

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	정규직(5급)		채용분야	경영·기획	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무 분류 체계	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무	01. 경영기획	01. 경영기획	02. 경영평가
			03. 마케팅	02. 고객관리	03. 통계조사
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	
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 ○ (고객관리) 01. 고객관리 계획수립, 03. 고객관리 성과평가, 05. 고객데이터 분석 ○ (통계조사) 01. 통계조사계획, 08. 회귀분석, 09. 응용 통계분석, 10. 2차 자료 분석 ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기관 중장기 전략수립 및 성과분석·평가·성과확산 ○ 신규 사업 아이디어 기획 및 사업계획서 작성 ○ 기관 인력 및 예산 요구 대응 ○ 기관 경영평가 대응 성과관리 및 실적보고서 작성 ○ 국내외 자료수집 및 가공, 통계분석 등을 기반으로 한 의사결정 지원 				
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 ○ (고객관리) 고객이 원하는 제품과 서비스를 지속적으로 제공함으로써 기업과 브랜드에 호감도가 높은 고객의 유지와 확산을 위해 고객과의 관계를 관리하는 업무 ○ (통계조사) 조사목적에 부합하는 과학적이고 체계적 조사계획 수립, 국내·외 자료수집·가공, 통계분석(금융 등) 등을 기반으로 조직 의사결정을 지원 ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 				
교육요건	○ 경영학, 행정학, 행정법, 회계원리, 소비자행동, 법학, 경제학, 통계학 등 관련 분야 전공				
직무관련자격증	○ 사회조사분석사, 경영지도사, 문서실무사, 자산관리사, 공인노무사, 행정사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 내부·외부 환경 분석 <li style="width: 50%;">○ 정부 정책·법규 동향 <li style="width: 50%;">○ 경영 전략과 사업 핵심 활동 <li style="width: 50%;">○ 신규사업계획을 위한 내부환경 및 외부요인, 계획서 작성 방법 <li style="width: 50%;">○ 전략목표수립과 성과통제에 대한 개념 <li style="width: 50%;">○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 <li style="width: 50%;">○ 사업 계획과 기업 경영리스크의 연관성 이해 <li style="width: 50%;">○ 예산 기획 및 실적 분석 능력 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 핵심성공요소 도출 기법 <li style="width: 50%;">○ 경영리스크 분류 방법론 <li style="width: 50%;">○ 사업기획서 작성 기술 <li style="width: 50%;">○ 경영리스크 관리 프로세스 <li style="width: 50%;">○ 부서별 소요예산 우선순위 설정 기술 <li style="width: 50%;">○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 <li style="width: 50%;">○ 비즈니스 문서 작성 기술 <li style="width: 50%;">○ 보고서·회의록 작성기술 <li style="width: 50%;">○ 사업기획력 <li style="width: 50%;">○ 법규 해석 능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 자사의 사업구조를 명확히 파악하려는 자세 <li style="width: 50%;">○ 개선방안 도출에 필요한 논리적 사고 자세 <li style="width: 50%;">○ 시장환경, 고객, 경쟁자 동향 등을 <li style="width: 50%;">○ 경영리스크를 감소시키고 개선하려는 의지 				

