

正本

檔 號：

保存年限：

## 教育部 函

地址：100217 臺北市中正區中山南路5號

承辦人：黃啟賢

電話：(02)77365846

電子信箱：shien@mail.moe.gov.tw

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國114年10月28日

發文字號：臺教技(一)字第1140112133號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：衛生福利部函、函附件一、函附件二、函附件三

主旨：函轉衛生福利部為推動民俗調理業訓練課程標準化，提升從業人員相關知能及服務品質，以保障消費者權益，特函頒修正民俗調理相關業別教育訓練制度，請參考運用，請查照。

說明：

- 一、依衛生福利部114年10月22日衛部中字第1141861808號函辦理。
- 二、旨揭訓練制度文件電子檔請至該部中醫藥司民俗調理專區（路徑：民俗調理＞資料下載＞民俗調理業技能規範及教育訓練制度）下載參閱。

正本：各公私立大專校院

副本：衛生福利部

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 電 | 子 | 公 | 文 |
| 交 | 換 | 章 |   |



## 衛生福利部 函

地址：115204 臺北市南港區忠孝東路6段  
488號

聯絡人：涂小姐

聯絡電話：(02)8590-7258

傳真：(02)8590-7075

電子郵件：cmtyc@mohw.gov.tw

受文者：教育部

發文日期：中華民國114年10月22日

發文字號：衛部中字第1141861808號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨 (A21000000I\_1141861808\_doc2\_Attach1.pdf、  
A21000000I\_1141861808\_doc2\_Attach2.pdf、  
A21000000I\_1141861808\_doc2\_Attach3.pdf)

主旨：為推動民俗調理業訓練課程標準化，提升從業人員相關知  
能及服務品質，以保障消費者權益，本部函頒修正民俗調  
理相關業別教育訓練制度，請查照並轉知辦訓單位及大專  
院所參考運用。

說明：旨揭訓練制度文件電子檔請至本部中醫藥司民俗調理專區  
(路徑：民俗調理> 資料下載>民俗調理業技能規範及教育  
訓練制度) 下載參閱。

正本：勞動部勞動力發展署、勞動部勞動力發展署技能檢定中心、教育部

副本：中華民國傳統整復推拿師職業工會全國聯合總會、中華民國腳底按摩職業工會聯  
合會、中華民國按摩業職業工會全國聯合會、中華民國經絡調理業職業工會全國  
聯合會、適才顧問股份有限公司



