

十二年國民基本教育課程綱要
技術型高級中等學校

食品群設備基準

中華民國 108 年 8 月

目 錄

壹、技術型高級中等學校建築及其附屬設備基準.....	1
貳、課程綱要教學科目與學分（節）數建議表.....	29
參、食品群科設備基準.....	32
一、規劃通則	32
二、共用設備規劃及設置原則	33
三、部定專業實習科目設備基準－群共同修習科目	35
（一）食品加工實習.....	35
（二）食品微生物實習.....	38
（三）食品化學與分析實習.....	41
四、部定專業實習科目設備基準－技能領域修習科目	44
（一）烘焙食品加工實習.....	44
（二）進階食品加工實習.....	46
（三）分析化學實習.....	49
（四）食品檢驗分析實習.....	52
（五）生物技術實習.....	56
肆、附錄－食品群設備基準建議財產編號表.....	59

壹、技術型高級中等學校建築及其附屬設備基準

為執行高級中等以下學校及其分校分部設立變更停辦辦法第十條第一款及第二款規定，並依據十二年國民基本教育課程綱要（以下簡稱課程綱要）規定，完善技術型高級中等學校（以下簡稱學校）設備之配套措施，特訂定本基準。

一、基本原則

（一）一般原則

- 1.學校建築之規劃，應符合整體、教育、安全、經濟、舒適、創新、前瞻及參與等原則。
- 2.學校建築興建，應結合學校建築與景觀設計專家、相關專業人員、教職員生、家長及社區人士共同參與規劃，建築師縝密設計監造及承商嚴謹施工，以創造優質學校建築。
- 3.學校建築應符合教育理念，結合學校課程計畫，營造整體校園空間，並考量師生互動，兼顧生活休憩及配合校園開放之需求，以建構具有人文意象之社區特色學校。
- 4.學校建築應有詳實地質鑽探，並注意地形地貌、防震、防災、防空疏散及防制噪音之需求。
- 5.學校建築應依法規設置公共藝術、無障礙設施，並加強綠建築設計，以建構藝術文化景觀、有愛無礙環境及永續發展之校園。

（二）設校原則

- 1.校地選擇應符合位置適中、交通方便、環境優美、彈性擴充、合理地價等原則。
- 2.新學校之興建宜採整體規劃、一次發包、分年編列預算之方式辦理；現有學校之重建或整建應重視整體規劃，配合師生安置，詳列分期計畫。
- 3.學校設置應配合生活圈及社區發展，並結合鄰近公園綠地及其他公共設施等現況，進行整體規劃。
- 4.每一學生約占校地總面積至少 15 平方公尺。
- 5.校地分配應以校舍占總面積 3/10，校園占總面積 4/10，運動場地約占 3/10 為原則；都市計畫區內學校因校地不足，需增加樓地板面積者，得依實需酌增校舍占地比率，並應符合建蔽率、容積率等土地使用管制法規。

二、校地面積

- (一) 依「高級中等以下學校及其分校分部設立變更停辦辦法」規定辦理。
- (二) 都市計畫區內高級中等學校，其校地不足者，得以樓地板面積抵充；
「抵充校地之樓地板面積」計算公式如下：

$$\text{公式：} C = (B - A) \times 4/5$$

A：最低樓地板面積（每生享有樓地板面積×學生人數）

每生享有樓地板面積：48 班以下為 16 平方公尺，49 至 60 班為 15 平方公尺，61 至 72 班為 13 平方公尺，73 班以上為 11 平方公尺。

B：學校樓地板面積

C：抵充校地之樓地板面積

4/5：校舍係以 5 層樓計算，2 樓以上為抵充校地之樓地板面積

三、校舍建築及附屬設備

(一) 一般原則

1. 本基準之校舍建築包括普通教室、專科教室（實習場所/教室）、行政辦公室及其他空間。
2. 普通教室室內空間（不包括走廊）面積每間 9 公尺×10 公尺，各類科教室以此基準計算。
3. 專科教室（實習場所/教室）面積，係以普通教室面積乘以 1.5 至 2 倍為原則，即 135 平方公尺至 180 平方公尺。
4. 校長室、副校長（秘書）室、教務處、學生事務處、實習處、總務處、輔導處（室）、進修部、人事室、主（會）計室等行政辦公室面積可依實際需要調整。
5. 各校應有電腦教室、視聽教室、語言教室、實驗室。

其他各科專科教室（實習場所/教室），可依其課程與教學性質，合併設計使用。

6.普通教室、專科教室（實習場所/教室）、行政辦公室等單走廊寬度至少

2.5 公尺；校舍 2 樓以上，樓層愈高者，休憩空間應適度增加。

（二）校舍建築

1.普通教室（以全校班級數為準）

編號	名稱	面積 (平方公尺)	數量(間)						備註
			12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
1	普通教室	90	12	13-24	25-36	37-48	49-60	61-	每 1 間教室以容納符合主管教育行政機關核定班級人數為原則。
2	資源教室	135	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	1.供特殊教育、學習支援、研究推廣等使用。 2.視實際需要設置。

2.一般科目專科教室

教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
國語文	一般教室	120m ² (以上)
英語文	語言教室	135m ² (以上)
數學	數學專科教室	135m ² (以上)
歷史	社會領域專科教室	130m ² (以上)
地理		
公民與社會		
物理 A 與 B	物理實驗室	180m ² (以上)
化學 A 與 B	化學實驗室	180m ² (以上)
生物 A 與 B	生物實驗室	180m ² (以上)
音樂	音樂教室	135m ² (以上)
美術	美術教室	100~150m ² (以上)
藝術生活	視聽教室	100m ² (以上)
生命教育	綜合活動專科教室	135m ² (以上)
生涯規劃	綜合活動專科教室	135m ² (以上)
家政	家政教室	135m ² (以上)

教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
法律與生活	綜合活動專科教室	135m ² （以上）
環境科學概論	綜合活動專科教室	135m ² （以上）
生活科技	生活科技教室	225m ² （以上）
資訊科技	電腦教室	135m ² （以上）
健康與護理	健康與護理教室	135~180m ² （以上）
體育	器材室	80~100m ² （以上）
全民國防教育	全民國防教育專科教室	135m ² （以上）

3. 專業群科實習場所/教室

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
機械群	機械基礎實習	機械基礎實習工場	180m ² （以上）
		鑄造實習工場	138m ² （以上）
		銲接實習工場	138m ² （以上）
	基礎電學實習	基礎電學實習工場	138m ² （以上）
	機械製圖實習	機械製圖實習工場	180m ² （以上）
	電腦輔助製圖與實習	電腦輔助製圖實習工場	180m ² （以上）
	機械加工實習	機械加工實習工場	214m ² （以上）
	電腦輔助設計實習	電腦輔助繪圖實習工場	180m ² （以上）
	數值控制機械實習	數值控制機械實習工場	138m ² （以上）
	電腦輔助製造實習	數值控制機械實習工場	138m ² （以上）
	綜合機械加工實習	機械加工實習工場	214m ² （以上）
	鑄造實習	鑄造實習工場	180m ² （以上）
	模型製作實習	模型製作實習工場	300m ² （以上）
	機械工作圖實習	機械工作圖實習工場	180m ² （以上）
	實物測繪實習	機械製圖實習工場	180m ² （以上）
	電腦輔助機械設計製圖實習	電腦輔助繪圖實習工場	180m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	氣油壓控制實習	氣油壓控制實習工場	138m ² （以上）
	機電實習	機電實習工場	138m ² （以上）
	機電整合實習	機電整合實習工場	138m ² （以上）
	金屬成形實習	金屬成形實習工場	138m ² （以上）
	銲接實習	銲接實習工場	138m ² （以上）
	金屬管線實習	金屬管線實習工場	240m ² （以上）
動力機械群	機械工作法及實習	機械基礎實習工場	180m ² （以上）
	機電製圖實習	電腦繪圖實習工場	135m ² （以上）
	引擎實習	引擎檢修實習工場	200m ² （以上）
	底盤實習	底盤檢修實習工場	300m ² （以上）
	電工電子實習	電工電子實習工場	180m ² （以上）
	電系實習	車輛電系/綜合檢修實習工場	300m ² （以上）
	車輛空調檢修實習	車輛電系/綜合檢修實習工場	300m ² （以上）
	車輛底盤檢修實習	底盤檢修實習工場	300m ² （以上）
	車身電器系統綜合檢修實習	車輛電系/綜合檢修實習工場	300m ² （以上）
	機器腳踏車基礎實習	機器腳踏車實習工場	200m ² （以上）
	機器腳踏車檢修實習	機器腳踏車實習工場	200m ² （以上）
	液氣壓基礎實習	液氣壓實習工場	180m ² （以上）
	液氣壓檢修實習	液氣壓實習工場	180m ² （以上）
	動力機械操作實習	動力機械操作實習工場	800m ² （以上）
	動力機械引擎實習	引擎檢修實習工場	200m ² （以上）
電機與電子群	基本電學實習	基本電學實習工場	135m ² （以上）
	電子學實習	電子學實習工場	135m ² （以上）
	程式設計實習	程式設計實習工場	135m ² （以上）
	可程式邏輯設計實習	可程式邏輯設計實習工場	135m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	單晶片微處理機實習	單晶片微處理機實習工場	135m ² (以上)
	行動裝置應用實習	行動裝置應用實習工場	135m ² (以上)
	微電腦應用實習	微電腦應用實習工場	135m ² (以上)
	介面電路控制實習	介面電路控制實習工場	135m ² (以上)
	電工實習	電工實習工場	135m ² (以上)
	可程式控制實習	可程式控制實習工場	135m ² (以上)
	機電整合實習	機電整合實習工場	135m ² (以上)
	智慧居家監控實習	智慧居家監控實習工場	135m ² (以上)
	電力電子應用實習	電力電子應用實習工場	135m ² (以上)
	電工機械實習	電工機械實習工場	135m ² (以上)
	能源與冷凍實習	能源與冷凍實習工場	470m ² (以上)
	能源與空調實習	能源與空調實習工場	470m ² (以上)
	節能技術實習	節能技術實習工場	470m ² (以上)
化工群	普通化學實習	化學實習工場	120m ² (以上)
	分析化學實習	化學實習工場	120m ² (以上)
	化工裝置實習	化工裝置實習工場	300m ² (以上)
	化工儀器實習	化工儀器實習工場	250m ² (以上)
	紡染實習	紡紗實習工場	300m ² (以上)
		織布實習工場	300m ² (以上)
		針織實習工場	300m ² (以上)
		染整實習工場	250m ² (以上)
	紡染檢驗實習	紡織檢驗實習工場	250m ² (以上)
		染整檢驗實習工場	250m ² (以上)
土木與建築群	測量實習	測量實習工場	50m ² (以上)
	設計與技術實習	綜合實習工場	130m ² (以上)
	營建技術實習	營建技術綜合實習工場	195m ² (以上)

