

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 필요 능력	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 정밀안전 점검 업무 태도, 긴급상황 발생 시 신속한 대응을 위해 노력하는 자세				
비 고		(직업기초능력)의사소통능력, 자원관리능력, 문제해결능력, 정보능력, 대인관계능력, 직업윤리				

NCS기반 직무기술서_영양/조리

직무		영양/조리			직급/직위		일반직(나)/직원	
분류체계	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		
	13. 음식서비스		01. 식음료 조리서비스	01. 음식 조리	00. 음식조리 공통 직무	음식 위생관리 / 음식 안전관리 / 음식 메뉴관리 / 음식 구매관리 / 음식 재료관리		
직무수행내용		• 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						
직무수행필요능력	지식 (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					
	기술 (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					
	태도 (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					
비고		(직업기초능력)의사소통능력, 자원관리능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 직업윤리						

끝.