

第 41 屆全國技能競賽南區分區技能競賽

簡 章



中華民國精彩一百

指導單位：行政院勞工委員會

主辦單位：國際技能競賽中華民國委員會

承辦單位：行政院勞工委員會職業訓練局臺南職業訓練中心

協辦單位：台灣首府大學

新榮高級中學

國立臺南高級工業職業學校

嘉南藥理科技大學

※ 請詳閱簡章以免權益受損 ※

中華民國 100 年 2 月

簡章（含報名表）免費索取

目 錄

壹、目的	1
貳、辦理單位	1
參、報名有關事項	1
一、報名資格	1
二、報名日期	2
三、簡章及報名表索取處	2
四、報名手續	2
五、報名方式	3
肆、競賽日期、地點	3
伍、競賽職類及技能範圍(詳附件 1)	4
陸、競賽方式	4
柒、獎勵	4
捌、其他注意事項	5
報名常見 Q & A	6

附件 4—競賽職類及技能範圍

附件 5—選手請假單

附件 1—報名表正面、報名表背面

附件 2—通信報名用信封封面

附件 3—選手通知回郵信封封面

第 41 屆全國技能競賽南區分區技能競賽簡章

壹、目的：

選拔優秀技術青年參加第 41 屆全國技能競賽，促進技術交流，提高技能水準。

貳、辦理單位：

指導單位：行政院勞工委員會

主辦單位：國際技能競賽中華民國委員會

承辦單位：行政院勞工委員會職業訓練局臺南職業訓練中心

協辦單位：台灣首府大學

新榮高級中學

國立臺南高級工業職業學校

嘉南藥理科技大學

參、報名有關事項：

一、報名資格：

(一) 具有中華民國國籍，符合下列規定之一者，經有關機關、學校、團體、公司行號、廠商及訓練機構推薦者，得報名參加。

1、青年組：即民國 79 年 1 月 1 日以後出生者，但集體創作及機電整合等 2 職類為民國 76 年 1 月 1 日以後出生者。

2、成人組：78 年 12 月 31 日以前出生者。

3、青年組辦理全部競賽職類，成人組辦理造園景觀 1 職類。

(二) 各有關機關、學校、團體、公司行號、廠商及訓練機構推薦原則如下：

1、推薦選手參加本區競賽之單位，限設於嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、臺東縣、澎湖縣等 7 個縣（市）行政轄區內，每 1 單位每 1 職類限推薦 3 人（組），即同 1 職類不得有第 4 人（組）報名；須經總公司推薦者，各分區亦限推薦 3 人（組）。同 1 人（組）不得同時參加 2 個職類或跨越 2 區報名（即不得同時在北區、中區或南區報名參賽），如有跨區報名情形，主辦單位應通知其選擇其中 1 區參賽，或由主辦單位決定在其中 1 區參賽，選手不得有異議。

2、參賽選手得由 2 個提名單位（或以上）共同推薦（提名單位不得跨區），且同 1 單位同 1 職類仍不超過 3 人（組）為限。

3、提名單位以具法人身分為限，學校附設進修補習學校並具關防者，具推薦資格；但學校內部單位或附設機構（如各系所及附設美容院），因不具法人資格及關防，不具推薦選手參賽資格。

4、機關、團體、公司行號及廠商單獨推薦者，需加附農民、軍人保險卡影印本或勞保投保證明資料，參加公保者，可以職員證代替；另學校單獨推薦者，需加附學生證影印本。共同推薦者皆需檢附提名單位之證明文件影印本。

5、中餐烹飪職類需具有中餐烹飪（葷、素）丙級技術士證者，方可報名；西點製作及麵包製作 2 職類，需具有烘焙食品（西點蛋糕、麵包、餅乾）丙級技術士證者，方可報名。

二、報名日期：

100年2月16日至3月1日止，一律採通信方式報名，收件日期以郵戳或有註明日日期戳記為憑，逾期不受理。(詳報名手續、報名方式)

三、簡章及報名表索取處：

請逕至行政院勞工委員會中部辦公室網站 <http://www.labor.gov.tw/> 或本中心網站 <http://www.tnvtc.gov.tw/> 下載使用；或向下述表列單位索取：

單位名稱	地址	電話
行政院勞工委員會中部辦公室	臺中市黎明路2段501號6樓	04-22595700 分機506
行政院勞工委員會職業訓練局 臺南職業訓練中心	臺南市官田區工業路40號	06-6985945 分機 290、253、220 傳真電話： 06-6993042
雲嘉南區就業服務中心 臺南就業服務站	臺南市衛民街19號	06-2371218
雲嘉南區就業服務中心 新營就業服務站	臺南市新營區中正路102-3號	06-6328700
雲嘉南區就業服務中心 永康就業服務站	臺南市永康區中山北路147號	06-2038560
雲嘉南區就業服務中心 嘉義就業服務站	嘉義市興業東路267號	05-2240656
雲嘉南區就業服務中心 朴子就業服務站	嘉義縣朴子市嘉朴路西段87號	05-3621632
高屏澎東區就業服務中心	高雄市五福三路21號8樓	07-2313232
高屏澎東區就業服務中心 屏東就業服務站	屏東縣屏東市復興路446號	08-7559955
高屏澎東區就業服務中心 岡山就業服務站	高雄市岡山區岡燕路347號	07-6220253
高屏澎東區就業服務中心 鳳山就業服務站	高雄市鳳山區中山西路235號	07-7410243
高屏澎東區就業服務中心 潮州就業服務站	屏東縣潮州鎮昌明路98號	08-7884358
高屏澎東區就業服務中心 臺東就業服務站	臺東縣臺東市中興路2段385號	089-222339
高屏澎東區就業服務中心 澎湖就業服務站	澎湖縣馬公市水源路52號	06-9271207
高雄市政府勞工局訓練就業中心 前鎮就業服務站	高雄市前鎮區鎮中路6號1樓	07-8220790
高雄市政府勞工局訓練就業中心 三民就業服務站	高雄市三民區大順二路468號10樓	07-3837191
高雄市政府勞工局訓練就業中心 中區就業服務站	高雄市前金區中正四路211號17樓之5	07-2511285
高雄市政府勞工局訓練就業中心 左營就業服務站	高雄市左營區左營大路479號	07-5855902
高雄市政府勞工局訓練就業中心 楠梓就業服務站	高雄市楠梓區德賢路139號	07-3609521

四、報名手續：

(一) 每一人報名費新台幣400元整(請購買郵局匯票，匯票受款人：『臺南職業訓練中心』)。團體報名可一起購買報名費匯票，並請檢附名單清冊及收據寄送方式(集中寄送請附掛號回郵信封，分批寄送則於選手通知一併檢附)。*匯票受款名稱務必正確*

(二) 填妥報名表(正、背面,詳附件 1),並注意下列事項:

