

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	정규직(5급)		채용분야	기획·예산
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무 분류 체계	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무	01. 경영기획	01. 경영기획
		03. 재무·회계		01. 재무
		01. 사업관리	01. 사업관리	
	<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 ○ (예산) 01. 예산편성지침수립, 02. 부문예산 수립, 03. 연간 종합예산 수립, 06. 예산 실적관리 ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기관 전략수립 및 성과분석·평가·성과확산 ○ 신규 사업 아이디어 기획 및 기관 인력 증원 요구 대응 ○ 기관 보조금 예산 및 실행예산 관련 업무 <ul style="list-style-type: none"> - 예산 기획, 예산 요구 논리 개발 및 정부 및 국회 요청자료 작성 등 - 결산 자료 작성 및 결산관련 국회 요청자료 작성 등 - 예산편성지침 및 연간 예산 수립, 사업별 예산 수립 및 예산 실적 관리 등 ○ 기관 주요사업 기획 및 이행 관리 			
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 ○ (예산) 조직이 목표로 하는 경영성과를 효과적으로 달성하기 위한 미래의 경영활동을 계량화하는 것으로 일정기간 예상되는 수익과 비용을 편성하고 집행하며, 통제하는 업무 ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 			
전공분야	○ 경영학, 행정학, 행정법, 노동법, 회계원리, 소비자행동, 원가회계, 관리회계 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 종합적으로 고려하는 전략적 사고 <li style="width: 50%;">○ 경영리스크를 감소시키고 개선하려는 의지 <li style="width: 50%;">○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 <li style="width: 50%;">○ 협력적 관계에 대한 정확한 인식 <li style="width: 50%;">○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세 <li style="width: 50%;">○ 다양한 정보원천을 파악하려고 하는 개방적 태도 <li style="width: 50%;">○ 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	유전독성시험	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무분류체계	17. 화학·바이오	05. 바이오	01. 바이오의약	02. 바이오의약품개발	
능력단위	○ (비임상평가) 07. 비임상 평가, 13. 기술 이전, 15. 인허가 자료작성				
주요업무	○ GLP 유전독성시험 지정 기반 구축 및 지정 업무 ○ GLP 유전독성시험 수행				
직무수행내용	○ (독성평가) 건강기능식품 및 식품유래 천연물의 안전성을 입증할 목적으로 동물 및 세포 등을 대상으로 해당 약물의 독성 및 이상반응을 조사하기 위해 비임상시험 독성평가 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, 식품기사, 식품산업기사, 임상병리사, 실험동물기술원(1급, 2급)				
필요지식	○ 유전독성시험 종류와 방법 등 독성평가에 대한 지식 ○ 유전독성과 관련한 비임상시험관리기준(GLP)에 대한 지식 ○ 세포 및 실험동물 사용에 관한 지식 ○ 규제기관의 고시에 대한 지식 ○ In vitro 효능평가를 위한 제반 기초 지식				
필요기술	○ 독성시험 가이드라인 파악 능력 ○ 실험의 재현성 및 정밀성 유지 기술 ○ 유전독성시험 수행 능력 ○ In vitro 및 in vivo 시험 수행 기술 ○ 기초 데이터 통계처리 능력 ○ 비임상시험 자료 검색 및 활용 기술 ○ 시험 기초 장비 운용 기술				
직무수행태도	○ 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	○ 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	안전보건	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무 분류 체계	23. 환경·에너지·안전	06. 산업안전	01. 산업안전관리	00. 산업안전관리공통직무	
				01. 기계안전관리	
				02. 전기안전관리	
				03. 건설안전관리	
				04. 화공안전관리	
			02. 산업보건관리	01. 산업보건관리	
				02. 근로자작업환경관리	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (산업안전관리공통직무) 01. 산업안전관리 계획수립, 02. 산업안전 위험성평가, 04. 산업안전교육, 05. 협력업체 산업안전관리, 06. 산업재해 대응, 07. 산업안전 문서관리 ○ (기계안전관리) 06. 기계안전시설 관리, 15. 기계안전점검, 07. 안전보호구 관리 ○ (전기안전관리) 01. 전기안전관리 업무수행, 07. 전기설비 위험요인 관리, 03. 전기안전 관련 문서관리, 04. 전기안전활동 모니터링 ○ (건설안전관리) 03. 건설현장 안전점검, 09. 건설현장 안전사고 예방, 11. 건설공사 위험성평가 ○ (화공안전관리) 02. 화재·폭발 예방, 03. 화학물질 안전관리 실행, 04. 독성가스 안전관리, 07. 화학설비 회전기기 안전관리, 08. 화학설비 고정기기 안전관리, 11. 화공안전 법규 검토 ○ (가스안전관리) 08. 가스사고 예방·관리, 05. 가스시설 유지관리, 02. 가스 법령 활용 ○ (산업보건관리) 01. 보건관리계획수립평가, 02. 산업보건관리체제확립, 03. 산업재해관리, 05. 산업보건 위험성평가, 10. 사업장 건강증진 ○ (근로자작업환경관리) 01. 유해요인 조사, 05. 유해요인관리, 09. 작업환경측정 평가·개선 				
