

醫療財團法人辜公亮基金會和信治癌中心醫院

二年期營養職類臨床醫事人員培訓計畫

一、訓練目的

經由「教學醫院二年期營養師訓練計畫」，培養及增強新進營養師基本營養照護能力，提升營養師的照護品質。

- (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、訓練課程

(一) 基礎課程階段

1. 基本訓練課程

訓練時間：1 天

- (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(方法)：

- (1) 護照記錄達 100%
- (2) 心得報告、口頭測驗評估及合格教師回饋。

2. 到職訓練課程

訓練時間：1 週

- (1) 醫院簡介：沿革、宗旨、願景、組織及環境介紹。
- (2) 營養室簡介：組織架構、工作職掌。
- (3) 營養師、庫管、事務員、廚師及廚房助理員等人員認識、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。

訓練方式：

- (1) 資深營養師或主管說明。
- (2) 觀看 DVD 或院內網頁資訊。
- (3) 閱讀營養室 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(方法)：

- (1) 護照記錄達 100%
- (2) 教師面談與回饋於護照紀錄。
- (3) 完成 1 份訓練內容與心得。

(二) 核心課程階段**1. 病人膳食供應與管理**

訓練時間：11 個月(48 週)

(1) 菜單設計

普通飲食設計與營養分析與實作 (2 週)

治療飲食設計與營養分析與實作 (8 週)

管灌飲食設計與營養分析與實作 (4 週)

訓練方式：

學員進行設計、見習、操作、參與討論等學習程序，完成下列單元。

a. 普通飲食：

以均衡飲食為基礎，設計普通飲食 7 日、軟質飲食 7 日、流質飲食 14 日，計算每餐成本，成品能符合色香味等準則。

b. 治療飲食：

糖尿病飲食 7 日、腎低蛋白飲食 7 日、吞嚥困難飲食 7 日循環菜單並計算每餐成本及進行營養成分分析。

c. 管灌飲食：

熟悉市售管灌配方組成與特色，設計天然攪打管灌飲食 7 天循環菜單並計算每餐成本及進行營養成分分析。

評核標準(方法)：**a. 護照記錄達 100%****b. 學員技能檢測藉由下列方式完成並由教師給予評分與回饋：**

(1) 菜單設計書面報告

(2) 直接觀察技能(DOPS)評量菜單設計內容實作成普通飲食、治療飲食，評量項目為：

<1> 成品份量配製

<2> 成品之品評與改善檢討

<3> 實作成品成本分析

c. 直接觀察技能 (DOPS)評量管灌配方菜單設計內容實作，評量項目為：

- (1) 成品份量與濃度配製
- (2) 實作成品成本分析

(2) 飲食製備與供膳流程管理

- 食材採購、驗收與庫房管理(10 週)
- 廚房設施認識(操作)與保養原則(2 週)
- 排班與人事管理(4 週)
- 成本控制與分析(4 週)
- 供膳品質管理(4 週)

訓練方式：

a. 食材採購、驗收與庫房管理

- (1) 食材採購作業：將所菜單設計進行各類食材預估，需依據最近供膳人數預估下週菜單中各類食材種類與數量(預估 4 週)。
- (2) 熟悉驗收標準與作業程序。
- (3) 熟悉庫房管理作業與程序：包含具備撥發與預估乾料庫房、雜貨庫房、冷凍庫房與管灌庫房最低安全庫量能力。

b. 瞭解供膳製備、配膳、送餐、餐具回收等相關設施，蒸烤箱、鼓風爐（或快速爐）、切菜機、三連水槽、洗碗機、烘乾櫃、保溫餐車/送餐車、保溫配膳車、配膳輸送帶、抽油煙機、瓦斯遮斷器、洗地機、食物調理機...等至少十種設備效益、操作與保養原則。

