

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 】

구분	정규직(5급)		채용분야	전략기획
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무	01. 경영기획	01. 경영기획
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (경영기획) 01. 사업환경 분석, 03. 경영계획 수립, 04. 신규사업 기획, 05. 사업별 투자 관리, 07. 경영실적 분석, 08. 경영 리스크 관리, 09. 이해관계자 관리 ○ (프로젝트관리) 01. 프로젝트 전략기획, 02. 프로젝트 통합관리, 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 05. 프로젝트 인적자원관리, 06. 프로젝트 일정관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 산업 정책 기획 및 지원 업무 수행(전략수립, 정책보고서 작성 등) ○ 식품 산업 정책 지원을 위한 실태조사 및 데이터 분석 수행, 산학연 협의체 운영 ○ 신규 사업 아이디어 기획 및 전략 수립, 성과분석·평가·성과확산 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (경영기획) 식품 산업 정책 수립 및 신규 사업 발굴을 위해 전략을 수립하고 정책 지원을 위한 연구 분석, 산학연 네트워크 관리를 총괄하여 지원하는 업무 ○ (프로젝트관리) 신규 사업 기획 및 관리, 운영을 수행하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 경영학, 행정학, 행정법, 법학, 소비자행동, 경제학, 통계학, 농식품정책학, 식품정책학, 농식품경영, 농업경제학, 식품경제학 등 관련 분야 교육 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 경영지도사, 자산관리사, 행정사, 사회조사분석사, 문서실무사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 내부·외부 환경 분석 ○ 경영 전략과 사업 핵심 활동 ○ 전략목표수립과 성과통제에 대한 개념 ○ 사업 계획과 기업 경영리스크의 연관성 이해 ○ 정부 정책·법규 동향 ○ 신규 정책 기획을 위한 내부환경 및 외부요인, 계획서 작성 방법 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 핵심 성공요소 도출 기법 ○ 사업기획서 작성 기술 ○ 비즈니스 문서 작성 기술 ○ 사업기획력 및 보고서·회의록 작성기술 ○ 경영리스크 분류 방법론 ○ 경영리스크 관리 프로세스 ○ 관련기관·단체 담당자와의 협상 기술 ○ 법규 해석 능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기관의 사업구조를 명확히 파악하려는 자세 ○ 시장환경, 고객, 경쟁자 동향 등을 종합적으로 고려하는 전략적 사고 ○ 사업타당성을 객관적으로 판단하려는 자세 ○ 전략적 관점에 입각한 환경분석 자세 ○ 개선방안 도출에 필요한 논리적 사고 자세 ○ 경영리스크를 감소시키고 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, 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 			
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	전산(정보보안)
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무분류체계	20. 정보통신	01. 정보기술	06. 정보보호	01.정보보호관리·운영
			01. 정보기술전략·계획	01. 정보기술전략
				03. 정보기술기획
			11. 개인정보보호	01.개인정보보호관리운영
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (정보보호관리·운영) 06. 정보보호 계획 수립, 14. 보안성 검토, 15. 내부 보안 감사 수행, 16. 협력사 보안 관리 ○ (정보기술전략) 01. 정보기술 전략 기획, 04. 정보기술 프로세스관리 전략 수립 ○ (정보기술기획) 01. IT 비즈니스 환경분석, 02. 정보기술 환경분석, 03. 정보기술 전략 수립, 04. 정보기술 예산 수립, 06. 정보기술 아키텍처 설계, 07. 정보기술 운영방안 수립, 10. 정보기술 조직 성과 분석 ○ (개인정보보호관리운영) 01. 개인정보보호 법령·정책 분석, 02. 개인정보보호 기획, 05. 개인정보보호 운영, 10. 개인정보 수탁자 관리 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 정보보안 취약성 점검·조치, 정보보안 평가(감사) 수검 및 대응 ○ 정보보안 계획 및 유지보수 정책 수립 ○ 전사적 IT 전략 기획, 정보화 사업 활성화를 위한 플랫폼 운영 및 유지보수 사업 관리 ○ 그 밖의 정보보안 및 개인정보보호 업무 수행에 관한 사항 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (정보보호관리·운영) 조직의 비전과 미션을 수행하기 위하여 정보 자산을 안정적으로 운영하는 데 필요한 정보보호 전략을 수립하고, 법령 준수, 보호관리 활동을 수행하며, 위험관리에 기반한 정보보호 대책을 도출/실행하는 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 ○ (정보기술기획) 조직의 경영목표를 달성하기 위하여 비즈니스와 정보기술 환경을 분석하여 정보기술 운영전략과 전체 예산 계획을 수립하며, 이를 바탕으로 정보기술 모형과 아키텍처를 설계하고 정보기술 운영방안을 마련하여 원활한 운영자원 투입 및 실행계획을 수립하고 성과를 분석하는 업무 ○ (개인정보보호관리운영) 개인정보보호 관련 법령 및 정책에 따라 개인정보를 안전하게 보호하고 체계적으로 관리·운영하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 컴퓨터공학, 산업공학, 정보통신공학, 소프트웨어공학, 융합공학, 전산학, 전산통계학, 데이터베이스학 등 관련 분야 교육 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ SQLD, SQLP, 네트워크관리사, 정보관리기술사, 정보처리(산업)기사, 정보보안(산업)기사, 컴퓨터시스템응용기술사, CISA(정보시스템감사사), 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 플랫폼 기반 기술에 대한 이해 ○ IT 개발 방법에 대한 지식 ○ SW 아키텍처 분석 및 구축 ○ 프로그래밍 언어 활용방법 ○ 정보보호 및 개인정보보호 관련 법령에 대한 지식 ○ 프로그램 작성 및 테스트 능력 ○ 프로젝트 기획 방법 ○ IT 프로세스 수립 및 개선에 대한 지식 ○ 최신 IT 기술 동향에 대한 지식 			

필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 비즈니스 및 정보기술 모델링 기술 ○ 전략과제 도출 능력 ○ 관련 법령 및 정책, 표준, 지침, 절차의 분석 능력 ○ 정보보호, 개인정보보호 시스템 평가 및 운영 기술 ○ 업무와 관련이 있는 데이터의 내용과 범위를 정의할 수 있는 능력 ○ 기술 간 장단점 분석 및 비교 기술 ○ HWSW 플랫폼을 활용한 프로젝트 수행 능력
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전략적 사고 및 분석적 태도 ○ 개방적 의사소통 ○ 세밀히 분석하는 자세 ○ 사용자 중심의 아키텍처 수립 의지 ○ 체계적인 자료 수집 및 정리를 위한 노력 ○ 산출물 완성도를 위한 적극적인 태도 ○ 시스템 개발 전 과정의 품질에 대한 책임감 ○ 현재 수준에 대한 개선 의지
