

1

한국농수산물유통공사 직무기술서 - 영상

| | | | | |
|----------|---|---|---------|--------------------|
| 채용분야 | 공무직(영상) / 주임(전문라급) | | | |
| 분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 02.경영·회계·사무 | 02.총무·인사 | 03.일반사무 | 02.사무행정 |
| | 08.문화·예술·디자인·방송 | 03.문화콘텐츠 | 04.영상제작 | 02.영상촬영 06.영상편집 |
| 기관 주요 사업 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농수산물식품의 국내외 경쟁력 확보 및 농어민의 소득증진과 국민경제의 균형 있는 발전을 위해 유통개선, 수급안정, 수출진흥, 식품산업육성 등의 사업 진행 <ul style="list-style-type: none"> - 수급안정사업 : 농산물 구매·비축·수입·판매 관리, TRQ 쌀 도입 및 판매관리, 해외 식량원조, 국내외 수급정보조사·전파 등 - 유통개선사업 : 로컬푸드 활성화, 산지유통조직 육성, 도매시장 경쟁력 제고, 농수산물 온라인도매시장 운영, 공공급식통합플랫폼 운영, 농식품바우처 지원, 농축산물할인지원, 화훼공판장 운영, 농수산물 가격 및 유통실태조사 등 - 수출진흥사업 : 수출기반조성(수출통합조직 육성, 수출상품화, 안전성 관리 등) 물류통관지원(해외공동물류, 수출보험, 현지화지원) 해외시장개척(국제박람회참가, 해외관측, 수출정보제공, 온라인마케팅) 등 - 식품산업육성사업 : 식품외식산업 통계정보 제공, 식품외식산업 인력양성, 외식업 해외진출 촉진, 외식창업 인큐베이팅, 전통식품·전통주 산업 육성 등 | | | |
| 담당 업무 | ○ 공사 기관·사업 관련 영상 콘텐츠 기획, 촬영, 편집 및 관련 행정업무 등 | | | |
| 직무 수행 내용 | 사무행정 | 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 일 | | |
| | 영상촬영 | 콘텐츠 제작을 위해 그 목적과 내용, 형식에 맞게 카메라를 통해 영상으로 창조하고 품질을 관리하는 일 | | |
| | 영상편집 | 콘텐츠의 제작의도를 분석하고 영상을 종합적으로 구성하여 스토리가 효과적으로 전달되도록 영상작품을 최종 완성하는 일 | | |
| 능력 단위 | 사무행정 | 01.문서작성, 02.문서관리, 03.자료관리, 06.회의 운영, 07.사무행정 업무관리, 09.사무자동화 프로그램 활용, 10.그룹웨어 활용 | | |
| | 영상촬영 | 01.영상기획, 02.콘텐츠 분석, 03.영상디자인, 04.촬영장비 준비, 05.카메라포지션 선택, 06.카메라 리허설, 07.촬영, 08.촬영편집, 10.후반작업 | | |
| | 영상편집 | 01.콘텐츠 분석, 02.편집환경 구성, 03.편집자료 분석, 04.영상편집, 05.후반작업 관리, 06.효과편집, 07.오디오작업, 08.색보정, 09.종합편집 | | |
| 필요 지식 | 사무행정 | 문서기안 절차, 문서양식과 유형, 업무용 소프트웨어의 특성, 문서 작성 및 관리 규정, 기본 회계 지식, 부서 내 업무 프로세스 | | |
| | 영상촬영 | 기획의도에 따른 영상콘티 파악, 화면 구도에 대한 표현 지식, 카메라 워킹을 통한 표현 지식, 편집을 위한 화면 구성 지식, 다양한 렌즈 정보 지식, 조명기기별 사용지식, | | |
| | 영상편집 | 영상편집 이론, 음원 저작권에 관한 법률적 지식, 초상권에 관한 법률적 지식, 편집프로그램과 주변장비의 호환성에 대한 지식, 영상포맷, 코덱기술 | | |

