

## NCS기반 채용 직무 설명자료 : 후생담당원(영양사)

<b>채용분야</b>	<b>후생담당원 (영양사)</b>	<b>대분류</b>	06. 보건·의료 13. 음식서비스 02. 경영·회계·사무
		<b>중분류</b>	01. 보건 01. 식음료조리·서비스 02. 총무·인사
		<b>소분류</b>	02. 보건지원 03. 외식경영 03. 일반사무
		<b>세분류</b>	05. 지역사회위생관리 01. 외식운영관리 02. 사무행정
<b>능력단위</b>	<p><b>[지역사회위생관리]</b> 01. 식품 위생관리 10. 위생시설·장비 안전관리</p> <p><b>[외식운영관리]</b> 02. 식자재관리 03. 메뉴 품질관리 07. 매장 위생관리 08. 매장 안전관리</p> <p><b>[사무행정]</b> 01. 문서작성 02. 문서관리 03. 데이터 관리 05. 사무행정 회계처리 07. 사무행정 업무관리</p>		
<b>직무수행 내용</b>	<p>식단작성,검식 및 배식관리,구매식품의 검수 및 관리,급식시설의 위생적 관리, 직원식당의 운영일지 작성,직원에 대한 영양지도 및 식품위생교육 등 직원식당 총괄관리</p>		
<b>필요지식</b>	<p>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</p>		
<b>필요기술</b>	<p>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</p>		
<b>직무수행 태도</b>	<p>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</p>		
<b>직업기초 능력</b>	<p>의사소통능력, 조직이해능력, 대인관계능력, 자원관리능력, 문제해결능력, 직업윤리</p>		
<b>참고</b>	<p>www.ncs.go.kr</p>		