

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 식품분야 기획(3급) 】

채용분야	식품분야 기획(3급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리 03. 산학협력관리
	03. 금융·보험	01. 금융	01. 금융영업	02. 기업영업
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공 연구개발
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 01. 프로젝트 전략기획, 02. 프로젝트 통합관리, 03. 프로젝트 이해관계자관리, 04. 프로젝트 범위관리, 08. 프로젝트 리스크관리 ○ (산학협력관리) 01. 산학협력 사업기획 ○ (기업영업) 02. 대상기업 분석, 03. 고객접촉활동·관계형성, 04. 기업고객 상담, 05. 기업고객니즈 파악·분석 ○ (식품가공 연구개발) 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 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기업 중심의 산학연관 네트워크를 통한 협력 시스템 구축 ○ 식품 분야 기술지원사업 발굴 및 기획 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 진흥원의 설립 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획 및 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 업무 ○ (산학협력관리) 농식품산업 분야의 새로운 지식과 기술을 개발 및 확산하기 위하여 정부, 지방자치단체, 산업체, 대학 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획 및 관리하는 업무 ○ (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 업무 ○ (식품가공 연구개발) 시장이 요구하는 식품을 개발하기 위해 제품분석과 기초응용연구 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안전성이 확보된 제품 생산기술을 관련 업계에 이관하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품공학, 식품가공학, 식품재료학, 식품생화학, 식품미생물학, 식품위생학, 발효공학, 식품포장학, 유기화학, 영양화학, 발효화학, 식품첨가물학, 기능성식품학, 기기분석학 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 기술지도사(생명공학), 기술지도사(화공) 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 공공사업 절차에 대한 지식 ○ 농식품산업 시장환경에 대한 지식 ○ 과거 농식품산업 선례정보에 대한 지식 ○ 기업고객 발굴 프로세스의 이해 ○ 기업의 대·내외 환경변화에 따른 고객 니즈 변화의 이해 ○ 개발상품의 특성 ○ 제품 원료의 특성 ○ 관능검사 방법 ○ 미생물 제어 지식 ○ 살균설비 및 방법 ○ 식품 원료 및 식품첨가물 규격기준 ○ 식품품목 및 유형별 규격기준 ○ 원물의 특성에 대한 지식 ○ 브랜드 체계 ○ 국가인증제도에 대한 지식 ○ 전처리 기술의 종류 및 효과 			

<p>필요기술</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 이해관계자들의 요구사항을 파악할 수 있는 능력 ○ 기업고객 정보관리·조합 능력 ○ 고객관리 및 고객요구파악 능력 ○ 대외협력 기관과의 원활한 커뮤니케이션 기술 ○ 업무협약 체결 능력 ○ 인적 네트워크 활용 능력 ○ 대외협력 현황 및 협력 프로그램 등에 관한 홍보 능력 ○ 기업 현황 분석 능력 ○ 농식품 산업동향·경제전망 분석 능력 ○ 벤치마킹 능력 ○ 상품의 경쟁력 평가 능력 ○ 정보를 분석하고 교환하여 현황 점검회의를 운영할 수 있는 능력 ○ 적재적소에 인력을 배분할 수 있는 능력 ○ 실행가능성 여부 판단 능력
<p>직무수행태도</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원칙 및 일정계획 준수 태도 ○ 개방적인 마인드 ○ 원활한 의사소통 태도 ○ 이해관계자를 존중하는 태도 ○ 적극적인 협업 태도 ○ 적극적인 정보 수집 자세 ○ 논리적·분석적·객관적 사고 ○ 빠른 결단력과 추진력 ○ 고객서비스 지향 ○ 윤리의식
<p>직업기초능력</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력
<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 : HMR기술지원(3급) 】

