

臺北榮民總醫院新竹分院 營養實習學生訓練計畫書

計畫主持人:徐佳郁主任

負責人:營養科 徐佳郁主任
電話:03-5962134 轉 718
電子郵件信箱:e0007@vhct.gov.tw

中華民國 103 年 7 月製訂

中華民國 107 年 12 月二修

目 錄

壹、計畫摘要

貳、計畫內容

一、教學目標

二、訓練作業內容

(一) 訓練地點

(二) 訓練環境簡介

(三) 實習對象

(四) 實習時間

(五) 教學設備

(六) 教學人力配置

(七) 學前評估

(八) 訓練課程內容、訓練方式及評核方法

(九) 補課

參、成效評估與補救機制

一、評核標準

二、教學雙向回饋機制

三、補強訓練措施

四、成效評估

肆、教師評估辦法

伍、實習學生之權益與義務

陸、附表

壹、計畫摘要

本計畫為培養未來營養從業人員之相關知能與技能，依據考選部營養師實習項目、學分、時數辦理，實習訓練包括膳食供應、臨床營養、社區營養實務操作等三大部分，授課內容含基本課程及供膳流程、食品衛生管理、菜單管理、庫房管理、營養照護流程、門住診病歷書寫、各類疾病飲食衛教、社區營養推廣活動設計與執行等專業課程。

教學品質依據衛福部教學醫院評鑑基準以及本院教研中心建議，針對訓練地點、設備、師資、成效評估與補救機制訂定規範，以期給予受訓實習學生完整受訓計畫。

貳、計畫內容

一、教學目標

藉由專業營養教師的指導與帶領，培養營養科系學生具備一般營養師職業所需之專業知識與臨床技能，以及基本病患處理技能、溝通能力、倫理思維與實踐。

- (一)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。
- (二)確認學校之營養實習生，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。
- (三)提升實習生注重倫理與品質及自我成長學習能力。
- (四)使實習生在團隊訓練中養成團隊合作、共同照護精神。

二、訓練作業內容

(一)地址: 臺北榮民總醫院新竹分院營養科(新竹縣竹東鎮中豐路一段81號)

(二)訓練環境簡介: 臺北榮民總醫院新竹分院營養科。

- 1.團體膳食工作場域為院區內自設廚房，本室病患之餐飲於102年元月1日起配合醫院的發展政策，採取全面外包方式供餐，以現代化的經營，再配合營養師的專業知識，期使院內病患及員工獲得最佳的供膳服務，以HACCP與GHP的規範，密切監督整體製作流程，預防食品在製作過程中受到汙染及預防食物中毒。
- 2.營養師臨床工作業務涵蓋重症加護病房、內外科急性病房、呼吸照護中心、腎臟病衛教室、糖尿病衛教室。
- 3.社區營養工作場域包含日間照護中心、護理之家、門診區、院內外營養相關社區活動場地等。

(三)實習對象: 國內專科以上營養系之在學學生。

(四)實習時間：每年暑期 7~9 月，必須完成各項實習目標及時數。

(五)教學設備：營養治療臨床設置與設備、電腦、單槍投影機、相關專業書籍、榮民醫院醫學資源數位化合作網等。

(六)教學人力配置：

1.計畫主持人

姓名	學經歷相關證照	教學年資
徐佳郁	台北醫學大學 保健營養系學士 中華民國營養師證書 中華民國糖尿病衛教學會合格衛教師 新北市糖尿病共同照護網證書 台灣腸道暨靜脈營養醫學會專科營養師 HACCP A班B班訓練合格證書 長期照護醫事人員 Level 1~3 訓練計畫完訓	教學年資:14 年 民國 107 年迄今 <u>台北榮民總醫院新竹分院營養師</u> 民國 99 年至 105 年 <u>恩主公醫院醫院營養師</u> 民國 94 年至 99 年 <u>國泰綜合醫院汐止分院營養師</u> 民國 91 年至 94 年 <u>東元綜合醫院營養師</u>

2.教學師資：

姓名	學歷與相關證照	教學年資
蔡佳龍	國立臺灣海洋大學農學碩士 私立輔仁大學食品營養系營養組學士 中華民國營養師證書 新竹縣糖尿病共同照護網證書 HACCP A班B班訓練合格證書 腎臟專科營養師 長期照護醫事人員 Level 1~3 訓練計畫完訓	教學年資:19 年 民國 95 年迄今 <u>台北榮民總醫院新竹分院營養師</u> 民國 91 年至 95 年 <u>國軍基隆醫院營養師</u> 民國 87 年至 91 年 <u>高雄市立小港醫院營養師</u> 民國 82 年至 87 年 <u>海軍總醫院營養師</u>
林瑞媛	中國醫藥大學營養碩士 中華民國營養師證書 中華民國糖尿病衛教學會合格衛教師 新竹縣糖尿病共同照護網證書 腎臟專科營養師 長期照護醫事人員 Level 1~3 訓練計畫完訓	教學年資:3 年 105 年迄今 <u>台北榮民總醫院新竹分院營養師</u> 103 年至 105 年 <u>苗栗大千醫院營養師</u>

