

亞洲大學營養實習報告內容

一、封面 (如營養實習手冊附件五)

二、內容

(一) 實習機構概況與法規時數查檢

1. 機構簡介：醫院等級與評鑑資格、核定病床數、組織架構體系
2. 營養部門編制：營養師人數配置、職掌劃分、營養諮詢室與供膳廚房空間規劃
3. 實習時數與目標檢核表：分站 (臨床/膳管/社區)週數、時數配比與核心能力指標查核

(二) 臨床營養實習

1. 病人隱私與去識別化作業規範：個案代號原則 (如 Case A)、病歷號與身分證字號遮蔽標準
2. 營養照護流程 (NCP) 實務架構：
 - (1) 營養篩檢與評估 (Screening & Assessment)：ABCD 原則 (體位、生化檢驗、臨床表現、飲食史)
 - (2) 營養診斷 (Diagnosis)：標準 PES 語句建構 (Problem, Etiology, Signs/Symptoms)
 - (3) 營養介入 (Intervention)：熱量及巨量營養素計算、口服/管灌配方選擇與靜脈營養處方評估
 - (3) 營養監測與評估 (Monitoring & Evaluation)：生化值與體位動態追蹤、介入方案調整紀錄
3. 代表性個案研討 (Case Study) (至少收錄 2~3 例，涵蓋重症及常見慢性病)：
 - (1) 病史摘要、診斷歷程與病理生理學機制分析
 - (2) 個人化營養照護計畫擬定與執行過程
 - (3) 實證醫學文獻回顧 (EBM) 與臨床照護指引對照探討
4. 門診與團體營養衛教：一對一門診諮詢演練、團體衛教活動設計及衛教單張製作

(三) 跨領域團隊合作照護 (IPE / IPP 專節)

1. 跨專業照護場域參與：ICU 跨團隊聯合查房、全人整合照護會議、出院準備小組討論會紀錄
2. 團隊協作與溝通職掌：與醫師、護理師、藥師、社工師及語言治療師在營養處方與吞嚥照護上的合作實例

3. 跨領域學習成效反思：評估自身在多專科團隊溝通中的角色發揮與盲點改善

(四) 團體膳食管理實習

1. 供膳作業動線與硬體規劃：繪製清潔區、準清潔區、污染區平面圖與交叉污染防制評估
2. 循環菜單設計與營養成分分析：普通飲食與特殊治療飲食（如糖尿病餐、低蛋白餐、碎形軟質餐）開立及熱量計算
3. 採購、驗收與庫存管理：食材規格書擬定、進貨驗收標準作業程序（SOP）、先進先出庫存控制
4. 食品安全與品質保證（GHP/HACCP）：
 - (1) 關鍵管制點（CCP）實地監測紀錄與危害分析工作表
 - (2) 溫度管制表（食材中心溫度、烹調出餐溫、冷藏凍庫溫）
 - (3) 廚工衛生稽查與環境清消自主管理
5. 大量烹調與成本效益分析：菜餚廢棄率測定、食材成本率試算、供膳滿意度調查及品質改善專案

(五) 社區營養實習

1. 社區健康需求評估：目標族群（社區長者、日照據點、校園學生）人口特徵與營養健康問題盤點
2. 社區營養教育活動企劃與執行：
 - (1) 活動教案設計（主題選定、教學目標、教材與互動教具製作）
 - (2) 現場實施流程、時間控管與活動執行紀實
3. 成效評估與改善策略：活動前/後測量化數據分析（知識態度行為改善率）、滿意度統計與後續推展建議

(六) 專題研究或特色專案

1. 專案題目（如：低蛋白點心研發評品、質地調整飲食開發、管灌配方滲透壓實測、特定疾病指引回顧）
2. 執行背景動機與實務應用目標
3. 實施步驟、材料方法、實驗或評品數據統計
4. 結果討論、推廣可行性分析與研究倫理聲明（載明數據僅供實習教學內部使用，未涉及侵入性人體試驗）

(七) 臨床技能評量與客觀結構化測驗（OSCE）

1. 測驗站別與模擬情境：
 - (1) 應試情境摘要（如：初診糖尿病衛教、吞嚥障礙質地衛教、重症管灌配方轉換）
 - (2) 標準化病人（SP）設定與臨床情境重點

2. 臨床決策與溝通歷程評估：
 - (1) 資訊判讀與處方評估 (NCP 邏輯應用)
 - (2) 現場溝通技巧 (同理心、醫病溝通阻礙排除、口語白話轉譯)
3. 考官回饋與評量表規準 (Rubrics) 分析：
 - (1) 臨床督導評語、SP 回饋與各項目評分結果
4. OSCE 檢討反思與行動改善計畫 (Action Plan)：
 - (1) 個人臨場表現盲點檢討 (如時間控管、衛教焦點發散)
 - (2) 針對臨床技能缺口擬定之具體補強對策

(八) 實習心得、自我省思與職涯定位

1. 專業核心能力成長總結：實習三大領域與 OSCE 綜合訓練之技能整合
2. 情意反思與挑戰克服：面對臨床決策壓力與跨專業溝通挫折之心態調適
3. 職涯展望與國考準備策略：營養師專業認同、未來次專科進修意向與備考規劃

(九) 附錄

1. 實習日誌/週誌
2. OSCE 評量表 (Score Sheet) 影本或考官評核簽核單
3. 衛教單張、循環菜單卡、食譜配方、簡報投影片縮圖
4. 滿意度調查問卷、前後測試卷樣張與去識別化之輔助資料紀錄