채용분야	HMR기술지원(3급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	03. 산학협력관리
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 사업기획 02. 식품가공 기술개발
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (산학협력관리) 01. 기술사업화, 09. 입주기업 지원관리, 11. 지식재산권 운영관리 ○ (사업기획) 01. 사업환경분석, 02. 신규사업기획, 03. 사업계획수립, 04. 계획과 사업 수행, 05. 모니터링, 06. 리스크·성과관리 ○ (식품가공 기술개발) 01. 개발계획수립, 02. 제품응용연구, 03. 가공기술개발, 04. 신제품개발 및 상품화, 05. 기술이관 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기업 기술수요중심 가정간편식(HMR) 기술개발 기반 구축 ○ 가정간편식(HMR) 분야 기술개발 ○ 미래식품산업 관련 기술개발과제 도출 및 신규 사업 기획 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (산학협력관리) 농식품산업 분야의 새로운 지식과 기술을 개발 및 확산하기 위하여 정부, 지방자치단체, 산업체, 대학 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획 및 관리하는 업무 ○ (사업기획) 수요조사, 이종산업 간 협력을 통한 융복합기반기술 과제 개발, 미래식품 트렌드 기반기술 및 고부가가치 제품 개발지원, HMR 기업기술수요 조사 도출을 통한 신규과제 기획 및 수행 업무 ○ (식품가공 기술개발) 시장이 요구하는 식품을 개발하기 위해 비열살균(플라즈마, 초고압 등) 급속 냉·해동기술, 대체육가공분야에 대한 특화 제품을 개발하고, 전자, 화학, 기계 등 이종산업과 접목한 기술개발을 바탕으로 신제품을 개발하여 고객에게 이관하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품공학, 식품가공학, 식품재료학, 식품생화학, 식품미생물학, 식품위생학, 발효공학, 식품포장학, 유기화학, 영양화학, 발효화학, 식품첨가물학, 기능성식품학, 기기분석학 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 기술지도사(생명공학), 기술지도사(화공) 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 산학연 협력체계 구축을 위한 지식 <li style="width: 50%;">○ 설비에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 미래 식품산업 트렌드 분석 및 예측 <li style="width: 50%;">○ 제품기획 및 개발에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 가공특성 및 안전성 <li style="width: 50%;">○ 포장과 물류비 관계에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 <li style="width: 50%;">○ 포장용기 재질에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 원료 및 원재료의 특성 <li style="width: 50%;">○ 포장종류에 관한 지식(방수, 방습, 완충, 진공, 기타 등) <li style="width: 50%;">○ 제조방법에 따른 단위공정 <li style="width: 50%;">○ 가공기술개발에 대한 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 국·내외 식품사업 동향분석 능력 <li style="width: 50%;">○ 공정시스템 관리 및 개발 기술 <li style="width: 50%;">○ 중장기 전략 수립 능력 <li style="width: 50%;">○ 친환경 지능형 식품포장 기술 <li style="width: 50%;">○ 성과평가 및 환류 기술 <li style="width: 50%;">○ 상품성 검증 능력 <li style="width: 50%;">○ 비열처리 살균 기술 <li style="width: 50%;">○ 개발상품이 개발목표에 적합한 상태인지를 판단하는 기술 <li style="width: 50%;">○ 대체원료 상용화 기술 <li style="width: 50%;">○ 공정관리 능력 			

직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 신속한 의사결정 태도 ○ 경영진 목표 이해 및 반영 태도 ○ 부하직원을 육성하고 성과를 관리하려는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 창의적 사고 및 기획력 ○ 객관적이고 논리적인 분석 태도 ○ 고객지향 마인드
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력
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 : 전산·보안·개인정보보호(4,5급) 】

