

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 01 機械群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元
專業 (一)	機件原理	一、機件原理 二、螺旋 三、螺紋結件 四、鍵與銷 五、彈簧 六、軸承及連接裝置 七、帶輪 八、鏈輪 九、摩擦輪 十、齒輪 十一、輪系 十二、制動器 十三、凸輪 十四、連桿機構 十五、起重滑車 十六、間歇運動機構
	機械力學	一、力的特性與認識 二、平面力系 三、重心 四、摩擦 五、直線運動 六、曲線運動 七、動力學基本定律及應用 八、功與能 九、張力與壓力 十、剪力 十一、平面的性質 十二、樑之應力 十三、軸的強度與應力
專業 (二)	機械製造	一、機械製造的演進 二、材料與加工 三、鑄造 四、塑性加工 五、銲接 六、表面處理 七、量測與品管 八、切削加工 九、工作機械 十、螺紋與齒輪製造 十一、非傳統加工 十二、電腦輔助製造
	機械基礎實習	一、基本工具、量具使用 二、銼削操作 三、劃線與鋸切操作 四、鑽孔、鉸孔與攻螺紋操作 五、車床基本操作 六、外徑車刀的使用 七、端面與外徑車削操作 八、外徑階級車削操作 九、鑄造設備之使用 十、整體模型之鑄模製作 十一、分型模型之鑄模製作 十二、電銲設備之使用 十三、電銲之基本工作法操作 十四、電銲之對接操作
	機械製圖實習	一、工程圖認識 二、製圖設備與用具 三、線條與字法 四、應用幾何畫法 五、正投影識圖與製圖 六、尺度標註與註解 七、剖視圖識圖與製圖 八、習用畫法 九、基本工作圖

次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	機件原理	一至四單元	
			機械力學	一至四單元	
		專業(二)	機械製造	一至四單元	
			機械基礎實習	一至四單元	
			機械製圖實習	一至四單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	機件原理	一至六單元	
			機械力學	一至五單元	
		專業(二)	機械製造	一至六單元	
			機械基礎實習	一至五單元	
			機械製圖實習	一至五單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	機件原理	一至十單元	
			機械力學	一至八單元	
		專業(二)	機械製造	一至九單元	
			機械基礎實習	一至八單元	
			機械製圖實習	一至六單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	機件原理	一至十四單元	
			機械力學	一至十一單元	
		專業(二)	機械製造	一至十一單元	
			機械基礎實習	一至十一單元	
			機械製圖實習	一至七單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	機件原理	全部範圍	
			機械力學		
		專業(二)	機械製造		
			機械基礎實習		
			機械製圖實習		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	機件原理	全部範圍	
			機械力學		
		專業(二)	機械製造		
			機械基礎實習		
			機械製圖實習		

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 02 動力機械群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元
專業 (一)	應用力學	一、力的特性之認識 二、同平面力系 三、摩擦 四、直線運動 五、曲線運動 六、動力學基本定律及應用 七、功與能
	引擎原理	一、熱機與內燃機之認識 二、引擎本體的構造及功用 三、汽油引擎燃料系統 四、潤滑系統 五、冷卻系統 六、點火系統 七、引擎性能與計算 八、車輛排放污染氣體之控制系統 九、其他各種型式引擎之認識
	底盤原理	一、底盤基本觀念之認識 二、傳動系統 三、懸吊系統 四、轉向系統 五、車輪 六、煞車系統 七、底盤電氣控制系統 八、其他底盤系統
專業 (二)	引擎實習	一、工場環境與環保之認識 二、引擎調整 三、引擎測試 四、引擎分解、清洗與組合 五、進氣系統檢修 六、燃料系統檢修 七、潤滑系統檢修 八、冷卻系統檢修 九、點火系統檢修 十、排放污染氣體控制系統之檢查
	底盤實習	一、工場環境與環保之認識 二、車輪檢查及更換 三、煞車系統拆裝 四、懸吊系統拆裝 五、前輪轂總成拆裝 六、傳動軸總成拆裝 七、離合器總成拆裝 八、轉向系統拆裝 九、後軸總成拆裝
	電工電子實習	一、工場環境與環保之認識 二、導線的連接及銲接 三、常用電子儀器之使用 四、電阻、電壓及電流之量測 五、直流電路實驗 六、電容器與電感器之量測 七、磁與電之應用 八、變壓器實驗 九、二極體電路實驗 十、電晶體電路實驗

次數	考試日期	範圍		備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	應用力學	一至二單元
			引擎原理	一至二單元
			底盤原理	一至二單元
		專業(二)	引擎實習	一至三單元
			底盤實習	一至三單元
電工電子實習	一至三單元			
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	應用力學	一至三單元
			引擎原理	一至三單元
			底盤原理	一至三單元
		專業(二)	引擎實習	一至四單元
			底盤實習	一至四單元
電工電子實習	一至四單元			
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	應用力學	一至五單元
			引擎原理	一至五單元
			底盤原理	一至五單元
		專業(二)	引擎實習	一至六單元
			底盤實習	一至六單元
電工電子實習	一至六單元			
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	應用力學	一至六單元
			引擎原理	一至七單元
			底盤原理	一至七單元
		專業(二)	引擎實習	一至八單元
			底盤實習	一至八單元
電工電子實習	一至八單元			
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	應用力學	全部範圍
			引擎原理	
			底盤原理	
		專業(二)	引擎實習	
			底盤實習	
電工電子實習				
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	應用力學	全部範圍
			引擎原理	
			底盤原理	
		專業(二)	引擎實習	
			底盤實習	
電工電子實習				

