

營養治療科實習生教學訓練計畫

壹、宗旨目標

一、宗旨

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、目標

- (一) 透過「營養科系實習學生訓練計畫」，藉由專業營養教師的指導與帶領，培養營養科系學生基本營養專業技能。
- (二) 落實建教合作關係，配合專業教育，指導學生實地參與醫院營養作業，以充實知識，增進學生專業知識與服務態度，為日後執業奠定基礎。
- (三) 確認建教合作學校之營養實習生，可獲得完整且高品質之臨床營養、供膳管理及社區營養實習教育訓練。

貳、計畫概要

一、實習類別及期間

(一) 暑期實習學生

1. 實習時間：每年 7 月 1 日～9 月中旬，每週一至週五，接受膳食管理、臨床營養和社區營養等實務訓練之課程實習。
2. 實務訓練之實習課程且成績合格發給實習時數 432 小（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、基礎課程及營養學(含實驗)、食物學原理、膳食療養學(含實驗)、團體膳食(含實驗)等 4 科專業科目，學業總成績須達 75 分以上，檢附歷年成績單。
- (三) 實習前三個月內身體檢查合格(包括一般體檢、A 型肝炎、X 光檢查、梅毒性病、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)。
- (四) 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 200

萬。

- (五) 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〈訂於每年八月的第二週和第三週〉。

三、申請程序

- (一) 申請時間：學校於實習前七個月正式來函向本院提出申請。
- (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治療科備審。
- (三) 申請文件：(請自行影印或下載填妥)
1. 實習學生資料表。檢附歷年成績單，營養學、食物學原理、膳食療養學、團體膳食、學業總成績須達 75 分以上，若成績未達標準則無法接受實習。
 2. 實習生個人資料表，其中自傳以親筆繕寫，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. 經本科審查合格後，本院將於每年 1 月 15 日前回覆各校，通知面試名單及面試時間(預計 1 月底前舉行)。
 2. 錄取學生寄繳實習前三個月內體檢合格證明。
- (五) 合格通知：各校篩選薦送符合上述實習資格之學生，經本科面談甄試甄選合格，與實習學生所屬學校簽訂實習契約，明訂雙方之義務，始接受實習。

四、實習名額

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。
- (二) 交通、膳宿、保險(醫藥、意外---等)自理。

六、實習課程

- (一) 實習學生課程包括訓練課程包含：基礎 72 小時、新生訓練 8 小時、膳食管理 144 小時、臨床營養 216 小時及社區營養 72 小時，課程訓練項目及訓練目標。
- (二) 分二階段醫院實務訓練之實習課程且成績合格發給實習時數 432 小時(六學分)之實習證明。
- (三) 確保教學訓練計畫安排臨床教學活動，且符合訓練目標，並確保病人安全與學習成效，增加安全防護課程，包含：感染管制 3 小時(TB、洗手)和消防安全(含單位逃生路線介紹)、**廚房內安全注意事項和相關規定、穿脫防護衣訓練課程 2 小時。**
- (四) 報到日發給實習護照，依各實習項目實習後交由指導老師簽名評核(口試、筆試或技術實測)期末交回才給予成績。

七、實習規定

- (一) 遵守本院各項規定，及實習學生有關規定。
- (二) 遵守營養治療科之實習進度及有關規定。
- (三) 交通、膳宿、保險（醫藥、意外---等）自理。
- (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。
- (五) 實習學生須配合實習場所上班時間，含早班、晚班。學生若因請假致實習時數不足，須於實習契約有效期間內補足，俾便完成實習成績考核。

八、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。
- (三) 實習成績由本院教學部逕寄學校，結業名單及分數建檔於本科存查。

參、與學校之協調聯繫

- 一、本科定期舉辦實習座談會與各校老師交流並訂下年度實習改進細則。
- 二、學校老師請定期與本科聯繫，以了解實見習進度與學生實見習狀況。

肆、附則

- 附則一、本院實見習場所規模
- 附則二、實見習學生指導教師須知
- 附則三、實見習學生須知
- 附則四、實習學生課程訓練項目及訓練目標

伍、附件

- 附件一、實習資格
- 附件二、實習學生考核評分表
- 附件三、實習人員申請表

附則一、本院實見習場所規模

一、實見習場所規模

項目	本院規模
實習內容	膳食管理、臨床營養、社區營養
實習場所性質	區域教學醫院
具執照全職營養師	大學畢業且執業年資二年以上：9 人
圖書館營養期刊	至少二種以上（300 冊/類以上）
餐飲技術士	廚師証照：丙級 6 人