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	材料與試驗	材料試驗實習工場	130m ² （以上）
	製圖實習	製圖實習工場	65m ² （以上）
	電腦輔助製圖實習	電腦繪圖實習工場	80m ² （以上）
	建築製圖實習	建築製圖實習工場	65m ² （以上）
	施工圖實習	電腦繪圖實習工場	80m ² （以上）
	工程測量實習	測量實習工場	50m ² （以上）
	地形測量實習	測量實習工場	50m ² （以上）
商業與管理群	數位科技應用	電腦教室	135m ² （以上）
	商業溝通	多功能商務教室	135m ² （以上）
	門市經營實務	櫃檯作業教室、清潔作業教室	135m ² （以上）
	行銷實務	多功能商務教室	135m ² （以上）
	會計軟體應用	電腦教室	135m ² （以上）
	金融與證券投資實務	電腦教室	135m ² （以上）
	國際貿易實務	國際貿易教室	135m ² （以上）
	貿易英文實務	多功能商務教室	135m ² （以上）
	程式語言與設計	電腦教室	135m ² （以上）
	多媒體製作與應用	電腦教室	135m ² （以上）
	資料庫應用	電腦教室	135m ² （以上）
外語群	數位科技應用	電腦教室	135m ² （以上）
	外語簡報實務	電腦教室	135m ² （以上）
	外語文書處理實務	電腦教室	135m ² （以上）
	初階英語聽講練習	語言教室	135m ² （以上）
	中階英語聽講練習	語言教室	135m ² （以上）
	高階英語聽講練習	語言教室	135m ² （以上）
	初階英文閱讀與寫作練習	一般教室	135m ² （以上）
	中階英文閱讀與寫作練習	一般教室	135m ² （以上）
	高階英文閱讀與	一般教室	135m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	寫作練習		
	英文商業書信寫作	一般教室	135m ² （以上）
	日語聽解入門練習	語言教室	135m ² （以上）
	日語聽解初階練習	語言教室	135m ² （以上）
	日語文型練習	一般教室	135m ² （以上）
	日語翻譯練習	一般教室	135m ² （以上）
	日語讀解入門練習	一般教室	135m ² （以上）
	日語讀解初階練習	一般教室	135m ² （以上）
	日文商用書信實務	一般教室	135m ² （以上）
設計群	繪畫基礎實習	繪畫教室、設計教室	135m ² （以上）
	表現技法實習	設計教室	135m ² （以上）
	基本設計實習	設計教室	135m ² （以上）
	基礎圖學實習	製圖教室	135m ² （以上）
	電腦向量繪圖實習	數位設計教室	135m ² （以上）
	數位影像處理實習	數位設計教室	135m ² （以上）
	圖文編排實習	數位設計教室	135m ² （以上）
	基礎攝影實習	攝影教室	135m ² （以上）
	印刷與設計實務	數位設計教室	135m ² （以上）
	立體造形設計實習	綜合實習工場	135m ² （以上）
	立體造形實作	綜合實習工場	135m ² （以上）
	電腦輔助設計實習	數位設計教室	135m ² （以上）
	數位成型實務	數位設計教室、綜合實習工場	135m ² （以上）
	數位與商業攝影實習	攝影教室、數位設計教室	135m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	影音製作實習	攝影教室、多媒體實習教室、數位設計教室	135m ² （以上）
	影音剪輯實習	攝影教室、數位設計教室、多媒體實習教室	135m ² （以上）
	網頁設計實習	數位設計教室	135m ² （以上）
	動畫製作實習	數位設計教室、多媒體實習教室	135m ² （以上）
	室內設計與製圖製作	製圖教室、數位設計教室	135m ² （以上）
	室內裝修實務	數位設計教室、綜合實習工場	135m ² （以上）
農業群	農業資訊管理實習	電腦教室	90m ² （以上）
	農園場管理實習 林場管理實習 牧場管理實習	農林牧場（實習農場、簡易隧道網室、遮雨棚網室及環控溫室）	10,000m ² 、100 m ² 、150 m ² 、150 m ²
		農林牧場綜合實習教室	90m ² （以上）
	植物栽培實習	實習造園場	10,000m ² ，30 個操作單位，每單位面積（3×3）m ²
	農業資源應用實習	農業資源綜合實習教室	90m ² （以上）
	植物識別實習	植物識別綜合實習教室	90m ² （以上）
	植物保護實習	植物保護實習教室	180m ² （以上）
	解剖生理實習	綜合實習教室	150m ² （以上）
	動物飼養實習	解剖生理室	150m ² （以上）
	動物保健實習	綜合實習教室	150m ² （以上）
	動物營養實習	動物營養綜合實習教室	150m ² （以上）
食品群	食品加工實習	食品加工實習工場	270m ² （以上）
	食品微生物實習	食品微生物實驗室	180m ² （以上）
	食品化學與分析實習	食品化學與分析實驗室	180m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	烘焙食品加工實習	烘焙食品加工實習工場	270m ² （以上）
	進階食品加工實習	食品加工實習工場	270m ² （以上）
	分析化學實習	分析化學實驗室	180m ² （以上）
	食品檢驗分析實習	食品檢驗分析實驗室	180m ² （以上）
	生物技術實習	生物技術實驗室	180m ² （以上）
家政群	多媒材創作實務	多功能實務教室	120m ² （以上）
	飾品設計與實務	多功能實務教室	120m ² （以上）
	美容美體實務	美容美體教室	135m ² （以上）
	美髮造型實務	造型教室	120m ² （以上）
	舞台表演實務	舞台表演教室	120m ² （以上）
	整體造型設計與實務	整體造型教室	120m ² （以上）
	服裝製作實務	縫紉教室	135m ² （以上）
	服裝畫實務	一般教室	120m ² （以上）
	立體裁剪實務	立體裁剪教室	120m ² （以上）
	服裝設計實務	縫紉教室	135m ² （以上）
	嬰幼兒發展照護實務	嬰幼兒發展照護實務教室	120m ² （以上）
	膳食與營養實務	膳食營養實務教室	180m ² （以上）
	幼兒教保活動設計與實務	幼兒教保活動教室	120m ² （以上）
	家庭生活管理實務	多功能實務教室	120m ² （以上）
餐旅群	餐飲服務技術	餐服教室	135m ² （以上）
	飲料實務	飲調教室	135m ² （以上）
	中餐烹調實習	中餐教室	135m ² （以上）
	西餐烹調實習	西餐教室	135m ² （以上）
	烘焙實務	烘焙教室	場地 120m ² 以上，每增加 1 崗位數需增加 10m ²
	房務實務	旅館房務教室	135m ² （以上）
	旅館客務實務	電腦教室	135m ² （以上）
	旅遊實務	旅遊實務教室、一般教室	135m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	導覽解說實務	旅遊實務教室、一般教室	135m ² （以上）
	遊程規劃實務	旅遊實務教室、一般教室	135m ² （以上）
水產群	水產生物實務	水產生物實習教室	120m ² （以上）
	航海與實習	綜合航海教室	120m ² （以上）
	海圖作業實務	綜合航海教室	120m ² （以上）
	漁具漁法與實習	漁具漁法實習教室	120m ² （以上）
	航海儀器實習	航海儀器實習教室	120m ² （以上）
	專業海上安全實務	水域活動實習教室	120m ² （以上）
	潛水實習	水域活動實習教室	120m ² （以上）
	水質學實習	水產化學分析實習教室	120m ² （以上）
	觀賞水族養殖實習	觀賞水族培育實習教室	120m ² （以上）
	餌料生物實習	水產化學分析實習教室、經濟水族培養實習教室	120m ² （以上）
	經濟性魚蝦養殖實習	經濟水族培養實習教室	120m ² （以上）
	區域特色水族養殖實習	水產增殖實習教室	120m ² （以上）
	水族營養飼料學與實習	水產化學分析實習教室	120m ² （以上）
	水產增殖專業實務	水產增殖實習教室	120m ² （以上）
	基礎海上安全實務	水域活動實習教室	120m ² （以上）
	水產增殖基礎實務	水產增殖實習教室	120m ² （以上）
海事群	基本電工與實習	電工實習教室	120m ² （以上）
	船舶自動控制實習	船舶自動控制教室	120m ² （以上）
	船舶金工實習	俾鉗工場	120m ² （以上）
	船舶銲接實習	銲接實習工場	120m ² （以上）
	船舶電器操作與	電工實習教室	120m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	保養實習		
	機電整合實習	船舶自動控制教室	120m ² （以上）
	動力設備操作實習	輪機實習工廠	120m ² （以上）
	動力設備拆裝實習	輪機實習工廠	120m ² （以上）
	基礎銲接實習	銲接實習工場	120m ² （以上）
	繩纜作業實習	綜合航海教室	120m ² （以上）
	船藝實習	綜合航海教室	120m ² （以上）
	海圖作業實習	海圖教室	90m ² （以上）
	航海英文實務	綜合航海教室	120m ² （以上）
	航海實習	綜合航海教室	120m ² （以上）
	船舶通訊實習	航海儀器教室	90m ² （以上）
	雷達與測繪實習	海圖教室	90m ² （以上）
	電子航儀實習	航海儀器教室	90m ² （以上）
藝術群	展演實務	舞蹈教室	112m ² （以上）
	音樂展演實務	舞蹈教室	112m ² （以上）
	表演藝術展演實務	舞蹈教室	112m ² （以上）
	視覺藝術展演實務	舞蹈教室	112m ² （以上）
	音像藝術展演實務	舞蹈教室	112m ² （以上）
	繪畫基礎實務	專業術科教室	112m ² （以上）
	素描實作	專業術科教室	112m ² （以上）
	數位設計實務	影音剪輯教室	135m ² （以上）
	版面編排實作	影音剪輯教室	75m ² （以上）
	多媒材實務	影音剪輯教室	75m ² （以上）
	劇場技術基礎實作	演藝廳（劇場）	480m ² （以上）
	數位攝錄影實務	攝影專業教室	135m ² （以上）
	影音後製實作	影音剪輯教室	135m ² （以上）
	音樂基礎實務	音樂教室	135m ² （以上）
	音樂創作基礎實務	音樂教室	135m ² （以上）
	舞蹈基礎實務	舞蹈專業教室	112m ² （以上）

