

臺中市政府
110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動
報名簡章

◎本競賽採網路報名或書面報名(擇一方式報名)，請詳閱簡章以免權益受損

◎報名日期：

第 1 階段報名(漆器工藝、自行車組裝、藝術砌築、漆作裝潢職類)：自即日起至 3 月 5 日(星期五)下午 5 時止(網路報名者以檔案上傳時間為準；書面報名者以郵戳為憑)。

第 2 階段報名(美容、美髮、中餐烹調、中式糕餅職類)：110 年 5 月 10 日(星期五)至 6 月 10 日(星期五)下午 5 時止(網路報名者以檔案上傳時間為準；書面報名者以郵戳為憑)。

※請儘早完成報名，避免集中於報名截止日送件，以免因網路上傳或郵政作業時間而影響報名權益。



指導單位：勞動部勞動力發展署、臺中市政府

主辦單位：臺中市政府勞工局

協辦單位：臺中市總工會、臺中直轄市總工會、臺中市職業總工會、大臺中職業總工會、臺中市產業總工會、臺灣勞工大聯盟總工會、勞動部勞動力發展署中彰投分署、勞動部勞動力發展署技能檢定中心

目 錄

| | |
|------------------------------|-----|
| 壹、活動目的 | 3 |
| 貳、辦理單位 | 3 |
| 參、選拔有關事項 | 3 |
| 一、選拔職類組別及競賽方式 | 3 |
| 二、報名資格 | 3 |
| 三、報名簡章索取處 | 4 |
| 四、報名日期 | 4 |
| 五、報名方式 | 5 |
| 六、報名注意事項 | 6 |
| 七、報名流程 | 6 |
| 肆、實作競賽活動時間、地點 | 6 |
| 伍、獎勵方式 | 7 |
| 陸、其他注意事項 | 7 |
| 柒、各項職類介紹、競賽方式、競賽題目及相關資料..... | 10 |
| 一、美容職類 | 10 |
| 二、美髮職類 | 24 |
| 三、漆器工藝職類 | 42 |
| 四、自行車組裝職類 | 51 |
| 五、中餐烹調職類 | 64 |
| 六、中式糕餅職類 | 80 |
| 七、藝術砌築職類 | 99 |
| 八、漆作裝潢職類 | 109 |
| 附件 1：選拔報名表 | 123 |
| 附件 2：切結書 | 125 |
| 附件 3：推薦書 | 127 |
| 附件 4、郵寄報名資料用信封封面 | 128 |

臺中市政府 110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動 報名簡章

壹、活動目的

為強化本市技職人才培育，鏈結本市地方產業資源，特辦理職場新秀選拔活動，本活動將自相關職類中擇選與本市產業發展及技職人才培育相關之行業職種，邀請全國職場新秀展現創意與實力，並透過實作競賽方式選拔各職類新秀，期望青年運用專技致力於公共利益之活動，結合公益目的及資源，鼓勵青年以精益求精的實作能力及創新技術投入就業市場，達成促進青年就業之目的。

貳、辦理單位

指導單位：勞動部勞動力發展署、臺中市政府

主辦單位：臺中市政府勞工局

協辦單位：臺中市總工會、臺中直轄市總工會、臺中市職業總工會、大臺中職業總工會、臺中市產業總工會、臺灣勞工大聯盟總工會、勞動部勞動力發展署中彰投分署、勞動部勞動力發展署技能檢定中心

參、選拔有關事項

一、選拔職類組別及競賽方式

選拔職類為美容、美髮、漆器工藝、自行車組裝、中餐烹調、中式糕餅、藝術砌築、漆作裝潢等 8 項職類，各項職類介紹及競賽方式等詳見「柒、各項職類介紹、競賽方式、競賽題目及相關資料」。

二、報名資格

(自行車組裝職類、中餐烹調職類、中式糕餅職類、藝術砌築職類，採 2 人 1 組團體競賽，其餘職類以個人組競賽；漆器工藝資格另詳見該職類介紹。)

★符合以下 1 項資格即可

(一) 年滿 18 歲以上，29 歲以下(漆器工藝職類年滿 18 歲以上，35 歲以下)具中華民國國籍，從事各選拔職類本業(須檢附相關證明或投保勞工保險之證明)之工作者，得自行報名或經各縣市政府立案之工會團體、社團法人或事業單位推薦參加。

(二) 就讀高中職(含)以上之學生，具中華民國國籍，得自行報名或由學校團體、

職業訓練單位推薦參加。

備註：各職類實作競賽曾獲選為達人及新秀第 1 名者，不得再參加本活動相同職類、相同組別之實作競賽；另曾獲選為達人優勝或新秀第 2、第 3 名者，2 年內不得參加本活動相同職類、相同組別實作競賽，自獲獎後第 3 年起始得再行報名參賽，以團隊組合方式競賽者亦同。(例如，108 年參加本活動自行車組裝職類獲第 2、第 3 名者，109、110 年不得再參加自行車組裝職類，至 111 年得再行報名參賽，包含 108 年、109 年營建泥作職類與 110 年藝術砌築職類；108 年、109 年漆工藝職類與 110 年漆器工藝職類；108 年漆作裝潢、109 年漆藝創作與 110 年漆作裝潢職類；108 年美髮設計、109 年美容美髮與 110 年美容、美髮職類等競賽內容相近視為相同職類，如下表所示。)

