

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : GLP단회독성책임자(4급) 】

채용분야	GLP단회독성책임자(4급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	17. 화학·바이오	01. 화학물질화학공정관리	03. 화학제품연구개발	04. 의약품 비임상시험
능력단위	○ (의약품 비임상시험) 01. 비임상시험 계획수립, 02. 비임상시험 동물관리, 05. 비임상 약효평가, 07. 비임상 독성평가, 09. 비임상 시험결과 해석			
주요업무	○ GLP 설치류 단회독성시험 항목 지정 기반 구축 및 지정 업무 ○ GLP 단회독성시험(실험동물 투여, 채혈, 임상관찰, 부검) 업무			
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	○ 의사, 독성전문가, 실험동물기술원(1급, 2급)			
필요지식	○ Historical control data의 이해를 포함한 일반독성시험 결과의 해석을 위한 지식 ○ 독성시험 가이드라인에 대한 지식 ○ 동물복지에 맞춘 시험을 실시하기 위한 동물실험윤리에 관한 지식 ○ 비임상시험관리기준(GLP)에 대한 지식 ○ 단회독성시험 결과분석을 위한 분석통계학 지식 ○ 실험동물학, 해부학, 생리학, 독성학, 병리학 등 독성평가에 대한 기초지식 ○ 일반독성시험 종류와 방법에 관한 지식			
필요기술	○ 투여에 의한 이상현상의 관찰 및 분석 기술 ○ 투여에 의한 임상증상의 관찰, 혈액학적 검사, 혈청학적 검사 등 분석기술 ○ 일반독성시험의 통계분석을 위한 프로그램 활용 기술 ○ 일반독성시험의 문서작성 기술 ○ 랫트, 마우스 등 실험동물 취급 및 관리 기술 ○ 세포, 세균 및 동물에 대한 취급, 투여, 시료채취 및 관리 기술 ○ 독성시험의 통계분석을 위한 프로그램 활용 기술 ○ 독성시험의 문서작성 기술 ○ 독성시험의 시험결과 해석 능력			
직무수행태도	○ 비임상시험 가이드라인을 준수하는 태도 ○ 새로운 기준 및 규정에 대한 숙지 및 이해 노력 ○ 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, 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 : 원료표준화(4·5급) 】

채용분야	원료표준화(4·5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 기능성원료 개발
			03. 공정표준화	04. 기능성원료은행 구축
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (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 ○ (기능성원료은행 구축) 01. 시설구축, 02. 장비구축 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성 성분 분리·정제·구조분석 및 공정표준화 ○ 기능성원료 정보사업 정책 기획 및 수행 ○ 기능성표시식품 실증지원 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (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 ○ (기능성원료은행 구축) 기능성원료은행 구축을 위한 설계 및 건축지원, 구축장비 타당성, 적정성 등을 검토하는 업무 			
교육요건	○ 천연물화학, 생화학, (기기)분석화학, 유기화학, 분자생물학, 농화학, 식품공학 등			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 건강기능식품에 대한 현황 및 개발 지식 <li style="width: 50%;">○ 용매의 용해도에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 기능성표시식품 지식 <li style="width: 50%;">○ HPLC 등의 기기분석 지식 <li style="width: 50%;">○ 국내 농식품소재의 기능성식품 개발 정보 <li style="width: 50%;">○ 분리 정제장비 원리에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 천연물에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 연구시설에 대한 기본 지식 <li style="width: 50%;">○ 기능성분(천연물)의 NMR데이터 분석 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 물질(성분)의 분리 및 정제 기술 <li style="width: 50%;">○ 제조공정 표준화기술 <li style="width: 50%;">○ 물질(성분)의 구조분석기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분의 분석 기술 <li style="width: 50%;">○ 원료표준화 기술 <li style="width: 50%;">○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분 추출 및 농축 기술 <li style="width: 50%;">○ 생산설비 관리 기술 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 맡은 업무에 대한 책임감 있는 태도 <li style="width: 50%;">○ 원활한 커뮤니케이션 의지 <li style="width: 50%;">○ 업무를 수행함에 있어 긍정적인 태도 <li style="width: 50%;">○ 생산성 향상에 대한 의지 <li style="width: 50%;">○ 자기개발 추구 의지 <li style="width: 50%;">○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 <li style="width: 50%;">○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 <li style="width: 50%;">○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 <li style="width: 50%;">○ 안전지침 준수 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 : 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	○ 국가예산(보조금, 출연금) 정산 및 결산 ○ 국가정책과제 사업비 집행 및 관리 ○ 예산기획, 대내외 업무지원 등 기타 행정업무			
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, 공인회계사, 전산회계운용사(1,2급), 전산세무(1,2급), 세무회계(1,2,3급), 재경관리사, 세무실무(TAT)(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, 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 : 전산·보안·개인정보보호(5급) 】

