

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

民俗調理業經絡調理技術員教育訓練制度課程學習地圖