表：108 年、109 年與 110 年職類名稱對照表

| 108 年、109 年職類名稱 | 110 年職類名稱 |
|---------------------|-----------|
| 營建泥作 | 藝術砌築 |
| 漆工藝 | 漆器工藝 |
| 108 年漆作裝潢、109 年漆藝創作 | 漆作裝潢 |
| 108 年美髮設計、109 年美容美髮 | 美容、美髮 |

三、報名簡章索取處

本活動報名簡章請至「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)下載使用；或逕向臺中市政府勞工局綜合業務服務台(臺中市西屯區臺灣大道 3 段 99 號文心樓 1 樓市政聯合服務中心)索取紙本。

四、報名日期

本活動漆器工藝、自行車組裝、藝術砌築、漆作裝潢職類請於 110 年 3 月 5 日(星期五)下午 5 時前完成報名；美容、美髮、中餐烹調、中式糕餅職類請於 110 年 5 月 10 日至 6 月 10 日(星期五)下午 5 時前完成報名(網路報名者以檔案上傳時間為準；書面報名者以郵戳為憑)(如報名時間延長，依主辦單位公告為主)。

| 職類 | 報名日期 |
|------------------------|---|
| 漆器工藝、自行車組裝、藝術砌築、漆作裝潢職類 | 自即日起至 110 年 3 月 5 日(星期五) 下午 5 時止 |
| 美容、美髮、中餐烹調、中式糕餅職類 | 110 年 5 月 10 日(星期五)至 6 月 10 日 (星期五)下午 5 時止 |

五、報名方式

(一)本選拔活動採網路報名或書面報名(擇一方式報名)：

1. **網路報名**：請報名參賽者或推薦單位請於報名網址畫面登錄參賽基本資料，並依各職類競賽方式公告之「報名所需表件」(含「切結書」(附件 2)、「推薦書」(附件 3)、「書面審查表」、「佐證資料」及各職類指定之作品等資料)以 PDF 檔案格式上傳，並上傳最近 6 個月內所攝彩色、脫帽、未戴有色眼鏡之正面半身相片 1 張(2 吋以內)(報名網址：<https://reurl.cc/R61ZOD>)。

2. **書面報名**：

(1) 請報名參賽者或推薦單位以正楷書寫或電腦打字方式，依各職類、各組別競賽方式公告之「報名所需表件」填寫「選拔報名表」(附件 1)、「切結書」(附件 2)、「推薦書」(附件 3)、「書面審查表」、「佐證資料」及各職類指定之作品等表件，並於「選拔報名表」中黏貼最近 6 個月內所攝彩色、脫帽、未戴有色眼鏡之正面半身相片 1 張(2 吋以內)。

(2) 參賽者採書面報名者應將選拔職類之報名表件裝入 A4 以上信封袋(或牛皮紙袋)，同時將「郵寄報名資料用信封封面」(附件 4)黏貼於信封袋正面，於指定期限內親送或以掛號郵寄(郵戳為憑)至「臺中市政府勞工局(就業安全科)-職場新秀選拔活動小組」收(裝入前請再次檢視所參加職類報名表件是否齊備)。

