

NCS기반 채용 직무 설명자료 : 후생담당원(영양사)

채용분야	후생담당원 (영양사)	대분류	06. 보건·의료 13. 음식서비스 02. 경영·회계·사무
		중분류	01. 보건 01. 식음료조리·서비스 02. 총무·인사
		소분류	02. 보건지원 03. 외식경영 03. 일반사무
		세분류	05. 지역사회위생관리 01. 외식운영관리 02. 사무행정
능력단위	<p>[지역사회위생관리] 01. 식품 위생관리 10. 위생시설·장비 안전관리</p> <p>[외식운영관리] 02. 식자재관리 03. 메뉴 품질관리 07. 매장 위생관리 08. 매장 안전관리</p> <p>[사무행정] 01. 문서작성 02. 문서관리 03. 데이터 관리 05. 사무행정 회계처리 07. 사무행정 업무관리</p>		
직무수행 내용	조직과 경영전반에 관한 지식, 사무정보, 의사소통능력을 갖추고 기밀유지 및 비서윤리를 준수하여 경영진을 전문적으로 보좌하는 업무		
필요지식	식품특성에 대한 지식, 위생적인 원료 선택 방법, 식품별 보관·제조·가공에 대한 지식, 메뉴 조리법에 대한 지식, 식자재 품질, 식자재별 취급 방법에 대한 지식, 적정 재고 발주에 대한 이론 및 부족분에 대한 대처방안 및 처리절차, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방 방법, 위생시설 관련 법규에 대한 지식, 문서기안 절차, 문서의 체계, 보고 절차, 회계업무 절차 등 행정 업무 절차 및 규정에 대한 지식		
필요기술	위생적인 원료 선택 능력, 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 식자재 품질 확인 기술, 조리 시 위생관리방법, 필요수량 산출 능력, 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 위생시설 응급상황 대처 기술, 문서편집 능력, 사무기기 활용능력, 구매기안 능력, 수리능력, 경비 내역 분석능력		
직무수행 태도	철저한 식자재 품질 관리 의지, 식자재 보관 원칙 및 유효기간 준수 태도, 식품안전관리기준 준수, 위생적인 작업 태도, 적극적인 재고 수량 파악 의지, 부족분처리에 대한 능동적인 자세, 안전한 먹거리 생산 및 위생시설 안전에 대한 책임감, 위생시설에 대한 예방수칙 준수, 요청내용의 반영을 위한 노력, 업무규정 준수, 원활한 의사소통을 하려는 노력, 문제해결 의지, 꼼꼼한 관리태도		
직업기초 능력	의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 자원관리능력, 문제해결능력		
참고	www.ncs.go.kr		

※ 향후 NCS 개발동향과 기관 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있습니다.