

計畫修訂前後對照表

112 年度(現行內容)	113 年度(修正後)
<p>一、本訓練課程供教學醫院臨床醫事人員培訓計畫之醫院，規劃受訓營養師訓練課程使用。</p> <p>二、訓練目的</p> <p>(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」，建立臨床營養照護與膳食供應與管理的專業能力，並依醫院需求培養長期照護及社區營養宣導教育的能力。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	<p>一、本訓練課程供臨床醫事人員培訓計畫之教學醫院，規劃受訓營養師訓練課程使用。</p> <p>二、訓練目的</p> <p>(一) 培養新進營養師應用實證科學為基礎的「營養專業知識」及「營養照護技能」，建立臨床營養照護、膳食供應與管理、長期營養照護、疾病營養或社區營養宣導教育的專業能力。</p> <p>(二) 精進臨床營養照護知能，在工作中養成終身學習及自我成長的態度。</p> <p>(三) 養成新進營養師遵循法規、具備執業所需的專業倫理及展現當責的工作態度。</p> <p>(四) 能與跨專業團隊及病人有效溝通，達成良好的醫病溝通及合作關係。</p> <p>(五) 培養新進營養師有效運用人員、設備及資源，促進工作順利運作。</p>

三、訓練安排

(一) 本訓練期程合計 24 個月，~~包含基礎課程、核心課程及專業課程~~如下：

1. 基礎課程：~~包含~~1. 到職訓練課程 1 週(依各醫院規定調整)；
2. 基本訓練課程 8 小時
2. 核心課程：訓練課程以全人照護概念為基礎下，訂定病人膳食供應與管理，訓練時間 9 至 12 個月；臨床營養治療與支持，訓練時間 9 至 12 個月；社區營養宣傳，訓練時間 1 至 2 個月。
3. 專業課程：長期營養照護~~、社區營養服務或依醫院特性、需求之課程~~，~~可列為選訓課程，其訓練時間由各醫院做適當安排。~~

(二) ~~受訓人員應在臨床教師指導下執行臨床業務~~，訓練課程中應包含跨領域團隊合作照護及全人照護訓練(如：相關類別的跨領域團隊合作之臨床照護)

※訓練課程符合衛生福利部『營養師二年期訓練計畫』之規定。

三、訓練安排

(一) 本訓練共分三階段，三階段訓練期程合計 24 個月，如下：

- 1、基礎課程階段：基本訓練課程，訓練時間 8 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 9 至 12 個月；臨床營養治療與支持，訓練時間 9 至 12 個月；疾病營養團體衛教或社區營養宣導，訓練時間 1 個月。
- 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 2 至 4 週。

(二) 二年期訓練課程中應包含跨領域團隊合作照護訓練(如：相關類別的跨領域團隊合作之臨床照護)。

四、課程內容**(一) 基礎課程階段**

1. 到職訓練課程

達成目標	能儘速適應醫院環境，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. 營養治療科簡介：組織架構、工作職掌。 3. 營養師、庫管、工作助理、管理師及廚師等人員認識、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. 觀看院內網頁資訊。 3. 閱讀營養治療科 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 份訓練內容。 2. 教師面談、回饋並完成紀錄。
完訓認定	<u>到職訓練內容完成 100%，且有教師回饋紀錄</u>
備註	

四、課程內容**(一) 基礎課程階段**

1. 基本訓練課程

達成目標	能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、職業安全衛生等相關衛生法規或衛生政策 4~6 小時。 2、醫療品質促進、基本救命術(BLS)、院內感染控制及新興傳染病防治等相關課程 2~4 小時。
訓練時間	8 小時，須於到職後半年內完成。
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，每堂課至少完成 300 字心得報告。
評核標準(方法)	心得報告、口頭測驗評估及合格教師回饋。
完訓認定	<u>100% 完成並取得訓練課程時數證明。</u>
備註	到職前若有相關訓練證明則可抵免。

