

# 國立成功大學醫學院附設醫院

## 營養部病人膳食供應與管理聯合訓練計畫

103 年 12 月 15 日 營養教育小組會議通過一版  
106 年 04 月 27 日 營養教育小組會議通過三版  
109 年 02 月 21 日 營養教育小組會議通過五版  
112 年 12 月 14 日 營養教育小組會議通過七版

104 年 08 月 17 日 營養教育小組會議通過二版  
108 年 02 月 21 日 營養教育小組會議通過四版  
111 年 08 月 26 日 營養教育小組會議通過六版

教學課程負責人：田詩亭  
聯絡地點：營養部  
聯絡電話：(06)2353535 轉分機 2205

### 一、科部簡介

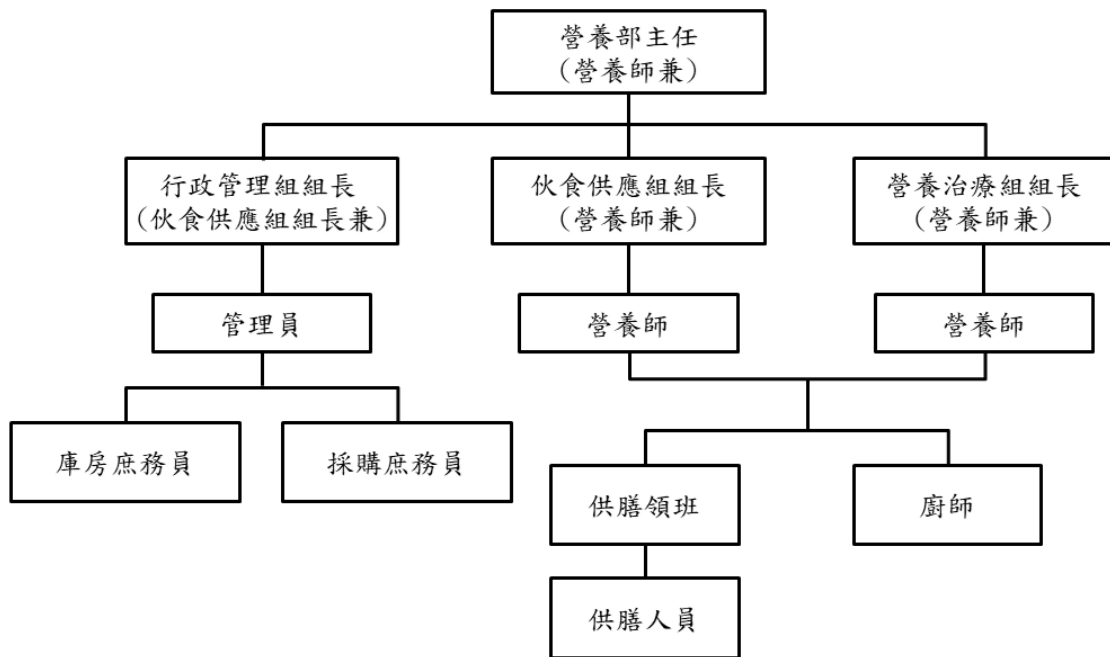
營養部於本院創院時設立，為院內一級單位，除供應住院病人各種飲食外，也提供出院病人治療飲食及獨居老人送餐服務；提供住院及門診病人各種疾病的營養諮詢與飲食指導；配合政府宣導健康飲食之觀念，在社區與節慶時提供各種餐點與製作指導；指導營養相關科系學生之教學及他院營養師見習與觀摩。

本部 18 名營養師持有營養師證照及 HACCP 訓練合格證書比率為 100%，其他各種專業證照比例(表一)。現有 6 名廚師皆有中餐烹調丙級證照，持有廚師專業證照比率為 100%，其中有 HACCP 訓練合格證書(初級班)者 3 名。其他供膳人員，持有中餐烹調丙級證照者 8 名，HACCP 訓練合格證書(初級班)者 3 名。18 名營養師中，碩士以上學歷者 10 位(56%)。

表一 營養師各種專業證照率

證書類別	人數	百分比
營養師證書及執業執照	18	100%
糖尿病共同照護網認證證書	18	100%
糖尿病衛教人員合格證書	17	94%
HACCP 訓練合格證書(初級班)	17	94%
腎臟專科營養師證書	16	89%
加護病房營養師認證證書	7	39%

## 營養部組織架構



## 二、訓練目標

1. 了解膳食供應之流程。
2. 了解食材採購、驗收、撥發作業及庫存管理。
3. 了解 HACCP 認證供膳場所之管理。

## 三、訓練項目

1. 膳食供應流程與供膳品質管理，包含供膳品質、督餐正確性、供膳人數增加或遞減之線上食材的因應等。
2. 食材採購、驗收、撥發作業及庫房管理，包括各類食材的採購規格、採購量，訂定食材驗收標準以及相關庫管系統操作。
3. HACCP 供膳場所管理，包含衛生管理、製程及品質管制等九大標準作業程序書、HACCP 計畫書及相關食品衛生安全法規等。

## 四、訓練期限

依雙方合約約定之日期

## 五、訓練方式及內容

訓練項目 (課程)	達成目標	訓練方式	訓練場所條件	負責 教師	評核方式(標準)	參考資料 或教材
病人膳食供應與管理	1.營養師完成訓練後能有醫院一般飲食、治療飲食等膳食管理的概念。	1.膳食供應流程管理。 2.督餐與供膳品質管理。	1.具備供應團體膳食之設施。 2.具有製備治療飲食之設施。 3.有三名醫院所屬全職且專任之營養師擔任病患膳食管理角色。 3.為實際供應醫院餐食之製備場所。	謝曜駿	1.學前與學後測驗。 2.護照紀錄達100%。 3.評核方式:書面報告。	1.國人膳食營養素參考攝取量及其說明。修訂第八版。 2.本院普通飲食、治療飲食、管灌飲食、半流質飲食及流質飲食菜單。 3.臨床營養師工作手冊，行政院衛生福利部印製。
飲食製備與供膳流程-食材採購、驗收與庫房管理	營養師完成訓練後具備食材採購、驗收與庫房管理的概念。	1.各類食材與供膳物料之採購、驗收、庫房管理與食品安全衛生等知識。	庫房區、驗收區、膳食作業區	田詩亭	1.護照紀錄達100%。 2.評核方式:書面報告。	
認識 HACCP 供膳場所管理與監控	營養師完成訓練後能有 HACCP 供膳場所管理的概念。	1. HACCP 供膳場所管理知識。	營養師辦公室、膳食作業區	鄭惠華	1. 護照紀錄達100%。 2. 評核方式:書面報告。	本院供膳場所 HACCP 計畫書。