

臺中榮民總醫院營養室實習學生教學訓練計畫書

112年版，110.12.05修訂

壹、訓練目的與目標

一、目的

本院為配合大學院校營養相關科系學生實見習課程，提供實務訓練，協助學生了解醫院營養工作內涵，以結合理論與實務。

二、訓練目標

- (一) 具備報考專門職業暨技術人員高等考試營養師考試資格，為配合大學院校營養相關科系學生畢業後欲報考營養師者，在取得營養師正式證照之前，接受實習生訓練。
- (二) 提昇膳食管理、臨床營養及社區營養之專業能力，以培植營養專業人才，結合理論與實務，協助學生學習醫院營養師工作，使學生能有效應用所學，做為將來從事營養師專業工作之準備。

貳、訓練課程、教學活動、評估機制

一、訓練課程

- (一) 實習學生課程包括膳食管理：2學分/144小時；臨床營養：3學分/216小時；社區營養1學分/72小時。
- (二) 分二階段完成實務訓練之實習課程且成績合格才發給實習時數432小時（六學分）之實習證明。

二、訓練項目、核心課程、教學活動及評估機制

(一) 膳食管理訓練(實務介紹、實際工作流程觀察、操作、分析及報告)

實習學生訓練項目	訓練目標	核心課程教學活動	時數(時)	評估機制
1. 營養部門簡介及主管會談	完成實習生訓練後，能知道營養部門組織編制、業務內容及職掌	醫院組織架構、營養部門組織編制、業務內容、職掌等	7	會談
2. 膳食管理組作業介紹	認識膳食管理作業	現況及作業流程簡介 病患訂餐作業及各類飲食特性簡介	1	—
3. 膳食管理作業	完成實習生訓練後，能夠： 1. 了解人事管理制度 2. 了解排班人力與供膳狀況之調度 3. 衛生安全管理：能夠應用GHP 或 HACCP 品質管控原則，維護供膳衛生安全 4. 執行工作人員在職教育	a. 人事管理 排班(廚工班別及工作項目介紹) 考核管理及工作人員招募與訓練 衛生安全管理(清潔檢查、個人衛生檢查之實務操作、配膳管制時間人原及動線管理) 勞工安全業務執行督導	3	a. 清潔檢查、個人衛生檢查之實務操作 b. 在職教育課程編排與實施 (須預先排練至合格)
		b. 廚房工作人員在職教育	2	
4. 病患飲食電腦通知作業	完成實習生訓練後，能知道病患飲食電腦相關作業	飲食分類、人數統計、餐條印製等	1	—
5. 食物採購作業	完成實習生訓練後，能知道食物採購作業及市場行情分析	a. 採購項目、規格、流程、方式 廠商資料收集及評估(簽約前、履約期) 合約訂定、違約處理	1	— 市場調查及行情分析報告 (繳交報告一組一份)
		b. 市場調查及行情分析	4	
6. 驗收與撥發作業	完成實習生訓練後，能知道食物驗收與撥發作業	由早班營養師帶領，實際參與驗收作業，並與庫管人員共同執行撥發作業(7:30~17:00)	8	— (口試)
7. 庫房管理作業	完成實習生訓練後，能知道庫	入庫、撥發、盤存、申報	2.5	庫房溫濕度測量記錄