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	정규직(5급)	채용분야	식품 패키징	
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	21. 식품가공	01. 식품가공	03. 식품유통	01. 수산식품유통 02. 농산식품유통 03. 축산식품유통
	17. 화학·바이오	01. 화학·바이오 공통	01. 화학물질·품질관리	01. 화학물질분석
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해서 도출			01. 포장개선개발 02. 인증유지
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트 관리	04. 산학협력관리
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (수산·농산·축산식품유통) 12. 수산식품 소분 포장관리 / 11. 농산품유통 소분 포장관리 / 10. 축산식품유통 소분 포장관리 ○ (화학물질분석) 01. 분석계획수립, 07. 분석장비 관리, 13. 이화학분석, 16. 분석결과해석 ○ (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"> ○ 식품 패키징에 대한 개발 및 연구(시험분석, 안전성분석, 물성분석 등) ○ 식품 패키징 연구 장비에 대한 관리 및 운영 ○ 인증 취득 및 운영 실무(KOLAS, ISTA 등) ○ 기술사업화 및 포장재 관련 기업 애로 기술지원 등 식품기업 지원사업 수행 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (농·축·수산품유통 소분 포장관리) 농축수산물제품 소분 및 포장 후 검사 실시 ○ (화학물질분석) 포장물질의 성분, 조성, 구조, 함량, 특성 등을 확인하기 위해 물리·화학적 반응이나 분석기기 등을 활용하여 분석계획 수립, 전처리, 분석, 데이터 해석 등을 수행하는 업무 ○ (식품패키징개발) 국내외 기준규격에 따라 포장을 통한 식품의 안정성 확보 및 판매 촉진을 위한 포장 재질, 디자인 등의 기획, 개발, 개선 ○ (인증유지) KOLAS 등의 국제인증 유지 실무 담당 및 운영 ○ (산학협력관리) 그린바이오, 맞춤형식품, 친환경포장 운영지원 등 산학협력 관리 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품포장공학 및 실험, 식품가공학, 패키징재료학, 식품유통학, 식품저장학, 포장유통학, 실험설계학, 식품품질학, 식품공학, 식품물성학, 식품통계학, 운영관리론, 산업공학 등 관련 분야 교육 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 포장기술사, 포장기사, 포장산업기사, 폐기물처리기술사, 폐기물처리기사, 폐기물처리산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 패키징 시험분석 관련 지식 ○ KOLAS/ISTA 등 인증 및 시험분석 업무 ○ 연구과제 기획 및 수행 관련 지식 ○ 포장재료 및 포장방법 에 관한 지식 ○ 포장재 제조 기계 사용법에 대한 지식 ○ 포장 기계 사용법에 대한 지식 ○ 소분규격 조건 및 원료특성 이해 ○ 위생관리에 대한 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 패키징 소재·가공·물류 시험 및 분석 기술 ○ KOLAS 등 인증 제도 및 시험분석 기술 ○ 식품포장 소재 탐색 능력 ○ 분석결과의 유효성 평가를 위한 데이터 해석 능력 ○ 실시한 분석과 관련된 자료의 문서화 능력 ○ 연구과제 기획에 대한 이해 및 수행 관리 능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 논리적, 객관적 분석 태도 ○ 협업적 업무수행 태도 ○ 작업지침서 및 관련 규정 준수 태도 ○ 연구과제를 이해하고 수행·관리하려는 의지 ○ 국제공인시험기관 운영 기준 준수 태도 ○ 시간 및 안전수칙 준수 태도 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력(전문성), 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력 			
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	품질안전(이화학)
	대분류	중분류	소분류	세분류
직무 분류 체계	17. 화학·바이오	01. 화학·바이오 공통	01. 화학물질 품질관리	01. 화학물질분석
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리
	1. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (화학물질분석) 01. 분석계획수립, 03. 시료전처리, 07. 분석장비 관리, 12. 시험법 밸리데이션, 13. 이화학 분석 15. 크로마토그래피분석 16. 분석결과 해석 17. 분석결과보고서 작성 29. 기초화학 분석 ○ (식품품질관리) 05. 식품관련 법규관리, 08. 제품검사관리, 15. 샘플 시험검사, 17. 식품 안전 위해요소 이해, 17. 위해분석·평가 ○ (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 ○ GC, LC, IC 등 장비를 활용하여 시험분석·교육·외부 사용 지원 및 기관 고유사업 수행 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품분석) ① 식품 중 유효·유해성분 분석을 위한 국내외 공인 시험방법을 확인하여 분석 계획 수립, 밸리데이션 등으로 시험방법의 유효성 검증 및 시험분석 업무 수행 ② 총불소, 콜레스테롤, 알코올 등 분석 및 사용자 교육 지원 ③ 장비관리 업무 담당 ○ (식품인증취득) 해외식품인증 취득을 위한 분석 지원, 수출국 최신 정보 수집, 국내 해외인증 취득 기업 DB 확보, 식품기업 인증취득을 위한 기술 및 컨설팅 지원 ○ (사업관리) 과업 기간 및 예산에 맞는 적절한 사업관리 및 수행 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품위생 및 법규, 식품위생관리학, 식품안전 및 법규, 위생관리, 산업위생관리, 위생유기화학, 식품가공학, 식품분석화학, 식품일반성분분석, 유기화학, 보건식품화학 및 위생학, 식품미생물학, 식품기기분석 등 관련 분야 교육 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시료의 특성에 따른 분석 시험방법 ○ 분석결과 데이터의 정리 및 이해 ○ 시험 결과 통계처리 ○ 식품 관련 법령 ○ 분석 초자·기구의 원리와 작동법 ○ 식품의 기준 및 규격 등 법적 기준 ○ 액체·기체 크로마토그래피 원리 ○ 검사기기 검·교정 ○ 이화학 분석의 이해 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시료 및 분석방법에 대한 자료검색 능력 ○ 분석법 검증을 위한 밸리데이션 결과 해석 능력 ○ 화학물질분석 시험 스케줄 관리능력 ○ 분석과 관련된 화학물질 취급기술 ○ 화학물질분석 요구사항 파악을 위한 소통 능력 ○ 식품 관련 법령 정보 파악 및 적용 능력 ○ 시료의 전처리 능력 ○ 시험결과 해석 및 판정(평가) 기술 ○ 분석 장비 운용 기술 ○ 시험SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고객의 요청을 적극적으로 수용하려는 의지 ○ 책임감 있는 태도 ○ 시험결과·평가의 공정성 유지 ○ 실험실 안전수칙 준수 ○ 분석결과의 철저한 검토 의지 ○ 부서간 업무협조 태도 ○ 시간, 규정 및 법규 준수 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 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	건설(건축·기계)	
