表2-4-3-9 環境服務群 **綜合職能科** 課程架構表

**(**104學年度入學學生適用**)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項 目 | 相關規定 | 學校規劃情形 | 說明 |
| 科別：綜合職能科 |
|  |  |  |  |
| 一般科目 | 部定 | 66-88（34.3-45.8%） | 66學分 | 34.38% |  |
| 校訂 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 4學分 | 2.08% |  |
| 選修 | 0學分 | 0% |
| 合 計 | 68學分 | 36.46% |  |
| 專業及實習科目 | 部定 | 專業及實習(實務)科目 | 30學分 | 30學分 | 15.63% |  |
| 校訂 | 專業及實習(實務)科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 32學分 | 16.67% |  |
| 選修 | 各校課程發展組織自訂 | 60學分 | 31.25% |  |
| 合 計 | 122學分 | 62.50% |  |
| 實習(實務)科目學分數 | 至少30學分 | 92學分 | 47.92% |  |
| 可修習總學分數 | 184-192 | 192學分 |  |
| 彈性教學時間 | 0-8 | 0節 |  |
| 活動科目 | 18(含班會及綜合活動，不計學分) | 18節 |  |
| 上課總節數 | 210節 | 210節 |  |
| 畢業條件 | 畢業學分數 | 160學分(報經主管機關核定後增減之) | 160學分 |  |
| 部訂科目及格率 | 至少85% | 85% |  |
| 專業及實習科目至少修習學分、及格學分數 | 至少修習80學分 | 80學分 |  |
| 並至少60學分以上及格 | 60學分 |
| 實習(實務)科目及格學分數 | 至少30學分以上及格 | 30學分 |  |

|  |
| --- |
| **(**104學年度入學學生適用**)**20150801特推會第一次審議 |
| 課 程 | 科 目 | 建 議 授 課 節 數 | 備 註調整說明 |
| 類 別 | 第ㄧ學年 | 第二學年 | 第三學年 |
| 名 稱 | 名 稱 | 學分 | 一 | 二 | ㄧ | 二 | ㄧ | 二 |
| 部訂必修科目 | ㄧ般科目 | 語文領域 | 國文I-Ⅵ | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 每學期至少修習2學分 |
| 英文I-Ⅵ | 10 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 每學期至少修習1學分 |
| 數學領域 | 數學IⅡ | 4 | 2 | 2 |  |  | 　 | 　 | 每學期至少修習1學分 |
| 社會領域 | 歷史IⅡ | 6 | 1 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 依據「科目與學分數表」說明中第12條做調整 |
| 地理IⅡ | 　 | 　 | 1　 | 1　 |  |  |
| 公民與社會 | 2　 |  | 　 | 　 |  | 　 |
| 自然領域 | 基礎生物 | 2 | 　 | 　 | 1 | 　 |  | 　 | 每學期至少修習1學分 |
| 基礎化學 | 　 | 　 |  | 1　 | 　 | 　 |
| 藝術領域 | 音樂 | 4 | 　 | 　 | 　 | 　 | 1 | 1　 | 　 |
| 藝術生活 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 2 |
| 生活領域 | 家政 | 4 |   | 2　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 生涯規劃 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2 | 　 |
| 健康與體育領域 | 體育I-VI | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 　 |
| 健康與護理IⅡ | 2 | 1 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 全民國防教育IⅡ | 2 | 1 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 特殊需求領域I-IV | 10 | 1  | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 依身心障礙學生之個別需求 |
| 小 計 | 66 | 13 | 13 | 9 | 9 | 11 | 11 |  |
| 專業及實習科目 | 服務導論 | 2 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 依據「科目與學分數表」說明中第12條做調整 |
| 環境服務概論IⅡ | 4 |  |  | 2 | 2 | 　 | 　 |
| 衛生與安全導論 | 2 | 　 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 環境服務實務IⅡ | 6 | 　 | 　 | 3 | 3 | 　 | 　 |
| 事務機器與電腦應用IⅡ | 4 | 2 | 2 |  |  | 　 | 　 |
| 進階實務 | 清潔專業實務IⅡ | 12 | 3 | 3 | 　 | 　 | 　 | 　 | 依據「科目與學分數表」說明中第12條做調整 |
| 門市服務實務IⅡ | 　 | 　 |  |  | 3 | 3 |
| 小 計 | 30 | 7 | 7 | 5 | 5 | 3 | 3 | 　 |
|  | 部定必修科目總 計 | 96 | 20 | 20 | 14 | 14 | 14 | 14 |  |