郵寄地址：40701 臺中市西屯區臺灣大道 3 段 99 號文心樓 4 樓。

(二)報名表填列之參賽者姓名、聯絡電話、手機、電子信箱及通訊住址等，應資訊完整正確，以免影響後續活動相關資料登錄及聯繫作業。

六、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，以免因網路上傳或郵政作業時間而影響報名權益。

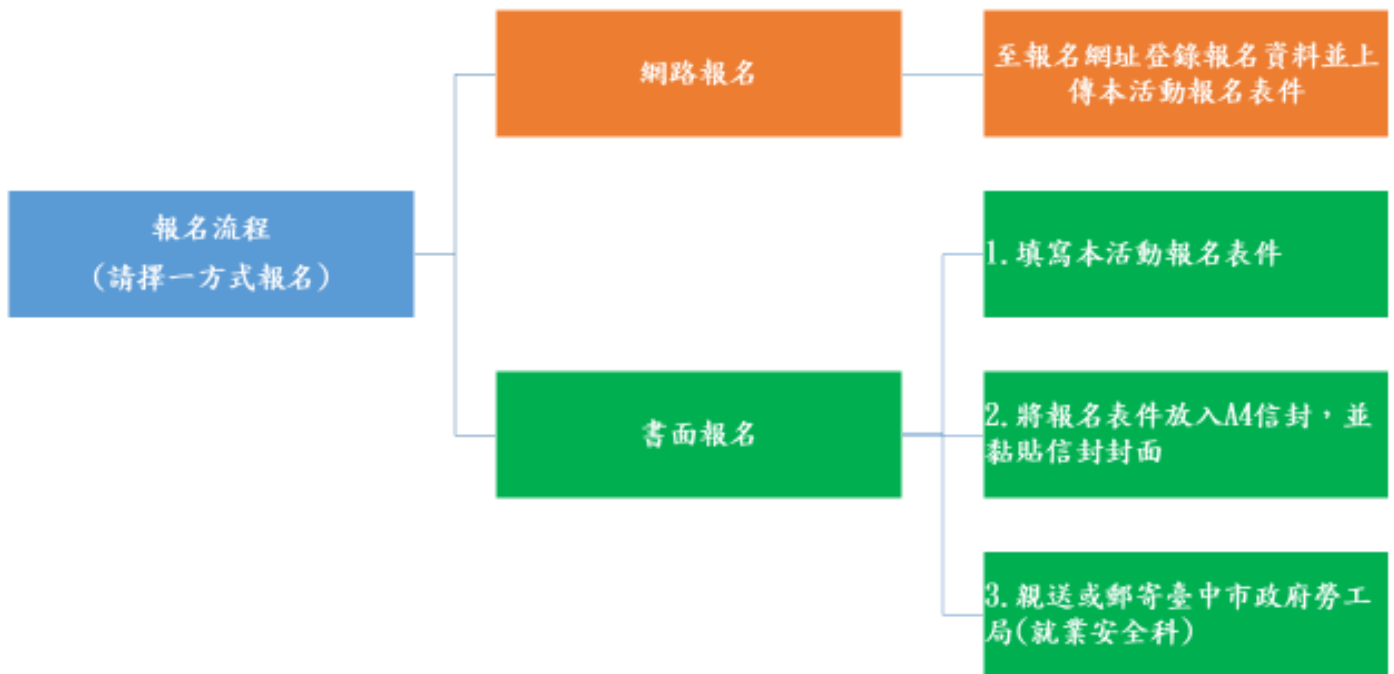
(二)報名表件，請注意下列事項：

1.各職類報名參賽者皆需填寫「切結書」，並由參賽者本人簽名或蓋章；如有經各縣市政府立案之工會團體、社團法人、事業單位推薦參加，或由學校團體、職業訓練單位推薦參加者，需加附「推薦書」，並由推薦單位蓋印大小章(印信內容與推薦單位全銜一致)，以資證明。

2.報名表件經主辦單位審核後，資料不齊全或不合格、選拔報名表照片欄位空白者，將請參賽者於通知日起 5 個日曆天內補件或提出書面說明，若超過期限，主辦單位有權視為報名不成功。

(三)報名各職類檢附佐證資料時，如已通過相關職類技術士技能檢定，除以技術士證照證明外，亦可檢附成績單(含學科及術科)證明。

七、報名流程



肆、實作競賽活動時間、地點

本活動預計辦理 3 場次職場新秀選拔實作競賽，各場次競賽職類、實作競賽時間、地點暫定如下(競賽時間及場地如有變更，由主辦單位另行公告或通知參賽者)：

| 競賽職類 | 實作競賽時間 | 實作競賽地點 |
|--------------------------|-----------------|---------------------------------------|
| 漆器工藝、自行車組裝、 藝術砌築、漆作裝潢 | 110年5月29日(星期六) | 臺中市政府臺灣大道市政大樓府前廣場(地址：臺中市西屯區臺灣大道3段99號) |
| 中餐烹調、中式糕餅 | 110年9月18日(星期六) | 臺中市私立明台高級中學(地址：臺中市霧峰區萊園路91號) |
| 美容、美髮 | 110年10月30日(星期六) | 臺中世界貿易中心(地址：臺中市西屯區天保街60號) |

伍、獎勵方式

一、本活動選拔各職類新秀第1名頒贈獎牌乙座、獎狀乙紙及獎金30,000元(內含2,000元禮券)，第2名頒贈獎牌乙座、獎狀乙紙及獎金20,000元(內含2,000元禮券)，第3名頒贈獎牌乙座、獎狀乙紙及獎金15,000元(內含2,000元禮券)，佳作取6名頒贈獎牌乙座、獎狀乙紙及獎金5,000元(內含2,000元禮券)(以上得從缺)，若獲獎組別為2人1組者，則獲獎組別每人皆獲上述相同獎金數額。

二、前項獲獎組數將依實際參加競賽組數調整。

三、前項獲獎組別之指導老師發給指導證明乙紙，另未得前項獎項且全程完賽者發給參賽證明乙紙。

備註：獲得本活動各職類新秀上述獎項者，需配合主辦單位未來活動宣傳、進行成果展示及相關公益活動。如不便出席，主辦單位得取消得獎資格。

陸、其他注意事項

一、報名參加本活動各職類實作競賽參賽者，若該職類無須辦理初賽，將由主辦單位審查資格合格後，於各職類競賽日前1個月統一公告審查資格合格者名單及相關資訊於「[臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動](#)」中。

二、因各職類組別名額有限，若該職類報名人(組)數超出預定人(組)數，將由主辦單位會同裁判小組召開會議決議辦理初賽(書面審或實作賽)，並將辦理實作賽之相關資訊及最終進入實作競賽之各職類入圍選手名單等訊息，於前項網站中統一

