

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	계약직 다급(일반계약직)		채용분야	일반행정(건설관리)	
	대분류	중분류	소분류	세분류	
분류 체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	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 ○ (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"> ○ 기관 건설사업 전반에 대한 행정·사무 지원 ○ 자료 정리, 문서 관리 및 사업 수행 업무 보조 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 건설사업 관리 프로젝트 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 업무 ○ (사무행정) 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서관리, 문서작성, 데이터 관리, 사무자동화 관리운영 등 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하며, 조직 내·외부에서 발생하는 일반 행정업무 요청 사항을 지원·관리하는 업무 				
교육요건	○ 전공무관				
직무관련자격증	○ 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 프로젝트 관리 계획서에 대한 지식, 업무 처리 프로세스에 대한 지식, 프로젝트 성과 측정에 대한 이해, 프로젝트 자원 가용성에 대한 이해, 프로젝트 관련 각종 보고서에 대한 지식, 타 부처 및 타 사업의 프로세스에 대한 지식 등 ○ (사무행정) 조직 내 부서의 업무 분장에 대한 이해, 데이터 특성에 대한 지식, 업무용 소프트웨어의 특성에 대한 지식, 데이터 분석 및 관리 방법에 대한 지식, 문서 양식과 유형, 작성 규칙에 대한 지식, 보고 절차에 대한 지식, 보안 규정에 대한 이해 등 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 일정 관리 및 최적의 일정을 조율할 수 있는 능력, 작업 기간 및 자원을 측정할 수 있는 능력, 업무에 적합한 자원을 할당하는 능력, 리스크 관리 및 대안 제시 능력, 이해관계자 요구사항 파악 및 의사소통 능력, 프로세스 점검을 통한 예방 조치 및 관리 능력, 프로젝트 기획, 실행 및 관리 능력 등 ○ (사무행정) 컴퓨터 활용 능력, 업무용 소프트웨어 활용 능력, 데이터 분석 및 활용 능력, 문서 기안 및 편집 능력, 자료 검색 능력 등 				
직무수행태도	○ (공통) 성실성·논리성·책임감, 제반 규정·지침 준수, 문서 보고 일정계획 준수 노력, 세밀하게 자료를 분석하려는 노력, 적극적 경청 및 협업적 태도, 고객 응대 태도				
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. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. 				

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구 분	계약직 다급(사업계약직)		채용분야	IT 사업 운영
직무분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
	20. 정보통신	01. 정보기술	01. 정보기술전략·계획	01. 정보기술전략
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 ○ (정보기술전략) 01. 정보기술 전략 기획, 04. 정보기술 프로세스관리 전략 수립, 06. 정보기술 협업관리 전략 수립, 07. 정보기술 투자계획 수립, 08. 정보기술 성과관리, 09. 정보기술 전략 통합관리, 10. 정보기술 전략 실행관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기관 수행 사업관리 보조, 일반사무 보조 등 행정지원 업무 ○ IT 관련 정보화 사업 운영 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 프로젝트 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 업무 ○ (정보기술전략) 정보기술전략은 조직의 미션·비전·전략·목표를 달성하기 위하여 정보기술을 효과적으로 활용할 수 있도록 정보기술 전략을 기획하고, R&D, 프로세스, 아키텍처 등 분야별 전략을 수립, 통합, 실행하는 업무 			
전공분야	○ 전공 무관			
직무관련자격증	○ 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 프로젝트 관리 계획서에 대한 지식, 업무 처리 프로세스에 대한 지식, 프로젝트 성과 측정에 대한 이해, 프로젝트 자원 가용성에 대한 이해, 프로젝트 관련 각종 보고서에 대한 지식, 타 부처 및 타 사업의 프로세스에 대한 지식 등 ○ (정보기술전략) 플랫폼 기반 기술에 대한 이해, IT 개발 방법에 대한 지식, 프로젝트 기획 방법, IT 프로세스 수립 및 개선에 대한 지식, 최신 IT 기술 동향에 대한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 일정 관리 및 최적의 일정을 조율할 수 있는 능력, 작업 기간 및 자원을 측정할 수 있는 능력, 업무에 적합한 자원을 할당하는 능력, 리스크 관리 및 대안 제시 능력, 이해관계자 요구사항 파악 및 의사소통 능력, 프로세스 점검을 통한 예방 조치 및 관리 능력, 프로젝트 기획, 실행 및 관리 능력 등 ○ (정보기술전략) DB 인프라 설계 능력, 비즈니스 및 정보기술 모델링 기술, 전략과제 도출 능력, 아키텍처 표준화 기술, 관련 법령 및 정책, 표준, 지침, 절차의 분석 능력, 업무와 관련이 있는 데이터의 내용과 범위를 정의할 수 있는 능력 			
직무수행태도	○ (공통) 성실성·논리성·책임감, 제반 규정·지침 준수, 문서 보고 일정계획 준수 노력, 세밀하게 자료를 분석하려는 노력, 적극적 경청 및 협업적 태도, 고객 응대 태도			