表2-4-4-9 環境服務群 **綜合職能科** 教學科目與學分(節)數表

|  |
| --- |
| 表2-4-4-9(續)環境服務群 **綜合職能科** 教學科目與學分(節)數表**(**104學年度入學學生適用**)** |
| 課程類別 | 科 目 | 建議授課節數 | 備 註 |
| 第一學年 | 第二學年 | 第三學年 |
| 名 稱 | 學分 | 名稱 | 學分 | ㄧ | 二 | ㄧ | 二 | ㄧ | 二 |
| 校訂科目 | 必 修學分 | 一般科目 | 4學分1.04% | 數學Ⅲ-Ⅳ | 2 |  |  | 2 | 2 |  |  | 　 |
| 小 計 | 2 |  |  | 2 | 2 |  |  | 　 |
| 專業及實習科目 | 　 | 基礎家電檢修 | 6 | 3 |  |  |  |  |  | 對開課程 |
| 32 | 單車修護實務 |  | 3 |  |  |  |  |
| 學分 | 汽車美容實務Ⅰ-Ⅳ | 12 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |
| 飲調實務ⅠⅡ | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  |  |
| 16.67% | 烘焙實習ⅠⅡ | 8 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |
| 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 小 計 | 32 | 10 | 10 | 6 | 6 | 0 | 0 |  |
| 必修學分數合計 | 34 | 10 | 10 | 8 | 8 | 0 | 0 |  |
| 選修科目 | 專業及實習科目 | 　 | 陶瓷實習ⅠⅡ | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | 2選1 |
| 　60　學分 | 陶瓷物性實習ⅠⅡ | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 美髮實務ⅠⅡ | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 2選1 |
| 美顏實務ⅠⅡ |  |  | 3 | 3 |  |  |
| 烘焙專業實習I II | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 | 2選1 |
| 汽車美容專業實習ⅠⅡ |  |  |  |  | 4 | 4 |
| 服務類校外職場實習 | 42 |  |  | 7 | 7 | 14 | 14 | 依學生的能力、興趣、住家及社區進行差異性媒合職場實習工作 |
| 食品類校外職場實習 | 42 |  |  | 7 | 7 | 14 | 14 |
| 清潔類校外職場實習 | 42 |  |  | 7 | 7 | 14 | 14 |
| 31.25% | 餐飲類校外職場實習 | 42 |  |  | 7 | 7 | 14 | 14 |
| 　 | 工業類校外職場實習 | 42 |  |  | 7 | 7 | 14 | 14 |
| 　 | 農業類校外職場實習 | 42 |  |  | 7 | 7 | 14 | 14 |
| 　 | 小 計 | 60 | 2 | 2 | 10 | 10 | 18 | 18 |
| 選修學分數合計 | 60 | 2 | 2 | 10 | 10 | 18 | 18 | 　　 |
| 校訂科目學分數總計 | 96 | 12 | 12 | 18 | 18 | 18 | 18 | 　 |
| 可修習學分數總計 | 192 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 畢業學分為160學分 |
| 彈性教學時間 | 0-8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 　 |
| 必修科目 | 活動 科目 | 18 | 班 會 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 必修課程不計學分 |
| 綜合活動 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 必修課程不計學分 |
| 每週教學總節數 | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 　 |

類別：一般科目(含部定、校訂)