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 03 電機電子群電機類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元
專業(一)	基本電學	一、電學基本概念 二、電阻 三、串並聯電路 四、直流網路分析 五、電容及靜電 六、電感及電磁 七、直流暫態 八、交流電 九、基本交流電路 十、交流電功率 十一、諧振電路 十二、交流電源
	基本電學實習	一、工場安全衛生及電源使用安全 二、常用家電量測 三、直流電路實作 四、電子儀表之使用 五、直流暫態 六、交流電路 七、常用家用電器之檢修
	電子學	一、電子元件及波形基本概念 二、二極體及應用電路 三、雙極性接面電晶體 四、雙極性接面電晶體放大電路 五、雙極性接面電晶體多級放大電路 六、金氧半場效電晶體 七、金氧半場效電晶體放大電路 八、金氧半場效電晶體多級放大電路 九、金氧半場效電晶體數位電路 十、運算放大器 十一、運算放大器振盪電路及濾波器
	電子學實習	一、工場安全衛生及電子應用產品 二、二極體及應用電路 三、雙極性接面電晶體 四、音訊放大電路 五、雙極性接面電晶體放大電路 六、雙極性接面電晶體多級放大電路 七、金氧半場效電晶體 八、金氧半場效電晶體放大電路 九、金氧半場效電晶體多級放大電路 十、金氧半場效電晶體數位電路 十一、運算放大器應用電路 十二、運算放大器振盪電路及濾波器
專業(二)	電工機械	一、電工機械基本概念 二、直流發電機 三、直流電動機 四、變壓器 五、三相感應電動機 六、單相感應電動機 七、同步發電機 八、同步電動機 九、特殊電機
	電工機械實習	一、工場安全及衛生 二、電工機械應用 三、直流電機 四、變壓器 五、感應電動機 六、同步電機 七、特殊電機

次數	考試日期	範圍		備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	基本電學	一至三單元
			基本電學實習	一至二單元
			電子學	一至三單元
			電子學實習	一至三單元
		專業(二)	電工機械	一至二單元
			電工機械實習	一至三單元
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	基本電學	一至四單元
			基本電學實習	一至三單元
			電子學	一至四單元
			電子學實習	一至五單元
		專業(二)	電工機械	一至三單元
			電工機械實習	一至三單元
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	基本電學	一至七單元
			基本電學實習	一至五單元
			電子學	一至七單元
			電子學實習	一至八單元
		專業(二)	電工機械	一至四單元
			電工機械實習	一至四單元
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	基本電學	一至十單元
			基本電學實習	一至六單元
			電子學	一至九單元
			電子學實習	一至十單元
		專業(二)	電工機械	一至六單元
			電工機械實習	一至五單元
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	基本電學	全部範圍
			基本電學實習	
			電子學	
			電子學實習	
		專業(二)	電工機械	
			電工機械實習	
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	基本電學	全部範圍
			基本電學實習	
			電子學	
			電子學實習	
		專業(二)	電工機械	
			電工機械實習	

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 04 電機電子群資電類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元
專業 (一)	基本電學	一、電學基本概念 二、電阻 三、串並聯電路 四、直流網路分析 五、電容及靜電 六、電感及電磁 七、直流暫態 八、交流電 九、基本交流電路 十、交流電功率 十一、諧振電路 十二、交流電源
	基本電學實習	一、工場安全衛生及電源使用安全 二、常用家電量測 三、直流電路實作 四、電子儀表之使用 五、直流暫態 六、交流電路 七、常用家用電器之檢修
	電子學	一、電子元件及波形基本概念 二、二極體及應用電路 三、雙極性接面電晶體 四、雙極性接面電晶體放大電路 五、雙極性接面電晶體多級放大電路 六、金氧半場效電晶體 七、金氧半場效電晶體放大電路 八、金氧半場效電晶體多級放大電路 九、金氧半場效電晶體數位電路 十、運算放大器 十一、運算放大器振盪電路及濾波器
	電子學實習	一、工場安全衛生及電子應用產品 二、二極體及應用電路 三、雙極性接面電晶體 四、音訊放大電路 五、雙極性接面電晶體放大電路 六、雙極性接面電晶體多級放大電路 七、金氧半場效電晶體 八、金氧半場效電晶體放大電路 九、金氧半場效電晶體多級放大電路 十、金氧半場效電晶體數位電路 十一、運算放大器應用電路 十二、運算放大器振盪電路及濾波器
專業 (二)	微處理機	一、微處理機基本概念 二、微處理機硬體架構 三、微處理機軟體發展流程 四、資料串 / 並列傳輸 五、中斷 六、記憶體資料存取 七、多核心微處理機 八、微電腦系統架構與應用
	數位邏輯設計	一、數位邏輯基本概念 二、基本邏輯閘 三、布林代數及第摩根定理 四、布林代數化簡 五、數字系統 六、組合邏輯電路設計及應用 七、正反器 八、循序邏輯電路設計及應用
	程式設計實習	一、工場安全衛生及程式應用 二、程式架構的認識與實作 三、變數與常數 四、資料型態 五、運算式及運算子 六、流程指令及迴圈 七、陣列及指標 八、公用函式及函式 九、結構及類別

次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	基本電學	一至三單元	
			基本電學實習	一至二單元	
			電子學	一至三單元	
			電子學實習	一至三單元	
		專業(二)	微處理機	一至三單元	
			數位邏輯設計	一至二單元	
			程式設計實習	一至三單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	基本電學	一至四單元	
			基本電學實習	一至三單元	
			電子學	一至四單元	
			電子學實習	一至五單元	
		專業(二)	微處理機	一至四單元	
			數位邏輯設計	一至四單元	
			程式設計實習	一至五單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	基本電學	一至七單元	
			基本電學實習	一至五單元	
			電子學	一至七單元	
			電子學實習	一至八單元	
		專業(二)	微處理機	一至六單元	
			數位邏輯設計	一至六單元	
			程式設計實習	一至七單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	基本電學	一至十單元	
			基本電學實習	一至六單元	
			電子學	一至九單元	
			電子學實習	一至十單元	
		專業(二)	微處理機	一至七單元	
			數位邏輯設計	一至七單元	
			程式設計實習	一至八單元	