群別	教學科目	適用實習場所/教室	參考面積
	舞蹈編排實作	舞蹈教室	112m ² (以上)
	表演基礎實務	舞蹈教室	112m ² (以上)
	肢體與聲音創作實作	舞蹈教室	112m ² (以上)

註：(一) 各校應整合教學空間及教學設備，視相同情況科目集中於同一場所，可規劃多個工作區使用空間，以達到擴大資源共享之理想，有效利用設備，避免資源浪費。

(二) 技術型高級中等學校實習場所/教室、設備整併等相關措施，請參照「技術型高級中等學校設備基準使用指引」。

4.行政辦公室及其他空間

編號	名稱		參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
				12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
1	校長室	辦公室	60	1	1	1	1	1	1	
		會客室	30	1	1	1	1	1	1	
		休息室	15	1	1	1	1	1	1	包括盥洗設備及床鋪。
2	副校長 (秘書) 室		30-45	1	1	1	1	1	1	視實際需要設置。
3	教務處	辦公室	90-135	1	1	1	1	1	1	1.以 8 人 1 間為原則。 2.視實際需要設置。
3	教務處	印刷室	60	1	1	1	1	1	1	1.以 8 人 1 間為原則。 2.視實際需要設置。
		學籍檔案室	90	1	1	1	1	1	1	
		教學設備及器材室	90	1	1	1-2	2	2	2	
		儲藏室	30	1	1	1-2	2	2	2	
4	學生事務處	辦公室	90-135	1	1	1	1	1	1	
		體育設備及器材室	60	1	1	1-2	2	2	2	可附設於學生活動中心或體育館內。
		教官室	90	1	1	1	1	1	1	
		軍械室	30	1	1	1	1	1	1	1.設保全設備。 2.視實際需要設置。
		儲藏室	30	1	1	1-2	2	2	2	
		廣播室	30	1	1	1	1	1	1	

編號	名稱		參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
				12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
5	實習處	辦公室	90-135	1	1	1	1	1	1	以 8 人 1 間為原則。
		儲藏室	30	1	1	1-2	2	2	2	
6	總務處	辦公室	90	1	1	1	1	1	1	
		文書檔案室	90	1	1	1	1	1	1	
		儲藏室	90	1	1	1-2	2	2	2	
		修繕室	30	1	1	1	1	1	1	包括工具間。
		機電控制室	45	1	1	1	1	1	1	1. 低壓及防災等主機設備，如交換主機、廣播主機、受信總機、保全監視主機等。 2. 得設置空調及高架地板，並裝設緊急電源及不斷電系統。
7	輔導處(室)	辦公室	30-60	1	1	1	1	1	1	參照「學校輔導工作場所設置基準」。
		會客接待室	30	1	1	1	1	1	1	
		生涯發展資料室	30	1	1	1-2	1-2	1-2	2	1. 會客接待室、等候空間及生涯發展資料室可合併設置。 2. 視實際需要設置。
		個別諮商室	10	1	1-2	2	3	3	3	
		團體輔導(諮商)室	90	1	1	1	1	1	1	
		觀察室	15	1	1	1	1	1	1	

編號	名稱	參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
			12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
	學生資料檔案室	30	1	1	1-2	1-2	1-2	2	
8	進修部	辦公室	90-135	1	1	1	1	1	以8人1間為原則。
		印刷室	60	1	1	1	1	1	
		學籍檔案室	90	1	1	1	1	1	
		教學設備及器材室	90	1	1	1-2	2	2	
		儲藏室	30	1	1	1-2	2	2	
		廣播室	30	1	1	1	1	1	
9	人事室	辦公室	45	1	1	1	1	1	
		資料檔案室	45	1	1	1	1	1	
10	主(會)計室	辦公室	45	1	1	1	1	1	
		資料檔案室	45	1	1	1	1	1	
11	圖書館	360-720	1	1	1	1	1	1	1. 參照「圖書館設立及營運標準」。 2. 空間計算基準： (1) 借閱、查詢及辦公室：90平方公尺。 (2) 書庫：90平方公尺。 (3) 個人及團體視聽室：90平方公尺。

編號	名稱		參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
				12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
										(4)閱覽室： 每 12 班 90 平方 公尺；12 班 90 平 方公尺， 24 班 平 方 180 平 方公尺， 36 班 270 平方公 尺，以此 類推。
12	資訊室		60	1	1	1	1	1	1	1. 資訊網路 主機等設 備。 2. 應設置空 調及高架 地板，並 裝設緊急 電源及不 斷電系 統。
13	學生 活動中	社團辦公室								1. 可併其他 校舍設 置。 2. 視實際需 要設置。

編號	名稱	參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
			12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
心	禮堂 (演藝廳)		1	1	1	1	1	1	1. 設置有固定座位，供儀典、節慶、藝文表演、專題演講、大團體教學等用途。 2. 視學校規模及空間設置。 3. 依法規設置無障礙座位。
	體育館	1500	1	1	1	1	1	1	1. 可單獨設置。 2. 以至少容納一面標準籃球場為原則。 3. 室內挑高 9 公尺至 12 公尺。

編號	名稱	參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
			12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
14	教學研究室 (教師辦公室)	90	2-3	3-4	5-8	8-10	10-12	13-	1. 每間教學研究室以容納教師 10 人為原則。 2. 教學研究室係供同學科教師、導師或其他專任教師辦公、教學研究、指導學生或與家長晤談之用。 3. 兼代課教師之辦公室可併入考量，或視實際需要單獨設置。
15	教材製作室	90	1	1	1	1	1	1	1. 需具備安全、防盜、防災等安全維護設備。 2. 以鄰近教學研究室為原則。 3. 視實際需要設置。

編號	名稱	參考面積 (平方公尺)	數量(間)						備註
			12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
16	教材教具室	60	1	1	1	1	1	1	1.以鄰近教學研究室為原則。 2.視實際需要設置。
17	實習教師辦公室								1.可併入行政辦公室設置。 2.視實際需要設置。
18	校史室	90	1	1	1	1	1	1	
19	教師會辦公室	45	1	1	1	1	1	1	視實際需要設置。
20	家長會辦公室	45	1	1	1	1	1	1	視實際需要設置。
21	校友會辦公室	45	1	1	1	1	1	1	視實際需要設置。
22	大型會議室	90-270	1	1	2	2	2	2	
23	小型會議室	60	1	1	1	1	1	1	行政會報、簡報等使用。
24	健康中心 (保健室)	90-180	1	1	1	1	1	1	參照「各級學校健康中心設施及設備基準」。
25	合作社	45-90	1	1	1	1	1	1	
26	哺集乳室	15	1	1	1	1	1	1	設備依法規設置。
27	傳達室	30-45	1	1	1	1	1	1	內設辦公設備、安全系統副控設備及簡易盥洗設備。
28	交誼廳	45-90	1	1	1	1	1	1	視實際需要設置。

編號	名稱	參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
			12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
29	物流中心	60	1	1	1	1	1	1	1.供學校物品（如教科書）暫存或集散之用。 2.視實際需要設置。
30	公用儲藏室	90	1	1	2	2	3	3	視實際需要設置。
31	茶水間								設蒸飯設備及貯備型電開水器。
32	盥洗室 廁所								1.男女廁所宜視學生活動區域情況設置： (1)男廁：便器，每 50 人 1 座；小便斗，每 30 人 1 座。 (2)女廁：便器，每 10 人 1 座。 2.以沖水式設備及化糞池或污水處理系統為原則。 3.廁所配置應顧及到學生戶外

編號	名稱		參考面積 (平方公尺)	數量 (間)						備註
				12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
										活動時之使用。 4.無障礙廁所依法規設置。 5.性別友善廁所視實際需要設置。
32	盥洗室	更衣室								1.更衣室宜附設淋浴設備。 2.視實際需要設置。
33	值勤室		30-45	1	1	1	1	1	1	視實際需要設置。
34	汽車停車場									1.依法規並參酌實際需要設置。 2.汽車停車位數以教職員數核計。 3.無障礙車位依法規設置。
35	防空避難室									依法規設置。

編號	名稱	參考面積 (平方公尺)	數量(間)						備註
			12 班	13-24 班	25-36 班	37-48 班	49-60 班	逾 61 班	
36	機踏車停車棚								1.依法規並參酌實際需要設置。 2.無障礙車位依法規設置。
37	教職員餐廳								視實際需要設置。
38	學生餐廳								視實際需要設置。
39	廚房								視實際需要設置。
40	教職員宿舍								視實際需要設置。
41	學生宿舍								視實際需要設置。
42	志工室	45	1	1	1	1	1	1	1.可供支援校務、志願服務人士等相關人員使用。 2.視實際需要設置。

註：以上各行政辦公室之配置，學校得視實際需要設置，其面積可依實際需要彈性調整之。

(三) 校舍建築附屬教學設備

1. 普通教室設備

	編號	名稱	單位	數量	備註
教學設備	1	個人電腦	套	1	
	2	單槍投影機	臺	1	流明度至少 3000 ANSI。
	3	投影布幕	面	1	螢幕以席白為宜，得視現場使用狀況採用珠光螢幕。

