

# 第 43 屆全國技能競賽南區分區技能競賽 簡章



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

※本屆採『網路報名』，請詳閱簡章以免權益受損 ※

中華民國 102 年 1 月

網路報名 102 年 1 月 28 日 9 時起至 2 月 7 日 17 時止，報名資料於 102 年 2 月 7 日前寄出  
\*請儘早完成報名作業，避免集中於報名截止日，造成網路流量壅塞而影響報名權益\*

## 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、報名方式             | 3   |
| 五、報名注意事項           | 3   |
| 肆、競賽日期、地點          | 4   |
| 伍、競賽職類及技能範圍(詳附件 4) | 4   |
| 陸、競賽方式             | 4   |
| 柒、獎勵               | 5   |
| 捌、其他注意事項           | 6~7 |
| 報名常見 Q & A         | 7~8 |
| 網路報名暨報名作業流程圖       | 9   |
| 附件 4—競賽職類及技能範圍     |     |
| 附件 3—選手請假單         |     |
| 附件 2—選手通知信封封面(回郵)  |     |
| 附件 1—郵寄報名資料用信封封面   |     |

# 第 43 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 43 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，民國 81 年 1 月 1 日以後出生；集體創作及機電整合等 2 職類為民國 78 年 1 月 1 日以後出生，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。
- (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、或由提名單位投保之勞保證明資料（個人勞保明細表），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上述證明文件影印本。
  - 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：

102 年 1 月 28 日（星期一）上午 9 時起至 2 月 7 日（星期四）17 時止。  
（請詳閱四、報名方式及五、報名注意事項）

## 三、簡章索取處：

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           | 02-85901212<br>04-22595700 轉 506                |
| 行政院勞工委員會職業訓練局<br>臺南職業訓練中心<br>雲嘉南區就業服務中心  | 臺南市官田區工業路 40 號                 | 06-6985945 轉<br>分機 2101 至 2103<br>傳真 06-6993042 |
| 雲嘉南區就業服務中心<br>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<br>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<br>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<br>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<br>朴子就業服務站                    | 嘉義縣朴子市嘉朴路西段 87、89 號            | 05-3621632                                      |
| 行政院勞工委員會職業訓練局<br>南區職業訓練中心<br>高屏澎東區就業服務中心 | 806 高雄市前鎮區凱旋四路 105 號           | 07-2313232                                      |
| 高屏澎東區就業服務中心<br>鳳山就業服務站                   | 83066 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<br>岡山就業服務站                   | 82054 高雄市岡山區岡燕路 347 號          | 07-6220253                                      |
| 高屏澎東區就業服務中心<br>屏東就業服務站                   | 90083 屏東縣屏東市復興路 446 號          | 08-7559955                                      |
| 高屏澎東區就業服務中心<br>潮州就業服務站                   | 92045 屏東縣潮州鎮昌明路 98 號           | 08-7884358                                      |
| 高屏澎東區就業服務中心<br>臺東就業服務站                   | 950 臺東縣臺東市新生路 230 號            | 089-357126                                      |
| 高屏澎東區就業服務中心<br>澎湖就業服務站                   | 88048 澎湖縣馬公市水源路 52 號           | 06-9271207                                      |
| 台南市政府勞工局職訓就服中心                           | 730 台南市新營區民治路 36 號 10 樓        | 06-6330820                                      |
| 高雄市政府勞工局訓練就業中心                           | 833 高雄市鳥松區大埤路 117 號（就業服務）      | 07-7330823~28                                   |
| 高雄市政府勞工局訓練就業中心                           | 831 高雄市大寮區捷西路 300 號（職業訓練、技能檢定） | 07-783-5011                                     |
| 高雄市政府勞工局訓練就業中心<br>前鎮就業服務站                | 80669 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<br>中區就業服務站                | 80147 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<br>左營就業服務站                | 81346 高雄市左營區忠言路 189 號 1 樓      | 07-5509848                                      |
| 高雄市政府勞工局訓練就業中心<br>三民就業服務站                | 80787 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<br>楠梓就業服務站                | 81154 高雄市楠梓區德賢路 139 號          | 07-3609521                                      |
| 財團法人東區職業訓練中心                             | 95060 台東市博物館路 110 號            | 089-380232                                      |

