

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 식품생산-소스(5급) 】

채용분야	식품생산-소스(5급)			
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
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 소스사업화
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (공정관리) 02. 공정설계, 10. 공정개선 ○ (건강기능식품제조가공) 01. 수용성 추출 농축액 제조, 09. 건강기능식품가공 생산관리 10. 건강기능식품가공 위생관리, 11. 건강기능식품가공 안전관리, 12. 건조분말 제조, 13. 추출·분해 분말 제조, 14. 고체·액상 발효물 제조, 15. 분말·과립 제조 ○ (식품가공연구개발) 03. 시제품개발, 04. 시제품생산 ○ (소스사업화) 01. 육수 및 액기스라인 가동, 02. 드레싱라인 가동, 03. 포장 가동 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 소스 소재 및 레시피 개발 ○ 소스 대량생산 제조공정 운영 			
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 ○ (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 ○ (소스사업화) 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 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 제품보관방법 <li style="width: 50%;">○ 미생물 제어 <li style="width: 50%;">○ 위생관리기준서 <li style="width: 50%;">○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 <li style="width: 50%;">○ GMP 4대 기준서 <li style="width: 50%;">○ 제조방법에 따른 단위공정 <li style="width: 50%;">○ 제조관리기준서 <li style="width: 50%;">○ 육수 및 액기스에 대한 이해 <li style="width: 50%;">○ 원료규격조건 및 원료특성 <li style="width: 50%;">○ 소스의 정의 및 분류 <li style="width: 50%;">○ 가열에 의한 식품 변화 <li style="width: 50%;">○ 소스 가공기술에 대한 이해 <li style="width: 50%;">○ 체형별 원료 품질 기준 <li style="width: 50%;">○ 원재료의 특성에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 <li style="width: 50%;">○ 혼합 및 살균공정에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 생산관리 관련 지식 <li style="width: 50%;">○ 공정 및 설비의 특성 <li style="width: 50%;">○ 가공특성 및 안전성 			

필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 발효조작기술 ○ 혼합기 조작기술 ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 드레싱라인 운영 능력 ○ 육수라인 운영 능력 ○ 액기스라인 운영 능력 ○ 육수 추출탱크 작동 능력 ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 라인 운영능력
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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ 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. 	