

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

| 구분 | 정규직(5급) | | 채용분야 | 기획·예산 |
|----------------|---|-----------|------------|----------|
| 직무 분류 체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 02. 경영·회계·사무 | 01. 기획사무 | 01. 경영기획 | 01. 경영기획 |
| | | 03. 재무·회계 | 01. 재무 | 02. 경영평가 |
| | 01. 사업관리 | 01. 사업관리 | 01. 프로젝트관리 | 01. 예산 |
| 능력단위 | <ul style="list-style-type: none"> ○ (경영기획) 01. 사업환경 분석, 04. 신규사업 기획, 05. 사업별 투자 관리, 06. 예산 관리, 07. 경영실적 분석, 08. 경영 리스크 관리, 09. 이해관계자 관리 ○ (경영평가) 01. 경영평가관련 정보수집, 04. 경영평가활동 수행, 05. 경영평가 결과보고, 08. 경영평가계획 수립 ○ (예산) 01. 예산편성지침수립, 02. 부문예산 수립, 03. 연간 종합예산 수립, 06. 예산 실적관리 ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 | | | |
| 주요업무 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 기관 전략수립 및 성과분석·평가·성과확산 ○ 신규 사업 아이디어 기획 및 기관 인력 증원 요구 대응 ○ 기관 보조금 예산 및 실행예산 관련 업무 <ul style="list-style-type: none"> - 예산 기획, 예산 요구 논리 개발 및 정부 및 국회 요청자료 작성 등 - 결산 자료 작성 및 결산관련 국회 요청자료 작성 등 - 예산편성지침 및 연간 예산 수립, 사업별 예산 수립 및 예산 실적 관리 등 ○ 기관 주요사업 기획 및 이행 관리 | | | |
| 직무수행내용 | <ul style="list-style-type: none"> ○ (경영기획) 경영목표를 효과적으로 달성하기 위한 전략을 수립하고 최적의 자원을 효율적으로 배분하도록 경영진의 의사결정을 체계적으로 지원하는 업무 ○ (경영평가) 조직의 지속적 성장을 위하여 경영목표에 따른 평가기준을 마련하고, 일정기간 동안 조직이 수행한 성과를 이 기준에 따라 분석/정리하여 보고하는 업무 ○ (예산) 조직이 목표로 하는 경영성과를 효과적으로 달성하기 위한 미래의 경영활동을 계량화하는 것으로 일정기간 예상되는 수익과 비용을 편성하고 집행하며, 통제하는 업무 ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 | | | |
| 전공분야 | ○ 경영학, 행정학, 행정법, 노동법, 회계원리, 소비자행동, 원가회계, 관리회계 등 관련 분야 전공 | | | |
| 직무관련자격증 | ○ 사회조사분석사, 경영지도사, 문서실무사, 자산관리사, 공인노무사, 행정사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사 | | | |
| 필요지식 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 내부·외부 환경 분석 ○ 경영 전략과 사업 핵심 활동 ○ 전략목표수립과 성과통제에 대한 개념 ○ 사업 계획과 기업 경영리스크의 연관성 이해 ○ 예산 기획 및 실적 분석 능력 ○ 정부 정책·법규 동향 ○ 신규사업계획을 위한 내부환경 및 외부요인, 계획서 작성 방법 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 | | | |
| 필요기술 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 핵심성공요소 도출 기법 ○ 사업기획서 작성 기술 ○ 부서별 소요예산 우선순위 설정 기술 ○ 비즈니스 문서 작성 기술 ○ 사업기획력 ○ 경영리스크 분류 방법론 ○ 경영리스크 관리 프로세스 ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 보고서·회의록 작성기술 ○ 법규 해석 능력 | | | |
| 직무수행태도 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 자사의 사업구조를 명확히 파악하려는 자세 ○ 시장환경, 고객, 경쟁자 동향 등을 종합적으로 고려하는 전략적 사고 ○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 ○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세 ○ 개선방안 도출에 필요한 논리적 사고 자세 ○ 경영리스크를 감소시키고 개선하려는 의지 ○ 협력적 관계에 대한 정확한 인식 ○ 다양한 정보원천을 파악하려고 하는 개방적 태도 ○ 유관부서의 협조를 이끌어내기 위한 호의적 태도 | | | |
| 직업기초능력 | ○ 문제해결능력, 대인관계능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 자원관리능력 | | | |

| | |
|--------------------|--|
| <p>참고사항</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 | 정규직(5급) | | 채용분야 | 유전독성시험 | |
|---------|---|---------|-----------|--------------|--|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 | |
| | 17. 화학·바이오 | 05. 바이오 | 01. 바이오의약 | 02. 바이오의약품개발 | |
| 능력단위 | ○ (비임상평가) 07. 비임상 평가, 13. 기술 이전, 15. 인허가 자료작성 | | | | |
