# 臨床醫事人員培訓計畫二年期營養師訓練課程指引

113.08.23 修訂

一、本訓練課程供臨床醫事人員培訓計畫之教學醫院,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實證科學為基礎的「營養專業知識」及「營養照護技能」,建立臨床營養照護、膳食供應與管理、長期營養照護、疾病營養或社區營養宣導教育的專業能力。
- (二)精進臨床營養照護知能,在工作中養成終身學習及自我成長的態度。
- (三)養成新進營養師遵循法規、具備執業所需的專業倫理及展現當責的工 作態度。
- (四)能與跨專業團隊及病人有效溝通,達成良好的醫病溝通及合作關係。
- (五) 培養新進營養師有效運用人員、設備及資源,促進工作順利運作。

## 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:
  - 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;疾病營養團體衛教或社區營養宣導,訓練時間1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)二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	1、醫療相關倫理、食品、營養、醫療、職業安全衛生等相關衛生法規
內容	或衛生政策 4~6 小時。
	2、醫療品質促進、基本救命術(BLS)、院內感染控制及新興傳染病防
	治相關課程 2~4 小時。
訓練時間	8小時,須於到職後半年內完成。
訓練	1、參加院內外食品營養及醫事專業單位辦理之訓練課程。
方式	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	2. 但却 4 。 中西 测 6. 证 14 互 人 拉 如 6. 二 e 。
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	1、醫院簡介:沿革、宗旨、願景、組織及環境介紹。
內容	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	1 知 -
時間	1 週。
訓練	1、資深人員或主管說明。
方式	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	1、完成1份本週訓練內容與心得報告。
標準	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

	· 纳八腊良供您兴日旦
達成	1、能夠執行醫院膳食設計、製備與供應管理之任務。
目標	2、能夠說明團體膳食供應相關重要設施設備之特性與功能,具備維護
	及管理各類設施設備正常運作的能力。
	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	1、菜單設計、營養分析與成本控制
內容	(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、食材供應異常時之應變與處理
	4、各類飲食製備(含灌食)與供膳流程管理
	(1) 供膳流程管理:配膳、送餐、餐具回收作業。
	(2) 確認廚房設施設備正常運作。
	(3) 突發狀況與客訴事件之處理原則。
	(4)食材採購、驗收與撥發。
	5、食品衛生安全管理
	(1) 餐具回收、清洗與檢測。
	(2) 病媒防治、廚房及飲水機用水安全。
	(3) 衛生自主管理。
	6、團隊工作人員之溝通能力與技巧

訓練

9至12個月。

時間

※(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)。

訓練

1、菜單設計、營養分析與成本控制

方式

- (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、低蛋白飲食或咀嚼吞嚥困難(高齡友善)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
  - (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、了解食材供應異常時之應變措施及處理原則
- 4、食材採購、驗收,各類飲食製備與供膳流程管理
  - (1) 在合格教師指導下,見習後由受訓人員獨立完成:
    - A、確認訂購食材數量。
    - B、食材驗收與撥發作業。
    - C、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。
    - A、蒸烤箱(或蒸箱、烤箱)。
    - B、鼓風爐(或快速爐)。
    - C、切菜機。
    - D、洗菜機(或三連水槽)。
    - E、洗碗機。
    - F、烘乾櫃。
    - G、刀具消毒櫃。
    - H、保溫餐車/送餐車。
    - I.、保溫配膳車。

- J、配膳輸送帶。
- K、大型攪拌機。
- L、抽油煙機。
- M、油脂截留槽。
- N、冰箱/冰櫃(走入式…)。
- O、瓦斯遮斷器。
- P、食物調理機(或細切機、攪拌機、較大馬力之果汁機)。
- (3) 熟悉突發狀況與客訴事件進行通報、處理及記錄事件之作業程序。
- 5、食品衛生安全管理
  - (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:
    - A、院內餐具回收、清洗與檢測作業。
    - B、病媒防治/廚區水質檢測作業。
    - C、執行衛生自主管理作業。
- 6、觀察學員與供膳團隊成員間之協調溝通能力與技巧。