#### 四、報名方式：

- (一) 本競賽採網路報名單軌作業，提名單位或報名參賽者請於 102 年 1 月 28 日(星期一)上午 9 時起至 2 月 7 日(星期四) 17 時整前，以電腦登入 <http://www.tnvtc.gov.tw/> (南區承辦單位臺南職業訓練中心網址—最新消息)，連結主辦單位報名網址，登錄參賽基本資料，包含上傳最近 2 年內正面半身脫帽照片(比照新式國民身分證相片規格：彩色、脫帽、未戴有色眼鏡、白色背景之相片；2MB 以內，解析度 300 至 600DPI 之 JPG 檔)。【網路報名過程有任何疑問，請電洽主辦單位行政院勞工委員會中部辦公室「資訊室」，電話：04-22595700 分機 694】
- (二) 網路報名時請務必詳實正確登錄選手、聯絡人及指導老師之『姓名、聯絡電話、手機、電子信箱及住址』等資料，俾利競賽事宜之連絡。
- (三) 網路報名登錄完成後務必列印報名表件、黏貼或檢附相關文件影本及郵政匯票、選手通知信封，裝入 A4 以上信封袋，並將郵寄報名資料用信封封面(附件 1)貼牢於信封袋上，並於 102 年 2 月 7 日(星期四)前(含當日，郵戳為憑，逾期不予受理)，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)。【郵遞區號：72042，地址：台南市官田區工業路 40 號】。
- (三) 參賽選手競賽通知信封封面(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 30 元，黏貼於 A4 以上信封上，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(2 人或 3 人為 1 組參賽者亦同)。【如需團體寄送選手通知者，請電洽承辦人陳先生，聯絡電話：06-6985945 分機 2101 至 2103)】

#### 五、報名注意事項：

- (一) 請儘早完成報名作業，避免集中於報名截止日，造成網路流量壅塞而影響報名權益。提名單位或報名參賽者如未依規定於上述期限內寄出報名資料，網路報名視為無效，將予以註銷報名資格。
- (二) 每 1 人報名費新台幣 400 元整(請購買郵政匯票，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(收據如需集中寄送請附掛號郵資及回郵信封，未附回郵者一律於寄發選手通知時一併檢附)。\*匯票受款人名稱『臺南職業訓練中心』請注意務必正確\*
- (三) 列印報名表件，並請注意下列事項：
  1. 報名表照片欄位空白者，視同資格不符。
  2. 黏貼國民身分證影本或無身分證者，檢附在台灣居留證影本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)於報名表指定處。
  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由提名單位投保之勞保證明資料(個人勞保明細表)，參加公保者，可以職員證影本代替，貼於報名表指定處。
  4. 學校推薦者，檢附學生證影印本，貼於報名表指定處。
  5. 報名表加蓋提名單位印信，印信內容應與提名單位全銜相同。

- (四) 報名表件經承辦單位審核後，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。
- (五) 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。

#### 肆、競賽日期、地點：

- 一、日期：102 年 5 月 10 日（星期五）報到及熟悉場地，5 月 11 日（星期六）競賽及評分，5 月 12 日（星期日）上午 10 時在勞委會中部辦公室及承辦單位-臺南職業訓練中心網站公告英雄榜(詳細事宜另行通知)，不另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(72042 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、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、應用電子(視聽電子)等 28 職類。
- (二) 台灣首府大學(72153 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。
- (三) 新榮高級中學(73656 臺南市柳營區光福里柳營 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。
- (四) 國立臺南高級工業職業學校(71075 臺南市永康區中山南路 193 號)：  
集體創作、CAD 機械製圖、冷作(金屬結構製作)、板金、機具控制、鑄造等 6 職類。
- (五) 嘉南藥理科技大學(71710 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、競賽方式以採實地技能操作進行。但各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、推薦參加本區技能競賽各職類人數需未達規定推薦 6 人(組)時，應轉移至同 1 職類競賽已達 6 人(組)之分區。未便同意轉移其他分區之選手，退還所繳報名費。
- 三、報名參加之各職類人數 3 區(北、中、南)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，該職類本屆暫停辦理競賽，並退還選手所繳報名費。

## 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)。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、分區技能競賽選手獲競賽成績前 5 名，由主辦單位頒給其提名單位及指導老師獎狀乙幀。提名單位需要優勝選手之提名單位獎狀者，請於網路報名時勾選，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—臺南職業訓練中心申請)。
- 三、依技術士技能檢定及發證辦法第十一條規定，分區技能競賽獲得各職類前 3 名選手，可申請技能檢定免術科測試證明，自獲獎日起 3 年內，參加相關職類丙級技能檢定時，得申請免試術科測試。免術科測試之相關職類及年限，由勞委會中部辦公室公告之。未表列者，不得申請免術科測試。另申請免術科測試者，必須先符合技能檢定各職類及級別之報檢資格。
- 四、當年度分區技能競賽各區辦理單位推薦每 1 職類之前 5 名，參加全國技能競賽，參賽人數不足 10 人(組)時，推薦人數取報名人數之二分之一比例。僅合併 1 區辦理之職類，逾 10 人(組)時，則不受名額限制，擇優錄取。但成績不及格者不列入名次，且不予推薦。
- 五、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，但成績不及格者仍不予推薦，且遞補作業於分區技能競賽公告英雄榜後 15 日(即 5 月 27 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、本屆競賽試題不再寄發紙本，各職類試題資料統一公告於勞委會中部辦公室網站（[www.labor.gov.tw](http://www.labor.gov.tw)），公告時間由承辦單位通知；請選手下載試題資料時，特別注意區別及職類。
- 二、曾代表我國參加國際技能競賽之選手，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）。
- 三、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）。
- 四、分區技能競賽職類以團體組合方式參賽時（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），推薦之組合名單不得申請變更。但其中1人因天災、事變或其他重大事故，致不能參賽，於競賽開始日30日前（即4月10日），經承辦單位同意者，提名單位得再推薦符合資格選手參賽。
- 五、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43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102年4月28日前）以書面方式向勞委會中部辦公室或南區承辦單位-台南職業訓練中心請假，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。
- 六、選手對競賽成績有異議時，應於公告後3小時內，由選手本人，以書面載明職類名稱、姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所及事由等向大會提出異議處理。逾時提出者，不予受理。
- 七、為處理競賽期間爭議事件、競賽後選手提出之成績異議問題及裁判人員違失事項，大會得召開技術爭議審議小組會議。技術爭議審議小組作成之決定，由大會以書面答覆申請人。
- 八、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，得申請增列為共同提名單位，且不受提名單位之推薦3人（組）名額及報名後不得更改提名單位之限制。申請增列共同提名之單位，請函文並檢附相關佐證文件影本（農民、軍人保險卡、勞保投明細表、學生證、公務人員職員證、畢業證書或加強訓練計畫）向主辦單位提出。
- 九、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。