2.基本訓練課程

達成目標	能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。 2.醫療品質促進或院內感染控制等相關課程。
訓練時間	共 8 小時，須於到職後半年內完成。
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， 完成評核並有學分證明 。
評核標準(方法)	評核或學分證明
完訓認定	100% 完成並取得訓練課程時數證明。
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	能儘速適應醫院環境，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、營養治療科簡介：組織架構、工作職掌。 3、營養師、庫管、工作助理、管理師及廚師等人員認識、工作內容簡介及作業觀摩。 3、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、閱讀營養治療科 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 份訓練內容與心得報告。 2、教師面談、回饋並完成紀錄。
完訓認定	到職訓練內容完成 100%，且有教師回饋紀錄
備註	

(二) 核心課程階段		(二) 核心課程階段	
1.病人膳食供應與管理		1.病人膳食供應與管理	
達成目標	1.能夠獨立執行醫院膳食管理 營養師 任務。 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。 3.能夠應用食品良好衛生規範(GHP)或食品安全管制系統(HACCP)品質管控原則，維護供膳衛生安全。	達成目標	1、能夠執行醫院膳食設計、製備與供應管理之任務。 2、能夠說明團體膳食供應相關重要設施設備之特性與功能，具備維護及管理各類設施設備正常運作的能力。 4、能夠應用食品良好衛生規範(GHP)或食品安全管制系統(HACCP)品質管控原則，維護供膳衛生安全。
訓練內容	1.菜單設計、營養分析與成本控制(16週) (1)普通飲食/素食等。(4週) (2)各類治療飲食。(12週) 2.腸道營養配方設計與營養分析。(4週) 3. 灌食製備與供應 。(8週) 4. 食材採購、驗收與庫房管理 。各類飲食製備與供膳流程管理(13週) (1)食材採購、驗收與 庫房管理 。(4週) (2) 排班與人事管理 。(1週) (3)供膳流程管理：配膳、送餐、餐具回收作業。(4週) (4)廚房設施設備 認識與維護保養原則 。(4週) 5.食品衛生安全管理(3週) (1)餐具回收、清洗與檢測。(1週) (2)病媒防治/廚房用水、飲水機等之用水安全。(1週) (3)衛生自主管理。(1週)	訓練內容	1、菜單設計、營養分析與成本控制(16週) (1)普通飲食/素食等。(4週) (2)各類治療飲食。(12週) 2、腸道營養配方設計與營養分析。(4週) 3、食材供應異常時之應變與處理。(8週) 4、各類飲食製備(含灌食)與供膳流程管理(13週) (1)供膳流程管理：配膳、送餐、餐具回收作業。(4週) (2)確認廚房設施設備正常運作。(4週) (3)突發狀況與客訴事件之處理原則。(1週) (4)食材採購、驗收與撥發。(4週) 5、食品衛生安全管理(3週) (1)餐具回收、清洗與檢測。(1週) (2)病媒防治、廚房及飲水機用水安全。(1週) (3)衛生自主管理。(1週) 6、團隊工作人員之溝通能力與技巧
訓練	共計44週。	訓練	共計44週。

