

台大醫院營養系學生(含兒童醫院)實習訓練計畫

初 版	98.10.20
第一版修訂	99.06.17
第二版修訂	100.05.24
第三版修訂	101.12.28
第四版修訂	102.12.23
第五版修訂	104.01.13
第六版修訂	104.06.29
第七版修訂	105.07.04
第八版修訂	105.10.03
第九版修訂	106.04.24
第十版修訂	106.08.28
第十一版修訂	107.01.29
第十二版修訂	108.07.22
第十三版修訂	109.10.19
第十四版修訂	110.04.19
第十五版修訂	111.01.17
第十六版修訂	111.03.21
第十七版修訂	111.10.24
第十八版修訂	112.03.20
第十九版修訂	112.10.23
第二十版修訂	113.07.22

1、前言：

營養室營養實習生訓練計畫是針對已完成基礎營養學、膳食療養學、團體膳食等課程的營養相關科系學生在營養室實習時所實施之計畫。本計畫以營養師實務訓練為教學重點，佐以各次專科知識或技術，以啟發式教學方式，訓練學生獨立思考、主動學習、解決問題的能力。訓練過程著重參與醫療團隊的配合度以及與病人及其家屬的溝通能力，期使營養系學生成為能勝任醫院膳食供應與臨床醫療工作之營養師。

2、訓練對象：

各大學院校營養相關科系四年學生，選修各校營養實習課程包括膳食管理、臨床營養，和社區營養課程者，且其重要必修科目成績需達 75 分以上(附件一)，以及體檢合格者(附件二)。

3、訓練目的：

營養實習生在醫院營養師指導下直接參與病人飲食供應與營養照顧，與其他醫療團隊同仁共同承擔營養照護之職責。

4、訓練目標：

1. 營養實習生具備基本營養診斷處置的能力。
 - a. 詢問病史與傾聽病人陳訴的技能。
 - b. 正確執行營養評估的技能。
 - c. 適當做出營養診斷與介入的技能。
 - d. 給予正確營養評估的能力。
2. 營養實習生具備醫院病人膳食設計與團體膳食品質管理的能力。
3. 營養實習生具備膳食滿意度調查、資料整理與報告的能力。
4. 營養實習生具備主動學習與善用資訊的能力。
5. 營養實習生具備解決病人營養問題的能力。
6. 營養實習生具備與病人、家屬、同事做有效溝通的能力。

5、計畫執行期程：

1. 營養實習生應依營養室之安排，密集實習課程約 4~6 週，之後以每周三個半天，在營養室中央廚房，以及各科病房、門診等，總計約半年為一期。
2. 每年招收各營養相關學系實習生共兩期，並符合本室實習生報到規定(附件三)。

6、訓練地點：

主要訓練場所包括：營養室中央廚房(含烹調區配膳區、庫房、驗收區等)以及各科部之普通病房、加護病房(含新舊院區與兒童醫院)、營養門診(含舊院區與兒童醫院)等場所。

7、課程負責人及師資：

營養實習生訓練計畫之計畫主持人為本室臨床組組長

臨床教師均由教學醫院任職 2 年以上之臨床教師負責，並於供膳行政組及臨床組各有一名資深營養師為主要負責窗口。

合格教師名單連結：

<https://km.ntuh.gov.tw/km/readdocument.aspx?documentId=131551>

8、訓練課程與訓練方式：

1. 行政管理：

參與各項膳食作業行政管理之實務工作，在營養師與行政組職員督導下，包括人事管理、廚工與配膳人員之班表安排、食材採構與驗收、庫房管理、廠商合約與招標事宜、財產管理、設備維修、訂餐管理、送餐作業、消防安全、會計作業、員工餐券管理、公文收發與處理、食品與環境衛生安全教育課程策劃等。

2. 膳食供應與管理：

參與各項膳食作業之實務工作，在營養師督導下，包括普通飲食與治療飲食之設計、烹調與供應之流程與管理、廚師教育訓練與管理、成本控制、流質與管餵飲食之設計供應、食品衛生安全檢查與督導、感染控制、膳食電腦作業等。

3. 臨床營養照顧

參與各項臨床營養作業之實務工作，在營養師督導下，包括病房營養照顧與諮詢、門診營養個別諮詢與衛教、病房營養團體衛教、營養衛教技巧等。並熟悉各種疾病之營養照顧，如糖尿病、腎臟病、心血管疾病、癌症、肝膽腸胃疾病、老人營養、兒童營養、先天性代謝異常、重症疾病、加護病房等。

