

營養治療科實習生訓練計畫

壹、訓練目標

經由「實習生營養師訓練」，提昇學生其基本供膳管理、臨床營養照護和社區營養知識和技能應用能力。

1. 使實習生能認識病患膳食供應與管理、臨床營養治療與支持、社區供膳服務與營養宣導等基本實務應用，奠定日後營養師專業能力發展的基礎。
2. 使實習生在營養、醫療、醫事人員跨領域團隊訓練中養成團隊合作共同照護以「病人為中心的醫療」精神服務。

貳、教學師資

一、計畫主持人：

姓名	科別	職稱	年資
黃金環	營養治療科	營養師	1. 具 <u>營養師、糖尿病衛教師、腎臟專科衛教</u> 證書 2. 教學醫院之執業經歷 <u>15</u> 年 3. 具大學院校頒發之臨床實習(指導)教師證書

二、實習學生訓練之師資：

姓名	科別	職稱	年資
黃金環	營養治療科	營養師	1. 具 <u>碩士</u> 學位資格 2. 具 <u>營養師、糖尿病衛教師、腎臟專科衛教</u> 證書 3. 教學醫院工作經驗 <u>15</u> 年
黃育華	營養治療科	營養師	1. 具 <u>碩士</u> 學位資格 2. 具 <u>營養師、糖尿病衛教師</u> 證書 3. 教學醫院工作經驗 <u>13</u> 年
張雅芳	營養治療科	營養師	1. 具 <u>學士</u> 學位資格 2. 具 <u>營養師、糖尿病衛教師、腎臟專科衛教</u> 證書 3. 教學醫院工作經驗 <u>8</u> 年
王子南	營養治療科	營養師	1. 具 <u>碩士</u> 學位資格 2. 具 <u>營養師、糖尿病衛教師、腎臟專科衛教</u> 證書 3. 教學醫院工作經驗 <u>5</u> 年
陳雅雯	營養治療科	營養師	1. 具 <u>學士</u> 學位資格 2. 具 <u>營養師、糖尿病衛教師、腎臟專科衛教</u> 證書 3. 教學醫院工作經驗 <u>4</u> 年
陳佑豪	營養治療科	營養師	1. 具 <u>學士</u> 學位資格 2. 具 <u>營養師、糖尿病衛教師</u> 證書 3. 教學醫院工作經驗 <u>3</u> 年

涂宜辰	營養治療科	營養師	1. 具 <u>碩士</u> 學位資格 2. 具 <u>營養師</u> 證書 3. 教學醫院工作經驗 <u>2</u> 年
-----	-------	-----	---

參、教學資源

設備：

1. 廚區實務教學設備：

設備名稱	數量
直立式煮飯機	3
煮飯鍋	5
切菜機	2
碎菜機	2
消毒櫃-刀具	1
消毒櫃-餐具	4
蒸烤箱兩用箱	2
烤箱	1
蒸箱	2
洗碗機	1
蒸包子機	1
製冰機	1
蒸汽迴轉鍋	4
配膳輸送帶	2
保溫餐車	24
保溫配膳車	10
鼓風爐	8
大型攪拌機	1
抽油煙機	1
冷藏庫（走入式）	1
冷凍庫（走入式）	1
瓦斯遮斷器	1
洗地機	1