| 주요업무 | ○ GLP 유전독성시험 지정 기반 구축 및 지정 업무 ○ GLP 유전독성시험 수행 | | | | |
| 직무수행내용 | ○ (독성평가) 건강기능식품 및 식품유래 천연물의 안전성을 입증할 목적으로 동물 및 세포 등을 대상으로 해당 약물의 독성 및 이상반응을 조사하기 위해 비임상시험 독성평가 등을 실시하는 업무 | | | | |
| 교육요건 | ○ 식품기능성평가, 수의학개론, 실험동물의학, 실험동물학, 해부학, 생리학, 영양학, 미생물학, 생화학, 축산학, 유전학, 발생학, 생물학, 임상병리학, 번식학, 위생학, 사료학, 육종학, 질병학, 독성학, 면역학, 약리학, 동물복지학, 병리학, 조직병리학, 세포학 등 | | | | |
| 직무관련자격증 | ○ 의사, 식품기사, 식품산업기사, 임상병리사, 실험동물기술원(1급, 2급) | | | | |
| 필요지식 | ○ 유전독성시험 종류와 방법 등 독성평가에 대한 지식 ○ 유전독성과 관련한 비임상시험관리기준(GLP)에 대한 지식 ○ 세포 및 실험동물 사용에 관한 지식 ○ 규제기관의 고시에 대한 지식 ○ In vitro 효능평가를 위한 제반 기초 지식 | | | | |
| 필요기술 | ○ 독성시험 가이드라인 파악 능력 ○ 실험의 재현성 및 정밀성 유지 기술 ○ 유전독성실험 수행 능력 ○ In vitro 및 in vivo 시험수행 기술 ○ 기초 데이터 통계처리 능력 ○ 비임상시험 자료 검색 및 활용 기술 ○ 시험 기초 장비 운용 기술 | | | | |
| 직무수행태도 | ○ 비임상시험 가이드라인을 준수하는 태도 ○ 새로운 기준 및 규정에 대한 숙지 및 이해 ○ 비임상시험 위탁연구기관과의 원활한 커뮤니케이션 노력 ○ 비임상시험관리기준(GLP) 등 관련 규제에 대한 숙지·이해 및 적극적 대응 의지 ○ 비임상시험관리기준(GLP)를 준수하는 태도 ○ 세포 및 동물시험 자료의 분석 및 활용 의지 | | | | |
| 직업기초능력 | ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력 | | | | |
| 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 | 정규직(5급) | | 채용분야 | 유효성평가 |
|---------|--|---------|-----------|--------------|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 17. 화학·바이오 | 05. 바이오 | 01. 바이오의약 | 02. 바이오의약품개발 |
| 능력단위 | ○ (비임상평가) 07. 비임상 평가, 13. 기술 이전, 15. 인허가 자료작성 | | | |
| 주요업무 | ○ 식품유래 천연물 등에 대한 약효평가(in vitro, in vivo) 수행 ○ 약효평가 결과에 대한 특허등록 및 기술 이전 지원 ○ 건강기능식품 등 인허가 자료작성 지원 | | | |
| 직무수행내용 | ○ (약효시험 평가) 건강기능식품 및 식품유래 천연물의 유효성을 증명할 목적으로 동물 및 세포 등을 대상으로 해당 약물의 약리 효과를 확인하기 위해 약효평가 등을 실시하고 실험 기초 자료를 생성하는 업무 | | | |
| 교육요건 | ○ 식품기능성평가, 수의학개론, 실험동물의학, 실험동물학, 해부학, 생리학, 영양학, 미생물학, 생화학, 축산학, 유전학, 발생학, 생물학, 임상병리학, 번식학, 위생학, 사료학, 육종학, 질병학, 독성학, 면역학, 약리학, 동물복지학, 병리학, 조직병리학, 세포학 등 | | | |
| 직무관련자격증 | ○ 의사, 식품기사, 식품산업기사, 임상병리사, 실험동물기술원(1급, 2급) | | | |
| 필요지식 | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> ○ 비임상시험 관련 법규에 관한 지식 ○ 세포 및 실험동물 사용, 지침에 관한 지식 ○ 세포 배양 및 실험동물 사육관리규정에 관한 지식 ○ 동물복지에 맞춘 시험을 실시하기 위한 동물실험윤리에 관한 지식 </div> <div> ○ 질환별 세포 및 동물모델의 종류와 종류별 특성에 관한 지식 ○ 질환별 가장 적합한 세포 및 동물모델 선정에 관한 지식 ○ 세포 및 질환동물모델 제작의 적합성 판정에 관한 지식 </div> </div> | | | |
| 필요기술 | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> ○ 질환별 세포 및 동물모델 종류 확인 및 적합한 모델 제작 기술 ○ 질환별 세포 및 동물모델 제작의 적합성 여부 판정 기술 ○ 관련 기자재를 사용 및 관리하는 기술 ○ 질환별 세포 및 동물모델 제작, 적합성 판정을 위한 외국어 독해 및 문서작성 능력 </div> <div> ○ 질환별 세포 및 동물모델 제작을 위한 시약 재료 사용 및 분석장비 활용 기술 ○ 세포, 세균 및 동물에 대한 취급, 투여, 시료채취 및 관리 기술 ○ 유효성평가 결과의 통계분석을 위한 프로그램 활용 기술 ○ 실험의 재현성 및 정밀성 유지 기술 </div> </div> | | | |
| 직무수행태도 | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> ○ 비임상시험 관련 법규에 대한 숙지 및 준수 ○ 질환별 세포 및 동물모델 제작법 절차준수 ○ 질환별 세포 및 동물모델 제작 적합성 판정의 정확성과 공정성 유지 태도 ○ 규정된 실험기준을 준수하고 실험실 안전수칙을 준수하려는 의지 </div> <div> ○ 데이터를 정확히 기록하고 체계적으로 정리하려는 노력 ○ 실험의 정밀성을 유지하고 꼼꼼히 기록하는 태도 ○ 실험동물을 안전하고 편안하게 동물복지에 맞도록 관리 및 취급하려는 태도 ○ 문서 보안사항을 준수하는 태도 </div> </div> | | | |
| 직업기초능력 | ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력 | | | |
