

# 天主教永和耕莘醫院

## 新進營養師教學訓練計畫

營養組編製

中華民國 106 年 4 月修訂二版

目	次
第一節 訓練目標.....	1
第二節 教學師資.....	1
第三節 教學資源.....	1
第四節 訓練課程.....	2
(一)基礎課程階段.....	2
1. 基本訓練課程.....	2
2. 到職訓練課程.....	2
(二)核心課程階段.....	3
1. 病人膳食供應與管理.....	3
2. 臨床營養治療與支持.....	4
3. 社區營養宣導.....	5
(三)專業課程階段.....	6
1. 長期營養照護.....	6
2. 領域團隊合作照護訓練.....	6
第五節 訓練課程表.....	7
1. 臨床教師授課：.....	7
(一) 基礎課程階段.....	7
(二) 核心課程階段.....	7
2. 學員課程：.....	8
1. 病人膳食供應與管理.....	8
2. 臨床營養治療與支持.....	8
3. 社區營養宣導及長期營養照護.....	9
4. 跨領域團隊合作照護訓練.....	9
第六節 臨床教師成效評核.....	9
第七節 相關附件.....	9
附件 1 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS).....	10
附件 2 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS).....	12
附件 3 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS).....	14
附件 4 『膳食供應管理』專案考核評量表 (Case-based Discussion, Cbd).....	16
附件 5 迷你臨床演練評量表(Mini-CEX).....	18

附件 6 臨床病例討論評量表 (Case-based Discussion, CbD) .....	20
附件 7 教學門診問診評量表(OSCE) .....	22
附件 8 團體營養衛教技能評量表 .....	24
附件 9 社區營養宣導專案技能評量表 .....	26
附件 10 指導老師對學員的評估表 .....	28
附件 11 學員對指導老師評估單 .....	29
附件 12 臨床教師教學滿意度暨教師教學評量表 .....	30

### 第一節 訓練目標

- (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。

### 第二節 教學師資

姓名	現職	學經歷	年資	教職種類
陳奕翰	組長	中山醫學大學 營養系	1. 具學士學位資格 2. 具營養師、糖尿病衛教師證書、CKD 專科營養師證書、醫策會臨床教師證書 3. 完成 HACCP 60 小時訓練 4. 長照 LEVEL I II III 5. 教學醫院工作經驗 10 年	臨床教師
張嘉玲	營養師	臺北醫學大學 保健營養學系	1. 具學士學位資格 2. 具營養師、糖尿病衛教師證書、CKD 專科營養師證書、醫策會臨床教師證書 3. 完成 HACCP 60 小時訓練 4. 長照 LEVEL I II III 5. 教學醫院工作經驗 19 年	臨床教師

### 第三節 教學資源

財產名稱	數量	單位	財產名稱	數量	單位
數位相機	1	台	鹽度計	1	台
筆記型電腦	1	台	體脂肪計	1	台
acer 平板	1	台	電子計算機	1	台
印表機(雷射)	1	台	溫濕度計	1	台
印表機(雷射)	1	台	電子食物溫度計	1	個
印表機(點陣)	1	台	紅外線溫度計	1	支
防水計重台秤	1	台	食物模型	30	盤

#### 第四節 訓練課程

本訓練共分三階段，三階段訓練期程合計 104 週，如下：

1. 基礎課程階段：基本訓練課程，訓練時間 10 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 44 週；臨床營養治療與支持，訓練時間 47 週；社區營養宣導，訓練時間 4 週。
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 4 週；跨領域團隊合作照護訓練，訓練時間 4 週。

##### (一)基礎課程階段

###### 1. 基本訓練課程

達成目標	學員能夠指出並應用與專業相關的衛生法規及政策。
訓練內容	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。 3. 安全防護課程 1 小時。
訓練時間	8 小時，(到職後半年內完成)。
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，自行閱讀並完成心得報告(每小時 300 字)。
評核標準	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	使新進人員能盡速適應醫院之環境、並可識別部門制度及常規作業。
訓練內容	1. 醫院簡介：沿革、宗旨、願景、組織及環境介紹。 2. 營養組簡介：組織架構、工作職掌。 3. 營養師、領班、廚師及廚工等人員認識、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。
訓練時間	1 週。
訓練方式	1. 資深人員或主管說明。 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。
評核標準	1. 完成 1 份本週訓練內容與心得報告。 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

達成目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 受訓學員完成後能夠獨立執行醫院膳食管理營養師任務。</li> <li>2. 能夠說明大量供膳重要設施設備之特性與功能，並具有正確使用（操作）各類設施設備的能力。</li> <li>3. 能夠應用 GHP 或 HACCP 品質管控原則，維護供膳衛生安全。</li> </ol>
訓練內容	<p>(1)菜單設計、營養分析與成本控制</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 普通飲食/素食等。</li> <li>2. 各類治療飲食。</li> </ol> <p>(2)腸道營養配方設計與營養分析 熟悉院內常用腸道營養配方，瞭解如何應用於不同疾病。</p> <p>(3)灌食製備與供應 觀摩灌食製備與供應作業，符合衛生安全要求。</p> <p>(4)食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材採購、驗收與庫房管理。</li> <li>2. 排班與人事管理。</li> <li>3. 供膳流程管理：配膳、送餐、餐具回收作業。</li> <li>4. 廚房設施設備認識與維護保養原則。</li> </ol> <p>(5)食品衛生安全管理(符合食品衛生良好作業規範(GHP))</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐具回收、清洗與檢測。</li> <li>2. 病媒防治/廚房用水、飲水機等之用水安全。</li> <li>3. 衛生自主管理。</li> </ol>
訓練時間	44 週
訓練方式	<p>一、菜單設計、營養分析與成本控制</p> <p>(1) 菜單設計 以符合每日飲食指南建議份數的原則，設計一週 100 人份之普通/軟食飲食菜單。</p> <p>(a) 設計治療飲食(如糖尿病、低蛋白、低鹽、低油、低普林)一週 100 人份循環菜單。</p> <p>(2) 營養分析 利用營養師全國聯合會提供『簡易營養量計算表』分析一週循環菜單(普通餐、治療餐等)的營養成分分析，是否符合均衡營養和疾病需求</p> <p>(3) 成本控制 挑選三日普通餐做飲食成本設計(包含三餐、菜名、主材料、副材料、不含調味料)，伙食費：200 元，食物成本為 50%。並且調查四季市場行情資料。</p> <p>二、腸道營養配方設計與營養分析 熟悉院內常用腸道營養配方，瞭解如何應用於不同疾病。</p> <p>三、灌食製備與供應 觀摩熟悉灌食製備與供應作業，符合衛生安全要求。</p> <p>四、食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在合格教師指導下，見習後由學員獨立完成： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 請、採購及庫管系統操作。</li> <li>(2) 食材驗收與撥發作業。</li> <li>(3) 廚務人員排班。</li> <li>(4) 早、午、晚及假日值班供膳之實務。</li> </ol> </li> <li>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</li> </ol>

