

十二年國民基本教育
高級中等教育階段學校集中式特殊教育班
服務群科課程綱要設備基準

中華民國一〇八年十月

序

為執行特殊教育學校設立變更停辦合併及人員編制標準第五條規定，並依據「十二年國民基本教育課程綱要總綱」、「十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範」及「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要」規定，完善特殊教育學校高級中等教育階段服務群科及高級中等學校服務群科設備之配套措施，特訂定「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要設備基準」(以下簡稱「本設備基準」)。

本設備基準之目的係提供高級中等教育階段學校集中式特殊教育班，於實施服務群科課程綱要部定專業及實習科目教學所需設備之基準。此外，本設備基準除一般科目外，共涵蓋 12 項技能領域與群共同必修科目；各校於選定領域後，則可依群別、跨群科或學制，善用學校既有之群科設備，建立各群科間設備共享機制，以撙節經費，充分發揮設備效益。

綜上，本設備基準以學生學習為出發點，考量經濟、實用及有效等原則，教師可依據教學科目，配合學生需求，協助學生明瞭課程內容，進而提升教學成效；故期許藉由本設備基準之規範，使全國高級中等教育階段學校集中式特殊教育班，於服務群科課程綱要及各技能領域設備建置時，除有完整之課程供參考外，亦有專屬身心障礙學生適用之專業設備，以落實課程及設備之連貫性。

服務群科課程綱要設備基準目錄

壹、課程架構.....	1
貳、設備基準規劃通則.....	6
參、共用設備規劃及設置原則.....	7
肆、部定專業科目設備基準.....	9
伍、部定實習科目設備基準.....	9
一、群共同必修科目	9
二、各技能領域實習科目	11
(一) 車輛整理技能領域.....	11
(二) 門市技能領域.....	13
(三) 物品整理技能領域.....	16
(四) 農園藝技能領域.....	17
(五) 產品加工技能領域.....	19
(六) 裝配技能領域.....	23
(七) 生活照護技能領域.....	25
(八) 家務處理技能領域.....	28
(九) 餐飲製作技能領域.....	31
(十) 旅館房務技能領域.....	34
(十一) 按摩技能領域.....	36
(十二) 紓壓保健技能領域.....	38

服務群科課程綱要設備基準表目錄

表1	服務群科各科技能領域適用對照表.....	2
表2	「服務群科」課程架構.....	4
表3	群共同必修科目設備.....	9
表4	車輛整理技能領域設備.....	11
表5	門市技能領域設備.....	13
表6	物品整理技能領域設備.....	16
表7	農園藝技能領域設備.....	17
表8	產品加工技能領域設備.....	19
表9	裝配技能領域設備.....	23
表10	生活照護技能領域設備.....	25
表11	家務處理技能領域設備.....	28
表12	餐飲製作技能領域設備.....	31
表13	旅館房務技能領域設備.....	34
表14	按摩技能領域設備.....	36
表15	紓壓保健技能領域設備.....	38

壹、課程架構

服務群科課程架構如表 1 所示，涵蓋部定必修領域/科目及校訂領域/科目，並依據科目性質分為一般科目、專業科目及實習科目，分別簡述如下：

一、部定領域/科目：學校規劃部定領域/科目學分數範圍為 102 至 130 學分，佔各科別課程比例為 53.1 至 67.7%，涵蓋一般科目、專業科目及實習科目。

(一) 一般科目，共需修習 48 至 76 學分：包括語文領域- 國語文、語文領域-英語文、數學領域、社會領域、自然科學領域、藝術領域、綜合活動領域暨科技領域、健康與體育領域，及全民國防教育等課程。學校得參考各領域/科目之調整說明進行課程規劃後，再根據學生個別化教育計畫會議決議並經學校特殊教育推行委員會同意之各領域/科目學分數，參考領域課程調整應用手冊，以職業/生活核心方式採大領域課程進行教學。

(二) 專業及實習科目共需修習 54 學分：

1. 專業科目共需修習 12 學分，包括服務導論、衛生與安全概論、事務機器與電腦應用概論等 3 科目。

2. 實習科目分為群必修與各科適用技能領域二個部份。

(1) 群必修實習科目 18 學分，包括基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作、顧客服務實務，以及顧客服務實作等 5 個科目。

(2) 各科適用之技能領域，每科別需修習 2 項技能領域之模組科目共 24 學分。服務群科涵蓋 12 項技能領域，分別為車輛整理技能領域、門市技能領域、物品整理技能領域、農園藝技能領域、產品加工技能領域、裝配技能領域、生活照護技能領域、家務處理技能領域、餐飲製作技能領域、旅館房務技能領域、按摩技能領域及紓壓保健技能，每項技能領域均為 12 學分。服務群科課程綱要規範所列之 9 個科別，除綜合職能科外，均需修習各科別適用之 2 項技能領域。

(3) 服務群科課程綱要設置之汽車美容服務科、門市服務科、農園藝整理服務科、包裝服務科、居家生活服務科、餐飲服務科、旅館服務科及保健按摩服務科 8 個科別，須參照「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要」所列之各科技能領域適用對照表規劃課程。

表 1 服務群科各科技能領域適用對照表

科別	適用技能領域	合計修習學分數
汽車美容服務科	車輛整理技能領域、 門市技能領域	24
門市服務科	門市技能領域、 物品整理技能領域	24
農園藝整理服務科	農園藝技能領域、 產品加工技能領域	24
包裝服務科	裝配技能領域、 物品整理技能領域	24
居家生活服務科	生活照護技能領域、 家務處理技能領域	24
餐飲服務科	餐飲製作技能領域、 家務處理技能領域	24
旅館服務科	旅館房務技能領域、 家務處理技能領域	24
保健按摩服務科	按摩技能領域、 紓壓保健技能領域	24

(4) 學校設立綜合職能科或自行設立新科別者，須依學生需求、能力表現、職能評估結果、生涯發展可能性、就業市場趨勢、社區資源與學校本位課程特色等，自行選取 2 個適用技能領域進行課程規劃，並需於校訂課程規劃與欲設置之科別相關之進階專業與實習科目。惟學校選取本群各科技能適用對照之 2 個技能領域者，應以本群之科別名稱作為設科依據。

二、校訂領域/科目：

(一) 學校規劃校訂領域/科目學分數範圍為 62 至 90 學分，佔各科別課程比例為 32.3 至 46.9%。

(二) 校訂領域/科目涵蓋一般科目、專業科目及實習科目，學校得視學校特色與所設之科別特性規劃學校本位課程。

綜上，本設備基準係依據十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要訂定部定專業與實習科目所需設備，至於校訂科目請各校依實際狀況自行設置。