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전보건관리체계 구축 및 이행 ○ 관계법령에 따른 의무이행 여부 점검/개선 조치 - 위험성평가, 관계수급인 안전보건관리, 안전보건교육, 산업재해 관리 등 				
	<ul style="list-style-type: none"> ○ (산업안전관리공통직무) 전 산업에서 발생할 수 있는 재해를 방지하기 위하여, 전반적인 사업장 안전관리를 수행하고, 발생한 재해에 대한 원인분석을 통해 안전한 작업환경을 조성하는 업무 ○ (기계안전관리) 기계설비로 인한 재해분석을 통하여 기계의 위험성을 도출하고 설비의 안전대책에 대한 기술 전반을 이해함으로써, 프레스 및 전단기·운반기계와 양중기 등의 유해위험기계기구의 설계·제작·설치·사용 및 정비 시 안전대책에 적용·관리하여 안전하고 쾌적한 작업환경을 조성하는 업무 ○ (전기안전관리) 안전한 작업환경을 조성하기 위하여 전기재해방지에 대한 기반기술을 이해하고, 전기 에너지로 인한 전기 재해의 위험성을 분석·도출하여, 전기설비 안전관리에 적용함으로써, 전기사고, 감전재해, 전기 화재·폭발, 정전기 장·재해를 예방하고 대응하는 업무 ○ (건설안전관리) 건설현장 안전사고 분석을 통하여 건설물의 시공 관리상의 위험성을 도출하고 건설재해방지에 대한 기반기술을 이해함으로써, 공정별 안전대책에 적용·관리하여 안전하고 쾌적한 작업환경을 조성하는 업무 ○ (화공안전관리) 유해·위험물질의 누출 또는 화재·폭발 사고로부터 손실을 방지하기 위해 유해·위험 물질의 위험성 및 안전대책에 대한 기반기술을 이해하고 유해·위험 물질의 저장·취급·사용 등에 적용·관리하여 안전하고 쾌적한 작업환경을 조성하는 업무 ○ (가스안전관리) 검사, 점검과 응급조치 및 유지관리 등 제반 안전관리를 통해 가스 종사자 및 국민의 안전을 확보하는 업무 ○ (산업보건관리) 근로자들의 육체적·정신적·사회적 건강을 유지 증진 시키며 작업조건으로 인한 질병을 예방하고 건강에 유해한 작업환경을 개선하며 근로자를 생리적으로나 심리적으로 적합한 작업환경에 배치하여 건강하게 근무하도록 하는 업무 ○ (근로자작업환경관리) 근로자 건강에 영향을 줄 수 있는 유해·위험요인을 예측, 인지, 측정, 평가하여 쾌적한 작업환경조성을 위한 관리대책을 마련하는 업무 				

전공분야	○ 산업안전공학, 안전학, 건설안전학, 안전관리학, 건축학, 토목학, 화학공학, 전기공학 등
직무관련자격증	○ 대기환경기사, 대기환경산업기사, 수질환경기사, 수질환경산업기사, 폐기물처리기술사, 폐기물처리기사, 폐기물처리산업기사, 산업안전기사, 산업안전산업기사, 산업위생관리기술사, 산업위생관리기사, 산업위생관리산업기사, 가스기술사, 가스기사, 가스산업기사, 화공안전기술사, 화공기술사, 화공기사, 전기안전기술사
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건축물과 사용자 특성에 관한 이해 ○ 산업안전보건법령에 대한 지식 ○ 기계 종류별 안전장치 설치 기준 ○ 기계·전기 등 설비의 위험요인에 대한 지식 ○ 기계 방호장치에 대한 지식 ○ 기계 위험성에 대한 지식 ○ 보호구의 선정기준에 대한 지식 ○ 유해위험기계기구, 유해물질 종류 및 특성 ○ 안전시설 종류 및 설치·보강 방법에 대한 지식 ○ 정격차단용량(kA) 관련 지식 ○ 무기 및 유기 화학물질 특성 이론에 대한 지식 ○ GHS 개념 ○ 방호장치 종류 및 특성에 대한 지식 ○ 산업안전 관련 법령 이해 ○ 산업안전교육 및 평가방법에 대한 지식 ○ 전 직원 건강검진 절차 및 관련 규정 이해 ○ 재해 발생자 응급조치 기초 지식
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 설비 이상 유무 파악 능력 ○ 비상시 대피유도 능력 ○ 도면 파악 및 대조 능력 ○ 설비의 적정성 판단능력 ○ 안전 활동 모니터링 능력 ○ 전기도면 이해능력 ○ 기계설비 위험성 평가 관리 능력 ○ 안전사고 사례 분석 및 전파를 위한 정보처리 기술 ○ 재해 발생자 응급조치 능력 ○ 안전관리교육을 위한 강의 기술 ○ 안전관리교육 평가를 위한 기초통계 능력 ○ 안전관리규정 목록화 및 관리 능력 ○ 안전관리 계획 수립 능력 ○ 산업안전보건위원회 구성 및 운영 능력
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해당 업무와 유사한 사례를 수집하려는 노력 ○ 기술기준 준수 태도 ○ 안전사항 준수 태도 ○ 법적 범위와 회사의 규정을 조사하고 사업장에 맞게 적용하려는 합리적 태도 ○ 위험점에 대한 안전조치를 적극적으로 제시하고 반영할 수 있도록 추진하는 의지 ○ 해당 업무를 안전하고 법 위반 없이 처리하려는 책임감 있는 자세
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 】

구 분	정규직(5급)		채용분야	소스개발
직무분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	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 			