(七)學前評估

實習營養師於報到時，實施程度測驗（筆試），以了解營養師之程度，並藉以安排適當之訓練內容。

(八)營養師實習生訓練課程內容、訓練方式及評核方法:

訓練科目	訓練項目	訓練時間 hr	訓練課程	訓練方式	評核方法	負責營養師
膳食管理 (144小時)	普通飲食設計與營養分析	16(第1~2天)	1. 均衡飲食介紹 六大類食物介紹及飲食中建議量 2. 循環菜單設計方式及原則 成本預估及控制 3. 烹調技巧 普通飲食之食材烹調方式介紹及選擇	1. 課程指導 2. 學生進行見習、設計、參與討論 3. 菜單設計開發(普通餐7天)、成本控制	1. 菜單設計與營養析作業評核與回饋(營養實習學生書面報告評量表) 2. 住院病患飲食設計與成本分析評量(DOPS)(附件1)	膳食營養師
	各類治療飲食設計與營養分析	24(第3~5天)	1. 各類治療飲食原則介紹 說明治療飲食之種類 疾病膳食療養學 循環菜單設計方式及原則 成本預估及控制 2. 烹調技巧 各類治療飲食之食材烹調方式介紹及選擇 3. 生鮮食材運用 各類治療飲食中食材之選用原則及設計	1. 課程指導 2. 學生進行見習、設計、參與討論 3. 治療餐菜單設計開發(糖尿病餐、限蛋白餐、軟質飲食、全流飲食)、成本控制	1. 菜單設計與營養分析作業評核與回饋(營養實習學生書面報告評量表) 2. 住院病患飲食設計與成本分析評量(DOPS)(附件1)	膳食營養師
	灌食設計與營養分析	16(第6~7天)	1. 管灌產品特色 各種管灌配方介紹和使用方式 各種管灌配方營養成分分析 2. 飲食設計與調配 管灌飲食設計與調配(符合各種治療飲食原則)	1. 基礎課程指導 2. 管灌配方營養成分綜合表 3. 基礎配方調整計算 4. 市調管灌營養品種類 5. 實地操作營養品配製	1. 管灌配方設計與成分分析作業(營養實習學生書面報告評量表) 2. 灌食飲食製備評量(DOPS)(附件2)	膳食營養師
	食材採購、驗收與庫房與管理	24(第8~10天)	1. 食材採購規格介紹 2. 食材採購方式及訂購量估算 3. 食材驗收標準 各類生鮮食材驗收標準與方法 各類乾料與南北貨驗收標準與方法	1. 課程指導 2. 學生實地進行見習、參與討論、操作	生鮮食品、乾料驗收操作技術(DOPS)(附件3)	膳食營養師

			4. 食材儲存 5. 庫房分類與管理			
飲食製備與供膳流程管理	16(第11~12天)	1. 烹調原理 烹調方式說明 各類食物製備原理 2. 廚房的規劃設計與設備 3. 供膳動線流程規畫	1. 課程指導 2. 配合執行營養師監督配膳及供餐流程管理 3. 實地參與送餐流程	1. 供膳設備考和專案評量(DOPS)(附件4)	膳食營養師	
供膳品質管理	24(第13-15天)	1. 食材驗收 2. 食材烹調及成品管理 3. 食品適當保存與運送 4. 品質改善計畫	1. 課程指導 2. 實地操作 3. 執行1次病患伙食膳食管理供應滿意度調查並完成品質改善計畫	供膳滿意度調查與分析報告(營養實習學生書面報告評量表)	膳食營養師	
食品衛生安全管理	24(第16-18天)	1. GHP、HACCP 衛生自主管理 2. 餐具回收、清洗與檢測 3. 病媒防治	由合格教師指導，並配合院內標準作業流程之書面資料，觀摩：院內餐具回收、清洗與檢測作業，病媒防治，觀摩衛生自主管理	食品安全衛生管理作業評核與回饋(營養實習學生書面報告評量表)	膳食營養師	