- 1、黏貼最近 6 個月內 1 吋半身脫帽照片(背面填寫職類、姓名)於報名表上,未黏貼於照片處欄位中者,視同資格不符。
- 2、繳交國民身分證或可證明中華民國國籍之證明文件(如護照、國籍證明書、父母一方具有我國國籍證明及本人出生證明等)及在臺灣居留證影本黏貼於報名表上。
- 3、機關、團體、公司行號及廠商推薦者,檢附農民、軍人保險卡影印本或勞保投保證明資料(參加公保者,可以職員證影本代替),貼於報名表上。
- 4、學校推薦者,檢附學生證影印本,貼於報名表上。
- 5、加蓋提名單位印信,印信內容應與提名單位全銜相同。

(三) 參賽選手競賽通知回郵信封面(附件 2),請填寫選手參賽職類、姓名及地址,並貼妥印刷品掛號郵資 45 元,黏貼於 A4 大小信封上,做為寄發競賽重要通知予參賽選手用,每一人限用一個信封(團體組參賽亦同)。

(四) 報名中餐烹飪、西點製作及麵包製作職類者,報名時已通過相關職類丙級技術士技能檢定,但尚未核發技術士證者,得於報名時檢附成績單通知予承辦單位,由承辦單位暫時受理報名,但需於競賽前 1 個月補送技術士證影本。逾期未補證者視同資料不齊全,取消報名資格。

五、報名方式:

- (一) 採通信報名,請將報名表(正、背面)及相關文件,裝入 A4 以上信封袋,並將報名用信封封面(附件 3)貼牢於信封袋上,以掛號郵寄『行政院勞工委員會職業訓練局臺南職業訓練中心(技能檢定課)』收(裝入前請再次檢視報名資料是否齊備)。
- (二) 報名表經承辦單位審核後,資料不齊全或不合格者,不予受理,並由承辦單位通知提名單位。

肆、競賽日期、地點:

一、日期:100 年 5 月 13 日(星期五)報到及熟悉場地,5 月 14 日(星期六)競賽及評分,5 月 15 日(星期日)舉行閉幕及頒獎典禮。

二、地點:

(一) 行政院勞工委員會職業訓練局臺南職業訓練中心(臺南市官田區工業路 40 號):
綜合機械、模具、機電整合、CNC 車床、CNC 銑床、冷作(金屬結構製作)、銲接、木模、建築鋪面、汽車板金(打型板金)、配管與暖氣、電子(工業電子)、電氣裝配(室內配線)、工業控制(工業配線)、砌磚、油漆裝潢(油漆)、粉刷、家具木工、門窗木工、珠寶金銀細工、服裝創作、汽車噴漆、造園景觀、冷凍空調、資訊與網路技術、圖文傳播設計技術、機器人、國服、視聽電子等 29 職類。

(二) 新榮高級中學(臺南市柳營區光福里 132 之 12 號):

資訊技術(軟體應用)、網頁設計、美髮(男女美髮)、美容、汽車技術等 5 職類。

(三) 國立臺南高級工業職業學校(臺南市永康區中山南路 193 號):

集體創作、CAD 機械製圖、板金、機具控制、鑄造等 5 職類。

(四) 台灣首府大學(臺南市麻豆區南勢里 87-1 號):

西點製作、西餐烹飪、餐飲服務、中餐烹飪等 4 職類。

(五) 嘉南藥理科技大學(臺南市仁德區保安里二仁路 1 段 60 號):

花藝、麵包製作等 2 職類。

伍、競賽職類及技能範圍：(詳如附件 4)

陸、競賽方式：

- 一、競賽以採實地技能操作為原則，但該職類報名人數超過競賽場地設備負荷容量時，得先行辦理筆試或技能測驗，擇優參加競賽。
- 二、報名參加之各職類人數 3 區合計未達規定推薦 6 人(組)時，則再延長該職類報名時間 7 天，並以 1 次為限，仍未達 6 人(組)時，該職類暫停辦理競賽，應退還選手所繳報名費，但其他分區有辦理同 1 職類競賽，得經協調轉移至其他分區報名參賽。
- 三、本區各職類如因報名未達規定推薦 6 人(組)時，需併至北區或中區辦理；並俟報名結束統計後，再行確認競賽之地點。

柒、獎勵：

- 一、競賽選手部分：每 1 職類取前 5 名優勝選手，參賽人數不足 10 人(組)時，優勝人數取報名人數之二分之一比例獎勵(例如：6 人(組)或 7 人(組)參賽時，取前 3 名優勝；8 人(組)或 9 人(組)參賽，取前 4 名優勝；10 人(組)以上參賽，則取前 5 名優勝)。青年組及成人組每 1 職類優勝選手且競賽成績 60 分以上者，獎勵如下：
 - (一)第 1 名：獎金新臺幣 1 萬元、金牌 1 面、獎狀乙幀。
 - (二)第 2 名：獎金新臺幣 5 仟元、銀牌 1 面、獎狀乙幀。
 - (三)第 3 名：獎金新臺幣 3 仟元、銅牌 1 面、獎狀乙幀。
 - (四)第 4 名：獎狀乙幀。
 - (五)第 5 名：獎狀乙幀。
- 二、提名單位需要優勝選手之提名單位獎狀者，請於報名表中勾選，未勾選者視同不需要，將不頒發提名單位獎狀(如需補發者，請向承辦單位申請)。
- 三、分區技能競賽各職類前 3 名選手，於 3 年內報名參加相關職類丙級技能檢定時，得申請免試術科測試(全國技能競賽與技術士技能檢定職類對照表請以行政院勞工委員會(中部辦公室)公告為主，且未表列者，無法申請免術科測試，另申請免術科測試者，必須先符合對照表職類、級別之報檢資格)。
- 四、每 1 職類前 5 名優勝選手(參賽人數不足 10 人(組)或成績未達 60 分時，名額遞減)，將推薦參加全國技能競賽。僅 1 區辦理之職類，參賽人數不足 10 人(組)時，優勝人數取報名人數之二分之一比例獎勵原則辦理，但逾 10 人(組)時，則不受名額限制，擇優錄取。但成績未達 60 分者不列入名次且不予推薦。
- 五、另為減少全國技能競賽材料的浪費及鼓勵有意願參賽的選手繼續參加競賽，有資格參加全國技能競賽優勝選手應填寫願繼續全程參加競賽切結書，若不願繼續參賽者，不影響其分區技能競賽名次，但其名額可依成績依序遞補，推薦參加全國技能競賽，但成績未達 60 分者仍不予推薦，且遞補作業於分區技能競賽頒獎典禮(名次確定)後 15 日內截止。
- 六、選手因作弊取得目前之成績，經查證屬實後，取消其名次，並按成績依序遞補，但僅遞補至第 5 名。