第四次	112年03月14~15日 (星期二、三)	專業(一)	基本電學	全部範圍	
			基本電學實習		
			電子學		
			電子學實習		
		專業(二)	微處理機		
			數位邏輯設計		
第五次	112年04月10~11日 (星期一、二)	專業(一)	基本電學	全部範圍	
			基本電學實習		
			電子學		
			電子學實習		
		專業(二)	微處理機		
			數位邏輯設計		
		程式設計實習			

全樺 | 文化

Chuan Hua Publishing

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 05 化工群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元
專業(一)	基礎化工	一、質能均衡 二、氣體的性質 三、液體的性質 四、晶體的性質 五、界面化學 六、相與相平衡 七、電化學 八、熱力學 九、化學動力學 十、工業測量儀器 十一、程序控制 十二、基礎電工
	化工裝置	一、化工裝置 二、流體輸送原理 三、流體輸送裝置 四、流體流量測量裝置 五、熱量傳送原理 六、熱量傳送裝置 七、蒸發裝置 八、結晶裝置 九、蒸餾裝置 十、吸收與吸附裝置 十一、萃取裝置 十二、濕度與空氣調節裝置 十三、乾燥裝置 十四、固體的性質 十五、固體的輸送與減積裝置 十六、機械分離裝置 十七、混合裝置 十八、反應裝置
專業(二)	普通化學	一、化學的認識 二、計量化學 三、大氣與土壤 四、水 五、氣相 六、凝相 七、溶液 八、原子構造與週期表 九、化學鍵 十、熱化學 十一、反應速率 十二、化學平衡 十三、酸、鹼與鹽 十四、氧化與還原 十五、主族元素 十六、過渡元素 十七、核化學 十八、有機化學 十九、生物化學
	普通化學實習	一、化學實驗室安全演練 二、實驗室常用器具的整備 三、簡單玻璃細工 四、物質的分離與精製 五、熔點測定 六、固體比重測定 七、化合物化學式的測定 八、質量守恆定律的驗證 九、氣體的性質與製備 十、氣體體積與溫度關係的驗證 十一、硬水檢測與軟化 十二、固體溶解度與再結晶 十三、膠體溶液性質與凝析 十四、凝固點下降的測定 十五、反應熱的測定 十六、反應速率與平衡的測定 十七、酸鹼反應 十八、氧化與還原反應 十九、簡易焰色試驗 二十、陰離子交換樹脂分離 二十一、無機物的製造 二十二、有機物的製造
	分析化學	一、分析化學 二、常使用的分析器具及基本原理 三、定性分析 四、定量分析 五、重量分析 六、容量分析 七、光譜分析法 八、層析法
	分析化學實習	一、實驗室安全衛生演練 二、分析器具使用及預備實驗 三、定性分析 四、定量分析的基本操作 五、重量分析 六、容量分析 七、分光光度分析 八、層析操作

次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	基礎化工	一至二單元	
			化工裝置	一至二單元	
		專業(二)	普通化學	一至四單元	
			普通化學實習	一至八單元	
			分析化學	一至二單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	基礎化工	一至三單元	
			化工裝置	一至四單元	
		專業(二)	普通化學	一至六單元	
			普通化學實習	一至十一單元	
			分析化學	一至三單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	基礎化工	一至七單元	
			化工裝置	一至八單元	
		專業(二)	普通化學	一至十二單元	
			普通化學實習	一至十六單元	
			分析化學	一至五單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	基礎化工	一至九單元	
			化工裝置	一至十三單元	
		專業(二)	普通化學	一至十六單元	
			普通化學實習	一至十八單元	
			分析化學	一至七單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	基礎化工	全部範圍	
			化工裝置		
		專業(二)	普通化學		
			普通化學實習		
			分析化學		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	基礎化工	全部範圍	
			化工裝置		
		專業(二)	普通化學		
			普通化學實習		
			分析化學		

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 06 土木與建築群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元
專業 (一)	基礎工程力學	一、力學基本觀念 二、平面共點力系 三、平面平行力系 四、共面非共點非平行力系 五、空間力系 六、桁架 七、摩擦力 八、重心、形心及慣性矩 九、應力與應變 十、剪力 十一、梁之剪力與彎曲力矩 十二、梁內應力 十三、平面應力
	材料與試驗	一、材料與試驗 二、水泥 三、混凝土 四、石材、陶瓷製品及玻璃 五、木材 六、高分子材料 七、金屬材料 八、未來發展趨勢
專業 (二)	測量實習	一、測量 二、距離測量 三、水準儀測量 四、角度測量 五、間接距離與高程測量 六、綜合應用測量
	製圖實習	一、製圖基本觀念 二、製圖儀器之使用 三、線法與字法之應用 四、幾何畫法應用 五、投影畫法應用 六、正投影視圖繪製 七、建築剖視圖繪製 八、建築圖尺度標註 九、輔助視圖之使用 十、透視圖投影 十一、土木與建築製圖繪製

次數	考試日期	範圍		備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	基礎工程力學	一至四單元
			材料與試驗	一至三單元
		專業(二)	測量實習	一至二單元
			製圖實習	一至三單元
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	基礎工程力學	一至七單元
			材料與試驗	一至四單元
		專業(二)	測量實習	一至三單元
			製圖實習	一至五單元
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	基礎工程力學	一至九單元
			材料與試驗	一至五單元
		專業(二)	測量實習	一至四單元
			製圖實習	一至八單元
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	基礎工程力學	一至十一單元
			材料與試驗	一至七單元
		專業(二)	測量實習	一至五單元
			製圖實習	一至十單元
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	基礎工程力學	全部範圍
			材料與試驗	
		專業(二)	測量實習	
			製圖實習	
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	基礎工程力學	全部範圍
			材料與試驗	
		專業(二)	測量實習	
			製圖實習	