직업기초능력	○ 기술능력(전문성), 수리능력, 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 다급(사업계약직)		채용분야	기호적품질분석 (메타버스실증지원)	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무 분류 체계	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리	10. 식품가공연구개발
	17. 화학·바이오	01. 화학·바이오 공통	01. 화학물질·품질관리	01. 화학물질분석	
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품품질관리) 05.식품관련 법규관리, 07.제품검사관리, 09. 관능검사, 20.검증·문서화 관리 ○ (식품가공연구개발) 05.시제품 평가, 14. 제품분석, 17. 선행기술조사연구 19. 시생산테스트 제품평가 ○ (화학물질분석) 02. 시료전처리, 07. 분석장비 관리, 16. 분석결과 해석, 17. 분석결과보고서 작성 ○ (사업관리) 03. 프로젝트 이해관계자관리, 06. 프로젝트 일정관리 11. 프로젝트 의사소통관리 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 소비자 조사(관능평가), 고령친화식품 사용성 평가기관 업무 수행 및 패널 운영 ○ 감각분석(전자눈, 전자코, 전자혀) 및 GC-O 등의 장비 활용을 통한 기술지원 ○ 식품의 물성 장비(Texture analyzer, 레오미터 등)의 활용을 통한 기술지원 ○ 기호적품질 분석 장비 활용 분석 DB 구축·관리 ○ 제품 개발을 위한 품질검증 지원 및 기관 고유사업 수행 보조 				
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 ○ (식품가공연구개발) (화학물질분석) ①식품의 물성 및 감각분석을 위한 국내외 시험방법을 확인하여 분석 계획 수립, 밸리데이션 등으로 시험방법의 유효성 검증 및 시험분석 지원 ○ (사업관리) 과업 기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 수행 ○ (메타버스사업운영) 농식품분야 메타버스 기반 기술실증 지원사업 중 기호적품질 분석을 활용하여 정보를 도출하고 시스템을 구축을 위한 업무를 지원 				
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품안전 및 법규, 식품화학, 유기화학, 식품가공학, 식품분석, 식품분석화학, 통계학, 식품위생학, 일반화학, 식품위생관리, 식품품질관리, 품질관리실무, 식품기기분석학, 식품공학, 소비자 행동 분석, 향미과학, 감각과학, 식품 물성 등 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 바이오화학제품제조(산업)기사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품분석(미생물·이화학)에 대한 기본적인 지식 ○ 시험 결과 통계처리 ○ 분석결과 데이터의 정리 및 이해 ○ 식품 관련 법령(식품의 기준 및 규격) ○ 관능평가의 이해, 설문지 작성 ○ 소비자 행동 분석, 결과보고서 작성 ○ 감각분석의 이해, 시험설계, 결과 작성 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시료 및 분석방법에 대한 자료검색 능력 ○ 기기분석 및 관능평가 결과의 해석 능력 ○ 물질 분석 요구사항 파악을 위한 소통 능력 ○ 시료의 전처리 능력 ○ 분석(TA, 레오미터 등) 장비 운용 기술 ○ 분석과 관련된 화학물질 취급기술 ○ 식품 관련 법령 정보 파악 및 적용 능력 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고객의 요청을 적극적으로 수용하려는 의지 ○ 시험결과·평가의 공정성 유지 ○ 분석결과에 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 】

구분	계약직 다급(사업계약직)		채용분야	기업지원 상담	
	대분류	중분류		소분류	세분류
분류 체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	03. 산학협력관리
	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무	03. 마케팅	02. 고객관리	
		02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (고객관리) 01. 고객관리 계획 수립, 06. 고객 필요정보 제공, 07. 고객관리 성과 평가, 10. 고객 관계 관리, 11. 고객데이터 분석 ○ (프로젝트 관리) 02. 프로젝트 통합관리, 03. 프로젝트 이해관계자, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 09. 프로젝트 품질관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (산학협력관리) 01. 산학협력 사업기획, 14. 산학협력 과제관리, 17. 입주기업 지원관리 ○ (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"> ○ 기관 통합상담 운영지원, 상담지원(온/오프라인 병행), 만족도 관리 등 수행 ○ 상담DB 분석 및 고객관리, 내외부 자원(디지털플랫폼 등)을 활용한 기업지원 업무 수행 ○ 대학·연구기관·기업·유관기관 등 식품산업 산학연관 네트워크 구축·운영 지원 ○ 문서작성, 자료관리, 경비처리 등 일반사무 및 행정지원 업무 등 수행 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (고객관리) 식품진흥원 이용 고객 상담업무(온/오프라인) 및 만족도 관리 실시, 상담DB 분석 및 고객관리, 디지털플랫폼을 활용한 고객관리 지원 등 ○ (프로젝트 관리) 과업 기간, 예산, 현황, 성과지표 등에 적합한 사업 운영·관리 ○ (산학협력관리) 기업·대학·유관기관 등 산·학·연·관 협력 네트워크 구축 및 운영 지원 ○ (사무행정) 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서관리, 문서작성, 사무자동화 관리운영, 경비처리 등 조직 내·외부에서 요청하거나 필요한 업무를 수행 및 지원하는 업무 				