	編號	名稱	單位	數量	備註
	4	液晶螢幕	臺	1	1.可與單槍投影機與投影螢幕，擇一購置。 2.具備播放視訊、電腦畫面、音訊投影等功能。
	5	擴音設備	套	1	1.視實際需要設置。 2.採用有線式或無線式設備。
	6	喇叭	組	1	
	7	E化(數位)講桌(或數位設備櫃)	座	1	視實際需要設置。
	8	影音播放設備	套	1	視實際需要設置。
教學物品	9	學生課桌椅	套	40	學生課桌椅數量以實際班級人數設置。
	10	學生置物櫃	組	40	視實際需要設置。
	11	教師辦公桌、置物櫃	套	1	視實際需要設置。
	12	講桌	座	1	
	13	黑板/白板	面	1	
	14	板擦機	臺	1	
	15	揭示板	面	1	視實際需要設置。
	16	簡易遮光設備	套	1	視實際需要設置。
	17	掃具櫃	座	1	

註：以上各普通教室設備之配置，學校得視實際需要設置，其面積可依實際需要彈性調整之。

2.一般科目專科教室設備

一般科目專科教室使用之教學設備及物品，請參照「技術型高級中等學校設備基準」。

3.專業群科實習場所/教室設備

專業群科實習場所/教室使用之教學設備及物品，請參照「技術型高級中等學校設備基準」。

4.行政辦公室設備

	編號	名稱	單位	數量	備註
教學設備	1	辦公家具	套		每人辦公桌椅一套，辦公桌以雙抽屜為原則。
	2	辦公櫥櫃	組		每位行政人員2組辦公櫥櫃為原則。
	3	會議桌	組	1	依辦公人數配置。
	4	影印機	臺	1	

	編號	名稱	單位	數量	備註
	5	個人電腦	套		依辦公人數配置。
	6	網路印表機	臺		得與影印機合併設置。
	7	碎紙機	臺	1	視實際需要設置。
	8	沙發	套	1	
	9	冰箱	臺	1	視實際需要設置。
	10	微波爐或蒸飯箱	臺	1	視實際需要設置。
	11	開飲機	臺	1	
教學物品	12	電話分機	臺		依辦公人數配置。

註：以上各行政辦公室設備之配置，學校得視實際需要設置，其面積可依實際需要彈性調整之。

5.教學研究室設備

	編號	名稱	單位	數量	備註
教學設備	1	辦公家具	套		每人辦公桌椅一套，辦公桌以雙抽屜為原則。
	2	辦公櫥櫃	組		每位教師2組辦公櫥櫃為原則。
	3	會議桌	套	1	視實際需要設置。
	4	個人電腦	套		視實際需要設置。
	5	網路印表機	臺	1-2	
	6	沙發	套	1	
	7	冰箱	臺	1	視實際需要設置。
	8	微波爐或蒸飯箱	臺	1	視實際需要設置。
	9	開飲機	臺	1	
教學物品	10	電話分機	臺		視實際需要設置。

註：以上各教學研究室設備之配置，學校得視實際需要設置，其面積可依實際需要彈性調整之。

6.視聽教室設備

編號	名稱	單位	數量	備註
1	座椅	套	20-120	依法規設置無障礙座位。
2	白板（或電子白板）	面	1	
3	揭示板	面	1	視實際需要設置。
4	單槍投影機	臺	1	
5	投影螢幕	面	1	螢幕以蓆白為宜，得視現場使用狀況採用珠光螢幕。

6	個人電腦	套	1	
7	E化(數位)講桌(或數位設備櫃)	座	1	視實際需要設置。
8	擴音設備	套	1	
9	實物投影機	臺	1	視實際需要設置。
10	數位攝錄影機	臺	1	視實際需要設置。
11	影音播放設備	臺	1	視實際需要設置。

7.教材製作室設備

編號	名稱	單位	數量	備註
1	工作桌椅	套	4	
2	置物櫃	座	1	
3	防潮櫃	座	1	
4	影印機	臺	1	
5	數位照相機	臺	1	
6	數位攝影機	臺	1	
7	錄音設備	臺	1	
8	海報機	臺	1	視實際需要設置。
9	多媒體電腦	套	1	需具影像處理及光碟燒錄功能。
10	多媒體製作軟體	套	1	
11	印表機	臺	1	得與影印機合併設置。
12	掃描器	臺	1	得與影印機合併設置。
13	3D 印表機	臺	1	視實際需要設置。

註：以上各教學研究室設備之配置，學校得視實際需要設置，其面積可依實際需要彈性調整之。

四、運動場地

（一）一般原則

1. 學校運動場種類包括田徑場、各類球場、體育館（或風雨操場）、游泳池、體適能場地等。
2. 體育課程教學科目所需之場地、設備及器材，依各開授課程需要設置之。
3. 依技術型高級中等學校設備基準體育科之設備基準及相關規定營建及購置。
4. 本基準未訂列項目之場地、設備及器材，各校得依教學及推展需要設置之。

（二）學校運動場地應配合社區開放及委外經營之需求，作前瞻性規劃。

五、基礎設施

（一）一般原則

1. 新建學校或校區應於建築規劃時事先整體考量建築管道及配線工程；已建設好之校區亦應配合實際狀況妥善規劃建築管道及配線工程。
2. 各類型通訊系統均具有數位化整合發展趨勢，各校於建置時，宜配合實際應用狀況為之。
3. 學校應加強各級人員之媒體素養在職研習，並著重培養運作時所需之管理及維護專業人力。
4. 視聽器材之設備配置應充分考量各設備的特性，配置於適當場所，著重使用簡單、方便、整合，以利於教師教學使用。

（二）各類設施

編號	名稱	備註
1	給水系統	1.評估全校區用水計畫，核計最大用水量，並依實需於校舍各棟獨立設置蓄水池及水塔。 2.以自來水為供水水源。 3.飲用水供水系統水質標準以能生飲為標準。 4.規劃生飲水系統。

編號	名稱	備註
2	排水系統	1.污排水、雨水、實驗室廢水及雜排水應分別設置排水系統，視污水性質適當處理後排放。 2.依照學校所在地下水道相關規定辦理。
3	供電系統	1.評估全校區用電計畫，核計最大總用電量，並詳細估計最佳之契約容量，同時建立用電節控系統，確保用電量不逾越契約容量。 2.校區各棟獨立設置緊急供電系統，以利於停電時供應消防及其他緊急負載使用。 3.配合教學設備及一般設備留設足夠插座，並考量空間調整之彈性。 4.固定設備應依其功率需求設置專用插座。 5.應有足夠的供電以確保用電安全。 6.宜有電源集中控制之設計。 7.空間設計時應考慮充足的電源負載、電器設備安全及電源安全接地工程。 8.應於分電盤加裝防突波設備。 9.若高壓供電系統有 2 迴路以上，應設聯絡開關。
4	照明系統	參照教育部「學校照明節能改善參考手冊」。
5	電話系統	配合校內外通訊，建立整合的傳訊系統。
6	資訊網路系統	1.應包括資訊安全系統設置，提供校內外資訊傳送及媒體教學應用。 2.教室內應設置電腦網路節點供教學使用，校園內其他空間得視需要設置。 3.應視需求設置無線網路系統。 4.應視需求設置不斷電系統。
7	安全系統	1.應依本身條件及實際需要，於適當場所裝置安全設備，配合人員巡邏，有效確保校園安全。 2.學校安全設備得依學校情況及實際需要，選擇設置： (1)警報警鈴求救系統。 (2)防盜防闖系統。 (3)保全系統。
8	消防設施	1.校舍建築應依建築及消防法規設計。 2.應設置合適之消防警報系統與逃生設施。 3.消防給水管道宜安裝於管道間內，避免嵌入結構體內而破壞結構支撐系統。管道間之設置必須注意避免引發層間延燒，應具備適當延燒阻隔功能。

編號	名稱	備註
9	空調設施	校舍建築依規定並視實際需要設置風扇(或排風扇)和空調系統。空調系統以採變頻式為宜，且應依空間大小、使用人數與時間長短等因素審慎考量規劃中央或分離式冷氣之設置，並注意用電契約容量之設定。
10	中央監控管理系統	中央監控管理系統包括： 1.電力監控系統。 2.給(排)水監控系統。 3.消防監控系統。 4.空調監控系統。 5.照明監控系統。
11	廣播系統	1.設置業務及教學廣播二區塊，音響頻率建議為60Hz~14KHz、喇叭功率以30W為宜，且可視需要加設定址及無聲廣播功能。 2.教室內宜設置配電箱、預留管路，俾供後續擴充佈線使用。 3.可視實際需要設置教室對講機。
12	污水及廢棄物處理設施	1.依環保規定設置污水處理設備，以符合放流水標準。 2.應設置有毒廢液存放場所，並作安全合法之後續處理。 3.廢棄物處理設施應充分考量安全、衛生、環保及易於管理等原則。 4.廢棄物外運之出入動線應避免干擾校園寧靜或造成二次污染。
13	校園視訊系統	1.校園視訊系統供廣播及(遠距)教學使用。 2.配合實際狀況以互動式有線視訊通訊為規劃參考。 3.配合實際狀況考量與校園電腦網路功能整合規劃。 4.校園視訊系統在規劃設計時，應考量互動式視訊傳送的教學需要，視學校規模及需求等特性，可考慮與電腦網路等整合規劃之。
14	無障礙設施	學校應依身心障礙者權益保障法及建築相關法規設置無障礙環境設施與設備，建構校園成為無障礙空間。
15	綠建築設施	1.依綠建築及相關法規辦理，以提供生態、節能、減碳和健康的校園環境。 2.規劃中水回收系統。
16	公共藝術	1.依法規提列經費設置。 2.學校公共藝術應加強師生互動參與及教育性設計。

貳、課程綱要教學科目與學分（節）數建議表

課程類別		領域/科目			建議授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	1.各校可依群科屬性、學生生涯發展、學校發展特色彈性調減至4學分，合計為4-8學分。 2.各校可依需求調整每學期開設學分數，每學期以4學分為上限。 3.第一、二學年每學期部定必修0-3學分，部定必修至多8學分，不得低於4學分。
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	4-8	【0-3】	【0-3】	【0-3】	【0-3】			
		社會	歷史	6-10	【2-4】	【2-4】	【2】			1.「社會領域」包括「歷史」、「地理」、「公民與社會」三科目，各校可依群科屬性、議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等彈性開設，合計為6-10學分。學生至少修習二科目以上。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課程可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程2學分。	
			地理								
			公民與社會								
		自然科學	物理	4-6	【1-2】	【1-2】	【2】			1.「自然科學領域」包括「物理」、「化學」、「生物」三科目，各校可依群科屬性、議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等因素彈性開設，合計為4-6學分。學生至少修習二科目以上。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課程可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程2學分。	
			化學								
			生物								
		藝術	音樂	4	2	2				1.「藝術領域」包括「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科目，各校自選二科目共4學分。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課程可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程2學分。	
			美術								
			藝術生活								