	<p>相關之設施設備至少 10 種，予以資料收集並可說出其功能、特性、維護管理及操作流程。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 蒸烤箱。</li> <li>• 快速爐。</li> <li>• 切菜機。</li> <li>• 洗碗機。</li> <li>• 烘乾櫃。</li> <li>• 保溫餐車。</li> <li>• 保溫配膳車。</li> <li>• 配膳輸送帶。</li> <li>• 油脂截留槽。</li> <li>• 冰櫃。</li> <li>• 食物調理機。</li> </ul> <p>並描述其外觀圖並說明其(1)原理、(2)使用方法與步驟、(3)優缺點、(4)能源(包括馬力)、(5)性能比較、(6)成本效益分析(依使用頻率、節省人力、成本方向考量)。</p> <p><b>3. 食品衛生安全管理(符合食品衛生良好作業規範(GHP))</b></p> <p>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：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 院內餐具回收、清洗與檢測作業。</li> <li>(2) 病媒防治/廚區水質檢測作業。</li> <li>(3) 每日執行衛生自主管理作業。</li> </ul>
評核標準	<p><b>1. 菜單設計、營養分析與成本控制</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 口頭測驗評估及合格教師回饋。</li> <li>(2) 「住院病人飲食設計與營養分析」直接觀察技能評核 (DOPS)。(附件1)。</li> </ul> <p><b>2. 腸道營養配方設計與營養分析</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 「腸道灌食製備與出餐監測」直接觀察技能評核 (DOPS)。(附件2)。</li> </ul> <p><b>3. 食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 膳食供應管理直接觀察技能評核 (DOPS) (附件 3)。</li> <li>(2) 『膳食供應管理』專案考核評量表(Case-based Discussion, Cbd)(附件 4)。</li> <li>(3) 完成排班表並計算出工作時數報表，教師回饋並記錄</li> </ul> <p><b>4. 食品衛生安全管理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 筆試。</li> <li>(2) 教師會談、回饋並記錄。</li> </ul>
備註	

## 2. 臨床營養治療與支持

達成目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉病歷閱讀，能說出營養評估重點。</li> <li>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。</li> <li>3. 能獨立執行病人團體衛教業務。</li> </ol>
訓練內容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 營養照護流程訓練 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 病歷閱讀訓練。</li> <li>(2) 營養評估、診斷及介入 (NCP) 照護流程/文件記錄訓練。</li> <li>(3) 醫療營養品認識與應用。</li> </ul> </li> <li>2. 病人營養照護訓練 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 糖尿病營養照護。</li> </ul> </li> </ol>



	<p>(2)腎臟病營養照護。</p> <p>(3)心血管疾病營養照護。</p> <p>(4)重症病人營養照護。</p> <p>(5)呼吸照護病人營養照護。</p> <p>3. 營養門診諮詢訓練</p> <p>(1)糖尿病個案營養諮詢。</p> <p>(2)腎臟病個案營養諮詢。</p> <p>(3)其他個案營養諮詢。</p> <p>4. 團體營養衛教</p> <p>(1)門診營養衛教</p> <p>(2)放腫科癌症營養衛教</p>
訓練時間	4 7 週
訓練方式	<p>1. 營養照護流程訓練</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>2. 病人營養照護訓練</p> <p>(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、重症病人、呼吸照護病人、內外科、腫瘤等住院病人共 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。</p> <p>(2) 在合格教師指導下，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。</p> <p>3. 團體營養衛教</p> <p>在合格教師指導下，學員獨立製作 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，同時參與民眾前後測至少進步 10%、衛教滿意度達 80%以上。</p>
評核標準	<p>1. 營養照護流程訓練</p> <p>(1) 筆試/口試評核。</p> <p>(2) 教師會談、回饋並記錄。</p> <p>2. 病人營養照護訓練</p> <p>(1) 迷你臨床演練評量 (mini-CEX) (附件 5)。</p> <p>(2) 臨床病例討論評量 (CbD) (附件 6)。</p> <p>(3) 門診問診評量表(OSCE)(附件 7)。</p> <p>3. 團體營養衛教</p> <p>(1) 教師回饋並記錄。</p> <p>(2) 團體營養衛教技能評量表 (DOPS) (附件 8)。</p>
備註	

### 3. 社區營養宣導

達成目標	<p>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。</p> <p>2. 能應用社區民眾營養照護所需知識、技能。</p>
訓練內容	<p>1. 社區營養宣導。</p> <p>2. 營養相關團體衛教。</p> <p>3. 健康促進專案規劃。</p> <p>4. 健康飲食示範教學、飲食文化推動。</p>



	5. 教材媒體製作。
訓練時間	4 週。
訓練方式	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. 至少 1 份健康促進相關專案活動企劃。 3. 至少 1 份健康飲食示範與飲食文化推動海報或教材。 4. 團體衛教應有相關成效指標，在合格教師指導下，學員獨立製作 1 份社區團體營養衛教教材與教案，並完成 1 場次社區團體營養衛教，同時參與民眾前後測至少進步 10%、衛教滿意度達 80%以上。
評核標準	社區營養宣導專案技能評量表 (DOPS) (附件 9)
備註	

