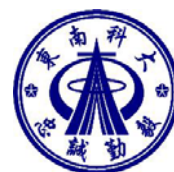




# 第 41 屆全國技能競賽 北區分區技能競賽



## 簡 章



# 中華民國精彩一百



行政院勞工委員會



- 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：東南科技大學  
協辦單位：臺北市府勞工局職業訓練中心  
國防部軍備局生產製造中心技術訓練中心  
臺北市立南港高級工業職業學校  
臺北市立木柵高級工業職業學校  
財團法人中華文化社會福利事業基金會附設職業訓練中心  
國立淡水高級商工職業學校

中華民國一〇〇年一月

## 目 錄

壹、目的 .....	1
貳、辦理單位 .....	1
參、報名有關事項 .....	1
一、報名資格 .....	1
二、報名日期 .....	2
三、簡章及報名表索取處 .....	2
四、報名手續 .....	2
五、報名方式 .....	3
肆、競賽日期、地點 .....	3
伍、競賽職類及技能範圍 .....	4
陸、競賽方式 .....	4
柒、獎勵 .....	4
捌、其他注意事項 .....	5
附件一 競賽職類及技能範圍 .....	7
附件二 請假單 .....	18
報名常見 Q&A .....	19
東南科技大學地理位置圖 .....	21
東南科技大學 100 學年度招生系所別班數一覽表 .....	22
報名表 .....	23
競賽通知回郵信封封面 .....	25
通信報名專用信封封面 .....	27

# 第 41 屆全國技能競賽北區分區技能競賽簡章

## 壹、目的：

選拔優秀技術青年參加第 41 屆全國技能競賽，促進技術交流，提高技能水準。

## 貳、辦理單位：

指導單位：行政院勞工委員會

主辦單位：國際技能競賽中華民國委員會

承辦單位：東南科技大學

協辦單位：臺北市政府勞工局職業訓練中心

國防部軍備局生產製造中心技術訓練中心

臺北市立南港高級工業職業學校

臺北市立木柵高級工業職業學校

財團法人中華文化社會福利事業基金會附設職業訓練中心

國立淡水高級商工職業學校

## 參、報名有關事項：

### 一、報名資格：

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

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

2. 成人組：民國 78 年 12 月 31 日以前出生者。

3. 青年組辦理全部競賽職類，成人組辦理造園景觀 1 職類。

(二) 各有關機關、學校、團體、公司行號、廠商及訓練機構推薦原則如下：

1. 推薦選手參加本區競賽之單位，限設於臺北市、新北市、桃園縣、基隆市、宜蘭縣、花蓮縣、金門縣及連江縣等 8 縣(市)行政轄區內，每 1 單位每 1 職類限推薦 3 人(組)，即同 1 職類不得有第 4 人(組)報名；須經總公司推薦者，各分區亦限推薦 3 人(組)。同 1 人(組)不得同時參加 2 個職類或跨越 2 區報名(即不得同時在北區、中區或南區報名參賽)，如有跨區報名情形，主辦單位應通知其選擇其中 1 區參賽，或由主辦單位決定在其中 1 區參賽，選手不得有異議。

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

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

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

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

## 二、報名日期:

100年2月16日至3月1日,一律採通信方式報名,收件日期以郵戳或有註明日戳記為憑,逾期不受理。

## 三、簡章及報名表索取處:

單位名稱	地址	電話
行政院勞工委員會中部辦公室	臺中市南屯區黎明路二段501號6樓 <a href="http://www.labor.gov.tw/">http://www.labor.gov.tw/</a>	04-22595700 分機506
東南科技大學研究發展處	新北市深坑區北深路三段152號 <a href="http://www.tnu.edu.tw/">http://www.tnu.edu.tw/</a>	02-86625835 分機101、102
臺北市政府勞工局職業訓練中心	臺北市士林區士東路301號	02-28721940
臺北市政府勞工局就業服務中心	臺北市大同區承德路三段287號	02-25942277
頂好就業服務站	臺北市大安區大安路一段71號地下街1號店舖	02-27400922
北投就業服務站	臺北市北投區新市街30號5樓	02-28981819
西門就業服務站	臺北市萬華區峨嵋街81號	02-23913344
南港就業服務站	臺北市南港區南港路一段360號4樓	02-27881973
內湖就業服務站	臺北市民權東路六段99號7樓內湖區行政中心	02-27900399
松山就業服務站	臺北市信義區松隆路290號2樓	02-27608449
景行就業服務站	臺北市文山區羅斯福路六段393號2樓B棟	02-89315334
臺北火車站就業服務台	臺北市北平西路3號1樓東區就業服務台	02-23911278
北基宜花金馬區就業服務中心	新北市五股區五工五路47號	02-22983060
新店就業服務站	新北市新店區中興路二段190號	02-89111750
板橋就業服務站	新北市板橋區漢生東路163號	02-29598856~7
三重就業服務站	新北市三重區重新路四段12號	02-29767157~8
桃園就業服務中心	桃園縣桃園市南華街92號	03-3333005
中壢就業服務站	桃園縣中壢市新興路182號	03-4681106
基隆就業服務站	基隆市中正路102號	02-24225263
羅東就業服務站	宜蘭縣羅東鎮大同路11號	03-9542094
花蓮就業服務站	花蓮縣花蓮市國民三街25號	03-8323262
玉里就業服務站	花蓮縣玉里鎮光復路160號	03-8882033
金門就業服務台	金門縣金城鎮民權路173號	082-311119
連江就業服務台	連江縣南竿鄉介壽村76號	0836-22391

