第46屆全國技能競賽中區分區技能競賽簡章

簡章免費索取

※本競賽採網路報名,請詳閱簡章內容以免權益受損※
網路報名時間:105年1月19日上午9時起至1月28日下午5時止

網路報名期限至 105 年 1 月 28 日止,系統將於當日下午 5 時關閉, 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



指導單位:勞動部、勞動部勞動力發展署

主辦單位:勞動部勞動力發展署技能檢定中心 承辦單位:勞動部勞動力發展署中彰投分署

協辦單位:僑光科技大學、中華學校財團法人中華科技大學

<u></u> 虽 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、簡章索取處	2
三、報名日期	3
四、報名方式	3
五、報名注意事項	3
六、報名流程	4
肆、競賽日期、地點	4
一、日期	4
二、地點	4
伍、競賽職類及技能範圍(如附件1)	5
陸、競賽方式	5
柒、獎勵	5
捌、其他注意事項	6
附件 1、競賽職類及技能範圍	9
附件 2、寄送報名表封面及回寄競賽資料封面	25
附件 3、第 46 屆全國技能競賽中區分區技能競賽選手請假單	27
報名 Q & A	28

第46 屆全國技能競賽中區分區技能競賽簡章

壹、目的:

為提高技能水準,促進技術交流,並選拔優秀技職青年參加第46屆全國技能競賽。

貳、辦理單位:

指導單位:勞動部、勞動部勞動力發展署

主辦單位:勞動部勞動力發展署技能檢定中心

承辦單位:勞動部勞動力發展署中彰投分署

協辦單位:中華學校財團法人中華科技大學、僑光科技大學

參、報名有關事項:

一、報名資格:

- (一)具有中華民國國籍,民國84年1月1日以後出生(集體創作、機電整合及飛機修護等3職類為民國81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. 參賽選手由單一提名單位推薦報名,推薦選手報名參加本區競賽之提名單位,限設於新竹縣、新竹市、苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣等 7縣(市)行政轄區內,每1提名單位每1職類限推薦6人(組)(即同1職 類不得有第7人(組)報名)。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),如有跨區報名情形,由主辦 單位決定參賽區域,選手不得異議。
 - 2. 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,具提名資格;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,不具提名選手參賽資格。
 - 3. 參賽選手具學籍者,除下列情形外,須以就讀學校為提名單位。
 - (1)經教育主管機關核定各級學校產學相關計畫之校外實習合作單位,得由實習合作單位擔任提名單位,須提供教育主管機關核定函、勞保投保資料及相關合約書等證明。
 - (2)勞動部勞動力發展署各分署審查通過之產學訓合作訓練計畫,得依投保情 形由分署或合作事業單位擔任提名單位。須提供分署審核通過證明、勞保 投保資料及相關合約書等證明。
 - (3)進修部(夜補校)學生如有工作事實者,得由其服務單位擔任提名單位,須 提供學生證影本及勞保(或相關保險)投保證明。
 - 4. 協助選手提供訓練資源者,得列培訓單位。

- 5. 提名單位為機關、團體、公司行號及廠商時,需加附農民保險卡影印本或由 提名單位投保之勞保證明資料(個人勞保明細表影印本);參加軍保者,需加 附軍人身分證及職員證,公保者,可以職員證代替;另學校提名者,需加附 學生證影印本。提名單位或培訓單位皆應於報名表上蓋機關印信以證明提名 或培訓事實,未蓋印信者無效。
- 6. 報名時凡以佐證文件(農民保險卡、勞保投保明細表、學生證、軍人身分證或公務人員職員證)作為審查提名單位關係之依據,報名後至競賽當日,將 再檢查其效力,若失去時效或退出保險者,則取消競賽資格。
- 7. 部分職類需具有丙級技術士證者,方可報名:中餐烹飪職類—中餐烹飪(葷、素)丙級技術士證;西點製作及麵包製作2職類—烘焙食品(西點蛋糕、麵包、餅乾)丙級技術士證;美容職類—美容丙級技術士證;美髮(男女美髮)職類—男子美髮(女子美髮)丙級技術士證;機電整合職類—機電整合丙級技能檢定學科測試成績及格成績單。

二、簡章索取處:

簡章請至勞動部勞動力發展署技能檢定中心(以下簡稱技能檢定中心)技能競賽專 區 網 站 http://sc.labor.gov.tw 或 勞 動 部 勞 動 力 發 展 署 中 彰 投 分 署 http://tcnr.wda.gov.tw/下載使用;或逕向下列單位索取紙本:

單	位	名	稱	地	址	/	網	址	電	話
勞動部勞	多動力發展	署中彰投名	分署		「工業區 tenr.wda				04-235 分機 2	_
勞動部勞	動力發展	署技能檢算	定中心		ト黎明路 www.lab			6樓	04-225 分機 5	
桃竹苗分	署竹北就	業中心		竹北市	下光明九	路 7-3	3 號		03-554	2564
桃竹苗分	署新竹就	業中心		新竹市	方武陵路	¥ 10 號			03-534	3011
桃竹苗分	署苗栗就	業中心		苗栗市	卢中山路	ኑ 558 5	號		037-35	8395
臺中市政 委辦)	府豐原就	業服務站(勞動部	臺中市	方豐原區	社典品	各 37 號	₽ U	04-252	71812
中彰投分	署臺中就	業中心		臺中市	 市府路	66號			04-222	25153
中彰投分	署沙鹿就	業中心		臺中市	卢沙鹿 區	中山路	各 493	號	04-266	24191
中彰投分	~署彰化就	業中心		彰化市	卢長壽 街	f 202 号	號		04-727	4271
中彰投分	署員林就	業中心		彰化県	系員林鎮	静修	東路 33		04-834	5369
中彰投分	署南投就	業中心		南投市	「彰南路	二段	117 號		049-22	24094

單	位	名	稱	地	址	/	網	址	電	話
雲嘉南	分署北港就	1業中心		雲林県	系北港鈺	真文星	路 79 號	j.	05-7835	5644
雲嘉南	分署斗六就	1業中心		雲林県	系斗六下	市西平	路 77 號	į.	05-5325	5105

三、報名日期:105年1月19日(星期二)起至1月28日(星期四)止。

四、報名方式:

- (一)本競賽採網路報名單軌作業,請提名單位或報名參賽者於105年1月19日(星期二)上午9時起至1月28日(星期四)17時止(逾時不候),以電腦登入報名網址 http://tcnr.wda.gov.tw/直接進行參賽選手基本資料填列,及比照新式國民身分證相片規格,上傳最近二年內所攝彩色、脫帽、未戴有色眼鏡、白色背景之正面半身相片(2MB以內解析度300至600DPI之JPG檔)。
- (二)網路報名填列之選手姓名、聯絡電話、手機、電子信箱及住址等,應完整正確, 以免影響後續競賽資訊之提供。
- (三)登錄完成後,隨之列印報名表件(最晚於 105 年 1 月 28 日 17 時前列印)及黏貼相關證明文件影本,併同郵政匯票(報名費每人 400 元)、參賽選手競賽通知信封,裝入 A4 以上信封袋,同時將「郵寄報名資料用信封封面」黏貼於信封袋上,並於 105 年 1 月 29 日(星期五)前(郵戳為憑),以掛號郵寄『勞動部勞動力發展署中彰投分署-國際合作小組』收,(裝入前請再次檢視上述表件是否齊備)。郵遞區號: 40767,地址:臺中市西屯區工業區一路 100 號。
- (四)「參賽選手競賽通知信封」封面(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信封上,做為寄發競賽重要通知予參賽選手用, 每1人限用1個信封(2人或3人為1組參賽者,亦同)。