### (三)專業課程階段

#### 1. 長期營養照護

達成目標	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。 2. 能應用社區民眾營養照護所需知識、技能。
訓練內容	1. 居家營養照護。 2. 長期營養照護 (本院外展機構)。 (1) 體位評估(膝長、臀圍、中臂圍) (2) 老人營養照顧 (3) 吞嚥困難飲食
訓練時間	4 週。
訓練方式	在營養教師指導下，學員獨立完成： 1. 至少 5 例長照機構住民營養照護紀錄 (含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)。 2. 至少 2 例居家照護個案營養照護紀錄 (含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)。
評核標準	1. 迷你臨床演練評量 (mini-CEX) (附件 5)。 2. 臨床病例討論評量 (CbD) (附件 6)。
備註	

#### 2. 領域團隊合作照護訓練

達成目標	1. 能夠藉由跨禮遇團隊合作照護，可以增強營養師和各團隊的臨床交流。 2. 了解各團隊的運作模式和營養師扮演角色。
訓練內容	參與本院團隊合作 1. 出院準備 2. 內分泌專科團隊 3. 加護病房專科團隊
訓練時間	4 週。
訓練方式	參與各團隊討論且在營養教師指導下，受訓人員獨立完成： 1. 參與每個團隊至少一例個案。 2. 至少 300 字心得報告。

評核標準	標準教師會談、回饋並記錄。
備註	

## 第五節 訓練課程表

### 1. 臨床教師授課：

#### (一) 基礎課程階段

訓練課程授課時數	(小時)
醫院簡介	2
營養組簡介	2
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	6
醫療品質促進或院內感染控制等相關課程	2
營養師、領班、廚師及廚工等人員認識、工作內容簡介及作業觀摩	30
食材採購驗收作業標準書	3
住院病人營養照護作業標準書	3

#### (二) 核心課程階段

訓練課程授課時數	
管灌營養品介紹及灌食設計	2
環境衛生管理與督導	2
飲食製備與供膳流程管理	2
普通飲食設計	1
治療飲食設計	2
成本控制與分析	1
治療飲食設計	1
儀器設備管理	1
食材採購、驗收與庫房管理	2
水質、菜餚餐具檢測	1
感染控制	1
供膳品質管理	1
排班與人事管理	1
病人安全	1
如何看病歷與營養評估紀錄	1
外科病患營養照顧	1
內科加護病房營養照顧	1

癌症營養	1
呼吸衰竭病患營養照顧	1
腎臟病人營養照顧	1
糖尿病營養照顧	1
營養門診與衛教實務(糖尿病共同照護網及慢性腎臟疾病照護網)	2
團體衛教技巧	1
灌食技術及靜脈暨腸道營養支持	1
社區營養宣導	1
居家營養照顧	1
長期營養照顧	1
社區供膳服務	1
教材媒體製作	1

## 2. 學員課程：

### 1. 病人膳食供應與管理

訓練課程課程	時間
環境衛生管理與督導	第 1 週
食物製備與供膳流程管理	第 2-4 週
菜單設計	
1. 普通飲食設計與營養分析	第 5-8 週
2. 各類治療飲食設計與營養分析	第 9-11 週
3. 灌食設計與營養分析	第 12-15 週
食材採購、驗收與庫房管理	第 16-19 週
排班與人事管理	第 20-21 週
成本控制與分析	第 22-24 週
供膳品質管理	第 25-28 週
水質及菜餚環境衛生管理	第 29-32 週
餐具回收、清洗與感染控制	第 33-35 週
GHP 相關議題	第 36-40 週
設施、設備維護保養與管理	第 41-44 週

### 2. 臨床營養治療與支持

訓練課程課程	時間
營養照顧流程(NCP)	

營養或醫療倫理與食品衛生相關法規	第 1-3 週
病歷閱讀及 SOAP 營養病歷書寫	第 4-5 週
營養評估與診斷	第 6-10 週
營養門診與衛教實務(糖尿病共同照護網、慢腎臟疾病照護網及癌症門診)	第 11-26 週
團體衛教	第 27-30 週
慢性疾病住院營養醫療	第 31-40 週
重症病患營養支持	第 41-45 週
腸道靜脈營養支持	第 46-47 週
跨領域團隊學習	依團隊會議時間而定

### 3. 社區營養宣導及長期營養照護

訓練課程課程	時間
社區營養宣導	第 1 週
營養相關團體衛教	第 2-3 週
教材媒體製作	第 4 週
居家營養照顧	第 5-6 週
長期營養照顧(長照機構)	第 7-8 週

### 4. 跨領域團隊合作照護訓練

訓練課程課程	時間
出院準備服務團隊合作之臨床照護	第 1 週
內分泌專科團隊合作之臨床照護	第 2 週
加護病房專科團隊合作之臨床照護	第 3-4 週

### 第六節 臨床教師成效評核

1. 指導老師對學員的評估表(附件 10)
2. 學員對指導老師評估單(附件 11)
3. 臨床教師教學滿意暨教師教學評量表(附件 12)

### 第七節 相關附件

附件 1 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS)

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員 \_\_\_\_\_

評估日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

評量者：營養師 (資歷\_\_\_\_年) 資深營養師 (5 年以上) 部/科主任 \_\_\_\_\_

技能名稱：住院病患飲食設計及成本分析

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C*
		1	2	3	4	5	6	
1	菜單之營養均衡性							
2	大量製備之可行性							
3	菜餚配色技巧及合理性							
4	食材成本控制之合理性							
5	成本控制問題之處理能力							
6	組織及效能							
7	整體適任程度							

\* U/C：若未評估或覺得無法評估項目，請填此格。

評核者認為這位學生的表現是(評核標準請參考背面說明)：

就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過。

評核者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

---



---



---

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-○閱讀指南 ○面對面 ○網路/資訊

評核者簽名：\_\_\_\_\_ 學員簽名：\_\_\_\_\_

## 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS)

### 評分標準：

每個項目皆採六級計分評量：1-2 級表示學員操作未達標準；3-4 級表示達到標準；5-6 級表示優良。  
實習學生應達 3 級、PGY 營養師應達 4 級、新進資深營養師應達 4 級以上。

