과정은 숙명여자대학교 일반대학원 학칙에 준하여 운영하고 있음. 식품영양학과 학위과정별 이수학점은 학·석사 연계과정 24학점, 석사과정 24학점(식품영양전공 트랙, 임상영양전공 트랙), 박사과정 36학점, 석·박사 통합과정 54학점임.
- 수업연한(정규등록기간) : 학·석사 연계과정 3학기, 석사과정 4학기(임상영양전공 5학기), 박사과정 4학기, 석·박사 통합과정 8학기이며, 재학연한(최대등록 가능기간)은 학·석사 연계과정 12학기, 석사과정 12학기, 박사과정 20학기, 석·박사 통합과정 20학기임.
- 보충과목 이수학점 : 하위학위과정의 전공을 변경하여 입학한 학생에 한하여 석사과정 15학점, 박사과정 24학점이며, 입학 전 과정에서 이수한 과목 중 교과담당 교수에게 이수인정을 받은 교과목은 면제 가능함.
- 교과목의 구성과 개설 원칙 : 식품영양학과 개설 교과목은 석사과정 과목과 박사과정 과목으로 구성되며, 교과목 개설은 석사과정 과목은 3학기를 1주기로, 박사과정 과목은 4학기를 1주기로 개설함을 원칙으로 함.
- 종합시험 : 석사과정 18학점 이상, 박사과정 24학점 이상, 석·박사 통합과정 42학점 이상을 취득하면 종합시험에 응시할 수 있는 자격이 부여됨. 종합시험은 매 학기 1회 시행하며, 일반대학원 학칙 시행세칙에 따라 학과 내규로 정한 과목 중 석사과정생은 3과목을, 박사과정생은 4과목을 선택하여 응시함.
- 영어시험 : 매 학기 1회 실시하며, 국가공인외국어능력평가시험 성적우수자(TOEIC 750점 이상, TOEFL IBT 71점 이상, TEPS 640점 이상), 영어를 공용어로 사용하는 국가에서 학사학위 이상을 취득한 학생 또는 숙명여자대학교 TESOL에서 실시하는 영어강좌(대학원 독해과정)를 수강하여 일정 성적(B0) 이상 취득한 학생은 영어시험을 면제함.
- 논문심사 : 영어시험과 종합시험에 합격하면 학위논문심사 신청이 가능하며, 일반대학원 학칙 시행세칙에 따라 학과 내규에 의거하여 석사과정은 주저자로 1편 이상 전문학술지에 투고할 논문 초안이 준비된 학생, 박사과정과 석·박사 통합과정은 주저자로 SCIE급 학술지에 논문 1편을 게재 완료하거나 심사 전까지 심사위원장에게 게재 예정서를 제출한 학생에 한하여 논문심사자격이 주어짐.

##### ○ 교수진의 구성

- 웰에이징 스마트식품 연구개발 분야에 종사할 미래인재가 갖추어야할 3가지 핵심 전문지식은 식품개발, 응용영양 및 식품안전 분야 관련 지식임. 본 교육연구팀은 소속 대학원생들이 상기 3대 핵심 전문지식을 함양할 수 있도록 교육과정을 구성하여 운영하고 있음. 본 교육연구팀은 **식품개발 분야 2명, 응용영양 분야 3명, 식품안전 분야 2명 등 총 7명의 교수로** 구성되어 있으며, 이들 교수는 해당 분야의 전문가들로 탁월한 연구업적과 교육경력을 쌓아왔음.

## 본 교육연구팀 참여 교수진



－ 본 교육연구팀은 숙명여자대학교 식품영양학과 교수진 7명이 전원 참여하고 있음. 따라서 BK21 FOUR 사업 선정 시 본 교육연구팀은 교육과정의 체계적인 개편과 효율적인 운영이 가능하다는 강점을 가짐.

### ○ 교과목 개설 현황

－ 본 교육연구팀 참여교수 소속 학과인 식품영양학과에서 개설하고 있는 교과목은 68과목임. 본 교육연구팀 참여교수들은 담당 교과목을 통해 수강생들이 핵심 전문지식을 함양할 수 있도록 교육하고 있음.

과목번호	교과목명	교과내용	교육목표		
			식품개발 지식함양	응용영양 지식함양	식품안전 지식함양
21020535	식품화학특강	수분, 탄수화물, 단백질, 지질, 비타민과 무기질, 색소, 방향성분 등의 이화학적 성질과 반응 및 식품의 가공 조리 중의 일어나는 변화들과 그 응용에 대해서 연구한다.			○
21020537	식탁위의글로벌문화	우리나라를 비롯하여 세계 여러 나라 식생활의 기원을 생태학적, 자연 및 환경적, 지리적, 사회적 측면 등 여러 각도에서 살펴본다. 세계 여러 나라의 식생활을 각 나라가 갖고 있는 특수성 및 고유성 측면에서 문화와 관련시켜 연구하고 응용방법을 모색한다.	○	○	
21020538	미량영양소연구	영양소들의 대사과정, 생합성, 상호관계와 대사산물의 생체내 대사과정, 대사이상에 의한 병리 현상들에 대하여 학습하고 관련 논문들을 조사하고 발표한다.		○	
21020539	미생물과식품산업	미생물을 이용한 식품생산, 대사제어와 발효에 대한 발전 및 연구 동향에 대해 논제를 선택하여 강의하고 토의한다.	○		○
21020540	조리과학특론	식품의 물리화학 및 미생물학적 성질, 색, 맛 등의 특성이 조리 과정을 통해 변화하는 과정을 이해하고 영양, 기능성을 향상 시킬 수 있는 방법에 대해 연구한다.		○	

21020541	식품의관능평가법	식품의 관능평가에 관련된 감각기관에 대해 기초연구와 관능 검사법을 연구하고 자료에 대한 분석 및 해석방법을 통계학을 토대로 공부한다.	0		
21020542	급식관리학최신연구	단체 급식소에서의 대량식품의 생산과 관련된 생산계획, 작업관리, 재료관리, 품질, 위생관리, 등의 기초 관리방법과 그 응용방법을 강의하고 토론한다.		0	
21020543	식품의유해성연구	독성물질의 체내반응, 그 해독작용과 식품중에 함유된 독성물질의 구조, 물리화학적 성질 및 반응과 각종 직, 간접 첨가물 등의 체내효과 및 반응에 대하여 학습한다.			0
21020544	임상영양치료I	각종 질병 및 영양상태에 따른 체내의 변화를 병리학적 이론을 기초로 하여 주제를 선정하여 발표하고 토론한다.		0	
21020545	지역사회와영양	지역사회의 식품, 영양문제를 취급하고 영양교육의 필요성, 방법 등을 연구하고 토의한다.		0	
21020546	영양역학	개인과 집단, 현재 사회가 직면한 영양문제, 국제적 동향 등을 여러 관련 측면에서 연구하고 이를 개선하기 위한 영양계획을 수립하고 전개하여 평가해나가는 과정을 연구한다.		0	
21020547	임상영양연구	임상연구의 시행과정과 방법론을 배우고, 문헌고찰을 통해 연구동향 및 응용방법에 대해 발표하고 토론한다.		0	
21020548	기능성식품생리활성평가법	식품이 함유하는 기능성 물질의 분류 및 생리활성물질의 분석 및 평가를 위한지식을 습득한다.		0	
21020549	조리과학과기능성식품개발	제7의 영양소로 알려진 기능성 식품 소재를 이용한 식품개발과 조리과학의 응용연구를 수행한다.	0	0	
21020550	조리과학연구법	식품 및 영양학의 문제점과 연구 동향을 알기 위하여 주제별로 선정하고 발표하고 토의한다.	0	0	
21020551	조리과학과미식연구	음식을 만드는 조리 과정의 구조를 과학적 연구와 실험을 통해 분석하고 이해하여 음식의 맛과 향을 감별할 수 있는 다양성과 조리트렌드에 대한 새로운 변화를 모색한다.		0	
21020552	생물통계학	통계에 관한 일반 기초 지식과 식품 영양학 분야의 실험계획과 자료 및 실험결과 분석을 위한 통계적 방법과 컴퓨터 package의 이용방법을 배운다.		0	
21020553	기기분석	식품 및 영양학 연구에 필요한 여러 기기의 기본원리 및 응용법에 관해 강의한다.	0		0
21020554	영양유전체연구	식품에 함유되어있는 영양소 및 이물질들을 분석하는 방법을 습득하고 실험한다.		0	
21020555	식품위생과관리	식품생산과 공급에서 발생할 수 있는			0

		위생문제에 대해 검토하고 안전한 식품을 생산 공급하기 위한 관리 방안을 제시한다.			
21021824	고급식품가공학특론	식품가공에 관련된 원리를 바탕으로 최근 발달한 가공원리, 식품재료에 따른 특수 가공법에 대해 토론한다.	0		
21021825	식품산업과조리과학	21세기 경제성장의 동력이 되고 있는 식품외식산업에 응용할 수 있는 조리과학의 이론 및 실험 연구를 수행한다.	0		
21021826	급식관리와시스템연구	단체급식 및 급식 경영과 관련하여 급식 관리에 관한 최신 연구를 살피고 현재 우리나라 급식 관리의 발전 현황을 분석한다. 분석결과에 초점을 맞추어 현재 당면한 문제에 대한 대안을 과제로 개선책을 토의하고 정리한다.		0	
21021827	영양역학II	영양역학연구에 대한 방법론을 습득하고 토론하며, 연구 동향에 관해 강의하고 논의한다.		0	
21021828	고급영양학	생체 내에서 영양소 대사과정, 상호관계, 대사과정과 관련된 여러 기관의 생리적 과정 및 세포 기능 등 영양학 전반에 걸쳐 연구한다.		0	
21021829	건강기능식품연구	영양학 원리를 이용하여 각종 질병의 병태 및 영양원리를 공부하고 최근에 연구된 치료식에 대한 효과와 그 응용을 연구한다.	0	0	
21021830	연구논문작성법II	식품영양학 분야의 최신 논문 및 관련 문헌 고찰, 연구 주제 선정, 연구 방법론 개발 및 실행방법, 연구 결과 해석 및 고찰 등 연구 논문 작성에 필요한 기본 과정을 학습한다.			
21021831	조리과학과식품개발	식품에 대한 과학적 지식을 조리가공에 응용할 수 있도록 적용되는 실험방법을 연구한다.	0		
21021832	식품재료와미생물	식품으로 이용할 수 있는 물질 등의 구성성분, 영양적가치, 가공방법 등을 연구한다.			0
21021833	한국전통음식문화연구	우리나라 전통음식을 계절, 지역, 재료, 의례 등에 따라 조사, 분류, 분석하고 전통의 계승과 국제화 방안에 대해 연구한다.		0	
21021837	급식서비스의실제	외식산업이 발달하면서 식생활에 많은 영향을 미치는 조리된 음식의 구매행위를 분석하여서 급식산업을 발전시킬 수 있도록 연구한다.		0	
21021838	식품첨가물학	식품 첨가물의 종류, 성질, 사용방법과 이것의 응용 및 신제품의 최신 이론에 대하여 강의한다.		0	0
21021839	식품산업과이슈	식품의 생산에서 소비에 이르기까지 국내외적으로 최근에 일어나고 있는 공해문제를 문헌조사를 통하여 토의하고	0	0	0

		연구한다.			
21021841	단백질식품	단백질의 구조, 화학기능에 대해 논의하고 신기능 단백질의 창출 및 연구발전에 대해 논한다.		0	
21021843	고급생화학특론	생화학에서 활발히 연구 전개되어 가는 주제를 중심으로 중요 논문을 이해하고 검토할 수 있도록 학습한다.		0	
21021844	영양과면역	면역체계와 면역기전을 공부하며 영양소 및 영양상태가 면역기능에 미치는 영향을 연구한다.		0	

#### ○ 교과목 유형분류

- 웰에이징 스마트식품 연구개발에 종사할 미래인재는 기본적인 전공지식뿐만 아니라 산업체에서 실제 활용될 수 있는 지식과 실무능력과 관련분야의 최신 트렌드를 파악하고 업무에 적용할 수 있는 능력을 갖추어야 함. 또한 인문학, 사회학, 공학, 예술 등 타 학문분야의 지식과 이론을 폭넓게 이해하고 융합할 수 있는 역량도 요구됨.
- 본 교육연구팀은 소속 대학원생들이 이러한 역량을 갖추 수 있도록 개설 교과목을 기초과목, 응용과목, 산업연계과목, 융합과목 등 4개 유형으로 분류하여 운영하고 있음.

과목유형	정의(교육과정 개편 전)
기초과목	- 웰에이징 스마트식품 연구개발에 필요한 기본적인 지식 및 실험·실습 교육 - 웰에이징 스마트식품 연구개발에 필요한 심화 지식 및 실험·실습 교육
응용과목	- 식품산업체에서 실제 활용될 수 있는 식품개발 등 지식 및 실험·실습 교육 - 식품영양 관련 산업 최신 트렌드, 이슈를 다루는 과목
산업연계과목	- 식품영양 관련 산업체에서 요구되는 실무 교육 또는 - 산업체 전문가 및 현업 실무종사자를 강사로 초빙하여 현장 실무 교육
융합과목	- 인문학, 사회학, 공학, 예술 등 타 학문분야의 지식과 실기과정을 연계하여 교육

- 과목유형별 교과목수는 미량영양소연구 등 기초과목 28개, 미생물과식품산업 등 응용과목 24개, 조리과학과기능성식품개발 등 산업연계과목 9개, 영양과노화 등 융합과목 7개임.
- 본 교육연구팀은 식품과학과 영양과학에 관련된 다양한 교과목을 기 확보하고 있어 식품과학과 영양과학의 유기적인 공동 교육 체제 구축을 통하여 웰에이징 스마트식품 연구개발에 필요한 교육이 가능한 교과목을 운영하고 있음. 특히 임상영양전공 트랙에서는 국내 최고수준의 의료기관인 삼성서울병원, 서울성모병원과 MOU를 체결하고 다양한 산업연계과목 및 체계적인 실습과정을 실시하여 웰에이징 관련 질환 예방 및 관리를 위한 교육과정을 운영하고 있음.

과목유형	교과목명(교육과정 개편 전)	계
기초과목	미량영양소연구, 식품화학특강, 조리과학특론, 식품의유해성연구, 영양역학, 기능성식품생리활성평가법, 기기분석, 영양역학Ⅱ, 고급영양학, 식품재료와미생물, 식품첨가물학, 단백질식품, 고급생화학특론, 암과영양, 대사질환과영양, 인체영양학, 분자영양학, 식품물리화학, 인체생리학, 병태생리학, 식품안전성평가, 고급영양이론, 세계식품연구, 실험조리특론, 곡류식품, 식품품질관리기술, 식문화비교연구, 식품안전성최신연구	28과목
응용과목	미생물과식품산업, 식품의관능평가법, 급식관리학최신연구, 임상영양연구, 조리과학연구법, 조리과학과미식연구, 생물통계학, 영양유전체연구, 식품위생과관리, 고급식품가공학특론, 급식관리와시스템연구, 조리과학과식품개발, 한국전통음식문화연구, 급식서비스의실제, 식품산업과이슈, 영양과면역, 영양평가법, 식품영양세미나Ⅲ, 고급식품저장학특론, 식품영양세미나Ⅰ, 식품영양세미나Ⅱ, 식품및조리트렌드연구, 식품과유전자, 영양판정	24과목
산업연계과목	조리과학과기능성식품개발, 식품산업과조리과학, 건강기능식품연구, 기능성식품개발특론, 임상영양치료Ⅰ, 임상영양치료Ⅱ, 고급영양상담및교육, 임상영양실습Ⅰ, 임상영양실습Ⅱ	9과목
융합과목	영양과노화, 식탁위의글로벌문화, 한국음식세계화연구, 보건영양학, 운동과영양, 지역사회와영양, 식품생명공학	7과목

## 2) 교육과정 운영 계획

### ○ 기존 교육과정 분석결과

- 기존 교과목은 전통적인 식품과학 및 영양과학 관련 과목이 많고, 특히 웰에이징 스마트식품 연구 개발 관련 지식 및 실험·실습 교육에 치중하는 기초과목의 비중이 전체 교과목의 41.2%(68과목 중 28과목)를 차지하고 있음.
- 반면에 웰에이징 스마트식품 관련분야 산업체에서 요구되는 실무를 교육하거나 산업체에 종사하는 전문가의 경험과 최신 노하우에 대해 공유할 수 있는 산업연계과목은 전체 교과목의 13.2%(68과목 중 9과목)를 차지하며, 다양한 분야에 대한 통섭적 이해와 이를 바탕으로 새로운 지식과 성과를 창출, 확산시킬 수 있는 역량을 기르는 데 적합한 융합과목의 비중은 전체 교과목의 10.3%(68과목 중 7과목)임.
- 기존 산업연계과목 중 산업체, 지역사회 등 수요자가 필요로 하는 주제로 과제와 교육내용 구성된 L-M-L형 산업연계과목(예. 캡스톤 디자인)은 없으며, 주로 기능성식품 개발, 임상영양 또는 영양상담 관련 실습으로 구성되어 있거나 관련 분야의 현업 종사자를 강사로 초빙하여 교육하는 형식임.
- 기존 융합과목 중 2개 이상의 자연계열 전문분야와 1개 이상의 비자연계열(인문학, 사회학, 예술 등) 분야를 바탕으로 구성되어 있는 파이형 융합과목은 없음.
- 기존 교과목 중 영어강의 과목은 없음.

### ○ 기존 교육과정과의 차별성

- 미래시대의 웰에이징 스마트식품 연구개발에 종사할 인재 양성을 위해서는 수강생들이 L-M-L 역량, 파이형 역량, 아시아 중심 글로벌 역량을 갖출 수 있는 교과목의 확대 및 기존 교과목의 교과내용 개편이 필요함.
- 본 연구팀의 교육목표 실현을 위해서 L-M-L 기술실현을 위한 산업연계 실용교육, 파이형 역량 제고를 위한 융합교육, 아시아 허브 도약을 위한 국제경쟁력 강화교육의 세 가지 핵심 실행전략을 제안한 바, 다음과 같이 대학원 교육과정을 개편·운영할 계획임.

첫째, **L-M-L형 산업연계과목의 비중 확대 및 교과내용 개편**

둘째, 파이형 융합과목의 비중 확대 및 교과내용 개편

셋째, 아시아 중심 글로벌 역량 강화를 위한 영어강의 확대 및 영어 소통능력 배양

○ **교육과정의 개편 및 운영 방향**

- 산업연계과목과 융합과목의 비중을 확대하고, 산업연계과목은 모두 L-M-L형으로, 융합과목은 모두 파이형으로 운영할 계획임.
- 영어강의 비중을 확대하여 운영할 계획임.

과목유형	정의(교육과정 개편 후)
기초과목	- 웰에이징 스마트식품 연구개발에 필요한 기본적인 지식 및 실험·실습 교육 - 웰에이징 스마트식품 연구개발에 필요한 심화 지식 및 실험·실습 교육
응용과목	- 식품산업체에서 실제 활용될 수 있는 식품개발 등 지식 및 실험·실습 교육 - 식품영양 관련 산업 최신 트렌드, 이슈를 다루는 과목
L-M-L형 산업연계과목	- 산업체와 지역사회 등에서 요구되는 주제로 구성된 산업연계과목 교육
파이( $\pi$ )형 융합과목	- 2개 이상의 자연계열 전문분야(공학 등)와 1개 이상의 비자연계열(인문학, 사회학, 예술 등) 분야를 바탕으로 교육내용이 구성된 융합과목

- 이에 웰에이징 스마트식품 연구개발 인재양성을 위한 맞춤형 교육의 일환으로 L-M-L형 산업연계과목 5개, 파이형 융합과목 3개 등 총 8개 신규 교과목을 개설할 계획임.

과목유형	신규개설 예정 교과목명	교육목표
L-M-L형 산업연계과목	HMR식품개발특론	식품개발 지식함양
	고령친화산업과식품트렌드	식품개발 지식함양
	장내미생물과질병	식품개발 지식함양
	건강노화소재연구	식품개발 지식함양
	의학영양이슈와문제	응용영양 지식함양
파이( $\pi$ )형 융합과목	식품개발과창업	식품개발 지식함양
	영양과앙트러프러너십	응용영양 지식함양
	국제영양	응용영양 지식함양

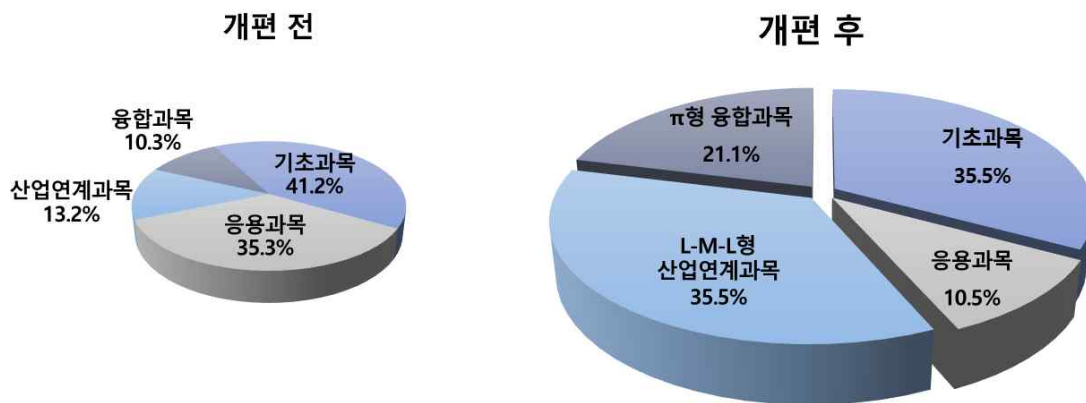
- 최근 5년간(2015년 3월 1일 ~ 2020년 2월 29일) 실제 개설된 기존 교과목은 기초과목 14개, 응용과목 14개, 산업연계과목 8개, 융합과목 3개 등 총 39개임. 이중 기초과목 1개, 응용과목 8개, 산업연계과목 8개 등 17개 교과목을 L-M-L형 산업연계과목으로 개편하고, 응용과목 5개, 융합과목 3개 등 8개 교과목을 파이형 융합과목으로 개편할 계획임.
- 개편 후 총 교과목수는 76과목이며, 과목유형별 교과목수는 기초과목 25개, 응용과목 8개, L-M-L형 산업연계과목 27개, 파이형 융합과목 16개임.



과목유형	교과목명(교육과정 개편 후)	계
기초과목	식품화학특강, 조리과학특론, 식품의유해성연구, 영양역학, 기능성식품생리활성평가법, 영양역학Ⅱ, 고급영양학, 식품재료와미생물, 식품첨가물학, 단백질식품, 고급생화학특론, 암과영양, 대사질환과영양, 인체영양학, 분자영양학, 식품물리화학, 인체생리학, 병태생리학, 식품안전성평가, 고급영양이론, 세계식품연구, 곡류식품, 식품품질관리기술, 식문화비교연구, 식품안전성최신연구	25과목
응용과목	조리과학연구법, 영양유전체연구, 조리과학과식품개발, 식품산업과이슈, 식품영양세미나Ⅲ, 식품영양세미나Ⅰ, 식품영양세미나Ⅱ, 기기분석	8과목
L-M-L형 산업연계 과목	조리과학과기능성식품개발, 식품산업과조리과학, 건강기능식품연구, 기능성식품개발특론, 고급영양상담및교육, 임상영양실습Ⅰ, 임상영양실습Ⅱ, 임상영양치료Ⅰ, 임상영양치료Ⅱ, 식품생리활성소재와대사항상성연구, 스마트식품개발연구, 식품의관능평가법, 임상영양연구, 생물통계학, Risk Analysis and Management, 고급식품가공학특론, 한국전통음식의산업화연구, 영양과면역, 영양평가법, 고급식품저장학특론, 식품및조리트렌드연구, 영양판정, HMR식품개발특론*, 고령친화산업과식품트렌드*, 장내미생물과질병*, 건강노화소재연구*, 의학영양이슈와문제*	27과목
파이( $\pi$ )형 융합과목	식탁위의글로벌문화, 한국음식세계화연구, 운동과영양, 지역사회와영양, 식품생명공학, 웰에이징과영양케어, 사례기반영양연구, 응용미생물학, 급식트렌드연구, 조리과학과미식연구, 급식관리와시스템연구, 스마트급식서비스, 응용유전체학, 식품개발과창업*, 영양과앙트러프러니즘*, 국제영양*	16과목

\*신규개설 예정 교과목

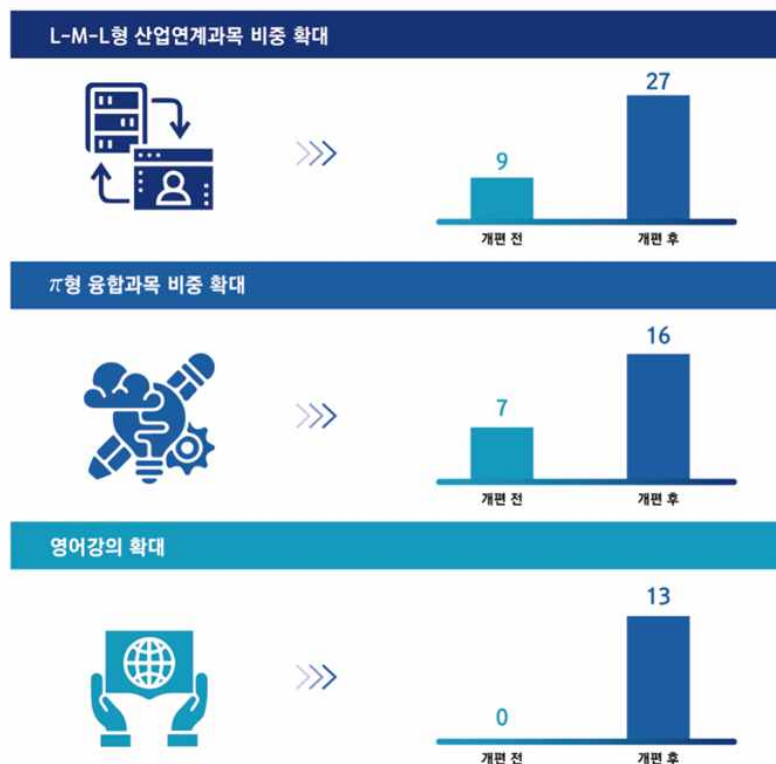
- － 상기 교과목 개편을 통해 **산업연계과목의 비중**은 현재의 13.2%(68과목 중 9과목)에서 35.5%(76과목 중 27과목)로 **2.7배 확대**되고, **융합과목의 비중**은 현재의 10.3%(68과목 중 7과목)에서 21.1%(76과목 중 16과목)로 **2.0배 확대**됨.



- － 한편 수강생들의 글로벌 역량 강화를 위하여 신규개설 예정 교과목 2개를 포함하여 총 13개의 과목을 영어로 강의할 계획임. 결과적으로 **영어강의 적용 교과목의 비중은 17.1%**에 이룸.

과목유형	영어강의 적용예정 교과목명	비고 (최근 5년간 개설 여부)
기초과목	고급영양이론	개설
	식품재료와미생물	개설
	식품화학특강	개설
	인체생리학	개설
	암과영양	미개설
	세계식품연구	미개설
	식문화비교연구	미개설
L-M-L형 산업연계과목	의학영양이슈와문제	신규
	Risk Analysis and Management	개설
	고급식품가공학특론	개설
	영양과면역	미개설
파이( $\pi$ )형 융합과목	영양과양트리프러너십	신규
	사례기반영양연구	개설

- 본 교육연구팀의 전체적인 교육과정 개편 및 운영 방향은 아래 그림에 나타내었음.



#### ○ 대학원 박사과정의 특정 트랙 개설 및 운영

- 인원 확보 차원에서의 필요성 : 본 교육연구팀은 본교 문화예술대학원 전통식생활문화전공 문화예술학 석사 학위자들의 박사과정 특별 트랙 개설을 통해 연구 참여기회를 제공함으로써 스마트식품 개발 분야에서 우수 연구 인력을 확보하는 방안으로 활용할 계획임.

- 맞춤형 교육과정 신설 : 음식, 식품, 식문화, 예술 관련 다양한 전문가들에게 산업 수요 맞춤형 교육과정을 구축하여 산업 현장 문제에 대한 창의적 해결 방법을 탐색할 수 있는 교육과정을 신설할 계획임.
- 기대효과 : 웰에이징 스마트식품 개발 분야에서 식품을 문화 속에서 폭 넓게 해석하고 우리 전통의 것으로부터 문화의 다양성을 이해하여 보다 창조적인 스마트식품을 이끌어 내는 능력을 갖춘 전문성을 강화할 수 있을 것임.

## 1. 교육과정 구성 및 운영

### 1.2 과학기술산업사회 문제 해결과 관련된 교육 프로그램 현황과 구성 및 운영 계획

## 1.2 과학기술·산업·사회 문제 해결과 관련된 교육 프로그램 현황과 구성 및 운영 계획

### 1) 과학기술·산업·사회 문제 해결 관련 교육 프로그램 운영 현황

#### ○ 산업계 현안 해결을 위한 교육 프로그램

- － 본 교육연구팀의 팀장을 맡고 있는 윤요한 교수는 미생물 위해평가 분야의 정보교류 강화, 인프라 확대 및 전문성 제고를 통해 관련 분야 산업계의 현안을 해결하고 대학원생의 실무능력 향상에 도움을 주고자 식품영양학과 대학원생과 산업계 종사자를 대상으로 미생물 위해평가 워크숍을 2016년부터 2018년까지 매년 3~4회에 걸쳐 개최하였음.

연번	미생물 위해평가 워크숍	개최일시	교육인원
1	미생물학적 위해평가의 이해와 활용 : Combase를 중심으로	2016.3.21	63명
2	2016년 제2차 미생물 위해평가 워크숍 (미생물학적 위해평가의 이론과 이해 및 노출평가 실습)	2016.6.9	28명
3	2016년 제3차 미생물 위해평가 워크숍 (미생물학적 위해평가의 이론과 이해)	2016.10.21	약 40명
4	2016년 제4차 미생물 위해평가 워크숍 (신속한 미생물 위해평가를 위한 KATS 시스템의 활용)	2017.3.17	약 30명
5	2017년 제1차 미생물 위해평가 워크숍 (미생물 위해평가 기초 이론과 예측모델 개발 기초 이론)	2017.6.27	약 30명
6	제6차 미생물 위해평가 학술 워크숍 (예측모델 개발 이론 및 실습)	2017.9.29	약 60명
7	제7차 미생물 위해평가 학술 워크숍 (미생물 위해평가 이론 및 실습)	2017.12.15	약 60명
8	제8차 미생물 위해평가 학술 워크숍 (미생물 위해평가의 추진 및 발전방향 제시와 KATS 시스템을 이용한 신속한 위해평가)	2018.3.27	약 40명
9	제9차 미생물 위해평가 학술 워크숍 (미생물 위해평가의 미래, 예측모델 개발 기초 이론)	2018.6.25	약 50명
10	제10차 미생물 위해평가 학술 워크숍 (예측모델 개발 기초 이론, 미생물 예측모델 개발 실습)	2018.9.28	약 40명
11	제11차 미생물 위해평가 학술 워크숍 (미생물 위해평가 기초 이론, @RISK를 활용한 미생물 위해평가 시뮬레이션 실습, 식품안전관리를 위한 미생물 위해평가의 방향)	2018.12.26	약 30명

- － 윤요한 교수는 장내 미생물 분야의 정보교류 강화, 인프라 확대 및 전문성 제고를 통해 관련 분야 산업계의 현안을 해결하고 대학원생의 실무능력 향상에 도움을 주고자 식품영양학과 대학원생과 산업계 종사자를 대상으로 워크숍을 2018년부터 현재까지 정기적으로 개최하고 있음.

연번	장내 미생물 분야 관련 워크샵	개최일시	교육인원
1	제1차 장내세균 심포지움 (장내세균과 인간의 질병)	2016.8.19	약 50명
2	제2차 장내세균 심포지움 (장내세균과 인간의 질병)	2017.6.21	약 45명
3	제1차 장내미생물 분석 워크샵	2018.12.7	113명
4	제1차 장내미생물연구회-(사)한국유가공학회 공동 학술 심포지움 (장내미생물과 인간의 건강 그리고 가축의 생산성)	2019.4.25.	약 80명
5	제1차 Microbiome 분석 워크샵	2019.6.4	약 105명
6	장내미생물연구회 창립 1주년 기념 학술 심포지움 (권위자 (Guru)가 전하는 '장내미생물')	2019.7.5	약 85명
7	제2차 장내미생물연구회·숙명여대 위해분석연구센터 유전체 분석 워크샵	2019.10.21	약 70명

#### ○ 사회 문제 해결을 위한 교육 프로그램

– 주나미 교수는 실버세대의 바른 식생활 실천, 식품산업 및 시니어 영양교육 등에 대한 정보를 제공하고 식품산업 종사자, 식품영양 교육자 및 학생들을 대상으로 2016년부터 현재까지 학술발표 및 토론을 실시하고 있음.

연번	주나미 교수 강연 및 발표	개최일시	교육인원
1	동아시아식생활학회 제 51차 추계학술대회 좌장 – 일본의 고령친화 식품산업 전략	2016.10.22	150명
2	한국식품조리과학회 2016년 추계학술대회 좌장 – 바른 식생활 실천을 위한 조리과학 분야의 역할	2016.10.23	150명
3	방위사업청 장비물자계약부 <군 급식 안전성 향상을 위한 발전방안> 토론 – 미군 급식 안전성 향상을 위한 정책발전 세미나	2016.10.26	40명
4	한국식생활문화학회 2016년 추계학술대회 종합토론 좌장 – 융복합 시대의 농식품산업의 과제와 바른 식문화 확산	2016.11.11	150명
5	2017년도 한국유가공학회 학술대회 및 심포지움 발표 – 임신·수유부 유제품 개발 방향 제언	2017.05.26	100명
6	2017년도 대한지역사회영양학회 워크숍 발표 – 노인을 위한 메뉴 플래닝 전략	2017.09.22	120명
7	2017년 한국식품영양학회 동계학술대회 발표 – 시니어 영양교육, 어떻게 할 것인가?	2017.12.14	150명
8	<100세 시대, 미래 식생활을 보다>-2019 춘계연합학술대회 발표 – 우리나라 고령자의 건강한 식생활을 위한 조리과학적 접근	2019.05.31	300명
9	제11차 서울대학교 노화고령사회연구소 심포지움(초고령 사회를 대비한 생활환경과 생활인의 변화 전망) 발표 – 100세 시대, 식생활관리 어떻게 할 것인가	2019.10.29	80명
10	돌봄경제 전문가 포럼 토론 – 돌봄경제 육성전략 수립 전문가 포럼	2019.11.26	20명

－한영실 교수는 주요 식품기업의 CEO 포함 임직원, 대학생, 대학원생 및 주부 등 일반인을 대상으로 식품산업의 트렌드를 소개하고, 웰에이징을 위한 식생활 관리 및 건강한 식품관련 정보를 제공하고자 2016년부터 현재까지 지속적으로 특별 강연을 실시하고 있음.

연번	한영실 교수 특별 강연	개최일시	교육인원
1	연세대학교 글로벌교육원 글로벌최고위과정 특강 － CEO를 위한 건강 밥상, 음식 만세	2016.10.25	80명
2	AK플라자 평택점 문화아카데미 특강 － 건강 100세를 위한 식생활관리	2016.11.21	100명
3	CJ 텔레닉스 식생활관리 특강 － 보내는 한해, 맞이하는 젊음!	2016.12.12	100명
4	AK플라자 평택점 문화아카데미 특강 － 건강 100세를 위한 식생활관리	2016.12.21	100명
5	AK플라자 분당점 문화아카데미 특강 － 건강 100세를 위한 식생활관리	2017.1.11	100명
6	부산 영도구청 식생활관리 특강 － 건강 100세를 위한 식생활관리	2017.2.9	200명
7	고려대학교 생명환경과학대학원 생명환경최고위과정 특강 － 건강한 100세를 위한 식생활관리	2017.3.21	50명
8	연세대학교 글로벌교육원 글로벌최고위과정 특강 － CEO를 위한 건강한 밥상, 음식 만세	2016.4.25	50명
9	고려대학교 생명환경과학대학원 생명환경최고위과정 특강 － 건강한 100세를 위한 식생활관리	2017.9.19	50명
10	서울대－한국전력 에너지CEO과정 특강 － 음식 만세	2017.10.27	30명
11	신안산대학교 사회교육원 특강 － 건강한 100세를 위한 식생활관리	2017.12.7	30명
12	고려대학교 생명환경과학대학원 생명환경최고위과정 특강 － 건강한 100세를 위한 식생활관리	2018.3.20	50명
13	인천여성협의회 특강 － 미래의힘, 인천의힘 신인(新仁)여성	2018.3.30	150명
14	연세대학교 글로벌교육원 글로벌최고위과정 특강 － CEO를 위한 건강한 밥상, 음식 만세	2018.4.3	50명
15	서울대－한국전력 에너지CEO과정 특강 － 건강 100세를 위한 식생활관리	2018.4.27	30명
16	숙명여자대학교 아시아여성연구원 특강 － 여성의 리더십	2018.7.18	200명
17	숙명여자대학교 미래교육원 미식최고위과정 특강 － 식품산업의 트렌드&브랜드	2018.8.30	30명
18	서울대－한국전력 에너지CEO과정 특강 － 건강한 100세를 위한 식생활관리	2018.10.26	30명
19	신안산대학교 사회교육원 특강 － 건강한 100세를 위한 식생활관리	2018.11.1	30명
20	숙명여자대학교 미래교육원 용산 yes 아카데미 － 음식으로 지키는 100세 건강	2019.5.21	30명
21	숙명여자대학교 미래교육원 미식최고위과정 특강 － 식품산업의 트렌드&브랜드	2019.9.25	30명

22	서울대-한국전력 에너지CEO과정 특강 - 건강한 음식으로 채우는 몸과 마음의 에너지	2019.10.25	30명
23	신안산대학교 사회교육원 특강 - CEO의 건강관리	2019.11.14	30명
24	상명대학교 계당교양교육원 인문학 특강 - 팀플레이, 관계의 힘	2019.12.6	150명

## 2) 과학기술·산업·사회 문제 해결 관련 교육 프로그램 운영 계획

### ○ 과학기술 현안 해결을 위한 노력

#### - 개인맞춤형 헬스케어 전문인력 양성 프로그램 운영

- 4차 산업혁명시대의 도래와 함께 모든 산업군에서 대량생산 시스템의 축소와 함께 개인 맞춤형 제품 생산으로 transition되고 있음. 이 중 가장 그 수요가 큰 분야가 개인 맞춤형 헬스케어 분야임. 이미 수 년 전부터 personalized medicine 분야의 연구가 활성화되면서 유전자 기반 약물치료에 대한 연구개발이 활발함. 이와 함께 personalized nutrition은 예방적 측면에서 연구개발 의의가 크다고 평가받고 있음.
- 본 교육연구팀에서는 생물통계학·영양역학·분자유양학·영양유전체 연구·보건영양학 교과목을 필수로 하는 교육프로그램을 구성하여 유전자와 분자 수준의 기초지식을 습득하고 유전체 분석, 단백질체 분석, 대사체 분석 등으로 도출된 자료를 분석하는 능력을 키울 수 있도록 함.

### ○ 산업체 현안 해결을 위한 노력

#### - 영양보충용식품 개발 전문인력 양성 프로그램 운영

- 인구의 고령화 및 만성질환의 유병율과 함께 수요가 급증하고 있는 영양보충용식품 군 연구개발이 식품산업체를 중심으로 활성화될 것으로 기대되고 있음.
- 이에 필요한 맞춤 연구인력 양성을 위해 대사질환과 영양·병태생리학·영양유전체 연구·식품생리활성소재와 대사항상성 연구·영양과 앙트러프러너십 교과목 수강을 필수로 하는 교육프로그램을 구성하여 제품 개발에 필요한 기초지식을 함양하고 창업의 기본 지식을 습득하게 한 후 본 대학에서 수년째 참여 중에 있는 한국연구재단의 공공기술기반 시장연계 창업탐색 지원사업에 참여하여 해외 또는 국내 교육을 받을 수 있는 기회를 제공할 예정임.
- 실제로 본 대학원에서는 2017년 기술창업탐색팀으로 최종 선정되어 박사후 연구원 1인과 석사과정생 1인이 참여하여 연수를 마친 바 있고 해당 석사과정생은 스타트업 기업에 특채되었음.

#### - 마이크로바이옴 전문인력 양성 프로그램 운영

- 마이크로바이옴 연구에 대한 관심이 높아지고 있으며, 수차례 장내미생물 및 마이크로바이옴 분석 관련 워크숍을 개최한 노하우를 바탕으로 최신 연구 트렌드 및 기술 습득을 위한 워크숍을 확대하여 대학원생뿐만 아니라 관련 연구분야 종사자들의 기술적 수준을 향상하고자 함.

### ○ 사회 문제 해결을 위한 노력

#### - 고령자 식생활 케어 전문인력 양성 프로그램 운영

- 지속적으로 진행 중인 고령친화 식품 연구 내용을 대학원생의 교육 프로그램으로 연결시켜 전문인력을 양성하고, 더 나아가 ‘고령친화식품 연구개발(R&D) 현장 교육프로그램’을 대학원생들이 직접 운영함으로써 기업의 현안 해결 및 역량 강화를 지원할 계획임.
- 또한, 첨단 3D Printing 기술과 푸드 테크를 결합한 3D 푸드 프린터를 고령친화식품에 적용하는 연구를 진행하면서 ‘고령자들을 위한 3D 프린팅 식품 개발’ 교육 프로그램을 운영하고자 함. 이러한 프로그램을 통해 3D 프린팅 기술을 다양한 식품 분야에서 활용할 수 있으며 미래 식품



생산과 유통구조 변화에 대응 할 수 있는 인력을 양성할 수 있을 것으로 예상됨.

- 이와 같은 교육프로그램을 통해 **지역사회의 영양취약계층인 고령자를 대상으로 하는 식생활 케어를 할 수 있는 전문 인력을 양성**할 수 있을 것으로 보임 (현재 본 팀에서는 제도가 처음 도입된 2011년 5월부터 현재까지 10년 동안 지역사회 영양취약계층인 어르인을 위한 급식지원 프로그램을 운영하고 있음. 지역사회의 대상자를 고령자 등으로 확대시킬 수 있는 인프라로 사용할 수 있을 것으로 보임).

－ 본 교육연구팀의 전체적인 과학기술, 산업체 및 사회 문제 해결에 관련된 교육 프로그램의 구성과 프로그램별 주요 내용을 아래 그림에 나타내었음.

과학기술 현안 해결 관련 프로그램	산업체 현안 해결 관련 프로그램	사회 문제 해결 관련 프로그램
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 개인맞춤형 헬스케어 전문인력 양성 프로그램 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유전체 · 단백질 · 대사체 분석 자료 해석</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양보충용식품 개발 전문인력 양성 프로그램 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품개발 관련 지식 습득</li> <li>- 창업 관련 기본 지식 습득</li> <li>- 창업탐색 지원사업 참여기회 부여</li> </ul> </li> <li>• 마이크로바이옴 전문인력 양성 프로그램 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 마이크로바이옴 연구 최신 트렌드 및 기술 습득</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 고령자 식생활 케어 전문인력 양성 프로그램 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고령친화식품 R&amp;D 현장 교육 프로그램 운영기회 부여</li> <li>- 3D 프린팅 식품 개발 관련 기술 습득</li> </ul> </li> </ul>

## 2. 인력양성 계획 및 지원 방안

### 2.1 최근 3년간 대학원생 인력 확보 및 배출 실적

<표 2-1> 교육연구팀 참여교수의 지도학생 확보 및 배출 실적

(단위: 명)

대학원생 확보 및 배출 실적					
실적		석사	박사	석·박사 통합	계
확보 (재학생)	2017년	5	12	10	27
	2018년	3	3	2	8
	2019년	8	15	12	35
	계	5	12	10	27
배출 (졸업생)	2017년	3	3		2
	2018년	8	8		15
	2019년	12	35		
	계				
실적		석사	박사	석·박사 통합	계
확보 (재학생)	2017년	6	2	4	0
	2018년	0	0	0	0
	2019년	2	3	2	0
	계	0	0	2	0
배출 (졸업생)	2017년	14	14		8
	2018년	8	22		22
	2019년				
	계				

## 2. 인력양성 계획 및 지원 방안

### 2.2 교육연구팀의 우수 대학원생 확보 및 지원 계획

## 2.2 교육연구팀의 우수 대학원생 확보 및 지원 계획

### 1) 우수 대학원생 확보 계획

#### ○ 대학원 응시현황

- 본 교육연구팀 참여교수 소속 학과인 식품영양학과와 최근 3년간(2017~2019년) 응시자 수는 석사과정 80명, 박사과정 14명, 석·박사 통합과정 1명 등 총 95명으로 연평균 31.7명이 응시하였음. 식품영양학과 대학원 응시자 수는 본교 자연계열 학과 중에서 가장 높은 수준임.