五、報名注意事項:

- (一)請提早完成報名作業,避免集中於報名截止當日,以免因網路流量壅塞而影響權益。提名單位或報名參賽者如未依規定於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人報名費新臺幣 400 元整(請購買郵政匯票,匯票受款人:『**勞動部勞動力** 發展署中彰投分署』)。<u>團體報名</u>可合併購買報名費匯票,並請檢附名單清冊及 收據寄送方式(未特別註明收據抬頭者,均以提名單位為繳款人)。
- (三)列印報名表件,請注意下列事項:
 - 1. 報名表照片欄位空白者,視同資格不符。
 - 未領有中華民國國民身分證者,請檢附在台灣居留證影本或具有中華民國國籍之證明文件影本(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)黏貼於報名表指定處。

- 3. 學校推薦報名者,檢附學生證影印本,黏貼於報名表指定處。
- 4.機關、團體、公司行號及廠商推薦者,檢附農民保險卡影印本或由提名單位 投保之勞保證明資料(個人勞保明細表影印本及(或)其他相關證明文件,例 如本簡章報名資格(二)之3所列之證明資料),參加軍保者,需加附軍人身分 證及職員證,參加公保者,可以職員證影本代替,貼於報名表指定處。
- 報名表加蓋提名單位(含培訓單位)印信,印信內容應與提名單位(含培訓單位) 全街一致相同。
- (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、麵包製作、美容、美髮(男女美髮)及機電整合職類者,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 105年3月22日(星期二)前補送技術士證影本。逾期未補證者視同資料不齊全,取消報名資格。

六、報名流程:

1.請先詳閱

「參、報名有關事項」

限採網路報名。

2.進入網路報名系統輸入報名表各欄資料

請於資料送出前詳加 檢查所填之資料是否 正確。

3.列印網路報名表等表件

貼妥及檢附資料如下:

- 1.報名表(需蓋提名單位全銜印 信、選手親筆簽名)。
- 2.身分證影本(正、反面)。
- 3.個人勞保投保明細(或學生 證影本正、反面)。
- 4.丙級證照影本(正、反面)。
- 5.回郵信封(30元郵資)。

4.至郵局購買匯票

每人 400 元,匯票抬頭:「勞動部勞動力發展署中彰投予署」,團體報名可付開立,並請檢附清冊。

5.郵寄「網路報名表、 匯票及相關證明文件」

1月29日前(含當日, 以郵戳為憑)掛號寄 出,逾期不受理;僅上 網填寫資料,未列印並 寄出報名表者,不算完 成報名手續。

6.自行留存郵政匯票收據

- 1.經審核報名資格不符者,將 退還匯票。
- 2.經審核通過者,約競賽前一個月掛號寄發選手通知單 及試題參考資料。

肆、競賽日期、地點:

一、日期:105年4月22日(星期五)報到及熟悉場地,23日(星期六)競賽及評分,24日(星期日)上午10時30分在技能檢定中心及承辦單位網站公告英雄榜。(實際競賽或公告英雄榜時間會依報名人數調整,如有異動,將另行公告。)

二、地點:

(一) 勞動部勞動力發展署中彰投分署

(地址:40767臺中市工業區一路 100 號):綜合機械、模具、集體創作、機電整合、CAD機械設計製圖、CNC 車床、CNC 銑床、冷作(金屬結構製作)、資訊技術(軟體設計)、銲接、外觀模型創作、建築舖面、汽車板金(打型板金)、板金、配管與暖氣、電子(工業電子)、網頁設計、電氣裝配(室內配線)、工業控制(工業配線)、砌磚、油漆裝潢(漆作)、石膏技術與乾牆系統(粉刷)、家具木工、門窗木工、珠寶金銀細工、汽車技術、汽車噴漆、造園景觀、冷凍空調、資訊與網路技術、平面設計技術、工業機械修護、機器人、鑄造、應用電子(視聽電子)等35 職類。

(二) 勞動部勞動力發展署中彰投分署勞動學苑

(地址:50544 彰化縣鹿港鎮中正路 588 號):花藝、美髮(男女美髮)、美容、服裝創作、國服、健康照顧等 6 職類。

- (三)僑光科技大學(40721臺中市西屯區僑光路 100號) 西點製作、西餐烹飪、餐飲服務、麵包製作、中餐烹飪等 5 職類。
- (四)中華科技大學新竹分部

(地址:31241 新竹縣橫山鄉中華街 200 號):飛機修護等 1 職類。

伍、競賽職類及技能範圍(如附件1)

陸、競賽方式:

- 一、競賽方式以實地技能操作進行。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(時間另行公告),擇優參加競賽。
- 二、推薦參加本區技能競賽各職類人數未達規定推薦 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,必要時得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)。另各職類參賽人數超過10人(組)時,得取佳作數名(以報名人數之二分之一,扣除第1至5名後之名額為限),每1職類優勝選手且競賽成績及格者,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5千元、銀牌1面、獎狀乙幀。
- (三)第3名:獎金新臺幣3千元、銅牌1面、獎狀乙幀。
- (四)第4名:獎狀乙幀。
- (五)第5名:獎狀乙幀。
- (六) 佳作: 獎狀乙幀。
- 二、分區技能競賽選手獲競賽成績前 5 名及佳作,頒給其提名單位、培訓單位及指導老師獎狀。
- 三、依技術士技能檢定及發證辦法第十一條規定,分區技能競賽獲得前 3 名選手,自獲 獎日起 3 年內,參加相關職類丙級或單一級技能檢定時,得向技能檢定中心申請技 能檢定免術科測試證明。前項得免術科測試之人員,應以獲獎日已開辦之職類擇一 參加,其年限之計算依同辦法第十條第四項規定辦理。得免術科測試之職類、級別 及項目,由技能檢定中心公告之。未公告表列者,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。前述推薦名額,中央主管機關得視實際狀況調整之。
- 五、為減少全國技能競賽材料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105年5月9日(星期一))內截止。

六、選手因作弊取得之成績,事後經查證屬實者,取消其名次,並按成績依序遞補。

捌、其他注意事項:

- 一、本屆競賽試題統一放置技能檢定中心**技能競賽專區**(sc.labor.gov.tw)網站,公告時間由承辦單位通知,請選手下載試題資料時,**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(**105 年 3 月 22 日(星期二)**),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 46 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突發事件)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105年4月8日(星期五)前)以書面方式向技能檢定中心或中區承辦單位-勞動部勞動力發展署中彰投分署請假,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,得於 105 年 6 月 8 日(星期三)前向主辦單位(技 能檢定中心)申請增列為共同提名單位或培訓單位,且不受提名單位之推薦 6 人(組) 名額及報名後不得更改提名單位之限制,申請方式如下:
 - (一)因畢業或離職者,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(農民保險卡、勞保投保明細表、學生證、軍人身分證、軍人或公務人員職員證)及「增列共同提名單位同意書」。
 - (二)因加強訓練者,申請增列共同培訓之單位,請函文並檢附「增列共同培訓單位同意書」。
- 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 46 屆全國技能競預訂於 105 年 8 月 9 日(星期二)至 13 日(星期六)舉行,推薦參加全國技能競賽之優勝選手,可於 105 年 6 月中旬至技能檢定中心技能競賽專區網站 (sc.labor.gov.tw)查詢競賽試題及報到通知等相關訊息。
- 十二、選手可透過訂閱電子報收取競賽訊息,請先至技能檢定中心網站首頁,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,另行公告或通知。