公告。

- 三、各職類之職類介紹及競賽方式、書面審查表、佐證資料、競賽題目、材料表、選手自備工具表、主辦單位場地設備準備表及評分表等資訊，與簡章同步公告，惟部分職類之相關資訊依各職類裁判小組會議決議擇期公開(暫定於各職類競賽日前 1 個月於前項網站中統一公告)，(詳見「柒、各項職類介紹、競賽方式、競賽題目及相關資料」)請報名者注意各職類資訊，本活動公告試題於競賽時原則上得有百分之三十之調整。
- 四、經主辦單位公告審查合格之參賽者，暫定於各職類競賽日前 1 個月於前項網站中統一公告，如於競賽日 7 個日曆天前未收到報到通知等相關訊息，請致電臺中市政府勞工局(04-22289111 分機 35612)查詢。
- 五、入圍選手如因個人因素不能參賽，須於實作競賽日 **3 週前**以電話通知，並填寫放棄參賽申請書，以傳真或郵寄方式將放棄參賽申請書送至主辦單位；如因天災、事變或其他不可抗力之事故致不能參賽，須於實作競賽日前以電話通知。參賽者通知放棄參賽，即不得再行主張恢復及不得申請保留。
- 六、參加本活動自行車組裝職類、中餐烹調職類、中式糕餅職類、藝術砌築職類實作競賽者，採團體競賽 2 人 1 組方式進行，同組別 2 人皆需填寫報名所需表件(附件 1 至附件 4)，並於選拔報名表填寫同組選手姓名，經主辦單位審查合格後，始可進入實作競賽。但同組其中 1 人如因天災、事變或其他不可抗力之事故，致不能參賽，須於實作競賽日 **3 天前**以電話通知或書面向主辦單位提出辦理放棄參賽(須填寫放棄參賽申請書)，另 1 人須於實作競賽日 **3 天前**，向主辦單位以親送方式補繳遞補參賽者之報名表件(選拔報名表、切結書、推薦書、書面審查表、佐證資料等)，並經主辦單位通知合格後始可出賽。
- 七、為減少活動實作競賽材料及相關資源之浪費，無正當理由卻未參賽者，將依下方式處理：
- (一)經主辦單位通知審查合格之參賽者，如未辦理請假亦未參賽，主辦單位得逕行取消其參賽資格，並停止其參加本活動 2 年，並通知其推薦單位。
- (二)前項正當理由係指天災(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(車禍、生病、家有重大事故等須具有證明)之因素。參賽者辦理放棄參賽，不得再行主張恢復及不得申請保留。

- 八、本活動明訂裁判應保持中立，遇選手服務於同單位者、有師生關係(學生或學徒)、為會員或為其配偶、前配偶、四親等內之血親、三親等內之姻親者，應迴避主觀評分，且禁止提供指導。
- 九、選手對競賽期間作業及成績有異議時，應於成績公告之次日下午 5 時前(遇假日順延至工作日)，由選手本人，以書面載明職類名稱、姓名、身分證統一編號、聯絡手機、電話及地址及事由等，向主辦單位(臺中市政府勞工局)提出成績複查，逾時提出者，不予受理。
- 十、為處理競賽期間爭議事件、競賽後參賽者提出之異議問題及裁判人員違失事項，主辦單位得召集各職類裁判召集人或相關職類裁判人員召開各職類裁判小組會議或爭議審議小組會議，會議作成之決定，以書面函送答覆申請人。
- 十一、主辦單位保有終止、修改及取消本活動之權利，本活動之相關資訊概以臺中市政府勞工局官方網站之最新公告為準；競賽時間及場地如有變更，由主辦單位另行公告或通知。
- 十二、本活動相關訊息皆於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」專區進行公告，並將透過臺中市政府勞工局官方 line、「勞動 in 臺中」臉書粉絲專頁、勞工局電子報等進行公告，歡迎至臺中市政府勞工局網站訂閱勞工局官方 line、臉書粉絲專頁及「電子報」，以利獲取最新訊息。

柒、各項職類介紹、競賽方式、競賽題目及相關資料

一、美容職類

職類介紹及競賽方式

| 美容 職類 | |
|--------|--|
| 職類介紹 | <ul style="list-style-type: none">❖ 美容係指對面容、身體進行美化或加工的行為，讓容貌變美麗的一種藝術。❖ 美容師工作涵括：提供顧客之接待與美容需求服務、相關知識或技能諮詢與解說，針對不同膚質特性進行保養建議、彩妝設計等，並針對不同的商品進行使用與銷售於顧客。❖ 美容相關從業人員透過人手技術、化妝品或儀器為顧客進行美化外在形象與舒緩內在身心靈之健康護理。❖ 美容師工作包含內容以美容為主之美膚、美體、芳療、講師等職務；以彩妝為主之彩妝師、新娘秘書、專櫃人員、講師等職務。 |
| 競賽方式 | <p>採<u>個人競賽</u>，若報名人數超出競賽場地可容納之人數時，將進行第 1 階段-<u>書審</u>，並經裁判小組評選出入圍者進入第 2 階段-<u>實作競賽</u>，入圍者須於 <u>110 年 10 月 30 日(星期六)</u>於<u>臺中世界貿易中心</u>參加第 2 階段-實作競賽。</p> <p>※本競賽執行過程與競賽試題，主辦單位保有最終解釋權</p> |
| 報名所需表件 | 選拔報名表、切結書、書面審查表、佐證資料、推薦書(如無單位推薦，可免附) |