### 各項評量內容說明：

#### 菜單之營養均衡性

- 1、1900 Kcal 飲食中，三大營養素符合蛋白質 10~14%、脂肪 20~30%、醣類 58~68% 比例，其他營養素成份達 75% DRIs 以上。
- 2、設計原則參考新版『飲食指南草案』之食物分類與建議份量。

#### 大量製備之可行性

- 1、菜單設計是否適用於營養科現有設備。
- 2、菜單設計是否考量廚師團膳基本技能。
- 3、菜單設計是否考量製備所需耗用時間。

#### 菜餚配色技巧及合理性

- 1、是否避免於同一餐中重覆使用同一種食材配色。
- 2、選用食材是否容易取得。

#### 食材成本控制之合理性 (參考合約書及台北農產運銷公司市場行情表)

- 1、生鮮食材成本能控制於 45%~55% 之間。
- 2、菜單設計是否選用當令食材。

#### 成本控制問題之處理能力 (參考合約書及台北農產運銷公司市場行情表)

- 1、瞭解如何適度運用替代食材以降低成本，如：風災。

#### 組織及效能

- 1、能了解住院病患飲食設計及成本控管原則。
- 2、能適當的提出院區原有菜單設計之建議及改善方向。

#### 整體適任

上述 6 項以外之能力，簡而言之即為評量人員對受試學員之整體感覺。

附件 2 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS)

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員 \_\_\_\_\_

評量日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

評量者：營養師 (資歷\_\_\_\_年) 資深營養師 (5 年以上) 部/科主任 \_\_\_\_\_

技能名稱：天然灌食飲食製備

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C*
		1	2	3	4	5	6	
1	前置處理之適當性							
2	製備過程之正確性							
3	分裝及配膳之正確性							
4	整體安全衛生作業之正確性							
5	組織及效能							
6	整體適任程度							

\* U/C：若未評估或覺得無法評估項目，請填此格。

評核者認為這位學生的表現是(評核標準請參考背面說明)：

就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過。

評核者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

\_\_\_\_\_

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-○閱讀指南 ○面對面 ○網路/資訊

評核者簽名：\_\_\_\_\_ 學員簽名：\_\_\_\_\_



## 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS)

### 評分標準：

每個項目皆採六級計分評量：1-2 級表示學員操作未達標準；3-4 級表示達到標準；5-6 級表示優良。  
實習學生應達 3 級、PGY 營養師應達 4 級、新進資深營養師應達 4 級以上。

### 各項評量內容說明：

#### 前置處理之適當性

- 1、是否正確準備製備管灌配方所需材料。
- 2、是否正確準備製備管灌配方所需器具
- 3、**是否正確進行前處理的消毒作業。**

#### 製備過程之正確性

- 1、是否清洗攪拌均質機。
- 2、是否執行攪拌均質機預熱作業。
- 3、成品是否以濾網過濾。
- 4、是否檢測成品溫度及其中心溫度是否達 65°C 以上。
- 5、是否預留 50 cc 備檢餐。

#### 分裝及配膳之正確性

- 1、是否能正確依照設計供應份量秤重盛杯。
- 2、是否能依照餐卡正確配膳。

#### 整體安全衛生作業之正確性

- 1、備製前是否徹底清洗雙手。
- 2、雙手如有傷口，是否適當包紮並穿戴乳膠手套。
- 3、製製完成後，是否依規定清洗製備器具及工作場所。

#### **組織及效能**

- 1、能了解天然灌食飲食製備原則。
- 2、能適當的提出檢討及改善方向。

#### 整體適任程度

除上述 5 項以外之能力，簡而言之即為評量人員對受試學員之整體感覺。

附件 3『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS)

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員 \_\_\_\_\_

評估日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

評量者：營養師（資歷\_\_\_\_年） 資深營養師（5年以上） 部/科主任 \_\_\_\_\_

技能名稱：病人飲食配膳督餐能力評量

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C*
		1	2	3	4	5	6	
1	開餐前核對菜單與試菜，確認正確的飲食供應型態							
2	依餐卡確認供應的飲食菜餚、質地、主食種類、供應份數、禁忌等正確性							
3	確認供應餐點的完整性與清潔度包括餐具、點心。							
4	與配膳人員之互動、溝通技巧及態度							
5	配膳督餐時的危機處理能力							
6	整體表現							

評核者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

---



---



---

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

評核者簽名：\_\_\_\_\_ 學員簽名：\_\_\_\_\_

## 『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 (DOPS)

### 評分標準：

每個項目皆採六級計分評量：1-2 級表示學員操作未達標準；3-4 級表示達到標準；5-6 級表示優良。  
實習學生應達 3 級、PGY 營養師應達 4 級、新進資深營養師應達 4 級以上。

### 各項評量內容說明：

#### 開餐前核對菜單與試菜，確認正確的飲食供應型態

1. 認識與了解本日供應的普通與治療飲食菜單
2. 開餐前試菜，以確認廚師烹調的技術與供應的正確性。

附件 4 『膳食供應管理』 專案考核評量表 (Case-based Discussion, CbD)

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習學生 PGY 營養師 新進營養師

評量日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

評量名稱：供膳設備專案考核

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C <sup>1</sup>
		1	2	3	4	5	6	
1	設備名稱熟稔度							
2	設備功能及相關原理之正確性							
3	使用方法及操作步驟之正確性							
4	設備清潔維護及保養方式熟悉度							
5	設備故障問題處理能力							
6	設備放置合理位置							
7	整體表現							
8								