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류	
	14. 건설	01. 건설공사관리	01. 건설시공전관리	01. 설계기획관리	
			02. 건설시공관리	04. 건설공사공무관리	
	15. 기계	03. 건축	03. 건축설비설계·시공	01. 건축설비설계	01. 건축설비감리
				02. 냉동공조설비	03. 냉동공조유지보수관리
05. 기계장치설치					
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (설계기획관리) 01. 기본구상, 02. 타당성 조사, 03. 기본계획수립, 05. 사업관리계획수립, 06. 설계단계 관리계획수립, 07. 시공단계 관리계획수립 ○ (건설공사공무관리) 01. 현장착공관리, 02. 설계적정성 검토, 03. 실행예산 관리, 04. 계약 관리, 05. 현장자원 관리, 07. 공사원가 관리, 08. 현장준공 관리, 10. 하자관리 ○ (건축설비설계) 01. 설비설계 계획, 02. 설비시스템 검토, 03. 에너지계획 수립, 04. 친환경에너지계획 검토, 05. 공기조화설비 설계, 06. 열원설비 설계, 07. 환기설비 설계, 08. 위생설비 설계, 09. 자동제어시스템 설계, 10. 설계검증 시뮬레이션 ○ (건축설비감리) 01. 공사착공관리, 02. 감리행정업무, 03. 건축설비감리 기술검토, 04. 건축설비감리 공정관리, 05. 건축설비감리 품질관리, 06. 기성준공관리, 07. 건축설비감리 환경안전관리, 08. 건축설비 설계감리 ○ (냉동공조유지보수관리) 01. 유지보수계획, 02. 에너지관리, 09. 유지보수공사 및 검사계획수립, 11. 냉동설비 유지보수공사, 12. 공조설비 유지보수공사, 19. 공조설비 운영관리, 20. 공조설비 점검관리 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건설공사 공정·품질·안전 관리 및 기계 분야 설계·시공 관리 실무 ○ 건설사업 발주, 계약 및 공사감독·검사·검수 관리 실무 ○ 설계도서 검토, 설계 질의·회신 및 설계변경·계약변경 관리 실무 ○ 인프라 구축 사업 총사업비 및 예산 관리 실무 ○ 건축 관련 인·허가 및 착공·준공 행정업무 수행 ○ 준공검사, 시운전 관리, 인수인계 및 시설 유지관리 실무 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (설계기획관리) 건설사업의 목표 및 요구사항 분석을 통해 설계기획을 수립하고, 설계도서 검토 및 설계 질의·회신, 설계변경 관리 등을 수행함으로써 설계의 적정성과 경제성을 확보하며 관계법령 및 기준을 반영하여 사업이 원활히 추진될 수 있도록 관리하는 업무 ○ (건설공사공무관리) 건설공사 전반에 걸쳐 발생하는 공사기획 및 계약, 공사현장의 운영, 설계변경, 기성관리, 견적업무, 공사비 및 공사자원관리, 준공 후 사후관리 등 성공적인 건설공사 수행을 위한 기술적, 관리적 업무 ○ (건축설비설계) 건축물의 기계설비(공조, 위생, 소방 등)에 대한 설계도면 및 설계도서를 검토하고 설비 시스템의 적정성, 용량 및 성능을 분석하며 관련 법규 및 기준을 반영하여 설계 품질을 확보하고 설계 변경사항을 기술적으로 검증하는 업무 ○ (건축설비감리) 건축설비 공사의 시공 상태를 점검하고 품질 및 안전관리계획의 적정성을 확인하며 공정관리 및 단계별 검사를 수행하고 준공검사, 시운전 확인 및 인수인계 과정을 관리하여 설비가 설계 기준에 적합하게 시공되도록 관리하는 업무 ○ (냉동공조유지보수관리) 냉동·공조 설비의 안정적 운영을 위하여 설비 점검 및 유지보수를 수행하고, 성능 및 에너지 효율을 관리하며, 고장 진단 및 보수, 인수인계를 통해 설비가 최적 상태로 유지되도록 관리하는 업무 				

교육요건	○ 기계공학, 안전공학, 기계설계, 산업설비, 건축공학, 구조물보수보강, 제어공학, 공조설비, 공기조화, 건축설비, 건축공학 등 관련 분야 교육
직무관련자격증	○ 건축기계설비기술사, 건설기계설비기사, 기계기술사, 일반기계기사, 기계설계산업기사, 건축설비기사, 건축설비산업기사, 공조냉동기계기술사, 공조냉동기계기사, 공조냉동기계산업기사, 건축사, 건축기사, 건축산업기사, 건축구조기술사, 건축시공기술사, 건설기계기술사, 에너지관리기능장, 에너지관리기사, 에너지관리산업기사, 설비보전기사, 설비보전산업기사,
필요지식	○ 설계도서 및 현장여건에 대한 지식 ○ 계약금액 조정업무 처리절차 ○ 물량산출, 단가산출, 내역작성기준 ○ 건설기술진흥법, 건설산업기본법, 시설물의 안전관리에 관한 특별법 등 관련법령 ○ 소음, 분진, 비산, 교통, 폐기물, 수질관리, 대기 오염, 발파 등의 관련 법규 해석 지식 ○ 시설물별 건설 재료, 시공, 유지관리 기초 지식 ○ 관련법규에 대한 지식 ○ 재해예방을 위한 안전 활동의 개념, 종류, 시행방법 등에 대한 지식 ○ 설계도서 검토 능력 및 건설공법 ○ 예정공정표 및 공사프로세스 ○ 관련서류(계약서, 원가계산서, 과업지시서, 공정표, 안전관리 계획서 등)에 대한 이해 ○ 가치공학(Value Engineerig) 및 건설안전 ○ 주요공종과 지급자재에 대한 지식 ○ 소프트웨어 운용기술(CAD 및 적산프로그램)
필요기술	○ 현장여건을 고려한 공사시행 방안 적용 기술 ○ 공정의 우선순위 및 소요일수 파악 기술 ○ 시설물별 건설 재료, 시공, 유지관리 기초지식 능력 ○ 유지관리(공정, 인력, 자재, 장비, 품질, 안전, 예산) 상세 계획 수립 능력 ○ 실시설계도서 검토 능력 ○ 공사원가 작성(일위대가 등 산출) ○ 예정공정표 분석 ○ 계약변경(설계변경, 물가변동) 및 준공정산 ○ CAD 및 적산프로그램 사용 기술
직무수행태도	○ 이해관계자와 공정/원만하게 조정하려는 태도 ○ 사전에 예측하고 대비하는 미래지향적인 태도 ○ 사용자요구사항을 적극적으로 대처하려는 자세 ○ 준공도서 파악을 통한 유지관리 내용 파악 노력 ○ 현장별 지역별 적용 예산 집행 정산 기본 지침 준수 ○ 부서, 작업 공종 등 전반에 대한 전략적 사고 능력 ○ 시설물 안전점검 내용 결과보고서 작성 능력 ○ 기술적 위험에 적극적으로 대비하려는 태도 ○ 법적 범위와 회사의 규정을 조사하고 사업장에 맞게 적용하려는 합리적인 태도 ○ 계획력, 분석력, 품질지향성, 결단력, 프로세스 지향성, 조직이해, 협조성
직업기초능력	○ 기술능력, 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 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	전문계약직 등급		채용분야	투자유치 관리
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리
	02. 경영·회계·사무	01. 기획사무 02. 총무·인사	03. 마케팅 03. 일반사무	01. 마케팅전략기획 02. 사무행정
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 01. 프로젝트 전략기획, 02. 프로젝트 통합관리, 03. 프로젝트 이해관계자 관리, 06. 프로젝트 일정관리, 11. 프로젝트 의사소통관리 ○ (마케팅전략기획) 08. 마케팅 전략 계획 수립, 09. 마케팅 시장 환경 분석, 18. 마케팅 성과 관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서관리 03. 자료 관리, 04. 회의 운영, 05. 사무행정 업무 관리, 07. 사무자동화 프로그램 활용, 09. 경영정보시각화 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국가식품클러스터 잠재 투자기업 발굴 및 투자유치 상담 운영 ○ 국가식품클러스터 분양기업 사후관리 지원 ○ 전국 식품기업 대상 초청·순회형 투자 설명회 운영 ○ 국가식품클러스터 산업단지 관련 업무협의체 운영 지원 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트 통합관리·마케팅전략기획) 국가식품클러스터 분양 관심 기업 및 입주기업에 애로사항에 대한 상담을 수행하고 그에 적절한 조치를 지원하는 업무 ○ (사무행정) 구성원들이 본 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 문서 작성, 사무자동화, 관리·운용, 경비 처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 			