表2 「服務群科」課程架構

類別	領域／科目名稱	學分數	小計
一般科目	1.語文領域-國語文	8-16	48~76
	2.語文領域-英語文	6-12	
	3.數學領域	4-8	
	4.社會領域	4-10	
	5.自然科學領域	4-6	
	6.藝術領域	4	
	7.綜合活動領域暨科技領域	4	
	8.健康與體育領域	14	
	9.全民國防教育	0-2	
專業科目	1.服務導論	4	12
	2.衛生與安全概論	4	
	3.事務機器與電腦應用概論	4	
實習科目	1.基礎清潔實務	3	18
	2.基礎清潔實作	3	
	3.職場清潔實作	6	
	4.顧客服務實務	3	
	5.顧客服務實作	3	
各技能領域實習科目	車輛整理技能領域	1.車輛外部清理實作	54
		2.車輛內裝清理實作	
		3.車輛美容實作	
	門市技能領域	1.基礎設備實作	
		2.收銀臺實作	
		3.門市作業實作	
	物品整理技能領域	1.物品整理實作	
		2.倉儲實作	
		3.配送實作	
	農園藝技能領域	1.農園藝種植維護實作	
		2.園藝景觀維護管理實作	
		3.農園管理維護實作	
	產品加工技能領域	1.基礎蔬果加工實作	
		2.基礎雜糧作物加工實作	
		3.基礎香草加工實作	
	裝配技能領域	1.組裝技能實作	
		2.代工品組裝實作	
		3.商品包裝實作	

類別	領域／科目名稱	學分數	小計	
各技能領域實習科目	生活照護技能領域	1.生活保健實作	3	
		2.居家照顧實作	3	
		3.飲食調理實作	6	
	家務處理技能領域	1.生活用品整理實作	6	
		2.家電使用與維護實作	3	
		3.家事處理實作	3	
	餐飲製作技能領域	1.食材處理實作	3	
		2.基礎速食實作	6	
		3.飲料調製實作	3	
	旅館房務技能領域	1.客房整理實作	6	
		2.客房清潔與維護實作	3	
		3.客房服務實作	3	
	按摩技能領域	1.按摩基礎手法實作	6	
		2.局部按摩實作	6	
	紓壓保健技能領域	1.基礎精油物品實作	6	
		2.基礎精油按摩手法實作	3	
		3.足部精油按摩實作	3	
部定必修科目總計		102~130 學分		
校訂(必/選修)		62-90 學分		
應修習總學分(節)		180-192 學分(節)		
團體活動時間		12-18 節(不計學分)		
彈性學習時間		6-12 節		
上課總節數		210 節		
畢業學分數		160 學分		

貳、設備基準規劃通則

本設備基準規劃目的係實施「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要」部定專業實習科目之教學需求，訂定專業群科教學需求之設備及資源，以購置教學設備，提升教學成效。

部定一般科目所列設備基準，學校應跨學制、科目統整應用，本設備基準不另定。學校類型屬普通型高級中等學校、技術型高級中等學校或綜合型高級中等學校者，依循各該類型學校之部定一般科目設備標準訂定之，特殊教育學校之部定一般科目設備標準比照技術型高級中等學校訂定之；部定專業與實習科目所列設備基準，學校應依群別或跨群科、學制整體規劃使用，善用學校既有群科之設備。

一、本設備基準以把握教育性、實用性、前瞻性、整合性及彈性為原則，並兼顧服務群科各專業實習科目之需求，配合課程綱要教學目標進行規劃。

二、本設備基準所指之實習場所/教室係服務群科專業教學所需之實習場所、工場或實驗室、專業教室等；教學設備係依行政院主計總處財物標準分類所指金額超過 1 萬元以上且使用年限在 2 年以上之教學設備；不屬於前述財產之設備、用具，且非消耗品者，則稱為教學物品。

三、實習場所/教室、教學設備及教學物品係為配合「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要」部定專業實習科目之實施，應依學校本位課程發展及善用各項補助經費來源，考量現有空間、設施及設備，逐年編列經費妥善規劃、擴充，以利教學實施，使各科教學設備符合本設備基準。

四、本設備基準係依各專業實習科目使用之實習場所/教室及需求之教學設備、物品進行規劃，各校應秉持設備整合及資源共享之精神，統整各專業實習科目需求之設備及數量。

五、本設備基準規劃之實習場所/教室之增設，應以每週上課節數來評估，以超過使用率 70% 為增設原則。

六、本設備基準秉持經費統整、設備整合、資源共享之精神規劃，如課程需使用之貴重設備，學校宜與產業界、技專校院或其他學校建立區域性共享機制，且學校各項設備設施在不妨礙校務及教學原則下，宜規劃提供校際教學支援，以達到擴大資源共享之理想。

七、凡法令規定必要及有關視聽、資訊需求之共用教學設備，各校應依下列「共用設備規劃及設置原則」妥善規劃，優先增置並整合運用。

參、共用設備規劃及設置原則

依據「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要」之規定，訂定共用設備規劃及設置原則，並依下列說明辦理：

一、一般規範

(一) 有關校地、校舍建築、消防、環保、安全衛生及其他法規中已有規定之各項設施附屬設備，不重複列入本設備基準，其設置應按相關法規辦理。

(二) 除服務群科專屬教學設備外，各科目教學非常態需求及共用之視聽、網路設備，學校得考量資源共享及整體教學環境，統籌逐年建置，不重複於本設備基準中列出。

1. 非常態需求設備，如筆記型電腦、平板電腦、電子白板、提示機、數位相機、攝影機、錄音筆、觸控螢幕等。
2. 共用之視聽、網路設備，如擴音設備、影音播放器、大尺寸液晶電視、單槍投影機、投影幕（包括電動式）、無線基地臺、穩壓器、網路設備等。

(三) 單價低於 1 萬元之專屬教學物品，得列於各技能領域設備基準表中。

(四) 學校應針對課程綱要，購置各技能領域所需之參考書籍、視聽媒體及數位資源，以提供全校師生借閱，不列入本設備基準中。

(五) 實習場所/教室需裝置空氣調節、除濕等設備時，除屬服務群科專業教學需求外，應由學校依教學需求，於校舍規劃時配置，不列入本設備基準。

二、共享規範

各教學科目使用之實習場所/教室及設備為可供跨群科共用者，除有特殊或附屬之軟硬體需求外，應統籌編列於一般科目或相對應專業群科之設備基準內，在不影響教學實施下，互相支援共用，並避免教學設備資源之重複設置。

(一) 服務群科一般科目教學需與校內其他類群科共用之教室(如電腦教室、視聽教室、美術教室、家政教室、護理教室等)及設備者，應依共享機制辦理。

(二) 服務群科專業與實習科目教學需與校內其他類群科共用之工場、實習場所/教室及設備者，應依共享機制辦理。

三、其他規範

(一) 各科目設備基準表之數量係以集中式特教班每班人數為規範基準，專業實習科目如使用人數未達前述公布人數，或採分組上課方式時，各校應依實際分組情形按比率調整設備數量及實習場所/教室空間。