表2-4-5-1-9 環境服務群 **綜合職能科**  科目開設流程表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程類別 | 學年領域 | 第一學年 | 第二學年 | 第三學年 |
| 第一學期 |  | 第二學期 |  | 第一學期 |  | 第二學期 |  | 第一學期 |  | 第二學期 |
| 部定科目 | 語文領域 | 國文I | → | 國文II | → | 國文Ⅲ | → | 國文Ⅳ | → | 國文V | → | 國文Ⅵ |
| 英文I | → | 英文II | → | 英文Ⅲ | → | 英文Ⅳ | → | 英文V | → | 英文Ⅵ |
| 數學領域 | 數學I | → | 數學II |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 社會領域 | 歷史Ⅰ | → | 歷史Ⅱ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 地理Ⅰ | → | 地理Ⅱ |  |  |  |  |
| 公民與社會 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 自然領域 |  |  |  |  | 基礎生物 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 基礎化學 |  |  |  |  |
| 藝術領域 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 藝術生活 |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 音樂 | → | 音樂 |
| 生活領域 |  |  | 家政 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 生涯規劃 |  |  |
| 健康與體育 | 體育I | → | 體育II | → | 體育Ⅲ | → | 體育Ⅳ | → | 體育V | → | 體育Ⅵ |
| 健康與護理I | → | 健康與護理II |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 全民國防教育 | 全民國防教育I | → | 全民國防教育 II |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 特殊需求領域 | 特殊需求I | → | 特殊需求II | → | 特殊需求III | → | 特殊需求IV | → | 特殊需求V | → | 特殊需求VI |
| 校訂科目 | 數學領域 |  |  |  |  | 數學Ⅲ | → | 數學Ⅳ |  |  |  |  |

類別：專業及實習科目(含部定、校訂之專業及實習、實務科目)

表2-4-5-2-9 環境服務群 **綜合職能科** 科目開設流程表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程類別 | 學年領域 | 第一學年 | 第二學年 | 第三學年 |
| 第一學期 |  | 第二學期 |  | 第一學期 |  | 第二學期 |  | 第一學期 |  | 第二學期 |
| 部定科目 | 專業及實習科目 | 服務導論 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 環境服務概論Ⅰ | → | 環境服務概論Ⅱ |  |  |  |  |
|  |  | 衛生與安全導論 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 環境服務實務Ⅰ | → | 環境服務實務Ⅱ |  |  |  |  |
| 事務機器與電腦應用Ⅰ | → | 事務機器與電腦應用Ⅱ |  |  |  |  |  |  |  |
| 清潔專業實務Ⅰ | → | 清潔專業實務Ⅱ |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 門市服務實務Ⅰ | → | 門市服務實務Ⅱ |
| 校 訂 科 目 | 專業及實習科目 | 基礎家電檢修 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 單車修護實務 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 汽車美容實務Ⅰ | → | 汽車美容實務Ⅱ | → | 汽車美容實務Ⅲ | → | 汽車美容實務Ⅳ |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 飲調實務Ⅰ | → | 飲調實務Ⅱ |  |  |  |  |
| 烘焙實習Ⅰ | → | 烘焙實習Ⅱ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陶瓷實習Ⅰ | → | 陶瓷實習Ⅱ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陶瓷物性實習Ⅰ | → | 陶瓷物性實習Ⅱ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 美髮實務Ⅰ | → | 美髮實務Ⅱ |  |  |  |  |
|  |  | 美顏實務Ⅰ | → | 美顏實務Ⅱ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 烘焙專業實習I→汽車美容專業實習I→ |  | 烘焙專業實習II汽車美容專業實習II |
|  |  |  |  | 服務類校外職場實習Ⅰ | → | 服務類校外職場實習Ⅱ |  | 服務類校外職場實習Ⅲ | → | 服務類校外職場實習Ⅳ |
|  |  |  |  | 食品類校外職場實習Ⅰ | → | 食品類校外職場實習Ⅱ |  | 食品類校外職場實習Ⅲ | → | 食品類校外職場實習Ⅳ |
|  |  |  |  | 清潔類校外職場實習Ⅰ | → | 清潔類校外職場實習Ⅱ |  | 清潔類校外職場實習Ⅲ | → | 清潔類校外職場實習Ⅳ |
|  |  |  |  | 餐飲類校外職場實習Ⅰ | → | 餐飲類校外職場實習Ⅱ |  | 餐飲類校外職場實習Ⅲ | → | 餐飲類校外職場實習Ⅳ |
|  |  |  |  | 工業類校外職場實習Ⅰ農業類校外職場實習Ⅰ | → | 工業類校外職場實習Ⅱ農業類校外職場實習Ⅱ |  | 工業類校外職場實習Ⅲ農業類校外職場實習Ⅲ | → | 工業類校外職場實習Ⅳ農業類校外職場實習Ⅳ |
|  |  |  |  | → |  | → |