## 民俗調理業傳統整復推拿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<br>(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"> <li>理解醫療衛生相關規定</li> <li>理解服務目的與範疇</li> <li>理解民俗調理業管理規範</li> <li>理解工作倫理守則</li> <li>理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>理解消費者保護法相關規定</li> <li>理解個人資料保護法相關規定</li> <li>理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>理解消防安全知識</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>醫師法與醫療法簡介、違規案例及判決案例研析</li> <li>性別平等與性騷擾防治法簡介、違規案例及判決案例研析</li> <li>公司法與商業登記法簡介</li> <li>消費者保護法簡介（含發行禮券相關規定事項）及案例研析</li> <li>個人資料保護法簡介</li> <li>營業衛生及傳染病防治法簡介</li> <li>職場安全衛生健康</li> <li>民俗調理業輔導與管理</li> <li>民俗調理發展現況</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>密醫及醫療廣告等醫事法規規定</li> <li>職場性別平等</li> <li>性騷擾事件反應與作為</li> <li>公司與商業行號區別及設立規定</li> <li>消費糾紛處理</li> <li>禮卷發行規定</li> <li>顧客資料保存與使用限制</li> <li>營業場所安全衛生</li> <li>人員衛生管理與傳染病防治</li> <li>職場安全保護與消防安全</li> <li>民俗調理發展現況</li> <li>民俗調理業管理規</li> </ul> | 講授法<br>案例討論 | (1)政府相關機關人員。<br>(「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)<br>(2)專門技術執業人士，如：醫師、律師。<br>(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。<br>(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<br>(符合下列任一資格者)                                        | 最少教學時數 |
|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|--------|
|      |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 民俗調理業管理規範</li> <li>• 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>• 各業別產業概論</li> </ul> | <p>範</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>• 傳統整復推拿產業概況</li> </ul> |      | (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<br>(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"> <li>理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>理解自我保健知識</li> </ul>                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>基礎生理學</li> <li>基礎解剖學</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>人體各器官及系統功能</li> <li>人體骨骼結構</li> <li>人體肌肉組織</li> <li>肌肉功能與保健運用</li> </ul> | 講授法<br>媒體教學       | (1)具醫師資格者。<br>(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。 | 36 小時  |
| 基礎經絡理論   | <ul style="list-style-type: none"> <li>理解民俗調理相關知識</li> <li>理解經絡基礎理論</li> <li>理解自我保健知識</li> <li>理解相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>民俗調理知識</li> <li>人體經絡系統基礎理論</li> <li>自我保健觀念與方法</li> <li>傳統整復推拿禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>人體經絡系統</li> <li>經絡保健方法</li> <li>傳統整復推拿禁忌症及部位注意事項</li> </ul>              | 講授法<br>媒體教學<br>示範 | (1)具醫師資格者。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者)                                                                  | 最少教學時數                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 傳統整復推拿基本常用手法 | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解民俗調理相關知識</li> <li>● 理解經絡基礎理論</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 傳統整復推拿相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 傳統整復推拿之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 基礎生理學</li> <li>● 基礎解剖學</li> <li>● 民俗調理知識</li> <li>● 人體經絡系統基礎理論</li> <li>● 傳統整復推拿禁忌症及部位注意事項</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>操作練習<br>角色扮演<br>媒體教學 | (1)具中醫師資格者。<br>(2)從事傳統整復推拿工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者。<br>(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。 | 36 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <b>★本單元主要教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解自我保健知識</li> <li>執行調理前後清潔消毒作業</li> <li>熟悉傳統整復推拿基本手法</li> <li>熟悉傳統整復推拿推類手法</li> <li>熟悉傳統整復推拿拿類手法</li> <li>具備顧客需求評估能力</li> <li>擬訂調理作業規劃</li> <li>辨別緊急狀況所應採取之應變措施</li> <li>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</li> <li>具備顧客抱怨與問題處理能力</li> </ul> | <b>★本單元課程大綱：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>肌肉放鬆保健</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                                            |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                                                           |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>傳統整復推拿基本手法、推類手法、拿類手法</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>摩（擦）法、滾法、拍擊法、推法、拿法、按法、揉法、撥法、抖法、搖法</li> </ul>                                    |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理需求及部位評估</li> </ul>                                                            |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業規劃擬訂</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>空間與器材準備</li> <li>操作者與被操作者之姿勢與注意事項</li> <li>操作手法運用概念與要領</li> <li>操作步驟</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱                | 教學內容                                                                          | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      |                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 操作時間</li> <li>● 操作過程應注意事項</li> </ul> |      |                     |        |
|      |      | ● 傳統整復推拿緊急狀況應變與處理原則 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 緊急狀況種類</li> <li>● 應變與處理方式</li> </ul> |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客溝通與互動           | ● 手法調理之顧客溝通與互動                                                                |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客抱怨與問題處理         | ● 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<br>(符合下列任一資格者)                                                                  | 最少教學時數                 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 傳統整復推拿全身調理手法 | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解民俗調理相關知識</li> <li>● 理解經絡基礎理論</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>● 熟悉傳統整復推拿基本手法</li> <li>● 熟悉傳統整復推拿推類手法</li> <li>● 熟悉傳統整復推拿拿類</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 傳統整復推拿相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 傳統整復推拿之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 基礎生理學</li> <li>● 基礎解剖學</li> <li>● 民俗調理知識</li> <li>● 人體經絡系統基礎理論</li> <li>● 傳統整復推拿禁忌症及部位注意事項</li> <li>● 傳統整復推拿基本</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>操作練習<br>角色扮演 | (1)具中醫師資格者。<br>(2)從事傳統整復推拿工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | 手法                                                                                                                                                                                                                                                 | 手法、推類手法、<br>拿類手法                                                             |                                                                                                          |      |                     |        |
|      | <b>★本單元主要教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解自我保健知識</li> <li>具備顧客需求評估能力</li> <li>執行調理前後清潔消毒作業</li> <li>熟悉全身各部位運用手法</li> <li>擬訂調理作業規劃</li> <li>辨別緊急狀況所應採取之應變措施</li> <li>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</li> <li>具備顧客抱怨與問題處理能力</li> </ul> | <b>★本單元課程大綱：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>肌肉放鬆運用手法</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                            |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理需求及部位評估</li> </ul>                                              |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒</li> </ul>                                               |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>全身各部位運用手法</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>頭頸肩部、上肢與背腰部、臀部與下肢部</li> </ul>                                     |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業規劃擬訂</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>空間與器材準備</li> <li>操作者與被操作者之姿勢與注意事項</li> <li>操作手法運用概念與要領</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱                | 教學內容                                                                                          | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      |                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 操作步驟</li> <li>● 操作時間</li> <li>● 操作過程應注意事項</li> </ul> |      |                     |        |
|      |      | ● 傳統整復推拿緊急狀況應變與處理原則 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 緊急狀況種類</li> <li>● 應變與處理方式</li> </ul>                 |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客溝通與互動           | ● 手法調理之顧客溝通與互動                                                                                |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客抱怨與問題處理         | ● 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<br>(符合下列任一資格者)                                                                   | 最少教學時數                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 刮痧與拔罐調理 | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解民俗調理相關知識</li> <li>● 理解經絡基礎理論</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 刮痧、拔罐相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 刮痧、拔罐之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 基礎生理學</li> <li>● 基礎解剖學</li> <li>● 民俗調理知識</li> <li>● 人體經絡系統基礎理論</li> <li>● 刮痧、拔罐相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>操作練習<br>角色扮演 | (1)具有中醫師資格者。<br>(2)從事傳統整復推拿工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者。<br>(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。 | 18 小時 (含綜合演練與評量 12 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <b>★本單元主要教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解自我保健知識</li> <li>具備顧客需求評估能力</li> <li>執行調理前後清潔消毒作業</li> <li>具備判斷刮痧、拔罐調理部位能力</li> <li>熟悉刮痧、拔罐等器材及調理手法</li> <li>熟悉潤滑介質之操作</li> <li>擬訂調理作業規劃</li> <li>辨別緊急狀況所應採取之應變措施</li> <li>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</li> <li>具備顧客抱怨與問題處理能力</li> </ul> | <b>★本單元課程大綱：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>肌肉放鬆運用手法</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                                              |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理需求及部位評估</li> </ul>                                                                |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒</li> </ul>                                                                 |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>刮痧、拔罐操作部位之選擇</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>操作部位</li> <li>操作姿勢</li> </ul>                                                       |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>刮痧、拔罐器材使用及調理手法</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>器材介紹與使用方法</li> <li>調理手法與順序</li> </ul>                                               |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業規劃擬訂</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>空間與器材準備</li> <li>操作者與被操作者之注意事項</li> <li>介質選用</li> <li>操作步驟</li> <li>操作時間</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱                                                               | 教學內容                                                                      | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      |                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>操作過程應注意事項</li> </ul>               |      |                     |        |
|      |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>刮痧、拔罐緊急狀況應變與處理原則</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>緊急狀況種類</li> <li>應變與處理方式</li> </ul> |      |                     |        |
|      |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客溝通與互動</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>刮痧、拔罐調理之顧客溝通與互動</li> </ul>         |      |                     |        |
|      |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客抱怨與問題處理</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>民俗調理常見顧客意見與問題處理</li> </ul>         |      |                     |        |

