

【NCS기반 직무기술서】 영양사

	대분류	중분류	소분류	세분류
NCS 분류체계	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
능력단위	○ (지역사회위생관리) 01.식품위생관리, 10.위생시설장비안전관리 ○ (외식운영관리) 02.식자재관리, 03.메뉴품질관리, 07.매장위생관리, 08.매장안전관리 ○ (사무행정) 01.문서작성, 07.사무행정업무관리			
주요업무	○ 수련원 식단 및 영양관리 ○ 식재료 관리, 급식 운영 및 관리, 위생 및 안전관리, 영양교육 및 상담			
필요지식	○ 식품위생 및 급식 운영 관련 법령과 규정, 대상자별 영양소 요구량과 균형 잡힌 식단 구성에 대한 지식, HACCP 및 ISO 등 위생관리 기준과 절차, 식자재의 신선도, 품질, 유통기한 및 보관 방법에 대한 지식, 식품 조리 과정과 영양소 보존 방법에 대한 조리과학 지식, 개인 및 단체 급식 대상의 건강 상태를 고려한 식단 설계법, 위생 시설과 장비의 안전 점검 및 유지보수 기준, 급식 운영에 필요한 예산 및 원가 관리 지식			
필요기술	○ 연령, 성별, 건강 상태에 맞는 맞춤형 식단 설계 능력, 식재료, 조리시설, 식기 등의 위생 점검 및 관리 기술, 조리 과정에서 맛과 영양소를 유지하는 메뉴 품질 관리 기술, 조리시설과 장비의 안전한 사용 및 관리 기술, 식재료 구매와 운영 비용 분석 및 예산 활용 기술, 운영 기록, 정산 보고서, 위생 점검 보고서를 작성하는 문서 작성 기술, 급식 운영 중 발생하는 문제를 해결하는 문제 해결 기술, 대상자의 요구와 상태를 파악하여 맞춤형 상담을 제공하는 영양 상담 기술			
직무수행 태도	○ 급식 대상자의 건강과 안전을 최우선으로 고려하는 책임감, 식재료, 조리과정, 위생 점검 등에서 세심하게 관찰하고 관리하는 태도, 조리사, 관리자, 대상자와의 협력과 소통을 중시하는 협력적 자세, 영양학, 위생관리 등 관련 지식을 꾸준히 학습하고 적용하려는 전문성, 예산 및 자재 관리 시 투명하고 정직한 업무를 수행하는 청렴성, 급식 및 영양 개선을 위한 창의적이고 주도적인 적극성, 다양한 상황과 문제에 유연하게 대처할 수 있는 유연성			
필요자격	(공통)재단 인사규정 제12조(결격사유) 및 국가공무원법 제33조(결격사유)에 해당되지 아니하는 자, 정년 만60세 미만인 자 <다음 각 호 하나에 해당되는 자> ▪ 해당분야 자격증 취득자(필수) ▪ 해당분야 학사 이상 학위 취득자 ▪ 해당분야에서 1년 이상 근무한 경력이 있는 자 ▪ 공무원 9급 상당 이상 근무한 경력 또는 무기계약직으로 3년 이상 근무한 경력이 있는 자 ※ 1항 필수, 2~4항 중 1개 이상 충족자 우대하며 청양군 근무 가능한 자 ※ 해당분야 자격증: 「국민영양관리법」제15조(영양사의 면허)에 따른 면허 보유자			
직업 기초능력	○ 의사소통능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 기술능력, 직업윤리			
참고 사이트	○ NCS국가직무능력표준: www.ncs.go.kr / 군포시청소년재단: www.gpyf.or.kr * 위 직무기술서는 현재 개발된 NCS 중 군포시청소년재단의 직무와 관련된 NCS를 연계하여 작성되었으며 일부 용어는 재단의 사정에 맞게 변경되었습니다.			