

직무기술서

【 NCS 기반 직무기술서 : 영양사 】

직무 분야	영양	NCS 분류체계			
		대분류	중분류	소분류	세분류
		13.음식서비스	01.식음료조리, 서비스	02.음식 조리	영양사
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, ○ 직원식당의 운영일지 작성, 직원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육 등 총괄 관리 				
능력 단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ [위생관리] 01. 식품 위생관리 10. 위생시설·장비 안전관리 ○ [외식운영관리] 02. 식자재관리 03. 메뉴 품질관리 07. 매장 위생관리 08. 매장 안전관리 ○ [사무행정] 01. 문서작성 02. 문서관리 03. 데이터 관리 05. 사무행정 회계처리 				
자격요건	○ 영양사 자격 면허증 소지자				
필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 예방방법 ○ 위생시설 관련 법규에 대한 지식, 문서기안 절차, 문서의 체계, 보고 절차, 회계업무 절차 등 행정 업무 절차 및 규정에 대한 지식 				
필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식단 구성 및 계획 능력, 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 ○ 문서편집 능력, 사무기기 활용능력, 구매기안 능력, 수리능력, 경비 내역 분석능력 				
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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, 요청 내용의 반영을 위한 노력, 업무규정 준수, 원활한 의사소통을 하려는 노력, 문제 해결 의지, 꼼꼼한 관리태도 				
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 대인관계능력, 문제해결능력, 수리능력, 기술능력, 자원관리능력, 정보능력, 직업윤리				
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ○ www.ncs.go.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS중 대구테크노파크 채용직무와 관련된 대표적인 NCS 내용을 일부 선정하여 작성되었습니다. 따라서 향후 NCS개발동향과 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 				

【 NCS 기반 직무기술서 : 조리사 】

직무 분야	조리	NCS 분류체계			
		대분류	중분류	소분류	세분류
		13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01.음식조리	01. 한식조리 02. 양식조리 03. 일식조리 04. 중식조리
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료의 관리, 손질 ○ 정해진 조리법에 의해 음식 조리 ○ 식품위생과 조리기구, 조리시설 운영·관리 ○ 조리원의 안전, 개인위생, 보건, 조리능력 향상을 위한 교육 ○ 집단급식소 위생 상태 점검 및 관리 ○ 식자재 재고 파악 및 보관상태 점검 				
능력 단위	○ 위생관리, 안전관리, 재료관리, 기초조리실무(한식, 양식, 일식, 중식, 분식)				
자격요건	○ 조리사 자격 면허증 소지자				
필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리 : 식품위생법, 작업장위생수칙, 개인위생관리를 위한 지식 ○ 안전관리 : 안전예방 지침, 직업안전관리 수칙, 산업안전보건법 ○ 재료관리 : 식재료의 유통기한, 식재료의 원산지에 대한 이해, 식재료의 전처리 방법과 활용방법 ○ 메뉴관리 : 한식, 양식, 중식, 일식, 분식 조리법 ○ 기초조리실무 : 조리에 따른 조리원리, 식재료의 특성과 종류, 계량방법, 도구사용 				
필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리기준에 의한 위생적 실행 능력 ○ 식품위해요소 차단 능력 및 식중독 예방과 대처 방법 ○ 조리작업 매뉴얼에 의한 안전하게 실행 능력 ○ 식재료 감별 능력 및 저장관리 활용 능력 ○ 식재료 활용 능력 ○ 식재료와 조리법 이해 및 분석 능력 ○ 조리방법에 따른 장비 활용 능력 				
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리기준에 따른 위생관리 태도, 위생적인 식품조리 준수 ○ 안전 의식, 조리도구 정리정돈, 안전사고 예방을 위한 안전 조치 ○ 식품위생법 준수, 안전한 용모와 복장, 식재료 점검 태도 ○ LNG, LPG가스 점검, 직원간 원활한 의사소통 				
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 상황판단능력, 문제해결능력, 대인관계, 직업윤리				
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ○ www.ncs.go.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS중 대구테크노파크 채용직무와 관련된 대표적인 NCS 내용을 일부 선정하여 작성되었습니다. 따라서 향후 NCS개발동향과 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 				

