

## 「營養科系實習學生訓練計畫」訓練課程

中華民國104年12月26日第七屆第十一次理監事會通過

### 一、訓練目的：

透過「營養科系實習學生訓練計畫」，藉由專業營養教師的指導與帶領，培養營養科系學生基本營養專業技能。

(一) 落實建教合作關係，配合專業教育，指導學生實地參與醫院營養作業，以充實知識，增進學生專業知識與服務態度，為日後執業奠定基礎。

(二) 確認建教合作學校之營養實習生，可獲得完整且高品質之臨床營養、供膳管理及社區營養實習教育訓練。

### 二、訓練課程：

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
核心課程 1週內	使學生能盡速適應醫院之環境、並可 <u>識別</u> 部門制度及常規作業	報到後新生訓練課程 1. 醫院簡介：沿革、宗旨、願景、組織及環境介紹。 2. 營養部（科、室、組等）簡介：組織架構、工作職掌。 3. 營養師、庫管、工作助理、管理師及廚師等人員認識、工作內容簡介及作業瞭解。 4. 單位各項工作之標準作業流程，如：食材採購驗收作業標準書、住院病患營養照護作業標準書...等。	1-2天	1. 資深人員或主管說明 2. 觀看DVD或院內網頁資訊 3. 閱讀營養部（科、室、組等）SOP 4. 各類人員工作流程瞭解、熟悉相關紀錄及電腦系統	完成1份本週訓練內容與心得報告	具備訓練所需之文件或軟、硬體設備	

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
第1~4週	1.實習學生完成後能夠說出醫院膳食管理營養師的任務並且在教師帶領下能夠執行相關工作 2.能夠說明大量供膳重要設施設備之特性與功能，並具有 <u>正確使用</u> (操作)各類設施備的基本 <u>概念</u> 3.能夠應用GHP或HACCP品質管控原則，維護供膳衛生安全	<b>病患膳食供應與管理</b> <b>●菜單設計、營養分析與成本控制</b> 1.普通飲食/素食等 2.各類治療飲食  <b>●腸道營養配方設計與營養分析</b>  <b>●灌食製備與供應</b>	<b>16天</b> ※(儘量以「天」為各學習項目時間規劃單位，在各醫院之實習計畫書中註明)	1.依照場所能提供之軟硬體，教導學生完成營養及成本分析。 2.由學生分組完成 <u>7天</u> 普通飲食之循環菜單設計與 <u>3天</u> 營養及成本分析。 3.由學生 <u>分組(每組≤4人)</u> 設計至少 <u>3種以上</u> 治療飲食(糖尿病飲食、低鹽飲食、低油飲食、低蛋白飲食或吞嚥困難飲食)之 <u>7天</u> 循環菜單，以電腦軟體進行營養分析(至少 <u>3天</u> )是否達到DRIs？改善方式為何？ 4.熟悉院內常用腸道營養配方，瞭解如何應用於不同疾病。	繳交相關作業(包含教師回饋紀錄)	1.具備供應團體膳食之設施設備 2.具備製備治療飲食、流質與管灌食之設施、設備 3.至少一名醫院所聘用之全職專任營養師，且具備衛福部教學醫院合格教師資格，擔任病患膳食供應管理角色 4.需為實際供應醫院餐食之製	

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
		<p>●飲食製備與供膳流程管理</p> <p>1.食材採購、驗收與庫房管理</p> <p>2.排班與人事管理</p> <p>3.供膳流程管理：配膳、送餐、餐具回收作業</p> <p>4.廚房設施設備認識與維護保養原則</p>		<p>5.觀摩熟悉各類治療食、灌食製備與供應作業，符合衛生安全要求。</p> <p>1.在合格教師指導下瞭解：</p> <p>(1) 請、採購及庫管系統操作</p> <p>(2) 食材驗收與撥發作業</p> <p>(3) 早、晚供膳之實務</p> <p>2.認識供膳場所之大量食物製備設備種類、功能，並觀摩其操作與維護管理</p> <p>3.完成以下與製備、配膳、送餐、餐具回收清洗及消防安全等相關之設</p>	繳交心得報告及課後作業(包含教師回饋紀錄)	備場所	

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
				施設備至少5種，予以資料收集及功能、特性說明： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 蒸烤箱(或蒸箱、烤箱)</li> <li>• 鼓風爐(或快速爐)</li> <li>• 切菜機</li> <li>• 洗菜機(或三連水槽)</li> <li>• 洗碗機</li> <li>• 烘乾櫃</li> <li>• 刀具消毒櫃</li> <li>• 保溫餐車/送餐車</li> <li>• 保溫配膳車</li> <li>• 配膳輸送帶</li> <li>• 大型攪拌機</li> <li>• 抽油煙機</li> <li>• 油脂截留槽</li> <li>• 冰箱/冰櫃(走入式...)</li> <li>• 滅火毯</li> <li>• 瓦斯遮斷器</li> <li>• 洗地機</li> <li>• 食物調理機(或細</li> </ul>			