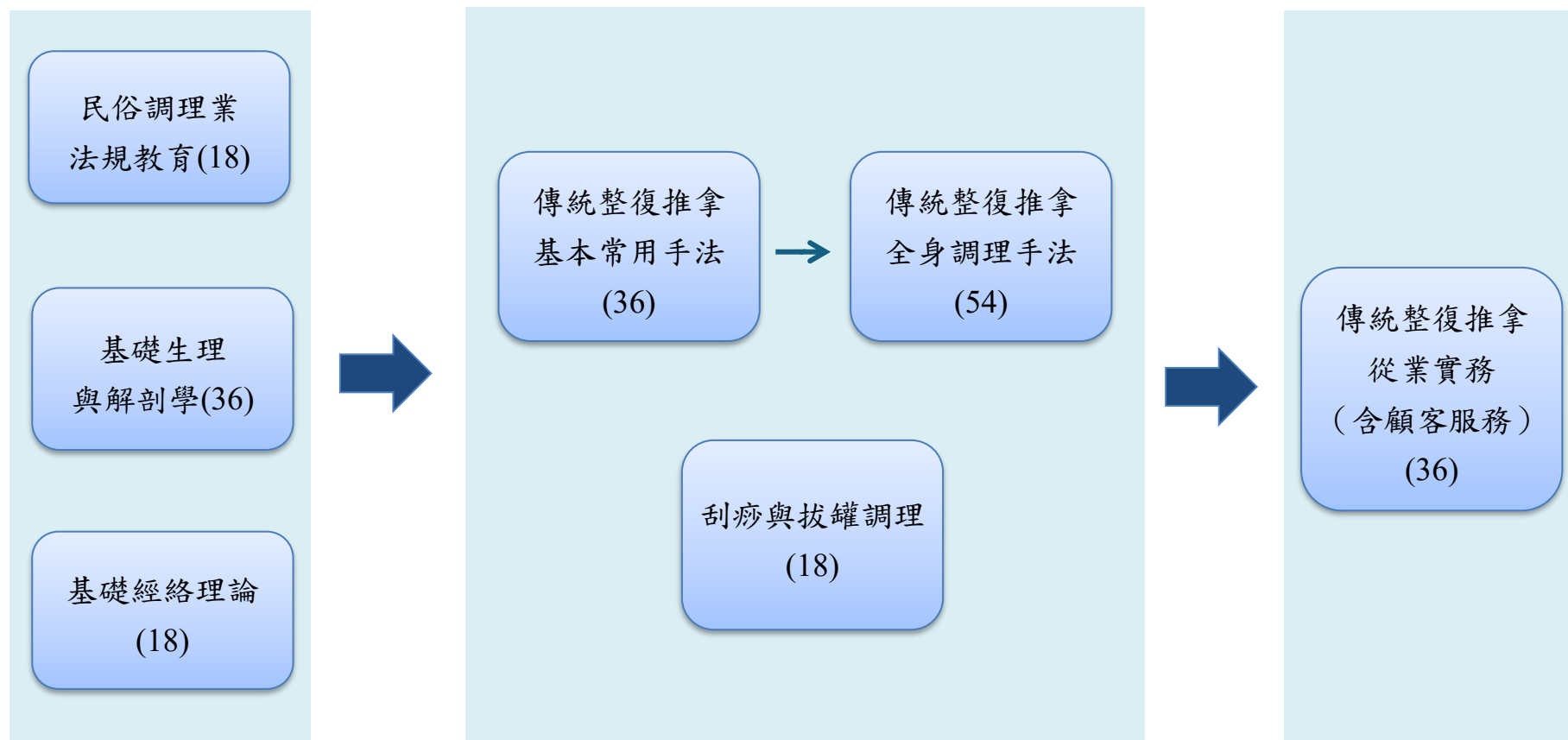
| 單元名稱              | 教學目標                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 課程大綱                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 教學內容 | 教學方法                                            | 講師資格<br>(符合下列任一資格者)                                           | 最少教學時數                |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 傳統整復推拿從業實務(含顧客服務) | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解民俗調理業管理規範</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解服務目的與範疇</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解個人資料保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解消防安全知識</li> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解民俗調理相關知識</li> <li>● 理解經絡基礎理論</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 傳統整復推拿相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理業管理規範</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 服務目的與範疇</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 個人資料保護法相關概念</li> <li>● 傳統整復推拿之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 消防安全觀念</li> <li>● 基礎生理學</li> <li>● 基礎解剖學</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>觀摩<br>操作練習<br>實務演練<br>角色扮演<br>情境演練 | (1)從事傳統整復推拿現場工作具5年以上經驗者。<br>(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。 | 36 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>理解相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>熟悉傳統整復推拿基本手法、推類手法、拿類手法、全身各部位運用手法</li> <li>熟悉刮痧與拔罐調理手法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>民俗調理知識</li> <li>人體經絡系統基礎理論</li> <li>傳統整復推拿禁忌症及部位注意事項</li> <li>傳統整復推拿基本手法、推類手法、拿類手法</li> <li>傳統整復推拿全身各部位運用手法</li> <li>刮痧、拔罐調理手法</li> </ul> |                                                                             |      |                     |        |
|      | ★本單元主要教學目標： <ul style="list-style-type: none"> <li>理解合宜的職場服裝儀容原則</li> <li>使用需求評估表，評估調理需求及部位</li> <li>擬訂調理作業規劃</li> </ul>        | ★本單元課程大綱： <ul style="list-style-type: none"> <li>職場服裝儀容相關規範</li> </ul>                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>職場服裝儀容相關規範</li> </ul>                |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>需求評估表使用介紹</li> <li>調理需求評估</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 課程大綱                                                                                                                                                                                                | 教學內容                                                                                                                                                                                                                                                                              | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 熟悉傳統整復推拿、刮痧與拔罐調理操作技術</li> <li>● 具備滅火器操作能力</li> <li>● 具備緊急狀況應變能力</li> <li>● 辨別顧客隱私資料，正確管理顧客檔案及消費紀錄</li> <li>● 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</li> <li>● 理解自我保健知識</li> <li>● 向顧客說明及表達自我保健方式</li> <li>● 展現顧客導向服務行為</li> <li>● 具備顧客抱怨與問題處理能力</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理作業規劃擬訂</li> <li>● 調理前後清潔消毒操作</li> <li>● 傳統整復推拿、刮痧與拔罐調理操作實務</li> <li>● 滅火器操作</li> <li>● 傳統整復推拿緊急狀況應變與處理</li> <li>● 顧客資料管理實務</li> <li>● 顧客溝通與互動</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理作業規劃擬訂</li> <li>● 個人清潔衛生</li> <li>● 器具用物清潔衛生</li> <li>● 場所清潔衛生</li> <li>● 傳統整復推拿、刮痧與拔罐調理操作實務</li> <li>● 滅火器介紹與操作</li> <li>● 滅火器檢查要點</li> <li>● 緊急狀況種類</li> <li>● 應變與處理方式</li> <li>● 檔案分類及管理原則</li> <li>● 調理前、調理過程及調理後的溝通與互動</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱          | 教學內容                    | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|---------------|-------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      | ● 自我保健方法      | ● 自我姿態調整方法<br>● 自我保健知識  |      |                     |        |
|      |      | ● 自我保健方法解說與指導 | ● 自我保健方法解說與指導           |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客導向服務要領    | ● 職場禮儀<br>● 顧客接待服務      |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客抱怨與問題處理   | ● 顧客抱怨原因<br>● 應對方式與問題處理 |      |                     |        |