4. 社區營養

參與營養室舉辦之各項社區營養活動之實務工作，如、糖尿病日、高血壓防治日、北護長照見習、金山社區活動、社區教案製作等，推廣正確的營養知識。

9、評量方式及輔導機制：

1. 營養實習生的評估方式，實習者必須完成所有實習項目，指導者依實習生的表現給予指導和評值，通過評值後才在各項紀錄表單上蓋章，紀錄表單包括：膳食實習紀錄表(表一)、行政實習紀錄表(表二)、門診實習紀錄表(表三)、病房實習紀錄表(表四)等。另各組實習後，每位實習生均需通過能力評量，始可進入下一階段實習。實習能力評量說明見附件四。
2. 營養實習生於每學期的期初、期中和期末作學習自我評量(表五、表六、表七)，評量項目包括能完成各項學習如熟悉本院之各種管灌飲食適用對象、瞭解靜脈營養之實際臨床運作、能教導病人治療飲食至少兩種以上等。學習自我評量分數 A-E，評核為 C 的部份，指導老師會適時給予輔導，並再評量，至通過後始完成實習。

3. 營養實習生於實習密集課程期間，依課程階段性繳交實習日誌，開學後改交週記，對前一日(或前一週)實習情形作檢討。每次(每週)遲交心得，將扣總成績 2 分，累次計算；扣分前負責的臨床教師、導師及組長需再提醒學生繳交作業。

成果評量包括(1)團體衛教發表：每一組同學選擇一個題目，提供 30 分鐘之團體衛教，並接受病人家屬、營養師和在座學員的詢問與建議。(2)個案報告發表：每一位同學必須準備一個個案，事先與指導營養師討論報告內容，並以 PowerPoint 方式呈現 20 分鐘之個案報告。每一項報告會有兩名營養師擔任評審委員，給予報告者建議與評分，回饋討論 10 分鐘。未達要求者(< 80 分)會再給予輔導並重新再報。每一報告結束後 2 星期內繳交修改後的 PDF 檔案。(3) OSCE 之客觀結構式臨床測驗，測試範圍包含糖尿病或慢性腎臟病等，不及格者(<70 分)需補進行教學補救計畫。

4. 營養實習生於完成每單位實習結束時需接受考評，實習表現成績之考評包括行政組老師、供膳營養師，和臨床營養師之評分。**行政總分= 學科測驗 30% + 課堂表現與實習日誌 40% + 專題報告 30%。****供膳總分= (供膳學科+供膳術科) 50% +(專案報告+ 學習態度)50%。****臨床總分= 門診 10%+ 團衛 20% +個案 20% +臨床 OSCE20% +平日表現 30%。**
5. 實習結束時實習營養生要完成實習滿意度問卷表(表八)，瞭解實習生的問題與建議，以達到雙向溝通和評值的目的。
6. 定期舉辦營養系實習生學校老師與營養師雙向溝通座談會，瞭解雙方的問題與困難，以提升實習成效，並作為改進訓練計劃之參考。

10、實習生反應管道：

若您在學習過程中有任何問題或建議，可以透過下列管道反應：

1. 教學行政總導師：陳乃嘉 營養師，107355@ntuh.gov.tw；
教學供膳導師：陳慈伶 營養師，ntuh113505@ntuh.gov.tw
2. 計畫主持人：陳慧君 組長，chchen1502@ntuh.gov.tw
3. 臨床組：陳慧君 組長，chchen1502@ntuh.gov.tw
4. 供膳組：游雅婷 組長，moonyayu@ntuh.gov.tw
5. 行政組：蕭佩珍 組長，pchsiao@ntuh.gov.tw
6. 營養室主任：陳珮蓉 主任，prchen@ntuh.gov.tw

營養實習申請學校修課要求科目

為讓營養實習生可以順利銜接實習課程及未來考營養師證照，本室於 109 年一月的師培會議中決議，自民國 111 年 7 月(暑假梯次)實習，申請者在學修課需符合以下新規範。