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
		<p>●<b>食品衛生安全管理</b></p> <p>1.餐具回收、清洗與檢測</p> <p>2.病媒防治/廚房用水、飲水機等之用水安全</p> <p>3.衛生自主管理</p>		<p>切機、攪拌機、較大馬力之果汁機)</p> <p>• ...</p> <p>1.由合格教師指導，並配合院內標準作業流程之書面資料，觀摩：</p> <p>(1) 院內餐具回收、清洗與檢測作業</p> <p>(2) 病媒防治/廚區水質檢測作業</p> <p>2.觀摩衛生自主管理之執行</p>	<p>1.課後作業及心得報告</p> <p>2.教師回饋並完成 checklist</p>		

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
第4~9週	1.瞭解病歷閱讀，能說初營養評估重點 2.瞭解門診及住院病人的營養評估、營養診斷及營養介入等，並具完成個案相關紀錄之能力 3.能瞭解病患團體衛教業務並具在教師指導下的執行能力	<b>臨床營養治療與支持</b> <b>●營養照護流程訓練</b> 1.病歷閱讀訓練 2.營養評估、診斷及介入(NCP)照護流程/文件記錄訓練 3.醫療營養品認識與應用  <b>●住院病患營養照護訓練</b> 1.糖尿病營養照護 2.腎臟病營養照護	27天	1.在合格教師指導下，學生進行臨床營養照護之見習、回覆示教、參與討論...等學習程序。 2.在合格教師指導下觀摩跨領域共同照護。  在合格教師指導下，學生配合營養師共同完成糖尿病、腎臟病、心血管疾病或內	1.繳交心得報告及課後作業(包含教師回饋紀錄) 2. <u>臨床病例討論評量(Case-based Discussion, CbD)</u>	1.訓練場所須有全職且專任之營養教師負責臨床營養照護工作 2.跨領域訓練時，訓練場所須有教師級醫事人員指導。 3.院際合作訓練時，訓練場所須有營養教師指導。	

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
		<p>3.心血管疾病營養照護</p> <p>●營養門診諮詢觀摩訓練</p> <p>1.糖尿病或CKD個案營養諮詢</p> <p>●團膳營養衛教</p>		<p>外科等病患之完整性營養照護(含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)至少<u>4例</u>，並有教師之指導結果紀錄備查。</p> <p>在合格教師指導下，學生至少觀摩<u>1次</u>門診病人營養諮詢服務，並有教師之指導結果紀錄備查。</p> <p>在合格教師指導下，學生分組或獨立製作<u>1份</u>團體營養衛教教材與教案，並完成<u>1場</u>團體營養衛教，同食應有相關成效指標，如：前後測至少進步10%。</p>	<p>繳交報告</p> <p>繳交心得報告及課後作業(包含教師回饋紀錄)</p>		

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
週別不限，可自動調整	能夠具有執行社區營養宣導、營養保健的素養與能力	<b>社區供膳服務與營養宣導</b> ●社區營養宣導 1.社區營養宣導 2.營養相關團體衛教 3.健康促進專案規劃 4.健康飲食示範教學、飲食文化推動 <u>(以上四擇三)</u> 5.教材媒體製作	9天	在合格教師指導下，學生 <b>共同合作</b> (如：1組4人)完成： 1.至少 <b>1場</b> 社區民眾團體衛教。 2.至少 <b>1份</b> 健康飲食示範或飲食新文化推動海報或教材。 3.團體衛教應有相關成效指標。	繳交心得報告及課後作業(包含教師回饋紀錄)		
選訓課程	<u>瞭解觀摩</u> 重症及(或)呼吸照護病人的營養評估、營養診斷及營養介入後 <b>完成</b> 個案相關紀錄	●重症及(或)呼吸照護住院病人營養照護訓練	依各醫院特色自行安排併入臨床課程	在合格教師指導下，學生配合教師共同完成重症及(或)呼吸照護病人各(或) <b>1例</b> 之完整性營養照護(含營養評估、營養診斷及營養介入、監測與評值)，並有教師之指導結果紀錄備查。	繳交心得報告及課後作業(包含教師回饋紀錄)		



訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
	瞭解慢性腎臟病門診病人的營養評估、營養診斷及營養介入後 <u>完成</u> 個案相關紀錄	<ul style="list-style-type: none"> <li>●腎臟病個案門診營養諮詢</li> <li>●長期營養照護(護理之家、安養護機構、獨居長者)</li> </ul>		<p>在合格教師指導下，學生觀摩至少<u>1例</u>門診病患完整性營養照護(含營養評估、營養診斷及營養介入、監測與評值)，並有教師之指導結果紀錄備查。</p> <p>在合格教師指導下，</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.學生完成1例護理之家居民營養照護紀錄(含營養評估、營養診斷及營養介入、監測與評值)</li> <li>2.學生共同辦理1次快樂餐活動(含計畫書及執行成果報告)</li> </ol>	<p>繳交心得報告及課後作業(包含教師回饋紀錄)</p> <p>繳交心得報告及課後作業(包含教師回饋紀錄)</p>		

訓練週	達成目標	訓練項目(課程)	訓練時間	訓練方式	評核標準(方法)	訓練場所條件	備註
其他		<ul style="list-style-type: none"> <li>●產婦飲食衛教(如：媽媽教室)</li> <li>●倫理議題</li> </ul>					

註 1：應於上述訓練中，提供受訓人員學習跨領域團隊合作照護的環境(如：相關類別的跨領域團隊合作之臨床照護服務或學術活動)。

註 2：三大主題(病患膳食供應與管理、臨床營養治療與支持及社區供膳服務與營養宣導)至少各一篇心得報告。