1. \*U/C：若未評量或覺得無法評量項目，請填此格。

2. 評核方式及項目內容請參考背面說明。

**教師評語：**

**學員特別優秀項目：**

**學員未達標準項目說明及建議：**

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

教師是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-○閱讀指南 ○面對面 ○網路/資訊

觀察時間：\_\_\_\_\_分鐘

回饋時間：\_\_\_\_\_分鐘

教師/導師簽名：\_\_\_\_\_ 學員簽名：\_\_\_\_\_

## 『膳食供應管理』專案考核評量表 (Case-based Discussion, Cbd)

### 評量方式說明：

1. 學員至少於實習期間選擇10種設備進行評量。
2. 由學員自己挑選設備。
3. 與評量者(通常為有經驗之資深營養師)約定時間，並於一週前事先將個案資料送交評量者，讓評量者熟悉。
4. 資深營養師可以每次針對一項重點(設備名稱熟稔度、設備功能及相關原理之正確性、使用方法及操作步驟之正確性、設備清潔維護及保養方法熟悉度、設備故障處理能力、設備放置合理位置)進行評量。

### 評分說明：

從最低1分至最高6分，1~2分為未達預期標準，3分為接近預期標準，4分為達預期標準，5~6分為高於預期標準。如果未評量或無法評量該項之表現，則勾選U/C(unable to comment)。實習學生應達2~3分、PGY營養師應達3~4分、新進資深營養師應達4分(含)以上。

### 評量項目內容說明：

1. 設備規格熟稔度：學員可清楚說出設備名稱。
  2. 設備功能及相關原理熟悉度：學員可清楚說出設備功能/相關原理/應用。
  3. 使用方法及操作步驟之正確性：學員可清楚說出設備使用方法及操作步驟。
  4. 設備清潔維護及保養方式熟悉度：學員清楚設備清潔維護頻率、設備病歷卡登錄
  5. 設備故障問題處理能力：根據設備病歷卡尋找維修廠商，依院區設備維修之 SOP 操作
    - (1)設備故障先找機電外包廠商，若無法排除，再申請 ERP，長官核准後再請廠商前來
    - (2)正確說出緊急處理方式。
    - (3)某一個設備故障時，能正確說出處理方式。如 6 門冰箱故障時，冷凍品要搬到何處？
  6. 設備放置合理位置。
    - (1)可清楚說出設備放置區域的合理性。
  7. 整體表現
- 除了上述 7 項以外之能力，簡而言之即為評量人員對受試者之整體感覺。

附件 5 迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員(進入臨床1年內) \_\_\_\_\_

評量者：營養師(資歷\_\_年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 \_\_\_\_\_

評量日期：\_\_年\_\_月\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

病患病歷號：\_\_\_\_\_ 年齡：\_\_\_\_\_ 性別：男 女 新病人 舊病人

入院診斷：\_\_\_\_\_

病例複雜程度：低 中 高

1. 營養訪談(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

2. 身體檢查(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

3. 人道專業 (未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

4. 營養診斷(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

5. 諮商衛教(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

6. 組織效能(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

7. 整體適任(未評量)

評量結果 1 2 3 | 4 5 6 | 7 8 9

\* 評量採九級計分，參考評分標準及各項評量內容說明，請參考背面說明：

劣	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9	優
	有待加強	合乎標準	優良	

評量者認為這位學生的表現是：

就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上(通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-○閱讀指南 ○面對面 ○網路/資訊

觀察時間：\_\_\_\_\_分鐘

回饋時間：\_\_\_\_\_分鐘

評量者簽名：\_\_\_\_\_ 學員簽名：\_\_\_\_\_

## 迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)

### Mini-CEX 計分標準：

每個項目皆採九級計分評量：1-3 級表示學員操作未達標準；4-6 級表示達到標準；7-9 級表示優良。實習學生可從 4 級開始計分，PGY 營養師應達 5 級，新進資深營養師 6 級以上。

### 各項評量內容說明：

#### 營養訪談

- 1、在醫療面談中要注意的是保留給病人陳述病史的權利，不要打斷病人的發言。
- 2、在問診的過程中先以開放性問題（open-ended questions）詢問，再漸進性的以特定性的問題協助病情判斷。
- 3、不要一次問太多的問題，也不要引導性的問題來獲得訊息。
- 4、對於病人的情緒及肢體語言能運用同理心適當的回應。
- 5、在詢問病史時要有邏輯性及系統性，適時整理並摘要病史，以確認收集的資訊正確。

#### 身體檢查

- 1、在進行身體、體位檢查前後要記得洗手。
- 2、須向病人說明即將進行的檢查。
- 3、檢查過程中要注意病人的舒適感及隱私。
- 4、依照正確的檢查技巧及順序執行。

#### 人道專業

- 1、關心病人，尊重病人的感受及隱私。
- 2、獲得病人的信任。
- 3、滿足病人渴望訊息的需求。

#### 營養診斷

- 1、根據病史、飲食史、生化數據、身體檢查等結果歸納出可能的診斷。
- 2、提供適當的營養醫療照護，並考慮其利弊得失及醫療花費。

#### 諮商衛教

- 1、向病人解釋飲食控制、調整生活型態等治療的方法、利弊及注意事項。
- 2、提供相關治療的替代方案。
- 3、讓病人參與治療計畫決策。

#### 組織效能

- 1、診察過程有系統性及邏輯性。
- 2、能依據臨床狀況提供適當的健康照護計畫。

#### 整體適任

- 1、除上述六項以外之能力。
- 2、簡而言之即為教師對學員整體呈現的感覺。



## 附件 6 臨床病例討論評量表 (Case-based Discussion, CbD)

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員(進入臨床1年內) \_\_\_\_\_

評量者：營養師(資歷\_\_年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 \_\_\_\_\_

評量日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

病歷號碼：\_\_\_\_\_ 來源：門診 一般病房 加護病房 護理之家

病患科別：一般內科 新陳代謝 腎臟科 心血管內科 神經內科 小兒科 胸腔內科 血液腫瘤科 消化內科 外科 \_\_\_\_\_

入院診斷：\_\_\_\_\_

病例複雜程度：低 中 高

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C 未評估或 無法評估
		1	2	3	4	5	6	
1	營養照護紀錄							
2	臨床營養評估							
3	營養診斷							
4	參考研究實證資料							
5	營養介入、處置及與醫療團隊互動							
6	追蹤及評值							
7	諮商衛教							
8	人道專業							
9	整體適任							