#### 評核

1、菜單設計、營養分析與成本控制

## 標準

- (1) 口頭測驗評估及合格教師回饋。
- (2) 短期執業觀察評估可採用「盤餐或灌食飲食設計與營養分析」 直接觀察技能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment - 「盤餐膳食 設計與食材成本管理」。
- 2、食材採購、驗收,各類飲食製備與供膳流程管理可依照醫院訓練需求選擇以下所列之評估工具
  - (1) 口頭測驗或筆試評估及合格教師回饋。
  - (2) 短期執業觀察評估可採用「驗收」、「盤存」及「配膳出餐」 直接觀察技能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment-「醫院膳食 盤餐督餐作業」。
- 3、食品衛生安全管理
  - 筆試或現場觀察。
  - (2) 合格教師回饋並記錄。

備註

## 2、臨床營養治療與支持

達成

1、熟悉病歷閱讀,能說出營養評估重點。

目標

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。

訓練

1、營養照護流程訓練

內容

- (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。
- 2、住院/門診病人(含高齡病人)營養照護訓練
  - (1) 糖尿病
  - (2) 腎臟病
  - (3) 心血管疾病
  - (4)慢性呼吸道疾病營養照護
  - (5) 癌症
  - (6) 肝臟疾病
  - (7) 胃腸道疾病
  - (8) 體重管理
- 3、重症營養照護訓練

訓練

9至12個月。

時間

※(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)。

訓練

1、營養照護流程訓練

方式

- (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、住院及門診病人營養照護訓練
  - (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、慢性呼吸道疾病、腫瘤、肝臟、胃腸道疾病及體重管

理等門診及住院病人共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 錄備杳。

- 3、重症病人營養照護
  - (1) 在合格教師指導下,受訓人員完成重症單位共3例之個案營養 照護分析(含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值), 並有教師之指導紀錄備查。
  - (2) 在合格教師監督下,受訓人員見習營養師與重症單位醫護交班 及參與跨團隊照護。

## 評核

## 1、營養照護流程訓練

## 標準

- (1) 筆試/口試評核。
- (2) 教師會談、回饋並記錄。
- 2、病人營養照護個案分析
  - (1) 臨床病例討論評量(CbD)。
- 3、短期執業觀察評估可依照醫院訓練需求選擇以下評估工具
  - (1) Mini-CEX 或 ad-hoc EPA-based assessment (「住院病人常見疾 病營養照護」、「門診病人常見慢 性疾病營養照護」、「重症 單位營養照護」)。

#### 備註

# 3、疾病飲食營養團體衛教或社區營養宣導

### 1、針對病友或社區民眾能應用營養照護相關知能辦理營養宣導活動。 達成

- 目標 2、能夠獨立執行疾病飲食營養團體衛教。
  - 3、能夠獨立執行社區營養宣導或社區營養保健相關業務。

#### 訓練

1、營養相關團體衛教。

## 內容

- 2、病友或社區營養宣導。
- 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。

山丛										
訓練	1 個月。									
時間	,									
訓練	1、疾病飲食營養團體衛教									
方式	(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。									
	(2) 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%。									
	2、社區營養宣導									
	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份健康飲食示範或飲食文化推動海報或教材。									
	(4) 營養宣導應有相關成效指標。									
	(註:可依照醫院訓練需求選擇疾病飲食營養團體衛教或社區營養宣導									
	上述一項訓練)									
評核	1、疾病飲食營養團體衛教									
標準	可依照醫院訓練需求選擇以下評估工具									
	(1) 合格教師回饋並記錄,或									
	(2) ad-hoc EPA-based assessment:「疾病飲食營養團體衛教」。									
	2、社區營養宣導									
	(1) 社區營養宣導相關技能評量。									
備註	得以計畫、專案方式辦理聯合訓練。									

# (三)專業課程階段

# 1、長期營養照護

達成	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。
目標	2、能應用社區民眾營養照護所需知識、技能。
訓練	1、居家營養照護。
內容	2、長期營養照護(護理之家、安養護機構)。

訓練	山 贴 仍 刘 徳 神 和 女 贤 刘 神 和 , 刘 徳 时 刊 7 万 1 湘 。								
時間	此階段訓練課程為選訓課程,訓練時間2至4週。								
訓練	在營養教師指導下,受訓人員獨立完成:								
方式	長期照護機構或居家至少 5 例營養照護紀錄(含營養評估、營養診斷、								
	營養介入、監測與評值)。								
評核	1、病人營養照護個案分析								
標準	臨床病例討論評量(CbD)。								
	2、短期執業觀察評估可依照醫院訓練需求選擇以下至少一項評估工具								
	(1) 迷你臨床演練評量(mini-CEX)								
	(2)ad-hoc EPA-based assessment - 「住宿型長照機構個案營養照護」。								
備註									