## 四、報名手續:

- (一) 每一人報名費新臺幣400元整(請購買郵局匯票,匯票受款人:『東南科技大學』)。團體報名可一起購買報名費匯票,並請檢附名單清冊。
- (二) 填妥報名表,並注意下列事項:
  - 1.黏貼最近6個月內1吋半身脫帽照片(背面填寫職類、姓名)於報名表上,未黏貼於照片處欄位中者,視同資格不符。

- 2.繳交國民身分證或可證明中華民國國籍之證明文件(如護照、國籍證明書、父母一方具有我國國籍證明及本人出生證明等)及在臺灣居留證影印本貼於報名表上。
  - 3.機關、團體、公司行號及廠商推薦者，檢附農民、軍人保險卡影印本或勞保投保證明資料(參加公保者，可以職員證影印本代替)，貼於報名表上。
  - 4.學校推薦者，檢附學生證影印本，貼於報名表上。
  - 5.加蓋提名單位印信，印信內容應與提名單位全銜相同。
- (三)請將競賽通知回郵信封封面填寫選手參賽職類、姓名及地址，並貼妥印刷品掛號郵資 45 元，黏貼於 B4 大小信封上，做為寄發競賽通知用專用信封(每人限用一個信封)。
- (四)請將通信報名專用信封封面貼牢於報名信封上，並檢視上述表件是否齊備。
- (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印本。逾期未補證者視同資料不齊全，取消報名資格。

#### 五、報名方式：

- (一)採通信報名，請將報名表及相關文件以掛號郵寄『東南科技大學工業工程與管理系』收(郵遞區號：22202，地址：新北市深坑區北深路三段 152 號，聯絡電話：02-86625930 轉 601、602)辦理報名。
- (二)簡章及報名表請逕向上述表列單位索取，或附回郵信封(書妥收件人姓名、地址)向東南科技大學研究發展處函索(郵遞區號：22202，地址：新北市深坑區北深路三段 152 號)，或逕自網站[www.labor.gov.tw](http://www.labor.gov.tw)或[www.tnu.edu.tw](http://www.tnu.edu.tw)下載使用。
- (三)報名表經承辦單位審核後，如資料不齊全或不合格者，不予受理，並由承辦單位通知提名單位。

#### 肆、競賽日期、地點：

- 一、日期：**100 年 5 月 13 日**報到及熟悉場地，**14 日**競賽及評分，**15 日**舉行閉幕及頒獎典禮。
- 二、地點：
  - (一)**東南科技大學**(地址：新北市深坑區北深路三段 152 號)：機電整合、CAD 機械製圖、資訊技術(軟體應用)、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)、冷凍空調、資訊與網路技術、機器人等 10 職類。
  - (二)**臺北市政府勞工局職業訓練中心**(地址：臺北市士林區士東路 301 號)：建築鋪面、汽車板金(打型板金)、板金、油漆裝潢(油漆)、粉刷、服裝創作、西點製作、汽車技術、西餐烹飪、餐飲服務、圖文傳播設計技術、中餐烹飪、國服等 13 職類。
  - (三)**國防部軍備局生產製造中心技術訓練中心**(地址：臺北市信義區信義路五段 150 巷 471 號)：綜合機械、CNC 車床、CNC 銑床、銲接、機具控制等 5 職類。
  - (四)**臺北市立南港高級工業職業學校**(地址：臺北市南港區興中路 29 號)：砌磚、

家具木工、門窗木工等 3 職類。

(五) 臺北市立木柵高級工業職業學校 (地址：臺北市文山區木柵路四段 77 號)：  
模具、配管與暖氣、鑄造、應用電子 (視聽電子) 等 4 職類。

(六) 財團法人中華文化社會福利事業基金會附設職業訓練中心 (地址：臺北市信義區基隆路一段 35 巷 7 弄 1-4 號)：美髮 (男女美髮)、美容、麵包製作等 3 職類。

(七) 國立淡水高級商工職業學校 (地址：新北市淡水區商工路 307 號)：花藝、  
造園景觀等 2 職類。

#### 伍、競賽職類及技能範圍：

請參閱附件一。

#### 陸、競賽方式：

- 一、競賽以採實地技能操作為原則，但該職類報名人數超過競賽場地設備負荷容量時，得先行辦理筆試或技能測驗，擇優參加競賽。
- 二、報名參加之各職類人數 3 區合計未達規定推薦 6 人 (組) 時，則再延長該職類報名時間 7 天，並以 1 次為限，仍未達 6 人 (組) 時，該職類暫停辦理競賽，應退還選手所繳報名費，但其他分區有辦理同 1 職類競賽，得經協調轉移至其他分區報名參賽。
- 三、木模、珠寶金銀細工、汽車噴漆等 3 職類，因所需機具設備之設置問題，故集中在中區 (行政院勞工委員會職業訓練局中區職業訓練中心) 辦理；集體創作、冷作 (金屬結構製作) 等 2 職類，因所需機具設備之設置問題，俟報名結束後，再行決定競賽地點。

