

民俗調理業經營管理技術員教育訓練制度

衛生福利部 114 年 10 月 22 日衛部中字第 1141861808 號函

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
民俗調理業法規教育	<ul style="list-style-type: none"> • 理解醫療衛生相關規定 • 理解服務目的與範疇 • 理解民俗調理業管理規範 • 理解工作倫理守則 • 理解性別平等與性騷擾防治法 • 理解消費者保護法相關規定 • 理解個人資料保護法相關規定 • 理解營業衛生與傳染病防治 • 理解消防安全知識 	<ul style="list-style-type: none"> • 醫師法與醫療法簡介、違規案例及判決案例研析 • 性別平等與性騷擾防治法簡介、違規案例及判決案例研析 • 公司法與商業登記法簡介 • 消費者保護法簡介（含發行禮券相關規定事項）及案例研析 • 個人資料保護法簡介 • 營業衛生及傳染病防治法簡介 • 職場安全衛生健康 • 民俗調理業輔導與管理 • 民俗調理發展現況 	<ul style="list-style-type: none"> • 密醫及醫療廣告等醫事法規規定 • 職場性別平等 • 性騷擾事件反應與作為 • 公司與商業行號區別及設立規定 • 消費糾紛處理 • 禮券發行規定 • 顧客資料保存與使用限制 • 營業場所安全衛生 • 人員衛生管理與傳染病防治 • 職場安全保護與消防安全 • 民俗調理發展現況 • 民俗調理業管理規 	講授法 案例討論	<ul style="list-style-type: none"> (1)政府相關機關人員。 (「民俗調理業輔導與管理」限由政府機關相關人員擔任授課講師) (2)專門技術執業人士，如：醫師、律師。 (3)近 8 年內曾於大專院校擔任相關課程領域具講師（含）以上資格者。 (4)從事民俗調理工作經歷達 5 年以上且教學經驗達 3 年以上者。 	18 小時

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
		<ul style="list-style-type: none"> • 民俗調理業管理規範 • 民俗調理人員工作倫理守則 • 各業別產業概論 	<ul style="list-style-type: none"> 範 • 民俗調理人員工作倫理守則 • 經絡調理產業概況 		(僅限「民俗調理發展現況」、「民俗調理業管理規範」、「民俗調理人員工作倫理守則」及「各業別產業概論」之授課講師資格)	

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
基礎生理 與解剖學	<ul style="list-style-type: none"> • 理解人體生理與解剖基礎理論 • 理解自我保健知識 	<ul style="list-style-type: none"> • 基礎生理學 • 基礎解剖學 • 自我保健觀念與方法 	<ul style="list-style-type: none"> • 人體各器官及系統功能 • 人體骨骼結構 • 人體肌肉組織 • 肌肉功能與保健運用 	<p>講授法 媒體教學</p>	<p>(1)具醫師資格者。 (2)近8年內曾於大專院校擔任相關課程領域具講師(含)以上資格者。</p>	36小時
基礎經絡 理論	<ul style="list-style-type: none"> • 理解經絡基礎理論 • 理解自我保健知識 • 理解相關禁忌症及部位注意事項 	<ul style="list-style-type: none"> • 人體經絡系統基礎理論 • 自我保健觀念與方法 • 經絡調理禁忌症及部位注意事項 	<ul style="list-style-type: none"> • 人體經絡系統 • 經絡保健方法 • 經絡調理禁忌症及部位注意事項 	<p>講授法 媒體教學 示範</p>	<p>(1)具醫師資格者。 (2)近8年內曾於大專院校擔任相關課程領域具講師(含)以上資格者。</p>	18小時

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
經絡調理 基本手法	<p>☆本單元學習前應具能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解醫療衛生相關規定 • 理解工作倫理守則 • 理解性別平等與性騷擾防治法 • 理解消費者保護法相關規定 • 理解營業衛生與傳染病防治 • 理解人體生理與解剖基礎理論 • 理解經絡基礎理論 • 理解相關禁忌症及部位注意事項 	<p>☆本單元先備基礎：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 經絡調理相關醫療衛生規範要點 • 民俗調理人員工作倫理守則 • 性別平等與性騷擾防治觀念 • 消費者保護法相關概念 • 經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點 • 基礎生理學 • 基礎解剖學 • 人體經絡系統基礎理論 • 經絡調理相關禁忌症及部位注意事項 		<p>講授法 示範 操作練習 角色扮演 媒體教學</p>	<p>(1)具中醫師資格者。 (2)從事經絡調理工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者。 (3)近8年內曾於大專院校擔任相關課程領域具講師(含)以上資格者。</p>	18小時(含綜合演練與評量9小時)