## 民俗調理業傳統整復推拿技術員教育訓練制度課程學習地圖



## 民俗調理業腳底按摩調理員教育訓練制度

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<br>(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"> <li>理解醫療衛生相關規定</li> <li>理解服務目的與範疇</li> <li>理解民俗調理業管理規範</li> <li>理解工作倫理守則</li> <li>理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>理解消費者保護法相關規定</li> <li>理解個人資料保護法相關規定</li> <li>理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>理解消防安全知識</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>醫師法與醫療法簡介、違規案例及判決案例研析</li> <li>性別平等與性騷擾防治法簡介、違規案例及判決案例研析</li> <li>公司法與商業登記法簡介</li> <li>消費者保護法簡介（含發行禮券相關規定事項）及案例研析</li> <li>個人資料保護法簡介</li> <li>營業衛生及傳染病防治法簡介</li> <li>職場安全衛生健康</li> <li>民俗調理業輔導與管理</li> <li>民俗調理發展現況</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>密醫及醫療廣告等醫事法規規定</li> <li>職場性別平等</li> <li>性騷擾事件反應與作為</li> <li>公司與商業行號區別及設立規定</li> <li>消費糾紛處理</li> <li>禮券發行規定</li> <li>顧客資料保存與使用限制</li> <li>營業場所安全衛生</li> <li>人員衛生管理與傳染病防治</li> <li>職場安全保護與消防安全</li> <li>民俗調理發展現況</li> <li>民俗調理業管理規</li> </ul> | 講授法<br>案例討論 | <p>(1)政府相關機關人員。<br/>(「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)</p> <p>(2)專門技術執業人士，如：醫師、律師。</p> <p>(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> <p>(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。</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<br>(符合下列任一資格者)                                        | 最少教學時數 |
|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|--------|
|      |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 民俗調理業管理規範</li> <li>• 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>• 各業別產業概論</li> </ul> | <p>範</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>• 腳底按摩產業概況</li> </ul> |      | (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<br>(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"> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解足部生理與解剖理論</li> <li>● 理解自我保健知識</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基礎生理學</li> <li>● 基礎解剖學</li> <li>● 足部生理與解剖學</li> <li>● 自我保健觀念與方法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 人體各器官及系統功能</li> <li>● 人體骨骼結構</li> <li>● 人體肌肉組織</li> <li>● 足部骨骼及肌肉結構</li> <li>● 肌肉功能與保健運用</li> </ul> | 講授法<br>媒體教學 | (1)具醫師資格者。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者)                                                               | 最少教學時數 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 腳底按摩<br>基礎理論 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解腳底按摩相關理論</li> <li>● 理解足部反射區基礎知識</li> <li>● 理解足部保健基礎知識</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>● 理解自我保健知識</li> </ul> | ● 腳底按摩發展史        | ● 腳底按摩起源與發展                                                                                                | 講授法<br>媒體教學<br>示範 | (1)具醫師資格者。<br>(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。<br>(3)從事腳底按摩工作經歷達5年以上且教學經驗達3年以上者。 | 18 小時  |
|              |                                                                                                                                                           | ● 腳底按摩相關理論       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 作用原理</li> <li>● 區帶理論</li> <li>● 全息理論</li> <li>● 足部經絡系統</li> </ul> |                   |                                                                                   |        |
|              |                                                                                                                                                           | ● 足部反射區基礎知識      | ● 足部反射區與軀體分布位置                                                                                             |                   |                                                                                   |        |
|              |                                                                                                                                                           | ● 腳底按摩禁忌症及部位注意事項 | ● 腳底按摩禁忌症及部位注意事項                                                                                           |                   |                                                                                   |        |
|              |                                                                                                                                                           | ● 足部保健基礎知識       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 足部清潔</li> <li>● 足部自我檢查</li> <li>● 足部保健</li> </ul>                 |                   |                                                                                   |        |