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

書面審查表-美容職類

| 評量項目 | 說明 | 具體事蹟 |
|---|---|------|
| <p>一、對所從事之本業勤奮不懈、篤志力行。</p> <p>分數配比：20%</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 從事本業、受僱現職事業單位或加入工(公)會年資、經歷。 2. 高中職以上相關科系學生，且提出相關學習或活動證明。 | |
| <p>二、對所從事工作具有專長、曾完成工作紀錄及特殊作品，具有實績者。</p> <p>分數配比：50%</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 對所從事工作具有專長、曾經完成的工作紀錄以及特殊作品，具有實績者。 2. 作品集或相關作品紀錄，涵網頁或多媒體影音紀錄 | |
| <p>三、參與本職類技藝競賽獲得優異成績，有具體事蹟者。</p> <p>分數配比：30%</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 曾獲國際性、全國性或各縣市政府所舉辦相關競賽獎項，經評定獎勵有案者。 2. 取得彩妝相關專業或美容技能檢定證照，有具體事證著。 | |
| <p>審查委員簽名： _____</p> | | |

書面審查佐證資料 - 美容職類

作品照片 工作照片

個人作品照片/工作照片 佐證資料內容說明：

照片／資料黏貼處

(請提供至少 4 張 A4 尺寸作品，解析度需符合印刷標準之清晰無後製照片)

若有需求，請自行增印

【花現臺中】時尚新娘彩妝

以臺中市市花【山櫻花】為靈感發想(花形、姿態、色澤、意涵等概念)，設計出實用、時尚、商業兼具藝術美學，且能真正實際運用之新娘彩妝為評分標準，模特兒需依作品設計穿著婚紗進行競賽。

- 競賽時間 60 分鐘
- 競賽一成績佔總成績 40%
- 模特兒需素顏
- 需搭配使用大會指定口紅完成
- 此競賽臉部不得加入彩繪與異素材（水鑽、寶石、亮片、蕾絲等）
- 髮型可先行完成（不列入單項評分）
- 髮型與頭飾不得過於誇張，需以實用為重點
- 非 OMC 競賽、創意新娘化妝
- 本競賽試題大會保有現場 30%調整權利
- 本競賽試題與執行過程，主辦單位保有最終解釋權

備註：

- (一)本次競賽選手需自備模特兒與服裝，模特兒不得紋繡眉、唇、眼線及嫁接睫毛。
- (二)彩妝執行過程需使用本次競賽場所提供之產品，搭配參賽者自備產品完成。
- (三)試題一評分結束後，模特兒需先卸妝，再準備試題二競賽。
- (四)競賽前模特兒需先素顏，可先完成保養程序。

【璀璨臺中】時尚晚宴紅毯彩妝

將屬於臺中之各式意象（如文化、建築、風景名勝、城市意象與美學等特色），幻化為彩妝設計重點，並以實用、時尚、商業兼具創藝美學，且能真正實際運用於時尚晚宴紅毯場合之彩妝為評分標準，模特兒可依作品設計選擇穿著禮服或正式服飾進行競賽。

- 競賽時間 80 分鐘
- 競賽二成績佔總成績 60%
- 模特兒需素顏
- 需於競賽時繳交創作理念
- 需搭配使用大會指定眼影完成
- 需搭配大會指定假睫毛完成
- 髮型可先行完成(不列入單項評分，可沿用競賽一髮型或重新梳整)
- 髮型與頭飾不得過於誇張，需以實用為重點
- 非 OMC 競賽、創意舞台、晚宴、新娘化妝，不可著婚紗
- 本競賽試題大會保有現場 30%調整權利
- 本競賽試題與執行過程，主辦單位保有最終解釋權

備註：

- (一)本次競賽選手需自備模特兒與服裝，模特兒不得紋繡眉、唇、眼線及稼接睫毛。
- (二)彩妝執行過程需使用本次競賽場所提供之產品，搭配參賽者自備產品完成。
- (三)試題一評分結束後，模特兒需先卸妝，再準備試題二競賽。
- (四)競賽前模特兒需先素顏，可先完成保養程序。

實作競賽設計理念說明 - 美容職類 競賽試題(一)

設計理念說明：

(花現臺中-以臺中市花山櫻花為靈感之時尚新娘彩妝作品說明)

文字說明，不限字數

(選手以 A4 尺寸印出於決賽當天帶來繳交大會，佔競賽一成績 5%)

實作競賽設計理念說明 - 美容職類 競賽試題(二)

設計理念說明：

(以璀璨臺中為靈感之時尚晚宴紅毯作品說明)