十、推薦參加全國技能競賽各職類參賽人數為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。

十一、第43屆全國技能競賽預訂於102年8月28日至9月2日在台中市舉行，推薦參加全國技能競賽之優勝選手，可於102年7月上旬至勞委會中部辦公室網站（[www.labor.gov.tw](http://www.labor.gov.tw)）查詢競賽試題及報到通知等相關訊息，若有疑義，請電話洽詢勞委員中部辦公室。

十二、選手可透過訂閱電子報收取競賽相關訊息，請先至勞委會中部辦公室網站首頁，點選「訂閱電子報」，填入電子信箱，按下「訂閱」即可完成。

十三、競賽時間及場地如有變更時，另行通知。

十四、自第44屆(103年)全國技能競賽分區技能競賽起，報名時凡以佐證文件（農民、軍人保險卡、勞保投明細表、學生證、公務人員職員證）作為審查提名單位關係之依據，將於競賽日報到程序中，再檢查其效力，若失去時效或退出保險者，則取消競賽資格。

十五、本簡章之辦理單位名稱配合行政院組織法修法進程辦理。

## 報名常見Q & A

**問題 1：報名參賽是否有年齡限制？**

答：具有中華民國國籍，民國81年1月1日以後出生；集體創作及機電整合等2職類為民國78年1月1日以後出生，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。

**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(組)？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，可再另推薦進修補習學校學生3人（組）參賽，惟關防須為進修補習學校關防。  
（2）另學校內部單位或附設機構（如各院、系、所、科及附設美容院），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、軍人保險卡影本或由提名單位投保之勞保證明資料（個人勞保明細表本），參加公保者，可以職員證代替。  
（2）學校推薦者，需附學生證影印本。  
（3）2個提名單位共同推薦者，皆需檢附2個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。（請購買郵政匯票，匯票受款人：『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：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，報名後是否可再變更推薦名單？**

答：分區技能競賽職類以團體組合方式參賽時（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），推薦之組合名單不得申請變更。但其中1人因天災、事變或其他重大事故，致不能參賽，於競賽開始日30日前（即4月10日），經承辦單位同意者，提名單位得再推薦符合資格選手參賽。

**問題 10：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：依技術士技能檢定及發證辦法第十一條規定，分區技能競賽獲得各職類前 3 名選手，可申請技能檢定免術科測試證明，自獲獎日起 3 年內，參加相關職類丙級技能檢定時，得申請免試術科測試。免術科測試之相關職類及年限，由勞委會中部辦公室公告之。未表列者，不得申請免術科測試。另申請免術科測試者，必須先符合技能檢定各職類及級別之報檢資格。

**問題 11：網路報名作業完成後，是否仍需郵寄報名表件及相關證明資料？**

答：（1）是。網路報名時間為101 年 1 月 28 日上午 9 時起至 2 月 7 日 17 時止，您必須於上述時間完成網路登錄及列印報名表作業，並於報名表之選手切結處簽名、提名單位用印，及檢附相關證明資料（如：個人勞保明細表或學生證影本、身份證或國籍證明資料影本、中餐烹飪與西點製作及麵包製作等 3 職類之技術士證影本、郵政匯票等）；於102 年 2 月 7 日前（含當日，郵戳為憑）寄出報名表件及相關證明資料（郵寄前請再次檢查資料是否備齊，以免資料不齊全而被取消資格）；若逾期或未寄出者，網路報名視為無效，將予以註銷報名資格。