채용분야	전산·보안·개인정보보호(4,5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	20. 정보통신	01. 정보기술	03. 정보기술운영	01. IT시스템관리
			06. 정보보호	03. IT기술지원 01. 정보보호관리·운영
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (IT시스템관리) 01. IT시스템 운영 기획, 02. IT시스템 자원획득관리, 03. IT시스템 서비스 수준관리, 05. 응용SW 운영관리, 06. HW운영관리, 07. NW운영관리, 08. DB운영관리, 09. 보안 운영관리, 10. IT시스템 사용자 지원, 11. IT시스템통합 운영관리, 12. IT시스템통합 운영안정성관리 ○ (IT기술지원) 01. 기술지원 서비스 기획, 02. 기술지원 대상 인수, 03. 기술지원 요청 관리, 04. 시스템 장애 대응, 05. 시스템 개선 대응, 06. 시스템 점검관리, 07. 기술지원 평가, 08. 기술지원 이슈관리, 09. 시스템 형상관리, 11. 기술지원 품질계획 수립, 12. 기술지원 품질운영, 13. 시스템 유지보수관리 ○ (정보보호관리·운영) 01. 정보보호 거버넌스 구현, 02. 개인정보보호 거버넌스 구현, 03. 정보보호 정책 기획, 04. 개인정보보호 기획, 05. 보안 위험관리, 06. 정보보호 계획 수립, 07. 개인정보보호 운영, 08. 네트워크 보안 운영, 09. 애플리케이션 보안 운영, 10. 시스템 보안운영, 11. 관리적 보안 운영, 12. 물리 보안 운영, 13. 보안 장비 운용, 14. 보안성 검토, 15. 내부 보안 감사 수행, 16. 협력사 보안 관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 정보화 사업 · 정보보안 · 유지보수정책 수립 계획 ○ 정보화사업 설계 및 사업관리·검수 ○ 정보시스템 자원관리(SW·HW 및 전산물품 등) ○ 그룹웨어, 전산시스템, ERP, 포털 등 유지보수 사업관리 ○ 그 밖의 정보보안 및 개인정보보호 업무 수행에 관한 사항 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (IT시스템관리) 시스템을 안정적이고 효율적으로 운영하고 관리하기 위하여 하드웨어 및 소프트웨어의 지속적 점검과 모니터링을 통해 제시된 제반 문제점들을 분석하여 사전 예방활동 및 발생된 문제에 대한 적절한 조치를 수행하는 업무 ○ (IT기술지원) 고객서비스 대상 정보시스템이나 솔루션의 구축 환경에 대한 이해를 바탕으로 전문 기술지원 체제를 갖추고 고객 요청에 따라 장애 처리, 시스템 개선 및 정기 점검 등을 수행하고 관리하는 업무 ○ (정보보호관리·운영) 조직의 비전과 미션을 수행하기 위하여 정보 자산을 안정적으로 운영하는데 필요한 정보보호 전략 및 정책을 수립하고, 관련 법제도 준수, 보호관리 활동을 수행하며, 위험관리에 기반한 정보보호 대책을 도출하고 실행하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 컴퓨터프로그래밍, 논리설계, 자료구조, 알고리즘, 시스템프로그래밍, 하드웨어시스템 설계, 프로그래밍언어, 운영체제, 선형 및 비선형 계산모델, 디지털 신호처리, 데이터베이스, 컴퓨터보안, 인터넷보안, 웹정보시스템, 전산통계학 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 정보관리기술사, 컴퓨터시스템응용기술사, 정보보안기사, 정보보안산업기사, 정보처리기사, 정보처리산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 서비스 관리 국제 표준(Information Technology Infrastructure Library, ISO/IEC 20000 등) ○ SLM(Service Level Management) ○ 서버, 스토리지, 네트워크, 소프트웨어 관련 전문지식 ○ 소프트웨어 및 하드웨어 규격/표준 ○ ALM(Application Lifecycle Management) Structure & Practice ○ ISO/IEC 25000 ○ 기술지원 대상 자체 개발 제품 기술정보 			