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 분야 또는 상경계열, 상담업무 관련 전공자 우대 ○ (우대) 식품가공학, 식품영양학, 식품화학, 식품분석학, 발효공학 등 식품 관련 전공 분야 ○ (우대) 마케팅, 품질경영, 생산관리, 유통관리, 소비자행동 등 상경 계열 전공 분야 ○ (우대) CS상담업무 수행, 고객관리, 영업관리 등 상담, 고객관리 관련 전공 분야 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 영양사, 위생사, 품질경영기사, 품질경영산업기사 ○ 유통관리사, 경영지도사, 사회조사분석사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS ○ 텔레마케팅관리사, 소비자전문상담사, CS리더스관리사 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조직에 대한 이해(비전, 경영목표, 주요사업 등) ○ 경영 전략과 사업 핵심 활동 ○ 전략목표수립과 성과통제에 대한 개념 ○ 내부·외부 환경 분석 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 정부 정책·법규 동향 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 사업과제 운영·관리·활용에 대한 이해 		
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업기획 수립 및 수행 능력 ○ 성과관리/분석 능력 ○ 이해관계자 요구사항 파악 및 조율 능력 ○ 법령 및 지침 해석 능력 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 고객지향적 대면, 전화 응대 기술 ○ 비즈니스 문서 작성 기술 ○ 자료 수집, 분석 및 보완작업(수정) 능력 ○ 일정 관리/모니터링 능력 		
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업구조를 명확히 파악하려는 자세 ○ 시장환경, 고객, 산업동향 등을 종합적으로 고려하는 전략적 사고 ○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 ○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 개선방안 도출에 필요한 논리적 사고 자세 ○ 수요기업의 애로사항을 개선하려는 의지 ○ 협력적 관계에 대한 정확한 인식 ○ 다양한 정보원천을 파악하려고 하는 개방적 태도 ○ 유관부서의 협조를 이끌어내기 위한 호의적 태도 		
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 정보능력, 조직이해능력, 직업윤리, 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	해외인증 정보·컨설팅	
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정
	17. 화학·바이오	01. 화학·바이오 공통	01. 화학물질·품질관리	01. 화학물질분석
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트 관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 07. 프로젝트 원가관리, 08. 프로젝트 리스크관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 ○ (화학물질분석) 01. 분석계획수립, 03. 시료전처리, 06. 문서관리, 07. 분석장비 관리, 16. 분석결과 해석, 17. 분석결과보고서 작성, 23. 시험결과보고서 작성, 24. 화학구조 분석, 25. 화학특성 분석, 30. 실험실 환경·안전점검, 31. 실험실 문서관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내 식품기업의 해외 인증 컨설팅 및 취득 지원 ○ 중동·아프리카 지역 식품 시장 동향 및 국가별 규제 정보 조사 ○ 식품원료·첨가물·공정의 해외 인증 적합성 판단 ○ 중동·아프리카 지역 진출 및 인증 취득을 위한 식품 분석 및 결과 제공 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트 관리) 중동·아프리카 지역 인증 최신 정보 구축 및 네트워크, 컨설팅 지원 ○ (화학물질분석) 중동·아프리카 지역 식품 인증 시험 (에탄올 및 pork ID(돼지 DNA) 분석) ○ (인증지원) 해외 식품 인증취득 지원 및 컨설팅 ○ (사무행정) 문서관리, 문서작성, 사무자동화 관리운영, 경비처리 등 조직 내·외부에서 요청하거나 필요한 업무를 수행 및 지원하는 업무 			
교육요건	○ 전공무관(식품 분야 우대)			
직무관련자격증	○ 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 인증제도에 대한 개념 ○ 할랄·코셔 등 인증제도 및 이슬람 식품 규범에 대한 이해 ○ 식품 원료·첨가물, 제조공정, 위생·품질 관리에 대한 지식 ○ 식품 표시·수출 관련 법·제도 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해외 인증 취득을 위한 식품 분석 기술 ○ 해외 인증 수요기업 컨설팅 ○ 인증 서류 검토 및 문서 작성 능력 ○ 해외 인증기관 및 기업과의 의사소통 능력 			
직무수행태도	○ (공통) 성실성·논리성·책임감, 제반 규정·지침 준수, 문서 보고 일정계획 준수 노력, 세밀하게 자료를 분석하려는 노력, 적극적 경청 및 협업적 태도, 고객 응대 태도			
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. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. 			

