

美容業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	瞭解食膳美容及四季飲食
2. 編號	BEZZHC213A
3. 應用範圍	於美容相關工作場所，能夠瞭解食療與美容的相互關係，以及四季飲食的基礎知識，回答顧客相關的查詢。
4. 級別	2
5. 學分	6 (僅供參考)
6. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>6.1 瞭解食膳美容及四季飲食</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解中國文化中飲食調理的历史與概況 ◆ 瞭解中國飲食調理養生的特色 <ul style="list-style-type: none"> • 食物的五味特性，如：酸味先入肝等 • 飲食的合理調節 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 合理的葷素搭配 ▸ 兼備各種營養成份等 ◆ 瞭解飲食調理與美容的相互關係 ◆ 瞭解四季飲食的基礎理論，例如：春季飲食養生法，在春季宜進食清淡補陽氣的食物 <p>6.2 應用食膳美容及四季飲食基本知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握中國飲食調理養生的基本概念及其與美容的相互關係，以及四季飲食的基礎理論，能回答顧客相關查詢 ◆ 懂得就較為複雜的食膳及飲食配搭問題，轉介予上司或建議顧客諮詢有關專業人士
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠瞭解中國飲食調理養生及四季飲食的基礎理念，以及其與美容的相互關係，回答顧客飲食調理相關查詢；及</p> <p>(ii) 懂得在遇到較為複雜的食膳及飲食配搭的問題時，轉介顧客予上司或相關專業人士諮詢。</p>
8. 備註	