課程類別		領域/科目		建議授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
	綜合活動	生命教育	4	2	2					「綜合活動領域」包括「生命教育」、「生涯規劃」、「家政」、「法律與生活」、「環境科學概論」等五科目，「科技領域」包括「生活科技」、「資訊科技」等二科目，各校自選二科目共 4 學分彈性開設。		
		生涯規劃										
		家政										
		法律與生活										
		環境科學概論										
		科技	生活科技									
			資訊科技									
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						
			體育	12	2	2	2	2	2		2	
		全民國防教育		2	1	1						
	小計		66-76	16-22	16-22	11-14	7-10	6	6			
	專業科目	食品加工	4			2	2			群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計 12 學分。		
		食品微生物	4			2	2					
		食品化學與分析	4					2	2			
	實習科目	食品加工實習		6			3	3			群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計 18 學分。	
		食品微生物實習		6			3	3				
		食品化學與分析實習		6					3	3		
		食品加工技能領域	烘焙食品加工實習	10	5	5					適用於本群各科，計 18 學分。	
			進階食品加工實習	8					4	4		
		檢驗分析技能領域	分析化學實習	6	3	3					適用於本群各科，計 18 學分。	
			食品檢驗分析實習	6					3	3		
			生物技術實習	6					3	3		
		小計		48	3-5	3-5	10	10	9-11	9-11		
	部定必修科目合計		114-124	19-27	19-27	21-24	17-20	15-17	15-17			
校訂科目	校訂必修	專題實作	2-6							各校視需要自行規劃，須包括特殊需求課程。		
		小計										
	校訂選修									各校原則開設規定選修學分 1.2-1.5 倍之選修課程，供學生自由選修。		
		小計										
校訂必修及選修學分上限合計		68-78	5-13	5-13	8-11	12-15	15-17	15-17				
學分上限總計(每週節數)		180-192 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	部定必修、校訂必修及選修課程學分上限總計。			
每週團體活動時間(節數)		12-18	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	六學期總計需 12-18 節。			
每週彈性學習時間(節數)		6-12	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	六學期總計需 6-12 節。			

課程類別	領域/科目		建議授課年段與學分配置						備註
			第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35	

說明：本群各科之技能領域適用對照表

科別	適用技能領域	合計修習學分數	備註
食品加工科	食品加工技能領域(18) 檢驗分析技能領域(18)	18	二擇一開設
食品科	食品加工技能領域(18) 檢驗分析技能領域(18)	18	
水產食品科	食品加工技能領域(18) 檢驗分析技能領域(18)	18	
烘焙科	食品加工技能領域(18) 檢驗分析技能領域(18)	18	

參、食品群科設備基準

一、規劃通則

- (一) 本設備基準規劃目的係配合技術型高級中等學校課程綱要部定科目之教學需求，訂定一般科目及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。
- (二) 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，並兼顧各教學科目之需求，配合課程綱要教學目標進行規劃。
- (三) 本設備基準規劃通則、共用設備規劃及設置原則所稱實習場所/教室係指各群科專業教學所需之實習場所、工場或實驗室、專業教室等。其教學設備係依行政院主計總處財產標準分類所指金額超過一萬元以上且使用年限在二年以上之教學用品及設備；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。
- (四) 實習場所/教室、教學設備、教學物品係為配合技術型高級中等學校課程綱要之實施，應依學校本位課程發展、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，以利教學之實施。
- (五) 本設備基準係依各教學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，統整各教學科目需求之設備及數量。
- (六) 各校整合前項教學科目共同實習場所/教室時，應依使用設備種類及數量最大化原則，不同科目若使用相同設備者，均應予以並計；若數量不同者，採計設備最大數量，規劃為單一間實習場所/教室之基準數量。
- (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「共用設備規劃及設置原則」妥善規劃，優先增置並整合運用。
- (八) 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，應規劃提供校際教學支援，以達到擴大資源共享之理念，避免資源浪費。
- (九) 部定一般科目所列設備基準，學校應跨學制、科目統整應用；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。
- (十) 學校應善用各項補助經費或爭取各項資源，達成各科教學設備符合本設備基準之原則。

二、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技術型高級中等學校設備基準規劃通則之規定，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

- 1.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，不重複列入各科目設備基準表，其設置應按相關法規辦理。
- 2.單價低於一萬元之教學需求物品，除科目教學所需之專屬教學物品外，其餘教學相關附屬之一般教學物品或輔助物品，如白板、桌椅、櫃子、防潮箱、窗簾、麥克風、喇叭、電扇，不重複列入各科目設備基準表。
- 3.各科目教學特殊需求之模組化教學物品及無法單獨教學使用之設備，由於其規格及附屬教學物品較為複雜，暫不列入；惟於教學實施時，需以模組化作為教學使用功能者，除該模組符合行政院主計總處財物標準分類表規範之設備外，應以模組方式列入設備基準之教學物品欄位。
- 4.除屬各該群科專業教學設備外，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，不重複於各科目設備基準表中列出。
 - （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、DVD 播放器、單槍投影機、投影幕（包括電動式）、無線基地台、穩壓器、網路設備等。
- 5.學校應針對課程綱要，購置各分科所需之參考書籍、視聽媒體及數位資源，以提供全校師生借閱，不列入各科目設備基準表中。
- 6.實習場所/教室需裝置空氣調節、除濕等設備時，除屬各該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，不列入各科目設備基準表。

（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覆設置。

- 1.電腦教室設備基準係以「資訊科技」科目教學設備為規劃之基準，各校應在不影響教學成效下，依設備必要性、規格合理性及數量適切性等原則進行規劃。
- 2.語言教室設備基準係以外語群之「英語聽講練習」科目教學設備為規劃之基準，其設備需求之處理原則同前項說明。
- 3.視聽教室設備基準之配置應著重使用簡單、方便，各校應在不影響教學成效下，依前項處理原則進行規劃。
- 4.各校相關群科如有得與其他一般科目共用之教室（如美術教室、家政教室等）及設備者，應依共享機制辦理。
- 5.各專業群科教學科目需使用之實習場所/教室，如該校其他群科已具備相同屬性之實習場所/教室，應優先依共享機制辦理。

（三）其他規範

- 1.各科目設備基準表之數量係以各該主管機關公布每班人數為基準，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例調整設備數量及實習場所/教室空間，情形特殊者可陳報各該主管機關核定之。
- 2.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，予以調整購置符合教學用途需求之設備。
- 3.各項設備應以適合教學實用為主，避免採購高單價或需昂貴耗材始得維護使用之設備。
- 4.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。

三、部定專業實習科目設備基準—群共同修習科目

(一) 食品加工實習

科 目：食品加工實習（3/3）

科目屬性：實習科目（☒群共同修習科目 ☐技能領域修習科目）

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.不鏽鋼實習桌	180cm×90cm×80cm（以上），檯面採不鏽鋼材質，包括椅子。	9 組	18 組	27 組	
2.冷藏（櫃）庫	0~7℃(以上)。	4 臺	8 臺	12 臺	與烘焙食品加工實習、進階食品加工實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
3.冷凍櫃	-18℃(包括以下)。	4 臺	8 臺	12 臺	
4.封罐機	可捲封 3、4 號等規格之馬口鐵罐。	1 臺	2 臺	3 臺	
5.蒸箱	不鏽鋼製，以瓦斯或電源為熱源。	2 臺	4 臺	6 臺	與進階食品加工實習共用
6.高壓殺菌釜	耐壓力可達 2kg/cm ² (以上)。附計時器及蜂鳴器。	1 臺	2 臺	3 臺	
7.熱風乾燥機	2.5KW(以上)，附脫水盤。	1 臺	2 臺	3 臺	與進階食品加工實習共用
8.二重鍋	不鏽鋼製。	1 臺	2 臺	3 臺	
9.烤箱	單盤，雙層電烤箱。	5 臺	10 臺	15 臺	與烘焙食品加工實習、進階食品加工實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
10.離心脫水機	1/2hp(以上)，附濾袋。	1 臺	2 臺	3 臺	
11.萬能焙炒機	電力或瓦斯，附炒手。	1 臺	2 臺	3 臺	
12.製麵條機	2hp（以上），滾輪直徑約 9cm。附麵條成型滾軸（圓、扁各 1 組）。	2 臺	4 臺	6 臺	與進階食品加工實習共用

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
13.攪拌機	3/4 hp(以上)，附攪拌缸、鈎、槳、球狀攪拌器。	9 臺	18 臺	27 臺	與烘焙食品加工實習、進階食品加工實習共用(視學生實際人數及教學需求設置)
14.發酵箱	多門式、包括溫度、濕度及進水控制功能。	4 臺	8 臺	12 臺	
15.充填機	充填桶容量 6L (以上)，手動或油壓充填式。	2 臺	4 臺	6 臺	
16.製冰機	50L/天(以上)、碎冰或角冰。	1 臺	2 臺	3 臺	與烘焙食品加工實習、進階食品加工實習共用
17.真空包裝機	附充氮裝置。	1 臺	2 臺	3 臺	
18.磨漿機	功率：750W (以上)，工作效率 15-40kg/h (以上)。	1 臺	2 臺	3 臺	
19.細切乳化機	附刮板型。	2 臺	4 臺	6 臺	與進階食品加工實習共用
20.絞肉機	1/2 hp (以上)，附充填管。	2 臺	4 臺	6 臺	
21.酒類蒸餾裝置	不鏽鋼製，包括蒸餾、冷卻裝置、酒精度計。	1 套	2 套	3 套	
22.冰淇淋機	2~3 hp(以上)，不鏽鋼。	1 臺	2 臺	3 臺	
23.煙燻裝置	不鏽鋼、自動控制式，附網盤。	1 套	2 套	3 套	與進階食品加工實習共用
24.搗潰機	1/2 hp (以上)，10L(以上)。	1 臺	2 臺	3 臺	
25.罐頭檢驗工具	包括捲封測微器(標準型、縮頭型)、真空度計、游標卡尺、糖度計、鹽度計、鐵皮厚度計。	9 套	18 套	27 套	與食品檢驗分析實習共用

