

民俗調理業經絡調理技術員教育訓練制度

衛生福利部 108 年 3 月 18 日衛部中字第 1081860367 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	最少 教學時數
民俗調理業法規教育	<ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解醫療衛生相關規定 ● 瞭解服務目的與範疇 ● 瞭解相關禁忌症及部位注意事項 ● 瞭解工作倫理與守則 ● 瞭解營業衛生與傳染病防治 ● 瞭解消防安全知識 ● 瞭解個人資料保護法相關規定 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 民俗調理發展現況 ★ 醫師法與醫療法簡介 ★ 醫事法違規案例研析 ★ 醫事法違規刑事判決案例研析 ★ 性騷擾防治法簡介 ★ 性騷擾防治法違規案例研析 ★ 性騷擾防治法違規刑事判決案例研析 ★ 公司法與商業登記法簡介 ★ 消費者保護法簡介 ★ 營業衛生及傳染病防治法簡介 ★ 職場安全衛生 ★ 民俗調理人員工作倫 		講授法 案例討論	(1)政府相關機關人員或 (2)專技執業人士，如：醫師、律師或 (3)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

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少 教學時數
		理守則簡介 ★ 民俗調理產業概論 (分業別)				

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少 教學時數
基礎生理 與解剖學	<ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解人體生理與解剖基礎理論 ● 瞭解自我保健知識 	<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"> ★人體骨骼結構 ★人體肌肉組織 ★肌肉功能與運用 	講授法 媒體教學	(1)具有中醫師資格者或 (2)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

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少 教學時數
基礎經絡理論	<ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解經絡基礎理論 ● 瞭解自我保健知識 ● 瞭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 ★民俗調理相關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 ★經絡保健禁忌症及部位注意事項 	講授法 媒體教學	(1)具有中醫師資格者或 (2)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

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少教學時數
經絡調理 基本手法	<ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解經絡基礎理論 ● 瞭解人體生理與解剖基礎理論 ● 瞭解自我保健知識 ● 瞭解醫療衛生相關規定 ● 瞭解相關禁忌症及部位注意事項 ● 瞭解工作倫理與守則 ● 瞭解營業衛生與傳染病防治 ● 擬訂經絡調理基本操作計畫 ● 具備溝通表達及顧客互動技巧，展現服務解說之能力 ● 熟悉經絡調理基本手法 ● 熟悉經絡調理操作 	☆人體經絡系統基礎理論	☆人體經絡系統 ☆經絡調理作用原理	講授法 示範 操作練習 角色扮演	(1)具有中醫師資格者或 (2)從事民俗調理工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者或 (3)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)
		☆基礎生理學				
		☆基礎解剖學	☆人體骨骼結構 ☆人體肌肉組織			
		★自我保健觀念與方法	★肌肉放鬆保健			
		☆經絡調理相關醫療衛生規範要點				
		☆經絡調理相關禁忌症及部位注意事項	☆經絡調理相關禁忌症及部位注意事項			
		☆工作倫理守則				
		☆經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點				
		★基本操作計畫擬訂	★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			

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少 教學時數
	手法 ● 熟悉調理器具種類與操作方法 ● 熟悉全身各部位調理手法 ● 具備緊急狀況應變能力 ● 向顧客說明及表達自我保健調理方式 ● 具備顧客抱怨與問題處理能力	☆顧客溝通與互動 ★經絡調理基本手法 ★調理器具介紹與操作 ☆全身各部位調理手法 ☆經絡調理突發狀況應變與處理 ☆自我保健方法解說與指導 ☆顧客抱怨與問題處理	★操作步驟 ★操作時間 ★操作過程應注意事項 ★基本手法操作要領 ★按(壓)法、揉法、推法、撥法、抹法 ★調理器具種類 ★調理器具手法種類： 撥法、按(壓)法			

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少教學時數
經絡調理 全身操作 手法	<ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解經絡基礎理論 ● 瞭解人體生理與解剖基礎理論 ● 瞭解自我保健知識 ● 瞭解醫療衛生相關規定 ● 瞭解相關禁忌症及部位注意事項 ● 瞭解工作倫理與守則 ● 瞭解營業衛生與傳染病防治 ● 具備顧客需求評估能力 ● 擬訂經絡調理基本操作計畫 ● 具備溝通表達及顧客互動技巧，展現服務解說之能力 	☆人體經絡系統基礎理論	☆人體經絡系統 ☆經絡調理作用原理	講授法 示範 操作練習 角色扮演	(1)具有中醫師資格者或 (2)從事民俗調理工作經歷達8年以上且教學經驗達3年以上者或 (3)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)
		☆基礎生理學				
		☆基礎解剖學	☆人體骨骼結構 ☆人體肌肉組織			
		★自我保健觀念與方法	★肌肉放鬆運用手法			
		☆經絡調理相關醫療衛生規範要點				
		☆經絡調理相關禁忌症及部位注意事項	☆經絡調理相關禁忌症及部位注意事項			
		☆工作倫理守則				
		☆經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點				
		☆顧客需求評估				
		★基本操作計畫擬訂	★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			