| | | |
|------------|--|--|
| | | 관련 지식, 자막 폰트에 대한 지식, 자막 편집 기술에 대한 지식, 영상 장비에 대한 이해와 활용 지식, 컴퓨터그래픽 시스템에 대한 지식 |
| 필요 기술 | 사무행정 | 경영정보 시스템 활용 기법, 정보검색 능력, 업무용 소프트웨어 활용능력, 회계시스템 사용 능력, 문서 작성/분류 기술 |
| | 영상촬영 | 카메라 조작 사용할 수 있는 능력, 영상콘텐츠의 목적에 따른 카메라 위치 배치 능력, 다양한 화면 구도를 표현하는 기술적 능력, 종류별 조명기기를 활용할 수 있는 능력 |
| | 영상편집 | 다양한 편집 툴 기능 분석, 영상편집을 위한 효과음과 음악 사용 능력, 편집 툴 사용 능력, 기획 의도와 편집계획을 정확히 파악하는 능력, 코덱 응용 기술, 컴퓨터그래픽 운용 기술, 편집장비 활용 기술 |
| 직무수행 태도 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 영상 표현의 미학적, 창의적 사고하는 태도 ○ 기획 의도를 구현하기 위한 적극적 태도 ○ 영상구도와 움직임을 분석하는 자세 ○ 미학적 감각을 적극적 활용하는 태도 ○ 다양한 영상 콘텐츠를 분석하는 태도 ○ 새로운 편집 기법을 개발하려는 창의적 자세 ○ 타인과 원활하게 소통하려는 태도 ○ 집중력을 기반으로 완성도를 높이려는 자세 ○ 참고 영상자료를 활용하여 적용하려는 자세 ○ 고품질의 프로그램을 제작하려는 태도 ○ 새로운 표현을 시도하는 도전정신 ○ 표현의 방식을 새롭게 시도하려는 의지 ○ 세심한 관찰력과 집중력 | |
| 필요자격 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 영상 촬영·편집 관련 실무경력 3년 이상인 자 ○ 입사지원서와 함께 영상 포트폴리오(또는 url) 최소 3건 이상 제출 가능한 자 | |
| 직업 기초능력 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 | |
| 참고 사이트 | <ul style="list-style-type: none"> ○ www.ncs.go.kr | |

2

한국농수산물유통공사 직무기술서 - 비축기지운영

| | | | | |
|----------------|---|---|---------------|------------|
| 채용분야 | 공무직(비축기지운영) / 주임(행정지원직) | | | |
| 분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 02.경영·회계·사무 | 02.총무·인사 | 03.일반사무 | 02.사무행정 |
| | | 04.생산·품질관리 | 03.물류무역관리 | 07.보관·하역관리 |
| 15.기계 | 05.기계장치설치 | 02.냉동공조설비 | 03.냉동공조유지보수관리 | |
| 기관 주요 사업 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농수산물식품의 국내외 경쟁력 확보 및 농어민의 소득증진과 국민경제의 균형 있는 발전을 위해 유통개선, 수급안정, 수출진흥, 식품산업육성 등의 사업 진행 <ul style="list-style-type: none"> - 수급안정사업 : 농산물 수매·비축·수입·판매 관리, TRQ 쌀 도입 및 판매관리, 해외 식량원조, 국내외 수급정보조사·전파 등 - 유통개선사업 : 로컬푸드 활성화, 산지유통조직 육성, 도매시장 경쟁력 제고, 농수산물 온라인도매시장 운영, 공공급식통합플랫폼 운영, 농식품바우처 지원, 농축산물할인지원, 화훼공판장 운영, 농수산물 가격 및 유통실태조사 등 - 수출진흥사업 : 수출기반조성(수출통합조직 육성, 수출상품화, 안전성 관리 등) 물류통관지원(해외공동물류, 수출보험, 현지화지원) 해외시장개척(국제박람회참가, 해외관측, 수출정보제공, 온라인마케팅) 등 - 식품산업육성사업 : 식품외식산업 통계정보 제공, 식품외식산업 인력양성, 외식업 해외진출 촉진, 외식창업 인큐베이팅, 전통식품·전통주 산업 육성 등 | | | |
| 담당 업무 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 보관농산물 입출고 및 재고관리, 비축기지 위생 및 비축물자 품질관리 지원 (품위점검, 보관조건 유지, 수매업무 지원 등) ○ 비축기지 시설 안전 관리 및 기타 일반 행정업무 지원 | | | |
| 직무 수행 내용 | 사무행정 | 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 일 | | |
| | 보관·하역관리 | 화물의 취급과 저장을 효율적으로 수행하기 위해 입고에서부터 출고에 이르는 보관, 분류, 포장, 유통가공과 관련한 업무를 관리하는 일 | | |
| | 냉동공조 유지보수관리 | 냉동공조설비를 최적의 상태로 유지하기 위하여 설비의 점검 및 진단을 통하여 성능과 효율을 관리하는 일 | | |
| 능력 단위 | 사무행정 | 01.문서작성, 02.문서관리, 03.자료관리, 06.회의 운영, 07.사무행정 업무관리, 09.사무자동화 프로그램 활용, 10.그룹웨어 활용 | | |
| | 보관·하역관리 | 01.입고관리, 02.보관관리, 03.분류관리, 06.출고관리 | | |
| | 냉동공조 유지보수관리 | 02.에너지관리, 08.자재 관리, 17.운영 안전관리, 20.공조설비 점검관리, 21.냉동설비 운영 | | |
| 필요 지식 | 사무행정 | 문서기안 절차, 문서양식과 유형, 업무용 소프트웨어의 특성, 문서 작성 및 관리 규정, 기본 회계 지식, 부서 내 업무 프로세스 | | |
| | 보관·하역관리 | 입·출고 대상 농산물의 인수도증, 포장상태, 표시사항, 품위상태 등 외형상 이상유무 등 점검·확인과 관련한 지식, 보관농산물에 대한 식품위생·안전관련(물품, 시설 등) 위해요소 사전차단 및 예방 기초지식 | | |