二、實習學生訓練之師資

姓名	科別	職稱	年資
黃金環	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 24 年
黃靖琇	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 24 年
張雅芳	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 18 年
曹長安	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 12 年
謝滌伊	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 12 年
黃唯祺	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 7 年
何孟芬	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 6 年
戴千慈	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 4 年
陳碧珠	營養治療科	營養師	教學醫院工作經驗 3 年

三、教學設備：

1. 廚區實務教學設備

設備名稱	數量
直立式煮飯機	3
煮飯鍋	5
切菜機	2
碎菜機	2
消毒櫃-刀具	1
消毒櫃-餐具	4
蒸烤箱兩用箱	2
烤箱	1
蒸箱	2
洗碗機	1
製冰機	1

設備名稱	數量
蒸汽迴轉鍋	4
配膳輸送帶	1
保溫餐車	12
保溫配膳車	5
鼓風爐	2
大型攪拌機	1
抽油煙機	1
冷藏庫(走入式)	1
冷凍庫(走入式)	1
瓦斯遮斷器	1
洗地機	1

2.資訊設備

設備名稱	數量
個人電腦	1
小蜜蜂麥克風	1
單槍投影機	1
投影布幕	1
印表機	1
護貝機	1

3.硬體設備

討論室 1 間、營養諮詢室 3 間、PBL 教室

4.教具

食物模型、圖鑑、各類量匙、量杯等容器及設備如：體重計、體組成分析儀等，47種疾病飲食指導手冊和單張和多媒體指導影片。

附則二、實習學生指導教師須知

1. 本院營養治療科主管得為實習教學計劃主持人，負責實習課程之策劃、聯繫，並由資深營養師擔任個別課程指導教師，定期舉行教師會議，藉以了解學生督導工作進行與協調。
2. 指導教師之職責：
 - (1) 執行本計畫。
 - (2) 實習開始前應研讀有關學習理論及營養工作督導之原則等書籍資料，以加強督導教學之能力。
 - (3) 實習中應經常與學校實習老師聯繫，以加強對學生之了解，協助學生解決實習中所遭遇之困難。
 - (4) 應依據學生的能力、期望和需要，協助學生應用所學的理论與技巧，以期理論與實務相印證。
 - (5) 負責協助學生認識本院及本科之精神、目標，傳達與執行院方有關的規定，負責學生於醫院實習期間之生活管理。
 - (6) 指導學生完成各項實習課程及各項報告、閱讀及記錄，以增強學生之專業知識。
 - (7) 負責實習考核及評論，以使學生、學校與機構了解學生實習之成果和應努力之方向。

附則三、實見習學生須知

1. 請遵守醫院與部門有關之規章
 2. 隨時穿著實驗衣並配帶名牌(識別證)
 3. 服裝儀容整齊，不得奇裝異服，以深色長褲、素色白上衣為主，不得穿牛仔褲、七分褲等，襪子以膚色或黑色襪為主，鞋子以黑或白包鞋為主，女性：頭髮整潔不散亂、前髮低頭不散落，髮飾以黑色為主。團膳場所請著防滑鞋子。
 4. 上、下課請確實簽到，不得代簽！如發現代簽，二者皆以曠課論。
 5. 遵守院方與部門的作息時間表，不得遲到早退或無故缺席。如果遲到早退次數未經核備三次以上，將扣除實習總分。
上課時間：週一至週五；上午八時至十二時、下午一時三十至五時三十分，必要得依課程需要調整上班時間。
膳食供應和管理訓練期間與供膳營養師同作息(上午 08:00~13:00、下午 14:30~17:30)。應工作需要時，則視情況調整上課時間。
 6. 請假需事先與該科營養師報備，並向營養師索取請假單，未依程序完成請假手續以曠課論！若屬突發狀況請與管理營養師聯絡，遇不可抗拒天災，依氣象局公告為主
電話：05-2648000 轉5111、5112
 7. 上課時間不得從事私人活動，如看報、聽音樂，接聽私人手機或閱讀與上課無關書刊、吃東西、睡覺，經查明者扣除實習總分。
 8. 上課時未經報備禁用3C產品(錄影、錄音)。
 9. 所有指定之閱讀及報告，需遵照教學營養師規定時間內完成，依遲交天數逐日扣減分數。
 10. 所有相關課程活動、報告，請檢附照片。
 11. 借閱部門之書刊須登記，僅限於部門內使用，不得攜出！
 12. 使用部門之電腦、置物櫃:實習生專用。若使用部門內電腦，需先告知書記，並經同意後始使用。
 13. 學生於實習中對所服務的個案資料應負保密之責。不得擅自拷貝、轉存院內相關資料。
 14. 每日值日生，當日下午下課前請整理環境及關閉所有電源。隨時注意部門整齊、秩序、安寧。
 15. 若親友來訪，請於非上課時間訪視，未經報備請勿進入實習相關區域。
 16. 階段實習結束(供膳、臨床、社區)下一週星期五下午1400於討論室以簡報方式報告(所學內容、心得及建議、師生雙向回饋)。
 17. 學生應於結束前一天，繳交實習總報告(光碟一式三份)(內容包含實習過程內容、照片、實習心得，及對指導老師和課程之評價與建議，及自己未來展望)。
- 以上各事項若未能遵照要求，本部門得與校方聯絡，視情況決定是否中止實習資格或實習分數不予通過！