구분		대학원 응시인원(단위: 명)			
		석사과정	박사과정	석·박사 통합과정	계
2017년	전기	16	5	0	21
	후기	5	1	0	6
2018년	전기	21	5	1	27
	후기	10	0	0	10
2019년	전기	17	2	0	19
	후기	11	1	0	12
계		80	14	1	95

#### ○ 국내 우수 대학원생 확보 계획

- 2016학년도부터 본교는 교수와 학생이 멘토와 멘티로서 지속적인 관계 유지와 상담을 할 수 있도록 평생지도교수제를 시행하고 있음. 평생지도교수제에 따라 본 교육연구팀 참여교수들은 식품영양학과 재학생들에 대해 개별적으로 학기 당 2회 이상 진학, 취업, 창업 등에 관한 심도 있는 진로진도를 하고 있으며, 진학에 뜻이 있는 학부생의 본교 대학원 진학을 적극 유도하고 있음.
- 연구실 인턴제를 통하여 대학원 진학에 관심이 있는 학부생이 연구실 생활을 선체험할 수 있는 기회를 제공함으로써 대학원 진학을 유도하고 있음.
- 본교에서는 본 교육연구팀 참여교수 소속 학과인 식품영양학과를 대상으로 전임교원 1인당 1명의 관리조교를 배정하고 있음. 관리조교는 일반대학원 재학생을 대상으로 선발하며, 전임교원의 교육 및 연구활동을 지원하고 있음. 관리조교로 선발된 석사과정 학생은 최대 4학기, 석·박사 통합과정생은 최대 8학기, 박사과정생은 최대 4학기 수업료 전액을 지급받고 있음.
- 본교에서는 본 교육연구팀 참여교수 소속 학과인 식품영양학과를 대상으로 본교 학부 출신 성적우수자가 석사과정 진학 시 또는 본교 대학원 출신 성적우수자가 박사과정 진학 시 명채대학원 장학금을 지급하고 있음. 이러한 성적우수장학금 제도는 그동안 본교 출신의 우수한 연구인력의 본교 대학원 진학을 유도하는 효과를 나타내고 있기 때문에 이 제도를 지속적으로 활용하여 우수 대학원생을 확보할 계획임.
- 본교 문화예술대학원(특수대학원) 전통예술학과 전통식생활문화전공은 국내 유일의 전통음식문화 관련 석사학위를 수여하는 전공으로 2020년 1학기 현재 48명의 대학원생이 재학 중임. 재학생 중 연구력이 우수한 인재의 일반대학원 식품영양학과 박사과정 진학을 적극 유도할 계획임.
- 본 교육연구팀의 교육과정과 연구성과, 그리고 BK21 FOUR 사업 선정 시 본 교육연구팀의 연구장학금 지원계획을 학생 개별 면담, 본교 홈페이지 등을 통해 적극적으로 홍보하여 본교 출신의 우수한 연구인력을 확보할 계획임.
- 또한, 본 교육연구팀의 교육과정, 연구성과 및 연구장학금 지원계획을 하이브레인넷, BRIC 등의 국내 연구인력 채용정보 사이트에 적극적으로 홍보하여 타 대학 출신의 우수한 연구인력을 확보할 계획임.
- 본교는 1998년 보건의료 전문인들을 대상으로 국내 최초 온라인을 통한 임상영양전문가과정을 개

설하는 등 임상영양 분야의 대표적인 전문 교육기관으로 자리잡음. 또한 국내 최고 상급종합병원인 삼성서울병원, 서울성모병원과 MOU를 체결하여 임상영양 분야 지식 및 병원 현장경험을 고루 갖춘 전문화된 임상영양사를 양성하고 있으며, 졸업생들은 100%에 가까운 취업률을 보임. 이러한 우수한 임상영양전문가 양성 실적을 통해 최근 타교생의 임상영양전공 지원율이 증가하고 있으며 향후 본교 홈페이지 및 관련 학회들을 통해 적극적으로 홍보하여 지속적으로 우수한 타교생을 확보할 계획임.

#### ○ 외국 우수 대학원생 확보 계획

- 본교에서는 주요 아시아 국가 출신의 우수 대학원생을 확보하기 위하여 국가별로 차별화된 유학생 유치전략을 마련하여 시행하고 있음.

국가	숙명여자대학교 유학생 유치전략
중국	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자매대학 홍보 및 추천을 통한 우수인재 유치 <ul style="list-style-type: none"> <li>* 자매대학 : 북경어언대학, 길림외국어대학, 대련외국어대학, 염성사범대학, 상해해양대학 등</li> </ul> </li> <li>- 다양한 학위과정 협정 모델을 통한 우수인재 유치 <ul style="list-style-type: none"> <li>* 예. 대학원 과정 1+2 프로그램 등</li> </ul> </li> </ul>
베트남	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 퀴논시 용산구 국제교류 사무소를 통한 우수인재 추천</li> </ul>
몽골	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 울란바토르 고등학교 입학설명회 개최</li> <li>- 국제울란바토르대학교 복수학위 협정 체결 통한 우수인재 유치</li> </ul>
대만	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 국내 특성화 고교 대상 찾아가는 입학설명회 개최 및 추천의뢰</li> </ul>

- 본교에서는 주요 외국어(영어, 중국어, 몽골어, 베트남어)로 작성된 입시모집요강을 대학원 홈페이지(<http://e.sookmyung.ac.kr/sookmyungen/1383/subview.do>)에 게재하고 있음. 또한 재외한국대사관과 주한외국대사관을 통해 본교의 교육과정과 연구성과를 적극적으로 홍보하고 우수학생의 추천을 의뢰하고 있으며, 본교 재학 외국인 유학생을 통해 국가별 맞춤 상담과 홍보활동을 진행하고 있음.
- 본교는 2018년부터 Korean Studies Association of Southeast Asia (KoSASA)의 부회원으로 참여하고 있음. KoSASA의 회원인 베트남, 태국, 말레이시아, 필리핀, 인도네시아, 캄보디아, 라오스, 미얀마 등의 대학과 적극 교류하여 우수 대학원생을 유치할 계획임.
- 본교는 2009년에 정부초청 외국인 장학생 수학대학(대학원 과정)에 선정된 이후 현재까지 정부초청 장학제도를 통해 우수학생을 모집하고 있음. 학기 당 500만원의 장학금을 지급하고 있으며, 별도로 항공료와 일정금액의 체재비(정착지원금, 생활비, 의료보험료, 연구비, 논문인쇄비, 귀국준비금 등)를 함께 지급하고 있음. 본 정부초청장학제도는 외국의 우수한 연구인력을 유치하는 효과를 나타내고 있기 때문에 이 제도를 지속적으로 홍보하고 활용하여 우수 대학원생을 확보할 계획임.
- 본교에서는 본 교육연구팀 참여교수 소속 학과인 식품영양학과를 대상으로 부모 모두 외국인인 외국인이 석사과정, 박사과정 및 석·박사 통합과정에 입학 시 외국인 유학생 장학금을 지급하고 있음. 지원자의 전적 학교 성적, 어학성적, 면접점수를 평가하여 첫 학기 수업료의 50~100%에 해당하는 입학 장학금을 지급하고 있음. 또한 외국인 유학생이 재학 중 일정수준의 학점을 유지하면 매학기 수업료의 50~80%에 해당하는 재학 장학금을 지급하고 있음. 본 외국인 유학생 장학금 제도는 아시아 국가 출신의 우수한 연구인력을 유치하는 효과를 나타내고 있기 때문에 이 제도를 지속적으로 홍보하고 활용하여 외국 우수 대학원생을 확보할 계획임.
- 본교에서는 외국인 대학원생의 국내 생활적응에 도움을 주고자 신입생을 대상으로 매년 2월과 8월에 생활, 학사, 장학금 지원 등에 관한 오리엔테이션을 실시하고 있음. 또한 외국인 대학원생의 거

주지원을 위하여 국제학생 기숙사를 별도 운영하고 있으며, 4학기까지 거주를 보장하고 있음. 이러한 생활적응 지원제도는 외국인 유학생의 안정적인 생활과 수학 및 연구능력 향상으로 이어지고 있으며, 본 교육연구팀은 이 제도를 지속적으로 활용하여 외국 우수 대학원생을 확보할 계획임.

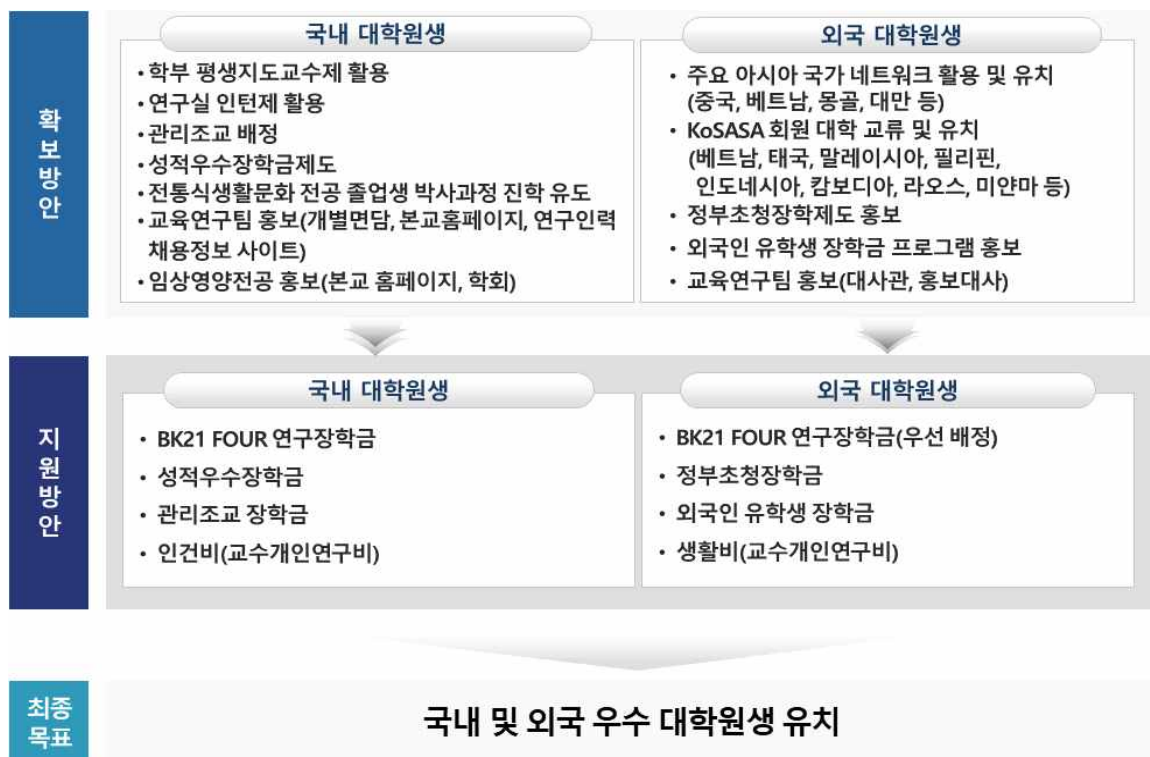
## 2) 우수 대학원생 지원 계획

### ○ 국내 우수 대학원생 지원 계획

- 본 교육연구팀은 BK21 FOUR 사업 선정 시 1~2차년도의 경우 예산의 66.3%를 연구장학금으로 책정하여 석사과정생 20명, 박사과정생 5명, 박사수료생 3명 등 전체 재학생 수의 70%에게 장학금을 수혜할 계획임. 석사과정생의 경우 월 70만원, 박사과정생의 경우 월 130만원, 박사수료생의 경우 월 100만원을 지급할 계획임.
- 대학원 재학생이 단계적으로 증가하는 3~7차년도의 경우에도 예산 중 연구장학금의 비중을 단계적으로 올려 장학금 수혜 대상을 전체 재학생 수의 70% 수준으로 유지할 계획임.
- 장학금 비수혜자에 대해서는 지도교수가 개별적으로 수행 중인 연구과제 등을 통해 장학금에 준하는 인건비를 지원할 계획임. 따라서 **본 교육연구팀에서 확보한 국내 우수 대학원생 전원에게 장학금을 지원**할 계획임.

### ○ 외국 우수 대학원생 지원 계획

- 본 교육연구팀은 BK21 FOUR 사업 선정 시 확보된 외국인 대학원생에게 연구장학금을 우선적으로 지급할 계획임. 이와 별도로 장학금 수혜 외국인 대학원생에 대해서 생활비는 석사과정과 박사과정에 따라 차등지급함.
- 결과적으로 본 교육연구팀에서 확보한 외국 우수 대학원생 전원에게 장학금을 지원할 계획임.



## 2.3 대학원생의 취(창)업 현황

### ① 취(창)업을 및 취(창)업의 질적 우수성

<표 2-2> 2019.2/2019.8 졸업한 교육연구팀 참여교수의 지도학생 취(창)업을 실적 (단위: 명, %)

구분		졸업 및 취(창)업현황						취(창)업률 (%) (D/C) × 100
		졸업자 (G)	비취업자(B)			취(창)업대 상자 (C=G-B)	취(창)업자 (D)	
			진학자		입대자			
			국내	국외				
2019년 2월 졸업자	석사	5	12	10	27	3	3	2
	박사	8				8	15	
2019년 8월 졸업자	석사	35	5	12	10	27	3	3
	박사	2				8	8	
계	석사	12	35					
	박사							
2019년 2월 졸업자	석사	6	2	4	0	0	0	0
	박사	0				2	3	
2019년 8월 졸업자	석사	0	0	0	2	0	14	14
	박사	8				8	22	
계	석사							
	박사							

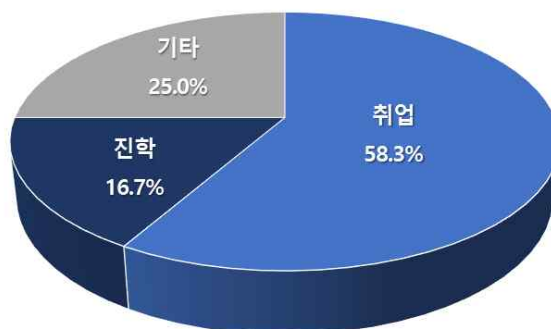
## 2.3 대학원생의 취(창)업 현황

### ① 취(창)업률 및 취(창)업의 질적 우수성



## ○ 취업률과 진출기관

- 2019년 2월 8월에 배출한 교육연구팀 소속 대학원생 12명 중 진학자 2명을 제외한 취업 대상자 10명 중 7명이 취업하여 **70.0%의 취업률**을 보이고 있음(그림 참조).
- 취업자가 진출한 기관은 산업체(28.6%), 교육기관(28.6%), 연구기관(14.3%), 정부기관(28.6%)으로 기관별로 **고른 분포**를 나타냄.



## ○ 취업의 질적 우수성

### - 산업체 취업자

- 석사과정 졸업생 [ ]은 재학 중 모바일 어플리케이션 기반 당류 저감화 중재 프로그램의 행동변화단계에 따른 효과 분석의 논문을 게재하여, 대학생 식습관 중 가장 대두되고 있는 당류 섭취를 어플리케이션을 이용하여 심도 있게 다루었음. 관련 분야의 연구 역량을 살려, 현재는 [ ] 영양사로 근무 중임.
- 석사과정 졸업생 [ ]은 국내 주요 제약업체인 (주)녹십자의 계열사인 (주)녹십자지놈에서 질병 중심의 유전체관련 연구 업무를 수행하고 있음.

### - 교육기관 취업자

- 박사과정 졸업생 [ ]은 동의대학교 식품영양학과 전임교원으로 임용되어 식품미생물 전공 분야의 강의 및 연구를 수행하고 있음.
- 박사과정 졸업생 [ ]은 숙명여자대학교 부설 위해분석연구센터에서 인간에게 위해한 생물학적·화학적 요소를 예측 분석 및 평가하고 이를 통한 위해 요소 제어 방안을 제시하기 위한 연구 업무를 수행하고 있음.

### - 연구기관 취업자

- 석사과정 졸업생 [ ]은 국내 유일의 식품분야 정부출연 연구기관인 한국식품연구원에서 연구원으로 근무하고 있음.

### - 정부기관 취업자

- 석사과정 졸업생 [ ]은 국내 식품안전에 관한 연구 및 관리 업무를 관장하는 중앙행정기관인 식품의약품안전처 소속 식품의약품안전평가원에서 전문연구원으로 근무하고 있음.
- 석사과정 졸업생 [ ]은 한국식품안전관리인증원에서 식품가공 인증서 재발급, 유형통합 업무를 수행하고 있음.

## ② 졸업자의 대표적 취(창)업 사례 (최근 10년)

<표 2-3> 최근 10년간 교육연구팀 참여교수 지도학생 중 졸업생 대표적 취(창)업 사례

연 번	성명	졸업연월	수여 학위 (박사/석사)	학위취득 시 학과(부)명	재학 시 BK21사업 참여 여부 (Y/N)	최종학위 (박사/석사) 및 수여 대학/학과	현 직장 및 직위
	대표 취(창)업 사례의 우수성						
1			석사	식품영양학과	N	동일	
	한영실 교수 연구실 석사과정 졸업생에서 건강기능식품 기능성 원료 개발, 식품 원료 표준화, 기능성 연구 기획 및 관리, 국내외 식품법 모니터링 및 대응, 알로에 원료 국제 인증 관리 국내외 건강기능식품 시장 현황 모니터링업무를 진행함.						
2			석사	식품영양학과	N	동일	
	주나미 교수 연구실 석사과정 졸업생에서 영양교육과 학교 급식을 책임지는 영양교사로 재직 중임. 영양교육 수업이 의무적으로 이루어지는 초등학교에서 서양식 식생활에 길들여져 어릴 적부터 성인병에 노출되거나 한 부모가족 발생으로 제대로 된 영양교육을 받지 못하는 학생 및 학부모들에게 지속적인 교육을 실시하고 있음.						
3			석사	식품영양학과	N	동일	
	윤요한 교수 연구실 석사과정 졸업생에서 품질관리 업무를 수행중에 있음.						
4			석사	식품영양학과	Y	동일	
	주나미 교수 연구실 석사과정 졸업생, 친환경 로하스를 실천하고 있는에서 연구원으로 재직하며, 유아식을 비롯한 건강기능식품, 임산부용 제품 개발 관련 업무를 담당하고 있음.						
5			석사	식품영양학과	N	동일	
	성미경 교수 연구실 석사과정 졸업생루코사민이 소지한 대장의 염증 완화 기능과 대장 미생물 간의 상호작용을 규명하는 연구를 수행하여 학위를 수여받았음.에서 6개월 간의 실무과정을 거친 후 여의도 성모병원에 우수한 성적으로 입사하였음.						
6			박사	식품영양학과	Y	동일	
	성미경 교수 연구실 박사과정 졸업생지방암의 발생과 연관된 식이요인을 분석하고 혈중 염증지표와의 연관성 및 특정 식단이 이들 지표의 증강에 미치는 영향을 규명하는 연구로 박사학위를 취득하였음. 졸업 후 식품의약품안전처 연구원으로 근무하였고 그 후에서 교수로 재직 중임.						
7			박사	식품영양학과	N	동일	
	윤요한 교수 연구실 박사과정 졸업생국내 1위 종합에서 식품 개발 관련 연구를 진행하고 있음.						
8			박사	식품영양학과	N	동일	
	윤요한 교수 연구실 박사과정 졸업생‘Influence of Low Pathogenic Escherichia coli on Inflammation, Cell Proliferation, Oxidative Stress, and Angiogenesis in Intestine’을 연구주제로 식품영양학과 전임교원으로 임용되었음.						
9			박사	식품영양학과	N	동일	
	윤요한 교수 연구실 박사과정 졸업생!중독 세균인 Clostridium perfringens와 뇌 질환의 상관관계에 대한 연구를 수행하여 박사학위를 취득하였으며, 현재 식품 관련에서						

② 졸업자의 대표적 취(창)업 사례 (최근 10년)

<표 2-3> 최근 10년간 교육연구팀 참여교수 지도학생 중 졸업생 대표적 취(창)업 사례

연 번	성명	졸업연월	수여 학위 (박사/석사)	학위취득 시 학과(부)명	재학 시 BK21사업 참여 여부 (Y/N)	최종학위 (박사/석사) 및 수여 대학/학과	현 직장 및 직위
	대표 취(창)업 사례의 우수성						
	국내 식품 산업의 경쟁력 제고에 기여하고 있음.						
10			박사	식품영양학과	N	동일	
	주나미 교수 연구실 에서 팀장으로 근무하고 있음. 어린이급식관리지원센터는 어린이집, 유치원, 지역아동센터 등 어린이 대상 집단급식소에 체계적이고 철저한 위생관리 및 영양관리를 지원하기 위하여 식품의약품안전처에서 설립한 기관임.						

최근 10년간 졸업생 수	석사	77	10
	박사	19	

3. 대학원생 연구역량

3.1 대학원생 연구 실적의 우수성

① 대학원생(졸업생) 대표연구업적물의 우수성

<표 2-4> 최근3년간 참여교수 지도학생(졸업생) 대표연구업적물

연번	최종 학위 (박사 /석사)	졸업생 성명	세부 전공 분야	졸업 연월	실적구분	대표연구업적물 상세내용
1	박사	[REDACTED]	발효/식품미생물	2018.8	저널 논문	[REDACTED]
						Microbe-mediated aflatoxin decontamination of dairy products and feeds
						JOURNAL OF DAIRY SCIENCE
						100(2), 871-880
						2017
						10.3168/jds.2016-11264
2	박사	[REDACTED]	식품조리 과학	2018.8	저널 논문	[REDACTED]
						The Effects of industrial workers' food choice attribute on sugar intake pattern and job satisfaction with Structural Equation Model
						NUTRITION RESEARCH AND PRACTICE
						10(4), 464-470
						2016
						10.4162/nrp.2016.10.4.464

연번	최종 학위 (박사 /석사)	졸업생 성명	세부 전공 분야	졸업 연월	실적구분	대표연구업적물 상세내용
3	박사		발효/식품 미생물	2017.8	저널 논문	<div></div> The risk of aerotolerant <i>Campylobacter jejuni</i> strains in poultry meat distribution and storage MICROBIAL PATHOGENESIS 134, 103537  2019 10.1016/j.micpath.2019.05.020
4	석사		영양생화 학/영양생 리	2017.2	저널 논문	<div></div> Dried plum and chokeberry ameliorate D-galactose-induced aging in mice by regulation of PI3k/Akt-mediated Nrf2 and Nf-kb pathways EXPERIMENTAL GERONTOLOGY 95, 16-25  2017 10.1016/j.exger.2017.05.004
최근 3년간 졸업생 수			석사	27		4
			박사	8		

### 3.1 대학원생 연구 실적의 우수성

대학원생(졸업생) 대표연구업적물의 우수성

○ 식품개발 분야 대표연구업적물의 우수성

－ 박사과정 졸업생 [REDACTED]의 논문

① 창의성·혁신성

산업체 근로자 775명을 대상으로 식품선택속성과 당 섭취 실태, 직무만족도 간의 구조적 모형을 AMOS 프로그램을 통해 분석하였음. 식품선택 속성과 당 섭취 실태가 산업체 근로자의 직무만족도에 영향을 미친다는 것을 밝힘으로써 국민의 건강증진을 위해 당류 저감화 정책이 시행되어야 한다는 것을 입증하였음. 2016년에 NUTRITION RESEARCH AND PRACTICE (IF=1.714)에 게재되었음.

② 비전과 목표와의 부합성

스마트식품 개발 분야에서 대상자의 속성 분석을 통해 식품 타겟 결정, 제품 컨셉 개발, 개발된 식품의 활용 방안에 대한 연구에 응용될 수 있음.

③ 전공분야의 기여

본 논문은 식품개발 분야 기술과 통계학, 사회학 등 타 학문분야의 전문지식을 융합하여 도출된 것으로, 통계적 구조 모형을 통해 가설 검증으로 신뢰성을 확보하는데 기여할 수 있음.

○ 응용영양 분야 대표연구업적물의 우수성

－ 석사과정 졸업생 [REDACTED]의 논문

① 창의성·혁신성

항산화 물질인 플라보노이드가 함유된 전자두와 초크베리가 시너지 효과를 나타내고 PI3k/Akt-mediated Nrf2 and Nf-kb pathways를 조절함으로써 항산화 및 노화방지 효능의 우수성을 입증하였음. 2017년에 EXPERIMENTAL GERONTOLOGY (JCR 상위 44.340%, IF=3.080)에 게재되었음.

② 비전과 목표와의 부합성

노화방지 기전을 확인한 연구로 웰에이징 스마트식품 개발 시 영양학적으로 접근하여 항노화 기능성 식품개발 연구 수행에 전문적으로 기여할 수 있음.

③ 전공분야의 기여

본 논문은 응용영양 분야 기술과 생리학 등 타 학문분야의 전문 지식을 융합하여 도출된 결과로 식품소재가 가지는 항노화 효능과 항염증 반응을 입증할 수 있는 실험기술을 웰에이징 스마트식품 개발 시 기여할 수 있음.

○ 식품안전 분야 대표연구업적물의 우수성

－ 박사과정 졸업생 [REDACTED]의 논문

① 창의성·혁신성

미생물을 이용한 식품 및 사료 내 aflatoxin 제거방법에 대한 연구로 Agriculture, Dairy&Animal Science 분야 상위 5.7% SCI급 저널인 JOURNAL OF DAIRY SCIENCE (IF=3.082)에 게재되었음. 본 논문은 20회 인용되어 그 우수성을 인정받았음.

② 비전과 목표와의 부합성

웰에이징 스마트식품 개발 시 안전한 식품개발 연구를 수행하는데 뒷받침 될 수 있음.

③ 전공분야의 기여

미생물학적 식품 안전성 분야 기술발전에 기여하였음.

－ 박사과정 졸업생 [REDACTED]의 논문

① 창의성·혁신성



가금류 내 호기내성 *Campylobacter*의 위해에 대한 연구로 Microbiology 분야 SCI급 저널인 MICROBIAL PATHOGENESIS (IF=2.581)에 게재되었음.

② 비전과 목표와의 부합성

웰에이징 스마트식품 개발 시 안전한 식품개발 연구를 수행하는데 뒷받침 될 수 있음

③ 전공분야의 기여

병원성 미생물의 안전성 분야 발전에 기여하였음.

## ② 대학원생(졸업생) 저명학술지 대표논문의 우수성 (별도 제출/ 평가)

<표 2-5> 최근 3년간 참여교수 지도학생(졸업생)의 대표논문 환산 편수,  
환산보정 피인용수(FWCI), 환산보정 IF, 환산보정 ES

구 분		최근 3년간 실적			전체기간 실적
		2017년 졸업생	2018년 졸업생	2019년 졸업생	
논문 편수	대표논문 총 편수	6	12	4	22
	대표논문 환산 편수의 합	1.9357	2.4504	1.2380	5.6241
	평가 대상 1인당 대표논문 환산 편수				2
피인용수	보정 피인용수(FWCI) 값이 있는 논문의 총 편수	10	4	16	0.2686
	보정 피인용수(FWCI) 의 합	9.2415	0.3400	9.8501	0.0767
	환산 보정 피인용수(FWCI) 합	2.3656	0.0971	2.5394	6
	대표논문 1편당 환산보정 피인용수(FWCI)				11
	평가 대상 1인당 환산보정 피인용수(FWCI) 합				3
Impact Factor	IF=0이 아닌 논문 총 편수	20	13.5810	22.9900	5.8410
	IF의 합	42.4120	2.2240	4.2730	1.0640
	환산보정 IF의 합	7.5610	0.7524	1.0143	0.3666
	대표논문 1편당 환산보정 IF				2.1332
	평가 대상 1인당 환산보정 IF 합				6
Eigenfactor Score	ES=0이 아닌 논문 총 편수	11	3	20	0.0401
	ES의 합	0.1493	0.0577	0.2472	1.5343
	환산보정 ES의 합	6.1274	2.9444	10.6061	0.5529
	대표논문 1편당 환산보정 ES				1.1914
	평가 대상 1인당 환산보정 ES 합				0.8791
지도학생 최근 3년간 환산졸업생 수		2.6234			

## ② 대학원생(졸업생) 연구업적물의 우수성 (별도 제출/ 평가)

<표 2-5-1> 최근 3년간 참여교수 지도학생 중 대학원생(졸업생) 연구업적물 환산 편수  
(건축 분야의 건축학만 해당)

구분	실적			전체기간 실적
	2017년 2/8월 졸업자	2018년 2/8월 졸업자	2019년 2/8월 졸업자	
연구재단 등재(후보) )지 논문 환산편수	0	0	0	0
국제저명 학술지 논문 환산편수	0	0	0	0
기타국제 학술지 논문 환산편수	0	0	0	0
국어 학술저서 환산편 수	0	0	0	0
외국어 학술저서 환산 편수	0	0	0	0
저서 또는 논문 총 환 산편수	0	0	0	0
평가대상 1인 당 연구업적물 환산편 수				0
지도학생 최근 3년간 환산졸업생 수				

### ③ 대학원생(졸업생) 학술대회 대표실적의 우수성

<표 2-6> 교육연구팀 참여교수 지도학생 중 대학원생(졸업생) 학술대회 발표실적

연번	최종학위 (박사/석사)	졸업생 성명	졸업 연월	발표 형식(구두, 포스터)	학술대회 발표실적 상세내용
1	석사		2018.2	구두	성미경
					Effects of western-diet on inflammatory bowel disease in association with gut microbiota
					대한암예방학회 오색 심포지엄
					2017, 양양, 대한민국
2	석사		2018.8	구두	김성은, 성미경
					Effects of short chain fatty acid supplementation on the composition of gut microbiota and colonic inflammation in IL-10 knockout mice
					대한암예방학회 오색 심포지엄
					2018, 양양, 대한민국
3	석사		2019.2	포스터	한영실
					Antioxidant Activities of Chopi (Zanthoxylum piperitum DC.) Leaves Extracts
					2018년 춘계연합학술대회 (한국식생활문화학회, 한국식품조리과학회, 동아시아식생활학회)
					2018, 서울, 대한민국
4	석사		2018.2	구두	윤요한
					Evaluation of antimicrobial activity of fermented maillard reaction products (FMRP) by lactic acid bacteria isolated from infants' feces
					제49차 한국축산식품학회 정기학술대회
					2017, 천안, 대한민국
최근 3년간 졸업생 수		석사	27		4
		박사	8		

### 3.1 대학원생 연구 실적의 우수성

대학원생(졸업생) 학술대회 대표실적의 우수성

### ○ 식품개발 분야 대표실적의 우수성

- 석사과정 졸업생 [REDACTED] 실적
  - 초피잎 추출물의 농도가 높아질수록 총 폴리페놀과 플라보노이드 함량이 증가하고, 항산화 활성이 증가하는 것을 확인하여 초피잎의 기능성 식품 소재로서 개발 가능성이 높음을 입증함. 웰에이징 스마트식품 연구개발에서 기능성 식품에 첨가할 식품 소재의 생리활성 평가 연구를 수행할 능력을 갖추었다고 봄. 우수한 생리활성을 가졌으나 식품개발에 응용이 되지 않았던 소재의 식품 영양학적 우수성을 밝힘.

### ○ 응용영양 분야 대표실적의 우수성

- 석사과정 졸업생 [REDACTED] 실적
  - 식품섭취패턴의 변화와 염증성장질환 인과 관계를 장미생물과 연계하여 preclinical 모델에서 규명한 첫 연구임. 2017년 대한암예방학회 오색 심포지엄에서 Young Investigator Award를 수상하였음. 대장암의 발생위험을 증가시키는 기저질환인 대장염의 예방에 필요한 식품선택 가이드라인을 제시하여 웰에이징 스마트식품 연구개발에 필요한 기초자료를 제시함. 본 연구결과는 다양한 환경적 요인과 유전적 요인이 복합적으로 관련되어 발생하는 질환에 식품영양학적 요인의 어떤 영향을 미치는지 평가하고 관련 기전을 연구하였음.
- 석사과정 졸업생 [REDACTED] 실적
  - 염증성장질환의 중요한 예방 요인인 섬유소 대사산물인 단쇄지방산의 영향을 평가한 첫 연구임. 특히 IL-10 유전자 결핍 preclinical 모델을 활용한 연구라는 점에서 혁신성을 가짐. 2018년 대한암예방학회 오색 심포지엄에서 Young Investigator Award를 수상하였음. 대장암의 발생위험을 증가시키는 기저질환인 대장염의 예방 및 관리를 위한 기능성 소재로써 단쇄지방산의 효능을 평가하여 스마트식품 개발에 활용될 수 있도록 기초자료를 제시함. 최근 기초의과학 분야에서 다양한 질환의 발생에 기여하는 것으로 알려진 장 미생물과 식품 간의 연계성 기전연구를 수행함으로써 해당 분야 연구의 기반을 넓힘.

### ○ 식품안전 분야 대표실적의 우수성

- 석사과정 졸업생 [REDACTED] 실적
  - 유아 분변으로부터 분리된 젖산균에 의한 발효당화산물의 항균효과에 대한 연구임. 제49차 한국축산식품학회 정기학술대회에서 The Excellence Oral Presentation Award를 수상하였음. 본 연구업적은 웰에이징 스마트식품 연구 개발 시 젖산균과 같은 유용미생물을 이용한 기능성 식품개발 연구에 도움이 될 수 있음. 젖산균과 같은 기능성 유용 미생물 연구분야 발전에 기여하였음.

④ 대학원생(졸업생) 특허, 기술이전, 창업 실적의 우수성

<표 2-7> 교육연구팀 참여교수 지도학생 중 대학원생(졸업생) 특허, 기술이전, 창업 실적 등

연번	최종학위 (박사/석사)	졸업생 성명	졸업 연월	실적구분	특허, 기술이전, 창업 등 실적 상세내용
1			2017.2	창업	
					건강과 영양을 기본으로 한 건강자문 및 기타 분야의 컨설팅
					RMB 5,000,000 위안
					2018
2			2018.8	특허	
					마늘 추출 분획물로부터 분리된 화합물을 유효 성분으로 함유하는 근육관련 질환 치료 및 예방용 조성물
					대한민국
					10-2002260
					2018
3			2018.8	특허	
					임신부용 생강함초캔디 및 이의 제조방법
					대한민국
					10-2049640
					2019
4			2019.2	기술이전	
					폐기물 처리를 위한 아임계 장치 및 이의 제어 방법
					11,550
					2019
최근 3년간 졸업생 수		석사	28		4
		박사	8		

### 3.1 대학원생 연구 실적의 우수성

대학원생(졸업생) 특허, 기술이전, 창업 등  
실적의 우수성



### ○ 창업 실적의 우수성

- 박사과정 [REDACTED]은 김현숙 교수의 지도 하에 재학 시절 ‘데일리 아몬드 섭취후 일정한 시간 경과에 따라 건강한 성인의 지질 프로파일 및 체성분 변화에 미치는 영향’의 연구 논문을 각각 SCIE급인 Journal of Medicinal Food과 Nutrition Research and Practice에 게재하며 해당 분야에서의 우수성을 인정받음. 이를 바탕으로, 중국 국적 보유자인 유아남 졸업생은, 졸업 후 현재 영양적 기반이 약한 중국 산둥성 지난시(山东省济南市)에서 영양과 건강의 학문적 지식을 바탕으로 [REDACTED] 22일에 설립하고 현재 보유 주식 95%의 대표로 성장함. 현재 유아남은 법정대표인(法定代表人)으로 본 회사에 등록되어 있으며, 고객들의 영양 관련 건강에 대한 컨설팅, 각종 문화교류 활동의 계획, 기업관리자문 및 각종 실행할 수 있는 회사 행사에 대해서 컨설팅을 하고 있음.

### ○ 기술이전 실적의 우수성

- 박사과정 졸업생 [REDACTED]은 윤요한 교수의 지도 하에 ‘폐기물 처리를 위한 아임계 장치 및 이의 제어 방법’ 기술을 개발하여 [REDACTED]하였음. 폐기물 매물로 인한 침출수 등으로 발생하는 오염문제를 해결하기 위해 친환경적인 폐기물 처리 방식이 요구되어왔음. 본 기술이전을 통해 향후 농장에서 발생하는 폐사축 처리 등에 활용될 예정이며, 가금 농장에서 발생하는 환경문제 및 조류인플루엔자(AI) 확산 방지 등에 기여 할 수 있음. 또한 유해미생물 저감화 및 다양한 가공 연계기술 등을 활용한 기술이전은 향후 본 교육연구팀의 비전과 부합하는 산학협력의 대상 기술임.

### ○ 특허 실적의 우수성

- 석사과정 졸업생 [REDACTED]: 성미경 교수의 지도 하에 ‘마늘 추출 분획물로부터 분리된 화합물을 유효성분으로 함유하는 근육관련 질환 치료 및 예방용 조성물’에 대한 국내특허를 2018년에 등록하였음. 평균 수명의 연장과 함께 노년기의 근 소실은 삶의 질 저하 뿐 아니라 사망률에 기여하는 가장 중요한 요인으로 지목되고 있음. 본 특허는 근 소실의 예방에 필요한 조기지표 발굴 및 지표와 연계된 분자생물학적 기전 규명과 조절 소재의 효능 평가를 수행하여 해당 소재의 근 소실 억제 기능 신규성을 인정받음. 기능성 소재 연구를 통해 식품의 고부가가치화에 기여할 수 있는 과학적 자료를 도출하였고 노화와 연관되거나 질환으로써의 치료가 가능한 범위에 속하지 않는 문제를 영양학적 측면에서 접근하고 해결함. 본 특허는 노화 과정에서 가장 큰 건강 위험이 되고 있는 근육 감소 관리를 위해 필요한 식품소재 연구를 통해 **웰에이징 스마트식품 개발이라는 목표 달성에 기여**할 수 있음.
- 박사과정 졸업생 [REDACTED]: 주나미 교수의 지도 하에 ‘임신부용 생강함초캔디 및 이의 제조방법’에 대한 국내특허를 2019년에 등록하였음. 본 특허는 임신부라는 특수한 집단을 대상으로 한 기능성 식품 개발이 희박한 상황에서 임신부의 특성에 맞게 영양적, 기능적, 기호적 측면에서 우수하며, 치아 손상에도 덜 위해하고, 입덧과 속편함에 효과가 있는 생강함초캔디 및 제조방법에 관한 발명임. 웰에이징 스마트식품개발 목표와 부합하는 특허 기술로 맞춤형 제품군 출시로 이어져 임신부의 건강증진을 도모하고 건강기능식품 시장 활성화를 통한 **전반적 산업 부가가치 향상을 기대**할 수 있음.

### 3. 대학원생 연구역량

#### 3.2 대학원생 연구 수월성 증진계획

### 3.2 대학원생 연구 수월성 증진계획

#### 1) 대학원생 연구 수월성 증진을 위한 계획

○ 본 교육연구팀은 소속 대학원생의 연구 수월성을 증진하고, 본 대학원의 연구 활성화를 위하여 다음과 같은 제도적 장치를 마련하고 실행할 계획임.

#### ○ 연구 성과급 지급

- 본 교육연구팀 소속 대학원생이 해외 유명학술지에 제1저자로 논문 게재 시 소정의 성과급을 지급함.
- 지급 기준 :
  - 식품과학 또는 영양과학 분야 상위 10~50% 이내 학술지 게재 시 성과급 차등지급
  - 제1저자로 발표하는 경우에 한하여 지급
  - 본 교육연구팀 소속 대학원생 2명 이상이 제1저자로 참여한 논문의 경우, 해당 성과급을 제1저자의 수로 나누어 지급
  - 게재 및 출판이 완료되어 권, 호, 페이지가 확인된 논문만 인정
  - 연 1회 지급

#### ○ 국제학술대회 참가 지원

- 본 교육연구팀 소속 대학원생의 연구의욕 고취 및 글로벌 역량 강화를 위하여 국제학술대회에 참가하여 포스터 발표 또는 구두 발표하는 경우 항공료와 학술대회 등록비를 지원함.
- 지원 기준 :
  - 학회 초록집 표지와 함께 본인의 초록 게재면 사본을 함께 제출(초록 게재면에 “웰에이징 스마트식품 연구개발 미래인재 양성 교육연구팀” 소속표기(또는 지원표기)가 되어있는 초록만 학술대회 참가 경비 지원)
  - 본인이 주저자로 발표하는 경우에 한하여 지원
  - 재학 중 1회 지원하며, 중복되는 연구내용으로 학술대회 발표 시 지원 불가
  - 국제학술대회 참석 후 교육연구팀 소속 교수진과 타 대학원생을 대상으로 참가 결과보고 세미나 발표를 영어 또는 한국어로 실시하며, 결과보고 세미나를 실시한 경우에만 지원
  - 항공료 : Economy Class 기준으로, 학술대회 개최지까지 최단거리에 한하여 지원. 상위 Class를 이용하거나 별도의 지역을 추가, 경유하는 경우 추가되는 부분은 출장자 본인이 부담
  - 등록비 : 사전등록에 해당되는 등록비만 지급. 해당 학회에서 발급한 영수증을 증빙자료로 제출

#### ○ 해외연수 프로그램 참가 지원

- 본 교육연구팀은 일본여자대학, 중국 운남대학, 독일 DHBW 대학, 네덜란드 Fontys 대학, 가나 UHAS 대학 등과 MOU를 체결하고 국제화 프로그램을 공동으로 개발함.
- 소속 대학원생들의 연구의욕 고취 및 글로벌 역량 강화를 위하여 이들 국제화 프로그램을 통한 해외연수 기회를 부여함.
- 해외연수 파견인원 선발을 위한 심의위원회를 구성하여 객관적인 기준에 따라 선발하여 파견함.
- 선발된 대학원생에게는 항공료와 소정의 체재비를 지원함.
- 선발 기준 : 연구실적과 특허실적이 우수한 학생을 우선 선발함
- 지원 내용 :
  - 재학 중 수시 지원 가능
  - 해외연수 종료 후 교육연구팀 소속 교수진과 타 대학원생을 대상으로 참가 결과보고 세미나 발표를 영어 또는 한국어로 실시하며, 결과보고 세미나를 실시한 경우에만 지원

- 항공료 : Economy Class 기준으로, 연수지까지 최단거리에 한하여 지원. 상위 Class를 이용하거나 별도의 지역을 추가, 경유하는 경우 추가되는 부분은 출장자 본인이 부담
- 체재비 : 본 교육연구팀에서 마련한 기준에 맞춰 지원. 추가되는 비용은 연수자 본인이 부담

○ 학위논문 영어 작성 지원

- 본 교육연구팀 소속 대학원생의 글로벌 역량 강화를 위하여 석사 및 박사 학위논문을 의무적으로 영어로 작성함.
- 영어로 작성된 학위논문을 SCIE 저널에 투고하는 경우 영문교정 비용을 지원함.
- 지원 기준 :
  - 학위과정별 1회 지원
  - SCIE 저널 투고 후 증빙자료 제출한 경우에만 지원

## 4. 신진연구인력 운용

### 4.1 우수 신진연구인력 확보 및 지원 계획

#### 4. 신진연구인력 운용

##### 4.1 우수 신진연구인력 확보 및 지원 계획

###### 1) 신진연구인력 확보 현황

- 본 교육연구팀에서는 박사후 과정생 1명과 계약교수 1명을 신진연구인력으로 활용할 계획임.

###### 2) 신진연구인력 지원 계획

- 이들 신진연구인력의 안정적 학술 및 연구 활동을 위하여 다음과 같은 제도적 장치를 마련하고 실행할 계획임.

###### ○ 연구 성과급 지급

- 본 교육연구팀 소속 박사후과정생이 해외 유명학술지에 주저자로 논문 게재 시 소정의 성과급을 지급함.
- 지급 기준 :
  - 식품과학 또는 영양과학 분야 **상위 10~50% 이내** 학술지 게재 시 성과급 차등지급
  - 제1저자 또는 교신저자로 발표하는 경우에 한하여 지급
  - 본 교육연구팀 소속 박사후과정생 2명 이상이 주저자로 참여한 논문의 경우, 해당 성과급을 주저자의 수로 나누어 지급
  - 게재 및 출판이 완료되어 권, 호, 페이지가 확인된 논문만 인정
  - 연 1회 지급

###### ○ 국제학술대회 구두발표 지원

- 본 교육연구팀 소속 박사후과정생의 글로벌 역량 강화를 위하여 국제학술대회에 참가하여 영어로 구두 발표하는 경우 항공료와 학술대회 등록비를 지원함.
- 지원 기준 :
  - 학회 초록집 표지와 함께 본인의 초록 게재면 사본을 함께 제출(초록 게재면에 "웰에이징 스마트식품 연구개발 미래인재 양성 교육연구팀" 소속표기(또는 지원표기)가 되어있는 초록만 학술대회 참가 경비 지원)
  - 본인이 직접 구두 발표하는 경우에 한하여 지원
  - 연 1회 지원하며, 중복되는 연구내용으로 학술대회 발표 시 지원 불가
  - 국제학술대회 참석 후 교육연구팀 소속 교수진과 대학원생을 대상으로 **참가 결과보고 세미나 발표를 영어로 실시**하며, 결과보고 세미나를 실시한 경우에만 지원
  - 항공료 : Economy Class 기준으로, 학술대회 개최지까지 최단거리에 한하여 지원. 상위 Class를 이용하거나 별도의 지역을 추가, 경유하는 경우 추가되는 부분은 출장자 본인이 부담
  - 등록비 : 사전등록에 해당되는 등록비만 지급. 해당 학회에서 발급한 영수증을 증빙자료로 제출

###### ○ 연구공간 및 기자재 지원

- 우수 신진연구인력의 확충을 위해 대학 본부와 협의하여 **전용 연구실 공간을 확보하여 제공**함.
- 교육연구팀 전용 공동 실험장비 등 연구에 필요한 **기자재를 제공**하여 신진연구인력의 연구수행 능력을 향상시킴.
- 개인 전용 책상 및 PC를 제공하여 연구의 자율성과 안정성을 확보함.

