

營養師

新進醫事人員教學訓練計畫

一、訓練目標：

- (一)、培養新進營養師應用「基本營養專業知識」、「實證科學導向」及「整合性照護技能」，建立臨床營養照護、膳食供應與管理、長期照護及社區營養宣導教育的專業能力。
- (二)、養成新進營養師以「病人為中心」和「全人照護」的臨床工作態度，並具有終生學習、自我成長的能力。
- (三)、確保新進營養師能遵循法規，並具備執業所需的專業倫理以及溝通協調能力。
- (四)、培養新進營養師在跨領域團隊中相互合作、共同照護的精神。

二、教學師資：

姓名	現職	學經歷	教職種類
康甄真	營養師	臺北醫學大學保健營養研究所	臨床教師
劉麗華	營養師	臺北醫學大學保健營養研究所	臨床教師
黃美智	營養師	臺北醫學大學保健營養研究所	臨床教師
李佩霓	營養師	臺北醫學大學保健營養研究所	臨床教師
孫穎潔	營養師	中山醫學大學營養系	臨床教師

三、教學資源：

儀器設備名稱	數量	儀器設備名稱	數量
身高體重計	1	食物秤	1
食物模型	很多	標準量匙	1
御廚皇營養管家系列(營養師加強版)	1		

四、訓練課程：

本訓練共分三階段，三階段訓練期程合計 104 週，如下：

1. 基礎課程階段：基本訓練課程，訓練時間 10 小時；到職訓練課程，訓練時間 1 週。
2. 核心課程階段：病人膳食供應與管理，訓練時間 44 週；臨床營養治療與支持，訓練時間 47 週；社區營養宣導，訓練時間 4 週。
3. 專業課程階段：長期營養照護，此階段訓練課程為選訓課程，訓練時間 4 週；跨領域團隊合作照護訓練，訓練時間 4 週。

(一) 基礎課程階段

1. 基本訓練課程

達成目標	能指出並應用與專業相關的衛生法規及政策。
訓練內容	1. 醫療相關倫理、食品、營養、醫療、勞工安全等相關衛生法規或衛生政策 6 小時。 2. 醫療品質促進或院內感染控制等相關課程 2 小時。
訓練時間	1 天，須於到職後半年內完成。
訓練方式	1. 參加院內外食品營養及醫事專業單位辦理之訓練課程。 2. 透過網路學習，自行閱讀，每堂課至少完成 300 字心得報告。
評核標準	心得報告、口頭測驗評估及合格教師回饋。
備註	到職前若有相關訓練證明則可抵免。

2. 到職訓練課程

達成目標	能儘速適應醫院環境，並可識別部門制度及常規作業。
訓練內容	1. 醫院簡介：沿革、宗旨、願景、組織及環境介紹。 2. 營養組簡介：組織架構、工作職掌。 3. 營養師、庫管、書記及廚師等人員認識、工作內容簡介及作業觀摩。 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、住院病人營養照護作業標準書、門診營養照護標準作業書。
訓練時間	1 週。
訓練方式	1. 資深人員或主管說明。 2. 觀看 DVD 或院內網頁資訊。 3. 閱讀營養組 SOP。 4. 各類人員工作流程觀察、熟悉相關紀錄及電腦系統。
評核標準	1. 完成 1 份本週訓練內容與心得報告。 2. 教師面談、回饋並完成紀錄。
備註	

(二) 核心課程階段

1. 病人膳食供應與管理

達成目標	1. 能夠獨立執行醫院膳食管理營養師任務。 2. 能夠說明大量供膳重要設施設備之特性與功能，並具有正確使用（操作）各類設施設備的能力。 3. 能夠應用食品良好衛生規範（GHP）或食品安全管制系統（HACCP）品質管
------	---