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：瓦斯爐、電子秤、電子式溫度計、原料儲存室、器具籃（切麵刀、量杯、量匙、篩網、秤料盤、湯匙等）、器材室、水槽等，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

- (1) 學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：
本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。
- (2) 學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：
本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。
- (3) 學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

(二) 食品微生物實習

科 目：食品微生物實習 (3/3)

科目屬性：實習科目 (☒ 群共同修習科目 ☐ 技能領域修習科目)

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.微生物實驗桌	180cm×150cm×85cm (以 上)，附水槽，桌面須抗酸 鹼、防焰，包括實驗椅。	12 組	24 組	36 組	與生物技術實 習共用
2.無菌操作臺	1/2hp、120cm×60cm×80cm (以 上)，具高效能 (HEPA) 主濾網。	4 臺	8 臺	12 臺	
3.高壓滅菌釜	內容量 60L (以上)，1.5atm (以上)，附計時器及蜂鳴 器。	1 臺	2 臺	3 臺	
4.恆溫振盪培養箱	室溫~70℃(以上)，240L (以 上)，PID 微電腦控溫。	2 臺	4 臺	6 臺	
5.低溫振盪培養箱	0℃~60℃(以上)，240L (以 上)，PID 微電腦控溫。	1 臺	2 臺	3 臺	
6.pH 計	pH：0.0~14.0±0.1。	12 臺	24 臺	36 臺	與食品化學與 分析實習、分 析化學實習、 食品檢驗分析 實習、生物技 術實習共用 (視學生實際 人數及教學需 求設置)
7.恆溫振盪水槽	室溫~100℃，顯示溫度，PID 微電腦控溫。	4 臺	8 臺	12 臺	
8.電冰箱	480L (以上)，可冷凍及冷 藏。	2 臺	4 臺	6 臺	
9.顯微鏡	雙眼，目鏡 10X 或 15X，物 鏡 4X、10X、40X、100X。	8 座	16 座	24 座	
10.電子天平	精度 0.01g，數字顯示。	8 臺	16 臺	24 臺	與食品化學與 分析實習、分 析化學實習、 食品檢驗分析 實習、生物技 術實習共用

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
11.乾熱滅菌箱	最大 200℃(以上)，內容積 128L (以上)，PID 微電腦控溫，附計時器。	2 臺	4 臺	6 臺	與生物技術實習共用
12.濾菌裝置	濾菌玻璃過濾器，包括真空幫浦、過濾膜。	2 組	4 組	6 組	
13.逆滲透水製造機	產量 10L/hr (以上)，儲水量 10L (以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品化學與分析實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用
14.超音波洗滌器	具加熱及定時功能，振盪槽長 450mm (以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	
15.緊急沖洗設施 (包括洗眼器)	水壓 2kg/cm ² ，不鏽鋼製，並附標示牌。	1 套	2 套	3 套	
16.離心機	最高轉速 6000rpm(以上)。離心管 15ml×8 支包括轉盤、離心管 50ml×4 支包括轉盤。	2 臺	4 臺	6 臺	
17.可調式分注器	2.00~10.00ml，耐酸、鹼、有機溶劑，包括茶色分注器用瓶。	2 套	4 套	6 套	與生物技術實習共用
18.照相光學顯微鏡及數位影像設備	本體光學顯微鏡包括 10X 目鏡，100X、40X、10X、4X 物鏡，具彩色高清數位攝影系統，可數位輸出，包括電腦主機及螢幕。	1 組	2 組	3 組	
19.發酵槽	5L (以上)，實驗室型，可控溫及 pH 值控制等功能。	1 組	2 組	3 組	與生物技術實習共用
20.可調式自動微量吸管	包括 2-20μL、20-200μL、100-1000μL 三種規格。	8 組	16 組	24 組	
21.超低溫冷凍櫃	-80℃(包括以下)。	1 臺	2 臺	3 臺	
22.菌落計數器	包括顯示面板、放大倍數 2-3 倍 (以上)、可調整敏感度之壓感式設計、多重覆平均功能、可調整亮度之 LED 光源、倒退計數鍵、適用多種培養皿、專用軟體。	2 組	4 組	6 組	

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：接目及接物測微器、血球計數盤、微波爐、瓦斯爐、吸量管滅菌筒、培養皿滅菌筒、電磁加熱攪拌器、振盪器、吸量管洗滌器、均質機、接種設備、試管架、量筒、試管、燒杯、培養皿、三角瓶、酒精燈、試劑瓶、載玻片、蓋玻片、發酵管、刻度吸管、各類菌種標準切片、電子式溫度計等，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

(1) 學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：

本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。

(2) 學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：

本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。

(3) 學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

(三) 食品化學與分析實習

科 目：食品化學與分析實習（3/3）

科目屬性：實習科目（☒群共同修習科目 ☐技能領域修習科目）

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.化學實驗桌	180cm×150cm×85cm(以上)， 附水槽、附層架，桌面須抗酸 鹼、防焰，包括實驗椅。	12 組	24 組	36 組	與分析化學實 習、食品檢驗 分析實習共用
2.pH 計	pH：0.0~14.0±0.1。	12 臺	24 臺	36 臺	與食品微生物 實習、分析化 學實習、食品 檢 驗 分 析 實 習、生物技術 實習共用
3.電子天平	精度 0.01g，數字顯示。	8 臺	16 臺	24 臺	
4.分析電子天平	精度 0.0001g，數字顯示。	6 臺	12 臺	18 臺	
5.分光光度計	0~100%T，0~2.0 O.D，附比 色管。	6 臺	12 臺	18 臺	
6.烘箱	最大 200℃(以上)，微電腦控 溫，附計時器。	4 臺	8 臺	12 臺	
7.逆滲透水製造機	產量 10L/hr (以上)，儲水量 10L (以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物 實習、分析化 學實習、食品 檢 驗 分 析 實 習、生物技術 實習共用
8.電磁加熱攪拌器	室溫~300℃ (以上)，顯示 溫度攪拌速度： 60~1000rpm (以上)，盤面 耐酸鹼。	16 臺	32 臺	48 臺	與分析化學實 習、食品檢驗 分析實習共用 (視學生實際 人數及教學需 求設置)
9.電冰箱	480L (以上)，可冷凍及冷藏。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物 實習、分析化 學實習、食品 檢 驗 分 析 實 習、生物技術 實習共用
10.緊急沖洗設施 (包括洗眼器)	水壓 2kg/cm ² ，不鏽鋼製， 並附標示牌。	1 套	2 套	3 套	

名 稱	主 要 規 格	數 量 及 單 位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
11.排氣櫃	2hp(以上)排氣機，內部容積600L（包括），流量200m ³ /h(以上)，操作檯面耐酸鹼腐蝕。	4 臺	8 臺	12 臺	與分析化學實習、食品檢驗分析實習共用 (視學生實際人數及教學需求設置)
12.抽氣式藥品櫃	藥品櫃具耐強酸、強鹼及排氣功能。	4 臺	8 臺	12 臺	
13.廢液回收設備	廢液存放櫃，櫃體材質：抗強酸強鹼，耐衝擊，可抽氣。	4 臺	8 臺	12 臺	
14.紅外線水分測定計	稱重 1g~10g，感度 0.1g，包括水率範圍 0~100%，加熱溫度 40℃~200℃(以上) 熱源 400W(以上) 紅外線。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品檢驗分析實習共用
15.凱氏氮蒸餾裝置	包括蒸氣產生器(包括 1L 燒瓶，附 1~1.5m 安全管及 1~2 個玻璃彎管)，廢液瓶，連有緩衝球的蒸餾燒瓶，漏斗(直徑≥5cm)，直式冷凝管。	6 套	12 套	18 套	
16.水活性測定儀	Aw 值 0.010~1.000±0.015，5.0℃~50.0℃±0.2℃，再現性 < 0.005。	1 臺	2 臺	3 臺	
17.二氧化硫蒸餾裝置	蘭金氏玻璃裝置，附氮氣鋼瓶，氣體流量計，氣體緩衝瓶。	2 套	4 套	6 套	
18.水平微量滴定管	最小刻度 0.002ml。	8 支	16 支	24 支	
19.高溫灰化爐	快速升溫（空載時須 60min 以內由常溫升至 600℃(以上)），最高 1200℃(以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	與分析化學實習、食品檢驗分析實習共用
20.凱氏氮分解爐	400℃(以上)，6 孔分解瓶(250ml；6 支)。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品檢驗分析實習共用

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：試管振盪器、糖度計、色層分析測定裝置、吸量管洗滌器、康威氏皿、索氏（Soxhlet）脂肪萃取器、減壓過濾裝置、加熱包、試管架、量筒、試管、燒杯、三角瓶、酒精燈、本生燈、試劑瓶、刻度吸管、安全吸球、廣口瓶、橡皮管、鐵夾、滴定管架、滴定管、定量瓶、比重瓶、溫度計、殘氯測定器，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

(1) 學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：

本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。

(2) 學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：

本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。

(3) 學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

四、部定專業實習科目設備基準－技能領域修習科目

(一) 烘焙食品加工實習

科 目：烘焙食品加工實習（5/5）

科目屬性：實習科目（☐群共同修習科目 ☒技能領域修習科目）

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.大理石實習桌	180cm×90cm×80cm（以上），檯面採大理石材質，包括椅子。	9 組	18 組	27 組	與進階食品加工實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
2.冷藏（櫃）庫	0~7℃(以上)。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品加工實習、進階食品加工實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
3.冷凍櫃	-18℃以下。	4 臺	8 臺	12 臺	
4.烤箱	單盤，雙層電烤箱。	5 臺	10 臺	15 臺	
5.攪拌機	3/4hp(以上)，附攪拌缸、鉤、槳、球狀攪拌器。	9 臺	18 臺	27 臺	
6.發酵箱	多門式、包括溫度、濕度及進水控制功能。	4 臺	8 臺	12 臺	
7.離心脫水機	1/2hp(以上)，附濾袋。	1 臺	2 臺	3 臺	
8.往復式壓麵機	輸送帶尺寸：500×2000mm（以上）PU 材質。	1 臺	2 臺	3 臺	
9.活動式烤盤架推車	鋁合金或不銹鋼材質，附輪可移動。	2 臺	4 臺	6 臺	
10.急速冷凍櫃	-18~-40℃。50 分鐘內可達到預設溫度。	1 臺	2 臺	3 臺	
11.製冰機	50L/天(以上)、碎冰或角冰。	1 臺	2 臺	3 臺	與食品加工實習、進階食品加工實習共用
12.真空包裝機	附充氮裝置。	1 臺	2 臺	3 臺	
13.油炸機	以瓦斯或電熱為熱源，附網杓。	2 臺	4 臺	6 臺	

