



# 台灣新進營養師里程碑

# 2026年台灣新進營養師里程碑(草案)

## 營養師公會全國聯合會第一版

### 前言

勝任能力導向教育 (Competency-Based Medical Education, CBME) 為國際醫學教育的重要趨勢，中華民國營養師公會全國聯合會(以下簡稱全聯會)自 2020 年12 月起推動教學醫院營養師 CBME，由學術暨教學品質促進委員會整合通用核心能力與二年期培訓制度，歷經專家共識與臨床師資培訓，於 2022 年正式發表台灣營養師 7 大核心可信賴專業活動(Entrustable Professional Activities, EPAs)，於全聯會公告第一版《2022 年台灣營養師可信賴專業活動 (EPAs)》(刊登於醫療品質雜誌 2023 年5 月號，第17卷第3期，50~58頁)。CBME建置初期，先採用通用核心能力架構，惟其較難具體反映臨床營養實務能力，故優先發展 EPAs，再逐步建置次核心能力及發展里程碑 (Milestones)。為此，全聯會於 2023 年邀集醫學中心及區域醫院 30 位資深營養職類臨床教師，成立第二屆 CBME 共識專家小組，在醫學教育專家協助下，透過系統化共識程序完成次核心能力項目，同時建置 7大核心EPAs與次核心能力之對應藍圖，於全聯會公告第二版《2024 年台灣新進營養師可信賴專業活動 (EPAs)》(刊登於醫療品質雜誌 2023 年11 月號，第 17 卷第 6 期，44~49 頁)。

EPAs與里程碑是落實CBME的關鍵工具，也是推動專業教育發展的重要基石。為建構營養師CBME的里程碑，全聯會於2025年3月成立里程碑建置工作小組。由工作小組成員撰寫初稿，聚焦次核心能力，明確定義專業養成過程中所需具備的知識、技能與態度，並規劃其由基礎到能力進階的評核標準。2025年4月至7月間，透過四場全國共識會議，由28位臨床教師凝聚共識，完成第一版《台灣新進營養師里程碑》，內容涵蓋15項次核心能力與130項里程碑。各項次核心能力依發展歷程分為Level 1至Level 5，各層級皆具體描述能力表現，包含具體的里程碑描述，作為教學醫院新進營養師能力培育、評估與回饋的重要依據。整體建置歷程參考全國教學醫院臨床教師相關專業經驗，並在醫學教育專家指導下，以嚴謹共識方法完成由核心能力、次核心能力至里程碑的完整架構。此一成果不僅展現營養職類推動CBME之重要進展，亦為未來的人才培育、訓練評估及制度發展奠定穩固基礎，對提升臺灣教學醫院臨床營養教育訓練品質具有深遠意義。

## 2026 年台灣新進營養師里程碑 營養師公會全國聯合會第一版

1. 共識會議 召集人：黃孟娟 理事長

副召集人：郭素娥 常務監事

2. 里程碑建置工作小組一

初稿撰寫之 8 位專家 (營養職類資深臨床教師)

呂忻瑾、吳柏姍、張惠萍、郭素娥、黃孟娟、蔡佩芬、蘇秀悅、蘇怡如

3. 里程碑共識專家小組一

共識營養師里程碑之 28 位專家 (營養職類資深臨床教師)

王葦寧、吳柏姍、呂忻瑾、呂孟純、李沛融、周秋燕、林杏純、林育芬  
林宜芬、邱鈴岑、侯玟伊、范純美、張亞琳、張惠萍、莊世玟、郭素娥  
陳芯芸、陳慧君、游欣亭、黃孟娟、趙文綺、劉美媛、蔡一賢、蔡佩芬  
戰臨茜、賴秀怡、蘇秀悅、蘇怡如