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 07 設計群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元
專業 (一)	色彩原理	一、色彩基本概念 二、色彩呈現 三、色彩表示 四、色彩感知 五、色彩認知 六、色彩的應用
	造形原理	一、造形基本概念 二、造形與文化 三、造形的要素 四、立體構成
	設計概論	一、發現設計 二、設計原理 三、設計及環境 四、設計的演變與發展 五、設計的知識體系與產業
專業 (二)	基本設計實習	一、基本設計基本概念 二、基本設計要素 三、平面構成方式 四、視覺錯視原理與實作 五、美的形式原理 六、視覺效果表現 七、圖形輔助設計 八、圖文視覺構成
	繪畫基礎實習	一、基本繪畫及素描 二、鉛筆素描 三、形體的觀察及描繪 四、空間的觀察與表現 五、光影明暗的觀察及表現 六、肌理質感的觀察及表現 七、構圖 八、其他材料及形式的素描 九、繪畫的視覺語言及形式原則 十、速寫練習 十一、水彩畫習作 十二、其他彩繪材料習作 十三、繪畫的情感表達及創作 十四、創意草圖及彩色稿 十五、精細描繪
	基礎圖學實習	一、圖學基本概念 二、儀器與製圖用紙的認識及使用 三、線條及字法 四、幾何圖法 五、正投影視圖 六、尺度標註及符號識別 七、平行投影立體圖法 八、剖視圖識圖 九、輔助視圖 十、展開圖

次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	色彩原理	一至二單元	
			造形原理	第一單元	
			設計概論	一至二單元	
		專業(二)	基本設計實習	一至五單元	
			繪畫基礎實習	一至四單元	
			基礎圖學實習	一至五單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	色彩原理	一至三單元	
			造形原理	一至二單元	
			設計概論	一至三單元	
		專業(二)	基本設計實習	一至五單元	
			繪畫基礎實習	一至八單元	
			基礎圖學實習	一至五單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	色彩原理	一至四單元	
			造形原理	一至三-2 單元	三-1 基本造形元素 三-2 基本造形元素構成方式
			設計概論	一至四-1 單元	四-1 近代設計的發展簡史
		專業(二)	基本設計實習	一至五單元	
			繪畫基礎實習	一至十單元	
			基礎圖學實習	一至七單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	色彩原理	一至五單元	
			造形原理	一至四-1 單元	四-1 立體造形的認識
			設計概論	一至四單元	
		專業(二)	基本設計實習	一至五單元	
			繪畫基礎實習	一至十單元	
			基礎圖學實習	一至九單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	色彩原理	全部範圍	
			造形原理		
			設計概論		
		專業(二)	基本設計實習		
			繪畫基礎實習		
			基礎圖學實習		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	色彩原理	全部範圍	
			造形原理		
			設計概論		
		專業(二)	基本設計實習		
			繪畫基礎實習		
			基礎圖學實習		



## 全樺文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 08 工程與管理類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	物理 B	一、緒論 二、直線運動 三、平面運動 四、力與運動 五、功與能量 六、動量守恆與其應用 七、流體的性質 八、溫度與熱量 九、波動與聲音 十、光波 十一、靜電學 十二、電流 十三、電流的磁效應 十四、電磁感應 十五、近代物理與量子現象 十六、物理與生活			
專業(二)	資訊科技	一、系統平台 二、資料表示、處理及分析 三、演算法 四、程式設計 五、資訊科技應用 六、資訊科技與人類社會			
次數	考試日期	範圍			備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	物理 B	一至三單元	
		專業(二)	資訊科技	第一單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	物理 B	一至五單元	
		專業(二)	資訊科技	一至二單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	物理 B	一至十單元	
		專業(二)	資訊科技	一至三單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	物理 B	一至十四單元	
		專業(二)	資訊科技	一至四單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	物理 B	全部範圍	
		專業(二)	資訊科技		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	物理 B	全部範圍	
		專業(二)	資訊科技		

全樺文化

Chuan Hua Publishing

# 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 09 商業與管理群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業 (一)	商業概論	一、商業基本概念 二、企業家精神與創業 三、商業現代化機能 四、商業的經營型態 五、連鎖企業及微型企業創業經營 六、行銷管理 七、人力資源管理 八、財務管理 九、商業法律 十、商業未來發展			
	數位科技概論	一、數位科技基本概念 二、系統平台 三、軟體應用 四、通訊網路原理 五、網路服務與應用 六、電子商務 七、數位科技與人類社會			
	數位科技應用	一、商業文書應用 二、商業簡報應用 三、商業試算表應用 四、雲端應用 五、影像處理應用 六、網頁設計應用 七、電子商務應用			
專業 (二)	會計學	一、會計基本概念 二、會計循環及會計帳簿 三、會計基本法則 四、分錄與日記簿 五、過帳與分類帳 六、試算與試算表 七、調整 八、結帳 九、財務報表 十、加值型營業稅會計實務 十一、現金及內部控制 十二、應收款項 十三、存貨 十四、證券投資 十五、長期營業用資產 十六、負債 十七、權益			
	經濟學	一、經濟基本概念 二、需求與供給 三、消費行為理論 四、生產理論 五、成本理論 六、市場結構與廠商收益 七、完全競爭市場產量與價格的決定 八、完全獨占市場產量與價格的決定 九、不完全競爭市場產量與價格的決定 十、分配理論 十一、工資與地租 十二、利息與利潤 十三、國民所得 十四、所得水準的決定 十五、貨幣與金融 十六、政府 十七、國際貿易 十八、經濟波動 十九、經濟成長與經濟發展			
次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	商業概論	一至二單元	
			數位科技概論	一至三單元	
			數位科技應用		
		專業(二)	會計學	一至十單元	
			經濟學	一至三單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	商業概論	一至二單元	
			數位科技概論	一至三單元	
			數位科技應用		
		專業(二)	會計學	一至十單元	
			經濟學	一至三單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	商業概論	一至五單元-2	5-1 傳統商店經營 5-2 連鎖經營與管理(含直營連鎖、委託加盟、特許加盟、自願加盟及合作加盟)
			數位科技概論	一至三單元	
			數位科技應用	一至三單元	
		專業(二)	會計學	一至十二單元	
			經濟學	一至九單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	商業概論	一至六單元	
			數位科技概論	全部範圍	
			數位科技應用	一至三單元	
		專業(二)	會計學	一至十五-2 單元	15-1 長期營業用資產的定義及分類 15-2 不動產、廠房及設備(含原始認列、折舊、估計變動、出售及報廢處分)
			經濟學	一至十四單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	商業概論	一至八單元	
			數位科技概論	全部範圍	
			數位科技應用		
		專業(二)	會計學	一至十七單元(十六單元先不考)	(十六單元負債先不考)
			經濟學	一至十七單元	
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	商業概論	全部範圍	
			數位科技概論		
			數位科技應用		
		專業(二)	會計學		
			經濟學		