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	<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 			

- | | |
|--|--|
| | <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】

구 분	정규직(5급)		채용분야	식품생산	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무분류체계	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"> ○ 식품(일반, 건강기능)생산 및 제조설비 운용 (추출·농축, 건조·분쇄) ○ 국내식품기업 시제품 생산 지원사업 운영 및 관리 				
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, 미생물체제개발, 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"> ○ 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 ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 발효조작기술 ○ 혼합기 조작기술 ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 라인 운영능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 보고서·회의록 작성기술 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자기개발 추구 의지 ○ 전략적 사고 				

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 소신있는 태도 ○ 법규 및 규정 준수 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 책임감 있고 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 】

구분	계약직 나급(사업계약직)		채용분야	맞춤형식이설계
직무분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리 03. 산학협력관리
	02. 경영·회계·사무	02. 총무인사	03. 일반사무	02. 사무행정
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 07. 프로젝트 원가관리, 08. 프로젝트 리스크관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (산학협력관리) 10. 산학협력 학술연구진흥, 13. 산학협력 연구비관리, 14. 산학협력 과제관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업과제(맞춤형 식이 설계 플랫폼 개발) 수행 및 운영 ○ 사업과제 운영을 위한 관련 논문 등 자료 분석 및 협의체 관리 ○ 온·오프라인 문서 (문서작성, 접수, 회신 등) 생성 및 관리 ○ 소속 부서 수행 업무 보조 (기업지원사업 및 행사운영 등) 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (산학협력관리) 정부, 산업체 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획·관리하며, 산학협력 과제 수행 시 발생하는 변경 사항에 대응하는 업무 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서작성, 사무자동화 관리운영, 경비처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 			
전공분야	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품분자생물학, 생명과학, 식품화학, 식품분석학, 식품영양학, 발효공학 등 식품관련 전공 분야 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품분석사, 식품기사, 위생사, 실험동물기술원 ○ 사회조사분석사, 경영지도사, 문서실무사, 자산관리사, 행정사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사, ERP회계, 전산회계, 전산회계운용사, 전산세무 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 개발 물질 선정을 위한 식품연구지식 ○ 식품개발절차에 대한 이해 ○ 건강기능식품 신청과정에 대한 이해 ○ 원료표준화과정에 대한 이해 ○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업기획 수립 및 수행 능력 ○ 자료수집 및 분석 능력 ○ 연구계획서 검토 기술 ○ 논문 서치 능력 ○ 친절한 대면, 전화 응대 기술 ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 ○ 사업 진행 보고 능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 과제 신청요강을 정확히 이해하고 관련 규정을 준수하는 태도 ○ 사업과제 특징을 정확히 파악하려는 분석적 태도 ○ 사업과제를 종합적으로 관리하는 전략적 사고 ○ 정확한 정보를 전달하고 이해시키는 태도 ○ 협의체 및 내부 직원들과의 원활한 의사소통을 위한 노력 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 융합적 사고역량 			
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	계약직 나급(사업계약직)		채용분야	스마트제품화