時間		練時間	
訓練方式	<p>1.菜單設計、營養分析與成本控制</p> <p>(1)依照場所能提供之軟硬體，教導受訓人員完成營養及成本分析。</p> <p>(2)由受訓人員進行 10 日普通飲食及素食、10 日流質軟質飲食之循環菜單設計與營養及成本分析 (至少 3 日)。</p> <p>(3)由受訓人員設計 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 10 日循環菜單並進行營養及成本分析 (至少 3 日)。</p> <p>2.腸道營養配方設計與營養分析</p> <p>(1)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</p> <p>(1)觀摩熟悉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> <p>(1)在合格教師指導下，見習後由受訓人員獨力完成：</p> <p>A. 請、採購及庫房系統操作。</p> <p>B. 食材驗收與撥發作業。</p> <p>C. 廚務人員排班。</p> <p>D. 早、午、晚及假日值班供膳之實務。</p> <p>(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相關之設施設備至少 10 種(請參酌下方所列)，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> <p>A. 蒸烤箱(或蒸箱、烤箱)。</p> <p>B. 鼓風爐(或快速爐)。</p> <p>C. 切菜機。</p>	訓練方式	<p>1、菜單設計、營養分析與成本控制</p> <p>(1) 依照場所能提供之軟硬體，教導受訓人員完成營養及成本分析。</p> <p>(2) 由受訓人員進行 10 日普通飲食及素食、10 日流質軟質飲食之循環菜單設計與營養及成本分析 (至少 3 日)。</p> <p>(3) 由受訓人員設計 3 種以上治療飲食【糖尿病飲食、低鹽飲食、低油飲食、低蛋白飲食或咀嚼吞嚥困難(高齡友善)飲食】之 10 日循環菜單並進行營養及成本分析 (至少 3 日)。</p> <p>2、腸道營養配方設計與營養分析</p> <p>(1) 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、了解食材供應異常時之應變措施及處理原則</p> <p>4、食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</p> <p>(1) 在合格教師指導下，見習後由受訓人員獨立完成：</p> <p>A、確認訂購食材數量。</p> <p>B、食材驗收與撥發作業。</p> <p>C、早、午、晚及假日值班供膳之實務。</p> <p>(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相關之設施設備至少 10 種 (請參酌下方所列)，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> <p>A、蒸烤箱 (或蒸箱、烤箱)。</p> <p>B、鼓風爐 (或快速爐)。</p> <p>C、切菜機。</p> <p>D、洗菜機 (或三連水槽)。</p>

<p>D.洗菜機(或三連水槽)。</p> <p>E.洗碗機。</p> <p>F.烘乾櫃。</p> <p>G.刀具消毒櫃。</p> <p>H.保溫餐車/送餐車。</p> <p>I.保溫配膳車。</p> <p>J.配膳輸送帶。</p> <p>K.大型攪拌機。</p> <p>L.抽油煙機。</p> <p>M.截油槽。</p> <p>N.冰箱/冰櫃(步入式冷藏庫/步入式冷凍庫)。</p> <p>O.滅火毯。</p> <p>P.瓦斯遮斷器。</p> <p>Q.洗地機。</p> <p>R.食物調理機(或細切機、攪拌機、較大馬力之果汁機)。</p> <p>5.食品衛生安全管理</p> <p>(1)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> <p>A.院內餐具回收、清洗與檢測作業。</p> <p>B.病媒防治/廚區水質檢測作業。</p> <p>(2)每日執行衛生自主管理作業。</p>	<p>E、洗碗機。</p> <p>F、烘乾櫃。</p> <p>G、刀具消毒櫃。</p> <p>H、保溫餐車/送餐車。</p> <p>I、保溫配膳車。</p> <p>J、配膳輸送帶。</p> <p>K、大型攪拌機。</p> <p>L、抽油煙機。</p> <p>M、油脂截油槽。</p> <p>N、冰箱/冰櫃(步入式冷藏庫/步入式冷凍庫)。</p> <p>O、瓦斯遮斷器。</p> <p>P、食物調理機(或細切機、攪拌機、較大馬力之果汁機)。</p> <p>(3)熟悉突發狀況與客訴事件進行通報、處理及記錄事件之作業程序。</p> <p>5、食品衛生安全管理</p> <p>(1)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> <p>A、院內餐具回收、清洗與檢測作業。</p> <p>B、病媒防治/廚區水質檢測作業。</p> <p>C、執行衛生自主管理作業。</p> <p>6、觀察學員與供膳團隊成員間之協調溝通能力與技巧。</p>
<p>評核標準</p> <p>1.菜單設計、營養分析與成本控制</p> <p>(1)口頭測驗評估及合格教師回饋。</p> <p>(2)「住院病人飲食設計與營養分析」直接觀察技能評核(DOPS)。</p> <p>2.腸道營養配方設計與營養分析</p>	<p>評核標準</p> <p>1、菜單設計、營養分析與成本控制</p> <p>(1)口頭測驗評估及合格教師回饋。</p> <p>(2)短期執業觀察評估可採用「盤餐或灌食飲食設計與營養分析」直接觀察技能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment - 「盤餐膳食設計與食材成本管理」。</p>