채용분야	전산·정보보호(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"> ○ 전산시스템 개발 및 유지보수, 정보시스템 자원관리 ○ 정보보호 관리운영(시스템 보안 및 개인정보보호 운영) 			
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, 전자계산기조직응용기사, 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 ○ 시스템 자원 복구 방법 ○ 하드웨어-네트워크-어플리케이션 간 상호연계 ○ CMMI(Capability Maturity Model) ○ 소프트웨어 및 하드웨어 규격/표준 ○ ALM(Application Lifecycle Management) Structure & Practice ○ ISO/IEC 25000 ○ 기술지원 대상 자체 개발 제품 기술정보 ○ 형상관리 절차 ○ 정보보호 및 개인정보보호 관리체계(ISMS-P) ○ 정보보호관리체계에 관한 국제표준규격(ISO 27001) 			

	<ul style="list-style-type: none"> 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"> ○ 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
필요기술	<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
직무수행태도	<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
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 : 조직병리(5급) 】

채용분야	조직병리(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
		17. 화학·바이오	01. 화학물질화학공정관리	03. 화학제품연구개발
	24. 농림어업	02. 축산	01. 축산자원개발	05. 수의보조
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (의약품 비임상시험) 01. 비임상시험 계획수립, 02. 비임상시험 동물관리, 03. 시험물질관리, 04. 생체시료분석, 05. 비임상 약효평가, 06. 비임상 약동력학평가, 07. 비임상 독성평가, 08. 비임상시험 병리검사, 09. 비임상 시험결과 해석, 10. 신뢰성 보증, 11. 인허가 자료 작성 ○ (수의보조) 07. 수의임상병리진단 보조, 09. 수의연구 보조 			
주요업무	○ 비임상시험 병리진단 및 평가를 위한 실험동물 부검, 조직검체 제작 및 임상병리 검사 업무			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (의약품 비임상시험) 의약품의 안전성과 유효성을 증명할 목적으로 동물 및 세포 등을 대상으로 해당 약물의 약동, 약력, 약리 효과를 확인하고 독성 및 이상반응을 조사하기 위해 비임상시험 계획수립, 동물관리, 시험물질관리, 생체시료분석, 약효평가, 약동력학평가, 독성평가, 병리검사, 시험결과 해석, 신뢰성보증 등을 실시하고 인허가 자료를 작성하는 업무 수행 ○ (수의보조) 공중보건과 동물복지 증진을 위해 동물병원이나 관련기관에서 진료, 검사, 연구를 보조하며, 수의간호 및 재활, 보호자 교육, 동물구조 등의 제반 업무 수행 			
교육요건	○ 실험동물학, 수의학, 임상병리학, 조직병리학, 식품공학, 식품영양학 등			
직무관련자격증	○ 의사, 임상병리사, 실험동물기술원 1·2급			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 비임상시험관리기준(GLP)에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 임상병리 분석장비 운영에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 동물실험윤리위원회(IACUC) 표준운영가이드라인에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 표준작업지침서(SOP)에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 조직병리 및 분석장비에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 동물 보정 방법에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 각종 시설 설비 및 사육장비 취급에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 동물의 정상 생체지수 관련 지식 <li style="width: 50%;">○ 개인 위생 및 보건·안전 관리에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 산업안전보건법에 대한 법률적 지식 <li style="width: 50%;">○ 규제기관의 고시에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 수의학 용어에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 독성동태 관련규정에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 시약 등 화학물질에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 독성시험기준에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 