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	계약직 나급(사업계약직)	채용분야	건강기능식품 교육 운영 및 관리 (스마트제품화지원)	
직무 분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리 03. 산학협력관리
	04. 교육·자연·사회과학	03. 직업교육	01. 직업교육	02. 기업교육
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	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 ○ (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 ○ 교육대상자 교육수준 분석, 교육 운영 및 사후관리 ○ 사업과제 운영을 위한 관련 논문 등 자료 분석 ○ 소속 부서 수행 업무 보조 (기업지원사업 및 행사운영 등) 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 과업 기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (산학협력관리) 정부, 산업체 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 수행하며, 산학협력 과제 수행 시 발생하는 변경 사항에 대응하는 업무 ○ (기업교육) 교육 기획, 교육과정의 개발과 운영, 교육성과의 측정과 평가, 교육 사후관리를 수행하는 업무 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서 작성, 사무자동화 관리 운용, 경비 처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 			
교육요건	○ 식품분자생물학, 생명과학, 식품화학, 식품분석학, 식품영양학, 발효공학 등 식품관련 전공 분야			
직무관련자격증	○ 식품산업기사, 식품기사, 식품기술사, 위생사, 실험동물기술원, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS			
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 다급(사업계약직)		채용분야	기업지원 정보구축(기능성)
	대분류	중분류	소분류	세분류
분류체계	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 기업지원 정보구축
능력단위	○ 01. 해외 기능성소재 정보 수집, 02. 정보 분석 및 가공, 03. 정보 생성 및 제공			
주요업무	○ 기능성소재 관련 제외국 인증(NDI, GRAS 등) 제도 정보 수집 등 ○ 해외 기능성 소재 시장 및 수출 정보 수집 등 ○ 기타 기관 고유사업 수행보조			
직무수행내용	○ 기능성소재 관련 해외 인증 제도 및 절차 정보 수집 ○ 해외 기능성소재 시장 정보 수집 ○ 기능성소재 해외 수출 동향 및 수출 절차 조사 ○ 수집·조사 정보의 분석, 가공 및 정보 생성 및 제공 ○ 세미나 개최 및 학회 세션 운영 준비			
교육요건	○ 문헌정보학, 국제무역, 국제마케팅, 식품화학, 식품공학, 식품가공학, 식품품질관리, 식품제조가공, 관능검사, 생명과학, 식품관계법규, 식품분석화학, 식품기기분석, 식품미생물학 등			
전공분야	○ 문헌정보학, 경영학, 무역학(국제무역, 국제통상), 생명과학, 식품가공학, 식품영양학, 식품화학, 식품분석학 등 식품 관련 전공 분야			
직무관련자격증	○ 정사서, 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 위생사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS			
필요지식	○ 식품산업 및 정책 관련 지식 ○ 건강기능식품 신청과정에 대한 이해 ○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률		○ 주요 수출 제외국(미국, EU, 중국, 동남아 등)의 식품 인증 기준 및 법적 규제 ○ 건강기능식품 수출에 대한 이해 ○ 해외 식품 소비 트렌드 및 수요 동향 분석	
필요기술	○ 자료수집 및 분석 능력 ○ 해외 식품 소비 트렌드 및 수요 동향 분석 ○ 외국어 및 국제 커뮤니케이션 능력		○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 사업 진행 보고 능력	
직무수행태도	○ 시간 및 규정, 법규 준수 태도 ○ 책임감 있는 태도 ○ 적극적인 태도 ○ 분석적인 태도		○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 고객서비스 정신	
직업기초능력	○ 기술능력(전문성), 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력, 융합적 사고역량			
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	계약직 다급(사업계약직)		채용분야	기술지원 및 사업관리 (국산기능성소재활용)	
	대분류	중분류		소분류	세분류
분류 체계	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 기능성원료 개발	
				02. 원료표준화	
				03. 공정표준화	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (기능성원료 개발) 01. 원료 개발, 02. 기능성 원료 정보화, 03. 기능성식품 개발 지원 ○ (원료표준화) 01. 원료 표준화, 02. 기능성분 분석, 03. 분석법 벨리데이션 ○ (공정표준화) 01. 공정분석, 02. 공정표준화, 03. 추출 및 농축 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성표시식품 개발을 위한 기술지원 ○ 국산 기능성 소재의 원료 표준화 및 기능성분 분석 수행 ○ 기능성식품산업육성 사업관리 지원 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (기능성표시식품 제품개발) 국산 기능성 소재를 활용하여 기능성 원료를 개발·정보화하고, 이를 적용한 기능성표시식품 개발 기업을 대상으로 제품화·기술지원을 수행하는 업무 ○ (원료표준화) 국산 기능성 소재의 기능성분 분석, 분석법 벨리데이션을 통해 기능성 원료 표준화를 수행하는 업무 ○ (공정표준화) 국산 기능성 소재의 생산·비축을 위한 공정표준화 업무를 수행하는 업무 				
교육요건	○ 천연물화학, 생화학, (기기)분석화학, 유기화학, 분자생물학, 농화학, 식품공학 등				
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS				
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 제품개발 지식 <li style="width: 50%;">○ HPLC 등의 기기분석 지식 <li style="width: 50%;">○ 국산 기능성 소재 개발 정보 <li style="width: 50%;">○ 기능성분 분석 원리에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 천연물 원료에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 연구실험시설 안전 및 운영 관련 기본 지식 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 원료표준화 기술 <li style="width: 50%;">○ 제조공정 표준화 기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분 추출 및 농축 기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분의 분석 기술 <li style="width: 50%;">○ 문헌·자료 조사 및 분석 능력 <li style="width: 50%;">○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 <li style="width: 50%;">○ 원활한 커뮤니케이션 의지 <li style="width: 50%;">○ 자기개발 추구 의지 <li style="width: 50%;">○ 생산성 향상에 대한 의지 <li style="width: 50%;">○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 <li style="width: 50%;">○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 <li style="width: 50%;">○ 안전지침 준수 태도 <li style="width: 50%;">○ 고객 서비스 지향 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	기능성식품 규제자유특구_사업수행 및 관리 (나급)
