

PT-06 運用「發表教學法」於營養實習學生之教學與成果展示

王葦寧、陳妍蓓、吳雅玲、鍾佳君、謝惠敏
臺中榮民總醫院 營養室

動機緣起：

參考Miller's pyramid多層次教學及評估
運用發表教學法，讓營養實習生結合膳食管理、臨床營養及社區營養三大實習領域展現學習成果進行評量。

原案流程：

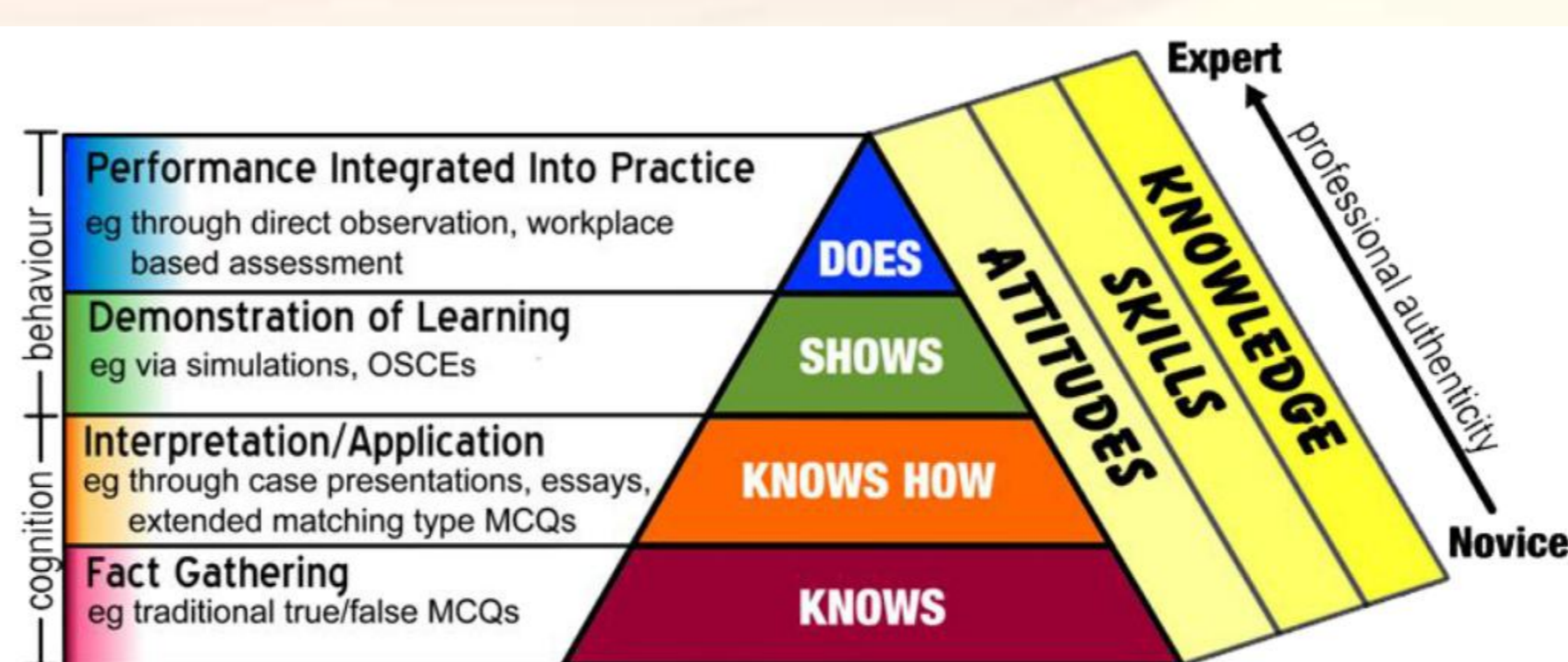
各單元獨立，缺乏整合三大領域之學習成果評量方式。



臨床病例討論評量
CbD前後測雷達圖

『膳食供應管理』
DOPS

客觀結構式臨床測驗
OSCE



新案流程：



- 1.任務說明：**分組、解說可運用資源及需達成目標。
- 2.專業實務訓練：**膳食管理訓練-了解製備方式、成本要求。
社區營養教育訓練-學習多元營養教育方式。
臨床訓練-學習疾病/族群/飲食型態營養需求。

