

NCS기반 직무기술서_시설·안전(시설)

직 무		시설·안전(시설)			채용직급/직위	일반직(나)/직원
분 류 체 계		대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위
		02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정	문서작성 / 문서관리 / 사무행정 업무관리 / 사무환경조성 / 사무자동화 프로그램 활용 / 그룹웨어 활용
		14. 건설	01. 건설공사 관리	03. 건설시공 후관리	01. 유지관리	유지관리 계획 수립 / 유지관리 행정업무 수행 / 시설물 진단 실시 / 보수·보강 시공 관리
직 무 수 행 내 용		【사무행정】 대내외 요청문서 작성, 운영현황 데이터 수집분석, 운영사업에 보고서 작성 등 【시설관리】 기계·수질환경·전기·승강기·통신·목공 등 시설관리 보좌와 유지보수 등을 수행하는 직무				
직 무 수 행 필 요 능 력	지식 (Knowledge)	【사무행정】 경영목표 및 연간주요사업계획 분석과 이해, 문서작성/문서관리/관련규정 및 지침 이해, 행정업무처리 전반적 이해 등 【시설관리】 건축, 전기, 기계와 관련한 이해 및 기본지식, 관련 설비의 구조 및 작동원리에 대한 기초지식, 시설물 운용 및 유지보수 관리, 법정관리 및 검사기준에 대한 지식, 안전관리 및 안전관리자의 역할과 책임에 대한 지식				
	기술 (Skill)	【사무행정】 문서작성 및 편집, 업무용 소프트웨어 및 사무기기 활용, DB자료 수집 및 활용, 커뮤니케이션 기술 등 【시설관리】 업무 관련 법령의 적용 범위 검토 능력, 전기, 건축, 기계 유지보수 업무흐름에 따른 위험요소 인지 능력, 안전 활동 모니터링을 할 수 있는 능력				
	태도 (Attitude)	【사무행정】 논리적/분석적/객관적 사고, 계획적이고 책임감 있는 태도, 투명하고 공정한 업무수행, 업무규정 준수, 고객지향적 사고, 적극적 협업능력 등 【시설관리】 청사 시설 유지보수를 위한 책임감 있고 적극적인 자세, 치밀하고 정밀 안전 점검 업무 태도, 긴급상황 발생 시 신속한 대응을 위해 노력하는 자세				
비 고		(직업기초능력)의사소통능력, 자원관리능력, 문제해결능력, 정보능력, 대인관계능력, 직업윤리				

NCS기반 직무기술서_영양/조리

직 무		영양/조리			직급/직위		일반직(나)/직원	
분 류 체 계		대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위		
		02 경영·회계·사무	02 총무·인사	03 일반사무	02 사무행정	문서 작성 / 문서 관리 / 사무자동화 프로그램 활용 / 그룹웨어 활용		
		13 음식서비스	01 식음료 조리·서비스	01 음식 조리	00 음식조리 공통 직무	음식 위생관리 / 음식 안전관리 / 음식 메뉴관리 / 음식 구매관리 / 음식 재료관리		
직 무 수 행 내 용		- 급식 운영계획 수립, 식단 작성, 조리·공급·배식 관리, 식재료 선정·검수·관리·구매 및 재고 관리, 위생·안전 등 급식시설·설비를 관리하는 일 - 식당 관리 및 식단 계획 수립, 조리·공급 관리 등 - 시설 및 자산 운영 관리 지원에 관한 업무						
직 무 수 행 필요 능력	지 식 (Knowledge)	(문서 작성·관리 등) 경영목표 및 연간주요사업계획 분석과 이해, 문서작성/문서관리/관련규정 및 지침 이해, 위임전결규정, 행정업무처리 절차의 전반적 이해 등 (사무자동화 프로그램/그룹웨어 활용) 문서작성규칙, 전자결재 프로세스 (음식 위생·안전관리) 개인 위생·건강관리 방법 및 규정, 식중독 증상 및 사후처리 지식, 식중독 발생원인 및 예방 대책 (음식 메뉴관리) 메뉴 관련 식자재에 대한 지식, 메뉴 조리법에 대한 지식, 조리 기물·기구·주방설비 사용법, 식품안전 지식, 식재료별 전처리 방법 등 (음식 구매관리) 재고 기준표 작성 방법, 식자재 품질에 대한 지식, 적정 재고 파악 및 발주에 대한 이론, 식자재 검수 기준·절차, 식자재 품질기준에 대한 지식, 부족분 대처방안 및 처리절차에 대한 지식 (음식 재료관리) 식품 특성, 위생적인 원료 선택 방법, 식품별 제조·가공 공정, 식품저장법, 잔류 농약·항생제 관리기준 및 관리방법, 식품별 유통 시스템, 재고관리, 원산지와 지리적 생산지 확인 절차						
	기 술 (Skill)	(문서 작성·관리 등) 일정 계획 수립 및 관리 능력, 문서작성 및 편집 등 매체 사용 능력 (그룹웨어 활용) 그룹웨어 활용능력, 전자결재 문서처리 능력 (음식 위생·안전관리) 개인 위생관리 기술, 식품오염 방지 기술 (음식 메뉴관리) 식자재별 기본 손질 능력, 메뉴에 따른 다양한 조리 능력, 각종 기물·기구 사용 기술 (음식 구매관리) 판매량 분석 기술, 식자재 품질 확인 기술, 필요수량 산출 능력, 전략적 공급처별 발주 기술 (음식 재료관리) 위생적인 식품 원료 선택 능력, 제품 품질·안전성 관리 능력, 식품별 안전한 저장방법 적용 기술						
	태 도 (Attitude)	(문서 작성·관리 등) 일정계획 준수, 성실성 (그룹웨어 활용) 조직의 업무규정 준수, 개인정보보호법 준수 (음식 위생·안전관리) 위생 유지 및 청결한 작업 태도, 위생법규 및 근무수칙 준수 의지 (음식 메뉴관리) 올바른 조리법 숙지, 기물·기구 사용법, 안전사고 예방 의지 (음식 구매관리) 사실에 근거한 판매량 분석, 정확한 재고 수량 파악 의지, 재고 기준표 준수 의지, 필요수량에 대한 정확한 발주 의지 (음식 재료관리) 식품안전관리기준 준수, 안전한 먹거리 생산 책임감						
비 고		(직업기초능력)의사소통능력, 자원관리능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 직업윤리						

끝.