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 종합적으로 고려하는 전략적 사고 ○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 ○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세 ○ 협력적 관계에 대한 정확한 인식 ○ 다양한 정보원천을 파악하려고 하는 개방적 태도 ○ 유관부서의 협조를 이끌어내기 위한 호의적 태도
직업기초능력	○ 문제해결능력, 대인관계능력, 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	정규직(5급)		채용분야	식품패키징	
	대분류	중분류		소분류	세분류
분류체계	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해서 도출			01. 포장재 시험분석	
				02. 포장개선개발	
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트 관리	03. 인증유지	04. 산학협력관리
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (포장재 시험분석) 01. 포장재 소재분석, 02. 포장재 시험, 03. 시험분석 결과산출 ○ (포장개선개발) 01. 포장재 구조분석, 02. 포장재 구조설계, 03. 포장재 개발지원 ○ (인증유지) 01. 인증유지, 02. 장비유지보수, 03. 기준규격 적용, 04. 관련규격 해석·적용 ○ (산학협력관리) 01. 산학협력 사업기획, 14. 산학협력 과제관리, 20. 산학협력학술연구진흥 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ (포장재 시험분석) 식품포장재 및 포장소재의 열적·기계적·화학적 특성 시험·분석 ○ (포장개선개발) 제품포장 개선 및 개발 ○ (인증유지) 인증(KOLAS 공인시험기관) 유지 ○ (산학협력관리) 산학연을 관리하고 기업지원을 위한 문제점, 해결방안 도출 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (포장재 시험분석) 식품포장재 시험관련 규격에 따른 특성분석과 시험분석 및 결과도출 ○ (포장개선개발) 식품기업 포장애로사항 해결을 위한 지원사업 ○ (인증유지) 시험분석을 위한 인증유지를 위한 장비유지보수, 시험, 교육, 해결능력 등 ○ (산학협력관리) 식품기업의 포장문제 해결과 이슈사항 도출을 위한 산학연 관리·운영 				
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 화학공학, 고분자공학, 재료공학, 기기분석, 분석화학, 유기화학, 물리화학, 고분자물성, 고분자가공, 식품분석, 식품포장학, ○ (교육 수료(합격))KS Q ISO/IEC 17025 운영실무, 측정불확도 추정 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 포장기술사, 포장기사, 포장산업기사, 화공기사, 화공기술사, 화공산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 물류관리사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 종이·플라스틱의 물리·화학적 특성 ○ 분석에 필요한 장비 원리에 대한 지식 ○ KOLAS 공인시험기관 운영에 대한 지식 ○ 유해화학물질에 대한 지식 ○ 종이·플라스틱의 재질 분석 지식 ○ 분석결과보고서 작성에 대한 지식 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 분석시험 일정관리 능력 ○ 요구사항 파악을 위한 커뮤니케이션 능력 ○ 사용하고자 하는 분석기구 운용기술 ○ 실시한 분석과 관련된 자료의 문서화 능력 ○ 국제규격 확인을 위한 외국어 독해능력 ○ 분석결과의 유효성 평가를 위한 데이터 해석 능력 ○ 화학물질 관련법 현장적용 능력 ○ 포장재 품질관리에 대한 기술 ○ 연구과제 기획에 대한 이해 및 수행 관리 능력 ○ 문서에 대한 정기적 검토, 보관 및 폐기 능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고객지향적이며 책임감 있는 태도 ○ 안전지침 및 법규 준수 태도 ○ 일정 및 규정 준수 태도 ○ 정확하고 공정한 업무처리 태도 ○ 데이터 보안·보호 유지 태도 ○ 타부서의 협력을 이끌어낼 합리적 설득 태도 ○ 절차서, 지침서, 시험규격 준수 태도 ○ 화학물질 관련법을 이해하고 적용하려는 태도 ○ 분석 및 해석에 필요한 지식을 습득하려는 태도 ○ 분석결과에 대한 철저한 검토 의지 ○ 측정불확도를 이해하고 산출하려는 의지 ○ 장비활용 및 분석업무 관련 실시간 기록 의지 ○ 재질분석 결과를 포장설계에 반영하려는 의지 ○ 연구과제를 이해하고 수행·관리하려는 의지 ○ 국제공인시험기관 운영 기준을 이해하고 실천하려는 의지 				
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 				