| 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 | 정규직(5급) | | 채용분야 | 안전보건 | | |
|----------------|--|---|------------|----------------|------------|------------|
| 직무 분류 체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 | | |
| | 23. 환경·에너지·안전 | 06. 산업안전 | 01. 산업안전관리 | 00. 산업안전관리공통직무 | | |
| | | | | 01. 기계안전관리 | | |
| | | | | 02. 전기안전관리 | | |
| | | | | 03. 건설안전관리 | | |
| | | | | 04. 화공안전관리 | | |
| | | | 05. 가스안전관리 | | | |
| | | | | | 02. 산업보건관리 | 01. 산업보건관리 |
| 능력단위 | ○ (산업안전관리공통직무) 01. 산업안전관리 계획수립, 02. 산업안전 위험성평가, 04. 산업안전교육, 05. 협력업체 산업안전관리, 06. 산업재해 대응, 07. 산업안전 문서관리 | | | | | |
| | ○ (기계안전관리) 06. 기계안전시설 관리, 15. 기계안전점검, 07. 안전보호구 관리 | | | | | |
| | ○ (전기안전관리) 01. 전기안전관리 업무수행, 07. 전기설비 위험요인 관리, 03. 전기안전 관련 문서관리, 04. 전기안전활동 모니터링 | | | | | |
| | ○ (건설안전관리) 03. 건설현장 안전점검, 09. 건설현장 안전사고 예방, 11. 건설공사 위험성평가 | | | | | |
| | ○ (화공안전관리) 02. 화재·폭발 예방, 03. 화학물질 안전관리 실행, 04. 독성가스 안전관리, 07. 화학설비 회전기기 안전관리, 08. 화학설비 고정기기 안전관리, 11. 화공안전 법규 검토 | | | | | |
| | ○ (가스안전관리) 08. 가스사고 예방·관리, 05. 가스시설 유지관리, 02. 가스 법령 활용 | | | | | |
| | ○ (산업보건관리) 01. 보건관리계획수립평가, 02. 산업보건관리체제확립, 03. 산업재해관리, 05. 산업보건 위험성평가, 10. 사업장 건강증진 | | | | | |
| | ○ (근로자작업환경관리) 01. 유해요인 조사, 05. 유해요인관리, 09. 작업환경측정 평가·개선 | | | | | |
| | 주요업무 | ○ 안전보건관리체계 구축 및 이행 | | | | |
| | | ○ 관계법령에 따른 의무이행 여부 점검/개선 조치 - 위험성평가, 관계수급인 안전보건관리, 안전보건교육, 산업재해 관리 등 | | | | |
| 직무수행내용 | ○ (산업안전관리공통직무) 전 산업에서 발생할 수 있는 재해를 방지하기 위하여, 전반적인 사업장 안전관리를 수행하고, 발생한 재해에 대한 원인분석을 통해 안전한 작업환경을 조성하는 업무 | | | | | |
| | ○ (기계안전관리) 기계설비로 인한 재해분석을 통하여 기계의 위험성을 도출하고 설비의 안전대책에 대한 기술 전반을 이해함으로써, 프레스 및 전단기·윤반기계와 양중기 등의 유해위험기계기구의 설계·제작·설치·사용 및 정비 시 안전대책에 적용·관리하여 안전하고 쾌적한 작업환경을 조성하는 업무 | | | | | |
| | ○ (전기안전관리) 안전한 작업환경을 조성하기 위하여 전기재해방지에 대한 기반기술을 이해하고, 전기 에너지로 인한 전기 재해의 위험성을 분석·도출하여, 전기설비 안전관리에 적용함으로써, 전기사고, 감전재해, 전기 화재·폭발, 정전기 장·재해를 예방하고 대응하는 업무 | | | | | |
| | ○ (건설안전관리) 건설현장 안전사고 분석을 통하여 건설물의 시공 관리상의 위험성을 도출하고 건설재해방지에 대한 기반기술을 이해함으로써, 공정별 안전대책에 적용·관리하여 안전하고 쾌적한 작업환경을 조성하는 업무 | | | | | |
| | ○ (화공안전관리) 유해·위험물질의 누출 또는 화재·폭발 사고로부터 손실을 방지하기 위해 유해·위험 물질의 위험성 및 안전대책에 대한 기반기술을 이해하고 유해·위험 물질의 저장·취급·사용 등에 적용·관리하여 안전하고 쾌적한 작업환경을 조성하는 업무 | | | | | |
| | ○ (가스안전관리) 검사, 점검과 응급조치 및 유지관리 등 제반 안전관리를 통해 가스 종사자 및 국민의 안전을 확보하는 업무 | | | | | |
| | ○ (산업보건관리) 근로자들의 육체적·정신적·사회적 건강을 유지 증진 시키며 작업조건으로 인한 질병을 예방하고 건강에 유해한 작업환경을 개선하며 근로자를 생리적으로나 심리적으로 적합한 작업환경에 배치하여 건강하게 근무하도록 하는 업무 | | | | | |
| | ○ (근로자작업환경관리) 근로자 건강에 영향을 줄 수 있는 유해·위험요인을 예측, 인지, 측정, 평가하여 쾌적한 작업환경조성을 위한 관리대책을 마련하는 업무 | | | | | |

| | |
|----------------|---|
| 전공분야 | ○ 산업안전공학, 안전학, 건설안전학, 안전관리학, 건축학, 토목학, 화학공학, 전기공학 등 |
| 직무관련자격증 | ○ 대기환경기사, 대기환경산업기사, 수질환경기사, 수질환경산업기사, 폐기물처리기술사, 폐기물처리기사, 폐기물처리산업기사, 산업안전기사, 산업안전산업기사, 산업위생관리기술사, 산업위생관리기사, 산업위생관리산업기사, 가스기술사, 가스기사, 가스산업기사, 화공안전기술사, 화공기술사, 화공기사, 전기안전기술사 |
