

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 일반행정지원 】

채용분야	일반행정지원(체험형 청년인턴)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무	01. 경영기획	01. 경영기획
		02. 총무·인사	02. 인사·조직	02. 경영평가
				01. 인사
		03. 일반사무	02. 사무행정	
03. 재무·회계	01. 재무	01. 예산		
능력단위	○ (경영기획) 사업환경분석, 경영방침수립, 경영계획수립, 신규사업기획, 예산관리, 경영실적분석, 경영리스크관리, 이해관계자관리 ○ (경영평가) 경영평가관련 정보수집, 경영평가모니터링, 경영평가 사후관리 ○ (인 사) 인사기획, 인력채용, 인력이동관리, 인사평가, 교육훈련운영, 임금관리, 급여지급, 복리후생관리, 퇴직업무지원 ○ (사무행정) 문서작성, 문서관리, 사무자동화 관리운영, 사무행정 회계처리, 회의운영·지원, 사무행정 업무관리, 사무환경조성 ○ (예 산) 예산편성지침수립, 연간종합예산수립, 추정재무제표작성, 확정예산운영, 예산실적관리, 예산위험관리			
주요업무	○ 기관 수행 사업관리 및 행정지원 업무 ○ 일반사무 지원 업무 ※ 기관 경영환경에 따라 수행 업무 변경 가능			
직무수행내용	○ (경영기획) 사업별 연간 사업계획 및 중기 경영목표 수립에 관한 업무 지원 ○ (경영평가) 기타공공기관 경영평가, 재단 내부 성과계획수립 및 성과평가에 관한 업무 지원 ○ (인 사) 채용·보수·복무·교육 등 인사 관리업무 전반 지원 ○ (사무행정) 계약, 보조금 집행 관리 등 지원 ○ (예 산) 합리적인 예산 수립 및 집행관리 지원			
일반요건	연령	「청년고용촉진특별법」에 따른 청년인 자(만 15세 이상 34세 이하)		
	성별	무관		
교육요건	학력	무관		
	전공	무관		
필요지식	○ (경영기획) 경영학이론 ○ (경영평가) 경영학이론 ○ (인 사) 인사조직론, 행정학이론, 노동법 및 관련 지식 ○ (사무행정) 국가계약·조달 관련 지식 ○ (예 산) 예산관리규정, 세무회계 및 재무회계 관련 지식, 국가회계 관련 지식			
필요기술	○ (경영기획) 경영목표 설정 및 경영성과 관리, 외부환경 분석 및 대응 능력, 종합적인 분석력을 기반으로 한 문제해결 능력 ○ (경영평가) 성과분석 능력 ○ (인 사) 직무분석, 조직·인력운영 기술 ○ (사무행정) 보고서 작성기법, 컴퓨터 활용능력, 정보수집 및 분석 능력, 유형별 고객 대응능력, 정보 전달능력 ○ (예 산) 회계프로그램 및 스프레드시트(엑셀) 활용 기술, 손익산정능력			

직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ (경영기획) 경영환경 변화내용에 대한 분석적 검토 자세 ○ (경영평가) 경영실적에 대한 분석적 검토 자세 ○ (인 사) 전략적 사고, 공정하고 객관적인 자세, 변화를 추진하고자 하는 의지 ○ (사무행정) 객관적 분석 및 신속한 판단력, 모니터링 정보에 대한 분석적 사고, 정확한 커뮤니케이션을 위한 적극적 태도, 직무윤리 준수, 협업적 태도 ○ (예 산) 예산의 효율적 관리를 위한 관찰 자세
직업기초능력	○ 문제해결능력, 대인관계능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 직업윤리
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.

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 시험분석지원 】

채용분야	시험분석지원(체험형 청년인턴)			
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	○ (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	○ 식품 등 미생물 시험검사(위생지표 및 유해미생물) ○ GMP 및 HACCP 인증 품질관리 지원			
직무수행내용	○ (식품품질관리) 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제적·효율적으로 수행하기 위해 식품 및 미생물 등의 시험검사를 하는 업무 지원 ○ (시험·분석) 물질의 화학적·물리적·생물학적 성분을 시험을 통해 분석하고, 그 결과를 분석하는 업무 지원 ○ (기기분석) 물질의 화학적·물리적·생물학적으로 분리된 성분을 전문 분석 기기를 활용하여 분석하고, 그 결과를 도표 해석하는 업무 지원 ○ (관련법규해석) 직무를 수행하기 위해 관련 법규를 검색 및 해석하여 적용하는 업무 지원			
일반요건	연령	「청년고용촉진특별법」에 따른 청년인 자(만 15세 이상 34세 이하)		
	성별	무관		
교육요건	○ 식품위생 및 법규, 식품위생관리학, 식품안전 및 법규, 위생관리, 산업위생관리, 위생유기화학, 식품가공학, 식품분석화학, 식품일반성분분석, 유기화학, 보건식품화학 및 위생학, 식품미생물학, 식품기기분석 등			
필요지식	○ 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	○ 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	○ 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	○ 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 : 식품생산지원 】

채용분야	식품생산지원(체형형 청년인턴)			
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	○ (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	○ 식품 생산(동결조건, 발효, 분무조건·분쇄, 분체살균, 초고압살균, 분말포장) 지원 ○ GMP 및 HACCP 인증 운영 관리 지원			
직무수행내용	○ (공정관리) 생산 및 제조 현장에서 고객만족을 위한 품질을 만족시키기 위해 자원 투입 부터 제품 산출까지의 과정을 절차에 따라 처리하는 업무 지원 ○ (건강기능식품제조가공) 인체에 유용한 영양소 또는 기능성분이 함유된 원료를 분말, 과립, 액상, 환, 캡슐, 정제, 필름, 바, 젤리 등의 형태로 가공하는 업무 지원 ○ (식품가공연구개발) 시장수요제품 생산을 위한 원료의 특성·물성 파악, 활용장비 검토, 생산시설 및 작업자 개인위생을 유지할 통한 안전성이 확보된 제품 생산 지원			
일반요건	연령	「청년고용촉진특별법」에 따른 청년인 자(만 15세 이상 34세 이하)		
	성별	무관		
교육요건	○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제제관리, 식품기계장치, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 미생물제제개발, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품기능성평가, 식품생화학, 반응공학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학, 발효공학 등			
필요지식	○ 제품보관방법 ○ 인증 관리 기준(GMP/HACCP 기준서) ○ 원료규격조건 및 원료특성 ○ 가열에 의한 식품 변화 ○ 제형별 원료 품질 기준 ○ 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 ○ 공정 및 설비의 특성 ○ 생산관리 관련 지식 ○ 가공특성 및 안전성 ○ 미생물 제어 ○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 ○ 제조방법에 따른 단위공정 ○ 원재료의 특성에 관한 지식 ○ 혼합 및 살균공정에 관한 지식			
필요기술	○ 발효조작기술 ○ 혼합기 조작기술 ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 라인 운영능력			
직무수행태도	○ 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 소신 있는 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 ○ 고객 서비스 지향 업무처리 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.			