

【NCS기반 채용 직무 설명자료 : 보건영양관리】

직무분야		보건영양관리	
분류체계			
대분류	중분류	소분류	세분류
13.음식서비스	01.식음료조리·서비스	01 음식조리	01. 한식조리
			02. 양식조리
			03. 중식조리
		02.식음료서비스	01.식음료접객
기관 주요업무	토지의 취득·개발·비축·공급, 도시의 개발·정비, 주택의 건설·공급·관리 업무		
능력단위	○ 한식·중식·양식 위생관리, 한식·중식·양식 안전관리, 한식·중식·양식 메뉴관리, 한식·중식·양식 구매관리, 한식·중식·양식 재료관리, 식음료 영업장 위생안전관리		
직무수행 내용	○ 집단급식시설(구내식당) 식단관리, 구성표작성, 식자재발주·검수, 배식관리, 재고파악, 조리원 위생교육, 관련서류 작성·관리		
전형방법	○ 서류전형(적격여부 등) → 필기전형 → 면접전형 → 합격자발표 → 신체검사·신원조사 → 임용		
필요지식	○ 국민건강증진법, 식품위생법, 학교급식법, 국민영양관리법, 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 등		
필요기술	○ 식단관리 능력, 워드프로세서, 스프레드시트, 기타 관련 서류 작성 기술 등		
직무수행 태도	○ 상호 협력과 원활한 소통 태도, 유연한 상황 대처 자세, 적극적인 자료 수집, 치밀한 검토 자세, 업무의 효율성 중시, 사전에 예측하고 대비하는 미래지향적인 자세 등		
필요자격	○ 영양사 자격증		
직업기초 능력	○ 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 대인관계능력, 정보능력, 자원관리능력, 조직이해능력, 직업윤리		
참고사이트	○ www.ncs.go.kr 홈페이지 → NCS 학습모듈 검색		