應用範圍：

營養職類實習學生

投入資源：

- 1.食材成本及展示：各組花費約500元
- 2.實習學生(2016年：9位；2017年：10位、2018年：10位)及臨床教師(每組1位)
- 3.病人普通廚房、治療廚房、員工餐廳廚師協助技術指導

成果效益：



1. 將理想、創意突破萬難的實踐。
2. 執行過程的合作、溝通與協調。
3. 臨場表現的膽識考驗。
4. 藉由回饋意見得到支持與鼓勵。



1. 實習訓練課程更活潑、更具挑戰性，提升實習的成果與學生滿意度。
2. 藉由學生的創意，將菜單規畫入臨床應用。
3. 連結廚師共同指導協助學生，帶動廚師間的良性競爭。



學校老師共同參加，與學生有良好互動。

學生回饋：



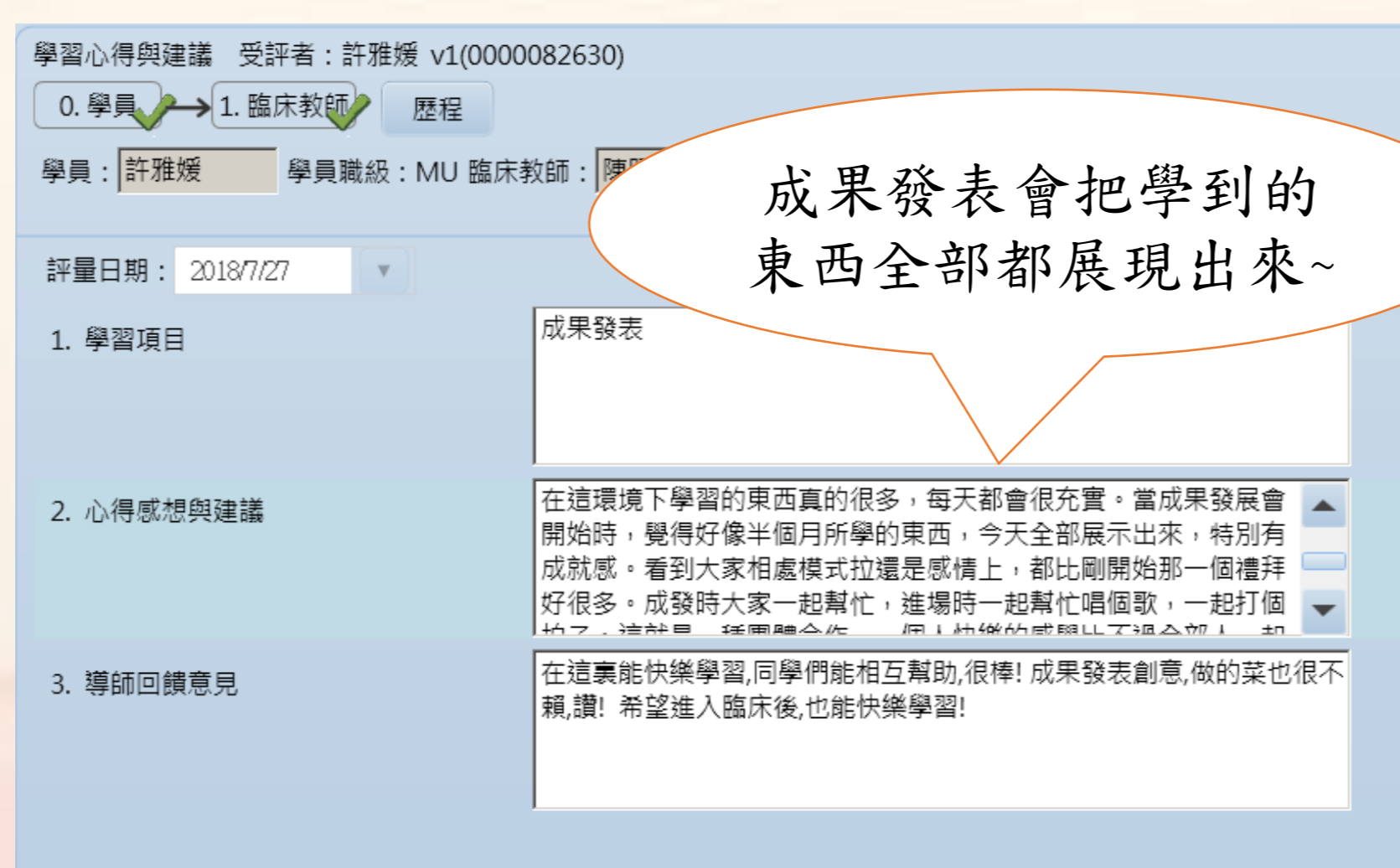
同學間，每個人都有不同的強項，都剛剛好可以互補~



學姊教我們：要考慮食材是否四季都有，是否可以大量製備，成本的考量，醫院是否可以供應，是否符合病人疾病需求，還要注意配色及美味可口！



成果發表會把學到的東西全部都展現出來~