評量者認為這位學生的表現是：

- 就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上(通過)
- 少部分必須再加強及評估
- 未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

\_\_\_\_\_

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是—閱讀指南 面對面 網路/資訊

觀察時間：\_\_\_\_\_分鐘

回饋時間：\_\_\_\_\_分鐘

評量者簽名：\_\_\_\_\_

學員簽名：\_\_\_\_\_

## 臨床病例討論評核表 (Case-based Discussion, Cbd)

### 評量方式說明：

1. 學員至少於實習期間選擇1種疾病類型個案進行評量。
2. 由學員自己挑病例個案。
3. 與評量者(通常為有經驗之臨床教師)約定時間，並於一週前事先將個案資料送交評量者，讓評量者熟悉個案情況。
4. 每次評量時最好是不同的評量者，且評量者應立即給予回饋。
5. 臨床教師可以每次針對一項重點(病歷紀錄、營養評估、營養診斷、營養處置、諮商衛教)進行評量，而人道專業、整體適任等則可以在每一次重點評量時一併評量。

### 評分說明：

從最低1分至最高6分，1~2分為未達預期標準，3分為接近預期標準，4分為達預期標準，5~6分為高於預期標準。如果未評量或無法評量該項之表現，則勾選U/C(unable to comment)。實習學生應達2~3分、PGY營養師應達3~4分、新進資深營養師應達4分(含)以上。

### 評量項目內容說明：

**營養照護紀錄：**紀錄內容包括簽名、日期、問題描述、關連性、順序性等項目清楚易讀，以利下一位臨床營養師據此紀錄給予病患有效且適當的照護。

**臨床營養評估：**學員可說明病患的病史、飲食史、體位、生化檢測及醫療檢查結果。

**營養診斷：**學員可就營養評估內容判別病患的營養診斷、及其病因和徵狀。

**參考研究實證資料：**學員可依據研究、調查等資料討論病情及營養介入模式。

**營養介入、處置及與醫療團隊互動：**學員可說明及討論營養介入的重點及處置的效益，並與其他醫療團隊溝通協調。

**追蹤及評估：**學員可說明及討論病患追蹤情形，學員可評核上次目標達成情形。

**諮商衛教：**學員可說明及討論對病患諮商的技巧及衛教的重點。

**人道專業：**學員可說明如何給予病患尊重、同理心並建立其信任，瞭解病患需要的舒適、尊重其隱私，紀錄的內容顧及倫理和法律的適當性。

**整體適任：**學員可說明及討論病患在此次住院期間的整體營養照護情形。

## 附件 7 教學門診問診評量表 (OSCE)

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員(進入臨床1年內) \_\_\_\_\_

評量者：營養師(資歷\_\_年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 \_\_\_\_\_

評量日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

病患科別/來源：\_\_\_\_\_ 主訴：\_\_\_\_\_

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C <small>未評估或 無法評估</small>
		1	2	3	4	5	6	
1	解釋問診目的並讓病人放鬆							
2	現症內容 (Present illness)							
3	適度探索有關病人資訊，包括過去病史、社經史(生活作息、嗜好)、家族史、體重史和飲食史等							
4	將問診帶進尾聲							
5	建立正面的醫病關係							
6	紀錄完整、正確，字體工整							
7	應對溝通能力							
8	倫理維護(隱私、不傷害、自主等)							
9	整體問診能力							

評量者認為這位學生的表現是：

就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-○閱讀指南 ○面對面 ○網路/資訊

觀察時間：\_\_\_\_\_分鐘

回饋時間：\_\_\_\_\_分鐘

評量者簽名：\_\_\_\_\_

學員簽名：\_\_\_\_\_

## 教學門診問診評量表(OSCE)

### 評量方式說明：

評量者可以每次針對一項重點(解釋問診目的並讓病人放鬆、現症內容、適度探索有關病人資訊、將問診帶進尾聲、建立正面的醫病關係、紀錄完整正確字體工整、應對溝通能力、倫理維護、整體問診能力)進行評量，而組織效能、整體適任等則可以在每一次重點評量時一併評量。

### 評分標準：

每個項目皆採六級計分評量：1-2 級表示學員操作未達標準；3-4 級表示達到標準；5-6 級表示優良。實習學生應達 3 級、PGY 營養師應達 4 級、新進資深營養師應達 4 級以上。

### 各項評量內容說明：

#### 解釋問診目的並讓病人放鬆

- 1、向病人自我介紹
- 2、適當地稱呼病人(先生、小姐…)
- 3、說明自己的角色/問診的目的
- 4、允許病人充分表達
- 5、適當地回應問題
- 6、以專業行為表達自己-包括行為及儀容態度

#### 現症內容(Present illness)

- 1、陳述病症(捨專業術語，以病人能懂的用語詢問病人的病情)
- 2、分析症狀(完整描述現症)：針對營養診斷可以提出完整描述

#### 將問診帶進尾聲

- 1、準時結束問診
- 2、在必要時是否機警/有禮貌的打斷談話
- 3、謝謝病人的合作

#### 建立正面的醫病關係

- 1、使用開放式問題詢問病人病情
- 2、適當引導面談進行，並鼓勵病人提出問題
- 3、表現關懷態度
- 4、對病人不舒服的表情有回應
- 5、用心聆聽，並能適當安撫病人情緒

### 附件 8 團體營養衛教技能評量表

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員(1年內) \_\_\_\_\_

評量者：營養師(資歷\_\_年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 \_\_\_\_\_

評量日期：\_\_年\_\_月\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C 未估或無法評估
		1	2	3	4	5	6	
1	擬訂活動計畫							
2	活動宣導方法							
3	教案內容							
4	海報、衛教單張等教材設計							
5	表達能力及技巧							
6	相關活動單位連繫							
7	面對民眾應對溝通能力							
8	組織及效能							
9	整體適任							