	<p>(1)「腸道灌食製備與出餐監測」直接觀察技能評核 (DOPS)。</p> <p>3. 食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理</p> <p>(1)「驗收」直接觀察技能評核 (DOPS)。</p> <p>(2)「盤存」直接觀察技能評核 (DOPS)。</p> <p>(3)完成排班表並計算出工作時數報表，教師回饋並記錄。</p> <p>(4)「配膳出餐」直接觀察技能評核 (DOPS)。</p> <p>(5)口頭測驗或筆試評估及合格教師回饋。</p> <p>4. 食品衛生安全管理</p> <p>(1)筆試。</p> <p>(2)教師會談、回饋並記錄。</p>	<p>2、食材採購、驗收，各類飲食製備與供膳流程管理可依照醫院訓練需求選擇以下所列之評估工具</p> <p>(1) 口頭測驗或筆試評估及合格教師回饋。</p> <p>(2) 短期執業觀察評估可採用「驗收」、「盤存」及「配膳出餐」直接觀察技能評核或 Ad-hoc EPA-based assessment-「醫院膳食盤餐督餐作業」。</p> <p>3、食品衛生安全管理</p> <p>(1) 筆試或現場觀察。</p> <p>(2) 合格教師回饋並記錄。</p>
<p>完 訓 認 定</p>	<p>1. 膳食供應出餐督導作業評量合格率 100%。</p> <p>2. 食品衛生安全管理評量合格率 100%。</p>	<p><u>完</u></p> <p><u>訓</u></p> <p><u>認</u></p> <p><u>定</u></p> <p>1、<u>膳食供應出餐督導作業評量合格率 100%。</u></p> <p>2、<u>食品衛生安全管理評量合格率 100%。</u></p> <p>3、Ad-hoc EPA-based assessment - 「盤餐膳食設計與食材成本管理」，可達到 Level 3c 「必要時聯繫教師事後確認」的信賴層級。</p> <p>4、Ad-hoc EPA-based assessment- 「醫院膳食盤餐督餐作業」，可達到 Level 4 「獨立執行」的信賴層級。</p>

2.臨床營養治療與支持		2.臨床營養治療與支持	
達成目標	1.熟悉病歷閱讀，能說出營養評估重點。 2.能獨立執行門診及住院病人的營養照護流程(NCP)包含營養評估、營養診斷、營養介入及監測與評值等，並完成相關紀錄。 3.能執行跨領域團隊合作及全人照護之營養照護 4.能獨立執行病人團體衛教業務。	達成目標	1、熟悉病歷閱讀，能說出營養評估重點。 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。 <u>3.能執行跨領域團隊合作及全人照護之營養照護</u>
訓練內容	1.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。 2.住院病人營養照護訓練 (1)糖尿病 營養照護。 (2)腎臟病 營養照護。 (3)心血管疾病 營養照護。 (4)重症病人營養照護。 (5)癌症病人營養照護。 3. 營養門診諮詢訓練 (1)糖尿病個案營養諮詢。 (2)腎臟病個案營養諮詢。 (3)其他疾病個案營養諮詢。 4.團體營養衛教。	訓練內容	1、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。 2、住院/門診病人(含高齡病人)營養照護訓練 (1)糖尿病 (2)腎臟病 (3)心血管疾病 (4)慢性呼吸道疾病營養照護 (5)癌症 (6)肝臟疾病 (7)胃腸道疾病 (8)體重管理 3、重症營養照護訓練
訓練時間	48週。	訓練時間	48週。

