NCS 기반 채용 직무 설명자료 [영양사]

채용 분야	**영양사**	**분류체계**	**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**
담당 업무	**[공단본부 직원식당 관리]** 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 직원식당의 운영일지 작성, 직원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육 등 직원식당 총괄 관리, 직원식당 관련 행정업무 등					
능력 단위	**[지역사회위생관리]** 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 07. 사무행정 업무관리					
필요 지식	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 행정업무 절차 및 규정에 대한 지식					
필요 기술	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					
직무 수행 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					
필요 자격	영양사 면허증					
전형 방법	서류전형 → 면접전형 → 신체검사, 비위면직자등 조회, 성범죄경력 및 아동학대관련 범죄전력 조회 → 임용					
일반 요건	연령 및 성별	무관 * 단, 공고일 현재 공단 정년 규정인 60세 미만인 사람				
교육 요건	학력 및 전공	무관				
직업 기초 능력	의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 등					
참고 사이트	www.ncs.go.kr					