捌、其他注意事項：

- 一、曾代表我國參加國際技能競賽之國手，不得再推薦參加任何職類之技能競賽，以團隊組合方式競賽者，亦同（例如：集體創作職類選手以 3 人 1 組、機電整合、機器人及造園景觀職類選手以 2 人 1 組方式報名參賽者，其中遇有 1 人曾代表我國參加國際技能競賽者，該組亦不得再推薦參賽）。
- 二、曾獲得全國技能競賽前 3 名之優勝選手，不得再推薦參加同職類技能競賽，以團隊組合方式參賽者，亦同（例如：集體創作、機電整合、機器人及造園景觀職類，其中 1 人不能再搭配其他選手參加同職類技能競賽）。
- 三、分區技能競賽集體創作職類選手以 3 人 1 組、機電整合、機器人及造園景觀職類選手以 2 人 1 組方式報名參賽，推薦之組合名單，一經報名即不得申請變更。遇其中 1 人因有正當理由無法參賽時，經承辦單位許可者，可再推薦符合條件之選手參賽。但分區技能競賽 30 日前（即 100 年 4 月 13 日）因各項作業已完成，無法配合更新名單，故不得再推薦，其該組全體選手以棄權論。
- 四、為減少競賽材料及相關資源的浪費，無正當理由卻未參賽者，將依下列方式處理：
 - （一）於第 40 屆全國技能競賽（含分區技能競賽）中，該提名單位所推薦之選手未請假亦未參賽者，該提名單位不得推薦該職類選手參賽，其該選手亦不能參加分區技能競賽及全國技能競賽。
 - （二）提名單位於次屆競賽時，主辦單位不接受該提名單位推薦該職類選手參賽，且不接受該選手再報名參加全國技能競賽（含分區技能競賽）。
 - （三）以上所謂正當理由係指天災（颱風、地震、空襲、水災、火災等不可抗力之重大偶發事件）和無法預期（重大車禍、生病住院、家有重大事故等具有證明）之因素。但選手預知屆時無法參賽時，應事先於競賽 2 週前（即 100 年 4 月 30 日前）以書面方式（如附件 5）向行政院勞工委員會中部辦公室或本中心請假，經獲准者，則不在此限。請假者視同放棄該次參賽權力，屆時不得再行主張恢復，及不得申請保留或退還報名費等。
- 五、分區技能競賽優勝選手經推薦參加全國技能競賽時，因畢業、離職或加強訓練者，其就讀學校、服務單位或訓練單位，可增加申請為共同提名單位。請新增共同提名單位正式函文並檢附相關佐證文件影本，向主辦單位提出該選手為單位之學生、員工或受訓學員。
- 六、依據教育部發布之「中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法」及教育部核定頒布之「高級中等學校技藝技能優良學生甄審及保送入學實施要點」、「專科學校技藝技能優良學生甄審及保送入學實施要點」規定，凡參加分區技能競賽，獲得各職類優勝前 3 名者，得申請參加甄審入學。
- 七、推薦參加全國技能競賽總人數為 3 人（組）時，該職類改為表演賽；人數 2 人（組）以下時，該職類暫停辦理競賽。
- 八、第 41 屆全國技能競賽預訂於 100 年 9 月 2 日至 9 月 7 日在台中市舉行，推薦參加全國技能競賽之優勝選手，可於 100 年 7 月 15 日後至勞委會中部辦公室網站（www.labor.gov.tw）查詢競賽試題及報到通知等相關訊息，若有疑義，可電話洽詢行政院勞工委員會中部辦公室第四科（04-22595700 轉 506）。
- 九、請多利用 E 政府平台，選手可透過 E 政府訂閱競賽訊息及寄送通知參賽，如需此服務，請先至我的 E 政府網站申請「E 政府」帳號，申請帳號網址如下：
<https://www.cp.gov.tw/portal/person/initial/Registry.htm?returnUrl=http://msg.nat.gov.tw>
- 十、競賽時間及場地如有變更時，另行通知。

報名常見Q & A

問題 1：報名參賽是否有年齡限制？

答：(1) 青年組：即民國79年1月1日以後出生者，但集體創作及機電整合等2職類為民國76年1月1日以後出生者。(青年組辦理全部競賽職類)

(2) 成人組：78年12月31日以前出生者。(成人組僅辦理造園景觀1職類)

問題 2：提名單位設於北區或中區行政轄區內，請問是否可以在南區報名？

答：推薦選手參加南區競賽之單位，限設籍於嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、臺東縣、澎湖縣等7縣(市)行政轄區內，不得跨區報名。

問題 3：每1單位每1職類可推薦多少人？選手是否可跨職類(區)報名？

答：每1單位每1職類限推薦3人(組)。同1人(組)不得同時參加2個職類或跨2區報名。

問題 4：學校附設進修補習學校，是否可以每職類另推薦3人(組)參賽，不受日校已推薦3人(組)名額之影響？

答：(1) 提名單位以具法人身分為限，學校附設進修補習學校並具關防者，具推薦資格，可再另推薦3人(組)參賽，惟關防須為進修補習學校關防。另參賽者須查核學生證為補校學生。

(2) 另學校內部單位或附設機構(如各系所及附設美容院)，因不具法人資格及關防，不具推薦選手參賽資格。

問題 5：提名單位需檢附哪些相關證明文件？

答：(1) 機關、團體、公司行號及廠商單獨推薦者，需加附農民、軍人保險卡影本或勞保投保證明資料，參加公保者，可以職員證代替。

(2) 學校單獨推薦者，需加附學生證影印本。

(3) 共同推薦者皆需檢附提名單位之證明文件影印本。

問題 6：哪些職類需檢附丙級技術士證？

答：中餐烹飪職類—中餐烹飪(葷、素)丙級技術士證；西點製作、麵包製作2職類—烘焙食品(西點蛋糕、麵包、餅乾)丙級技術士證。

問題 7：報名費之匯票可否數人一起開立？

答：團體報名可一起購買報名費匯票，每一人報名費新臺幣400元整，並請檢附名單清冊。(請購買郵局匯票，匯票收款人：『臺南職業訓練中心』)。

問題 8：競賽以採實地技能操作為原則，什麼情況需辦理筆試或技能測驗？

答：當某1職類報名人數超過競賽場地設備負荷容量時，得先行辦理筆試或技能測驗，擇優參加競賽。

問題 9：各職類報名未達規定推薦6人(組)時，會如何辦理？

答：本區各職類如因報名未達規定推薦6人(組)時，需併至北區或中區辦理；並俟報名結束統計後，再行確認競賽之地點。

問題 10：集體創作職類選手以3人1組、機電整合、機器人及造園景觀職類選手以2人1組方式報名參賽，是否仍需再另準備其他資料？

答：為俾便編排競賽崗位，請將報名表包括(正面及背面)一併寄出，另同1組者請於報名表下方填寫其餘同組選手姓名，惟組合名單一經報名即不得申請變更。

問題 11：競賽成績優勝前3名，參加相關職類丙級技能檢定時，可申請免試術科測試嗎？

答：分區技能競賽成績優勝前3名，於3年內報名參加相關職類丙級技能檢定時，得申請免試術科測試(全國技能競賽與技術士技能檢定職類對照表請以公告為主，且未表列者，無法申請免術科測試，另申請免術科測試者，必須先符合對照表職類、級別之報檢資格)。