	대분류	중분류	소분류	세분류
분류 체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
				03. 산학협력관리
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	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) 01. 산학협력 사업기획, 05. 산학협력 연구비관리, 06. 산학협력 과제관리, 13. 산학협력 회계관리 ○ (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"> ○ 규제자유특구 사업의 대외협력, 네트워크 행사 운영 등 실무 수행 ○ 특구사업 예산·회계 모니터링 및 사업비 관리·정산 대응 ○ 특구사업자 관리 및 사업 관련 현안 대응 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 규제자유특구 사업화지원 예산 계획·집행·정산 업무 수행, 연차별·과제별 성과 취합, 분석 및 보고서 작성 ○ (산학협력관리) 네트워크 구축·운영, 협력기관 커뮤니케이션, 행사(세미나·워크숍 등) 운영, 운영위원회·실무협의회 등 공식 회의 운영, 자문단 구성 및 운영관리 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서 작성, 사무자동화 관리·운용, 경비 처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 			
교육요건	○ 식품분자생물학, 생명과학, 식품화학, 식품분석학, 식품영양학, 발효공학 등 식품 관련 전공			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 화학분석기사·기능사, 위생사, 실험동물기술원, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 정부지원사업에 대한 지식 ○ 중앙정부 및 지자체의 기업지원 사업에 관한 이해와 수행능력 ○ 회계 및 정산 관련 업무에 대한 지식 ○ 규제자유특구사업 운영요령 등 관련 규정 이해 ○ 기능성식품산업에 대한 지식 - 건강기능식품, 기능성표시식품, 기능성 원료 및 제품화 과정 등 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업계획서 및 보고서 작성 능력 ○ 정책자료·시장자료 수집 및 분석 능력 ○ 성과관리를 위한 데이터 관리 능력 ○ 기능성 원료 및 제품화 기술 수행 능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 고객 서비스 지향 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 다급(사업계약직)		채용분야		기능성식품 규제자유특구_사업수행 및 관리 (다급)
	대분류	중분류	소분류	세분류	
직무 분류 체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 02. 프로젝트 통합관리, 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 07. 프로젝트 원가관리, 08. 프로젝트 리스크관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서관리 03. 자료 관리, 04. 회의 운영, 05. 사무행정 업무 관리, 06. 사무환경 조성, 07. 사무자동화 프로그램 활용, 09. 경영정보시각화 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 규제자유특구 사업과제에 대한 전반적인 수행 관리 ○ 특구사업 과제 관련 협의체 관리 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트 관리) 타당성 조사 등을 통해 연간 사업계획을 수립하고, 과업 기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서 작성, 사무자동화 관리·운영, 경비 처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 				
교육요건	○ 경영학, 행정학, 회계원리, 소비자행동, 원가회계, 관리회계 등 관련 분야 전공				
직무관련자격증	○ 경영지도사, 자산관리사, 문서실무사, 행정사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS, ERP회계, 전산회계, 전산회계운용사, 전산세무				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 <li style="width: 50%;">○ 정부지원사업에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 <li style="width: 50%;">○ 중앙정부 및 지자체의 기업지원 사업에 관한 이해와 수행능력 <li style="width: 50%;">○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 업무진행 보고 능력 <li style="width: 50%;">○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 <li style="width: 50%;">○ 자료수집 및 관리 능력 <li style="width: 50%;">○ 성과관리를 위한 데이터 관리 능력 <li style="width: 50%;">○ 업무수행을 위한 문서 작성 능력 <li style="width: 50%;">○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 안전지침 준수 태도 <li style="width: 50%;">○ 원활한 커뮤니케이션 의지 <li style="width: 50%;">○ 자기개발 추구 의지 <li style="width: 50%;">○ 업무지원 효율 향상에 대한 의지 <li style="width: 50%;">○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 <li style="width: 50%;">○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 <li style="width: 50%;">○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 <li style="width: 50%;">○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 				
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 나급(사업계약직)		채용분야	기능성식품 규제자유특구- 실증 R&D (나급)			
	대분류	중분류		소분류	세분류		
직무 분류 체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	03. 산학협력관리		
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정			
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출				01. 기능성원료 개발	02. 원료표준화	03. 공정표준화
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 ○ (기능성원료 개발) 01. 원료 개발, 02. 기능성 원료 정보화, 03. 기능성식품 개발 지원 ○ (원료표준화) 01. 원료 표준화, 02. 기능성분 분석, 03. 분석법 벨리데이션 ○ (공정표준화) 01. 공정분석, 02. 공정표준화, 03. 추출 및 농축 						
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업(전북 기능성식품 규제자유특구 실증 R&D) 실무 수행 및 예산·회계 모니터링, 사업비 정산 대응 등 사업관리 지원 ○ 기능성 소재의 원료 표준화 및 기능 성분 분석 수행 ○ 기능성표시식품 개발을 위한 기술지원 						