교육요건	○ 경영학, 행정학, 부동산학, 회계원리, 마케팅 등 관련 분야 교육			
직무관련자격증	○ 경영지도사, 자산관리사, 행정사, 사회조사분석사, 문서실무사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사			
필요지식	○ 정부지원사업에 대한 지식 ○ 정부 기업지원 사업에 관한 이해와 수행 능력		○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 ○ 산업단지 관련 법령에 대한 이해	
필요기술	○ 업무진행 보고 능력 ○ 자료수집 및 관리 능력 ○ 업무 수행을 위한 문서 작성 능력 ○ 고객관리 능력		○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 성과관리를 위한 데이터 관리 능력 ○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 ○ 일정 관리 능력	
직무수행태도	○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 업무지원 효율 향상에 대한 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도		○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 자기개발 추구 의지	
직업기초능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력			
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	전문계약직 다급		채용분야	고부가가치식품기술개발 사업 운영	
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류	
	02. 경영·회계·사무	04. 생산·품질관리	01. 생산관리	03. 공정관리	
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	03. 산학협력관리
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공연구개발	11. 식품품질관리
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공정관리) 02. 공정설계, 10. 공정개선 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품 개발, 04. 시제품 생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 ○ (식품품질관리) 02. 공정관리, 05. 식품관련 법규관리, 17. 위해 분석·평가 ○ (프로젝트관리) 02. 프로젝트 통합관리, 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 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 압출성형기 기반 공정 설계 및 표준화·실증 지원 ○ 생산시설·장비 운영 관리 및 산학연 협의체 등 네트워크 운영 				
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 ○ (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 ○ (프로젝트 관리) 타당성 조사 등을 통해 연간 사업계획을 수립하고, 과업 기간 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 				
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 교육 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 공장관리기술사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제조방법에 따른 단위공정 관리 ○ 시제품 품질 규격 및 표준 제조공정 ○ 식품·건강기능식품 가공 특성 및 안전성 ○ 공정 및 설비의 특성 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ HACCP 기준서 운영 관리 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 생산라인 운영 능력 ○ 공정관리/개선 능력 ○ 보고서·회의록 작성 기술 ○ 업무진행 보고 능력 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 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	전문계약직 등급		채용분야	기능성원료표준화 사업 운영
	대분류	중분류	소분류	세분류
분류 체계	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 기능성원료 개발
				02. 원료표준화
				03. 공정표준화
				04. 기능성원료은행 운영
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (기능성원료 개발) 01. 원료개발, 02. 기능성원료 정보화, 03. 기능성식품 개발 지원 ○ (원료표준화) 01. 기능성분 분리 및 정제, 02. 성분 구조분석, 03. 원료표준화 ○ (공정표준화) 01. 성분분석, 02. 공정표준화, 03. 추출 및 농축 ○ (기능성원료은행 운영) 01. 시설·장비 운영 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국산 기능성 소재 개발 및 기능성원료 비축·분양 시스템 운영 관리 ○ 국산 기능성 소재 공급기반 구축사업 운영 및 산학연 네트워크 확대 ○ 기능성원료은행 시설·장비 운영 관리(표준화, 추출, 비축·분양 시설 등) ○ 국산 기능성 소재 원료표준화 및 공정표준화 업무 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (기능성원료 비축·분양) 국산 농식품소재의 기능성원료를 표준화를 통해 비축하여 식품기업을 대상으로 기능성표시식품 개발을 위한 기능성원료 분양 및 기술지도 ○ (사업운영) 국산 기능성 소재 공급기반 구축 사업 운영(협업체 운영, 소재화 및 비축·분양) ○ (기능성원료은행 운영) 기능성원료은행 운영을 위한 시설·장비 운영 관리 ○ (원료표준화) 국산 기능성원료의 비축분양 시스템에 따라 원료의 표준화 및 소재 개발 전반을 운영 관리 ○ (공정표준화) 국산 기능성원료의 생산공정 표준화를 위한 추출, 농축 및 가공을 총괄하여 운영 			
