

【 부산환경공단 블라인드채용 직무기술서 : 영양사 】

채용분야		사무보조(영양사)		
분류체계				
대분류	중분류	소분류	세분류	
06. 보건·의료	01. 보건	02. 보건지원	05. 지역사회위생관리	
13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	03. 외식경영	01. 외식운영관리	
02. 경영·회계·사무	02. 총무·인사	03. 일반사무	02. 사무행정	
기관 주요사업	<ul style="list-style-type: none"> ■ 공공하수처리시설 및 분뇨처리시설 관리운영 ■ 쓰레기소각장 · 매립장 등 청소시설 관리운영 ■ 국가, 지방자치단체 및 기타 공공단체의 환경시설 위탁사업 			
직무수행 내용	<ul style="list-style-type: none"> ■ (직원식당관리) 식단작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 직원식당의 운영일지 작성, 직원에 대한 영양지도 및 식품위생교육 등 직원식당 총괄 관리, 직원식당 관련 행정업무 등 			
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ■ (지역사회위생관리) 1.식품 위생관리, 10.위생시설·장비 안전관리 ■ (외식운영관리) 2.식자재관리, 3.메뉴 품질관리, 7.매장 위생관리, 8.매장 안전관리 ■ (사무행정) 1.문서작성, 2.문서관리, 3.데이터관리, 5.사무행정 회계처리, 7.사무행정 업무관리 			
전형방법	<ul style="list-style-type: none"> ■ 채용공고문 참조 			
일반요건	연 령	<ul style="list-style-type: none"> ■ 무관 	성 별	<ul style="list-style-type: none"> ■ 무관
교육요건	학 력	<ul style="list-style-type: none"> ■ 무관 	전 공	<ul style="list-style-type: none"> ■ 무관
필요지식 (Knowledge)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식품특성에 대한 지식, 위생적인 원료 선택방법, 식품별 보관·제조·가공에 대한 지식, 식자재 품질, 식자재별 취급방법에 대한 지식, 적정 재고 발주에 대한 이론 및 부족분에 대한 대처방안 및 처리절차, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방방법, 위생시설 관련 법규에 대한 지식, 문서기안절차, 문서의 체계, 보고절차, 회계업무절차 등 행정업무 절차 및 규정에 대한 지식 			
필요기술 (Skill)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 위생적인 원료 선택능력, 위생관리 적용능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 식자재 품질확인 기술, 조리시 위생관리방법, 필요수량 산출능력, 안전사고 발생시 응급조치 능력, 위생 시설 응급상황 대처기술, 문서편집 능력, 사무기기 활용능력, 구매기안 능력, 수리능력, 경비내역 분석능력 			
직무수행 태도 (Attitude)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 철저한 식자재 품질관리 의지, 식자재 고준수의지, 안전시설물 설치의지, 최적의 신속한 업무처리 의지, 정확하게 기록하는 태도, 정확하게 측량하는 태도, 종합적으로 검토하는 태도 			
필요자격	<ul style="list-style-type: none"> ■ 영양사 자격증 소지자 			
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> ■ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 			
참고사이트	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국가직무능력표준 홈페이지(www.ncs.go.kr) → NCS 학습모듈 검색 ■ 부산환경공단 페이지(www.beco.or.kr) 			