| | | |
|------------|--|---|
| | 냉동공조 유지보수관리 | 산업안전 기초 지식, 산업안전보건 관련 법규, 안전 보호구 및 장비에 대한 지식, 각 장치 특성 이해, 각 장치 사용 방법, 냉동공조 및 열원장치 이해, 기계/전기/전자/화학 기초 지식 |
| 필요 기술 | 사무행정 | 경영정보 시스템 활용 기법, 정보검색 능력, 업무용 소프트웨어 활용능력, 회계시스템 사용 능력, 문서 작성/분류 기술 |
| | 보관·하역관리 | 농산물비축사업 규정, 농산물비축사업실시요령, 비축물자 품질관리매뉴얼 해석, 비축기지 및 농산물 위생관리 7S 매뉴얼 해석 |
| | 냉동공조 유지보수관리 | 각 장치 규격 파악, 각 장치 불량 등 성능 파악에 대한 기술, 안전성 확인 기술, 각 장치 관리 지침서, 절차서 작성 능력 |
| 직무수행 태도 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 안전의식, 환경의식, 협력적 사고, 책임감 및 세밀한 사고 ○ 판단력 및 계획성 ○ 객관적이고 합리적 태도 ○ 분석적이고 융합적인 사고 자세 ○ 세밀하게 도면과 규격서를 검토하려는 자세 ○ 관계자와의 협력적 태도 ○ 기술 기준 및 일정계획을 준수하려는 태도 ○ 사전 예방 점검하려는 태도 ○ 법규와 규정에 관한 분석적 태도 ○ 신기술 적용에 대한 개방적 태도 ○ 신기술 도입에의 적극적 자세 ○ 고객 대응에 대한 적극적인 태도 ○ 사고 상황 및 위험요소 파악에 대한 정확한 판단력 | |
| 필요자격 | ○ 공조냉동기계기능사 이상 자격증 소지자 | |
| 직업 기초능력 | ○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 | |
| 참고 사이트 | ○ www.ncs.go.kr | |