# 臨床醫事人員培訓計畫二年期營養師訓練課程指引修正對照表

修正名稱	現行名稱	說明
臨床醫事人員培訓計畫二年期	教學醫院教學費用補助計畫二	原「教學醫院教學費
營養師訓練課程指引	年期營養師訓練課程指引	用補助計畫」變更名
		稱為「臨床醫事人員
		培訓計畫」,爰配合
		修正。
修正內容	現行內容	說明
一、本訓練課程供臨床醫事人	一、本訓練課程供教學醫院教	原「教學醫院教學費
<u>員培訓</u> 計畫之 <u>教學</u> 醫院,	學費用補助計畫之醫院,	用補助計畫」變更名
規劃受訓營養師訓練課程	規劃受訓營養師訓練課程	稱為「臨床醫事人員
使用。	使用。	培訓計畫」,爰配合
		修正。
二、訓練目的	二、訓練目的	一、為落實能力導向
(一)培養新進營養師應用實	(一) 培養新進營養師應用	醫學教育訓練
證科學為基礎的 「營養	「 <u>基本</u> 營養專業知	(CBME) 及全
專業知識」及「營養照	識」、「實證科學導	人照護精神,並
護技能」,建立臨床營	<u>向」</u> 及「 <u>整合性</u> 照護技	依照中華民國營
養照護、膳食供應與管	能」,建立臨床營養照	養師公會全國聯
理、長期營養照護 <u>、疾</u>	護、膳食供應與管理、	合會 111 年 8 月
病營養或社區營養宣導	長期照護及社區營養宣	1日公告「2022
教育的專業能力。	導教育的專業能力。	年台灣營養師可
(二)精進臨床營養照護知	(二)養成新進營養師以「病	信賴專業活動
能,在工作中養成終身	人為中心」和「全人照	(EPAs)」,增修
學習及自我成長的態	護」的臨床工作態度,	訓練目的。
<u>度。</u>	並具有終生學習、自我	二、餘酌修文字。
(三)養成新進營養師遵循法	<u>成長的能力。</u>	
規、具備執業所需的專	(三) <u>確保</u> 新進營養師 <u>能</u> 遵循	
	法規 <u>,並</u> 具備執業所需	

- 業倫理及<u>展現當責的工</u> 作態度。
- (四)<u>能與跨專業</u>團隊<u>及病人</u> 有效溝通,達成良好的 醫病溝通及合作關係。
- (五)培養新進營養師有效運 用人員、設備及資源, 促進工作順利運作。

- 的專業倫理<u>以</u>及<u>溝通協</u> 調能力。
- (四)<u>培養新進營養師在跨領</u> 域團隊<u>中相互</u>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:
  - 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;疾病營養團體衛教或社區營養宣導,訓練時間1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)<u>二</u>年期訓練課程中應包 含跨領域團隊合作照護

#### 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)<u>兩</u>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

- 一、本點新增疾病營 養團體衛教併入 社區營養宣導, 並調整訓練時 間。
- 二、餘酌修文字。

	訓練(如:相關類別的		跨領域團隊合作之臨床				
跨領域團隊合作之臨床			照護)。				
	照護)。						
四、	課程內容		四、	課程內容	_ \	·因應社會人口結	
( -	一)基礎課程階段		(一) 基礎課程階段			構高齡化及醫療	
	1、基本訓練課程	.   .	1、基本訓練課程			環境變化,將高	
達			達			龄照護識能、外	
成	能指出並應用與專業相關		成	能指出並應用與專業相關		傷急救照護、感	
目	的衛生法規及政策。		目	的衛生法規及政策。		染管制、韌性醫	
標			標			療等相關內容納	
訓	1、醫療相關倫理、食品、		訓	1、醫療相關倫理、食品、		入訓練課程。	
練	營養、醫療、職業安全		練	營養、醫療、 <u>勞工</u> 安全	二、	依照中華民國營	
內	衛生等相關衛生法規		內	等相關衛生法規或衛		養師公會全國聯	
容	或衛生政策 4~6 小時。		容	生政策 4~6 小時。		合會 111 年 8 月	
	2、醫療品質促進 <u>、基本救</u>			2、醫療品質促進或院內感		1日公告「2022	
	命術(BLS)、院內感			染控制相關課程 2~4		年台灣營養師可	
	染控制及新興傳染病			小時。		信賴專業活動	
	防治相關課程 2~4 小		訓			(EPAs)」,調整	
	時。		練	8 小時,須於到職後半年		不同階段之訓練	
訓			時	內完成。		內容及評核標	
練	8 小時,須於到職後半年		間			準。	
時	內完成。		訓	1、參加院內外食品營養及	三、	根據醫院日常臨	
間			練	醫事專業單位辦理之		床營養師會診之	
訓	1、參加院內外食品營養及		方	訓練課程。		疾病類型,整併	
練	醫事專業單位辦理之		式	2、透過網路學習,自行閱		部分訓練內容及	
方	訓練課程。			讀,每堂課至少完成		訓練方式。	
式	2、透過網路學習,自行閱			300 字心得報告。	四、	餘酌修文字。	
	讀,每堂課至少完成		評	心得報告、口頭測驗評估			
	300 字心得報告。		核	及合格教師回饋。			