職類代號及名稱	技能範圍
1、綜合機械	使用各種工具、刀具、量具及銑床、車床、磨床、鑽床等工具機，依照工作圖及說明加工完成各種精密之金屬、非金屬單件並裝配成具特定機械功能之組套件，並依據完整的氣壓及電機線路圖，使用各型工具，裝配各種電力及氣壓元件、感測器及儀表等，並完成相關的配管及配線。依據動作要求，完成電腦特定程式之編寫及可程式控制器及氣壓控制器之設定，最終整合機械、氣壓及電機之套件，裝配成具特定可程式之功能機械。
2、模具	依照成品圖規劃繪製工作圖或參照工作圖，使用各種手工具、拋光工具及精密量具等，並依工作需要操作銑床、磨床、鑽床及數控機械等工作母機，製作各種精密配合件及金屬模具，亦能依模具特性在所提供之生產機器執行試模工作。
3、集體創作	由三位選手共同集體創作一套事先公開且具創新功能之機械(電)作品，工作內容包括設計、製造及組裝該作品；另需製作操作說明書及維修手冊等。此創作品係以簡單裁切之原始材料及標準零件完成；競賽中使用各種手工具、刀具及量具，並搭配以車床、傳統銑床、鑽床、銲接機、板金彎折機及剪切機等相關工具機加工創作品之零組件，最終並需裝配成具特定功能之機械(電)作品。競賽中之設計圖、使用說明書、維修手冊、材料成本、工具機加工成本、工時成本、功能項目以及意外計畫(CNC銑床加工與電路)等皆為評分之範圍。
4、機電整合	能依據所提供之設計圖、流程說明書及文件。根據所指定之要求裝配自動控制機件暨設計 PLC 程式來控制機械設備，並依圖及文件完成機器與控制器間之連線、測試與調整，使執行所需之正確功能。需具備機械機構裝配、機械製圖、低壓配線圖、電機、電子、工業控制器、人機介面、氣壓、配線、配管、影像辨識、成本分析、流程分析、最佳化分析與工業衛生安全規則...等相關技術與知識。
5、CAD 機械製圖	依最近一屆或下一屆國際技能競賽指定所使用之 CAD 軟體，使用 ISO 國際標準之規範並依照試題說明，繪製可參變數之機械或機件 3D 實體圖完成工作圖、實物測繪、熔接圖、設計圖、組合圖、機構模擬、應力分析、動畫與交線展開圖。
6、CNC 車床	依照工作圖或樣品選用適當材料、刀具、夾具及工具，熟悉 CNC 車床操作，設計 CNC 加工程式，模擬加工路徑；或經由電腦輔助設計製造系統繪製工作圖形，製作及傳輸加工程式，並能正確使用量具量測精度及輸入補正值，完成鑽孔、車製圓軸內外徑、錐度、曲面、螺紋、溝槽等機械加工與組合。
7、CNC 銑床	能依照工作圖或實樣選用刀具、夾具、工具、量具及材料等製作加工程式或應用電腦輔助設計製造系統，設計加工程式，模擬刀具切削路徑，操作 CNC 銑床，從事各種平面、斜面、曲面、圓弧、溝槽、鑽孔、鉸孔、螺紋及輪廓等機件加工與組合。

<p>8、冷作 (金屬結構製作)</p>	<p>用手工具與機械設備將各種金屬材料之板件、型材、管件、棒材及半成品等材料，依據競賽工作圖和試題說明加工製成幾何構造物或機件。工作內容包括作業安全與衛生、放樣展開、樣板製作、落樣繪圖、瓦斯火焰切割、電離子氣切割、剪切、鋸切、鑿切磨削、鉗作加工、鑽孔、攻牙、配管安裝、冷熱作折彎或曲製、滾圓成型、組立配合、銲接、整型、研磨、校驗等作業。</p>
<p>9、資訊技術 (軟體應用)</p>	<p>應用 Microsoft Office 文書處理 Word、電子試算表 Excel、電腦簡報 PowerPoint、資料庫 Access 等工具軟體設計出各項商業自動化功能，透過輸入及處理程序產出商業實務領域所需之各種資訊與報表，所需之技能包含：</p> <p>(一) 異質及不同格式資料之讀取、輸入、匯入、偵錯、轉換及匯出。</p> <p>(二) 商業文件、表格、表單、圖表之設計，以及合併列印、文件自動化等工具之活用。</p> <p>(三) 透過文字、圖形、圖表、母片、多媒體及動畫效果，設計商業多媒體簡報，並根據簡報對象及場合，設定不同的播放順序與展現方式。</p> <p>(四) 透過資料分析工具與圖表之設計，進行商業智慧分析。</p> <p>(五) 設計資料庫管理系統，並熟悉 SQL 語法之撰寫、偵錯與應用。</p> <p>(六) 以工具軟體既有之繪圖功能進行版面美化編排及圖像設計作業。</p> <p>(七) 透過巨集、VBA 程式，處理繁複的商業自動化程序。</p> <p>(八) 綜合以上之技能，以解決商業實務問題為導向所需之各類文件、試算表、多媒體簡報、表單、報表及各式資訊之產出。</p>
<p>10、銲接</p>	<p>以手工電銲、氬銲、半自動金屬電弧銲等銲接方法，配合手工電銲條、碳鋼與不銹鋼及鋁合金之氬銲銲條、半自動實心銲線、包藥銲線等銲材為填料，並以氬氣、二氧化碳或混合氣體為保護氣體，必要時得使用輔具與量具，將碳鋼、不銹鋼、鋁合金等金屬板材或管材依照工作圖所指定之銲接方法及銲接位置加以組合並銲接成為碳鋼試驗板(管)、碳鋼壓力容器、不銹鋼及鋁合金之結構件等成品。所有成品除應接受外觀客觀評分外，試驗板、管及壓力容器尚需個別接受彎曲試驗、放射線檢驗及水壓試驗等。</p>
<p>11、木模</p>	<p>木模技能以實作技術為主，依照工作圖和試題說明，繪製木模結構圖，並用木模機械及手工具，將木材、塊狀樹脂(代木)正夾板、澆注樹脂、積層樹脂等材料，製作完整的鑄造用木模或部分木模、砂心盒或砂心模型及樹脂模型。</p>
<p>12、建築鋪面</p>	<p>建築鋪面指的是於房屋、工業或公共建築，教堂，游泳池，戶外設施和外牆牆面、地板和樓梯鋪設陶瓷磚、馬賽克和天然石材以為保護和裝飾，它還包括建造小牆面以及接續磚或立方塊的階梯。</p>