교육요건	○ 천연물화학, 농화학, 식품공학, 생화학, 분석화학, 유기화학 등 관련 분야 교육			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 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%;">○ 기능성표시식품에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ HPLC 등의 기기분석 지식 <li style="width: 50%;">○ 국내 농식품소재의 기능성식품 개발 정보 <li style="width: 50%;">○ 분리·정제 장비 원리에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 천연물에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 연구시설에 대한 기본 지식 <li style="width: 50%;">○ 기능성분(천연물)의 MS데이터 분석 지식 <li style="width: 50%;">○ 연구실 안전에 대한 기본 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 물질(성분)의 분리 및 정제 기술 <li style="width: 50%;">○ 제조공정 표준화 기술 <li style="width: 50%;">○ 물질(성분)의 구조분석 기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분의 분석 기술 <li style="width: 50%;">○ 원료표준화 기술 <li style="width: 50%;">○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분 추출 및 농축 기술 <li style="width: 50%;">○ 생산장비 관리 기술 			
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	○ 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 자원관리능력, 기술능력			
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(일반계약직)		채용분야	비서(기관장 수행)
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	01. 비서 02. 사무행정
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (비서) 01. 경영진 지원업무, 03. 경영진 일정관리, 04. 출장관리, 05. 응대업무, 06. 보고업무, 08. 회의의전관리, 09. 비서 사무정보 관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 09. 사무자동화 프로그램 활용 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기관장 일정 관리 및 업무 수행 지원 ○ 주요 귀빈 응대, 회의 의전 지원, 소속부서 행사지원 등 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (비서) 경영진을 전문적으로 보좌하기 위하여 상호 신뢰를 바탕으로 기밀유지 및 비서 윤리를 준수하고, 진흥원 경영 전반의 지식과 사무 정보 기술, 의사소통 능력을 갖추고 사무환경을 정비하는 업무 ○ (사무행정) 조직이나 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 업무 			
교육요건	○ 전공 무관			
직무관련자격증	○ 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 사무업무 관리 지식 <li style="width: 50%;">○ 데이터 분석기법 <li style="width: 50%;">○ 보고서 작성방법에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 개인정보 보호법 <li style="width: 50%;">○ 육하원칙 보고 방법 <li style="width: 50%;">○ 한글 및 MS프로그램 매뉴얼에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 문서기안 절차 및 문서의 체계 <li style="width: 50%;">○ 회의유형·운영방법 <li style="width: 50%;">○ 문서관리 규정에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 일정표의 종류와 작성방법 및 변경 절차 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 컴퓨터 활용 정보관리기술 <li style="width: 50%;">○ 문서작성 능력 <li style="width: 50%;">○ 업무용 소프트웨어 활용능력 <li style="width: 50%;">○ 문서이해 능력 <li style="width: 50%;">○ 일정표 작성 기술 <li style="width: 50%;">○ 정보를 비교 조사 할 수 있는 기술적 지식 <li style="width: 50%;">○ 명함정리도구 활용능력 <li style="width: 50%;">○ 자료정리·분류보고 절차 <li style="width: 50%;">○ 정확한 커뮤니케이션 능력 <li style="width: 50%;">○ 인트라넷 사용 기술 <li style="width: 50%;">○ 시간관리 능력 <li style="width: 50%;">○ 중간상황보고 스피치 능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 주어진 업무에 책임감을 가지고 성실하게 처리하는 자세 <li style="width: 50%;">○ 순발력 있는 대처 능력 <li style="width: 50%;">○ 정확한 신상관련 자료 관리 노력 <li style="width: 50%;">○ 일정계획 준수 <li style="width: 50%;">○ 상황에 맞는 정확한 판단력 <li style="width: 50%;">○ 자료의 객관성 유지 <li style="width: 50%;">○ 적극적인 경청 태도 <li style="width: 50%;">○ 부서원과의 팀워크 지향 <li style="width: 50%;">○ 신상정보 기밀유지관리 노력 <li style="width: 50%;">○ 겸손하고 사려 깊으며 밝고 친절할 태도 <li style="width: 50%;">○ 미리 계획하고 준비하는 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	사업수행 및 관리 (식품 시뮬레이션 서비스)	
	대분류	중분류		소분류	세분류
분류 체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	
	21.식품가공	01.식품가공	01.식품가공	10.식품가공연구개발	
	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 ○ (식품가공연구개발) 01. 개발 계획 수립, 04. 시제품 생산, 14. 제품분석 17. 선행기술조사연구 ○ (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"> ○ 푸드테크 시뮬레이션 서비스 구축 및 고도화 사업 기획·관리 ○ IT 관련 시뮬레이션 서비스 실증 운영 및 결과 검증 지원 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 프로젝트를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 식품산업 및 푸드테크 서비스 구축·고도화 사업 기획 및 용역 관리하며, 식품기업 수요 서비스 요구사항 도출 및 결과 검증 지원하는 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 				
교육요건	○ 전공 무관				
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 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 ○ (식품가공연구개발) 식품 제조공정 및 품질관리 기본지식, 식품 유형별 공정변수·품질 지표·물성에 대한 이해, 식품데이터 수집·검증 및 실증 운영절차 관련 기본지식 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	○ (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				
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 나급(사업계약직)		채용분야	기능성원료 표준화 (원료은행운영, 기능성소재활용)