附件1、技能競賽職類及技能範圍

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
	械功能之組合件,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	(一)為了兼顧模具的多樣性及國內情形,競賽規劃採取的方式為:分區
	技能競賽以沖壓模具為主;全國技能競賽以塑膠模具為主,並同時考
	量國際技能競賽之競賽方式及趨勢,將 CAD/CAM/CNC 加工等方式,
	導入塑膠模具設計及製造之情形。
	(二)競賽方式係依照「成品圖」利用電腦繪圖方式,進行模具的規劃、
	設計及繪製模具零件圖、成品圖及模具組合圖。並參照所繪模具圖的
	要求,使用各種手工具、拋光工具、切削刀具及精密量具等。依照模
	具加工之需要操作銑床、磨床、鑽床或 CNC 數控機械等工作母機,
	製作各種精密配合件及金屬模具,同時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	一、由3位選手組成團隊。
	二、工作內容:
	(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。
	(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。 - 在八石口·兹塞力为型引见。 任用以明者,从位于明、比划以上
	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。

職類名稱	技能範圍
4、機電整合	由 2 位選手組成團隊,能依據所提供之設計圖、流程說明書、文件、設
	備…等,並按照上述資料與設備之要求裝配自動控制機件暨設計 PLC(或
	控制器)程式來控制該設備,並依圖及文件要求完成機器與控制器間之連
	線、測試與調校,使該設備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 機械設計	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
製圖	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,熟悉傳統機力車
	床與 CNC 車床包含銑削動力刀具操作,機力車床車削圓軸、溝槽、錐度、
	螺紋、偏心、輥花等。CNC 車床設計 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、組裝及補正必要的切削作業工具。完成鑽孔、圓軸內
	外徑、錐度、螺紋、溝槽等車削及曲面、多邊形、挖槽等軸徑向銑削,
	機械加工與組合精度必須達到 $0.01 \mathrm{mm}$,表面粗糙度能達 $\mathrm{Ra}0.4\mu\mathrm{m}$ 。
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	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
(金屬結構製作)	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	根據企業經營或商務活動所需之軟體設計需要,界定客戶需求範圍,並
(軟體設計)	進行系統分析、系統設計、系統開發、系統測試,以及系統上線等一連
	串軟體設計流程,執行之任務包含:
	(一)使用 MS SQL,建立關聯式資料庫。
	(二)使用 MS Visio,解讀、編修或設計 ER Diagram 及 UML Diagram。
	(三)使用 Visual Studio 之 C# 程式語言(.Net framework 架構),設計各項系
	統程式、使用者操作介面,以及報表。

職類名稱	技能範圍
	(四)使用 MS Excel,進行資料驗證及前置處理、設計商業數據分析及圖表。
	(五)使用 MS Word,設計測試案例及報告、廣宣文件及系統操作手册。
	(六)使用 MS PowerPoint,製作軟體設計專案說明簡報。
	競賽所需之專業知識及技能範圍包含:
	(一)開發專案需求管理與系統規劃方法。
	(二)系統分析與系統設計方法。
	(三)軟體開發架構:單機架構(1-Tier)、主從式架構(2-Tier)、分散式架構(N-Tier)。
	(四)MS SQL 關聯式資料庫設計與正規化(Normalization),包含 SQL 語法
	之撰寫、偵錯、應用、管理。
	(五)系統流程及使用者介面設計。
	(六)異質及不同格式資料之讀取、輸入、匯入、偵錯、轉換及匯出。
	(七)以 C# 程式語言整合商業文件、表格、表單、圖表、合併列印等功能。
	(八)以 C# 程式語言整合資料分析與圖表之功能,進行資料處理及匯轉,
	或商業智慧分析。
	(九)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。
	(十)對公眾進行資訊系統介紹之商業簡報能力。
10、銲接	依據國際技能競賽銲接職類技術說明。
	一、適用法規:以國際標準組織(ISO)為主,美國銲接協會(AWS)相
	關法規為輔。
	二、採用方法:
	(一)遮護金屬電弧銲接法 (手工電弧銲) (111, SMAW)。
	(二)氣體遮護金屬電弧銲接法(實心銲線)(135,GMAW)。
	(三)包藥銲線電弧銲接法(136,FCAW-G)。
	(四)惰氣遮護鎢極電弧銲接法 (氫銲) (141, GTAW)。
	(註:(二)、(三)銲法必要時,得採用混合氣遮護施銲)
	三、使用材料:
	(一)低碳構造用鋼板與型鋼(管)。
	(二)AISI 300 系列不銹鋼板與型鋼(管)。
	(三)AA 5000 與 6000 系列鋁合金板與型材 (管)。
	(填料材種類,視母材及試題型式相互搭配)
	四、競賽方式:選手必須依據競賽試題,識圖並以各式手動及動力工具
	配合場地設備將試板前處理、組合、銲接、清潔以完成作品並供評
	分。識圖與專業知識部分必要時得採總分5%左右比例的術科筆試。

職類名稱	技能範圍
	五、評分項目與方式(全部客觀評分):
	(一)銲道外觀量測評分(試板、管及全部構件)。
	(二)銲道放射線非破壞檢測(試板、管)。
	(三)碳鋼壓力容器靜水壓試驗。
	(四)識圖能力、工業安全與衛生。
11、外觀模型創作	主要測試選手的實作技能,不僅要求製作之精密度,亦融入選手工業設
	計的概念。競賽方式係將試題以電腦輔助繪圖方式繪製 2D 及 3D 工作
	圖,其中包含所規劃之塗裝顏色及設計之指定部位功能。選手依此工作
	圖規劃製作方式,使用相關加工機械及手工具將木材、正夾板、塊狀樹
	脂(代木)、澆注樹脂、積層樹脂、ABS 板材、壓克力等材料依尺寸據以
	加工製作,再以噴漆方式進行塗裝,最後完成具高精密度且精美之外觀
	模型。
12、建築舖面	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。
	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,且能依舖貼施作需要適時選用適當之工具及尺度量具,施行垂直面、
	平面平整度舖貼作業。
13、汽車板金	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
(打型板金)	曲折,藉以配合汽車原件實施點銲、MIG 銲接、填塞銲、拉釘鉚接或膠
	黏鉚接,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。
	(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或儲存於電腦。
	(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。
	(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。 (一) 从四声四回 MIO MI A MAR DA A A A A A A B A 图 A A A B A B A B A B
	(四)使用電阻點銲、MIG 銲接、銅銲、拉釘鉚接或膠黏鉚接完成結構件或
	板件接合。 (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。
	(六)實施部分車體結構件或板件之成型切換修復。
	(六)員施部分单短結構什或极什之成型切換修復。 (七)使用各類研磨機具修整碰損表面及銲接處,使其保持適當之平滑度。
	[(C)队用分规型居城六形正型银衣田及虾按处,快开际打炮鱼之下用及。