3

한국농수산물유통공사 직무기술서 - 행정

| 채용분야 | 공무직(행정) / 주임(행정지원직) | | | |
|----------------|---|--|-----------|-------------------|
| 분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 01.사업관리 | 01.사업관리 | 01.프로젝트관리 | 02.프로젝트관리 |
| | 02.경영·회계·사무 | 02.총무·인사 | 03.일반사무 | 02.사무행정 |
| | | 03.재무·회계 | 02.회계 | 01.회계·감사 02.세무 |
| 기관 주요 사업 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농수산물식품의 국내외 경쟁력 확보 및 농어민의 소득증진과 국민경제의 균형 있는 발전을 위해 유통개선, 수급안정, 수출진흥, 식품산업육성 등의 사업 진행 <ul style="list-style-type: none"> - 수급안정사업 : 농산물 수매·비축·수입·판매 관리, TRQ 쌀 도입 및 판매관리, 해외 식량원조, 국내외 수급정보조사·전파 등 - 유통개선사업 : 로컬푸드 활성화, 산지유통조직 육성, 도매시장 경쟁력 제고, 농수산물 온라인도매시장 운영, 공공급식통합플랫폼 운영, 농식품바우처 지원, 농축산물할인지원, 화훼공판장 운영, 농수산물 가격 및 유통실태조사 등 - 수출진흥사업 : 수출기반조성(수출통합조직 육성, 수출상품화, 안전성 관리 등) 물류통관지원(해외공동물류, 수출보험, 현지화지원) 해외시장개척(국제박람회참가, 해외관측, 수출정보제공, 온라인마케팅) 등 - 식품산업육성사업 : 식품외식산업 통계정보 제공, 식품외식산업 인력양성, 외식업 해외진출 촉진, 외식창업 인큐베이팅, 전통식품·전통주 산업 육성 등 | | | |
| 담당 업무 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 주요사업·금융사업 운영 등 ○ 결산업무 수행을 통해 기업 내·외부에 유용한 회계정보 제공 및 재무자원 관리 | | | |
| 직무 수행 내용 | 프로젝트 관리 | 프로젝트 목표를 성공적으로 달성하기 위하여 프로젝트를 기획하고, 추진하는 실행 계획에 대하여 지식, 기술, 기법 및 역량 등을 적용하여 프로젝트 이행 절차를 감시, 통제 및 종료하는 직무 | | |
| | 사무행정 | 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 일 | | |
| | 회계·감사 | 기업 및 조직 내·외부에 있는 의사결정자들이 효율적인 의사결정을 할 수 있도록 유용한 정보를 제공하며, 제공된 회계정보의 적정성을 파악하는 업무 | | |
| | 세무 | 기업의 활동을 위하여 주어진 세법범위 내에서 조세부담을 최소화시키는 조세전략을 포함하고 정확한 과세소득과 과세표준 및 세액을 산출하여 과세당국에 신고·납부하는 일 | | |
| 능력 단위 | 프로젝트 관리 | 01.프로젝트 전략기획, 02.프로젝트 통합관리, 03.프로젝트 이해관계자 관리, 06.프로젝트 일정관리, 09.프로젝트 품질관리, 11.프로젝트 의사소통관리 | | |
| | 사무행정 | 01.문서작성, 02.문서관리, 03.자료관리, 06.회의 운영, 07.사무행정 업무관리, 09.사무자동화 프로그램 활용, 10.그룹웨어 활용 | | |
| | 회계·감사 | 01.전표관리, 02.자금관리, 04.결산처리, 05.회계정보시스템 운용 | | |