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
14.土司切片機	馬力：1/4hp（以上）。	1 臺	2 臺	3 臺	

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：瓦斯爐、電子秤、電子式溫度計、原料儲存室、器具籃（切麵刀、量杯、量匙、篩網、秤料盤、湯匙等）、器材室、水槽等，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

（1）學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：

本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。

（2）學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：

本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。

（3）學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

(二) 進階食品加工實習

科 目：進階食品加工實習（4/4）

科目屬性：實習科目（☐群共同修習科目 ☒技能領域修習科目）

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.大理石實習桌	180cm×90cm×80cm（以上），檯面採大理石材質，包括椅子。	9 組	18 組	27 組	與烘焙食品加工實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
2.冷藏（櫃）庫	0~7℃(以上)。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品加工實習、烘焙食品加工實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
3.冷凍櫃	-18℃ 以下。	4 臺	8 臺	12 臺	
4.搗潰機	1/2 hp（以上），10L。	1 臺	2 臺	3 臺	與食品加工實習共用
5.蒸箱	不鏽鋼製，以瓦斯或電源為熱源。	2 臺	4 臺	6 臺	
6.真空包裝機	附充氮裝置。	1 臺	2 臺	3 臺	與食品加工實習、烘焙食品加工實習共用
7.熱風乾燥機	2.5KW(以上)，附脫水盤。	1 臺	2 臺	3 臺	與食品加工實習共用
8.絞肉機	1/2 hp（以上），附充填管。	2 臺	4 臺	6 臺	
9.烤箱	單盤，雙層電烤箱。	5 臺	10 臺	15 臺	與食品加工實習、烘焙食品加工實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
10.離心脫水機	1/2hp(以上)，附濾袋。	1 臺	2 臺	3 臺	
11.製冰機	50L/天(以上)、碎冰或角冰。	1 臺	2 臺	3 臺	
12.攪拌機	3/4hp(以上)，附攪拌缸、鉤、槳、球狀攪拌器。	9 臺	18 臺	27 臺	與食品加工實習共用
13.製麵條機	2hp（以上），滾輪直徑約9cm。附麵條成型滾軸（圓、扁各1組）。	2 臺	4 臺	6 臺	

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
14.二重鍋	不鏽鋼製。	1 臺	2 臺	3 臺	
15.細切乳化機	附刮板型。	2 臺	4 臺	6 臺	
16.發酵箱	多門式、包括溫度、濕度及進水控制功能。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品加工實習、烘焙食品加工實習共用
17.煙燻裝置	不鏽鋼、自動控制式，附網盤。	1 套	2 套	3 套	與食品加工實習共用
18.磨漿機	功率：750W（以上），工作效率 15-40kg/h(以上)。	1 臺	2 臺	3 臺	
19.充填機	充填桶容量 6L（以上），手動或油壓充填式。	2 臺	4 臺	6 臺	

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：瓦斯爐、電子秤、電子式溫度計、原料儲存室、器具籃（切麵刀、量杯、量匙、篩網、秤料盤、湯匙等）、器材室、水槽等，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

(1) 學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：

本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。

(2) 學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：

本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。

(3) 學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

(三) 分析化學實習

科 目：分析化學實習（3/3）

科目屬性：實習科目（☐群共同修習科目 ☒技能領域修習科目）

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.化學實驗桌	180cm×150cm×85cm（以上），附水槽、附層架，桌面須抗酸鹼、防焰，包括實驗椅。	12 組	24 組	36 組	與食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習共用
2.電子天平	精度 0.01g，數字顯示。	8 臺	16 臺	24 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用
3.分析電子天平	精度 0.0001g，數字顯示。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用
4.桌上型微量離心機	轉速 12,000rpm（以上），可調整控溫範圍，可搭配多種轉子，因應不同實驗需求。附微量離心管加熱器。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品檢驗分析實習、生物技術實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
5.電磁加熱攪拌器	室溫~300℃（以上），顯示溫度，攪拌速度：60~1000rpm（以上），盤面耐酸鹼。	16 臺	32 臺	48 臺	與食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
6.烘箱	最大 200℃(以上)，微電腦控溫，附計時器。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習共用
7.高溫灰化爐	快速升溫（空載時須 60min 以內由常溫升至 600℃(以上)），最高 1200℃(以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
8.逆滲透水製造機	產量 10L/hr (以上), 儲水量 10L (以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用
9.恆溫振盪水槽	室溫~100℃, 顯示溫度, PID 微電腦控溫。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品微生物實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用
10.超音波洗滌器	具加熱及定時功能, 振盪槽長 450mm (以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用
11.電冰箱	480L (以上), 可冷凍及冷藏。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用
12.緊急沖洗設施 (包括洗眼器)	水壓 2kg/cm ² , 不鏽鋼製, 並附標示牌。	1 套	2 套	3 套	
13.pH 計	pH: 0.0~14.0±0.1。	12 臺	24 臺	36 臺	
14.排氣櫃	2hp(以上)排氣機, 內部容積 600L (包括), 流量 200m ³ /h(以上), 操作檯面耐酸鹼腐蝕。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習共用
15.抽氣式藥品櫃	藥品櫃具耐強酸、強鹼及排氣功能。	4 臺	8 臺	12 臺	
16.廢液回收設備	廢液存放櫃, 櫃體材質: 抗強酸強鹼, 耐衝擊, 可抽氣。	4 臺	8 臺	12 臺	
17.分光光度計	0~100%T, 0~2.0 O.D, 附比色管。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品化學與分析實習、食品檢驗分析實習、生物技術實習共用

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：鹽度計、比重式酒精度計、酒精蒸餾裝置、試管振盪器、糖度計、吸量管洗滌器、減壓過濾裝置、加熱包、試管架、量筒、試管、燒杯、三角瓶、酒精燈、本生燈、試劑瓶、刻度吸管、安全吸球、廣口瓶、橡皮管、鐵夾、滴定管架、滴定管、定量瓶、比重瓶、溫度計、殘氯測定器等，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

- (1) 學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：
本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。
- (2) 學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：
本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。
- (3) 學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

(四) 食品檢驗分析實習

科 目：食品檢驗分析實習 (3/3)

科目屬性：實習科目 (☐群共同修習科目 ☒技能領域修習科目)

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.化學實驗桌	180cm×150cm×85cm (以上)), 附水槽、附層架, 桌面須 抗酸鹼、防焰, 包括實驗椅。	12 組	24 組	36 組	與食品化學與 分析實習、分 析化學實習共 用
2.電子天平	精度 0.01g, 數字顯示。	8 臺	16 臺	24 臺	與食品微生物 實習、食品化 學與分析實 習、分析化學 實習、生物技 術實習共用
3.分析電子天平	精度 0.0001g, 數字顯示。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品化學與 分析實習、分 析化學實習、 生物技術實習 共用
4.烘箱	最大 200℃(以上), 微電腦控 溫, 附計時器。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品化學與 分析實習、分 析化學實習、 生物技術實習 共用
5.電磁加熱攪拌器	室溫~300℃ (以上), 顯示溫 度 攪拌速度: 60~1000rpm (以上), 盤面耐酸鹼。	16 臺	32 臺	48 臺	與食品化學與 分析實習、分 析化學實習共 用(視學生實 際人數及教學 需求設置)
6.pH 計	pH: 0.0~14.0±0.1。	12 臺	24 臺	36 臺	與食品微生物 實習、食品化 學與分析實 習、分析化學 實習、生物技 術實習共用
7.紅外線水分測定 計	稱重 1g~10g, 感度 0.1g, 包 括水率範圍 0~100%, 加熱溫 度 40℃~200℃(以上)熱源 400W (以上)紅外線。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品化學與 分析實習共用

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
8. 桌上型微量離心機	轉速 12,000rpm (以上), 可調整控溫範圍, 可搭配多種轉子, 因應不同實驗需求。附微量離心管加熱器。	6 臺	12 臺	18 臺	與分析化學實習、生物技術實習共用
9. 凱氏氮蒸餾裝置	包括蒸氣產生器(包括 1L 燒瓶, 附 1~1.5m 安全管及 1~2 個玻璃彎管), 廢液瓶, 連有緩衝球的蒸餾燒瓶, 漏斗(直徑 $\geq 5\text{cm}$), 直式冷凝管。	6 套	12 套	18 套	與食品化學與分析實習共用
10. 水活性測定儀	Aw 值 0.010~1.000 $\pm$ 0.015, 5.0 $^{\circ}\text{C}$ ~50.0 $^{\circ}\text{C}$ $\pm$ 0.2 $^{\circ}\text{C}$, 再現性 <0.005 。	1 臺	2 臺	3 臺	與食品化學與分析實習共用
11. 水平微量滴定管	最小刻度 0.002ml。	8 支	16 支	24 支	
12. 分光光度計	0~100%T, 0~2.0 O.D, 附比色管。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品化學與分析實習、分析化學實習、生物技術實習共用
13. 逆滲透水製造機	產量 10L/hr (以上), 儲水量 10L (以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、分析化學實習、生物技術實習共用
14. 恆溫振盪水槽	室溫~100 $^{\circ}\text{C}$, 顯示溫度, PID 微電腦控溫。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品微生物實習、分析化學實習、生物技術實習共用
15. 超音波洗滌器	具加熱及定時功能, 振盪槽長 450mm (以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	
16. 電冰箱	480L (以上), 可冷凍及冷藏。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、分析化學實習、生物技術實習共用
17. 緊急沖洗設施 (包括洗眼器)	水壓 2kg/cm 2 , 不鏽鋼製, 並附標示牌。	1 套	2 套	3 套	