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
	<p>★本單元主要教學目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解自我保健知識 • 理解潤滑介質基本概念 • 理解調理器具種類與使用方法 • 執行調理前後清潔消毒作業 • 熟悉潤滑介質之使用 • 熟悉調理器具之基本操作手法 • 熟悉經絡調理基本手法 • 具備顧客需求評估能力 • 擬訂經絡調理作業規劃 • 辨別緊急狀況所應採取之應變措施 • 運用有效的溝通表達技巧與顧客互動，並具備服務解說能力 • 具備顧客抱怨與問題處 	<p>★本單元課程大綱：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 自我保健觀念與方法 • 潤滑介質概述 • 調理器具介紹與基本操作 • 調理前後清潔消毒操作 • 經絡調理基本手法 	<ul style="list-style-type: none"> • 肌肉放鬆保健 • 自我保健觀念與方法 • 潤滑介質目的與種類 • 潤滑介質使用方式 • 調理器具種類 • 調理器具手法種類：撥法、按（壓）法 • 調理前後清潔消毒操作 • 基本手法操作要領 • 按（壓）法、揉法、推法、撥法、抹法 			

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
	理能力	<ul style="list-style-type: none"> ● 顧客需求評估 ● 經絡調理作業規劃擬訂 ● 經絡調理緊急狀況應變與處理原則 ● 顧客溝通與互動 ● 顧客抱怨與問題處理 	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理需求及部位評估 ● 空間與器材準備 ● 操作者與被操作者之姿勢與注意事項 ● 操作手法運用概念與要領 ● 介質選用 ● 操作步驟 ● 操作時間 ● 操作過程應注意事項 ● 緊急狀況種類 ● 應變與處理方式 ● 顧客溝通與互動 ● 民俗調理常見顧客意見與問題處理 			

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
經絡調理 全身操作 手法	<p>☆本單元學習前應具能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解醫療衛生相關規定 • 理解工作倫理守則 • 理解性別平等與性騷擾防治法 • 理解消費者保護法相關規定 • 理解營業衛生與傳染病防治 • 理解人體生理與解剖基礎理論 • 理解經絡基礎理論 • 理解相關禁忌症及部位注意事項 • 理解潤滑介質基本概念 • 理解調理器具種類與使用方法 • 熟悉潤滑介質之使用 • 熟悉調理器具之基本操 	<p>☆本單元先備基礎：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 經絡調理相關醫療衛生規範要點 • 民俗調理人員工作倫理守則 • 性別平等與性騷擾防治觀念 • 消費者保護法相關概念 • 經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點 • 基礎生理學 • 基礎解剖學 • 人體經絡系統基礎理論 • 經絡調理相關禁忌症及部位注意事項 • 潤滑介質概述 		<p>講授法 示範 操作練習 角色扮演</p>	<p>(1)具中醫師資格者。 (2)從事經絡調理工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者。 (3)近8年內曾於大專院校擔任相關課程領域具講師(含)以上資格者。</p>	72小時(含綜合演練與評量18小時)

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
	<p>作手法</p> <ul style="list-style-type: none"> • 熟悉經絡調理基本手法 	<ul style="list-style-type: none"> • 調理器具介紹與基本操作 • 經絡調理基本手法 				
	<p>★本單元主要教學目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解自我保健知識 • 具備顧客需求評估能力 • 執行調理前後清潔消毒作業 • 熟悉調理器具之全身操作手法 • 熟悉經絡調理操作手法 • 熟悉全身各部位調理手法 • 擬訂經絡調理作業規劃 • 辨別緊急狀況所應採取之應變措施 • 運用有效的溝通表達技巧與顧客互動，並具備服務解說能力 	<p>★本單元課程大綱：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 自我保健觀念與方法 • 顧客需求評估 • 調理前後清潔消毒操作 • 調理器具全身操作應用 • 經絡調理各部位操作手法 	<ul style="list-style-type: none"> • 肌肉放鬆運用手法 • 自我保健觀念與方法 • 調理需求及部位評估 • 調理前後清潔消毒 • 調理器具全身操作手法 • 各部位操作要領 <ul style="list-style-type: none"> • 頭部、頸肩部、背部、腰臀部、上肢手部、下肢足部、腹部 			