| 필요지식 | <div>○ 건축물과 사용자 특성에 관한 이해</div> <div>○ 산업안전보건법령에 대한 지식</div> <div>○ 기계 종류별 안전장치 설치 기준</div> <div>○ 기계·전기 등 설비의 위험요인에 대한 지식</div> <div>○ 기계 방호장치에 대한 지식</div> <div>○ 기계 위험성에 대한 지식</div> <div>○ 보호구의 선정기준에 대한 지식</div> <div>○ 유해위험기계기구, 유해물질 종류 및 특성</div> <div>○ 안전시설 종류 및 설치·보강 방법에 대한 지식</div> <div>○ 정격차단용량(kA) 관련 지식</div> <div>○ 무기 및 유기 화학물질 특성 이론에 대한 지식</div> <div>○ GHS 개념</div> <div>○ 방호장치 종류 및 특성에 대한 지식</div> <div>○ 산업안전 관련 법령 이해</div> <div>○ 산업안전교육 및 평가방법에 대한 지식</div> <div>○ 전 직원 건강검진 절차 및 관련 규정 이해</div> <div>○ 재해 발생자 응급조치 기초 지식</div> |
| 필요기술 | <div>○ 설비 이상 유무 파악 능력</div> <div>○ 비상시 대피유도 능력</div> <div>○ 도면 파악 및 대조 능력</div> <div>○ 설비의 적정성 판단능력</div> <div>○ 안전 활동 모니터링 능력</div> <div>○ 전기도면 이해능력</div> <div>○ 기계설비 위험성 평가 관리 능력</div> <div>○ 안전사고 사례 분석 및 전파를 위한 정보처리 기술</div> <div>○ 재해 발생자 응급조치 능력</div> <div>○ 안전관리교육을 위한 강의 기술</div> <div>○ 안전관리교육 평가를 위한 기초통계 능력</div> <div>○ 안전관리규정 목록화 및 관리 능력</div> <div>○ 안전관리 계획 수립 능력</div> <div>○ 산업안전보건위원회 구성 및 운영 능력</div> |
| 직무수행태도 | <div>○ 해당 업무와 유사한 사례를 수집하려는 노력</div> <div>○ 기술기준 준수 태도</div> <div>○ 안전사항 준수 태도</div> <div>○ 법적 범위와 회사의 규정을 조사하고 사업장에 맞게 적용하려는 합리적 태도</div> <div>○ 위험점에 대한 안전조치를 적극적으로 제시하고 반영할 수 있도록 추진하는 의지</div> <div>○ 해당 업무를 안전하고 법 위반 없이 처리하려는 책임감 있는 자세</div> |
| 직업기초능력 | ○ 문제해결능력, 대인관계능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 자원관리능력 |
| 참고사항 | <div>○ 참고사이트 : [NCS] www.ncs.go.kr [진흥원] www.foodpolis.kr</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 】

| 구 분 | 정규직(5급) | | 채용분야 | 소스개발 |
|---------|--|-------------|---|--------------|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 02. 경영·회계·사무 | 04. 생산·품질관리 | 01. 생산관리 | 03. 공정관리 |
| | 21. 식품가공 | 01. 식품가공 | 01. 식품가공 | 10. 식품가공연구개발 |
| | NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출 | | | 01. 소스산업화 |
| 능력단위 | ○ (공정관리) 02. 공정설계, 10. 공정개선 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품개발, 04. 시제품생산 ○ (소스산업화) 01. 추출 및 농축액 제조·가공, 02. 액상소스류 제조·가공, 03. 유화제품 (드레싱 및 크림류 등) 제조 가공, 04. 포장 및 후살균 공정 관리·운영, 05. 식품 생산관리, 06. 식품 품질관리, 07. HACCP 운영관리 | | | |
| 주요업무 | ○ 소스 소재 및 레시피 개발 및 소스 대량생산 제조공정 운영 ○ 국내식품기업 소스 개발 지원사업 운영 및 관리 | | | |
| 직무수행내용 | ○ (공정관리) 생산 및 제조 현장에서 고객만족을 위한 품질, 원가, 납기를 만족시키기 위해 자원 투입부터 제품 산출까지의 과정을 효율적인 방법으로 계획(planning) 하고 절차에 따라 처리(expediting) 하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 시장이 요구하는 식품을 개발하기 위해 제품분석과 상품화 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안정성이 확보된 제품 생산기술을 필요한 고객에게 이관하는 업무 ○ (소스산업화) 전문생산기술과 품질분석시스템 구축을 통해 업체들의 신제품 개발에서부터 제품 생산까지 소스 상품화 과정 등 전체적인 기술 지원업무 | | | |
| 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 | ○ 소스의 정의 및 분류 ○ 소스 가공기술에 대한 이해 ○ 식품 원재료의 특성 및 활용 ○ 식품 첨가물의 원료특성 및 사용방법 ○ 물리·화학적 처리에 따른 품질특성 변화 ○ 제품 설계 전반(배합비 및 공정설계 등) ○ 제품 제조원가 산출 및 원가절감 ○ 제품 품질개선 | | ○ 제품 관련 기준규격 수립 및 관리 ○ 소스 제조공정에 관한 지식 전반 ○ 생산공정 및 시설·장비의 특성 원리 ○ 식품 생산관리 및 품질관리 ○ HACCP 운영·관리 ○ 원료규격 수립 및 입고관리 ○ 식품 살균 및 레토르트 공정 전반 ○ 제조기준에 따른 단위공정 관리 | |
| 필요기술 | ○ 소스 및 유화제품 배합기 조작 기술 ○ 추출기 및 농축기 조작 기술 ○ 포장설비 조작 기술 ○ 레토르트설비 조작 기술 ○ 품질관리설비 조작 기술 ○ 원료 전처리 설비 조작 기술 | | ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용·관리 기술 ○ 위생설비 운영·관리 기술 ○ 식품제조가공업 운영 전반 ○ 식품제조가공업 법정항목 관리능력 ○ 공정관리 능력 | |
