

臺北市立聯合醫院營養部

直接觀察技能評量表 (DOPS) 範例

評分標準：

每個項目皆採六級計分評量：1-2 級表示學員操作未達預期標準；3 級表示接近預期標準；4 級表示達到預期標準；5-6 級表示超過預期標準。新進營養師應達 4 級以上。

各項評量內容說明及其技巧：

依據訂貨單及合約規格，核對廠商送貨之品項、數量及品質，並可精準的完成「膳食原材料查驗併驗收紀錄單」

- 1、認識貨品並確實核對品項及合約書上所明列之規格。
- 2、正確秤重（依合約載明，如：扣除紙箱及包裝重量、去冰…等），並確認數量與訂貨量符合。
- 3、檢查貨品品質及相關條件，如：冷凍食品之溫度、標示…等。
- 4、瞭解並能獨立完成「膳食原材料查驗併驗收紀錄單」。

能依食材特性選擇合適的進深驗收方式，如：以糖度計驗收水果、溫度監測等

- 1、事前瞭解不同食材的進深驗收方式。
- 2、正確操作進深驗收的工具，並能獨立完成食材的進深驗收程序。
- 3、瞭解並能獨立完成「食材進深驗收檢測紀錄表」。

貨品驗收後，能依食材特性即時分門別類入庫冷藏或冷凍

- 1、瞭解食材的適當貯存方式及場所。
- 2、貨品驗收後，依食材特性即時入庫，以維持其衛生安全。

遇貨品有瑕疵，如：品質不佳、標示不清等，能依合約精神予以記點或退、換貨等適當處理

- 1、當貨品品質（標示不清、包裝破損、品質不佳…）與合約規格不符時，能清楚說出不合格的原因。
- 2、能獨立處理廠商記點或退、換貨相關事宜，正確書寫「膳食原材料退貨證明單」及（或）「廠商供貨瑕疵記點通知單」，並即時呈核。

與廠商之互動、溝通技巧及態度

- 1、與廠商互動時能呈現專業素養。
- 2、適時提醒合約相關規定，態度溫和。
- 3、因地制宜，遇不可抗拒之因素時，能以同理心對待。

整體表現

- 1、能充份了解驗收之整體運作流程。
- 2、能確實執行事前準備及善後工作事項，如：備妥驗收工具及提醒廠商清除紙箱或更換籃框…等。
- 3、能了解自己的缺點並提出檢討及改善方向。
- 4、教師對學員整體感覺。