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 10 衛生與護理類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	生物 B	國教署 生物 B 課本	一、生物體的構造與功能 二、演化與生物多樣性 三、植物的構造與生理 四、動物的代謝與恆定 五、人類的生殖 六、遺傳 七、生物技術 八、生態與資源利用		
專業(二)	健康與護理 (依考綱)		一、生長、發展與體適能 (一) 生長、發育、老化與死亡(1.受孕、懷孕及胚胎發育 2.產後照護與母乳哺餵 3.健康老化，高齡、長期照護與安寧照護) 二、安全生活與運動防護 (一) 安全教育與急救(1.職業安全衛生 2.事故傷害處理 3.常見急症處理技能) (二) 藥物教育(1.成癮處方藥物正確使用 2.物質濫用防制與處遇 3.避免濫用成癮物質之倡議策略) 三、群體健康與運動參與 (一) 健康環境(1.健康的生活方式與環境永續之營造) 四、個人衛生與性教育 (一) 個人衛生與保健(1.青少年常見身體健康問題及其保健 2.傳統醫學的養生之道) (二) 性教育(1.全人的性、自尊與愛的內涵 2.健康親密關係經營能力的培養 3.性別多樣性的了解與尊重 4.避孕原理、方法及人工流產 5.性病與生殖系統疾病的預防、保健及關懷行動的實踐與倡議策略 6.對性騷擾與性侵害議題之關懷、倡議與行動策略) 五、人、食物與健康消費 (一) 人與食物(1.疾病與飲食管理 2.飲食趨勢與健康體位管理) (二) 健康消費(1.健康消費權利與義務 2.食品安全與健康風險評估 3.科技產品消費及其對健康的影響) 六、身心健康與疾病預防 (一) 健康心理(1.創傷後壓力症候群 2.身心失調的預防與處理方法 3.全人健康的身心探索與整合技巧) (二) 健康促進與疾病預防(1.健康生活型態的改善與執行策略 2.全球急、慢性病的防治策略 3.疾病照護與自主管理)		
次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	生物 B	一至二單元	
		專業(二)	健康與護理	一、生長、發展與體適能 四、個人衛生與性教育 六-(二) 健康促進與疾病預防	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	生物 B	一至三單元	
		專業(二)	健康與護理	一、生長、發展與體適能 四、個人衛生與性教育 六-(二) 健康促進與疾病預防	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	生物 B	一至四單元	
		專業(二)	健康與護理	一、生長、發展與體適能 三、群體健康與運動參與 四、個人衛生與性教育 五、人、食物與健康消費 六-(二) 健康促進與疾病預防	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	生物 B	一至六單元	
		專業(二)	健康與護理	一、生長、發展與體適能 三、群體健康與運動參與 四、個人衛生與性教育 五、人、食物與健康消費 六、身心健康與疾病預防	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	生物 B	全部範圍	
		專業(二)	健康與護理		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	生物 B	全部範圍	
		專業(二)	健康與護理		

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 11 食品群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業 (一)	食品加工	一、食品加工基本概念 二、營養素 三、食品保藏 四、穀類、豆類及薯類加工 五、果蔬加工 六、釀造食品 七、肉品加工 八、乳品及蛋品加工 九、水產加工 十、低溫保藏食品 十一、嗜好性食品			
	食品加工實習	一、實習場所之安全衛生教育與相關作業管理 二、加工原料與特色食品 三、穀類及豆類加工 四、水果類及蔬菜類加工 五、釀造食品 六、畜產品加工 七、水產品加工 八、產品品質評鑑與行銷			
專業 (二)	食品化學與分析	一、食品化學與分析基本概念 二、食品化學基礎分析 三、食品成分(1.水分 2.醣類 3.蛋白質 4.脂質 5.礦物質 6.維生素 7.食品色、香、味) 四、食品成分在加工及貯藏過程之變化 五、食品添加物及食品安全			
	食品化學與分析實習	一、實驗場所之安全衛生教育與相關作業管理 二、食品化學與分析之基礎概念 三、食品化學基礎操作 四、食品感官品評 五、食品成分分析(1.水分分析 2.醣類分析 3.蛋白質分析 4.脂質分析 5.維生素分析 6.礦物質分析 7.水質分析) 六、食品添加物檢驗			
次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	食品加工	一至四單元	
			食品加工實習	一至三單元	
		專業(二)	食品化學與分析	一至二-3 單元(溶液濃度的種類)	
			食品化學與分析實習	一至二單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	食品加工	一至五單元	
			食品加工實習	一至四單元	
		專業(二)	食品化學與分析	一至二-6 單元(容量分析原理)	
			食品化學與分析實習	一至三單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	食品加工	一至八單元	
			食品加工實習	一至六單元	
		專業(二)	食品化學與分析	一至三-2 單元(醣類)	
			食品化學與分析實習	一至五-2 單元(醣類分析)	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	食品加工	一至九單元	
			食品加工實習	一至七單元	
		專業(二)	食品化學與分析	一至三-6 單元(維生素)	
			食品化學與分析實習	一至五-6 單元(礦物質分析)	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	食品加工	全部範圍	
			食品加工實習		
		專業(二)	食品化學與分析	一至四單元(全)	
			食品化學與分析實習	一至五單元(全)	
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	食品加工	全部範圍	
			食品加工實習		
		專業(二)	食品化學與分析	全部範圍	
			食品化學與分析實習		