4. CBME 發展醫學教育輔導專家

楊志偉 醫師

5. 里程碑整合與總論

黃孟娟

\*以上姓名依照姓氏筆畫排序，敬稱省略

## 營養師核心能力與次核心能力

核心能力	次核心能力	次核心能力說明
營養專業知識(NK)	NK 1.臨床營養知識	應用實證科學為基礎的臨床營養知識，為病人或個案照護提供最適切的建議。
	NK 2.膳食設計與供膳管理知識	依照食品相關法規及規範，應用膳食設計與供應管理知識於營養供膳服務。
人際關係及溝通技巧(ICS)	ICS 1.以病人為中心的溝通	以同理心與病人及照顧者有效溝通，維持良好的醫病關係。
	ICS 2.與團隊成員的溝通與合作	將營養照護與膳食供應資訊轉化為專業人士、關鍵利益相關者及合作夥伴能理解的訊息，凝聚共識並達到有效溝通與合作。
營養照護能力(NC)	NC 1.執行營養評估與診斷	應用營養照護流程，進行資料收集、營養評估與營養診斷。
	NC 2.執行營養介入與監測評值	針對營養關鍵問題，提供安全有效及個人化的營養介入計畫及建議，並進行監測與評值。
	NC 3.提供營養諮詢及飲食衛教	能以病人為中心進行營養諮詢與衛教，與病人共同討論飲食計畫促進飲食依從性。
	NC 4.執行疾病膳食設計	依照疾病狀態與特定群體之營養需求，進行菜單設計、質地調整及營養成分分析，並能考慮成本的合理性。
	NC 5.監督醫院團體膳食製備與供應	依照食品相關法規和機構標準作業程序，監督及管理醫院膳食製備與供應，以維護食品衛生安全及供膳品質。
	NC 6. 辦理營養教育活動	能應用營養照護相關知能，辦理符合病友或社區民眾需求之疾病飲食團體衛教或營養宣導活動。
專業素養(PROF)	PROF 1.專業價值	遵循法規及具備執業所需的專業倫理，對他人展現關懷與尊重，並以病人最佳利益為考量。
	PROF 2.當責	對病人、團隊和自我展現當責的態度與行為。
從工作中學習及成長(PBL)	PBL 1.在工作中學習與成長	精進醫療營養及膳食供應管理知識與技能，在工作中能持續學習及自我成長。
管理策略與資源運用(MR)	MR1.整合資源到營養工作中	能有效運用人員、設備及可用資源，促進工作順利運作。
	MR2.運用管理技能與科技提升病人安全與服務品質	能運用組織管理及品質促進之知能與科技，提供安全與有品質的服務。

### 各項次核心能力里程碑代表意涵分級表

Level 1	新進營養師的程度。
Level 2	新進營養師已經有進步但程度尚未達到中等。
Level 3	新進營養師持續進步，達到該里程碑次核心能力對於新進營養師的大部分要求。
Level 4	新進營養師已經展現他達到該里程碑次核心能力對於新進營養師的訓練目標。這個等級，代表他在這方面已經到達可以完訓的程度。
Level 5	新進營養師已經超越此項目對新進營養師訓練的要求，進入專家等級。只有非常少數例外的新進營養師可以達到這等級。

## 範例說明：

各里程碑設計為可勾選的表格，當您勾選里程碑之等級程度時，即表示該學員已能持續達到該等級及所有較低等級之能力表現（詳見下列說明）

## 營養專業知識(NK)：NK 1.臨床營養知識

應用實證科學為基礎的臨床營養知識，為病人或個案照護提供最適切的建議。										
尚未達 Level 1	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5					
	1.具備營養醫療基本知識	2.能搜尋臨床疾病營養治療指引及實證文獻 3.能描述或報告臨床疾病營養治療指引 4.瞭解院內治療飲食種類、適應症及禁忌症	5.能應用臨床疾病營養治療指引。 6.瞭解院內腸道營養與靜脈營養之種類、適應症及禁忌症	7.能整合營養醫療實證與營養治療之適用性，提出適當營養介入策略。 8.持續學習營養醫療專業知識並取得專業證照認證(如：糖尿病共同照護網、糖尿病衛教師、或腎臟專科營養師等)	9.取得進階營養專業證照(如：加護病房營養師等)。 10.能擔任營養醫療專業知識教育者(如：撰寫營養醫療新知或整合營養治療指引、學公會專題講師等)。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：										