符合社會需求、讓學生關心社會議題

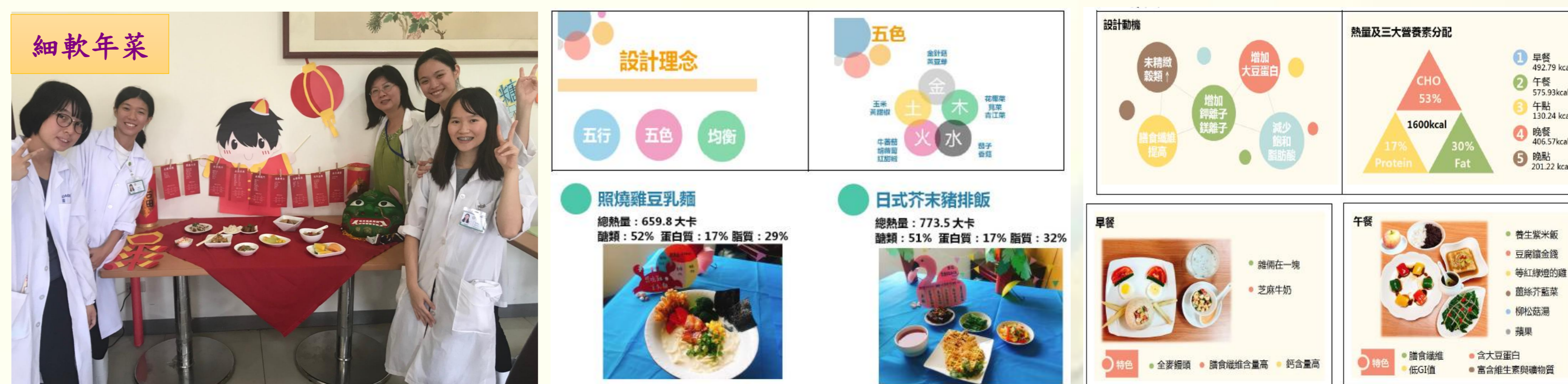


- 3.教師指導：**定調主題(例:因應高齡社會，106年發表主題有細軟飲食 107年有細軟年菜)。
協助學生設計、試做、校準、發表與檢討。

4.成果發表會與回饋：

- (1) **學生發表：**學生做專業解說、成品展現、創意、試吃活動。
- (2) **臨床教師說明：**說明學生從題目選定、菜單設計、製備等過程之創意與調整。
- (3) **學校老師回饋：**針對學生報告給與回饋、評價及評分。
- (4) **營養師回饋：**提供回饋及分享實際臨床應用可行性。

以2018年暑假實習生『發表教學法』成果發表會說明



運用老人營養、飲食質地之知識，設計細軟創意年菜，讓全家人可以一起享用。

結合中國五行五色帶入 讓素食符合糖尿病治療 抗氧化/抗癌概念設計 需求，讓飲食變得豐富 均衡飲食並學習行銷推廣 讓員工選購。 極具趣味。



掃描我~給您 2016~2018各組 精彩的發表檔案