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
	<ul style="list-style-type: none"> 具備顧客抱怨與問題處理能力 	<ul style="list-style-type: none"> 經絡調理作業規劃擬訂 經絡調理緊急狀況應變與處理原則 顧客溝通與互動 顧客抱怨與問題處理 	<ul style="list-style-type: none"> 空間與器材準備 操作者與被操作者之姿勢與注意事項 操作手法運用概念與要領 介質選用 操作步驟 操作時間 操作過程應注意事項 緊急狀況種類 應變與處理方式 顧客溝通與互動 民俗調理常見顧客意見與問題處理 			

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
經絡調理 從業實務 (含顧客 服務)	<p>☆本單元學習前應具能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解醫療衛生相關規定 • 理解民俗調理業管理規範 • 理解工作倫理守則 • 理解服務目的與範疇 • 理解性別平等與性騷擾防治法 • 理解消費者保護法相關規定 • 理解個人資料保護法相關規定 • 理解營業衛生與傳染病防治 • 理解消防安全知識 • 理解人體生理與解剖基礎理論 • 理解經絡基礎理論 	<p>☆本單元先備基礎：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 經絡調理相關醫療衛生規範要點 • 民俗調理業管理規範 • 民俗調理人員工作倫理守則 • 服務目的與範疇 • 性別平等與性騷擾防治觀念 • 消費者保護法相關概念 • 個人資料保護法相關概念 • 經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點 • 消防安全觀念 • 基礎生理學 		<p>講授法 示範 觀摩 操作練習 實務演練 角色扮演 情境演練</p>	<p>(1)從事經絡調理現場工作具 5 年以上經驗者。</p> <p>(2)近 8 年內曾於大專院校擔任相關課程領域具講師（含）以上資格者。</p>	54 小時（含綜合演練與評量 18 小時）

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
	<ul style="list-style-type: none"> • 理解相關禁忌症及部位 注意事項 • 理解潤滑介質基本概念 • 熟悉潤滑介質之使用 • 理解調理器具種類與使用方法 • 熟悉調理器具之操作手法 • 熟悉經絡調理基本手法 • 熟悉經絡調理操作手法 • 熟悉全身各部位調理手法 	<ul style="list-style-type: none"> • 基礎解剖學 • 人體經絡系統基礎理論 • 經絡調理相關禁忌症及部位注意事項 • 潤滑介質概述 • 調理器具介紹與操作 • 經絡調理基本手法 • 經絡調理各部位操作手法 • 全身各部位調理手法 				
	<p>★本單元主要教學目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解合宜的職場服裝儀容原則 • 使用需求評估表，評估調理需求及部位 • 擬訂經絡調理作業規劃 	<p>★本單元課程大綱：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 職場服裝儀容相關規範 	<ul style="list-style-type: none"> • 職場服裝儀容相關規範 	<ul style="list-style-type: none"> • 需求評估表使用介紹 • 調理需求評估 		

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
	<ul style="list-style-type: none"> • 操作清潔消毒設備，維護調理前後個人、器具用物及場所清潔衛生 • 熟悉經絡調理調理操作技術 • 具備滅火器操作能力 • 具備緊急狀況應變能力 • 辨別顧客隱私資料，正確管理顧客檔案及消費紀錄 • 運用有效的溝通表達技巧與顧客互動，並具備服務解說能力 • 理解自我保健知識 • 向顧客說明及表達自我保健方式 • 展現顧客導向服務行為 • 具備顧客抱怨與問題處理能力 	<ul style="list-style-type: none"> • 經絡調理作業規劃擬訂 • 調理前後清潔消毒操作 • 經絡調理操作實務 • 滅火器操作 • 經絡調理緊急狀況應變與處理 • 顧客資料管理實務 • 顧客溝通與互動 	<ul style="list-style-type: none"> • 經絡調理作業規劃擬訂 • 個人清潔衛生 • 器具用物清潔衛生 • 場所清潔衛生 • 經絡調理操作實務 • 滅火器介紹與操作 • 滅火器檢查要點 • 緊急狀況種類 • 應變與處理方式 • 檔案分類及管理原則 • 調理前、調理過程及調理後的溝通與互動 			

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格 (符合下列任一資格者)	最少教學時數
		<ul style="list-style-type: none"> • 自我保健方法 • 自我保健方法解說與指導 • 顧客導向服務要領 • 顧客抱怨與問題處理 	<ul style="list-style-type: none"> • 自我姿態調整方法 • 自我保健知識 • 自我保健方法解說與指導 • 職場禮儀 • 顧客接待服務 • 顧客抱怨原因 • 應對方式與問題處理 			

民俗調理業經絡調理技術員教育訓練制度課程學習地圖