###### ○ 교수 개인 연구비 확보를 통한 재정적 지원

- 본 교육연구팀 참여 교수진은 **교육부, 농림축산식품부, 농촌진흥청, 식품의약품안전처 등 국가기관**

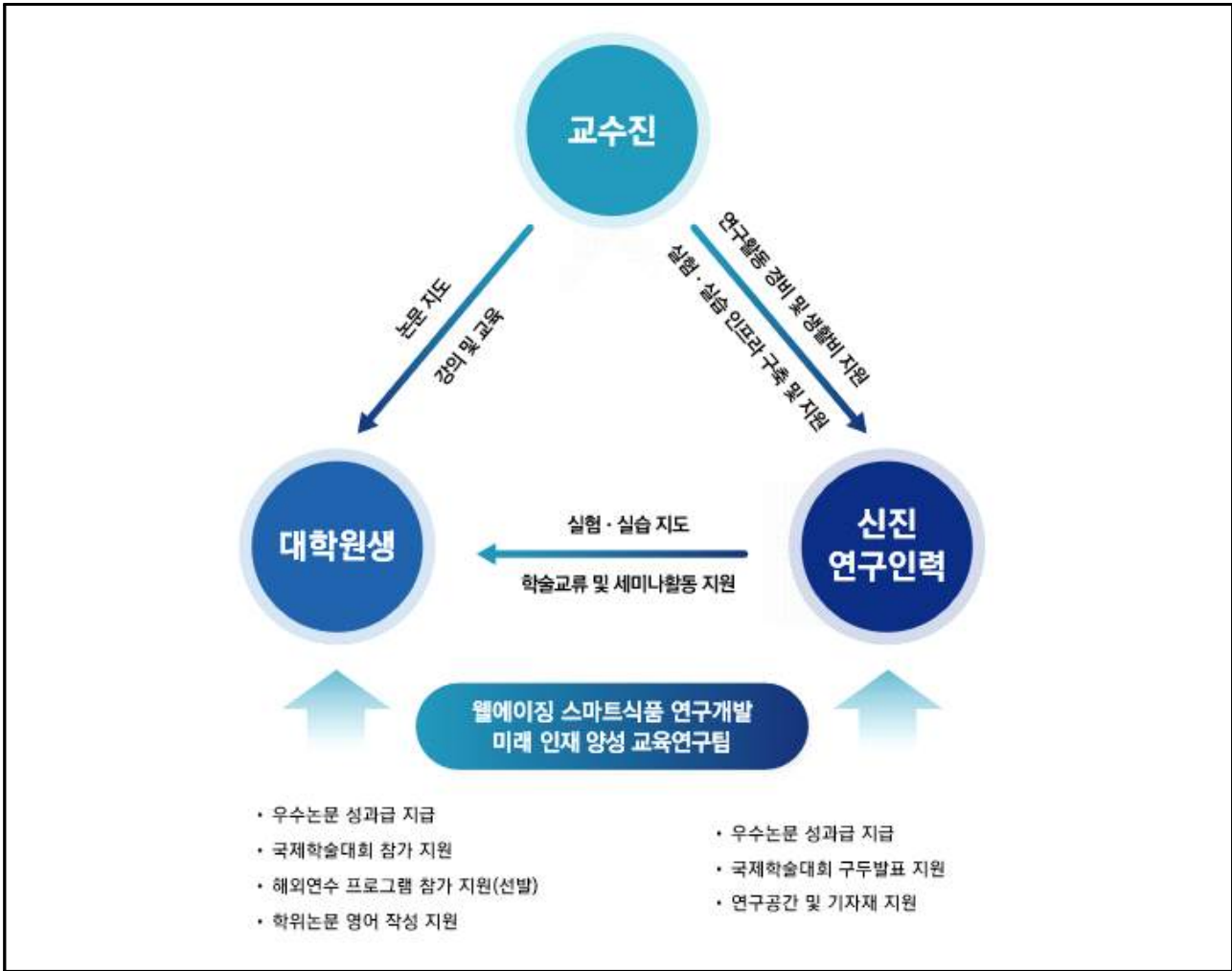
과 이마트, 지에스리테일, 세븐일레븐, 포세카, 위허들링, 어메이징푸드솔루션, 엑세스커뮤니케이션 앤드컨설팅, 더약솔루션, 가고파힐링푸드, 서울우유협동조합, 오투기, 비피도 등 다양한 식품영양 관련 산업체에서 연구비를 수주하여 왔음.

- 최근 3년간(2017~2019년) 본 교육연구팀 참여 교수들은 **1인당 연평균 3.6개 과제를 수행**하면서 **1인당 연평균 약 4.76억의 연구비를 확보**하여 실험·실습 인프라를 충실히 구축하여 왔고, 박사후과정생 등 소속 신진연구인력을 재정적으로 지원해왔음.
- 이들 교수진과 본 교육연구팀 참여 박사후연구원과의 공동연구와 협업을 통해서 이들 지원기관으로부터 지속적으로 연구비를 수주하여 실험·실습 인프라를 더욱 확충하고, 박사후과정생에 대한 연구활동 경비 및 생활비를 지원할 계획임.

구분	총과제수(개)	교수 1인당 과제수(개)	총예산(천원)	교수 1인당 예산(천원)
2017년	22	3.1	3,036,489	433,784
2018년	26	3.7	3,252,392	464,627
2019년	28	4.0	3,709,288	529,898
평균	25.3	3.6	3,332,723	476,103

#### ○ 우수 신진연구인력과 교육연구팀 참여 구성원과의 연계활동 계획

- 본 교육연구팀 참여 교수진은 확보된 신진연구인력의 웰에이징 스마트식품 관련 교육과 연구활동에 대한 노하우를 본 교육연구팀 소속 대학원생과 함께 다음과 같이 공유할 것임.
- 본 교육연구팀 참여교수는 석사과정 및 박사과정 대학원생에게 논문지도, 강의 및 교육을 제공함.
- 본 교육연구팀 신진연구인력에게 실험·실습 인프라를 구축 지원하고, 연구활동 경비 및 생활비를 지원함.
- 신진연구인력은 **석사과정 및 박사과정 대학원생에게 실험 및 실습을 지도하고, 학술교류 경험을 공유하며 세미나 활동을 지원함.**





## 5. 참여교수의 교육역량

### 5.1 참여교수의 교육역량 대표실적

<표 2-8> 교육연구팀 참여교수의 교육역량 대표실적

연번	참여교수명	연구자등록번호	세부전공분야	대학원 교육관련 대표실적물	DOI번호/ISBN/ 인터넷 주소 등
	참여교수의 교육관련 대표실적의 우수성				
1	주나미		식품조리과학	저서(100세까지 내 손으로 해먹는 100가 지 음식)	978-89-6991-027-1
	시니어의 신체적 특징과 고혈압, 당뇨병, 치주질환, 관절염, 위염 등 시니어들에게 많이 일어나는 질병의 예방과 치료에 도움이 되는 식생활 지침서로서 다양한 식단과 조리법, 그리고 섭취 방법까지 시니어의 눈높이에 맞추어 체계적으로 제시하였음. 영양적인 균형뿐 아니라 입맛을 돋울 수 있도록 색과 향, 모양까지 고려하여 면역력, 기억력, 피부노화, 소화기능, 기분 향상 등 10가지 영역으로 분류, 구하기 쉬우면서 가장 좋은 효과를 내는 재료를 선별하고 손쉽게 조리할 수 있도록 하였음. 웰에이징을 위한 식생활 실천을 위한 교육 자료로, 국내 고령친화식품 개발 관련 <식품 및 조리트렌드 연구> 교과목 부교재로 활용되고 있음. 생애 주기에 따른 스마트식품 연구에서 고령층 타겟 제품 개발 시 신체적, 정신적 특성에 따른 기호도 분석과 재료 선정, 섭취 단계까지 고려사항에 대한 교육적 의미가 큼.				
2	한영실		식품조리과학	저서(식약방)	978-89-8160-263-5
	빨강, 노랑, 초록, 검정, 하얀색 등 채소와 과일이 가진 특징적인 색에는 피토케미컬(phytochemical)이라는 식물이 스스로를 보호하기 위해 만들어내는 방어물질이 들어 있음. 피토케미컬은 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민, 무기질과는 전혀 다른 물질로 ‘제 7의 영양소’로 불리고 있음. 이는 강력한 항산화 물질로 암을 예방하고 좋은 건강 유지에 도움을 줌. 암, 당뇨병, 심혈관계질환 등 대부분 질병은 잘못된 식습관을 고치고 평소 식생활 관리만 잘하여도 미리 예방할 수 있고 좋은 치료 효과를 낼 수 있음. 본 저서에서는 식물의 독특한 맛, 향, 색깔을 나타내는 피토케미컬 함유 식품과 식품영양학적 정보를 알기 쉽게 설명함. 5컬러 식품을 응용한 다양한 음식 조리법도 수록하여 올바른 식생활을 실천할 수 있도록 함. 기능성식품개발, 조리과학특론 강의 시 이러한 기능성식품 소재를 활용하고 실험을 통해 항산화, 항당뇨, 항암활성을 검토하고 학술지에 논문을 투고, 발표함.				

## 6. 교육의 국제화 전략

### 6.1 교육 프로그램의 국제화 현황 및 계획

#### 교육 프로그램의 국제화 현황 및 계획

## ① 교육 프로그램의 국제화 현황 및 계획

### ○ 교육 프로그램의 국제화 현황

#### － 외국 연구소 및 대학과의 인적 교류 현황

- 본 교육연구팀 소속 성미경 교수는 2017년 10월 31일 프랑스 International Agency for Research on Cancer (IARC-WHO)의 Section of nutrition and metabolism 내 scientist인 Mazda Jenab 박사를 초빙하여 "Diet, Metabolic Dysfunction and Colorectal Cancer Development: Recent Results from the EPIC Cohort"라는 주제로 세미나를 진행함. 20여 명의 대학원생, 학부생들이 참여함.



### ○ 교육 프로그램의 국제화 계획

#### － 웨비나 기반 국제 학술교류 프로그램 개발 및 운영

- 숙명여자대학교는 2012년에 아마존 웹 서비스를 이용하여 국내대학 중 최초로 클라우드 기반의 LMS (Learning Management System)을 구축하는 등 원격강의를 비롯한 ICT 기반 교육을 적극적으로 실시하고 있음.
- 숙명여자대학교는 2011년부터 KF 글로벌 이스쿨(Korea Foundation Global-e-School) 사업에 참여하여 해외대학과의 실시간 온라인 강의를 진행하고 있음.
- 본 교육연구팀은 소속 대학의 탄탄한 ICT 인프라를 활용하여 웨비나(webinar) 기반 국제 학술교류 프로그램을 개발할 계획임.
- 웨비나는 연중 수시 개최하며, 웰에이징 스마트식품의 연구개발 파이프라인 시스템의 핵심분야인 식품개발, 응용영양, 식품안전 분야의 국내외 전문가들을 연사로 초빙하여 해당 분야의 최신 기술과 연구동향을 파악하고 관련정보를 교류할 계획임.
- 웨비나 기반 국제 학술교류 협력기관 소재 국가는 아래 그림에 나타내었음.



#### - 외국 연구소 및 대학과의 인적 교류 계획

- 한영실 교수는 2015년 6월 중국 운남대학교 객원교수로 초빙되어 세계소수민족 최대 거주지인 운남지역과 한중식문화교류에 관한 연구를 진행하고 있음. 이를 통해 한국전통음식문화와 식재료의 전파 및 교류를 적극적으로 수행할 계획임. 일본여자대학 식품영양학과 교수진과의 교류를 통해 협동 프로젝트 수행을 계획하고 있음.
- 김현숙 교수는 웰에이징 스마트식품 분야 전문가 양성 기반을 마련하고자 네덜란드 Fontys 대학교 Windesheim 대학교와의 연구자 및 학생 교류, 공동 학생 교육, 공동 세미나 개최를 계획하고 있음.
- 김현숙 교수는 Windesheim 대학교 아넬리 교수, 미크 교수 등 웰에이징 분야의 우수 연구자들과의 협력 연구를 적극적으로 추진하고 있음.
- 김현숙 교수는 독일 DHBW 대학교 Food Management학과와 Service Management학과의 교수들과 Food Waste에 관한 국내 공동 연구를 진행 중이며, 연구 계획, 중간 점검, 결과 발표 등을 위해 공동 워크숍을 개최할 예정임.
- 주나미 교수는 실버푸드 산업이 발달한 일본의 일본여자대학의 FUMIKO IIDA 교수의 조리과학 연구소와 학생들의 실질적인 교류를 통해 협력 연구를 계획하고 있음.

#### - 우수 외국인 학생 유치 계획

- 본교는 정부초청장학제도를 통해 우수 외국인 대학원생을 모집하고 있음. 본 정부초청장학제도는 외국의 우수한 연구인력을 유치하는 효과를 나타내고 있기 때문에 이 제도를 지속적으로 홍보하고 활용하여 우수 외국인 대학원생을 확보할 계획임.
- 본교는 부모 모두 외국인인 외국인이 석사과정, 박사과정 및 석·박사 통합과정에 입학 시 외국인 유학생 장학금을 지급하고 있음. 본 외국인 유학생 장학금 제도는 아시아 국가 출신의 우수한 연구인력을 유치하는 효과를 나타내고 있기 때문에 이 제도를 지속적으로 홍보하고 활용하여 우수 외국인 대학원생을 확보할 계획임.
- 외국인 대학원생의 거주지원을 위하여 국제학생 기숙사를 별도 운영하고 있으며, 4학기까지 거주를 보장하고 있음. 이는 외국인 유학생의 안정적인 생활과 수학 및 연구능력 향상으로 이어지고 있으며, 본 교육연구팀은 이 제도를 지속적으로 활용하여 우수 외국인 대학원생을 확보할 계획임.
- 본 교육연구팀은 BK21 FOUR 사업 선정 시 확보된 우수 외국인 대학원생에게 연구장학금을 우선적으로 지급할 계획임. 이와 별도로 장학금 수혜 외국인 대학원생에 대해서 생활비를 추가적으로 지원할 계획임.

② 대학원생 국제공동연구 현황과 계획

<표 2-9> 교육연구팀 참여교수 지도학생(재학생 및 졸업생) 국제공동연구 실적

연 번	공동연구 참여자			상대국/소속기관	연구주제	연구기간 (YYYYMM-YYYYMM)
	교육연구팀		국외 공동연구자			
	대학원생	지도교수				
No data have been found.						

## 6.1 교육 프로그램의 국제화 현황 및 계획

### ② 대학원생 국제공동연구 현황과 계획

## ○ 대학원생 국제공동연구 향후계획

- 한영실 교수 연구실의 김명현 박사와 주나미 교수 연구실의 [REDACTED] 박사과정생 등 2명을 2021년 1 ~ 12월까지 1년간 일본여자대학교 후미코 이이다 교수 연구실로 파견 예정임. 고령자뿐만 아니라 웰에이징을 목적으로 연하저작이 어려운 사람, 부드러운 식이가 필요한 사람 등을 위한 스마트식품을 영양학적으로 접근하여 개발하고자하며, 이는 미래 실버 푸드를 확장하는 기초자료로 활용될 수 있을 것으로 기대됨.
- 현재(2020년 1월 6일 기준) 숙명여자대학교는 해외 56개국 380개 대학과 학술교류, 학생교환 등 다양한 형태의 교류활동을 활발히 실행하고 있음(아래 표 참조). 이들 해외자매대학 중 특히 본 교육연구팀 참여 교수의 소속학과인 식품영양학과는 중국 운남대학교(Yunnan University), 네덜란드 폰티스대학교(Fontys Academy for Creative Industries), 독일 DHBW대학교(Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn)와 양방향 학술교류 및 학생파견 활동을 지속적으로 실시하고 있음.
- 이러한 해외대학 교류협력 실적을 바탕으로 본 교육연구팀은 이들 대학의 웰에이징 스마트식품 관련 연구자들과 협력하여 공동연구를 위한 대학원생 단기 연수 등을 적극 추진할 계획임. 또한 본교의 해외대학 네트워크를 적극 활용하여 이러한 학술 교류 성과를 크게 확대할 계획임.

<표> 숙명여자대학교의 해외자매대학 현황(2020년 1월 6일 기준)

대륙	국가	대학
아시아	중국 등 23개국	운남대학교 등 166개 대학
유럽	네덜란드 등 17개국	폰티스대학교 등 78개 대학
북미	미국 등 2개국	메릴랜드대학교 등 111개 대학
남미	브라질 등 6개국	포르탈레자대학교 등 11개 대학
아프리카	가나 등 7개국	가나대학교 등 8개 대학
오세아니아	호주	호주국립대학교 등 6개 대학
계	56개국	380개 대학

### III. 연구역량 영역

#### 1. 참여교수 연구역량

##### 1.1 연구비 수주 실적 (별도 제출/평가)

<표 3-1> 최근 3년간(2017.1.1.-2019.12.31.) 참여교수 1인당 정부, 산업체, 해외기관 등 연구비 수주 실적

항목	수주액(천원)			
	2017.1.1.-2017.12.31.	2018.1.1.-2018.12.31.	2019.1.1.-2019.12.31.	전체기간 실적
정부 연구비 수주 총 입금액	1,482,239	1,517,096	1,708,596	4,707,932
산업체(국내) 연구비 수주 총 입금액	196,557	179,933	365,853	742,344
해외기관 연구비 수주 총 (환산) 입금액	22,297	0	50,311	72,608
1인당 총 연구비 수주액				788,983
참여교수 수	7			



<표 3-1-1> 최근 3년간(2017.1.1.-2019.12.31.) 건축분야 건축학전공 참여교수 1인당 정부, 산업체, 해외기관 등 연구비 수주 실적

항목	수주액(천원)			
	2017.1.1.-2017.12.31.	2018.1.1.-2018.12.31.	2019.1.1.-2019.12.31.	전체기간 실적
정부 연구비 수주 총 입금액	0	0	0	0
산업체(국내) 연구비 수주 총 입금액	0	0	0	0
해외기관 연구비 수주 총 (환산) 입금액	0	0	0	0
1인당 총 연구비 수주액				
참여교수 수				

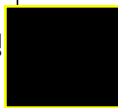
1.2연구업적물

① 참여교수 대표연구업적물의 우수성

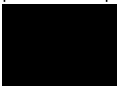
<표 3-2> 최근 5년간 참여교수 대표연구업적물 실적

연번	참여 교수명	연구자 등록번호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
1	김병희	<div></div>	이공계열	식품화학	저널논문	김병희	
						Enzymatic synthesis of structured monogalactosyldiacylglycerols enriched in pinolenic acid	
						JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	
						66(30), 8079-8085	
							URL입력
						2018	https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b02599
						10.1021/acs.jafc.8b02599	
비만은 각종 비감염성 만성질환의 주요 원인 중 하나임. 현재 우리나라의 비만 인구는 성인뿐만 아니라 소아·청소년 층에서도 지속적으로 증가하고 있어 사회적 문제로 대두되고 있음. 본 논문은 식욕 억제 효과를 나타내는 피놀렌산 함유 모노갈락토실디아실글리세롤의 효소적 합성방법 개발에 관한 연구로 2018년 JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY(Agriculture, multidisciplinary 3.51%, IF 3.571)에 게재하였음. 잣기름에서 분리한 피놀렌산 농축물과 녹엽채소에서 수득한 당지질인 모노갈락토실디아실글리세롤을 특정 반응매질과 특정 촉매 효소를 사용하여 반응시키면 효과적으로 피놀렌산이 고농도로 함유된 모노갈락토실디아실글리세롤의 제조가 가능하다는 것을 입증하였음. 본 논문의 피놀렌산 함유 모노갈락토실디아실글리세롤의 효소적 제조기술은 현재까지 국내외에서 개발 또는 상용화된 적이 없는 원천기술로 국내 식품산업의 기술기반 향상과 고부가가치 산업으로의 확대 발전에 기여할 수 있을 것으로 기대됨. 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 생애주기별 만성질환 예방 맞춤형 건강기능식품 개발에 필요한 소재 제조에 응용될 수 있음.							


연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
2	김병 희		이공계열	식품화 학	저널논 문	김병희	
						Phospholipase A1-catalyzed hydrolysis of soy phosphatidylcholine to prepare L- $\alpha$ -glycerylphosphorylcholine in organic-aqueous media	
						FOOD CHEMISTRY	
						190, 201-206	
							URL입력
						2016	https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.05.093
						10.1016/j.foodchem.2015.05.093	
						인구 고령화에 따라 치매 환자 수가 크게 증가하고 있으며, 이에 따라 향후 인지기능 개선제 시장이 크게 성장할 것으로 예상됨. 본 논문은 알츠하이머병 등의 치매 환자의 인지기능 개선제로 사용되는 L- $\alpha$ -글리세릴포스포릴콜린(L- $\alpha$ -glycerylphosphorylcholine)의 효소적 합성방법 개발에 관한 연구로 2016년 FOOD CHEMISTRY(Food Science & Technology 5.26%, IF 5.399)에 게재하였음. 본 논문에 따른 L- $\alpha$ -글리세릴포스포릴콜린 제조방법은 특정 반응매질 및 특정 촉매 효소를 사용하여 포스파티딜콜린을 가수분해하면 고순도의 L- $\alpha$ -글리세릴포스포릴콜린의 제조가 가능하다는 것을 입증하였음. 현재까지 L- $\alpha$ -글리세릴포스포릴콜린의 제조기술은 국내에서는 개발된 사례가 없고, 해외에서만 상용화된 기술임. 본 논문에서 사용된 기술은 국내외에서 개발 또는 상용화된 적이 없는 원천기술로 국내 식품산업의 기술기반 향상과 고부가가치 산업으로의 확대 발전에 기여할 수 있을 것으로 기대됨. 특히 고령층 치매 환자를 위한 맞춤형 식품개발에 필요한 소재 제조에 응용될 수 있으며, 시대적 흐름과 사회 변화에 부응할 수 있는, 시의성과 독창성을 확보한 기술이라 평가됨.	

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
3	김병 희		이공계열	식품화 학	저널논 문	김병희	
						A triple-isotope approach for discriminating the geographic origin of Asian sesame oils	
						FOOD CHEMISTRY	
						167, 363-369	
							URL입력
						2015	https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.07.032
						10.1016/j.foodchem.2014.07.032	
최근 경제적 이윤 추구를 목적으로 원산지 등을 허위 표시한 불량식품의 제조 및 유통사례가 증가하고 있음. 특히 한국인의 다소비 및 섭취 다빈도 식품 중 국내 생산량이 부족하여 수입량이 많거나 가격이 비싼 참기름은 원산지를 허위 표시한 제품의 제조 및 유통사례가 빈번한 대표적인 식품임. 본 논문은 주요 아시아 국가에서 생산되는 참기름의 원산지를 판별할 수 있는 분석법 개발에 관한 연구로 2015년 FOOD CHEMISTRY(Food Science & Technology 5.26%, IF 5.399)에 게재하였으며, 탄소, 수소, 산소 안정 동위원소비율을 비교 분석함으로써 한국산, 중국산 및 인도산 참기름의 구분이 가능하다는 것을 입증함. 본 논문에서 제시한 참기름 원산지 판별법은 안정동위원소 분석법을 이용한 것으로 장비 분석에 필요한 전처리가 필요 없는 장점이 있음. 또한 국내외에서 개발된 적이 없는 원천기술로 원산지 허위 표시 참기름에 대한 소비자의 불안감 해소와 선의의 제조업체 보호에 기여할 수 있을 것으로 기대됨. 특히 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 식품 원재료의 원산지 등 생산이력 추적 및 관련정보 제공에 응용될 수 있으며, 시대적 흐름과 사회적 요구에 부응할 수 있는, 시의성과 독창성을 확보한 기술이라 평가됨.							

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
4	김성 은	<div></div>	이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	김성은	
						Effects of folylpolyglutamate synthase modulation on global and gene-specific DNA methylation and gene expression in human colon and breast cancer cells	
						JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY	
						29, 27-35	
							URL입력
						2016	https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2015.10.019
						10.1016/j.jnutbio.2015.10.019	
본 논문은 엽산대사에 관여하는 유전자 조절이 암세포의 DNA 메틸화와 유전체 발현에 미치는 영향에 관한 연구로, 2016년 JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY (Nutrition & dietetics 14.9%, IF 4.49)에 게재되었음. 엽산의 항상성 유지에 관여하는 folylpolyglutamate synthase(FPGS)는 암세포의 치료제에 대한 항암효과에 영향을 미치는 것으로 알려짐. 본 연구는 유전체 및 후성유전체 기법을 적용하여 FPGS의 조절이 암세포의 DNA 메틸화와 유전자 발현에 영향을 규명하였고, 이는 암세포의 엽산길항제에 대한 항암효과와 관련이 있음을 시사하였음. 따라서 이러한 개인별 맞춤 항암치료에 대한 연구실적은 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 식품(성분)이 만성질환의 예방에 미치는 영향을 영양유전체학을 활용하여 접근함으로써 개인 맞춤영양분야에 기여할 수 있음.							

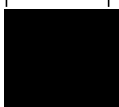
연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
5	김성 은		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	김성은	
						Z-ajoene from Crushed Garlic Alleviates Cancer-Induced Skeletal Muscle Atrophy	
						NUTRIENTS	
						11, 2724	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.3390/nu11112724
						10.3390/nu11112724	
본 논문은 마늘에서 추출한 아조인의 암으로 인해 유도된 근손실 완화효과에 관한 연구로 2019년 NUTRIENTS (Nutrition & dietetics 18.4%, IF 4.171)에 게재되었음. 대장암 세포주를 이용한 in vivo 실험 모델에서 아조인 추출물이 근육분해를 저해하는 메커니즘을 확인하였고, in vitro 실험 모델에서 아조인에 의한 근육 분화인자의 활성화와 근육분해 감소 효과를 입증하였음. 따라서 이와 같은 연구실적은 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트 식품 연구개발 시, 노화와 여러 질환에 의한 근감소 예방 및 완화에 효과적인 소재 개발을 통한 맞춤형 건강기능 식품 개발에 활용될 수 있음.							


연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
6	김성 은		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	김성은	
						D-Psicose, a sugar substitute, suppresses body fat deposition by altering networks of inflammatory response and lipid metabolism in C57BL/6J-ob/ob mice	
						JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	
						28, 265-274	
							URL입력
						2017	https://doi.org/10.1016/j.jff.2016.11.029
						10.1016/j.jff.2016.11.029	
						<p>본 논문은 기능성 당 사이코즈의 항비만 효과 및 이와 관련된 메커니즘을 오믹스 기법을 이용하여 접근한 연구로 2017년 JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS (Food science &amp; technology 24.4%, IF 3.197)에 게재되었음. 사이코즈 공급은 비만쥐의 체중 및 체지방크기와 체지방 축적, 혈액 내 총 콜레스테롤 양을 감소시킴. 마이크로어레이 분석 결과 사이코즈 공급 시 지방조직 내 감염과 지방생성 관련 유전자 발현이 감소하고, 베타산화 관련 유전자 발현이 증가함을 확인함. 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 식품(성분)이 만성질환의 예방에 미치는 영향을 영양유전체학을 활용하여 접근함으로써 개인 맞춤영양분야에 기여할 수 있음.</p>	

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
7	김현 숙		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	김현숙	
						Dietary chokeberry and dried jujube fruit attenuates high-fat and high-fructose diet-induced dyslipidemia and insulin resistance via activation on the IRS-1/PI3K/Akt pathway in C57BL/6J mice	
						NUTRITION & METABOLISM	
						16, 38	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.1186/s12986-019-0364-5
						10.1186/s12986-019-0364-5	
본 논문은 식이 초크베리 및 말린 대추 열매의 고지방 및 과당식으로 유발된 이상 지질 혈증 및 인슐린 저항성을 연구한 논문으로 SCI급 NUTRITION & METABOLISM (Nutrition & Dietetics Journal Citation Reports (JCR) 상위 28.161%, IF 3.599)에 게재하였음. High-fat, High-fructose Diet (HFFD)를 유도한 mice에 컨트롤군, 말린대추열매군, 초크베리군, 말린대추+초크베리 믹스군으로 나누어 실험을 진행하였음. 말린대추, 초크베리 식이를 먹은 군에서 유의적으로 간의 무게와 복부, 정소상체의 지방이 감소됨을 발견하였음. 이외에 혈청 TG, TC, LDL, VLDL의 감소로 이상지질혈증의 효과가 있음을 입증하였으며, 간 TG는 초크베리군이 제일 효과적으로 나타남. Western blot으로 간의 IR, IRS-1, Pi3k, p-pi3k, Akt, Cat, p-Akt 지표들의 단백질 발현을 통해 인슐린 저항성에 도움이 되는 것을 입증함.							



연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
8	김현 숙		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	김현숙	
						Dried plum and chokeberry ameliorate D-galactose-induced aging in mice by regulation of PI3k/Akt-mediated Nrf2 and Nf-kB pathways	
						EXPERIMENTAL GERONTOLOGY	
						95, 16-25	
							URL입력
						2017	https://doi.org/10.1016/j.exger.2017.05.004
						10.1016/j.exger.2017.05.004	
						<p>본 논문은 항산화 물질인 플라보노이드가 함유된 건자두와 초크베리가 시너지 효과를 내고, PI3k/Akt-mediated Nrf2 and Nf-kb pathways를 조절함으로써 항산화 및 노화방지 효능의 우수성을 입증한 논문으로 2017년에 SCI급 저널인 EXPERIMENTAL GERONTOLOGY (Journal Citation Reports (JCR) 상위 44.340%, IF 3.080)에 게재되었음. 건자두와 초크베리 식이를 투입한 결과, d-galactose 노화유도군보다 건자두, 초크베리 식이군에서 세럼에서의 산화적 스트레스가 감소한 것을 확인했고, 간에서 Nrf2, KEAP1, HO-1, CAT, SOD2, GPx 지표들의 단백질 발현 확인 결과로 건자두와 초크베리의 항산화능이 우수한 것으로 나타남. 또한, 노화에 관여하는 효소들인 PI3K, phospho PI3K, Akt, phospho Akt 단백질 발현 확인 결과 건자두와 초크베리가 항노화 효능을 나타냄을 유추하였으며, NF-kB지표의 단백질 발현결과를 통해 건자두와 초크베리가 항염증 반응을 가짐을 확인함. 따라서 웰에이징 스마트식품 연구개발 시 식품이 가지는 항노화 효능을 입증할 수 있는 실험기술을 활용할 수 있음.</p>	


연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
9	김현 숙		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	김현숙	
						Additive effect of walnut and chokeberry on regulation of antioxidant enzyme gene expression and attenuation of lipid peroxidation in d-galactose induced aging-mouse model	
						NUTRITION RESEARCH	
						70, 60-69	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.1016/j.nutres.2018.09.011
						10.1016/j.nutres.2018.09.011	
						본 논문은 항산화물질이 풍부한 호두와 초크베리의 d-갈락토스로 유도된 노화 마우스에서 항산화 효소 유전자에 대한 발현의 조절 및 지질 과산화의 효과를 연구한 논문으로 2018년에 SCI급 저널인 NUTRITION RESEARCH (Nutrition & Dietetics, Journal Citation Reports (JCR) 상위 48.795%, IF 2.627)에 게재하였음. 페놀이 풍부한 호두와 폴리페놀이 풍부한 초크베리를 이용하였고, d-galactose control 군, d-galactose 초크베리군, d-galactose 호두군, d-galactose 초크베리+호두 믹스군으로 군을 나누어 실험을 진행함. 호두와 초크베리를 함께 섭취한 군에서 모든 군과 비교하였을 때 유의적으로 혈청, 간, 신장의 산화적 스트레스 지표가 유의적으로 낮아짐을 증명하였음. 또한, 산화반응 메커니즘을 이용하여 초크베리와 호두를 함께 섭취하는 것이 항산화에 효과가 있다는 결론을 도출하여 노화방지의 효과적인 방안을 제시할 수 있는 방향성을 제시함.	

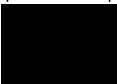
연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
10	성미 경		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	성미경	
						Carnosic Acid Modulates Increased Hepatic Lipogenesis and Adipocytes Differentiation in Ovariectomized Mice Fed Normal or High-Fat Diets	
						NUTRIENTS	
						10(12), E1984.	
							URL입력
						2018	https://doi.org/10.3390/nu10121984
						10.3390/nu10121984	
						<p>폐경기 이후 여성은 혈중 지방대사 이상과 복부비만에 노출되어 심혈관계질환 발생률이 급격히 증가하게 되고 이를 억제할 수 있는 의약소재 개발에 대한 필요성이 매우 높음. 본 논문에서는 폐경기 동물 모델을 활용하여 고지방식이와 난소절제가 지방대사에 미치는 영향을 평가하고 이전 연구에서 지방조직의 지방 합성을 억제하는 기능을 보인 로즈마리 유래 카르노식산의 지방대사 조절 효과를 평가하였고 해당 연구결과를 SCI급 저널인 Nutrients (IF 4.171, 18% in Nutrition &amp; Dietetic category)에 게재하였고 폐경기 복부비만 억제 효과를 가진 소재로 특허 등록하였음. 연구 결과, 고지방 식이와 난소절제(폐경)는 독립적으로 혈중 인슐린, 렙틴, TG 증가 및 체지방 축적에 기여하고, 카르노식산을 보충 섭취한 경우 난소절제(폐경)에 의한 지방생성과 지방세포 분화의 증가를 효과적으로 완화시킴을 확인하였음. 특히 카르노식산 보충은 AMPK, ACC, PPPAR-gamma, aP2, LPL up-regulation을 유도하였고 염증성 사이토카인의 분비 저하를 유도하였음. 본 결과물은 웰에이징에 기여할 수 있는 소재 및 효능 평가 연구수행을 통해 해당분야 전문가 양성에 기여하였음.</p>	

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
11	성미 경		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	성미경	
						Dietary fat intake and age modulate the composition of the gut microbiota and colonic inflammation in C57BL/6J mice	
						BMC MICROBIOLOGY	
						19(1), 193	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.1186/s12866-019-1557-9
						10.1186/s12866-019-1557-9	
전 세계 성인 인구의 절반 이상은 과체중이거나 비만인 것으로 나타났고 이는 웰에이징에 가장 큰 장애가 되고 있음. 최근의 연구들에 기반하면 장 미생물 조성 변화와 비만, 만성 전신성 염증 간에는 밀접한 관련성이 있다고 보고되고 있음. 본 연구는 식이 내 지방 함량과 연령이 장 미생물 조성 변화에 미치는 영향을 평가하고 비만 연계 만성염증성 지표와의 관련성을 평가하기 위해 수행하였고 결과는 SCI급 저널인 BMC Microbiology (IF 3.287, 34% in Microbiology category)에 게재되었음. 게재 후 5개월 간 C57BL/6J 마우스를 20주간 15% 혹은 45% (w/w) 식이로 사육한 후 0주, 10주와 20주차의 phenotype과 장 미생물 조성 및 염증성 사이토카인 변화를 비교 연구하였음. 연구결과, Actinobacteria phylum은 체중 및 염증성 사이토카인과 양의 상관성을 보였고 Firmicutes phylum은 연령의 증가와 비례하였고 염증성 사이토카인과 양의 상관성을 보였음. 또 이들은 gut junction protein과 양의 상관성을 보임. 본 연구를 수행한 연구원들은 관련 분야 연구소에 취업하여 최근 다양한 분야에서 주목받고 있는 프로바이오틱스 개발 업무를 수행 중임.							

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
12	성미 경		이공계열	영양생 화학/영 양생리	저널논 문	성미경	
						Sex- and gender-specific disparities in colorectal cancer risk	
						World Journal of Gastroenterology	
						21(17), 5167-5175	
							URL입력
						2015	https://doi.org/10.3748/wjg.v21.i17.5167
						10.3748/wjg.v21.i17.5167	
대장암은 모든 성별에서 빈번히 발생하는 암으로, 특히 65세 이상 여성에게 발생률이 가장 높고 남성보다 여성의 사망률이 높게 나타남. 본 연구는 스탠포드 대학 연구팀에서 수행 중인 Gendered Innovation Project 내 case 연구로 진행되었음. 여성과 남성에서 차이를 보이는 정도와 위험 요인을 비교/분석한 결과 여성은 남성에 비해 예후가 좋지 않은 proximal 부위에 암 조직 발생이 더 빈번하게 일어나고 이는 다양한 생물학적 원인에 기인함. 이외에도 여성은 조기검진의 기회가 남성에 비해 적을 뿐 아니라 proximal 부위 암의 특징 상 colonoscopy에서 false negative로 진단될 확률이 큼. 연구결과를 발표한 학술지는 World Journal Gastroenterology (IF 3.411, 32% in Gastroenterology & Hepatology category) 로 지난 5년간 162회 인용되었고 현재 스탠포드대 Gendered Innovations in Health & Medicine, Engineering, and Environment 웹사이트'Medicine'category 내 7개 case 중 한 개로 등재되어 있음.							


연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
13	윤요 한		이공계열	발효/식 품미생 물	저널논 문	윤요한	
						Effect of dietary red meat on colorectal cancer risk- a review	
						COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY	
						18(6), 1812-1824	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.1111/1541-4337.12501
						10.1111/1541-4337.12501	
						본 논문은 아시아인의 관점에서 육류 섭취와 대장암 위험의 상관관계를 조사한 연구로 저널 Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety에 2019년에 게재되었음. 해당 저널은 미국에서 발간하는 학술지로 Food Science & Technology 분야에 속하는 SCI급 저널이며, 2018년 기준 Impact Factor (IF)=8.738, Journal Citation Reports (JCR) 상위 0.3%로, 인용지수가 높은 영향력 있는 학술지임. 해당 저널에 투고된 본 논문에서는 가공 육류 제품 섭취와 발암의 연관성에 대한 추가 역학 연구의 필요성을 시사하였음. 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품을 개발할 때 안전한 식품에 대한 개발이 기본 전제되어야 하는 것으로, 식품안전 세부전공 분야에 적합한 대표연구업적물이며, 본 연구팀의 비전과 목표 달성에 대한 연구 수행 능력이 적합함을 시사함.	

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
14	윤요 한		이공계열	발효/식 품미생 물	저널논 문	윤요한	
						A resorufin-based fluorescent turn-on probe responsive to nitroreductase activity and its application to bacterial detection	
						DYES AND PIGMENTS	
						171, 107779	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.1016/j.dyepig.2019.107779
						10.1016/j.dyepig.2019.107779	
	<p>본 논문은 형광측정법과 공초점레이저현미경을 이용한 유해세균 검출기술에 관한 것으로 저널 DYES AND PIGMENTS에 2019년에 게재되었음. 해당 저널은 영국에서 발간하는 학술지로 Chemistry (applied), Materials Science (textiles), Engineering (chemical) 분야에 속하는 SCI급 저널이며, 2018년 기준 Impact Factor (IF)=4.018, Materials Science (textiles) 분야에서 Journal Citation Reports (JCR) 상위 2.1%로, 인용지수가 높은 영향력 있는 학술지임. 해당 저널에 투고된 본 논문에서는 probe를 개발하여 S. aureus, E. coli 등 살아있는 위해 세균 검출을 통해 식중독 예방에 활용할 수 있음을 시사하였음. 본 논문은 교육연구팀에서 개발하는 웰에이징 스마트식품의 미생물학적 안전성을 확보할 수 있는 연구 수행 능력을 보여주는 대표연구업적물임.</p>						

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
15	윤요 한		이공계열	발효/식 품미생 물	저널논 문	윤요한	
						Microbial benefits and risks of raw milk cheese	
						FOOD CONTROL	
						63, 201-215	
							URL입력
						2016	https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.013
						10.1016/j.foodcont.2015.11.013	
본 논문은 비살균원유치즈의 미생물학적 유용성과 위해에 대해 조사한 연구로 저널 FOOD CONTROL에 2016년에 게재되었음. 해당 저널은 영국에서 발간하는 학술지로 Food Science & Technology 분야에 속하는 SCI급 저널이며, 2018년 기준 Impact Factor (IF)=4.248, Journal Citation Reports (JCR) 상위 7.8%로, 인용지수가 높은 영향력 있는 학술지임. 해당 저널에 투고된 본 논문에서는 비살균 원유치즈가 고유의 미생물 군집을 구성하여 향미를 내고, 병원체의 생장을 제어하는 역할을 제시하였으며,비살균원유의 적절한 숙성과 위생관리를 통해 위해를 감소시킬 수 있음을 시사하였음. 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품을 개발할 때 식품의 이로움과 더불어 위해에 대해 고려하는 것이 중요하므로, 본 연구팀의 비전과 목표 달성에 대한 연구 수행 능력이 적합함을 시사함.							



연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
16	주나 미		이공계열	식품조 리과학	저널논 문	주나미	
						Nutritional composition of Sacha inchi (Plukenetia Volubilis L.) as affected by different cooking methods	
						INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD	
						22(1), 1235-1241	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1640247
						10.1080/10942912.2019.1640247	
						본 논문은 조리법에 따른 Sacha inchi (Plukenetia Volubilis L.)의 영양소 및 이화학적 특성 변화에 관한 연구로 2019년 SCI급 저널인 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES (2018년 기준 Impact Factor=1.398)에 게재하였으며 Sacha inchi에 함유된 영양소 섭취 효과를 높이기 위한 적합한 조리방법을 제시함. Sacha inchi를 160℃에서 6분간 roasting 하는 것은 Sacha inchi 미네랄 함량과 오메가 3, 6 및 9를 크게 증가시켰으며, 100℃에서 13분 동안 boiling 조리법은 불포화 지방산을 상당히 감소시켰음. 따라서 Sacha inchi의 영양가 손실과 물리 화학적 특성 변화를 최소화하기 위해 160℃에서 6분간 roasting 하는 것이 우수한 것으로 나타났음. 이는 다양한 성분과 복잡한 조직으로 구성되어 있는 식품을 적절한 가공 및 조리 방법에 따라 영양적 가치를 향상시킬 수 있다는 근거를 제시함으로써 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 고령층 치매 환자를 위한 맞춤형 식품개발에 필요한 소재로서 Sacha inchi의 활용 가능성과 제조에 응용될 수 있음을 시사함.	

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
17	주나 미		이공계열	식품조 리과학	저널논 문	주나미	
						Antioxidative Properties of Amaranth Cauline Leaf and Suppressive Effect against CT-26 Cell Proliferation of the Sausage Containing the Leaf	
						FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCE	
						38(3), 570-579	
							URL입력
						2018	https://doi.org/10.5851/kosfa.2018.38.3570
						10.5851/kosfa.2018.38.3570	
						<p>본 논문은 Amaranth cauline leaves(ACL)의 항산화 특성과 직장암 세포 억제 효과를 조사하고, ACL 분말 (ACLP)을 첨가한 소시지를 생산한 뒤 ACLP의 항산화 효과를 평가한 연구로 2018년 SCI급 저널인 FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCE에 게재되었음. 길이 15cm 줄기의 Amaranth cauline leaves의 경우 DPPH, ABTS, reducing power, total phenol 및 total flavonoid 분석 결과 가장 높은 항산화능을 나타내었고 ACLP 농도에 따라 CT-26의 증식 억제 효과를 보임. 반응표면분석 결과 소시지 제조의 최적 비율을 도출하고, 최적화된 ACLP 소시지 추출물은 DPPH를 제외한 항산화 시험 결과 control보다 높은 항산화 효과를 확인함. 이에 ACLP는 지방산화 억제 및 CT-26 cell proliferation에 기능적 영향을 미치는 것을 확인함으로써 소시지의 첨가제로 Amaranth cauline leaves 유용성을 입증함. 이는 웰에이징 스마트식품 개발 관련하여 기능성 식품 소재로서의 활용 가능성과 기능성 확인 연구 수행능력이 적합함을 시사함.</p>	

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
18	주나 미		이공계열	식품조 리과학	저널논 문	주나미	
						Inhibition of Starch Degrading Enzyme Activity and Quality Characteristics of Noodle Pasta with DangZo Pepper (Capsicum annuum L. cv. DangZo)	
						JOURNAL OF KOREAN SOCIETY FOOD SCIENCE AND NUTRITION	
						48(9), 987-998	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.3746/jkfn.2019.48.9.987
						10.3746/jkfn.2019.48.9.987	
						<p>본 연구는 당뇨병 예방 및 치료를 위해 국내에서 사용되고 있는 혈당 상승 억제제 <math>\alpha</math>-glucosidase inhibitor의 복용으로 나타날 수 있는 설사, 구토 등의 부작용 발생 감소 및 항당뇨 기능성을 갖는 것으로 알려진 당조고추에 대한 항당뇨 효과 구명 및 이를 활용한 식품개발 연구로 해당 연구결과는 SCOPUS 저널인 JOURNAL OF KOREAN SOCIETY FOOD SCIENCE AND NUTRITION에 게재되었음. 최근 섭취량이 증가하고 있는 면류 중 당조고추 분말을 첨가한 생면 파스타를 개발하여 품질 특성을 평가하였음. 당조고추 첨가량의 증가에 따라 <math>\alpha</math>-glucosidase 활성 억제력, <math>\alpha</math>-amylase 활성 억제력이 유의적으로 나타났으며, DPPH 라디칼 소거능, 총 폴리페놀 함량 및 총 플라보노이드 함량이 유의적으로 증가하였음. 당조고추의 <math>\alpha</math>-glucosidase 활성 억제력은 35.32~69.60%, <math>\alpha</math>-amylase 활성 억제력은 28.51~48.76%로 나타나 당조고추의 첨가량에 따라 혈당 상승 억제력이 우수함을 확인하였음. 이는 웰에이징 스마트식품 개발 관련하여 기능성 식품 신소재 개발과 기능성 검증 연구에 수행능력이 적합함을 시사함.</p>	

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
19	한영 실		이공계열	식품조 리과학	저널논 문	한영실	
						Effect on the emulsification stability and quality of emulsified sausages added with Wanggasi-Chunyuncho ( <i>Opuntia humifusa</i> f. <i>jeollaensis</i> ) fruit powders	
						FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCE	
						39(6), 953-965	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.5851/kosfa.2019.e85
						10.5851/kosfa.2019.e85	
<p>본 논문은 왕가시 천년초 첨가 돈육 소시지의 품질특성을 측정한 연구로 2019년 SCI급 FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCE에 게재됨. 육제품 제조 시 적색을 내기 위해 다양한 색소를 사용하고 있어 사용되는 여러 첨가물들이 문제가 됨. 왕가시 천년초 열매는 다량의 점질성 식이섬유와 붉은색 색소 성분을 가짐. 이러한 천연색소는 pH에 대한 안정성이 비교적 우수하고 항산화 효과가 있어서 산업적으로 활용 가치가 높음. 본 논문에서는 왕가시 천년초 열매의 용매분획별 항산화 활성을 측정하고 Betacyanin 색소의 정량 및 안정성을 측정함. 또한 왕가시 천년초 열매를 첨가하여 소시지를 제조 후, 가열감량 및 유화안정성 등 전반적인 품질특성을 검토함. 왕가시 천년초 열매 첨가 소시지는 첨가량에 따라 수분과 식이섬유 함량이 증가였으며 조리 손실률(가열감량)과 조리 시 지방 및 수분 손실률(유화안정성)이 감소함. 또한 조직감이 향상되어 전반적인 품질이 높아지는 것을 확인함. 이를 통해 저지방 돈육 소시지의 지방 대체제로 왕가시 천년초의 가치를 입증함. 따라서 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 기능성 식품 소재 개발과 식품의 품질 개선 효과에 대한 연구를 수행할 능력을 갖추었다고 봄.</p>							

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
20	한영 실		이공계열	식품조 리과학	저널논 문	한영실	
						Effect of cacao bean husk powder on the quality properties of pork sausages	
						FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCE	
						39(5), 742-755	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.5851/kosfa.2019.e62
						10.5851/kosfa.2019.e62	
본 논문은 카카오빈 허스크를 emulsion-type의 돈육 소시지에 첨가하였을 때에 품질특성을 분석한 연구로 2019년 SCI급 FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCE에 게재됨. 카카오빈 허스크의 분획물과 첨가 소시지의 항산화, 항당뇨, 항암 활성을 측정한 결과, ascorbic acid 첨가보다 더 높은 라디칼 소거능을 나타냄. 항당뇨 실험 결과 α-amylase 저해능이 증가함. 또한 카카오빈허스크의 첨가는 소시지의 가열감량을 감소시키고 emulsion stability 및 점도를 향상시킴. 카카오빈 허스크 소시지를 냉장 저장 시 품질변화 측정결과 저장기간 동안 지방 산패도와 단백질 변패도가 낮아짐. 또한 관능적 품질특성에서도 카카오빈 허스크 특유의 풍미가 전반적인 관능기호도를 증가시켜 카카오빈 허스크의 첨가가 소시지의 품질 개선 효과가 있음을 확인함. 이러한 연구 수행실적을 통해 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 기능성 식품 소재 개발과 식품의 품질 개선 효과에 대한 연구를 수행할 능력을 갖추었다고 봄.							