表2-4-6-3-7 專業科目(含實習、實務)選課建議表—**就業導向**(以群/科為單位)

| 群/科 | 科目名稱 | 屬性 | 年級 | 學期 | 學分 | 必選修 | 備 註 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 環境服務群綜合職能科 | 服務導論 | 專業及實習科目 | 一 | 上 | 2 | 必修 |  |
| 事務機器與電腦應用ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 4 | 必修 |  |
| 清潔專業實務ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 6 | 必修 |  |
| 基礎家電檢修 | 一 | 上 | 3 | 必修 | 上下學期對開 |
| 單車修護實務 | 一 | 下 | 3 | 必修 |
| 環境服務概論ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 4 | 必修 |  |
| 園藝實務ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 6 | 必修 |  |
| 衛生與安全導論 | 一 | 下 | 2 | 必修 |  |
| 汽車美容實務Ⅰ | 一 | 下 | 2 | 必修 |  |
| 飲調實務ⅠⅡ | 二 | 上、下 | 6 | 必修 |  |
| 門市服務實務ⅠⅡ | 二 | 上、下 | 6 | 必修 |  |
| 環境服務實務ⅠⅡ | 二 | 上、下 | 6 | 必修 |  |
|  | 二 | 上、下 | 6 | 必修 |  |
| 汽車美容實務Ⅱ-Ⅲ | 二 | 上、下 | 4 | 必修 |  |
| 商店服務職場實習ⅠⅡ | 二 | 上、下 | 6 | 必修 |  |
| 汽車美容實務Ⅳ | 三 | 上 | 2 | 必修 |  |
| 商業經營職場實習 | 三 | 下 | 3 | 必修 |  |
| 陶瓷實習ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 4 | 選修 | 2選1 |
| 陶瓷物性實習ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 4 | 選修 |
| 美髮實務ⅠⅡ | 二 | 上、下 | 6 | 選修 | 2選1 |
| 美顏實務ⅠⅡ | 二 | 上、下 | 6 | 選修 |
| 烘焙實習ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 6 | 選修 | 2選1 |
| 穀類加工實習ⅠⅡ | 一 | 上、下 | 6 | 選修 |
| 服務類校外職場實習ⅠⅡ | 三 | 上、下 | 8 | 選修 |  |
| 食品類校外職場實習ⅠⅡ | 三 | 上、下 | 6 | 選修 |  |
| 清潔類校外職場實習ⅠⅡ | 三 | 上、下 | 8 | 選修 |  |
| 餐飲類校外職場實習ⅠⅡ | 三 | 上、下 | 6 | 選修 |  |
| 工業類校外職場實習ⅠⅡ | 三 | 上、下 | 4 | 選修 |  |
| 農業類校外職場實習ⅠⅡ | 三 | 上、下 | 3 | 選修 |  |

表3-2-2-9環境服務群綜合職能科

 校訂課程所需設備規劃(以**科**為單位)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 課程名稱 | 校舍(專科教室、實驗室) | 設備規劃(儀器、圖書) |
| 現有校舍(空間設施) | 新增校舍(空間設施) | 現有設備 | 新增設備 |
| 單車修護實務 | 單車修護工廠 | 0 | 打氣筒2支三角架2支工具箱3箱單車修護零件與耗材 |  |
| 烘焙實習 | 食物製備教室 | 0 | 烤箱2台攪拌機4台醱酵箱1台雙門冰箱2台烘焙相關配件 |  |
| 餐飲教室 | 餐飲教室 | 0 | 義式咖啡機1台磨豆機2台封口機1台吧台1組冰箱1台飲調相關配件 |  |
| 商店服務職場實習ⅠⅡ&商業經營職場實習 | 餐飲教室 | 0 | 義式咖啡機1台磨豆機1台封口機1台吧台1組冰箱1台烤箱1台飲調相關配件 |  |
| 汽車美容實務 | 洗車工廠 | 0 | 沖水機1台泡沫機1台吸塵器1台洗車相關清潔劑及工具 |  |