文字說明，不限字數

(選手以 A4 尺寸印出於決賽當天帶來繳交大會，佔競賽二成績 5%)

選手注意事項 - 美容職類

- 1.本屆試題為公開試題，競賽日當天講解試題並規範操作時間。
- 2.參加競賽之選手於報到當天必須將所有自備工具放入競賽場地，競賽開始後不得再更動，未依規定將予以扣分。
- 3.參加競賽選手應於競賽開始前30分鐘辦妥報到手續。
- 4.報到當天將檢查選手自備工具及了解熟悉大會提供材料等各項材料與設備。
- 5.模特兒統一由參賽者自行準備。
- 6.選手服裝儀容應依規定著裝整齊，背部佩戴競賽號碼牌。
- 7.選手所攜帶之自備彩妝與保養用品、工具均需經大會檢查及符合商業規定，並明確標示，否則相關項目的成績將予以扣分。
- 8.本次競賽試題為公開試題，請考生依據當天實際試題操作。競賽作品須兼顧專業技能與符合商業需求之標準，選手並需遵守衛生安全行為。
- 9.各競賽項目應依照裁判長口令進行，試題應於規定時間內完成。
- 10.選手不得在競賽場中任意走動或高聲談論。
- 11.競賽過程中，模特兒不得給予選手任何技能競賽相關提醒或建議，否則立即取消選手參賽資格。
- 12.選手工作儀態與模特兒互動之協調性將列入評分項目。
- 13.選手於競賽期間因故離開試場須經裁判長同意核准，並派員隨同始可離開，時間不得超過10分鐘且競賽時間將不予延長。
- 14.競賽時間開始及結束，應依照口令進行，不得自行提前或延後。
- 15.競賽過程中嚴禁攜帶手機、相機、相關電子產品或與場外觀賞人士有所互動。
- 16.選手除遵守本須知外，應隨時注意裁判或承辦人員通知及規定事宜。
- 17.選手除遵守本須知外，經由裁判團解說後仍不理解試題，扭曲題意，該題以零分計。

主辦單位提供材料表(1人份)- 美容 職類

| 項 目 | 名 稱 | 規 格 及 尺 寸 | 單 位 | 數 量 | 備 註 |
|-----|-----|-----------|-----|-----|-----|
| 1 | 眼影 | 5 色 | 盤 | 20 | |
| 2 | 口紅 | 5 色 | 盤 | 20 | |
| 3 | 假睫毛 | 單色交叉圓形 | 盒 | 20 | |
| 4 | 假睫毛 | 單色交叉前短後長 | 盒 | 20 | |

備註：

- (一)彩妝過程需使用本次競賽場所提供之產品，搭配參賽者自備產品完成競賽彩妝。
- (二)使用完之材料於競賽結束後，由大會收回。
- (三)本競賽規定使用之產品，主辦單位保有最終選擇與解釋權。

選手自備工具表(1人份) - 美容職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-------------------|------------|-----|----|----------------|
| 1 | 攜帶式垃圾桶含內袋 | | 個 | 1 | |
| 2 | 酒精 | 棉片或噴霧型酒精容器 | 盒/瓶 | 不限 | |
| 3 | 黑色化妝圍巾 | | 條 | 1 | |
| 4 | 黑色化妝髮帶 | | 條 | 1 | |
| 5 | 化妝用面紙/化妝棉/棉花棒/濕紙巾 | | 包 | 不限 | |
| 6 | 基礎保養品 | | 組 | 1 | 化妝水、乳液、精華液(油)等 |
| 7 | 卸妝與清潔用品 | | 組 | 1 | |
| 8 | 圓頭小剪刀 | | 支 | 1 | |
| 9 | 撮子 | | 支 | 1 | |
| 10 | 化妝工具刷組 | | 組 | 1 | |
| 11 | 粉底調色盤與調棒 | | 組 | 1 | |
| 12 | 飾底、隔離霜 | | 瓶 | 不限 | |
| 13 | 粉底 | 含遮瑕粉底與身體水粉 | 盒、瓶 | 不限 | |
| 14 | 蜜粉 | | 盒 | 不限 | |
| 15 | 修容膏、餅 | | 盒 | 不限 | |
| 16 | 唇膏、唇彩 | | 盤、支 | 不限 | |
| 17 | 眉筆 | | 支 | 不限 | |
| 18 | 眼影 | | 盤 | 不限 | |
| 19 | 眼線液/餅/膏 | | 支 | 不限 | |
| 20 | 眼線筆 | | 支 | 不限 | |
| 21 | 化妝用海綿 | 形狀不限 | 個 | 不限 | |
| 22 | 化妝用粉撲 | 形狀不限 | 個 | 不限 | |
| 23 | 眼影棒 | | 支 | 不限 | |
| 24 | 假睫毛 | 含睫毛膠 | 組 | 不限 | |

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|------|------------------------|----|----|----|
| 25 | 夾睫毛器 | | 支 | 1 | |
| 26 | 眼用膠帶 | | 組 | 1 | |
| 27 | 鏡子 | | 面 | 1 | |
| 28 | 計時器 | | 個 | 1 | |
| 29 | 化妝箱 | 不得超過 高 60*長 60*寬 30 | 只 | 1 | |