## 全樺文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 12 家政群幼保類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業 (一)	家政概論	一、家政的意義、範圍與發展 二、家庭經濟與消費 三、家庭生活管理 四、家庭與環保 五、嬰幼兒發展與保育 六、高齡者生活照護 七、禮儀 八、膳食與生活 九、美容美髮與生活 十、服飾與生活 十一、時尚與生活 十二、家政發展趨勢與推廣			
	家庭教育	一、家庭本質的基本概念 二、家庭教育內涵 三、社會變遷與家庭型態 四、家人關係與溝通 五、家庭教育推展與趨勢			
專業 (二)	嬰幼兒發展照護實務	一、嬰幼兒發展照護 二、胎兒發展基本概念 三、新生兒發展與保育 四、嬰幼兒生理發展與照護 五、嬰幼兒健康照護 六、嬰幼兒日常生活照護 七、嬰幼兒心理發展與教保			
次數	考試日期	範圍			備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	家政概論	一至三單元	
			家庭教育	一至二單元	
		專業(二)	嬰幼兒發展照護實務	一至二單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	家政概論	一至五單元	
			家庭教育	一至二單元	
		專業(二)	嬰幼兒發展照護實務	一至三單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	家政概論	一至八單元	
			家庭教育	一至三單元	
		專業(二)	嬰幼兒發展照護實務	一至四單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	家政概論	一至十單元	
			家庭教育	一至四單元	
		專業(二)	嬰幼兒發展照護實務	一至六單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	家政概論	全部範圍	
			家庭教育		
		專業(二)	嬰幼兒發展照護實務		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	家政概論	全部範圍	
			家庭教育		
		專業(二)	嬰幼兒發展照護實務		

Chuan Hua Publishing

## 全樺文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 13 家政群生活應用類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元		
專業 (一)	家政概論	一、家政的意義、範圍與發展 二、家庭經濟與消費 三、家庭生活管理 四、家庭與環保 五、嬰幼兒發展與保育 六、高齡者生活照護 七、禮儀 八、膳食與生活 九、美容美髮與生活 十、服飾與生活 十一、時尚與生活 十二、家政發展趨勢與推廣		
	家庭教育	一、家庭本質的基本概念 二、家庭教育內涵 三、社會變遷與家庭型態 四、家人關係與溝通 五、家庭教育推展與趨勢		
專業 (二)	多媒材創作實務	一、多媒材的基本概念 二、創作構思與原理 三、平面設計與立體結構 四、平面創作 五、拼貼組合創作 六、解構重組創作構思 七、立體結構創作 八、多媒材綜合應用創作		
次數	考試日期	範圍		備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	家政概論	一至三單元
			家庭教育	一至二單元
		專業(二)	多媒材創作實務	一至三單元
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	家政概論	一至五單元
			家庭教育	一至二單元
		專業(二)	多媒材創作實務	一至四單元
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	家政概論	一至八單元
			家庭教育	一至三單元
		專業(二)	多媒材創作實務	一至六單元
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	家政概論	一至十單元
			家庭教育	一至四單元
		專業(二)	多媒材創作實務	一至七單元
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	家政概論	全部範圍
			家庭教育	
		專業(二)	多媒材創作實務	
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	家政概論	全部範圍
			家庭教育	
		專業(二)	多媒材創作實務	

Chuan Hua Publishing

## 全樺文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 14 農業群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	生物 B	國教署 生物 B 課本	一、生物體的構造與功能 二、演化與生物多樣性 三、植物的構造與生理 四、動物的代謝與恆定 五、人類的生殖 六、遺傳 七、生物技術 八、生態與資源利用		
專業(二)	農業概論	一、農業的起源 二、農業環境與發展 三、作物生產 四、土壤肥料 五、植物保護 六、農藝 七、園藝 八、林業經營管理 九、水產養殖 十、畜牧 十一、農產加工 十二、農業經營管理 十三、農民組織與農業推廣			
次數	考試日期	範圍			備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	生物 B	一至二單元	
		專業(二)	農業概論	一至二單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	生物 B	一至三單元	
		專業(二)	農業概論	一至四單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	生物 B	一至四單元	
		專業(二)	農業概論	一至七單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	生物 B	一至六單元	
		專業(二)	農業概論	一至十單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	生物 B	全部範圍	
		專業(二)	農業概論		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	生物 B	全部範圍	
		專業(二)	農業概論		

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 15 外語群英語類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	商業概論	一、商業基本概念 二、企業家精神與創業 三、商業現代化機能 四、商業的經營型態 五、連鎖企業及微型企業創業經營 六、行銷管理 七、人力資源管理 八、財務管理 九、商業法律 十、商業未來發展			
	數位科技概論	一、數位科技基本概念 二、系統平台 三、軟體應用 四、通訊網路原理 五、網路服務與應用 六、電子商務 七、數位科技與人類社會			
	數位科技應用	一、商業文書應用 二、商業簡報應用 三、商業試算表應用 四、雲端應用 五、影像處理應用 六、網頁設計應用 七、電子商務應用			
專業(二)	英文閱讀與寫作 (初階英文閱讀與寫作練習、中階英文閱讀與寫作練習、高階英文閱讀與寫作練習)	一、閱讀理解與寫作技能 二、議題閱讀與寫作練習			
次數	考試日期	範圍		備註	
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	商業概論	一至二單元	
			數位科技概論	一至三單元	
			數位科技應用		
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	商業概論	一至二單元	
			數位科技概論	一至三單元	
			數位科技應用		
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	商業概論	一至五單元-2	5-1 傳統商店經營 5-2 連鎖經營與管理(含直營連鎖、委託加盟、特許加盟、自願加盟及合作加盟)
			數位科技概論	一至三單元	
			數位科技應用	一至三單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	英文閱讀與寫作	初階英文閱讀與寫作練習 中階英文閱讀與寫作練習	
			商業概論	一至六單元	
			數位科技概論	全部範圍	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	數位科技應用	一至三單元	
			商業概論	一至八單元	
			數位科技概論	全部範圍	
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	英文閱讀與寫作	全部範圍	
			商業概論	全部範圍	
			數位科技概論	全部範圍	
		專業(二)	英文閱讀與寫作	全部範圍	