訓練科目	訓練項目	訓練時間 Hr	訓練課程	訓練方式	評核標準 (方法)	負責營養師
臨床營養 (216小時)	臨床營養治療與支持 營養照護流程訓練 1. 病歷閱讀訓練 2. 營養評估、診斷及介入(NCP)照護流程/文件記錄訓練 3. 醫療營養品認識與應用 住院病患營養照護訓練 1. 糖尿病營養照護 2. 腎臟病營養照護	160	1. 依內、外、兒疾病飲食進行現場指導，依每一病房現場指導 2. 急重症病房管灌飲食進行現場指導 3. 長期照顧機構營養照護	1. 教師給予基礎課程 2. 依營養師指導下，實地操作營養評估照顧流程(病歷書寫、身體評估…等) 3. 住院營養評估、衛教病患、計畫、執行紀錄 4. 配方計算	1. 每病房至少2位病患的營養評估和照護 迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)(附件5) 2. 擇一個案上台報告 臨床病例討論評量表(CbD)(附件6) 3. 一篇營養相關文獻並上台報告(營養實習學生書面報告評量表)	臨床營養師
	營養門診諮詢觀摩訓練 糖尿病、腎臟病等慢性疾病營養醫療/共同照護網營養門診諮詢與衛教實務	32	依糖尿病、慢性腎臟疾病共同照護網門診進行現場指導	1. 實地見習 2. 依營養師指導下，營養衛教並執行計畫與記錄	1. 至少各1位模擬門診病人的營養評估及衛教紀錄。 2. 迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)(附件5)	臨床營養師
	團體營養衛教	24	1. 教師指導教材設計。 2. 門診團體衛教。	1. 糖尿病團體衛教設計1份 2. 腎臟疾病團體衛教設計1份 實際演練1場	1. 繳交心得報告與團體衛教投影片 2. 社區營養宣導專案技能評量表(附件7)	臨床營養師

訓練科目	訓練項目	訓練時間 hr	訓練課程	訓練方式	評核標準 (方法)	負責營養師
社區營養 (72小時)	1. 社區營養宣導 2. 媒體教材製作	72	1. 社區營養宣導 2. 營養相關團體衛教 3. 健康促進專案規劃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在合格教師指導下完成1場社區民眾團體衛教或健康促進活動。 2. 至少1份健康飲食示範或飲食新文化推動海報或教材。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 製作教案作業評核與回饋 2. 營養宣導專業技能評量表(附件7) 3. 快樂餐活動專案設計直接觀察技能評量表(附件8) 	各營養師

參考資料：中華民國營養師公會全國聯合會「營養科系實習學生訓練計畫」訓練課程 公版(1041226)

(九)補課

學生因請假或其他因素導致缺課，應與缺課當天課程教師討論補課日期與補課方式，補課方式包含教室課程、課程教師補課、繳交報告、補考或其他臨床教師安排之補課方式，補課需於1個月內完成，並記錄於補課記錄單（附件11）。

參、成效評估與補救機制

(一)、評核標準

營養實習學生於實習報到時，實習指導教師應實施『程度測驗』，以了解學生之程度，並藉以安排適當之實習內容；惟此測驗之成績不得做為該學生學期總成績之項次之一。營養實習學生於實習期間成績之評核以下列各項評核之成績乘上加權因子後之總和為之及格分數為60分，於適當時段由指導營養師確認簽名。

項次	權重	評核機制
實習成績	70%	由各單元臨床教師依據該學生之平時表現實施評核，針對繳交之作業報告填寫書面報告評量表(附件9)或執行各式評量表評核(附件1~8)檢視是否通過，未通過則施以補強訓練重測。
個案報告	10%	至少3位病患的營養評估和照護並上台個案報告，評核標準實習學生口頭報告評量表(附件10)。
口頭報告	10%	以期刊論文閱讀後之內容報告為主，進行口頭報告，評核標準見實習學生口頭報告評量表(附件10)。
期末測驗	5%	綜合與實習相關且應具備之專業學養施以筆試測驗並評量實習效果。

(二)教學雙向回饋機制

1. 各項訓練科目之評核表單皆為雙向回饋表單，除了教師給予實習學生之評量外，學員也可對此課程過程提出回饋。讓每堂科目及時反映問題，及時調整教學方法及深度
2. 營養實習學生於各科目實習時，應就該營養師之教學態度、講解能力、專業知識、教學效果，採無記名方式填寫『教師教學評量表』(附表11)進行回饋評核，以做為科內同仁加強改進之依據。
3. 依據對『教師教學評量表』評核分數小於2分之老師，導師諮詢營養實習學生之意見，並訪談該老師，了解其狀況，針對學生不了解問題，再進行解說、並持續追蹤後續的情形。
3. 針對營養實習學生於『教師教學評量表』所提出之意見，由訓練計畫主持人召集教學訓練小組成員定期舉行檢討改善會，以做為教學訓練計劃檢討改善、以提升教學之品質。
4. 實習學生每月應有一次課程暨實習心得交流活動，學生應就本月實習之情形與心得相互較交換意見，臨床教師應出席了解學生生活及實習情形，並解答學生所提出之問題。

