

○ [채용직급: 환경관리원]

■ NCS 분류체계

대분류	중분류	소분류	세분류
11. 경비·청소	02. 청소	01. 청소	01. 환경미화

■ 연구원 주요사업

- 농림업 및 식품산업 정책에 관한 조사 및 연구
- 농촌 지역발전 및 삶의 질 향상에 관한 조사 및 연구
- 농림업·농촌 환경보전 및 자원관리에 관한 조사 및 연구
- 국민 먹거리 공급체계 및 농식품 수급 안정에 관한 조사 및 연구
- 농림식품 분야 통상, 국제농업협력에 관한 조사 및 연구
- 상기 연구 또는 사업과 관련된 조사, 교육·연수, 연구성과 확산, 공동연구, 수탁 등

■ 직무수행 내용

〈연구원 전반의 내외부 청소, 쓰레기 수거 및 처리 등 환경미화 업무〉

- 청사 지하1층~지상 7층 및 옥상층 청소 관리
 - 1) 담당구역: 1층~7층 중 해당 1개층 전체
 - 2) 직무내용
 - 연구원 사무실 및 화장실, 회의실, 공용부 등 청소 담당
 - 일일, 수시, 특별, 공동작업, 대청소(월 1회 휴일 작업) 등 수행
 - 청소 세부사항은 연구원 미화 업무 수칙에 따른다.
- 재활용쓰레기(폐지류, 고철류) 분리수거
- 대회의실 등 회의실 행사 시 책상·의자 배치 및 청소 지원 등

■ 교육요건

- 학력사항: 학력 무관
- 전공: 전공 무관
- 남자의 경우 병역필, 또는 면제자
- 기타 결격사유에 해당이 없는 자

■ 우대사항

- 모집분야 관련 공공기관 경력이 있는자
- 모집분야 관련 자격(면허)증이 있는자
- 경력단절여성(경력단절여성법 제2조) 지원 시 서류전형 우대

■ 능력단위

- (청소현장 현황파악) 시설건축물의 청소활동을 수행하기 위하여 청소에 영향을 주는 현안들을 현장상황과 고객의 정보를 통해 파악하는 능력
- (청소활동 수행) 청소계획수립에 의거하여 고객요구를 만족시키기 위해 청소준비, 청소활동 전개, 청소활동 마무리 활동을 수행하는 능력
- (비상상황 대비대응) 비상상황 매뉴얼, 안전사고 처리의 법적 기준에 의거하여 청소활동 수행 중에 발생하는 안전사고, 시설물 돌발사고, 자연재해 등에 대비 대응하는 능력
- (청소활동 사후관리) 지속적인 고객유지, 청소노하우 축적을 위하여 서류 보관규정에 의거하여 사후관리계획 수립, 개선안도출, 사후관리보고서 작성, 공유 활동을 수행하는 능력 등

■ 직무 필요 지식 / 기술 / 태도

지식	<ul style="list-style-type: none"> ○ 청소대상물에 대한 지식, 청소범위 요소에 대한 지식, 청소활동 프로세스, 청소활동 과정에 대한 정보 ○ 폐기물에 대한 기본적인 지식과 처리 방법 등
기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 작업 일정 계획 및 필요자원 마련 ○ 안전대책 수립 ○ 고객 요구수준의 이해 ○ 상황대처 능력 ○ 비상상황 대처 능력 등
태도	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자신이 맡은 구역에 대한 청소 및 청결상태를 유지관리하려는 노력 ○ 대인관계 원활하고 상호 협력할 수 있는 배려심 ○ 근면하고 성실한 업무태도 ○ 연구원 규정이나 규범 등 원칙을 준수하고 청렴하고 공정한 업무 처리 태도 등

■ 직업기초능력

- 의사소통능력, 문제해결능력, 조직이해능력, 자기개발능력, 대인관계능력, 직업윤리 등

■ 참고사이트

- www.ncs.go.kr

○ [채용직급: 급식관리원]

직무명	공무직 - 급식관리원			
해당부서	경영지원실 - 총무팀			
직무정의	○ 식재료 위생 관리 및 전처리 ○ 정해진 조리법에 의한 메뉴 조리 보조 ○ 음식 배식 및 세척업무 ○ 조리시설 위생 및 안전 유지, 관리			
NCS분류 체계	대분류	13. 음식서비스		
	중분류	01. 식음료조리·서비스		
	소분류	01. 음식조리	03.외식경영	
	세분류	01. 한식조리 등	01.외식운영관리	
주요과업 (능력단위)	No.	능력단위	NCS	수준(중요도)
	1301030102_15v1	식자재 관리	○	5
	1301020106_16v2	음식 서비스	○	5
	1301030107_15v1	매장 위생관리	○	4
	1301030108_15v1	매장 안전 관리	○	4
	1301010119_16v3	한식 재료관리	○	3
	1301010120_16v3	한식 기초 조리실무	○	4
	1301010215_16v3	양식 재료관리	○	3
	1301010216_16v3	양식 기초 조리실무	○	4
	1301010319_16v3	중식 재료관리	○	2
	1301010320_16v3	중식 기초 조리실무	○	3
교육요건	학력/전공	무관		
	필수요건	없음 (한식조리사 자격증 등 보유 시 유리할 수 있음.)		
일반요건	연령/성별	무관(단, 공고일 기준 정년 62세 미만인 자)		
	기타	식품위생법 제40조 및 동법 시행규칙 제49조에 의한 건강 진단결과 이상이 없는자(진단일 1년 이내)		
필요K/S/A	필요지식	식품특성에 대한 지식, 메뉴 조리법에 대한 지식, 식자재별 취급 방법에 대한 지식, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방방법, 작업장위생수칙, 작업 안전관리 수칙, 기초적인 조리방법에 대한 지식, 조리방법과 썰기 방법, 식재료 전처리 방법과 활용방법, 식재료의 특징과 종류		
	필요기술	위생적인 원료 선택 능력, 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리방법, 식중독 예방과 대처 능력, 개인위생기준에 의한 습관 실행능력, 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 위생시설 응급상황 대처기술, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 주방도구의 활용·관리·보관 능력, 식재료의 조리법 이해 및 분석능력, 식재료의 전처리 능력, 식재료 활용 능력		
	수행태도	철저한 식자재 품질 관리 의지, 식품안전관리기준 준수 태도, 위생적인 작업 태도, 청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도, 위생시설에 대한 예방수칙 준수, 조리도구 정리태도, 조리도구 청결관리태도, 재료 점검태도, 안전한 용모와 복장, 요청내용의 반영을 위한 노력, 업무규정 준수, 원활한 의사소통을 하려는 노력		
직업기초능력	의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 등			
참고사이트	www.ncs.go.kr			