| 單元名稱     | 教學目標                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 課程大綱                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 教學內容 | 教學方法                              | 講師資格<br>(符合下列任一資格者)                                                                | 最少教學時數 |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 腳底按摩基本手法 | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解足部生理與解剖理論</li> <li>● 理解腳底按摩相關理論</li> <li>● 理解足部反射區基礎知識</li> <li>● 理解足部保健基礎知識</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 腳底按摩相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 腳底按摩之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 足部生理與解剖學</li> <li>● 腳底按摩相關理論</li> <li>● 足部反射區基礎知識</li> <li>● 足部保健基礎知識</li> <li>● 腳底按摩相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>操作練習<br>角色扮演<br>媒體教學 | (1)具中醫師資格者。<br>(2)從事腳底按摩工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <b>★本單元主要教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解自我保健知識</li> <li>執行調理前後清潔消毒作業</li> <li>熟悉足部衛生清潔操作</li> <li>熟悉腳底按摩基本手法及放鬆手法</li> <li>熟悉潤滑介質之操作</li> <li>熟悉輔助工具種類與操作方法</li> <li>具備顧客需求評估能力</li> <li>擬訂調理作業規劃</li> <li>辨別緊急狀況所應採取之應變措施</li> <li>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</li> <li>具備顧客抱怨與問題處理能力</li> </ul> | <b>★本單元課程大綱：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>肌肉放鬆保健</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                                       |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                                                      |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>足部衛生清潔操作</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>足部衛生清潔操作</li> </ul>                                                        |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>腳底按摩基本手法及放鬆手法介紹及實作</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>腳底按摩基本手法（按壓法、揉法、推法、摳法及扣壓法等）</li> <li>腳底按摩放鬆手法（摩（擦）法、搓法、搖法及敲打法等）</li> </ul> |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>潤滑介質之操作</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>潤滑介質目的與種類</li> <li>潤滑介質使用方式</li> </ul>                                     |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱              | 教學內容                                                                                          | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      | ● 輔助工具介紹與操作       | ● 輔助工具種類<br>● 輔助工具選用及操作                                                                       |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客需求評估          | ● 調理需求及部位評估                                                                                   |      |                     |        |
|      |      | ● 調理作業規劃擬訂        | ● 空間與器材準備<br>● 操作者與被操作者之姿勢與注意事項<br>● 操作手法運用概念與要領<br>● 介質選用<br>● 操作步驟<br>● 操作時間<br>● 操作過程應注意事項 |      |                     |        |
|      |      | ● 腳底按摩緊急狀況應變與處理原則 | ● 緊急狀況種類<br>● 應變與處理方式                                                                         |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客溝通與互動         | ● 顧客溝通與互動                                                                                     |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱                                                        | 教學內容                                                              | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客抱怨與問題處理</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>民俗調理常見顧客意見與問題處理</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱         | 教學目標                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 課程大綱                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 教學內容 | 教學方法                      | 講師資格<br>(符合下列任一資格者)                                                                | 最少教學時數 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 腳底按摩<br>調理手法 | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解足部生理與解剖理論</li> <li>● 理解腳底按摩相關理論</li> <li>● 理解足部反射區基礎知識</li> <li>● 理解足部保健基礎知識</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>● 熟悉足部衛生清潔操作</li> <li>● 熟悉腳底按摩基本手法及放鬆手法</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 腳底按摩相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 腳底按摩之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 足部生理與解剖學</li> <li>● 腳底按摩相關理論</li> <li>● 足部反射區基礎知識</li> <li>● 足部保健基礎知識</li> <li>● 腳底按摩相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>● 足部衛生清潔操作</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>操作練習<br>角色扮演 | (1)具中醫師資格者。<br>(2)從事腳底按摩工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者。<br>(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。 | 36 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>熟悉潤滑介質之操作</li> <li>熟悉輔助工具種類與操作方法</li> </ul>                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>腳底按摩基本手法及放鬆手法</li> <li>潤滑介質之操作</li> <li>輔助工具之操作</li> </ul> |                                                                                                                        |      |                     |        |
|      | <b>★本單元主要教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解自我保健知識</li> <li>具備顧客需求評估能力</li> <li>執行調理前後清潔消毒作業</li> <li>熟悉腳底按摩調理操作能力</li> <li>擬訂調理作業規劃</li> <li>辨別緊急狀況所應採取之應變措施</li> <li>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</li> <li>具備顧客抱怨與問題處理能力</li> </ul> | <b>★本單元課程大綱：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>肌肉放鬆運用手法</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                                          |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理需求及部位評估</li> </ul>                                                            |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒</li> </ul>                                                             |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業規劃擬訂</li> </ul>                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>空間與器材準備</li> <li>操作者與被操作者之姿勢與注意事項</li> <li>操作手法運用概念與要領</li> <li>介質選用</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱       | 教學內容                                                                                                                                                                              | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 操作步驟</li> <li>● 操作時間</li> <li>● 操作過程應注意事項</li> </ul>                                                                                     |      |                     |        |
|      |      | ● 腳底按摩調理作業 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 腳趾部反射區簡介及操作手法實作</li> <li>● 腳內側部反射區簡介及操作手法實作</li> <li>● 腳背部反射區簡介及操作手法實作</li> <li>● 腳外側部反射區簡介及操作手法實作</li> <li>● 腳底部反射區簡介及操作手法實作</li> </ul> |      |                     |        |
|      |      | ● 腳底按摩緊急狀況 | ● 緊急狀況種類                                                                                                                                                                          |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱        | 教學內容              | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|-------------|-------------------|------|---------------------|--------|
|      |      | 應變與處理原則     | ● 應變與處理方式         |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客溝通與互動   | ● 顧客溝通與互動         |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客抱怨與問題處理 | ● 民俗調理常見顧客意見與問題處理 |      |                     |        |