연번	참여 교수 명	연구자 등록번 호	이공계열 /인문사회 계열 (간호/ 보건 / 체육/ 기 타 분야에 한함)	세부 전공 분야	실적 구분	대표연구업적물 상세내용	증빙
	대표연구업적물의 우수성						
21	한영 실		이공계열	식품조 리과학	저널논 문	한영실	
						Antioxidant Activities and Quality Characteristics of Chocolate Containing Chopi (Zanthoxylum piperitum DC.) Leaf Powder	
						JOURNAL OF THE KOREAN SOCIETY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION	
						48(1), 64-72	
							URL입력
						2019	https://doi.org/10.3746/jkfn.2019.48.1.064
						10.3746/jkfn.2019.48.1.064	
본 논문은 초피잎 분말 첨가 초콜릿의 항산화 활성 및 품질특성을 평가한 연구로 2019년 SCOPUS급 JOURNAL OF THE KOREAN SOCIETY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION에 게재됨. 최근 초콜릿에 부재료를 첨가하여 기능성을 증가시킨 기능성 초콜릿 개발에 관심과 필요성이 높아지고 있음. 이에 전통식품 소재를 활용한 기능성 식품 제조의 일환으로 항산화 활성이 뛰어난 초피잎을 첨가하여 초콜릿을 제조하고 항산화 활성 등을 측정함. 초피잎 분말 첨가량이 증가할수록 항산화 활성이 높아지는 것을 확인함. 관능검사결과 색, 향, 단맛, 쓴맛, 조직감, 전반적인 기호도 모두 1 g의 초피잎을 첨가한 초콜릿에서 높게 나타남. 이를 통해 따라서 본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 기능성 식품 소재 개발과 식품의 품질 개선 효과에 대한 연구를 수행할 능력을 갖추었다고 봄.							

## ② 참여교수 국제저명학술지 논문의 우수성 (별도 제출/ 평가)

<표 3-3> 최근 5년간 전체 참여교수 논문 환산 편수, 환산보정 피인용수(FWCI),  
환산보정 IF, 환산보정ES

구분		최근 5년간 실적					전체기간 실적
		2015년	2016년	2017년	2018년	2019년	
논문 편수	논문 총 편수	25	30	23	21	26	125
	논문의 환산 편수의 합	8.8842	9.6563	6.1007	5.9407	7.5611	38.1430
	참여교수 1인당 논문 환산 편수						24
피인용수	보정 피인용수(FWCI) 값이 있는 논문의 총 편수	29	23	19			95
	보정 피인용수(FWCI) 합	23.7377	22.7600	23.9117	13.1090		
	환산보정 피인용수(FWCI) 합	83.5183	11.4874	7.0563	5.5088		2.7958
	논문 1편당 환산보정 피인용수(FWCI)						
	참여교수 1인당 환산보정 피인용수(FWCI) 합						26.8482
Impact Factor (IF)	IF=0이 아닌 논문 총 편수	25	30	22	21	26	124
	IF의 합	63.6240	73.0900	49.4680	40.8220	78.2180	305.2220
	환산보정 IF의 합	13.1440	13.4070	10.7190	9.4620		
	논문 1편당 환산보정 IF						4.5038
	참여교수 1인당 환산보정 IF 합						4.4189
Eigenfactor Score (ES)	ES=0이 아닌 논문 총 편수	2.7085	2.3613	3.5575	17.5500	25	30
	ES의 합	22	21	26	124	3.8656	2.1130
	환산 보정 ES의 합	2.1033	0.2253	0.4212	8.7283	28.1355	18.4185
	논문 1편당 환산보정 ES						24.7559
	참여교수 1인당 환산보정 ES 합						13.4389
참여교수 수						16.2606	

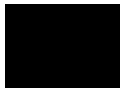
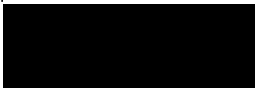


<표 3-3-1> 최근 5년간 건축분야 건축학 전공 참여교수 논문 및 저서 환산 편수  
(별도 제출/평가)





구분	최근 5년간 실적					전체기간 실적
	2015년	2016년	2017년	2018년	2019년	
연구재단 등재재(후보)지 논문 환산편수	0	0	0	0	0	0
국제저저명학술지 논문 환산편수	0	0	0	0	0	0
기타국제학술지 논문 환산편수	0	0	0	0	0	0
국어 학술저서 환산편수	0	0	0	0	0	0
외국어 학술저서 환산편수	0	0	0	0	0	0
저서 또는 논문 총 환산편수	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
참여교수 1인당 저서 또는 논 문 환산 편수						
참여교수 수						

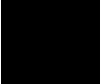

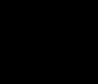





### ③ 참여교수 저서, 특허, 기술이전, 창업 등 실적의 우수성

<표 3-4> 최근 5년간 참여교수 저서, 특허, 기술이전, 창업 실적 등

연 번	참여교수명	연구자 등록번호	세부전공분 야	실적 구분	저서, 특허, 기술이전, 창업 등 상세내용	증빙
	저서, 특허, 기술이전, 창업 실적의 우수성					
1	윤요한		발효/식품미 생물	창업	윤요한	
					식품안전컨설팅	
						URL입력
					2018	
<p>① 창의성·혁신성: 국내 기능성 식품·식품소재, 일반식품 등을 생산하는 벤처기업 또는 중소기업의 경우 식품안전사고의 원인을 사전에 제어하거나 위해요소의 원인을 추적할 수 있는 능력이 없으며 특히 기업별 생산 특성에 맞게 관리자와 작업자를 체계적으로 교육하여 식품안전사고를 사전에 예방 할 수 있는 능력이 없음. 이와 같은 문제점을 해결하고자 윤바이오텍을 창립하였음. ② 비전과 목표와의 부합성: 위해요소로부터 안전한 식품개발을 위한 컨설팅 경험을 식품개발에 적용하여, 본 교육연구팀의 비전인 웰에이징 스마트식품 개발에 적용할 수 있음. ③ 전공분야의 기여: 식품미생물의 전공분야를 바탕으로 식품안전컨설팅을 통해 안전한 식품생산에 기여하였음. ④ 업적물 산출시 기여한 역할: 중소기업 식품회사에서 발생하는 식품안전사고의 사전적 차단을 위한 위해요소 원인 추적 및 원인을 제거할 수 있는 솔루션 컨설팅, 생산특성에 맞는 작업자 교육서비스를 제공하였음. ⑤ 산업에의 기여: 식품안전사고 문제로 인해 리콜 및 폐기에 막대한 경제적 손실과 민형사상 처벌을 받는 경우가 상당 수 있음. 이러한 문제를 식품안전컨설팅 창업을 통해 해결하여 식품산업의 사회·경제적 손실을 예방하는 데 기여하였음.</p>						
2	윤요한		발효/식품미 생물	저서	윤요한	
					식육·육제품의 과학과 기술	
						URL입력
					2017	
<p>① 창의성·혁신성: 2015년 10월말 WHO 산하 국제암연구소에서 염지육제품을 1군, 식육을 2A군 발암물질로 분류하면서 국내의 많은 육가공 회사가 어려워졌음. 미주나 유럽에서는 이와 같은 보도에 강력히 대응했으나, 국내에서는 적절한 대응책을 내놓지 못하여 소비자의 불안이 가중되었음. 따라서 본 저서는 식육과 육제품을 전공하는 사람뿐만 아니라 소비자 입장에서 보다 정확한 최신 육가공 정보를 전달하여 소비자로서 하여금 식육과 육제품에 대한 옳은 판단을 위해 작성되었음. ② 비전과 목표와의 부합성: 웰에이징 스마트식품 개발 시 식품 원재료의 기능적 특성 분석, 및 미생물, 식품 위생 자료를 제시함. ③ 전공분야의 기여: 본 저서와 관련된 연구내용(미생물 자원 활용을 통한 저 등급 소고기 건조 숙성법 개발, 저등급 쇠고기의 품질 향상을 위한 건조 숙성용 효모 균주 개발)으로 관련 분야 인재를 양성하였음. ④ 업적물 산출시 기여한 역할: 19. 식육·육제품의 미생물 및 위생 부분을 집필하였으며, 식육 및 육제품의 미생물뿐만 아니라 공장 운영에 있어서의 위생과 품질관리에 대해서도 상세히 기술함. ⑤ 산업에의 기여: 식육 및 육제품의 미생물뿐만 아니라 공장 운영과 관련된 위생과 품질관리에 대해서도 상세히 기술하여 안전한 육제품을 생산하는데 기여함.</p>						

연 번	참여교수명	연구자 등록번호	세부전공분 야	실적 구분	저서, 특허, 기술이전, 창업 등 상세내용	증빙
	저서, 특허, 기술이전, 창업 실적의 우수성					
3	김병희		식품화학	특허	김병희	
					레시틴으로부터 식품원료로 이용가능한 콜린 알포세레이트의 제조방법	
						URL입력
					2019	<a href="https://doi.org/10.8080/1020170182418">https://doi.org/10.8080/1020170182418</a>
					① 창의성·혁신성: 본 특허는 치매 환자의 인지기능 개선제로 사용되는 콜린알포세레이트의 효소적 제조기술에 관한 것으로, 기존 합성법에 비해 생산성이 크게 향상되고 정제가 간단하며 식품원료로 이용가능한 콜린알포세레이트의 제조가 가능하다는 점에서 창의성과 혁신성을 확보한 기술이라 평가됨. ② 비전과 목표와의 부합성: 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 고령층 치매 환자를 위한 맞춤형 식품개발에 필요한 소재 제조에 응용될 수 있음. ③ 전공분야의 기여: 식품화학의 전공분야를 바탕으로 식품, 의약품 등에 적용 가능한 소재 개발 및 생산에 기여할 수 있음. ④ 업적물 산출시 기여한 역할: 본 업적물은 한국연구재단 지원 연구과제(과제번호 : 2016R1D1A1B03930500)를 수행하면서 얻은 연구 결과를 바탕으로 산출되었으며, 본 참여교수는 해당 과제의 연구책임자로서 아이디어 도출, 실험설계, 결과분석, 연구결과의 출판 등 연구과정 전반에 걸쳐 업적물 산출에 주도적으로 기여하였음. ⑤ 산업에의 기여: 본 기술은 국내외에서 개발 또는 상용화된 적이 없는 원천기술로 국내 식품산업의 기술기반 향상과 고부가가치 산업으로의 확대 발전에 기여 할 수 있음.	
4	김성은		영양생화학 /영양생리	특허	김성은	
					마늘 추출 분획물을 유효성분으로 함유하는 근육관련 질환의 예방 및 치료용 조성물	
						URL입력
					2019	<a href="https://doi.org/10.8080/1020170171423">https://doi.org/10.8080/1020170171423</a>
					① 창의성·혁신성: 암 환자의 50% 이상이 겪는 근손실은 항암제의 효과를 저해하고 삶의 질을 저하시켜 생존율을 감소 시킴. 따라서 암 환자의 근손실 예방 및 치료에 효과적인 유효소재의 개발을 통해 생존율을 높이고 삶의 질 향상에 기여 할 수 있음. ② 비전과 목표와의 부합성: 근손실 예방 및 관리에 효능을 지닌 유효소재 발굴을 통해 웰에이징 스마트식품 연구개발을 위한 미래인재 양성에 기여함. ③ 전공분야의 기여: 마늘은 다양한 생리활성 기능을 지니고 있다고 알려져 있음. 으깬 마늘에서 발견되는 황화합물 중 하나인 아조인의 근위축에 미치는 영향에 대한 연구 결과, 아조인 추출물을 공급한 그룹에서 총 근육 조직 및 근섬유 면적이 유의적으로 증가하였으며, 아조인 추출물이 염증 반응 및 근손실과 관련한 경로를 억제함으로써 암 악액질로 유도된 근위축을 완화시킬 수 있다는 결과를 도출함. ④ 업적물 산출시 기여한 역할: 대장암 세포주를 이용한 동물실험 모델에서 마늘에서 분리된 아조인 추출물이 근손실을 효과적으로 억제시킨다는 사실을 증명하여 관련 특허를 출원 및 등록하였음. ⑤ 산업에의 기여: 마늘 추출물 또는 이로부터 분리된 화합물이 노화 및 다양한 질환으로 인한 근감소 예방 및 치료에 효과가 있음을 확인함으로써 근손실 완화를 위한 기능성식품으로서의 개발 가능성을 시사함.	

연 번	참여교수명	연구자 등록번호	세부전공분 야	실적 구분	저서, 특허, 기술이전, 창업 등 상세내용	증빙
	저서, 특허, 기술이전, 창업 실적의 우수성					
5	성미경		영양생화학 /영양생리	기술이전	성미경	
					영증성 장질환 개선제 조성물	
						URL입력
					2015	
					<p>① 창의성·혁신성: 영증성 장질환은 전 세계적으로 빠르게 증가하고 있는 질환으로 적합한 치료제가 없고 완화된 질병 상태로 유지하는 것을 목적으로 함. 특히 알로에베라 분획 성분 중 3가지의 독립적 효능 평가를 통해 해당 소재가 소지한 기능을 각각 평가하여 디자이너 제품개발에 필요한 기술을 제공하였고, 유효성분의 효능을 유지하기 위한 혈중 농도를 산출하는 키네틱스 연구를 통해 제품개발을 위한 정보제공에 기여한 바 있음. ② 비전과 목표와의 부합성: 제시된 성과는 박사 학위 과정 학생에게 연구수행, 논문작성, 특허등록, 기술이전까지 전 과정을 경험 할 수 있는 기회를 부여하였고 해당 학생은 현재 순천향대학교 교수로 재직 중에 있음. ③ 전공분야의 기여: 식생활과 관련된 질환을 대상으로 식품소재의 효능 평가를 통해 지적재산권 확보 및 기술이전을 통한 수익 창출 및 사회 기여를 가능하게 함. ④ 업적물 산출시 기여한 역할: 해당 소재의 기능성 평가 연구를 위한 연구비 수주, 연구디자인, 특허 출원을 위한 자료 확보 및 기술이전 과정을 주도하였음. ⑤ 산업에의 기여: 본 연구를 통해 특허 (영증성 장 질환 개선제 조성물, 대한민국, 특허등록번호: 10-1370944) 및 2015년 2월 ㈜유니베라에 기술이전을 협약하였으며, 영증성 장질환 개선제로서의 개발 가능성을 보임.</p>	
6	주나미		식품조리과 학	기술이전	주나미	
					연하 저작 용이 시금치나물 노인식 개발	
						URL입력
					2016	
					<p>① 창의성·혁신성: 주나미 교수는 저작과 연하 기능이 저하된 노인을 위한 고령친화식품에 관한 지속적인 연구를 통해 기존의 식품 형태를 보존하지 않고 믹서에 갈거나 다져서 제공되던 식품을 창의적이며 혁신적인 분자 요리 기법을 활용하여 기존과는 다른 질감과 영양을 보존할 수 있도록 응용하여 발명을 완성하였음(특허 등록: 제10-1490031호, 제10-1444609호, 제10-1470181호). ② 비전과 목표와의 부합성: 본 발명 기술은 저작 용이 및 오염의 위험을 낮춘 연하식, 고령친화식품 제조 기술로 교육연구팀의 비전인 웰에이징 스마트식품 개발에 적용할 수 있음. ③ 전공분야의 기여: 식품영양 조리과학 전공분야를 바탕으로 시대 요구에 부응하는 맞춤형 식품 모델 개발을 통하여 고령친화 식품 개발 분야에 기여하였음. ④ 업적물 산출시 기여한 역할: 2015년도 대학-지역사회간 협력 지원사업(기술이전형) 시작품 대상 기술로 선정되어 시니어 식품 회사 (주)사랑과선행에 기술이전 및 계약 기술을 원활하게 실시하고 수행하기 위해 기술지원을 제공하였음. ⑤ 산업에의 기여: 고령사회 식생활 환경 변화에 대응하고, 노인영양상태 개선을 위해 고령층을 위한 식품 제조 기술 개발 및 관련 기업에 기술지원을 통해 국내 고령친화 식품 산업 발전에 기여하였음.</p>	

연 번	참여교수명	연구자 등록번호	세부전공분 야	실적 구분	저서, 특허, 기술이전, 창업 등 상세내용	증빙
	저서, 특허, 기술이전, 창업 실적의 우수성					
7	주나미		식품조리과 학	기술이전	주나미	
					임신부 및 수유부의 피부 미용 개선용 타이거 너트 음료 및 이의 제조방법	
						URL입력
					2019	
<p>① 창의성·혁신성: 본 기술은 임신 수유부라는 특수한 집단을 대상으로 한 기능성 식품 개발이 전무한 상황에서 임신, 수유부의 특성에 맞는 영양적, 기호성이 높은 타이거너트 음료 및 제조 방법에 관한 기술로 중심합성계획법으로 확인된 최적 조건으로 제조됨. 우수한 관능성, 간편한 섭취, 갈증 해소 및 피부 탄력 개선 효과가 있어 임신부 및 수유부의 피부 미용 개선용 건강식품으로 제공될 수 있음. ② 비전과 목표와의 부합성: 본 발명 기술은 LOW-GI를 기반으로 한 고 생체효율을 가진 임신·수유부용 식품 규격에 적합한 새로운 제형의 제품 제조 기술로 교육연구팀의 비전인 웰에이징 스마트식품 개발에 적용 가능성이 높음. ③ 전공분야의 기여: 식품영양 조리과학 전공분야를 바탕으로 시대 요구에 부응하는 시기별 맞춤형 식품 모델 개발을 통하여 임신부·수유부의 건강 증진을 도모하고 영양불균형으로 비롯되는 증상을 예방하는데 기여하였음. ④ 업적물 산출시 기여한 역할: 친환경 LOHAS 정신을 실천하는 한국 최초의 종합 이유식 및 전문 식품회사인 (주)일동후디스에 기술이전 및 기술지원 제공. ⑤ 산업에의 기여: 임신부·수유부를 위한 제품을 다양한 제형으로 개발, 임신·수유부용 식품, 건강기능식품 등의 시장 활성화를 통한 전반적 산업 부가가치 향상에 기여하였음.</p>						

## 1.2 연구업적물

- ④ 교육연구단의 학문적 수월성을 대표하는 연구업적물  
(최근 10년)

④ 교육연구팀의 학문적 수월성을 대표하는 연구업적물 (최근 10년)

<표 3-5> 최근 10년간 교육연구팀의 학문적 수월성을 대표하는 연구업적물

연 번	대표연구업적물 설명
1	<p><b>① 연구의 질적우수성</b>  식품미생물학 연구실(윤요한 교수)에서는 ‘A resorufin-based fluorescent turn-on probe responsive to nitroreductase activity and its application to bacterial detection’ 논문을 2019년 SCI급 저널인 DYES AND PIGMENTS에 게재하였음. 해당 저널은 Impact Factor (IF)=4.018로, Materials Science (textiles) 분야에서 <u>Journal Citation Reports (JCR) 상위 2.1%</u>에 해당하는 우수한 저널임.</p> <p><b>② 연구내용의 독창성</b>  대부분의 세균은 일반적인 환경에서 성장하면서 nitroreductase(NTR) 활성을 띄는데, 이 flavoenzyme은 질화방향족 화합물의 나이트로기 환원반응에 관여함. 본 연구에서는 이러한 <b>NTR에 반응하여 빛을 발광하는 probe를 개발</b>하였으며, 이 probe가 생산하는 형광물질은 586 nm의 파장에서만 선택적으로 검출되어(turn-on) 이를 NTR 활성을 띄는 살아있는 세균의 검출에 활용할 수 있는지 확인하고자 하였음. 특히, 위해 세균의 검출은 식중독 등 질병 예방을 위해서 활발하게 연구되고 있는 분야임. 해당 연구에서 개발된 probe가 <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Klebsiella pneumoniae</i>, <i>Acinetobacter baumannii</i>, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 등의 유해 세균 검출에 활용될 수 있는지 형광측정법과 공초점레이저현미경(confocal laser fluorescence microscope; CLSM)을 통해 확인하였음. 살아있는 세균 세포, 죽어있는 세균 세포, NTR 활성 억제제(dicumarol)를 각각 처리한 처리군에 개발한 probe를 첨가하였을 때, 살아있는 세균세포가 있는 처리군에서만(즉, NTR활성이 있는 처리군에서만) 선택적으로 586 nm에서 검출되는 형광물질이 발생한다는 것을 확인하였음. 또한, CLSM을 통해 실제로 살아있는 세균 세포 처리군에서는 형광물질이 발생하였고, 반면 죽어있는 세균 세포군과 NTR활성 억제제 처리군에서는 형광물질이 발생하지 않았다는 것을 육안으로 확인하였음.</p> <p><b>③ 관련분야 활용가능성</b>  해당 연구결과는 개발한 probe를 <u><i>S. aureus</i>, <i>E. coli</i> 등 살아있는 위해 세균의 검출에 활용할 수</u> 있다는 가능성을 보여주었으며, 나아가 이를 <b>식중독 질병을 예방</b>하는 데 활용할 수 있음.</p>

### ① 연구의 질적우수성

식품화학 연구실(김병희 교수)은 2018년에 SCI급 저널인 JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (Impact Factor (IF)=3.571, Multidisciplinary 분야 Journal Citation Reports (JCR) 상위 3.5%에 Enzymatic synthesis of structured monogalactosyldiacylglycerols enriched in pinolenic acid를 게재한 바 있음. 본 연구는 식욕 억제 효과를 나타내는 피놀렌산 함유 모노갈락토실디아실글리세롤의 효소적 합성방법 개발에 관한 것으로, 잣기름에서 분리한 피놀렌산 농축물과 녹엽채소 유래 당지질인 모노갈락토실디아실글리세롤을 특정 반응매질과 특정 촉매 효소를 사용하여 반응시키면 효과적으로 피놀렌산이 고농도로 함유된 모노갈락토실디아실글리세롤을 효과적으로 제조가능하다는 것을 입증하였음. 특히 *sn*-1,3 위치 특이성을 보유한 리조무코르 미에헤이(*Rhizmucor miehei*) 유래 리파아제 또는 써모마이세스 라누기노서스(*Thermomyces lanuginosus*) 유래 리파아제만이 본 반응의 촉매로써 활성을 나타내었으며, 아세톤이 최적 반응매질로 선별되었음. 본 연구에서 개발한 효소반응 시스템을 통하여 피놀렌산을 최대 42 몰% 함유한 모노갈락토실디아실글리세롤의 합성이 가능하였음. 또한 실리카 컬럼 크로마토그래피를 이용하여 반응생성물을 정제 시 순도 96.6 중량%의 피놀렌산 함유 모노갈락토실디아실글리세롤을 얻는데 성공하였음.

### ② 연구내용의 독창성

본 연구에서 확보한 피놀렌산 함유 모노갈락토실디아실글리세롤의 효소적 제조기술은 현재까지 국내외에서 개발 또는 상용화된 적이 없는 원천기술로 국내 식품산업의 기술기반 향상과 고부가가치 산업으로의 확대 발전에 기여할 수 있을 것으로 기대됨. 본 피놀렌산 고함유 모노갈락토실디아실글리세롤 제조기술은 2019년에 국내특허(등록번호 10-1949741-0000)로도 등록되어 기술의 독창성과 진보성에 대해서도 인정받았음.

### ③ 관련분야 활용가능성

본 교육연구팀에서 제안한 웰에이징 스마트식품 연구개발 시, 생애주기별 만성질환 예방 맞춤형 건강기능식품 개발에 필요한 소재 제조에 응용될 수 있음.

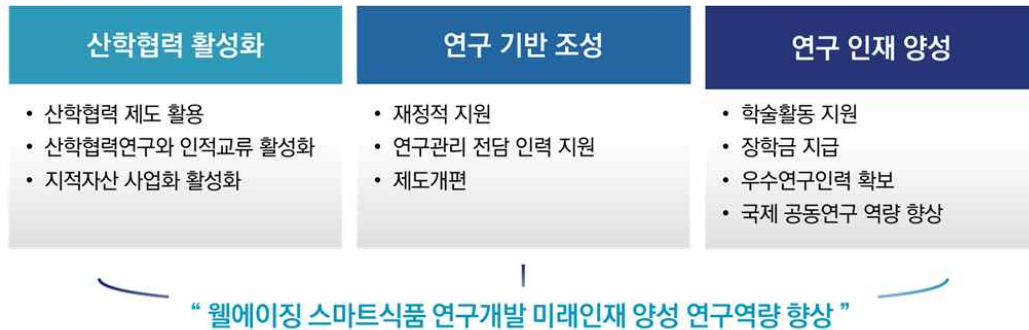
3	<p><b>① 연구의 질적우수성</b> 영양학 연구실(성미경 교수)는 2018년 SCI급 저널인 NUTRIENTS (Impact Factor (IF)=4.171, <u>Nutrition &amp; Dietetics 분야 상위 17.8%</u>)에 Carnosic acid modulates increased hepatic lipogenesis and adipocytes differentiation in ovariectomized mice fed normal or high-fat diets를 게재하였음.</p> <p><b>② 연구내용의 독창성</b> 해당 연구자는 지난 5년 간 맞춤형 식품 개발이 미래 식품과학 분야를 주도할 것으로 예측하고 특히 여성과 남성의 유전적 차이 및 생애주기 별 특징에 따라 발생하는 건강 문제 및 이를 해결할 수 있는 소재 개발 연구를 진행해 왔음. 이 연구 분야는 본 사업단에서 추구하고자 하는 스마트식품에서 아주 중요한 한 축이 될 것으로 생각됨. 본 대표 연구업적물은 <u>폐경기 여성에서 특징적으로 나타나는 복부 비만과 이로 인한 지방 대사 균형 소실 등과 연계된 유전체 연구를 진행하여 주요 타겟을 설정하고 해당 타겟을 조절할 수 있는 식품 소재 개발</u> 과제의 일환으로 수행한 연구 중 하나임. 해당 연구는 연구재단의 지원 (과제명: 유방암 발생에서 에스트로젠과 식이성 비만의 역할 규명 및 맞춤 소재 효능 평가)으로 수행하였고 그 중 카르노식산의 효능 평가 연구 결과를 대표 연구업적물로 제시하고자 함.</p> <p><b>③ 관련분야 활용가능성</b> 해당 연구에서는 마우스 모델을 통해 카르노식산이 갱년기 또는 폐경기에 나타나는 에스트로겐 감소에 따른 체중 증대; 지방축적; 염증성 사이토카인 증대; 및 인슐린, 렙틴, 트라이글리세라이드, 유리지방산의 혈중 수치 증대를 현저하게 감소시키는 것을 증명하여 <u>‘카르노식산을 유효성분으로 포함하는 갱년기 증상의 예방 또는 개선용 조성물’에 대한 특허를 출원 및 등록</u>(등록번호: 10-1683344)도 이루어진 바 있음. 카르노식산이 폐경기 여성에서의 지질대사이상을 조절함으로써 <u>제 2형 당뇨병, 고혈압, 심혈관계 질환 등과 같은 관련 질병들을 예방</u>할 수 있는 효과를 가진다는 것을 증명하였으며, 카르노식산이 약리학적 조성물과 같은 의약품은 물론이고, <u>기능성 식품 등으로 활용</u>할 수 있어 <u>의약산업 및 건강기능식품산업에 응용</u>될 고부가 가치에 대한 기반을 제공하였음. 해당 소재는 GLP 기관의 안전성 평가를 완료하였으면 현재 임상시험을 수행하기 위한 준비를 진행 중에 있음. 소재 공급은 (주) GBL에서 담당하고 효능 평가가 완료된 이후에는 숙명여자대학교 자회사에서 제품개발 예정에 있어 기초 연구에서 산업화까지 전주기 과정을 본 연구실에서 진행하고 있음.</p>
---	--



## 1. 참여교수 연구역량

### 1.3 교육연구팀의 연구역량 향상 계획

### 1.3 교육연구팀의 연구역량 향상 계획



#### 1) 산학협력 활성화

	활성화 방안	세부 계획
산학협력 제도 활용	<ul style="list-style-type: none"> <li>산업연계교육활성화 선도대학사업</li> <li>대학 창의적 실용화 지원 사업</li> <li>미래기술융합ICC 컨소시엄</li> <li>캠퍼스타운 사업단 활동</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>캡스톤디자인 교과목 활용 현장밀착형 강의를 통한 인재양성</li> <li>BRIDGE+ 사업 활용 R&amp;BD기획, 기술이전 및 사업화 성과 창출</li> <li>산학공동연구 수행 및 기술이전, 사업화 촉진</li> <li>창의적 사고 도출, 지역사회 문제 해결을 통한 청년창업 활성화 촉진</li> </ul>
산학협력 연구와 인적교류 활성화	<ul style="list-style-type: none"> <li>산학연구자 초청</li> <li>대학원생 산학 연구활동 경험제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>연4회 기업 CEO, 산업계 활동 졸업생 등 초청을 통한 인적교류 도모</li> <li>참여 대학원생에게 기업체 연구활동 기회 제공</li> </ul>
지적자산 사업화 활성화	<ul style="list-style-type: none"> <li>지식재산권 출원 및 등록 지원</li> <li>창의적 자산 발굴 프로그램</li> <li>창의적 자산 실용화 프로그램</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>특허비용 지원사업, 특허청 지식재산교육 활용 산업화 역량 강화</li> <li>기술이전 및 사업화 전략 수립을 위한 연구실 컨설팅 제도 활용</li> <li>시제품 제작 재료비, 연구활동비 지원 활용</li> </ul>

#### ○ 산학협력 제도 활용

##### - 산업연계교육활성화 선도대학 사업

- 본 대학은 산업연계교육활성화 선도대학(프라임사업)으로 산업수요 맞춤형 교육과정 구축, 지역사회와의 연계, 수요자 중심 진로 및 취·창업을 지원하고 있음.
- 한영실 교수는 산업 현장의 문제에 대한 창의적 해결방법 탐색을 목표로 한 캡스톤디자인 교과목 ‘맞춤형 건강개선 식품개발’에서 기능성 식품소재를 활용한 디저트(푸딩, 떡, 쿠키), 음료(버블티)를 개발하여 경진대회에서 우수상을 수상하였음. 이와 같은 현장밀착형 강의를 통해 4차 산업혁명의 변화에 맞는 인재양성에 활용할 계획.

##### - 미래기술융합ICC (Industry Collaboration Center) 컨소시엄

- 소속 대학의 미래기술융합ICC 컨소시엄을 활용하여 보유 미래기술을 통해 기업과 산학공동연구 수행 및 기술이전, 사업화를 촉진할 예정.

##### - 캠퍼스타운 사업단 활동

- 용산을 중심으로 한 서울시 캠퍼스타운을 활용하여 학생들의 창의적인 사고를 도출하여 지역사회 문제를 해결할 수 있는 청년창업 활성화를 촉진할 예정.

#### ○ 산학협력연구와 인적교류 활성화

##### - 산학 연구자 초청

· CEO, 산학계에 종사하는 졸업생 등을 초청하여 **인적교류 도모** 예정.

- **대학원생 산학 연구 활동 경험 제공**

· 산학공동연구 기업과 연계하여 이론과 실무를 겸비한 연구 활동 기회 제공.

○ **지적자산 사업화 활성화**

- **지식재산권 출원 및 등록 지원**

· 대학본부의 국내·외 특허출원 및 등록비용 지원사업을 적극 활용

· 특허청에서 지원하는 지식재산(IP) 스마트교육을 이용해 본 교육연구팀 참여교수의 특허교육 이수율 의무화하여 효율적인 산학협력연구 진행.

- **창의적 자산 발굴 프로그램**

· 기업 수요에 부합한 창의적 자산 발굴, 기술이전 및 사업화 전략 수립을 위한 랩 심층분석, 특허 재구성 및 공백 기술도출, 기술마케팅, R&BD기획, 그룹 연구회 운영지원 제도를 활용할 계획.

- **창의적 자산 실용화 프로그램**

· 기업의 수요를 충족시키고 부가가치가 높은 실용화 기술개발을 위해 제공되는 시제품 제작 재료비, 연구활동비 등의 지원을 활용할 예정.

2) 연구 기반 조성

	현행	선정 후 대학본부 지원
재정적 지원	·	>>> 대응사업비 (전체 사업비의 50%) 마련
	1인당 기본 지원 공간	>>> 추가 공간 제공
	대학원생 기숙사 미제공	>>> 지방 출신 대학원생 기숙사 제공
연구관리 전담 인력 지원	대학차원의 연구관리 및 지원 · 산학협력단 연구관리팀 · 산학협력단 기술사업화센터	>>> 교육연구팀 차원의 연구관리 인력 추가 지원 · 연구비관리 전담 인력 지원 · 참여교수 1인당 연구조교 1인 추가배정 · 연구성과관리 조교 고용
제도 개편	의무시수 15 학점 · 학부 12학점 · 대학원 3학점	>>> 의무시수 12 학점 · 학부 6학점 · 대학원 6학점

○ **재정적 지원**

- **대응사업비 마련**

· 사업에 선정될 경우, 대학본부에서 전체 사업비의 50%에 해당하는 연구비를 대응할 예정이며, 해당 대응자금은 기자재 구입, 실적우수연구자 인센티브 등에 사용하여 연구역량 향상에 활용될 예정.

- **연구 공간 지원**

· 학교차원에서는 본 교육연구팀의 연구역량 향상을 위해 1인당 기본지원 공간 외 추가공간을 제공하며, 연구분야의 공간을 확보할 예정임.

· 대학 내 프라임관 공간 재배치를 통해 교육공간(IoT강의실, PBL강의실, 캡스톤디자인 강의실), 학생 복지 및 편의시설(PC실, 피트니스, 글로벌라운지, 장애학생라운지)을 제공할 예정임.

- 교내의 한국음식교육연구원은 대학 부설 음식 연구원으로 최신 설비와 기자재를 갖춘 쿠킹스튜디오, 식품개발실험실, 관능검사실, 조리실습실, 세미나실, 레스토랑 등을 갖추고 있어 이를 적극 활용하여 연구 공간을 확보할 계획임.



#### - 기자재 지원

- 개인 전용 책상 및 PC, 교육연구팀 전용 공동기기를 제공할 예정임.

#### - 대학원생 기숙사 제공

- 현재 본교는 대학원생에게 기숙사를 제공하고 있지 않으며, 향후 지방 출신 대학원생에게 기숙사를 우선 제공할 계획임.

### ○ 연구관리 전담 인력 지원

#### - 대학 차원의 연구관리 및 지원팀

- 외부연구비 수주실적 향상을 통한 연구역량 강화를 위하여 과제 신청 시 발생하는 경비를 지원하고 있으며, 이를 활용할 예정임.
- 국가 정부기관 및 민간단체의 연구 과제, R&D 사업공고를 주기적으로 제공하고 있는 산학협력단 연구관리팀과 협력하여 사업 신청을 원활하게 지원할 예정임.
- 연구분야의 시장성, 경제성 동향 조사가 필수적으로 요구되는 것에 대응하기 위해 산학협력단에서 지원하는 전문가 및 컨설팅 서비스를 활용할 계획임.

#### - 교육연구팀 차원의 연구관리 인력 지원 계획

- 외부연구비 지원을 받고 있는 연구과제에 대하여 연구비관리 전담 인력을 지원하여 연구책임자가 연구에만 집중할 수 있도록 독려함.
- 학교차원에서 참여교수 1인당 연구조교 1인을 추가 배정하여 인력을 지원할 예정임.
- 연구성과관리 조교를 고용하여 교육연구팀의 연구성과 도출을 지속적으로 독려할 예정임.

### ○ 제도개편

#### - 책임시수감면 : 참여교수 3시간 감면 + 교육연구팀장 추가 3시간 감면

- 현재 전임교원의 의무시수는 15학점(학부 12학점, 대학원 3학점)으로 구성됨.
- 대학원 선 배정 강의제를 도입하여 기존의 학부강의 우선 배정 시스템에서 과감히 탈피하여 대학원의 강의를 3+3 형태로 우선 배정하여 질 높은 강의를 유도하고, BK21 교육연구단의 소속 참여교수에 대하여는 시수 인센티브제 15학점에서 12학점으로 3학점을 감면하여 연구의 몰입도를 증진 시킬 수 있도록 제도화.

### 3) 연구 인재 양성

	활성화 방안	세부 계획
학술활동 지원	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 국내 및 국제 학술대회 참가지원</li> <li>· 우수논문 게재지원</li> <li>· 대학원생 연구발표회 및 저널 그룹스터디 운영</li> <li>· 심포지움 개최</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 참가경비 지원 및 국제 전문학술지 논문게재비용 지원</li> <li>· 대학본부의 저널 분석 및 등재리스트 제공, 논문투고료 할인 지원</li> <li>· 우수한 연구결과에 대한 포상, 대학원생 저널클럽 활성화</li> <li>· 연 1회 교육연구팀 주관 연구 심포지움 개최</li> </ul>
장학금 지급	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 성적 장학금</li> <li>· 활동 장학금</li> <li>· 생활 장학금</li> <li>· 대학원 우수논문 인센티브 지급</li> <li>· 해외 학회 및 연구기회 확대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 일정 성적 이상의 대학원생에게 우수동문장학금 지급</li> <li>· 연구비 수주금액별로 해당 대학원생에게 일정액 장학금 지급</li> <li>· 사업팀에서 특별업무를 수행한 대학원생에게 일정액 장학금 지급</li> <li>· 학교차원, 연구팀 차원 우수논문 게재에 대한 인센티브 차등지급</li> <li>· 공동연구대학 및 연구기관에 대학원생 파견 확대 및 비용 지원</li> </ul>

#### 우수연구 인력 확보

- 박사학위 소지자 확보 및 지원
- 학부생 연구인턴 제도
- 글로벌 인재 확보

- 사업비 중 3,000만원을 박사급 신진연구자에 지원
- 학부생들의 연구활동 참여기회 제공 및 멘토링 프로그램 진행
- 일정 성적이상 외국인 학생에게 수업료, 기숙사비, 항공료 일부 지원

#### 국제공동연구 역량 향상

- 세계 유수대학 연구진과 공동연구 강화
- 해외학회를 활용한 공동연구 네트워크 조성

- 국외전문가 초빙 및 MOU 체결을 통한 국제공동연구 강화
- 해외학회 참석 시 전문가 자문회의 개최 및 연구팀의 연구성과 홍보

### ○ 학술활동 지원

#### - 국내 및 국제 학술대회 참가 지원

- 대학원생의 학술대회 참가 경우 참가 경비를 지원하고, 국제 전문학술지에 논문을 게재하고자 하는 경우 게재 비용을 지원함.

#### - 우수논문 게재 지원

- 대학본부에서는 저널분석 및 등재리스트를 제공하므로써 본 대학 연구자가 우수한 저널에 투고할 수 있도록 연구지원을 하고 있음.
- 대학본부에서는 본 대학 대학원생이 BioMed Central, Springer Open 출판사에 논문 투고 시 논문 투고료를 할인(15%) 받을 수 있도록 지원되도록 하겠음.

#### - 대학원생 연구발표회 및 저널 그룹스터디 운영

- 모든 대학원생이 참여하는 연구발표회를 연 1 회 시행하여 학생들의 연구결과를 서로 공유하고, 우수한 연구결과에 대해 포상함으로써 연구 의욕을 고취 시킬 예정.
- 대학원생 저널클럽 활성화를 통해 본인의 관심분야에 대한 최신 논문을 다른 학생들과 공유하게 하여 다양한 분야에 대한 지식과 최신 연구에 대한 관심을 증대시킴.

#### - 심포지움 개최

- BK 21 Four 교육연구팀 주관으로 연구 심포지움을 연 1회 개최할 예정임.
- 참여교수의 공동연구 및 인적 네트워크를 활용하여 국내 · 외 연구자를 초청할 예정.

### ○ 장학금 지급

#### - 성적 장학금

- 학부 우수 동문: 본교 학부 성적 3.5(평점 4.3만점 기준)이상으로 본교 석사학위 과정 또는 석·박사 학위 통합 과정에 입학하는 경우 최대 4학기 수업료 전액 지급.
- 석사 우수 동문 장학금: 본교 석사과정 졸업자가 박사과정으로 진학하는 경우 매월 학업 보조금 30만원과 등록금 전액을 지원.
- 학·석사 연계과정 장학금: 학·석사 연계과정을 이수하고 석사과정에 입학한 자 중 직전 학기 평점이 4.0(평점 4.3 만점 기준) 이상인 자에게 등록금 전액과 매월 학업보조금 30만원을 추가 지원.

#### - 기타 장학금

- 대형연구과제 장학금: 연간연구비 3억 이상의 과제(세부연구과제 및 위탁연구 제외)의 연구비 수주금액별로 해당되는 대학원생에게 일정액 장학금 지급.
- 생활장학금 : BK21 four 사업팀에서 특별업무를 수행한 대학원생에게 장학금 지급.

#### - 대학원 우수논문에 대한 인센티브 지급

- 학교차원에서 제1저자 대학원생에게 SCI(E) 100만원, SCOPUS 20만원 장학금을 지급.
- 연구팀 차원에서 제1저자 대학원생에게 JCR 상위 10-50%에 따라 인센티브 지급.

- **해외 학회 및 연구기회 확대**

- 학교차원에서 공동연구 대학 및 연구기관에 대학원생 파견 프로그램 확대.
- 학회참가비 및 여비지급규정에 준하여 교통비, 숙박비, 식비, 일비 지원.
- 대학원생을 대상으로 지도교수 및 학과교수회의 승인 하에 해외기관의 장기 파견 학생 선발 및 일부 경비(교통비, 숙박비 등 여비 일부) 지원.

○ **우수연구인력 확보**

- **박사학위 소지자 확보 및 지원**

- 본 교육연구팀은 총 사업비에서 3,000만원을 박사급 신진연구자에게 지원할 계획임.
- 학교 차원에서 연구실적이 우수한 우수전임교원 대상 박사후 연구생을 지원하여 후속 연구성과가 지속되도록 함(급여재원은 교원 연구비 50% + 대학지원 50%).
- 학교차원에서는 우수 대학원생 유치를 위해 입학성적에 따른 장학금 지원제도 및 대학원생 학회 발표, 교육프로그램 참가 등의 연구 활동을 지원할 계획임.

- **학부생 연구인턴 제도**

- 학부생 연구인턴 제도를 시행하여 전임교수들의 연구 분야에 대한 학부생들의 연구 활동 참여기회를 제공함으로써 우수연구인력을 확보하는 방안으로 활용할 예정임.
- 학부-대학원생 멘토링 프로그램을 통해 학부생 연구참여를 유도하여 우수연구 인력을 확보할 계획임.

- **글로벌 인재 확보**

- 세계지역 핵심인재를 확보하기 위하여 직전 학기 평점이 3.7(평점 4.3 만점 기준) 이상인 외국인 학생에게 수업료의 80% 및 기숙사비, 항공료를 추가 지원함.

○ **국제 공동연구 역량 향상**

- **세계 유수대학 연구진과 공동연구 강화**

- 공동연구자 및 공동기관의 범위를 확대함으로써 국제 공동연구 역량을 향상시킴. 이를 위하여 본 교육연구팀의 인지도 상승이 필수요건이므로 모든 연구 성과물에는 교육연구팀명을 연구자의 소속으로 기재함.
- 국외전문가를 공동지도교수로 초빙하여 연구지도 및 학위논문심사를 수행함으로써 국제공동연구 수월성을 향상시킴.
- 실버푸드 개발에 관한 연구를 활발히 진행하고 있는 일본여자대학의 FUMIKO IIDA 교수와 MOU를 체결하여 체계적인 인력 교류 및 연구 협력 등의 국제화를 이를 예정임.
- 미국 내 선도적인 위치의 대학인 Colorado State University와 체결한 MOU를 활용하여 식품 안전과 관련된 연구 및 국제적 연구원 교류 등 상호협력을 강화할 예정임.

