

NCS 기반 직무설명 자료 : [영양사] 분야

모집 분야	대분류		중분류	소분류	세분류
	02. 경영·회계·사무		02. 총무·인사	03. 일반사무	02.사무행정
	06. 보건·의료		01. 보건	02.보건지원	05.지역사회위생관리
	13.음식서비스		01. 식음료조리서비스	03.외식경영	01. 외식운영관리
직무 수행내용	○ 직원식당 운영 (365일 1일 1식), 위생, 메뉴, 급식 운영 업무				
전형방법	○ 채용공고문 참조				
일반요건	연령	○ 61세 미만			
	성별	○ 무관			
교육요건	학력	○ 무관			
필요지식	○ 위생적인 식자재(원료) 선택 방법 ○ 식품별 저장(보관)·제조·가공 공정에 관한 지식 ○ 식단 구성 및 식자재 조리법에 대한 지식 ○ 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식 ○ 식품 위생 및 지역사회 위생 관련 법 및 최신 정보 ○ 식중독의 발병의 예방 방법 ○ 직업윤리 실천 향상을 위한 정보 ○ 원가/구매 관리 등 급식 경영을 위한 예산 관리 지식				
필요기술	○ 위생적인 식자재(원료) 선택 능력 ○ 식품별 저장(보관)·제조·가공 공정 관리 능력 ○ 식단 구성 및 계획 능력 ○ 식자재 조리 및 품질·안전성 관리 능력 ○ 식품 위생 및 지역사회 위생 관련 법 및 최신 정보 수집 능력 ○ 식품별 안전한 저장방법 적용 기술 ○ 위생관리방법 ○ 위생시설 관리 및 유사시 응급상황 대처 기술 ○ 원가/예산 관리 및 품질관리 기술				
직무수행 태도	○ 식품안전관리기준 및 공동체위생윤리기준 준수 ○ 안전한 먹거리 생산 및 위생시설의 안전에 대한 책임감 ○ 식품의 조리와 가공방법 준수 ○ 적극적 협업태도 및 리더십, 분석적 사고 및 문제해결을 위한 능동적 자세 ○ 형평성 준수, 투명한 업무처리 ○ 위생시설에 대한 예방수칙 준수 및 급식종사자 대상 안전교육 노력 ○ 전문성 향상 노력 및 역할 확대 노력				
필요자격	○ 영양사 면허 소지자 ○ 기타 : 휴일근무 가능자				
작업기초 능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 기술능력, 대인관계능력, 직업윤리				
참고사이트	○ 참고사이트: http://www.mabik.re.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS 중 국립해양생물자원관의 채용직무와 관련된 NCS중 대표적 NCS를 일부 선정하여 작성되었습니다. 따라서 향후 NCS 개발동향과 국립해양생물자원관 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있음을 양지하여 주시기 바랍니다.				