

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 국가표준식품성분DB활용 】

채용분야	국가표준식품성분DB활용(과제계약직)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 시험·분석
			03. 관련법규해석	
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (시험·분석) 01. 시험분석 법규 해석, 02. 시험분석 재료 준비, 03. 시험분석 수행, 04. 시험분석 결과 산출 ○ (기기분석) 01. 장비선택, 02. 장비 오퍼레이팅, 03. 분석결과 산출 및 해석, 04. 장비 유지보수 ○ (관련법규해석) 01. 기준규격 적용, 02. 법규 이해 및 해석 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국가표준 식품성분 DB 구축 업무 ○ 식품 이화학(아미노산, 무기질) 성분분석 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (시험·분석) 물질의 화학적·물리적 성분을 시험을 통해 분석하고, 그 결과를 분석하는 업무 ○ (기기분석) 물질의 화학적·물리적으로 분리된 성분을 전문 분석 기기를 활용하여 분석하고, 그 결과를 도표 해석하는 업무 ○ (관련법규해석) 직무를 수행하기 위해 관련 법규를 검색 및 해석하여 적용하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품위생 및 법규, 식품위생관리학, 식품안전 및 법규, 위생관리, 식품기기분석, 식품화학특론, 산업위생관리, 위생유기화학, 향미화학, 식품향미학, 식품가공학, 식품관능평가, 식품분석화학, 식품일반성분분석, 유기화학, 식품공정공학, 보건식품화학 및 위생학 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 화학분석기사, 화학분석기능사, 화공기사 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시험에 적합한 시료 여부 판단 지식 ○ 시험법 관련 SOP ○ 시험검사기관 품질관리기준 표준지침서, 매뉴얼 관련 지식 ○ 시험분석 장비 운영 시 장비 작동 매뉴얼 ○ 식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률 ○ 시험법 관련 법령, 법규 해석 지식 ○ 결과산출을 위한 통계 및 수리적 개념 ○ 유해물질 안전사항 관련 법규 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품위생 관련 법령 적용 능력 ○ 장비 관련 운용능력(가스크로마토그래피, 액체크로마토그래피, 질량분석기 등) ○ 전처리장비 처리·운용능력(진탕기, 발란스 저울, 화학저울, 농축기, 감압농축기 등) ○ 시료 전처리 능력 ○ 시약 재고관리 ○ 시험 SOP, 시험절차, 시험기록서 작성능력 ○ 시험분석 조치 능력 ○ 시험 결과해석 능력 ○ 현장 안전사항 점검능력 			
직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 책임감 있는 태도 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정, 법규 준수 태도 ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 고객서비스 정신 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 조직이해능력 			
참고사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 참고사이트 : [NCS] www.ncs.go.kr [진흥원] www.foodpolis.kr ○ 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. 			