				T
評		村	5	
核	心得報告、口頭測驗評估	洋	i i	
標	及合格教師回饋。	債	到 職前若有相關訓練證明	
準		言	E 則可抵免。	
備	到職前若有相關訓練證明			
註	則可抵免。			
4	2、到職訓練課程		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。	成日標	能儘速適應醫院環境,並可識別部門制度及常規作業。	
訓練	1、醫院簡介:沿革、宗旨、 願景、組織及環境介	言	1、醫院簡介:沿革、宗旨、	
內	紹。	p	紹。	
容	   2、營養部(科、室、組等)	~	   2、營養部(科、室、組等)	
	簡介:組織架構、工作		簡介:組織架構、工作	
	職掌。		職掌。	
	3、營養師、庫管、工作助		3、營養師、庫管、工作助	
	理、管理師及廚師等人		理、管理師及廚師等人	
	員認識、工作內容簡介		員認識、工作內容簡介	
	及作業觀摩。		及作業觀摩。	
	4、單位各項工作之標準作		4、單位各項工作之標準作	
	業流程,如:食材採購		業流程,如:食材採購	
	驗收作業標準書、住院		驗收作業標準書、住院	
	病人營養照護作業標		病人營養照護作業標	
	準書…等。		準書…等。	
訓練	1週。	言	1 週。	

nt		n±		
時		時		
間		間		
訓	1、資深人員或主管說明。	訓	1、資深人員或主管說明。	
練	2、觀看 DVD 或院內網頁	練	2、觀看 DVD 或院內網頁	
方	資訊。	方	資訊。	
式	3、閱讀營養部(科、室、	式	3、閱讀營養部(科、室、	
	組等)SOP。		組等)SOP。	
	4、各類人員工作流程觀		4、各類人員工作流程觀	
	察、熟悉相關紀錄及電		察、熟悉相關紀錄及電	
	腦系統。		腦系統。	
評	1、完成1份本週訓練內容	評	1、完成1份本週訓練內容	
核	與心得報告。	核	與心得報告。	
標	2、教師面談、回饋並完成	標	2、教師面談、回饋並完成	
準	紀錄。	準	紀錄。	
備		備		
註		註		
(.	二)核心課程階段	( _	二)核心課程階段	
	1、病人膳食供應與管理		1、病人膳食供應與管理	
達	1、能夠執行醫院膳食 <u>設計、</u>	達	1、能夠 <u>獨立</u> 執行醫院膳食	
成	製備與供應管理之任	成	管理 <u>營養師</u> 任務。	
目	務。	目	2、能夠說明 <u>大量供</u> 膳重要	
標	2、能夠說明團體膳 <u>食供應</u>	標	設施設備之特性與功	
	相關重要設施設備之特		能, <u>並</u> 具 <u>有正確使用</u>	
	性與功能,具備維護及		<u>(操作)</u> 各類設施設備	
	管理各類設施設備正常		的能力。	
	運作的能力。		3、能夠應用食品良好衛生	
	3、能夠應用食品良好衛生		規範(GHP)或食品安	
	規範(GHP)或食品安全		全管制系統(HACCP)	
	管制系統 (HACCP) 品		品質管控原則,維護供	