(二) 各科目設備基準表所訂之設備內容、規格及數量，各校應逐年編列預算及執行汰舊換新採購，並得依當時市場情況，符合教學用途需求之設備，予以調整購置。

(三) 各項設備應注意教學實施需求，以適合教學實用為主，應避免採購高單價或需昂貴耗材始得維護使用之設備。

(四) 採購各項教學設備應以容易維修、保養為原則，並確保使用者安全操作。在教學時應加強職業道德培養與安全教育之實施，以避免各項設備損壞及災害之發生。

肆、部定專業科目設備基準

服務群科必修之服務導論、衛生與安全概論及事務機器與電腦應用概論等所需之教學設備，由學校各類群科現有之設備共同使用。

伍、部定實習科目設備基準

一、群共同必修科目

表 3 群共同必修科目設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
專屬教學設備及教學物品	地板清潔機 (單盤洗地機)	馬達額定功率1400(瓦特)、刷壓41、刷滾動轉速180、頻率60赫茲，以此規格以上為原則	1	臺	基礎清潔實務 基礎清潔實作 職場清潔實作	
	吸塵器	具乾溼兩用功能為原則，適用於地板、地毯的吸塵吸水，消耗功率:2000W、吸塵效率:390W、集塵桶容量:60L以上為原則	2	臺	基礎清潔實務 基礎清潔實作 職場清潔實作	
	清潔推車	參考尺寸：116.8cm× 55.2cm× 97.5cm 以上為原則。包括三層置物架、前方置物平臺、側邊掛勾。後方橡膠工具夾可放置五樣清潔用具，具推手	4	臺	基礎清潔實務 基礎清潔實作 職場清潔實作	
	多功能打蠟洗地機	轉速：175 RPM 以上，110V 馬力 1 HP 以上，依座盤更換為打蠟或洗地功能	2	臺	職場清潔實作	
	高處除塵器及伸縮桿	伸縮桿輕量鋁製材質，分單支150cm及二或三截	6	支	職場清潔實作	
	櫃檯	依教室空間購置，可以長桌代替，高度須符合人體工學(介於 90cm~120cm)	1	臺	顧客服務實務	
	電話機	以一般常用的規格及功能為原則	1	臺	顧客服務實務	
	托盤	長方形，以 42cm× 30cm× 2cm 為原則，具止滑功能 圓形以直徑 36cm 為原則，具止滑功能	8	組	顧客服務實作	

	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	POS相關設備	配合門市服務丙級考照規格為原則，包括主機(包括USB、記憶體)、螢幕、收銀錢櫃、價格顯示器、掃描器、標準二聯式發票印表機、客顯器及POS收銀基本軟體	1	組	顧客服務實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作、顧客服務實務、顧客服務實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 服務群科共同科目教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
 - (1) 常用清潔器具類：畚斗、畚箕、掃帚、除塵刷、拖把、靜電拖把、濕拖拖把、上蠟拖把、各尺寸玻璃刮刀、刮刀、撣子、警示牌、水桶、抹布、菜瓜布、短柄毛刷、棉紗布、油漆刷、玻璃刷、清潔刷、舊毛筆、牙刷等。
 - (2) 各式清潔劑、保養油：玻璃清潔劑、浴廁清潔劑、廚房清潔劑、去膠劑、去污劑、煤油、去油天然酵素、銅油、防鏽油、反垢強力去除劑、漂白水、蘇打粉、酒精、不鏽鋼油、傢俱蠟、地板蠟等。
 - (3) 其他類：盥洗用品、浴間設備用品、工作立牌、熨斗、燙馬、工作梯、帳板夾、熱熔槍及膠帶臺等。

二、各技能領域實習科目

(一)【車輛整理技能領域】

表 4 車輛整理技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	車輛整理場所	150 平方公尺以上為原則 (空間得視各校場地彈性調整)	1	間	車輛外部清理實作 車輛內裝清理實作 車輛美容實作	
專屬教學設備及教學物品	空氣壓縮機	以馬力1HP，排氣量190L/min，使用壓力8kg/cm ² ，氣筒容量90L等規格以上為原則	1	臺	車輛外部清理實作 車輛內裝清理實作 車輛美容實作	
	高壓清洗機	吸水量16L/min，馬力5HP，最高壓力150 kg/cm ² ，另雙段可調式噴槍1支，10m高壓管1條，5M進水管1條等規格以上為原則	1	臺	車輛外部清理實作 車輛美容實作	
	車用吸塵器	以吸塵效率120W集塵桶容量15L，32mm濕吸管(材質ABS)一個、32mm軟管組1條、連接管(ABS)2支、32mm360圓毛刷等規格以上為原則	2	臺	車輛內裝清理實作 車輛美容實作	
	泡沫機	不鏽鋼製，容量70L，壓力值3~5 kg/cm ² ，泡沫槍1支，泡沫管9M一條	1	臺	車輛外部清理實作 車輛美容實作	
	洗衣機	以內槽材質不鏽鋼，洗衣容量13kg，電壓110V，單槽、省水標章等規格以上為原則	1	臺	車輛外部清理實作 車輛美容實作	
	脫水機	8kg內桶，電壓110V，1~5min安全裝置，高速脫水，雙重開關，高溫自動斷電等規格以上為原則	1	臺	車輛內裝清理實作 車輛美容實作	
	臭氧殺菌機	臭氧產生量0~200mg/hr(可調式)，電壓110V，空氣流量4~6L(內置空氣馬達)等規格以上為原則	1	臺	車輛內裝清理實作 車輛美容實作	

	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
專屬教學設備及教學物品	蒸汽清潔機	電壓110V，蒸氣壓力4bar以上，水箱1.5L，電線長度2.5m等規格以上為原則	1	臺	車輛內裝清理實作 車輛美容實作	
	汽車打蠟機	進氣接口以配合空氣壓縮機接口，底盤尺寸以5吋等規格以上為原則	4	臺	車輛外部清理實作 車輛美容實作	
	拋光機	底盤尺寸以5吋以上為原則	2	臺	車輛美容實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為：車輛整理技能領域之車輛外部清理實作、車輛內裝清理實作、車輛美容實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：洗車精、柏油清潔劑、鋼圈清潔劑、玻璃清潔劑、塑料保養劑、交通錐、鐵鏽去除劑、玻璃粉、玻璃防潑水劑、除油膜海棉、手套、輪胎油、磁土、粗蠟(粗研細研)、細蠟(美容蠟-填縫、保護)、打蠟海綿，推蠟布、輪胎刷、細部清潔毛刷組、空氣槍、洗車海綿、擦車專用擦車布、玻璃刮刀、毛巾架、18吋工業立扇、集水桶等。