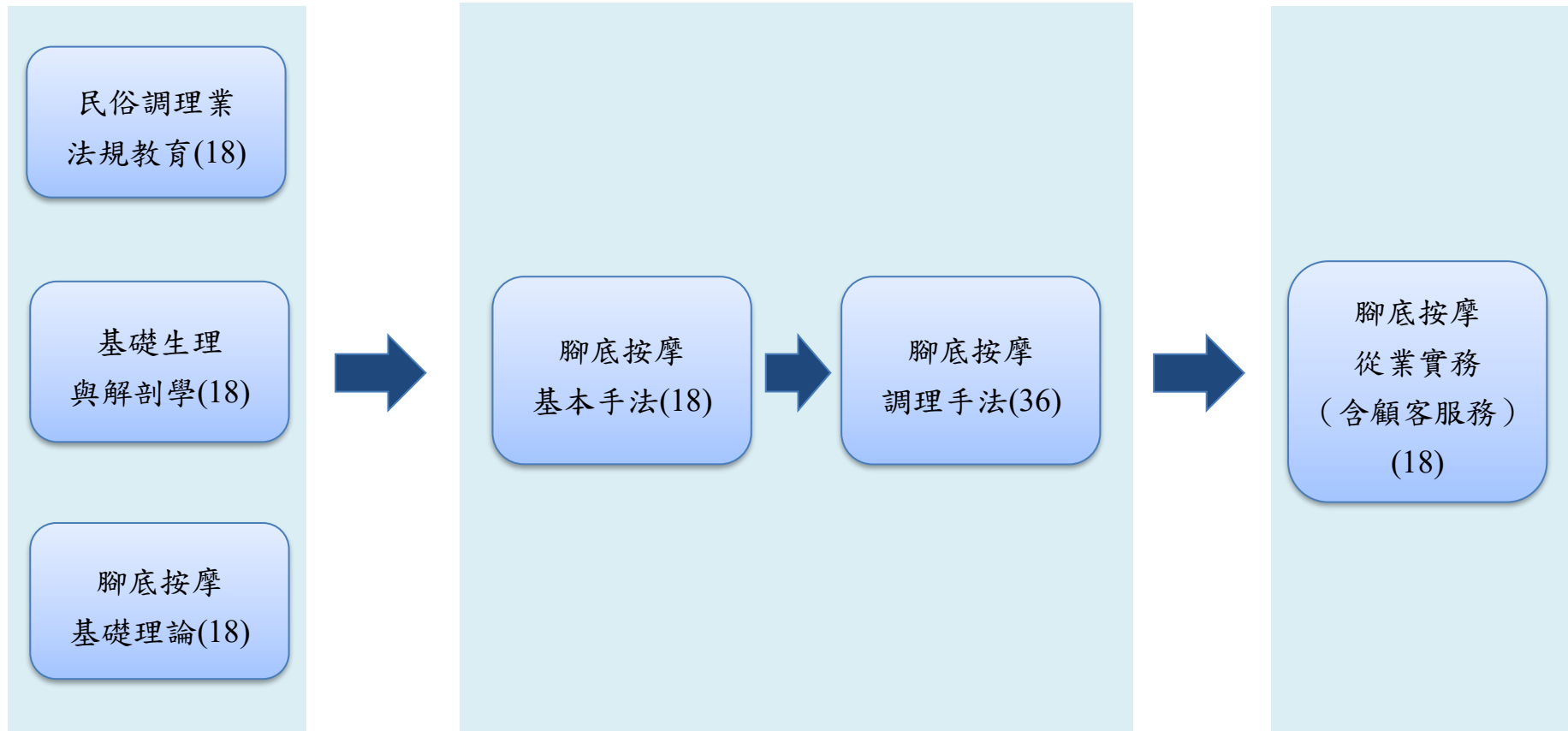
| 單元名稱                        | 教學目標                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 課程大綱                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 教學內容 | 教學方法                                            | 講師資格<br>(符合下列任一資格者)                                         | 最少教學時數 |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------|
| 腳底按摩<br>從業實務<br>(含顧客<br>服務) | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解民俗調理業管理規範</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解服務目的與範疇</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解個人資料保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解消防安全知識</li> <li>● 理解足部生理與解剖理論</li> <li>● 理解腳底按摩相關理論</li> <li>● 理解足部反射區基礎知識</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 腳底按摩相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理業管理規範</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 服務目的與範疇</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 個人資料保護法相關概念</li> <li>● 腳底按摩之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 消防安全觀念</li> <li>● 足部生理與解剖學</li> <li>● 腳底按摩相關理論</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>觀摩<br>操作練習<br>實務演練<br>角色扮演<br>情境演練 | (1)從事腳底按摩現場工作具5年以上經驗者。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>理解足部保健基礎知識</li> <li>理解相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>熟悉足部衛生清潔操作</li> <li>熟悉腳底按摩基本手法及放鬆手法</li> <li>熟悉潤滑介質之操作</li> <li>熟悉輔助工具種類與操作方法</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>足部反射區基礎知識</li> <li>足部保健基礎知識</li> <li>腳底按摩相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>足部衛生清潔操作</li> <li>腳底按摩基本手法及放鬆手法</li> <li>潤滑介質之操作</li> <li>輔助工具之操作</li> </ul> |                                                                             |      |                     |        |
|      | <b>★本單元主要教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解合宜的職場服裝儀容原則</li> <li>使用需求評估表，評估調理需求及部位</li> <li>擬訂調理作業規劃</li> <li>操作清潔消毒設備，維護調理前後個人、工具用物及場所清潔衛生</li> <li>熟悉腳底按摩調理操作</li> </ul> | <b>★本單元課程大綱：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>職場服裝儀容相關規範</li> </ul>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>職場服裝儀容相關規範</li> </ul>                |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>需求評估表使用介紹</li> <li>調理需求評估</li> </ul> |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業規劃擬訂</li> </ul>                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業規劃擬訂</li> </ul>                  |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>個人清潔衛生</li> </ul>                    |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標                                                                                                                                                                                                                                                        | 課程大綱                                                                                                                                                                                     | 教學內容                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | 技術 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 具備滅火器操作能力</li> <li>• 具備緊急狀況應變能力</li> <li>• 辨別顧客隱私資料，正確管理顧客檔案及消費紀錄</li> <li>• 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</li> <li>• 理解自我保健知識</li> <li>• 向顧客說明及表達自我保健方式</li> <li>• 展現顧客導向服務行為</li> <li>• 具備顧客抱怨與問題處理能力</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 腳底按摩調理操作實務</li> <li>• 滅火器操作</li> <li>• 腳底按摩緊急狀況應變與處理</li> <li>• 顧客資料管理實務</li> <li>• 顧客溝通與互動</li> <li>• 自我保健方法</li> <li>• 自我保健方法解說與指導</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 工具用物清潔衛生</li> <li>• 場所清潔衛生</li> <li>• 腳底按摩調理操作實務</li> <li>• 滅火器介紹與操作</li> <li>• 滅火器檢查要點</li> <li>• 緊急狀況種類</li> <li>• 應變與處理方式</li> <li>• 檔案分類及管理原則</li> <li>• 調理前、調理過程及調理後的溝通與互動</li> <li>• 自我姿態調整方法</li> <li>• 自我保健知識</li> <li>• 自我保健方法解說與指導</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱        | 教學內容                    | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|-------------|-------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      | ● 顧客導向服務要領  | ● 職場禮儀<br>● 顧客接待服務      |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客抱怨與問題處理 | ● 顧客抱怨原因<br>● 應對方式與問題處理 |      |                     |        |

