

직 무 소 개 서

채용분야	직 종	직 급	부 서
	운영기능직	A1	급식영양과

세 부 직 무	<ol style="list-style-type: none"> 환자식 조리, 배식 및 이에 수반되는 각종 제반 업무 환자식 배식, 세척 및 이에 수반되는 각종 제반 업무
업 무 내 용	<ul style="list-style-type: none"> (식재료 전처리) 환자식 식사 종류별로 계획된 식단대로 음식이 조리될 수 있도록 식재료 다듬기, 세척하기, 썰기 등의 조리 전 준비 작업을 수행한다. (환자식 조리) 환자식으로 제공될 밥(죽, 미음 포함), 국, 육류찬, 나물찬, 특식찬 및 선택식 등을 식사 종류별 계획된 식단에 제시되어 있는 재료별 중량을 확인하고 조리지침에 맞춰 조리한다. (경관유동식 및 분유 조제) 신생아 및 경관급식을 실시하는 환자들에게 제공되는 경관유동식 및 분유의 환자별 처방량을 확인하고 경관식 지침에 맞춰 조제한다. (환자식 상차림) 환자별 식사명과 상차림 업무지시가 명기된 식찰을 확인하고, 해당 끼니에 계획된 처방 식사명의 식단을 식찰에 명기된 대로 상차림 한다. (환자식 병동배식) 상차림이 완료된 환자식이나 간식(또는 야식)을 해당 환자가 있는 병실로 전달하는 업무를 수행한다. 환자식은 1일 3회의 식사와 별도로 오전 간식, 오후 간식 및 야식이 제공된다. (퇴식상 회수 및 세척) 병동 배식후 일정 시간이 지나면 환자식을 회수하여 잔반을 분리하고 식기 및 수저를 정리한 후 배식차 내부를 청소하고, 식기와 수저는 세척한다. (작업 기구, 기기 및 시설 관리) 부서 지침에 따라 환자식 조리 및 배식, 세척 작업에 사용되는 기구, 기기 및 관련 시설의 세척과 청소, 소독 및 정리, 정돈 업무를 정기적으로 수행한다. (작업 환경 관리) 부서 지침에 따라 환자식 조리, 배식, 세척 작업이 실시되는 작업장의 청소 및 정리, 정돈 업무를 정기적으로 수행한다.

직 무 요 건	<p>[지 식]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 개인 위생에 대한 기본 지식 및 정보 - 식품 위생에 대한 기본 지식 및 정보 - 조리 원리에 대한 기본 지식 및 정보 - 작업 안전에 대한 기본 지식 및 정보 - 환경 위생에 대한 기본 지식 및 정보 - <p>[기 술]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 전처리 능력 - 한식 조리 능력 - 상차림 현황 파악을 위한 산술 능력 - 부서 내 각종 지침 및 작업지시서 이해 능력 - 환자의 요구 및 업무 지시 내용을 정확히 파악하는 능력 - 배식 카트 운행 능력 <p>[역 량]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원내 규정 및 부서 내 업무 지침을 준수하는 태도 - 업무 수행에 있어 동료와 협업하는 태도 - 업무 수행에 있어 환자를 우선시하는 CS 역량 - 업무 수행에 있어 책임감 있는 태도
직 업 기 초 능	<ul style="list-style-type: none"> - 읽고 쓰고 말하는 의사소통이 가능하여야 함 - 5kg 내외의 물건을 들고 운반 가능하여야 함 - 장시간 서서하는 작업이 가능하여야 함
비 고	<ul style="list-style-type: none"> - 조리사 자격증 우대 - 단체 급식 조리 경력 우대 - 근무일정표에 따라 토요일, 일요일 근무 가능 (업무시간 5:00~22:00 내에서 교대 근무)