2. 資訊設備

設備名稱	數量
個人電腦	1

小蜜蜂麥克風	1
單槍投影機	1
投影布幕	1
印表機	1
數位相機	1
LED 數位螢幕	1
護貝機	1

3. 硬體設備

討論室 1 間、營養諮詢室 3 間、PBL 教室

4. 教具：

食物模型、圖鑑、各類量匙、量杯等容器及設備如：體重計、體組成分析儀等，37種疾病飲食指導手冊和單張和16支多媒體指導影片。

肆、訓練課程

項 目	內 容	6 學分	指導營養師
		時數 小時	
(新報 生到 訓、 練講 習)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 醫院環境認識 (病房/門診/餐廳/圖書館等) 2. 營養部門簡介 (組織架構/人員/業務/職掌等) 3. 營養科之工作環境、空間規劃 4. 供膳管理組作業介紹 5. 臨床營養組作業介紹 6. 實習有關規定 (服裝儀容/排班/內容/考核等) 7. 實習參考書籍、資料介紹 	8	技術主任
(膳實 察 食務 分析 管介 理紹 及 訓、 報 練觀 告)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 病患飲食電腦通知作業 (飲食分類/人數統計/餐條印製等) 2. 食物採購、驗收作業 3. 庫房管理作業 (入庫、撥發、盤存、管理等) 4. 認識基本設備功能及維護保養 5. 營養師人員管理作業 (排班/人員管理) 6. 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 (供膳流程管理：前置作業、配膳、送餐、餐具回收作業)。 7. 菜單量之計算、成本之掌控與分析、市場調查 8. 普通素食菜單設計、營養分析與成本控制(員工/病人) 循環菜單一週 	120	書記 供膳營養師 行政營養師

	<ul style="list-style-type: none"> 9. 病患治療飲食設計、營養分析與成本控制（流質、糖尿病、低鹽、低蛋白、產婦餐）循環菜單一週 10. 各類飲食製備（常規、流質、治療飲食：糖尿病、腎臟病等） 11. 腸道營養配方設計與營養分析、灌食製備與供應。 12. 廚工安全、衛生教育 13. 工作分析（工作量、工作動線） 14. 餐飲廣告宣傳設計繕寫 15. 顧客滿意度調查分析及設計 16. 會計帳務處理 		
病歷閱讀	病歷閱讀訓練&	8	臨床營養師
（學 臨理社 床複區 營習營 養觀養 訓摩訓 練應練 用 ）	<ul style="list-style-type: none"> 1. 營養評估、診斷及介入（NCP）照護流程/ SOAP 訓練、文件記錄訓練 2. 住院患者營養照顧（篩檢、評估、計劃、執行等） <ul style="list-style-type: none"> （1）新陳代謝科 （2）腸胃肝膽科 （3）腎臟科 （4）心臟科 （5）呼吸照護中心 （6）重症/ICU/NST （7）小兒科 （8）其他 3. 門診病患營養諮詢 <ul style="list-style-type: none"> 〈1〉糖尿病營養諮詢 〈2〉腎臟病營養諮詢 〈3〉腫瘤科營養諮詢 〈4〉減重營養諮詢 〈5〉其他營養諮詢 4. 門診/病房團體衛教 5. 醫護或工作同仁團體衛教 6. 社區營養教育（媽媽教室、各病友會團體、減肥班） 7. 營養教育活動規劃（學校、廟口活動、農會或鄉公所） <ul style="list-style-type: none"> 〈1〉健康促進專案規劃 〈2〉健康飲食示範教學、飲食文化推動 8. 資料之搜尋：網路、圖書館之運用 9. 網路、電腦軟體、HOME PAGE 之設計 10. 參與營養師讀書報告/個案討論會 	240	臨床營養師

	11. 各醫療團隊參與 12. 營養訊息報導：文章撰寫技巧(每人訂一題目書寫討論) 13. 飲食海報製作 14. 醫療院所營養科室評鑑資料整理、收集 15. 年度計劃規劃 16. 醫院各項政策品管活動		
其他	隔週實習心得與建議之報告(以簡報呈現)/測驗評量/每週報告繳交	8	陳霆昌主任 全體營養師
合計		384	

伍、訓練方式

實務講解和跟隨指導營養師實地見習、回覆示教和跨領域團隊討論參與並留有紀錄。

陸、評估機制

- (一) 主以學校提供之考核表總評。評核項目包含：出勤、學習態度、學習能力、專業知識、學習報告、學習測驗。
- (二) 副以醫院表單評核：筆試、書面/口頭報告、直接觀察技能評核 (DOPS)、迷你臨床演練評量 (mini-CEX)、臨床病例討論評量 (CbD)、衛教成效指標評量
- (三) 雙向回饋：
 - 〈1〉教師提供學員學習結果的參考
 - 書面報告審閱後之書面回饋
 - 直接操作觀察〈DOPS〉評核之書面回饋
 - 重點觀察評估〈Mini-CEX〉評核之書面回饋
 - 個案討論 CbD 之書面回饋
 - 實習生實習簡報討論會回饋
 - 〈2〉學員提供教師指導的參考
 - 指導教師教學能力評估單回饋
 - 教育訓練滿意度調查及意見回饋
 - 學生和學校教師座談會交流