#### 柒、獎勵：

- 一、競賽選手部分：每 1 職類取前 5 名優勝選手，參賽人數不足 10 人 (組) 時，優勝人數取報名人數之二分之一比例獎勵 (例如：6 人 (組) 或 7 人 (組) 參賽時，取前 3 名優勝；8 人 (組) 或 9 人 (組) 參賽，取前 4 名優勝；10 人 (組) 以上參賽，則取前 5 名優勝)。青年組及成人組每 1 職類優勝選手且競賽成績 60 分以上者，獎勵如下：
  - (一) 第 1 名：獎金新臺幣 1 萬元、金牌 1 面、獎狀乙幀。
  - (二) 第 2 名：獎金新臺幣 5 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。
- 二、提名單位需要優勝選手之提名單位獎狀者，請於報名表中勾選，未勾選者視同不需要，將不頒發提名單位獎狀 (如需補發者，請向承辦單位-東南科技大學申請)。
- 三、分區技能競賽各職類前 3 名選手，於 3 年內報名參加相關職類丙級技能檢定時，得申請免試術科測試；全國技能競賽與技術士技能檢定職類對照表以行政院勞工委員會 (中部辦公室) 公告為主，未表列者，無法申請免術科測試。另申請免術科測試者，必須先符合對照表職類、級別之報檢資格。
- 四、每 1 職類前 5 名優勝選手 (參賽人數不足 10 人 (組) 或成績未達 60 分時，名額遞減)，將推薦參加全國技能競賽。僅 1 區辦理之職類，參賽人數不足 10 人 (組)

時，優勝人數取報名人數之二分之一比例獎勵原則辦理，但逾 10 人（組）時，則不受名額限制，擇優錄取。但成績未達 60 分者不列入名次且不予推薦。

- 五、另為減少全國技能競賽材料的浪費及鼓勵有意願參賽的選手繼續參加競賽，有資格參加全國技能競賽優勝選手應填寫願繼續全程參加競賽切結書，若不願繼續參賽者，不影響其分區技能競賽名次，但其名額可依成績依序遞補，推薦參加全國技能競賽，但成績未達 60 分者仍不予推薦，且遞補作業於分區技能競賽頒獎典禮（名次確定）後 15 日內截止。
- 六、選手因作弊取得目前之成績，經查證屬實後，取消其名次，並按成績依序遞補，但僅遞補至第 5 名。

#### 捌、其他注意事項：

- 一、曾代表我國參加國際技能競賽之國手，不得再推薦參加任何職類之技能競賽，以團隊組合方式競賽者，亦同（例如：集體創作職類選手以 3 人 1 組、機電整合、機器人及造園景觀職類選手以 2 人 1 組方式報名參賽者，其中遇有 1 人曾代表我國參加國際技能競賽者，該組亦不得再推薦參賽）。
- 二、曾獲得全國技能競賽前 3 名之優勝選手，不得再推薦參加同職類技能競賽，以團隊組合方式參賽者，亦同（例如：集體創作、機電整合、機器人及造園景觀職類，其中 1 人不能再搭配其他選手參加同職類技能競賽）。
- 三、分區技能競賽集體創作職類選手以 3 人 1 組、機電整合、機器人及造園景觀職類選手以 2 人 1 組方式報名參賽，推薦之組合名單，一經報名即不得申請變更。遇其中 1 人因有正當理由無法參賽時，經承辦單位許可者，可再推薦符合條件之選手參賽。但競賽 30 日（即 4 月 13 日）前因各項作業已完成，無法配合更新，故不得再推薦，其該組全體選手以棄權論。
- 四、為減少競賽材料及相關資源的浪費，無正當理由卻未參賽者，將依下列方式處理：
  - （一）於第 40 屆全國技能競賽（含分區技能競賽）中，該提名單位所推薦之選手未請假亦未參賽者，該提名單位不得推薦該職類選手參賽，其該選手亦不能參加分區技能競賽及全國技能競賽。
  - （二）提名單位於次屆競賽時，主辦單位不接受該提名單位推薦該職類選手參賽，且不接受該選手再報名參加全國技能競賽（含分區技能競賽）。
  - （三）以上所謂正當理由係指天災（颱風、地震、空襲、水災、火災等不可抗力之重大偶突發事件）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 100 年 4 月 30 日前）以書面方式（**附件二-請假單**）向行政院勞工委員會中部辦公室或北區承辦單位-東南科技大學請假，經獲准者，則不在此限。請假者視同放棄該次參賽權力，屆時不得再行主張恢復，及不得申請保留或退還報名費等。
- 五、分區技能競賽優勝選手經推薦參加全國技能競賽時，因畢業、離職或加強訓練者，其就讀學校、服務單位或訓練單位，可增加申請為共同提名單位。請新增共同提名單位正式函文並檢附相關佐證文件影印本，向主辦單位提出該選手為單位之學生、員工或受訓學員。
- 六、依據教育部發布之「中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法」及教育部核定頒布之「高級中等學校技藝技能優良學生甄審及保送入學實施要點」、「專科學校技藝技能優良學生甄審及保送入學實施要點」規定，凡參加分區技能競

賽，獲得各職類優勝前 3 名者，得申請參加甄審入學。

七、推薦參加全國技能競賽總人數為 3 人(組)時，該職類改為表演賽；人數 2 人(組)以下時，該職類暫停辦理競賽。

八、第 41 屆全國技能競賽預訂於 100 年 9 月 2 日至 7 日在台中市舉行，推薦參加全國技能競賽之優勝選手，可於 100 年 7 月 15 日後至勞委會中部辦公室網站 ([www.labor.gov.tw](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，可電話洽詢行政院勞工委員會中部辦公室第四科。

九、請多利用 E 政府平台，選手可透過 E 政府訂閱競賽訊息及寄送通知參賽，如需此服務，請先至我的 E 政府網站申請「E 政府」帳號，申請帳號網址如下：  
<https://www.cp.gov.tw/portal/person/initial/Registry.htm?returnUrl=http://msg.nat.gov.tw>