	控原則，維護供膳衛生安全。
訓練內容	<p>(一)菜單設計、營養分析與成本控制</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 普通飲食/素食等。 2. 各類治療飲食。 <p>(二)腸道營養配方設計與營養分析 熟悉院內常用腸道營養配方，瞭解如何應用於不同疾病。</p> <p>(三)灌食製備與供應 觀摩灌食製備與供應作業，符合衛生安全要求。</p> <p>(四)食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材採購、驗收與庫房管理。 2. 排班與人事管理。 3. 供膳流程管理：配膳、送餐、餐具回收作業。 4. 廚房設施設備認識與維護保養原則。 <p>(五)食品衛生安全管理(符合食品衛生良好作業規範(GHP))</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐具回收、清洗與檢測。 2. 病媒防治/廚房用水、飲水機等之用水安全。 3. 衛生自主管理。
訓練時間	44 週。
訓練方式	<p>一、菜單設計、營養分析與成本控制</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜單設計 <ol style="list-style-type: none"> (1) 以符合每日飲食指南建議份數的原則，設計一週 100 人份之普通/軟食飲食菜單(冬或夏循環)(包含普通餐、軟食、素食、半流飲食)。 (2) 設計治療飲食(如糖尿病、低蛋白、低鹽、低油、低渣、低普林等)一週 100 人份循環菜單。 2. 營養分析 利用御廚皇系統分析一週循環菜單(普通飲食、軟質飲食、治療飲食、流質飲食三種以上)的營養成分分析例，是否有符合均衡營養和疾病需求。 3. 成本控制 挑選三日普通餐作飲食成本設計(包含三餐、菜名、主材料、副材料、不含調味料)，伙食費：200 元，食物成本為 50%。並且調查四季市場行情資料。 <p>二、腸道營養配方設計與營養分析： 熟悉院內常用腸道營養配方，瞭解如何應用於不同疾病。</p> <p>三、灌食製備與供應。 觀摩熟悉灌食製備與供應作業，符合衛生安全要求。</p> <p>四、食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在合格教師指導下，見習後由學員獨立完成：

	<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) 廚務人員排班。</p> <p>(4) 早、午、晚及假日值班供膳之實務。</p> <p>2. 認識本院廚房常用的設備，並利用在廚房觀摩的時間完成至少十種設備，依序如下</p> <p>A. 洗碗機</p> <p>B. 蒸烤箱</p> <p>C. 切菜機</p> <p>D. 蒸汽迴轉鍋</p> <p>E. 餐具烘乾櫃</p> <p>F. 保溫餐車</p> <p>G. 配膳輸送帶</p> <p>H. 大型攪拌機</p> <p>I. 刀具消毒櫃</p> <p>J. 大型蒸飯櫃</p> <p>並描述其外觀圖並說明其(1)原理、(2)使用方法與步驟、(3)優缺點、(4)能源(包括馬力)、(5)性能比較、(6)成本效益分析(依使用頻率、節省人力、成本方向考量)。</p> <p>5. 食品衛生安全管理(符合食品衛生良好作業規範(GHP))</p> <p>3. 現場實作並同步由合格教師指導，並配合院內標準作業流程之書面資料，熟悉：</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>(3) 每日執行衛生自主管理作業。</p>
<p>評核標準</p>	<p>1. 菜單設計、營養分析與成本控制</p> <p>(1) 口頭測驗評估及合格教師回饋。</p> <p>(2) 「住院病人飲食設計與營養分析」直接觀察技能評核 (DOPS) (附件 1)。</p> <p>2. 腸道營養配方設計與營養分析</p> <p>(1) 「腸道灌食製備與出餐監測」直接觀察技能評核 (DOPS) (附件 2)。</p> <p>3. 食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</p> <p>(1) 膳食供應管理直接觀察技能評核 (DOPS) (附件 3)。</p> <p>(2) 『膳食供應管理』專案考核評量表 (Case-based Discussion,CbD)(附件 4)。</p> <p>(3) 完成排班表並計算出工作時數報表，教師回饋並記錄</p>

	<p>(4) 口頭測驗或筆試評估及合格教師回饋。</p> <p>3. 食品衛生安全管理</p> <p>(1) 筆試。</p> <p>(1) 教師會談、回饋並記錄。</p>
備註	