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 과업 기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 ○ (산학협력관리) 정부, 산업체 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 수행하며, 산학협력 과제 수행 시 발생하는 변경 사항에 대응하는 업무 ○ (사무행정) 사업과제(전북 기능성식품 규제자유특구) 실무 수행 ○ (원료표준화) 기능성 소재의 기능 성분 분석, 분석법 벨리데이션을 통해 기능성 원료 표준화를 수행하는 업무 ○ (공정표준화) 기능성 소재의 생산·비축을 위한 공정표준화 업무를 수행하는 업무 ○ (기능성표시식품 제품개발) 기능성 소재를 활용하여 기능성 원료를 개발·정보화하고, 이를 적용한 기능성표시식품 개발 기업을 대상으로 제품화·기술지원을 수행하는 업무 						
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 천연물화학, 생화학, (기기)분석화학, 유기화학, 분자생물학, 농화학, 식품공학, 식품영양학, 식품화학 등 식품관련 전공 분야 						
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품산업기사, 식품기사, 식품기술사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS 						
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강기능식품에 대한 현황 및 개발 지식 ○ 기능성표시식품 제품개발 지식 ○ 국산 기능성 소재 개발 정보 ○ 천연물 원료에 대한 지식 ○ 용매의 용해도에 대한 지식 ○ HPLC 등의 기기분석 지식 ○ 기능성분 분석 원리에 대한 지식 ○ 정부지원사업에 대한 지식 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 ○ 규제자유특구사업 운영요령 등 관련 규정 이해 						
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성 원료 및 제품화 기술 수행 능력 ○ 원료표준화 기술 ○ 기능성분 추출 및 농축 기술 ○ 제조공정 표준화 기술 ○ 기능성분의 분석 기술 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 성과관리를 위한 데이터 관리 능력 ○ 사업계획서 및 보고서 작성 능력 ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 						
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 고객 서비스 지향 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	기능성식품 규제자유특구- 실증 R&D (다급)
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무 분류 체계	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 기능성원료 개발 02. 원료표준화 03. 공정표준화
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 ○ (기능성원료 개발) 01. 원료 개발, 02. 기능성 원료 정보화, 03. 기능성식품 개발 지원 ○ (원료표준화) 01. 원료 표준화, 02. 기능성분 분석, 03. 분석법 벨리데이션 ○ (공정표준화) 01. 공정분석, 02. 공정표준화, 03. 추출 및 농축 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업(전북 기능성식품 규제자유특구 실증 R&D) 실무 수행 ○ 기능성 소재의 원료 표준화 및 기능 성분 분석 수행 ○ 기능성표시식품 개발을 위한 기술지원 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (사무행정) 사업과제(전북 기능성식품 규제자유특구) 실무 수행 ○ (원료표준화) 기능성 소재의 기능 성분 분석, 분석법 벨리데이션을 통해 기능성 원료 표준화를 수행하는 업무 ○ (공정표준화) 기능성 소재의 생산·비축을 위한 공정표준화 업무를 수행하는 업무 ○ (기능성표시식품 제품개발) 기능성 소재를 활용하여 기능성 원료를 개발·정보화하고, 이를 적용한 기능성표시식품 개발 기업을 대상으로 제품화·기술지원을 수행하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 천연물화학, 생화학, (기기)분석화학, 유기화학, 분자생물학, 농화학, 식품공학, 식품영양학, 식품화학 등 식품관련 전공 분야 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품산업기사, 식품기사, 식품기술사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강기능식품에 대한 현황 및 개발 지식 ○ 기능성표시식품 제품개발 지식 ○ 국산 기능성 소재 개발 정보 ○ 천연물 원료에 대한 지식 ○ 용매의 용해도에 대한 지식 ○ HPLC 등의 기기분석 지식 ○ 기능성분 분석 원리에 대한 지식 ○ 정부지원사업에 대한 지식 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 ○ 규제자유특구사업 운영요령 등 관련 규정 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성 원료 및 제품화 기술 수행 능력 ○ 원료표준화 기술 ○ 기능성분 추출 및 농축 기술 ○ 제조공정 표준화 기술 ○ 기능성분의 분석 기술 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 성과관리를 위한 데이터 관리 능력 ○ 사업계획서 및 보고서 작성 능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 고객 서비스 지향 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 나급(사업계약직)		채용분야	기능성식품 규제자유특구- 식품가공 연구개발	
직무 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, 06. 정제 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. 시제품 개발, 04. 시제품 생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 원료에 대한 제형 레시피(분말, 과립, 액상, 캡슐 등의 형태로 가공) 기술지원 ○ 기업 요구사항에 맞춘 시제품 제작 및 생산 지원 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공정관리) 생산·제조 현장에서 고객이 요구하는 품질을 만족하기 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) 식품을 개발하기 위해 제품분석 및 기초 응용연구 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안정성이 확보된 제품생산 기술을 고객에게 이관하는 업무 				
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제제관리, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 미생물제제개발, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품기능성평가, 식품생화학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학 등 관련 분야 전공 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 공장관리기술사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 제조공정 ○ 시제품 제조공정 프로세스 ○ 식품 원료 및 첨가물 특성 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ 식품개발 절차에 대한 이해 ○ 건강기능식품 관련 규정 및 법률 ○ 시제품 품질 규격 및 표준 제조공정 ○ 계약 등 관계법령 및 사업 시행지침 이해 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원재료 규격 검토 능력 ○ 활용장비에 대한 가동 능력 ○ 제형개발 및 제조 관련 기준서 활용 능력 ○ 정보수집 활용 기술 ○ 사업 진행 보고 능력 ○ 기업 담당자와 의사소통 및 협업 능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 기업지원 효율 향상에 대한 의지 ○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 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	기능성식품 규제자유특구_식품 생산	