十、競賽時間及場地如有變更時，另行通知。



# 附件一

## 競賽職類及技能範圍

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

7、CNC 銑床	能依照工作圖或實樣選用刀具、夾具、工具、量具及材料等製作加工程式或應用電腦輔助設計製造系統，設計加工程式，模擬刀具切削路徑，操作 CNC 銑床，從事各種平面、斜面、曲面、圓弧、溝槽、鑽孔、鉸孔、螺紋及輪廓等機件加工與組合。
8、冷作 (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 (軟體應用)	<p>應用 Microsoft Office 文書處理 Word、電子試算表 Excel、電腦簡報 PowerPoint、資料庫 Access 等工具軟體設計出各項商業自動化功能，透過輸入及處理程序產出商業實務領域所需之各種資訊與報表，所需之技能包含：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(一) 異質及不同格式資料之讀取、輸入、匯入、偵錯、轉換及匯出。</li> <li>(二) 商業文件、表格、表單、圖表之設計，以及合併列印、文件自動化等工具之活用。</li> <li>(三) 透過文字、圖形、圖表、母片、多媒體及動畫效果，設計商業多媒體簡報，並根據簡報對象及場合，設定不同的播放順序與展現方式。</li> <li>(四) 透過資料分析工具與圖表之設計，進行商業智慧分析。</li> <li>(五) 設計資料庫管理系統，並熟悉 SQL 語法之撰寫、偵錯與應用。</li> <li>(六) 以工具軟體既有之繪圖功能進行版面美化編排及圖像設計作業。</li> <li>(七) 透過巨集、VBA 程式，處理繁複的商業自動化程序。</li> <li>(八) 綜合以上之技能，以解決商業實務問題為導向所需之各類文件、試算表、多媒體簡報、表單、報表及各式資訊之產出。</li> </ul>
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彎曲試驗、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。

<b>12、建築鋪面</b>	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。
<b>13、汽車板金 (打型板金)</b>	使用車身量測設備了解碰損後狀況，並且使用手工具及機械將板材曲折，藉以配合汽車原件實施點銲、MIG 銲接、填塞銲，以及使用點銲鑽除器將點銲處去除，並且更換部分原件。車體結構件碰損應使用各種工具使其恢復至原來之外觀形狀及表面平滑度。 (一) 使用車體校正設備量測各基準點，以判斷其失準之狀況並以圖面顯示。 (二) 使用點銲鑽除器、切割機具等工具將欲更換之車體結構件去除。 (三) 使用電阻點銲、MIG 銲接、銅銲接合結構件。 (四) 碰損之汽車車體外板，應使用各種板金工具恢復至原來外觀形狀。 (五) 實施部分車體結構件之成型。 (六) 使用各類研磨機具修整表面，使其保持適當之平滑度。
<b>14、板金</b>	利用手工具及機械將薄金屬板、管（包括軟鋼、不銹鋼、鋁）製成物品，工作內容包括識圖、展開圖之繪製（使用 AutoCAD 2D 展開）、剪切、成形、邊緣之製作、銲接（氣銲、電阻銲、MIG、TIG 等）及組立等。
<b>15、配管與暖氣</b>	用手工具及機械將鑄鐵管、黑鐵管、鍍鋅鋼管、不銹鋼管、塑膠管（含 PVC 管、PP 管、PB 管、PE 管、ABS 管、開泰管…等）、銅管及衛生設備、暖氣設備等依據工作圖完成組合。工作內容包括識圖、落樣、切割、分歧成形、冷熱彎曲、擴管、壓縮接合、鉸牙、銲接（含氣銲、錫銲、銀銲、銅銲、塑膠焊…等）、管件組合、整型、管路系統依設計圖裝設固定、壓力試驗檢漏（使用水壓、氣壓）、修理等作業。
<b>16、電子 (工業電子)</b>	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。
<b>17、網頁設計</b>	整體網站之規劃與設計，包括網站企劃，網頁版面美工設計，網頁版面程式設計及伺服器端程式設計。應用美術編輯軟體設計靜態及動態的網頁版面，並在伺服器上，撰寫伺服器語言（Server-side scripting，例如 PHP、ASP、JSP）結合資料庫（database，例如 MYSQL），動態產生標籤語言（Markup language，例如 HTML、XHTML、XML 及 JavaScript 等），並且傳送到客戶端的瀏覽器中，藉以呈現各式各樣的文字、圖片、動畫，並與使用者互動。技能項目如下： (一) 整體網站內容之規劃與設計。 (二) 熟悉標籤語言（Markup languages）。

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

	線牆、空洞牆等。透過使用水泥（耐火泥）、砂或天然、細砂石、人造材料拌合之砂漿使用，於規定時間內順利完成正確的黏結砌築工作，並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。
<b>22、油漆裝潢 (油漆)</b>	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： (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。 (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。 (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。
<b>23、粉刷</b>	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： (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) 能依圖示製作模刀及底座之安裝固定（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。
<b>24、家具木工</b>	家具木工的技能主要運用在中小型工廠的製作或生產製造技術，包括實木、木質材料與輔助材料的零組件或家具產品。該職類技能亦能運用在大型工廠的生產技術。技能的範圍在實作技術，以及實作技術所需的知識、原理與準則。競賽試題範圍包括框架、箱體、抽屜與門板的組成，成品的最大尺寸在 3,000mm（長度+寬度+高度）以內。參加競賽者能夠依照試題及說明文件，使用競賽場地提供的材料、機具設備、工作崗位及規定的個人手工具，獨立作業完成競賽作品。
<b>25、門窗木工</b>	使用木工機械、手提電動工具及手工具，以各式接榫將木材、合板、塑合板及配合五金配件製成建築用之門、窗、框及一至三階之樓梯或其相關結合體，並包含放樣。試題將分平面及立體兩模組。平面模組作品以 1200×800mm 以內，立體模組以 1000×1000×1000mm 之內。
<b>27、珠寶金銀細工</b>	利用手工具及機械輔助，將所交付的設計圖以鋸、焊、敲、拋光等各種工法製作完成包含鑲臺、打版成型等細工的金銀珠寶飾品。
<b>28、花藝</b>	泛指花卉設計的應用與裝飾。係利用自然界的盆花與切花作為主要媒材，包含切葉、根莖、果實…等，搭配非植生配件（例如珠寶、羽毛、貝殼、布料、皮革、金屬…等），經由巧思設計及實作，使之成為具有