| 직무수행태도 | ○ 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 소신있는 태도 ○ 법규 및 규정 준수 | | ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 객관적 분석 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 | |
| 직업기초능력 | ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 자원관리능력 | | | |
| 참고사항 | ○ 참고사이트 : [NCS] www.ncs.go.kr [진흥원] www.foodpolis.kr | | | |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ 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】

| 구 분 | 정규직(5급) | | 채용분야 | 식품생산 |
|---------|--|-------------|------------|--------------------------------|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 01. 사업관리 | 01. 사업관리 | 01. 프로젝트관리 | 02. 프로젝트관리 |
| | 02. 경영·회계·사무 | 04. 생산·품질관리 | 01. 생산관리 | 03. 공정관리 |
| | 21. 식품가공 | 01. 식품가공 | 01. 식품가공 | 05. 건강기능식품제조가공 10. 식품가공연구개발 |
| 능력단위 | <ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 01. 프로젝트 전략기획, 02. 프로젝트 통합관리 03. 프로젝트 이해관계자관리, 06. 프로젝트 일정관리, 09. 프로젝트 품질관리 ○ (공정관리) 02. 공정설계, 10. 공정개선 ○ (건강기능식품제조가공) 01. 수용성 추출 농축액 제조, 09. 건강기능식품가공 생산관리 10. 건강기능식품가공 위생관리, 11. 건강기능식품가공 안전관리, 12. 건조분말 제조, 13. 추출·분해 분말 제조, 14. 고체·액상 발효물 제조, 15. 분말·과립 제조 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품개발, 04. 시제품생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 | | | |
| 주요업무 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품(일반, 건강기능)생산 및 제조설비 운용 (추출·농축, 건조·분쇄) ○ 국내식품기업 시제품 생산 지원사업 운영 및 관리 | | | |
| 직무수행내용 | <ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 프로젝트 관리는 사업 환경 분석, 타당성 조사 등을 통해 연간 사업계획을 수립하고, 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (공정관리) 생산 및 제조 현장에서 고객만족을 위한 품질, 원가, 납기를 만족시키기 위해 자원 투입부터 제품 산출까지의 과정을 효율적인 방법으로 계획(planning) 하고 절차에 따라 처리(expediting) 하는 업무 ○ (건강기능식품제조가공) 인체에 유용한 영양소 또는 기능성분이 함유된 원료를 분말, 과립, 액상, 환, 캡슐, 정제, 필름, 바, 젤리 등의 형태로 가공하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 시장이 요구하는 식품을 개발하기 위해 제품분석과 상품화 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안정성이 확보된 제품 생산기술을 필요한 고객에게 이관하는 업무 | | | |
| 교육요건 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제제관리, 식품기계장치, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 미생물제제개발, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품기능성평가, 식품생화학, 반응공학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학, 발효공학 등 | | | |
| 직무관련자격증 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 공장관리기술사 | | | |
| 필요지식 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 제품보관방법 ○ 위생관리기준서 ○ GMP 4대 기준서 ○ 제조관리기준서 ○ 원료규격조건 및 원료특성 ○ 가열에 의한 식품 변화 ○ 체형별 원료 품질 기준 ○ 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 ○ 경영 전략과 사업 핵심 활동 ○ 생산관리 관련 지식 ○ 가공특성 및 안전성 ○ 미생물 제어 ○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 ○ 제조방법에 따른 단위공정 ○ 원재료의 특성에 관한 지식 ○ 혼합 및 살균공정에 관한 지식 ○ 공정 및 설비의 특성 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 | | | |
| 필요기술 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 발효조작기술 ○ 혼합기 조작기술 ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 라인 운영능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 보고서·회의록 작성기술 | | | |