質管控原則,維護供膳		膳衛生安全。	
衛生安全。	訓	1、菜單設計、營養分析與	
訓 1、菜單設計、營養分析與成	練	成本控制	
練 本控制	內	(1)普通飲食/素食等。	
內 (1)普通飲食/素食等。	容	(2)各類治療飲食。	
容 (2)各類治療飲食。		2、腸道營養配方設計與營	
2、腸道營養配方設計與營		養分析。	
養分析。		3、灌食製備與供應。	
3、食材供應異常時之應變		4、食材採購、驗收,各類	
與處理。		飲食製備與供膳流程	
4、各類飲食製備(含灌食)		管理	
與供膳流程管理		(1)食材採購、驗收與	
(1)供膳流程管理:配		<u>庫房管理。</u>	
膳、送餐、餐具回		(2)排班與人事管理。	
收作業。		(3)供膳流程管理:配	
(2) 確認廚房設施設備		膳、送餐、餐具回	
正常運作。		收作業。	
(3) 突發狀況與客訴事		( <u>4</u> ) 廚房設施設備 <u>認</u>	
件之處理原則。		<u> 識與維護保養原</u>	
(4)食材採購、驗收與		<u>則</u> 。	
<u> </u>		5、食品衛生安全管理	
5、食品衛生安全管理		(1)餐具回收、清洗與	
(1) 餐具回收、清洗與		檢測。	
檢測。		(2) 病媒防治/廚房用	
(2) 病媒防治 <u>、</u> 廚房 <u>及</u>		水、飲水機等之	
飲水機用水安全。		用水安全。	
(3)衛生自主管理。		(3) 衛生自主管理。	
6、團隊工作人員之溝通能	訓	9至12個月。	

力與技巧。

※(訓練時間的詳細規劃,

訓 9 至 12 個月。

練 ※ (訓練時間的詳細規劃, 儘量以「週」為各學習項 時 目時間規劃單位,在各醫 院之計畫書中註明)。

訓 1、菜單設計、營養分析與成 本控制 練

方 式

- (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、 低蛋白飲食或咀嚼 吞嚥困難 (高齡友 善)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
  - (1)熟悉院內常用腸道

時 儘量以「週」為各學習項 間 目時間規劃單位,在各 醫院之計畫書中註明)。

訓 1、菜單設計、營養分析與 成本控制

練

方

式

- (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
  - (1)熟悉院內常用腸 道營養配方,瞭

營養配方,瞭解如 何應用於不同疾 病。

- 了解食材供應異常時之 應變措施及處理原則。
- 4、食材採購、驗收,各類飲 食製備與供膳流程管理
  - (1)在合格教師指導下, 見習後由受訓人員 獨立完成:
    - A、確認訂購食材數 量。
    - B、食材驗收與撥發 作業。
    - C、早、午、晚及假日 值班供膳之實 務。
  - - A、蒸烤箱(或蒸箱、烤箱)。
    - B、鼓風爐(或快速

解如何應用於不同疾病。

- 3、灌食製備與供應
  - (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
  - (1)在合格教師指導下,見習後由受訓人員獨立完成:
    - A、<u>請、採購及庫管</u> 系統操作。
    - B、食材驗收與撥發 作業。
    - C、<u>廚務人員排班。</u>
    - D、早、午、晚及假 日值班供膳之 實務。

爐)。

C、切菜機。

D、洗菜機(或三連水槽)。

E、洗碗機。

F、烘乾櫃。

G、刀具消毒櫃。

H、保溫餐車/送餐車。

I.、保溫配膳車。

J、配膳輸送帶。

K、大型攪拌機。

L、抽油煙機。

M、油脂截留槽。

N、冰箱/冰櫃(走入 式…)。

O、瓦斯遮斷器。

P、食物調理機(或細切機、攪拌機、較大馬力之果汁機)。

(3)熟悉突發狀況與客 訴事件進行通報、 處理及記錄事件之 作業程序。

5、食品衛生安全管理

(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, 集並可說出其功 能、特性、維護管 理及操作流程。

A、蒸烤箱(或蒸箱、烤箱)。

B、鼓風爐(或快速 爐)。

C、切菜機。

D、洗菜機(或三連 水槽)。

E、洗碗機。

F、烘乾櫃。

G、刀具消毒櫃。

H、保溫餐車/送餐車。

I.、保溫配膳車。

J、配膳輸送帶。

K、大型攪拌機。

L、抽油煙機。

M、油脂截留槽。

N、冰箱/冰櫃(走入 式…)。

O、滅火毯。

P、瓦斯遮斷器。

**Q、洗地機。** 

R、食物調理機(或 細切機、攪拌 機、較大馬力之 果汁機)。

5、食品衛生安全管理

熟悉:

