# 【한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서】

채용분야					사업본부장			
NCS 분류체계								
대분류		중분류		소-	소분류		세분류	
01. 사업관리		01. 프로젝트관리		01. 프로	01. 프로젝트관리		02. 프로젝트관리 03. 산학협력관리	
03. 금융·보험		01	. 금융	01. 금	01. 금융영업		업영업	
				01. 스	01. 식품가공		10. 식품가공연구개발	
21. 식품가공		01. 식품가공		02. 스	02. 식품저장		02. 농산식품저장	
				03. 스	03. 식품유통		02. 농산식품유통	
24. 농림어업		01	01. 농업 03.		·촌개발	04. 농산물품질관리		
직무 및 요건 기술								
지원센터 주요사업	○ 식품산업단지 조성, 식품기업 유치, 참여기업 지원, 홍보 등 국가식품클러스터를 총괄 운영·관리							
사업 본부장		경영기획심			사업	본부장	사팀	
직무개요	기획홍토	부	경영지원부	기업유치지원부	인프라조성부	기술지원부	생산지원부	
	디지털전: 예산기호 소통흥5 고령친화산	IEI	인사재무팀 운영지원팀 시설안전팀	기업경영지원팀 기업동반성장팀 벤처창업팀 투자유치팀	건설관리팀	식품패키징팀 품질안전팀 기능성평가지원팀 기능성 원료표준화팀	파일럿플랜트팀 소스산업화팀 HMR산업화팀 기능성제형팀	
	조성, 기 ○ 사업본부	글지원 생 날장 직무으	산지원)의 업   핵심 역량은	무총괄 및 조정	 역할 넓고 각각의 시	주요 사업(기업유  업들을 융합시킬  단력임	,	

- 필수요건 지원센터 인사규정 제10조(결격사유) 규정에 해당하지 않는 자 (상세 내용은 채용공고문 참고)
  - 농·식품 분야의 전문지식과 경험이 풍부한 자
  - 경영성과를 도출할 수 있는 리더십과 조직관리 능력을 갖춘 자
  - 청렴성과 도덕성 등 건전한 윤리의식을 갖춘 자

### 기본요건

※ 인사위원회 의결 사항 최 종 반영하여 공고추진

구 분		자 격 요 건				
학력기준		. 박사학위 소지자 : 공무원 또는 민간 근무.연구경력 10년 이상인 자로서				
		관련분야 근무.연구경력 6년 이상인 자				
		. 석사학위 이하인 자 : 공무원 또는 민간 근무.연구경력 13년 이상인 자로서				
		관련분야 근무.연구경력 6년 이상인 자				
	고ㅁ이	. 고위공무원 또는 이에 상당하는 직급 이상의 공무원으로 근무한 경력이				
	공무원	있는 자로서 관련분야에서 2년 이상 근무한 자				
경력	경력	. 매출액기준 1,000억원이상 기업의 임원급으로 근무한 경력이 있는 자로서				
기준	민간	관련분야에서 4년 이상 근무·연구한 자				
	경력	. 4년제 대학 정교수 이상으로 근무한 경력이 있는 자로서 관련분야에서 4년				
		이상 근무.연구한 자				
실적 기준		. 관련분야 및 타 분야에서 탁월한 업무실적 및 수상경력 등이 있으며 직무				
		수행요건에 부합하는 자				
* 구체:	* 구체저 ㅇ거우 하려 겨려 식저 기주 주 어느 하나에 해다하며 ㅇ거우 가축 거ㅇㄹ 보					

- \* 구체적 요건은 학력, 경력, 실적 기준 중 어느 하나에 해당하면 요건을 갖춘 것으로 봄
- \*\* 민간경력은 산하단체, 대학(전문대학 포함) 및 연구소, 민간기업(비상장 포함)을 포함
- \*\*\* 관련분야라 함은 농식품 및 행정, 경영, 조직, 인사관리, 그 밖에 이와 관련된 분야를 말함

#### NCS 상세

- **(프로젝트 관리)** 01.프로젝트 전략기획, 02.프로젝트 통합관리, 03.프로젝트 이해관계자관리, 04.프로젝트 범위관리, 05.프로젝트 인적자원관리, 06.프로젝트 일정관리, 07.프로젝트 원가관리, 08.프로젝트 리스크관리, 09.프로젝트 품질관리, 10.프로젝트 조달관리, 11.프로젝트 의사소통관리
- (산학협력관리) 01.산학협력 사업기획, 05.산학협력 연구비관리, 06.산학협력 과제관리, 09.입주기업 지원관리
- (기업영업) 01.가망기업 고객 발굴, 02.대상기업 분석, 03.고객접촉활동·관계형성, 04.기업고객 상담, 05.기업고객니즈 파악 분석, 07.거래신청 심사 승인, 08.기업고객관리
- (식품가공연구개발) 02.개발 계획 평가, 05.시제품 평가, 07.규격 설정, 08.상품성 평가, 09.기술 이관, 10.식품가공연구개발 안전관리, 11.식품가공연구개발 위생관리, 12.식품품질개선, 13.제품응용연구, 15.재료안전성검사