(三)補救機制

營養實習學生於各單位實習時，應抱持主動學習、勇於發問之精神，以獲得最大實習效果。然個別學生家庭生長環境、學習狀況與人際相處情形皆有所差異，為避免學生因實習適應不良而影響學習狀況，特訂定「營養實習學生實習適應不良輔導準則」。適應不良營養實習生之分成品德、行為、習慣不良及實習生活適應不良與專業學習不良二類，統稱適應不良營養實習生。

1. 品德、行為、習慣不良或實習生活適應不良之營養實習生之輔導機制。

(1) 針對品德、行為、習慣不良或實習生活適應不良之營養實習生，各臨床教師應通報導師，由導師負責擔任專責輔導教師，實習期間全期督責各實習點之臨床教師，確實加強與實習生活適應不良之營養實習生互動，並將學生實習生活狀況呈報訓練計畫主持人及學校負責實習老師。

(2) 實習導師應與各臨床教師共同諮詢意見，並約談實習學生，了解實際情形。同時連絡學校實習訪視老師，以了解學生在校情形。

(3) 訪談該學生，確實了解學生之想法，並針對問題輔導以尋求解決問題的方法，並持續追蹤後續的實習情形，且有完整之輔導紀錄。（附表 15 學生輔導暨補強訓練記錄）

2. 專業學習不良之輔導補強機制

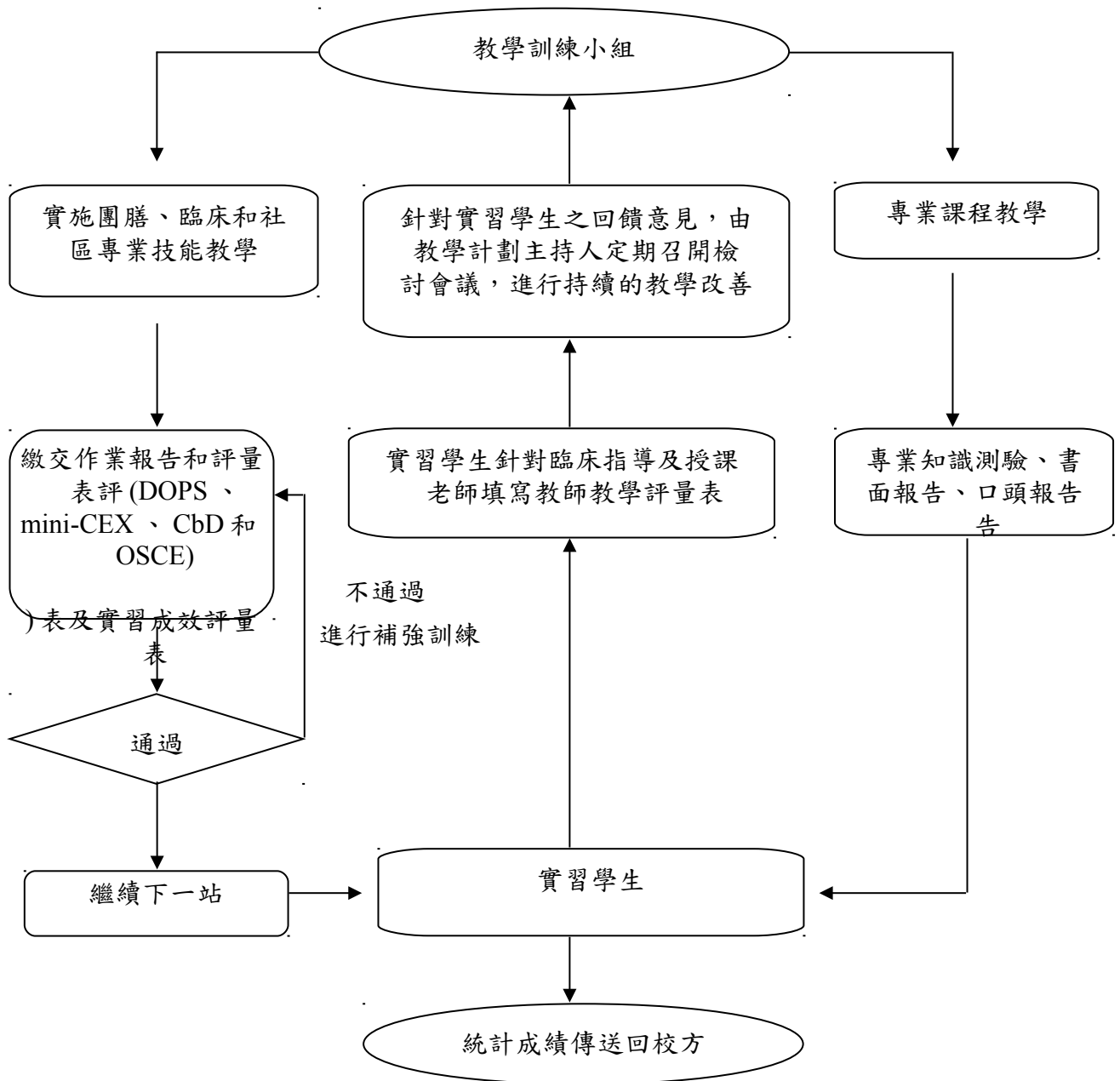
(1) 各單元臨床教師依據該學生之實習表現實施評核，若在書面報告評量表中不及格，或在各式評量表中評核有任一項不通過之學生，列入為輔導補強的對象。