실험기구 및 실험기기 사용법에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ OECD 시험지침서, 식약처, 환경부(국립환경과학원), 농촌진흥청 시험법 관련 지식 <li style="width: 50%;">○ 전임상시험 종류와 절차 관련 지식 <li style="width: 50%;">○ 혈액검사기기 종류와 측정 원리에 대한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ In vivo 효능평가 관련 수행 기술 <li style="width: 50%;">○ 약동력학 시뮬레이션 관련 기술 <li style="width: 50%;">○ 기초 데이터 통계처리 능력 <li style="width: 50%;">○ 동맥혈압 측정 기술 <li style="width: 50%;">○ 동물시설 설비 및 장비 관리 기술 <li style="width: 50%;">○ 동물 핸들링 기술 <li style="width: 50%;">○ 발생한 시험기초자료의 이해 및 점검 능력 <li style="width: 50%;">○ 드레싱 및 붕대 처치 기술 <li style="width: 50%;">○ 비임상시험 자료 검색 및 활용 기술 <li style="width: 50%;">○ 미생물학적 실험 기술 <li style="width: 50%;">○ 비임상시험 결과 해석 능력 <li style="width: 50%;">○ 수혈 기술 <li style="width: 50%;">○ 시설점검 계획 수립 및 점검보고서 작성 능력 <li style="width: 50%;">○ 심폐소생 기술(인공호흡, 심장마사지 등) <li style="width: 50%;">○ 시험 기초 장비 운용 기술 <li style="width: 50%;">○ 요채취 기술 <li style="width: 50%;">○ 시험물질 사후 관리 기술 <li style="width: 50%;">○ 주사기 사용 기술 <li style="width: 50%;">○ 실험동물 사양관리 및 취급기술 <li style="width: 50%;">○ 진단기구 사용 기술 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 동물실험의 윤리성을 지키려는 태도 <li style="width: 50%;">○ 실험의 정밀성을 유지하고 꼼꼼히 기록하는 태도 <li style="width: 50%;">○ 규정된 실험기준을 준수하고 실험실 안전수칙을 준수하려는 의지 <li style="width: 50%;">○ 개인보호장비 착용을 적극적으로 준수하려는 노력 <li style="width: 50%;">○ 데이터 분석을 정확히 하려는 노력 <li style="width: 50%;">○ 감염 예방을 위한 소독 절차 준수 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 : 기호적품질분석(5급) 】

채용분야	기호적품질분석(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 시험·분석 02. 기기분석 03. 관련법규해석
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 09. 관능검사 ○ (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"> ○ 소비자 조사 등 관능평가 수행 및 전문 패널 양성·운영 ○ IRB(기관생명윤리위원회) 도입 및 운영 ○ 관능 분석 장비(전자코, 전자혀 등) 운영 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제적·효율적으로 수행하기 위해 기호적 품질 검사를 하는 업무 ○ (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, 통계학 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 화학분석기사, 화공기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관능검사 기준 ○ 해당식품의 특성 및 규격 ○ 관능검사 방법 ○ 통계분석 방법 ○ 부적합 처리 방법 ○ 시험에 적합한 시료 여부 판단 지식 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험검사기관 품질관리기준 표준 지침서, 매뉴얼 관련 지식 ○ 식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률 ○ 결과산출을 위한 통계 및 수리적 개념 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 통계처리기술 ○ 관능검사 기준에 의해 시정조치하는 기술 ○ 관능적 특성을 분석하는 기술 ○ 적합여부 판단 기술 ○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 장비 관련 운용능력 ○ 전처리장비 처리·운용능력 ○ 시료 전처리 능력 ○ 시약 재고관리 능력 ○ 시험 SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 현장 안전사항 점검능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시간 및 규정, 법규 준수 태도 ○ 책임감 있는 태도 ○ 안전지침 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, 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 : 시험검사-미생물(5급) 】