#### 능력단위

- **(농산식품저장)** 02.농산식품 입고관리, 03.곡류 품질평가, 04.두류 품질평가, 05.과실류 품질평가, 06.채소류 품질평가, 07.서류 품질평가, 08.특용작물류 품질평가, 09.버섯류 품질평가, 10.CA저장, 11.농산품저장 위생관리, 12.농산품저장 안전관리, 13.농산품저장 재고관리, 16.농산품저장 시설·장비관리, 17.농산품저장 고객 불만처리
- **(농산식품유통)** 01.농산품유통 운송관리, 02.농산식품 유통관리, 03.농산식품 품질인증관리, 04.수입·수출 농산식품관리, 05.농산식품 판매관리, 06.농산품유통 위생관리, 07.농산품유통 안전관리, 08.농산품유통 재고관리, 09.농산품유통 부적합품 관리, 10.농산품유통 시설·장비관리, 11.농산품유통 소분 포장관리
- **(농산물품질관리)** 02.농산물 확보체계 구축, 03.농산물 저장 전처리, 04.농산물 저장, 05.농산물 선별, 06.신선편이 농산물 가공, 07.농산물 포장, 08.농산물 표시, 09.농산물 안전성 관리, 11.농산물 수송관리, 12.농산물 품질평가, 13.소비지 상품 관리, 14.작업장 위생관리, 15.농산물 품질유지 시설장비 관리, 16.농산물 인증관리

- (프로젝트 관리) 한국식품산업클러스터진흥원의 섭립 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 직무
- (산학협력관리) 농식품산업 분야의 새로운 지식과 기술을 개발 및 확산하기 위하여 정부, 지방자치단체, 산업체, 대학 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획, 관리하는 직무
- (기업영업) 기업활동에 필요한 국가식품클러스터 서비스의 제공을 통해 기업과 지원센터의 동반성장을 목적으로 고객발굴 및 상담능력, 기업분석능력, 컨설팅능력을 가지고, 가망고객발굴, 대상기업분석, 고객접촉활동·관계형성, 고객상담, 고객니즈 파악·분석, 거래제안·협상, 약정에 따른 거래성사, 거래심화, 고객관리를 하는 직무

# 직무수행 내용

- (식품가공연구개발) 시장이 요구하는 식품을 개발하기 위해 제품분석과 기초응용연구 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안정성이 확보된 제품 생산기술을 관련 업계에 이관하는 직무
- (농산식품저장) 산지에서 유통되기 전까지 농산식품을 신선하게 저장할 목적으로 수확물 관리, 입고관리, 곡류, 두류, 과실류, 채소류, 서류, 특용작물류, 버섯류를 품질평가하며 CA저장, 시설·장비관리, 저장관리를 거쳐 재고, 위생, 안전, 부적합 품목을 관리하는 직무
- (농산식품유통) 보다 신선한 농산식품을 소비자에게 제공하기 위해 수확 후 관리, 운송, 재고, 위생, 안전, 부적합품 관리, 소분 포장관리 및 고객 불만처리를 하며 농산식품의 전반적인 유통관리, 인증관리, 수입·수출 농산식품과 판매를 관리하는 직무
- **(농산물품질관리)** 농산물의 품질 향상과 유통 효율화를 위하여 농산물 출하, 유통, 판매 과정에서 수확후 처리, 저장, 선별, 포장, 표준규격 출하, 상품관리 등의 농산물 품질을 관리하는 직무
- (프로젝트 관리) 공공 사업 절차에 대한 지식, 농식품산업 시장환경에 대한 지식, 과거 농식품산업 선례정보에 대한 지식, 벤치마킹 방법론에 대한 지식, 농식품 산업 표준(산업 규범, 방법, 프로세스 등)에 대한 지식
- (산학협력관리) 공간, 시설, 장비의 사용에 대한 임대차 계약에 대한 지식, 공간, 시설, 장비의 유지보수, 개선을 위한 내외부 절차 및 규정에 대한 지식, 대외협력 현황 및 협력 프로그램 등에 관한 홍보를 위한 지식, 업무협약 체결을 위한 지식
- (기업영업) 기업 현황 분석, 기업고객 발굴 프로세스, 농식품 산업동향·경제전망 분석, 인적 네트워크 활용 방안, 기업의 대내외 환경변화에 따른 고객 니즈 변화
- (식품가공연구개발) 개발상품의 특성, 상품의 경쟁력 평가 방법, 제품 원료의 특성, 관능검사 방법, 미생물 제어 지식, 살균설비 및 방법, 식품 원료 및 식품첨가물 규격기준, 식품품목 및 유형별 규격기준, 유효기한 설정, 신규장비 관련 정보