備註：

(一)除上述自備材料外，其餘工具與產品均不得帶入進賽場地進而使用，違者經查驗屬實，該選手將取消參賽資格。

(二)上述自備材料，依選手個人使用習慣，非每一產品均需具備與使用。

主辦單位場地設備準備表 - 美容職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|--------------|--|----|----|------------|
| 1 | 合格檢定場域 | 約 50 坪 | 間 | 1 | |
| 2 | 照明設備 | 約 300 燭光/日光燈 | 間 | 1 | |
| 3 | 冷氣空調設備 | 以能維持攝氏 25 度為原則 | 間 | 1 | |
| 4 | 插座設備 | 110V | 座 | 20 | |
| 5 | 電腦設備 | 電腦、可連接電腦之掃描機、列表機、影印紙 | 組 | 1 | |
| 6 | 有蓋垃圾桶 (大) | 直徑約10公分 | 個 | 1 | |
| 7 | 音響麥克風 | 含輕音樂CD | 台 | 1 | 大會設備 |
| 8 | 長桌 | 裁判人員使用3張 放置競賽材料1張 | 張 | 4 | |
| 9 | 模特兒休息室 | 置物櫃及置物籃 空調設備 | 間 | 1 | 使用於休息及更衣 |
| 10 | 模特兒座椅 | 高腳直背椅 | 張 | 20 | |
| 11 | 工作台 | 深 70x 寬 180x 高 73/公分(6 尺寬度)3.5 公分厚度 | 張 | 20 | |
| 12 | 選手座椅 | 折疊椅 | 張 | 20 | |
| 13 | 化妝鏡台 | 鏡面 41x30±3 邊框 36.5x47.5x8±3 | 座 | 20 | |
| 14 | 掛鐘 | | 個 | 1 | |
| 15 | 相機 | | 台 | 1 | 大會設備 |
| 16 | 拍攝場地 | 攝影牆及燈光 (2-4 盞燈光) | 間 | 1 | 供模特兒定點拍照 |
| 17 | 急救箱 | | 套 | 1 | 大會設備 |
| 18 | 檯燈 | | 台 | 20 | 如室內光線不足時使用 |
| 19 | 籤桶 | | 個 | 1 | 20 張號碼 |

實作競賽配分表 - 美容職類

| | |
|------|-------------------------|
| 職類 | <u>美容</u> 職類 |
| 測驗時數 | <u>60</u> 分鐘 |
| 競賽題目 | 試題一：【花現臺中】時尚新娘彩妝 |
| 分數分配 | 40% |

備註：整體彩妝色彩需搭配與使用本次競賽場所提供之口紅完成。

| | |
|------|---------------------------|
| 職類 | <u>美容</u> 職類 |
| 測驗時數 | <u>80</u> 分鐘 |
| 競賽題目 | 試題二：【璀璨臺中】時尚晚宴紅毯彩妝 |
| 分數分配 | 60% |

備註：整體彩妝執行需搭配本次競賽場所提供之眼影與假睫毛完成。

實作競賽日程表－美容職類

| 日期 | 時間 | 活動項目 | 使用時間 | 地點 |
|--------------------------------|-------------|---------------------------|-------|--------------|
| 110 年 10 月 30 日 | 08:00~09:00 | 裁判報到（工作說明、賽前會議） | 60 分鐘 | 臺中世界貿易中心(暫定) |
| | 08:30~09:00 | 選手報到、選手崗位抽籤、選手定位準備 | 30 分鐘 | |
| | 09:00~09:50 | 由裁判小組進行規則說明、自備工具檢查及場地設備熟悉 | 50 分鐘 | |
| | 09:50~10:10 | 試題一說明與前置檢查 | 20 分鐘 | |
| | 10:10~11:30 | 實作競賽-試題一 | 60 分鐘 | |
| | 11:30~12:00 | 評審評分 | 30 分鐘 | |
| | 12:00~12:30 | 大會進行模特兒拍照 (含觀眾拍照) | 30 分鐘 | |
| | 12:30~13:30 | 中午休息時間 | 60 分鐘 | |
| | 13:30~13:50 | 試題二說明與前置檢查 | 20 分鐘 | |
| | 13:50~15:10 | 實作競賽-試題二 | 80 分鐘 | |
| | 15:10~15:40 | 評分時間 | 30 分鐘 | |
| | 15:40~16:10 | 大會進行模特兒拍照 (含觀眾拍照) | 30 分鐘 | |
| | 16:10~16:30 | 評審選手交流時間 | 30 分鐘 | |
| | 16:00~16:30 | 賦歸 | 30 分鐘 | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

