

中國醫藥大學營養學系 實習教學計畫

本系極為重視理論與實務的連結，以培育優秀營養師為宗旨，安排每位學生至全國各大醫院單位實習，以進一步了解實際的應用，主要希望學生能藉著實習了解醫院營養師的工作實務。共分為以下三部分，

- 一、臨床營養
- 二、社區營養
- 三、膳食管理

根據上述三項，列舉以下數點：

- (一)、熟悉實習環境
- (二)、熟悉營養師相關工作
- (三)、熟悉營養工作相關作業人員及單位
- (四)、與相關作業人員建立良好關係
- (五)、增加實務操作經驗

詳細內容說明：

一、臨床營養教學計畫

教學項目	教學內容
臨床實習課程簡介	1.臨床實習課程表說明 說明報告書寫方式、繳交時間及注意事項 各樓層特色、科別、飲食種類、病房會診流程
飲食種類設計	1.設計原則、目的、適用對象 2.配方名稱、特性、適用症、沖泡方法、供應方式、特殊配方介紹
營養病歷寫作	營養評估、診斷及介入（NCP）照護流程/文件記錄訓練營養病歷寫作（SOAP、PES）
病歷閱讀	1.病歷閱讀順序 2.病歷內容包括： a. Admission Note (含 chief complain, present illness) b. 長期醫囑單 c. 臨時醫囑單 d. Progression Note e. Consult Sheet f. TPR Sheet (Temp, Bp, HR, BHt, BWt, I/O record) g. 檢驗單

	h.護理記錄
門診見習	<ol style="list-style-type: none"> 1.看診流程 <ol style="list-style-type: none"> a.報到 b.請初診病人填寫飲食歷 c.安排就診時間 d.衛教諮詢 e.預約下次回診時間 f.批價繳費 2.諮詢方式 <ol style="list-style-type: none"> a.依情況將衛教內容做計劃 b.解決病人目前的問題 c.約定逐步改善的目標 d.請病人記錄每日飲食內容(至少每天，其中一天須包含假日) e.回診時，先確認上次約定改善事項是否執行 3.病歷書寫 <ol style="list-style-type: none"> a.醫師的診斷 b.以 SOAP、PES 的方式書寫 4.約診 <p>方式：1.隔週同一時間 2.病人下回看醫師時間</p> <p>追縱：1.如病人未如預期回診則以電話追縱，了解未回診原因</p>
病房臨床實習 -病房衛教技巧見習	<p>病房衛教技巧見習</p> <ol style="list-style-type: none"> a.疾病飲食衛教(擇一疾病實習) <ul style="list-style-type: none"> - (糖尿病、腎臟病、高血壓、高血脂、肝臟疾病、胃切除、慢性阻塞性肺部疾病、腸道暨靜脈營養) b.住院患者衛教示範(實習生跟營養師查房) <ul style="list-style-type: none"> -篩選病人 -病歷閱讀 -評估 <p>收集病人的各種有關資料、數據，加以整理，而後予以評估</p> -計劃 <p>以評估所得的資料為藍本針對病人的情況，訂定計劃，計劃中要詳述病人為達到目標，所應做的改變</p> -實施 -評價 <p>針對當初所做的評估，再補充及再一次評估，使整個計劃完善，進行得更順利；包括病人是否完全了解計劃的目標?病人是否做了必要的改變?怎樣的進行方式對病人更為有益?如何徹底實施計劃?諮詢人員的指導是否適於病人?</p>
個案研究	<ol style="list-style-type: none"> 1.由營養師選擇病患，依病患情況作營養照顧，包括： <ol style="list-style-type: none"> a.營養評估 b.營養評估、診斷及介入 (NCP) 照護流程/文件記錄訓練營養病歷寫作 (SOAP、PES) 開立三日菜單及製作

	2. 評估照顧效果 3. 書面心得報告
參觀院內特殊醫療單位	1. 血液透析室介紹 <ul style="list-style-type: none"> a. 血液透析 <ul style="list-style-type: none"> - 透析種類，特性(HD、CVVH、CVAH....) - 認識透析機及透析操作方法 - 動靜脈瘻管 - 透析評估方法 b. 腹膜透析 <ul style="list-style-type: none"> - 種類、特性介紹(CAPD、APD.....) - 透析液認識(1.5%, 2.5%, 4.25%) - 透析操作方法介紹 - 透析液熱量計算及評估 2. 腫瘤治療科 <ul style="list-style-type: none"> - 認識化學治療及放射線治療特性

二、社區營養教學計劃

教學項目	教學內容
營養宣導	1. 社區營養宣導與調查 2. 營養相關團體衛教 3. 健康促進專案規劃 4. 教材媒體製作

三、膳食管理教學計劃

教學項目	教學內容
病人膳食供應與管理	一、菜單設計、營養分析與成本控制 <ul style="list-style-type: none"> 1. 普通飲食/素食 2. 各類治療飲食 <ul style="list-style-type: none"> 軟食 糖尿病飲食 低蛋白腎病變飲食 低油飲食 低鹽飲食 半流質飲食 流質飲食 吞嚥困難飲食

	癌症飲食 二、腸道營養配方設計與營養分析 三、灌食製備與供應
製備與供膳流程管理	1.食材採購、驗收與庫房管理 2.廚房設施設備認識與維護保養原則
食品衛生安全管理	1.餐具回收、清洗與檢測 2.病媒防治/廚房用水、飲水機等之用水安全 3.衛生自主管理
實習負責老師	
蔡佳文	(04)2205-3366 ext 7521, Email: cwtsai@mail.cmu.edu.tw
吳佳娟	(04)2205-3366 ext 7508, Email: jjwu@mail.cmu.edu.tw
黃怡真	(04)2205-3366 ext 7523, Email: yichenhuang@mail.cmu.edu.tw
系秘書	
馬寶欣	(04)2205-3366 ext 7501, Email: bao126@mail.cmu.edu.tw