（2）請您儘早完成網路報名作業，避免集中於報名截止日，造成網路流量壅塞而影響報名權益。

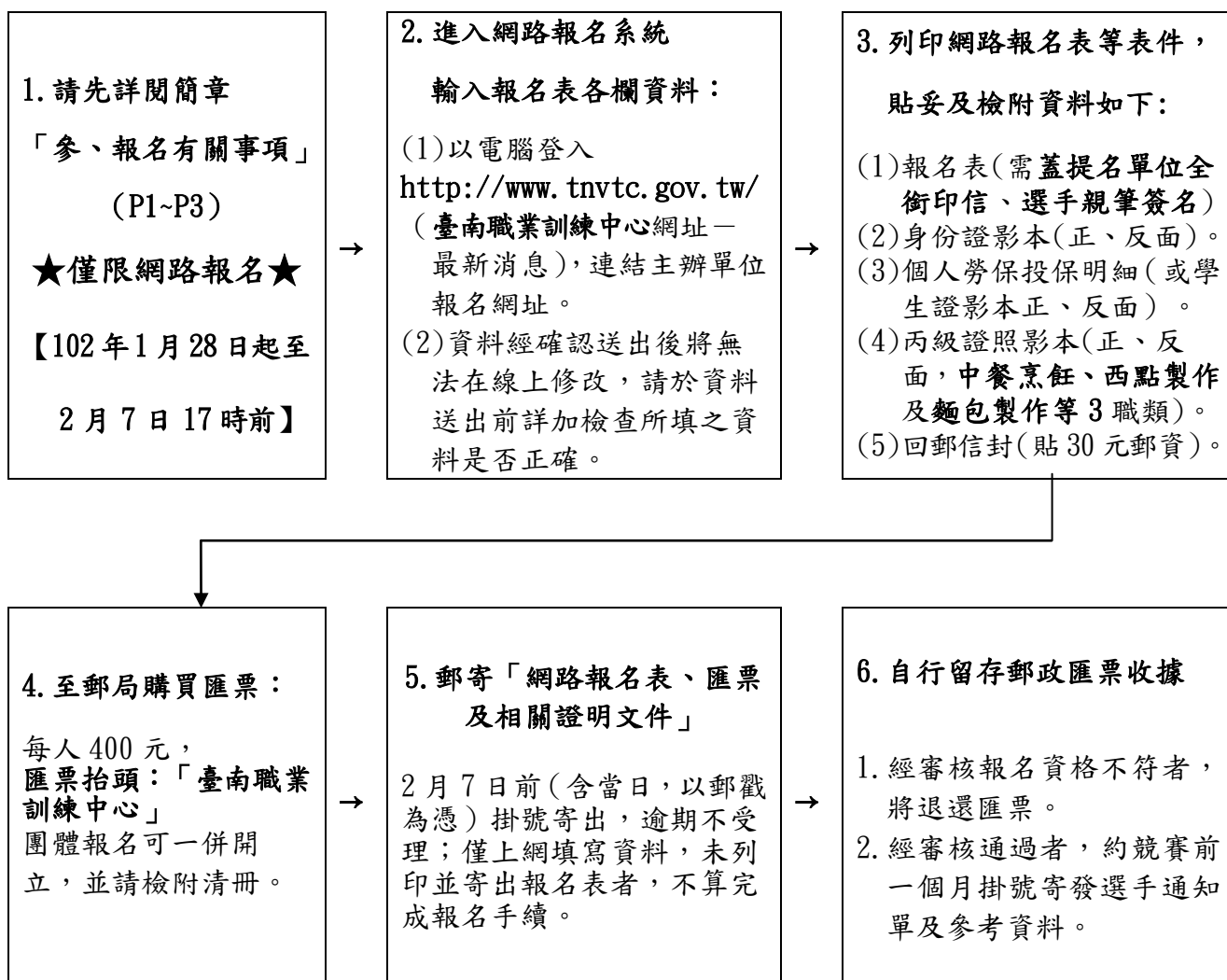
**問題 12：本屆競賽試題改為統一公告於主辦單位勞委會中部辦公室（[www.labor.gov.tw](http://www.labor.gov.tw)）網站，是否會再郵寄資料？**

答：本屆競賽試題統一公告於勞委會中部辦公室網站（公告時間由承辦單位另行通知），請選手下載試題資料時，注意區別及職類，試題將不再寄發紙本。

**問題 13：103年起各分區技能競賽針對選手身份之查核，會如何辦理？**

答：自第44屆(103年)全國技能競賽分區技能競賽起，報名時凡以佐證文件（農民、軍人保險卡、勞保投明細表、學生證、公務人員職員證）作為審查提名單位關係之依據，將於競賽日報到程序中，再檢查其效力，若失去時效或退出保險者，則取消競賽資格。