表3-2-2-9 (續) 環境服務群綜合職能科

 校訂課程所需設備規劃(以**科**為單位)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 美髮實務 | 美髮教室 | 0 | 沖水台4座鏡台3台洗頭椅子3張烘髮機1台洗衣機1台蒸氣機1台洗髮相關配備與耗材 |  |
| 陶瓷實習 | 陶藝工廠 | 0 | 電窯1台拉胚機21台煉土機1台工作台5張陰乾架與產品架10陶藝相關零件與耗材噴釉台1台磨釉機1台旋胚機1台 |  |

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-1 崑山高級中等學校 校訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 陶瓷實習ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Ceramic PracticeⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 2 | 2 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第一學年第一學期 | 第一學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、了解陶瓷的基本要素。二、學習基本之陶瓷成形技法。三、泥條/泥板成型技法。四、壓模成型技法。五、垃坏成型技法。六、浸釉技法。 |
| 教學內容 | 一、概論。二、陶瓷原料。三、練土方法。四、認識製作陶瓷工具。五、手捏成型技法。六、泥條成型技法。 | 七、泥板成型技法。八、拉坏成型技法。九、壓模成型技法。十、拉坏成型技法。十一、浸釉技法練習。十二、作品欣賞。 |
| 教材來源 | 一、上網查詢。二、參考坊間報章雜誌與刊物。 |
| 教學注意事項 | 一、教學方法：講述法、討論法、問答法、圖示法、多媒體教學法、示範法、實物展示法、練習法。二、教學評量：操作法、問答法、觀察法、作品。三、教學資源：投影片、影片、實物、圖(照)片。四、教學相關配合事項(1)了解學生起點行為。(2)設計增強系統配合教學。(3)相關科目、課程的安排配合。(4)校內軟、硬體設備之配合。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-2 崑山高級中等學校校訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 陶瓷物性實習ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Ceramick PhysicsⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 2 | 2 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第一學年第一學期 | 第一學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 1.期許學生對陶瓷基本組成原料物化性有基礎認知。2.使學生了解定性分析與定量分析的之方法與原理。3.在了解材料特性及分析技巧後期許學生應用在釉藥上的調配。 |
| 教學內容 | 1.含水量之測定2.可塑性之測定3.塑性指數之測定4.黏合力之測定5.煮沸法真比重之測定6.抽氣法真比重之測定7.乾式篩分粒徑分析8.濕式篩分粒徑分析 | 9.沉積法粒徑分析10.解凝試驗11.乾燥收縮率之測定12.燒成收縮率之測定13.體密度、視比重、氣孔率及吸水率之測定14.耐火度之測定15.耐熱震試驗 |
| 教材來源 | 一、上網查詢。二、參考坊間報章雜誌與刊物。 |
| 教學注意事項 | 一、教學方法：講述法、討論法、問答法、圖示法、多媒體教學法、示範法、實物展示法、練習法。二、教學評量：操作法、問答法、觀察法、作品。三、教學資源：投影片、影片、實物、圖(照)片。四、教學相關配合事項(1)了解學生起點行為。(2)設計增強系統配合教學。(3)相關科目、課程的安排配合。(4)校內軟、硬體設備之配合。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-4 崑山高級中等學校校訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 單車修護實務 |
| 英文名稱 | Bicycle Maintenance Practice |
| 科目屬性 | 必／選修 | ■必修 □選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3 |  |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第一學年第一、二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、認識單車之各部構造。二、學會單車之分解組合。三、了解單車之故障排除四、學會單車自行車改裝 |
| 教學內容 | 一、單車之相關工具介紹。二、單車各部構告之講解。三、分解組合單車。四、單車之保養。六、單車之故障排除及調整。七、改裝單車。 |
| 教材來源 | 可選用適合學生程度之教科書或自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。二、洗衣實務與單車修護實務為學年對開課程。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-5 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 汽車美容實務ⅠⅡⅢⅣ |
| 英文名稱 | Vehicles Cosmetology PracticeⅠⅡⅢⅣ |
| 科目屬性 | 必／選修 | ■必修 □選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 綜合職能科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 開課學年/學期 | 第一學年第二學期 | 第二學年第一學期 | 第二學期第二學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標 | 一、認識汽車各部名稱及功用。二、瞭解汽車美容工場的配置及安全操作方式。三、瞭解汽車美容基礎工作原理。四、認識汽車美容材料之特性及其應用。五、操作汽車美容相關工具及設備之能力。六、具備清潔汽車外部及內部的基本能力。七、判斷車身漆面損傷與打蠟之技能。 |
| 教學內容 | 一、汽車簡介二、工場安全與衛生。三、基礎原理。四、汽車美容材料。五、汽車美容工具的使用。六、車輛外部清潔維護。七、車輛內部清潔與保養。八、汽車美容工具的使用。九、手工打蠟。十、機器打蠟。 |