職類名稱	技能範圍
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
	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。
16、電子	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
(工業電子)	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。
17、網頁設計	網站伺服器及客戶端網頁(工作站、平版電腦及行動載具)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、伺服器端
	程式設計及資料庫程式設計。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:
	(一)整體網站內容之規劃與設計。
	(二)熟悉及應用標籤語言(Markup Languages)及最新的網頁設計技術。
	(三)應用樣式表(Cascading Style Sheets)改變介面。
	(四)使用伺服器語言、PHP 語言、Web Services 技術、MySQL 資料庫與網
	頁伺服器軟體開發互動式網頁。

職類名稱	技能範圍
	(五)客戶端(Client-side Scripting)互動式網頁之程式設計、JavaScript、AJAX、
	Web Services 技術應用。
	(六)資料庫的查詢、新增、修改、刪除,以及 SQL Language 的應用。
	(七)多媒體網頁之設計、編輯與製作。
	(八)跨瀏覽器、跨平台之網頁程式設計,包含行動載具之瀏覽。
	(九)其他與網頁、網站設計之相關技術等。
18、電氣裝配	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
(室內配線)	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:
	(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。
	(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。
	(三提供電路圖,使用儀錶在已裝配完成電路作檢測故障點。
	(四)器材施作参考內容: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(含KNX控制元件參數設定)
	配線及管路施作等相關作業。
19、工業控制	內涵包括電力裝置和自動化裝置,目前職類發展趨勢著重於對自動化裝
(工業配線)	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,特別針
	對工業自動化領域之工廠生產設施之相關組件控制。
	本職類基本的技能要求包括:
	(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。
	(二)人機介面、變頻器、伺服、可程式控制器與網路通訊設備之安裝與
	參數設定以及程式規劃及撰寫。
	(三)線路設計與繼電器控制回路故障排除。
	競賽內容包含:
	(一)依據完整的線路與配置圖,使用各式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
	各種电刀 政備、 忽测 命、 控制 命 及 俄 表 寻 , 业 表 作 相 關 的 配 电 官 哈 及 線 槽 。
	(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變頻器、伺服、周邊介面電路或通訊線路
	之配置。
	(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。
	(四)依據動作說明或相關圖說繪製正確電路圖並裝配之。
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,

職類名稱	技能範圍
20、砌磚	使用砌磚手工具及手提或大型電動鋸切機器(需有注水裝置),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
	能,砌築各種直線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:各種凸出及凹入、半圓、三角形、三個圓心的圓
	拱、尖拱、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
	刷技術及地面舖道磚之舖設等技術能力。
22、油漆裝潢	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
(漆作)	下列作業:
	(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。
	(二)在指定牆面上鋪貼壁紙進行裁切對花。
	(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、文字及運用膠膜進行指定內容或創意表現之施作。
	(四)依指定色彩準確調色,並製作漸層色帶。
	(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。
	(六)進行指定範圍噴塗作業與前置防塗作業流程。
	(七)運用塗料特性進行多元創意表現。
23、石膏技術與乾	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、
牆系統	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:
(粉刷)	(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。
	(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。
	(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)。
	 (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。
	 (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。
	(六)能依試題說明,完成競賽及競速題組之技能事項。
24、家具木工	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,

職類名稱	技能範圍
	成品的最大尺寸在 2,500mm (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。
25、門窗木工	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。
27、珠寶金銀細工	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。
28、花藝	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、根、莖、果實…等,搭配異質性的配件(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)、試管、小水
	管作為花材之保鮮;並以各種編織、黏貼、捆綁、包紮、鋪陳…等技巧
	固定。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
	飾於生活中之生命禮俗、歲時禮俗等相關儀禮空間,以及特殊節慶宴會
	之人體花飾、婚禮花飾等。
	競賽範圍總共9大項:
	(一)認知花藝工作組織與管理。
	(二)認知商業與溝通的重要。
	(三)瞭解如何照顧材料與工具。
	(四)瞭解花藝設計的概念。
	(五)瞭解並能夠從事花藝工作者必要的花藝工作。
	(六)瞭解並能夠從事室內花藝裝飾的範圍與形式。
	(七)瞭解並能夠從事使用盆栽的花藝作品。
	(八)瞭解並能夠從事新娘花飾作品。
	(九)瞭解並能夠從事特殊花藝專案。
	以第 43 屆國際技能競賽為例,競賽題目涵蓋在競賽範圍內,包括:(一) 切花配置;(二)花束;(三)物件裝飾;(四)室內盆栽設計;(五)花環;(六)
	新娘捧花;(七)主題設計:第44屆在阿布達比與你相見(八)神秘箱:給一
	把扇子,可使用盆花內的花和葉或根莖等做設計;(九)神秘箱:做一件
	婚禮的室內花飾;(十)神秘箱:主題—回收再利用:使用五個回收寶特
	瓶等,和工作區的各種植材做設計。

職類名稱	技能範圍
29、美髮	係用大會指定之假髮,以精湛之美髮技巧及美髮創意將大會指定之男子
(男女美髮)	髮型及女子髮型發揮高度美髮技巧完成比賽髮型,比賽髮型之設計含剪
(力义天发)	髮、燙髮、染髮等設計技巧必須符合職場標準,不得有怪異或荒誕之髮
	型設計。比賽髮型如下:
	(一) 女子白天髮型。
	(二) 女子夜間髮型及假髮片、飾品
	(三) 男子流行燙髮及鬍形設計。
	(四) 女子流行長髮散開
	(五) 新娘長髮包頭設計
	(六) 女子神秘箱流行剪髮
	(七) 男子經典髮型。
	(八)男子流行剪染(依彩色照片)。
30、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:
	(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。
	(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。
	(三) 化妝品與保養品之辨識與使用。
	(四) 身體與臉部護理:清潔、去角質、敷劑使用。
	(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。
	(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。
	(七) 脫毛護理:脫毛技術、蠟劑種類與溫蠟機使用。
	(八) 染眉與睫毛:在眉毛及睫毛處增色。
	(九) 彩妝:各式主題化妝、新娘妝、晚宴妝及彩繪化妝。
	(十) 手足護理:手足 SPA、美甲護理、凝膠法式指甲、彩繪指甲。
	(十一)專業美容英文:熟悉皮膚型態,保養品及化妝品功能之專業用語
	及待客禮儀英文用語。
31、服裝創作	應具備流行趨勢資料收集與分析之能力。服裝設計、打版、裁剪、組合、
	縫製、貼襯、整燙的基本技術。
	(一)流行趨勢資料收集與分析,趨勢刊版的美編與製作。
	(二)設計、改造、搭配、裝飾並創新服裝,使用適當媒材繪製服裝效果
	圖或平面(機械)圖。服裝設計刊版的美編與製作。
	(三)平面打版或立裁。
	(四)排版、測量及裁剪。
	(五)有效率地使用各種不同的工業機台。
	(六)手縫完成部分服裝。