	대분류	중분류		소분류	세분류
직무 분류 체계	02. 경영·회계·사무	04. 생산·품질관리	01. 생산관리	03. 공정관리	
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	05. 건강기능식품제조가공	10. 식품가공연구개발
				11. 식품품질관리	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공정관리) 02. 공정설계, 10. 공정개선 ○ (건강기능식품제조가공) 01. 수용성 추출 농축액 제조, 06. 정제 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. 시제품 개발, 04. 시제품 생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 ○ (식품품질관리) 02. 공정관리, 05. 식품관련 법규관리, 17. 위해 분석·평가 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 및 건강기능식품 제조공정 설계, 공정 개선 및 최적화 ○ 생산시설·장비 운영관리 및 HACCP, GMP 인증 관리 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공정관리) 생산·제조 현장에서 고객이 요구하는 품질을 만족하기 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) 식품을 개발하기 위해 제품분석 및 기초 응용연구 기술을 적용한 신제품 개발 계획 수립, 시제품 공정 설계, 안전성 및 안정성이 확보된 제품생산 기술을 고객에게 이관하는 업무 ○ (식품품질관리) 식품별 기준·규격에 적합한 제품을 제공하기 위해 공정 관리, 법규 관리, 협력업체 관리, 시험·검사 관리 등을 하며 위해요소를 중점적으로 관리하는 업무 				
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제제관리, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 미생물제제개발, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품기능성평가, 식품생화학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학 등 관련 분야 전공 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기사, 식품기사, 식품산업기사, 품질관리기사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 공장관리기사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제조방법에 따른 단위공정 관리 ○ 공정 및 설비의 특성 ○ 시제품 품질 규격 및 표준 제조공정 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ 식품·건강기능식품 가공 특성 및 안전성 ○ GMP, HACCP 기준서 운영 관리 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 생산설비 관리 기술 ○ 생산라인 운영 능력 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 공정관리/개선 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 보고서·회의록 작성 기술 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 고객 서비스 지향 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	체험형 청년인턴(행정)	채용분야	일반행정
직무 분류 체계	대분류	중분류	소분류
	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무	01. 경영기획
		02. 총무·인사	01. 총무
	03. 일반사무		02. 사무행정
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 ○ (총무) 02. 행사지원관리, 07. 업무지원 08. 총무문서관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 ○ (프로젝트관리) 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 		
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 경영·기획 행정 업무 지원 및 사무보조 등 ○ 식품실무교육, 현장실습 운영 등 행정업무 및 교육사업 보조 등 ○ 입주기업 지원사업(투자유치, 인력수급, 원료중계) 운영 보조 등 ○ 소속 부서 수행 업무 보조(지원 사업 및 행사 운영 등) 		
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (경영기획) 경영목표를 효과적으로 달성하기 위한 전략을 수립하고 최적의 자원을 효율적으로 배분하도록 경영진의 의사결정을 체계적으로 지원하는 업무 ○ (총무) 조직의 경영목표를 달성하기 위하여 자산의 효율적인 관리, 임직원에 대한 원활한 업무지원 및 복지지원, 대·내외적인 회사의 품격 유지를 위한 제반 업무 ○ (사무행정) 조직이나 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요로 하는 업무를 지원하고 관리하는 업무 ○ (프로젝트관리) 과업기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 운영을 수행하는 업무 		
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전공무관 ○ (우대) 경영학, 경제학, 마케팅원론, 소비자행동, 원가회계, 관리회계 등 상경계열 분야 전공 		
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사회조사분석사, 경영지도사, 문서실무사, 자산관리사, 행정사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사, ERP회계, 전산회계, 전산회계운용사, 전산세무 		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기업 경영자원(유형, 무형, 인적자원)의 개념 ○ 내부·외부 환경 분석 ○ 예산편성지침 ○ 경영 전략과 사업 핵심 활동 ○ 전략목표수립과 성과통제에 대한 개념 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업 계획과 기업 경영리스크의 연관성 ○ 정부정책·법규 동향 ○ 경영평가의 목적·기준, SWOT분석의 이해 ○ 법, 행정 관련 기초지식 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 	
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 비즈니스 문서(보고서/회의록) 작성 기술 ○ 사업기획력 및 SWOT분석 ○ 타당성 검토 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 문서기안·편집 능력 ○ 법규 해석 능력 	
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업구조를 명확히 파악하려는 자세 ○ 시장환경, 고객, 경쟁자 동향 등을 종합적으로 고려하는 전략적 사고 ○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 ○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 협력적 관계에 대한 정확한 인식 ○ 다양한 정보원천을 파악하려고 하는 개방적 태도 ○ 유관부서의 협조를 이끌어내기 위한 호의적 태도 ○ 전략적 사고 	
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. 		