| 직무수행태도 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 자기개발 추구 의지 ○ 전략적 사고 | | | |

| | |
|---------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 소신있는 태도 ○ 법규 및 규정 준수 ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 책임감 있고 정확한 업무처리 태도 |
| 직업기초능력 | ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 자원관리능력 |
| 참고사항 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 | 계약직 나급(사업계약직) | | 채용분야 | 맞춤형식이설계 |
|---------|--|----------|------------|--------------------------|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 01. 사업관리 | 01. 사업관리 | 01. 프로젝트관리 | 02. 프로젝트관리 03. 산학협력관리 |
| | 02. 경영·회계·사무 | 02. 총무인사 | 03. 일반사무 | 02. 사무행정 |
| 능력단위 | <ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 07. 프로젝트 원가관리, 08. 프로젝트 리스크관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (산학협력관리) 10. 산학협력 학술연구진흥, 13. 산학협력 연구비관리, 14. 산학협력 과제관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 | | | |
| 주요업무 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 사업과제(맞춤형 식이 설계 플랫폼 개발) 수행 및 운영 ○ 사업과제 운영을 위한 관련 논문 등 자료 분석 및 협의체 관리 ○ 온·오프라인 문서 (문서작성, 접수, 회신 등) 생성 및 관리 ○ 소속 부서 수행 업무 보조 (기업지원사업 및 행사운영 등) | | | |
| 직무수행내용 | <ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (산학협력관리) 정부, 산업체 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획·관리하며, 산학협력 과제 수행 시 발생하는 변경 사항에 대응하는 업무 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서작성, 사무자동화 관리운용, 경비처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 | | | |
| 전공분야 | ○ 식품분자생물학, 생명과학, 식품화학, 식품분석학, 식품영양학, 발효공학 등 식품관련 전공 분야 | | | |
| 직무관련자격증 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품분석사, 식품기사, 위생사, 실험동물기술원 ○ 사회조사분석사, 경영지도사, 문서실무사, 자산관리사, 행정사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사, ERP회계, 전산회계, 전산회계운용사, 전산세무 | | | |
| 필요지식 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 개발 물질 선정을 위한 식품연구지식 ○ 식품개발절차에 대한 이해 ○ 건강기능식품 신청과정에 대한 이해 ○ 원료표준화과정에 대한 이해 ○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 | | | |
| 필요기술 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 사업기획 수립 및 수행 능력 ○ 자료수집 및 분석 능력 ○ 연구계획서 검토 기술 ○ 논문 서치 능력 ○ 친절한 대면, 전화 응대 기술 ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 ○ 사업 진행 보고 능력 | | | |
| 직무수행태도 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 과제 신청요강을 정확히 이해하고 관련 규정을 준수하는 태도 ○ 사업과제 특징을 정확히 파악하려는 분석적 태도 ○ 사업과제를 종합적으로 관리하는 전략적 사고 ○ 정확한 정보를 전달하고 이해시키는 태도 ○ 협의체 및 내부 직원들과의 원활한 의사소통을 위한 노력 | | | |
| 직업기초능력 | ○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 융합적 사고역량 | | | |
| 참고사항 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 | 계약직 나급(사업계약직) | | 채용분야 | 스마트제품화 |
|---------|---|----------|---|--------------------------|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 01. 사업관리 | 01. 사업관리 | 01. 프로젝트관리 | 02. 프로젝트관리 03. 산학협력관리 |
| | 04. 교육·자연·사회과학 | 03. 직업교육 | 01. 직업교육 | 02. 기업교육 |