| 教材來源 | 可選用適合學生程度之教科書或自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。二、著重於使學生獨立完成洗車作業及學會手工打蠟之技能，評量時因考量學生之個別差異。三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-6 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 美髮實務ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Practice of Hair BeautificationⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3 | 3 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第二學年第一學期 | 第二學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。二、熟悉頭髮洗髮、養護、染髮、整髮及按摩的知識技能。三、熟練運用各種美髮技能。四、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。五、養成鑑賞能力之養成及認真敬業的工作態度。六、對美感的欣賞及創作設計的陶冶。 |
| 教學內容 | 一、緒論。二、毛髮的認識。三、頭皮部位的處理與護理。四、美髮用具的認識、清理與保養。 五、洗髮的基本技巧。六、頭髮的護理與整理。七、編髮的基本技巧。 | 八、整髮-吹風的基本技巧。九、按摩的基本技巧。十、假髮應用。十一、基本染髮的技巧與應用。十二、梳髮的基本技巧。十三、基本護髮的技巧與應用。 |
| 教材來源 | 美髮相關教科書或坊間參考書籍 |
| 教學注意事項 | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。二、著重於使學生獨立完成洗髮技能，評量時因考量學生之個別差異。三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-7 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 美顏實務ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Practice of Facial BeautificationⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3 | 3 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第二學年第一學期 | 第二學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、熟悉各種特殊化妝技巧。二、針對各種臉型及型態做好完整的美容設計。 |
| 教學內容 | 一、改變眼型的基本技巧二、戴眼鏡的美容法 三、深色皮膚與淺色皮膚的化妝四、聖誔化妝與新春化妝五、各種型態美的化妝設計六、光源、背影與化妝七、攝影化妝的運用技巧 八、不同年齡層的攝影化妝 |
| 教材來源 | 美容相關教科書或坊間參考書籍 |
| 教學注意事項 | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。二、著重於使學生獨立完成護膚及美容的技能，評量時因考量學生之個別差異。三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-8 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 飲調實務ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Beverage and Cocktail PracticeⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | ■必修 □選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3 | 3 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第二學年第一學期 | 第二學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、加強飲料材料、酒類的認識。二、加強飲料調製的能力。三、成本控制。四、飲料添加物的認識。五、飲料安全與衛生。六、加強門市禮儀。 |
| 教學內容 | 一、飲料食材的認識。二、材料估算、計算成本。三、安全飲料的調製。四、飲調實際操作。五、飲調器具的清理技巧與維護。六、門市禮儀的操作。 |
| 教材來源 | 飲調相關教科書或坊間參考書籍 |
| 教學注意事項 | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。二、著重於使學生獨立完成飲調技能，評量時因考量學生之個別差異。三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-9 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 烘焙實習ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Baking Skills PracticeⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | ■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目□學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目　　 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 4 | 4 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第一學年第一學期 | 第一學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、能瞭解各種烘焙材料之性質及用途。二、分辨各類不同烘焙產品，及各種烘焙食品之加工方法。三、烘焙食品在食品加工的應用。四、加強考照能力。 |
| 教學內容 | 一、認識烘焙食品材料與器材設備等。二、麵包製作。三、蛋糕製作。四、西點與餅乾製作。五、烘焙丙級技術檢定學、術科能力。六、其他。 |
| 教材來源 | 烘焙食品教科書或坊間參考書籍 |
| 教學注意事項 | 一、本科以在實習工廠由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。二、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