## 網路報名暨報名作業流程圖



| 職類名稱   | 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、非金屬工件並裝配成具特定機械功能之組套件，依據完整的氣壓迴路及電氣迴路圖，使用各型工具，裝配各種電氣及氣壓元件、感測器及儀表等，並完成相關的配管、配線、調整及設定。依據動作要求，使用電腦或程式書寫器完成可程式控制器程式之編寫，最終整合機械、氣壓及電氣之套件，裝配、試車成具特定可程式功能之自動化機構。                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2、模具   | 依照「成品圖」利用手繪圖或電腦繪圖方式，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、鑽床或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或生產工作。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3、集體創作 | <p>一、參賽選手：3 位。</p> <p>二、工作內容：</p> <p>(一)主計畫：共同集體創作一套事先公開且具創新功能之機電作品。1. 機械技能：使用材料：簡單裁切之原始材料及標準機械元件。工具：手工具、電動工具、氣動工具、刀具、量具及夾治具，以不影響他人工作為限。工具機：車床、銑床、鑽床、砂輪機、銲接機、板金機械、CNC 工具機…等，視競賽場所設備而定。技能內容：設計、製造及組裝該作品。2.電子電機及自動控制：零件：標準零件。技術內容：設計所需之電路、製作所需之電路及撰寫控制程式。3.組裝調校：將加工完成之機電組件裝配成具指定功能之機電作品。4. 文件資料：競賽前須完成相關文件；競賽中另須完成圖檔、操作說明書及維修手冊等文件。</p> <p>(二)意外計畫：未公開之機電作品，應用技能包括 CAD、CAM、CNC 銑床、車床、銑床、鑽床、板金機械、銲接機…等機械，及電子電路設計、銲接、測試等技能。</p> <p>三、評分項目：競賽中之設計圖、使用說明書、維修手冊、材料成本、加工時間成本、功能項目以及意外計畫…等皆為評分之範圍。</p> |
| 4、機電整合 | 能依據所提供之設計圖、流程說明書、文件、設備…等。根據所指定之要求裝配自動控制機件暨設計 PLC(或控制器)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、測試與調校。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、專業規範…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、設計圖、組合圖、機構模擬、應力分析、鋼構、熔接圖、管路、展開工作圖與動畫。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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 車床包含銑削動力刀具操作，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，並能正確選擇、設置及補正必要的切削工具組裝指定的零件。完成鑽孔、圓軸內外徑、錐度、曲面、多邊形、螺紋、溝槽等機械加工與組合，精度必須達到 0.01mm。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8、冷作<br>(金屬結構製作) | 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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9、資訊技術<br>(軟體應用) | <p>根據商務活動之舉辦目標及系統需求，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或系統。所需之專業知識及技能包含：</p> <p>(一)需求分析、系統流程及介面規劃之能力。</p> <p>(二)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>(三)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>(四)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>(五)透過資料分析工具與圖表之設計，進行商業智慧分析。</p> <p>(六)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>(七)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>(八)透過巨集、VBA 程式，處理繁複的商業自動化程序。</p> <p>(九)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>(十)對公眾進行資訊系統介紹之商業簡報能力。</p> |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10、銲接             | 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放射線檢驗及水壓試驗等。                                                                                                                                                        |
| 11、木模             | 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。                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 12、建築鋪面           | 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。<br>建築鋪面職類應能依據原有現場底面狀況或材質，施行打底處理作業，並能依照施工圖說進行現場足尺放樣，及正確使用手工具與電動切割工具進行面材切割，且能依鋪貼施作需要適時選用適當之工具及尺度量具，施行垂直面、平面平整度鋪貼作業。                                                                                                                                                                            |
| 13、汽車板金<br>(打型板金) | 使用車身量測設備了解車體碰損後狀況，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。車體結構件及非結構板件之碰損，應使用各種工具使其恢復至原來外觀形狀及表面平滑度。<br>(一)使用車體校正設備及機械式或電子測量系統量測各基準點，以判斷其失準之狀況並以圖面顯示。<br>(二)使用車體校正設備校正車身結構之損傷及完成板件裝配調整。<br>(三)使用點銲鑽除器、切割機具等工具將欲更換之車體結構件或板件去除。<br>(四)使用電阻點銲、MIG 銲接、銅銲接合結構件或板件。<br>(五)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。<br>(六)實施部分車體結構件或板件之成型切換修復。<br>(七)使用各類研磨機具修整表面，使其保持適當之平滑度。 |
| 14、板金             | 利用手工具及機械將薄金屬板、管（包括軟鋼、不銹鋼、鋁）及角鐵、型鋼等製成物品，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(電阻銲、MIG、TIG 等)及組立等。                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 15、配管與暖氣          | 配管技術職在能識、繪、設計管路圖及其標示符號與說明，瞭解各種管線、配件及安裝牆面之材料、規格與特性，並能正確應用工具、機具及設備，加工施作、裝配、固定、檢測、防護與維修，使能符合圖說上之                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <p>尺寸、性能及其他要求，供居家建築或工業廠房之終端設備正常使用，確保不會洩漏，且施作過程均能符合良好職業道德標準及安全衛生的工作態度。管路依輸送物質可區分為給水管、排水管、衛生管路、壓縮空氣導管、可燃氣體導管、冷媒管路、熱媒管路、化工管路和太陽能應用裝置系統等。管路依本身的材質則可區分為鐵管（黑鐵管、鍍鋅鋼管、不銹鋼、鑄鐵管）、銅管、塑膠管(PVC,PE,PEX,PB,HDPE,PP)及其他複合材料管等。管路接合可應用熔焊、軟焊、硬焊、壓接、螺紋接合或使用專有配件等。管子彎曲則可利用液壓或手工方式操作，一般而言其彎曲半徑皆由彎管機具之半徑所決定；而黑鐵管可採用填砂熱彎方式進行，而其彎曲半徑和角度均可適當控制。配管技術也包含各種建築構件終端配件的安裝和固定，例如：淋浴設備、洗臉盆、廁所設備、鍋爐、散熱器與太陽能熱交換設備系統等。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 16、電子<br>(工業電子) | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 17、網頁設計         | <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。運用美術編輯軟體、動畫編輯軟體、及網頁設計軟體，設計靜態及動態的網頁版面(包含撰寫客戶端的網頁程式)；並在伺服器上，撰寫伺服器語言(Server-side scripting，例如 PHP、ASP、JSP 等)結合資料庫(database，例如 MySQL 等)，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(包含各種平台及行動載具)，藉以呈現各式各樣的資訊，例如文字、圖片、動畫、及影片等，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 資料庫與網頁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)跨瀏覽器、跨平台之網頁程式設計，包含行動載具之瀏覽。</p> <p>(九)其他與網頁、網站設計之相關技術等。</p> |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18、電氣裝配<br>(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、學校、醫院、辦公室、商業大樓及簡易工業場所。進行電氣設備、電機控制安裝、電路設計、配管、配線、電路檢查、測試、試車運轉等工作。其技能範圍在於實作技術及實作技術所需的理論知識，技能內容：</p> <p>(一)依據線路、配置圖和試題說明，使用各式手工具、儀表，完成照明電路控制等安裝與電氣裝配。</p> <p>(二)依據動作要求或相關圖說，使用各式手工具、儀表，完成電機控制及相關施工作業。</p> <p>(三)提供電路圖，使用儀錶在已裝配完成電路作檢測故障點。</p> <p>器材施作參考內容：分電盤、控制盤、照明控制、電源插座、用電器具電路、箱體加工、線槽加工、控制電路配線及管路施作等相關作業。</p>                                                                                                                                                                  |