評量者認為這位學生的表現是：

就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)

少部分必須再加強及評估

未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

---



---



---



---

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-閱讀指南 面對面 網路/資訊

觀察時間：\_\_\_\_\_分鐘

回饋時間：\_\_\_\_\_分鐘

評量者簽名：\_\_\_\_\_ 學員簽名：\_\_\_\_\_

## 團體營養衛教技能評量表

### 評量方式說明：

評量者可以每次針對一項重點(擬訂活動計畫、教案內容、教材設計、活動宣導、溝通應變能力)進行評量，而組織效能、整體適任等則可以在每一次重點評量時一併評量。

### 評分標準：

每個項目皆採六級計分評量：1-2 級表示學員操作未達標準；3-4 級表示達到標準；5-6 級表示優良。實習學生應達 3 級、PGY 營養師應達 4 級、新進資深營養師應達 4 級以上。

### 各項評量內容說明：

#### 擬訂活動計畫

- 1、對象群眾知識程度或認知能力的瞭解。
- 2、是否注意活動時間、地點、場地及設備規劃符合活動計畫。
- 3、活動設計是否考量動線流暢及參與活動民眾之安全。
- 4、活動設計是否具教育性、多元性、活潑性、可引起民眾參與興趣。
- 5、活動之工作人員瞭解自己的業務內容。

#### 活動宣導方法

瞭解如何透過海報文宣、網路、院訊、報章媒體等方式宣導活動訊息。

#### 教案內容

- 1、是否依對象群眾知識程度或認知能力設計。
- 2、教案內容是否正確，資料來源具實證性。
- 3、教案內容是否貼近民眾生活，能引起民眾動機。

#### 海報、衛教單張等教材設計

依據實證資料設計相關衛教文宣、單張或海報。

#### 表達能力及技巧

- 1、能以民眾的語言表達及說明，注意與現場民眾的互動。
- 2、時間的掌控適當。
- 3、能使參與民眾用心聆聽或主動參與討論。

#### 相關活動單位連繫

能與活動相關單位進行良好溝通及連繫，使活動順利進行。

#### 面對民眾應對溝通能力

- 1、對於民眾提問能有適當及切題的回覆。
- 2、對於意外狀況能適當反應及處理。

#### 組織及效能

- 1、活動過程有系統性及邏輯性。
- 2、活動時間的掌控適當及達到預期的效益。
- 3、能適當的提出檢討及改善方向。

#### 整體適任

除上述八項以外之能力，簡而言之即為教師對學員整體呈現的感覺。



**附件 9 社區營養宣導專案技能評量表**

學員姓名：\_\_\_\_\_ 實習生 PGY 新進人員(1年內) \_\_\_\_\_

評量者：營養師(資歷\_\_年) 資深營養師(5年以上) 部/科主任 \_\_\_\_\_

評量日期：\_\_年\_\_月\_\_日 實施單位/地點：\_\_\_\_\_

請依照下列項目評估學員表現		未達預期標準		接近預期標準	達到預期標準	超過預期標準		U/C <small>未評估或 無法評估</small>
		1	2	3	4	5	6	
1	擬訂活動計畫							
2	活動宣導方法							
3	教案內容							
4	海報、衛教單張等教材設計							
5	表達能力及技巧							
6	相關活動單位連繫							
7	面對民眾應對溝通能力							
8	組織及效能							
9	整體適任							

評量者認為這位學生的表現是：

- 就經驗和程度上表現達預期標準(含)以上 (通過)
- 少部分必須再加強及評估
- 未達預期標準，無法通過

評量者對學員知識、技能及態度的評語及建議：

---



---



---

學員對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者對此次評量滿意程度：(低) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (高)

評量者是否曾訓練過使用此評量工具：否 是-○閱讀指南 ○面對面 ○網路/資訊

觀察時間：\_\_\_\_\_分鐘

回饋時間：\_\_\_\_\_分鐘

評量者簽名：\_\_\_\_\_

學員簽名：\_\_\_\_\_



## 社區營養宣導專案技能評量表

### 評量方式說明：

評量者可以每次針對一項重點(擬訂活動計畫、教案內容、教材設計、活動宣導、溝通應變能力)進行評量，而組織效能、整體適任等則可以在每一次重點評量時一併評量。

### 評分標準：

每個項目皆採六級計分評量：1-2 級表示學員操作未達標準；3-4 級表示達到標準；5-6 級表示優良。實習學生應達 3 級、PGY 營養師應達 4 級、新進資深營養師應達 4 級以上。

### 各項評量內容說明：

#### 擬訂活動計畫

- 1、對象群眾知識程度或認知能力的瞭解。
- 2、是否注意活動時間、地點、場地及設備規劃符合活動計畫。
- 3、活動設計是否考量動線流暢及參與活動民眾之安全。
- 4、活動設計是否具教育性、多元性、活潑性、可引起民眾參與興趣。
- 5、活動之工作人員瞭解自己的業務內容。