當你勾選該 Level 中間的選項時，代表營養師能夠確實展現達到這個 Level 當中以及較低 Level 中所有里程碑的程度。

當你勾選兩個 Level 之間的選項時，代表營養師可以確實達成所有較低 Level 里程碑，以及達到其中「部分」較高 Level 里程碑。

## 營養專業知識(NK)：NK 1.臨床營養知識

應用實證科學為基礎的臨床營養知識，為病人或個案照護提供最適切的建議。									
尚未達 Level 1	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5				
	1.具備營養醫療基本知識	2.能搜尋臨床疾病營養治療指引及實證文獻 3.能描述或報告臨床疾病營養治療指引 4.瞭解院內治療飲食種類、適應症及禁忌症	5.能應用臨床疾病營養治療指引。 6.瞭解院內腸道營養與靜脈營養之種類、適應症及禁忌症	7.能整合營養醫療實證與營養治療之適用性，提出適當營養介入策略。 8.持續學習營養醫療專業知識並取得專業證照認證(如：糖尿病共同照護網、糖尿病衛教師、或腎臟專科營養師等)	9.取得進階營養專業證照(如：加護病房營養師等)。 10.能擔任營養醫療專業知識教育者(如：撰寫營養醫療新知或整合營養治療指引、學公會專題講師等)。				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

## 營養專業知識(NK)：NK 2.膳食設計與供膳管理知識

依照食品相關法規及規範，應用膳食設計與供應管理知識於營養供膳服務。										
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5	
	11.具備膳食設計、食品安全衛生及膳食製備供應基本知識。		12.能搜尋食品安全衛生相關法規及膳食安全衛生管理作業之規範。 13.能熟悉院內膳食設計與膳食製備供應作業所需知識。		14.能應用食品安全衛生相關法規及膳食安全衛生管理作業之規範於院內膳食設計或膳食製備供應作業。		15.能整合食品安全衛生相關法規、膳食設計與膳食製備供應作業及管理知識，應用於院內相關作業之執行。		16.對於食品安全衛生、膳食設計與膳食製備供應與管理原則相關的新知，提供他人學習資源或擔任訓練講師	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：										

## 人際關係及溝通技巧(ICS)：ICS1.以病人為中心的溝通

以同理心與病人及照顧者有效溝通，維持良好的醫病關係。									
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5
	17.使用語言和非語言溝通技巧來表達尊重，以建立醫病關係。 18.能耐心聆聽並理解病人及照顧者的需求。		19.能引導病人及照顧者表達營養相關問題與期望。 20.以病人及照顧者能理解的方式回應。		21.能以同理心感受病人及照顧者的需求與情緒，接納多元觀點，並適切回應。		22.與病人及照顧者能有效溝通，協助解決營養照護問題。 23.當溝通受阻時，能適時採取替代方式或管道，降低潛在衝突。		24.能指導同仁溝通及衝突處理技巧。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

## 人際關係及溝通技巧(ICS)：ICS2.與團隊成員的溝通與合作

將營養照護與膳食供應資訊轉化為專業人士、關鍵利益相關者及合作夥伴能理解的訊息，凝聚共識並達到有效溝通與合作。

尚未達 Level 1	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5
	25.尊重團隊成員，並熟悉團隊的溝通管道。	26.與團隊成員有適時且清楚合宜的溝通。 27.尊重團隊成員的專業角色與需求，並能維持良好、互信且和諧的溝通。	28.能依適當溝通管道，確實交班，增進團隊運作效能。 29.與團隊成員相互支持，達到團隊合作及資源共享。	30.以團隊照護品質為目標，能與團隊成員溝通協調，以優化病人照護。	31.召開跨單位之營養照護相關團隊會議，提升營養照護品質。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：					

## 營養照護能力(NC)：NC 1.執行營養評估與診斷

應用營養照護流程，進行資料收集、營養評估與營養診斷。									
尚未達 Level 1	Level 1	Level 2		Level 3		Level 4		Level 5	
	32.瞭解營養評估的範疇及常見營養評估工具之用途。 33.能進行營養評估資料的蒐集	34.能判讀營養評估資料(如：體位、生化檢驗、飲食史等)及依據實證或指引評估病人營養需求量。 35.能初步判別病人的營養問題，具備營養診斷的邏輯概念。		36.能整合主觀與客觀資料，執行正確的營養評估。 37.能撰寫邏輯清楚、符合 PES 陳述的營養診斷。		38.能分析判讀複雜個案(如：多重慢性疾病)之營養評估資料。 39.能整合複雜個案的臨床資訊(如：病情變化、用藥、營養治療反應等)，建立營養診斷的優先處理順序。		40.能引導營養評估與診斷的思辨性討論。 41.參與營養評估與診斷流程改善或品質優化案。	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