| 19、工業控制<br>(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>本職類基本的技能要求包括：</p> <p>(一)電力和自動化裝置安裝，包含管路、電纜、感測設備、儀器及控制器等裝置，選手應具備迅速、安全、正確之裝配及設定能力。</p> <p>(二)人機介面、變頻器與可程式控制器安裝與參數設定以及程式撰寫。</p> <p>(三)線路設計與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路及線槽。</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周邊介面之配線。</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正確電路圖並裝配之。</p> |
| 20、砌磚             | <p>使用砌磚手工具及手提或大型電動鋸切機器，鋸切紅磚、水泥空心磚、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、卅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：击出及凹入半圓、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技能及磚面灰縫之勾縫處理，並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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 22、油漆裝潢<br>(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、</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <p>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、石膏技術與乾牆系統<br>(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、石膏線板施作及裁切安裝固定（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、門板及五金配件的組成，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與機具設備，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、塑合板並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等。試題分為平面及立體兩個模組，平面模組競賽包含放樣，作品大小平面模組以 1200×800mm 以內，立體模組以 650×650×650mm 以內，完成的作品表面限以 250# 以下砂紙(布)砂磨。</p>                                                                                                                                             |
| 27、珠寶金銀細工            | <p>利用手工具及機械輔助，將銀合金的板材、線材，依據競賽工作圖製成珠寶飾品。競賽工作內容包含識圖、鋸、焊、敲、成型、表面處理、或鑲臺等金銀細工的作業。</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| 28、花藝                | <p>泛指花卉的應用與裝飾。係利用自然界的切花與盆花作為主要媒材，包含乾燥花材、根、莖、果實...等，搭配非植生的配件(例如珠寶、羽毛、貝殼、布料、皮革、金屬、水管...等)，加上巧思創意與設計實作，使之成為具有各種造型美的花藝作品。技巧為利用吸水海綿(oasis)作固定，或利用編織、黏貼、捆綁、包紮、鋪陳...等。完成之作品得以搬運，得</p>                                                                                                                                           |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>以成為花禮、商品或藝術品者，並可裝飾於生活中之生命禮俗、歲時禮俗等相關儀禮空間，或特殊節慶宴會之人體花飾、婚禮花飾等。</p> <p>競賽範圍總共 18 項：</p> <p>(一)Hand tied bouquet 手綁花束。</p> <p>(二)Wreath 花環。</p> <p>(三)Bridal design 新娘裝飾。</p> <p>(四)Arrangement of Cut flowers 切花配置。</p> <p>(五)Care of materials 花材照顧。</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)Themed module 主題項目。</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> |
| 29、美髮(男女美髮) | <p>男女美髮係以大會指定之假髮，以精湛之美髮技巧及美髮創意將大會指定之男子 4 款髮型及女子 4 款髮型發揮高度美髮技巧完成比賽髮型。八種髮型如下：</p> <p>(一)男子傳統雕剪與鬍型設計。</p> <p>(二)男子尖端剪髮、染髮、造型。</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)女子流行剪髮。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 30、美容       | <p>美容技能在於美化顧客外在形象與舒緩內在身心靈之健康護理。運用生理學與皮膚學知識融合美容專業技能在不同膚質達到美化之目的。依據國際技能競賽標準其技能範圍如下：</p> <p>(一)專業態度與安全衛生原則：美容師應展現專業服裝儀容及健康美之形象，了解器具設備之衛生安全使用法則。</p> <p>(二)待客禮儀與顧客諮詢：了解顧客皮膚膚質、生理條件、生活作息及美容護理之歷程。</p> <p>(三)化妝品與保養品之辨識與使用。</p> <p>(四)身體與臉部護理：清潔、去角質、敷劑使用。</p> <p>(五)身體及臉部按摩：依據競賽要求展現不同手法之按摩技能。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <p>(六)美容護理電子儀器與設備：蒸臉器、高週波、Galvanic 離子導入/導出、G5 按摩機、熱石。</p> <p>(七)脫毛護理：脫毛技術、蠟劑種類與溫蠟機使用。</p> <p>(八)染眉與睫毛：在眉毛及睫毛處增色。</p> <p>(九)彩妝：各式主題化妝、新娘妝及彩繪化妝。</p> <p>(十)手足護理：手足 SPA、美甲護理、光療指甲、、水晶指甲、彩繪指甲。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 31、服裝創作 | <p>應具備服裝設計、打版、裁剪、組合、縫製、貼襯、整燙的基本技術。</p> <p>(一)設計並創新服裝，使用適當媒材繪製服裝效果圖或平面(機械)圖。</p> <p>(二)平面打版或立裁。</p> <p>(三)排版、測量及裁剪。</p> <p>(四)有效率地使用各種不同的工業機台。</p> <p>(五)手縫完成部分服裝。</p> <p>(六)整燙完成</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。技能範圍包含：</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)宴會小點心製作 (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)。能使用指定之神秘材料運用於原設定產品中。</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>會使用大會所提供的手工具及特殊工具與儀器設備，來從事總重量 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以及查閱紙本、電腦與網路上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，如美式服勤或歐式小酒館服勤、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元性，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)執行各類型的切割技巧，如水果和肉類切割等。</p> <p>(六)在客人桌邊烹調和服務菜餚與各類飲料的能力。</p> <p>(七)執行美式服勤或傳統歐式小酒館(Brstro)的服勤技巧及宴會服勤。</p> <p>(八)執行實務操作時的各項技巧、機智和應有的禮節。</p> <p>(九)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>能使用補土材料與技術，進行板件凹損填補工作。</p> <p>(一)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>(二)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>(三)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>(四)能使用拋光器材與技術，進行拋光工作。</p> <p>(五)能使用貼紙與顏色圖樣與技術，進行塗膜裝飾工作。</p> <p>(六)能進行安裝與定位轉換技術與工作。</p> <p>(七)能進行面漆輕微損傷維修技術與工作。</p> <p>(八)能進行面漆混合調色技術與工作。</p> <p>(九)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> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一) 冷媒管安裝。</li> <li>(二) 控制系統和調節裝置的安裝和設定。</li> <li>(三) 冷凍全系統安裝和調整試車。</li> <li>(四) 冷媒充填、回收和轉移。</li> <li>(五) 壓縮機冷凍油之排放與充填。</li> <li>(六) 電氣另件配線和電路測試。</li> <li>(七) 系統故障判斷和修理。</li> <li>(八) 系統零組件更換。</li> <li>(九) 系統操作運轉數據之測量和記錄。</li> <li>(十) 了解製造廠家操作手冊、管路圖和電路圖。</li> <li>(十一) 從系統規格及圖面填寫材料表。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)電腦及周邊裝置的安裝(部分或完整組裝)。</li> <li>(二)硬體升級(韌體更新)。</li> <li>(三)硬體問題的判斷與排除。</li> <li>(四)軟體問題的判斷與排除。</li> <li>(五)建立電腦設備管理的常規程序。</li> <li>(六)按照要求安裝與組態作業系統。</li> <li>(七)安裝軟體套件供個人電腦近端(locally)或遠端(remotely)執行。</li> <li>(八)網路安裝與組態，包括對等式(peer to peer)、客/服式( client / server)。</li> <li>(九)LAN/WAN 之網路管理(包含高階使用者/軟體/安全及硬體組態)。網路偵錯，包含網路效能監控。</li> <li>(十)網路設計與實作。</li> <li>(十一)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。</li> <li>(十二)網路應用服務的規劃與管理，如 WebMail、VoIP、VPN、AAA 認證服務。</li> </ul> |