A、院內餐具回收、 清洗與檢測作 業。

B、病媒防治/廚區水 質檢測作業。

- C、執行衛生自主管理作業。
- 6、觀察學員與供膳團隊成 員間之協調溝通能力與 技巧。

評 1、菜單設計、營養分析與成 核 本控制

標準

- (1) 口頭測驗評估及合格教師回饋。
- (2) 短期執業觀察評估 可採用「盤餐或灌 食飲食設計與營養 分析」直接觀察技 能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment - 「盤餐 膳食設計與食材成 本管理」。
- 2、食材採購、驗收,各類飲食製備與供膳流程管理可依照醫院訓練需求選擇以下所列之評估工具
  - (1) 口頭測驗或筆試評 估及合格教師回

(1)現場實作並同步 由合格教育 等格教 合於 等。 標準作業,熟悉 書面資料,與 書面資料,與 者、院內餐具回 以 清洗與 檢 業。

> B、病媒防治/廚區 水質檢測作業。

(2)每日執行衛生自 主管理作業。

評 1、菜單設計、營養分析與 核 成本控制

標

準

- (1) 口頭測驗評估及 合格教師回饋。
- (2)「<u>住院病人</u>飲食設 計與營養分析」 直接觀察技能評 核(DOPS)。
- 2、腸道營養配方設計與營 養分析
  - (1)「腸道灌食製備與 出餐監測」直接 觀察技能評核 (DOPS)。
- 3、食材採購、驗收,各類 飲食製備與供膳流程 管理
  - (1) 「驗收」直接觀察

19

饋。		技 能 評 核	
(2) 短期執業觀察評估		_(DOPS) <u> </u>	
可採用「驗收」、		(2)「盤存」直接觀察	
「盤存」及「配膳		技能評核	
出餐」直接觀察技		(DOPS) ·	
能評核或 Ad-hoc		(3) 完成排班表並計	
EPA-based		算出工作時數報	
assessment- 「醫院		表,教師回饋並	
膳食盤餐督餐作		<u>記錄。</u>	
<u>業」。</u>		(4)「配膳出餐」直接	
3、食品衛生安全管理		觀察技能評核	
(1) 筆試 <u>或現場觀察</u> 。		<u>(DOPS) •</u>	
(2) <u>合格</u> 教師回饋並記		(5)口頭測驗或筆試	
錄。		評估及合格教師	
		回饋。	
		4、食品衛生安全管理	
		(1) 筆試。	
		(2)教師 <u>會談、</u> 回饋並	
		記錄。	
	備		
	註		
2、臨床營養治療與支持		2、臨床營養治療與支持	
1、熟悉病歷閱讀,能說出	達	1、熟悉病歷閱讀,能說出	
營養評估重點。	成	營養評估重點。	
2、能獨立執行門診及住院	目	2、能獨立執行門診及住院	
病人的營養評估、營養	標	病人的營養評估、營養	
診斷及營養介入等,並		診斷及營養介入等,並	
完成相關紀錄。		完成相關紀錄。	
		3、能獨立執行病人團體衛	
	(2)短期執業觀察評估 可採用「驗收」、 「盤存」及「配膳 出餐」直接觀察技 能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment-「醫院 膳食盤餐督餐作 業」。 3、食品衛生安全管理 (1)筆試或現場觀察。 (2)合格教師回饋並記 金給教師回饋並記 金統教師回饋並記 3、食品衛生安全管理 (1)等談明時間,能說出 營養消失時間,能說出 營養所人等,並 診斷及營養介入等,並	(2)短期執業觀察評估 可採用「驗收」、 「盤存」及「配膳 出餐」直接觀察技 能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment-「醫院 膳食盤餐督餐作 業」。 3、食品衛生安全管理 (1)筆試或現場觀察。 (2)合格教師回饋並記錄。 (2)合格教師回饋並記錄。  構註  2、臨床營養治療與支持 1、熟悉病歷閱讀,能說出營養評估重點。 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	(2) 短期執業觀察評估 可採用「驗收」、 「盤存」及「配膳 出餐」直接觀察技 能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment-「醫院 膳食盤餐督餐作 業」。  (1) 筆試或現場觀察。 (2) 合格教師回饋並記錄。 (4)「配膳出餐」直接 觀察技能評核 (DOPS)。 (4)「配膳出餐」直接 觀察技能評核 (DOPS)。 (5) 口頭測驗或筆試 評估及合格教師 回饋。 (2) 教師會談、回饋並 記錄。 (2) 教師會談、同饋並 記錄。

