

# 직 무 소 개 서

채용분야	직 종	직 급	부 서
	운영기능직	A1	급식영양과

세 부 직 무	1. 환자식 조리보조, 배식, 세척 및 이에 수반되는 각종 제반 업무
업 무 내 용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (식재료 전처리) 환자식 식사 종류별로 계획된 식단대로 음식이 조리될 수 있도록 식재료 다듬기, 세척하기, 썰기 등의 조리 전 준비 작업을 수행한다.</li> <li>▪ (환자식 상차림) 환자별 식사명과 상차림 업무지시가 명기된 식찰을 확인하고, 해당 끼니에 계획된 처방 식사명의 식단을 식찰에 명기된 대로 상차림 한다.</li> <li>▪ (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.</li> <li>▪ (퇴식상 회수 및 세척) 병동 배식후 일정 시간이 지나면 퇴식되어 있는 환자식을 회수하여 잔반을 분리하고 식기 및 수저를 정리한 후 배식차 내부를 청소하고, 식기와 수저는 세척한다.</li> <li>▪ (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.</li> <li>▪ (작업 환경 관리) 부서 지침에 따라 환자식 조리, 배식, 세척 작업이 실시되는 작업장의 청소 및 정리, 정돈 업무를 정기적으로 수행한다.</li> </ul>
직 무 요 건	<p><b>[지 식]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 개인 위생에 대한 기본 지식 및 정보</li> <li>- 식품 위생에 대한 기본 지식 및 정보</li> <li>- 작업 안전에 대한 기본 지식 및 정보</li> <li>- 환경 위생에 대한 기본 지식 및 정보</li> </ul>

<p>직 무 요 건</p>	<p><b>[기 술]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 전처리 능력</li> <li>- 상차림 현황 파악을 위한 산술 능력</li> <li>- 부서 내 각종 지침 및 작업지시서 이해 능력</li> <li>- 환자의 요구 및 업무 지시 내용을 정확히 파악하는 능력</li> <li>- 배식 카트 운행 능력</li> </ul> <p><b>[역 량]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원내 규정 및 부서 내 업무 지침을 준수하는 태도</li> <li>- 업무 수행에 있어 동료와 협업하는 태도</li> <li>- 업무 수행에 있어 환자를 우선시하는 CS 역량</li> <li>- 업무 수행에 있어 책임감 있는 태도</li> </ul>
<p>직 업 기 초 능 력</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 읽고 쓰고 말하는 의사소통이 가능하여야 함</li> <li>- 5kg 내외의 물건을 들고 운반 가능하여야 함</li> <li>- 장시간 서서하는 작업이 가능하여야 함</li> </ul>
<p>비 고</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리사 자격증 우대</li> <li>- 단체 급식 조리 경력 우대</li> <li>- 근무일정표에 따라 토요일, 일요일 근무 가능 (업무시간 5:30~22:00 내에서 교대 근무)</li> </ul>