實習學生訓練項目	訓練目標	核心課程教學活動	時數(時)	評估機制
	房管理作業	庫房管理(庫存量、庫存環境) 庫房物品放置平面圖與標示牌		(繳交報告一組一份)
8 會計作業	完成實習生訓練後，能知道會計作業	a. 帳目結報、廠商付款等	0.5	— (口試)
9. 大量廚房 普通飲食設計 計畫、製備、 成本估算 營養成份分析	完成實習生訓練後，能 1. 有菜單設計的能力，能做食物成本及營養成份分析 2. 認識食品良好衛生規範，並充份運用於相關品質管控 3. 認識整體供膳作業、知道機具使用情形及分析廚工工作流程	普通飲食營養成份分析、食物成本計算 大量食物製備流程及機具使用 食品品質、溫度控制、衛生安全 廚工工作流程與時間分析 普通飲食循環菜單設計 參與廚工會議	14	1. 由學生分組完成8天普通飲食之循環菜單設計與3天營養及成本分析。 2. 參與相關品質管控 3. 執行衛生自主管理作業 4. 分析廚工工作流程 5. 參與廚工會議 <u>『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 DOPS</u>
10. 治療飲食設計 計畫、製備、 成本估算 營養成份分析	完成實習生訓練後，能 1. 有治療飲食菜單設計的基本能力、食物成本及營養成份分析 2. 認識治療飲食供膳作業及相關品質管控 3. 認識治療飲食機具使用情形及分析廚工工作流程 4. 了解腸道營養配方設計與營養分析 5. 了解灌食製備與供應	a. 治療廚房 糖尿病飲食、腎臟病飲食等至少3種治療飲食8天循環菜單設計、成本估算、(至少3天)營養分析 各類治療飲食製備流程及機具使用 廚工工作流程與時間分析評估 參與廚工會議 b. 流灌廚房 灌食製備流程及廚工工作流程與時間分析、成本估算、營養成份分析 天然食物灌食配方試作與報告 各類商業灌食配方成分分析 全流、半流飲食製備流程	16 12 8	1. 由學生分組設計至少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8天循環菜單，以電腦軟體進行營養分析(至少3天) 2. 參與相關品質管控(如溫度控制、微生物檢測) 3. 分析廚工工作流程 4. 參與廚工會議 5. 天然食物灌食配方試作報告 6. 灌食配方成分分析與比較
11. 機具管理 消防安全 製備區流程設計	完成實習生訓練後，能知道 1. 廚房基本設備及操作 2. 廚房空間動線及規劃	a. 基本製備、配膳、送餐、餐具回收、清洗及消防安全等相關設施設備認識(用途簡介、操作方式、維修管理、安全防護) b. HACCP 廚房動線設計與空間規劃	2 4	a. 繳交至少5種設施設備功能、特性說明
12. 供膳管理	完成實習生訓練後，能熟悉 1. 出餐配膳作業 2. 洗碗間管理作業	a. 配膳實務操作(食物份量及供餐流程) b. 洗碗間管理作業(餐具回收、清洗管理、餐具安全檢查、工作流程分析)	2 4	a. 出餐配膳實務操作 b. 洗碗間工作流程分析報告
13. 外包及員工 餐廳管理作業	完成實習生訓練後，能知道外包餐廳管理作業及員工餐廳菜單設計、供膳、人員管理等	a 外包督導作業 b 員工餐廳管理作業	4 16	— (口試) b. 菜單設計及成果發表
14. 問卷調查	完成實習生訓練後，能執行分析顧客滿意度，做為以顧客為導向的供膳作業服務依據	a. 訪客餐廳飲食問卷設計、分析統計 b. 病患飲食問卷設計、分析統計 c. 員工餐廳飲食問卷設計、分析統計	6	問卷設計、分析、統計、結果及發表
15. 成果發表	完成膳管實習後，學生能分組針對指定飲食設計一日菜單並親自製備與呈現	a. 菜單設計(營養成分、成本、餐次規畫等) b. 菜單製備(需先試做)	16	成果呈現(選擇特色菜單，製作5~6人份量試吃)

實習學生訓練項目	訓練目標	核心課程教學活動	時數(時)	評估機制
		c. 成果呈現(擺盤呈現、說明設計理念等)		邀請學校老師及所營養師共同參與指導回饋

(二) 臨床營養訓練(學理複習觀摩應用)

