

## 【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 국산소재 기능성규명 】

채용분야	국산소재 기능성규명(과제계약직)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	03. 산학협력관리
능력단위	○ <b>(산학협력관리)</b> 01. 산학협력 사업기획, 05. 산학협력 연구비관리, 06. 산학협력 과제관리			
주요업무	○ 국산소재 기능성 규명사업 사무국 운영(협의체운영 지원, 서브사업단 운영 지원, 기능성원료 등록 신청 지원 등) ○ 국산소재 원료표준화 및 기능성원료 지표성분분석			
직무수행내용	○ <b>(산학협력관리)</b> 국산소재 기능성 규명 사업을 수행·관리하기 위하여 정부, 지방자치단체, 산업체, 대학 등과 협력 체계를 구축 및 운영하는 업무			
교육요건	○ 식품공학, 식품화학, 식품미생물학, 식품가공학, 발효공학, 식품기능성평가, 영양학, 미생물학, 생화학, 위생학, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품생화학, 식품품질관리학, 식품위생관리학 등			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사			
필요지식	○ 건강기능식품 기능성원료 인정(개별인정형, 고시형) 관련 지식 ○ 기능성표시식품 관련 지식 ○ 사업계획에 대한 지식 ○ 사업 운영 전략에 대한 지식 ○ 사업비 집행 및 정산에 대한 지식 ○ 협약의 개념 및 관련 법률에 대한 지식 ○ 기능성 식품소재에 대한 기초 지식			
필요기술	○ 건강기능식품 기능성원료 인정 제출자료 검토 능력 ○ 사업추진 계획 및 일정 작성 기술 ○ 사업계획서 검토 기술 ○ 사업 성과물 관리 기술 ○ 워드프로세서, 스프레드시트, 프레젠테이션 도구 관련 기술 ○ 대외협력 기관과의 원활한 커뮤니케이션 기술			
직무수행태도	○ 사업계획의 실행 가능성을 확인하는 태도 ○ 적합한 사업 목표를 설정하고자 하는 태도 ○ 사업비 집행 원칙을 준수하는 태도 ○ 사업 관련 규정을 정확히 분석하고 이해하는 태도			
직업기초능력	○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력			
참고사항	○ 참고사이트 : [NCS] <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a> [진흥원] <a href="http://www.foodpolis.kr">www.foodpolis.kr</a> ○ 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 : 식품포장용 투명 배리어 필름 개발 】

채용분야	식품포장용 투명 배리어 필름 개발(과제계약직)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	17. 화학	01. 화학물질화학공정관리	01. 화학물질관리	01. 화학물질분석
능력단위	○ (화학물질분석) 01. 분석계획수립, 08. 이화학 분석, 11. 분석결과 해석, 16. 안전관리, 21. 유해 화학물질 분석			
주요업무	○ 투명 배리어필름에 대한 식품포장용 적용 적합성 검증 ○ 개발 Coationg 조약에 대한 식품포장용 적용성 분석 및 검증			
직무수행내용	○ (화학물질분석) 화학물질의 성분, 조성, 구조, 함량, 특성 등을 확인하기 위해 화학반응이나 분석기기 등을 활용하여 분석계획수립, 시료채취, 전처리, 분석, 데이터 해석, 결과보고서 작성 등을 수행하는 업무			
교육요건	○ 화학공학, 고분자공학, 재료공학, 기기분석, 분석화학, 유기화학, 물리화학, 고분자물성, 고분자가공, 식품분석, 식품포장학			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 포장기술사, 포장기사, 포장산업기사			
필요지식	<div>○ 분석에 필요한 장비의 원리에 대한 지식</div> <div>○ 화학물질의 표준시험방법에 대한 지식</div> <div>○ 분석대상 화학물질의 분석원리 및 방법</div> <div>○ 사용하고자 하는 분석기구의 원리와 작동법</div> <div>○ 분석시험 항목에 대한 지식</div> <div>○ 유해화학물질에 대한 지식</div> <div>○ 기구 및 용기·포장 안전기준에 대한 지식</div> <div>○ 유해화학물질에 대한 지식</div> <div>○ 기구 및 용기·포장 안전기준에 대한 지식</div> <div>○ 온습도 환경을 고려한 포장재 및 포장방법 설계 지식</div> <div>○ 포장재별 화학적 특성 측정 및 분석 지식</div> <div>○ 재질분석을 통한 포장설계에 반영하는 지식</div>			
필요기술	<div>○ 화학물질분석 시험스케줄 관리능력</div> <div>○ 요구사항 파악을 위한 커뮤니케이션 능력</div> <div>○ 사용하고자 하는 분석기구 운용기술</div> <div>○ 실시한 분석과 관련된 자료의 문서화 능력</div> <div>○ 분석결과의 유효성 평가를 위한 데이터 해석 능력</div> <div>○ 화학물질 관련법 현장적용 능력</div> <div>○ 기구 및 용기·포장 관련 법령 적용기술</div> <div>○ 수송 중 온·습도·열변화 측정기술</div>			
직무수행태도	<div>○ 책임감 있는 태도</div> <div>○ 자기개발 추구 의지</div> <div>○ 안전지침 및 법규 준수 태도</div> <div>○ 시간 및 규정 준수 태도</div> <div>○ 소신 있는 태도</div> <div>○ 정확한 업무처리 태도</div> <div>○ 객관적 분석 태도</div> <div>○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도</div> <div>○ 고객지향적 태도</div> <div>○ 요구사항을 정확하게 정의·식별·파악하고자하는 태도</div> <div>○ 업무협조 태도</div>			
직업기초능력	○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력			
참고사항	<div>○ 참고사이트 : [NCS] <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a> [진흥원] <a href="http://www.foodpolis.kr">www.foodpolis.kr</a></div> <div>○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS 중 진흥원의 채용직무와 관련된 NCS를 연계하여 작성되었으며 일부 용어는 기관의 사정에 맞게 변경되었습니다.</div> <div>○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다.</div>			

