

직무설명서

채용분야	직군	직종(직급)	직무	근무지	근무부서
	원무직	원무직 4등급	조리원	충북대학교병원	영양팀
직무설명	<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 작업 수행함 (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 조리함 (환자식 상차림) 환자별 식사명과 상차림 업무지시가 명기된 식찰을 확인하고, 해당 끼니에 계획된 처방 식사명의 식단을 식찰에 명기된 대로 상차림 (환자식 병동배식) 상차림이 완료된 환자식이나 간식(또는 야식)을 해당 환자가 있는 병실로 전달하는 업무를 수행한다. 환자식은 1일 3회의 식사와 야식이 제공됨 (퇴식상 회수 및 세척) 병동 배식 후 일정 시간이 지나면 퇴식되어 있는 환자식을 회수하여 잔반을 분리하고 식기 및 수저를 정리한 후 배식차 내부를 청소하고, 식기와 수저는 세척함 (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 수행함 (작업 환경 관리) 부서 지침에 따라 환자식 조리, 배식, 세척 작업이 실시되는 작업장의 청소 및 정리, 정돈 업무를 정기적으로 수행함. 				
필요지식	<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 				
필요기술	<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 				
직무수행태도	<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 사전예방을 중시하는 태도 				
직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"> 의사소통능력/문제해결능력/자원관리능력/기술능력/대인관계능력/직업윤리 				
참고사이트	https://www.ncs.go.kr				

※ 본 직무설명서는 해당 채용분야의 대표직무를 기술한 것으로 해당분야에서 실제로 수행하는 모든 업무내용이 포함된 것이 아님을 고지합니다.

※ 병원 업무특성상 필요에 따라 근무지 변경(전보) 및 전직, 교대근무, 연장·야간·휴일 근무를 할 수 있습니다.