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
18.排氣櫃	2hp(以上)排氣機，內部容積600L（包括），流量200m ³ /h(以上)，操作檯面耐酸鹼腐蝕。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品化學與分析實習、分析化學實習共用
19.抽氣式藥品櫃	藥品櫃具耐強酸、強鹼及排氣功能。	4 臺	8 臺	12 臺	
20.廢液回收設備	廢液存放櫃，櫃體材質：抗強酸強鹼，耐衝擊，可抽氣。	4 臺	8 臺	12 臺	
21.高溫灰化爐	快速升溫（空載時須 60min 以內由常溫升至 600℃(以上)），最高 1200℃(以上)。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品化學與分析實習、分析化學實習共用
22.二氧化硫蒸餾裝置	蘭金氏玻璃裝置，附氮氣鋼瓶，氣體流量計，氣體緩衝瓶。	2 套	4 套	6 套	與食品化學與分析實習共用
23.罐頭檢驗工具	包括捲封測微器（標準型、縮頭型）、真空度計、游標卡尺、糖度計、鹽度計、鐵皮厚度計。	9 套	18 套	27 套	與食品加工實習共用
24.凱氏氮分解爐	400℃(以上)，6 孔分解瓶（250ml；6 支）。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品化學與分析實習共用

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：脂肪瓶（全乳用）、硫巴必妥酸蒸餾裝置、試管振盪器、糖度計、吸量管洗滌器、康威氏皿、索氏（Soxhlet）脂肪萃取器、減壓過濾裝置、加熱包、試管架、量筒、試管、燒杯、三角瓶、酒精燈、本生燈、試劑瓶、刻度吸管、安全吸球、廣口瓶、橡皮管、鐵夾、滴定管架、滴定管、定量瓶、比重瓶、溫度計、殘氯測定器、吹風機等，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

(1) 學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：

本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。

(2) 學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：

本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。

(3) 學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

(五) 生物技術實習

科 目：生物技術實習 (3/3)

科目屬性：實習科目 (☐群共同修習科目 ☒技能領域修習科目)

1.教學設備

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
1.微生物實驗桌	180cm×150cm×85cm (以上),附水槽,桌面須抗酸鹼,包括實驗椅。	12 組	24 組	36 組	與食品微生物實習共用
2.紫外光分光光度計	波長範圍 190nm~1100nm 附石英及玻璃比色管,光譜帶寬 2nm 以下,窄光束。	1 臺	2 臺	3 臺	
3.可調式自動微量吸管	包括 2-20 μ L、20-200 μ L、100-1000 μ L 三種規格。	8 組	16 組	24 組	與食品微生物實習共用
4.無菌操作臺	1/2hp(以 上) 、 120cm×60cm×80cm (以上),具高效能(HEPA)主濾網。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品微生物實習共用
5.恆溫振盪培養箱	室溫~70℃(以上),240L (以上),PID 微電腦控溫。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習共用
6.pH 計	pH : 0.0~14.0 $\pm$ 0.1 。	12 臺	24 臺	36 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習共用
7.恆溫振盪水槽	室溫~100℃,顯示溫度,PID 微電腦控溫。	4 臺	8 臺	12 臺	與食品微生物實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習共用
8.高壓滅菌釜	內容量 60L (以上),1.5atm (以上),附計時器及蜂鳴器。	1 臺	2 臺	3 臺	與食品微生物實習共用

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
9.電冰箱	480L（以上），可冷凍及冷藏。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
10.分析電子天平	精度 0.0001g，數字顯示。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品化學與分析實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習共用
11.乾熱滅菌箱	最大 200℃（以上），內容積 128L（以上），PID 微電腦控溫，附計時器。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習共用
12.超音波洗滌器	具加熱及定時功能，振盪槽長 450mm（以上）。	2 臺	4 臺	6 臺	與食品微生物實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習共用
13.可調式分注器	2.00~10.00ml，耐酸、鹼、有機溶劑，包括茶色分注器用瓶。	2 組	4 組	6 組	與食品微生物實習共用
14.DNA 電泳槽	水平式，包括電泳槽、電源供應器、電泳梳及鑄膠盤組。	8 套	16 套	24 套	（視學生實際人數及教學需求設置）
15.桌上型微量離心機	轉速 12,000rpm（以上），可調整控溫範圍，可搭配多種轉子，因應不同實驗需求。附微量離心管加熱器。	6 臺	12 臺	18 臺	與分析化學實習、食品檢驗分析實習共用（視學生實際人數及教學需求設置）
16.紫外燈箱	UV 光源，抗 UV 擋板，冷卻風扇模組，附照相設備。	1 臺	2 臺	3 臺	
17.發酵槽	5L（以上），實驗室型，可控溫及 pH 值控制等功能。	1 組	2 組	3 組	與食品微生物實習共用

名 稱	主 要 規 格	數量及單位			備 註
		11 班 以下	12 至 22 班	23 班 以上	
18.電子天平	精度 0.01g，數字顯示。	8 臺	16 臺	24 臺	與食品微生物實習、食品化學與分析實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習共用
19.逆滲透水製造機	產量 10L/hr（以上），儲水量 10L（以上）。	2 臺	4 臺	6 臺	
20.緊急沖洗設施（包括洗眼器）	水壓 2kg/cm ² ，不鏽鋼製，並附標示牌。	1 套	2 套	3 套	
21.分光光度計	0~100%T，0~2.0 O.D，附比色管。	6 臺	12 臺	18 臺	與食品化學與分析實習、分析化學實習、食品檢驗分析實習共用
22.烘箱	最大 200℃(以上)，微電腦控溫，附計時器。	4 臺	8 臺	12 臺	

註：備註欄有關共用科目係提供學校設備共用之參考。

2.教學物品

名 稱
因規格繁瑣或單價未達一萬元以上而未列入本設備基準表，各校應依實際教學需要之規格及數量，逐年列入學校預算添購，例如：微波爐、瓦斯爐、吸量管、滅菌筒、培養皿滅菌筒、振盪器、吸量管洗滌器、接種設備、試管架、量筒、試管、燒杯、培養皿、三角瓶、酒精燈、試劑瓶、刻度吸管等，各校得依實際需求彈性添購。

說明：

(1) 學校得適當調整各科目使用之實習場所/教室：

本科目實習、實驗及必要教學活動使用之實習場所/教室，各校應依教學科目性質、學生人數，設備機具大小及需求空間，考量校舍建築現有空間及規劃，並符合勞動安全相關規範，適當調整實習場所/教室之名稱及其面積大小。

(2) 學校宜適當統整各科目需求之教學設備及數量：

本科目需求之教學設備、物品，各校應依「設備基準使用指引」統整其與相關一般或專業群科教學科目之需求，以符應設備整合及資源共享之精神。

(3) 學校各項教學設備宜規劃提供校際教學支援，如需使用貴重設備，學校應與產業界、技專校院或其他學校建立區域共享機制，以實踐資源共享之理念。

肆、附錄一 食品群設備基準建議財產編號表

項次	教學設備	行政院主計總處財產編號	備註
1	DNA 電泳槽	3101103-047	
2	pH 計	3100801-02	
3	二重鍋	3019901-16	
4	二氧化硫蒸餾裝置	3100802-101	
5	土司切片機	5010110-11	
6	大理石實習桌	5010306-01	
7	不鏽鋼實習桌	5010306-07	
8	分光光度計	3100708-157	
9	分析電子天平	3100606-08	
10	化學實驗桌	5010301-01A	
11	水平微量滴定管	3101103-020	
12	水活性測定儀	3100703-08	
13	充填機	3019901-28	
14	可調式分注器	3100802-175	
15	冰淇淋機	3013103-11	
16	低溫振盪培養箱	3100908-47	
17	冷凍櫃	3013101-13	
18	冷藏（櫃）庫	5010107-08	
19	往復式壓麵機	5010010-63	
20	抽氣式藥品櫃	3100102-23	
21	油炸機	5010110-26	
22	封罐機	3019901-20	
23	急速冷凍櫃	3013101-13	
24	恆溫振盪水槽	3100403-19	
25	恆溫振盪培養箱	3100403-30	
26	活動式烤盤架推車	5010303-06	
27	紅外線水分測定計	3100703-02	
28	細切乳化機	3019901-47	
29	桌上型微量離心機	3100508-129	
30	烘箱	3100403-33	
31	烤箱	5010110-06	
32	真空包裝機	3019901-25	
33	逆滲透水製造機	3070114-207	
34	酒類蒸餾裝置	3012008-01	

項次	教學設備	行政院主計總處財產編號	備註
35	高溫灰化爐	3101103-391	
36	高壓殺菌釜	3019901-14	
37	高壓滅菌釜	3110102-01	
38	乾熱滅菌箱	3110102-06	
39	排氣櫃	3070201-60	
40	凱氏氮分解爐	3100802-053	
41	凱氏氮蒸餾裝置	3100802-053	
42	無菌操作臺	3101103-017A	
43	菌落計數器	3100804-01	
44	發酵槽	5010110-33	
45	發酵箱	5010110-33	
46	紫外光分光光度計	3100708-043(紫外光)	
47	紫外燈箱	3100709-32	
48	絞肉機	3019901-32	
49	超低溫冷凍櫃	3013101-13	
50	超音波洗滌器	3101103-141	
51	微生物實驗桌	5010301-01A	
52	可調式自動微量吸管	3101103-341	
53	煙燻裝置	3019901-26	
54	照相光學顯微鏡及數位影像設備	3100708-070	
55	萬能焙炒機	3012002-19	
56	電子天平	3100606-08	
57	電冰箱	5010107-01B	
58	電磁加熱攪拌器	3100403-26	
59	緊急沖洗設施(包括洗眼器)	3110702-26	
60	蒸箱	5010110-29	
61	製冰機	3013103-09	
62	製麵條機	5010110-63	
63	廢液回收設備	3120304-21	
64	熱風乾燥機	3019901-10	
65	擂潰機	3019901-30	
66	磨漿機	5010110-24	
67	濾菌裝置	3101103-547	
68	離心脫水機	5010108-10	
69	離心機	3111101-09	

項次	教學設備	行政院主計總處財產編號	備註
70	攪拌機	5010110-31	
71	顯微鏡	3100708-146	
72	罐頭檢驗工具	3012904-08	