| | | |
|---------|---------|---|
| | 세무 | 01.전표처리, 02.결산관리, 04.원천징수, 05.부가가치세 신고, 08.지방세 신고, 13.법인세 신고 준비 |
| 필요 지식 | 프로젝트 관리 | 기업 환경요소에 대한 지식, 조직 체계와 조직의 업무를 이해할 수 있는 지식, 이해관계자에 대한 지식, 프로젝트 기획방법론에 대한 지식, 프로젝트 자원계획에 대한 지식, 일정표 작성에 대한 지식, 성과측정에 대한 지식, 조직의 의사소통 요구사항에 대한 지식 |
| | 사무행정 | 문서기안 절차, 문서양식과 유형, 업무용 소프트웨어의 특성, 문서 작성 및 관리 규정, 기본 회계 지식, 부서 내 업무 프로세스 |
| | 회계·감사 | 회계관련 규정, 계정과목에 대한 지식, 외부감사 규정, 재무제표 및 재무분석 관련 지식, 증빙서류 관리 관련 규정 |
| | 세무 | 세법, 계정과목에 대한 지식, 과세대상 및 납세의무자에 대한 이해, 과세되는 영역/재화의 공급 범위, 매입/매출처별 세금계산서합계표 작성 방법, 신고납부절차, 지방소득의 범위 및 구분 |
| 필요 기술 | 프로젝트 관리 | 경영환경/외부환경 분석 기법, 핵심성공요소 도출 기법, 목표와 성공요소 관계설정기술, 벤치마킹 기법, 통계처리·분석 기법, 예산 집행금액 산출기법, 차년도 예산관리 산출 기법, 부서별 소요예산 분류 기술, 항목별 금액 설정 기술, 회계·재무자료 취합·정리·분류 기술, 예산집행 결과 정산 기술, 사업에 대한 평가 기술 |
| | 사무행정 | 경영정보 시스템 활용 기법, 정보검색 능력, 업무용 소프트웨어 활용능력, 회계시스템 사용 능력, 문서 작성/분류 기술 |
| | 회계·감사 | 회계프로그램 활용 능력, 법인카드 관리 능력, 계정과목 분류 능력, 계정과목별 명세서 작성 능력, 자산·부채에 대한 평가 능력, 재무제표 작성·검증 능력, 문서작성 프로그램 활용 능력, |
| | 세무 | 관련 세법에 대한 적용 및 세액 산출능력, 세무정보시스템 활용 능력, 프로그램을 활용한 인터넷 신고·납부 능력 |
| 직무수행 태도 | | <ul style="list-style-type: none"> ○ 창의적으로 사고하려는 자세 ○ 긍정적 태도 및 목표 중심적 사고 ○ 이해 관계자 지향적 마인드 ○ 사업성 평가에 대한 객관적 자세 ○ 종합적 시각을 견지하려는 자세 ○ 도전정신/적극적인 문제해결 및 개선 의지 ○ 경영목표에 대한 전략적 이해 ○ 개선방안 도출에 필요한 논리적 사고, 원인 파악을 위한 분석적·객관적 자세 ○ 문서 보고 일정계획/업무규정 준수 노력 ○ 거래 및 전표를 신속하고 정확하게 처리하려는 태도 ○ 현금관리/예·적금관리/법인카드 관리 규정을 준수하는 태도 ○ 수리적 정확도를 기하려는 자세 ○ 법률 준수 태도 ○ 거래 유형에 대한 정확한 판단 ○ 신고기한과 납부기한 및 제출기한을 준수하려는 태도 ○ 일정계획 준수/성실성/주의 깊은 관찰/꼼꼼함 ○ 요청내용의 반영을 위한 노력 ○ 적극적인 협업 태도 및 원활한 의사소통 자세 ○ 긍정적 태도 및 이해 관계자 지향적 마인드 |

| | |
|------------|--|
| 필요자격 | ○ 별도 제한없음 |
| 직업 기초능력 | ○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 |
| 참고 사이트 | ○ www.ncs.go.kr |