2. 臨床營養治療與支持

達成目標	<p>1. 熟悉病歷閱讀，能說出營養評估重點。</p> <p>2. 能獨立執行門診及住院病人的營養評估、營養診斷及營養介入等，並完成相關紀錄。</p> <p>3. 能獨立執行病人團體衛教業務。</p>
訓練內容	<p>1. 營養照護流程訓練</p> <p>(1) 病歷閱讀訓練。</p> <p>(2) 營養評估、診斷及介入 (NCP) 照護流程/文件記錄訓練。</p> <p>(3) 醫療營養品認識與應用。</p> <p>2. 病人營養照護訓練</p> <p>(1) 糖尿病營養照護。</p> <p>(2) 腎臟病營養照護。</p> <p>(3) 心血管疾病營養照護。</p> <p>(4) 重症病人營養照護。</p> <p>(5) 呼吸照護病人營養照護。</p> <p>3. 營養門診諮詢訓練</p> <p>(1) 糖尿病個案營養諮詢。</p> <p>(2) 腎臟病個案營養諮詢。</p> <p>(3) 其他個案營養諮詢。</p> <p>4. 團體營養衛教</p> <p>(1) 門診營養衛教</p> <p>(2) 放腫科癌症營養衛教</p>
訓練時間	47 週。

訓練方式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 營養照護流程訓練 <ol style="list-style-type: none"> (1) 在合格教師指導下，受訓人員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，參與跨科部醫療照護學習並留有紀錄。 2. 病人營養照護訓練 <ol style="list-style-type: none"> (1) 在合格教師指導下，受訓人員獨立完成糖尿病、腎臟病、心血管疾病、重症病人、呼吸照護病人、內外科、腫瘤等住院病人共 20 例之完整性營養照護（含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值），並有教師之指導結果紀錄備查。 (2) 在合格教師指導下，受訓人員獨立完成 10 例門診病人完整性營養照護紀錄（含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值），並有教師之指導結果紀錄備查。 3. 團體營養衛教 在合格教師指導下，學員獨立製作 2 份團體營養衛教教材與教案，並完成 2 場次團體營養衛教，同時參與民眾前後測至少進步 10%、衛教滿意度達 80% 以上。
評核標準	<ol style="list-style-type: none"> 1. 營養照護流程訓練 <ol style="list-style-type: none"> (1) 筆試/口試評核。 (2) 教師會談、回饋並記錄。 2. 病人營養照護訓練 <ol style="list-style-type: none"> (1) 迷你臨床演練評量（mini-CEX）(附件 5)。 (2) 臨床病例討論評量（CbD）(附件 6)。 (3) 門診問診評量表(OSCE)(附件 7)。 3. 團體營養衛教 <ol style="list-style-type: none"> (1) 教師回饋並記錄。 (2) 團體營養衛教技能評量表（DOPS）(附件 8)。
備註	

3. 社區營養宣導

達成目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能夠獨立執行社區營養宣導、營養保健及長期照護營養師業務。 2. 能應用社區民眾營養照護所需知識、技能。
訓練內容	<ol style="list-style-type: none"> 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。

	5. 教材媒體製作。
訓練時間	4 週。
訓練方式	在合格教師指導下，受訓人員獨立完成： 1. 至少 1 場社區民眾團體衛教。 2. 至少 1 份健康促進相關專案活動企劃。 3. 至少 1 份健康飲食示範與飲食文化推動海報或教材。 4. 團體衛教應有相關成效指標，在合格教師指導下，學員獨立製作 1 份社區團體營養衛教教材與教案，並完成 1 場次社區團體營養衛教，同時參與民眾前後測至少進步 10%、衛教滿意度達 80% 以上。
評核標準	社區營養宣導專案技能評量表 (DOPS) (附件 9)。
備註	

(三) 專業課程階段

1. 長期營養照護

達成目標	1. 能夠獨立執行社區營養宣導、營養保健及長期照護營養師業務。 2. 能應用社區民眾營養照護所需知識、技能。
訓練內容	1. 居家營養照護。 2. 長期營養照護 (本院護理之家)。 (1) 體位評估(膝長、臀圍、中臂圍) (2) 老人營養照顧 (3) 吞嚥困難飲食
訓練時間	4 週
訓練方式	在營養教師指導下，受訓人員獨立完成： 1. 至少 5 例護理之家住民營養照護紀錄 (含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)。 2. 至少 2 例居家照護個案營養照護紀錄 (含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)。
評核標準	1. 迷你臨床演練評量 (mini-CEX) (附件 5)。 1. 臨床病例討論評量 (CbD) (附件 6)。
備註	若於護理之家、養護機構訓練，擔任指導教師者需具備營養師資格。