c. 廚房行政管理(排班與人事管理)：

- (1) 依據供餐類別與供應量完成工作流程規劃。
- (2) 人員管理：排班表(計算每月工時)、廚房教育訓練與供膳規範。

d. 成本管控：結合菜單設計將將食材成本控制於售價 40 以內。

e. 供膳品質管理：

- (1) 供膳滿意度問卷調查
- (2) 成果分析與改善報告

評核標準(方法)：

a. 護照記錄達 100%

b. 學員技能檢測藉由下列評核方式完成並由教師給予評分與回饋：

- (1) 各類作業程序、工作流程規劃、排班表、教育訓練、成本分析、各項檢查等書面報告。
- (2) 直接觀察技能(DOPS)方法評量
 - <1> 驗收標準與作業程序
 - <2> 庫房管理作業與程序
 - <3> 供膳相關設施操作能力
- (3) 口頭報告
 - <1> 供膳滿意度簡報
 - <2> 成果分析與改善書面報告

(3) 食品衛生安全管理

- 餐具回收、清洗與檢測(2週)
- 病媒防治與飲水機/水質檢測(2週)
- 環境衛生安全管理(3週)
- 食品衛生安全管理法規(2週)
- 其它 HACCP 相關議題(1週)

訓練方式：

現場實作教學及配合院內標準作業流程，熟悉：

- a. 餐具回收作業、清洗作業與餐具檢測管理作業。
- b. 病媒防治與水質檢測作業。
- c. 環境衛生安全管理作業項目。
- d. 瞭解與院內相關之食品衛生安全法條文與台灣食品安全認證種類。
- e. HACCP 專題報告或研討會。

評核標準(方法)：

- a. 護照記錄達 100%
- b. 學員技能檢測藉由下列方式完成並由教師給予評分與回饋：
 - (1) 直接觀察技能(DOPS)評量
餐具回收作業、清洗作業、餐具檢測管理作業、環境衛生安全管理作業等。
 - (2) 書面報告
食品衛生安全法與台灣食品安全認證
 - (3) 口頭報告
HACCP 專題

(4) 消防演習訓練

訓練方式：訓練期間配合醫院消防演習訓練，每年 8 小時。

2. 臨床營養治療與支持

訓練時間：11 個月(48 週)

(1) 營養照護流程訓練

- 病歷閱讀及 SOAP 營養病歷書寫(1週)
- 營養評估與診斷(2週)
- 營養照顧流程(NCP)(1週)
- 醫療營養品與保健食品認識與應用(2週)

訓練方式：

- a. 能熟知病歷閱讀、營養診斷、營養評估與計劃，並能以 SOAP 方式進行病歷書寫。
- b. 能熟知各種營養篩檢與評估方法。
- c. 在 NCP 方面，能完成至少一個個案報告與討論。
- d. 市售營養品與保健食品至少書寫產品報告 2 份。

評核標準(方法):

學員學習後由教師給予評分與回饋由下列方式呈現

- a. 護照記錄達 100%。
- b. 書面報告。

(2)門診病患營養照護

- 糖尿病營養照護(4週)
- 腎臟病營養照護(4週)
- 其他個案營養諮詢(4週)

訓練方式:

在合格營養師指導下學員進行臨床營養照護之見習、回復示範與討論等學習程序。

- a. 學員需獨立完成門診個案至少 15 例完整營養評估、營養診斷與計畫、執行之紀錄，並由教師指導結果。
 - (1) 糖尿病個案 10 例
 - (2) 腎臟病個案 5 例
- b. 完成衛教單張或手冊至少一份。

評核標準(方法):

學員學習後由教師給予評分與回饋由下列方式呈現

- a. 護照記錄達 100%
- b. 學習評核方式包含
 - (1) 營養諮詢實作迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)
 - (2) 個案書面報告
 - (3) 衛教教材書面資料

(3)住院病患營養照護訓練

- 糖尿病營養照護(3週)
- 腎臟病營養照護(3週)
- 腸胃道適應不良營養照護(3週)
- 心血管營養照護(3週)
- 重症營養照護(3週)
- 呼吸照護病人營養照護(3週)
- 癌症病人營養照護(8週)

訓練方式:

在合格營養師指導下學員進行臨床營養照護之見習、回復示範與討論等學習程序。

- a. 學員需獨立完成 28 例個案完整住院營養評估、營養診斷與計畫、執行紀錄，並有教師指導結果。
 - (1) 住院糖尿病個案 5 例
 - (2) 住院腎臟病個案 5 例
 - (3) 腸胃道不良個案管灌病患 5 例

- (4) 心血管個案 3 例
- (5) 重症個案 2 例
- (6) 呼吸照護病人營養照護 3 例
- (7) 癌症病人營養照護 5 例

評核標準(方法)：

學員學習後由教師給予評分與回饋由下列方式呈現

- a. 護照記錄達 100%
- b. 學習評核方式包含
 - (1) 營養諮詢實作迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)
 - (2) 臨床病例討論評量(Cbd)
 - (3) 個案書面報告
 - (4) 跨團隊醫療照護紀錄

(4) 團體營養衛教

團體營養衛教(4 週)

訓練方式：

在合格營養師指導下，學習獨立完成 2 份團體營養衛教教材與教案，並完成團體教育，將活動成果作效益分析，其中有包含 1 場門診團體衛教與 1 場病房團體衛教，同時應有相關成效指標，如：前後測至少進步 10%。

評核標準(方法)：

學員學習後由教師給予評分與回饋由下列方式呈現

- a. 護照記錄達 100%
- b. 學習評核方式包含
 - (1) 迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)進行衛教之演說技巧與肢體語言評量。
 - (2) 書面報告包含簡報與成果分析報告。

3. 社區營養宣導

訓練時間：6 週

(1) 社區營養宣導

- 社區營養宣導(2 週)
- 營養相關團體教育(1 週)
- 健康促進專案規劃(1 週)
- 健康飲食示範教學、飲食文化推動(1 週)
- 教材媒體製作(1 週)

訓練方式：

在合格營養師指導下，學員獨立完成：

- a. 瞭解衛教民眾與族群特性。
- b. 社區民眾團體教育 1 場。

- c. 健康促進專案企劃案 1 份。
- d. 健康飲食示範與飲食文化推動海報或教材 1 份。
- e. 團體衛教效益分析報告。

評核標準(方法)：

學員進行設計、操作與執行衛教後由教師參與討論並給予評量與回饋：

- a. 護照記錄達 100%。內容包含與其它團體機構溝通協調能力。
- b. 評核方式包含書面作業、實際演練。

(三) 專業課程階段

1. 長期營養照護

訓練時間：2 週

(1) 居家營養照護

訓練方式：

在合格營養師指導下，學員獨立完成：

- a. 居家營養照護個案 2 例(包含評估、診斷、追蹤、修訂)。
- b. 上述紀錄需有監測與品質指標分析。

評核標準(方法)：

學員進行設計、操作與執行衛教後由教師參與討論並給予評量與回饋：

- a. 護照記錄達 100%。
- b. 個案書面報告
- c. 臨床病例討論評量(Cbd)
- d. 迷你臨床演練評量(mini-CEX)

(四) 跨領域團隊合作照護

訓練時間：24 時

(1) 腸道靜脈營養照護(12 時)

(2) 糖尿病共同照護網(12 時)

訓練方式：

- a. 受訓學員與臨床營養教師共同參加院內營養醫療團隊、糖尿病共照網、癌症關懷團隊、BMT 醫療團隊之病歷討論會，並就營養照護部分提出建議。
- b. 營養師指導下，學員完成：
 - (1) 成腸道靜脈營養照護個案 1 例(包含評估、診斷、追蹤、修訂)。
 - (2) 糖尿病共同照護網門診觀摩及營養照護個案 1 例(包含評估、診斷、追蹤、修訂)。
- c. 上述紀錄需有監測與品質指標分析。

頒訂日期：2007年07月12日

第一次檢視與修訂：2013年05月20日

(依行政院衛生署教學醫院教學補助計畫，增列明定訓練課程內容)

第二次檢視與修訂：2016年06月01日

(檢視)