

【 한국식품산업클러스터진흥원 직무기술서 : 식품생산 】

채용분야	식품생산			
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	○ (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, 11. 식품가공연구개발 위생관리			
주요업무	○ 식품(일반, 건강기능) 생산 및 설비 운용 ○ 제조공정조건 설계 및 검사			
직무수행내용	○ (공정관리) 생산 및 제조 현장에서 고객만족을 위한 품질을 만족시키기 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) 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			
직무관련자격증	○ 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 품질경영기사, 품질경영산업기사			
필요지식	○ 제품보관방법 ○ GMP 4대 기준서 ○ 원료규격조건 및 원료특성 ○ 가열에 의한 식품 변화 ○ 제형별 원료 품질 기준 ○ 수용성 추출 농축액 원료 품질기준 ○ 공정 및 설비의 특성 ○ 생산관리 관련 지식 ○ 가공특성 및 안전성 ○ 미생물 제어 ○ 시제품 품질규격 및 표준제조공정 ○ 제조방법에 따른 단위공정 ○ 원재료의 특성에 관한 지식 ○ 혼합 및 살균공정에 관한 지식			
필요기술	○ 발효조작기술 ○ 혼합기 조작기술 ○ 혼합 농축조 및 농축기 조작기술 ○ 추출기 조작기술 ○ 공정관리 능력 ○ 생산설비 관리 기술 ○ 유틸리티 운용 기술 ○ 고온고압 살균 능력 ○ 위생설비 운영 능력 ○ 라인 운영능력			
직무수행태도	○ 책임감 있는 태도 ○ 자기개발 추구 의지 ○ 안전지침 준수 태도 ○ 시간 및 규정 준수 ○ 소신 있는 태도 ○ 법규 및 규정 준수 ○ 위생적인 작업과 환경을 준수하는 태도 ○ 객관적 분석 태도 ○ 생산성 향상에 대한 의지 ○ 논리적이고 객관적으로 사고하는 태도 ○ 업무협조 태도 ○ 정확한 업무처리 태도 ○ 고객 서비스 지향 업무처리 태도			
직업기초능력	○ 기술능력, 문제해결능력, 의사소통능력, 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.			