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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，並熟悉印刷原理、實務與印前製作技巧，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.視覺形象與信息設計2.影像修整、校色及合成3.包裝設計4.廣告與編輯設計）。</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> <p>(五)歐式麵包(Baguette ,Specialty Breads)。</p>   |
| 42、機具控制     | <p>使用各種手工具、刀具、量具、鑽床（含附屬功能裝置）及相關工作母機（含附屬功能裝置），依照工作圖及說明來加工（含鉗工工作）各種精密之金屬、非金屬零件，同時能與提供之零件或標準機件，裝配成具特定機械功能之組零件；並依工作說明裝配(或整合氣壓功能元件)，進行精密調整，最後完成一具有特定功能、可手動(或自動運轉)、高精度與高表面品質之機械裝置。</p>                                                                                                                                                                                         |
| 45、機器人      | <p>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，並以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。</p> <p>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，具全自主操控機器人達成設定之技術功能；非全向輪式機器人無法參與比賽。機器人可能以網路線連接電腦比賽；亦可能以全自主式比賽。</p>                                                                                                                 |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 71、中餐烹飪           | <p>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。</p>                                                                                                                                                                    |
| 72、國服             | <p>應具備中式服裝打版、裁剪、緞邊、鈕釦、整燙的基本技術。</p> <p>(一)服裝打版。<br/> (二)排版及裁剪。<br/> (三)運用不同的工業機台與整燙設備。<br/> (四)手縫完成緞邊、鈕釦。<br/> (五)整燙。<br/> (六)有效率地掌握時間。</p>                                                                                                           |
| 74、鑄造             | <p>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。</p> <p>競賽項目如下：</p> <p>(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相關技術。</p> <p>(二)鑄件檢驗項目：硬度、火花、衝擊、拉伸試驗、金相觀察等相關測試。</p>                                                                                          |
| 75、應用電子<br>(視聽電子) | <p>使用電路模擬軟體、電子手工具與儀表設備進行消費性電子、通訊電子與汽車電子等相關產品之電路設計、裝配、調整、量測與檢修。</p> <p>競賽範圍：</p> <p>(一)電子學、基本電學、數位電路、單晶片微處理機等應用電子領域學科理論分析與計算。</p> <p>(二)運用電路模擬軟體繪製電子電路圖及電路功能模擬分析。</p> <p>(三)單晶片程式設計與燒錄(C 語言或組合語言)。</p> <p>(四)應用電子之電路設計、裝配(含表面黏著零件拆裝作業)調整、量測及故障檢修。</p> |