<p>13、汽車板金 (打型板金)</p>	<p>使用車身量測設備了解碰損後狀況，並且使用手工具及機械將板材曲折，藉以配合汽車原件實施點銲、MIG 銲接、填塞銲，以及使用點銲鑽除器將點銲處去除，並且更換部分原件。車體結構件碰損應使用各種工具使其恢復至原來之外觀形狀及表面平滑度。</p> <p>(一) 使用車體校正設備量測各基準點，以判斷其失準之狀況並以圖面顯示。</p> <p>(二) 使用點銲鑽除器、切割機具等工具將欲更換之車體結構件去除。</p> <p>(三) 使用電阻點銲、MIG 銲接、銅銲接合結構件。</p> <p>(四) 碰損之汽車車體外板，應使用各種板金工具恢復至原來外觀形狀。</p> <p>(五) 實施部分車體結構件之成型。</p> <p>(六) 使用各類研磨機具修整表面，使其保持適當之平滑度。</p>
<p>14、板金</p>	<p>利用手工具及機械將薄金屬板、管（包括軟鋼、不銹鋼、鋁）製成物品，工作內容包括識圖、展開圖之繪製〈使用 AutoCAD 2D 展開〉、剪切、成形、邊緣之製作、銲接(氣銲、電阻銲、MIG、TIG 等)及組立等。</p>
<p>15、配管與暖氣</p>	<p>用手工具及機械將鑄鐵管、黑鐵管、鍍鋅鋼管、不銹鋼管、塑膠管(含 PVC 管、PP 管、PB 管、PE 管、ABS 管、開泰管...等)、銅管及衛生設備、暖氣設備等依據工作圖完成組合。工作內容包括識圖、落樣、切割、分歧成形、冷熱彎曲、擴管、壓縮接合、鉸牙、銲接(含氣銲、錫銲、銀銲、銅銲、塑膠焊...等)、管件組合、整型、管路系統依設計圖裝設固定、壓力試驗檢漏(使用水壓、氣壓)、修理等作業。</p>
<p>16、電子 (工業電子)</p>	<p>使用手工具與儀表進行設計、裝配、調整、測試、量測及檢修電子電路與電子儀器設備。其技術範圍包括感測器、類比電路、數位電路、單晶片微處理機、微電子學、基本電學、電子元件與儀表、馬達控制。比賽項目包括理論計算、電腦繪圖(繪製電路圖與印刷電路板佈置圖)、設計與實作(包括硬體設計與軟體設計，軟體設計以單晶片之 C 語言程式設計為主)、機械與電路組裝、量測與測試和故障檢修。</p>
<p>17、網頁設計</p>	<p>整體網站之規劃與設計，包括網站企劃，網頁版面美工設計，網頁版面程式設計及伺服器端程式設計。應用美術編輯軟體設計靜態及動態的網頁版面，並在伺服器上，撰寫伺服器語言(Server-side scripting，例如 PHP、ASP、JSP)結合資料庫(database，例如 MySQL)，動態產生標籤語言(Markup language，例如 HTML、XHTML、XML 及 JavaScript 等)，並且傳送到客戶端的瀏覽器中，藉以呈現各式各樣的文字、圖片、動畫，並與使用者互動。技能項目如下：</p> <p>(一) 整體網站內容之規劃與設計。</p> <p>(二) 熟悉標籤語言(Markup languages)。</p> <p>(三) 應用樣式表(Style sheet languages)改變介面。</p> <p>(四) 使用 PHP 語言、MySQL 資料庫與 Apache 伺服器軟體開發互動式網頁。</p>

	<p>(五) 客戶端 (client-side scripting) 互動式網頁之程式設計、Javascript、AJAX 應用。</p> <p>(六) 資料庫的查詢、新增、修改、刪除，以及 SQL Language 的應用。</p> <p>(七) 多媒體網頁之設計、編輯與製作。</p> <p>(八) 其他與網頁、網站設計之相關技術。</p>
18、電氣裝配 (室內配線)	<p>電氣裝配技能以室內電氣施工技術為主，應用在住家、商業大樓及簡易工業場所。運用目前使用及發展中技術工法進行電氣設備、電機安裝、電路設計與配管、配線工作。技能項目如下：</p> <p>(一) 依據線路圖和試題說明，使用各式手工具、充電式電鑽及儀表，完成電路設計與電氣裝配。</p> <p>(二) 依據動作要求或相關圖說，使用可程式繼電器 (非PLC) 可程式控制器(PLC)及小型人機介面，完成簡易程式設計、編寫及相關配線工作。</p> <p>(三) 使用儀表在已裝配的電路上檢測故障點。</p> <p>(四) 做必要的測試及提交書面測試報告。</p>
19、工業控制 (工業配線)	<p>工業控制職類內涵包括電力裝置和自動化裝置，目前發展趨勢較傾向於對自動化裝置的安裝與設計。實際競賽技能包括電氣控制元件及機構安裝，尤其針對自動化領域之工廠生產設施的相關組成部分。</p> <p>本職類技能的基本要求包括：</p> <p>(一) 電力和自動化裝置安裝，管路、電纜、設備、儀器及控制器等選手能更迅速、更安全裝配及組裝。</p> <p>(二) 線路設計與參數設定、變頻器與可程式控制器安裝設定。</p> <p>(三) 繼電器控制回路故障排除。</p> <p>競賽內容包含：</p> <p>(一) 依據完整的線路與配置圖，使用各型工具在控制箱或配電板上裝配各種電力設備、感測器、控制器及儀表等，並製作相關的配電管及線槽。</p> <p>(二) 依據動作說明或相關圖說，完成人機介面之規劃與設計，同時編寫可程式控制器之程式及完成相關之配線。</p> <p>(三) 依據部分或完整之電路圖檢修電驛邏輯電路，並對可程式控制器與人機介面之程式或設定做補正或修飾。</p> <p>(四) 依據動作說明或相關圖說繪製電路圖並裝配之。</p>
20、砌磚	<p>使用砌磚手工具及手提或大型電動鋸切機器，將紅磚、空心磚、或天然材質等不同材料的磚塊，依相關圖說配合施作技術，砌築各種直線、平面與花飾之磚牆或圓拱形開口磚牆等構造 (含模板製作)。花飾砌磚部分包含有：凸出及凹入半圓、三角形、三個圓心的拱、哥德式拱牆或曲線牆、空洞牆等。透過使用水泥 (耐火泥)、砂或天然、細砂石、人造材料拌合之砂漿使用，於規定時間內順利完成正確的黏結砌築工作，並</p>