(2) 各單元臨床教師應通報導師，由各單元臨床教師擔任專責輔導教師，針對實習學生在評量表中呈現不及格之學生實施補強訓練，內容應包括基本原理、技術改進等，並於實施完成後重新評量。

(四) 教學成效評估：

學生實習過程中，不定期與該校教師代表進行「實習學生檢討會」，並做成會議記錄，以茲追蹤與改善學生實習之相關問題。訓練完成後，由實習學生員填具滿意度調查表(附件16)，並提供確實可行之建議，作為對教師之回饋及往後改進之依據。

*教學成果評估與回饋機制及補強訓練措施機制流程圖



肆、教師評估辦法

一、考核方式：

1. 臨床教師需每年接受「師資教學能力」評估，內容包含學員對教師教學評量表及教師資自評，列入年終考核及職務升遷之重要依據。
2. 實習生於各科目學習時，應就該教師之教學態度、講解能力、專業知識、教學效果，採無記名方式填寫『教師教學評量表』（附表 12）進行回饋評核，以做為科內同仁加強改進之依據。
3. 依據對『教師教學評量表』評核分數小於 2 分之老師，計畫主持人諮詢學生之意見，並訪談該老師。
4. 教師填寫教師自評(附件 13)，並由計畫主持人複評。
5. 教師發生輔導學員不力、與學員溝通問題、教學方法有待改進、教師自我發展不足、教師評核尚待改進等情形，單位主管應提報單位內會議討論及進行相關輔導，並針對教師較為不足的部分給予相關課程進修。教師教學補強訓練記錄表(附件 14)，若仍不適任，將提報醫學教育委員會討論，經評估與輔導後仍不適任之教師，將不續任臨床教師及列入年終考核及職務升遷之重要依據

二、獎勵方式

1. 依據本院教研中心師資培育作業要點給予相關獎勵
2. 凡符合師資資格且實際執行教學者，皆由本院教研中心協助申請醫策會教師認證證明。
3. 當年度具師資資格者，於非上班時間參與教研中心舉辦之師培課程可申請公假時數。
4. 優先列入國內外進修及職務升遷評比。

伍、實習學生之權益與義務

(一)實習學生之權益

1. 請假：實習學生於實習期間申請公、事、病假須附證明文件及請假單，向該指導老師請假，始為准假。准假者得依各科規定，補足所缺之實習時段。
2. 教學醫院的教師應對實習學生評估，並提出回饋意見，一方面讓學生可以了解自己的優點與缺點，另一方面也可以使臨床實習的制度更加完善。所提的意見應具有建設性，應避免使用含有人身攻擊的負面言詞或文字。
3. 學員意見反映管道列表

單位	電話
計畫主持人 徐佳郁代理主任	信箱： e0007@vhct.gov.tw 院內分機：718
教學計畫聯絡人 林瑞媛營養師	信箱： lin0808@vhct.gov.tw 院內分機：718
台北榮民總醫院新竹分院 教研中心	院內分機：128