營養系實習生申請實習要求科目

民國 111 年 1 月實習梯次(含)以前 仍適用原規定		民國 111 年 7 月實習梯次起 採用新規定	
科 目	備 註	科 目	備 註
1. 生物化學(含實驗) 2. 食品化學(含實驗) 3. 人體生理學(含實驗) 4. (食品)微生物學(含實驗)	實習前需已修畢。	1. 生物化學 2. 人體生理學 3. 營養學(含實驗) 4. 膳食療養學(含實驗) 5. 團體膳食製備(含實驗)	實習前需已修畢。
1. 營養學(含實驗) 2. 生命期營養 3. 營養評估 4. 膳食療養學(含實驗) 5. 公共衛生營養學(社區營養學) 6. 食物製備(含實驗) 7. 團體膳食製備(含實驗) 8. 膳食設計與管理 9. 食物學原理 10. 食品衛生與安全	選修 10 選 6	1. (食品)微生物學 2. 生命期營養 3. 營養評估 4. 公共衛生營養學(社區營養學) 5. 膳食設計與管理 6. 食品衛生與安全	選修 6 門課至少已修畢 3 門以上。
A. 申請實習資格需符合上列修習課程外，膳食療養學(含實驗)與團體膳食製備(含實驗)之各科成績須達 75 分以上；操行成績達 80 分以上。 B. 未符合項目(A)之成績條件者，學期總成績仍須達 70 分以上才接受老師提供的推薦函，本室經評估後確認學生學習狀況再決定是否接受實習申請。。			

營養系實習生體檢項目

- 1、 B 型肝炎篩檢(抗原、抗體)
- 2、 水痘：固定在本院實習 3 個月(含)以上之醫事實習學生，請提供免疫情形切結書及抗體陽性/疫苗施打證明影本。
- 3、 麻疹-腮腺炎-德國麻疹 (MMR)：凡 1981 年(含)以後出生且固定在本院實習 3 個月(含)以上之醫事實習學生，請提供免疫情形切結書及抗體陽性/疫苗施打證明影本。
- 4、 胸部 X 光：凡於本院實習達 3 個月(含)以上者，皆須進行 X 光檢查，並於報到時出示實習開始前 3 個月內之 X 光診斷書影本。
- 5、 依本院安全衛生「勞工健康管理」規定之「健康檢查項目」
供膳作業(C 級)檢驗項目：
 1. 理學檢查 Physical Examination
 2. 尿液一般檢查 Multitext
 3. CBC III + platelet count (WBC, RBC, Hb, Hct, MCV)
 4. SGPT
 5. 肌酐酸 Creatinine
 6. 三酸甘油酯 Triglyceride
 7. 膽固醇 Total Cholesterol
 8. A 型肝炎抗體 Anti-HAV IgG
 9. Widal test
 10. 梅毒血清篩檢 VDRL/RPR test
 11. 飯前血糖

※體檢資料請於報到日繳交安全衛生室及營養室。

營養系實習生報到需知

- 一、 因故無法於實習第一天完成報到手續及流程者，應提前來電告知教學部並說明原由，可延後一日辦理報到手續。若未經請假而無故未完成報到手續者，則取消實習資格，並發文通知所屬學校。
- 二、 課程時數:實習期間應依照本室規畫之課程時間進行實習，若於實習期間無故缺席或未完成課程時數超過考選部規定實習時數之 1/3 者，則取消實習資格，並發文通知所屬學校。
- 三、 本院營養室實習申請聯絡人：臨床組組長（02-2312-3456*62631）。

實習生實習能力評量說明

說明：

本室實習生均需完成膳食管理、行政管理及臨床營養課程，為評估實習生各個階段學習狀況，在每一項課程結束後進行能力評量，每位實習生均需通過評量後才能進行下一階段的實習。

膳食管理課程

目的：

為加強實習學生對實習內容之認知和成效，有效評量實習成果。透過膳食管理課程實習過程，協助學生將理論與實務知識結合，使其了解及熟練治療飲食之應用和團體膳食的供應體系、餐食設計及製作等，以增進未來從事營養專業工作之信心、專業和競爭力。

說明：

依照本室培訓營養實習生的宗旨，實習的項目包括膳食菜單作業管理、衛生安全和人事管理等。評量學生對實習內容之認知和成效，擬定實習成績考核辦法。

評量方式：

1. 評量內容包含：由本室膳食管理教學全體營養師，擔任考試出題委員，配合實習單位之課程內容及實務，內容包含
 - (a) 學科：採筆試計分。
 - (b) 術科：採實際餐點供應方式出題，並以電腦跑臺輪替方式作答。
2. 成績評量計算方式，學科筆試及術科分數(佔 40%)和專案報告(30%)及學習態度與實習日誌(佔 30%)，及格標準為 80 分，不及格者進行補救教學至及格，始可進入臨床組實習。