附則四、實習學生課程訓練項目及訓練目標

訓練項目	訓練目標	學習評核及回饋
A. 新生訓練、膳食管理和安全防護課程：2 學分/128+16 小時		
新生訓練	完成實習訓練後，能知道科部門組織編制、業務內容及職掌	資深人員或主管說明
1.安全防護		
1-1.感染管制	肺結核防治和手部衛生	課後評量及滿意度回饋
1-2.消防安全	單位逃生路線介紹	課後評量及滿意度回饋
1-3 廚房內安全注意事項和相關規定	進入廚區需自備防滑膠鞋、帽子、口罩、隔離衣及耳塞、冷凍藏庫安全	實務操作和流程正確
1-4 穿脫防護衣訓練課程	穿脫隔離防護衣、網帽、面罩	實務操作和流程正確
2.膳食管理作業		
2-1 膳食管理組作業介紹	認識膳食管理作業	-
2-2 膳食管理作業	完成實習訓練後，能夠： 1.了解食品安全管制系統作業內容 2.了解 ISO 22000 動線與管理，填寫相關表單 3.廚區動線(含逃生)介紹	1.完成廚區動線(含逃生)報告 2.提出建議或心得報告
3.食物採購及菜單設計		
3-1 食物採購作業	完成實習訓練後，能知道食物採購作業及市場行情分析	市場調查及行情分析報告
3-2 食材驗收與庫房管理	1.熟悉各類食材採購規格與原則 2.瞭解並熟悉各類食材之適當儲存方式 3.瞭解並熟悉食材庫存與撥發原則	1.實地演練、執行後之討論與教師回饋 2.食材驗收操作技能以 DOPS 評量 3.滿意度和雙向回饋
3-3 菜單設計、營養分析與成本控制 3-4 素食餐食介紹(多媒體)	1.熟悉菜單設計基本原則 2.熟悉就職醫院各種飲食類別，各類飲食之供膳型態及廚房相關設備 3.能夠熟練使用菜單營養成份分析系統及檢討各類菜單是否達到 DRIs 4.知悉部門營運與成本控制準則 5.e-Learning(自主學習)	1.由學生分組完成 7 天普通飲食和病人治療飲食之循環菜單設計與營養成份分析；治療飲食包含：糖尿病、低鹽、低蛋白、低油、低渣飲食) 2.「菜單營養成份分析系統」操作技能 DOPS 評量 3.滿意度和雙向回饋

		4. e-Learning 測驗
訓練項目	訓練目標	學習評核及回饋
4. 機具管理、製備區 流程設計 4-1 供膳流程管理 與廚區設備 廚區 設備認識(多媒體)	1. 廚房基本設備及操作 2. 廚房空間動線及規劃 3. 機具使用情形及分析廚工工作 流程 4. e-Learning(自主學習)	1. 實地演練、執行後之討 論與教師回饋 2. 供膳設備專案考核以 DOPS 評量 3. 滿意度和雙向回饋 4. e-Learning 測驗
5. 供膳管理 5-1 介紹病患飲食電 腦作業系統 營養訂 餐系統操作教學 (多媒體)	1. 出餐配膳作業 2. 洗碗區管理作業 3. e-Learning(自主學習)	1. 出餐配膳實務操作後之 討論與教師回饋 2. 滿意度和雙向回饋 3. e-Learning 測驗
6. 腸道營養配方設 計、製備與供應	1. 認識醫院常用腸道營養配方之 特性 2. 應用醫院各類腸道營養配方於 各種疾病病人的飲食設計 3. 瞭解天然食材攪打灌食配方之 設計與原則	1. 實際操作、試喝產品， 並完成表單記錄 2. 設計糖尿病、低蛋白及 管灌飲食 3. 滿意度和雙向回饋
7. 問卷調查	分析顧客滿意度，做為以顧客為 導向的供膳作業服務依據	1. 問卷設計、分析、統計、 結果及發表 2. 滿意度和雙向回饋
8. 成果發表	完成供膳實習後，學生能分組針 對指定飲食設計菜單並親自製備 與呈現	營養師共同參與指導回饋