4

한국농수산물유통공사 직무기술서 - 운전

| | | | | |
|----------------|---|--|-------------|---------|
| 채용분야 | 업무직(운전) / 주임(운전가급) | | | |
| 분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 02.경영·회계·사무 | 02.총무·인사 | 03.일반사무 | 02.사무행정 |
| | 09.운전·운송 | 01.자동차운전·운송 | 01.자동차운전·운송 | 01.여객운송 |
| 기관 주요 사업 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농수산물식품의 국내외 경쟁력 확보 및 농어민의 소득증진과 국민경제의 균형 있는 발전을 위해 유통개선, 수급안정, 수출진흥, 식품산업육성 등의 사업 진행 <ul style="list-style-type: none"> - 수급안정사업 : 농산물 구매·비축·수입·판매 관리, TRQ 쌀 도입 및 판매관리, 해외 식량원조, 국내외 수급정보조사·전파 등 - 유통개선사업 : 로컬푸드 활성화, 산지유통조직 육성, 도매시장 경쟁력 제고, 농수산물 온라인도매시장 운영, 공공급식통합플랫폼 운영, 농식품바우처 지원, 농축산물할인지원, 화훼공판장 운영, 농수산물 가격 및 유통실태조사 등 - 수출진흥사업 : 수출기반조성(수출통합조직 육성, 수출상품화, 안전성 관리 등) 물류통관지원(해외공동물류, 수출보험, 현지화지원) 해외시장개척(국제박람회참가, 해외관측, 수출정보제공, 온라인마케팅) 등 - 식품산업육성사업 : 식품외식산업 통계정보 제공, 식품외식산업 인력양성, 외식업 해외진출 촉진, 외식창업 인큐베이팅, 전통식품·전통주 산업 육성 등 | | | |
| 담당 업무 | ○ 대형승합자동차/임원차량 등 업무용 차량운행, 의전, 차량관리 및 관련 행정업무 등 | | | |
| 직무 수행 내용 | 사무행정 | 부서 구성원들이 본연의 업무를 원활하게 수행할 수 있도록 조직 내부와 외부에서 요청하거나 필요한 업무를 지원하고 관리하는 일 | | |
| | 여객운송 | 정해진 차량을 이용하여 정확하고 안전하게 목적지까지 이동할 수 있도록 운행서비스를 제공하는 일 | | |
| 능력 단위 | 사무행정 | 01.문서작성, 02.문서관리, 03.자료관리, 06.회의 운영, 07.사무행정 업무관리, 09.사무자동화 프로그램 활용, 10.그룹웨어 활용 | | |
| | 여객운송 | 01.운행계획수립, 02.운행 전후 차량 점검, 03.승객 승·하차지원, 04.차량운행, 05.비상상황 대처, 06.운행결과보고 | | |
| 필요 지식 | 사무행정 | 문서기안 절차, 문서양식과 유형, 업무용 소프트웨어의 특성, 문서 작성 및 관리 규정, 기본 회계 지식, 부서 내 업무 프로세스 | | |
| | 여객운송 | 도로교통법, 운수종사자 준수사항, 안전운전 방법과 요령, 운행구간 지리정보, 교통정보 및 안전규정, 차량 내·외부 유지 관리 지식, 운행 정보기기 작동 기술, 차량 특성 및 종류 관련 지식, 비상상황 행동지침 | | |
| 필요 기술 | 사무행정 | 경영정보 시스템 활용 기법, 정보검색 능력, 업무용 소프트웨어 활용능력, 회계시스템 사용 능력, 문서 작성/분류 기술 | | |
| | 여객운송 | 안전운전 방법과 요령, 커뮤니케이션 능력, 정보수집 능력, 승·하차 안전장치 사용기술, 안전한 주정차 기술, 차량 일상 점검 기술 | | |
| 직무수행 태도 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 고객지향적 사고, 책임감 있는 자세, 세심한 관찰력, 친절한 태도 ○ 안전운행을 위한 준비성 및 청결유지 태도 ○ 승객의 안전을 고려하는 서비스 정신, 질서유지태도, 법규를 준수하려는 준법정신 | | | |

| | |
|------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ 교통흐름에 따른 유연한 대처, 보행자 보호와 양보운전의 배려심 등 ○ 신속하고 정확한 판단력, 후속 운행을 위한 준비성 ○ 자료 정확성 유지, 기록관리 관점 유지, 성실한 업무 태도 |
| 필요자격 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 제1종 대형면허 소지자 |
| 직업 기초능력 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 |
| 참고 사이트 | <ul style="list-style-type: none"> ○ www.ncs.go.kr |