	<p>各種造型美的花藝設計作品。技巧為利用吸水海綿（oasis）作固定，或是利用編織、黏貼、捆綁、包紮、鋪陳…等。完成之作品得以搬運，得以成為花禮、商品或藝術品者，並可裝飾於生活中生命禮俗、歲時禮俗等相關儀禮空間，或特殊節慶宴會時之人體花飾、婚禮花飾等。</p> <p>設計作品總共18項，包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>（一）Hand tied bouquet 手綁花束。</li> <li>（二）Wreath 花環。</li> <li>（三）Bridal design (bouquet or decoration) 新娘裝飾（花束或裝飾）。</li> <li>（四）Arrangement of Cut flowers 切花配置。</li> <li>（五）Care of materials 花材的照顧。</li> <li>（六）Surprise box 神秘箱（由地主國提供）。</li> <li>（七）Hanging room decoration 房間吊飾。</li> <li>（八）Flower screen 花屏。</li> <li>（九）Table decoration 桌花裝飾。</li> <li>（十）Wall decoration 壁飾。</li> <li>（十一）Window display 櫥窗展示。</li> <li>（十二）Planted arrangement 盆花配置。</li> <li>（十三）Styled single plant 單一植物。</li> <li>（十四）Surprise theme 驚喜主題。</li> <li>（十五）Floral jewellery 花珠寶。</li> <li>（十六）Corsage 胸花。</li> <li>（十七）Body decoration 身體花飾。</li> <li>（十八）Special occasion 特殊場合作品。</li> </ul>
<p><b>29、美髮</b> (男女美髮)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>（一）男子傳統雕剪與造型。</li> <li>（二）男子尖端剪髮、染髮、造型及鬍型設計。</li> <li>（三）男子流行剪髮及染髮。</li> <li>（四）男子流行剪髮及依照彩色照片中之髮型燙髮。</li> <li>（五）女子加強髮色之比賽創意髮型。</li> <li>（六）女子夜間髮型及假髮片、飾品。</li> <li>（七）女子流行染髮之長髮設計。</li> <li>（八）女子轉換流行剪髮（由黑白照片）。</li> </ul>
<p><b>30、美容</b></p>	<p>美容師的技能主要是運用在專業皮膚保養、身體保健、按摩和彩妝造型設計等服務流程。該職類技能強調能針對顧客需求與顧客個人風格提供皮膚保養、身體保健、彩妝設計與產品銷售等計畫所需的知識、技能與態度；同時服務過程中選擇使用安全且合格的護膚產品、熟練的技術與專業儀器。競賽試題範圍包括：臉部保養、手足保養與美化、身體保健、暫時性脫毛與化妝設計。參賽者能夠依照試題及說明文件，使用競賽場地提供的美容產品、耗材、專業設備、工作崗位及規定的個人自備工具，針對主辦單位提供的顧客狀況在規定時間以內，完成有關美容服務應具有之專業技能與整體表現。</p>

