

[서울우유협동조합 직무기술서]

1. 직무개요

| | | | | | |
|----|-----|----|------|----|------|
| 직군 | 기술직 | 직종 | 식품안전 | 직무 | 식품안전 |
|----|-----|----|------|----|------|

| | |
|----|--|
| 개요 | <ul style="list-style-type: none"> - 사전예방적 품질관리를 통해 안전한 제품의 생산 및 유통 - HACCP 및 관련 법령에 적합한 제품의 생산과 제조환경 유지 |
|----|--|

2. 직무내용

| 세부 직무 | 업무내용 |
|-------|---|
| 식품안전 | <ul style="list-style-type: none"> - 제품 품질검사(미생물·이화학 분석) 관리 - 제조현장 위생점검 및 공정검사 통계·분석 - HACCP 및 기타 인증관리 |

3. 직무역량

| | |
|-------|------------------------------------|
| 직무 역량 | 기술 및 지식 활용, 기획 및 조직화, 문제해결, 분석적 사고 |
|-------|------------------------------------|

4. 직무요건

| | | | |
|------|--|----|-----------------------|
| 학력 | 대졸 | 전공 | 식품, 미생물, 화학, 축산 관련 학과 |
| 요구경력 | 없음 | | |
| 필요지식 | 식품공학, 유가공학, 미생물, 정밀분석, HACCP 및 식품관련 법규 | | |
| 필요기술 | 품질관리 및 HACCP관리 실무, 인간관계 및 커뮤니케이션 스킬 | | |
| 우대조건 | 식품 관련 자격증 소지자 | | |