

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	전문계약직 다급		채용분야	원료표준화
분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 기능성원료 개발
				02. 원료표준화
				03. 공정표준화
능력단위	○ (기능성원료 개발) 01. 원료개발, 02. 기능성원료 정보화, 03. 기능성식품 개발 지원 ○ (원료표준화) 01. 기능성분 분리 및 정제, 02. 성분 구조분석, 03. 원료표준화 ○ (공정표준화) 01. 성분분석, 02. 공정표준화, 03. 추출 및 농축			
주요업무	○ 기능성원료은행 및 표준화팀 운영체계 구축 ○ 기능성 성분 분리·정제·구조분석 및 공정표준화 ○ 기능성원료 정보사업 정책 기획 및 수행 ○ 기능성표시식품 정부수탁과제 운영 및 관리			
직무수행내용	○ (기능성원료 개발) 국내 농식품소재의 기능성원료를 개발하고 정보화하며, 기능성원료를 사용한 건강기능식품 및 기능성표시 식품 기업들에 제품화를 지원하는 업무 ○ (원료표준화) 국내 농식품소재 기능성원료의 표준화를 위하여 성분분리, 정제, 구조분석을 수행하는 업무 ○ (공정표준화) 국내 농식품소재 기능성원료의 생산을 위하여 공정표준화를 위한 추출, 농축 및 분석을 수행하는 업무			
교육요건	○ 천연물화학, 생화학, (기기)분석화학, 유기화학, 분자생물학, 농화학, 식품공학 등			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사			
필요지식	○ 건강기능식품에 대한 현황 및 개발 지식 ○ 용매의 용해도에 대한 지식 ○ 기능성표시식품 지식 ○ HPLC 등의 기기분석 지식 ○ 국내 농식품소재의 기능성식품 개발 정보 ○ 분리 정제장비 원리에 대한 지식 ○ 천연물에 대한 지식 ○ 연구시설에 대한 기본 지식 ○ 기능성분(천연물)의 NMR데이터 분석 지식			
필요기술	○ 물질(성분)의 분리 및 정제 기술 ○ 제조공정 표준화기술 ○ 물질(성분)의 구조분석 기술 ○ 기능성분의 분석 기술 ○ 원료표준화 기술 ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 기능성분 추출 및 농축 기술 ○ 생산설비 관리 기술			
직무수행태도	○ 맡은 업무에 대한 책임감 있는 태도 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 업무를 수행함에 있어 긍정적인 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 ○ 안전지침 준수 태도			
직업기초능력	○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 자원관리능력			
참고사항	○ 참고사이트 : [NCS] www.ncs.go.kr [진흥원] www.foodpolis.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS 중 진흥원의 채용직무와 관련된 NCS를 연계하여 작성되었으며 일부 용어는 기관의 사정에 맞게 변경되었습니다. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다.			