	得包含施作部分牆壁之水泥粉刷技術及地面鋪道磚之鋪設等技術能力。
22、油漆裝潢 (油漆)	<p>以各種塗裝工具及塗料依據標準施工程序，在指定牆面上按圖所示完成下列作業：</p> <p>(一) 依補土、磨光、底漆、面漆過程，以指定塗料刷塗門、窗、框及踢腳板。</p> <p>(二) 在指定牆面上鋪貼壁紙。</p> <p>(三) 依設計圖稿按指定位置及比例放樣，並使用水性塗料以徒手操作繪製圖案及文字。</p> <p>(四) 依指定色彩準確調色，並製作漸層色帶。</p> <p>(五) 自行運用工具及非預製材料，在指定牆面上繪製，表現個人技法及創意。</p>
23、粉刷	<p>使用手工具、自製工具或電動工具，除能依石膏材料之標準施作過程、並能結合石膏板輕隔間工程，在指定的牆面、工作區域上完成下列作業：</p> <p>(一) 能依圖示指定裁切、組裝輕鋼構材以自攻螺絲施作骨架結構。</p> <p>(二) 能依圖示於自製完成之骨架結構上組裝石膏板及任何可與石膏相容之材質或表面能摻有色料之石膏裝飾帶條。</p> <p>(三) 能依圖示製作模刀及底座之安裝固定（模刀為鍍鋅鐵板）。</p> <p>(四) 能依圖示指定之各石膏板牆面放樣、打底粉刷、表面整平修飾，並能依圖示製作各項石膏成品及組裝。</p> <p>(五) 能運用修補工具，修飾固定於牆上之石膏成品，含接點、接面及邊之修補平整。</p>
24、家具木工	<p>家具木工的技能主要運用在中小型工廠的製作或生產製造技術，包括實木、木質材料與輔助材料的零組件或家具產品。該職類技能亦能運用在大型工廠的生產技術。技能的範圍在實作技術，以及實作技術所需的知識、原理與準則。競賽試題範圍包括框架、箱體、抽屜與門板的組成，成品的最大尺寸在 3,000mm（長度+寬度+高度）以內。參加競賽者能夠依照試題及說明文件，使用競賽場地提供的材料、機具設備、工作崗位及規定的個人手工具，獨立作業完成競賽作品。</p>
25、門窗木工	<p>使用木工機械、手提電動工具及手工具，以各式接榫將木材、合板、塑合板及配合五金配件製成建築用之門、窗、框及一至三階之樓梯或其相關結合體，並包含放樣。試題將分平面及立體兩模組。平面模組作品以 1200×800mm 以內，立體模組以 1000×1000×1000mm 之內。</p>
27、珠寶金銀細工	<p>利用手工具及機械輔助，將所交付的設計圖以鋸、焊、敲、拋光等各種工法製作完成包含鑲臺、打版成型等細工的金銀珠寶飾品。</p>
28、花藝	<p>泛指花卉設計的應用與裝飾。係利用自然界的盆花與切花作為主要媒材，包含切葉、根莖、果實...等，搭配非植生配件(例如珠寶、羽毛、貝殼、布料、皮革、金屬...等)，經由巧思設計及實作，使之成為具有各種造型美的花藝設計作品。技巧為利用吸水海綿(oasis)作固定，或是利用</p>

	<p>編織、黏貼、捆綁、包紮、鋪陳...等。完成之作品得以搬運，得以成為花禮、商品或藝術品者，並可裝飾於生活中生命禮俗、歲時禮俗等相關儀禮空間，或特殊節慶宴會時之人體花飾、婚禮花飾等。</p> <p>設計作品總共18項，包括：</p> <p>(一) Hand tied bouquet手綁花束。</p> <p>(二) Wreath花環。</p> <p>(三) Bridal design (bouquet or decoration)新娘裝飾（花束或裝飾）。</p> <p>(四) Arrangement of Cut flowers切花配置。</p> <p>(五) Care of materials花材的照顧。</p> <p>(六) Surprise box神秘箱（由地主國提供）。</p> <p>(七) Hanging room decoration房間吊飾。</p> <p>(八) Flower screen花屏。</p> <p>(九) Table decoration桌花裝飾。</p> <p>(十) Wall decoration壁飾。</p> <p>(十一) Window display櫥窗展示。</p> <p>(十二) Planted arrangement盆花配置。</p> <p>(十三) Styled single plant單一植物。</p> <p>(十四) Surprise theme驚喜主題。</p> <p>(十五) Floral jewellery花珠寶。</p> <p>(十六) Corsage胸花。</p> <p>(十七) Body decoration身體花飾。</p> <p>(十八) Special occasion特殊場合作品。</p>
<p>29、美髮 (男女美髮)</p>	<p>(一) 男子傳統雕剪與造型。</p> <p>(二) 男子尖端剪髮、染髮、造型及鬍型設計。</p> <p>(三) 男子流行剪髮及染髮。</p> <p>(四) 男子流行剪髮及依照彩色照片中之髮型燙髮。</p> <p>(五) 女子加強髮色之比賽創意髮型。</p> <p>(六) 女子夜間髮型及假髮片、飾品。</p> <p>(七) 女子流行染髮之長髮設計。</p> <p>(八) 女子轉換流行剪髮（由黑白照片）。</p>
<p>30、美容</p>	<p>美容師的技能主要是運用在專業皮膚保養、身體保健、按摩和彩妝造型設計等服務流程。該職類技能強調能針對顧客需求與顧客個人風格提供皮膚保養、身體保健、彩妝設計與產品銷售等計畫所需的知識、技能與態度；同時服務過程中選擇使用安全且合格的護膚產品、熟練的技術與專業儀器。競賽試題範圍包括：臉部保養、手足保養與美化、身體保健、暫時性脫毛與化妝設計。參賽者能夠依照試題及說明文件，使用競賽場地提供的美容產品、耗材、專業設備、工作崗位及規定的個人自備工具，針對主辦單位提供的顧客狀況在規定時間以內，完成有關美容服務應具有之專業技能與整體表現。</p>
<p>31、服裝創作</p>	<p>應具備設計、打版、裁剪、組合、貼襯、整燙的基本技術。</p> <p>(一) 設計服裝。</p> <p>(二) 排版、測量及裁剪。</p> <p>(三) 改造、設計、創新或立裁版型。</p> <p>(四) 有效率地使用不同的工業機台。</p>