- **해외학회를 활용한 공동연구 네트워크 조성**

- 해외학회 참석 시 본 연구분야에 대한 전문가 자문회의를 개최하여 자문을 구함으로써 공동연구 기반을 마련함.
- 본 교육연구팀 소속 박사과정 수료생들의 연구성과를 해외학회에서 적극적으로 홍보하고 해외 유수대학에 Post-doc 및 연구교수로 지원하여 공동연구 수월성을 증진.

## 2. 산업사회에 대한 기여도

### 2.1 산업사회 문제 해결 기여 실적



## 2.1 산업·사회 문제 해결 기여 실적

### 1) 간편식 산업 발전에 기여

#### ○ 한영실 교수

- 이마트, GS리테일 편의식 상품개발에 참여하여 자문 및 기술교육을 실시함으로써 상온, 냉장, 냉동, HMR식품, 디저트 등 총 122여개의 식품을 공동 개발하여 출시하였음.

출시 완료



총 97개의 식품 개발



총 23개의 식품 개발



총 2개의 식품 개발









**국내**  
HMR상품 개발 자문  
2020년, 50여종 제품출시예정



**국외**  
베트남 식품 기업 Foseca의  
이유식, HMR식품 개발에 참여  
현지에서 50여종 제품 출시 예정

#### - 기술의 우수성

- 이마트와 한영실 교수 연구팀이 개발한 ‘엄마기준 시리즈’는 ‘5 a day’라는 ‘5가지 컬러 식품 먹기’ 캠페인을 컨셉으로 도입한 제품으로, 영양측면에서 신뢰할 수 있는 우수한 제품임.
- 편의식의 경우 ‘전문가의 영양설계’를 특징으로 한 웰빙, 저칼로리, 저지방, 저나트륨 및 단백질 강화 제품으로, 영양적 밸런스 뿐만 아니라 재료, 조리법, 용기의 안전성 및 위생까지 고려한 우수한 제품임.
- 이와 같은 영양맞춤설계 식품개발연구는 이윤창출을 목적으로 한 기업 내 연구실에서는 시도하기 어려운 것으로, 대학에서만 집중적이고 깊이 있는 연구로 특화가 가능함.

### 2) 산업체 자문 및 기술교육

#### ○ 윤요한 교수

- 산업체를 대상으로 자문 및 교육을 진행하였음.

자문업체 및 교육대상	자문 및 교육내용	일자
육가공품 생산업체 종사자	안전한 육가공품 생산을 위한 유해세균의 제어	2017.09.12.- 2019.12.31.
Mettler Toledo	식품안전 개선을 위한 식중독 원인체의 이해	2015.01.22.
진성유니텍 실무자	협기성 미생물 배양 교육	2019.11.14.
(주) 파리크라상	식품제조·가공업체 종사자를 대상으로 한 식품안전교육	2015.08.04.
식품관련 산업체 종사자	식품 제조의 안전관리를 위한 HACCP 교육	2015.08.11.
ILLUMINA KOREA	MICROBIOME 분석을 통한 숙성미생물 분리 및 건식숙성육의 고부가가치 창출	2019.04.18.- 2019.04.19.



- 국내 식품 및 영양분야 대표기관에서 학술·정책과 관련해 자문하였음.

기관	학술·정책자문 내용	일자
식품의약품안전처	영유아대상 식품의 기준규격 개정 등 미생물 기준규격 관리 시행계획 수립	2018.06.07.
한국식품연구원	ISO 국제표준 제개정 검토	2019.09.16.
대한영양사협회	축산물 소비자의 인식 증진	2019.08.13.. -2019.11.30.
농림식품기술기획평가원	축산분야 연구개발	2019.11.27.

## ○ 김병희 교수

### - ㈜삼양사

- ㈜삼양사 식품연구소에서 주관하는 **유지연구회**에서 모유대체유지 개발 관련 2회(2017.2.23, 2018.2.22), 재구성지질 개발 관련 2회(2017.8.24, 2018.5.30), 유지의 다형성 연구 관련 1회(2017.11.29), 유지 산패 시 생성되는 이취성분 연구 관련 1회(2018.8.23), 지방 산화 시 수분의 역할 연구와 올레오젤 개발 관련 1회(2019.2.21), 식용유지와 에센셜오일의 감각인지 접근 연구 관련 1회(2019.5.27.) **자문**하였음.

## ○ 김현숙 교수

### - ㈜SPC

- 2014년부터 2018년까지 매년 현대인의 건강 유지를 위해 필요한 식품과학의 기초 이론 습득, 실생활에의 응용방법, 바람직한 식생활, 생활습관과 영양정보에 대한 강의 및 식품의 영양 기능에 관한 기술 자문을 통해 개인과 사회의 건강에 기여하였음.

### - ㈜마이애드박스 위허들링팀

- **식습관 캠페인 파일럿 프로젝트 공동연구**를 통해 영양, 건강상태 판정을 위한 기준을 수립하고, 영양균형을 위한 식사메뉴, 아침박스, 건강박스 등의 아이템 추천 알고리즘을 설계하였음.
- **위허들링팀의 개발 앱**을 통하여 숙명여자대학교 학생 100명을 대상으로 실천한 모바일 어플리케이션을 기반으로 섭취 당류를 저감하는 중재 프로그램에 관련된 논문 발표를 위해 지속적으로 기술 자문을 수행하였음.



Fig. 2. Examples of card news. Description of nutritive components and how to read it.

## ○ 성미경 교수

### - ㈜대상

- **암환자의 면역기능을 개선하기 위한 고부가가치 영양보충용 식품의 임상적 효능평가** 연구를 진행하였음. 해당 연구는 국내제품의 시장성 확보, 현재 판매되고 있는 뉴케어오메가-3 암환자용 영양보충용 식품의 개발 및 판매에 기여하였음.

### - ㈜GBL

- ㈜GBL과 **카르노식산의 항비만 효능에 대한 기술자문**을 지속적으로 수행해왔고 한국연구재단의 지원을 받아 지원한 연구결과는 5편의 국제학술지 논문과 10여회 이상의 학회 발표를 통해 공유

하였음.

- 바이오비즈니스포럼2015(한국보건산업진흥원 주관)에서 대표적인 항암제인 5-플루오로우라실(5-FU)의 부작용을 완화 시킬 수 있는 조성물을 개발하고, 완화 효과를 확인하였음을 밝혔으며, 추후 항암제의 보조제로서의 발전 가능성을 확인함으로써 보건의료 부문 발전에 기여하였음.

#### ○ 주나미 교수

- 식품 및 영양 관련 분야의 산업체와 특히 고령친화 식품 관련 기관에 자문 및 기술 연수를 실시하여 올바른 식문화를 확립하는데 기여하였음.

자문업체	자문 및 교육내용	일자
(주)필립스코리아	저-유지(유분) 조리법에 관한 학술, 통계 자문	2015.04.03.
(주)사랑과선행	삶의 질 향상을 위한 시니어 시설급식 방향 모색	2016.10.22.
더약솔루션	만성질환자 구강건조증상 완화를 위한 소비자 요구도 관련 학술, 통계 자문	2018.09.01.
농업법인 (주)가고파힐링푸드	기능성 식품개발과 관능평가	2018.8.24.- 2019.11.15
임업진흥원	유통채널 입점 지원을 위한 전문가 관능평가	2019.04.27.
더약솔루션	만성질환 개선을 위한 식이요법과 메뉴개발	2019.12.23.

### 3) 연구정보 공유 시스템을 통한 정보 진입장벽 해소

#### ○ 윤요한 교수

##### - 미생물 위해평가 워크샵

- 2016년부터 2018년까지 3년간 총 12번의 미생물 위해평가 워크샵을 개최하여 학계(대학원생 포함) 및 산업계 종사자, 공공기관 관계자를 대상으로 미생물 위해평가 분야의 정보교류를 강화에 기여하였음.

##### - 장내 미생물 워크샵

- 2016년부터 현재까지 총 7회의 장내 미생물 관련 워크샵을 개최하여 질병과 장내 균총의 연관성, 장내 환경과 뇌의 연관성, 식이에 따른 장내균총 변화, 미생물 유전체 분석이론 및 NGS 분석 실습 등의 워크샵을 진행하였음.



### 4) 식품영양학 분야 지식의 대중화

#### ○ 강연



- 한영실 교수는 2016년부터 2019년까지 학술대회 기조강연을 비롯하여 CEO, 주부, 시민 등 각계각층 총 2,150명을 대상으로 강연을 실시하였으며, 식품 산업의 트렌드, 식생활관리, 건강식품과 관련된 강연을 통해 관련 분야의 지식을 대중화하는데 기여하였음.

대상	주제	강연명
전문가	조리과학의 Trend & Innovation	· 한국식품조리과학회 추계학술대회 기조 강연
	여성의 리더십	· 숙명여자대학교 아시아여성연구원 특강
	식품산업의 트렌드&브랜드	· 숙명여자대학교 미래교육원 미식최고위과정 특강 (2회)
	건강 100세를 위한 식생활관리	· 고려대학교 생명환경과학대학원 생명환경최고위과정




		특강 (3회)
		· 신안산대학교 사회교육원 특강 (2회)
		· 숙명여자대학교 미래교육원 용산 yes 아카데미
	팀플레이, 관계의 힘	· 상명대학교 계당교양교육원 인문학 특강
	CEO의 건강관리	· 신안산대학교 사회교육원 특강
CEO	CEO를 위한 건강 밥상, 음식 만세	· 연세대학교 글로벌교육원 글로벌최고위과정 특강 (3회)
		· 서울대-한국전력 에너지CEO과정 특강 (2회)
	건강한 음식으로 채우는 몸과 마음의 에너지	· 서울대-한국전력 에너지CEO과정 특강
	건강 100세를 위한 식생활관리	· CJ 텔레닉스 임직원
시민	미래의힘, 인천의힘 신인(新仁)여성	· 서울대-한국전력 에너지CEO과정 특강
		· 인천여성협의회 특강
	건강 100세를 위한 식생활관리	· 부산 영도구청 식생활관리 특강
		· AK플라자 평택점 문화아카데미 특강 (2회)
		· AK플라자 분당점 문화아카데미 특강


#### ○ 방송매체

- 윤요한 교수는 **지상파 방송 뉴스를 통해 식품안전 정보를** 제공함.

방송사	프로그램	내용 (일자)	
KBS	9시 뉴스	· 생닭 내 캄필로박터균에 의한 식중독 사고의 위험성 및 예방의 중요성 제시 (2016.07.16.)	
SBS	8시 뉴스	· 초밥, 회 등 음식점의 식품 재사용에 대한 윤리, 식품 위생 면에서의 문제점 제시 (2018.08.12.)	

- 한영실 교수는 2017년부터 2019년까지 **지상파 방송(KBS, SBS)을 통해 식품·영양 관련 정보를 15회** 제공함.

방송사	프로그램	내용 (일자)	
KBS	여유만만	· 과일과 채소 껍질의 놀라운 효능 (2017.05.02.) · 비만, 노화 막는 소식 건강법~! (2017.09.08.) · 섭생을 위한 식습관 특강 (2017.09.29.) · 더 이상 작심삼일은 없다! 다이어트, 금주, 금연 성공 특강! (2018.02.09.) · 뼈 건강을 지키자! 비타민 D의 모든 것! (2019.2.10.) · 식계부 - 뱃살을 줄여주는 식계부 솔루션 (2018.03.23.) · 식계부 - 뱃살을 줄여주는 식계부 솔루션 (2018.03.30.) · 식계부 - 뱃살을 줄여주는 식계부 솔루션 (2019.04.06.) · 내 몸의 생명줄, 혈관 건강 지키는 법! (2017.04.13.)	
	생방송 아침이 좋다	· 이번주에 뭘 먹지? - 삼계탕 (2018.07.13.) · 이번주에 뭘 먹지? - 콩국수 (2018.07.20.) · 이번주에 뭘 먹지? - 찜밥 (2018.07.27.) · 이번주에 뭘 먹지? - 가지, 호박, 오이 (2018.08.30.)	
	아침 뉴스타임	· [똑! 기자 꿀! 정보] ‘착한 가격’ 한여름 기력 살려줄 제철 전복 (2018.07.30.)	

SBS	좋은 아침	· 내 몸 살리는 슈퍼푸드 '김치' (2018.11.2.)	
-----	-------	----------------------------------	---

## ○ 신문기고

- 윤요한 교수는 2017-2018년 총 10회의 신문 인터뷰 및 신문기고를 통해 식품과 관련한 잘못된 정보를 바로잡고, 안전한 식품섭취를 위한 위생관리 방안을 제시하였음.

언론사	일자	내용
글로벌이코노믹	2017.03.21.	· 한국인의 장은 서양인보다 길다?... 알고 보니 식품업계의 거짓말
중앙일보	2017.07.28.	· 레어는 안전한테 덜익은 패티가 왜 문제?
농수축산신문	2018.04.26.	· [기획] 1차 육가공 위생·안전 중추적 역할 요구된다
축산신문	2018.04.26.	· 축산물 최대경쟁력은 안전
	2019.02.13.	· 농장단계 HACCP, 식품안전 생태계에 맞지 않는 옷
	2019.07.19.	· 건조숙성육의 안전성, 이제는 돌아봐야 할 때
	2019.10.16.	· 윤요한 교수의 축산물가공장 위생 길잡이 <1>
	2019.10.25.	· 윤요한 교수의 축산물가공장 위생 길잡이 <2>
	2019.11.07.	· 윤요한 교수의 축산물가공장 위생 길잡이 <3>
	2019.12.04.	· 윤요한 교수의 축산물가공장 위생 길잡이 <4>

- 주나미 교수는 2016년부터 2019년까지 신문 및 잡지 기고와 자문을 통해 식품·영양 관련 정보를 제공하였음

언론사	내용 (일자)	날짜
헬스조선	· 조리법에 따라 달라지는 채소 영양 성분	2016.11.15.
하이닥	· 항산화 성분 풍부한 '퀴논이콩' 효능, 유방암 억제	2017.09.15.
천지일보	· 볶은 '퀴논이콩' 유방암 전이 억제	2017.09.15.
경향신문	· 식물성 기름도 가열하면 트랜스지방산 발생	2018.09.18.
헬스조선	· '저유지 조리법' 쓰면 포화지방산 약 12% 줄어	2018.09.19.
의학신문	· 에어프라이 조리법, 심혈관 질환 예방 돕는다	2018.09.27.
Nutriand	· [특별기획]실버푸드는 액티브한 삶을 영위할 수 있는 건강식으로 인식하고 개발해나가야 합니다	2019.08.
우먼센스	· 연령대 별 건강한 밥상	2019.10.

## ○ 출판

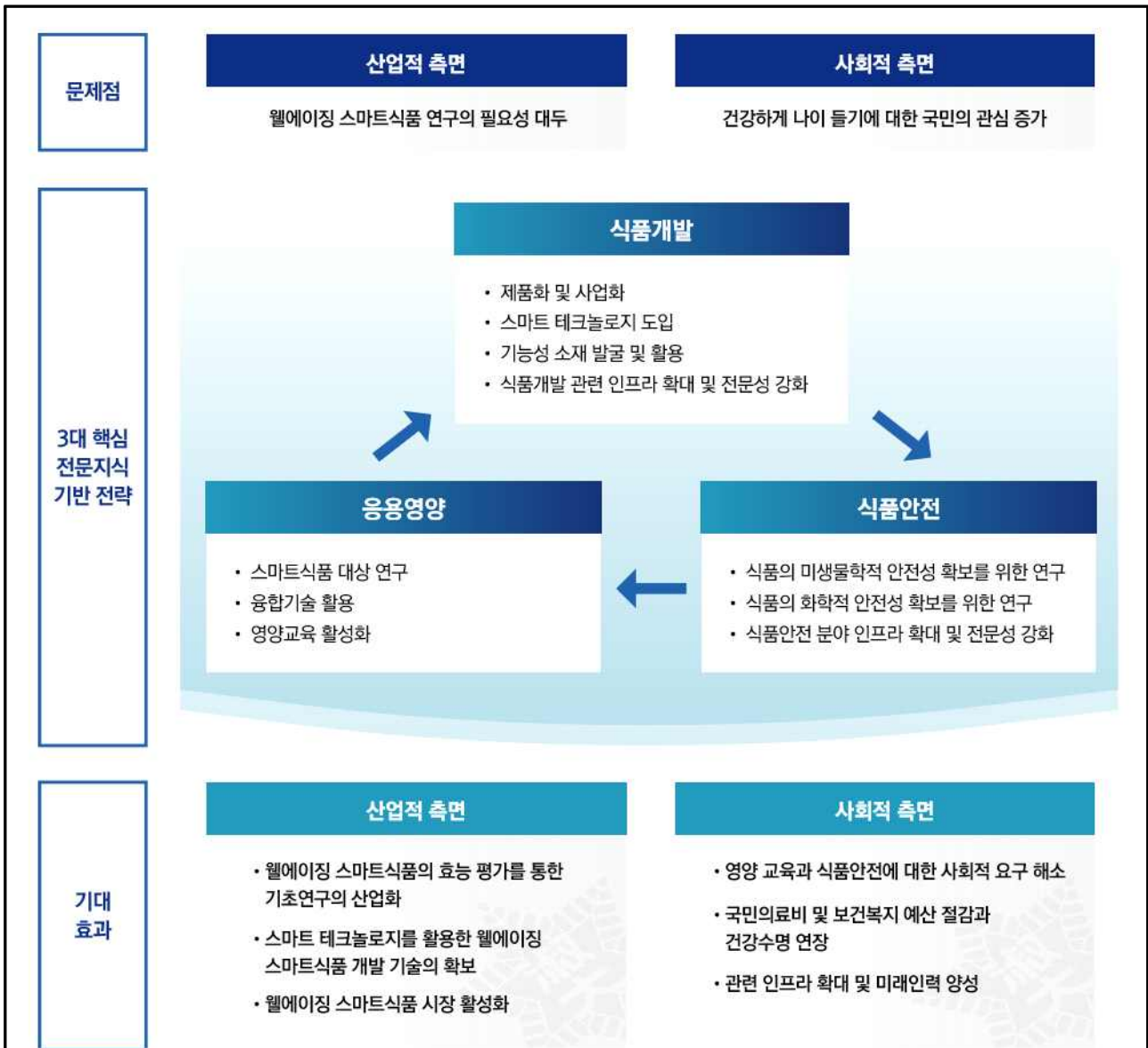
- 주나미 교수는 웰에이징을 위한 식생활 실천 및 시니어 영양교육, 국내외 고령친화식품 현황 등의 연구 분야를 토대로 도서 <100세까지 내손으로 해먹는 100가지 음식>을 발간하였음. 본 저서는 100가지 음식을 효능별로 분류해 시니어의 건강한 식생활에 필요한 필수적 요리법을 소개하고 손쉽게 조리할 수 있는 최초 시니어용 요리책으로, 시니어를 위한 다양한 관련 도서의 시발점 역할을 하였음.



## 2. 산업사회에 대한 기여도

### 2.2 산업사회 문제 해결 기여 계획

## 2.2 산업·사회 문제 해결 기여 계획



### 1) 산업·사회적 측면 문제점

#### ○ 산업적 측면

##### - 웰에이징 스마트식품 연구의 필요성 대두

- 웰에이징을 위한 스마트식품은 건강한 생활을 영위하기 위하여 생애주기별로 섭취해야할 맞춤형 식품을 포괄하는 개념으로 영양가가 높고(nutritious), 안전하고(safe), 편리하며(convenient), 지속 가능한(sustainable) 특성을 가짐.
- 웰에이징 스마트식품은 고령층만을 위한 식품이 아니라, 전 생애주기에 걸쳐 모든 개인의 건강하게 나이 드는 삶과 우리나라 국민의 건강한 미래에 기여하는 식품임.
- 특히 초고령 사회를 눈앞에 두고 있는 우리나라를 비롯해 선진국뿐만 아니라 최근 고령화가 가속화되고 있는 주요 아시아 국가에서도 웰에이징 스마트식품에 대한 수요가 크게 증가할 것이 분명하므로 이에 대한 개발이 절실함.



## ○ 사회적 측면

### - 건강하게 나이 들기에 대한 국민의 관심 증가

- 우리나라 국민의 평균 기대수명이 남자 79세, 여자 85세로 OECD 주요회원국 중에서도 중상위권 수준인 반면 건강 수명은 남자 64세, 여자 65세에 불과하여 기대수명과 건강수명의 격차가 남자의 경우 15세, 여자의 경우 20세로 매우 큼.
- 최근 건강하게 나이 들기에 대한 국민들의 관심이 크게 증가하고 있으며 영유아기, 아동기, 청소년기, 성인기 등 전반적인 생애주기에 걸쳐 식품소비 구조와 신체활동 부족 등 생활양식의 변화로 인해 나타날 수 있는 만성질환의 예방 및 치료를 위한 식품의 연구개발이 필요한 실정임.

## 2) 본 교육연구팀의 문제 해결 기여 계획

### ○ 식품개발분야

#### - 제품화 및 사업화

- 김현숙 교수는 ‘가공 컵과일’ 독점 제조 유통 라이선스(License)와 함께 기술이전을 통해 ‘프레쉬 컷(fresh cut) 가공 컵 과일’ 상품 개발을 진행 중에 있으며 이를 산업화에 활용할 예정이며, 과일을 주재료로 한 가정간편식 제품을 조사하고 마켓 센싱을 하고, 성상이 다른 2종의 청크 과일을 포함한 컵 실링 제품을 개발할 것임. 또한 유통기한 테스트, 품질검사 및 영양성분과 식품표시사항을 꼼꼼하게 작성하여, 성공적인 계획을 이수할 예정임. 프레쉬 컷 가공 컵과일은 노인들에게도 좋은 간식으로 이용될 수 있어 영양학적인 컵과일 개발로 식품개발 제품화에 기여하고자 함.
- 주나미 교수는 노인의 영양섭취 증진 및 건강 유지를 위한 조리과학적 접근 및 고령자의 저작, 연하를 고려한 혁신 식품의 개발을 추진하고자 함. 노인 식이용 육류 및 생선류, 간식 등의 특허 기술을 개발하고 특정 시기 맞춤형 식품 개발을 진행하고 있으며, 식용 곤충 등의 고부가가치 식품 소재 개발과 3D food printing 가공기술을 활용한 신규 고령친화식품을 개발할 예정임.
- 한영실 교수는 식품 기업과의 협업을 통해 저칼로리, 고단백, 피토케이컬 식품 등 상온, 냉장, 냉동, HMR식품, 디저트 등을 개발하여 출시함. 현재 국내기업뿐만 아니라 베트남 식품회사(포세카)와 이유식, HMR식품 개발을 진행중이며 개발 완료된 상품이 지속적으로 마켓에 출시되고 있음.

#### - 스마트 테크놀로지 도입

- 주나미 교수는 고령친화형 식품 제조기술의 표준화 및 규격화로 고령친화식품을 새로운 식품 카테고리 정착화하고, 고령자의 저작, 연하, 소화 기능 등 건강 상태에 따른 맞춤형 제품 개발을 계획 중이며, 3D프린팅 기술 등을 적용한 노인식을 개발하여 식품산업 전반의 기술 수준 향상에 기여할 예정임.

#### - 기능성 소재 발굴 및 활용

- 윤요한 교수는 프로바이오틱스 균주와 잉여우유를 이용하여 바이오컨버전 산물을 발굴하여 웰에이징을 위한 유제품 개발에 활용할 예정임.
- 윤요한 교수는 식육 연화 및 풍미 증진에 효과가 있는 필라이라 아노말라 smfm201611 균주 및 이를 이용한 식육 연화 및 풍미 증진 방법에 대한 특허를 등록하였으며, 본 기술을 관련 기업에 기술이전하여 축산산업의 저등급·저지방 식육 고부가가치화에 기여할 예정임.
- 윤요한 교수는 장내 세균과 질병의 연관성, 비만, 염증반응 등의 관련성에 대한 연구를 수행함으로써 특정 미생물이 장내균총 및 생리활성에 어떤 상관성을 가지는지 확립하는데 기여할 예정임.

#### - 식품개발 관련 인프라 확대 및 전문성 강화

- 주나미 교수는 국내외 학회에서 노인식, 급식 등과 관련하여 다수의 논문 발표 및 강연을 진행해 왔음. 최근에는 초고령화 사회를 앞둔 시점에서 시니어 세대들의 사회, 경제적 측면을 고려한 지

속 가능한 식생활 실천에 주안점을 두어 산업체, 공공기관과 제품 및 가공기술을 개발하고 정보를 교류하고자 함.

## ○ 응용영양분야

### - 스마트식품 대상 연구

- 김현숙 교수는 노인성 질환 치료식의 영양설계, 복합만성질환 치료식 기준 설계 및 복합만성질환 치료식 영양설계를 하며 건강한 실버 푸드를 제공하는 데에 기여하고자함. 또한 기존 요양급식의 문제점을 개선하기 위하여 전문 영양사들이 연구하고 구성한 바르고 건강한 식단을 매뉴얼화 된 조리시스템으로 준비하여 요양원에 전국네트워크 운송시스템이 가능한 실버 푸드 기업인 백세식단연구소와 함께 관련 계획에 힘쓰고 있음. 현 백세식단연구소에서는 국내 최고의 연구진이 설계하는 고령화 맞춤 식단, 산학협력을 통하여 국내 최고의 연구진과 함께하는 백세식단만의 전문화된 맞춤 치료식, 다년간의 축적 된 실버급식 노하우를 겸비한 백세식단영양사들의 현장 맞춤 고령화식을 연구하고 있음. 연구실의 데이터베이스와 백세식단연구소와의 프로젝트 기반으로 고령화식의 영양학적인 개발에 기여하고자 함.

### - 융합기술 활용



- 김현숙 교수는 현재 당류의 과잉섭취와 비만, 고혈압, 당뇨병, 심혈관 질환 등 만성질환과 연관성이 있다고 보고, 모바일 어플리케이션 기반 당류 저감화 중재 프로그램(IT·BT기술)의 행동변화 단계에 따른 효과 분석: 일부 여대생 대상 연구를 수행하여 관련 분야의 문제점을 파악하고 연구의 기반자료로서 활용하였음. 이러한 기반자료와 함께 질병관리본부 학술과제인 고혈압 조절을 위한 저나트륨식이 이행제고 연구를 진행 중에 있음. 세부적으로 심혈관질환의 대표적인 고혈압 진단자의 저나트륨 식이 실천을 위한 모바일 헬스케어 어플리케이션 이행제고 연구로 노령인구의 심혈관질환 예방에 이바지할 수 있는 연구를 진행함으로써 동시에 스마트식품을 개발 할 수 있는 범세대적 웰에이징을 도모할 예정임.

### - 생리활성물질의 효능 및 작용 기전 검증

- 김성은 교수는 마늘 추출물 및 이로부터 분리된 화합물의 암 악액질로 인한 근감소 완화 효능을 확인하여 특허를 등록하였음. 이는 웰에이징을 위한 스마트식품 연구개발 시 노화와 여러 만성질환으로 인한 근손실 예방 및 완화에 효과적인 소재를 연구하여 향후 맞춤형 건강기능식품 개발에 활용될 수 있음.
- 김성은 교수는 오믹스 기법을 기반으로 하여 생리활성물질의 비만 및 대사성 질환 예방 및 치료



에 대한 연구를 수행함으로써 생리활성물질의 작용타겟을 도출하여 질환의 진단, 치료 등을 위한 바이오마커를 발굴하는데 기여할 예정이다.

- **영양교육 활성화**

- 주나미 교수는 실버세대의 식생활 실천, 식품 산업 및 시니어 영양교육 등 분야를 연구, 탐색하여 다가오는 초고령 사회에 대응할 수 있는 올바른 식문화를 확립하는데 기여하고자 함. 액티브 시니어의 건강한 식습관을 위한 조리서, 급식 관리자를 위한 워크북 등 다양한 저술을 통해 국민의 건전한 식생활 문화 정착에 노력중임.
- 한영실 교수는 온-오프라인 교육프로그램을 이용하여 고혈압, 당뇨, 암 등 생활 습관병의 예방과 치료를 위한 식품영양정보를 제공할 계획임. 현재 2020년 1월부터 중앙일보 헬스면에 매월 첫 주마다 ‘한영실의 작심3주’ 라는 고정 컬럼을 연재하고 있음. 대중강연 등을 통해 국민영양교육의 활성화에도 힘쓸 계획임.

○ **식품안전분야**

- **식품의 미생물학적 안전성 확보를 위한 연구**

- 윤요한 교수는 식품 중 유해미생물 검출기술 개발 및 저감화 기술, 미생물 위해평가 연구를 지속적으로 수행해왔으며 이를 기반으로 식품 내 미생물학적 위해요소 제어 및 안전성 확보방안을 확립하는데 기여할 예정이다. 이를 통해 식중독 사고 발생으로 인한 사회경제적 비용을 감소시킬 수 있음.

- **식품의 화학적 안전성 확보를 위한 연구**

- 김병희 교수는 다소비 및 섭취 다빈도 식품 중 경제적 이윤 추구를 목적으로 품질과 가격이 낮은 원료를 사용하거나 원산지 등을 허위 표시한 불량식품의 판별을 위한 이화학적 분석법의 개발 연구를 지속적으로 수행해왔으며 이를 기반으로 식품 내 화학적 위해요소 제어 및 안전성 확보방안을 확립하는데 기여할 예정이다. 이를 통해 불량식품 제조 및 유통사례 증가로 인한 사회경제적 비용을 감소시킬 수 있음.

- **식품안전 분야 인프라 확대 및 전문성 강화**

- 윤요한 교수는 식품 중 미생물 관리 우선순위 결정 시스템을 개발하는 연구를 통해 국가적 차원에서 우선적으로 관리 되어야 하는 미생물을 과학적으로 결정하는 소프트웨어를 개발하였으며, 산업체의 스마트식품 안전성을 제고하고자 함.
- 윤요한 교수는 식품 중 미생물 관리 우선순위 결정 시스템 소프트웨어, microbiome 분석에 대한 워크샵, 심포지움 등의 개최를 통해 대학원생, 연구소, 공무원이 이를 활용할 수 있도록 계획하고 있음.

### 3) 기대효과

#### 산업적 측면

웰에이징 스마트식품의 효능 평가를 통한 기초연구의 산업화

- 새로운 기술적 기회 창조 및 국내 식품 산업 혁신 촉진
- 글로벌 식품 산업으로의 확장
- 기초과학의 신지식 영역에서 타 국가에 의존하지 않게 함으로써 국제 무역 경쟁에서 우위 차지



스마트 테크놀로지를 활용한 웰에이징 스마트식품 개발 기술 확보

- 새로운 부가가치 창출로 식품 산업의 새로운 식품 카테고리 정착화
- 식품산업 전반의 기술 수준 향상 및 고령친화 관련 산업 확대에 기여



웰에이징 스마트식품 개발 산업 활성화

- 새로운 부가가치 창출로 식품 산업의 발전과 이익 향상 도모



#### 사회적 측면

영양교육과 식품안전에 대한 사회적 요구 해소

- 온라인 교육 및 정보제공을 통한 정보 공유 시스템 구축



국민의료비 및 보건복지 예산 절감과 건강수명 연장

- 생애주기별 웰에이징 스마트식품 개발을 통해 다양한 질병 예방함
- 국민의료비 및 보건복지 예산 절감 및 건강수명의 연장



관련 인프라 확대 및 미래인력 양성

- 식품개발, 응용영양, 식품안전분야 관련 인프라 확대
- 전문성 강화를 통한 글로벌 역량을 갖춘 미래인력 양성



#### ○ 산업적 측면

##### - 웰에이징 스마트식품의 효능 평가를 통한 기초연구의 산업화

- 스마트식품 개발을 위한 식품 소재 탐색 및 효능 평가에 대한 기초 연구는 새로운 기술적 기회를 창조하여 국내 식품 산업 혁신을 촉진하는데 중요한 역할을 할 뿐만 아니라, **글로벌 식품 산업으로 확장**할 수 있음.
- 또한, 기초과학의 신지식 영역에서 타 국가에 의존하지 않게 함으로써 **국제 무역 경쟁에서 우위를 차지**할 수 있을 것으로 기대됨.

##### - 스마트 테크놀로지를 활용한 웰에이징 스마트식품 개발 기술의 확보

- **모바일 헬스 케어, 3D 푸드 프린팅 등의 스마트 테크놀로지를 활용한** 웰에이징 식품 개발을 새로운 식품 카테고리로 정착화하고 **식품산업 전반의 기술 수준 향상 및 고령친화 관련 산업 확대**에 기여할 수 있음.

##### - 웰에이징 스마트식품 시장 활성화

- 웰에이징 스마트식품 개발 기술의 **국내·외 기술이전, 제품화 등을 통해 새로운 부가가치 창출**로 식품 산업의 발전과 이익 향상을 도모할 계획임.

#### ○ 사회적 측면

##### - 영양교육과 식품안전에 대한 사회적 요구 해소

- **온라인 교육 및 정보제공을 통한 정보 공유 시스템을 구축**함으로써 영양교육과 식품안전에 대한 사회적 요구 해소.

##### - 국민의료비 및 보건복지 예산 절감과 건강수명 연장

- **생애주기별 웰에이징 스마트식품개발**을 통해 다양한 질병(고혈압, 암, 당뇨, 순환기계 질환)을 예방함으로써 국민의료비(104조 규모) 및 보건복지(130조) 예산 절감효과와 건강수명(현재 64.9세)의 연장.

##### - 관련 인프라 확대 및 미래인력 양성

- 웰에이징 스마트식품개발을 통한 **식품개발, 응용영양, 식품안전분야 관련 인프라 확대** 및 전문성 강화를 통한 글로벌 역량을 갖춘 미래인력 양성.

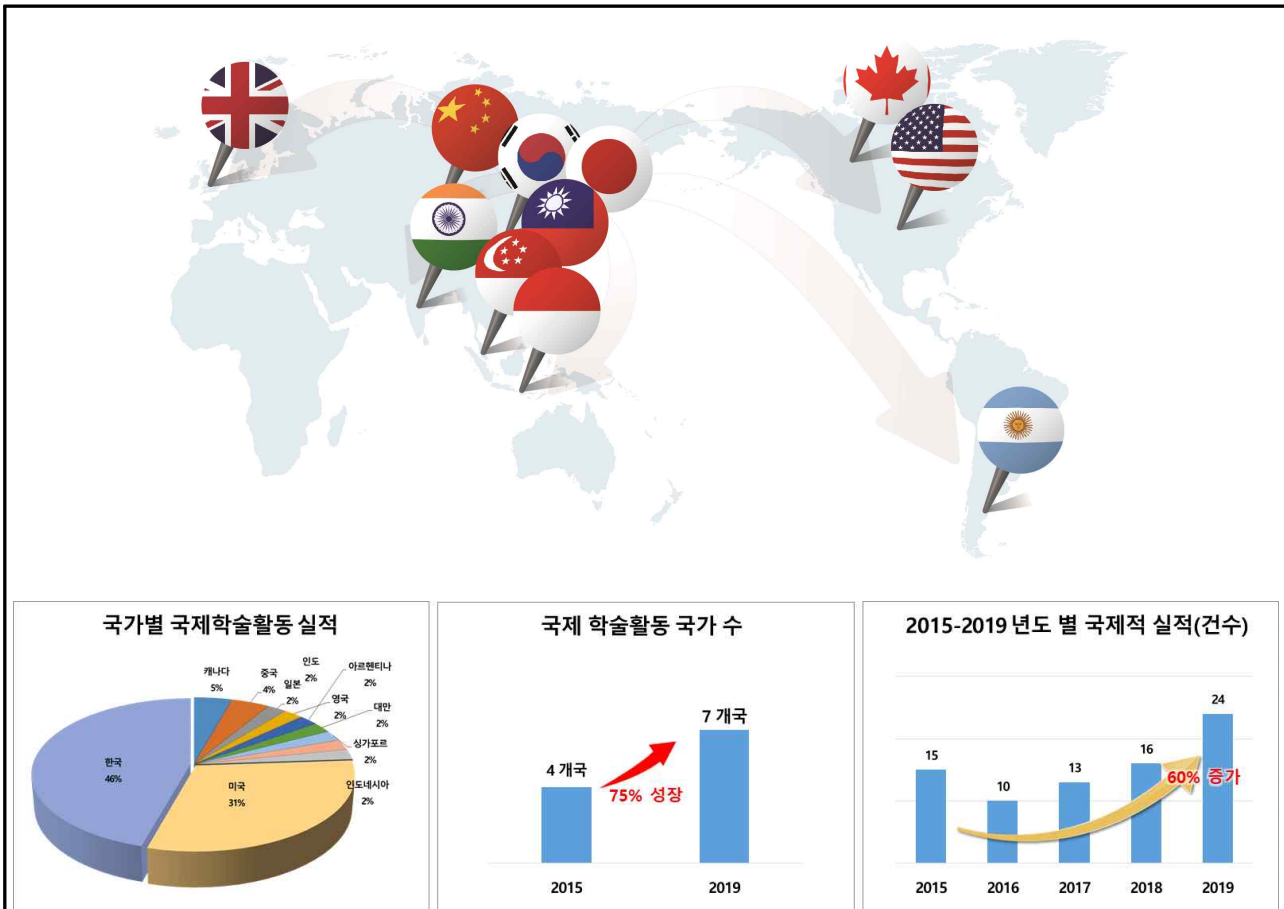
### 3. 연구의 국제화 현황

#### 3.1 참여교수의 국제화 현황

##### ① 국제적 학술활동 참여 실적 및 현황

### 3.1 참여교수의 국제화 현황

#### ① 국제적 학술활동 참여 실적 및 현황



#### 1) 국제학회/학술대회 수상 및 강연

구분	국가	학회명	기간
		내용	
운요한 교수	미국	International Association of Food Protection Annual Meeting	2019
		‘Cultural Influences on Food Safety Research and Education Programs in a Global Society’ 을 주제로 식품안전에 대해 국제적 연구자들과 토론하였음.	
	일본	12 <sup>th</sup> Japan Campylobacter conference	2019
		‘Challenges in Campylobacter in Korea’ 를 주제로 강연하였음.	
	중국	KDI대학원에서 주최한 중국 북경 정책포럼 ‘Trends and Challenges of Rural Development in Korea’ 와 ‘Quality Control of Agricultural Products and Food Safety Certification System’ 을 주제로 강연하였음.	2018
김병희 교수	한국	NIFDS International Symposium	2017
		‘Direction of microbial risk assessment supposed to be’ 를 주제로 강연을 하였음.	
	미국	2019 American Oil Chemists’ Society (AOCS) Annual Meeting & Expo ‘A New Enzymatic Preparation Method for	2019

		L- $\alpha$ -Glycerylphosphorylcholine for Use as a Food-Grade Cognitive Enhancer' 를 주제로 강연하였음.	2019
		American Chemical Society (ACS) Spring 2019 National Meeting	
		'Targeted Analytical Methods for the Authentication of Perilla Oil: Fatty Acid, Stable Isotope, and FT-IR Analysis Approach' 를 주제로 강연하였음.	
		2018 American Oil Chemists' Society (AOCS) Annual Meeting & Expo	2018
		'Enzymatic Preparation of Monogalactosyldiacylglycerols Containing Pinolenic Acid' 를 주제로 강연하였음.	
		107th American Oil Chemists' Society (AOCS) Annual Meeting & Expo	2016
		'Palm Stearin/Shea Stearin-based Cocoa Butter Equivalents' 를 주제로 강연하였음.	
		106th American Oil Chemists' Society (AOCS) Annual Meeting & Expo	2015
		'Lecitase Ultra-catalyzed Hydrolysis of Soy Phosphatidylcholine to Prepare LPC and L- $\alpha$ -GPC' 를 주제로 강연하였음.	
김성은 교수	한국	2018 International Conference and the 23rd Annual Meeting of the Korean Society of Cancer Prevention	2018
		'Genetic Variances of Enzymes involved in Folate Metabolism: Implications in Cancer Treatment' 를 주제로 강연하였음.	
김현숙 교수	인도네시아	ACN2019	2019
		'Nutrition in Asia' 의 주제로 발표하였음.	
	인도	19 <sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology 2018 INDIA	2018
		'Food, Nutrition and Health - Linking with Tradition and Culture' 을 주제로 강연하였음.	
	미국	American Society Nutrition 2018 학회	2018
		'Effect of Extraction solvent and method on the anti-oxidative activities of Moringa Oleifera Lam. leaves.' 의 주제로 발표함.	
	아르헨티나	International Congress of Nutrition (ICN 2017)	2017
		이사회 참석 및 'Synergistic effect of walnut and black chokeberry mixture on anti-lipid peroxidation in D-galactose induced aging model' 의 주제로 발표하였음.	
성미경 교수	싱가포르	16 <sup>th</sup> Gender Summit- Diversity and Gender in Science: Enhancing the Value of Research and Innovation	2019
		'Applying the sex/gender perspective to nutritional genomics' 를 주제로 강연하였음.	
	한국	The 12th International Conference & 5th Asian Congress on Environmental Mutagens	2017
		'Intestinal Inflammation and Altered gut microbiota composition : Identification of modulator' 을 주제로 강연하였음.	
		Asia-Pacific Nutrigenomics & Nutrigenetics Organisation 2016	2016

		Biennial Conference, APNNO2016	2015
		‘Obesity-induced intestinal inflammation:identification of early intervention targets based on nutrigenomic tools’ 을 주제로 강연하였음.	
		SNUCRI 2015 cancer symposium	
		‘Diet-induced Obesity, gut microbiome and intestinal inflammation’ 을 주제로 강연하였음.	
	중국	12th China Nutrition Science Congress	2015
		‘Obesity, metabolic stress and cancer:chemopreventive potential of phytochemicals’ 을 주제로 강연하였음.	
	대만	臺員保健食品學會 2015 年會員大會暨研 植化素與健康國際研討會	2015
		‘Dietary intake of phytonutrients in relation to fruit and vegetable consumption in Korea’ 를 주제로 강연하였음.	

