

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	211. 212. 213	汽車科	機件原理	CH4 彈簧 CH5軸承
專業類科	211. 212. 213	汽車科	柴油引擎原理	CH3 燃料系統 CH4 潤滑系統
專業類科	211. 212. 213	汽車科	彈性學習	第六章引擎本體 第七章活塞連桿組件
專業類科	221. 222. 231. 232	電訊科	電子學	9-1~10-2
專業類科	221. 222. 231	電訊科	基礎程式設計概論 (C語言)	4、5章
專業類科	221. 222. 231. 232	電訊科	電子學實習 (基本電學)	11~12章
專業類科	221. 222. 231	電訊科	微處理機	第三章
專業類科	221. 222. 231	電訊科	彈性學習 (數位邏輯)	7-5到8-5同步計數器
專業類科	232	電訊科	彈性學習(C語言)	4、5章
專業類科	232	電訊科	電工機械進階	3-4 到 4-1
專業類科	232	電訊科	物聯網導論 (數位邏輯)	4-1~5-1
專業類科	241. 242. 243	資料處理科	經濟學	Ch15 貨幣與金融~Ch19 經濟成長與經濟發展」
專業類科	241. 242. 243	資料處理科	軟體應用(學)	工作項目1 電腦概論~工作項目4資訊安全
專業類科	241. 242. 243	資料處理科	會計學	第八章 權益
專業類科	241. 242. 243	資料處理科	數位科技應用	CH4 系統平台的運作與未來發展~CH6 智慧財產 權與軟體授權

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	251. 252. 253	設計科	設計概論	Ch1發現設計 Ch2設計原理 Ch3-1環境中的自然與人工環境
專業類科	251. 252. 253	設計科	造形原理	第一章造形的基本概念~第二章造形文化 2-2東方造形文化演進P8~P78
專業類科	251	設計科	圖文編排實習	視圖角法&三視圖&立體圖應用實作
專業類科	252	設計科	動畫製作實習	CH3剖視剖立體、CH4輔助視圖、CH5展開圖
專業類科	253	設計科	木作施工大樣	CH3剖視剖立體、CH4輔助視圖、CH5展開圖
專業類科	261	幼保科	治療性遊戲	健康與護理統測必勝寶典第十章
專業類科	261	幼保科	生物	CH1 生物體的構造與功能 CH2 演化與生物多樣性
專業類科	261. 262	幼保科	家庭教育	第五章家庭教育推展與趨勢
專業類科	263. 264	時尚造型科	家庭教育	第4章家人關係與溝通
專業類科	271. 272	應日科	日語讀解入門練習	271大家日本語進階II-第47-50課 272大家日本語進階I-第36-38課
專業類科	271. 272. 273. 274	資料處理科	數位科技應用	CH4 系統平台的運作與未來發展~CH6 智慧財產權與軟體授權
專業類科	271	應日科	新聞日語	日檢N4範圍
專業類科	272	應日科	日語翻譯練習	大家的日本語進階I第36. 37. 38課
專業類科	273. 274	應英科	中階英文閱讀與寫作	Leap Ahead初階英文閱讀與寫作下冊 L11L12
專業類科	273. 274	應英科	中階英語聽講練習	All+互動英語雜誌Unit5. 7. 14 p. 26 p. 37
專業類科	273. 274	應英科	日語聽解入門練習	273愛上日本語II第15. 16課

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	281	觀餐科	觀光餐旅英語會話	餐飲服務技術總複習(全)-第7章餐桌禮儀、第8-1餐桌服務
專業類科	291~295	觀餐科	觀光餐旅英語會話	餐飲服務技術總複習(全)-第六章餐桌佈置與擺設
專業類科	281、292~295	觀餐科	飲料實務	飲調丙檢學科工作項目01(吧檯清潔)~02(作業準備)
專業類科	291	觀餐科	飲料實務	飲調丙檢學科工作項目01~06，食品安全衛生及營養相關共同題目(全)
專業類科	281	觀餐科	領隊導遊日語	講義P10~14(搭乘交通工具、搭乘計程車、詢問商店是否有某種商品、遺失護照了、請不要放芥末)
專業類科	281	觀餐科	旅遊實務	旅遊實務(下)CH5(航空票務)、CH6(旅行業現況分析、未來發展趨勢及挑戰)
專業類科	281	觀餐科	旅館客務實務	CH9-CH10客務系統
專業類科	281	觀餐科	導覽解說實務	導覽解說實務CH9人文資源導覽解說實作
專業類科	291~295	觀餐科	餐飲衛生與安全	4-5旅宿業的經營理念~5-2旅行業的過程發展