行政管理課程

目的：

膳食供應系統中行政作業扮演著重要的角色，經由行政管理課程的實習過程，指導學生在送餐服務、採購、驗收、庫房撥發作業等的專業性，進而能學習如何維護與提升送餐服務的品質。

說明：

實習項目包括食材採購作業流程、食材品質驗收規範、庫房管理辦法、病人飲食送餐作業和人力管理等。階段性課程結束後評量學生對實習的認知和成效，並擬定實習成績考核辦法。

評量方式：

1. 評量內容包含：學科測驗(30%)、課堂表現與實習日誌(40%)及專題報告(30%)之成績。
2. 課堂表現與實習日誌及專題報告由負責老師進行評核，並於指導過程中適時溝通與輔導。
學科題目由實習老師擔任出題，成績須達 80 分以上，未達標準進行補救教學後再行補考，合格後始可進入臨床組實習。

臨床營養課程

一、期初評量-

1. 由本室臨床組營養師，擔任考試出題委員，配合臨床實習及實務需求，內容包含：

(a) 學科：採筆試計分(佔 50%)。

(b) 術科：實際操作，臨床營養照顧-營養記錄表(佔 50%)、住院病人營養訪視(Mini-CEX) 及 3 個案例之營養照顧紀錄：能獨立完成營養記錄表，並熟知其中所代表之意義。能獨立完成病人飲食訪視，並給予病人適當飲食說明。另外能獨立完成病人營養照顧紀錄(SOAP/PES)於營養管家系統。

2. 成績評量計算方式，學科筆試分數(佔 50%)和術科分數(佔 50%)，及格標準為 80 分。不及格者需補考至及格。且Mini-CEX評量分數達到 3 分以上，始可進入病房獨立訪視病人。

二、期末評量-

包括：

1. OSCE 未達標準(<70 分)，進行依照學生測試結果，進行補救教學。

2. 個案報告、團體衛教等，未達標準(<80 分)須重報或補考。

★ 各項實習記錄表單須於期限內上傳至臨床教育系統，完成後得辦理離院手續，未完成者視同未完成實習課程。

表一、膳食管理實習紀錄表

學生姓名：_____ 實習期間：_____ 年 月 日 - _____ 年 月 日

	課程內容	日期	營養師簽章	學習歷程紀錄
1	普通飲食管理 瞭解病人及員工等普通飲食供膳內容及服務項目 廚師排班及管理 瞭解相關供餐作業及相關業務			
2	治療飲食管理 瞭解治療飲食病人數 瞭解各類治療飲食的設計原則 瞭解廚師配膳單作業內容 分辨新鮮食材的品質好壞 建立對生、熟食份量的概念 瞭解廚工的工作狀況及管理重點 控制成本 認識菜單作業出餐及配送作業			
3	流質管灌飲食 認識本室流質管灌飲食之設計原則 認識本院流質管灌飲食製備流程、品管作業			
4	菜單作業：電腦菜單 認識菜單作業			
5	食品衛生安全 認識本室衛生管理作業概況 走入式冷凍/藏庫逃生訓練 認識本室安全檢查及餐具檢驗紀錄			

*請於膳食管理實習時攜帶，該項實習結束後，請指導老師簽章。

*膳食管理課程實習完成後，請交回紀錄表，才算完成膳食管理實習課程。

表二、行政管理實習紀錄表

學生姓名：_____

實習期間： 年 月 日－ 年 月 日

項次	課程內容	日期	老師簽章	學習歷程紀錄
1	行政組簡介 瞭解行政管理業務內容 瞭解行政組人員負責業務			
2	採購作業 瞭解食材合約訂定規範 瞭解採購作業流程 瞭解核銷作業			
3	驗收作業 瞭解驗收標準 瞭解驗收作業流程			
4	庫房管理 瞭解庫房撥發作業 瞭解庫房管理作業			
1	訂餐與外賣作業 瞭解訂餐與外賣業務內容 瞭解訂餐與外賣作業流程 健康餐外賣見習			
2	配送膳人力管理與教育訓練 瞭解配送膳與清潔人力概況 瞭解配送膳人員工作內容 瞭解外包人員管理業務			
6	消防安全作業 瞭解消防安全設備 瞭解消防安全緊急疏散實施計劃			
7	設備管理作業 瞭解設備財產管理作業 瞭解設備修繕作業			
8	配送膳服務與清潔回收作業見習 線上配膳見習 病房送餐見習 餐車餐具回收作業見習 餐具清洗作業見習 作業時間調查與分析			