實習學生訓練項目	訓練目標	核心課程教學活動	時數(時)	評估機制
1. 臨床營養組作業介紹	認識臨床營養作業	現況及作業流程簡介 病患訂餐作業及各類飲食特性簡介	2	—
2. 臨床基礎核心課程	認識臨床基礎核心課程	翻轉教室：糖尿病、腎臟病、癌症 Zuvio 即時反饋系統：重症營養 擬真教具操作示範教學：認識灌食器具、設備、反抽等 講述教學(含實務操作)：心血管疾病、兒科營養等	12	分組報告 即時評量系統 回覆示教 課堂問答 心得 筆試測驗
3. 跨領域教學	透過參與並認識各醫療團隊照護，做為跨領域團隊合作照護之基礎	a. 參觀特殊單位：加護病房、洗腎中心、癌症中心、小兒糖尿病衛教中心等 b. 跨領域教學： 藥物與食物之交互作用 NST：靜脈營養 腸音聽診教學 c. 參加病房團隊會議及查房	10	心得報告及重點摘要
4. 門診病患營養諮詢	認識營養門診(含癌症、小兒糖尿病)、照護網(DM、CKD)病人營養諮詢作業	a. 營養門診諮詢作業流程說明 b. 觀摩營養門診個別指導及諮詢服務，並有教師之指導結果紀錄備查 c. 測量病人身高、體重	28	實務訓練 每人繳交至少1份門診營養諮詢紀錄
5. 住院患者營養照顧實務訓練	完成實習生訓練後 1. 能知道相關疾病之營養照顧流程(ADIME) 2. 能閱讀病歷並執行營養評估與診斷 3. 能給予病患適當的營養支持及營養照顧，並執行後續的追蹤評估 4. 能正確估算病患營養攝取及需求，依病患出現的各種臨床現象機動調整 5. 了解營養師在團隊中之角色及提供病人全人、身、心、靈、家庭、社會之照護	a. 病歷閱讀訓練、ADIME 記錄練習 b. 病人訪視、營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值等 <u>Re 腎臟病</u> <u>DM 糖尿病</u> <u>CV 心血管疾病</u> <u>Ca 癌症</u>	148	臨床實務訓練 營養紀錄修改(ADIME) 課後雙向回饋 參加各科團隊查房及會議(每位學員至少跟不同營養師參加查房及會議共2次)
6. 個案研究	透過個案研究，提升實習生對於個案醫療相關的營養照顧能力，以補傳統教學單向授課之不足	個案選定並作報告(包括疾病現況、病理、療程、結果)自糖尿病、腎臟病、心血管疾病、癌症中選個案	4	CASE 報告 <u>臨床病例討論評量表</u> <u>(Case-based Discussion, Cbd)</u>
7. e-learning	透過線上自我學習，了解營養相關及感控課程內容	由同學自行選定有興趣之營養相關課程2堂及感控1堂	4	完成2堂營養室實習生e-learning課程及1堂院內感控課程

(三) 社區營養規劃及實務訓練

實習學生訓練項目	訓練目標	核心課程教學活動	時數(時)	評估機制
1. 社區營養諮詢與評估	完成實習生訓練後，能依衛教對象的基本資料及主要問題，設定團體衛教教學目標，以適合的方法進行團體衛教	門診團體衛教實務訓練 學生分組完成1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%	4	衛教實務訓練 (預先排練至合格)
2. 社區活動規劃與執行	完成實習生訓練後，能熟悉社區及全人照顧，能具有健康促進專案規劃之能力，規劃完善的課程內容，透過課程設計與實務訓練來增進自己的設計與教學能力	a. 榮中幼稚園(兒童)營養或食品衛生教育宣導設計及執行(含教材製作與教案書寫) b. 職場健康宣導 c. 參與研討會活動規劃執行 d. 參與記者發表會或病友會 e. 參與中秋節健康月餅製作	12 8 8 8 8	a. 社區營養宣導專案技能評量(DOPS) a. ~e. 各組主責完成一份花絮心得報告及重點摘要(記錄於日誌及護照內)
3. 營養教育	完成實習生訓練後，能具有教材製作能力	a. 衛教海報與教具製作 b. 醫院廚房設備安全與消防-ARVR體驗	8 8	製作海報/教具 前後測及心得報告