訓	1、營養照護流程訓練		<u>教業務。</u>	
練	(1) 病歷閱讀訓練。	訓	1、營養照護流程訓練	
內	(2)營養評估、診斷及	練	(1) 病歷閱讀訓練。	
容	介入(NCP)照護	內	(2)營養評估、診斷及	
	流程/文件記錄訓	容	介入(NCP)照護	
	練。		流程/文件記錄訓	
	(3)醫療營養品認識		練。	
	與應用。		(3)醫療營養品認識	
	2、住院/門診病人(含高齡		與應用。	
	<u>病人)</u> 營養照護訓練		2、病人營養照護訓練	
	(1) 糖尿病。		(1)糖尿病 <u>營養照護</u> 。	
	(2) 腎臟病。		(2)腎臟病營養照護。	
	(3) 心血管疾病。		(3)心血管疾病 <u>營養</u>	
	(4)慢性呼吸道疾病。		照護。	
	(5) <u>癌症</u> 。		(4) 重症病人營養照	
	_(6) 肝臟疾病。		護。	
	_(7) 胃腸道疾病。		(5) 呼吸照護病人營	
	(8) 體重管理。		養照護。	
	3、 <u>重症</u> 營養 <u>照護</u> 訓練		3、營養門診諮詢訓練	
訓	9至12個月。		(1)糖尿病個案營養	
練	※(訓練時間的詳細規劃,		<u>諮詢。</u>	
時	儘量以「週」為各學習項		(2) 腎臟病個案營養	
間	目時間規劃單位,在各醫		<u>諮詢。</u>	
	院之計畫書中註明)。		(3) 其他個案營養諮	
訓	1、營養照護流程訓練		<u> </u>	
練	(1) 在合格教師指導		4、團體營養衛教。	
方	下,受訓人員進	訓	9至12個月。	
式	行臨床營養照護	練	※(訓練時間的詳細規劃,	
	之見習、回覆示		儘量以「週」為各學習項	

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、<u>住院及門診</u>病人營養照 護訓練
  - (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、慢性呼吸 道疾病、腫瘤、肝 **臟、胃腸道疾病** 及體重管理等門 <u>診及</u>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。
- 3、重症病人營養照護
  - (1)在合格教師指導下,受訓人員完成重症單位共3 例之個案營養照 護分析(含營養

時 目時間規劃單位,在各醫 間 院之計畫書中註明)。

訓 1、營養照護流程訓練

練

方

式

- (1)在合格教師指導 下,受訓人員 行臨床營養照 之見習、四 教、 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

  - (2)在合格教師指導

評估、營養診斷、 營養介入、監測 與評值),並有教 師之指導紀錄備 查。

(2)在合格教師監督 下,受訓人員見 習營養師與重症 單位醫護交班及 參與跨團隊照 護。

評 核 標

準

1、營養照護流程訓練

- (1) 筆試/口試評核。
- (2)教師會談、回饋並記錄。
- 2、病人營養照護個案分析
  - (1) 臨床病例討論評量(CbD)。
- 3、<u>短期執業觀察評估可依</u> 照醫院訓練需求選擇 以下評估工具

(1) Mini-CEX 或 adhoc EPA-based assessment - (「住院病人常見疾病營養照護」、「門診病人常見慢性疾病營養照護」、「重症單位營養照護」)。

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
  - (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%。

評

標

準

- 1、營養照護流程訓練
  - (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
  - (1) 述你臨床演練評 量(mini-CEX)。
  - (2) 臨床病例討論評 量(CbD)。
- 3、團體營養衛教