5

한국농수산물유통공사 직무기술서 - 조리

| | | | | |
|----------------|---|--|---------|-------------|
| 채용분야 | 업무직(조리) / 주임(조리나급) | | | |
| 분류체계 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 세분류 |
| | 13.음식서비스 | 01.식음료조리·서비스 | 01.음식조리 | 00.음식조리공통직무 |
| | | | | 01.한식조리 |
| | | | | 02.양식조리 |
| | | | | 03.중식조리 |
| 04.일식조리 | | | | |
| 기관 주요 사업 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농수산물식품의 국내외 경쟁력 확보 및 농어민의 소득증진과 국민경제의 균형 있는 발전을 위해 유통개선, 수급안정, 수출진흥, 식품산업육성 등의 사업 진행 <ul style="list-style-type: none"> - 수급안정사업 : 농산물 수매·비축·수입·판매 관리, TRQ 쌀 도입 및 판매관리, 해외 식량원조, 국내외 수급정보조사·전파 등 - 유통개선사업 : 로컬푸드 활성화, 산지유통조직 육성, 도매시장 경쟁력 제고, 농수산물 온라인도매시장 운영, 공공급식통합플랫폼 운영, 농식품바우처 지원, 농축산물할인지원, 화훼공판장 운영, 농수산물 가격 및 유통실태조사 등 - 수출진흥사업 : 수출기반조성(수출통합조직 육성, 수출상품화, 안전성 관리 등) 물류통관지원(해외공동물류, 수출보험, 현지화지원) 해외시장개척(국제박람회참가, 해외판촉, 수출정보제공, 온라인마케팅) 등 - 식품산업육성사업 : 식품외식산업 통계정보 제공, 식품외식산업 인력양성, 외식업 해외진출 촉진, 외식창업 인큐베이팅, 전통식품·전통주 산업 육성 등 | | | |
| 담당 업무 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 식자재 전처리, 구내식당 음식 조리, 조리도구 및 식기 세척, 청소 등 ○ 기타 부서에서 지정하는 업무 | | | |
| 직무 수행 내용 | 음식조리 공통직무 | 조리작업에 기본적인 위생과 안전수칙을 이해하고 실행하며, 메뉴·구매·재료관리 업무를 수행하는 일 | | |
| | 한식조리 | 한국음식의 특성을 이해하고 메뉴 계획, 식재료를 손질 및 관리하여 정해진 조리법에 의해 조리하는 일 | | |
| | 양식조리 | 서양음식의 특성을 이해하고 메뉴 계획, 식재료를 손질 및 관리하여 정해진 조리법에 의해 조리하는 일 | | |
| | 중식조리 | 중국음식의 특성을 이해하고 메뉴 계획, 식재료를 손질 및 관리하여 정해진 조리법에 의해 조리하는 일 | | |
| | 일식조리 | 일본음식의 특성을 이해하고 다양한 식재료를 이용하여 재료 본연의 맛과 계절감을 살려 위생적이고, 정해진 조리법으로 조리하는 일 | | |
| 능력 단위 | 음식조리 공통직무 | 01.음식 위생관리, 02.음식 안전관리, 05.음식 재료관리 | | |
| | 한식조리 | 03.한식 면류조리, 04.한식 국·탕조리, 06.한식 찜·선조리, 09. 한식 구이조리, 11.김치조리, 21.한식 밥조리, 22.한식 죽조리, 23.한식 찌개조리 등 | | |
| | 양식조리 | 03.양식 소스조리, 04.양식 수프조리, 08.양식 육류조리, 09.양식 파스타조리 등 | | |

| | | |
|---------|--|--|
| | 중식조리 | 03.중식 육수·소스 조리, 07.중식 볶음조리, 08.중식 튀김조리 12. 중식 면조리 등 |
| | 일식조리 | 04.일식 국물조리, 11.일식 면류 조리 등 |
| 필요 지식 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료 유통기한, 품목별 특성, 품목별 저장 관리방법 등 식자재에 대한 지식 ○ 식품, 조리법, 조리도구 등에 관한 지식 ○ 단체급식 조리에 대한 지식 ○ 작업장 위생 수칙 및 식품위생법에 대한 지식 | |
| 필요 기술 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 시간 관리 능력 ○ 식재료 선별·관리 능력, 재료 정리 능력, ○ 조리도구, 장비의 종류와 관리기술 ○ 재료의 전처리 능력, 저장·보관·자르기기술 등 | |
| 직무수행 태도 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 조리도구 청결 유지 등 위생관리 태도 ○ 식품위생법을 준수하고 사전예방을 중시하는 태도 ○ 청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도 ○ 바른 작업 태도, 반복훈련태도, 세밀하게 관찰하는 태도 등 | |
| 필요자격 | ○ 별도 제한없음 | |
| 직업 기초능력 | ○ 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 | |
| 참고 사이트 | ○ www.ncs.go.kr | |