채용분야	시험검사-미생물(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 시험분석
				02. 기기분석
				03. 관련법규해석
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 14. 샘플 시험검사 ○ (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"> ○ 식품 등 미생물 시험검사(위생지표 및 유해미생물) ○ GMP 및 HACCP 인증 품질관리 지원 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제적·효율적으로 수행하기 위해 식품 및 미생물 등의 시험검사를 하는 업무 ○ (시험·분석) 물질의 화학적·물리적·생물학적 성분을 시험을 통해 분석하고, 그 결과를 분석하는 업무 ○ (기기분석) 물질의 화학적·물리적·생물학적으로 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, 산업위생관리, 위생유기화학, 식품가공학, 식품분석화학, 식품일반성분분석, 유기화학, 보건식품화학 및 위생학, 식품미생물학, 식품기기분석 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 관련 공전 ○ 샘플에 대한 시험검사기준 ○ 샘플에 대한 시험검사법 ○ 시험에 적합한 시료 여부 판단 지식 ○ 시험검사기관 품질관리기준 표준지침서, 매뉴얼 관련 지식 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼 ○ 식품·의약분야 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"> ○ 샘플 채취 방법 및 기술 ○ 배지 준비 기술 ○ 검사 결과 판정 기술 ○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 장비 관련 운용능력 ○ 전처리장비 처리·운용능력 ○ 시료 전처리 능력 ○ 시약 재고관리 능력 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 현장 안전사항 점검능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시간 및 규정, 법규 준수 태도 ○ 책임감 있는 태도 ○ 안전지침 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, 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 : 시험검사-이화학(5급) 】

채용분야	시험검사-이화학(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 시험·분석
				02. 기기분석
				03. 관련법규해석
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 14. 샘플 시험검사 ○ (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"> ○ 식품 등 이화학 및 물성 분석 ○ 분석 장비활용 및 인력 양성 사업 운영 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제적·효율적으로 수행하기 위해 식품 및 미생물 등의 시험검사를 하는 업무 ○ (시험·분석) 물질의 화학적·물리적·생물학적 성분을 시험을 통해 분석하고, 그 결과를 분석하는 업무 ○ (기기분석) 물질의 화학적·물리적·생물학적으로 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, 산업위생관리, 위생유기화학, 식품가공학, 식품분석화학, 식품일반성분분석, 유기화학, 보건식품화학 및 위생학, 식품미생물학, 식품기기분석 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 관련 공전 ○ 샘플에 대한 시험검사기준 ○ 샘플에 대한 시험검사법 ○ 시험에 적합한 시료 여부 판단 지식 ○ 시험검사기관 품질관리기준 표준지침서, 매뉴얼 관련 지식 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼 ○ 식품·의약분야 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"> ○ 샘플 채취 방법 및 기술 ○ 배지 준비 기술 ○ 검사 결과 판정 기술 ○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 장비 관련 운용능력 ○ 전처리장비 처리·운용능력 ○ 시료 전처리 능력 ○ 시약 재고관리 능력 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 현장 안전사항 점검능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시간 및 규정, 법규 준수 태도 ○ 책임감 있는 태도 ○ 안전지침 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, 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 : 유통환경시험(5급) 】