2. 跨領域團隊合作照護訓練

達成目標	1. 能夠藉由跨禮遇團隊合作照護，可以增強營養師和各團隊的臨床交流。 2. 了解各團隊的運作模式和營養師扮演角色。
訓練內容	參與本院團隊合作 1. 出院準備 2. 老年專科團隊 3. 加護病房專科團隊
訓練時間	4 週 (每個領域每兩週參與一次)
訓練方式	參與各團隊討論且在營養教師指導下，受訓人員獨立完成： 1. 參與每個團隊至少一例個案。 2. 至少 300 字心得報告。
評核標準	教師會談、回饋並記錄。
備註	

五、 訓練課程表

臨床教師授課：

(一) 基礎課程階段

訓練課程	授課時數 (小時)
醫院簡介	2
營養組簡介	2
醫療相關倫理、食品、營養、醫療、勞工安全等相關衛生法規或衛生政策	6
醫療品質促進或院內感染控制等相關課程	2
營養師、庫管、書記及廚師等人員認識、工作內容簡介及作業觀摩	30
食材採購驗收作業標準書	2
住院病人營養照護作業標準書	2
門診營養照護標準作業書	2

(二) 核心課程階段

訓練課程	授課時數
管灌營養品介紹及灌食設計	2
環境衛生管理與督導	2
飲食製備與供膳流程管理	2

普通飲食設計	1
治療飲食設計	2
成本控制與分析	1
儀器設備管理	1
食材採購、驗收與庫房管理	2
水質、菜餚餐具檢測	1
感染控制	1
供膳品質管理	1
排班與人事管理	1
病人安全	1
如何看病歷與營養評估紀錄	1
外科重症病患營養照顧	1
內科加護病房營養照顧	1
癌症營養	1
呼吸衰竭病患營養照顧	1
腎臟病人營養照顧	1
糖尿病營養照顧	1
營養門診與衛教實務(糖尿病共同照護網及慢性腎臟疾病照護網)	2
團體衛教技巧	1
灌食技術及靜脈暨腸道營養支持	1
社區營養宣導	1
居家營養照顧	1
長期營養照顧	1
社區供膳服務	1
教材媒體製作	1

學員課程：

1. 病人膳食供應與管理

訓練課程

環境衛生管理與督導

課程時間

第1週

食物製備與供膳流程管理

第2-4週

菜單設計

1. 普通飲食設計與營養分析

第5-8週

2. 各類治療飲食設計與營養分析

第9-11週

3. 灌食設計與營養分析

第12-15週

食材採購、驗收與庫房管理

第16-19週

排班與人事管理

第20-21週

成本控制與分析

第22-24週

供膳品質管理	第25-28週
水質及菜餚環境衛生管理	第29-32週
餐具回收、清洗與感染控制	第33-35週
GHP相關議題	第36-40週
設施、設備維護保養與管理	第41-44週

2. 臨床營養治療與支持

訓練課程	課程時間
營養照顧流程(NCP)	第1-3週
營養或醫療倫理與食品衛生相關法規	
病歷閱讀及SOAP營養病歷書寫	第4-5週
營養評估與診斷	第6-10週
營養門診與衛教實務(糖尿病共同照護網、慢性腎臟疾病照護網及癌症門診)	第11-26週
團體衛教	第27-30週
慢性疾病住院營養醫療	第31-40週
重症病患營養支持	第41-45週
腸道靜脈營養支持	第46-47週
跨領域團隊學習	依團隊會議時間而定

3. 社區營養宣導及長期營養照護

訓練課程	課程時間
社區營養宣導	第1週
營養相關團體衛教	第2-3週
教材媒體製作	第4週
居家營養照顧	第5-6週
長期營養照顧(護理之家)	第7-8週

4. 跨領域團隊合作照護訓練

訓練課程	課程時間
出院準備服務團隊合作之臨床照護	第1週
老年專科團隊合作之臨床照護	第2週
加護病房專科團隊合作之臨床照護	第3-4週

六、 臨床教師成效評核

1. 指導老師對學員的評估表(附件 10)
2. 學員對指導老師評估單(附件 10 一)
3. 臨床教師教學滿意暨教師教學評量表(附件 10 二)

【附件 1】
「住院病人飲食設計與營養分析」直接觀察技能評核 (DOPS)