	<p>(五) 手縫完成部分服裝。</p> <p>(六) 整燙。</p> <p>試題由三種不同模組組成：</p> <p>模組一：服裝製作</p> <p>模組二：設計並創新服裝</p> <p>模組三：使用黑盒子裡的材料設計並創新服裝</p>
32、西點製作	<p>西點製作者須具備各種西點製作之專業技術與知識，運用西點製作之專業知識與技術製作各類西點，包含杏仁膏、蛋糕、盤飾點心、酵母產品、塔類、派類等點心，並能利用巧克力、糖等原料製作糖工藝與巧克力工藝之大型西點藝術展示作品。</p> <p>(一) 賽前工作準備 (Mise en Place)。</p> <p>(二) 杏仁膏捏塑 (Marzipan)。</p> <p>(三) 盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。</p> <p>(四) 酒會小點心製作 (Miniature)。</p> <p>(五) 手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。</p> <p>(六) 神秘材料籃 (Mystery Basket of Ingredients)。</p> <p>(七) 雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。</p> <p>(八) 主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。</p> <p>(九) 西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast,puff, short or sable paste)。</p> <p>(十) 藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate, nougatine, or combination of the above)。</p>
33、汽車技術	<p>用手工工具及特殊工具與儀器設備，從事總重量 3.5 公噸以下小型汽車之引擎(含汽油引擎及柴油引擎)、傳動、底盤及電系，各系統之量測、檢查、保養、修理、故障排除及調整工作，並需具備汽車原理等相關知識及閱讀中英文技術資料之能力。</p>
34、西餐烹飪	<p>須熟練西餐基本烹調及國際烹調之技能，具有英、法文之專有名詞和菜單書寫能力。</p> <p>(一) 賽前準備工作 Mise en place。</p> <p>(二) 烹調配方 Recipe Cooking methods。</p> <p>(三) 各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。</p> <p>(四) 材料運用 Ingredients Application。</p> <p>(五) 時間掌握 Timing。</p> <p>(六) 衛生習慣 Hygiene and Safety。</p> <p>(七) 口味 Tasting。</p> <p>(八) 擺飾與色調的搭配及創意 Garnish, Colorful and Creativity。</p> <p>(九) 神秘箱 Mystery Basket。</p> <p>(十) 自助餐、酒會菜餚 Buffets and canapes。</p> <p>(十一) 麵食類 Pasta。</p>

	<p>(十二) 素食 Vegetarian。</p> <p>(十三) 蛋糕 Cake、巧克力 Chocolate、法式點心 French pastries。</p>
35、餐飲服務	<p>餐飲服務職類技能所涵蓋的內容很多，且以不同的模組呈現，如美式服勤、酒吧服勤、精緻餐廳服勤及宴會廳服勤等，所需的專業知識和服務技能的多久性，相對地顯得很重要和必要性，其項目包括如下：</p> <p>(一) 本國與國際性之烹調知識。</p> <p>(二) 酒的知識與品嚐。</p> <p>(三) 服勤規則的知識與賽前的各項準備。</p> <p>(四) 飲料調製與酒吧服勤。</p> <p>(五) 在客人桌邊烹調和服務菜餚與各類飲料的能力。</p> <p>(六) 執行傳統歐式小酒館的服勤技巧及宴會服勤。</p> <p>(七) 執行實務操作時的各項技巧、機智和應有的禮節。</p> <p>(八) 執行餐飲服勤時的社交公關和推銷之能力。</p>
36、汽車噴漆	<p>依據國際技能競賽汽車噴漆職類技術規範，定義本職類技術與工作內容。能運用各類的塗料（包括：防銹底漆、中塗漆及面漆）從事汽車與相關零件塗裝工作，並能運用以下技術維修噴漆及車體板件輕微損傷之工作：</p> <p>(一) 能使用補土材料與技術，進行板件凹損填補工作。</p> <p>(二) 能使用防銹底漆、中塗及隔離封底漆與技術，進行底漆噴塗工作。</p> <p>(三) 能使用乾研磨方式與技術在整個維修流程作業中，處理噴塗車體板件及底漆層前之研磨工作。</p> <p>(四) 能使用水性面漆及二液型金油塗料與技術，進行面漆噴塗工作。</p> <p>(五) 能使用拋光器材與技術，進行拋光工作。</p> <p>(六) 能使用貼紙與顏色圖樣與技術，進行塗膜裝飾工作。</p> <p>(七) 能進行安裝與定位轉換技術與工作。</p> <p>(八) 能進行面漆輕微損傷維修技術與工作。</p> <p>(九) 能進行面漆混合調色技術與工作。</p> <p>汽車噴漆工作涵蓋，從底材整備到拋光之診斷與塗料調合及調色工作。</p>
37、造園景觀	<p>由兩位選手組成團隊，依據大會提供之設計圖及內容說明之規定，以石材、木材、竹材、磚材、纖維毯、不織布、土壤、植物等自然及人工材料，運用大會提供及個人自備之工具設備，配合施作技術，在符合規定之場地內建造庭園。成品包括鋪面、牆、階梯、木竹構造及水景等景觀元素。</p>
38、冷凍空調	<p>本職類技能涵蓋冷凍冷藏機組和空調機組之冷媒系統及電路系統的組裝，全系統試車調整及故障診斷及排除。其技能項目包括：</p> <p>(一) 冷媒管安裝。</p> <p>(二) 控制系統和調節裝置的安裝和設定。</p> <p>(三) 冷凍全系統安裝和調整試車。</p> <p>(四) 冷媒充填、回收和轉移。</p> <p>(五) 壓縮機冷凍油之排放與充填。</p> <p>(六) 電氣另件配線和電路測試。</p>

	<p>(七) 系統故障判斷和修理。</p> <p>(八) 系統零組件更換。</p> <p>(九) 系統操作運轉數據之測量和記錄。</p> <p>(十) 了解製造廠家操作手冊、管路圖和電路圖。</p> <p>(十一) 從系統規格及圖面填寫材料表。</p>
39、資訊與網路技術	<p>實作技術所需的知識原理：Microsoft (MCSA)、Cisco (CCNA)、CompTIA A+ 及 Network +、Linux Professional Institute Level 1，以及其他一些資訊網路系統運作的實務技術。</p> <p>實務工作：</p> <p>(一) 電腦及周邊裝置的安裝(部分或完整組裝)。</p> <p>(二) 硬體升級(韌體更新)。</p> <p>(三) 硬體問題的判斷與排除。</p> <p>(四) 軟體問題的判斷與排除。</p> <p>(五) 建立電腦設備管理的常規程序。</p> <p>(六) 按照要求安裝與組態作業系統。</p> <p>(七) 安裝軟體套件供個人電腦近端(locally)或遠端(remotely)執行。</p> <p>(八) 網路安裝與組態，包括對等式(peer to peer)、客/服式(client / server)。</p> <p>(九) LAN/WAN 之網路管理(包含高階使用者/軟體/安全及硬體組態)。</p> <p>(十) 網路偵錯，包含網路效能監控。</p> <p>(十一) 網路設計與實作。</p> <p>(十二) 組態交換器、路由器、防火牆及無線網路裝置。實現網路安全要求，包括帳務與認證、在網路組態中把網路伺服器與網路服務整合在一起。</p> <p>(十三) 網路應用服務的規劃與管理，如 WebMail、VoIP、VPN、虛擬機的運用等。</p>
40、圖文傳播設計技術	<p>運用各種創意表現技法與電腦繪圖、影像、排版軟體及電腦周邊配備之技術操作能力，並注重印前製作技巧，將命題內容適當表現，達到創意的視覺傳達設計效果（包括1.視覺形象設計2.影像修整、校色及合成3.包裝設計4.印刷媒介設計與編輯）。</p> <p>選手須熟悉 Mac 與 PC 二種作業平台。（國際賽指定機種為 Apple Macintosh）</p> <p>並須熟悉運用以下軟體：</p> <p>版面編排方面：如QuarkXPress, Adobe InDesign</p> <p>影像編輯方面：如Adobe PhotoShop/ImageReady</p> <p>向量軟體：如Adobe Illustrator</p> <p>其他軟體：如Adobe Acrobat Professional</p>
41、麵包製作	<p>技能內容概述:選手運用競賽場地提供之設備、材料，在規定的時間內，運用攪拌-醱酵-整型-後醱-烘焙-裝飾-組合等方法，製作競賽麵包產品。</p> <p>(一) 賽前工作準備(Mise en place)。</p> <p>(二) 鹹味調理麵包及鬆餅製作(Production of Savoury Breads and Puff Pastry Products)。</p> <p>(三) 藝術創作(Production of Artistic Piece)。</p> <p>(四) 甜麵包和裹油類麵包製作 Yeast Products(Sweet Yeast Dough and Laminated Sweet Dough)。</p>

