

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : HMR기술지원(3급) 】

채용분야	HMR기술지원(3급)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	01. 사업관리	01. 사업관리	01. 프로젝트관리	03. 산학협력관리
	NCS 미개발 직무로, 별도의 직무분석을 통해 도출			01. 사업기획 02. 식품가공 기술개발
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (산학협력관리) 01. 기술사업화, 09. 입주기업 지원관리, 11. 지식재산권 운영관리 ○ (사업기획) 01. 사업환경분석, 02. 신규사업기획, 03. 사업계획수립, 04. 계획과 사업 수행, 05. 모니터링, 06. 리스크·성과관리 ○ (식품가공 기술개발) 01. 개발계획수립, 02. 제품응용연구, 03. 가공기술개발, 04. 신제품개발 및 상품화, 05. 기술이관 			
주요업무	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기업 기술수요중심 가정간편식(HMR) 기술개발 기반 구축 ○ 가정간편식(HMR) 분야 기술개발 ○ 미래식품산업 관련 기술개발과제 도출 및 신규 사업 기획 			
직무수행내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ (산학협력관리) 농식품산업 분야의 새로운 지식과 기술을 개발 및 확산하기 위하여 정부, 지방자치단체, 산업체, 대학 등과 협력하여 수행하는 산학협력 사업을 기획 및 관리하는 업무 ○ (사업기획) 수요조사, 이종산업 간 협력을 통한 융복합기반기술 과제 개발, 미래식품 트렌드 기반기술 및 고부가가치 제품 개발지원, HMR 기업기술수요 조사 도출을 통한 신규과제 기획 및 수행 업무 ○ (식품가공 기술개발) 시장이 요구하는 식품을 개발하기 위해 비열살균(플라즈마, 초고압 등) 급속 냉·해동기술, 대체육가공분야에 대한 특화 제품을 개발하고, 전자, 화학, 기계 등 이종산업과 접목한 기술개발을 바탕으로 신제품을 개발하여 고객에게 이관하는 업무 			
교육요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품공학, 식품가공학, 식품재료학, 식품생화학, 식품미생물학, 식품위생학, 발효공학, 식품포장학, 유기화학, 영양화학, 발효화학, 식품첨가물학, 기능성식품학, 기기분석학 등 			
직무관련자격증	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기술사, 기술지도사(생명공학), 기술지도사(화공) 			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 산학연 협력체계 구축을 위한 지식 <li style="width: 50%;">○ 설비에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 미래 식품산업 트렌드 분석 및 예측 <li style="width: 50%;">○ 제품기획 및 개발에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 가공특성 및 안전성 <li style="width: 50%;">○ 포장과 물류비 관계에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 <li style="width: 50%;">○ 포장용기 재질에 관한 지식 <li style="width: 50%;">○ 원료 및 원재료의 특성 <li style="width: 50%;">○ 포장종류에 관한 지식(방수, 방습, 완충, 진공, 기타 등) <li style="width: 50%;">○ 제조방법에 따른 단위공정 <li style="width: 50%;">○ 가공기술개발에 대한 이해 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">○ 국·내외 식품사업 동향분석 능력 <li style="width: 50%;">○ 공정시스템 관리 및 개발 기술 <li style="width: 50%;">○ 중장기 전략 수립 능력 <li style="width: 50%;">○ 친환경 지능형 식품포장 기술 <li style="width: 50%;">○ 성과평가 및 환류 기술 <li style="width: 50%;">○ 상품성 검증 능력 <li style="width: 50%;">○ 비열처리 살균 기술 <li style="width: 50%;">○ 개발상품이 개발목표에 적합한 상태인지를 판단하는 기술 <li style="width: 50%;">○ 대체원료 상용화 기술 <li style="width: 50%;">○ 공정관리 능력 			

직무수행태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 신속한 의사결정 태도 ○ 경영진 목표 이해 및 반영 태도 ○ 부하직원을 육성하고 성과를 관리하려는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 창의적 사고 및 기획력 ○ 객관적이고 논리적인 분석 태도 ○ 고객지향 마인드
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.