 學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

 評量者：營養師（資歷____年） 資深營養師（5年以上）部/科主任_____

 技能名稱：天然灌食飲食製備

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C *
		1	2	3	4	5	6	
1	飲食設計之適當性							
2	飲食設計之正確性							
3	營養分析之適當性							
4	營養分析之正確性							

* U/C：若未評估或覺得無法評估項目，請填此格。

評核者認為這位學生的表現是(評核標準請參考背面說明)：
就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上（通過）

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過。

評核者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

 學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

評核者簽名： _____ **學員簽名：** _____

【附件 2】
「腸道灌食製備與出餐監測」直接觀察技能評核 (DOPS)

 學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

 評量者：營養師（資歷____年） 資深營養師（5年以上） 部/科主任 _____

 技能名稱：天然灌食飲食製備

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C*
		1	2	3	4	5	6	
1	腸道灌食製備之適當性							
2	腸道灌食製備之正確性							
3	出餐監測之適當性							
4	出餐監測之正確性							

* U/C：若未評估或覺得無法評估項目，請填此格。

評核者認為這位學生的表現是(評核標準請參考背面說明)：
就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過。

評核者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

 學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

評核者簽名： _____ **學員簽名：** _____

【附件 3】
『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS)

 學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

 評量者：營養師（資歷____年） 資深營養師（5年以上） 部/科主任 _____

 技能名稱：天然灌食飲食製備

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C*
		1	2	3	4	5	6	
1	前置處理之適當性							
2	製備過程之正確性							
3	分裝及配膳之正確性							
4	整體安全衛生作業之正確性							
5	組織及效能							
6	整體適任程度							

* U/C：若未評估或覺得無法評估項目，請填此格。

評核者認為這位學生的表現是(評核標準請參考背面說明)：

就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過。

評核者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

 學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

評核者簽名：_____ 學員簽名：_____

【附件 4】
『膳食供應管理』專案考核評量表 (Case-based Discussion, CbD)

 學員姓名：_____ 實習學生 PGY 營養師 新進營養師

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

 評量名稱：供膳設備專案考核

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C ¹
		1	2	3	4	5	6	
1	設備名稱熟稔度							
2	設備功能及相關原理之正確性							
3	使用方法及操作步驟之正確性							
4	設備清潔維護及保養方式熟悉度							
5	設備故障問題處理能力							
6	設備放置合理位置							
7	整體表現							

1.*U/C：若未評量或覺得無法評量項目，請填此格。

2.評核方式及項目內容請參考背面說明。

教師評語：

學員特別優秀項目：

學員未達標準項目說明及建議：

 學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

觀察時間：_____分鐘

回饋時間：_____分鐘

教師/導師簽名：_____ 學員簽名：_____

【附件 5】

迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)

學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員(進入臨床 1 年內) _____

評量者：營養師(資歷__年) 資深營養師(5 年以上) 部/科主任 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

病患病歷號：_____ 年齡：_____ 性別：男 女 新病人 舊病人

入院診斷：_____

病例複雜程度：低 中 高

1. 營養訪談(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

2. 身體檢查(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

3. 人道專業 (未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

4. 營養診斷(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

5. 諮商衛教(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

6. 組織效能(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

7. 整體適任(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

* 評量採九級計分，參考評分標準及各項評量內容說明，請參考背面說明：

劣	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9	優
	有待加強	合乎標準	優良	

評量者認為這位學生的表現是：

就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-○閱讀指南 ○面對面 ○網路/資訊

觀察時間：_____分鐘

回饋時間：_____分鐘

評量者簽名：_____ 學員簽名：_____

【附件 6】
臨床病例討論評量表 (Case-based Discussion, CbD)

 學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員(進入臨床1年內) _____

 評量者：營養師(資歷__年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

 病歷號碼：_____ 來源：門診 一般病房 加護病房 護理之家

 病患科別：一般內科 新陳代謝 腎臟科 心血管內科 神經內科 小兒科 胸腔內科
血液腫瘤科 消化內科 外科 _____

入院診斷：_____

 病例複雜程度：低 中 高

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C 未評估或 無法評估
		1	2	3	4	5	6	
1	營養照護紀錄							
2	臨床營養評估							
3	營養診斷							
4	參考研究實證資料							
5	營養介入、處置及與醫療 團隊互動							
6	追蹤及評值							
7	諮商衛教							
8	人道專業							
9	整體適任							