23

備			_(1)教師回饋並記錄。	
註		備		
		註		
	3、疾病飲食營養團體衛教		3、社區營養宣導	
	或社區營養宣導	達	1、能夠獨立執行社區營養	
達	1、針對病友或社區民眾能	成	宣導、營養保健及長期	
成	應用營養照護相關知	目	照護營養師業務。	
目	<u>能辦理營養宣導活動。</u>	標	2、能應用社區民眾營養照	
標	2、能夠獨立執行疾病飲食		護所需知識、技能。	
	營養 <u>團體衛教</u> 。	訓	1、社區營養宣導。	
	3、能 <u>夠獨立執行</u> 社區營養	練	2、營養相關團體衛教。	
	宣導或社區營養保健	內	3、健康促進專案規劃。	
	相關業務。	容	4、健康飲食示範教學、飲	
訓	1、營養相關團體衛教。		食文化推動。	
練	2、病友或社區營養宣導。		5、教材媒體製作。	
內	3、健康促進專案規劃。	訓		
容	4、健康飲食示範教學、飲	練	1 5 7 60 0	
	食文化推動。	時	1 至 2 個月。	
	5、教材媒體製作。	間		
訓		訓	在合格教師指導下,受訓	
練	1 個月。	練	人員獨立完成:	
時		方	1、至少1場社區民眾團體	
間		式	衛教。	
訓	1、疾病飲食營養團體衛教		2、至少1份健康促進相關	
練	(1) 在合格教師指導		專案活動企劃。	
方	下,受訓人員獨		3、至少1份健康飲食示範	
式	立製作 2 份團體		與飲食文化推動海報	
	營養衛教教材與		或教材。	
	教案。		4、團體衛教應有相關成效	

	(2)完成2場次團體營		指標。	
	養衛教,同時應	評		
	有相關成效指	核	社區營養宣導專案技能評	
	標,如:前後測至	標	量。	
	少進步 10%。	準		
	2、社區營養宣導	備	得以計畫、專案方式辦理	
	在合格教師指導下,受	註	聯合訓練。	
	訓人員獨立完成:			
	(1)至少1場社區民眾			
	團體衛教。			
	(2)至1份健康促進相			
	關專案活動企			
	<u></u>			
	(3)至少1份健康飲食			
	示範或飲食文化			
	推動海報或教			
	<u>材。</u>			
	(4) 營養宣導應有相			
	關成效指標。			
	(註:可依照醫院訓練需			
	求選擇疾病飲食營養團體			
	衛教或社區營養宣導上述			
	一項訓練)			
評	1、疾病飲食營養團體衛教			
核	可依照醫院訓練需求			
標	選擇以下評估工具			
準	(1) 合格教師回饋並			
	記錄,或			
	(2) ad-hoc EPA-based			
	assessment:「疾			

T			
	病飲食營養團體		
	<u> </u>		
	2、社區營養宣導		
	(1) 社區營養宣導相		
	<u>關</u> 技能評量。		
備	得以計畫、專案方式辦理		
註	聯合訓練。		
(	三)專業課程階段	(	三)專業課程階段
	1、長期營養照護		長期營養照護
達	1、能夠獨立執行社區營養	達	1、能夠獨立執行社區營養
成	宣導、營養保健及長期	成	宣導、營養保健及長期
目	照護營養師業務。	目	照護營養師業務。
標	2、能應用社區民眾營養照	標	2、能應用社區民眾營養照
	護所需知識、技能。		護所需知識、技能。
訓	1. 日宁炊羊叨堆	訓	
練	1、居家營養照護。	練	
內	2、長期營養照護(護理之	內	2、長期營養照護(護理之
容	家、安養護機構)。	容	家、安養護機構)。
訓		訓	
練	此階段訓練課程為選訓課	練	此階段訓練課程為選訓課
時	程,訓練時間2至4週。	時	程,訓練時間2至4週。
間		間	
訓	在營養教師指導下,受訓人	訓	在營養教師指導下,受訓
練	員獨立完成:	練	人員獨立完成:
方	長期照護機構或居家至少5	方	1、至少5例護理之家住民
式	例營養照護紀錄(含營養評	式	營養照護紀錄(含營養
	估、營養診斷、營養介入、		評估、營養診斷、營養
	監測與評值)。		介入、監測與評值)。
			2、至少2例居家照護個案

評 1、病人營養照護個案分析	營養照護紀錄(含營養
核 臨床病例討論評量	評估、營養診斷、營養
標 ( <u>CbD</u> )。	<u>介入、監測與評值)。</u>
準 2、短期執業觀察評估可依	評 1、迷你臨床演練評量
照醫院訓練需求選擇以	核 ( <u>mini-CEX</u> )。
下至少一項評估工具	標 2、臨床病例討論評量
_(1) 迷你臨床演練評量	準 <u>(CbD)</u> 。
(mini-CEX)	備
(2) ad-hoc EPA-based	註
<u>assessment - 「住宿</u>	
型長照機構個案營	
養照護」。	
備	
註	