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시스템 자원 복구 방법 ○ 하드웨어-네트워크-어플리케이션 간 상호연계 ○ CMMI(Capability Maturity Model Integration) 모델에 관한 지식 ○ 네트워크, DB, 서버 운영관련 지식 ○ 모니터링 및 백업 절차 관련 지식 ○ 장애관리 및 복구 관련 지식 ○ 품질관리 방법론 및 선진사례 ○ CoBIT(Control Objectives for Information and related Technology) ○ IT기술지원 서비스 계약 관련 기본 법률 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 형상관리 절차 ○ 정보보호 및 개인정보보호 관리체계(ISMS-P) ○ 정보보호관리체계에 관한 국제표준규격(ISO 27001) ○ 부정경쟁방지 및 영업비밀보호에 관한 법률 ○ 보안사고 예방 및 조치 관련 국내외 표준 기술 지침 ○ 디지털 포렌식 ○ 정보보호 정책, 표준, 지침, 절차 ○ 개인정보 제3자 제공·업무 위탁 등 개인정보 유출 및 개인정보보호법 ○ 위험관리 방법에 대한 지식 ○ 시스템 보안솔루션 종류 및 유형 별 제공 기능
<p style="text-align: center;">필요기술</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술적 의사소통 및 문서작성 능력 ○ 모니터링 이력관리 및 보고 능력 ○ Unix, Linux, NT 서버 관리 능력 ○ 데이터베이스 관리시스템 운영 기술 ○ 비즈니스 로직에 대한 구조화 질의어(SQL) 구현 기술 ○ 장애원인 분석 방법 및 조치결과 검토 능력 ○ DB운영 및 튜닝 기술 ○ 각종 테스트 도구를 사용하는 기술 ○ 네트워크 설치 및 구성 기술 ○ 품질 통제 결과 분석 기술 ○ 시스템 로그(Log) 분석 기술 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술간 장단점 분석 및 비교 기술 ○ 자체 보유 기술 분석 및 수준 평가 기술 ○ 컴퓨터(문서작성, 통계처리, 인터넷 등) 활용 기술 ○ 요구사항 정의서 작성 기술 ○ 전략 및 계획 수립 능력 ○ 정보보호 관련 법 및 규정 분석 능력 ○ 프로토콜 활용 능력 ○ 개인정보보호 사고 원인 제거 및 개선 능력 ○ 네트워크 보안 장비 사용 기술 ○ 보안솔루션 활용 기술 ○ 정보보호시스템 운영 기술 ○ 출입통제시스템 운용 능력
<p style="text-align: center;">직무수행태도</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 모든 활동에 보안요구사항 준수 태도 ○ 적극적인 테스트 및 문제해결 태도 ○ 고객지향적 태도 ○ 요구사항을 정확하게 정의·식별·파악하려는 태도 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원활한 커뮤니케이션 창출을 위한 의지 ○ 주요 이해관계자간 의사소통을 통한 능동적 문제해결 태도 ○ 현재수준에 대한 개선 의지
<p style="text-align: center;">직업기초능력</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력 	
<p style="text-align: center;">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 : 안전성검사-유해물질(4급) 】

채용분야	안전성검사-유해물질(4급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 시험·분석
			03. 관련법규해석	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (시험·분석) 01. 시험분석 법규 해석, 02. 시험분석 재료 준비, 03. 시험분석 수행, 04. 시험분석 결과 산출 ○ (기기분석) 01. 장비선택, 02. 장비 오퍼레이팅, 03. 분석결과 산출 및 해석, 04. 장비 유지보수 ○ (관련법규해석) 01. 기준규격 적용, 02. 법규 이해 및 해석 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전성검사기관(유해물질 분야) 지정 기반 구축 및 지정 업무 ○ 잔류농약(LC-MS/MS, GC-MS/MS) 시험·검사 수행 ○ 무기분석(ICP-MS, ICP-OES) 시험·검사 수행 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (시험·분석) 물질의 화학적·물리적 성분을 시험을 통해 분석하고, 그 결과를 분석하는 업무 ○ (기기분석) 물질의 화학적·물리적으로 분리된 성분을 전문 분석 기기를 활용하여 분석하고, 그 결과를 도표 해석하는 업무 ○ (관련법규해석) 직무를 수행하기 위해 관련 법규를 검색 및 해석하여 적용하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 농화학기술사, 화학분석기사, 화공기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시험에 적합한 시료 여부 판단 지식 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험검사기관 품질관리기준 표준지침서, 매뉴얼 관련 지식 ○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼 ○ 식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률 ○ 시험법 관련 법령, 법규 해석 지식 ○ 결과산출을 위한 통계 및 수리적 개념 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 장비 관련 운용능력(가스크로마토그래피, 액체크로마토그래피, 가스크로마토그래피질량 분석기, 액체크로마토그래피 질량분석기 등) ○ 전처리장비 처리·운용능력(진탕기, 발란스 저울, 화학저울, 농축기, 감압농축기 등) ○ 시료 전처리 능력 ○ 시약 재고관리 ○ 시험 SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 현장 안전사항 점검능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 책임감 있는 태도 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정, 법규 준수 태도 ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 고객서비스 정신 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력 			
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 : 신뢰성보증(4급) 】

