

# 직무 소개서

채용분야	직 종	직 급	부 서
	운영기능직	A1급	영양실

<b>세부직무</b>	환자식의 조리, 배식, 세척 업무 및 이에 수반되는 각종 제반 업무
<b>업무내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (식재료 전처리) 다듬기, 세척하기, 썰기 등의 조리 전 준비 작업을 수행한다.</li> <li>▪ (환자식 조리) 각 식사별 메뉴에 따라 밥, 국, 육류찬, 나물찬, 추가찬 및 선택식과 치료식을 조리한다.</li> <li>▪ (경관유동식 및 분유 조제) 신생아 및 경관급식을 실시하는 환자들에게 제공되는 경관유동식 및 분유를 조제한다.</li> <li>▪ (환자식 상차림) 식찰을 확인하고, 처방된 식사명의 식단에 맞추어 상차림 한다.</li> <li>▪ (환자식 배식) 상차림이 완료된 환자식을 각 병실의 환자에게 전달하는 업무를 수행한다.</li> <li>▪ (환자식 세척) 식사가 완료된 환자식을 수거하여 잔반을 분리하고 식기 및 수저를 정리한 후 세척 업무를 수행한다.</li> <li>▪ (작업 기구, 기기 및 시설 관리) 영양실 내의 지침에 따라 환자식 조리 및 배식, 세척 작업에 사용되는 기구, 기기 및 관련 시설의 세척과 청소 및 정리, 정돈 업무를 수행한다.</li> <li>▪ (작업 환경 관리) 영양실 내의 지침에 따라 환자식 조리, 배식, 세척 작업이 실시되는 작업장의 청소 및 정리, 정돈 업무를 수행한다.</li> </ul>
<b>직무요건</b>	<p><b>[지 식]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품, 개인, 환경 위생에 대한 기본지식 및 정보</li> <li>- 작업 안전에 대한 기본 지식 및 정보</li> <li>- 조리원리에 대한 기본 지식 및 정보</li> </ul> <p><b>[기 술]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 전처리 및 조리 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 환자를 우선시하는 책임감 있는 태도</li> </ul>

<b>직업기초 능 력</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 읽고 쓰고 말하는 의사소통이 가능하여야 함</li> <li>- 5kg 내외의 물건 들고 운반 가능하여야 함</li> <li>- 지속적으로 서서하는 작업이 가능하여야 함</li> </ul>
<b>비 고</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 주 5일, 1일 8시간 근무</li> <li>- 근무일정표에 따라 토요일, 일요일, 공휴일 근무 포함</li> <li>- 기본업무시간(5:30-20:00) 내에서 교대 근무 (오전조/오후조)</li> <li>- 단체 급식 조리 경력 우대, 조리사 자격증 우대</li> </ul>