<p><b>31、服裝創作</b></p>	<p>應具備設計、打版、裁剪、組合、貼襯、整燙的基本技術。</p> <p>(一) 設計服裝。</p> <p>(二) 排版、測量及裁剪。</p> <p>(三) 改造、設計、創新或立裁版型。</p> <p>(四) 有效率地使用不同的工業機台。</p> <p>(五) 手縫完成部分服裝。</p> <p>(六) 整燙。</p> <p>試題由三種不同模組組成：</p> <p>模組一：服裝製作</p> <p>模組二：設計並創新服裝</p> <p>模組三：使用黑盒子裡的材料設計並創新服裝</p>
<p><b>32、西點製作</b></p>	<p>西點製作者須具備各種西點製作之專業技術與知識，運用西點製作之專業知識與技術製作各類西點，包含杏仁膏、蛋糕、盤飾點心、酵母產品、塔類、派類等點心，並能利用巧克力、糖等原料製作糖工藝與巧克力工藝之大型西點藝術展示作品。</p> <p>(一) 賽前工作準備 (Mise en Place)。</p> <p>(二) 杏仁膏捏塑 (Marzipan)。</p> <p>(三) 盤飾冷、熱點心製作 (Plated Hot or Cold Dessert)。</p> <p>(四) 酒會小點心製作 (Miniature)。</p> <p>(五) 手工巧克力製作 (Chocolate/Praline)。</p> <p>(六) 神秘材料籃 (Mystery Basket of Ingredients)。</p> <p>(七) 雙層以上蛋糕製作 (Tiered Cake/Entremet/Gateaux)。</p> <p>(八) 主題或節慶創意蛋糕裝飾 (Gateaux/Theme Cake)。</p> <p>(九) 西點麵糰/糊變化產品 (Paste Products) (To make products from yeast, puff, short or sable paste)。</p> <p>(十) 藝術創作 Presentation Pieces (Can be made from sugar, pastillage, chocolate, nougatine, or combination of the above)。</p>
<p><b>33、汽車技術</b></p>	<p>用手工工具及特殊工具與儀器設備，從事總重量 3.5 公噸以下小型汽車之引擎 (含汽油引擎及柴油引擎)、傳動、底盤及電系，各系統之量測、檢查、保養、修理、故障排除及調整工作，並需具備汽車原理等相關知識及閱讀中英文技術資料之能力。</p>
<p><b>34、西餐烹飪</b></p>	<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>
<b>35、餐飲服務</b>	<p>餐飲服務職類技能所涵蓋的內容很多，且以不同的模組呈現，如美式服勤、酒吧服勤、精緻餐廳服勤及宴會廳服勤等，所需的專業知識和服務技能的多久性，相對地顯得很重要和必要性，其項目包括如下：</p> <p>(一) 本國與國際性之烹調知識。</p> <p>(二) 酒的知識與品嚐。</p> <p>(三) 服勤規則的知識與賽前的各項準備。</p> <p>(四) 飲料調製與酒吧服勤。</p> <p>(五) 在客人桌邊烹調和服務菜餚與各類飲料的能力。</p> <p>(六) 執行傳統歐式小酒館的服勤技巧及宴會服勤。</p> <p>(七) 執行實務操作時的各項技巧、機智和應有的禮節。</p> <p>(八) 執行餐飲服勤時的社交公關和推銷之能力。</p>
<b>36、汽車噴漆</b>	<p>依據國際技能競賽汽車噴漆職類技術規範，定義本職類技術與工作內容。能運用各類的塗料（包括：防銹底漆、中塗漆及面漆）從事汽車與相關零件塗裝工作，並能運用以下技術維修噴漆及車體板件輕微損傷之工作：</p> <p>(一) 能使用補土材料與技術，進行板件凹損填補工作。</p> <p>(二) 能使用防銹底漆、中塗及隔離封底漆與技術，進行底漆噴塗工作。</p> <p>(三) 能使用乾研磨方式與技術在整個維修流程作業中，處理噴塗車體板件及底漆層前之研磨工作。</p> <p>(四) 能使用水性面漆及二液型金油塗料與技術，進行面漆噴塗工作。</p> <p>(五) 能使用拋光器材與技術，進行拋光工作。</p> <p>(六) 能使用貼紙與顏色圖樣與技術，進行塗膜裝飾工作。</p> <p>(七) 能進行安裝與定位轉換技術與工作。</p> <p>(八) 能進行面漆輕微損傷維修技術與工作。</p> <p>(九) 能進行面漆混合調色技術與工作。</p> <p>汽車噴漆工作涵蓋，從底材整備到拋光之診斷與塗料調合及調色工作。</p>
<b>37、造園景觀</b>	<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>



<b>38、冷凍空調</b>	<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>
<b>39、資訊與網路技術</b>	<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）。</li> <li>(十) 網路偵錯，包含網路效能監控。</li> <li>(十一) 網路設計與實作。</li> <li>(十二) 組態交換器、路由器、防火牆及無線網路裝置。實現網路安全要求，包括帳務與認證、在網路組態中把網路伺服器與網路服務整合在一起。</li> <li>(十三) 網路應用服務的規劃與管理，如 WebMail、VoIP、VPN、虛擬機的運用等。</li> </ul>
<b>40、圖文傳播設計技術</b>	<p>運用各種創意表現技法與電腦繪圖、影像、排版軟體及電腦周邊配備之技術操作能力，並注重印前製作技巧，將命題內容適當表現，達到創意的視覺傳達設計效果（包括1.視覺形象設計2.影像修整、校色及合成3.</p>

	<p>包裝設計4.印刷媒介設計與編輯)。</p> <p>選手須熟悉 Mac 與 PC 二種作業平台。(國際賽指定機種為 Apple Macintosh)</p> <p>並須熟悉運用以下軟體：</p> <p>版面編排方面：如QuarkXPress, Adobe InDesign</p> <p>影像編輯方面：如Adobe PhotoShop/ImageReady</p> <p>向量軟體：如Adobe Illustrator</p> <p>其他軟體：如Adobe Acrobat Professional</p>
<b>41、麵包製作</b>	<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-烤焙-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>
<b>42、機具控制</b>	<p>使用各種手工具、刀具、量具及平面磨床(含附屬功能裝置)、鑽床(含附屬功能裝置)等相關機具，依照工作圖及說明加工(含鉗工工作)各種精密之金屬、非金屬零件，並能操作三次元量床測量零件尺寸及資料輸出，同時能配合提供之零件與標準機件，裝配成具特定機械功能之組套件；並依工作說明裝配與整合氣壓功能元件，並進行除錯與精密調整，最後完成一具有特定功能、可手動與自動運轉、高精度與高表面品質之自動化氣動機械裝置。</p>
<b>45、機器人</b>	<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，以及控制系統部分進行安裝軟體、測試運轉與困難排除之技術工作。比賽前設定若干規定之技術功能，在規定之時間內進行改裝、調整、試運轉之後，在特定之範圍與限定時間內，操控機器人達成前述設定之技術功能。為了與國際技能競賽接軌，移動式機器人係全向輪式機器人，非全向輪式機器人無法參與比賽。</p>
<b>71、中餐烹飪</b>	<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>
<b>72、國服</b>	<p>以手工及操作電動平車、各式整燙、拷克等相關機具，在限定時間內，依照設計圖及版型製作或依設計圖自行打版製作。</p>
<b>74、鑄造</b>	<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。</p> <p>(二) 鑄件檢驗項目：硬度、火花、衝擊、拉伸試驗、金相觀察等測試。</p>
<p><b>75、應用電子</b> <b>(視聽電子)</b></p>	<p>以手工具與電子儀表進行消費性電子產品、通訊電子產品與汽車電子之電路設計、裝配、調整、量測與檢修。</p> <p>競賽項目：</p> <p>(一) 學科(消費性電子通訊電子與汽車電子)理論分析與計算。</p> <p>(二) 以電腦繪製電路圖及功能模擬分析。</p> <p>(三) 單晶片程式設計與燒錄(C語言或組合語言)。</p> <p>(四) 應用電路裝配(含表面黏著零件拆裝作業)調整、量測及故障檢修。</p>