채용분야	유통환경시험(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	09. 운전·운송	01. 자동차운전·운송	01. 자동차운전·운송	03. 수송포장
능력단위	○ (수송포장) 01. 수송포장 환경분석, 02. 수송포장 대상제품 분석, 03. 수송포장방법 설정, 07. 수송포장 안전성 분석			
주요업무	○ 포장화물의 ISTA 규격에 따른 인증시험 ○ ASTM, JIS 포장 운송 시험·평가			
직무수행내용	○ (수송포장) 상품을 유통하는데 있어 상품이 소비자에게 안전하게 전달될 수 있도록 포장소재, 포장방법 및 물류수송환경 등을 고려한 포장재 설계와 설계된 포장재의 품질인증, 규격설정, 안전성 분석 등을 수행하는 업무			
교육요건	○ 패키징물류 및 표준화, 물적유통학, 물류수요분석학, 물류시스템(공)학, 기계진동학, 공학통계, 물류정보학, 생산 및 물류시스템학, 산업경영공학, 기계시스템제어, 시뮬레이션, 품질경영 등			
직무관련자격증	○ 포장기술사, 포장기사, 포장산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 산업안전기사, 산업안전산업기사, 지게차운전기능사			
필요지식	○ 진동시험 관련 지식 ○ 하역충격, 낙하시험, 식품 포장재료의 수증기 투과도에 관한 지식 ○ 보관과정에서 발생하는 압축하중에 대한 지식 ○ 진동충격·압축하중 포장설계 지식 ○ 가속노화시험 측정 지식 ○ 물리적·화학적 환경변화에 대한 수송포장 안정성의 이해			
필요기술	○ 적재·보관효율 분석 기술 ○ 하역과정에서의 안전관리 규정 적용 기술 ○ 제품특성 평가를 위한 기기활용 능력 ○ 하역방법·기기·장소 및 조건별 특성 파악 능력 ○ 환경특성이 포장에 미치는 영향 분석 능력 ○ 환경특성을 고려한 포장재 설계 및 포장방법 적용 능력 ○ 수송포장방법 및 기법 활용 능력 ○ 수송포장 평가 기술 ○ 진동시험 측정 조건 평가 능력 ○ 하역과 낙하충격 연관성 파악 능력 ○ 낙하시험 측정 조건 평가 능력 ○ 보관과 압축의 연관성 파악 능력 ○ 압축시험 측정 조건 평가 능력 ○ 수송 중 온도·습도·열변화 측정기술 ○ 가속노화 측정기술			
직무수행태도	○ 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 안전지침 및 법규 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 태도 ○ 소신 있는 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 객관적 분석 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 고객지향적 태도 ○ 요구사항을 정확하게 정의·식별·파악하고자하는 태도 ○ 업무협조 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 : 식품생산(5급) 】