(二)【門市技能領域】

表 5 門市技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	門市服務教室	135 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	基礎設備實作 收銀臺實作 門市作業實作	
專屬教學設備及教學物品	POS相關設備	配合門市服務丙級考照規格為原則，包括主機(包括 USB、記憶體)、螢幕、收銀錢櫃、價格顯示器、掃描器、標準二聯式發票印表機、客顯器及 POS 收銀基本軟體	2	組	基礎設備實作 收銀臺實作 門市作業實作	
	玻璃框座	配合門市服務丙級考照規格為原則，玻璃底座：120cmx 60cm x10cm(乳白鋁料或不鏽鋼製，底有滑輪) 玻璃框(含玻璃)：強化玻璃(厚度 8mm 以上)，框需訂做 10cm x4.5cm 乳白鋁料或不鏽鋼製、高 150cm)	2	座	門市作業實作	
	微波爐	適合教學使用之規格為原則	1	臺	基礎設備實作	
	烤箱	具上火、下火溫度調整之功能為原則	1	臺	基礎設備實作	
	咖啡磨豆機	無段式微調，內建冷卻風扇適合長時間使用	1	臺	基礎設備實作	
	美式咖啡機	容量 4-6 杯為原則	3	臺	基礎設備實作	
	手沖壺	搭配美式咖啡機採購	3	臺	基礎設備實作	
	奶泡機	一般家用規格即可，可視各校情況採購更專業之規格	1	臺	基礎設備實作 門市作業實作	
	封口機	以桌上型小型封口機為原則，可封飲料杯、布丁杯等小型容器封膜封口	1	臺	基礎設備實作	
	冷藏展示櫃	電源:110V(50/60HZ) 功率:260W 容積:500L 溫度範圍:+3°C ~ +8°C 網架:5PCS	1	臺	基礎設備實作 門市作業實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	冰箱	一般家用冰箱規格，可視各校空間採購適合之規格	1	臺	基礎設備實作 門市作業實作	
	多功能事務機	具列印、影印、掃描、傳真等功能為原則	1	臺	基礎設備實作 門市作業實作	
	商品陳列架	以一般門市常見之規格、材質為原則	1	臺	基礎設備實作 門市作業實作	
	吸塵器	具乾溼兩用功能為原則，適用於地板、地毯的吸塵吸水，消耗功率:2000W、吸塵效率:390W、集塵桶容量:60L以上為原則	1	臺	基礎設備實作	
	結帳櫃檯	依教室空間購置，可以長型桌代替，高度須符合人體工學(90cm~120cm間)	2	張	基礎設備實作 收銀臺實作 門市作業實作	
	投庫箱	材質可為壓克力箱或金屬箱	2	個	收銀臺實作 門市作業實作	
	全自動點驗鈔機	具自動點鈔、驗鈔(鑑偽)功能，附顯示器(各面額明細及總金額可顯示於螢幕)，各校視需要進行採購。	1	臺	基礎設備實作	
	清潔用具組	包括專用刮刀(業務用刮地板物之專用刀)、玻璃刮刀(業務用可換抽取膠條刮刀，須平整無缺口)、專業用掃把、畚箕、拖把(符合人體工學之業務用具，具不發霉材質)、拖把擰乾器(符合人體工學之業務用具，具不發霉材質)、小撣子(業務攜帶簡便使用，揮塵使用，不掉落本身物)、腳踏式垃圾桶(符合人體工學之業務用具，具不發霉材質)	4	組	門市作業實作	
	標籤機	適合教學使用之規格為原則	1	臺	基礎設備實作 收銀臺實作	
	電鍋	適合教學使用之規格為原則	1	臺	基礎設備實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為門市技能領域之基礎設備實作、收銀臺實作、門市作業實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。

4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：空白發票紙捲、地板清潔劑、玻璃清潔劑、拖把布、玻璃刮刀膠條、拋棄式口罩、手套等。

(三)【物品整理技能領域】

表 6 物品整理技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	物品整理教室	120 平方公尺以上為原則 (空間得視各校場地彈性調整)	1	間	物品整理實作 倉儲實作 配送實作	
專屬教學設備及教學物品	油壓升降臺車	車板含輪高，最低28cm~最高 90cm，安全舉高小於 30kg	1	臺	物品整理實作 倉儲實作 配送實作	
	手推車	不鏽鋼材質，載重300kg以下	1	個	物品整理實作 倉儲實作 配送實作	
	工作臺車	兩層置物架，以 110cm×50cm×100cm 等規格以上為原則	2	組	物品整理實作 倉儲實作 配送實作	
	平臺式計數電子秤	具有kg和pcs單位切換功能 最大秤重15kg以下，感量 0.5g以下	2	臺	倉儲實作	
	手推式臺秤	最大秤量150kg	1	組	倉儲實作	
	自動打包機	可打包至少 30cm×60cm 尺寸	1	臺	倉儲實作	
	A字梯	鋁製，高度8尺，有合梯及單梯，負載量150kg	1	組	倉儲實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為物品整理技能領域之物品整理實作、倉儲實作、配送實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 課程可連結學校資源安排學生傳送公文、協助收發信件、裝箱與配送員生合作社之物品，或協助圖書館整理書籍等，以增加資源之使用。
6. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：美工刀、封箱膠帶、膠帶臺、瓦楞紙箱、氣泡紙、保麗龍盒、版夾、麥克筆(奇異筆)、多種容器(不同大小、形狀、材質)、保鮮盒、S型掛勾、各種不同商品(食物、生活用品、飲料、文具用品等)、可練習秤重之物品(螺絲、五穀類、雪花片等)、各類表單(宅配單、入帳單、驗收單、免統編收據等)、標價卡、塑膠籃、各式塑膠袋(可使用封口機)、計算機等。