## 附件二

### 第 41 屆全國技能競賽北區分區技能競賽選手請假單

參加職類		職類代號		組別	<input type="checkbox"/> 青年組 <input type="checkbox"/> 成人組				
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								
身分證編號									
現在通訊處及電話(請詳填)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	縣市	市鄉區鎮	路(街)	段	巷	弄	號	樓
	電話：(家)	(公)	(行動)						
	電子信箱：								
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(1代表單位)	蓋機關印信處								

填表日期：中華民國 年 月 日

附註：

- 一、依據第 41 屆全國技能競賽北區分區技能競賽簡章捌、四、(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 100 年 4 月 30 日前)**以書面方式向行政院勞工委員會中部辦公室或北區承辦單位-東南科技大學請假，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。

## 報名常見 Q&A

問題 1：報名參賽是否有年齡限制？

答：(1) 青年組：即民國 79 年 1 月 1 日以後出生者，但集體創作及機電整合等 2 職類為民國 76 年 1 月 1 日以後出生者。  
(2) 成人組：民國 78 年 12 月 31 日以前出生者。

問題 2：成人組所能參賽的職類有哪些？

答：本屆成人組僅辦理造園景觀職類。

問題 3：提名單位設於中區或南區行政轄區內，請問是否可以在北區報名？

答：否。推薦選手參加北區競賽之單位，限設於臺北市、新北市、桃園縣、基隆市、宜蘭縣、花蓮縣、金門縣及連江縣等 8 縣（市）行政轄區內，不得跨區報名。

問題 4：同一單位同一職類可推薦多少人？

答：同一單位同一職類限推薦 3 人（組）。

問題 5：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) 推薦單位以具法人身分為限，學校附設進修補習學校並具關防者，具推薦資格，可再另推薦 3 人（組）參賽，惟關防須為進修補習學校關防，另參賽者須查核學生證為進修補習學校學生。  
(2) 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 6：推薦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、軍人保險卡影印本或勞保投保證明資料，參加公保者，可以職員證影印本代替。  
(2) 學校單獨推薦者，需加附學生證影印本。  
(3) 共同推薦者皆需檢附提名單位之證明文件影印本。

問題 7：哪些職類需檢附丙級技術士證？

答：中餐烹飪、西點製作及麵包製作等 3 職類。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等 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。

問題 8：報名費之匯票可否數人一起開立？

答：報名費匯票請分別開立，每一人報名費新台幣 400 元整（請購買郵局匯票，匯票受款人：『東南科技大學』）。團體報名可一起購買報名費匯票，並請檢附名單清冊。

問題 9：為何要檢附回郵信封？

答：貼妥印刷品掛號郵資 45 元之回郵信封，為寄發競賽通知用專用信封，請務必正確填寫收件人參賽職類、姓名及地址，並黏貼於 B4 大小信封上。

問題 10：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：當某一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 11：木模、珠寶金銀細工、汽車噴漆等 3 職類不在北區辦理，請問是否仍在北區報名？

答：是。木模、珠寶金銀細工、汽車噴漆等 3 職類，因所需機具設備之設置問題，故集中在中區（行政院勞工委員會職業訓練局中區職業訓練中心）辦理，惟報名仍在北區，屆時北區再將報名資料移轉至中區。

問題 12：報名後因故無法參賽應該如何處理？

答：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：

- (1) 於第 40 屆全國技能競賽（含分區技能競賽）中，該提名單位所推薦之選手未請假亦未參賽者，該提名單位不得推薦該職類選手參賽，其該選手亦不能參加分區技能競賽及全國技能競賽。
- (2) 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）。
- (3) 以上所謂正當理由係指天災（颱風、地震、空襲、水災、火災等不可抗力之重大偶發事件）和無法預期（重大車禍、生病住院、家有重大事故等具有證明）之因素。但選手預知屆時無法參賽時，應事先於競賽 2 週前（即 100 年 4 月 30 日前）以書面方式（**附件二-請假單**）向行政院勞工委員會中部辦公室或北區承辦單位-東南科技大學請假，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。

問題 13：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，同 1 組者請將報名表裝訂在一起一併寄出。

問題 14：競賽成績優勝前 3 名，參加相關職類丙級技能檢定時，可申請免試術科測試嗎？

答：分區技能競賽各職類前 3 名選手，於 3 年內報名參加相關職類丙級技能檢定時，得申請免試術科測試；全國技能競賽與技術士技能檢定職類對照表以行政院勞工委員會（中部辦公室）公告為主，未表列者，無法申請免術科測試。另申請免術科測試者，必須先符合對照表職類、級別之報檢資格。

**「東南科技大學」祝您報名、參賽，一切順利！！**

## 東南科技大學地理位置圖



### 交通路線

- 一、聯營公車：236、251、660、666、819、912
  - 二、指南公車：679（原 6 路，動物園—金龍寺）
  - 三、台北客運：1076（平溪—木柵）
- 以上公車均可直達本校校門口。
- 四、捷運文湖線「木柵站」下車後，轉搭上述班車（236、912 除外）約需十分鐘即可到達。
  - 五、由東區（台北 101）開車經北二高信義支線，到本校約需十分鐘。
  - 六、本校立體停車場，可停 350 輛汽車。

