

## 직무설명서

채용분야	직군	직종(직급)	직무	근무지	근무부서
	원무직	원무직 4등급	조리원	충북대학교병원	영양팀
직무설명	<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 작업 수행함</li> <li>(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</li> <li>(환자식 상차림) 환자별 식사명과 상차림 업무지시가 명기된 식찰을 확인하고, 해당 끼니에 계획된 처방 식사명의 식단을 식찰에 명기된 대로 상차림</li> <li>(환자식 병동배식) 상차림이 완료된 환자식이나 간식(또는 야식)을 해당 환자가 있는 병실로 전달하는 업무를 수행한다. 환자식은 1일 3회의 식사와 야식이 제공됨</li> <li>(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</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 수행함</li> <li>(작업 환경 관리) 부서 지침에 따라 환자식 조리, 배식, 세척 작업이 실시되는 작업장의 청소 및 정리, 정돈 업무를 정기적으로 수행함.</li> </ul>				
필요지식	<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>조리 원리에 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>				
필요기술	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료 전처리 능력</li> <li>한식 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>				
직무수행태도	<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> <li>사전예방을 중시하는 태도</li> </ul>				
직업기초능력	의사소통능력/문제해결능력/자원관리능력/기술능력/대인관계능력/직업윤리				
참고사이트	<a href="https://www.ncs.go.kr">https://www.ncs.go.kr</a>				

※ 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 근로를 할 수 있습니다.