	대분류	중분류		
분류 체계	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 기능성원료 개발
				02. 원료표준화
				03. 공정표준화
				04. 기능성원료은행 운영
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (기능성원료 개발) 01. 원료개발, 02. 기능성원료 정보화, 03. 기능성식품 개발 지원 ○ (원료표준화) 01. 기능성분 분리 및 정제, 02. 성분 구조분석, 03. 원료표준화 ○ (공정표준화) 01. 성분분석, 02. 공정표준화, 03. 추출 및 농축 ○ (기능성원료은행 운영) 01. 장비, 시설 운영 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성 성분 분리·정제·구조분석 및 공정표준화 ○ 기능성원료 비측·분양 수행 ○ 기능성원료 정보사업 정책 기획 및 수행 ○ 기능성표시식품 실증 지원 및 기관 고유사업 수행 보조 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (원료표준화) 국내 농식품소재 기능성원료의 표준화를 위하여 성분분리, 정제, 구조분석을 수행하는 업무 ○ (공정표준화) 국내 농식품소재 기능성원료의 생산을 위하여 공정표준화를 위한 추출, 농축 및 분석을 수행하는 업무 ○ (기능성원료 개발) 기능성원료를 사용한 건강기능식품 및 기능성표시 식품 기업들에 제품화를 지원하는 업무 ○ (원료 비측·분양) 기능성원료 비측 및 식품기업 대상 원료 분양 지원 등 ○ (기능성원료은행 운영) 기능성원료은행 운영을 위한 장비, 시설 운영 업무 			
교육요건	○ 천연물화학, 생화학, (기기)분석화학, 유기화학, 분자생물학, 농화학, 식품공학 등 관련 분야 교육			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 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%;">○ 기능성표시식품에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ HPLC 등의 기기분석 지식 <li style="width: 50%;">○ 국내 농식품소재의 기능성식품 개발 정보 <li style="width: 50%;">○ 분리 정제장비 원리에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 천연물에 대한 지식 <li style="width: 50%;">○ 연구시설에 대한 기본 지식 <li style="width: 50%;">○ 기능성분(천연물)의 NMR데이터 분석 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 물질(성분)의 분리 및 정제 기술 <li style="width: 50%;">○ 제조공정 표준화기술 <li style="width: 50%;">○ 물질(성분)의 구조분석 기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분의 분석 기술 <li style="width: 50%;">○ 원료표준화 기술 <li style="width: 50%;">○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 <li style="width: 50%;">○ 기능성분 추출 및 농축 기술 <li style="width: 50%;">○ 생산설비 관리 기술 			
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 다급(사업계약직)		채용분야	기능성원료 생산운영 (기능성소재활용)
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	02. 경영·회계·사무	04. 생산·품질관리	01. 생산관리	01. 구매관리
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공연구개발
능력단위	○ (구매관리) 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	○ 기능성원료 생산(Pilot&Lab scale) 지원 업무 ○ 기능성원료 구매 및 관리 ○ 기능성원료 DB구축 보조 업무 등			
직무수행내용	○ (기능성식품원료가공) 인체에 유용한 영양소 또는 기능성분이 함유된 원료를 액상 및 분말 제형 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	○ 식품품질관리, 식품위생관리, 식품제제관리, 식품기계장치, 식품제조가공, 품질관리실무, 미생물학, 미생물제제개발, 발효식품학, 식품기기분석학, 식품기능성평가, 식품생화학, 반응공학, 제제공학, 식품관계법규, 식품화학, 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학, 발효공학 등 관련 분야 교육			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 품질경영기사, 품질경영산업기사, 공장관리기술사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS			
필요지식	○ 구매품의 특성 ○ 데이터/정보의 객관성 확보를 위한 통계지식 ○ 제조공정 프로세스 ○ 구매품 기술 지식 ○ 구매품 품질관리 기법			
필요기술	○ 식품제조공정 ○ 식품 원료 및 식품첨가물의 특성 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ 시제품 제조 공정 ○ 시제품 품질 규격 및 표준제조공정			
직무수행태도	○ 구매품별 특성에 대한 보고서 작성 능력 ○ 정보시스템 및 데이터베이스 활용 능력 ○ 구매관리 관련 정보파악 및 비교 능력 ○ 정보수집 활용 기술 ○ 구매품 품질평가 능력			
직업기초능력	○ 원료 특성별 전처리 조건 설정 및 가공 ○ 추출·농축기 조작기술 ○ 분무·동결·열풍 건조장비 조작기술 ○ 습식 및 건식 분쇄장비 조작기술 ○ 자동화 포장장비 조작기술			
참고사항	○ 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			
참고사항	○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 직업윤리, ○ 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 (기능성소재활용)
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 천연물화학, 생화학, (기기)분석화학, 유기화학, 분자생물학, 농화학, 식품공학 등 관련 분야 교육 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 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 ○ 연구실험시설 안전 및 운영 관련 기본 지식 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원료표준화 기술 ○ 기능성분 추출 및 농축 기술 ○ 문헌·자료 조사 및 분석 능력 ○ 제조공정 표준화 기술 ○ 기능성분의 분석 기술 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 			
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, 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	식품생산 및 관리 (기능성식품 규제자유특구)	