間			
訓練方式	<p>1. 營養照護流程訓練(20 週)</p> <p>(1) 在合格教師指導下，受訓人員可獨立進行臨床營養照護之訓練。</p> <p>(2) 在合格教師指導下，參與跨領域團隊合作及全人照護學習並留有紀錄。</p> <p>2. 病人營養照護訓練(20 週)</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(8 週)</p> <p>(1) 在合格教師指導下，受訓人員獨立製作 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，同時應有相關成效指標，如：前後測進步狀況或滿意度。</p>	訓練方式	<p>1、營養照護流程訓練 (20 週)</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，參與跨領域團隊合作及全人照護學習並留有紀錄。</p> <p>2、住院及門診病人營養照護訓練 (20 週)</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、慢性呼吸道疾病、腫瘤、肝臟、胃腸道疾病及體重管理等門診及住院病人共 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>3、重症病人營養照護(8 週)</p> <p>(1) 在合格教師指導下，受訓人員完成重症單位共 3 例之個案營養照護分析（含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值），並有教師之指導紀錄備查。</p> <p>(2) 在合格教師監督下，受訓人員見習營養師與重症單位醫護交班及參與跨團隊照護。</p>
評核標準	<p>1. 經臨床教師審閱之營養照護紀錄</p> <p>2. 病人營養照護訓練</p> <p>(1) 臨床病例討論評量(CbD)。</p> <p>(2) 臨床技能測驗(OSCE)。</p> <p>(3) 跨領域團隊合作及全人照護學習紀錄。</p> <p>3. 團體營養衛教</p> <p>—經教師回饋之團體衛教記錄。</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、病人營養照護個案分析</p> <p>(1) 臨床病例討論評量 (CbD)。</p> <p><u>(2) 臨床技能測驗(OSCE)。</u></p> <p><u>(3) 跨領域團隊合作及全人照護學習紀錄。</u></p> <p>3、短期執業觀察評估可依照醫院訓練需求選擇以下評估工具</p> <p>(1) Mini-CEX 或 ad-hoc EPA-based assessment - (「住院病人常見疾病</p>
完	1. 門診營養照護須通過糖尿病或腎臟病個案的 CbD 評核		

<p>訓 認 定</p>	<p>2.住院營養照護須通過訓練內容所示至少 1 種疾病的 Cbd 評核</p>		<p>營養照護」、「門診病人常見慢性疾病營養照護」、「重症單位營養照護」)。</p>
<p>3. 社區營養服務</p>		<p>完 訓 認 定</p>	<p>1.門診營養照護須通過糖尿病或腎臟病個案的 Cbd 評核 2.住院營養照護須通過訓練內容所示至少 1 種疾病的 Cbd 評核 3、ad-hoc EPA-based assessment - (「住院病人常見疾病營養照護」可達到 level 4「獨立執行」的信賴層級、「門診病人常見慢性疾病營養照護」可達到 level 4「獨立執行」的信賴層級、「重症單位營養照護」可達到 Level 2b「教師在旁必要時協助」的信賴層級)。</p>
<p>達 成 目 標</p>	<p>1.能夠獨立執行社區營養宣導、團體營養衛教等相關服務。 2.能應用社區民眾營養照護所需知識、技能。</p>	<p>3、疾病飲食營養團體衛教或社區營養宣導</p>	
<p>訓 練 內 容</p>	<p>1.社區營養宣導或營養相關團體衛教或健康飲食示範教學、飲食文化推動。 2.教材媒體製作</p>	<p>達 成 目 標</p>	<p>1、針對病友或社區民眾能應用營養照護相關知能辦理營養宣導活動。 2、能夠獨立執行疾病飲食營養團體衛教。 3、能夠獨立執行社區營養宣導或社區營養保健相關業務。</p>
<p>訓 練 時 間</p>	<p>6 週</p>	<p>訓 練 內 容</p>	<p>1、營養相關團體衛教。 2、病友或社區營養宣導。 3、健康促進專案規劃。 4、健康飲食示範教學、飲食文化推動。 5、教材媒體製作。</p>
<p>訓 練 方 式</p>	<p>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或健康飲食示範與飲食文化推動。 2.教材媒體製作成品，例如：海報、教材、簡報或影片等。 3.社區營養服務應有相關成效指標。</p>	<p>訓 練 時 間</p>	<p>4 週</p>
<p>評 核 標 準</p>	<p>社區營養服務專案技能評量。</p>	<p>訓 練</p>	<p>1、疾病飲食營養團體衛教 (1) 在合格教師指導下，受訓人員獨立製作 2 份團體營養衛教教材與</p>