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: (一)賽前工作準備 (Mise en Place)。 (二)杏仁膏捏塑 (Marzipan)。 (三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (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。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。	職類名稱	技能範圍						
32、西點製作 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: (一)賽前工作準備 (Mise en Place)。 (二)杏仁膏捏塑 (Marzipan)。 (三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Chocolate/Praline)。 (六)神秘材料選 (Mystery Basket of Ingredients)。能使用指定之神秘材料運用 於原設定產品中。 (七)變層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,來從事總重量 3.5公頓以下小型汽車之引擎(含汽油引擎及柴油引擎)、傳動、底盤及電系等各条統之拆裝、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。 須熟練面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等為企作。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		(七)整燙完成。						
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: (一)賽前工作準備 (Mise en Place)。 (二)杏仁膏捏塑 (Marzipan)。 (三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (六)神秘材料筵 (Mystery Basket of Ingredients)。能使用指定之神秘材料運用		(八)服裝整體美感之呈現。						
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: (一)賽前工作準備 (Mise en Place)。 (二)杏仁膏捏塑 (Marzipan)。 (三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (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。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/網變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及持殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。	32、西點製作	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						
西點藝術展示作品。技能範圍包含: (一)賽前工作準備 (Mise en Place)。 (二)杏仁膏捏塑 (Marzipan)。 (三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (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。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/網變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		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						
 (一)賽前工作準備 (Mise en Place)。 (二)杏仁膏捏塑 (Marzipan)。 (三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (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。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/納變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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纸本、電腦與網路上中、英文技術資料之能力。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。 		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						
(二)杏仁膏捏塑 (Marzipan)。 (三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (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。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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纸本、電腦與網路上中、英文技術資料之能力。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
(三)盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。 (四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (六)神秘材料藍 (Mystery Basket of Ingredients)。能使用指定之神秘材料運用於原設定產品中。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術								
(四)宴會小點心製作 (Miniature)。 (五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (六)神秘材料籃 (Mystery Basket of Ingredients)。能使用指定之神秘材料運用								
(五)手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。 (六)神秘材料籃 (Mystery Basket of Ingredients)。能使用指定之神秘材料運用								
(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。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
於原設定產品中。 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
 (七)雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。 (八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。 								
(八)主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。 (九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術		v, ,						
(九)西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products)(To make products from yeast, puff short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
short or sable paste)。 (十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
nougatine, or combination of the above)。 33、汽車技術 會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,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、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
公噸以下小型汽車之引擎(含汽油引擎及柴油引擎)、傳動、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		(十)藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate, nougatine, or combination of the above)。						
公噸以下小型汽車之引擎(含汽油引擎及柴油引擎)、傳動、底盤及電系等各系統之拆裝、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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。	33、汽車技術	會使用大會所提供的手工具及特殊工具、儀器與設備,來從事總重量 3.5						
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。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		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						
資料之能力。 34、西餐烹飪 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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		等各系統之拆裝、量測、檢查、保養、修理、故障排除及調整工作,並						
34、西餐烹飪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。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		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、英文打						
單書寫能力。 (一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		資料之能力。						
(一)賽前準備工作 Mise en place。 (二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。	34、西餐烹飪	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						
(二)烹調配方 Recipe Cooking methods。 (三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
(三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。 (四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
(四)材料運用 Ingredients Application。 (五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
(五)時間掌握 Timing。 (六)衛生習慣 Hygiene and Safety。								
(六)衛生習慣 Hygiene and Safety。		1, ,						
l ttlu床 lasulu。								
(八)擺飾與色調的搭配及創意 Garnish, Colorful and Creativity。								
(九)神秘箱 Mystery Basket。								
(十)自助餐、酒會菜餚 Buffets and canapes。								
(十一)麵食類 Pasta。								
(十二)素食 Vegetarian。								
(十三)蛋糕 Cake、巧克力 Chocolate、法式點心 French pastries。								

職類名稱	技能範圍
35、餐飲服務	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:
	(一)本國與國際性之烹調知識。
	(二)酒的知識與品嘗。
	(三)服勤規則的知識與賽前的各項準備。
	(四)飲料調製與酒吧服勤。
	(五)執行各類型的切割技巧,如水果和肉類切割等。
	(六)在客人桌邊烹調和服務菜餚與各類飲料的能力。
	(七)執行美式服勤或傳統歐式小酒館(Bistro)的服勤技巧及宴會服勤。
	(八)執行實務操作時的各項技巧、機智和應有的禮節。
	(九)執行餐飲服勤時的社交公關和推銷之能力。
36、汽車噴漆	依據第43 屆國際技能競賽汽車噴漆職類技術規範(WSSS),定義本職類技
	術與工作內容。:
	(一)施工流程規劃與作業管理。
	(二)噴塗前處理準備工作。
	(三)操作應用底中塗等附著塗料施工。
	(四)色漆層與底色層噴塗操作。
	(五)金油層噴塗操作。
	(六)顏色判定與調配。
	(七)圖形設計描繪與測量。
	(八)在已噴塗或未噴塗的板件漆面,進行輕微損傷修復工作。
37、造園景觀	參卓國際技能競賽造園景觀職類之規則訂定技能範圍,另為考量本職類
	功能多樣性,由2位選手組成團隊,依據大會提供之競賽規劃採分區技
	能競賽及全國技能競賽,各項競賽應達技能如下:
	一、分區技能競賽:以從事造園景觀工程相關工程實務之基本施工及維
	護管理技能為主配合相關景觀設施工程為輔,並具備:
	(一)材料之認識:能正確認識景觀工程常用植物及特性、非植物材料名
	稱及特性、相關資材及簡易機工具(含手工具)名稱及特性並運用之。
	(二)基地放樣及整地:能正確判讀施工圖說並依圖說之比例及角度進行
	基地測量、放樣整地定樁及利用適當工具進行施工。
	(三)造園植栽施工:能依施工圖說及規範內容,利用各種施工機具進行

職類名稱	技能範圍
	喬木、灌木、草花、地被、草皮及水生植物等之種植及修剪維護等。
	(四)造園土木及基本水電施工:能依施工圖說及規範內容,正確完成施
	工前之整地工作及依圖說使用各項材料如石材、磚材、木材 或其它
	材料完成施工收邊等工作。
	(五)維護管理:能依各項植物生長時機完成肥料施放、處理並正確使用
	生物藥劑、噴灑機具完成病蟲害防治及修剪維護等作業。
	(六)職業安全衛生:能依據相關法令進行施工基地之安全及防護措施處
	理及施工後廢棄物處理。
	二、全國技能競賽:具備分區技能競賽外並能繪製施工圖說及能操作工
	程機工具並具備獨立施工作業、維護管理及技術指導之技能如下:
	(一)造園景觀製圖:能依據造園景觀設計圖說,完整繪製平面圖、立面
	圖、放樣圖、剖面圖及施工大樣圖等各類施工圖說。
	(二)材料及機工具之應用:能依施工圖說正確選用植物材料、非植物材
	料及能正確選用相關資材,操作工程機具完成施作。
	(三)基地放樣及整地:能依據施工圖說正確使用測量儀器(含簡易式連通
	水準器、雷射水準儀及全測儀等)量測水平及垂直之施工範圍並完成
	基地放樣、定樁及利用各類施工機具完成放樣整地工作。
	(四)植栽材料施工:能依施工圖說正確完成各類植物之栽植及固定作
	業。
	(五)非植栽材料施工:能依施工圖說運用石材、木材、竹材、磚材、混
	凝土、金屬、玻璃、合成材料(纖維毯、不纖布)、土壤等自然及人
	工材料完成施工,其成品包括舖面、牆、階梯、木竹構造及水景等
	景觀元素及維護管理。
	(六)水電施工管理:能依施工圖說正確判讀及完成給排水、電力及電機
	系統施作及維護管理。
	(七)維護管理:能運用各類施工機具,正確完成植物維護管理、景觀設
	施維護管理及土木構造物維護管理作業。
	(八)工料計算:能依施工圖說正確計算工程所需材料數量及安排工進。
	(九)相關專業法規:能正確認知造園景觀工程相關法規(如建築法、職業
	安全衛生法)等,並遵守各項法令之規定。
	(十)職業安全衛生:能依據相關法令進行施工基地之安全及防護措施處
	理、施工後廢棄物處理及有效預防職災事故。