 **(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-13 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 服務類校外職場實習ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Service class outside the workplace internshipsⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 4 | 4 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、從實習中學習專業職業技能。二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。三、培養職業生活適應能力。四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 |
| 教學內容 | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。二、認識職場實習的工作週邊環境與工作內容。三、學習服務類相關的職業技能，例如：飲料店、便利商店、大賣場、美髮、美容及老人照護等服務類實務工作技能。四、學習各項服務類職種之專業用品的擺放、清潔、消毒及相關的安全衛生知識。五、培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。六、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。 |
| 教材來源 | 一、相關領域書籍。二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。四、可安排至學校社區機構進行參觀。五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-14 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 食品類校外職場實習ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Food outside the workplace internshipsⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3 | 3 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、從實習中學習專業職業技能。二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。三、培養職業生活適應能力。四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 |
| 教學內容 | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。二、認識職場實習的工作週邊環境與工作內容。三、學習食品類相關的職業技能，例如：食物製備、中式點心、烘焙、穀類加工及肉類加工製品等食品類烹調的實作技能。四、學習各項食品類職種之各項工具的應用與清潔維護知識。五、培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。六、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。 |
| 教材來源 | 一、相關領域書籍。二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。四、可安排至學校社區機構進行參觀。五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-15 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 清潔類校外職場實習ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Clean outside the workplace internship classⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 4 | 4 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、從實習中學習專業職業技能。二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。三、培養職業生活適應能力。四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 |
| 教學內容 | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。二、認識職場實習的工作週邊環境與工作內容。三、學習清潔類相關的職業技能，例如：家事清潔、汽車美容、資源回收場、專業清潔公司及各項清潔類等實務工作技能。四、學習各項清潔類職種之工具的應用與清潔維護知識。五、認識職場實習場作的清潔劑的運用的安全知識。六、培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。七、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。 |
| 教材來源 | 一、相關領域書籍。二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。四、可安排至學校社區機構進行參觀。五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-16 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐飲類校外職場實習ⅠⅡ |
| 英文名稱 | Class dining outside the workplace internshipsⅠⅡ |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3 | 3 |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、從實習中學習專業職業技能。二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。三、培養職業生活適應能力。四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 |
| 教學內容 | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。二、認識職場實習的工作週邊環境與工作內容。三、學習餐飲類相關的職業技能，例如：中餐、西餐、火鍋、燒肉、自助餐、便當店及特色小吃店等餐飲類實務工作技能。四、學習各項餐飲類職種之餐具的擺放、清潔及消毒知識。五、培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。六、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。 |
| 教材來源 | 一、相關領域書籍。二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。四、可安排至學校社區機構進行參觀。五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-17 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 工業類校外職場實習 |
| 英文名稱 | Industrial category outside the workplace internships |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 4 |  |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第三學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、從實習中學習專業職業技能。二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。三、培養職業生活適應能力。四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 |
| 教學內容 | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。二、認識職場實習的工作週邊環境與工作內容。三、學習工業類相關的職業技能，例如：印刷、單車修護、機車修護 、汽車修護、家電檢修及水電裝修等工業類的相關技術。四、學習各項工業類職種之機械工具的應用與零件檢測知識。五、培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。六、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。 |
| 教材來源 | 一、相關領域書籍。二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。四、可安排至學校社區機構進行參觀。五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

**(三)各科實習科目（以科為單位）**

9.綜合職能科

表4-3-3-9-18 崑山高級中等學校 訂科目教學綱要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 科目名稱 | 中文名稱 | 農業類校外職場實習 |
| 英文名稱 | Agricultural practice outside the workplace |
| 科目屬性 | 必／選修 | □必修 ■選修 |
| □一般科目 ■專業及實習（實務）科目 |
| 科目來源 | □群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目 |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3 |  |  |  |  |
| 開課學年/學期 | 第三學年第二學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 | ○○學年○○學期 |
| 教學目標 | 一、從實習中學習專業職業技能。二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。三、培養職業生活適應能力。四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 |
| 教學內容 | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。二、認識職場實習的工作週邊環境與工作內容。三、學習農業類相關的職業技能，例如：整地、農作物栽種前後的照顧方法、採收技術、施肥技術、農藥的施用及包裝等農業類實務工作技能。四、學習各項農業類職種之工具的認識與應用。五、培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。六、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。 |
| 教材來源 | 一、相關領域書籍。二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。四、可安排至學校社區機構進行參觀。五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

註：1.每一欄位均請填寫完整。

 2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。