## 民俗調理業腳底按摩調理員教育訓練制度課程學習地圖



## 民俗調理業經絡調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<br>(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"> <li>理解醫療衛生相關規定</li> <li>理解服務目的與範疇</li> <li>理解民俗調理業管理規範</li> <li>理解工作倫理守則</li> <li>理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>理解消費者保護法相關規定</li> <li>理解個人資料保護法相關規定</li> <li>理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>理解消防安全知識</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>醫師法與醫療法簡介、違規案例及判決案例研析</li> <li>性別平等與性騷擾防治法簡介、違規案例及判決案例研析</li> <li>公司法與商業登記法簡介</li> <li>消費者保護法簡介（含發行禮券相關規定事項）及案例研析</li> <li>個人資料保護法簡介</li> <li>營業衛生及傳染病防治法簡介</li> <li>職場安全衛生健康</li> <li>民俗調理業輔導與管理</li> <li>民俗調理發展現況</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>密醫及醫療廣告等醫事法規規定</li> <li>職場性別平等</li> <li>性騷擾事件反應與作為</li> <li>公司與商業行號區別及設立規定</li> <li>消費糾紛處理</li> <li>禮卷發行規定</li> <li>顧客資料保存與使用限制</li> <li>營業場所安全衛生</li> <li>人員衛生管理與傳染病防治</li> <li>職場安全保護與消防安全</li> <li>民俗調理發展現況</li> <li>民俗調理業管理規</li> </ul> | 講授法<br>案例討論 | <p>(1)政府相關機關人員。<br/>(「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)</p> <p>(2)專門技術執業人士，如：醫師、律師。</p> <p>(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> <p>(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。</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<br>(符合下列任一資格者)                                        | 最少教學時數 |
|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|--------|
|      |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 民俗調理業管理規範</li> <li>• 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>• 各業別產業概論</li> </ul> | <p>範</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>• 經絡調理產業概況</li> </ul> |      | (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<br>(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"> <li>理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>理解自我保健知識</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>基礎生理學</li> <li>基礎解剖學</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>人體各器官及系統功能</li> <li>人體骨骼結構</li> <li>人體肌肉組織</li> <li>肌肉功能與保健運用</li> </ul> | 講授法<br>媒體教學       | (1)具醫師資格者。<br>(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。 | 36 小時  |
| 基礎經絡理論   | <ul style="list-style-type: none"> <li>理解經絡基礎理論</li> <li>理解自我保健知識</li> <li>理解相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>人體經絡系統基礎理論</li> <li>自我保健觀念與方法</li> <li>經絡調理禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>人體經絡系統</li> <li>經絡保健方法</li> <li>經絡調理禁忌症及部位注意事項</li> </ul>                | 講授法<br>媒體教學<br>示範 | (1)具醫師資格者。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者)                                                                | 最少教學時數              |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 經絡調理<br>基本手法 | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解經絡基礎理論</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 經絡調理相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 基礎生理學</li> <li>● 基礎解剖學</li> <li>● 人體經絡系統基礎理論</li> <li>● 經絡調理相關禁忌症及部位注意事項</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>操作練習<br>角色扮演<br>媒體教學 | (1)具中醫師資格者。<br>(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。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <b>★本單元主要教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解自我保健知識</li> <li>● 理解潤滑介質基本概念</li> <li>● 理解調理器具種類與使用方法</li> <li>● 執行調理前後清潔消毒作業</li> <li>● 熟悉潤滑介質之使用</li> <li>● 熟悉調理器具之基本操作手法</li> <li>● 熟悉經絡調理基本手法</li> <li>● 具備顧客需求評估能力</li> <li>● 擬訂經絡調理作業規劃</li> <li>● 辨別緊急狀況所應採取之應變措施</li> <li>● 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</li> <li>● 具備顧客抱怨與問題處</li> </ul> | <b>★本單元課程大綱：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 自我保健觀念與方法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 肌肉放鬆保健</li> <li>● 自我保健觀念與方法</li> </ul>           |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 潤滑介質概述</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 潤滑介質目的與種類</li> <li>● 潤滑介質使用方式</li> </ul>         |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理器具介紹與基本操作</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理器具種類</li> <li>● 調理器具手法種類：撥法、按（壓）法</li> </ul>   |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                            |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 經絡調理基本手法</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本手法操作要領</li> <li>● 按（壓）法、揉法、推法、撥法、抹法</li> </ul> |      |                     |        |