## 2) 국제학회/학술대회 좌장, 위원회 활동

구분	국가	역할	내용	기간
윤요한 교수	미국	Member	Gamma Sigma Delta에서 농생명과학분야 활성화에 기여함.	2005.3 -현재
		Secretary	International Association of Food Protection (IAFP) Korea Affiliate에서 국제학회의 국내활성화에 기여함.	2014 -2018
		President	International Association of Food Protection (IAFP) Korea Affiliate에서 국제학회의 국내활성화에 기여함.	2019 -현재
		위원	IAFP Microbial Modelling and Risk Analysis Professional Development Group (MMRA PDG)에서 미생물 모델링과 위해분석 관련 연구결과 및 동향에 대한 국제적 교류에 참여함.	2017 -현재
		전문위원	International Organization for Standardization(ISO)/TC 34(식품분야) SC 9, WG20, WG22(미생물분과)에서 축산식품분과의 의제에 대한 검토 및 의견을 제시함으로써 국제 표준 제개정에 기여함.	2019.8 -현재
김병희 교수	캐나다	좌장	American Oil Chemists’ Society (AOCS) Annual Meeting & Expo에서 Biotechnology Poster Session의 좌장으로 활동하였음.	2014 -현재
		편집자	American Oil Chemists’ Society (AOCS)의 Biotechnology Division Newsletter 편집자로 활동하였음.	2018 -현재
김성은 교수	한국	좌장	International Conference and the 24th Annual Meeting of the Korean Society of Cancer Prevention에서 Young Investigator Award Session의 좌장으로 활동하였음.	2019
김현숙 교수	영국	이사	국제영양협회(INUS) 이사로 선출되어 2017년부터 세계 영양학 발전과 국제 영양 문제 해결에 적극 참여하고	2017 -현재

			있음. 매년 런던에 위치한 IUNS 본회 정기 이사회에 정기적으로 참여하여 세계영양학 학술대회 개최를 비롯한 주요 국제 영양 문제 의사 결정에 중요한 역할을 수행 중임. 또한 대륙별 국제 영양학회 학술대회에도 적극 참여하여 대륙별 영양문제 해결 및 영양학 발전에 크게 기여하고 있음.	
	한국	좌장	2019 Spring International Conference of the Korean Society for Gerontology에서 Aging and immunity 부문 좌장으로 활동함.	2019
		좌장	2019 한국영양학회 국제학술대회에서 Omega-3- Fatty acid 부문 좌장으로 활동함.	2019
		좌장	2019 Myocardial Ischemia Symposium in Korea에서 Nutrition, Lifestyle and Cardiovascular Prevention 부문 좌장으로 활동함.	2019
		좌장	2nd Asia-Pacific CardioMetabolic Syndrome2019에서 Dietary behaviors and Physical activity in Cardiometabolic Health Promotion 부문 좌장으로 활동함.	2019
		좌장	The 6 <sup>th</sup> International Congress on Lipid Metabolism & Atherosclerosis (ICoLA 2017)에서 Precision Nutrition in Cardiometabolic Health 부문 좌장으로 활동함.	2017
		좌장	국제심포지엄 및 정기학술대회, 주제 Food and Nutrition for Future: Glocalization to Technology Breakthrough에서 좌장으로 활동함.	2016
		좌장	Myocardial Ischemia Symposium in Korea 2016에서 Dietary Fat Intake Revisited in Cardiovascular Disease 부문의 좌장으로 활동함.	2016
		위원회 Member	Hypertension Seoul 2019에서 Member of Registration Committee로 활동함.	2019
성미경 교수	미국	session organizer 및 좌장	UKC 2015 중 Food, Agriculture and Nutrition Symposium에서 session organizer 및 좌장으로 활동하였음.	2015
	한국	강연자, 지정 토론자	The 9 <sup>th</sup> International Symposium for Aging in conjunction with Senior · Medical Industry Fair에서 ‘Aging and Cancer: Mechanistic link with abdominal fat’ 라는 주제로 강연을 진행한 후 지정토론자로 활동하였음.	2015
		지정 토론자	ICoFF 2015 중 Health functional food forum에서 지정토론자로 활동하였음.	2015

		사회자	Gendered Innovations in Science, Engineering, Technology&Industry 중 Planary Panel 1: Pursuing Excellence in Research through Gendered Innovations과 Session1: Gendered Innovations in Science, Engineering, Technology & Industry에서 사회자로 활동하였음.	2015
--	--	-----	--	------

### 3) 국제 학술지 편집위원 활동

성명	학술지명	구분	역할	기간
윤요한 교수	Journal of Food Protection	SCIE	Editorial Board Member	2010-2019
	Food Science of Animal Resources	SCIE	Editor in Chief	2011-현재
	Journal of Microbiology and Biotechnology	SCIE	Editor	2018-현재
김병희 교수	Food Science and Biotechnology	SCIE	Editor	2018-2019
	Journal of Medicinal Food	SCIE	Editor	2015-2016
김현숙 교수	Journal of Nutrition and Health	SCOPUS	편집위원	2015-현재



## ② 국제 공동연구 실적

<표 3-6> 최근 5년간(2015.1.1.-2019.12.31.) 국제 공동연구 실적

연번	공동연구 참여자		상대국/ 소속기관	국제 공동연구 실적	DOI 번호/ISBN 등 관 련 인터넷 link 주소
	교육연구단 참여교수	국외 공동연구자			
1	성미경	Bi-Fong Lin, Ching-Jang Huang, Meng- Tsan Chiang, Nai-Hua Yeh, Ray-Yu Yang, Sue-Joan Chang, Wan- Chen Wu, Wei-Hsuan Lin, Wen- Harn Pan, Wen-Ting Yeh	Taiwan/National Taiwan Ocean University,Taiwa n/Academia,Taiwa n/National Cheng Kung University	Pan WH, Yeh NH, Yang RY, Lin WH, Wu WC, Yeh WT, Sung MK, Lee HS, Chang SJ, Huang CJ, Lin BF, Chiang MT (2018) Vegetable, fruit, and phytonutrient consumption patterns in Taiwan. Journal of food and drug analysis. Vol. 1, 145-153.	<a href="https://doi.org/10.1016/j.jfda.2016.12.015">https://doi.org/10.1016/j.jfda.2016.12.015</a>
2	윤요한	Boonmar Sumalee, Kato Kazuko, Mineki Machiko, Morita Yukio Umali S Roberto	Japan/Tokyo Kasei University	Kato Kazuko, Umali S Roberto, Boonmar Sumalee, Mineki Machiko, Morita Yukio (2018), Prevalence of bacterial contamination in samples of uncooked rice from markets and homes in asian countries,Vol. 69, 496-502.	<a href="https://www.jstage.jst.go.jp/article/jhej/69/7/69_496/_pdf">https://www.jstage.jst.go.jp/article/jhej/69/7/69_496/_pdf</a>



### 3.1 참여교수의 국제화 현황

외국 대학 및 연구기관과의 연구자 교류 실적 및 계획




### ③ 외국 대학 및 연구기관과의 연구자 교류 실적 및 계획



#### 1) 외국대학 및 연구기관과의 연구자 상호 교류 실적

##### ○ 윤요한 교수

국가	세부사항
영국	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2016년 03월 21일</li> <li>- 내용: Institute of Food Research의 József Baranyi, Carmen Pin, Daniel Marin은 미생물 위해평가 워크샵에서 미생물 생장예측프로그램 combase를 교육함.</li> </ul> 
미국	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2018년 02월 13일</li> <li>- 내용: 콜로라도주립대학교 식육안전품질센터와 숙명여자대학교 위해분석연구센터 MOU 체결을 통해 상호협력 중임.</li> <li>- 일시: 2019년 12월 19일</li> <li>- 내용: 위스콘신대학교 Jeri D. Barak은 'The tomato in sickness and in health-characterizing the bacterial community for food safety' 이라는 주제로 강연함.</li> </ul> 
일본	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2015년 06월 04일</li> <li>- 내용: Tokyo Kasei University 소속 Yukio Morita는 식육 안전을 위한 미생물 제어 관련 연구 내용에 대해 강연함.</li> <li>- 일시: 2016년 08월 19일</li> <li>- 내용: Research Center for Child Mental Development, University of Fukui의 Shiro Tochitani는 뇌 기능 개선 milk oligosaccharide에 대한 연구내용을 강연함.</li> <li>- 일시: 2016년 10월 22일</li> <li>- 내용: National Institute of Health Sciences (NIHS), Division of Biomedical Food Research의 Hiroshi Asakura와 식품분야 연구에 대한 내용을 교류함.</li> <li>- 일시: 2017년 05월 17일</li> <li>- 내용: Kagoshima university의 Takehisa Chuma는 양계장에서의 살모넬라 항생제 내성 연구내용에 대해 강연함.</li> <li>- 일시: 2019년 06월 24일</li> <li>- 내용: Yokohama national university의 Ji Hwan Back은 'Proposal of an operation guideline to produce preservative-free gochujang of low swelling risk' 이라는 주제로 강연함.</li> </ul>

##### ○ 김현숙 교수



국가	세부사항
네덜란드	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2015년 - 현재</li> <li>- 내용: FontysACI 대학과 2015년부터 현재까지 교수 및 학생 교류 프로그램을 진행해오고 있으며, MOU 협정 체결함.</li> <li>- 일시: 2019년 11월 08일</li> <li>- 내용: Fontys ACI 대학의 Monique Van Hest 교수, Monica Veeger 교수와 학생들이 숙명여자대학교를 방문하여 특강을 진행함.</li> </ul>  
독일	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2018년 - 현재</li> <li>- 내용: DHBW Heilbronn 대학과 2018년부터 양교 교수 및 학생 교류를 진행하고 있으며 MOU 협정 체결.</li> <li>- 일시: 2018년 02월 03일 - 2018년 02월 12일</li> <li>- 내용: 식품영양학과 학생 10명 인솔, 네덜란드·독일 방문 국제교류를 진행함.</li> </ul> 

독일	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2019년 09월 10일</li> <li>- 내용: DHBW Heilbronn 대학의 Thomas Batz 교수가 방문하여, 김현숙 교수와 함께 Science and Holistic Marketing에 대하여 강연을 진행함.</li> </ul>	
가나	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2019년 09월 20일</li> <li>- 내용: UHAS 대학과 국제 영양문제 개선을 위한 국제 공동 연구를 계획하고 있으며, University of Health And Allied Sciences의 Francis B. Zotor 교수가 International Action on Improving National Nutrition: Policies and Strategies에 대해서 강연함.</li> </ul>	

## ○ 성미경 교수

국가	세부사항	
프랑스	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2017년 10월 31일</li> <li>- 내용: 프랑스 International Agency for Research on Cancer의 Mazda Jenab 박사를 모시고 'Diet, Metabolic Dysfunction and Colorectal Cancer Development: Recent Results from the EPIC Cohort'를 주제로 세미나 진행.</li> </ul>	

## ○ 한영실 교수

국가	세부사항	
중국	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2015년 06월 24일</li> <li>- 내용: 중국 운남대학교 객원교수로 초빙되어 세계소수민족 최대 거주지인 운남지역과 한중식문화교류에 관한 연구를 진행하고 있음.</li> </ul>	
일본	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일시: 2018년 10월 4일</li> <li>- 내용: 일본 도쿄 소재 일본여자대학교 식품영양학과 후미코아이다 교수를 비롯한 교수진들과 협동 연구과제와 대학원생 교류 및 협업에 대해 논의함.</li> </ul>	

## 2) 외국대학 및 연구기관과의 연구자 상호 교류 계획

**외국대학 및  
연구기관과  
연구자  
상호 교류  
계획**

**국제 연구 네트워크 형성**

- 현재 MOU 체결 중인 유럽, 미주지역의 대학에 교수 및 학생 파견
- 해외학회 참석 시 전문가 자문회의 개최
- 참여교수들의 국제 저명 학술지 editor 및 국제 학회에 committee 참여 도모
- SCI급 국제학술지 게재 확대를 위한 전략 세미나 개최

**국제 공동연구 활성화**

- 국제 공동 프로젝트 기획
- 대학원생의 국제교류 기회제공
- 한국연구재단의 국제협력사업 활용

**해외 전문가 초청 국제 산학교류 워크숍, 세미나 개최**

- 정부에서 지원하는 외국 전문가 초청 사업 적극 활용
- 웰에이징 스마트식품 개발 분야를 선도하는 종사자 및 전문가 초청

### ○ 국제 연구 네트워크 형성

- 현재 MOU 체결 중인 유럽, 미주지역의 대학에 교수 및 학생을 파견하여 선진기술 bench marking 및 기술 공유로 상호 보완적 기술 개발과 연구를 도출할 계획임.
- 해외학회 참석 시 전문가 자문회의를 개최하여 본 사업팀의 연구성과를 소개하고 자문을 통해 공동연구의 기반을 마련함.
- 교육연구팀 참여교수들의 국제 저명 학술지 editor 및 국제 학회에 committee 참여를 도모하고 SCI급 국제학술지 게재 확대를 위한 전략 세미나를 개최할 예정임.

### ○ 국제 공동연구 활성화

#### - 국제 공동 프로젝트 기획

- Windesheim 대학의 아넬리 교수와 미크 교수는 웰에이징 분야의 우수 연구진으로 본 교육연구팀과 협력 연구에 적극적으로 대화하고 있음.
- 스마트팜 선진 국가인 네덜란드 Fontys 대학과 연구, 학생 교류, 공동 세미나 개최 등을 통해 웰에이징 스마트식품 분야 전문가 양성 기반 마련함.
- 독일 DHBW 대학 Food Management학과 및 Service Management학과와 Food Waste에 관한 공동연구를 진행 중에 있으며, 공동 워크샵 개최 예정임.
- 실버푸드 산업이 발달한 일본여자대학 식품영양학과 교수진과의 교류를 통해 협동 프로젝트를 계획 중임.

#### - 대학원생의 국제교류 기회제공

- 실버푸드 연구를 진행하고 있는 일본여자대학의 FUMIKO IIDA 교수의 조리과학 연구소와 학생들의 실질적인 교류 및 협업에 대하여 논의하고 있음.
- ‘지속 가능한 식품산업 1등 국가로부터 배우는 기술과 트렌드’를 주제로 네덜란드 및 독일과의 국제교류를 진행할 계획임.

#### - 한국연구재단의 국제협력사업 활용

- 글로벌 연구 네트워크 사업 및 해외대형연구시설활용연구지원 사업을 활용하여 세계 우수대학 및 최첨단 대형연구시설에 대한 접근성 향상으로 세계수준의 연구성과를 창출할 예정임.

### ○ 해외 전문가 초청 국제 산학교류 워크샵, 세미나 개최

- 정부에서 지원하는 해외고급과학자 초빙사업 Plus, 해외우수신진연구자유치사업(KRF), 개도국지원사업(외국인 post-doc)을 적극 활용하여 국제인력 교류를 활발히 하고자 함.
- 웰에이징 스마트식품 개발 분야를 선도하는 종사자 및 전문가를 초청하여 최신 기술 동향과 지식을 습득할 계획임.
  - 미국 Colorado State University의 Prof. Keith Belk
  - 일본 Kagoshima University Prof. Takehisa Chuma, Hokkaido University (Food and Agricultural Process Engineering), Japan Women's University (Food and Nutrition)의 Prof. Fumiko Iida (Food and Nutrition)
  - 네덜란드 Fontys University과 Windesheim University의 Prof. Monique Van Hest (Fontys ACI), Prof. Monica Veeger (Fontys ACI)
  - 독일 DHBW University (Food Management, Service Management) Prof. Thomas Batz(Business Administration)
  - 가나 UHAS University of Health and Allied Sciences Prof. Francis B. Zotor (Public Health Nutrition)

## V. 사업비 집행 계획

### 1. 사업비 집행 계획(1-8차년도)

(단위: 천원)

항목	1차년도 (20.9- 21.2)	2차년도 (21.3- 22.2)	3차년도 (22.3- 23.2)	4차년도 (23.3- 24.2)	5차년도 (24.3- 25.2)	6차년도 (25.3- 26.2)	7차년도 (26.3- 27.2)	8차년도 (27.3- 27.8)	계
대학원생 연 구장학금	141,000	282,000	282,000	282,000	282,000	282,000	282,000	141,000	1,974,000
신진연구인력 인건비	36,000	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000	36,000	504,000
산학협력 전 담인력 인건 비	0	0	0	0	0	0	0	0	0
국제화 경비	9,900	26,800	26,800	26,800	26,800	26,800	26,800	9,900	180,600
교육연구단 운영비	12,175	18,470	18,470	18,470	18,470	18,470	18,470	12,175	135,170
교육과정 개 발비	1,000	1,480	1,480	1,480	1,480	1,480	1,480	1,000	10,880
실험실습 및 산학협력 활 동 지원비	1,800	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	1,800	21,600
간접비	10,625	21,250	21,250	21,250	21,250	21,250	21,250	10,625	148,750
합계	212,500	425,000	425,000	425,000	425,000	425,000	425,000	212,500	2,975,000

## 2. 사업비 집행 세부 내역(1~8차년도)

## 2. 사업비 집행 세부 내역(1~8차년도)

[1차년도]

### 1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	6	84,000
박사과정생	5	1,300	6	39,000
박사수료생	3	1,000	6	18,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	141,000

### 2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	6	18,000
계약교수	1	3,000	6	18,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	36,000

### 3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 해당사항 없음	0
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (3인) - 총비용 : 300 x 3인 = 900	900
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (6인) - 총비용 : 1,500 x 6인 = 9,000	9,000
합계		9,900



## 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 6개월 = 5,400	5,400
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 1인 = 500 · 참여대학원생 : 500 x 4인 = 2,000	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 12인 = 2,400 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 7건 = 840	3,240
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 총비용 : 500 ▶ 사무용품비 - 총비용 : 235	735
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 100 x 3회 = 300	300
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		12,175

## 6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 500	500
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : 100 x 5 = 500	500
합 계	1,000

7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : 300 x 3인 = 900 - 자문료 : 300 x 3인 = 900	1,800
합 계	1,800

8) 간접비 : 10,625 천원

[2차년도]

1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	12	168,000
박사과정생	5	1,300	12	78,000
박사수료생	3	1,000	12	36,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	282,000

2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	12	36,000
계약교수	1	3,000	12	36,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	72,000

3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

#### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 장기연수 (2인) - 총비용 : 5,000 x 2인 = 10,000 · 왕복항공료 1,500 · 체재비 3,500	10,000
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (6인) - 총비용 : 300 x 6인 = 1,800	1,800
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (10인) - 총비용 : 1,500 x 10인 = 15,000	15,000
합계		26,800

#### 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 12개월 = 10,800	10,800
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 2인 = 1,000 · 참여대학원생 : 500 x 3인 = 1,500	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 13인 = 2,600 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 12건 = 1,440	4,040
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 50 x 10부 = 500 ▶ 사무용품비 - 복사지, 토너 350	850
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 70 x 4회 = 280	280
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		18,470

6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 480	480
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : 100 x 10권 = 1,000	1,000
합 계	1,480

7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : 300 x 5인 = 1,500 - 자문료 : 300 x 5인 = 1,500	3,000
합 계	3,000

8) 간접비 : 21,250 천원

[3차년도]

1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	12	168,000
박사과정생	5	1,300	12	78,000
박사수료생	3	1,000	12	36,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	282,000

2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	12	36,000
계약교수	1	3,000	12	36,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	72,000

### 3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 장기연수 (2인) - 총비용 : 5,000 x 2인 = 10,000 · 왕복항공료 1,500 · 체재비 3,500	10,000
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (6인) - 총비용 : 300 x 6인 = 1,800	1,800
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (10인) - 총비용 : 1,500 x 10인 = 15,000	15,000
합계		26,800

## 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 12개월 = 10,800	10,800
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 2인 = 1,000 · 참여대학원생 : 500 x 3인 = 1,500	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 13인 = 2,600 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 12건 = 1,440	4,040
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 50 x 10부 = 500 ▶ 사무용품비 - 복사지, 토너 350	850
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 70 x 4회 = 280	280
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		18,470

## 6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 480	480
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : 100 x 10권 = 1,000	1,000
합 계	1,480

7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : 300 x 5인 = 1,500 - 자문료 : 300 x 5인 = 1,500	3,000
합 계	3,000

8) 간접비 : 21,250 천원

[4차년도]

1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	12	168,000
박사과정생	5	1,300	12	78,000
박사수료생	3	1,000	12	36,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	282,000

2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	12	36,000
계약교수	1	3,000	12	36,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	72,000

3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

#### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 장기연수 (2인) - 총비용 : 5,000 x 2인 = 10,000 · 왕복항공료 1,500 · 체재비 3,500	10,000
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (6인) - 총비용 : 300 x 6인 = 1,800	1,800
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (10인) - 총비용 : 1,500 x 10인 = 15,000	15,000
합계		26,800

#### 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 12개월 = 10,800	10,800
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 2인 = 1,000 · 참여대학원생 : 500 x 3인 = 1,500	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 13인 = 2,600 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 12건 = 1,440	4,040
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 50 x 10부 = 500 ▶ 사무용품비 - 복사지, 토너 350	850
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 70 x 4회 = 280	280
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		18,470



6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 480	480
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : 100 x 10권 = 1,000	1,000
합 계	1,480

7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : 300 x 5인 = 1,500 - 자문료 : 300 x 5인 = 1,500	3,000
합 계	3,000

8) 간접비 : 21,250 천원

[5차년도]

1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	12	168,000
박사과정생	5	1,300	12	78,000
박사수료생	3	1,000	12	36,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	282,000

2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	12	36,000
계약교수	1	3,000	12	36,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	72,000

### 3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 장기연수 (2인) - 총비용 : 5,000 x 2인 = 10,000 · 왕복항공료 1,500 · 체재비 3,500	10,000
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (6인) - 총비용 : 300 x 6인 = 1,800	1,800
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (10인) - 총비용 : 1,500 x 10인 = 15,000	15,000
합계		26,800

## 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 12개월 = 10,800	10,800
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 2인 = 1,000 · 참여대학원생 : 500 x 3인 = 1,500	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 13인 = 2,600 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 12건 = 1,440	4,040
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 50 x 10부 = 500 ▶ 사무용품비 - 복사지, 토너 350	850
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 70 x 4회 = 280	280
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		18,470

## 6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 480	480
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : 100 x 10권 = 1,000	1,000
합 계	1,480

7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : 300 x 5인 = 1,500 - 자문료 : 300 x 5인 = 1,500	3,000
합 계	3,000

8) 간접비 : 21,250 천원

[6차년도]

1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	12	168,000
박사과정생	5	1,300	12	78,000
박사수료생	3	1,000	12	36,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	282,000

2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	12	36,000
계약교수	1	3,000	12	36,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	72,000

3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

#### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 장기연수 (2인) - 총비용 : 5,000 x 2인 = 10,000 · 왕복항공료 1,500 · 체재비 3,500	10,000
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (6인) - 총비용 : 300 x 6인 = 1,800	1,800
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (10인) - 총비용 : 1,500 x 10인 = 15,000	15,000
합계		26,800

#### 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 12개월 = 10,800	10,800
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 2인 = 1,000 · 참여대학원생 : 500 x 3인 = 1,500	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 13인 = 2,600 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 12건 = 1,440	4,040
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 50 x 10부 = 500 ▶ 사무용품비 - 복사지, 토너 350	850
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 70 x 4회 = 280	280
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		18,470

6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 480	480
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : 100 x 10권 = 1,000	1,000
합 계	1,480

7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : 300 x 5인 = 1,500 - 자문료 : 300 x 5인 = 1,500	3,000
합 계	3,000

8) 간접비 : 21,250 천원

[7차년도]

1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	12	168,000
박사과정생	5	1,300	12	78,000
박사수료생	3	1,000	12	36,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	282,000

2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	12	36,000
계약교수	1	3,000	12	36,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	72,000

### 3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 장기연수 (2인) - 총비용 : 5,000 x 2인 = 10,000 · 왕복항공료 1,500 · 체재비 3,500	10,000
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (6인) - 총비용 : 300 x 6인 = 1,800	1,800
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (10인) - 총비용 : 1,500 x 10인 = 15,000	15,000
합계		26,800

## 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 12개월 = 10,800	10,800
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 2인 = 1,000 · 참여대학원생 : 500 x 3인 = 1,500	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 13인 = 2,600 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 12건 = 1,440	4,040
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 50 x 10부 = 500 ▶ 사무용품비 - 복사지, 토너 350	850
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 70 x 4회 = 280	280
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		18,470

## 6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 480	480
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : 100 x 10권 = 1,000	1,000
합 계	1,480



7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : 300 x 5인 = 1,500 - 자문료 : 300 x 5인 = 1,500	3,000
합 계	3,000

8) 간접비 : 21,250 천원

[8차년도]

1) 대학원생 연구장학금

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
석사과정생	20	700	6	84,000
박사과정생	5	1,300	6	39,000
박사수료생	3	1,000	6	18,000
합계	28	작성 불필요	작성 불필요	141,000

2) 신진연구인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
박사후 과정생	1	3,000	6	18,000
계약교수	1	3,000	6	18,000
합계	2	작성 불필요	작성 불필요	36,000

3) 산학협력 전담인력 인건비

(단위 : 천원)

구분	지원대상인원(A)	1인당 월지급액(B)	지급개월수(C)	산출액(A*B*C)
산학협력 전담인력				

#### 4) 국제화 경비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
단기연수	▶ 해당사항 없음	0
장기연수	▶ 해당사항 없음	0
해외석학초빙	▶ 해외석학 초청 웨비나 (3인) - 총비용 : 300 x 3인 = 900	900
기타국제화활동	▶ 국제학술대회 참가 (6인) - 총비용 : 1,500 x 6인 = 9,000	9,000
합계		9,900

#### 5) 교육연구팀 운영비

(단위 : 천원)

구분	산출근거	금액
교육연구팀 전담직원 인건비	▶ 전담직원 인건비 (1인) - 총비용 : 900 x 6개월 = 5,400	5,400
성과급	▶ 우수연구 성과 및 우수연구 논문에 따른 인센티브 - 총비용 : 500 x 5인 = 2,500 · 신진연구인력 : 500 x 1인 = 500 · 참여대학원생 : 500 x 4인 = 2,000	2,500
국내여비	▶ 해당사항 없음	0
학술활동지원 비	▶ 국내학회참가비 - 총비용 : 200 x 1회 x 12인 = 2,400 ▶ 영문교정 - 총비용 : 120 x 7건 = 840	3,240
산업재산권 출원등록비	▶ 해당사항 없음	0
일반수용비	▶ 연차보고서 작성 및 인쇄비 - 총비용 : 500 ▶ 사무용품비 - 총비용 : 235	735
회의 및 행사 개최비	▶ 사업팀 정례 회의 - 100 x 3회 = 300	300
각종 행사경비	▶ 해당사항 없음	0
기타	▶ 해당사항 없음	0
합 계		12,175

6) 교육과정 개발비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 사례조사비 - 사례집 구입비 : 500	500
▶ 교재개발비 - 관련 교재구입비 : $100 \times 5 = 500$	500
합 계	1,000

7) 실험실습 및 산학협력활동 지원비

(단위 : 천원)

산출근거	금액
▶ 산학협력 활동 경비 - 강사료 : $300 \times 3인 = 900$ - 자문료 : $300 \times 3인 = 900$	1,800
합 계	1,800

8) 간접비 : 10,625 천원

[첨부 1] 2020년도 대학원 학과(부) 소속 전체 교수 현황

기준일	소속대학원 학과(부)	성명		직급	연구자 등록번호	세부 전공분야	신임/기존	사범대/ 분교	임상/기초	외국인/ 내국인	사업 참여 여부	비고
		한글	영문						건축공학/건축학			
									인문사회계열			
2020.05.14	식품영양학과	김현숙	HYUN-SOOK KIM	교수		영양생화학 /영양생리	기존			내국인	참여	
2020.05.14	식품영양학과	한영실	Han, Young- Si l	교수		식품조리과 학	기존			내국인	참여	
2020.05.14	식품영양학과	성미경	Sung Mi- Kyung	교수		영양생화학 /영양생리	기존			내국인	참여	
2020.05.14	식품영양학과	주나미	Joo Nami	교수		식품조리과 학	기존			내국인	참여	
2020.05.14	식품영양학과	윤요한	Yohan Yoon	교수		발효/식품미 생물	기존			내국인	참여	
2020.05.14	식품영양학과	김병희	Kim Byung Hee	교수		식품화학	기존			내국인	참여	
2020.05.14	식품영양학과	김성은	Sung-Eun Kim	조교수		영양생화학 /영양생리	신임			내국인	참여	
전체 교수 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 포함)			7	기존 교수 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 포함)			6	신임교수 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 포함)			1	
전체 교수 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 제외)			7	기존 교수 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 제외)			6	신임교수 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 제외)			1	
신임교수 실적 포함 여부		기타 업적물(저서, 특허, 기술이전, 창업 실적) /연구비/ 교육역량 대표실적				□ 예			□ 아니오			

[첨부 2] 2020년도 교육연구팀 참여교수의 지도학생 현황

기준일	소속대학원 학과(부)	성명		학번	생년 (YYYY)	외국인/ 내국인	자교/ 타교	지도교수 성명		학위과정		사업 참여 여부	비고 (임상구분)	
		한글	영문					성명	임상/기초 초	과정	재학 학기수			
2020.05.14	식품영양학과				1994	내국인	자교	성미경		석사	2	참여		
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	윤요한		석사	5	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	한영실		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1996	내국인	타교	윤요한		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1994	내국인	타교	윤요한		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	주나미		석사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	자교	성미경		석사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	자교	한영실		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	김성은		석사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1996	내국인	타교	윤요한		석사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1996	내국인	자교	김병희		석사	2	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	윤요한		석사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1993	내국인	자교	윤요한		석사	2	참여	

기준일	소속대학원 학과(부)	성명		학번	생년 (YYYY)	외국인/ 내국인	자교/ 타교	지도교수 성명		학위과정		사업 참여 여부	비고 (임상구분)	
		한글	영문					성명	임상/기초 초	과정	재학 학기수			
2020.05.14	식품영양학과				1994	내국인	타교	윤요한		석사	4	참여		
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	타교	윤요한		석사	4	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	자교	한영실		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1991	내국인	타교	김현숙		석사	2	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	김병희		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	자교	김성은		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1994	내국인	자교	김현숙		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	자교	윤요한		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1993	내국인	자교	김현숙		석사	5	미참여	
2020.05.14	식품영양학과					1996	내국인	자교	성미경		석사	5	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1996	내국인	자교	성미경		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	자교	윤요한		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	윤요한		석사	2	참여	

기준일	소속대학원 학과(부)	성명		학번	생년 (YYYY)	외국인/ 내국인	자교/ 타교	지도교수 성명		학위과정		사업 참여 여부	비고 (임상구분)	
		한글	영문					성명	임상/기초 초	과정	재학 학기수			
2020.05.14	식품영양학과				1995	내국인	자교	김병희		석사	3	참여		
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	자교	윤요한		석사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1996	내국인	타교	윤요한		석사	4	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1994	내국인	자교	윤요한		석사	5	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1994	내국인	타교	김병희		석사	5	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	자교	윤요한		석사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1995	내국인	타교	김병희		석사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1980	내국인	자교	주나미		박사	5	미참여	비전일제
2020.05.14	식품영양학과					1993	내국인	자교	윤요한		박사	3	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1989	내국인	자교	주나미		박사	12	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1992	내국인	자교	윤요한		박사	5	참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1981	내국인	자교	한영실		박사	9	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1982	내국인	자교	한영실		박사	10	미참여	수료

기준일	소속대학원 학과(부)	성명		학번	생년 (YYYY)	외국인/ 내국인	자교/ 타교	지도교수 성명		학위과정		사업 참여 여부	비고 (임상구분)	
		한글	영문					성명	임상/기초 초	과정	재학 학기수			
2020.05.14	식품영양학과				1994	내국인	자교	윤요한		박사	3	참여		
2020.05.14	식품영양학과					1992	내국인	타교	윤요한		박사	4	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1985	내국인	타교	주나미		박사	15	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1980	내국인	자교	한영실		박사	5	참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1990	내국인	자교	윤요한		박사	7	참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1994	내국인	자교	윤요한		박사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1990	내국인	자교	윤요한		박사	5	참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1981	내국인	자교	주나미		박사	2	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1967	내국인	자교	주나미		박사	13	미참여	수료
2020.05.14	식품영양학과					1986	내국인	자교	주나미		박사	7	미참여	수료/비전 일제
2020.05.14	식품영양학과					1994	내국인	자교	김성은		박사	1	참여	
2020.05.14	식품영양학과					1972	내국인	타교	성미경		박사	4	미참여	비전일제
2020.05.14	식품영양학과					1997	내국인	타교	김병희		석박사통합	1	참여	



기준일	소속대학원 학과(부)	성명		학번	생년 (YYYY)	외국인/ 내국인	자교/ 타교	지도교수 성명		학위과정		사업 참여 여부	비고 (임상구분)
		한글	영문					성명	임상/기초 초	과정	재학 학기수		
2020.05.14	식품영양학과				1992	외국인	자교	김현숙		석박사통합	5	참여	
전체 대학원생 수 (명)		석사	33	참여 대학원생 수 (명)		석사	28	참여비율(%)		석사	84.85		
		박사	18			박사	10			박사	55.56		
		석·박사통합	2			석·박사통합	2			석·박사통합	100.00		
		계	53			계	40			전체	75.47		
자교 학사 전체 대학원생 수(명)		석사	24	자교 학사 참여 대학원생 수(명)		석사	20	자교학사 참여비율(%)		석사	83.33		
		박사	15			박사	9			박사	60.00		
		석·박사통합	1			석·박사통합	1			석·박사통합	100.00		
		계	40			계	30			전체	75.00		
외국인 전체 대학원생 수(명)		석사	0	외국인 참여 대학원생 수 (명)		석사	0	외국인 참여비율(%)		석사	-		
		박사	0			박사	0			박사	-		
		석·박사통합	1			석·박사통합	1			석·박사통합	100.00		
		계	1			계	1			전체	100.00		

[첨부 3] 최근 3년간 참여교수의 지도학생 확보 실적

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	1				내국인	1990	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	2				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	3				내국인	1989	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	4				내국인	1993	한영실	석사
2020.05.14	4월 1일	5				내국인	1992	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	6				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	4월 1일	7				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	8				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	9				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	10				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	11				내국인	1994	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	12				내국인	1989	김현숙	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	13				내국인	1991	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	14				내국인	1991	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	15				내국인	1990	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	16				내국인	1993	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	17				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	18				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	19				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	20				내국인	1994	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	21				내국인	1992	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	22				내국인	1989	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	23				내국인	1989	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	24				내국인	1989	윤요한	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	25				내국인	1981	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	26				내국인	1982	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	27				내국인	1982	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	28				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	29				내국인	1988	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	30				내국인	1989	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	31				내국인	1967	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	32				내국인	1988	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	33				내국인	1978	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	34				내국인	1986	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	35				내국인	1987	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	36				내국인	1991	윤요한	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	37				내국인	1986	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	38				내국인	1987	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	1				내국인	1990	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	2				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	3				내국인	1993	한영실	석사
2020.05.14	10월 1일	4				내국인	1992	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	5				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	10월 1일	6				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	7				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	8				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	9				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	10				내국인	1994	윤요한	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	11				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	12				내국인	1994	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	13				내국인	1991	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	14				내국인	1991	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	15				내국인	1993	주나미	석사
2020.05.14	10월 1일	16				내국인	1990	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	17				내국인	1993	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	18				내국인	1991	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	19				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	20				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	21				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	22				내국인	1994	성미경	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	23				내국인	1992	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	24				내국인	1989	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	25				내국인	1989	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	26				내국인	1989	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	27				내국인	1981	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	28				내국인	1982	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	29				내국인	1982	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	30				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	31				내국인	1989	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	32				내국인	1967	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	33				내국인	1978	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	34				내국인	1986	주나미	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	35				내국인	1987	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	36				내국인	1991	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	37				내국인	1986	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	38				내국인	1987	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	1				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	2				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	3				내국인	1989	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	4				내국인	1992	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	5				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	4월 1일	6				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	7				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	8				내국인	1994	윤요한	석사



연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	9				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	10				내국인	1992	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	11				내국인	1995	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	12				내국인	1991	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	13				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	4월 1일	14				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	15				내국인	1993	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	16				내국인	1996	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	17				내국인	1995	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	18				내국인	1991	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	19				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	20				내국인	1993	주나미	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	21				내국인	1993	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	22				내국인	1991	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	23				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	4월 1일	24				내국인	1994	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	25				외국인	1992	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	26				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	27				내국인	1989	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	28				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	29				내국인	1994	김성은	석사
2020.05.14	4월 1일	30				내국인	1980	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	31				내국인	1989	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	32				내국인	1992	윤요한	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	33				내국인	1981	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	34				내국인	1982	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	35				내국인	1982	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	36				내국인	1980	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	37				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	38				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	39				내국인	1989	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	40				내국인	1967	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	41				내국인	1978	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	42				내국인	1986	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	43				내국인	1987	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	44				내국인	1991	윤요한	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	45				내국인	1986	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	46				내국인	1987	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	1				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	2				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	3				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	10월 1일	4				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	5				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	6				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	7				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	8				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	9				내국인	1995	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	10				내국인	1991	윤요한	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	11				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	10월 1일	12				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	13				내국인	1993	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	14				내국인	1996	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	15				내국인	1995	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	16				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	17				내국인	1993	주나미	석사
2020.05.14	10월 1일	18				내국인	1993	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	19				내국인	1991	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	20				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	10월 1일	21				내국인	1994	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	22					외국인	1992	김현숙

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	23				내국인	1996	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	24				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	25				내국인	1989	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	26				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	27				내국인	1994	김성은	석사
2020.05.14	10월 1일	28				내국인	1980	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	29				내국인	1989	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	30				내국인	1992	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	31				내국인	1981	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	32				내국인	1982	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	33				내국인	1992	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	34				내국인	1980	한영실	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	35				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	36				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	37				내국인	1989	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	38				내국인	1967	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	39				내국인	1986	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	40				내국인	1987	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	41				내국인	1991	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	42				내국인	1986	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	43				내국인	1987	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	1				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	2				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	3				내국인	1995	주나미	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	4				내국인	1996	주나미	석사
2020.05.14	4월 1일	5				내국인	1997	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	6				내국인	1995	김성은	석사
2020.05.14	4월 1일	7				내국인	1996	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	8				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	9				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	10				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	11				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	12				내국인	1995	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	13				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	4월 1일	14				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	15				내국인	1993	김현숙	석사



연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	16				내국인	1996	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	17				내국인	1995	성미경	석사
2020.05.14	4월 1일	18				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	19				내국인	1993	주나미	석사
2020.05.14	4월 1일	20				내국인	1991	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	21				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	4월 1일	22				내국인	1995	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	23				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	24				외국인	1992	김현숙	석사
2020.05.14	4월 1일	25				내국인	1996	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	26				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	4월 1일	27				내국인	1989	김현숙	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	28				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	29				내국인	1994	김성은	석사
2020.05.14	4월 1일	30				내국인	1995	김병희	석사
2020.05.14	4월 1일	31				내국인	1980	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	32				내국인	1993	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	33				내국인	1989	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	34				내국인	1992	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	35				내국인	1981	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	36				내국인	1982	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	37				내국인	1994	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	38				내국인	1992	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	39				내국인	1980	한영실	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	4월 1일	40				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	41				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	42				내국인	1967	주나미	박사
2020.05.14	4월 1일	43				내국인	1987	한영실	박사
2020.05.14	4월 1일	44				내국인	1991	윤요한	박사
2020.05.14	4월 1일	45				내국인	1986	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	1				내국인	1994	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	2				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	3				내국인	1995	주나미	석사
2020.05.14	10월 1일	4				내국인	1997	성미경	석사
2020.05.14	10월 1일	5				내국인	1985	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	6				내국인	1995	김성은	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	7				내국인	1996	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	8				내국인	1996	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	9				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	10				내국인	1993	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	11				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	12				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	13				내국인	1995	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	14				내국인	1991	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	15				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	10월 1일	16				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	17				내국인	1993	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	18				내국인	1996	성미경	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	19				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	20				내국인	1993	주나미	석사
2020.05.14	10월 1일	21				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	22				내국인	1994	한영실	석사
2020.05.14	10월 1일	23				내국인	1995	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	24				내국인	1995	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	25				외국인	1992	김현숙	석사
2020.05.14	10월 1일	26				내국인	1996	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	27				내국인	1994	윤요한	석사
2020.05.14	10월 1일	28				내국인	1994	김병희	석사
2020.05.14	10월 1일	29				내국인	1994	김성은	석사
2020.05.14	10월 1일	30				내국인	1995	김병희	석사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	31				내국인	1980	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	32				내국인	1993	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	33				내국인	1989	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	34				내국인	1992	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	35				내국인	1981	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	36				내국인	1982	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	37				내국인	1994	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	38				내국인	1992	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	39				내국인	1980	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	40				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	41				내국인	1990	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	42				내국인	1981	주나미	박사

연도	기준일자	연번	성 명		학번	외국인/내국인	생년 (YYYY)	지도교수 성명	학위과정
			한글	영문					
2020.05.14	10월 1일	43				내국인	1967	주나미	박사
2020.05.14	10월 1일	44				내국인	1987	한영실	박사
2020.05.14	10월 1일	45				내국인	1991	윤요한	박사
2020.05.14	10월 1일	46				내국인	1986	한영실	박사
대학원생 수(명)	석사	2017년	23.00	석박사통합	2017년	0.00	외국인 학생 수	2017년	0.00
		2018년	27.50		2018년	0.00		2018년	1.00
		2019년	30.00		2019년	0.00			
		전체	80.50		전체	0.00			
	박사	2017년	15.00	총계	2017년	38.00		2019년	1.00
		2018년	17.00		2018년	44.50			
		2019년	15.50		2019년	45.50		전체	2.00
		전체	47.50		전체	128.00			

[첨부 4] 최근 3년간 대학원생 배출 실적 (졸업 및 취(창)업 실적)

연도	기준월	연번	성 명		학번	생년 (YYYY)	지도교수 성명	임상/기초	취득 학위	입학 년월	취(창) 업구분	취(창)업정보		
			한글	영문				건축학/건축공학				회사명	취(창)업 구분	근무 지역
								인문사회계열						
2017년	2월	1					성미경		석사	201503				
2017년	2월	2					김현숙		석사	201503				
2017년	2월	3					김현숙		박사	201309				
2017년	8월	1					김현숙		석사	201503				
2017년	8월	2					주나미		석사	201503				
2017년	8월	3					김현숙		석사	201503				
2017년	8월	4					윤요한		박사	201309				
2017년	8월	5					윤요한		박사	201309				
2018년	2월	1					성미경		석사	201503				
2018년	2월	2					한영실		석사	201603				
2018년	2월	3					윤요한		석사	201603				
2018년	2월	4					윤요한		석사	201603				



연도	기준월	연번	성 명		학번	생년 (YYYY)	지도교수 성명	임상/기초	취득 학위	입학 년월	취(창) 업구분	취(창)업정보		
			한글	영문				건축학/건축공학				회사명	취(창)업 구분	근무 지역
								인문사회계열						
2018년	2월	5					윤요한		석사	201603				
2018년	2월	6					윤요한		석사	201603				
2018년	2월	7					윤요한		석사	201603				
2018년	2월	8					김현숙		석사	201603				
2018년	8월	1					성미경		석사	201609				
2018년	8월	2					윤요한		석사	201609				
2018년	8월	3					윤요한		석사	201609				
2018년	8월	4					윤요한		석사	201609				
2018년	8월	5					윤요한		박사	201409				
2018년	8월	6					주나미		박사	201203				
2018년	8월	7					주나미		박사	200903				
2019년	2월	1					윤요한		석사	201703	국내진 학			

연도	기준월	연번	성 명		학번	생년 (YYYY)	지도교수 성명	임상/기초	취득 학위	입학 년월	취(창) 업구분	취(창)업정보		
			한글	영문				건축학/건축공학				회사명	취(창)업 구분	근무 지역
								인문사회계열						
2019년	2월	2					한영실		석사	201703	취업	한국식품 연구원	비정규직	전라북도 전주시
2019년	2월	3					윤요한		석사	201703	국내진 학			
2019년	2월	4					윤요한		석사	201703	취업	녹십자지 놈	정규직	경기도 용 인시
2019년	2월	5					성미경		석사	201609	기타			
2019년	2월	6					성미경		석사	201703	기타			
2019년	2월	7					윤요한		박사	201503	취업	동의대학 교	정규직	부산시 부 산진구
2019년	2월	8					윤요한		박사	201503	취업	숙명여자 대학교 위 해분석연 구센터	비정규직	서울시 용 산구
2019년	8월	1					윤요한		석사	201709	취업	한국식품 안전관리 인증원	비정규직	충청북도 청주시
2019년	8월	2					윤요한		석사	201709	기타			
2019년	8월	3					김병희		석사	201709	취업	식품의약 품안전평 가원	비정규직	충청북도 청주시

연도	기준월	연번	성 명		학번	생년 (YYYY)	지도교수 성명	임상/기초		취득 학위	입학 년월	취(창) 업구분	취(창)업정보			
			한글	영문				건축학/건축공학	인문사회계열				회사명	취(창)업 구분	근무 지역	
2019년	8월	4				1989	김현숙			석사	201703	취업	BHS한서병 원	정규직	부산시 수 영구	
졸업생	2017년	전체	석사	5	2018년	전체	석사	12	2019년	전체	석사	10	전체 기간	전체	석사	27
			박사	3			박사	3			박사	2			박사	8
			계	8			계	15			계	12			계	35
		임상 제외	석사	5		임상 제외	석사	12		임상 제외	석사	10		임상 제외	석사	27
			박사	3			박사	3			박사	2			박사	8
			계	8			계	15			계	12			계	35
취(창)업	2019년 2월 졸업자	석사	6	국내 진학자 소계		2	2019년 8월 졸업자	석사	4	국내 진학자 소계		0				
				국외 진학자 소계		0				국외 진학자 소계		0				
				입대자 소계		0				입대자 소계		0				
				취(창)업자 소계		2				취(창)업자 소계		3				
		박사	2	입대자 소계		0		박사	2	입대자 소계		0				
				취(창)업자 소계		0				취(창)업자 소계		0				
전체 환산 졸업생 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 포함)			석사		14			전체 환산 졸업생 수 (임상, 건축학, 인문사회계열 제외)		석사	14					
			박사		8					박사	8					
			계		22					계	22					

[첨부 5-1] 최근 3년간 참여교수의 지도학생(졸업생) 저명학술지 논문 게재 실적

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score		
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)
2017	1	Dried plum and chokeberry ameliorate D-galactose-induced aging in mice by regulation of PI3k/Akt-mediated Nrf2 and Nf-kB pathways		EXPERIMENTAL GERONTOLOGY	SCI(E)	0531-5565	http://dx.doi.org/10.1016/j.exger.2017.05.004		95		16-25	201705	2	1	3	홍영희	주저자	석사	0.4000		3.08	0.484	0.1936	0.01279	0.59087	
2017	2	Time and Intervention Effects of Daily Almond Intake on the Changes of Lipid Profile and Body Composition Among Free-Living Healthy Adults		JOURNAL OF MEDICINAL FOOD	SCI(E)	1096-620X	https://doi.org/10.1089/jmf.2017.3976		21	4	340-347	201801	2	2	4	김민준	주저자	박사	0.4000		2.02	0.422	0.1688	0.0044	0.18975	
2017	3	The IcaA gene of Staphylococcus aureus responds to NaCl, leading to increased biofilm		JOURNAL OF FOOD PROTECTION	SCI(E)	0362-028X	10.4315/0362-028X.JFP-17-		81	3	412	201803	3	6	9	이준우	주저자	박사	0.2857		1.559	0.325	0.0928525	0.00779	0.33595	

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
		formation					238																				
2017	4	Additive effect of walnut and chokeberry on regulation of antioxidant enzyme gene expression and attenuation of lipid peroxidation in d-galactose induced aging-mouse model		NUTRITION RESEARCH	SCI(E)	0271-5317	10.1016/j.nutres.2018.09.011		70		60-69	201809	2	1	3	<div></div>	주저자	석사	0.4000			2.627	0.438	0.1752000000000002	0.00579	0.19526	
2017	5	Daily walnut intake improves metabolic syndrome status and increases circulating adiponectin levels: randomized controlled crossover trial		Nutrition Research and Practice	SCI(E)	1976-1457	http://dx.doi.org/10.4162/nrp.2019.13.2.105		13	2	105-114	201904	2	4	6	<div></div>	기타저자	박사	0.0500			1.714	0.286	0.0143	0.0019	0.06407	

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보									총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score		
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분	졸업 생 학위 구분		보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
2017	6	The risk of aerotolerant Campylobacter jejuni strains in poultry meat distribution and storage		MICROBIAL PATHOGENESIS	SCI(E)	0882-4010	10.1016/j.micpath.2019.05.020		134		103537	201908	2	8	10	홍지현	주저자	박사	0.4000			2.581	0.269	0.1076000000000001	0.00745	0.15839	
2018	1	Invited review: Microbe-mediated aflatoxin decontamination of dairy products and feeds		JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	SCI(E)	0022-0302	10.3168/jds.2016-11264		100	2	871	201702	3	5	8	김민준	주저자	박사	0.2857			3.082	1.198	0.3422686	0.03172	3.0974	
2018	2	Pathogenic Characteristics and Antibiotic Resistance of Bacterial Isolates from Farmstead Cheeses		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2018.38.1.203		38	6	203-208	201802	2	7	9	김민준	주저자	석사	0.4000			1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	
2018	3	Antioxidative Properties of Amaranth Cauline Leaf and		Korean Journal for Food	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2018.38.1.203		38	3	570	201807	1	1	2	김민준	주저자	박사	0.5000			1.145	0.239	0.1195	0.00151	0.06512	