(四)【農園藝技能領域】

表 7 農園藝技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	實習農場	100 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	座	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
	簡易隧道式栽培網室	100 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	農園藝種植維護實作 農園管理維護實作	
	遮雨棚網室	100 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)，包括床架及灌溉設施	1	間	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
	堆肥處理區	100 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)，需有遮雨裝置	1	區	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
	農機資材室	90 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
專屬教學設備及教學物品	灌溉設備	20HP，包括抽水幫浦、噴頭及管路系統	1	套	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
	工作桌	兩層且檯面為不鏽鋼材質，規格180cmx 90cmx 80cm 以上為原則	4	張	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
	割草機(手推式)	5HP，旋刀式	1	臺	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
	割草機(背負式)	1HP，尼龍繩或刀式	1	臺	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	
	農園藝工具組	背負式噴藥機、土壤濕度 PH 測定計、磅秤、高枝剪定鋸、圓鋸、綠籬剪、修枝剪、剪定鋸、大鋤頭、兩用鋤草耙、鐵耙、鬆土耙	2	組	農園藝種植維護實作 園藝景觀維護管理實作 農園管理維護實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為農園藝整理技能領域之農園藝種植維護實作、園藝景觀維護管理實作、農園管理維護實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 割草機、農園藝工具組使用上有高危險性，務必先教導安全使用守則，學生使用時必需有教師或助理人員在旁指導。
6. 各校若設有戶外農場，得視需要增購中耕機及耕耘機。
7. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
植栽用具、操作用具、防護用具、其他類。
 - (1) 植栽用具：包括雜草抑制蓆、菱形爬藤網(6尺×100米)6寸孔目攀藤網、16目防蟲網(青網)(10mx100m)-綠色、11mm鋼管綠竹5尺、8mm~11mm管彈簧扣(綠竹用)、端盤、穴盤、各式花盆與水盤。
 - (2) 操作用具：包括噴藥桶噴霧器、花鏟、割草刀、剪定鉗、澆水壺、長臂噴槍灑水器、點播器、移植鏟、水桶、平鏟、鋤、耙、噴壺、斗笠、操作椅、劍山、安全切接刀、砍刀、鋸子、溫濕度計等。
 - (3) 防護用具：雨鞋、棉紗手套斗笠、袖套、刈草面罩（前列3項本次新增之消耗品）等。
 - (4) 其他類：包括有機肥、培養土等各式基礎原料。

(五)【產品加工技能領域】

表 8 產品加工技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	產品加工教室	90 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
專屬教學設備及教學物品	手壓式封口機	封口長度 300mm 寬度 2/5mm	3	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	收縮包膜機	溫度自動控制，熱風對流循環。 最高溫 150 度。 滾筒式輸送帶，速度為可調整式，0-6 (m/mim)。 可防塵、防潮、防盜之保護效果。 PVC、POF 收縮膜均可使用。	1	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	冷藏櫃	直立式單門，冷度可調整 2°C~10 °C，110V/220V，容量 305 公升以下	1	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	可與其他課程共用為原則
	冷凍櫃	直立式單門，多段溫度控制，循環式冷流自動除霜，容量 390 公升以下	1	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	可與其他課程共用為原則
	流理臺	包括工作臺（不鏽鋼臺面、規格 100x56x80cm 以上為原則）、不鏽鋼水槽（規格 72 x56x80cm 以上為原則）、雙口爐臺（規格 72 x56x80cm 以上為原則）	2	組	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	瓦斯爐	雙口爐為原則	2	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	電磁爐	一般家用電磁爐規格即可。	2	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	抽油煙機	配合爐檯的大小為原則	2	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	製麵機	桌上型，手動，不鏽鋼製，可調整麵皮厚度、切麵	2	臺	基礎雜糧作物加工實作	
	果汁機	容量 2L 以下，可碎冰及打果汁	2	臺	基礎蔬果加工實作	
	乾果機 (食物乾燥機)	電壓 110V /溫度 30°C~75°C	1	臺	基礎蔬果加工實作	
	發酵箱	電力規格：單相 220V1.6KW 箱體外板：全部採用 SUS430/HL 不鏽鋼板。 箱體內板：採用 SUS430/HL 不鏽鋼板，重要部分採用 SUS304/HL 不鏽鋼板。 保溫：採用聚苯乙烯發泡，保溫層厚度至少為 30mm。 箱體內部配有環迴圈風道。 噴水式醒發箱，採用電熱管幹燒產生溫度，噴水到加濕電熱管上產生濕度 自動加水裝置、包括二道樹脂過濾器入水	1	個	基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	電動攪拌棒	一般家用食物調理用機型即可	3	支	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	攪拌機	料桶容量：20 公升/一貫 三段轉速/分鐘 106/205/395 馬力：1/2HP 驅動 齒輪箱與齒輪皮帶 料桶昇降 拉桿式 可附加配件 10 公升組 可攪拌麵糰量(55% 水) 4.6 公斤	2	臺	基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	食物研磨機	乾濕食材皆可研磨	1	臺	基礎雜糧作物加工實作	
	烤箱	30L~35L，上下火獨立溫控	2	臺	基礎香草加工實作	
	磅秤	電子式，最大秤重 3kg	4	臺	基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
	工作桌	兩層且檯面為不鏽鋼材質，規格 180cmx90cmx80cm以上為原則	2	張	基礎香草加工實作 基礎蔬果加工實作	
	推車	視各校需求採買適合規格（材質、層板數…）	3	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	
多功能蒸餾萃取鍋	最大容量 10L	1	臺	基礎香草加工實作		

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	熱水機	材質：外殼及內桶採用 304#不鏽鋼材質 容量：熱開水 40 加侖 功率：加熱器 4000W 電壓：AC 110V/220V 50/60Hz 顯示系統：LED 顯示 安全裝置：2P30A 漏電斷路器、過熱保護開關 热水出口安全開關	1	臺	基礎蔬果加工實作 基礎雜糧作物加工實作 基礎香草加工實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為產品加工技能領域之基礎蔬果加工實作、基礎雜糧作物加工實作、基礎香草加工實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本領域之設備使用前應先教導正確使用方法及安全守則，學生操作時應有教師或助理人員在旁指導。
6. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
 - (1) 包裝容器類：包括玻璃瓶、包裝袋等。
 - (2) 秤量器具類：包括量杯200ml、500ml、2000ml、量匙、溫度計等。
 - (3) 鍋具類：包括炒鍋、平底鍋、湯鍋、鍋鏟、湯杓、蒸籠等。
 - (4) 不鏽鋼器皿類：包括不鏽鋼盆、馬口碗、打蛋器、方形托盤等。
 - (5) 刀具類：包括菜刀、水果刀、削皮刀、抹刀、剪刀等。
 - (6) 茶具組類：包括玻璃罐附蓋、玻璃瓶附蓋、花茶壺、花茶杯組、冷水壺等。
 - (7) 香草管理工具組：包括修枝剪、鏟子、澆花器、培養箱、花器等。
 - (8) 其他類：擀麵棍、模具、瓦斯桶(20公斤，包括防爆器)等。