評量者認為這位學生的表現是：
就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上(通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

觀察時間：_____分鐘

回饋時間：_____分鐘

評量者簽名：_____

學員簽名：_____

【附件 7】
門診問診評量表(OSCE)

 學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員(進入臨床1年內) _____

 評量者：營養師(資歷__年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

病患科別/來源：_____ 主訴：_____

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C 未評估 或無法 評估
		1	2	3	4	5	6	
1	解釋問診目的並讓病人放鬆							
2	現症內容 (Present illness)							
3	適度探索有關病人資訊，包括過去病史、社經史(生活作息、嗜好)、家族史、體重史和飲食史等							
4	將問診帶進尾聲							
5	建立正面的醫病關係							
6	紀錄完整、正確，字體工整							
7	應對溝通能力							
8	倫理維護(隱私、不傷害、自主等)							
9	整體問診能力							

評量者認為這位學生的表現是：
就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

 學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

觀察時間：_____分鐘

回饋時間：_____分鐘

【附件 8】
團體營養衛教專案技能評量表 (DOPS)

 學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員(1年內) _____

 評量者：營養師(資歷__年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C 未評估 或無法 評估
		1	2	3	4	5	6	
1	擬訂活動計畫							
2	活動宣導方法							
3	教案內容							
4	海報、衛教單張等教材設計							
5	表達能力及技巧							
6	相關活動單位連繫							
7	面對民眾應對溝通能力							
8	組織及效能							
9	整體適任							

評量者認為這位學生的表現是：
就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

 學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

觀察時間：_____分鐘

回饋時間：_____分鐘

評量者簽名：_____ 學員簽名：_____

【附件 9】
社區營養宣導專案技能評量表 (DOPS)

 學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員(1年內) _____

 評量者：營養師(資歷__年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 _____

評量日期：____年____月____日 實施單位/地點：_____

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C 未評估或 無法評估
		1	2	3	4	5	6	
1	擬訂活動計畫							
2	活動宣導方法							
3	教案內容							
4	海報、衛教單張等教材設計							
5	表達能力及技巧							
6	相關活動單位連繫							
7	面對民眾應對溝通能力							
8	組織及效能							
9	整體適任							

評量者認為這位學生的表現是：
就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

 學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

 評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

觀察時間：_____分鐘

回饋時間：_____分鐘

評量者簽名：_____ 學員簽名：_____

【附件10】
指導老師對學員的評估表

評估項目	評分	建議
基本專業知識(20)		
1.營養學基本專業知識 (5)		
2.膳食療養學基本專業知識 (5)		
3.膳食療養學基本專業技能 (5)		
4.其他臨床相關專業知識 (5)		
學習能力(55)		
1.將病人不同資訊來源加以收集、組織、及完整呈現之能力 (5)		
2.應用所學之膳食療養學知識擬定一個兼具專業、適當的病患照護計畫之能力 (5)		
3.追蹤病患執行飲食的能力 (5)		
4.具確認或處理病患於管灌配方使用期間發生灌食副作用之能力 (5)		
5.將學校所學之專業理論與臨床實務經驗加以整合應用之能力 (10)		
6.與病患良好且效率溝通之能力 (10)		
7.具收集、回溯、整理、評估一般營養有關一級文獻或其它參考資料之能力 (5)		
8.具備發現問題或問題解決之能力 (5)		
9.具配合實務或臨床作業要求之能力 (5)		
學習態度(25)		
1.具專業服務態度，包括合群、高學習意念及興趣、對指導老師之建設性批評有適當性之回應、自我專業態度之要求、及顧及他人的想法及感覺等 (10)		
2.主動性強，包括自我主動學習服務之動機及熱誠 (5)		
3.具獨立判斷或思考能力 (5)		
4.能於規定時間內完整完成指定之作業或交辦業務 (5)		
學術表現		
1.案例報告		
2.文獻評論		
總得分		
整體建議		