訓練項目	訓練目標	學習評核及回饋
B.臨床營養課程：3 學分/192 小時+24 小時		
1.營養照護流程訓練		
1-1 臨床營養組作業	認識臨床營養作業	-
1-2 營養照護流程訓練	1. 了解營養照護流程 2. 閱讀病歷訓練 3. 營養評估、診斷及介入 (NCP)照護記錄訓練	1. 實習生與教師的互動討論，報告內容整理給予即時回饋與閱讀方式修正 2. 檢視臨床病歷書寫記錄並予修改回饋
2.住院病患營養照護訓練	1. 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 2. 能正確估算病患營養攝取及需求，依病患的臨床表徵機動調整 3. 各科基礎課程教學 糖尿病、腎臟病、心血管疾病、癌症、重症營養、腦中風、管灌等營養照護	1. 實習生與教師的互動討論，報告內容整理給予即時回饋與閱讀方式修正 2. 檢視個案記錄並予修改雙向回饋 3. 筆試/口試/臨床病例討論評量(CbD)
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	心得報告及重點摘要
4.營養門診諮詢觀摩訓練	觀摩門診病人營養諮詢服務、照護網(DM、CKD)病患營養諮詢作業	1. 繳交心得報告 2. 雙向溝通 3. 教師回饋 4. 繳交門診營養諮詢紀錄
5. 住院患者營養照護實務訓練	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	1. 臨床實務訓練營養紀錄修改(ADIEM)並予修改回饋 2. 雙向回饋

	後續的追蹤評估 4.能正確估算病患營養攝取及需求，依病患的臨床表徵機動調整	
6. 個案討論 6-1 如何做個案報告(多媒體)	透過個案研究，提升實習生對於個案醫療相關的營養照護能力，以補傳統教學單向授課之不足 e-Learning (自主學習)	1. 個案報告 2. 雙向回饋 3. e-Learning 測驗

訓練項目	訓練目標	學習評核及回饋
C.臨床營養課程：1 學分/64 小時+8 小時		
1.團體營養衛教	1. 透過實務操作方式，設計生動活潑的團體營養衛教 2. 學習建立良好口語表達能力與技巧	衛教實務訓練 (預先排練至合格)
2.社區營養宣導	1. 健康促進專案規劃 2. 健康飲食示範教學、飲食文化推動	1. 教育宣導教案設設、執行及教具製作 2. 參訪長期照護機構 3. 心得報告
3.營養教育	完成實習生訓練後，能具有教材製作能力	衛教海報(一張)及教具製作
4.長期營養照護	1. 長照機構住民營養照護實務：觀察、評估表的應用、吞嚥障礙的食物製備觀摩 2. 進食輔具的應用 3. 用餐滿意度調查	心得報告
D. 其他		
1.讀書報告	透過期刊選讀報告，提升實習生獲取最新營養資訊	讀書報告(預先報告至合格)
2. 實習總檢討測驗評量及繳交報告	透過測驗評量達成學後評估的目的，透過繳交心得報告，可以做為科部及營養師檢討改善的依據	1. 筆試 2. 繳交心得報告 3. 期末座談
3. 客觀結構式臨床技能測驗 (objective structured clinical examinations, OSCE)	藉由臨床教師觀察實習生對於標準化病人之飲食史與溝通技能、擬定飲食計畫等，評估其專業能力與臨床技能	雙向回饋
4. 自主學習計畫 4-1 素食餐食介紹(多	此目標將實習生於訓練課程安排設計共同訓練課程	e-Learning 測驗

<p>媒體) 4-2 供膳流程管理與廚 區設備 廚區設備認識 (多媒體) 4-3 介紹病患飲食電腦 作業系統 營養訂餐系 統操作教學 (多媒體) 4-4 如何做個案報告 (多媒體)</p>		
--	--	--

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。
2. 已修畢下表所列 4 學科專業科目，且總成績須達 75 分以上。
3. 歷年操行成績 75 分以上。
4. 身體檢查證明合格 (包括一般體檢、A 型肝炎、X 光檢查、梅毒等性病、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)達本院營養治療科)。

專業科目	成績要求	註：
1. 營養學 (含實驗)	成績須滿 75 分以上	1. 實習前需修畢左列 4 學科，且成績符合標準 75 分以上 (若該學科有 1、2、3 或上、下學期， <u>每學期</u> 皆需達 75 分)
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)		

附件二、實習生成績考核表

佛教慈濟醫療財團法人大林慈濟醫院

實習生考核表

姓名		實習單位	
學校/科系		實習期間	

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
敬業精神	出勤狀況	10			
	責任感	10			
	主動積極	10			
學習態度	積極發問	10			
	虛心進取	10			
人際關係	合群性	5			
	溝通能力	5			
工作能力	基本知識瞭解程度	10			
	工作效率	10			
	領悟力	10			
心得報告	內容充實性	10			
得分小計		100			
記事與評語：					

營養師簽章：

單位主管蓋章：

填表日期： 年 月 日