(六)【裝配技能領域】

表 9 裝配技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	裝配教室	70 平方公尺以上為原則 (空間得視各校場地彈性調整)	1	間	組裝技能實作 代工品組裝實作 商品包裝實作	
專屬教學設備及教學物品	平臺式計數電子秤	具有 KG 和 PCS 單位切換功能。最大秤重 15 公斤以下，感量 0.5 公克以下	2	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	手推式臺秤	最大秤量 150 公斤	1	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	腳踩式封口機	封口長度 20 公分以上	1	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	連續自動封口機	輸送帶最大載重：10KG 輸送帶速度 (cm/分鐘)：900 馬達單相：300W/1S 加熱溫度：0-300	2	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	手壓式封口機	封口長度 20 公分以上	2	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	自動打包機	可打包至少 30cmX60cm 尺寸	1	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	油壓升降臺車	車板含輪高 最低 28CM~最高 90CM，安全舉高小於 300 公斤	1	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	手推車	載重 300 公斤以下	1	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	
	打標機	單行列印有 6 個字元以上	10	臺	組裝技能實作 商品包裝實作 代工品組裝實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為裝配技能領域之組裝技能實作、代工品組裝實作、商品包裝實作教學所需之設備。

2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 各校若有皮帶輸送機需求，得視需要增購。
6. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
 - (1) 可訓練包裝物品：例如珠子、雪花片、筆、抹布、大小色珠、插棒、色卡、積木、鉛筆、原子筆、鬆緊帶扣、髮圈、氣球底座、螺絲與螺帽等。
 - (2) 可訓練分類物品：例如資源回收物、清潔用品、文具、衣物、餐具、食品等。
 - (3) 可訓練摺疊物品：例如抹布、廢紙、餐巾紙、宣傳紙、色紙等。
 - (4) 其他類：包括層架、熱熔槍、標籤紙、塑膠袋封口機、計時器、塑膠袋、夾鏈袋、塑膠盒、美工刀、剪刀、膠帶臺、膠帶、各式塑膠袋(可使用封口機)、膠水、口紅膠、白膠、黏貼文件(紙張或信封)、棉線、塑膠繩、橡皮筋、包裝鐵絲等。

(七)【生活照護技能領域】

表 10 生活照護技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	生活照護教室	90 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)(可與「烘焙教室」或「餐飲教室」併)	1	間	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
專屬教學設備及教學物品	冰箱	雙門／有效內容積300L~399L等規格以上為原則	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	流理臺	包括工作臺（不鏽鋼臺面、規格100x56x80cm 以上為原則）、不鏽鋼水槽（規格 72 x56x80cm 以上為原則）、雙口爐臺（規格 72 x56x80cm 以上為原則）	2	組	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	瓦斯爐	雙口爐為原則	2	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	抽油煙機	配合爐檯之大小為原則	2	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	鍋具組	平底鍋、炒鍋、湯鍋、炒鏟、湯勺等	2	組	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	微波爐	具單純微波爐功能為原則	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	電鍋	10人份等規格以上為原則	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	電子鍋	10人份等規格以上為原則	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	烤箱	30L~35L，上下火獨立溫控	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	烤麵包機	視各校空間採購適合的規格	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	果汁機	適合教學用之常見規格	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	榨汁機	適合教學用之常見規格	1	臺	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	蒸籠	雙層，配合電鍋 10 人份，含蓋	2	個	飲食調理 實作 居家照顧 實作	
	心肺復甦訓練人體模型	半式或全身假人	1	具	生活保健 實作 居家照顧 實作	
	體重計	適合教學用之常見規格	1	個	生活保健 實作 居家照顧 實作	
	口腔構造齒模教具	適合教學用之常見規格	2	個	生活保健 實作 居家照顧 實作	
	立鏡	適合教學用之常見規格(以學生能看口腔構造及確認清潔狀況等為原則)	6	個	生活保健 實作 居家照顧 實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為生活照護技能領域之生活保健實作、居家照顧實作、飲食調理實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。

3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
 - (1) 口腔清潔類包括：牙膏、牙刷、牙線、剔牙棒、電動牙刷、漱口水、牙菌斑顯示劑等。
 - (2) 廚房類包括：瓦斯桶、菜刀、切肉刀、水果刀、刨刀、砧板(分生食、熟食)等。
 - (3) 急救箱包括：消毒紗布、棉棒、棉花球、止血帶、透氣膠帶、三角巾、頓頭剪刀、鑷子、安全別針、彈性繃帶、OK繃、酒精(75%)、優碘藥水、消炎藥膏、氨水、雙氧水等。

(八)【家務處理技能領域】

表 11 家務處理技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	家務處理教室	90 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)(可與「生活照顧教室」或「宿舍」合併)	1	間	生活用品整理 實作 家電使用與維護實作 家事處理實作	
專屬教學設備及教學物品	冰箱	雙門/有效內容積300L~399L等規格以上為原則	1	臺	生活用品整理 實作 家電使用與維護實作 家事處理實作	
	單人床	(110~130)cmx(190~203)cm，床架與床墊分開，設床頭板(木製，正面可為紡織品或皮製品，高度需配合床架與床墊)等規格以上為原則	1	張	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	雙人床	可視學校空間需求採購180~203 cm x 198~203 cm 包括床架、床墊	1	床	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	洗衣機	電壓110V，直立式或滾筒式，以內槽材質不鏽鋼，洗衣容量13kg，單槽、省水標章等規格以上為原則	1	臺	生活用品整理 實作 家電使用與維護實作 家事處理實作	
	烘衣機	視各校空間採購適合之規格	1	臺	生活用品整理 實作 家電使用與維護實作 家事處理實作	
	洗滌臺	洗滌槽(洗衣用)65cmx50cmx80cm 等規格以上為原則	1	座	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	熨斗	電熨斗或蒸氣掛熨機，有線/無線等適合教學使用規格	1	臺	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	燙衣板	適合教學使用規格	1	張	生活用品整理 實作 家事處理實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	雙人沙發	視各校空間採購適合之規格	1	組	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	茶几	視各校空間採購適合之規格	1	張	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	臭氧殺菌機	臭氧產生量 0~200mg/hr(可調式), 電壓110V, 空氣流量4~6L(內置空氣馬達)等規格以上為原則	1	臺	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	蒸汽清潔機	電壓110V, 蒸氣壓力4bar以上, 水箱1.5L, 電線長度2.5m等規格以上為原則	1	臺	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	衣櫃	視各校空間採購適合之規格	1	座	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	鞋櫃	視各校空間採購適合之規格	1	座	生活用品整理 實作 家事處理實作	
	吹風機	電壓110V, 2~3段溫度風量供選擇	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	手提音響	支援 CD/MP3/USB 播放, 具 FM/AM電臺功能, 視各校空間採購適合之規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	電風扇	視各校空間採購適合之規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	檯燈	視各校空間採購適合之規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	電視	視各校空間採購適合之規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	除濕機	電源110V/60Hz, 視各校空間採購適合規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	烘碗機	視各校空間採購適合之規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	微波爐	25公升以下, 具單純微波爐功能為原則	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	電鍋	10人份以上，內鍋、中鍋、鍋蓋、蒸架等均為304不鏽鋼規格為原則	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	烤箱	30L~35L，上下火獨立溫控	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	烤麵包機	視各校空間採購適合之規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	果汁機	約1.5公升，400-800瓦馬力，多段式速度供選擇，視各校空間採購適合規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	電熱水瓶	3~4公升，超溫自動斷電保護裝置，視各校空間採購適合之規格	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	
	電磁爐	多段火力調整及定溫選擇功能，具防乾燒、過壓、過熱保護裝置為原則	1	臺	家電使用與維護實作 家事處理實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為家務處理技能領域之生活用品整理實作、家電使用與維護實作、家事處理實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
 - (1) 收納類：包括收納盒、收納箱、壓縮袋、收納包、整理架、抽屜、掛架、隔板及標籤等。
 - (2) 衣物清潔類：包括洗衣網、洗衣球、洗衣板、刷子、洗劑、洗衣籃、曬衣桿、曬衣繩、升降晾衣架、衣架、曬衣夾、曬衣網、水盆、鞋油等。
 - (3) 寢具用品類：包括棉被、枕頭、被單、床罩、床單、枕頭套、保潔墊等。
 - (4) 廚房用品類：包括鍋、碗盤、湯匙、筷子、調味料、洗碗用具等。
 - (5) 食品收納類：包括保鮮膜、夾鏈袋、保鮮盒、密封夾等。