# 필요지식

- (농산식품저장) 원물의 특성에 대한 지식, 원물 종류에 따른 수분함량 기준, 농산식품 검사관리 기준의 이해, 농산식품 온도관리 기준에 대한 이해, CA설비 관리표준에 대한 지식, 물질안전보건자료(MSDS)에 대한 이해, 위생관리기준에 대한 지식, 해충 구제(pest control)에 대한 지식, 시설・설비 매뉴얼에 대한 지식, 안전관리지침서에 대한 지식, 배기와 온・습도관리 방법
- (농산식품유통) 식품 가공류 표장 방법, 포장용기의 형태 및 특성, 브랜드 체계, 냉장・냉동 차량에 관한 지식, 농산물 우수관리 인증에 대한 지식, 농산물 유통 경로별 가격구조체계에 대한 지식, 농산물의 계약재배 현황에 대한 이해, 농식품 시장 가격에 관한 지식, 전통식품 인증 제도에 대한 지식, 친환경농산물 분류기준에 대한 이해, 국가인증제도에 대한 지식, 농산식품 수입절차에 관련된 구비서류에 대한 지식, 유통기한에 대한 지식
- (농산물품질관리) 농산물 비품 활용에 대한 지식, 농산물 숙기 판정지표, 농산물 저장·유통·판매·소비자 취향, 농산물 종류·품종별 수확방법, 농작물의 생리장해 증상 및 발생원인, 무기양분의 기능, 병해충 이화학적 처리 방법, 유통·판매 등이 유리한품목・품종 선택 방법, 품목・품종별 주요 재배지역, 환경에 따른 품목・품종 선정기준, 산지유통정책의 이해, 작황 및 시장시세 등 생산 및 유통(시장동향) 정보,

	전처리 기술의 종류 및 효과, 품목별 수확후 생리 특성, 거래처별 등급 기준
필요기술	<ul> <li>○ (프로젝트 관리) 이해관계자들의 요구 사항을 파악할 수 있는 능력, 업무의 우선순위를 설정할 수 있는 능력, 정보를 분석하고 교환하여 현황 점검회의를 운영할 수 있는 능력, 적재적소에 인력을 배분할 수 있는 능력</li> <li>○ (산학협력관리) 공간, 시설, 장비의 재배치와 개선에 활용되는 기술, 교육 프로그램 운영을 위한 시설, 장비 관리 기술, 대외협력 기관과의 원활한 커뮤니케이션 기술, 창업보육센터 등의 시설, 장비 운용 기술</li> <li>○ (기업영업) 기업고객 정보관리·조합 능력, 기업고객 정보수집 능력, 대상고객 선정 능력, 기술평가자료 분석 능력, 고객관리 능력, 고객의 욕구 파악 능력</li> <li>○ (식품가공연구개발) 실행가능성 여부 판단 능력, 식품관련 규격기준서를 활용할 수 있는 기술, 원료와 첨가물의 적법성 판단 능력, 상품관련 교육훈련 기술</li> <li>○ (농산식품저장) 외관검사 기술, 이물검사 기술, 육안 등에 의한 관능검사 능력, 필요 검사 장비 및 도구 사용기술, 시설・설비의 점검 및 조치 기술</li> <li>○ (농산식품유통) 적합한 운송수단 결정 능력, 구매 협상에 대한 기술, 출하물량 예측능력, 농산물 품질인증제 적용능력</li> <li>○ (농산물품질관리) 생리장해 유무 판단 능력, 영양상태 진단 기술, 품질저하 요인 파악기술, 주요 농가대상 교육 및 설득능력, 지역과 품목에 맞는 산지조직화 계획 수립 능력, 전처리 설비 운영 및 관리 기술</li> </ul>
직무수행 태도	○ 원칙 및 일정계획 준수, 빠른 결단력과 추진력, 개방적인 마인드, 원활한 의사소통 태도, 이해관계자를 존중하는 태도, 적극적인 정보 수집 자세, 논리적/분석적/객관적 사고, 고객서비스 지향, 적극적인 협업 태도, 윤리의식 등
직업기초 능력	<ul><li>의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 정보능력, 기술능력, 조직이해능력, 자원관리능력, 직업윤리, 자기개발능력</li></ul>
참고 사항	<ul><li>참고사이트: www.ncs.go.kr 홈페이지 → NCS 학습모듈 검색</li><li>의 직무기술서는 현재 개발된 NCS 가운데 지원센터의 채용직무와 관련된 NCS 중 대표적 NCS를 일부 선정하여 작성하였습니다. 따라서 향후 NCS 개발 동향과 지원센터 주요사업 변경 내・외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다.</li></ul>