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	체험형 청년인턴		채용분야	일반행정
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무	03. 마케팅	03. 통계조사
		02. 총무·인사	01. 총무	01. 총무
			03. 일반사무	02. 사무행정
능력단위	○ (통계조사) 01. 통계조사계획, 05. 자료처리, 06. 보고서 작성, 12. 인터뷰 정성조사 ○ (총 무) 02. 행사지원관리, 07. 업무지원 08. 총무문서관리 ○ (사무행정) 01. 문서작성, 02.문서관리, 03. 자료관리, 04. 회의운영, 05. 사무행정 업무관리 09. 경영정보시각화			
주요업무	○ 국가식품클러스터 입주기업 현황조사 및 분석 업무 보조 ○ 연간 생성 자료 취합 및 문서관리 보조 ○ 소속 부서 수행 업무 보조 (기업지원사업 및 행사운영 등)			
직무수행내용	○ (통계조사) 조사목적에 따라 과학적이고 체계적인 조사계획, 자료수집, 자료분석을 통해 개인, 팀 및 조직이 의사결정을 할 수 있도록 정보를 제공하는 업무 ○ (총 무) 조직의 경영목표를 달성하기 위하여 자산의 효율적인 관리, 임직원에 대한 원활한 업무지원 및 복지지원, 대·내외적인 회사의 품격 유지를 위한 제반 업무 ○ (사무행정) 조직이나 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요로 하는 업무를 지원하고 관리하는 업무			
교육요건	○ 무관			
직무관련자격증	○ 사회조사분석사, 경영지도사, 문서실무사, 자산관리사, 행정사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사, ERP회계, 전산회계, 전산회계운용사, 전산세무			
필요지식	○ 기업 경영자원(유형, 무형, 인적자원)의 개념 ○ 내부·외부 환경 분석 ○ 예산편성지침 ○ 경영 전략과 사업 핵심 활동 ○ 전략목표수립과 성과통제에 대한 개념		○ 사업 계획과 기업 경영리스크의 연관성 ○ 정부정책·법규 동향 ○ 경영평가의 목적·기준, SWOT분석의 이해 ○ 법, 행정 관련 기초지식 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해	
필요기술	○ 비즈니스 문서(보고서/회의록) 작성 기술 ○ 사업기획력 및 SWOT분석 ○ 타당성 검토		○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 문서기안·편집 능력 ○ 법규 해석 능력	
직무수행태도	○ 사업구조를 명확히 파악하려는 자세 ○ 시장환경, 고객, 경쟁자 동향 등을 종합적으로 고려하는 전략적 사고 ○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 ○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세		○ 협력적 관계에 대한 정확한 인식 ○ 다양한 정보원천을 파악하려고 하는 개방적 태도 ○ 유관부서의 협조를 이끌어내기 위한 호의적 태도 ○ 전략적 사고	
직업기초능력	○ 문제해결능력, 대인관계능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 직업윤리			
참고사항	○ 참고사이트 : [NCS] www.ncs.go.kr [진흥원] www.foodpolis.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS 중 진흥원의 채용직무와 관련된 NCS를 연계하여 작성되었으며 일부 용어는 기관의 사정에 맞게 변경되었습니다.			

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	체험형 청년인턴		채용분야	식품생산
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공연구개발
능력단위	○ (식품가공연구개발) 03. 시제품개발, 04. 시제품생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 ○ (프로젝트관리) 프로젝트 전략기획, 프로젝트 이해관계자관리, 프로젝트 자원관리, 프로젝트 시간관리, 프로젝트 품질관리 ○ (사무행정) 문서작성, 데이터 관리, 사무자동화 프로그램 활용, 그룹웨어 활용			
주요업무	○ 식품 생산 공정 운영 ○ GMP 및 HACCP 인증 품질관리 지원 ○ 소속 부서 수행 업무 보조 (기업지원사업 및 행사운영 등)			
직무수행내용	○ (프로젝트관리) 프로젝트 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 업무 ○ (사무행정) 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서관리, 문서작성, 데이터 관리, 사무자동화 관리운용 등 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 시장수요제품 생산을 위한 원료의 특성·물성 파악, 활용장비 검토, 생산시설 및 작업자 개인위생을 유지를 통한 안전성이 확보된 제품 생산 지원			
교육요건	○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제제관리, 식품기계장치, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 미생물제제개발, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품기능성평가, 식품생화학, 반응공학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학, 발효공학 등			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 공장관리기술사, 산업안전기사			
필요지식	○ 식품 관련 공전 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼 ○ 식품·의약분야 시험·검사 등에 관한 법률 ○ 결과산출을 위한 통계 및 수리적 개념 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해		○ 생산관리 관련 지식 ○ 인증 관리 기준(GMP/HACCP 기준서) ○ 미생물 제어 ○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 ○ 제조방법에 따른 단위공정 ○ 공정 및 설비의 특성	
필요기술	○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 샘플 채취 및 배지 준비 기술 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 비즈니스 문서(보고서/회의록) 작성 기술		○ 라인 운영능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 공정관리 능력 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 컴퓨터 활용능력	
직무수행태도	○ (공통) 성실성·논리성·책임감, 제반 규정·지침 준수, 일정계획 준수 노력, 세밀하게 자료를 분석하려는 노력, 적극적인 경청 및 협업적 태도, 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도, 고객 응대 태도			
직업기초능력	○ 문제해결능력, 대인관계능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 직업윤리			
참고사항	○ 참고사이트 : [NCS] www.ncs.go.kr [진흥원] www.foodpolis.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS 중 진흥원의 채용직무와 관련된 NCS를 연계하여 작성되었으며 일부 용어는 기관의 사정에 맞게 변경되었습니다.			