【 NCS 기반 직무기술서 : 조리원 】

직무 분야	조리	NCS 분류체계			
		대분류	중분류	소분류	세분류
		13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01.음식조리	01. 한식조리 02. 양식조리 03. 일식조리 04. 중식조리
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료의 관리, 손질 ○ 정해진 조리법에 의해 음식 조리 ○ 식품위생과 조리기구, 조리시설 운영·관리 ○ 조리원의 안전, 개인위생, 보건, 조리능력 향상을 위한 교육 ○ 집단급식소 위생 상태 점검 및 관리 ○ 식자재 재고 파악 및 보관상태 점검 				
능력 단위	○ 음식 위생관리 ○음식 안전관리 ○음식재료 관리				
자격요건	○ 식품위생법 제40조 제1항 및 같은 법 시행규칙 제49조 제3항에 따른 건강검진결과(보건증)결격사유가 없는 자				
필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리 : 식품위생법, 작업장위생수칙, 개인위생관리를 위한 지식 ○ 안전관리 : 안전예방 지침, 직업안전관리 수칙, 산업안전보건법 ○ 재료관리 : 식재료의 유통기한, 식재료의 원산지에 대한 이해, 식재료의 전처리 방법과 활용방법 ○ 메뉴관리 : 한식, 양식, 중식, 일식, 분식 조리법 ○ 기초조리실무 : 조리에 따른 조리원리, 식재료의 특성과 종류, 계량방법, 도구사용 				
필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리기준에 의한 위생적 실행 능력 ○ 식품위해요소 차단 능력 및 식중독 예방과 대처 방법 ○ 조리작업 매뉴얼에 의한 안전하게 실행 능력 ○ 식재료 감별 능력 및 저장관리 활용 능력 ○ 식재료 활용 능력 ○ 식재료와 조리법 이해 및 분석 능력 ○ 조리방법에 따른 장비 활용 능력 				
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리기준에 따른 위생관리 태도, 위생적인 식품조리 준수 ○ 안전 의식, 조리도구 정리정돈, 안전사고 예방을 위한 안전 조치 ○ 식품위생법 준수, 안전한 용모와 복장, 식재료 점검 태도 ○ LNG, LPG가스 점검, 직원간 원활한 의사소통 				
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 상황판단능력, 문제해결능력, 대인관계, 직업윤리				
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ○ www.ncs.go.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS중 대구테크노파크 채용직무와 관련된 대표적인 NCS 내용을 일부 선정하여 작성되었습니다. 따라서 향후 NCS개발동향과 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 				

【 NCS 기반 직무기술서 : 조리 보조원 】

직무 분야	조리	NCS 분류체계			
		대분류	중분류	소분류	세분류
		13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01.음식조리	01. 한식조리 02. 양식조리 03. 일식조리 04. 중식조리
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료의 관리, 손질 보조 ○ 정해진 조리법에 의해 음식 조리 보조 ○ 식품위생과 조리기구, 조리시설 운영·관리 보조 ○ 조리원의 안전, 개인위생, 보건, 조리능력 향상을 위한 교육 보조 				
능력 단위	○ 음식 위생관리 ○음식 안전관리 ○음식재료 관리				
자격요건	○ 식품위생법 제40조 제1항 및 같은 법 시행규칙 제49조 제3항에 따른 건강검진결과(보건증)결격사유가 없는 자				
필요 지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리 : 식품위생법, 작업장위생수칙, 개인위생관리를 위한 지식 ○ 안전관리 : 안전예방 지침, 직업안전관리 수칙, 산업안전보건법 ○ 재료관리 : 식재료의 유통기한, 식재료의 원산지에 대한 이해, 식재료의 전처리 방법과 활용방법 ○ 메뉴관리 : 한식, 양식, 중식, 일식, 분식 조리법 ○ 기초조리실무 : 조리법에 따른 조리원리, 식재료의 특성과 종류, 계량방법, 도구사용 				
필요 기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리기준에 의한 위생적 실행 능력 ○ 식품위해요소 차단 능력 및 식중독 예방과 대처 방법 ○ 조리작업 매뉴얼에 의한 안전하게 실행 능력 ○ 식재료 감별 능력 및 저장관리 활용 능력 ○ 식재료 활용 능력 ○ 식재료와 조리법 이해 및 분석 능력 ○ 조리방법에 따른 장비 활용 능력 				
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생관리기준에 따른 위생관리 태도, 위생적인 식품조리 준수 ○ 안전 의식, 조리도구 정리정돈, 안전사고 예방을 위한 안전 조치 ○ 식품위생법 준수, 안전한 용모와 복장, 식재료 점검 태도 ○ LNG, LPG가스 점검, 직원간 원활한 의사소통 				
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 상황판단능력, 문제해결능력, 대인관계, 직업윤리				
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ○ www.ncs.go.kr ○ 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS중 대구테크노파크 채용직무와 관련된 대표적인 NCS 내용을 일부 선정하여 작성되었습니다. 따라서 향후 NCS개발동향과 주요사업 변경 등 내·외부 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 				