

職務能力分析資料庫

原始資料	大台南美姿禮儀-美容美體服務實務班、芳療SPA保健師訓練班 台灣省女子美容商業同業公會聯合會附設南區職業訓練中心-新娘秘書實務班、減壓精油精油芳療班 中華民國髮藝美容造型技術指導員職業工會全國聯合會-時尚髮藝造型班 社團法人中華美容教育發展協會-形象整體造型實務班						
行業類型	美髮及美容美體業(依據中華民國行業標準分類代碼2621)						
職務項目	美體護理師、舒壓按摩師(職業分類資訊查詢系統) 從事美髮、美容護理、彩妝、美甲及未涉及醫療程序之美體護理等之行業。(職業分類資訊查詢系統)						
工作描述	主要著重於減肥與身材的改善,除了美體的專業護理外,還需要指導消費者的飲食與運動方面的知識,以達到雕塑身材目的之專業人員。(1)瘦身中心美體護理師；(2)休閒中心美體護理師；(3)皮膚科醫學美容中心美體師；(4)SPA美容護膚相關部門美體減肥調理師；(5)化妝品科技公司瘦身相關產品技術指導師						
入門水準	1. 考生年齡應滿18歲。 2. 從事相關產業二年以上經驗或服務業顧客服務學習證明者。 3. 學習者希望進一步提升自己在該領域的專業知識與技能。 4. 有意挑戰美容乙級證照之企圖心。						
臺灣標準	第4級						
主要職責	工作任務	知識(K)	技能(S)	態度(A)	行為指標	課程設計	
T1進行接待並介紹產品之服務禮儀的訓練	T1.1分析顧客狀況提供所需服務、注意服務人員儀態、應對進退接待禮儀、應對進退上之禮儀服務專業	K01服務理念與顧客關係概論	S01溝通技巧	A01服務熱忱	P1.1當顧客遇到皮膚狀況前來尋求協助時,藉由顧客資料判斷其需求並建議,以專業處理方式迅速介紹完整課程供顧客參考,且後續再進行設計分析,做為組織計畫的依據	人際溝通與管理 顧客抱怨處理 Excel電腦軟體初階 性別工作平等講座 心理衛生健康講座 職場職業規範 職場勞動法令 消費者心態 顧客資料卡填寫技巧 服務禮儀實作訓練	
		K02容貌與服務禮儀概論	S02顧客抱怨處理技巧	A02敬業精神			
		K03顧客服務管理節證照	S06顧客服務資料建構能力	A06分析個人特質			
		K04性別平等法令	S07課程設計能力	A07主動積極			
T1.2針對美體護理、舒壓護理服務內容產品介紹	K06衛生管理法規	S04引導技巧	A08謹慎細心	P1.2.1談話過程中,引導顧客了解該機構服務理念及課程內容,並符合相關衛生法規、種顧客安心意願參加美體護理及舒壓護理課程	餐館服務管理 服務禮儀實作訓練		
		K08餐館服務業管理	S19品質管理	A10顧客導向			
		K23產品介紹手冊	S01溝通技巧	A18成本控管	P1.3.1每堂課程中所會使用的產品包含精油來源及精油品質、對儀器使用的依據為何詳細介紹,且依產品價格計算課程費用,讓顧客有支出費用的概念方能安心投入課程,減少客訴案件	創意行銷 成本計算 職場經營概念 消費者心理學	
		K24儀器使用手冊	S05使用精油應用技巧	A07主動積極	P1.4.1除了從顧客護理身心靈放鬆及基礎安全與芳香療空間氛圍的場所,在環境的設計上參考相關書籍,並依顧客需求,不定時小範圍更換,讓顧客有新鮮感或喜感所處氣氛	芳療環境營造設計 壓力學	
T1.3向顧客介紹產品安全及儀器的使用與維護	K16壓力學	S27策略性思考	A03檢討目標	P2.1.1教導顧客了解自己的皮膚,提供皮膚專業知識、精油成分並介紹產品使用的方法,結合芳療與刮痧穴技術,運用精油及推拿手法達到健康復原的目標	P2.2.1依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算	
		K25空間設計概論	S28正確傾聽				A05獨特設計風格
		K09皮膚生理學	S03按摩分佈手法技巧				A04求新求變
		K10芳香療法概論	S05使用精油應用技巧				A08謹慎細心
T2應用精油進行美容護膚護理、美體瘦身護理全身舒壓護理之專業接待	T2.1進行按摩方式、與精油功效結合皮膚構造、性質、創新按摩技術,以達到舒壓、放鬆並改善膚質、美化肌膚以及緩和系統疾病不適症狀	K11精油調配概要	S09芳香按摩護理技能	A10顧客導向	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算	
		K12精油成份概要	S10舒緩按摩手法	A11自我提升			
		K13精油掛毒調理應用	S17個案需求分析能力	A13壓力容忍			
		K17基礎代謝率計算	S18調製創意精油的能力	A15好奇開放			
T2.2短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S20時間管理	A16研究創新	A19自我進修	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術	A13壓力容忍			
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計	A14團隊意識			
		K17基礎代謝率計算	S18調製創意精油的能力	A15好奇開放			
T2.3短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.4應用環境布置營造芳療空間、從顧客心態可以達到放鬆	K16壓力學	S27策略性思考	A03檢討目標	P2.1.1除了從顧客護理身心靈放鬆及基礎安全與芳香療空間氛圍的場所,在環境的設計上參考相關書籍,並依顧客需求,不定時小範圍更換,讓顧客有新鮮感或喜感所處氣氛	P2.2.1依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算	
		K25空間設計概論	S28正確傾聽				A05獨特設計風格
		K09皮膚生理學	S03按摩分佈手法技巧				A04求新求變
		K10芳香療法概論	S05使用精油應用技巧				A08謹慎細心
T2.5短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S20時間管理	A16研究創新	A19自我進修	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術	A13壓力容忍			
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計	A14團隊意識			
		K17基礎代謝率計算	S18調製創意精油的能力	A15好奇開放			
T2.6短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.7短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.8短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.9短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.10短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.11短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.12短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.13短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.14短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.15短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.16短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.17短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.18短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.19短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.20短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.21短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.22短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.23短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.24短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.25短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.26短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.27短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.28短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.29短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.30短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.31短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.32短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.33短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.34短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.35短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.36短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的攝取及卡路里的計算,有精確的教授,規劃復原期程以達成最大的效益	服務禮儀實作訓練 鋪床技巧 全身淋巴引流調理手法介紹 設計專屬個人飲食規則 基礎代謝率計算		
		K08餐館服務業管理	S23顧客導向			A10顧客導向	
		K19淋巴系統概論	S11淋巴引流調理技術			A13壓力容忍	
		K20全身淋巴引流調理介紹	S12精油減重課程設計			A14團隊意識	
T2.37短期顧客服務維持下半年度不良之課程及安排飲食熱量相關資訊	K18卡路里食譜列表	S22彈性思考	A05獨特設計風格	P2.1.2依顧客需求,在保養復原的過程中,對於熱量的			