	<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 】

구분	정규직(5급)		채용분야	식품검사분석(이화학)	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무 분류 체계	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리	
	17. 화학·바이오	01. 화학·바이오 공통	01. 화학물질·품질관리	01. 화학물질분석	
	1. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 02.공정관리, 04.샘플 시험검사 준비, 05.식품관련 법규관리, 07.제품검사관리, 14.샘플 시험검사, 16.식품안전 위해요소 이해, 17.위해분석·평가, 18.중요관리점 결정·한계기준 설정, 19. 모니터링·개선조치 수립, 20.검증·문서화 관리 ○ (화학물질분석) 01. 분석계획수립, 02. 시료전처리, 07. 분석장비 관리, 12. 시험법 밸리데이션, 13. 이화학 분석 15. 크로마토그래피분석 16. 분석결과 해석 17. 분석결과보고서 작성 29. 기초화학 분석 ○ (사업관리) 03. 프로젝트 이해관계자관리, 06. 프로젝트 일정관리 11. 프로젝트 의사소통관리 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 등의 유효·유해성분 분석을 위한 시험방법 설계, 수행을 통한 품질검증 지원 ○ LC, GC 등 장비를 활용하여 시험분석·교육·외부 사용 지원 및 기관 고유사업 수행 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 식품 제조 공정, 관련 법규를 이해하고 실무에 적용하여 기업 수요 맞춤 품질검증(공정·제품 등)을 수행하고 결과를 제공하는 업무 ○ (화학물질분석) ①식품 중 유효·유해성분 분석을 위한 국내외 공인 시험방법을 확인하여 분석 계획 수립, 밸리데이션 등으로 시험방법의 유효성 검증 및 시험분석 지원 ②LC, GC 등 이화학 장비 사용 고객에 대한 사용자 교육지원 ③장비관리 ○ (사업관리) 과업 기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 수행 				
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품안전 및 법규, 식품화학, 유기화학, 식품가공학, 식품분석, 식품분석화학, 통계학, 식품위생학, 일반화학, 식품위생관리, 식품품질관리, 품질관리실무, 미생물학, 식품기기분석학, 식품미생물학, 식품공학 등 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시료의 특성에 따른 분석 시험방법 ○ 시험 결과 통계처리 ○ 분석 초자·기구의 원리와 작동법 ○ 액체·기체 크로마토그래피 원리 ○ 이화학 분석의 이해 ○ 분석결과 데이터의 정리 및 이해 ○ 식품 관련 법령 ○ 식품의 기준 및 규격 등 법적 기준 ○ 검사기기 검·교정 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시료 및 분석방법에 대한 자료검색 능력 ○ 화학분석 시험 스케줄 관리능력 ○ 화학물질분석 요구사항 파악을 위한 소통 능력 ○ 시료의 전처리 능력 ○ 분석 장비 운용 기술 ○ 분석법 검증을 위한 밸리데이션 결과 해석 능력 ○ 분석과 관련된 화학물질 취급기술 ○ 식품 관련 법령 정보 파악 및 적용 능력 ○ 시험결과 해석 및 판정(평가) 기술 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고객의 요청을 적극적으로 수용하려는 의지 ○ 시험결과·평가의 공정성 유지 ○ 분석결과의 철저한 검토 의지 ○ 시간, 규정 및 법규 준수 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 책임감 있는 태도 ○ 실험실 안전수칙 준수 ○ 부서간 업무협조 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 장비운영 절차 준수 				
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 】

구 분	정규직(5급)		채용분야	소스개발
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무분류체계	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	<ul style="list-style-type: none"> ○ (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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 소스 소재 및 레시피 개발 및 소스 대량생산 제조공정 운영 ○ 국내식품기업 소스 개발 지원사업 운영 및 관리 			
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 ○ (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	<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, 산업안전기사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	<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 ○ 객관적 분석 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 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 】

구 분	정규직(5급)		채용분야	식품생산			
	대분류	중분류		소분류	세분류		
분류체계	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"> ○ 국내식품기업 기술 개발 지원사업 운영 및 관리 ○ GMP 및 HACCP 인증 운영 관리 ○ 식품(일반, 건강기능) 생산지원 및 제조설비 운용 (추출·농축, 건조·분쇄) 						
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, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서 						
필요지식	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <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 </td> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 </td> </tr> </table>					<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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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
<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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 생산 라인 운영능력 </td> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 보고서·회의록 작성기술 </td> </tr> </table>					<ul style="list-style-type: none"> ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 생산 라인 운영능력 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 보고서·회의록 작성기술
<ul style="list-style-type: none"> ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 생산 라인 운영능력 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 보고서·회의록 작성기술 						

직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자기개발 추구 의지 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 소신있는 태도 ○ 법규 및 규정 준수 ○ 전략적 사고 ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 책임감 있고 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.

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구 분	정규직(5급)		채용분야	제형개발	
	대분류	중분류		소분류	세분류
분류체계	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"> ○ 스마트공장 기반 액상 제형 레시피 개발, 제조공정 설계, 공정개선 및 공정 최적화 ○ 식품(일반식품, 건강기능식품) 생산, 시설장비 운영 및 HACCP, GMP 인증 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, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제품 보관방법 ○ GMP, HACCP 기준서 운영 관리 ○ 원료 규격조건 및 원료 특성 ○ 가열에 의한 식품 변화 ○ 제형별 원료 품질관리 기준 ○ 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 ○ 공정 및 설비의 특성 ○ 생산관리 관련 지식 ○ 가공특성 및 안전성 ○ 미생물 제어 ○ 시제품 품질 규격 및 표준 제조공정 ○ 제조방법에 따른 단위공정 관리 ○ 원재료의 특성에 관한 지식 ○ 혼합 및 살균 공정에 관한 지식 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 액상제형 설계·안정화 기술 ○ 배합혼합기 조작기술 ○ 판형/튜브러형 살균기 조작 기술 ○ 자동화 포장장비 조작기술 ○ 공정관리/개선 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 생산라인 운영 능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 책임감, 소신 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 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	<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 】