(四) 其他

實習學生訓練項目	訓練目標	核心課程教學活動	時數(時)	評估機制
1. 參與營養師個案討論會、讀書報告	透過個案討論及期刊選讀報告，提升實習生對於個案營養照護能力及獲取最新營養資訊	a. 參與營養師個案討論會 b. 參與營養師週二讀書報告 c. 選一主題作讀書報告、個案報告	8	個案報告 讀書報告 (預先報告至合格)
2. 實習總檢討測驗評量繳交報告	透過測驗評量達成學後評估的目的，透過繳交心得報告，可以做為部門及營養師檢討改善的依據	a. 繳交實習心得報告、後測評量 b. 期末座談、心得分享及建議事項 c. 辦理離院手續	4 2 2	1. 筆試 2. 繳交心得報告 3. 期末座談

(五) 第二階段實務訓練

實習學生訓練項目	訓練目標	核心課程教學活動	時數(時)	評估機制
實務訓練 --臨床實習 --膳管實習	臨床：透過跟臨床教師重複練習住院及門診個案營養照護，提昇實習學生臨床營養照護之能力 膳管：透過跟膳管教師重複練習膳食供應相關工作，提升實習學生膳食管理之能力	臨床：重複練習病歷閱讀、飲食紀錄、病歷紀錄練習、飲食指導等 膳管：實際操作食材申購、訂貨、驗收、撥發單開立、並協助現場監督管理、配膳作業及試菜作業等	學期中 2天/週 (128時)	臨床： 營養病歷紀錄表(ADIME) 跨領域團隊照護紀錄表 Mini-CEX及EPA評量 心得報告 膳管： 廚房管理相關檢查表單 DOPS評量表(驗收撥發、配膳出餐、飲食設計及成本分析) 心得報告
門診實習	針對門診糖尿病病人蒐集資料、確立診斷、擬定個人化治療計畫，並進行教育及評值	門診糖尿病飲食衛教		EPA可信任專業活動

參、計畫概要

一、實習類別及期間

(一) 暑期實習學生

1. 第一階段實習：預計**112年7月5日~9月15日**，每週一至五，**週六配合社區活動(座談會、研討會等)**，接受膳食管理、臨床營養、社區營養等實務訓練之課程實習，共計54日(432小時)。

- 2.第二階段實習：大四上學期9月~11月，**每週擇2日**，接受**膳食管理或臨床營養實務訓練**之實習課程，共計16日**(128小時)**。
- 3.完成二階段實務訓練之實習課程且成績合格才發給實習時數432小時（六學分）之實習證明。

二、實習資格

- (一) 經教育部大學系所評鑑通過之大學、獨立院校營養相關科系，大三（含）以上，對醫院營養工作有興趣有強烈學習動機且能遵守本院規定之學生。
- (二) 已修畢共同科目、基礎課程與醫院營養部門志願服務相關證明至少40小時及營養學(含實驗)、食物學原理、膳食療養學(含實驗)、團體膳食製備(含實驗)等4科專業科目，成績70分以上(如附件一)，檢附成績證明。
- (三) 歷年操行成績75分以上。
- (四) 實習前三個月內身體檢查合格（包括一般及**供膳人員體檢**、A型肝炎：**IgM**不得為陽性、X光檢查、**糞便檢查**（傷寒桿菌）、**皮膚病**等必須為非傳染病帶原者）；配合本院之防疫政策另請檢附B型肝炎表面抗原及B型肝炎表面抗體檢查報告（無抗體者請先行施打三劑疫苗）及C型肝炎檢查。（公佈錄取名單後、實習報到前繳交）。
- (五) 自101學年度起，學校應為醫事相關科系校外實習學生額外投保意外傷害險最低保額100萬（保險日期需到第二階段結束）。
- (六) 若學生於本院實習，請學校務必派員參與學生實習期中成果發表會暨師生座談交流會（預計於七月第三週擇日舉行），若連續兩年貴校無法參與，將取消學生實習申請。