#### 活動宣導方法

瞭解如何透過海報文宣、網路、院訊、報章媒體等方式宣導活動訊息。

#### 教案內容

- 1、是否依對象群眾知識程度或認知能力設計。
- 2、教案內容是否正確，資料來源具實證性。
- 3、教案內容是否貼近民眾生活，能引起民眾動機。

#### 海報、衛教單張等教材設計

依據實證資料設計相關衛教文宣、單張或海報。

#### 表達能力及技巧

- 1、能以民眾的語言表達及說明，注意與現場民眾的互動。
- 2、時間的掌控適當。
- 3、能使參與民眾用心聆聽或主動參與討論。

#### 相關活動單位連繫

能與活動相關單位進行良好溝通及連繫，使活動順利進行。

#### 面對民眾應對溝通能力

- 1、對於民眾提問能有適當及切題的回覆。
- 2、對於意外狀況能適當反應及處理。

#### 組織及效能

- 1、活動過程有系統性及邏輯性。
- 2、活動時間的掌控適當及達到預期的效益。
- 3、能適當的提出檢討及改善方向。

#### 整體適任

除上述八項以外之能力，簡而言之即為教師對學員整體呈現的感覺。

## 附件 10 指導老師對學員的評估表

評估項目	評分	建議
<b>基本專業知識(20)</b>		
1. 營養學基本專業知識 (5)		
2. 膳食療養學基本專業知識 (5)		
3. 膳食療養學基本專業技能 (5)		
4. 其他臨床相關專業知識 (5)		
<b>學習能力(55)</b>		
1. 將病人不同資訊來源加以收集、組織、及完整呈現之能力 (5)		
2. 應用所學之膳食療養學知識擬定一個兼具專業、適當的病患照護計畫之能力 (5)		
3. 追蹤病患執行飲食的能力 (5)		
4. 具確認或處理病患於管灌配方使用期間發生灌食副作用之能力 (5)		
5. 將學校所學之專業理論與臨床實務經驗加以整合應用之能力 (10)		
6. 與病患有良好的效率溝通之能力 (10)		
7. 具收集、回溯、整理、評估一般營養有關一級文獻或其它參考資料之能力 (5)		
8. 具備發現問題或問題解決之能力 (5)		
9. 具配合實務或臨床作業要求之能力 (5)		
<b>學習態度(25)</b>		
1. 具專業服務態度，包括合群、高學習意念及興趣、對指導老師之建設性批評有適當性之回應、自我專業態度之要求、及顧及他人的想法及感覺等 (10)		
2. 主動性強，包括自我主動學習服務之動機及熱誠(5)		
3. 具獨立判斷或思考能力 (5)		
4. 能於規定時間內完整完成指定之作業或交辦業務 (5)		
<b>學術表現</b>		
1. 案例報告		
2. 文獻評論		
<b>總得分</b>		
<b>整體建議</b>		

評分標準：≥ 90 =表現非常優良；80-89 = 表現良好；70-79 =表現尚可

；60-69 = 表現不盡理想；< 70 =需要予以輔導\_\_\_\_\_

(評估老師簽名) \_\_\_\_\_ (日期) \_\_\_\_\_

## 附件 11 學員對指導老師評估單

為深入了解受訓學員對臨床單位及對指導老師的意見，請學員據實填寫本問卷。在彙整學員們的意見後將作為本組鼓勵及檢討改善實習單位的依據。若學員有不同意見之項目希望在說明欄能寫出具體事由，謝謝合作。並祝大家學習順利。

	非 常 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	非 常 不 同 意	
姓名：_____						
指導老師：_____						
單位：_____						
<b>一、實習部門方面：</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>說明：</b>
1. 醫院安排的實習進度適當	_____	_____	_____	_____	_____	_____
2. 醫院能符合我對於學習的期望	_____	_____	_____	_____	_____	_____
3. 醫院能提供我不同種類的病人以供學習	_____	_____	_____	_____	_____	_____
4. 醫院能提供我適量的病人數目以供學習	_____	_____	_____	_____	_____	_____
5. 目前我的實習醫院語言治療的硬體設備良好	_____	_____	_____	_____	_____	_____
6. 目前我工作之治療空間規劃良好	_____	_____	_____	_____	_____	_____
7. 實習醫院安排之實習內容豐富	_____	_____	_____	_____	_____	_____
8. 醫院安排的教學活動次數及內容適當	_____	_____	_____	_____	_____	_____
9. 整體而言我的實習醫院是一個好的實習單位	_____	_____	_____	_____	_____	_____
<b>二、實習指導老師方面：</b>						
1. 我的指導老師之指導方式能配合我的需要	_____	_____	_____	_____	_____	_____
2. 我的指導老師在我需要時會協助我	_____	_____	_____	_____	_____	_____
3. 我的指導老師臨床經驗豐富並具有良好的營養治療專業知識	_____	_____	_____	_____	_____	_____
4. 我的指導老師能幫助我學習專業技巧	_____	_____	_____	_____	_____	_____
5. 我與指導老師常有時間面對面討論	_____	_____	_____	_____	_____	_____
6. 我的指導老師對我提出的問題能作出令人滿意的解答	_____	_____	_____	_____	_____	_____
7. 我的指導老師能發現我在學習上的困難	_____	_____	_____	_____	_____	_____
8. 整體而言我的老師是一位很好的實習指導者	_____	_____	_____	_____	_____	_____

三、其它建議事項：

## 附件 12 臨床教師教學滿意度暨教師教學評量表

本調查資料主要目的：為了達到更好的教學品質及創造最佳的教學環境，建立良好的教學回饋機制，請各位受訓學員務必填寫。您的寶貴意見，我們將採納及檢討改進！

教學研究室 敬啟

部門/單位：

填表人：

評核月份：

年 月

受評臨床教師姓名：

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	不適用
<b>1. 對臨床教師教學評量：</b>						
1.1 臨床教師很有教學熱誠、教學態度認真、主動	5	4	3	2	1	NA
1.2 按時教學、教學內容有作充分之準備	5	4	3	2	1	NA
1.3 常能解答我的疑難問題	5	4	3	2	1	NA
1.4 教學內容能掌握重點，能讓我容易瞭解記住	5	4	3	2	1	NA
1.5 能引發我的學習興趣、激發思考	5	4	3	2	1	NA
1.6 引導我參與討論	5	4	3	2	1	NA
1.7 對我的評量能公正、合理	5	4	3	2	1	NA
1.8 整體而言，我對臨床教師的教學滿意程度	5	4	3	2	1	NA
<b>2. 對訓練課程之滿意度：</b>						
2.1 充分床邊(臨床)教學	5	4	3	2	1	NA
2.2 病歷書寫之教學	5	4	3	2	1	NA
2.3 醫法倫理與醫病關係之教學	5	4	3	2	1	NA
2.4 科內各項教學活動及會議指導情形	5	4	3	2	1	NA
※其他：於本次訓練後，您是否還有話要說（綜合感想、收穫及建議）						
單位主管/科(部)主任				教研部主任		