	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) 09. 수용성 추출 농축액 제조, 19. 정제 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 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품 개발, 04. 시제품 생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 ○ (식품품질관리) 02. 공정관리, 05. 식품관련 법규관리, 17. 식품안전 위해요소 이해 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 및 건강기능식품 제조공정 설계, 공정 개선 및 최적화 ○ 생산시설·장비 운영관리 및 HACCP, GMP 인증 관리 ○ 기능성식품 규제자유특구 공유공장 운영 실증 및 건강기능식품 사업화 실증 사업관리 				
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 업무1 ○ (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 교육 				
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 공장관리기술사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS 				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제조방법에 따른 단위공정 관리 ○ 시제품 품질 규격 및 표준 제조공정 ○ 식품·건강기능식품 가공 특성 및 안전성 ○ 공정 및 설비의 특성 ○ 원재료 및 완제품 품질관리 ○ GMP, HACCP 기준서 운영 관리 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 생산라인 운영 능력 ○ 공정관리/개선 능력 ○ 보고서·회의록 작성 기술 				
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 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		식품생산 (기능성식품 규제자유특구)	
	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		
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공정관리) 02. 공정설계, 10. 공정개선 ○ (건강기능식품제조가공) 09. 수용성 추출 농축액 제조, 19. 정제 제조, 24. 건강기능식품가공 생산관리, 25. 건강기능식품가공 위생관리, 26. 건강기능식품가공 안전관리, 12. 건조분말 제조, 28. 추출·분해 분말 제조, 29. 고체·액상 발효물 제조, 30. 분말·과립 제조 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품 개발, 04. 시제품 생산, 11. 식품가공연구개발 위생관리 					
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 및 건강기능식품 제조공정 설계, 공정 개선 및 최적화 ○ 생산시설·장비 운영 관리 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 					
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 교육 					
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"> ○ 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	계약직 다급(사업계약직)		채용분야		사업수행 및 관리 (기능성식품 규제자유특구)	
	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, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 08. 사무환경 조성, 09. 사무자동화 프로그램 활용, 11. 경영정보시각화 					
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성식품 규제자유특구 사업과제에 대한 전반적인 수행 관리 ○ 기능성식품 규제자유특구 사업과제 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·운용, 경비 처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 					
교육요건	○ 경영학, 행정학, 회계원리, 소비자행동 등 관련 분야 교육					
직무관련자격증	○ 경영지도사, 자산관리사, 행정사, 사회조사분석사, 문서실무사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사					
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 ○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 ○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 정부지원사업에 대한 지식 ○ 중앙정부 및 지자체의 기업지원 사업에 관한 이해와 수행능력 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 업무진행 보고 능력 ○ 자료수집 및 관리 능력 ○ 업무수행을 위한 문서 작성 능력 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 성과관리를 위한 데이터 관리 능력 ○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전지침 준수 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 원활한 커뮤니케이션 의지 ○ 업무지원 효율 향상에 대한 의지 ○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 			
직업기초능력	○ 기술능력, 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 대인관계능력, 조직이해능력					
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	사업수행 및 관리 (전통식품표준규격화연구)	
	대분류	중분류		소분류	세분류
분류 체계	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	02. 프로젝트관리	
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	10. 식품가공연구개발	
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 ○ (식품가공연구개발) 07. 규격 설정, 17. 선행기술조사연구 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통식품 표준규격 제개정 연구 자료 수집 및 관리 ○ 전통식품표준규격 전문가협의회 운영 ○ 전통식품 업체 현장 조사 수행 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트관리) 공동수행기관 전통식품 표준규격화 연구내용 자료 취합 및 전문가 의견 전달을 수행하는 업무 ○ (식품가공연구개발) 전통식품 표준규격 제개정 품목 공정 실태조사를 수행하는 업무, 전통식품 표준규격 제개정 품질기준에 따른 분석을 수행하는 업무 				
교육요건	○ 식품가공학, 식품공학, 식품과학, 식품안전위생, (기기)분석화학, 유기화학 등 관련 분야 교육				