채용분야	신뢰성보증(4급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	17. 화학	01. 화학물질화학공정관리	03. 화학제품연구개발	04. 의약품 비임상시험
능력단위	○ (의약품 비임상시험) 10. 신뢰성 보증, 11. 인허가 자료작성			
주요업무	○ GLP(단회, 반복, 유전독성) 지정 기반 구축 및 지정 업무 ○ GLP(단회, 반복, 유전독성) 지정을 위한 규제기관 대응 ○ GLP 신뢰성 보증업무 총괄			
직무수행내용	○ (의약품 비임상시험) 건강기능식품 및 식품유래 천연물의 안전성과 유효성을 증명할 목적으로 신뢰성보증 등을 실시하고 인허가 자료를 작성하는 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	○ 수의사, 임상병리사, 실험동물기술원(1급, 2급)			
필요지식	○ 기록과 재료의 보관 및 유지에 관한 지식 ○ 독성시험기준에 대한 지식 ○ 비임상시험관리기준(GLP)에 대한 지식 ○ 시험계 시설에 관한 지식 ○ 시험계획서의 이탈과 변경에 대한 지식 ○ 시험기관의 표준작업지침서(SOP)에 관한 지식 ○ 신뢰성보증 전반에 관한 지식 ○ 표준작업지침서(SOP), 시험계획서, 최종보고서에 대한 지식 ○ 조직 및 인원의 관리 지정/임명 절차에 관한 지식			
필요기술	○ 발생한 시험기초자료의 이해 및 점검 능력 ○ 비임상시험관리기준(GLP) 기준에 관한 이해 및 적용 능력 ○ 비임상시험실시기관의 비임상시험 관리기준(GLP) 조직 운영 점검 능력 ○ 시설점검 계획 수립 및 점검보고서 작성 능력 ○ 시험계 시설에 관한 점검 능력 ○ 시험계획서, 최종보고서 점검 능력 ○ 시험물질 및 대조물질 취급 보관 구역의 점검 능력 ○ 시험수행 장소에서의 수행과정 점검 능력 ○ 시험수행자가 기준에 적합한 자격을 갖추었는지 평가할 수 있는 기술 ○ 시험위주, 시설위주, 수행절차 점검 계획 기술 ○ 점검결과 및 신뢰성보증확인서의 발행 능력 ○ 표준작업지침서(SOP), 시험계획서, 최종보고서 검토 기술 ○ 해당 시험에 대한 숙지 및 이해 능력			
직무수행태도	○ 기록과 재료의 보관 및 유지 관련 철저한 점검 태도 ○ 비임상시험관리기준(GLP) 준수 확인 및 문서화 노력 ○ 승인된 문서 관련 철저한 관리 노력 ○ 시험기초자료 반영 확인 노력 ○ 시험전과정을 시험계획서에 따라 진행하는가를 정확히 점검하는 태도 ○ 시험조작구역의 비임상시험관리기준(GLP)에 따른 분리 노력 ○ 신뢰성을 바탕으로 시험기초자료가 최종보고서에 반영되었는가 점검 태도 ○ 점검결과에 대한 시험책임자 및 운영책임자에게 신속 보고하는 태도 ○ 해당시험에 대한 완전한 숙지 및 이해 노력			
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 : 유전독성(4급) 】

채용분야	유전독성(4급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
		17. 화학	01. 화학물질화학공정관리	03. 화학제품연구개발
능력단위	○ (의약품 비임상시험) 01. 비임상시험 계획수립, 02. 비임상시험 동물관리, 05. 비임상 약효평가, 07. 비임상 독성평가, 09. 비임상 시험결과 해석			
주요업무	○ GLP 유전독성시험 지정 기반 구축 및 지정 업무 ○ GLP 유전독성시험 총괄			
직무수행내용	○ (의약품 비임상시험) 건강기능식품 및 식품유래 천연물의 안전성과 유효성을 증명할 목적으로 동물 및 세포 등을 대상으로 해당 약물의 독성 및 이상반응을 조사하기 위해 비임상시험 계획수립, 독성평가, 시험결과 해석 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	○ 수의사, 임상병리사, 실험동물기술원(1급, 2급)			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유전독성시험 종류와 방법 등 ○ 독성평가에 대한 지식 ○ 유전독성과 관련한 ○ 비임상시험관리기준(GLP)에 대한 지식 ○ 유전독성시험 결과분석을 위한 분석통계학 지식 ○ 세포 및 실험동물 사용에 관한 지식 ○ 규제기관의 고시에 대한 지식 ○ In vitro 효능평가를 위한 제반 기초 지식 ○ In vitro 효능평가 결과보고에 관한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 독성시험 가이드라인 파악 능력 ○ 실험의 재현성 및 정밀성 유지 기술 ○ 유전독성실험 기획 및 수행 능력 ○ 유전독성실험 보고서 작성 능력 ○ In vitro 시험 수행 기술 ○ In vivo 시험 수행 기술 ○ 기초 데이터 통계처리 능력 ○ 비임상시험 자료 검색 및 활용 기술 ○ 비임상 시험결과 해석 능력 ○ 시험 기초 장비 운용 기술 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	<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 : 회계(5급) 】