**全樺文化 111 學年度四技二專聯合模擬考**  
**16 外語群日語類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)**

科目		單元
專業(一)	商業概論	一、商業基本概念 二、企業家精神與創業 三、商業現代化機能 四、商業的經營型態 五、連鎖企業及微型企業創業經營 六、行銷管理 七、人力資源管理 八、財務管理 九、商業法律 十、商業未來發展
	數位科技概論	一、數位科技基本概念 二、系統平台 三、軟體應用 四、通訊網路原理 五、網路服務與應用 六、電子商務 七、數位科技與人類社會
	數位科技應用	一、商業文書應用 二、商業簡報應用 三、商業試算表應用 四、雲端應用 五、影像處理應用 六、網頁設計應用 七、電子商務應用
專業(二)	日文閱讀與翻譯 I	一、語彙 二、語法 三、閱讀技巧 四、句型與習作 五、句型翻譯
	日文閱讀與翻譯 II	一、語彙 二、語法 三、閱讀技巧 四、句型與習作 五、翻譯
	日文閱讀與翻譯 III	一、語彙 二、語法 三、閱讀技巧 四、翻譯
	日文閱讀與翻譯 IV	一、字彙 二、語法 三、閱讀技巧 四、翻譯技巧

次數	考試日期	範圍		備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日(星期一、二)	專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至二單元 一至三單元
		專業(二)	日文閱讀與翻譯 I	第 I 冊之二分之一 (一、語彙 二、語法 三、閱讀技巧 四、句型 與習作 五、句型翻譯)
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至二單元 一至三單元
第一次	111 年 10 月 20~21 日(星期四、五)	專業(二)	日文閱讀與翻譯 I	第 I 冊全冊
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至二單元 一至三單元
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至五單元-2
第二次	111 年 12 月 13~14 日(星期二、三)	專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至三單元 一至三單元
		專業(二)	日文閱讀與翻譯 I 日文閱讀與翻譯 II	第 I 冊全冊 第 II 冊全冊
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至六單元 全部範圍 一至三單元
		專業(二)	日文閱讀與翻譯 I 日文閱讀與翻譯 II 日文閱讀與翻譯 III 日文閱讀與翻譯 IV	第 I 冊全冊 第 II 冊全冊 第 III 冊全冊
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至八單元 全部範圍
第四次	112 年 03 月 14~15 日(星期二、三)	專業(二)	日文閱讀與翻譯 I 日文閱讀與翻譯 II 日文閱讀與翻譯 III 日文閱讀與翻譯 IV	全部範圍
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	一至八單元 全部範圍
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	全部範圍
		專業(二)	日文閱讀與翻譯 I 日文閱讀與翻譯 II 日文閱讀與翻譯 III 日文閱讀與翻譯 IV	全部範圍
第五次	112 年 04 月 10~11 日(星期一、二)	專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	全部範圍
		專業(二)	日文閱讀與翻譯 I 日文閱讀與翻譯 II 日文閱讀與翻譯 III 日文閱讀與翻譯 IV	全部範圍
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	全部範圍
		專業(二)	日文閱讀與翻譯 I 日文閱讀與翻譯 II 日文閱讀與翻譯 III 日文閱讀與翻譯 IV	全部範圍
		專業(一)	商業概論 數位科技概論 數位科技應用	全部範圍

## 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 17 餐旅群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	觀光餐旅業導論	一、觀光餐旅業基本觀念 二、觀光餐旅業之從業理念 三、餐飲業 四、旅宿業 五、旅行業 六、觀光餐旅相關產業 七、觀光餐旅行銷 八、觀光餐旅業的現況與未來			
專業(二)	餐飲服務技術	一、餐廳服務基本觀念 二、餐廳設備與器具 三、基本服務技巧 四、營業前的準備工作與營業後的收善工作 五、菜單與飲料單 六、餐桌佈置與擺設 七、餐飲禮儀 八、餐飲服務 九、飲料服務 十、餐廳服務流程 十一、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理			
	飲料實務	一、飲務的作業規範 二、器具、材料與調製法 三、飲品的認識與調製 四、茶的認識與調製 五、咖啡的認識與調製 六、酒的分類與製程 七、混合性飲料調製			
次數	考試日期	範圍			備註
複習考	111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二)	專業(一)	觀光餐旅業導論	一至三-3 單元	三-1 餐飲業的定義與特性 三-2 餐飲業的發展過程 三-3 餐飲業的類別與餐廳種類
		專業(二)	餐飲服務技術	一至三單元	
			飲料實務	一至三單元	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	觀光餐旅業導論	一至四單元	
		專業(二)	餐飲服務技術	一至五單元	
			飲料實務	一至四單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	觀光餐旅業導論	一至六單元	
		專業(二)	餐飲服務技術	一至七單元	
			飲料實務	一至五單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	觀光餐旅業導論	一至七單元	
		專業(二)	餐飲服務技術	一至九單元	
			飲料實務	一至六單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	觀光餐旅業導論		
		專業(二)	餐飲服務技術	全部範圍	
			飲料實務		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	觀光餐旅業導論		
		專業(二)	餐飲服務技術	全部範圍	
			飲料實務		