(二)實習學生之安全及義務

1. 實習學生在接觸病人及病房環境過程中，必須遵守並執行感染控制之相關規定，以確保所有相關人員之健康。

2. 實習學生的身份是學生，尚不具備營養師的資格，所以只有在被教師的指導下才可以執行醫療行為，以保障病人的安全。有必要與病患會面前，請先通知實習老師及護理人員。
3. 實習學生有義務及責任向病人介紹其實習學生的身份，以尊重謙和之態度取得病人同意後，進行臨床的照顧；如果病人拒絕，實習學生亦應尊重病人的自主權。
4. 病人的隱私權，不得在非醫療專業之公開場合討論病人的病情，不得將病人的病歷或其複製本帶離醫院。
5. 服裝儀容方面：於實習期間必須穿著治療服，以整潔端莊為主，不要穿短褲、垮褲、迷你裙、汗衫、中空裝、拖鞋等暴露不雅之衣著（有損專業形象）。膳食管理實習期間須著長褲、防滑包鞋、整潔之廚房工作服、工作帽。帶活動時，不要繫領帶、圍圍巾、戴項鍊及耳環，以免造成自身危險。
6. 實習學生在實習期間注意基本禮儀，不得喧嚷、喝酒或是濫用藥物等行為。
7. 愛惜公物，避免公物私用。

陸、附表

編號	附表名稱
1	膳食供應管理直接觀察技能評量表 1(DOPS) :住院病患飲食設計及成本分析
2	膳食供應管理直接觀察技能評量表 2(DOPS) :管灌飲食製備
3	膳食供應管理直接觀察技能評量表 3(DOPS) :生鮮、食品乾料驗收操作技術
4	膳食供應管理直接觀察技能評量表 3(DOPS) :膳食設備
5	迷你臨床演練評量表(Mini-CEX)
6	臨床病例討論評量表 (Case-based Discussion,CbD)
7	社區營養宣導專案技能評量表
8	『快樂餐活動專案設計』直接觀察技能評量表 (DOPS)
9	營養教育訓練計畫書面報告評量表
10	營養教育訓練計畫口頭報告評量表
11	補課記錄單
12	教師教學評量表
13	臨床教學評量表(教師自評表)
14	教師教學補強訓練記錄表
15	實習學生輔導補強訓練記錄
16	實習學生問卷調查表(教研中心提供)

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 1 (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) 組長

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：

學員對此課程與評量回饋：

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：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 1 (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

除上述 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。

臺北榮民總醫院新竹分院營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 2 (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) 組長

技能名稱：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：

學員對此課程與評量回饋：

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：**_____

臺北榮民總醫院新竹分院營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 2 (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 50cc 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。

臺北榮民總醫院新竹分院營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 3 (DOPS)

學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員 其他_____

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) 組長

技能名稱：生鮮、食品乾料驗收操作技術

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	生鮮食材種類及採購量的熟悉度							
2	乾料食材種類及規格的熟悉度							
3	清潔用品種類及規格的熟悉度							
4	驗收食材的能力							
5	組織及效能							
6	整體表現							

* 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：

學員對此課程與評量回饋：

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：_____

臺北榮民總醫院新竹分院營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』直接觀察技能評量表 3 (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：

生鮮食材種類及採購量的熟悉度（參考採購合約書）

- 1、是否了解加工蔬菜（如：高麗菜）採購量計算方式。
- 2、是否了解各類生鮮食材計價方式（如：高麗菜採浮動價，雪裡紅採固定價）。
- 3、能說出營養科常用肉類（豬肉、雞肉）各 5 種以上食材及烹調方法。
- 4、能說出營養科常用 5 種以上海鮮類食材及烹調方法。
- 5、能說出 5 種以上蔬菜品名其盛產季節。
- 6、能說出 5 種以上水果（含省產及進口）品名及其盛產季節。

乾料及其他食材種類及規格的熟悉度

- 1、能說出 5 種以上營養科常用乾料食材及規格。
- 2、能說出 5 種以上營養科常用乾料食材烹調或運用方法。

清潔用品種類及規格的熟悉度

- 1、能說出 5 種以上營養科常用清潔用品種類及規格。
- 2、了解調配 200 ppm 氯液的方法，以及適用的品項。

驗收食材的能力

- 1、確實瞭解營養科驗收作業流程。
- 2、能於助管師(或營養師)協助下完成 1 次驗收作業。
- 3、能依食材特性選擇合適的進深驗收方式，如：使用糖度計驗收水果。

組織及效能

- 1、能了解採購、驗收、撥發、庫房管理整體運作原則。
- 2、能適當的提出檢討及改善方向。

整體表現

除上述之能力，簡而言之即為評量人員對受試學員之整體感覺。

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』專案考核評量表 4

學員姓名：_____ 實習學生 PGY 營養師 新進營養師

評量者：營養師(資歷__年) 資深營養師(5年以上) 組長

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 ¹
		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							

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：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

『膳食供應管理』專案考核評量表 4

評量方式說明：

1. 學員至少於實習期間選擇7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，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