구분	전문계약직 나급		채용분야	시설구축
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무 분류 체계	14. 건설	01. 건설공사관리	01. 건설시공전관리	01. 설계기획관리
			02. 건설시공관리	01. 건설공사공정관리
				02. 건설공사품질관리
				03. 건설공사환경관리
04. 건설공사공무관리				
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (설계기획관리) 03. 기본계획수립, 04. 설계표준화, 05. 사업관리계획수립, 06. 설계단계 관리계획수립, 07. 시공단계 관리계획수립 ○ (건설공사공정관리) 02. 공정 계획 수립, 06. 공정관리 절차 수립, 11. 지연공기 만회대책 수립 ○ (건설공사품질관리) 01. 품질관리분석, 02. 품질관리 계획수립, 08. 품질관리 점검, 09. 품질사고 예방관리 ○ (건설공사환경관리) 03. 환경관련 인허가 이행 06. 현장환경 점검 10. 환경민원사고 대응 및 보고 ○ (건설공사공무관리) 06. 하도급 관리, 07. 공사원가 관리, 08. 현장준공 관리, 10. 하자관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 푸드테크 연구지원센터, 식품문화복합 혁신센터등 신규사업 시설물 구축 업무 총괄 - 시공관리·공사감리 등 건설사업 관리 감독 - 건설사업 예산 및 센터별 운영방안 관리 ○ 기 구축 시설물 하자관리 및 보수 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (설계기획관리) 건설공사의 체계적인 사업관리와 설계 품질확보를 위하여 프로젝트에 대한 요구조건 및 설계목표 등을 분석하여 건설공사 기획 및 설계에 대한 전반적인 사항을 관리하는 직무 ○ (건설공사공정관리) 공사의 목적물을 계약된 공사 기간내에 완성하기 위해 합리적이며 경제적인 공정계획을 수립하여 공사가 원활히 수행될 수 있도록 관리하며, 계획공정에 미달할 경우 이에 대한 만회대책을 수립·조정하는 직무 ○ (건설공사품질관리) 건설공사 시 품질을 확보하고 이를 향상시켜 합리적 . 경제적 . 내구적인 시설물을 만들어 냄으로써, 예상되는 하자를 미연에 방지하고 건설공사 품질에 대한 신뢰성을 확보하며 원가 및 운영관리 비용 등을 절감하는 직무 ○ (건설공사환경관리) 건설공사 중이거나 완공 후 불가피하게 환경의 질을 저하시킬 필요가 있는 항목들에 대하여 그 영향이 환경 법규에 정하고 있는 법적기준이나 협의기준 이하로 될 수 있도록 환경 저해 요인 별로 대책 수립 후 공종별로 환경관리를 시행하는 직무 ○ (건설공사공무관리) 공사기획 및 계약, 공사현장의 운영, 설계변경, 기성관리, 견적업무, 공사비 및 공사자원관리, 준공 후 사후관리 등 성공적인 건설공사 수행을 위한 기술적, 관리적 업무 			
교육요건	○ 건축계획, 건축시공, 건축구조, 건축설비, 건축재료, 건축법규 등 관련교육			
직무관련자격증	○ 건축기사/산업기사, 실내건축기사/산업기사, 건설안전기사/산업기사, 건축설비기사/산업기사, 건축시공기술사, 건축구조기술사, 건축품질시험기술사, 건설안전기술사, 건축사 등			
필요지식	○ 각종 법규, 지침, 표준시방서 등의 폭넓은 해석 및 활용		○ 정부 정책·법규 동향	
	○ 설비, 소방, 전기, 환경 등 설계 협력 분야와의 협의를 위한 지식		○ 건축계획/설계관련 기본이론	
			○ 건축시공 및 공정에 대한 전반적인 지식	
			○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해	
필요기술	○ 건축도면의 이해능력		○ 설계목표에 따라 계획원칙을 수립하는 능력	
	○ 건축, 구조, 토목 등 관련분야 설계도면 검토 및 활용능력		○ 건축법규 해석	
	○ 보고서·회의록 작성기술		○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술	
직무수행태도	○ 각종 법규, 설계기준 및 지침준수		○ 개선방안 도출에 필요한 논리적 사고 자세	

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 구조해석의 오류를 발견하고 신뢰성 있는 결과물 산출을 위해 연구하는 자세 ○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 ○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세 ○ 정확한 근거를 반영하고 산출된 결과를 올바르게 반영하는 꼼꼼한 태도 ○ 협력적 관계에 대한 정확한 인식 ○ 다양한 정보원천을 파악하려고 하는 개방적 태도 ○ 유관부서의 협조를 이끌어내기 위한 호의적 태도
직업기초능력	○ 문제해결능력, 대인관계능력, 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.