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
		Suppressive Effect against CT-26 Cell Proliferation of the Sausage Containing the Leaf		Science of Animal Resourc es			8.3.5 70																				
2018	4	Antimicrobial Effect of Phytochemicals to Listeria monocytogenes Isolated from Slaughterhouses		Journal of Food Hygiene and Safety	연구 재단 등재 (후보 )지	2465- 9223	10.13 103/J FHS.2 018.3 3.4.2 55		33	4	25 5	201808	2	9	11	<div></div>	주저 자	석사	0.133 3				0				
2018	5	Rapid detection of Escherichia coli in fresh foods using a combination of enrichment and PCR analysis		Korean Journal for Food Science of Animal Resourc es	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 018.e 19		38	4	82 9	201808	2	9	11	<div></div>	기타 저자	석사	0.022 2			1.145	0.239	0.005 3058	0.001 51	0.065 12	
2018	6	Occurrence of Pathogenic Vibrio parahaemolyticus		LETTERS IN APPLIED MICROBI	SCI(E )	0266- 8254	10.11 11/1a m.130 99		68	2	12 8	201902	2	8	10	<div></div>	주저 자	석사	0.400 0			1.805	0.2	0.080 00000 00000 0001	0.004 58	0.097 37	

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
		in Seafood Distribution Channels and Their Antibiotic Resistance Profiles in S. Korea		LOGY																							
2018	7	Dietary chokeberry and dried jujube fruit attenuates high-fat and high-fructose dietinduced dyslipidemia and insulin resistance via activation of the IRS- 1/PI3K/Akt pathway in C57BL/6J mice		Nutriti on & Metabol ism	SCI(E )	1743- 7075	http: //doi .org/ 10.11 86/s1 2986- 019- 0364- 5		16	38	38	201906	1	1	2		기타 저자	석사	0.500 0			3.599	0.601	0.300 5	0.004 43	0.149 39	
2018	8	Mathematical Models to Describe the Kinetic Behavior of		Korean Journal for Food Science	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 019.e 28		39	3	37 1	201906	2	8	10		기타 저자	석사	0.025 0			1.145	0.239	0.005 975	0.001 51	0.065 12	



졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
		Staphylococcus aureus in Jerky		of Animal Resourc es																							
2018	9	Dietary fat intake and age modulate the composition of the gut microbiota and colonic inflammation in C57BL/6J mice		BMC MICROBI OLOGY	SCI(E )	1471- 2180	10.11 86/s1 2866- 019- 1557- 9		19	1	19 3	201908	3	3	6	<div></div>	기타 저자	석사	0.047 6			3.287	0.342	0.016 27920 00000 00004	0.016 99	0.361 22	
2018	10	Quantitative Microbial Risk Assessment for Campylobacter jejuni in Ground Meat Products in Korea		Korean Journal for Food Science of Animal Resourc es	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 019.e 39		39	4	56 5	201908	2	10	12	<div></div>	기타 저자	석사	0.020 0			1.145	0.239	0.004 77999 99999 99999 5	0.001 51	0.065 12	
2018	11	Identification of Microorganisms Associated with the Quality		JOURNAL OF FOOD SCIENCE	SCI(E )	0022- 1147	10.11 11/17 50- 3841. 14813		84	10	29 44	201910	2	3	5	<div></div>	기타 저자	석사	0.066 6			2.081	0.434	0.028 90440 00000 00003	0.010 95	0.472 22	

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
		Improvement of Dry-Aged Beef through Microbiome Analysis and DNA Sequencing, and Evaluation of their Effects on Beef Quality																									
2018	12	Prebiotic UG1601 mitigates constipation-related events in association with gut microbiota: A randomized placebo-controlled intervention study.		WORLD JOURNAL OF GASTROENTEROLOGY	SCI(E)	1007-9327	10.3748/wjg.v25.i40.6129		25	40	6129-6144	201910	2	4	6		기타 저자	석사	0.0500			3.411	0.303	0.01515	0.07312	1.62417	
2019	1	Antibiotic susceptibility, genetic diversity, and the presence of toxin producing		International Journal of Environmental	SCI(E)	1660-4601	10.3390/ijerph14111400		14	11	1400	201712	3	7	10		주저 자	박사	0.2857			2.468	0.553	0.1579921000000002	0.0468	2.6224	

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
		genes in Campylobacter isolates from poultry		Research and Public Health																							
2019	2	Effect of Gene actA on the Invasion Efficiency of Listeria monocytogenes, as Observed in Healthy and Senescent Intestinal Epithelial Cells		JOURNAL OF MICROBI OLOGY AND BIOTECH NOLOGY	SCI(E )	1017- 7825	10.40 14/jm b.171 0.100 26		28	1	59	201801	3	7	10	<div></div>	주저 자	박사	0.285 7			1.975	0.219	0.062 56830 00000 0001	0.006 83	0.145 21	
2019	3	말차 첨가 코코넛 밀크 스프레드의 항산화 활성 및 품질특성		한국식 품과학 회지	연구 재단 등재 (후보 )지	0367- 6293	10.97 21/KJ FST.2 018.5 0.1.9 2		50	1	92 - 97	201802	2	0	2	<div></div>	주저 자	석사	0.166 6					0			
2019	4	Nutritional composition of Sacha inchi (Plukenetia Volubilis L.) as affected by		INTERNA TIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERT IES	SCI(E )	1094- 2912	10.10 80/10 94291 2.201 9.164 0247		22	1	12 35	201907	1	1	2	<div></div>	주저 자	석사	0.500 0			1.398	0.292	0.146	0.004 1	0.176 81	

졸업 년도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 대학원 생(졸업생)			환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN / ISBN / e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	졸업 생 성명	저자 구분		졸업 생 학위 구분	보정 피인 용수 [FWC I] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXP P)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X )=(U ×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z )=(U ×Y)
		different cooking methods																									
대표논문 총 편수				2017년		6		12		12		22		4		총계		22									
대표논문 환산편수의 합				2017년		1.9357		2018년		2.4504		1.2380		1.2380		총계		5.6241									
보정 피인용수(FWCI)값이 있는 논문의 총 편수				2017년		2		2018년		10		2019년		4		총계		16									
보정 피인용수(FWCI) 의 합				2017년		0.2686		2018년		9.2415		2019년		0.3400		총계		9.8501									
환산 보정 피인용수(FWCI) 합				2017년		0.0767		2018년		2.3656		2019년		0.0971		총계		2.5394									
IF값이 영(zero)이 아닌 논문의총 편수				2017년		6		2018년		11		2019년		3		총계		20									
IF의 합				2017년		13.5810		2018년		22.9900		2019년		5.8410		총계		42.4120									
보정 IF의 합				2017년		2.2240		2018년		4.2730		2019년		1.0640		총계		7.5610									
환산보정 IF의 합				2017년		0.7524		2018년		1.0143		2019년		0.3666		총계		2.1332									
ES값이 영(zero)이 아닌 논문의 총 편수				2017년		6		2018년		11		2019년		3		총계		20									
ES의 합				2017년		0.0401		2018년		0.1493		2019년		0.0577		총계		0.2472									
보정 ES의 합				2017년		1.5343		2018년		6.1274		2019년		2.9444		총계		10.6061									
환산보정 ES의 합				2017년		0.5529		2018년		1.1914		2019년		0.8791		총계		2.6234									

[첨부 5-2] 최근 3년간 참여교수의 지도학생(졸업생) 연구업적물 (건축 분야의 건축학만 해당)

졸업년 도	연번	구분	논문제목/저서명	게재정보						총 저자			저자 중 교육연구단 학과(부) 대학원생(졸업생)					가중치 (U)	환산 편수
				게재학술지 명/출판사명	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기타 저자 수 (n)	총 저자 수 (T)	주저자		기타저자		총 저자 수		
													성명	수(A)	성명	수(B)			
No data have been found.																			
연구재단 등재(후보)지 논문 환산편수				2017년	0		2018년		0		2019년		0		총계	0			
국제저명 학술지 논문 환산편수				2017년	0		2018년		0		2019년		0		총계	0			
기타국제 학술지 논문 환산편수				2017년	0		2018년		0		2019년		0		총계	0			
국어 학술저서 환산편수				2017년	0		2018년		0		2019년		0		총계	0			
외국어 학술저서 환산편수				2017년	0		2018년		0		2019년		0		총계	0			
저서 또는 논문 총 환산편수				2017년	0		2018년		0		2019년		0		총계	0			
평가대상 1인당 저서 또는 논문 환산 편수														총계	0				

[첨부 6-1] 최근 3년간 참여교수의 정부 연구비 수주실적

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지 분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
2017	1	농림부	공동연구사 업	축산물의 하 이드로겔 항 균포장패치 개발	윤요한	윤요한			20170101	20171231	공동	60,000,000	60,000,000	100%	60,000,000	20170209,2017 0706
2017	2	식품의약품 안전처	연구용역	건조저장육 류의 식중독 균 위해평가 연구	윤요한	윤요한			20170101	20171130	공동	40,000,000	28,000,000	100%	28,000,000	20170210
2017	3	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	국가 식품영 양성분 데이 터베이스 확 충 연구	김병희	김병희			20170201	20171130	단독	226,000,000	226,000,000	100%	226,000,000	20170210
2017	4	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	식품 및 축 산물에 대한 저위해 식중 독세균의 위 해평가 연구	윤요한	윤요한			20170201	20171130	공동	500,000,000	500,000,000	24%	120,000,000	20170210,2017 1025,20171226
2017	5	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	다중 분광분 석 기반 국 내 유통 주 요 식품의 원산지 관별 기법 개발	안상두	김병희			20170201	20171130	공동	150,000,000	75,000,000	50%	37,500,000	20170217
2017	6	농림부	공동연구사 업	신선편이 농 산물(엽채류 ) 중 주요 식중독세균 의 분석용 현장맞춤형 진단키트 시 스템 구축 및 분석 표	윤요한	윤요한			20170101	20171231	공동	60,000,000	60,000,000	100%	60,000,000	20170228,2017 0706

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
				준 매뉴얼 개발												
2017	7	농림수산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	숙성 시너지 스트 및 안 전유통 관리 기술 개발	윤요한	윤요한			20170101	20171231	공동	22,000,000	22,000,000	100%	22,000,000	20170315
2017	8	농림부	공동연구사 업	목장형 유가 공업을 위한 공정별 위해 요인 분석 및 표준 위 생관리기준 개발	윤요한	윤요한			20170101	20171231	공동	41,000,000	41,000,000	100%	41,000,000	20170403,2017 0712
2017	9	미래창조과 학부	연구용역	단체급식의 변온환경에 적합한 DYNAMIC MODEL 개발	윤요한	윤요한			20170101	20171130	단독	48,000,000	48,000,000	100%	48,000,000	20170405,2017 0808
2017	10	농림수산식 품기술기획 평가원	고부가가치 식품기술개 발사업	임산부, 수 유부 영양을 위한 제형 개발	주나미	주나미			20170101	20171231	단독	70,000,000	70,000,000	100%	70,000,000	20170414
2017	11	교육부	중견연구자 지원사업	신 프로바이 오틱스 발굴 및 이를 활 용한 구강 · 장내 균총 개선 발효유 개발	최경희	윤요한			20170301	20180228	공동	100,000,000	100,000,000	60%	60,000,000	20170419
2017	12	교육부	핵심연구지 원사업(핵	장 마이크로 비오타와 식	성미경	성미경			20170501	20180430	단독	102,000,000	102,000,000	100%	102,000,000	20170515

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
			심개인연구 )	이요인의 상 호작용에 의 한 장 염증 조절기능 평 가 및 관련 기전 연구												
2017	13	농림수산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	전임상 시험 을 통한 신 바이오틱스 의 안전성 및 장 질환 개선 기능성 검증	윤요한	윤요한			20170615	20171231	공동	400,000,000	400,000,000	100%	400,000,000	20170717
2017	14	농림축산식 품부	연구용역	농산물 등 안전사고 긴 급행동지침 매뉴얼 작성	윤요한	윤요한			20171017	20171215	단독	28,500,000	28,500,000	100%	28,500,000	20171027, 2017 1228
2017	15	교육부	기본연구지 원사업	장내 저병원 성 세균과 대장암 발생 의 연관성 규명 연구	윤요한	윤요한			20171101	20181031	단독	48,999,000	48,999,000	100%	48,999,000	20171030
2017	16	교육부	기본연구지 원사업 (1~3년)	레시틴 유래 L-α-글리세 릴포스포틸 콜린의 친환경 경 고생산성 제조기술 개 발	김병희	김병희			20171101	20180831	단독	41,667,000	41,667,000	100%	41,667,000	20171030
2017	17	한국연구재 단	학문후속세 대양성 (리 서치펠로우	오믹스기법 을 이용한 암세포 대사	김성은	김성은			20171101	20180831	단독	42,573,000	42,573,000	100%	42,573,000	20171031



산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
			)	와 악액질의 연관성 규명 및 악액질 개선을 위한 유효소재 개 발 연구												
2017	18	농림수산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	발효 당화유 단백질을 이 용한 기저성 질환 원인 저병원성세 균 및 유해 세균(식중독 세균, 부패 세균) 제어 효과 분석	윤요한	윤요한			20171023	20181022	공동	46,000,000	46,000,000	100%	46,000,000	20171120
2018	1	식품의약품 안전처	연구용역	건조저장육 류의 식중독 균 위해평가 연구	윤요한	윤요한			20170101	20171130	공동	40,000,000	11,996,387	100%	11,996,387	20180115
2018	2	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	식품 및 축 산물에 대한 저위해 식중 독세균의 위 해평가 연구	윤요한	윤요한			20180101	20181130	공동	500,000,000	500,000,000	24%	120,000,000	20180119, 2018 1221
2018	3	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	국가 식품영 양성분 데이 터베이스 확 충 연구	김병희	김병희			20180101	20181130	단독	247,000,000	247,000,000	100%	247,000,000	20180123
2018	4	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	다종 분광분 석 기반 국 내 유통 주	안상두	김병희			20180101	20181130	공동	150,000,000	75,000,000	50%	37,500,000	20180206

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
				요 식품의 원산지 판별 기법 개발												
2018	5	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	수산물에서 의 병원성비 브리오 위해 평가 및 저 감화 연구	윤요한	윤요한			20180201	20181130	공동	250,000,000	70,000,000	100%	70,000,000	20180213,2018 1221
2018	6	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	축산물에서 의 살모넬라 위해평가 및 저감화 연구	이수민	윤요한			20180201	20181130	공동	250,000,000	42,000,000	95%	39,900,000	20180221
2018	7	과학기술정 보통신부	연구용역	단체급식의 변온환경에 적합한 DYNAMIC MODEL 개발	윤요한	윤요한			20180101	20181130	단독	48,000,000	48,000,000	100%	48,000,000	20180226,2018 0824
2018	8	농림축산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	전임상 시험 을 통한 신 바이오틱스 의 안전성 및 장 질환 개선 기능성 검증	윤요한	윤요한			20180101	20181231	공동	48,000,000	20,000,000	100%	20,000,000	20180227,2018 0919
2018	9	농림축산식 품부	공동연구사 업	축산물의 하 이드로겔 항 균포장패치 개발	윤요한	윤요한			20180101	20181231	공동	70,000,000	70,000,000	100%	70,000,000	20180305,2018 0518
2018	10	농림축산식 품부	공동연구사 업	목장형 유가 공업을 위한 공정별 위해 요인 분석	윤요한	윤요한			20180101	20181231	공동	41,000,000	41,000,000	100%	41,000,000	20180307,2018 0809

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
				및 표준 위 생관리기준 개발												
2018	11	농림축산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	숙성 시너지 스트 및 안 전유통 관리 기술 개발	윤요한	윤요한			20180101	20181231	공동	48,000,000	22,000,000	100%	22,000,000	20180312
2018	12	과학기술정 보통신부	중견연구자 지원사업	신 프로바이 오틱스 발굴 및 이를 활 용한 구강 · 장내 균총 개선 발효유 개발	최경희	윤요한			20180301	20190228	공동	100,000,000	100,000,000	60%	60,000,000	20180315
2018	13	농림축산식 품부	공동연구사 업	부화장 부산 물의 위생관 리 기준 설 정 및 사료 가공시스템 대량생산모 델 개발	김두현	윤요한			20180101	20181231	공동	116,000,000	116,000,000	95%	110,200,000	20180316, 2018 0411, 20180711
2018	14	농림축산식 품부	공동연구사 업	신선편이 농 산물(엽채류 ) 중 주요 식중독세균 의 분석용 현장맞춤형 진단키트 시 스템 구축 및 분석 표 준 메뉴얼 개발	윤요한	윤요한			20180101	20181231	공동	80,000,000	80,000,000	100%	80,000,000	20180316, 2018 0411, 20180711

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
2018	15	농림축산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	유산균체 대 사물 연구를 통한 건강기 능성 유제품 개발 및 상 품화	권빈	성미경			20180101	20181231	공동	500,000,000	70,000,000	100%	70,000,000	20180326
2018	16	농림수산식 품기술기획 평가원	고부가가치 식품기술개 발사업	임산부, 수 유부 영양을 위한 제형 개발	주나미	주나미			20180101	20190630	단독	70,000,000	70,000,000	100%	70,000,000	20180326
2018	17	농림축산식 품부	공동연구사 업	REAL-TIME PCR기반 L.MONOCYTOG ENES 정밀진 단기술 개발 및 현장 적 용	이수민	윤요한			20180101	20181231	공동	40,000,000	40,000,000	95%	38,000,000	20180328,2018 0622
2018	18	식품의약품 안전처	융역연구개 발사업	수산물 및 그 가공품의 안전관리 및 기준규격 개 선 방안 연 구	신일식	윤요한			20180501	20190331	공동	300,000,000	126,000,000	20.56%	25,905,600	20180508
2018	19	과학기술정보 통신부	기본연구지 원사업 (1~3년)	레시틴 유래 L-α-글리세 릴포스포릴 콜린의 친환 경 고생산성 제조기술 개 발	김병희	김병희			20180901	20190630	단독	41,667,000	41,667,000	100%	41,667,000	20180828

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
2018	20	한국연구재단	학문후속세 대양성 (리 서치펠로우 )	오믹스기법 을 이용한 암세포 대사 와 악액질의 연관성 규명 및 악액질 개선을 위한 유효소재 개 발 연구	김성은	김성은			20180901	20190630	단독	41,925,000	41,925,000	100%	41,925,000	20180830
2018	21	한국마사회	말산업관련 기술제품개 발지원	마옥 페이스 트 제품개발 및 실버푸드 로서의 활용 방안 모색	주나미	주나미			20180901	20190228	단독	25,000,000	25,000,000	100%	25,000,000	20180914
2018	22	과학기술정 보통신부	기본연구지 원사업 (SGER)	복부비만과 대장암 발생 의 연계성에 서 성 별 특 성 규명 연 구	성미경	성미경			20181101	20191031	단독	50,000,000	50,000,000	100%	50,000,000	20181106
2018	23	농림축산식 품부	농축산물안 전생산유통 관리사업	농축산물 저 장 중 발생 하는 위해요 소 모니터링 기술 개발현 장 실증 연 구	윤요한	윤요한			20181203	20190902	공동	90,000,000	90,000,000	96.67%	87,003,000	20181214
2018	24	농림축산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	동물모델 경 구 투여를 통한 우유 및 유청 유 래 바이오컨	윤요한	윤요한			20181109	20191108	공동	90,000,000	90,000,000	100%	90,000,000	20181217

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
				버전 산물 및 유효성분 의 건강 증 진(비만, 치 주염 완화) 효과 확인												
2019	1	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	국가 식품영 양성분 데이 터베이스 확 충 연구	김병희	김병희			20190101	20191130	단독	205,000,000	205,000,000	100%	205,000,000	20190122
2019	2	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	식품 및 축 산물에 대한 저위해 식품 독세균의 위 해평가 연구	윤요한	윤요한			20190101	20191130	공동	500,000,000	500,000,000	24%	120,000,000	20190122, 2019 1218
2019	3	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	수산물에서 의 병원성미 브리오 위해 평가 및 저 감화 연구	윤요한	윤요한			20190101	20191130	공동	250,000,000	70,000,000	100%	70,000,000	20190122, 2019 1218
2019	4	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	다종 분광분 석 기반 국 내 유통 주 요 식품의 원산지 판별 기법 개발	안상두	김병희			20190101	20191130	공동	150,000,000	75,000,000	50%	37,500,000	20190123
2019	5	식품의약품 안전평가원	용역연구개 발사업	국가 식품영 양성분 데이 터베이스 확 충 연구	주나미	주나미			20190101	20191130	단독	80,000,000	80,000,000	100%	80,000,000	20190208

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
2019	6	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	위생용품 중 미생물 오염 실태조사	윤요한	윤요한			20190201	20191130	공동	250,000,000	250,000,000	100%	250,000,000	20190214, 2019 1220
2019	7	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	축산물에서 의 살모넬라 위해평가 및 저감화 연구	이수민	윤요한			20180201	20181130	공동	250,000,000	18,000,000	95%	17,100,000	20190218
2019	8	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	식품 중 노 로바이러스 및 A형 간염 바이러스 노 출평가 모델 연구	최창순	윤요한			20190201	20191130	공동	100,000,000	100,000,000	40%	40,000,000	20190218, 2019 1216
2019	9	과학기술정 보통신부	중견연구자 지원사업	장내균총 구 성 별 발효 유 향콜레스 테롤 효능 차이의 상관 성 규명	윤요한	윤요한			20190301	20200229	단독	220,000,000	220,000,000	100%	220,000,000	20190304
2019	10	과학기술정 보통신부	중견연구자 지원사업	신 프로바이 오틱스 발굴 및 이를 활 용한 구강 · 장내 균총 개선 발효유 개발	최경희	윤요한			20190301	20200229	공동	100,000,000	100,000,000	60%	60,000,000	20190313
2019	11	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	축산물에서 의 살모넬라 위해평가 및 저감화 연구	이수민 ,정은경	윤요한			20190101	20190719	공동	250,000,000	60,000,000	90%	54,000,000	20190314, 2019 1227

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
2019	12	농림축산식 품부	공동연구사 업	목장형 유가 공업을 위한 공정별 위해 요인 분석 및 표준 위 생관리기준 개발	윤요한	윤요한			20190101	20191231	공동	41,000,000	41,000,000	100%	41,000,000	20190327
2019	13	농림축산식 품부	공동연구사 업	부화장 부산 물의 위생관 리 기준 설 정 및 사료 가공시스템 대량생산모 델 개발	김두현	윤요한			20190101	20191231	공동	72,000,000	72,000,000	95%	68,400,000	20190327
2019	14	산업통상자 원부	광역협력권 산업육성사 업 비즈니스 협력형 R&D	항산화, 항 노화 및 항 염증 활성이 우수한 충남 지역 천연자 원 소재의 탐색과 이를 활용한 고령 친화적 기능 성 식품의 개발	곽충실	김현숙			20190101	20191231	공동	182,500,000	182,500,000	25.19%	45,971,750	20190329
2019	15	농림축산식 품부	고부가가치 식품기술개 발사업	유산균체 대 사물 연구를 통한 건강기 능성 유제품 개발 및 상 품화	권빈	성미경			2019.01.0 1	20191231	단독	500,000,000	70,000,000	100%	70,000,000	20190402



산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
2019	16	농림축산식 품부	공동연구사 업	REAL-TIME PCR기반 L.MONOCYTOG ENES 정밀진 단기술 개발 및 현장 적 용	이수민 , 윤요한	윤요한			20190101	20190719	공동	25,000,000	25,000,000	95%	23,750,000	20190417
2019	17	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	수산물 및 그 가공품의 안전관리 및 기준규격 개 선 방안 연 구	신일식	윤요한			20180501	20190331	공동	300,000,000	51,275,040	21.65%	11,101,046	20190423
2019	18	식품의약품 안전처	용역연구개 발사업	수산물 및 그 가공품의 안전관리 및 기준규격 개 선 방안 연 구	신일식	윤요한			20180501	20190331	공동	300,000,000	87,500,000	27.55%	24,106,250	20190507
2019	19	한국임업진 흥원	연구 용역	유통채널 입 점지원을 위 한 전문가 관능평가	주나미	주나미			20190327	20190531	단독	5,000,000	5,000,000	100%	5,000,000	20190516
2019	20	과학기술정 보통신부	기본연구	비만억제 기 능성 유화제 제조를 위한 식물유래 갈 락토지질의 고순도 분리 정제 및 효 소촉매 구조 전환 기술개	김병희	김병희			20190601	20200229	단독	37,500,000	37,500,000	100%	37,500,000	20190531

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
				발												
2019	21	과학기술정보통신부	기본연구지원사업 (1~3년)	레시틴 유래 L-α-글리세릴포스포릴 콜린의 친환경 고생산성 제조기술 개발	김병희	김병희			20190701	20191031	단독	41,667,000	41,667,000	100%	41,667,000	20190625
2019	22	농촌진흥청	연구용역	사료의 멸균 및 살균 처리기준 개선 연구 용역	윤요한	윤요한			20190612	20190909	단독	40,000,000	40,000,000	100%	40,000,000	20190626, 20190827
2019	23	식품의약품안전처	연구용역	배달 및 택배유통 축산물 안전관리 개선 방안 마련 연구	윤요한	윤요한			20190617	20191116	단독	24,500,000	24,500,000	100%	24,500,000	20190704, 20191205
2019	24	농림축산식품부	농축산물안전생산유통관리사업	농축산물 저장 중 발생하는 위해요소 모니터링 기술 개발현장 실증 연구	윤요한	윤요한			20190903	20200902	공동	47,000,000	47,000,000	100%	47,000,000	20191031
2019	25	농림축산식품부	고부가가치식품기술개발사업	동물모델 경구 투여를 통한 우유 및 유청 유래 바이오컨버전 산물	윤요한	윤요한			20191109	20201108	공동	75,000,000	75,000,000	100%	75,000,000	20191224

산정 기간	연번	주관 부처	사업명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일						
				및 유효성분 의 건강 증 진(비만, 치 주염 완화) 효과 확인												
총 수주 건 수	'17.1.1.-'17.12.31.		18	정부 연구비 수주 총 입금액 (원)  (건축학 참여교수 정부 연구비 제외)	'17.1.1.-'17.12.31.		1,482,239,000	건축학 참여교수의 정부 연구비 총 입금액 (원)	'17.1.1.-'17.12.31.		0					
	'18.1.1.-'18.12.31.		24		'18.1.1.-'18.12.31.		1,517,096,987		'18.1.1.-'18.12.31.		0					
	'19.1.1.-'19.12.31.		25		'19.1.1.-'19.12.31.		1,708,596,046		'19.1.1.-'19.12.31.		0					
	계		67		계		4,707,932,033		계		0					

[첨부 6-2] 최근 3년간 참여교수의 산업체(국내) 연구비 수주실적

산정 기간	연번	산업체명	산업체 구분	지역 구분	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금일 (YYYYMMDD)
										시작일	종료일						
17.1.1- '17.12.31	1	(주) 이마트	대기업	서울	이마트 키즈(어 린이용 )상품 개 발 컨설 팅	한영실	한영실			20161002	20171001	공동	43,043,678	42,692,294	95%	40,557,679	20170120,2017 1120
17.1.1- '17.12.31	2	(주) 이마트	대기업	서울	관능 및 품질평가 연구 용 역	한영실	한영실			20161027	20171026	공동	80,000,000	73,333,334	95%	69,666,667	20170120,2017 1120
17.1.1- '17.12.31	3	서울우유협 동조합	중소(비 상장)	경기	신바이오 틱스 (SYNBIOT ICS)와 장내 미 생물 상 호작용, 대사질환 기전 연 구 및 제 품 개발	윤요한	윤요한			20170118	20171117	단독	80,000,000	80,000,000	100%	80,000,000	20170125,2017 1200
17.1.1- '17.12.31	4	(주)이마트	대기업	서울	관능 및 품질평가 연구 용 역	한영실	한영실			20171027	20181026	공동	80,000,000	6,666,666	95%	6,333,333	20171220
'18.1.1.- '18.12.31.	1	주식회사 위 허들링 (WEHUDDLING )	중소(비 상장)	서울	대학생 식습관 프로젝트 를 통한 대학생 식습관 개선 효	김현숙	김현숙			20180102	20180731	단독	11,000,000	11,000,000	100%	11,000,000	20180117,2018 0420,20181001

산정 기간	연번	산업체명	산업체 구분	지역 구분	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금일 (YYYYMMDD)
										시작일	종료일						
					과 규명												
'18.1.1. - '18.12.31.	2	(주)이마트	대기업	서울	관능 및 품질평가 연구 용 역	한영실	한영실			20171027	20181026	공동	80,000,000	73,333,334	95%	69,666,667	20180119, 2018 1120
'18.1.1. - '18.12.31.	3	(주)지에스리 테일	대기업	서울	상품개발 및 관능 품질평가 연구용역	한영실	한영실			20171201	20181130	단독	126,933,333	68,399,998	100%	68,399,998	20180608, 2018 1130
'18.1.1. - '18.12.31.	4	엑세스커뮤 니케이션앤 드컨설팅(주 )	중소(비 상장)	서울	저유지 튀김 조 리를 위 한 에어 프라이어 활용에 관한 연 구	주나미	주나미			20180730	20180831	단독	13,200,000	13,200,000	100%	13,200,000	20180813
'18.1.1. - '18.12.31.	5	더약솔루션 (THE YAK SOLUTION)	중소(비 상장)	서울	만성질환 자의 구 강건조 증상 개 선을 위 한 소비 자 요구 도 조사	주나미	주나미			20180801	20191030	단독	15,600,000	8,000,000	100%	8,000,000	20180909
'18.1.1. - '18.12.31.	6	농업회사법 인 주식회사 가고파힐링 푸드	중소(비 상장)	경남	코지활용 쌀 당화 과정을 거친 죽 의 관능 평가	주나미	주나미			20180824	20180930	단독	3,000,000	3,000,000	100%	3,000,000	20180914

산정 기간	연번	산업체명	산업체 구분	지역 구분	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금일 (YYYYMMDD)
										시작일	종료일						
'18.1.1.- '18.12.31.	7	(주)이마트	대기업	서울	관능 및 품질평가 연구 용 역	한영실	한영실			20181027	20200126	단독	80,000,000	6,666,666	100%	6,666,666	20181220
19.1.1.- '19.12.31.	1	(주)에스리 테일	대기업	서울	상품개발 및 관능 품질평가 연구용역	한영실	한영실			20171201	20181130	단독	126,933,333	58,533,335	100%	58,533,335	20190102,2019 0125
19.1.1.- '19.12.31.	2	(주)이마트	대기업	서울	관능 및 품질평가 연구 용 역	한영실	한영실			20181027	20200126	단독	80,000,000	73,333,334	100%	73,333,334	20190121,2019 1120
19.1.1.- '19.12.31..	3	농업회사법 인 주식회사 가고파힐링 푸드	중소(비 상장)	경남	반건조 발효 흑 삼을 활 용한 삼 계탕의 관능평가	주나미	주나미			20190201	20190531	단독	3,000,000	3,000,000	100%	3,000,000	20190304,2019 0312
'19.1.1.- '19.12.31..	4	더약솔루션 (THE YAK SOLUTION)	중소(비 상장)	서울	만성질환 자의 구 강건조 증상 개 선을 위 한 소비 자 요구 도 조사	주나미	주나미			20180801	20191030	단독	15,600,000	7,600,000	100%	7,600,000	20190621
'19.1.1.- '19.12.31..	5	(주)비피도	중소(상 장)	강원	BIFIDOBA CTERIUM 의 ANTI- PD-1 면 역관문억 제제 치	김성은	김성은			20190615	20200614	단독	71,720,000	71,720,000	100%	71,720,000	20190625

산정 기간	연번	산업체명	산업체 구분	지역 구분	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금일 (YYYYMMDD)
										시작일	종료일						
					료효과 증진에 관한 연 구												
'19.1.1.- '19.12.31..	6	㈜지에스리 테일	대기업	서울	상품개발 연구용역	한영실	한영실			20181201	20200229	단독	35,166,667	35,166,667	100%	35,166,667	20190628,2019 1226
'19.1.1.- '19.12.31..	7	㈜오뚜기	중소(상 장)	경기	천연 코 코아 버 터 모사 코코아 버터 대 용지 개 발	김병희	김병희			20190701	20201231	단독	45,000,000	45,000,000	100%	45,000,000	20190724
'19.1.1.- '19.12.31..	8	(재)한국의 학연구소	기타	서울	유전체 기반 프 로바이오 틱스와 면역관문 억제제의 병용요법 효과 연 구	김성은	김성은			20190701	20200630	단독	25,000,000	25,000,000	100%	25,000,000	20190730
'19.1.1.- '19.12.31..	9	농업회사법 인 주식회사 가고파힐링 푸드	중소(비 상장)	경남	발효 도 라지청 관능평가	주나미	주나미			20190815	20191115	단독	1,000,000	1,000,000	100%	1,000,000	20190830
'19.1.1.- '19.12.31..	10	홍천한우사 랑말유통 영 농조합법인	중소(비 상장)	강원	홍천한우 사랑말 건조숙성 표준기술 개발	윤요한	윤요한			20191018	20191231	단독	40,000,000	40,000,000	100%	40,000,000	20191025,2019 1230

산정 기간	연번	산업체명	산업체 구분	지역 구분	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/ 건축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	총 입금액 중 사업 참 여교수 지분액 (원) (D=B*C)	연구비 입금일 (YYYYMMDD)
										시작일	종료일						
'19.1.1.- '19.12.31..	11	주식회사 어 메이징푸드 솔루션(민간 기업)	벤처	서울	가정간편 식 영양 성분 데 이터베이 스 구축 을 위한 현장 연 구	김현숙	김현숙			20191122	20191221	단독	5,500,000	5,500,000	100%	5,500,000	20191213,2019 1231
총 수주 건 수	'17.1.1.-'17.12.31.		4	산업체(국내) 연구 비 수주 총 입금액 (원) (건축학 참여교수 정부 연구비 제외)		'17.1.1.-'17.12.31.		196,557,679	건축학 참여교수의 국내 산업체 연구비 총 입금액 (원)		'17.1.1.-'17.12.31.		0				
	'18.1.1.-'18.12.31.		7			'18.1.1.-'18.12.31.		179,933,331			'18.1.1.-'18.12.31.		0				
	'19.1.1.-'19.12.31.		11			'19.1.1.-'19.12.31.		365,853,336			'19.1.1.-'19.12.31.		0				
	계		22			계		742,344,346			계		0				



[첨부 6-3] 최근 3년간 참여교수의 해외기관 연구비 수주실적

산정 기간	연 번	해외 기관명	국가명	연구 과제명	연구 책임자 성명	참여 교수 성명	연구자 등록 번호	건축 공학/건 축학	연구기간 (YYYYMMDD)		연구 형태	총연구비 (원) (A)	총연구비 중 입금액(원) (B)	사업 참여교수 지분(%) (C)	사업 참여교 수 지분액 (원) (D=B*C)	환산 입금액 (원) (E=D*2)	연구비 입금 일 (YYYYMMDD)
									시작일	종료일							
'17.1.1.- '17.12.31	1	캘리포니아 아몬드협회	미국	아몬드 섭취가 체중 조 절, 심 혈관 지 표, 항 산화 지 표에 미 치는 영 향: 20- 30대 과 체중 한 국인을 대상으 로	김현 숙	김현숙			20160101	20170630	단독	11,148,829	11,148,829	100%	11148829	22297658	20170331,20170531
'19.1.1.- '19.12.31	1	FOSECA VIETNAM COMPANY LIMITED	베트남	메뉴개 발 연구 용역	한영 실	한영실			20190715	20210714	단독	100,000,000	25,155,598	100%	25155598	50311196	20191010
총 수주 건 수	'17.1.1.-'17.12.31.			1	해외기관 연구비 수주 총 입금액 (원) (건축학 참여교수 정부 연구비 제외)			'17.1.1.-'17.12.31.			22297658	건축학 참여교수의 해외기관 연구비 총 입금액 (원)			'17.1.1.-'17.12.31.		0
	'18.1.1.-'18.12.31.			0				'18.1.1.-'18.12.31.			0				'18.1.1.-'18.12.31.		0
	'19.1.1.-'19.12.31.			1				'19.1.1.-'19.12.31.			50311196				'19.1.1.-'19.12.31.		0
	계			2				계			72608854				계		0

[첨부 7-1] 최근 5년간 참여교수의 논문 게재 실적

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보									총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수		보정 피인 용수 [FWCI 1 (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X)=(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z)=(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호	수 (A)											
2015	1	A triple-isotope approach for discriminating the geographic origin of Asian sesame oils		FOOD CHEMISTRY	SCI(E)	0308-8146	10.1016/j.foodchem.2014.07.032	Regul ar	16		36	3	201501	2	4	6	김병 희	10172641	1			0	1	0.4	0.6759	0.27036	5.399	1.127	0.4508000000003	0.10386	4.47901	1.791604
2015	2	Modeling and optimization of phospholipase A1-catalyzed hydrolysis of phosphatidylcholine using response surface methodology for lysophosphatidylcholine production		BIOTECHNOLOGY PROGRESS	SCI(E)	8756-7938	10.1002/btpr.2009	Regul ar	31	1	35		201501	2	2	4	김병 희	10172641	1			0	1	0.4	0.5145	0.2057999999998	2.406	0.502	0.2008	0.00571	0.24625	0.0985
2015	3	γ-Glutamyl hydrolase modulation significantly influences global and gene-specific DNA		Genes and Nutrition	SCI(E)	1555-8932	10.1007/s12263-014-0444-0	Regul ar	10	1	44	4	201501	2	7	9	김성 은	11368356	1			0	1	0.4	0.365374364029364	0.14614974561174562	2.883	0.481	0.1924000000001	0.00232	0.07824	0.0312960000004

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		methylation and gene expression in human colon and breast cancer cells																													
2015	4	Kinetic behaviour of Staphylococcus aureus on cheese as a function of water activity and temperature		JOURNA L OF DAIRY RESEAR CH	SCI(E )	0022- 0299	10.10 17/S0 02202 99140 00569	Regul ar	82	1	64	201502	2	2	4	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.4	0.366 1	0.146 44	1.421	0.552	0.220 80000 00000 0002	0.001 74	0.169 91	0.067 96400 00000 0001
2015	5	Quality characteristics of marinated chicken breast as influenced by the methods of mechanical processing		Korean Journa l for Food Scienc e of Animal Resour ces	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 015.3 5.1.1 01	Regul ar	35	2	19	201502	2	6	8				윤요 한	1016 9026	1	1	0.03 33	0.183	0.006 0939	1.145	0.239	0.007 9587	0.001 51	0.065 12	0.002 16849 60000 00000 2
2015	6	Quality evaluation of chicken nugget formulated with various contents of chicken skin		Korean Journa l for Food Scienc e of Animal	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 015.3 5.1.1 9	Regul ar	35	1	10 1	201502	2	6	8				윤요 한	1016 9026	1	1	0.03 33	0.732 3	0.024 38559 00000 00002	1.145	0.239	0.007 9587	0.001 51	0.065 12	0.002 16849 60000 00000 2

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자				총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호	수 (A)										
		and wheat fiber mixture		Resour ces																											
2015	7	Antimicrobial action of oleanolic acid on Listeria monocytogenes, Enterococcus faecium, and Enterococcus faecalis		PLoS One	SCI(E )	1932- 6203	10.13 71/jo urnal .pone .0118 800	Regul ar	10	3	e0 11 88 00	201503	3	2	5	윤 요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	1.180 6	0.337 29742	2.776	0.207	0.059 1399	1.706 45	2.941 82	0.840 47797 4
2015	8	Carnosic acid attenuates obesity-induced glucose intolerance and hepatic fat accumulation by modulating genes of lipid metabolism in C57BL/6J-ob/ob mice		JOURNA L OF THE SCIENC E OF FOOD AND AGRICU LTURE	SCI(E )	0022- 5142	10.10 02/js fa.69 73	Regul ar	95	4	82 8	201503	2	0	2	성 미 경	1010 4502	1			0	1	0.5	1.823 7	0.911 85	2.422	0.795	0.397 5	0.018 75	1.374 91	0.687 455
2015	9	Sex- and gender-specific disparities in colorectal		WORLD JOURNA L OF GASTRO ENTERO	SCI(E )	1007- 9327	10.37 48/wj g.v21 .i17. 5167	Regul ar	21	17	51 67	201505	2	4	6	성 미 경, 김 성은	1010 4502 , 1136 8356	2			0	2	0.8	6.467 9	5.174 32000 00000 01	3.411	0.303	0.242 4	0.073 12	1.624 17	1.299 336

연도	연번	논문제목	수학/거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지명	학술지 구분	ISSN/ISBN/e-ISSN	DOI	학술대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주저자 수 (m)	기타저자 수 (n)	총저자 수 (T)	주저자			기타저자			총저자 수	보정 피인용수 [FWCI] (PP)	환산 보정 피인용수 (UXPP)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X)=(U×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z)=(U×Y)	
																성명	연구자 등록 번호	수 (A)	성명	연구자 등록 번호											수 (A)
		cancer risk		LOGY																											
2015	10	Suppression of 7,12-dimethylbenz(a)anthracene-induced mammary tumorigenesis by glyceollins		MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH	SCI(E)	1613-4125	10.1002/mnfr.201400726	Regular	59	5	907	201505	2	5	7				성미경	10104502	1	1	0.04	0.473	0.01892	4.653	0.971	0.03884	0.01585	0.68354	0.0273416
2015	11	Importance satisfaction analysis of street food sanitation and choice factor in Korea and Taiwan		Nutrition Research and Practice	SCI(E)	1976-1457	10.4162/nrp.2015.9.3.296	Regular	9	3	296	201506	1	3	4	주나미	10136050	1			0	1	0.5	0	0	1.714	0.286	0.143	0.0019	0.06407	0.032035
2015	12	Membrane fluidity-related adaptive response mechanisms of foodborne bacterial pathogens under environmental stresses		FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	SCI(E)	0963-9969	10.1016/j.foodres.2015.03.016	Regular	72		25	201506	2	3	5	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0.752	0.3008	3.579	0.747	0.2988	0.03163	1.36406	0.545624

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2015	13	Synthesis of trans-10,cis-12 conjugated linoleic acid-enriched triacylglycerols via two-step lipase-catalyzed esterification		LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	SCI(E)	0023-6438	10.1016/j.lwt.2015.01.041	Regul ar	62	1	249	201506	2	3	5	김병희	10172641	1			0	1	0.4	0.9352	0.37408	3.714	0.775	0.3100000000000005	0.03224	1.39037	0.556148000000001
2015	14	Design, synthesis, and biological evaluation of a series of alkoxy-3-indolylacetic acids as peroxisome proliferator-activated receptor γ/δ agonists.		BIOORGANIC & MEDICINAL CHEMISTRY	SCI(E)	0968-0896	10.1016/j.bmc.2015.04.046	Regul ar	23	13	3322	201507	2	8	10				성미경	10104502	1	1	0.025	0.9473	0.0236825000000002	2.802	0.507	0.012675	0.02684	0.99166	0.0247915
2015	15	Olive Leaf Extract Elevates Hepatic PPAR α Mrna Expression and Improves Serum Lipid Profiles		JOURNAL OF MEDICINAL FOOD	SCI(E)	1096-620X	10.1089/jmf.2014.3287	Regul ar	18	7	738	201507	2	2	4	김현숙	10053102	1			0	1	0.4	0.4612	0.18448	2.02	0.422	0.1688	0.0044	0.18975	0.075900000000001

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score					
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)		
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)	
		in Ovariectomized Rats																														
2015	16	Pseudomonas aeruginosa DesB promotes Staphylococcus aureus growth inhibition in coculture by controlling the synthesis of HAQs		PLoS One	SCI(E)	1932-6203	10.1371/journal.pone.0134624	Regular	10	7	e0134624	201507	3	0	3	윤요한	10169026	1				0	1	0.3333	0.3632	0.12105456	2.776	0.207	0.06899309999999999	1.70645	2.94182	0.9805086059999999
2015	17	Recent research trends on the enzymatic synthesis of structured lipids		JOURNAL OF FOOD SCIENCE	SCI(E)	0022-1147	10.1111/1750-3841.12953	Regular	80	8	C713	201508	2	0	2	김병희	10172641	1				0	1	0.5	3.741	1.8705	2.081	0.434	0.217	0.01095	0.47222	0.23611
2015	18	The study on development of easily chewable and swallowable foods for elderly		Nutrition Research and Practice	SCI(E)	1976-1457	10.4162/nr.p.2015.9.4.420	Regular	9	4	404	201508	1	1	2			1	주나미	10136050	1	2	1	0.2472	0.2472	1.714	0.286	0.286	0.0019	0.06407	0.06407	
2015	19	Quantitative microbial risk assessment for Staphylococcus		JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	SCI(E)	0022-0302	10.3168/jds.2015-	Regular	98	9	5931	201509	3	1	4	윤요한	10169026	1				0	1	0.2857	0.5949	0.16996293	3.082	1.198	0.3422686	0.03172	3.0974	0.88492718

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score							
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주저자 수 (m)	기타저자 수 (n)	총저자 수 (T)	주저자			기타저자			총저자 수	보정 피인용수 [FWCI] (PP)	환산 보정 피인용수 (UXPP)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X)=(U×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z)=(U×Y)				
																성명	연구자 등록 번호	수 (A)	성명	연구자 등록 번호											수 (A)			
		aureus in natural and processed cheese in Korea		E			9611																											
2015	20	Combined analysis of stable isotope, 1H NMR, and fatty acid to verify sesame oil authenticity		JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	SCI(E)	0021-8561	10.1021/acs.jafc.5b04082	Regular	63	40	8955	201510	4	2	6	김병희	10172641	1				0	1	0.2222	0.8356	0.18567032	3.571	1.172	0.2604184	0.06655	4.88001	1.0843382220000001		
2015	21	Hypocholesterolemic effects of the cauliflower culinary-medicinal mushroom, Sparassis crispa (higher Basidiomycetes), in diet-induced hypercholesterolemic rats		INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS	SCI(E)	1521-9437	10.1615/intjmedmushrooms.v17.i10.6010.1615/intjmedmushrooms.v17.i10.6010.1615/intjmedmushr	Regular	17	10	965	201510	2	5	7				김병희	10172641	1	1	0.04		0	1.423	0.203	0.00812	0.00084	0.13667	0.0054668000000001			