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少 教學時數
	<ul style="list-style-type: none"> ● 熟悉經絡調理基本手法 ● 熟悉經絡調理操作手法 ● 熟悉調理器具種類與操作方法 ● 熟悉全身各部位調理手法 ● 具備緊急狀況應變能力 ● 向顧客說明及表達自我保健調理方式 ● 具備顧客抱怨與問題處理能力 	<ul style="list-style-type: none"> ☆顧客溝通與互動 ☆經絡調理基本手法 ★經絡調理部位操作手法 ★調理器具介紹與操作 ☆經絡調理突發狀況應變與處理 ☆自我保健方法解說與指導 ☆顧客抱怨與問題處理 	<ul style="list-style-type: none"> 要領 ★介質選用 ★操作步驟 ★操作時間 ★操作過程應注意事項 ★各部位操作要領 ★頭部、頸肩部、背部、腰臀部、下肢足部、上肢手部、腹部 ★調理器具種類 ★調理器具手法種類：撥法、按(壓)法 			

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少教學時數
經絡調理 從業實務 (含顧客 服務)	<ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解經絡基礎理論 ● 瞭解人體生理與解剖基礎理論 ● 瞭解自我保健知識 ● 瞭解醫療衛生相關規定 ● 瞭解服務目的與範疇 ● 瞭解相關禁忌症及部位注意事項 ● 瞭解工作倫理與守則 ● 瞭解營業衛生與傳染病防治 ● 瞭解合宜的職場服裝儀容原則 ● 瞭解消防安全知識 ● 瞭解個人資料保護法相關規定 ● 運用經絡調理評估 	☆人體經絡系統基礎理論		講授法 示範 觀摩 操作練習 實務演練 情境演練	(1)民俗調理現場工作具5年以上經驗者或 (2)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)
		☆基礎生理學				
		☆基礎解剖學				
		★自我保健方法	★自我姿態調整方法			
		☆經絡調理相關醫療衛生規範要點				
		☆服務目的與範疇				
		☆經絡調理相關禁忌症及部位注意事項				
		☆工作倫理守則				
		☆經絡調理之營業衛生與傳染病防治要點				
		★職場服裝儀容相關規範	★職場服裝儀容相關規範			
		☆消防安全觀念				
		★個人資料保護法規與檔案管理	★個人資料保護與法規 ★檔案分類及管理原則			

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少 教學時數
	表進行顧客需求評估	★顧客需求評估	★顧客需求評估			
	●擬訂經絡調理基本操作計畫	★經絡調理評估表使用介紹	★經絡調理評估表使用介紹			
	●具備溝通表達及顧客互動技巧,展現服務解說之能力	★基本操作計畫擬訂	★基本操作計畫擬訂			
	●執行個人、用物及場所清潔消毒設備操作	★顧客溝通與互動	★顧客溝通與互動			
	●執行經絡調理器具消毒作業	★個人及場所清潔消毒設備操作	★個人及場所清潔消毒設備操作			
	●操作消防器材設備	★經絡調理器具消毒操作	★經絡調理器具消毒操作			
	●展現顧客導向服務行為	★消防器材設備操作	★消防器材設備操作			
	●熟悉經絡調理基本手法	★顧客導向服務要領	★顧客導向服務要領			
	●熟悉經絡調理操作手法	☆經絡調理基本手法				
	●熟悉調理器具種類	☆經絡調理部位操作手法				
		☆調理器具介紹與操作				
		☆全身各部位調理手法				
		★經絡調理突發狀況應	★經絡調理突發狀況應			

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

單元名稱	教學目標	課程大綱	教學內容	教學方法	講師資格	最少 教學時數
	與操作方法 ● 熟悉全身各部位調理手法 ● 具備緊急狀況應變能力 ● 向顧客說明及表達自我保健調理方式 ● 具備顧客抱怨與問題處理能力	變與處理 ★自我保健方法解說與指導 ★顧客抱怨與問題處理 ★經絡調理實務	變與處理 ★自我保健方法解說與指導 ★滿意度調查方法 ★顧客抱怨與問題處理 ★經絡調理實務			

備註：★表示各單元主學習之大綱內容；☆表示各單元與主學習有關之副學習及輔學習大綱內容。

民俗調理業經絡調理技術員 教育訓練制度課程學習地圖

專業學科

民俗調理業
法規教育

基礎生理
與解剖學

基礎經絡理論

專業術科

經絡調理
基本手法

經絡調理
全身操作手法

經絡調理
從業實務
(含顧客服務)

