

【NCS기반 채용 직무기술서】

한국남부발전(주)				
채용 분야	후생담당원(영양사)			
분류 체계	대분류	중분류	소분류	세분류
	06. 보건·의료	01. 보건	02. 보건지원	05. 지역사회위생관리
	13. 음식서비스 02. 경영·회계·사무	01. 식음료조리·서비스 02. 총무·인사	03. 외식경영 03. 일반사무	01. 외식운영관리 02. 사무행정
기관 주요 사업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전기를 생산하여 판매하는 전기공급업을 영위 ○ 전력자원의 개발 및 판매를 통한 안정적 전력공급에 기여 ○ 신규 발전소 건설, 신재생에너지 사업 ○ 해외 발전회사의 발전설비 운영 및 유지보수 			
NCS기반 전형절차	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1단계(NCS기반 서류전형) : 직무능력기반 입사지원서 심사 ○ 2단계(NCS기반 면접전형) : NCS 기반 경험, 직무역량, 인성 및 조직적합성 평가 ○ 3단계 : 신체검사 및 신원조회 			
직업 기초 능력	<ul style="list-style-type: none"> ○ 의사소통능력, 문제해결능력, 정보능력, 대인관계능력, 기술능력 			
능력단위	<ul style="list-style-type: none"> ○ (지역사회위생관리) 01. 식품 위생관리 10. 위생시설·장비 안전관리 ○ (외식운영관리) 02. 식자재관리 03. 메뉴 품질관리 07. 매장 위생관리 ○ (사무행정) 01. 문서 작성 			
직무수행 내용	식단 작성, 검식 및 배식 관리, 구매 식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 직원식당의 운영일지 작성, 조리원의 조리, 안전, 위생업무 등 전반적인 관리, 직원에 대한 영양지도 및 식품위생 교육 등 직원식당 총괄 관리			
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품 위생관리) 위생적인 식품 원료 선택, 식품별 제조가공 공정, 식품저장법 ○ (위생시설·장비 업무관리) 위생시설 안전에 대한 지식 ○ (식자재관리) 식자재 품질기준, 적정 재고 파악 및 발주에 대한 이론 식자재 검수 기준 및 절차, 부족분에 대한 대처방안 ○ (메뉴 품질관리) 메뉴관련 식자재에 대한 지식, 메뉴 조리법, 식재료별 전처리 방법 ○ (메뉴 위생관리) 개인 위생관리 방법, 식중독 증상 및 사후 처리 방법 ○ (문서작성) 문서 작성 절차, 회사 내부 업무 처리 절차, 문서의 양식과 유형 			
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ (식품 위생관리) 위생적인 식품 원료 선택 능력, 제품의 품질과 안전성 관리 능력 ○ (위생시설·장비 업무관리) 위생시설의 안전에 대한 책임감, 예방수칙 및 안전사항 준수 ○ (식자재관리) 식자재 품질 확인 기술, 식자재별 품질상태 확인 능력 ○ (메뉴 품질관리) 식자재 기본 손질 능력, 메뉴 품질 보고서 작성 기술, 메뉴 레시피 수정 기술 ○ (메뉴 위생관리) 개인 위생관리 기술, 식품오염 방지기술, 세균 증식 방지 기술 ○ (문서작성) 식단표 작성 기술, 업무용 프로그램 활용 능력, 문서 편집 능력 			
직무수행 태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원칙 및 기준을 준수하려는 태도 ○ 의사소통 태도, 경청하는 태도, 성실한 태도, 이견 조율을 위한 설득적 태도, 적극적인 태도 ○ 철저한 식자재 품질 관리 및 식자재 보관원칙 및 유효기간 준수 태도 ○ 식품안전관리기준 등 관련 법령 준수 ○ 위생적인 작업 태도, 안전한 먹거리 생산 및 위생시설 안전에 대한 책임감, 예방수칙 준수 ○ 적극적인 재고수량 파악 및 부족분 처리에 대한 능동적인 자세 			
참고 사이트	<ul style="list-style-type: none"> ○ www.ncs.go.kr ※ 본 직무기술서는 국가직무능력표준에 따라 당사의 채용 직무를 요약하여 표현한 자료이며, 세부 내용은 상기 사이트를 참고하시기 바랍니다. 			