### 營養照護能力(NC)：NC 2.執行營養介入與監測評值

針對營養關鍵問題，提供安全有效及個人化的營養介入計畫及建議，並進行監測與評值。										
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5	
	42.能熟悉及比較院內常用營養處方、營養品與輔助資源。 43.瞭解營養照護流程(Nutrition Care Process, NCP)與紀錄方式。		44.能依據臨床營養照護指引與院內營養處方，提出初步營養介入計畫。 45.能提出營養監測指標與評值方法。		46.能針對病人個別狀況，執行或調整營養介入策略，並適時追蹤。 47.能依照 NCP 的原則(如：ADIME)，完成營養照護紀錄。		48.能整合臨床營養相關資料，追蹤評值營養介入成效。 49.能與醫療團隊共同制定照護目標，並提出符合成本效益之營養照護計畫。		50.能提出優化營養介入流程或提升營養照護品質之改善專案。 51.能指導新進營養師進行臨床營養照護。	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
建議/備註：										

### 營養照護能力(NC)：NC 3.提供營養諮詢及飲食衛教

能以病人為中心進行營養諮詢與衛教，與病人共同討論飲食計畫促進飲食依從性。									
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5
	52.瞭解院內營養諮詢與飲食衛教的作業流程。 53.熟悉可使用之衛教相關資源(如：教材教具、雲端資料庫等)。		54.能理解病人提問或飲食問題，釐清需求並適時回應。		55.能依病人狀況、理解程度或飲食依從性等因素，調整衛教內容並提供具體可行的飲食建議。 56.能依機構規範完成營養諮詢紀錄。		57.能以病人理解程度，靈活運用教材教具，進行個別化飲食衛教。 58.能鼓勵病人參與飲食調整決策，提升其行為改變的意願與能力。		59.能發展或運用決策輔助工具，協助病人參與營養治療方式的選擇。 60.能指導營養師進行營養諮詢及飲食衛教。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

### 營養照護能力(NC)：NC 4.執行疾病膳食設計

依照疾病狀態與特定群體之營養需求，進行菜單設計、質地調整及營養成分分析，並能考慮成本的合理性。									
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5
	61.具備國人膳食營養素參考攝取量、疾病營養需求與食物質地調整等相關知識。 62.瞭解食材特性及其製備前處理與烹調方式。 63.能瞭解及操作疾病膳食設計之營養分析軟體。 64.瞭解循環菜單設計原則與成本控制方法。		65.能運用相關知識與資源，設計普通與治療飲食及其循環菜單。 66.能分析循環菜單的營養素與成本。		67.能與廚師溝通菜色風味與製程，完成試做並檢討修正菜單。 68.能依循環菜單，正確開立採購項目與數量。		69.能依人力、設備與成本等相關因素，檢討修正循環菜單。 70.因應食材與設備變動，能溝通協調並機動調整菜單與採購，確保供膳順暢與安全。		71.能制定循環菜單，並實際應用於醫院膳食製備與供應。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

### 營養照護能力(NC)：NC 5.監督醫院團體膳食製備與供應

依照食品相關法規和機構標準作業程序，監督及管理醫院膳食製備與供應，以維護食品衛生安全及供膳品質。													
尚未達 Level 1	Level 1	Level 2		Level 3		Level 4		Level 5					
	72.熟悉食品安全衛生管理法及其相關準則，且能於供膳場所執行衛生自主管理稽核作業。	73.熟悉各類食材採購規格，正確執行食材驗收作業。	74.能辨別食品安全風險，使用危害分析重要管制點預防可能發生的危害。		75.能熟悉供膳場所各項設備運作與維護。		76.能協調人力於時限內完成合於標準的供膳作業。	77.能正確督餐，確保餐食正確、完整且安全。		78.具備供膳異常狀況應變能力，確保膳食安全衛生及符合需求，並維持品質。	79.能妥善處理供膳客訴或異常事件，分析原因並提出改進措施。		80.能運用膳食製備供應與管理之新興科技與創意作法，可提供他人學習。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
建議/備註：													

### 營養照護能力(NC)：NC 6. 辦理營養教育活動

能應用營養照護相關知能，辦理符合病友或社區民眾需求之疾病飲食團體衛教或營養宣導活動。									
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5
	81.瞭解營養與疾病飲食教育主題及宣導活動型態。 82.能在指導下收集營養教育素材，並參與衛教活動準備工作。		83.能設計符合目標對象需求的衛教主題，並運用適當的教材或教具。 84.能協助執行營養教育活動（如互動引導），完成活動紀錄。		85.能考量目標對象的社會文化、能力、資源需求等，規劃及執行衛教活動，並收集活動回饋。		86.能運用溝通技巧、互動工具，提升目標對象參與感與理解度，並進行活動成果分析與檢討。		87.能運用多媒體或微課程進行衛教素材創作與推廣 88.能指導營養師規劃教案與執行營養教育活動。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