職類名稱	技能範圍
38、冷凍空調	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:
	(一)冷媒管安裝。
	(二)控制系統和調節裝置的安裝和設定。
	(三)冷凍全系統安裝和調整試車。
	(四)冷媒充填、回收和轉移。
	(五)壓縮機冷凍油之排放與充填。
	(六)電氣另件配線和電路測試。
	(七)系統故障判斷和修理。
	(八)系統零組件更換。
	(九)系統操作運轉數據之測量和記錄。
	(十)了解製造廠家操作手冊、管路圖和電路圖。
	(十一)從系統規格及圖面填寫材料表。
39、資訊與網路技	(一)網路系統管理與服務組態。
術	(二)路由及交換網路的實作與維護。
	(三)系統及網路安全。
	(四)跨平台服務整合。
	(五)網路監控與故障排除。
	(六)在挑戰中學習與實務能力的養成。
40、平面設計技術	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)。
	選手須熟悉 Mac 與 PC 二種作業平台。(國際賽指定機種為 Apple Macintosh)
	並須熟悉運用以下軟體:
	版面編排方面:Adobe InDesign
	影像編輯方面:Adobe PhotoShop / ImageReady
	向量軟體:Adobe Illustrator
	其他軟體:Adobe Acrobat Professional
41.麵包製作	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-烤焙-裝飾-組合等方法,製作競賽麵包產品。
	賽前工作準備(Mise en place)。
	(一)鹹味調理麵包及鬆餅製作(Production of Savoury Breads and Puff Pastry
	Products) ·

職類名稱	技能範圍
	(二)藝術創作(Production of Artistic Piece)。
	(三)甜麵包和裹油類麵包製作 Yeast Products(Sweet Yeast Dough and
	Laminated Sweet Dough)。
	(四)歐式麵包(Baguette ,Specialty Breads)。
42、工業機械修	人員參與工廠中安裝、保養、維修及移除機械和設備,並了解用於各種
護	機械的工業規定及標準。因此技能範圍如下:
	(一)配戴安全防護設施來使用各式工具(切割和非切割工具)、刀具、量具
	及相關工作母機 (銑床、車床、鑽床及磨床並含附屬功能裝置),依
	照工作圖及說明來加工(含鉗工工作)各種精密之金屬或非金屬零件。
	(二)能與提供之零件或標準機件(或整合氣(油)壓功能元件),裝配成具特
	定機械功能之組件。
	(三)依工作說明裝配零組件,並進行調整與修整,且於送電前測試安裝
	並完成全部視覺檢查,確保個人、用電及機械安全。
	(四)會操作儀器實施雷射校正、振動分析及熱成像等技能。
43、飛機修護	人員需對於機體、發動機及螺旋槳的理論及實務工作瞭解,包含乙架飛
	機的機構、油壓、氣壓、航電及電子裝備等;另在航機維護機構執行航
	機檢查、保養、故障改正、拆卸、安裝及修理作業,其技能項目包括:
	(一)白鐵鉚接及複合材料辨識:如何解讀藍圖及依據所提供的藍圖定位
	補強件並安裝實心鉚釘,並能分辨飛機結構所使用複合材料之種類。
	(二)飛操系鋼繩量測及拆裝:如何解讀藍圖,正確設定飛操鋼繩張力(使
	用校配銷)及安全地設定飛操行程規範。
	(三)機件保險:依據飛機上機件螺桿的配置,選用適當之保險絲及保險
	方法予以安裝。
	(四)飛行前檢查及 IPC(Illustrated Parts Catalog)查詢:執行飛行前檢查以判定
	其適航狀態,或依發現缺陷及每日檢查清單進行進一步檢查,並完成相關表單及 IPC 查詢。
	(五)管件識別及拆裝:執行軟、硬管拆裝,並完成管路識別及標籤圖示
	識別。
	(六)發動機系統修護:執行往復式發動機點火塞及渦輪發動機拆裝。
	(七)電氣線路的組裝與故障排除:了解標準線路實作手冊的使用,依線
	路圖製作並安裝絕緣套管,且將線束件故障改正並正確回報所發現之
	缺陷。
	(八)通則:人員應知道理論知識及相關法規,並正確使用參考手冊,如
	AC43-13 航機實作手冊及各型機維修手冊等;另須依據航機維修手冊
	說明執行作業。

職類名稱	技能範圍
44、健康照顧	針對照護人員如何於不同健康照顧情境中,評估個案照護需求,透過良
	好的護病關係與溝通技能,提供個案所需之照護,以促進個案健康,提
	升生活品質。其照顧範疇包括居家護理、日間照顧中心、機構及醫院等
	工作單位,參賽者需瞭解該照顧情境所需之服務項目,並熟悉下列相關
	技能:
	(一) 監測生命徵象。
	(二) 測量血糖並教導個案如何測量。
	(三) 糖尿病、高血壓等慢性疾病健康指導(包含飲食衛教、藥物服用等)。
	(四) 神經學檢查 (測試 Glasgow 昏迷指數、肌力、活動功能、口說、時間
	及地點定向力、瞳孔對光反應)。
	(五) 依醫囑正確給藥。
	(六) 傷口換藥。
	(七) 協助個案處理個人衛生,如口腔護理、床上沐浴或更衣等。
	(八) 給於個案床上翻身,預防褥瘡或肺炎發生。
	(九) 能協助個案移位,如由床上移位至椅子上。
	(十) 依個案情形給於復健護理。
	(十一) 個案出院時能給於出院衛教,比如跌倒的預防,或傷口照顧。
	(十二) 舖床。
	(十三) 廢棄物處理。
	(十四) 照護過程注意個案安全,能表現出關懷的態度,重視個案的個別
	性;照護流程、動線安排順暢。
	(十五) 鋪床、移位過程中能運用人體工學姿勢,避免職業傷害。
45、機器人	由 2 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;電氣系統部分進行選擇感測器
	、配線、校正感測器、安裝介面、調控週邊系統;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,移動式機器人驅動系統部分已無限制必須使用全向輪式機器人
	,具全自主操控機器人達成設定之技術功能即可比賽。
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。

