

2019년 1분기 한국콘텐츠진흥원 일반계약직(영양사) 채용 직무기술서

채용분야/인원	영양사 / 1명			
NCS 분류체계	대분류	중분류	소분류	세분류
채용직무 (영양사)	06.보건·의료	01.보건	02.보건지원	05.지역사회위생관리
	13.음식서비스	01.식음료조리·서비스	03.외식경영	01.외식운영관리
	02.경영·회계·사무	02.총무·인사	03.일반사무	02.사무행정
기관 사업영역 (참고)	<ul style="list-style-type: none"> 콘텐츠 제작지원, 유통·마케팅·금융 지원, 해외진출 지원, 창업 및 인큐베이팅 지원, 인재양성 및 취업 지원, 장르별 콘텐츠 산업 육성(방송/게임/음악/패션/만화/애니메이션/캐릭터산업), 창작인프라 조성 및 정보제공, NEW 콘텐츠 발굴·육성 지원, 문화기술(CT) 육성, 콘텐츠산업 미래정책 개발 및 산업 조사연구 			
담당업무	<ul style="list-style-type: none"> 본원 구내식당 급식 경영(관리) <ul style="list-style-type: none"> 급식운영 계획 수립, 식단 작성 및 조리·검식 및 배식 관리 식품재료의 선정·검수 및 관리, 원가 관리, 구매 및 재고 관리 위생/안전 및 급식시설/설비 관리 급식종사자 교육/관리 등 영양서비스 수행 <ul style="list-style-type: none"> 피급식자의 영양교육 및 상담 직업병 및 성인병 예방을 위한 연구 조사 품질관리(TQC) 활동 			
직무수행 요구능력	필요지식	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 및 조리시 위생관리방법 위생시설 관리 및 유사시 응급상황 대처 기술 원가/예산 관리 및 품질관리 기술 		
	직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> 식품안전관리기준 및 공동체위생윤리기준 준수 안전한 먹거리 생산 및 위생시설의 안전에 대한 책임감 식품의 조리과 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 		
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 기술능력, 대인관계능력, 직업윤리 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> NCS 분류체계 및 직무 내용관련 세부사항은 NCS 사이트(http://www.ncs.go.kr) 참조 			