除了上述以外之能力，簡而言之即為評量人員對受試者之整體感覺。

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

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：

學員對此課程與評量回饋:

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：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

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，也不要利用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。

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫
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：

學員對此課程與評量回饋：

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：_____

臺北榮民總醫院新竹分院營養科教育訓練計畫

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(營養照護紀錄、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等。

營養診斷：學員可就營養評估內容判別病患的營養診斷（營養問題、病因及相關徵狀）。

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。

追蹤及評值：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。

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

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 未 評估或無法 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：

學員對此課程與評量回饋：

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：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

社區營養宣導專案技能評量表

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。

臺北榮民總醫院新竹分院營養科教育訓練計畫

『快樂餐活動專案設計』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：護理之家住民快樂餐活動

請依照下列項目評估學員表現		未達標準		接近標準	達到標準	超過標準		U/C*
		1	2	3	4	5	6	
1	專案計畫的完整性							
2	活動設計的可行性							
3	菜單設計的考量周延性							
4	相關活動單位聯繫能力							
5	表達能力及技巧							
6	面對住民應對溝通能力							
7	組織及效能							
8	整體適任							

* 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：

學員對此課程與評量回饋：

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：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫

『快樂餐活動專案設計』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：

專案計畫的完整性

- 1、是否依據活動時間、地點、場地及設備，規劃合宜之活動計畫。
- 2、菜單設計及活動目的、內容是否適當。
- 3、活動設計是否考量動線流暢及參與活動住民之安全。
- 4、活動設計是否具多元性、活潑性、可引起住民參與興趣。
- 5、活動之工作人員瞭解自己的業務內容。

活動設計的可行性

- 1、是否依住民需求設計活動內容。
- 2、活動內容是否貼近住民生活，能引起住民興趣。

菜單設計的考量因素

- 1、菜單內容是否符合住民健康需求。
- 2、菜單設計是否具有創意。
- 3、是否將菜餚製備可行性及難易度列入考量。

相關活動單位聯繫

能與活動相關單位進行良好溝通及聯繫，使活動順利進行。

表達能力及技巧

- 1、能以大眾化的語言表達及說明，注意與現場住民的互動。
- 2、時間的掌控適當。

面對住民應對溝通能力

- 1、對於住民提問能有適當及切題的回覆並於活動結束後完成 Q&A。
- 2、對於意外狀況能適當反應及處理。

組織與效能

- 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 7 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。

**臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫
書面報告評量表**

學生姓名：_____ 送訓學校：_____

實習地點：_____ 訓練期間_____

主 題：_____

評分營養師：_____ 總分：_____

評核項目	分數	總分
報告內容 25分		
報告格局 25分		
寫作技巧 25分		
心得內容 25分		

說明：

- 1.總分成績評量為” 59 以下” 者, 需實施補救教學
2. 各項成績評量為” 22” 以上或低於” 14” 以下者, 請評分老師附記說明

指導老師評語與說明：

學員對此課程與評量回饋:

實習學生：_____ 實習指導老師：_____ 計畫主持人：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫
口頭報告評量表

學生姓名：_____ 送訓學校：_____

實習地點：_____ 訓練期間：_____

主 題：_____

評分營養師：_____ 總分：_____

評核項目與結果	各項分數	總分
主題(切題) 20分		
報告內容 20分		
報告格局 20分		
台風與技巧 20分		
問題與回答 20分		

說明：

- 1.總分成績評量為” 59 以下” 者, 需實施補救教學
- 2.各項成績評量為” 18” 以上或低於” 13” 以下者, 請評分老師附記說明

指導老師評語與說明：

學員對此課程與評量回饋：

實習學生：_____ 實習指導老師：_____ 計畫主持人：_____

**臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫
補課記錄單**

學員姓名		申請日期	
缺課課程	<input type="checkbox"/> 教室課程 <input type="checkbox"/> 操作技能課 <input type="checkbox"/> 其他課程 <input type="checkbox"/> 考試	缺課日期	
		缺課名稱	
		課程教師	
缺課原因	<input type="checkbox"/> 請假 <input type="checkbox"/> 其他		
補課課程	<input type="checkbox"/> 教室課程 <input type="checkbox"/> 操作技能課程 <input type="checkbox"/> 其他課程 <input type="checkbox"/> 考試	補課日期	
		補課名稱	
		課程教師	
補課方式	<input type="checkbox"/> 教室課程 <input type="checkbox"/> 操作技能課程 <input type="checkbox"/> 繳交報告 <input type="checkbox"/> 考試 <input type="checkbox"/> 其他		