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무분류체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리 03. 산학협력관리
	04. 교육·자연·사회과학	03. 직업교육	01. 직업교육	02. 기업교육
	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 07. 프로젝트 원가관리, 08. 프로젝트 리스크관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (산학협력관리) 10. 산학협력 학술연구진흥, 13. 산학협력 연구비관리, 14. 산학협력 과제관리 ○ (기업교육) 03. 교육과정 운영 05. 교육성과 평가, 06. 교육 사후관리 09. 교육운영기획, 10. 교육자원관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업과제(건강기능식품 개발 전문인력 양성을 위한 온/오프라인 교육) 수행 및 운영 ○ 사업과제 운영을 위한 관련 논문 등 자료 분석 및 협의체 관리 ○ 교육대상자 교육수준 분석, 교육 운영 및 사후관리 ○ 소속 부서 수행 업무 보조 (기업지원사업 및 행사운영 등) 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (산학협력관리) 정부, 산업체 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획·관리하며, 산학협력 과제 수행 시 발생하는 변경 사항에 대응하는 업무 ○ (기업교육) 교육기획, 교육과정의 개발과 운영, 교육성과의 측정과 평가, 교육 사후관리를 수행하는 업무 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서작성, 사무자동화 관리운영, 경비처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 			
전공분야	○ 식품분자생물학, 생명과학, 식품화학, 식품분석학, 식품영양학, 발효공학 등 식품관련 전공 분야			
직무관련자격증	○ 식품산업기사, 식품기사, 위생사, 실험동물기술원			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품개발절차에 대한 이해 ○ 건강기능식품 신청과정에 대한 이해 ○ 원료표준화과정에 대한 이해 ○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 ○ 교육과정 운영계획 수립 ○ 교육수준 측정·평가 기준 수립을 위한 지식 ○ 교육 사후관리 방법 	
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업기획 수립 및 수행 능력 ○ 자료수집 및 분석 능력 ○ 연구계획서 검토 기술 ○ 논문 서치 능력 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 친절한 대면, 전화 응대 기술 ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 ○ 사업 진행 보고 능력 	
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 과제 신청요강을 정확히 이해하고 관련 규정을 준수하는 태도 ○ 사업과제 특징을 정확히 파악하려는 분석적 태도 ○ 사업과제를 종합적으로 관리하는 전략적 사고 ○ 정확한 정보를 전달하고 이해시키는 태도 ○ 협의체 및 내부 직원들과의 원활한 의사소통을 위한 노력 			
직업기초능력	○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 융합적 사고역량			
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	계약직 등급(사업계약직)		채용분야	식품생산(스마트특성화)
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무분류체계	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	05. 건강기능식품제조가공
				10. 식품가공연구개발
				11. 식품품질관리
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (건강기능식품제조가공) 연질 캡슐 제조, 젤·젤리 제조, 경질 캡슐 제조, 정제 제조, 환 제조, 바 제조, 건조분말 제조, 추출·분해 분말 제조, 고체·액상 발효물 제조, 분말·과립 제조, 기능성 유지 제조, 액상·시럽·페이스트 제조, 필름 제조 ○ (식품가공연구개발) 개발 계획 수립, 개발 계획 평가, 시제품 개발, 시제품 평가, 식품가공연구개발 안전관리, 식품품질개선, 제품응용연구, 상품성평가, 재료안전성검사 ○ (식품품질관리) 식품관련 법규관리, 제품검사관리, 협력업체 관리, HACCP 준비단계 평가, 식품안전 위해요소 이해, 위해 분석·평가, 검증·문서화 관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 원료에 대한 제형(분말, 과립, 액상, 환, 캡슐 등의 형태로 가공) 기술지원 ○ 기업요구사항에 맞춘 시제품 제작 및 생산 지원 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (건강기능식품제조가공) 인체에 유용한 영양소 또는 기능성분이 함유된 분말, 과립, 액상, 환, 캡슐, 정제, 필름, 바, 젤리 등의 형태로 가공하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 식품을 개발하기 위해 제품분석과 기초응용연구 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안정성이 