(九)【餐飲製作技能領域】

表 12 餐飲製作技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	餐飲教室	72平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	食材處理實作 基礎速食實作	
	流理臺	包括工作臺（不鏽鋼臺面、規格 100x56x80cm 以上為原則）、不鏽鋼水槽（規格 72 x56x80cm 以上為原則）、雙口爐臺（規格 72 x56x80cm 以上為原則）	4	組	食材處理實作 基礎速食實作	
	瓦斯爐	雙口爐為原則	4	臺	食材處理實作 基礎速食實作	
	抽油煙機	配合爐檯的大小為原則	4	臺	食材處理實作 基礎速食實作	
專屬教學設備及教學物品	冰箱	商用4門半凍半藏櫃，尺寸 122cmx80cmx204cm，使用溫度 3°C ~ 7°C / -16°C ~ 20°C 為原則	1	臺	食材處理實作 基礎速食實作	
	烤箱	39公升以下，有上、下火及溫度調整的功能為原則	2	臺	食材處理實作 基礎速食實作	
	微波爐	32公升以下，具單純微波爐功能為原則	2	臺	食材處理實作 基礎速食實作	
	電磁爐	多段火力調整及定溫選擇功能，具防乾燒、過壓、過熱保護裝置為原則	2	臺	食材處理實作 基礎速食實作	
	電鍋	10人份以上，內鍋、中鍋、鍋蓋、蒸架等均為304不鏽鋼規格為原則	2	臺	食材處理實作 基礎速食實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	熱水機	材質：外殼及內桶採用304#不鏽鋼材質 容量：熱開水40加侖 功率：加熱器4000W 電壓：AC 110V/220V 50/60Hz 顯示系統：LED顯示 安全裝置：2P30A漏電斷路器、過熱保護開關 熱水出口 安全開關	1	臺	食材處理實作 基礎速食實作 飲料調製實作	
	油脂截留器 /油水分離器	一般小型餐廳使用之規格為原則	1	組	食材處理實作 基礎速食實作	
	食物調理機	杯身、套件以塑膠或不鏽鋼材質為主，果杯可單換刀刃承軸更佳	2	臺	基礎速食實作 飲料調製實作	
	製冰機	需包括淨水器，機體以不鏽鋼材為原則，每日製冰量約60公斤，儲冰量約22公斤，視各校空間採購適合之規格	1	臺	飲料調製實作	
	咖啡磨豆機	無段式微調，內建冷卻風扇適合長時間使用	1	臺	飲料調製實作	
	美式咖啡機	容量4-6杯為原則	3	臺	飲料調製實作	
	手沖壺	搭配美式咖啡機採購	3	臺	飲料調製實作	
	奶泡機	一般家用規格即可，可視各校情況採購更專業之規格	1	臺	飲料調製實作	
	豆漿機	一般家用規格即可，可視各校情況採購更專業之規格	1	臺	飲料調製實作	
保溫茶桶	容量10公升以上	3	個		飲料調製實作	
真空包裝機	封口尺寸 420mmx1 / 420mmx2 真空幫浦 1.2HP-24m ³ /hr	1	臺		食材處理實作 基礎速食實作	
推車	視各校需求採買適合規格(材質、層板數…)	3	臺		食材處理實作 基礎速食實作 飲料調製實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為餐飲製作技能領域之食材處理實作、基礎速食實作、飲料調製實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
 - (1) 烹飪器具類：包括平底鍋、炒鍋、鍋鏟、湯鍋、湯勺、長竹筷等。
 - (2) 刀具砧板類：包括刨刀、剪刀、菜刀、水果刀、砧板、蘋果切片器、磨刀器。
 - (3) 輕食器具類：包括壽司竹簾、三角飯糰模型、防沾黏飯匙、包水餃器等。
 - (4) 常用器具類：包括電動打蛋器、刨刀、水果刀、湯匙、量匙組、量杯、計時器、開罐器(有壓孔功能)、海綿洗杯刷(長柄)等。
 - (5) 中式餐具組：佐料碟、口湯碗、瓷湯匙、圓盤、平盤、腰子盤、水盤、大小湯碗、筷子、湯匙等。
 - (6) 西式餐具組：主菜盤、沙拉盤、點心盤、麵包盤、西式湯盤、雙耳湯碗、小碟子、餐刀、叉子、湯匙等。
 - (7) 各式茶具：包括茶壺、茶杯、保溫器(置附蠟燭或酒精燈)、濾壓壺等、雪克杯。
 - (8) 各式咖啡器具及杯皿：包括美式咖啡機、附爐架摩卡壺、咖啡杯、咖啡匙、法式濾壓壺等。
 - (9) 秤量器具類：包括彈簧秤(1Kg、3Kg)、小電子秤(2Kg)。
 - (10) 相關家電設備：果汁機、榨汁機、慢磨機、飲料封口機、冰沙機等。
 - (11) 其他類：儲冰槽 (25kg)、保溫茶桶等。