채용분야	회계(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
		02. 경영·회계·사무	03. 재무·회계	02. 회계
능력단위	○ (회계·감사) 01. 전표관리, 02. 자금관리, 03. 원가계산, 04. 결산처리, 05. 회계정보시스템 운용, 06. 재무비율분석, 10. 원가관리, 11. 재무제표작성			
주요업무	○ 대외 회계·세무 관련 업무 대응 ○ 예산(수입·지출) 집행 실적관리 ○ 외부수탁 사업 집행 및 관리		○ e나라도움 정산 및 정보공개 ○ 자금집행 및 시재관리 ○ 원천세 신고·납부 업무 등	
직무수행내용	○ (회계·감사) 기업 및 조직 내·외부에 있는 의사결정자들이 효율적인 의사결정을 할 수 있도록 유용한 정보를 제공하며, 제공된 회계정보의 적정성을 파악하는 업무			
교육요건	○ 회계학, 회계원리, 중급회계, 고급회계, 원가회계, 전산회계, 세무회계, 정부/비영리기관 회계, 세법, 재무관리 등			
직무관련자격증	○ 공인세무사, 전산회계운용사(1,2급), 전산세무(1,2급)			
필요지식	○ 입금·출금·대체전표에 대한 지식 ○ 입·출금전표 및 현금출납부 작성 방법 ○ 대금의 지급방법 및 지급기준 ○ 원가 개념 및 분류 방법 ○ 원가흐름에 대한 지식 및 분개 방법 ○ 변동원가계산의 개념 ○ 원가행태 ○ 미래원가추정 방법		○ 기업실무에 적용되는 회계관리규정 ○ 계정과목에 대한 지식 ○ 발생주의에 대한 이해 ○ 회계순환과정 ○ 각종회계장부 ○ 재무제표의 이해 ○ 손익분석 ○ 회계프로그램 운용	
필요기술	○ 거래의 결합관계 구분 능력 ○ 다양한 거래유형에 대한 구분 능력 ○ 거래를 장부에 기입·분석하는 능력 ○ 재무제표 분석 능력 ○ 거래유형별 전표작성 능력 ○ 계정과목별 명세서 작성 능력 ○ 입·출금에 대한 근거자료 확인 능력 ○ 소액현금 관리 능력 ○ 기업 자금사용계획 활용 능력		○ 원가흐름에 대한 분개 능력 ○ 원가·비용 구분 및 원가계산 능력 ○ 과거자료를 활용한 원가추정 기술 ○ 과거자료 없이 미래원가 추정 기술 ○ 손익산정 및 수익·비용에 대한 평가 능력 ○ 자산·부채에 대한 평가 능력 ○ 해당 거래에 대한 회계처리 능력 ○ 회계프로그램 활용 능력 ○ 회귀분석을 위한 통계프로그램 활용 능력	
직무수행태도	○ 거래에 대한 정확한 판단력 ○ 현금관리 규정을 준수하는 태도 ○ 현금시재 관리에 대한 정확한 태도 ○ 원가 및 원가계산에 대한 정확성		○ 수리적 정확도를 기하려는 자세 ○ 원활한 의사소통 자세 ○ 원가변동성에 대한 분석적 사고 ○ 학습효과 적용을 위한 적극적·개방적 자세	
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.			