學生：_____ 指導老師：_____ 計畫主持人：_____

**臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫-
教師教學評量 (學生對教學營養師之評量)**

教師姓名：_____

教學活動：團膳、臨床、社區

授課日期/期間：_____

學生姓名：_____ 不具名

評 量 項 目 (評分標準：1-5。1 很不同意、5 很同意)	分 數					平均
	1	2	3	4	5	
1. 我覺得教師的教學準備充分。						
2. 我覺得教師的教學方法能幫助我的學習。						
3. 我覺得教師的教學內容充實讓我有所收穫。						
4. 我覺得教師與學生互動關係良好。						
5. 我覺得教師時間控制良好。						
6. 我覺得教師的教學內容能引起學生興趣並激發思考。						
7. 我覺得教師教導可應用在專業或生活上。						
8. 我覺得教師教學態度認真負責。						
9. 我覺得教師教學內容創新。						
10. 整體上我覺得教師是適任。						

建議：_____

心得：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 臨床教學評量表(教師自評表)

為了解臨床教學之成效，營造更好本院之教學環境，請將您的意見寫下，做為未來訓練計畫改善與優良教師選拔之參考。(本問卷將由專人處理，回答內容均予保密，敬請安心作答)。

教研中心敬上

一.基本資料：

- 1.教學期間：_____
- 2.教學單位：_____
- 3.自評教師姓名：_____
- 4.學生姓名：_____
- 5.教學種類：實習學生 新進營養師

二、教師教學整體評估

評分項目	請於以下欄位內圈選出您認為最適合的數字		具體改善建議 (小於2分請說明)
	5 非常滿意 4 滿意 3 尚可 2 還要加強 1 有待改善		
	教師自評	計畫主持人複評	
1.我具教學熱誠，使學生易於親近。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
2.我在臨床教學中能適時尊重學生。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
3.我能有系統、有條理的傳達授課內容。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
4.我對於學生的臨床表現，會給予即時適切的回饋。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
6.我能落實執行臨床教學計畫。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
7.我會以問題激發學員思考，鼓勵學員充分發表意見激發學習。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
8.我對學生的需求能盡力給予協助，並依學生程度調整教學方式。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
9.我能依學員能力及差異設計或調整教學內容。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
10.我能安排適當機會讓學員實務演練及討論。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
11.專業態度及行為可作為後輩之典範。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
12.我的整體教學能力。	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
教師自評評語			
計畫主持人評語			

臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫-
教師教學補強訓練記錄表

輔導項目	<input type="checkbox"/> 教學內容 <input type="checkbox"/> 教學態度 <input type="checkbox"/> 教學能力 <input type="checkbox"/> 課程設計
輔導日期	
輔導課程	
受輔導教師	
指導教師	
輔導計畫	
成效與檢討	
輔導結果	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

受輔導教師：_____ 指導老師：_____ 計畫主持人：_____

**臺北榮民總醫院新竹分院 營養教育訓練計畫
輔導暨補強訓練記錄**

學員姓名：_____ 實習生 PGY 新進人員 _____

補救教學科目：_____

實習導師		實習課程指導老師	
日期	第一次：	第二次：	第三次：
補救教學老師			
評分(0-100)			
補救教學是否合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

補救教學 60 分以上合格, 不及格者再次進行第二次補救教學

營養師對評核結果不佳之具體敘述			
實習學生對學習效果不佳的說明			
輔導或補強教學方式			
輔導後實習生自評	日期：	輔導後實習指導老師評語	日期：

實習學生：_____ 實習指導老師：_____ 計畫主持人：_____

臺北榮民總醫院新竹分院 實習學生問卷調查表

親愛的同學：

歡迎你至本院實習，請依此次之實習經驗成果填寫以下問卷，作為日後改進之參考，謝謝你！

實習單位：_____ 實習日期：_____ 至 _____

學校名稱：_____ 實習單位：_____

實習經驗：無 1次 2次 3次 4次以上

非常
滿意 滿意 普通 不滿
意 非常
不滿意

		非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1	實習過程與學校的學習目標相互配合					
2	實習過程與學校的課堂教學相互配合					
3	實習過程的實習進度安排					
4	醫院舉辦的教學活動內容					
5	實習過程中，如遇問題，除指導老師，有無可尋求之資源					
6	實習過程中，實習單位人員的指導態度					
7	實習過程中，實習單位人員的專業知識					
8	實習過程中，實習單位人員的專業技能					
9	實習過程中，實習單位所提供的參考書與資料					
10	實習過程中，醫院所提供的參考書與資料					
11	實習過程中，單位所提供的硬體與軟體設備					
12	實習過程中，單位主管的指導態度、專業知識與協助					

意見與建議欄