42、機具控制	使用各種手工具、刀具、量具及平面磨床（含附屬功能裝置）、鑽床（含附屬功能裝置）等相關機具，依照工作圖及說明加工（含鉗工工作）各種精密之金屬、非金屬零件，並能操作三次元量床測量零件尺寸及資料輸出，同時能配合提供之零件與標準機件，裝配成具特定機械功能之組零件；並依工作說明裝配與整合氣壓功能元件，並進行除錯與精密調整，最後完成一具有特定功能、可手動與自動運轉、高精度與高表面品質之自動化氣動機械裝置。
45、機器人	由兩位選手組成團隊，其技能範圍係對一部移動式機器人的機械系統部分進行組裝、改裝、調整、操控、運用，以及控制系統部分進行安裝軟體、測試運轉與困難排除之技術工作。比賽前設定若干規定之技術功能，在規定之時間內進行改裝、調整、試運轉之後，在特定之範圍與限定時間內，操控機器人達成前述設定之技術功能。為了與國際技能競賽接軌，移動式機器人係全向輪式機器人，非全向輪式機器人無法參與比賽。
71、中餐烹飪	用大會所提供之中餐烹調設備及各式新鮮材料與乾貨，在限定之時間內運用各種不同烹調技巧，於現場製作出衛生兼具美味並附有創意之中式家常菜餚、宴客菜及點心。
72、國服	以手工及操作電動平車、各式整燙、拷克等相關機具，在限定時間內，依照設計圖及版型製作或依設計圖自行打版製作。
74、鑄造	以各類砂模鑄造或精密鑄造等相關製程之整合技能及技術，製造出不同種類之金屬鑄件。 競賽項目如下： (一) 造模方式包括：各類砂模鑄造用鑄砂試驗、造模技術、精密鑄造與鑄造方案設計等。 (二) 鑄件檢驗項目：硬度、火花、衝擊、拉伸試驗、金相觀察等測試。
75、應用電子 (視聽電子)	以手工具與電子儀表進行消費性電子產品、通訊電子產品與汽車電子之電路設計、裝配、調整、量測與檢修。 競賽項目： (一) 學科（消費性電子通訊電子與汽車電子）理論分析與計算。 (二) 以電腦繪製電路圖及功能模擬分析。 (三) 單晶片程式設計與燒錄（C 語言或組合語言）。 (四) 應用電路裝配（含表面黏著零件拆裝作業）調整、量測及故障檢修。

一、選手農民、軍人保險卡（或學生證、公保職員證）影本黏貼處。
檢具勞保投保證明者，請附於後。

正面	反面
----	----

二、選手參賽職類丙級技術士證影印本黏貼處

正面	反面
----	----

三、選手膳食調查： 素食者請打『✓』（未勾選者視為葷食）

四、選手切結：本人同意經查證報名資格不符合或填寫不實時，主辦單位即可取消參賽資格。
參賽選手簽名：_____

蓋機關印信處	蓋機關印信處
--------	--------

附註：一、參賽選手應由 1 或 2 個提名單位推薦，且應在蓋印信處加蓋提名單位印信（印信應與提名單位全銜相同），否則無效。

二、未來競賽訊息將採透過電子信箱或簡訊發送，請務必於本報名表電子信箱及手機欄位填寫。

五、審核紀錄（選手勿填）

審 核 結 果	資 格 審 查 人 員	報 到 登 記
※ <input type="checkbox"/> 合格 ※ <input type="checkbox"/> 不合格： <input type="checkbox"/> 年齡不符 <input type="checkbox"/> 資料不齊	初核 簽章	
	覆核 簽章	

附件 2

第 41 屆全國技能競賽南區分區技能競賽選手通知回郵信封

寄件人：72042 臺南市官田區工業路 40 號

行政院勞工委員會職業訓練局臺南職業訓練中心

掛號

貼妥 45 元郵資

收件人：

姓名：_____

職類名稱：_____

地址：□□□□□_____

(請填妥通訊資料，並黏貼於 A4 信封)

(技能競賽重要通知，請以選手為收件人，如需家長或老師代收者，請於此處備註：_____代收，並務請轉達參賽選手本人。)

收

第 41 屆全國技能競賽南區分區技能競賽通信報名用信封

掛號

掛號郵資

寄件人 參加職類：_____ 青年組 成人組
提名單位：_____
姓名：_____ 聯繫電話：_____
地址：_____

收件人 72042 臺南市官田區工業路 40 號

行政院勞工委員會職業訓練局臺南職業訓練中心 技能檢定課 收

- 內附表件【本信件限以掛號寄出】
- 壹、報名表（正、背面）
一、貼妥 6 個月內之 **1 吋** 半身脫帽照片（背面填寫職類、姓名）、 身份證影本、 勞工保險卡影本（或學生證影本）、 中餐烹飪、西點製作及麵包製作等職類之丙級技術士證照影本。
二、 加蓋提名單位印信。
 - 貳、1 人報名費匯票 400 元（請用郵局匯票，匯票受款人：『臺南職業訓練中心』）
 - 參、競賽選手通知回郵信封上請貼妥掛號郵資 45 元（填妥姓名、職類及郵遞區號、地址）

一技在身 精彩人生



行政院勞工委員會



競賽聯絡資訊

承辦單位：行政院勞工委員會職業訓練局臺南職業訓練中心
地 址：臺南市 72042 官田區工業路 40 號
網 址：<http://www.tnvtc.gov.tw/>
服務電話：06-6985945 分機 290 或 220 或 253 (技能檢定課)
專線電話：06-6991273
傳真電話：06-6993042

主辦單位：行政院勞工委員會中部辦公室
地 址：臺中市 40873 南屯區黎明路 2 段 501 號 6 樓
網 址：<http://www.labor.gov.tw/>
服務電話：02-85902457(技能檢定業務小組)
04-22595700 分機 506