完 訓 認 定	通過訓練單位訂定之社區營養服務評量(包含教案設計、教材製作、成效指標分析)，各項目之合格率达 100%。	方 式 教案。 (2) 完成 2 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%。 2、社區營養宣導 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 1 份健康促進相關專案活動企劃。 (3) 至少 1 份健康飲食示範或飲食文化推動海報或教材。 (4) 營養宣導應有相關成效指標。 (註：可依照醫院訓練需求選擇疾病飲食營養團體衛教或社區營養宣導上述一項訓練)
備 註	得以計畫、專案方式辦理聯合訓練。	評 核 標 準 1、疾病飲食營養團體衛教 可依照醫院訓練需求選擇以下評估工具 (1) 合格教師回饋並記錄，或 (2) ad-hoc EPA-based assessment：「疾病飲食營養團體衛教」。 2、社區營養宣導 (1) 社區營養宣導相關技能評量。
完 訓 認 定	1、 <u>通過訓練單位訂定之社區營養服務評量(包含教案設計、教材製作、成效指標分析)</u> ，各項目之合格率达 100%。 2、ad-hoc EPA-based assessment：「疾病飲食營養團體衛教」，可達到 Level 4「獨立執行」的信賴層級。	備 註 得以計畫、專案方式辦理聯合訓練。

(三)專業課程階段		(三)專業課程階段	
長期營養照顧(跨院區訓練)		長期營養照顧(跨院區訓練)	
達成目標	1.能夠獨立執行長期照顧營養師之相關業務。 2.能應用居家及長照機構民眾營養照顧所需知識、技能。	達成目標	1.能夠獨立執行長期照顧營養師之相關業務。 2.能應用居家及長照機構民眾營養照顧所需知識、技能。
訓練內容	1.居家營養照顧。 2.長期營養照顧(護理之家、安養護機構)。	訓練內容	1.居家營養照顧。 2.長期營養照顧(護理之家、安養護機構)。
訓練時間	此階段訓練課程為選訓課程，訓練時間0至2個月。	訓練時間	此階段訓練課程為選訓課程，訓練時間2至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5例 長照機構住民 營養照顧紀錄(含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)。 2.至少1例居家照護個案營養照顧紀錄(含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)。	訓練方式	在合格教師指導下，受訓人員獨立完成： 長期照護機構或居家至少5例營養照顧紀錄(含營養評估、營養診斷、營養介入、監測與評值)。
評核標準	1.經合格教師審閱之營養照顧紀錄 2.臨床病例討論評量(CbD)	評核標準	1、病人營養照護個案分析 臨床病例討論評量 (CbD)。 2、短期執業觀察評估可依照醫院訓練需求選擇以下至少一項評估工具 (1) 迷你臨床演練評量 (mini-CEX) (2) ad-hoc EPA-based assessment - 「住宿型長照機構個案營養照護」。
		完	1、須通過長照或居家營養照護之臨床病例討論評量(CbD)

完 訓 認 定	須通過長照或居家營養照護之臨床病例討論評量(CbD)	訓 認 定	2、ad-hoc EPA-based assessment - 「住宿型長照機構個案營養照護」，可達到 Level 4 「獨立執行」的信賴層級。
備 註	若於護理之家、安養護機構、日照中心等機構進行訓練，擔任指導教師者須具備營養師資格。	備 註	

五、教學師資

(二) 師資人數：共計 7 人