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱              | 教學內容                                                                                          | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | 理能力  | ● 顧客需求評估          | ● 調理需求及部位評估                                                                                   |      |                     |        |
|      |      | ● 經絡調理作業規劃擬訂      | ● 空間與器材準備<br>● 操作者與被操作者之姿勢與注意事項<br>● 操作手法運用概念與要領<br>● 介質選用<br>● 操作步驟<br>● 操作時間<br>● 操作過程應注意事項 |      |                     |        |
|      |      | ● 經絡調理緊急狀況應變與處理原則 | ● 緊急狀況種類<br>● 應變與處理方式                                                                         |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客溝通與互動         | ● 顧客溝通與互動                                                                                     |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客抱怨與問題處理       | ● 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<br>(符合下列任一資格者)                                                                | 最少教學時數                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 經絡調理<br>全身操作<br>手法 | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解經絡基礎理論</li> <li>● 理解相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>● 理解潤滑介質基本概念</li> <li>● 理解調理器具種類與使用方法</li> <li>● 熟悉潤滑介質之使用</li> <li>● 熟悉調理器具之基本操</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 經絡調理相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 基礎生理學</li> <li>● 基礎解剖學</li> <li>● 人體經絡系統基礎理論</li> <li>● 經絡調理相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>● 潤滑介質概述</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>操作練習<br>角色扮演 | (1)具中醫師資格者。<br>(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。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | 作手法 <ul style="list-style-type: none"> <li>熟悉經絡調理基本手法</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具介紹與基本操作</li> <li>經絡調理基本手法</li> </ul> |                                                                                               |      |                     |        |
|      | ★本單元主要教學目標： <ul style="list-style-type: none"> <li>理解自我保健知識</li> <li>具備顧客需求評估能力</li> <li>執行調理前後清潔消毒作業</li> <li>熟悉調理器具之全身操作手法</li> <li>熟悉經絡調理操作手法</li> <li>熟悉全身各部位調理手法</li> <li>擬訂經絡調理作業規劃</li> <li>辨別緊急狀況所應採取之應變措施</li> <li>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</li> </ul> | ★本單元課程大綱： <ul style="list-style-type: none"> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>肌肉放鬆運用手法</li> <li>自我保健觀念與方法</li> </ul>                 |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理需求及部位評估</li> </ul>                                   |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒操作</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理前後清潔消毒</li> </ul>                                    |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具全身操作應用</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具全身操作手法</li> </ul>                                  |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>經絡調理各部位操作手法</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>各部位操作要領</li> <li>頭部、頸肩部、背部、腰臀部、上肢手部、下肢足部、腹部</li> </ul> |      |                     |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                                                               |      |                     |        |

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

| 單元名稱                        | 教學目標                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 課程大綱                                                                                                                                                                                                                                                                              | 教學內容 | 教學方法                                            | 講師資格<br>(符合下列任一資格者)                                         | 最少教學時數              |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|
| 經絡調理<br>從業實務<br>(含顧客<br>服務) | ☆本單元學習前應具能力： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解醫療衛生相關規定</li> <li>● 理解民俗調理業管理規範</li> <li>● 理解工作倫理守則</li> <li>● 理解服務目的與範疇</li> <li>● 理解性別平等與性騷擾防治法</li> <li>● 理解消費者保護法相關規定</li> <li>● 理解個人資料保護法相關規定</li> <li>● 理解營業衛生與傳染病防治</li> <li>● 理解消防安全知識</li> <li>● 理解人體生理與解剖基礎理論</li> <li>● 理解經絡基礎理論</li> </ul> | ☆本單元先備基礎： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 經絡調理相關醫療衛生規範要點</li> <li>● 民俗調理業管理規範</li> <li>● 民俗調理人員工作倫理守則</li> <li>● 服務目的與範疇</li> <li>● 性別平等與性騷擾防治觀念</li> <li>● 消費者保護法相關概念</li> <li>● 個人資料保護法相關概念</li> <li>● 經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點</li> <li>● 消防安全觀念</li> <li>● 基礎生理學</li> </ul> |      | 講授法<br>示範<br>觀摩<br>操作練習<br>實務演練<br>角色扮演<br>情境演練 | (1)從事經絡調理現場工作具5年以上經驗者。<br>(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。 | 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<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>理解相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>理解潤滑介質基本概念</li> <li>熟悉潤滑介質之使用</li> <li>理解調理器具種類與使用方法</li> <li>熟悉調理器具之操作手法</li> <li>熟悉經絡調理基本手法</li> <li>熟悉經絡調理操作手法</li> <li>熟悉全身各部位調理手法</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>基礎解剖學</li> <li>人體經絡系統基礎理論</li> <li>經絡調理相關禁忌症及部位注意事項</li> <li>潤滑介質概述</li> <li>調理器具介紹與操作</li> <li>經絡調理基本手法</li> <li>經絡調理各部位操作手法</li> <li>全身各部位調理手法</li> </ul> |                                                                             |      |                     |        |
|      | ★本單元主要教學目標： <ul style="list-style-type: none"> <li>理解合宜的職場服裝儀容原則</li> </ul>                                                                                                                                      | ★本單元課程大綱： <ul style="list-style-type: none"> <li>職場服裝儀容相關規範</li> </ul>                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>職場服裝儀容相關規範</li> </ul>                |      |                     |        |
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>使用需求評估表，評估調理需求及部位</li> <li>擬訂經絡調理作業規劃</li> </ul>                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客需求評估</li> </ul>                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>需求評估表使用介紹</li> <li>調理需求評估</li> </ul> |      |                     |        |

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

| 單元名稱 | 教學目標 | 課程大綱          | 教學內容                    | 教學方法 | 講師資格<br>(符合下列任一資格者) | 最少教學時數 |
|------|------|---------------|-------------------------|------|---------------------|--------|
|      |      | ● 自我保健方法      | ● 自我姿態調整方法<br>● 自我保健知識  |      |                     |        |
|      |      | ● 自我保健方法解說與指導 | ● 自我保健方法解說與指導           |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客導向服務要領    | ● 職場禮儀<br>● 顧客接待服務      |      |                     |        |
|      |      | ● 顧客抱怨與問題處理   | ● 顧客抱怨原因<br>● 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

