

教學醫院教學費用補助計畫

二年期營養師訓練課程指引

一、本訓練課程供教學醫院教學費用補助計畫之醫院，規劃受訓營養師訓練課程使用。

二、訓練目的

(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。

三、訓練安排

(一) 本訓練共分三階段，三階段訓練期程合計 24 個月，如下：

1. 基礎課程階段：基本訓練課程，訓練時間 8 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 9 至 12 個月；臨床營養治療與支持，訓練時間 9 至 12 個月；社區營養宣導，訓練時間 1 至 2 個月

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 2 至 4 週。

(二) 兩年期訓練課程中應包含跨領域團隊合作照護訓練（如：相關類別的跨領域團隊合作之臨床照護）。

四、課程內容

(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 4~6 小時。 2. 醫療品質促進或院內感染控制等相關課程 2~4 小時。 |
| 訓練時間 | 8 小時，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…等。 |
| 訓練時間 | 1 週。 |

| | |
|------|---|
| 訓練方式 | <ol style="list-style-type: none"> 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. 各類人員工作流程觀察、熟悉相關紀錄及電腦系統。 |
| 評核標準 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜單設計、營養分析與成本控制 <ol style="list-style-type: none"> (1) 普通飲食/素食等。 (2) 各類治療飲食。 2. 腸道營養配方設計與營養分析。 3. 灌食製備與供應。 4. 食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理 <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。 5. 食品衛生安全管理 <ol style="list-style-type: none"> (1) 餐具回收、清洗與檢測。 |

| | |
|------|---|
| | <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> |
| 訓練時間 | <p>9 至 12 個月。</p> <p>※ (訓練時間的詳細規劃，儘量以「週」為各學習項目時間規劃單位，在各醫院之計畫書中註明)。</p> |
| 訓練方式 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜單設計、營養分析與成本控制 <ol style="list-style-type: none"> (1) 依照場所能提供之軟硬體，教導受訓人員完成營養及成本分析。 (2) 由受訓人員進行 7 日普通飲食及素食、7 日流質軟質飲食之循環菜單設計與營養及成本分析 (至少 3 日)。 (3) 由受訓人員設計 3 種以上治療飲食 (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 7 日循環菜單並進行營養及成本分析 (至少 3 日)。 2. 腸道營養配方設計與營養分析 <ol style="list-style-type: none"> (1) 熟悉院內常用腸道營養配方，瞭解如何應用於不同疾病。 3. 灌食製備與供應 <ol style="list-style-type: none"> (1) 觀摩熟悉灌食製備與供應作業，符合衛生安全要求。 4. 食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理 <ol style="list-style-type: none"> (1) 在合格教師指導下，見習後由受訓人員獨立完成： <ol style="list-style-type: none"> A. 請、採購及庫管系統操作。 B. 食材驗收與撥發作業。 C. 廚務人員排班。 D. 早、午、晚及假日值班供膳之實務。 (2) 認識供膳場所之大量食物製備、配膳、送餐、餐具回收清洗及消防安全等相關之設施設備至少 10 種 (請參酌下方所列)，予以資料收集並可說出其功能、特性、維護管理及操作流程。 <ol style="list-style-type: none"> A. 蒸烤箱 (或蒸箱、烤箱)。 B. 鼓風爐 (或快速爐)。 |

| | |
|-------------|---|
| | <p>C. 切菜機。</p> <p>D. 洗菜機（或三連水槽）。</p> <p>E. 洗碗機。</p> <p>F. 烘乾櫃。</p> <p>G. 刀具消毒櫃。</p> <p>H. 保溫餐車/送餐車。</p> <p>I. 保溫配膳車。</p> <p>J. 配膳輸送帶。</p> <p>K. 大型攪拌機。</p> <p>L. 抽油煙機。</p> <p>M. 油脂截留槽。</p> <p>N. 冰箱/冰櫃（走入式…）。</p> <p>O. 滅火毯。</p> <p>P. 瓦斯遮斷器。</p> <p>Q. 洗地機。</p> <p>R. 食物調理機（或細切機、攪拌機、較大馬力之果汁機）。</p> <p>5. 食品衛生安全管理</p> <p>(1) 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>A. 院內餐具回收、清洗與檢測作業。</p> <p>B. 病媒防治/廚區水質檢測作業。</p> <p>(2) 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）。</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）。</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) 「驗收」直接觀察技能評核 (DOPS)。</p> <p>(2) 「盤存」直接觀察技能評核 (DOPS)。</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) 「配膳出餐」直接觀察技能評核 (DOPS)。</p> <p>(5) 口頭測驗或筆試評估及合格教師回饋。</p> <p>4. 食品衛生安全管理</p> <p>(1) 筆試。</p> <p>(2) 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> |
| 訓練時間 | <p>9 至 12 個月。</p> <p>※ (訓練時間的詳細規劃，儘量以「週」為各學習項目時間規劃單位，在各醫院之計畫書中註明)。</p> |
| 訓練方式 | <p>1. 營養照護流程訓練</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>2. 病人營養照護訓練</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>3. 團體營養衛教</p> <p>(1) 在合格教師指導下，受訓人員獨立製作 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，同時應有相關成效指標，如：前後測至少進步 10%。</p> |
| 評核標準 | <p>1. 營養照護流程訓練</p> <p>(1) 筆試/口試評核。</p> <p>(2) 教師會談、回饋並記錄。</p> <p>2. 病人營養照護訓練</p> |

| | |
|----|---|
| | <p>(1) 迷你臨床演練評量 (mini-CEX)。</p> <p>(2) 臨床病例討論評量 (CbD)。</p> <p>3. 團體營養衛教</p> <p>(1) 教師回饋並記錄。</p> |
| 備註 | |

3. 社區營養宣導

| | |
|------|---|
| 達成目標 | <p>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。</p> <p>2. 能應用社區民眾營養照護所需知識、技能。</p> |
| 訓練內容 | <p>1. 社區營養宣導。</p> <p>2. 營養相關團體衛教。</p> <p>3. 健康促進專案規劃。</p> <p>4. 健康飲食示範教學、飲食文化推動。</p> <p>5. 教材媒體製作。</p> |
| 訓練時間 | 1 至 2 個月。 |
| 訓練方式 | <p>在合格教師指導下，受訓人員獨立完成：</p> <p>1. 至少 1 場社區民眾團體衛教。</p> <p>2. 至少 1 份健康促進相關專案活動企劃。</p> <p>3. 至少 1 份健康飲食示範與飲食文化推動海報或教材。</p> <p>4. 團體衛教應有相關成效指標。</p> |
| 評核標準 | 社區營養宣導專案技能評量。 |
| 備註 | 得以計畫、專案方式辦理聯合訓練。 |

(三) 專業課程階段

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（護理之家、安養護機構）。 |
| 訓練時間 | 此階段訓練課程為選訓課程，訓練時間 2 至 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）。 2. 臨床病例討論評量（CbD）。 |
| 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。 |