확보된 제품생산기술을 관련 부서로 이관하는 업무 ○ (식품품질관리) 식품별 기준과 규격에 적합한 제품을 제공하기 위해 공정관리, 제품검사관리, 식품관련 법규관리, 협력업체 관리, 시험·검사 관리 등을 하며 각 과정의 위해요소를 확인, 평가하여 중점적으로 관리하는 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, 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 화공기술사, 화공기사, 화학분석기사, 생물공학기사, 바이오화학제품제조산업기사, 품질경영기사, 품질경영산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품제조공정 ○ 식품 원료 및 식품첨가물 특성 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ 시제품 제조공정 프로세스 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 식품개발절차에 대한 이해 ○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률 ○ 시제품 품질 규격 및 표준제조공정 	
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 활용장비에 대한 가동능력 ○ 원재료 규격검토 능력 ○ 식품제조 관련 기준서 활용 능력 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업 진행 보고 능력 ○ 기업지원 담당자와 의사소통 및 협업 능력 ○ 정보수집 활용 기술 	
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간, 법규 및 규정 준수 ○ 업무협조 태도 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 책임감 있는 정확한 업무처리 태도 	
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 융합적 사고역량 			
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	계약직 다급(사업계약직)		채용분야	식품생산(원료생산)	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무분류체계	02. 경영·회계·사무	04. 생산·품질관리	01. 생산관리	01. 구매조달	
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공연구개발	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (구매조달) 01. 구매 전략 수립, 04. 구매 발주관리, 05. 구매품 품질관리, 09. 구매 계약 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품 개발, 04. 시제품 생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리, 18. 시생산테스트, 19. 시생산테스트제품평가 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성원료 생산(Pilot&Lab scale)업무 ○ 기능성원료 구매 및 관리 ○ 기능성원료 DB구축 보조 업무 등 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (구매조달) 조직의 경영 활동에 필요한 재화와 용역을 안정적이고 효율적으로 조달하기 위하여 구매 협력사를 발굴 및 관리하고, 구매품의 품질, 원가, 납기 관리를 수행하는 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, 품질경영기사, 품질경영산업기사 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 구매품의 특성 ○ 데이터/정보의 객관성 확보를 위한 통계지식 ○ 제조공정 프로세스 ○ 구매품 기술 지식 ○ 구매품 품질관리 기법 ○ 식품제조공정 ○ 식품 원료 및 식품첨가물의 특성 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ 시제품 제조 공정 ○ 시제품 품질 규격 및 표준제조공정 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 구매품별 특성에 대한 보고서 작성 능력 ○ 정보시스템 및 데이터베이스 활용 능력 ○ 구매관리 관련 정보파악 및 비교 능력 ○ 정보수집 활용 기술 ○ 구매품 품질평가 능력 ○ 식품 관련 규격기준서를 활용할수 있는 능력 ○ 실험설비 운용 능력 ○ 원재료 규격검토 능력 ○ 활용장비에 대한 가동 능력 ○ 원료 특성별 전처리 조건 설정 및 가공 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 데이터/정보의 객관성 확보를 위한 노력 ○ 객관적이고 분석적인 태도 ○ 조사분석에 정확성을 기하려는 노력 ○ 정확한 검증을 위한 세심한 관찰 태도 ○ 필요 정보에 대한 적극적 조사 자세 ○ 공정성 및 윤리적 태도 ○ 주도면밀한 업무태도 ○ 설비 작동방법을 준수하는 태도 ○ 작업안전 사항을 준수하는 태도 ○ 규정을 준수하는 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 				
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 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. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. 				