三、申請程序

- (一) 申請時間：請於**112年1月19日前**寄送(郵戳為憑)申請資料。
- (二) 申請方式：由各校主動於申請期限內，將符合實習資格之學生名單及下列申請文件以公文函寄至本院營養室備審。
- (三) 申請文件：(請自行影印或下載填妥)
 - 1.實習申請表(如附件二)。
 - 2.學校成績審核表(如附件三)，並附學校成績證明。若為最後一學期尚未列計成績者，於面試時補齊，若成績未達標準則無法接受實習。
 - 3.實習人員個人資料表(如附件四)，其中自傳以**親筆繕寫**一千字以內，包括自我介紹、興趣專長優良事蹟及此次實習期望、未來展望。
- (四) 面試通知
 - 1.經本室審查合格後，本院將於**2月2日**e-mail各校，通知面試名單及面試時間**(預計於2/9舉行面試)**。
- (五) 合格通知：
 1. 本室將於**2月13日**e-mail通知各校錄取名單。
 2. 本院將於實習前一個月，函覆各校通知報到時間、實習須知與繳交收費方式。

四、實習名額

12名，必要時得視本院營養師人數及作業彈性調整名額。

五、實習費用

- (一) 依本院各大專院校學生來院實習收費標準收費。(如附件五)。
- (二) 交通、膳宿、保險（醫藥、意外---等）自理。

六、實習規定

- (一) 遵守本院各項規定，及實習學生有關規定。
- (二) 遵守營養室之實見習進度及有關規定。
- (三) 至營養室報到並繳交實習費用後得以實習。

(四) 學生於實習中對所服務個案資料應負保密之責，於實習期初應填具資訊安全。

七、實習考核

(一) 依各項記錄報告的繳交狀況內容、平日實習態度、言行及能力等為考核依據。

(二) 實習考核分數由具執照且負責實習督導之營養師，於實習結束給予評值並簽名，實習成績考核表（如附件六）。

(三) 實習成績由本院教學組逕寄學校，結業名單及分數建檔於本室存查。

肆、附件

附件一、實習資格

附件二、臺中榮總營養室實習申請表

附件三、臺中榮總營養室學校成績審核表

附件四、臺中榮總實習人員個人資料表

附件五 臺中榮總營養室實習費收費計算表

附件六、臺中榮民總醫院實習學生考核評分表

附件一

實習資格

- 1.已修畢共同科目及基礎科目，各科均及格。且完成醫院營養部門志願服務至少40小時(請附見習志工護照證明)。
- 2.已修畢下表所列4學科專業科目，且每學期成績70分以上。
- 3.歷年操行成績75分以上。
- 4.身體檢查證明合格(包括一般及**供膳**人員體檢、A型肝炎、X光檢查、**糞便檢查**(傷寒桿菌)、**皮膚病**等必須為非傳染病帶原者)；配合本院防疫政策請檢附B型肝炎表面抗原及B型肝炎表面抗體檢查報告(無抗體者請先行施打三劑疫苗)及C型肝炎檢查。(請於報到日二週前，連同二吋半照片2張寄(送)達本院營養室)。

專業科目	成績要求	註：
1.營養學(含實驗)	成績需滿70分以上	1.實習前需修畢左列4學科，且成績符合標準70分以上。 (若該學科有1、2、3或上、下學期， 每學期 皆須達70分) 2.附成績證明單及醫院營養部門志願服務至少40小時證明。
2.食物學原理		
3.膳食療養學(含實驗)		
4.團體膳食製備(含實驗)		
5.醫院營養部門志願服務至少40小時		