채용분야	식품생산(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	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"> ○ (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 생산(동결조건, 발효, 분무조건·분쇄, 분체살균, 초고압살균, 분말포장) ○ GMP 및 HACCP 인증 운영 관리 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공정관리) 생산 및 제조 현장에서 고객만족을 위한 품질을 만족시키기 위해 자원 투입부터 제품 산출까지의 과정을 효율적인 방법으로 계획하고 절차에 따라 처리하는 업무 ○ (건강기능식품제조가공) 인체에 유용한 영양소 또는 기능성분이 함유된 원료를 분말, 과립, 액상, 환, 캡슐, 정제, 필름, 바, 젤리 등의 형태로 가공하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 시장수요제품 생산을 위한 원료의 특성·물성 파악, 활용장비 검토, 생산시설 및 작업자 개인위생을 유지를 통한 안전성이 확보된 제품을 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"> <li style="width: 50%;">○ 제품보관방법 <li style="width: 50%;">○ 생산관리 관련 지식 <li style="width: 50%;">○ 인증 관리 기준(GMP/HACCP 기준서) <li style="width: 50%;">○ 가공특성 및 안전성 <li style="width: 50%;">○ 원료규격조건 및 원료특성 <li style="width: 50%;">○ 미생물 제어 <li style="width: 50%;">○ 가열에 의한 식품 변화 <li style="width: 50%;">○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 <li style="width: 50%;">○ 제형별 원료 품질 기준 <li style="width: 50%;">○ 제조방법에 따른 단위공정 <li style="width: 50%;">○ 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 <li style="width: 50%;">○ 원재료의 특성에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 공정 및 설비의 특성 <li style="width: 50%;">○ 혼합 및 살균공정에 관한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 발효조작기술 <li style="width: 50%;">○ 생산설비 관리 기술 <li style="width: 50%;">○ 혼합기 조작기술 <li style="width: 50%;">○ 유틸리티 운용 기술 <li style="width: 50%;">○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 <li style="width: 50%;">○ 고온고압 살균 능력 <li style="width: 50%;">○ 추출기 조작기술 <li style="width: 50%;">○ 위생설비 운영 능력 <li style="width: 50%;">○ 공정관리 능력 <li style="width: 50%;">○ 라인 운영능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 책임감 있는 태도 <li style="width: 50%;">○ 객관적 분석 태도 <li style="width: 50%;">○ 자기개발 추구 의지 <li style="width: 50%;">○ 생산성 향상에 대한 의지 <li style="width: 50%;">○ 안전지침 준수 태도 <li style="width: 50%;">○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 <li style="width: 50%;">○ 시간 및 규정 준수 <li style="width: 50%;">○ 업무협조 태도 <li style="width: 50%;">○ 소신 있는 태도 <li style="width: 50%;">○ 정확한 업무처리 태도 <li style="width: 50%;">○ 법규 및 규정 준수 <li style="width: 50%;">○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 <li style="width: 50%;">○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 : 식품생산-소스(5급) 】

채용분야	식품생산-소스(5급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	02. 경영·회계·사무	04. 생산·품질관리	01. 생산관리	03. 공정관리
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	05. 건강기능식품제조가공 10. 식품가공연구개발
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 소스사업화
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (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 ○ (소스사업화) 01. 육수 및 액기스라인 가동, 02. 드레싱라인 가동, 03. 포장 가동 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 소스 소재 및 레시피 개발 ○ 소스 대량생산 제조공정 운영 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (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 ○ (소스사업화) 전문생산기술과 품질분석시스템 구축을 통해 업체들의 신제품 개발에서부터 제품 생산까지 소스 상품화 과정 등 전체적인 기술 지원업무 			
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"> <li style="width: 50%;">○ 제품보관방법 <li style="width: 50%;">○ 미생물 제어 <li style="width: 50%;">○ 위생관리기준서 <li style="width: 50%;">○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 <li style="width: 50%;">○ GMP 4대 기준서 <li style="width: 50%;">○ 제조방법에 따른 단위공정 <li style="width: 50%;">○ 제조관리기준서 <li style="width: 50%;">○ 육수 및 액기스에 대한 이해 <li style="width: 50%;">○ 원료규격조건 및 원료특성 <li style="width: 50%;">○ 소스의 정의 및 분류 <li style="width: 50%;">○ 가열에 의한 식품 변화 <li style="width: 50%;">○ 소스 가공기술에 대한 이해 <li style="width: 50%;">○ 체형별 원료 품질 기준 <li style="width: 50%;">○ 원재료의 특성에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 <li style="width: 50%;">○ 혼합 및 살균공정에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 생산관리 관련 지식 <li style="width: 50%;">○ 공정 및 설비의 특성 <li style="width: 50%;">○ 가공특성 및 안전성 			

필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 발효조작기술 ○ 혼합기 조작기술 ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 드레싱라인 운영 능력 ○ 육수라인 운영 능력 ○ 액기스라인 운영 능력 ○ 육수 추출탱크 작동 능력 ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 라인 운영능력
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 소신있는 태도 ○ 법규 및 규정 준수 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 객관적 분석 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 정확한 업무처리 태도
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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. 	