연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
							ooms.v17.i10.60																								
2015	22	Quantitative microbial risk assessment for Campylobacter spp. on ham in Korea		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/koofs.2015.5.674	Regular	35	5	674	201510	2	4	6	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0.3661	0.14644	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048
2015	23	Estrogen deprivation and excess energy supply accelerate 7,12-dimethylbenz(a)anthracene-induced mammary tumor growth in C3H/HeN mice		Nutrition Research and Practice	SCI(E)	1976-1457	10.4162/nrp.2015.9.6628	Regular	9	6	628	201512	2	2	4	성미경	10104502	1			0	1	0.4	0.4944	0.1976000000000002	1.714	0.286	0.1144	0.0019	0.06407	0.025628
2015	24	Probabilistic models to describe the effect of NaNO2 in combination with NaCl on		MEAT SCIENCE	SCI(E)	0309-1740	10.1016/j.meatsci.2015.05.023	Regular	110		302	201512	2	9	11	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0.668	0.2672000000000005	3.483	0.727	0.2908	0.0144	0.62101	0.2484039999999998

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		the growth inhibition of Lactobacillus in frankfurters																													
2015	25	Probabilistic models to predict Listeria monocytogenes growth at low concentrations of NaNO2 and NaCl in frankfurters		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2015.35.6.815	Regular	35	6	815	201512	3	7	10	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0.5492	0.15690644	1.145	0.239	0.0682823	0.00151	0.06512	0.018604784
2016	1	Adzuki bean ameliorates hepatic lipogenesis and proinflammatory mediator expression in mice fed a high-cholesterol and high-fat diet to induce nonalcoholic fatty liver disease		NUTRITION RESEARCH	SCI(E)	0271-5317	10.1016/j.nutres.2015.11.002	Regular	36	1	90	201601	3	1	4		0	김현숙	10053102	1	1	0.1428	1.6388	0.2340206400000003	2.627	0.438	0.0625464	0.00579	0.19526	0.027883128	

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자				총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호	수 (A)										
2016	2	Chokeberry attenuates the expression of genes related to de novo lipogenesis in the hepatocytes of mice with nonalcoholic fatty liver disease		NUTRITION RESEARCH	SCI(E)	0271-5317	10.1016/j.nutres.2015.10.010	Regular	36	1	57	201601	1	3	4			0	김현숙	10053102	1	1	0.1666	1.5363	0.25594758	2.627	0.438	0.0729708	0.00579	0.19526	0.032530316
2016	3	Phospholipase A1-catalyzed hydrolysis of soy phosphatidylcholine to prepare L-α-glycerolphosphorylcholine in organic-aqueous media		FOOD CHEMISTRY	SCI(E)	0308-8146	10.1016/j.foodchem.2015.05.093	Regular	190		201	201601	2	1	3	김병희	10172641	1			0	1	0.4	0.6345	0.2537999999999997	5.399	1.127	0.4508000000000003	0.10386	4.47901	1.791604
2016	4	NaCl influences thermal resistance and cell morphology of Escherichia coli strains		JOURNAL OF FOOD SAFETY	SCI(E)	0149-6085	10.1111/jfs.12213	Regular	36	1	62	201602	2	5	7	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0.2363	0.09452	1.665	0.348	0.1392	0.00128	0.0552	0.0220800000000002

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2016	5	A Model-Based Joint Identification of Differentially Expressed Genes and Phenotype-Associated Genes		PLoS One	SCI(E)	1932-6203	10.1371/journal.pone.0149086	Regular	11	3	e0149086	201603	4	8	12			0	성미경, 김성은	1010450211368356	2	2	0.0277	0.1881	0.00521037	2.776	0.207	0.005733899999999999	1.70645	2.94182	0.081488414
2016	6	Cheese Microbial Risk Assessment - A Review		ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES	SCI(E)	1011-2367	10.5713/ajas.15.0332	Regular	29	3	307	201603	2	3	5	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	1.5101	0.60404	1.227	0.477	0.1908	0.00555	0.54195	0.2167800000000003
2016	7	Effects of folylpolyglutamate synthase modulation on global and gene-specific DNA methylation and gene expression in human colon and breast cancer cells		JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY	SCI(E)	0955-2863	10.1016/j.jnutbio.2015.10.019	Regular	29		27	201603	1	7	8	김성은	11368356	1			0	1	0.5	0.569719977890249	0.2848599889451245	4.49	0.749	0.3745	0.01269	0.42795	0.213975

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score					
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI (PP)]	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)		
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)	
2016	8	Wheat bran arabinoxylan supplementation alleviates 5-fluorouracil induced mucositis and myelosuppression in BALB/c mice.		Journal of Functional Foods	SCI(E)	1756-4646	10.1016/j.jff.2015.12.001	Regular	21		312	201603	2	2	4	성미경	10104502	1				0	1	0.4	0.478	0.1912	3.197	0.667	0.2668000000003	0.01956	0.84353	0.3374120000004
2016	9	Anti-Aging Effects of the Hanwoo Leg Bone, Foot and Tail Infusions (HLI, HFI and HTI) on Skin Fibroblast		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2016.36.2.237	Regular	36	2	237	201604	1	4	5			0	주나미	10136050	1	1	0.125	0	0	1.145	0.239	0.029875	0.00151	0.06512	0.00814	
2016	10	Kinetic Behavior of Salmonella on Low NaNO2 Sausages during Aerobic and Vacuum Storage		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2016.36.2.262	Regular	36	2	262	201604	3	7	10	윤요한	10169026	1				0	1	0.2857	0.3554	0.1015377800000001	1.145	0.239	0.0682823	0.00151	0.06512	0.018604784
2016	11	The awareness level and needs for		Nutrition Resear	SCI(E)	1976-1457	10.4162/nrp.201	Regular	10	2	229	201604	1	1	2			0	주나미	10136050	1	1	0.5	0.2341	0.11705	1.714	0.286	0.143	0.0019	0.06407	0.032035	

연도	연 번	논문제목	수학/거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주저자 수 (m)	기타저자 수 (n)	총저자 수 (T)	주저자			기타저자				총저자 수	보정 피인용수 [FWCI] (PP)	환산 보정 피인용수 (UXPP)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X)=(U×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z)=(U×Y)	
																성명	연구자 등록번호	수 (A)	성명	연구자 등록번호	수 (A)											
		education on reducing sugar consumption among mothers with preschool children		ch and Practi ce			6.10.2.229																									
2016	12	Conjugated linoleic triacylglycerols exhibit superior lymphatic absorption than free conjugated linoleic acid and have anti-obesity properties		JOURNA L OF MEDICI NAL FOOD	SCI(E )	1096-620X	10.1089/jmf.2015.3627	Regul ar	19	5	486	201605	4	6	10	김병 회	10172641	1				0	1	0.2222	0	0	2.02	0.422	0.0937684	0.0044	0.18975	0.04216245000000004
2016	13	Hawthorn Fruit Extract Elevates Expression of Nrf2/HO-1 and Improves Lipid Profiles in Ovariectomized Rats		Nutrie nts	SCI(E )	2072-6643	10.3390/nu8050283	Regul ar	8	5	283	201605	1	2	3		0	김현 숙	10053102	1	1	0.25	1.9902	0.49755	4.171	0.696	0.174	0.04711	1.58871	0.3971775		
2016	14	Microbial benefits and risks of raw		FOOD CONTRO L	SCI(E )	0956-7135	10.1016/j.foodc	Regul ar	63		201	201605	2	1	3	윤요 한	10169026	1				0	1	0.4	1.569	0.6276	4.248	0.887	0.3548	0.02985	1.2873	0.51492

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score					
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)		
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)	
		milk cheese				ont.2 015.1 1.013																										
2016	15	Clinical relevance of infections with zoonotic and human oral species of Campylobacter		JOURNA L OF MICROB IOLOGY	SCI(E )	1225- 8873	10.10 07/s1 2275- 016- 6254- x	Regul ar	54	7	45 9	201606	3	5	8	윤요 한	1016 9026	1				0	1	0.28 57	0.648	0.185 1336	2.319	0.241	0.068 8537	0.004 61	0.098 01	0.028 00145 7
2016	16	Hepatoprotectiv e Effects of Soybean Embryo by Enhancing Adiponectin- Mediated AMP- Activated Protein Kinase a Pathway in High-Fat and High- Cholesterol Diet-Induced Nonalcoholic Fatty Liver Disease		JOURNA L OF MEDICI NAL FOOD	SCI(E )	1096- 620X	10.10 89/jm f.201 5.360 4	Regul ar	19	6	54 9	201606	2	1	3		0		김현 숙	1005 3102	1	1	0.2	0.701 9	0.140 38	2.02	0.422	0.084 4	0.004 4	0.189 75	0.037 95000 00000 00005	
2016	17	Substrate selectivity of Novozym 435 in the esterification		EUROPE AN JOURNA L OF LIPID	SCI(E )	1438- 7697	10.10 02/ej lt.20 15003 63	Regul ar	11 8	6	92 8	201606	2	4	6	김병 희	1017 2641	1				0	1	0.4	0.625 3	0.250 12	1.852	0.387	0.154 80000 00000 0002	0.005 66	0.244 09	0.097 636

연도	연번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자				총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호	수 (A)										
		of glycerol with an equimolar mixture of linoleic, conjugated linoleic, and pinolenic acids		SCIENC E AND TECHNO LOGY																											
2016	18	Evaluation of Salmonella Growth at Low Concentrations of NaNO2 and NaCl in Processed Meat Products Using Probabilistic Model		ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES	SCI(E )	1011-2367	10.5713/ajas.15.0713	Regul ar	29	7	1013	201607	2	7	9	윤요 한	10169026	1			0	1	0.4	0.3876	0.15504	1.227	0.477	0.1908	0.00555	0.54195	0.216780000000003
2016	19	Maternal folic acid supplementation modulates DNA methylation and gene expression in the rat offspring in a gestation period-		JOURN AL OF NUTRIT IONAL BIOCHE MISTRY	SCI(E )	0955-2863	10.1016/j.jnutbio.2016.03.018	Regul ar	33		103	201607	2	6	8	김성 은	11368356	1			0	1	0.4	2.62071189829514	1.048284759318056	4.49	0.749	0.299600000000003	0.01269	0.42795	0.17118



연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score			
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자				총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호	수 (A)										
		dependent and organ-specific manner																													
2016	20	The Soy Peptide Phe-Leu-Val Reduces TNF α-Induced Inflammatory Response and Insulin Resistance in Adipocytes		JOURN AL OF MEDICI NAL FOOD	SCI(E )	1096- 620X	10.10 89/jm f.201 6.368 5	Regul ar	19	7	67 8	201607	2	7	9			0	성미 경	1010 4502	1	1	0.02 85	1.052 8	0.030 0048	2.02	0.422	0.012 027	0.004 4	0.189 75	0.005 40787 5
2016	21	Platycodon grandiflorus Root Extract Attenuates Body Fat Mass, Hepatic Steatosis and Insulin Resistance through the Interplay between the Liver and Adipose Tissue		Nutrie nts	SCI(E )	2072- 6643	10.33 90/nu 80905 32	Regul ar	8	9	53 2	201608	2	9	11			0	성미 경	1010 4502	1	1	0.02 22	1.170 7	0.025 98954 00000 00002	4.171	0.696	0.015 4512	0.047 11	1.588 71	0.035 26936 20000 00005
2016	22	Quantitative Microbial Risk Assessment for Clostridium		ASIAN- AUSTRA LASIAN JOURNA	SCI(E )	1011- 2367	10.57 13/aj as.15 .1007	Regul ar	29	8	11 88	201608	2	4	6	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.4	0.193 8	0.077 52	1.227	0.477	0.190 8	0.005 55	0.541 95	0.216 78000 00000 0003

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		perfringens in Natural and Processed Cheeses		L OF ANIMAL SCIENCES																											
2016	23	The Correlation between NaCl Adaptation and Heat Sensitivity of Listeria monocytogenes, a Foodborne Pathogen through Fresh and Processed Meat		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2016.36.4.469	Regular	36	4	469	201608	3	4	7	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0.3554	0.1015377800000001	1.145	0.239	0.0682823	0.00151	0.06512	0.018604784
2016	24	The Effects of industrial workers' food choice attribute on sugar intake pattern and job satisfaction with Structural Equation Model		Nutrition Research and Practice	SCI(E)	1976-1457	10.4162/nr.p.2016.10.4.464	Regular	10	4	464	201608	1	1	2			0	주나미	10136050	1	1	0.5	0	0	1.714	0.286	0.143	0.0019	0.06407	0.032035

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2016	25	Gut microbiota-associated bile acid deconjugation accelerates hepatic steatosis in ob/ob mice		JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY	SCI(E)	1364-5072	10.1111/jam.13158	Regular	121	3	800	201609	2	4	6	성미경	10104502	1			0	1	0.4	1.8488	0.739520000001	2.683	0.297	0.1188	0.01276	0.27129	0.108516
2016	26	Model to Predict Growth/No Growth Interfaces of Enterococcus as A Function of NaCl and NANO2		JOURNAL OF FOOD SAFETY	SCI(E)	0149-6085	10.1111/jfs.12274	Regular	36	4	537	201610	3	8	11	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0.2363	0.0675109100000001	1.665	0.348	0.0994236	0.00128	0.0552	0.01577064
2016	27	Association of nutritional status-related indices and chemotherapy-induced adverse events in gastric cancer patients.		BMC CANCER	SCI(E)	1471-2407	10.1186/s12885-016-2934-5	Regular	16		900	201611	3	7	10	성미경, 김성은	10104502, 11368356	2			0	2	0.5714	1.2674	0.724192360000001	2.933	0.187	0.1068518	0.05299	0.99208	0.566874512
2016	28	Time-course microarray analysis for		Genes and Nutrit	SCI(E)	1555-8932	10.1186/s12263-	Regular	22		11	201611	3	4	7	성미경, 김성은	10104502,	2			0	2	0.5714	0		2.883	0.481	0.2748434	0.00232	0.07824	0.0447063360000

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		identifying candidate genes involved in obesity-associated pathological changes in the mouse colon		ion		016-0547-x									11368356															00006	
2016	29	Mathematical Model for Predicting the Growth Probability of Staphylococcus aureus in Combinations of NaCl and NaNO2 under Aerobic or Evacuated Storage Conditions		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2016.36.6.752	Regular	36	6	752	201612	2	9	11	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0.3554	0.14216	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048
2016	30	Prevalence and Genetic Characteristics of Meatborne Listeria monocytogenes Isolates from Livestock Farms in Korea		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2016.36.6.779	Regular	36	6	779	201612	3	6	9	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0.3554	0.1015377800000001	1.145	0.239	0.0682823	0.00151	0.06512	0.018604784

연도	연번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2017	1	D-Psicose, a sugar substitute, suppresses body fat deposition by altering networks of inflammatory response and lipid metabolism in C57BL/6J-ob/ob mice.		Journa l of Functi onal Foods	SCI(E )	1756- 4646	10.10 16/j. jff.2 016.1 1.029	Regul ar	28		26 5	201701	3	1	4	성미 경, 김 성은	1010 4502 , 1136 8356	2			0	2	0.57 14	0.163 8	0.093 59532 00000 0001	3.197	0.667	0.381 1238	0.019 56	0.843 53	0.481 99304 20000 0004
2017	2	Genome-wide analysis identifies colonic genes differentially associated with serum leptin and insulin concentrations in C57BL/6J mice fed a high-fat diet		PLoS One	SCI(E )	1932- 6203	10.13 71/jo urnal .pone .0171 664	Regul ar	12	2	e0 17 16 64	201702	3	5	8	성미 경, 김 성은	1010 4502 , 1136 8356	2			0	2	0.57 14	0.681 7	0.389 52338	2.776	0.207	0.118 2798	1.706 45	2.941 82	1.680 95594 8
2017	3	Invited review: Microbe-mediated		JOURNA L OF DAIRY SCIENC	SCI(E )	0022- 0302	10.31 68/jd s.201 6-	Regul ar	10 0	2	87 1	201702	3	5	8	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	2.594 5	0.741 24865 00000 001	3.082	1.198	0.342 2686	0.031 72	3.097 4	0.884 92718

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score					
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)		
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)	
		aflatoxin decontamination of dairy products and feeds		E		11264																										
2017	4	Effects of low NaNO2 and NaCl concentrations on Listeria monocytogenes growth in emulsion-type sausage		ASIAN- AUSTRA LASIAN JOURNA L OF ANIMAL SCIENC ES	SCI(E )	1011- 2367	10.57 13/aj as.16 .0391	Regul ar	30	3	43 2	201703	3	7	10	윤요 한	1016 9026	1				0	1	0.28 57	1.259 8	0.359 92486	1.227	0.477	0.136 2789	0.005 55	0.541 95	0.154 83511 50000 0002
2017	5	Pinolenic acid in structured triacylglycerol s exhibits superior intestinal lymphatic absorption as compared to pinolenic acid in natural pine nut oil		JOURNA L OF AGRICU LTURAL AND FOOD CHEMIS TRY	SCI(E )	0021- 8561	10.10 21/ac s.jaf c.6b0 5216	Regul ar	65	8	15 43	201703	3	6	9	김병 희	1017 2641	1				0	1	0.28 57	0.593 6	0.169 59152 00000 0002	3.571	1.172	0.334 8404	0.066 55	4.880 01	1.394 21885 70000 002
2017	6	A nuclear magnetic resonance spectroscopy approach to discriminate		Journa l of Oleo Scienc e	SCI(E )	1345- 8957	10.56 50/jo s.ess 16154	Regul ar	66	4	33 7	201704	4	4	8	김병 희	1017 2641	1				0	1	0.22 22	0.460 2	0.102 25644	1.208	0.252	0.055 9944	0.002 15	0.092 72	0.020 60238 4

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		the geographic origin of roasted Asian sesame oils																													
2017	7	Quantitative microbial risk assessment for Campylobacter foodborne illness in raw beef offal consumption in South Korea		JOURN AL OF FOOD PROTEC TION	SCI(E )	0362- 028X	10.43 15/03 62- 028X. JFP- 16- 159	Regul ar	80	4	60 9	201704	2	6	8	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.4	0.759 3	0.303 72	1.559	0.325	0.13	0.007 79	0.335 95	0.134 38000 00000 0003
2017	8	Selective enrichment of conjugated linoleic acid isomers in their mixtures using combined chemical and enzymatic methods		JOURN AL OF THE AMERIC AN OIL CHEMIS TS SOCIET Y	SCI(E )	0003- 021X	10.10 07/s1 1746- 017- 2970- 6	Regul ar	94	4	57 7	201704	2	5	7	김병 희	1017 2641	1			0	1	0.4	0	0	1.72	0.359	0.143 6	0.004 13	0.178 11	0.071 244
2017	9	Dried plum and chokeberry ameliorate D-galactose-induced aging in mice by regulation of PI3k/Akt-		EXPERI MENTAL GERONT OLOGY	SCI(E )	0531- 5565	10.10 16/j. exger .2017 .05.0 04	Regul ar	95		16	201705	2	1	3				김현 숙	1005 3102	1	1	0.2	0.929 2	0.185 84	3.08	0.484	0.096 8	0.012 79	0.590 87	0.118 174

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		mediated Nrf2 and Nf-kB pathways																													
2017	10	Risk Factors for Vitamin D, Zinc, and Selenium Deficiencies in Korean Patients with Inflammatory Bowel Disease		Gut and Liver	SCI(E )	1976-2283	10.5009/gn116333	Regular	11	3	363	201705	2	7	9			0	성미경	10104502	1	1	0.0285	1.5609	0.04448565	2.968	0.263	0.0074955	0.00447	0.09929	0.002829765
2017	11	Identification of pork adulteration in processed meat products using the developed mitochondrial DNA-based primers		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E )	1225-8563	10.5851/ko sfa.2017.37.3.464	Regular	37	3	464	201706	2	6	8	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0.7399	0.29596	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048
2017	12	Quercetin protects obesity-induced hypothalamic inflammation by reducing microglia-mediated		Nutrients	SCI(E )	2072-6643	10.3390/nu9070650	Regular	9	7	650	201706	4	13	17	성미경	10104502	1			0	1	0.2222	3.6093	0.801986460000001	4.171	0.696	0.1546512	0.04711	1.58871	0.3530113620000005



연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		inflammatory responses via HO-1 induction																													
2017	13	Evaluation on antimicrobial activity of Psoraleae semen extract controlling the growth of gram- positive bacteria		Korean Journ al for Food Scienc e of Animal Resour ces	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 017.3 7.4.5 02	Regul ar	37	4	50 2	201708	3	7	10	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	0.739 9	0.211 38943 00000 0002	1.145	0.239	0.068 2823	0.001 51	0.065 12	0.018 60478 4
2017	14	Microbial risk assessment of non- enterohemorrhag ic Escherichia coli in natural and processed cheeses in Korea		Korean Journ al for Food Scienc e of Animal Resour ces	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 017.3 7.4.5 79	Regul ar	37	4	57 9	201708	3	4	7	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	0.246 6	0.070 45362 00000 0001	1.145	0.239	0.068 2823	0.001 51	0.065 12	0.018 60478 4
2017	15	Modern analytical methods for the detection of food fraud and adulteration by food		JOURNA L OF THE SCIENC E OF FOOD AND AGRICU	SCI(E )	0022- 5142	10.10 02/js fa.83 64	Regul ar	97	12	38 77	201709	2	5	7		0	김병 희	1017 2641	1	1	0.04	3.307 3	0.132 29200 00000 0002	2.422	0.795	0.031 8	0.018 75	1.374 91	0.054 9964	

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		category		LTURE																											
2017	16	Enrichment broth for the detection of Campylobacter jejuni and Campylobacter coli in fresh produce and poultry		JOURNA L OF FOOD PROTEC TION	SCI(E )	0362- 028X	10.43 15/03 62- 028X. JFP- 16- 450	Regul ar	80	11	18 42	201710	2	7	9			0	윤요 한	1016 9026	1	1	0.02 85	0	0	1.559	0.325	0.009 2625	0.007 79	0.335 95	0.009 57457 50000 00001
2017	17	The effects of daily intake timing of almond on the body composition and blood lipid profile of healthy adults		Nutrit ion Resear ch and Practi ce	SCI(E )	1976- 1457	10.41 62/nr p.201 7.11. 6.479	Regul ar	11	6	47 9	201711	2	4	6	김현 숙	1005 3102	1			0	1	0.4	0.820 3	0.328 12	1.714	0.286	0.114 4	0.001 9	0.064 07	0.025 628
2017	18	Antibiotic susceptibility, genetic diversity, and the presence of toxin producing genes in Campylobacter		Intern ationa l Journa l of Enviro nmenta l Resear	SCI(E )	1660- 4601	10.33 90/ij erph1 41114 00	Regul ar	14	11	14 00	201712	3	7	10	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	0.34	0.097 13800 00000 0001	2.468	0.553	0.157 99210 00000 0002	0.046 8	2.622 4	0.749 21967 99999 999

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		isolates from poultry		ch and Public Health																											
2017	19	Comparison of Upgraded Methods for Detecting Pathogenic Escherichia coli in Foods Using Centrifugation or Filtration		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2017.37.6.799	Regular	37	6	799	201712	2	4	6	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0	0	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048
2017	20	Kinetic behavior of Campylobacter jejuni in beef tartare at cold temperature and transcriptomes related to its survival		JOURNAL OF FOOD PROTECTION	SCI(E)	0362-028X	10.4315/0362-028X.JFP-17-236	Regular	80	12	2127	201712	3	6	9	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	3.90425316926876	1.1154451304600847	1.559	0.325	0.0928525	0.00779	0.33595	0.0959809150000001
2017	21	Piperonal attenuates visceral adiposity in mice fed a high-fat diet: potential		Molecular Nutrition and Food Resear	SCI(E)	1613-4133	10.1002/mnfr.201601124	Regular	61	11	1601124	201712	2	2	4				성미경	10104502	1	1	0.1	0	0			0			0

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		involvement of the adenylate cyclase-protein kinase A dependent pathway		ch																											
2017	22	Production of phytosteryl ester from echium oil in a recirculating packed bed reactor using an immobilized lipase		Journa l of Oleo Scienc e	SCI(E )	1345- 8957	10.56 50/jo s.ess 17070	Regul ar	66	12	13 29	201712	2	3	5			0	김병 희	1017 2641	1	1	0.06 66	0.345 1	0.022 98366 00000 00003	1.208	0.252	0.016 7832	0.002 15	0.092 72	0.006 17515 20000 00001
2017	23	Synthesis of α-linolenic acid-rich triacylglycerol using a newly prepared immobilized lipase		FOOD CHEMIS TRY	SCI(E )	0308- 8146	10.10 16/j. foodc hem.2 017.0 5.161	Regul ar	23 7		65 4	201712	2	4	6			0	김병 희	1017 2641	1	1	0.05	0.856	0.042 80000 00000 00005	5.399	1.127	0.056 35000 00000 00004	0.103 86	4.479 01	0.223 9505
2018	1	Effect of Gene actA on the Invasion Efficiency of Listeria monocytogenes, as Observed in		JOURNA L OF MICROB IOLOGY AND BIOTEC HNOLOG	SCI(E )	1017- 7825	10.40 14/jm b.171 0.100 26	Regul ar	28	1	59	201801	3	7	10	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	0	0	1.975	0.219	0.062 56830 00000 0001	0.006 83	0.145 21	0.041 48649 70000 00004

연도	연번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		Healthy and Senescent Intestinal Epithelial Cells		Y																											
2018	2	Time and Intervention Effects of Daily Almond Intake on the Changes of Lipid Profile and Body Composition Among Free-Living Healthy Adults		JOURNAL OF MEDICINAL FOOD	SCI(E)	1096-620X	10.1089/jmf.2017.3976	Regular	21	4	340	201801	2	2	4	김현숙	10053102	1			0	1	0.4	1.4805	0.5922	2.02	0.422	0.1688	0.0044	0.18975	0.0759000000000001
2018	3	Vegetable, fruit, and phytonutrient consumption patterns in Taiwan.		JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS	SCI(E)	1021-9498	10.1016/j.jfda.2016.12.015	Regular	26	1	145	201801	2	10	12				성미경	10104502	1	1	0.02	0.874	0.01748	4.176	0.872	0.01744	0.00457	0.19969	0.00399380000000005
2018	4	Pathogenic Characteristics and Antibiotic Resistance of Bacterial Isolates from		Korean Journal for Food Science of Animal	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2018.38.1.203	Regular	38	6	203	201802	2	7	9	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0.4282	0.1712800000000001	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		Farmstead Cheeses		Resour ces																											
2018	5	Synthesis of fatty acid methyl esters using mixed enzyme in a packed bed reactor		Journa l of Oleo Scienc e	SCI(E )	1345- 8957	10.56 50/jo s.s.ess 17198	Regul ar	67	3	32 1	201803	2	4	6				김병 희	1017 2641	1	1	0.05	0.2	0.010 00000 00000 00002	1.208	0.252	0.012 6	0.002 15	0.092 72	0.004 636
2018	6	The IcaA gene of Staphylococcus aureus responds to NaCl, leading to increased biofilm formation		JOURNA L OF FOOD PROTEC TION	SCI(E )	0362- 028X	10.43 15/03 62- 028X. JFP- 17- 238	Regul ar	81	3	41 2	201803	3	6	9	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	0.268 55164 72520 46139 2984	0.076	1.559	0.325	0.092 8525	0.007 79	0.335 95	0.095 98091 50000 0001
2018	7	Determination of salable shelf-life for wrap-packaged dry-aged beef during cold storage		Korean Journa l for Food Scienc e of Animal Resour ces	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 018.3 8.2.2 51	Regul ar	38	2	25 1	201804	2	5	7			0	윤요 한	1016 9026	1	1	0.04	2.569 7	0.102 788	1.145	0.239	0.009 55999 99999 99999	0.001 51	0.065 12	0.002 6048
2018	8	A 43 MHz Low- field benchtop 1H nuclear		Journa l of Oleo	SCI(E )	1345- 8957	10.56 50/jo s.s.ess	Regul ar	67	5	50 7	201805	4	2	6	김병 희	1017 2641	1			0	1	0.22 22	0.8	0.177 76000 00000	1.208	0.252	0.055 9944	0.002 15	0.092 72	0.020 60238 4

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
		magnetic resonance method to discriminate perilla oil authenticity		Scienc e			17243																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								</

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		coli strains in kimchi and determination of their kinetic behavior in cabbage kimchi during fermentation		e																											
2018	12	Comparison of carbon stable isotope and fatty acid analyses for the authentication of perilla oil		EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	SCI(E)	1438-7697	10.1002/ejlt.201700480	Regular	120	8	1700480	201808	2	6	8	김병희	10172641	1			0	1	0.4	0.6899	0.27596	1.852	0.387	0.1548000000000002	0.00566	0.24409	0.097636
2018	13	Enzymatic synthesis of structured monogalactosyldiacylglycerols enriched in pinolenic acid		JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	SCI(E)	0021-8561	10.1021/acs.jafc.8b02599	Regular	66	30	8079	201808	2	3	5	김병희	10172641	1			0	1	0.4	0.2913	0.1165200000000001	3.571	1.172	0.4688	0.06655	4.88001	1.952004000000003
2018	14	Microbiological safety of processed meat products formulated		ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF	SCI(E)	1011-2367	10.5713/ajas.17.0675	Regular	31	8	1073	201808	3	6	9	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0.5908	0.16879156	1.227	0.477	0.1362789	0.00555	0.54195	0.1548351150000002



연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		with low nitrite concentration – A review		ANIMAL SCIENC ES																											
2018	15	Quantitative prevalence and characterizatio n of Campylobacter from chicken and duck carcasses from poultry slaughterhouses in South Korea		POULTR Y SCIENC E	SCI(E )	0032- 5791	10.33 82/ps /pey1 20	Regul ar	97	8	29 09	201808	2	5	7				윤요 한	1016 9026	1	1	0.04	0.572 7	0.022 908	2.027	0.788	0.031 52	0.013 19	1.287 98	0.051 51919 99999 99994
2018	16	Rapid detection of Escherichia coli in fresh foods using a combination of enrichment and PCR analysis		Korean Journa l for Food Scienc e of Animal Resour ces	SCI(E )	1225- 8563	10.58 51/ko sfa.2 018.e 19	Regul ar	38	4	82 9	201808	2	9	11	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.4	0	0	1.145	0.239	0.095 6	0.001 51	0.065 12	0.026 048
2018	17	In situ lipase- catalyzed transesterifica tion in rice bran for		INDUST RIAL CROPS AND PRODUC TS	SCI(E )	0926- 6690	10.10 16/j. indcr op.20 18.04 .049	Regul ar	12 0	15	14 0	201809	2	5	7				김병 희	1017 2641	1	1	0.04	1.996 9	0.079 876	4.191	1.171	0.046 84	0.035 1	2.796 03	0.111 8412

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보									총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score		
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수		보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호	수 (A)										
		synthesis of fatty acid methyl ester																													
2018	18	Prevalence, Serotype Diversity, Genotype and Antibiotic Resistance of Listeria monocytogenes Isolated from Carcasses and Human in Korea		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ko sfa.2018.e5	Regular	38	15	851	201810	3	6	9	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0	1.145	0.239	0.0682823	0.00151	0.06512	0.018604784	
2018	19	Preparation of Pinolenic Acid Concentrates from Pine Nut Oil Fatty Acids by Solvent Fractionation		Journal of Oleo Science	SCI(E)	1345-8957	10.5650/joss.e s.18100	Regular	67	11	1373	201811	2	1	3	김병희	10172641	1			0	1	0.4	0	0	1.208	0.252	0.1008	0.00215	0.09272	0.037088
2018	20	Carnosic Acid Modulates Increased HepaticLipogenesis and Adipocytes Differentiation inOvariectomiz		Nutrients	SCI(E)	2072-6643	10.3390/nu10121984	Regular	10	12	1984	201812	2	1	3	성미경	10104502	1			0	1	0.4	0.8653	0.34612	4.171	0.696	0.2784	0.04711	1.58871	0.635484

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		ed Mice Fed Normal or High-Fat Diets																													
2018	21	Development of Hydrogels to Improve the Safety of Yukhoe (Korean Beef Tartare) by Reducing Psychrotrophic Listeria monocytogenes Cell		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ko sfa.2018.e50	Regular	38	6	1189	201812	2	8	10	윤요한	10169026	1			0	1	0.4		0	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048
2019	1	Production of stearidonic acid-rich triacylglycerol via a two-step enzymatic esterification		FOOD CHEMISTRY	SCI(E)	0308-8146	10.1016/j.foodchem.2018.07.121	Regular	270		332	201901	2	4	6				김병희	10172641	1	1	0.05	1.5415	0.077075	5.399	1.127	0.05635000000004	0.10386	4.47901	0.2239505
2019	2	Occurrence of Pathogenic Vibrio parahaemolyticus in Seafood Distribution Channels and Their Antibiotic Resistance		LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY	SCI(E)	0266-8254	10.1111/lam.13099	Regular	68	2	128	201902	2	8	10	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	2.3951	0.95804	1.805	0.2	0.080000000000001	0.00458	0.09737	0.038948

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		Profiles in S. Korea																													
2019	3	Quantitative microbial risk assessment of Campylobacter jejuni in jerky in Korea		ASIAN- AUSTRA LASIAN JOURNA L OF ANIMAL SCIENC ES	SCI(E )	1011- 2367	10.57 13/aj as.18 .0322	Regul ar	32	2	27 4	201902	2	6	8	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.4	1.573 6	0.629 44000 00000 001	1.227	0.477	0.190 8	0.005 55	0.541 95	0.216 78000 00000 0003
2019	4	Combined effect of high pressure and vinegar addition on the control of Clostridium perfringens and quality in nitrite-free emulsion-type sausage		Innova tive Food Scienc e & Emergi ng Techno logies	SCI(E )	1466- 8564	10.10 16/j. ifset .2019 .02.0 06	Regul ar	52		42 9	201903	2	5	7		0	윤요 한	1016 9026	1	1	0.04	0	0	4.085	0.853	0.034 12	0.009 65	0.416 16	0.016 6464	
2019	5	Daily walnut intake improves metabolic syndrome status and increases circulating		Nutrit ion Resear ch and Practi ce	SCI(E )	1976- 1457	10.41 62/nr p.201 9.13. 2.105	Regul ar	13	2	10 5	201904	2	4	6		0	김현 숙	1005 3102	1	1	0.05	2.030 2	0.101 50999 99999 9999	1.714	0.286	0.014 3	0.001 9	0.064 07	0.003 2035	

연도	연번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ](PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		adiponectin levels: randomized controlled crossover trial																													
2019	6	A Second Derivative Fourier-Transform Infrared Spectroscopy Method to Discriminate Perilla Oil Authenticity		Journal of Oleo Science	SCI(E)	1345-8957	10.5650/joless.18248	Regular	68	5	389	201905	3	2	5	김병희	10172641	1			0	1	0.2857	0	0	1.208	0.252	0.0719964	0.00215	0.09272	0.026490104
2019	7	A structured pine nut oil has hypocholesterolemia activity by increasing LDLR gene expression in the livers of obese mice		EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	SCI(E)	1438-7697	10.1002/ejlt.201900049	Regular	121	8	190049	201906	2	4	6	김병희	10172641	1			0	1	0.4	0	0	1.852	0.387	0.1548000000000002	0.00566	0.24409	0.097636
2019	8	Dietary chokeberry and dried jujube fruit attenuates		Nutrition & Metabolism	SCI(E)	1743-7075	10.1186/s12986-019-0364-	Regular	16		38	201906	1	1	2			0	김현숙	10053102	1	1	0.5	0	0	3.599	0.601	0.3005	0.00443	0.14939	0.074695

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score					
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주저자 수 (m)	기타저자 수 (n)	총저자 수 (T)	주저자			기타저자			총저자 수	보정 피인용수 [FWCI] (PP)	환산 보정 피인용수 (UXPP)	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X)=(U×F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z)=(U×Y)		
																성명	연구자 등록번호	수 (A)	성명	연구자 등록번호											수 (A)	
		high-fat and high-fructose diet induced dyslipidemia and insulin resistance via activation of the IRS-1/PI3K/Akt pathway in C57BL/6J mice				5																										
2019	9	Mathematical Models to Describe the Kinetic Behavior of Staphylococcus aureus in Jerky		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/kojsfa.2019.e28	Regular	39	3	371	201906	2	8	10	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	1.4836	0.5934400000001	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048	
2019	10	Changes in microbial composition on the crust by different air flow velocities and their effect on sensory properties of dry-aged beef		MEAT SCIENCE	SCI(E)	0309-1740	10.1016/j.meatsci.2019.03.019	Regular	153	-	152	201907	2	4	6			0	윤요한	10169026	1	1	0.05	2.8572	0.1428600000001	3.483	0.727	0.03635	0.0144	0.62101	0.0310504999998	

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2019	11	Nutritional composition of Sacha inchi (Plukenetia Volubilis L.) as affected by different cooking methods		INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	SCI(E)	1094-2912	10.1080/10942912.2019.1640247	Regular	22	1	1235	201907	1	1	2			0	주나미	10136050	1	1	0.5	0	0	1.398	0.292	0.146	0.0041	0.17681	0.088405
2019	12	Dietary fat intake and age modulate the composition of the gut microbiota and colonic inflammation in C57BL/6J mice.		BMC MICROBIOLOGY	SCI(E)	1471-2180	10.1186/s12866-019-1557-9	Regular	19	1	193	201908	3	3	6	성미경, 김성은	10104502, 11368356	1			0	1	0.2857	0	0	3.287	0.342	0.0977094000000001	0.01699	0.36122	0.103200554
2019	13	Dietary Inflammatory Index and Risk of Breast Cancer Based on Hormone Receptor Status: A Case-Control Study in Korea.		Nutrients	SCI(E)	2072-6643	10.3390/nu11081949	Regular	11	8	1949	201908	3	5	8				성미경	10104502	1	1	0.0285	0	0	4.171	0.696	0.019836	0.04711	1.58871	0.0452782350000001

연도	연번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYMM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2019	14	Quantitative Microbial Risk Assessment for Campylobacter jejuni in Ground Meat Products in Korea		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/kojsfa.2019.e39	Regular	39	4	565	201908	2	10	12	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	1.4836	0.593440000001	1.145	0.239	0.0956	0.00151	0.06512	0.026048
2019	15	Role of Pseudomonas aeruginosa DesB in Adaptation to Osmotic Stress		JOURNAL OF FOOD PROTECTION	SCI(E)	0362-028X	10.4315/0362-028X.JFP-18-507	Regular	82	8	1278	201908	3	6	9	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0	0	1.559	0.325	0.0928525	0.00779	0.33595	0.0959809150000001
2019	16	The risk of aerotolerant Campylobacter jejuni strains in poultry meat distribution and storage		MICROBIAL PATHOGENESIS	SCI(E)	0882-4010	10.1016/j.micpath.2019.05.020	Regular	134		103537	201908	2	8	10	윤요한	10169026	1			0	1	0.4	0	0	2.581	0.269	0.1076000000000001	0.00745	0.15839	0.0633560000000001
2019	17	2-Methoxy-7-Acetyljuglone Isolated from Reynoutria japonica Increases the		Antioxidants	SCI(E)	9999-0005	10.3390/antiox8090398	Regular	8	9	398	201909	2	3	5			0	김성은	11368356	1	1	0.0666	0	0	4.52	0.944	0.0628704	0.00169	0.07288	0.004853808



연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
		Activity of Nuclear Factor Erythroid 2-Related Factor-2 through Inhibition of Ubiquitin Degradation in HeLa Cells																													
2019	18	Additive effect of walnut and chokeberry on regulation of antioxidant enzyme gene expression and attenuation of lipid peroxidation in d-galactose induced aging-mouse model		NUTRITION RESEARCH	SCI(E)	0271-5317	10.1016/j.nutres.2018.09.011	Regular	70		60	201910	2	1	3	김현숙	10053102	1			0	1	0.4	1.0755	0.4302	2.627	0.438	0.175200000000002	0.00579	0.19526	0.078104
2019	19	Effect of Cacao Bean Husk Powder on the Quality Properties of Pork Sausages		Korean Journal for Food Science of Animal	SCI(E)	1225-8563	10.5851/ksfa.2019.e62	Regular	39	5	742	201910	3	1	4	한영실	10088357	1			0	1	0.2857	0	0	1.145	0.239	0.0682823	0.00151	0.06512	0.018604784

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수							환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자				총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호	수 (A)											
				Resour ces																												
2019	20	Effect of dietary red meat on colorectal cancer risk- a review		COMPRE HENSIV E REVIEW S IN FOOD SCIENC E AND FOOD SAFETY	SCI(E )	1541- 4337	10.11 11/15 41- 4337. 12501	Regul ar	18	6	18 12	201910	3	2	5	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	0	0	8.738	1.824	0.521 1168	0.008	0.345	0.098 5665	
2019	21	Identification of Microorganisms Associated with the Quality Improvement of Dry-Aged Beef through Microbiome Analysis and DNA Sequencing, and Evaluation of their Effects on Beef Quality		JOURNA L OF FOOD SCIENC E	SCI(E )	0022- 1147	10.11 11/17 50- 3841. 14813	Regul ar	84	10	29 44	201910	3	2	5	윤요 한	1016 9026	1			0	1	0.28 57	0	0	2.081	0.434	0.123 9938	0.010 95	0.472 22	0.134 91325 4	

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2019	22	Prebiotic UG1601 mitigates constipation-related events in association with gut microbiota: A randomized placebo-controlled intervention study		WORLD JOURNAL OF GASTROENTEROLOGY	SCI(E)	1007-9327	10.3748/wjg.v25.i40.6129	Regular	25	40	6129	201910	1	5	6	성미경	10104502	1	김성은	11368356	1	2	0.6	0	0	3.411	0.303	0.1818	0.07312	1.62417	0.974501999999999
2019	23	Controversy on the correlation of red and processed meat consumption with colorectal cancer risk: an Asian perspective		CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	SCI(E)	1040-8398	10.1080/10408398.2018.1495615	Regular	59	21	3526	201911	2	3	5			0	윤요한	10169026	1	1	0.0666	0.7513	0.0500365800000004	6.704	1.4	0.09324	0.01502	0.64774	0.0431394840000006
2019	24	Z-ajoene from Crushed Garlic Alleviates Cancer-Induced Skeletal Muscle Atrophy.		Nutrients	SCI(E)	2072-6643	10.3390/nu11112724	Regular	11	11	2724	201911	3	6	9	김성은	11368356	1	성미경	10104502	1	2	0.3095	0	0	4.171	0.696	0.215412	0.04711	1.58871	0.491705745

연도	연 번	논문제목	수학 /거대 과학 실험 분야 여부	게재정보								총 저자			저자 중 참여교수						환산 편수 (U)	피인용		Impact Factor			Eigenfactor Score				
				게재 학술지 명	학술 지 구분	ISSN/ ISBN/ e- ISSN	DOI	학술 대회 발표 구분	권	호	쪽	연월 (YYYYM M)	주 저 자 수 (m)	기 타 저 자 수 (n)	총 저 자 수 (T)	주저자			기타저자			총 저자 수	보정 피인 용수 [FWCI ] (PP)	환산 보정 피인 용수 (UXPP )	IF (I)	보정 IF (F)	환산 보정 IF(X) =(U× F)	ES (E)	보정 ES (Y)	환산 보정 ES(Z) =(U× Y)	
																성명	연구 자 등록 번호	수 (A)	성명	연구 자 등록 번호											수 (A)
2019	25	A resorufin-based fluorescent turn-on probe responsive to nitroreductase activity and its application to bacterial detection		DYES AND PIGMENTS	SCI(E)	0143-7208	10.1016/j.dyepig.2019.107779	Regu lar	17		107779	201912	3	1	4	윤요한	10169026	1			0	1	0.2857	0	0	4.018	1.406	0.4016942	0.01783	1.72729	0.493486753
2019	26	Effect on the Emulsification Stability and Quality of Emulsified Sausages added with Wanggasi-Chunnyuncho (Opuntia humifusa f. jeollaensis) Fruit Powders		Korean Journal for Food Science of Animal Resources	SCI(E)	1225-8563	10.5851/kojsfa.2019.e85	Regu lar	39	6	953	201912	2	0	2	한영실	10088357	1			0	1	0.5		0	1.145	0.239	0.1195	0.00151	0.06512	0.03256

[illegible]

[첨부 7-2] 최근 5년간 참여교수 논문 및 저서 실적 (건축 분야의 건축학만 해당)

연도	연번	구분	논문제목/저서명	게재정보						총 저자			저자 중 교육연구단 참여교수					가중치 (U)	환산 편수
				게재학술지 명/출판사명	ISSN/ ISBN/ e-ISSN	권	호	쪽	연월 (YYYY MM)	주저 자수 (m)	기타 저자 수 (n)	총 저자 수 (T)	주저자		기타저자		총 저자 수		
													성명	수(A)	성명	수(B)			
No data have been found.																			
연구재단 등재(후보)지 논문 환산편수				2015년	0	2016년	0	2017년	0	2018년	0	2019년	0	총계	0				
국제저명 학술지 논문 환산편수				2015년	0	2016년	0	2017년	0	2018년	0	2019년	0	총계	0				
기타국제 학술지 논문 환산편수				2015년	0	2016년	0	2017년	0	2018년	0	2019년	0	총계	0				
국어 학술저서 환산편수				2015년	0	2016년	0	2017년	0	2018년	0	2019년	0	총계	0				
외국어 학술저서 환산편수				2015년	0	2016년	0	2017년	0	2018년	0	2019년	0	총계	0				
저서 또는 논문 총 환산편수				2015년	0.0000	2016년	0.0000	2017년	0.0000	2018년	0.0000	2019년	0.0000	총계	0.0000				
평가대상 1인당 저서 또는 논문 환산 편수														총계	0				