*請於行政管理實習時攜帶，每次實習後請老師簽章。

*請於行政管理實習結束後，請交回紀錄表與指定作業，才算完成行政管理實習課程。

*請於實習完成(含請假補課) 1 週內交由班代收齊，繳交行政老師，逾期 1 日扣行政管理實習分數總分 1 分。

表三、門診實習紀錄表

學生姓名：_____

實習期間： 年 月 日- 年 月 日

	課程內容	日期	營養師簽章	學習歷程紀錄
1	觀摩學習 熟悉門診營養諮詢作業流程 學習閱讀病歷 跟診			
2	個案訪談 閱讀病歷/跟診 獨立進行飲食訪談 能指導病患作飲食記錄 電腦資料之登錄 熟悉身體組成測量機器之操作			
3	評估/飲食設計 具飲食評估能力 (由飲食記錄計算攝取量) 具基本營養評估能力 (檢驗數值的判讀)			
4	門診實習驗收 具備飲食評估能力 具營養評估能力 具備兩種以上(含兩種)之飲食衛教的能力			

表三-1、兒童門診實習紀錄表

學生姓名：_____

實習期間： 年 月 日- 年 月 日

	課程內容	日期	營養師簽章	學習歷程紀錄
1	觀摩學習 熟悉門診營養諮詢作業流程 學習閱讀病歷 跟診			
2	個案訪談 閱讀病歷/跟診 獨立進行飲食訪談 能指導病患作飲食記錄 電腦資料之登錄			
3	評估/飲食設計 具飲食評估能力 (由飲食記錄計算攝取量) 具基本營養評估能力 (檢驗數值的判讀) 具體位評估能力			
4	門診實習驗收 具備飲食評估能力 具營養評估能力			

表四、病房實習紀錄表

學生姓名：_____ 實習期間： 年 月 日－ 年 月 日

	課程內容	日期	營養師簽章	學習歷程紀錄
1	觀摩學習 熟悉訪視及照會作業流程 學習閱讀病歷/跟診			
2	個案訪談 閱讀病歷 獨立進行飲食訪視 <u>了解醫院腸道靜脈營養之實際運用</u> 能指導病患作飲食記錄			
3	評估/飲食設計 具飲食評估能力 (由飲食記錄計算攝取量) 具基本營養評估能力 (檢驗數值的判讀)			
4	衛教諮詢 具備兩種以上(含兩種)之飲食衛教的能力			
5	病房實習驗收 可完成個案報告及團體衛教 了解且熟知臨床營養師的職責與功能			

表四-1、兒童病房實習紀錄表

學生姓名：_____ 實習期間： 年 月 日- 年 月 日

	課程內容	日期	營養師簽章	學習歷程紀錄
1	觀摩學習 熟悉訪視及照會作業流程 學習閱讀病歷/跟診			
2	個案訪談 閱讀病歷 在營養師指導下可進行飲食訪視 <u>了解醫院腸道靜脈營養之實際運用</u> 能指導病患作飲食記錄			
3	評估/飲食設計 具飲食評估能力 (由飲食記錄計算攝取量) 具基本營養評估能力 (檢驗數值的判讀) 具體位評估能力			
4	衛教諮詢 了解兩種以上(含兩種)之飲食衛教的能力			
5	病房實習驗收 了解且熟知臨床營養師的職責與功能			

表五、營養室實習生學習自我評量及考核表-臨床營養課程

姓名：_____ 填寫日期：訓練前____年____月____日/訓練後____年____月____日/指導老師____年____月____日

評量分數 A-E：A 已能完全達到一般要求水準(90-100 分)、B 大部分能達到一般水準(80-89 分)、C 部分能達到一般水準(70-79 分)、D 小部分達到一般水準(60-69 分)、E 未能達到一般水準(<60 分)