## 專業素養(PROF)：PROF 1.專業價值

遵循法規及具備執業所需的專業倫理，對他人展現關懷與尊重，並以病人最佳利益為考量。										
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5	
	89.與病人、家屬及團隊互動時，展現關懷與真誠。 90.瞭解營養師倫理規範。		91.與病人互動時，展現同理、正直、誠實與尊重。 92.尊重病人多元性與權利，並遵守機構相關隱私與保密規範。		93.公平對待每位病人，並具備醫學倫理議題的敏感度。 94.瞭解個人信念與價值觀對醫療服務的影響，持續反思以維持良好關係與優質照護。		95.在多元臨床情境中，能以病人最佳利益為核心，來評估照護的合理性與適切性。		96.面對複雜臨床問題，能展現倫理思辨能力，兼顧病人權益與專業判斷。 97.針對照護流程提出改進方案，落實以病人為中心的全人照護。	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：										

## 專業素養(PROF)：PROF 2.當責

對病人、團隊和自我展現當責的態度與行為。									
尚未達 Level 1	Level 1	Level 2		Level 3		Level 4		Level 5	
	98.展現基本專業責任感，如準時上班、儀容合宜、妥善休息，準時參加會議。 99.瞭解營養師工作授權範圍，及職務上應盡的責任與義務。	100.能在個人與專業訓練的範疇內執行任務 101.能察覺自身不足之處，適時尋求協助。		102.在工作中能主動反思自身不足，展現持續學習與積極改進的態度。		103.能確實執行職責，並及時回應病人與團隊的需求。 104.能遵循規範，遇到異常事件，不推諉責任並展現當責態度，確保病人安全。		105.主動辨識團隊運作需求與潛在風險，適時協助同仁解決問題，提升團隊工作效能。	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

## 從工作中學習及成長(PBL)：PBL 1.在工作中學習與成長

精進醫療營養及膳食供應管理知識與技能，在工作中能持續學習及自我成長。									
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5
	106.依課程規劃接受訓練與評估。 107.主動參與院內外之學術活動與研討會。		108.能藉由評量與回饋，自我反思學習歷程。 109.能針對臨床問題進行相關文獻搜尋。		110. 針對專業知識及臨床技能持續自我精進及成長，提升工作表現。 111.具備文獻閱讀與統整能力。		112.具備實證醫學觀念，將專業訓練應用於臨床營養照護，並具備報告能力。		113.擔任教師協助院內外相關單位進行教學活動。 114.能執行研究或專案，於學術期刊或研討會發表成果。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

管理策略與資源運用(MR)：MR1.整合資源到營養工作中

能有效運用人員、設備及可用資源，促進工作順利運作。									
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5
	115.認識部門工作相關資源(含人力、設備、空間、時間、經費等)。 116.認識工作相關業務窗口與主責成員。		117.能依任務需求運用各項資源，使工作流程運作順暢。		118.能整合並運用各項資源，提供符合成本效益之專業服務。		119.能依據狀況彈性調整資源配置，因應臨時變動及維護工作品質。 120.能分析資源運用之成效，提出具體改善建議。		121.能系統性整合或使用創新資源，並帶領團隊精進營養服務流程。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									

## 管理策略與資源運用(MR)：MR2.運用管理技能與科技提升病人安全與服務品質

能運用組織管理及品質促進之知能與科技，提供安全與有品質的服務。									
尚未達 Level 1	Level 1		Level 2		Level 3		Level 4		Level 5
	122.具備與部門業務相關之病人安全與服務品質知識。 123.熟悉部門資訊系統的操作與功能應用。		124.能識別在服務流程中可能影響病人安全或服務品質的問題。 125.瞭解部門資訊系統異常的處理流程。		126.具備品質改善手法與工具之相關知識，在指導下能運用於工作中。		127.參與部門或跨單位品質改善相關活動。 128.能發現工作中的潛在問題，並運用管理或科技方法提出改善建議。		129.能規劃及主導與部門業務相關之品質改善活動或專案。 130.能應用新興科技，改善工作流程及服務品質，提升病人安全。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建議/備註：									