東南科技大學 100 學年度招生系所別班數一覽表

學制	學制 系別	日間部		進修部			進修專校
		碩士班	四技	在職 碩士 專班	四技	二技	二專
研究所	機械工程研究所	1		1			
	營建科技與防災研究所	1		1			
	電機工程研究所	1					
	工業管理研究所	1					
工程學院	機械工程系		2				
	機械工程系車輛組		1				
	機電科技學系		1				
	機電科技學系電腦輔助設計組		1				
	能源與冷凍空調工程系		1				
	營建科技系		1				
	營建科技系空間設計組		1		1		1
	環 與安全衛生工程系		1			1	
	環 與安全衛生工程系 色科技組		1				
	室內設計系		1				
電資學院	電子工程系		3			1	
	電機工程系		2				
	資訊科技與通訊學系		2				
管理學院	工業工程與管理系		2				
	工業工程與管理系運 管理組		1				
	環 管理系		2				
	事業管理系		4		1		
	餐 管理系		2		1		
	企業管理系		3		1	2	1
	資訊管理系		2		1	1	1
	資訊管理系互動媒體組		1				
	應用英語系		2				
	數位媒體設計系		1				
學(四技申請入 高中)生	工程學院專班		1				
	電資學院專班		1				
	管理學院專班		2				



**第 41 屆全國技能競賽北區分區技能競賽選手報名表**

職類		職類代號		選手號碼	(由承辦單位填寫)				<b>貼照片處</b>  (請黏貼於虛線內，並保持乾)
姓名		組別	<input type="checkbox"/> 青年組 <input type="checkbox"/> 成人組	性別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女			
出生年月日	民國	年	月	日	電子信箱				
身分證編號									
戶籍地址 (同身分證)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	縣市	市鄉區鎮	村里	路街	
現在通信處 及電話 (請詳填)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	縣市	市鄉區鎮	村里	路街	
	<input type="checkbox"/> 同上				段	巷	弄	號	
	電話：(家)				(公)		(手機)		
最高學	學 校 名 稱				科 別		畢 業 / 業		
							畢 業		
職業訓練	職 訓 機 構 名 稱				職 類 別		結 業 / 在 訓		
							結 業		
服務單位 及現職					任 工 作		起 日 期		
參賽情形	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，曾獲得第 屆 職類之全國技能競賽前 3 名。								
	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，曾代表我國參加國際技能競賽。								
<b>提 名 單 位</b> (需要優勝選手之提名單位獎狀者，請於下方打勾，未打勾者視同不需要)									
1.單位名稱 (全銜)					2.單位名稱 (全銜)				
	<input type="checkbox"/> 需要提名單位獎狀					<input type="checkbox"/> 需要提名單位獎狀			
地址					地址				
連絡人					連絡人				
電 話	公： 手機：				電 話	公： 手機：			
	電子信箱：					電子信箱：			
指 導 師 (1-2 人)					指 導 師 (1-2 人)				
選手國民身分證影本黏貼處，或其他可證明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)及在臺灣居留證影本。									
國民身分證影本正面					國民身分證影本 面				

附註： 集體創作、機電整合、機器人及造園景觀職類，請於下列空格處填寫其 同組

選手姓名：\_\_\_\_\_。同 1 組者請將報名表裝訂一起。

居住改制後新北市、台中市、台南市及高 市選手，請依新行政區域規劃填寫地址(包含區名、里名)。

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

正面	面
----	---

二、選手參賽職類丙級技術士證影本黏貼處。

正面	面
----	---

三、選手 食調查： 素食者請打『✓』

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

蓋機關印信處	蓋機關印信處
--------	--------

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

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

**五、審核 錄（選手 填）**

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

（報名表背面）

競賽通知回郵信封封面

寄件人

22202 新北市深坑區北深路三段 152 號  
東南科技大學工業工程與管理系  
02-86625930 分機 601、602

掛 號

請貼妥 45 元

郵資

技能競賽通知單，請轉達本人

收件人

(請書妥通訊資料，並黏貼於 B4 大小信封)

職類名稱：\_\_\_\_\_

地址：□□□-□□\_\_\_\_\_

選手姓名：\_\_\_\_\_代收人：\_\_\_\_\_

(為俾便寄發競賽通知單，請以選手為收件人，若需家長或 師代收者，可於後面備註  
○○○代收)



通信報名專用信封封面

寄件人 參加職類：\_\_\_\_\_  青年組  成人組  
提名單位：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_\_ 聯絡電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

請寄掛號

收件人 22202 新北市深坑區北深路三段 152 號  
東南科技大學

工業工程與管理系 收

繳交表件（請再次檢核報名資料是否齊備，並依序放置）

- 1. 匯票 400 元 匯票 東南科技大學
- 2. 報名表 1 （貼妥①照片 1 張②身分證影本③農民、軍人、勞保投保證明（或學生證、公保職員證）影本  
④中餐烹飪、西點製作及麵包製作等 職類丙級技術士證照影本⑤蓋提名單位印信）
- 3. 大小回郵信封一個，並貼妥 元郵資，及填妥姓名、地址



# 一技在身 精采人生



行政院勞工委員會



## 競賽聯絡資訊

承辦單位：東南科技大學  
地址：22202 新北市深坑區北深路三段 152 號  
網址：<http://www.tnu.edu.tw/>  
服務電話：02-86625930 分機 601、602

主辦單位：行政院勞工委員會中部辦公室  
地址：40873 臺中市南屯區黎明路二段 501 號 6 樓  
網址：<http://www.labor.gov.tw/>  
服務電話：02-85902457(技能檢定業務小組)  
04-22595700 分機 506