項 目	實習生（期初） 自我評量	實習生（期中） 自我評量	指導老師（期中） 評量	加強訓練紀錄
臨床				
我可以查閱病例，找到所需醫療訊息				
我熟悉紀錄表上之生化檢驗標準值				
我了解營養訪視之處理流程				
營養訪視時，我可以回答病患的飲食問題				
我熟悉本院之治療飲食適用對象及臨床應用				
我熟悉本院之各種管灌飲食適用對象及臨床應用				
我可以指導病患作飲食紀錄				
我可以計算飲食紀錄之營養量				
我可以評估減肥者之營養問題並提出對策				
我可以教病患治療飲食至少一種（請列出：_____）				
我了解腸道靜脈營養之實際臨床運作				
我會社區衛教活動之推廣及規劃				
我了解臨床營養師的職責與功能				
我可以完成個案報告		期中免填	期中免填	

表六、營養室實習生學習自我評量及考核表-臨床營養課程

姓名：_____ 填寫日期：訓練前_____年____月____日/訓練後_____年____月____日/指導老師_____年____月____日

評量分數 A-E：A 已能完全達到一般要求水準(90-100 分)、B 大部分能達到一般水準(80-89 分)、C 部分能達到一般水準(70-79 分)、D 小部分達到一般水準(60-69 分)、E 未能達到一般水準(<60 分)

項 目	實習生（期末） 自我評量	指導老師（期末） 評量	加強訓練紀錄
臨床			
我可以查閱病歷，找到所需醫療訊息			
我熟悉紀錄表上之生化檢驗標準值			
我了解營養訪視之處理流程			
營養訪視時，我可以回答病患的飲食問題			
我熟悉本院之治療飲食適用對象及臨床應用			
我熟悉本院之各種管灌飲食適用對象及臨床應用			
我可以指導病患作飲食紀錄			
我可以計算飲食紀錄之營養量			
我可以評估減肥者之營養問題並提出對策			
我可以教病患治療飲食至少兩種（請列出：_____）			
我了解腸道靜脈營養之實際臨床運作			
我會社區衛教活動之推廣及規劃			
我可以完成個案報告			
我了解臨床營養師的職責與功能			

表七、營養室實習生學習自我評量及考核表-膳食與行政管理

姓名：_____ 填寫日期：訓練前_____年_____月_____日/訓練後_____年_____月_____日/指導老師_____年_____月_____日

評量分數 A-E：A 已能完全達到一般要求水準(90-100 分)、B 大部分能達到一般水準(80-89 分)、C 部分能達到一般水準(70-79 分)、D 小部分達到一般水準(60-69 分)、E 未能達到一般水準(<60 分)

項 目	實習生（期初） 自我評量	實習生（期末） 自我評量	指導老師（期末） 評量	加強訓練紀錄
膳食供應管理				
我熟悉病人飲食供膳流程				
我熟悉普通飲食供應內容				
我熟悉治療飲食供應內容				
我熟悉管灌飲食種類及供應流程				
我熟悉衛生安全品質管理之作業				
我熟悉食材品質驗收作業				
行政管理				
我熟悉病人與員工送餐服務作業				
我熟悉飲食處方電腦化訂餐作業				
我熟悉食材採購作業				
我熟悉食材庫房管理作業				
我熟悉餐具清洗作業				
我熟悉配膳人員管理作業				
我熟悉報表相關統計作業				
我熟悉消防安全作業				

營養實習生訓練計畫－臨床教學成效學員滿意度調查表

【附件八】

1. 學員姓名：_____ 指導教師：_____

2. 性別：☐ 男 ☐ 女

3. 學習期間：____年____月____日至____年____月____日

4. 評量日期：____年____月____日

5. 訓練課程：_____

6. 訓練課程滿意度：(評量標準：5 分表示非常滿意，1 分表示非常不滿意)

臨床教師之具體教學表現	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1. 教師的整體臨床教學表現					
2. 依照不同的程度/經驗/能力，給於學員適合的學習課程					
3. 教師的專業知識與能力					
4. 激發學員主動自我學習					
5. 定期給予學員正面與指正回饋					
6. 提升學員個人自信心					
7. 營造良好的學習環境					
8. 課程時間安排適當					
9. 課程內容專業與務實					
10. 訓練課程對個人未來工作有實質助益					

組長：

單位主任：