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 국가표준식품성분DB활용 】

채용분야	국가표준식품성분DB활용(과제계약직)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 시험·분석
				02. 기기분석
				03. 관련법규해석
능력단위	○ <b>(시험·분석)</b> 01. 시험분석 법규 해석, 02. 시험분석 재료 준비, 03. 시험분석 수행, 04. 시험분석 결과 산출 ○ <b>(기기분석)</b> 01. 장비선택, 02. 장비 오퍼레이팅, 03. 분석결과 산출 및 해석, 04. 장비 유지보수 ○ <b>(관련법규해석)</b> 01. 기준규격 적용, 02. 법규 이해 및 해석			
주요업무	○ 국가표준 식품성분 DB 구축 업무 ○ 식품 이화학(아미노산, 무기질) 성분분석			
직무수행내용	○ <b>(시험·분석)</b> 물질의 화학적·물리적 성분을 시험을 통해 분석하고, 그 결과를 분석하는 업무 ○ <b>(기기분석)</b> 물질의 화학적·물리적으로 분리된 성분을 전문 분석 기기를 활용하여 분석하고, 그 결과를 도표 해석하는 업무 ○ <b>(관련법규해석)</b> 직무를 수행하기 위해 관련 법규를 검색 및 해석하여 적용하는 업무			
교육요건	○ 식품위생 및 법규, 식품위생관리학, 식품안전 및 법규, 위생관리, 식품기기분석, 식품화학특론, 산업위생관리, 위생유기화학, 향미화학, 식품향미학, 식품가공학, 식품관능평가, 식품분석화학, 식품일반성분분석, 유기화학, 식품공정공학, 보건식품화학 및 위생학 등			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 화공기사			
필요지식	<div> <div>○ 시험에 적합한 시료 여부 판단 지식</div> <div>○ 식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률</div> <div>○ 시험법 관련 SOP</div> <div>○ 시험법 관련 법령, 법규 해석 지식</div> <div>○ 시험검사기관 품질관리기준 표준지침서, 매뉴얼 관련 지식</div> <div>○ 결과산출을 위한 통계 및 수리적 개념</div> <div>○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼</div> <div>○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해</div> </div>			
필요기술	<div> <div>○ 식품위생 관련 법령 적용 능력</div> <div>○ 시료 전처리 능력</div> <div>○ 장비 관련 운용능력(가스크로마토그래피, 액체크로마토그래피, 질량분석기 등)</div> <div>○ 시약 재고관리</div> <div>○ 전처리장비 처리·운용능력(진탕기, 발란스 저울, 화학저울, 농축기, 감압농축기 등)</div> <div>○ 시험 SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력</div> <div>○ 시험분석 조치 능력</div> <div>○ 시험 결과해석 능력</div> <div>○ 현장 안전사항 점검능력</div> </div>			
직무수행태도	<div> <div>○ 책임감 있는 태도</div> <div>○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도</div> <div>○ 안전지침 준수 태도</div> <div>○ 업무협조 태도</div> <div>○ 시간 및 규정, 법규 준수 태도</div> <div>○ 정확한 업무처리 태도</div> <div>○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도</div> <div>○ 고객서비스 정신</div> </div>			
직업기초능력	○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력			
참고사항	○ 참고사이트 : [NCS] <a href="http://www.ncs.go.kr">www.ncs.go.kr</a> [진흥원] <a href="http://www.foodpolis.kr">www.foodpolis.kr</a> ○ 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.			