

국가식품클러스터지원센터 직무기술서

채용분야		파일럿플랜트	
직급		4급(과장)	
NCS 분류체계			
대분류	중분류	소분류	세분류
21.식품가공	01.식품가공	01.식품가공	05.건강기능식품제조가공
			10.식품가공연구개발
			11.식품품질관리
17.화학	01.화학물질·화학공정관리	02.화학공정관리	02.화학반응공정개발운전
직무 및 요건 기술			
지원센터 주요사업	○ 국가식품클러스터와 식품산업집적에 관한 정책개발 및 연구 ○ 식품전문산업단지의 조성 및 관리 ○ 클러스터 참여기업.기관들에 대한 지원 사업 ○ 클러스터 활성화를 위한 대외협력 등 상호 연계활동 촉진 ○ 국내.외 기업유치 전략수립, 인센티브 발굴, 앵커식품기업 유치 활동 ○ 클러스터 활성화 홍보 및 마케팅 등		
직무개요	○ 우수건강기능식품제조시설(GMP인증, HACCP) 유지 및 관리 ○ 위탁가공생산 수행(임가공·OEM) ○ 시제품 공정 개선 및 Scale up 단계에서 발생하는 문제점을 발굴하는 업무		
전형방법	○ 공고 및 접수 → 서류전형 → 필기전형(인성·직업기초능력평가) → AI 면접 → 면접전형(1차 발표면접, 2차 경험행동면접) → 신원조사/신체검사 → 임용		
지원자격	○ 지원센터 인사규정 제10조(결격사유) 규정에 해당하지 않는 자 (상세 내용은 채용공고문 참고) ○ 아래 중 1가지 조건 이상에 해당하는 자 ·공기업 및 준정부기관의 동일직급에서 1년 이상 ·박사학위 취득자 ·석사학위 취득 후 2년 이상의 관련 분야 실무경력을 가진 자 ·학사학위 취득 후 4년 이상의 관련 분야 실무경력을 가진 자 ·전문학사 학위 취득 후 6년 이상의 관련 분야 실무경력을 가진 자 ·고등학교 졸업 후 8년 이상의 관련 분야 실무경력을 가진 자 ·상기 요건과 동등한 자격이 있다고 인정되는 자		
전공분야	○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 발효식품학, 식품생화학, 반응공학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학, 발효공학을 교육이수과정으로 보유한 학과		
직무관련 자격증	○ 식품기술사/기사/산업기사, 화공기술사/화공기사, 품질경영(관리)기사/산업기사		
NCS 상세			
능력단위	○ (건강기능식품제조가공) 09.수용성 추출 농축액 제조, 24.건강기능식품가공 생산관리, 25.건강기능식품가공 위생관리, 26.건강기능식품가공 안전관리, 27.건조분말 제조, 28.추출·분해 분말 제조, 29.고체·액상 발효물 제조, 30.분말·과립 제조, 32.액상·시럽·페이스트 제조		

	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품가공연구개발) 03.시제품 개발, 04.시제품 생산, 06.공정 설정, 07.규격 설정, 09.기술이전 ○ (식품품질관리) 01.입고검사, 02.공정관리, 03.공정설비 조건관리, 04.샘플 시험검사 준비, 06.고객불만관리, 08.제품검사, 09.식품안전 위기관리, 11.식품품질관리, 13.협력사 관리, 14.협력사 평가 ○ (화학반응공정개발운전) 01.반응시스템 파악, 02.반응기 개발, 05.반응원료 분석과 관리, 06.반응기운전, 07.반응기 유지·보수, 08.반응기와 반응운전 효율화, 10.반응기 가동정지와 정비
직무 수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (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 ○ (식품품질관리) 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제적·효율적으로 수행하기 위해 입고검사, 공정관리, 공정설비 조건관리, 제품검사, 법규관리, 위생관리, 고객불만관리, 협력사 관리, 시험검사관리, 식품안전 위기관리, 반품처리를 하는 업무 ○ (화학반응공정개발운전) 제품 생산을 위하여 반응시스템 파악을 통해 반응기를 설계·제작·운전하고 공정변수와 운전조건을 최적화하기 위하여 원료의 분석과 관리, 반응기 유지보수, 반응기와 반응운전 효율화, 성능 평가·관리, 반응기 정비를 수행하는 업무
필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ (건강기능식품제조가공) 제품보관방법, 위생관리기준서, 제품품질기준, 제품시험법, GMP 4대 기준서, 품질관리기준서, 제조관리기준서, 원료규격조건 및 원료특성, 가열에 의한 식품 변화, 제형별 원료 품질 기준, 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 ○ (식품가공연구개발) 생산관리관련 지식, 가공특성 및 안전성, 미생물 제어, 시제품 품질 규격 및 표준제조공정, 원료의 특성, 제조방법에 따른 단위공정 ○ (식품품질관리) GMP/HACCP 관리 시스템, 결과 보고 방법, 관련법규, 샘플에 대한 시험검사기준, 시험검사에 대한 원리, 제조·가공 공정, 품질기준 및 검사 방법, 협력사 관리 기준, 부적합품 식별 표시 방법, 식품안전관리지침 ○ (화학반응공정개발운전) MSDS(물질안전보건자료), 공정제어, 부식관련 지식, 열역학, 화학반응공학, 공정에 대한 지식, 반응공학 일반, 분석화학 일반, 반응의 매커니즘, 회전기기 기초지식
필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ (건강기능식품제조가공) 제품분석능력, 원료 분석능력, 교차오염 방지 능력, 발효 조작기술, 혼합기 조작기술, 혼합 농축조 및 농축기 조작기술, 추출기 조작기술, 세척수 관리기술, 분쇄기 사용기술, 과립기 사용기술, 건조기 사용기술, 선별기 조작기술, 포장기술 ○ (식품가공연구개발) 개발상품이 개발목표에 적합한 상태인지를 판단하는 기술, 공정관리 능력, 배합비에 따라 제조된 시제품의 규격 설정 기술, 생산설비 관리 기술, 시제품 규격설정 기술, 유틸리티 운용 기술

	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 보고서 작성 기술, 검사 샘플 채취 기술, 검사 측정 및 판정 (평가) 기술, 서류 점검 및 현장 점검 실시 기술, 시험검사 기기 조작 및 운영관리기술, 식품안전 관리 시스템 활용 기술, 적합여부 판정 기술, 통계처리기술, 협력사 관리 기준에 따른 품질관리 현황 판단 기술, 샘플 분석 기술 ○ (화학반응공정개발운전) 문서작성 능력, 데이터 수집 및 처리 능력, 반응기운전 능력, 분석장비 운용 기술, 생산설비 운용 기술, 제어기 운영 능력
직무 수행 태도	<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, 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도, 객관성 분석 태도, 생산성 향상에 대한 의지
직업기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 수리능력, 자원관리능력, 자기개발, 직업윤리
참고 사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 참고사이트: www.ncs.go.kr 홈페이지 → NCS 학습모듈 검색 ○ 위 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.