職類名稱	技能範圍						
72、國服	應具備中式服裝打版、裁剪、緄邊、鈕釦、整燙的基本技術。						
	(一) 服裝打版。						
	(二) 排版及裁剪。						
	(三) 運用不同的工業機台與整燙設備。						
	(四) 手縫完成緄邊、鈕釦。						
	(五) 整燙。						
	(六) 有效率地掌握時間。						
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						
	鑄造方案設計等相關技術。						
	(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。						
75、應用電子	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						
(視聽電子)	與汽車電子等相關產品之電路設計、裝配、調整、量測與檢修。						
	競賽範圍:						
	(一)電子學及實習、基本電學及實習、數位邏輯電路及實習、電子電路						
	及實習與微處理機等應用電子領域學科理論分析與計算。						
	(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。						
	(三)8051 單晶片及 Arduino 介面控制板之程式設計與燒錄(C 語言或組合						
	語言)。						
	(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。						

第 46 屆全國技能競賽中區分區技能競賽選手通知

印刷品掛號

寄件人: 40767 臺中市西屯區工業區一路 100 號

貼妥30元郵資

勞動部勞動力發展署中彰投分署 國際合作小組

◎技能競賽通知資料,務請轉達本人◎

收	件	人
火	11	

姓 名:_____

職類名稱:_____

提名單位:

地址: □□□□□

(請填妥通訊資料,並黏貼於 <u>A4 以上</u>信封袋)

第46 屆全國技能競賽中區分區技能競賽選手報名資料

掛號

寄件人	参加職類:	-	掛號郵資
	提名單位:		街" 號 判 貝
	姓名:	_聯繫電話:	
	地址:		

收件人 40767 臺中市西屯區工業區一路 100 號 勞動部勞動力發展署中彰投分署 國際合作小組 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
_	、□比照新式國民身分證相片規格,上傳 最近二年內 所攝彩色、脫帽、未戴有色眼鏡、白色背景之正面半身相,
	(2MB以內,解析度 300 至 600DPI 之 JPG 檔)、□身分證影本、□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、麵包製作、美容及美髮(男女美髮)等職類者之丙級技術士證照影本;
	□報名機電整合職類者之丙級技術士技能檢定學科測試成績及格成績單影本。
=	、□加蓋提名單位及培訓單位印信。
煮	、1 人報名費匯票 400 元 (請用郵政匯票,匯票受款人: "勞動部勞動力發展署中彰投分署 』)
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)

附件3、第46 屆全國技能競賽中區分區技能競賽選手請假單

現在週訊 處及電話 (請詳填) 電話:(家) (公) (行動) 電子信箱: 茲因(事由),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 (1代表 單位) (1代表 單位) (學校之推廣單位、實習處或系所章無效)	參加職類				職類	代號		
年月日 民國 年 月 日生 身分證 編號 現在通訊 處及電話 (請詳填) 電話:(家) 電子信箱: 請假 茲因(事由),故無法参加 月 日至 日之競賽活動。 證明 文件 (請檢附正本或影本) 請假人 養章 (務必請本人簽名) 提名單位 (1代表 單位) (學校之推廣單位、實習處或系所章無效)	選手姓名			選手號碼		性別	□男	□女
編號 現在通訊 處及電話 (請詳填) 電話:(家) 電子信箱: 請假 事由 説明 文件 (請檢附正本或影本) 請假人 養章 (現代表) (民國	年	月	日	生		
現在連訊 處及電話 (請詳填) 電話:(家) (公) (行動) 電子信箱:	-							
事由),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 (1代表 單位) (學校之推廣單位、實習處或系所章無效)	處及電話		弄	號	樓			巷
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 (1代表 單位) (學校之推廣單位、實習處或系所章無效)		茲因(),故	無法參加	月 日至	日之競賽	活動。
接章 (務必請本人簽名) 提名單位 (1代表 單位) 董機關印信處 (學校之推廣單位、實習處或系所章無效)							(請檢附正2	本 或影本)
(1代表 單位) 量位) 盖機關印信處 (學校之推廣單位、實習處或系所章無效)							(務必請本	人簽名)
填表日期:中華民國 年 月 日	(1 代表 單位)	蓋機關印信處 (學校之推廣單位、實習處或系所章無效)						

附註:

- 一、依據第46屆全國技能競賽中區分區技能競賽簡章捌、四規定,參賽選手預知屆時無法參賽時,應事先於競賽2週前(即105年4月8日星期五前)以書面方式向勞動部勞動力發展署技能檢定中心或承辦單位請假,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。

報名 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84年1月1日以後出生;集體創作、機電整合及飛機修護等3 職類為民國81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:採網路報名作業為何還要郵寄報名表件等相關證明資料?

- 答:(1)郵寄報名表等資料(例如個人勞保明細表、身分證、學生證、證照、國籍證明書及郵政匯票等)係為再次審核所附之相關證明文件,請於郵寄前詳加檢查資料是否備齊, 以免資料不齊全而被取消資格。
 - (2)再次提醒您網路報名後仍需郵寄報名等相關表作,若逾期未寄者,網路報名視為無效,將予以註銷報名資格。

問題3:培訓單位之人數限制,是否與提名單位同為每1單位每1職類最多6人?

答:參賽選手僅能1個提名單位(以選手就讀學校為提名單位,兼具學生及勞保身分者,仍僅 能以學校為提名單位),且同1提名單位每1職類不超過6人(組)為限。協助選手提供 訓練資源者,得列培訓單位,培訓單位不受每1職類6人(組)之限制。

問題 4:提名單位設於北區或南區行政轄區內,是否可以在中區報名?

- 答:(1)推薦選手參加中區競賽之單位,限設於新竹縣、新竹市、苗栗縣、臺中市、彰化縣、 南投縣及雲林縣等7縣(市)行政轄區內,不得跨區報名。
 - (2)欲報名參加北區或南區之分區競賽選手,請逕至北區或南區之官方網站報名。 北區分區競賽承辦單位:勞動部勞動力發展署桃竹苗分署。 南區分區競賽承辦單位:勞動部勞動力發展署雲嘉南分署。

問題 5: 提名單位需檢附哪些相關證明文件?

答:(1)機關、團體、公司行號及廠商推薦者,檢附農民保險卡影印本或由提名單位投保之 勞保證明資料(個人勞保明細表影印本),參加軍保者,需加附軍人身分證及職員證, 參加公保者,可以職員證影本代替。 (2) 學校推薦者,需附學生證影印本。

問題 6:培訓單位需檢附哪些相關證明文件?

答:培訓單位免檢附證明件,惟應於報名表上蓋機關印信以證明培訓事實,未蓋印信者無效。

問題7:網路報名時查詢不到提名單位,應如何處理?

答:技能競賽網路報名系統上提名單位採下拉式選項選取鍵入,以統一技能競賽提名單位名稱全銜,若於網路報名系統查詢不到,請逕向技能檢定中心提出申請新增,申請表件可至該中心官方網站首頁(http://www.labor.gov.tw/index.jsp)或技能競賽專區(http://sc.labor.gov.tw)最新消息下載。

問題 8:提名單位為機關、團體、公司行號及廠商者,參賽選手所附之勞保投保證明資料, 其投保單位與提名單位不同,是否符合報名資格?

答:勞工保險被保險人投保資料中投保單位須與提名單位為同一單位,方才符合報名資格。

- 問題 9:學校附設進修補習學校,是否可以每職類另推薦 6人(組)參賽,不受日校已提名 6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6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 10:學校擔任提名單位時,其報名表中機關印信處,若蓋單位之課、室章戳是否有效? 答:需蓋與提名單位全銜相同之印信,否則無效。

問題 11:哪些職類需檢附丙級技術士證?

