

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	311.312.313	汽車科	引擎基本量測與分析	第一章 藍芽示波筆功能介紹
專業類科	311	汽車科	汽油混合車概論(彈性)	汽油引擎各部位元件名稱中英文對照
專業類科	312	汽車科	專業英文- 汽車安全系統篇(彈性)	汽油引擎各部位元件名稱中英文對照
專業類科	313	汽車科	專業英文- 電動車篇(彈性)	汽油引擎各部位元件名稱中英文對照
專業類科	321.322.331	電訊科	微電腦應用實習	第四章
專業類科	321.322.331	電訊科	綠能實習	1-1~3-1
專業類科	321.322.331	電訊科	程式設計應用	第一二章
專業類科	321.322.331	電訊科	無人載具設計應用	第十章
專業類科	321	電訊科	資訊科技探索	1-1~3-1
專業類科	322	電訊科	資訊科技應用	1-1~3-1
專業類科	331	電訊科	程式語言應用	1-1~3-1

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	332	電訊科	電工機械實習	第四章
專業類科	332	電訊科	低壓配線應用	1-1~3-1
專業類科	332	電訊科	電力電子應用實習	第十章
專業類科	341.342.343	資料處理科	商業經營實務	1-1商業概述~3-2現代化的商業機能
專業類科	341.342.343	資料處理科	電子商務	Ch1數位科技的概念~Ch6智慧財產權與軟體授權
專業類科	341.342.343	資料處理科	成本會計	1-1會計基本概念~3-3編表
專業類科	341.342.343	資料處理科	經濟學應用	Ch1-1經濟學的基本概念~Ch3-6 消費者主權及消費者保護運動
專業類科	341.342.343	資料處理科	資料庫應用 (乙級學科)	乙級學科工作項目1電腦概論~4資訊安全
專業類科	351.352.353	設計科	設計圖法實作	基礎圖法CH1~CH5
專業類科	351.352.353	設計科	設計繪畫實作	花卉活動宣傳海報設計
專業類科	351.352	設計科	影音製作實習	設計概論第二章第三章

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	351	設計科	數位與商業攝影實習	造型原理第三章(全)
專業類科	352	設計科	基礎樂理與數位音樂	造型原理第三章(全)
專業類科	353	設計科	室內裝修實務	造型原理第三章(全)
專業類科	353	設計科	施工估價	設計概論第二章第三章
專業類科	361.362	幼保科	行銷與服務	361第一章生物體的構造與功能、第二章演化與生物多樣性 362第一章家政的意義範圍與發展、第二章家庭經濟與消費
專業類科	361.362	幼保科	家庭生活管理實務	362第二章胎兒發展基本概念、第三章新生兒發展與保育
專業類科	362	幼保科	親職教育	362第一章(全)、第二章~2-3親職教育
專業類科	361	幼保科	基本護理照護	361健康與護理1.5.6.7.10章
專業類科	363.364	時尚造型科	家政美學	專二-多媒材實務第1章多媒材的基本概念及第2章創作構思與原理
專業類科	363.364	時尚造型科	行銷與服務	專一家政概論-第1章家政的意義、範圍與發展及第2章家庭經濟與消費

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	371~374	應日科	軟體應用	Ch1數位科技的概念~Ch6智慧財產權與軟體授權
專業類科	371.372	應日科	日語讀解初階練習	371完全掌握2級第二部-句型59-115 372大家日本語進階II L39-46
專業類科	371.372	應日科	在地文化日語通	日檢N4程度
專業類科	371	應日科	日本職場文化	統測專二模考試題
專業類科	372	應日科	商務日文	完全掌握文法N4 1, 6, 7, 10, 14, 20, 21, 22 單元
專業類科	372	應日科	日文商用書信實務	統測專二模考試題
專業類科	373.374	應英科	高階英文閱讀與 寫作練習	專二106年歷屆試題
專業類科	373.374	應英科	英文演講 與溝通技巧	常春藤英語雜誌 Sep. 2-6&學測模擬卷第一回
專業類科	373.374	應英科	高階英語聽講練習	ALL+英語雜誌 Sep. Unit1-3
專業類科	373.374	應英科	英語導覽實務	大滿貫英文總複習 第1-2關

科別	適用班級	教研會	科目	範圍
專業類科	381 391~395	觀餐科	特色飲品調製	381.392-395 飲料實務總複習 第一~二章 391 飲料實務總複習 第一~三章
專業類科	381	觀餐科	觀光資源	第1-2章
專業類科	381	觀餐科	旅館管理	觀光餐旅業導論-第四章 一~三節
專業類科	381	觀餐科	餐旅英語會話	觀光餐旅英語Unit 13
專業類科	381	觀餐科	旅遊服務管理	觀光餐旅業導論總複習-第五章
專業類科	381	觀餐科	進階餐飲服務技術	餐飲服務技術總複習-第一章餐廳服務、 第二章設備與器具
專業類科	391~395	觀餐科	觀光資源	餐飲服務技術總複習-第七章 餐飲禮儀
專業類科	391~395	觀餐科	觀光餐旅英語會話	觀光餐旅英語Unit 13
專業類科	392~395	觀餐科	餐飲管理	觀光餐旅業導論總複習-第一~二章
專業類科	391	觀餐科	餐飲管理	觀光餐旅業導論總複習第1章到3-2
專業類科	391	觀餐科	民宿攻略	觀光餐旅業導論總-CH4-1至CH4-2
專業類科	392	觀餐科	民宿攻略	觀光餐旅業導論總-CH4-1至CH4-2
專業類科	393~395	觀餐科	旅館服務	觀光餐旅業導論總-CH4-1至CH4-2