附件二

臺中榮總營養室實習申請表

一、基本資料：

申請人姓名		<input type="checkbox"/> 男	學號		照片請浮貼
		<input type="checkbox"/> 女	聯絡電話		
出生年月日	年 月 日	身分證字號			
通訊住址	□□□				
緊急連絡人		關係		電話	
				行動電話	
學校名稱		系別		年級	
學校聯絡老師		電話		傳真	
		行動		E-MAIL	

二、證件(依下列順序排列)

- 1.本實習申請表 (附件二)
- 2.學校成績審核表 (並附申請人歷年操行及學業成績證明) (附件三)
- 3.醫院營養部門志願服務至少 40 小時證明
- 4.實習人員個人資料表含手寫自傳(一千字以內) (附件四)
- 5.實習收費核算表 (附件五)

填表人:_____ (簽章)

申請日期:_____

系主任:_____ (簽章)

【申請截止日期為 1 月 19 日，證件資料不齊，恕不予接受】

審查結果：符合面試資格

資料不齊

資格不符

附件三

臺中榮總營養室學校成績審核表

姓名：_____ 學校：_____ 科系：_____

日期：_____年_____月_____日

類別	科目	科系名稱(含實驗)	學分	成績	年級/學期					
共同科目	語文	英文								
	化學 (修畢2科)	普通化學								
		有機化學								
		分析化學								
	生物	普通生物學								
基礎科目	生物 化學	生物化學								
		食品化學								
	生理	人體生理學								
專業科目 【每學期皆 須達70分】	營養學	營養學								
		營養學實驗								
		膳食療養學(面試提供)								
		膳食療養學實驗(面試提供)								
	食品學	食物學原理								
	餐飲管理	團體膳食製備(面試提供)								
		團體膳食製備實驗(面試提供)								
		膳食計畫(若有修請填)								
膳食計畫實驗(若有修請填)										
其它	電腦操作	會使用之軟體：								
	才藝	<input type="checkbox"/> 美工 <input type="checkbox"/> 外語__語 <input type="checkbox"/> 文康活動 <input type="checkbox"/> 其它								
歷年成績	一 年 級	上學期		二 年 級	上學期		三 年 級	上學期		【三上成績於面試時提供，若為影本或網路版，需攜帶正本複查】
		下學期			下學期			下學期		
歷年操性	一 年 級	上學期		二 年 級	上學期		三 年 級	上學期		
		下學期			下學期			下學期		

附件五

臺中榮總營養室實習費收費計算表

學校：

學生姓名：

學號：

學制：學院(大學) 四技 二技

實習費收費計算方式：

*以日計費：1 學期 16 週、每週工作日 5 日、共計 70 日(第一階段 54 日+第二階段 16 日)

(最近一學期雜費) _____元 × 50% ÷ 16 ÷ 5 × 70 = _____元 × _____人

總計：_____元

系主任：_____ (簽章)

檢附最近一學期雜費收費標準如下：

臺中榮總實習費匯款資料

醫院名稱	臺中榮民總醫院	
地址	台中市西屯區臺灣大道四段 1650 號	
帳戶資料	戶名	臺中榮民總醫院作業基金 407 專戶
	金融機構	中國信託商業銀行台中分行
	帳號	026350004442

本院統一編號：52804958

附件六 (此頁不需列印)

臺中榮民總醫院實習學生考核評分表

學校名稱： 系（科）： 學分：6

學生姓名： 身份字號： 性別：

實習時間： 年 月 日至 年 月 止共 432 小時

實習單位：臺中榮民總醫院營養室

實習科目	膳食管理	臨床營養	社區營養
實習時數	144 小時	216 小時	72 小時
考核項目（評分標準）	評 分		
勤惰時效（10%）			
學習能力（35%）			
工作態度、作業 （35%）			
學後評估 （20%）			
科目成績（總分）			
操 行(100%)			

營養師簽章：

單位主管蓋章：

填表日期： 年 月 日