答:中餐烹飪職類需檢附中餐烹飪(葷、素)丙級技術士證;西點製作及麵包製作2職類, 需檢附烘焙食品(西點蛋糕、麵包、餅乾)丙級技術士證;美容職類需檢附美容丙級技 術士證;美髮(男女美髮)職類需檢附男子美髮(女子美髮)丙級技術士證;機電整合職 類需檢附機電整合丙級技能檢定學科測試成績及格成績單,方可報名。

問題 12:為何要檢附回郵信封?

答:回郵信封為寄發競賽通知用之專用信封,並請務必於「回郵信封封面」上正確填寫收件 人參賽職類、姓名及地址等資料,剪下並黏貼於 A4 以上之信封,俾便寄發競賽通知及報 到單。

問題 13:競賽以採實地技能操作為原則,什麼情況需辦理學科測試?

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(時間另 行公告),擇優參加競賽。

問題 14: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,請於網路報名時一併將同1組之選手資料登錄,再將由系統所產出之報名表及所附相關證明文件等一併寄出;惟組合名單一經報名即不得申請變更。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105年3月22日(星期二)),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 15:分區技能競賽針對選手身分之查核,會如何辦理?

答:報名時凡以佐證文件(農民保險卡、勞保投保明細表、學生證、軍人身分證或公務人員 職員證)作為審查提名單位關係之依據,報名後至競賽當日,將再檢查其效力,若失去 時效或退出保險者,則取消競賽資格。

問題 16:分區賽不辦理頒獎典禮,英雄榜公告作業及獎狀、獎金領取作業為何?

答:(1)英雄榜公告作業:105年4月24日上午10時30分勞動部勞動力發展署技能檢定中 心網站技能競賽專區(http://sc.labor.gov.tw)最新消息公告3區英雄榜,及勞動部勞動力 發展署中彰投分署網站(http://tcnr.wda.gov.tw)最新消息公告英雄榜及前3名優勝選手 獎金領據,並於本分署敬業館公告紙本榜單。

(2) 獎狀領取、獎金領取作業:

A. 現場領取獎狀及獎牌、繳交獎金領據:105 年 4 月 24 日(星期日)上午 10 時 30 分至中午 12 時可至本分署敬業館一樓大廳現場領取獎狀及獎牌、繳交獎金領據;可委託代領,惟需檢附受委託者之身分證件。

- B. 郵寄獎狀及獎牌、繳交獎金領據:
 - (a) 郵寄獎狀及獎牌:未能於 105 年 4 月 24 日現場領取者,由本分署統一於 5 月 1 日前寄送至提名單位,由提名單位代為轉發予優勝選手。
 - (b) 繳交獎金領據:請選手簽名填妥並黏貼有帳號之選手本人存摺封面影本,於105年4月28日(星期四)下午5時前傳真至勞動部勞動力發展署中彰投分署,逾期不予受理,傳真電話:04-23552023,聯絡電話:04-23592181分機2502。(獎金統一以匯款方式匯入選手個人帳戶)。
- (3)公告英雄榜之同時一併公告選手異議書,選手對於成績有異議時,應於公布後3小時內(下午1時30分),依所附表格填寫並向大會提出,逾時不予受理。
- 問題 15:若在 105 年報考全測,學科測試結果為「及格」,術科尚未測試便取得競賽免試術 科之證明,可否以合併發證方式先辦理該張證照?
- 答:不可。取得競賽免試術科之證明僅作為日後免試術科之申請,不應溯及既往,故不適用 合併發證方式來辦理核發證照。
- 問題 16:若在 105 年報考全測,學科測試結果為「及格」,術科成績結果為「不及格」後取得競賽免試術科之證明,可否以合併發證方式辦理該張證照?
- 答:不可。取得競賽免試術科之證明僅作為日後免試術科之申請,不應溯及既往,故不適用 合併發證方式來辦理核發證照。
- 問題 17: 若在 104 年以前便取得競賽免試術科之證明,但 105 年報名時誤報「全測」,學科 測試結果及格,術科尚未測試時,可先以合併發證辦理該張證照?
- 答:可。學、術科測試成績均及格者為檢定合格,於術科測試前已取得免術證明,即無參加 術科測試之必要。
- 問題 18: 若在 104 年以前便取得競賽免試術科之證明,但 105 年報名時誤報「全測」,學科測試結果及格,術科測試結果為不及格時,可事後以合併發證辦理該張證照?
- 答:可。學、術科測試成績均及格者為檢定合格,應檢人於術科測試前已取得免術證明,參 加術科測試並不影響其取得之資格,故應檢人學科測試及格即可取得技術士證。

問題 19:中區初賽大會是否有提供宿舍?

答:本分署未提供遠道需住宿選手之住宿,如有住宿需求,可參考以下提供住宿之場所,另 有關訂房等資訊,請逕洽住宿場所服務人員,本分署並無代辦住宿服務,敬請見諒。

1. 台中福華大飯店

地址:臺中市西屯區安和路 129 號 電話:04-24632323

2. 文王大飯店

地址:臺中市西屯區文心路 3 段 85 號 電話:04-23119832

3. 新幹線花園酒店

地址:臺中市南屯區工業區 18 路 29 號 電話:04-23501088

4. 拓程商旅

地址:臺中市西屯區青海路二段 242 之 33 號 電話:04-27089000

5. 立中大飯店

地址:臺中市何恩里大恩街 38 號 1 至 7 樓 電話: 04-23206129

6. 文華道會館

地址:臺中市西屯區文華路 138 巷 31 號 電話:04-36028088

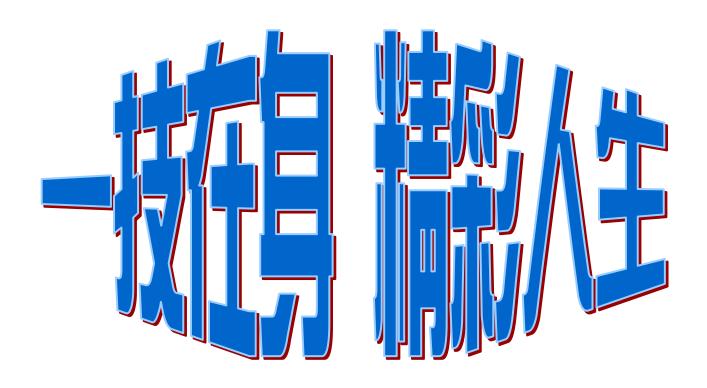
7. 星享道酒店

地址:臺中市西屯區福星北路 18 號 電話:04-27062208

8. 統一鹿港文創會館

地址:彰化縣鹿港鎮中正路 588 號 電話:04-7756386

勞動部勞動力發展署中彰投分署 預祝悠 報名、參賽,一切順利!!



競賽聯絡資訊

承辦單位:勞動部勞動力發展署中彰投分署

地 址:40767臺中市西屯區工業區一路100號

網 址:http://tcnr.wda.gov.tw (提供簡章下載)

服務電話:04-23592181 分機 2502、2504、1278

傳真電話:04-23552023

主辦單位:勞動部勞動力發展署技能檢定中心

地 址:40873臺中市南屯區黎明路二段501號6樓

網 址: http://sc.labor.gov.tw (提供簡章下載)

服務電話:04-22595700 分機 502