| 능력단위 | ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 07. 프로젝트 원가관리, 08. 프로젝트 리스크관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (산학협력관리) 10. 산학협력 학술연구진흥, 13. 산학협력 연구비관리, 14. 산학협력 과제관리 ○ (기업교육) 03. 교육과정 운영 05. 교육성과 평가, 06. 교육 사후관리 09. 교육운영기획, 10. 교육자원관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 | | | |
| 주요업무 | ○ 사업과제(건강기능식품 개발 전문인력 양성을 위한 온/오프라인 교육) 수행 및 운영 ○ 사업과제 운영을 위한 관련 논문 등 자료 분석 및 협의체 관리 ○ 교육대상자 교육수준 분석, 교육 운영 및 사후관리 ○ 소속 부서 수행 업무 보조 (기업지원사업 및 행사운영 등) | | | |
| 직무수행내용 | ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (산학협력관리) 정부, 산업체 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획·관리하며, 산학협력 과제 수행 시 발생하는 변경 사항에 대응하는 업무 ○ (기업교육) 교육기획, 교육과정의 개발과 운영, 교육성과의 측정과 평가, 교육 사후관리를 수행하는 업무 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서작성, 사무자동화 관리운영, 경비처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 | | | |
| 전공분야 | ○ 식품분자생물학, 생명과학, 식품화학, 식품분석학, 식품영양학, 발효공학 등 식품관련 전공 분야 | | | |
| 직무관련자격증 | ○ 식품산업기사, 식품기사, 위생사, 실험동물기술원 | | | |
| 필요지식 | ○ 식품개발절차에 대한 이해 ○ 건강기능식품 신청과정에 대한 이해 ○ 원료표준화과정에 대한 이해 ○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 | | ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 ○ 교육과정 운영계획 수립 ○ 교육수준 측정·평가 기준 수립을 위한 지식 ○ 교육 사후관리 방법 | |
| 필요기술 | ○ 사업기획 수립 및 수행 능력 ○ 자료수집 및 분석 능력 ○ 연구계획서 검토 기술 ○ 논문 서치 능력 | | ○ 친절한 대면, 전화 응대 기술 ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 ○ 사업 진행 보고 능력 | |
| 직무수행태도 | ○ 과제 신청요강을 정확히 이해하고 관련 규정을 준수하는 태도 ○ 사업과제 특징을 정확히 파악하려는 분석적 태도 ○ 사업과제를 종합적으로 관리하는 전략적 사고 ○ 정확한 정보를 전달하고 이해시키는 태도 ○ 협의체 및 내부 직원들과의 원활한 의사소통을 위한 노력 | | | |
| 직업기초능력 | ○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 융합적 사고역량 | | | |
| 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 | 계약직 다급(사업계약직) | | 채용분야 | 식품생산(스마트특성화) | |
|---------|--|----------|--|--------------|----------------|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | | 세분류 |
| | 21. 식품가공 | 01. 식품가공 | 01. 식품가공 | | 05. 건강기능식품제조가공 |
| | | | | | 10. 식품가공연구개발 |
| | | | | | 11. 식품품질관리 |
| 능력단위 | <ul style="list-style-type: none">○ (건강기능식품제조가공) 연질 캡슐 제조, 젤·젤리 제조, 경질 캡슐 제조, 정제 제조, 환 제조, 바 제조, 건조분말 제조, 추출·분해 분말 제조, 고체·액상 발효물 제조, 분말·과립 제조, 기능성 유지 제조, 액상·시럽·페이스트 제조, 필름 제조○ (식품가공연구개발) 개발 계획 수립, 개발 계획 평가, 시제품 개발, 시제품 평가, 식품가공연구개발 안전관리, 식품품질개선, 제품응용연구, 상품성평가, 재료안전성검사○ (식품품질관리) 식품관련 법규관리, 제품검사관리, 협력업체 관리, HACCP 준비단계 평가, 식품안전 위해요소 이해, 위해 분석·평가, 검증·문서화 관리 | | | | |
| 주요업무 | <ul style="list-style-type: none">○ 식품 원료에 대한 제형(분말, 과립, 액상, 환, 캡슐 등의 형태로 가공) 기술지원○ 기업요구사항에 맞춘 시제품 제작 및 생산 지원 | | | | |
| 직무수행내용 | <ul style="list-style-type: none">○ (건강기능식품제조가공) 인체에 유용한 영양소 또는 기능성분이 함유된 분말, 과립, 액상, 환, 캡슐, 정제, 필름, 바, 젤리 등의 형태로 가공하는 업무○ (식품가공연구개발) 식품을 개발하기 위해 제품분석과 기초응용연구 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안정성이 확보된 제품생산기술을 관련 부서로 이관하는 업무○ (식품품질관리) 식품별 기준과 규격에 적합한 제품을 제공하기 위해 공정관리, 제품검사관리, 식품관련 법규관리, 협력업체 관리, 시험·검사 관리 등을 하며 각 과정의 위해요소를 확인, 평가하여 중점적으로 관리하는 업무 | | | | |
| 교육요건 | <ul style="list-style-type: none">○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제제관리, 식품기계장치, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 미생물제제개발, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품기능성평가, 식품생화학, 반응공학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학, | | | | |