評分標準：≥ 90 =表現非常優良；80-89 = 表現良好；70-79 =表現尚可
 ；60-69 = 表現不盡理想；< 70 =需要予以輔導

(評估老師簽名) _____ (日期) _____

學員對指導老師評估單

指導營養師：

營養師學員：

日期：

學習單位的營養師訓練—指導營養師	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意	不適用
清楚告知學習目標及主題	5	4	3	2	1	
和我一起檢視所預定的教學成果	5	4	3	2	1	
彼此介紹認識；提供聯絡方法	5	4	3	2	1	
評估我的能力、需要，和學習目標	5	4	3	2	1	
安排給我特定的作業	5	4	3	2	1	
安排每周特定工作進度（如：安排討論會議及報告）	5	4	3	2	1	
提醒我執行作業的標準（如：我每次的責任、與相關的任何問題、病人治療史、身體評估、治療計畫調整、及期刊文章讀書報告等）	5	4	3	2	1	
完成實習主題 — 目標	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意	不適用
老師提供我充足的機會瞭解作業主題	5	4	3	2	1	
老師提供我充足的機會瞭解當日主題	5	4	3	2	1	
提供我機會與其他專業人員一起合作	5	4	3	2	1	
用於完成學習主題的資源足夠	5	4	3	2	1	
用於完成學習主題的資源隨時可被取得	5	4	3	2	1	
我的指導營養師很容易找的到，有利於學習成果的提升	5	4	3	2	1	
我的指導營養師用足夠的時間指導我	5	4	3	2	1	
有明確的規範可以遵循	5	4	3	2	1	
以尊重方式對待我	5	4	3	2	1	
促進一個有助於獨立學習的環境	5	4	3	2	1	
提供回饋 — 指導營養師	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意	不適用
經常並即時的給我學習成果的回饋	5	4	3	2	1	
肯定我的能力，並加強我不足之處	5	4	3	2	1	
藉由我與其他專業人員互動的過程來評估我的執行成果	5	4	3	2	1	
給我精簡扼要的意見	5	4	3	2	1	
注意我對工作的執行能力	5	4	3	2	1	

對學習單位的建議：

對指導營養師的建議：

【附件12】
臨床教師教學滿意暨教師教學評量表

本調查資料主要目的：為了達到更好的教學品質及創造最佳的教學環境，建立良好的教學回饋機制，請各位受訓學員務必填寫。您的寶貴意見，我們將採納及檢討改進！

教學研究部 敬啟

部門/單位：

填表人：

評核月份： 年

月

受評臨床教師姓名：

受評訓練科別：

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	不適用
1. 對臨床教師教學評量：						
1.1 臨床教師很有教學熱誠、教學態度認真、主動	5	4	3	2	1	NA
1.2 按時教學、教學內容有作充分之準備	5	4	3	2	1	NA
1.3 常能解答我的疑難問題	5	4	3	2	1	NA
1.4 教學內容能掌握重點，能讓我容易瞭解記住	5	4	3	2	1	NA
1.5 能引發我的學習興趣、激發思考	5	4	3	2	1	NA
1.6 引導我參與討論	5	4	3	2	1	NA
1.7 對我的評量能公正、合理	5	4	3	2	1	NA
1.8 整體而言，我對臨床教師的教學滿意程度	5	4	3	2	1	NA
2. 對訓練課程之滿意度：						
2.1 院內外食品營養及醫事專業單位辦理之訓練課程	5	4	3	2	1	NA
2.2 部門簡介與單位各項工作之標準作業流程之教學	5	4	3	2	1	NA
2.3 病歷書寫(護理等病歷紀錄)之教學	5	4	3	2	1	NA
2.4 醫學倫理(護理倫理等)與醫病關係之教學	5	4	3	2	1	NA
2.5 健保規範之教學	5	4	3	2	1	NA
2.6 實證醫學(護理實證等)之教學	5	4	3	2	1	NA
2.7 依訓練計劃進行之 Non-Procedure 項目：						
(1) Case report	5	4	3	2	1	NA
(2) Journal reading	5	4	3	2	1	NA
(3) Conference	5	4	3	2	1	NA
2.8 依訓練計劃進行之 Procedure 項目：請自行列舉三項						
(1)	5	4	3	2	1	NA
(2)	5	4	3	2	1	NA
(3)	5	4	3	2	1	NA
2.9 依訓練計劃進行之手術教學：(外科系訓練醫師填寫)						
(1)	5	4	3	2	1	NA
(2)	5	4	3	2	1	NA
(3)	5	4	3	2	1	NA
※其他：於本次訓練後，您是否還有話要說(綜合感想、收穫及建議)						