Chuan Hua Publishing

# 全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 18 海事群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	船藝	一、船舶種類(1.船舶類型與用途 2.船舶噸位 3.船舶之長度、寬度及水尺) 二、船舶基本結構(1.船舶的認識 2.船體結構名稱 3.船舶縱向及橫向結構的認識) 三、船舶標誌(1.載重線標誌 2.乾舷及吃水 3.其他法定標誌) 四、甲板設備與屬具(1.繫纜裝置及絞纜機 2.錨、錨鏈、錨機 3.吊桿裝置及起貨機 4.舵及舵機 5.繩索、舷梯及領港梯 6.求生及滅火設備) 五、穩度及俯仰(1.重心及浮心 2.穩度 3.定傾中心及扶正力臂 4.水尺變化及俯仰差 5.貨物裝載對穩度之影響) 六、船藝專業名詞字彙(1.船舶種類 2.船舶基本結構專業名詞字彙 3.船舶標誌專業名詞字彙 4.甲板設備與屬具專業名詞字彙 5.穩度及俯仰之專業名詞字彙) 七、船藝與人文(1.海洋文化與海洋藝術 2.海上工作特質與環境保護 3.船員的工作適應、情緒管理與人際關係 4.船員的生活型態、情感與家庭關係 5.船員的生涯規劃與風險管理)			
專業(二)	輪機	一、船舶主機(1.熱機的認識 2.外燃機(含鍋爐、蒸汽機) 3.內燃機(含汽油機、柴油機、燃氣渦輪機) 二、船舶推進系統(1.推進軸系 2.推進器的認識) 三、機艙系統(1.燃油系統 2.滑油系統 3.海水系統 4.淡水系統 5.電力系統 6.艙底水系統 7.防止污染處理系統 8.壓艙水系統 9.監控系統 10.其他系統) 四、船舶輔機(1.輔機的認識 2.管路、屬具及閥 3.泵 4.液壓設備 5.氣壓設備 6.鼓風機、空氣壓縮機 7.熱交換器 8.淡水製造機 9.冷凍及空調設備)			
次數	考試日期	範圍		備註	
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	船藝	單元一、船舶種類(全) 單元二、船體基本結構(全) 單元三、船舶標誌(全) 單元四、甲板設備與屬具：1-2	
		專業(二)	輪機	單元一、船舶主機(全) 單元三、機艙系統：1-4 單元四、船舶輔機：1-3	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	船藝	單元一、船舶種類(全) 單元二、船體基本結構(全) 單元三、船舶標誌(全) 單元四、甲板設備與屬具：1-4	
		專業(二)	輪機	單元一、船舶主機(全) 單元三、機艙系統：5-8 單元四、船舶輔機：4-7	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	船藝	單元一、船舶種類(全) 單元二、船體基本結構(全) 單元三、船舶標誌(全) 單元四、甲板設備與屬具(全) 單元五、穩度及俯仰(全)	
		專業(二)	輪機	單元一、船舶主機(全) 單元二、船舶推進系統(全) 單元三、機艙系統：9-10 單元四、船舶輔機：8-9	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	船藝	全部範圍	
		專業(二)	輪機		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	船藝	全部範圍	
		專業(二)	輪機		

## 全樺文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 19 水產群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	水產概要	考綱	一、水產業基本概念 二、海洋漁業 三、水產養殖業 四、水產食品業 五、水產運銷與經營 六、漁業行政及法規		
專業(二)	水產生物實務	課本	一、水產生物的意涵 (1.水產生物學的意義 2.水產生物的特徵 3.水產生物的分類 4.製作標本的意義與保育的重要性) 二、水產植物之辨識與標本製作 (1.微細藻 2.大型藻 3.高等水產植物 4.水產植物標本的保存與製作) 三、水產動物之辨識與標本製作 (1.原生生物 2.多孔動物門 3.刺胞動物門 4.軟體動物門 5.環節動物門 6.輪形動物門 7.節肢動物門 8.棘皮動物門 9.半索動物門及脊索動物門 10.水產動物標本的保存與製作)		
次數	考試日期	範圍			備註
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	水產概要	一至二單元	考到課本二-2 大型藻(P1-61) 實務學習手冊： 實驗 1~實驗 2(P1~10)
		專業(二)	水產生物實務	一至二-2 單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	水產概要	一至三單元	考到課本三-3 刺胞動物門(P1-94) 實務學習手冊： 實驗 1~實驗 8(P1~45)
		專業(二)	水產生物實務	一至三-3 單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	水產概要	一至五單元	考到課本三-8 棘皮動物門(P1-148) 實務學習手冊： 實驗 1~實驗 18(P1~110)
		專業(二)	水產生物實務	一至三-8 單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	水產概要	全部範圍	含課本和實務學習手冊(全)
		專業(二)	水產生物實務		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	水產概要	全部範圍	含課本和實務學習手冊(全)
		專業(二)	水產生物實務		

## 全樺文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

## 20 藝術群影視類 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	藝術概論	一、藝術的緣起 二、藝術的意義 三、藝術的內容 四、藝術的類型 五、藝術創作與公共議題 六、藝術創作與經濟發展 七、藝術創作與社會文化			
專業(二)	展演實務	一、展演實務基本概念 二、展演製作分工 三、展演製作流程 四、展演空間 五、展演製作安全注意事項			
	音像藝術展演實務	一、展演前製 二、展演製作 三、展演執行			
次數	考試日期	範圍			備註
第一次	111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五)	專業(一)	藝術概論	一至三單元	
		專業(二)	展演實務	一至三單元	
			音像藝術展演實務	第一單元	
第二次	111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三)	專業(一)	藝術概論	一至四單元	
		專業(二)	展演實務	一至三單元	
			音像藝術展演實務	一至二單元	
第三次	112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五)	專業(一)	藝術概論	一至六單元	
		專業(二)	展演實務	一至四單元	
			音像藝術展演實務	一至三單元	
第四次	112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	藝術概論	全部範圍	
		專業(二)	展演實務		
			音像藝術展演實務		
第五次	112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二)	專業(一)	藝術概論	全部範圍	
		專業(二)	展演實務		
			音像藝術展演實務		