| 직무관련자격증 | <ul style="list-style-type: none">○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 화공기술사, 화공기사, 화학분석기사, 생물공학기사, 바이오화학제품제조산업기사, 품질경영기사, 품질경영산업기사 | | | | |
| 필요지식 | <ul style="list-style-type: none">○ 식품제조공정○ 식품 원료 및 식품첨가물 특성○ 원재료 및 완제품 품질관리○ 시제품 제조공정 프로세스 | | <ul style="list-style-type: none">○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해○ 식품개발절차에 대한 이해○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률○ 시제품 품질 규격 및 표준제조공정 | | |
| 필요기술 | <ul style="list-style-type: none">○ 활용장비에 대한 가동능력○ 원재료 규격검토 능력○ 식품제조 관련 기준서 활용 능력 | | <ul style="list-style-type: none">○ 사업 진행 보고 능력○ 기업지원 담당자와 의사소통 및 협업 능력○ 정보수집 활용 기술 | | |
| 직무수행태도 | <ul style="list-style-type: none">○ 안전지침 준수 태도○ 시간, 법규 및 규정 준수○ 업무협조 태도 | | <ul style="list-style-type: none">○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도○ 책임감 있는 정확한 업무처리 태도 | | |
| 직업기초능력 | <ul style="list-style-type: none">○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 융합적 사고역량 | | | | |
| 참고사항 | <ul style="list-style-type: none">○ 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 | 계약직 다급(사업계약직) | | 채용분야 | 식품생산(원료생산) | |
|---------|--|-------------|------|------------|--------------|
| 직무분류체계 | 대분류 | 중분류 | | 소분류 | 세분류 |
| | 02. 경영·회계·사무 | 04. 생산·품질관리 | | 01. 생산관리 | 01. 구매조달 |
| | 21. 식품가공 | 01. 식품가공 | | 01. 식품가공 | 10. 식품가공연구개발 |
| 능력단위 | ○ (구매조달) 01. 구매 전략 수립, 04. 구매 발주관리, 05. 구매품 품질관리, 09. 구매 계약 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품 개발, 04. 시제품 생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리, 18. 시생산테스트, 19. 시생산테스트제품평가 | | | | |
| 주요업무 | ○ 기능성원료 생산(Pilot&Lab scale)업무 ○ 기능성원료 구매 및 관리 ○ 기능성원료 DB구축 보조 업무 등 | | | | |
| 직무수행내용 | ○ (구매조달) 조직의 경영 활동에 필요한 재화와 용역을 안정적이고 효율적으로 조달하기 위하여 구매 협력사를 발굴 및 관리하고, 구매품의·품질, 원가, 납기 관리를 수행하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 시장수요제품 생산을 위한 원료의 특성·물성 파악, 활용장비 검토, 생산시설 및 작업자 개인위생을 유지를 통한 안전성이 확보된 제품을 고객에게 이관하는 업무 | | | | |
| 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, 품질경영기사, 품질경영산업기사 | | | | |
| 필요지식 | ○ 구매품의 특성 ○ 데이터/정보의 객관성 확보를 위한 통계지식 ○ 제조공정 프로세스 ○ 구매품 기술 지식 ○ 구매품 품질관리 기법 ○ 식품제조공정 ○ 식품 원료 및 식품첨가물의 특성 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ 시제품 제조 공정 ○ 시제품 품질 규격 및 표준제조공정 | | | | |
| 필요기술 | ○ 구매품별 특성에 대한 보고서 작성 능력 ○ 정보시스템 및 데이터베이스 활용 능력 ○ 구매관리 관련 정보파악 및 비교 능력 ○ 정보수집 활용 기술 ○ 구매품 품질평가 능력 ○ 식품 관련 규격기준서를 활용할수 있는 능력 ○ 실험설비 운용 능력 ○ 원재료 규격검토 능력 ○ 활용장비에 대한 가동 능력 ○ 원료 특성별 전처리 조건 설정 및 가공 | | | | |
| 직무수행태도 | ○ 데이터/정보의 객관성 확보를 위한 노력 ○ 객관적이고 분석적인 태도 ○ 조사분석에 정확성을 기하려는 노력 ○ 정확한 검증을 위한 세심한 관찰 태도 ○ 필요 정보에 대한 적극적 조사 자세 ○ 공정성 및 윤리적 태도 ○ 주도면밀한 업무태도 ○ 설비 작동방법을 준수하는 태도 ○ 작업안전 사항을 준수하는 태도 ○ 규정을 준수하는 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 | | | | |
| 직업기초능력 | ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 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. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. | | | | |