## 第 43 屆全國技能競賽南區分區技能競賽選手選手請假單

|                   |                                                                                                                            |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|----|-------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 參加職類              |                                                                                                                            | 職類代號 |  | 區別 | 南區                                                    |  |  |  |  |
| 選手姓名              |                                                                                                                            | 選手號碼 |  | 性別 | <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 |  |  |  |  |
| 出生年月日             | 民國 年 月 日生                                                                                                                  |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |
| 身分證編號             |                                                                                                                            |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |
| 現在通訊處及電話<br>(請詳填) | <div><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/>縣市市鎮(鄉)路(街)段巷<br/>弄號樓<br/>電話：(家) (公) (行動)<br/>電子信箱：</div> |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |
| 請假事由              | 茲因 ( )，故無法參加 月 日至 日之競賽活動。                                                                                                  |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |
| 證明文件              | (請檢附正本或影本)                                                                                                                 |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |
| 請假人簽章             | (務必請本人簽名)                                                                                                                  |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |
| 提名單位<br>(1代表單位)   | 蓋機關印信處                                                                                                                     |      |  |    |                                                       |  |  |  |  |

填表日期：中華民國 102 年 月 日

附註：

- 一、依據第 43 屆全國技能競賽南區分區技能競賽簡章捌、五、(三)規定，參賽選手預知屆時無法參賽時，應事先於競賽 2 週前（即 102 年 4 月 28 日前）以書面方式向勞委會中部辦公室或承辦單位-台南職業訓練中心請假，請假者視同放棄該次參賽權利，屆時不得再行主張恢復。
- 二、參賽選手因故請假，需由目前或報名時之提名單位用印，否則無效。

## 第 43 屆全國技能競賽南區分區技能競賽選手通知

印刷品掛號

貼妥 30 元郵資

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

◎技能競賽通知資料，務請轉達本人◎

收件人： 姓 名： \_\_\_\_\_  
職 類 名 稱： \_\_\_\_\_  
提 名 單 位： \_\_\_\_\_  
地 址：      \_\_\_\_\_

收

(請填妥通訊資料，並黏貼於 A4 以上信封袋)

(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。)

# 第 43 屆全國技能競賽南區分區技能競賽選手報名資料

掛 號

掛號郵資

寄件人 參加職類：\_\_\_\_\_  
 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

※請勾選以下各項，並檢查內附表件【本信件請以掛號寄出】※

- ☐ 壹、報名表
- 一、☐ 上傳最近 2 年內正面半身脫帽照片（比照新式國民身分證相片規格：彩色、脫帽、未戴有色眼鏡、白色背景之相片；2MB 以內，解析度 300 至 600DPI 之 JPG 檔）、☐ 身份證影本、☐ 學生證影本（或個人勞保明細表影印本）、  
☐ 報名中餐烹飪、西點製作及麵包製作等職類者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（請用郵政匯票，匯票受款人：『臺南職業訓練中心』）
- ☐ 參、競賽選手通知信封上請貼妥掛號郵資 30 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：72042 臺南市官田區工業路 40 號

網址：<http://www.tnvtc.gov.tw/>

服務電話：06-6985945 分機 2101 至 2103（技能檢定課）

專線電話：06-6991273

傳真電話：06-6993042

---

主辦單位：國際技能競賽中華民國委員會

地址：40873 臺中市南屯區黎明路 2 段 501 號 6 樓

網址：<http://www.labor.gov.tw/>

服務電話：02-85901212(技能檢定業務小組)

04-22595700 分機 506、(網路報名服務分機：694)