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 품질관리기술사, 품질경영(관리)기사, 품질경영(관리)산업기사, 식품가공기능사, 위생사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화 산업기사, ITQ, MOS				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통식품에 대한 현황 및 배경 지식 ○ 국내외 표준 관련 지식 ○ 전통식품 지역별 생산 현황 ○ 국내산 원료에 대한 지식 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 품질기준에 대한 지식 ○ 전처리 방법에 대한 지식 ○ 품질관리에 대한 지식 ○ 위원회 운영 관련 기본 지식 		
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 업무진행 보고 능력 ○ 자료수집 및 관리 능력 ○ 문헌·자료 조사 및 분석 능력 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 능력 ○ 품질분석을 위한 데이터 관리 능력 ○ 자료의 지속적인 수정 및 보완작업 능력 		
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 업무수행에 긍정적이고 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 문제를 해결하기 위한 적극적 태도 ○ 안전지침 준수 태도 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	사업수행 및 관리 (고부가가치식품기술개발)	
	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	
	<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 ○ (산학협력관리) 01. 산학협력 사업기획, 13. 산학협력 연구비관리, 14. 산학협력 과제관리, 13. 산학협력 회계관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성, 02. 문서관리 03. 자료 관리, 06. 회의 운영, 07. 사무행정 업무 관리, 08. 사무환경 조성, 09. 사무자동화 프로그램 활용, 11. 경영정보시각화 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고부가가치식품기술개발 사업과제에 대한 전반적인 수행 관리 ○ 고부가가치식품기술개발 사업과제 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 ○ (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 문서 작성, 사무자동화 관리·운영, 경비 처리 등 구성원의 업무를 지원하는 업무 				
교육요건	○ 경영학, 행정학, 회계원리, 소비자행동 등 관련 분야 교육				
직무관련자격증	○ 경영지도사, 자산관리사, 행정사, 사회조사분석사, 문서실무사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, MOS, 사무자동화산업기사				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 사업과제 분석, 평가, 관리, 활용 <li style="width: 50%;">○ 교육 사후관리 방법 <li style="width: 50%;">○ 사업과제 관련 예산편성지침 이해 <li style="width: 50%;">○ 교육과정 운영계획 수립 <li style="width: 50%;">○ 계약 등 관계법령 및 사업시행지침 이해 <li style="width: 50%;">○ 교육수준 측정·평가 기준 수립을 위한 지식 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 업무진행 보고 능력 <li style="width: 50%;">○ 교육자원 관리 능력 <li style="width: 50%;">○ 자료수집 및 관리 능력 <li style="width: 50%;">○ 교육 사후관리 능력 <li style="width: 50%;">○ 비즈니스 문서 작성 기술 <li style="width: 50%;">○ 교육수준 측정·평가 구상능력 <li style="width: 50%;">○ 유관기관 담당자와의 의사소통 및 협업 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 다급(사업계약직)		채용분야	대체지방DB구축 (고부가가치식품기술개발)	
	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	
	21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리	
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 ○ (식품품질관리) 04. 샘플 시험검사 준비, 15. 샘플 시험검사, 17. 식품안전 위해요소 이해 				
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 대체 소재 연구에 대한 데이터 정리 및 취합 ○ 식품 기초 성분 분석 및 데이터 정리 ○ 대체 소재 시장 동향 및 사용 현황(적용사례 등) 정보 조사 				
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (프로젝트 관리) 대체 소재 연구에 대한 데이터 정리 및 취합 ○ (사무행정) 문서관리, 문서작성, 사무자동화 관리운영, 경비처리 등 조직 내·외부에서 요청하거나 필요한 업무를 수행 및 지원하는 업무 ○ (식품품질관리) 기초 성분(미생물·이화학 등)에 대한 성분 분석 및 데이터 정리, 도출된 데이터에 대한 학회 등 홍보 추진 				
교육요건	○ 식품가공학, 식품공학, 식품과학, 식품안전위생, (기기)분석화학, 유기화학 등 관련 분야 교육				
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품(안전)기사, 식품산업기사, 바이오화학제품제조기사, 바이오화학제품제조산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 개발에 대한 전반적인 개념 및 지식 ○ 대체 적용 성분에 대한 지식 및 이해 ○ 국가 연구과제 수행에 대한 기본적인 지식 및 이해 ○ 식품 개발에 대한 방법, 절차 등 수행에 대한 지식 및 이해 				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 대체식품에 대한 개발 및 적용 기술 ○ 식품 대체 성분에 대한 데이터 취합 및 분류 기술 ○ 대체 성분 개발 및 적용에 대한 기술 홍보 및 페이퍼 작성 등 				
직무수행태도	○ 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 다급(사업계약직)		채용분야	해외인증 정보·컨설팅 (기업지원정보구축)	
	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	
	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 ○ 식품 원료·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, 해외 식품 인증 취득 지원 및 컨설팅 ○ (화학물질분석) 중동·아프리카 지역 식품 인증 시험(에탄올 및 pork ID(돼지 DNA) 분석) ○ (사무행정) 문서관리, 문서작성, 사무자동화 관리운영, 경비처리 등 조직 내·외부에서 요청하거나 필요한 업무를 수행 및 지원하는 업무 				
교육요건	○ 전공무관				
직무관련자격증	○ 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, 사무자동화산업기사, ITQ, MOS				
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 인증제도에 대한 개념 및 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	○ 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. 				