(十)【旅館房務技能領域】

表 13 旅館房務技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	房務教室	90 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
專屬教學設備及教學物品	單人床	約(110~130)cm × (190~203)cm(包括床架及床墊)	1	組	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	立式單人活動床	約(90~110)cm × (180~190)cm	1	組	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	雙人床	約 (180~203)cm × (198~203)cm(包括床架及床墊)	2	組	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	房務工作車	四輪式推車，一端須附垃圾袋，另一端須附布巾收集袋，二者皆方便拆洗及收存	2	臺	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	除濕機	電源 110V/60Hz (視各校空間採購規格)	1	臺	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	吸塵器	具乾溼兩用功能為原則，適用於地板、地毯之吸塵吸水，消耗功率:2000W、吸塵效率:390W、集塵桶容量:60L以上為原則	1	臺	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	臭氧殺菌機	臭氧產生量0~200mg/hr(可調式)，電壓110V，空氣流量4~6L(內置空氣馬達) 等規格以上為原則	1	臺	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	蒸汽清潔機	電壓110V，蒸氣壓力4bar以上，水箱1.5L，電線長度2.5m等規格以上為原則	1	臺	客房整理實作 客房清潔與維護實作	
	儲物櫃	視學校空間採購規格	1	座	客房整理實作	

	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	客房衣物櫃	尺寸：長210cm寬210cm深度60cm，需有吊衣服衣架及棋桿，尺寸得視模擬客房尺寸調整。	1	座	客房清潔與維護實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為旅館房務技能領域之客房整理實作、客房清潔與維護實作、客房服務實作等課程教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：餐廳桌椅類、餐廳布品類、服務托盤類、西餐瓷器類、中餐瓷器類、不鏽鋼類玻璃類等。

(十一)【按摩技能領域】

表 14 按摩技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	按摩教室	40 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	
專屬教學設備及教學物品	按摩床	以 180cm×54cm×60cm 等規格以上為原則，床架可為木製或金屬製，床面為皮革(人造皮)	2	張	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	
	電熱水器	以 70cm×42cm×39cm，容量 28L(7.5 加侖)，電流 220V 等規格以上為原則	1	座	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	
	洗手槽	以 58cm(寬) × 80cm(高) × 50cm(深)，不鏽鋼或塑膠製等規格以上為原則	1	臺	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	
	水氧擴香機	以外觀尺寸約 10cm×10cm×16cm、額定電壓 24V、額定功率 12W、外殼材質為 pp 塑料+ 磨砂外表處理、水容量約 360ml 等規格以上為原則	1	臺	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	
	毛巾殺菌箱	以 28cm(長) × 34cm(寬) × 25cm(厚)、電壓 180V、一打裝等規格以上為原則	1	臺	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	
	人體經絡模型	男、女模型，高 85cm 左右	1	組	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	
	攜帶式摺疊按摩椅	視學校空間採購規格	3	張	按摩基礎手法 實作 局部按摩實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為按摩技能領域之按摩基礎手法實作、局部按摩實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。

5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
按摩用紙巾、擦手巾、大毛巾、小毛巾、涼被、按摩精油、藥膏、口罩、枕頭套、按摩床套、酒精、刮痧板。

(十二)【紓壓保健技能領域】

表 15 紓壓保健技能領域設備

類別	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
使用空間	紓壓保健教室	以 90 平方公尺以上為原則(空間得視各校場地彈性調整)	1	間	基礎精油 物品實作	
專屬教學設備及教學物品	工作桌	兩層且檯面為不鏽鋼材質，規格 180cmx90cmx80cm 以上為原則	4	張	基礎精油 物品實作	
	洗手槽	以 58cm(寬) × 80cm(高) × 50cm(深)，不鏽鋼或塑膠製等規格以上為原則	2	臺	基礎精油 物品實作 基礎精油 按摩手法 實作 足部精油 按摩實作	
	電磁爐	可調整火力大小且電壓 110V 等規格以上為原則	2	臺	基礎精油 物品實作	
	攪拌均質機	不鏽鋼刀片、具兩段轉速選擇功能	2	支	基礎精油 物品實作	
	不鏽鋼器皿	以不鏽鋼內鍋(15/10人份)、不鏽鋼長柄湯匙、不鏽鋼杯(含蓋 300ml/200ml)等規格以上為原則	2	組	基礎精油 物品實作	
	薰香爐	以直徑 10cm 、高度含碟子 13cm 、包括陶瓷底座、陶瓷盤、插頭電線等規格以上為原則	1	臺	基礎精油 按摩手法 實作 足部精油 按摩實作	
	水氧擴香機	以外觀尺寸約 10cmx10cmx16cm 、額定電壓 24V 、額定功率 12W 、外殼材質為 pp 塑料 + 磨砂外表處理、水容量約 360ml 等規格以上為原則	1	臺	基礎精油 按摩手法 實作 足部精油 按摩實作	

專屬教學設備及教學物品	名稱	基本規格	數量	單位	對應科目	備註
	腳底按摩沙發椅組	以106cm(總背高)×94cm(總長)×90cm(總寬)等規格以上為原則，椅面為皮革(人造皮)	3	張	基礎精油 按摩手法 實作 足部精油 按摩實作	
	小圓凳	以33cm(座椅直徑)、35cm(椅座直徑)、50cm(座椅高度)，可升降且椅下有滾輪可滑動等規格以上為原則	3	張	基礎精油 按摩手法 實作 足部精油 按摩實作	
	電子語音磅秤	以12cm×10cm×2cm、可秤重0.1g~1.2Kg等規格以上為原則	2	臺	基礎精油 物品實作	
	紅外線測溫器	以測溫範圍：-50~330°C (-58~626°F)、7cm×14cm×4cm等規格以上為原則	2	臺	基礎精油 物品實作	

說明：

1. 本表所列之設備基準適用之部定實習科目為紓壓保健技能領域之基礎精油物品實作、基礎精油按摩手法實作、足部精油按摩實作教學所需之設備。
2. 除適用科目需求之專業教學設備得列為本設備基準外，凡有關視聽、資訊之教學設備，各校應依教學資源共用之原則，規劃使用共用之視聽教室、電腦教室。
3. 各校規劃適用科目教學設備時，應秉經費統整、設備整合、資源共享之精神，結合運用校內各群科設備及校外產學合作資源。
4. 本設備基準所列之教學設備為實施部定科目必須之基本設備，各校校訂科目及特色發展所需之設備，學校應逐年編列經費擴充，以符合教學需求。
5. 本技能領域教學所需之消耗品及其數量，依各校需求自行購置。消耗品包括：
 - (1) 手工皂用具：包括刮刀、波浪刀、木旋刀、打蛋器、皂基、油脂、氫氧化鈉、手套、口罩、護目鏡、圍裙、模具。
 - (2) 香草茶用具：包括茶壺、茶杯、冷水壺、茶包袋、香草。
 - (3) 精油類：包括單方基底油、複方基底油。
 - (4) 其他類：包括精油罐(不透光)、滾珠瓶、精油噴霧罐(含蓋子)、精油按壓罐(含蓋子)、藥膏分裝盒與各式基礎原料。