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	체험형 청년인턴(식품)		채용분야	식품분야(기능성식품부, 기술지원부)
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공연구개발 11. 식품품질관리
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 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품개발, 04. 시제품생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 ○ (식품품질관리) 14. 샘플 시험검사 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 등 미생물 시험검사(위생지표 및 유해미생물) 보조 ○ GLP 시험 및 인증 유지 관리 보조 ○ 식품포장 개선을 위한 포장 관련 장비를 활용 기술지원 보조 ○ 기관 수행 지원사업 및 일반사무 등 행정업무 보조 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 프로젝트 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 업무 ○ (사무행정) 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서관리, 문서작성, 데이터 관리, 사무자동화 관리운영 등 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 시장수요제품 생산을 위한 원료의 특성·물성 파악, 활용장비 검토, 생산시설 및 작업자 개인위생을 유지를 통한 안전성이 확보된 제품 생산 지원 ○ (식품품질관리) 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제적·효율적으로 수행하기 위해 식품 및 미생물 등의 시험검사를 하는 업무 지원 			
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, 위생사, 영양사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 관련 전공 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼 ○ 식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률 ○ 결과산출을 위한 통계 및 수리적 개념 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 생산관리 관련 지식 ○ 인증 관리 기준(GMP/HACCP 기준서) ○ 미생물 제어 ○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 ○ 제조방법에 따른 단위공정 ○ 공정 및 설비의 특성 	
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 샘플 채취 및 배지 준비 기술 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 비즈니스 문서(보고서/회의록) 작성 기술 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 라인 운영능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 공정관리 능력 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 컴퓨터 활용능력 	
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공통) 성실성·논리성·책임감, 제반 규정·지침 준수, 일정계획 준수 노력, 세밀하게 자료를 분석하려는 노력, 적극적인 경청 및 협업적 태도, 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도, 고객 응대 태도 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. 			

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	체험형 청년인턴(식품)	채용분야	식품분야 (실증지원부)	
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공연구개발 11. 식품품질관리
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 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품개발, 04. 시제품생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 ○ (식품품질관리) 14. 샘플 시험검사 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 추출, 농축, 발효, 정제 등 장비 활용 식품 생산공정 운영 보조 ○ GMP 및 HACCP 인증 유지/관리 업무 수행 보조 ○ 기타 기업기술, 인증획득 등 기관 수행 지원사업 운영 보조 등 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 프로젝트 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 업무 ○ (사무행정) 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서관리, 문서작성, 데이터 관리, 사무자동화 관리운영 등 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 시장수요제품 생산을 위한 원료의 특성·물성 파악, 활용장비 검토, 생산시설 및 작업자 개인위생을 유지를 통한 안전성이 확보된 제품 생산 지원 ○ (식품품질관리) 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제·효율적으로 수행하기 위해 식품 및 미생물 등의 시험검사를 하는 업무 지원 			
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, 위생사, 영양사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 관련 전공 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼 ○ 식품·의약분야 시험·검사 등에 관한 법률 ○ 결과산출을 위한 통계 및 수리적 개념 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 생산관리 관련 지식 ○ 인증 관리 기준(GMP/HACCP 기준서) ○ 미생물 제어 ○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 ○ 제조방법에 따른 단위공정 ○ 공정 및 설비의 특성 	
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 샘플 채취 및 배지 준비 기술 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 비즈니스 문서(보고서/회의록) 작성 기술 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 라인 운영능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 공정관리 능력 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 컴퓨터 활용능력 	
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공통) 성실성·논리성·책임감, 제반 규정·지침 준수, 일정계획 준수 노력, 세밀하게 자료를 분석하려는 노력, 적극적인 경청 및 협업적 태도, 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도, 고객 응대 태도 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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. ○ 향후 NCS 개발동향과 진흥원 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다. 			