二、美髮職類

職類介紹及競賽方式

美髮 職類

| | |
|--------|--|
| 職類介紹 | <p>美髮師通常在沙龍領域工作，為個人客戶提供一系列服務和頭髮護理。其服務的性質及品質與客戶消費間存在緊密關係。因此，美髮師與客戶進行高度專業的人際關係互動，滿足消費者需求，從而維持和發展業務。</p> <p>美髮師的工作場域有，大、中、小、移動式沙龍、客戶住宅、產品公司、培訓機構、電影、電視製作、戲劇、假髮公司、會議造型師和產品研究和設計。他或她提供廣泛的服務，包括剪、燙、染、整、造型和特殊頭髮護理。隨著視覺形象的全球化，頭髮和美容產品的全球市場以及人們的國際流動性，美髮師面臨著迅速擴大的機遇和挑戰。對於才華洋溢的美髮師來說，有許多商業和國際機會；然而，這些需要了解和處理不同的文化，趨勢和頭髮類型。因此，與美髮相關的技能的多樣性可能會擴大，本技能大赛帶領美髮專業領域共同追求及超越當代時尚。</p> <p>本賽程依大會指定之真人，以精湛之美髮技巧及創意將大會指定之女子髮型發揮高度美髮技巧完成比賽造型，比賽髮型之設計含剪髮、燙髮、染髮、整髮、吹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。</p> |
| 競賽方式 | 採 <u>個人競賽</u> ，若報名人數超出競賽場地可容納之人數時，將進行第 1 階段- <u>書審</u> ，並經裁判小組評選出入圍者進入第 2 階段- <u>實作競賽</u> ，入圍者須於 <u>110 年 10 月 30 日(星期六)</u> 於 <u>臺中世界貿易中心</u> 參加第 2 階段-實作競賽。 |
| 報名所需表件 | 選拔報名表、切結書、書面審查表(含作品集)、佐證資料、推薦書(如無單位推薦，可免附) |

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

書面審查表-美髮職類

| 評量項目 | 說明 | 具體事蹟 |
|----------------------------------|---|---|
| 一、對所從事本業勤奮不懈、篤志力行。 | 1.從事本業、受僱現職事業單位或加入工(公)會年資、經歷。 2.具有良好品德，足以成為勞工典範者。 | |
| 二、對所從事工作具有專長、曾完成工作紀錄及特殊作品，具有實績者。 | 對所從事工作具有專長、曾經完成的工作紀錄以及特殊作品，具有實績者。 | |
| 三、對所從事工作之知能、技能、創新或新工法施作，有具體事蹟者。 | 研究發明新產品或新工法施作有具體事蹟者。 | |
| 四、參與本職類技藝競賽獲得優異成績，有具體事蹟者。 | 1.曾獲國際性、全國性或各縣市政府所舉辦相關競賽獎項，經評定獎勵有案者。 2.取得相關專業或技能檢定證照，有具體事證著。 | |
| 五、作品集 | 1.A 女子真人商業秀場長髮散開美髮造型 2.B 男子真人商業髮型 | 請繳交 1.A 女子真人商業秀場長髮散開美髮造型。2.B 男子真人商業髮型。兩項作品照片拍攝以白色為背景，頭頂至髮長以上，每件作品各拍造型前(正面、背面共 2 張)、造型後(正面、左、背面、右、共 4 張)。 兩項作品共 12 張 A4 裝訂成冊。 |
| 簽名：_____ | | |

佐證資料- 美髮 職類

作品照片 工作照片 其他佐證資料(如：含作品集...)

(請提供至少 4 張照片)

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

若有需求，請自行增印

實作競賽題目-美髮職類

一、競賽試題及時間分配

(一)公開試題總共兩題，一天賽程完成。

(二)競賽題目之順序與時間分配，若有變更，裁判會議可依據競賽之實際狀況，依照大會規定加以調整。

(三)本公開試題在競賽時得約有百分之三十之調整。

(四)本競賽時間分配暫定如下表、待世貿中心時間排定後再行公告。

| 編號 | 競賽題目 | 競賽時間分配 | 分數 | |
|----|----------------------|---------|-----|---------|
| 1 | A女子真人商業秀場長髮散開美髮造型與接髮 | 1小時30分鐘 | 50 | |
| 2 | B男子真人商業髮型 | 50 分鐘 | 40 | |
| 3 | 照相上傳(A、B)、 | 每人 3 分鐘 | 6 | 共 60 分鐘 |
| 4 | 模特兒走秀 | | 4 | 共 20 分鐘 |
| | 總 計 | 3小時40分鐘 | 100 | |

試題 A 女子真人商業秀場長髮散開美髮造型與接髮

時間：1 小時 30 分鐘

說明：

- 本試題完成的造型必須是依照顧客的願望，設計有長髮散開之商業造型。
- 最後成型效果必須符合此單元的概念(商業髮型)。不得有 OMC 的髮型效果。
- 此單元必須遵照職業標準。

主題：

- 設計必須適合主題的髮型。必須使用大會給之主題飾品。

成型效果：

- 所有工具都可使用
- 所有造型產品都可以使用，但選手不得使用顏色噴霧劑、顏色吉利膠、顏色幕斯、顏色製造劑、螢光劑。
- 成型必須反應顧客的願望，設計有長髮散開之商業造型。
- 可使用自備真髮小髮片(寬 1.5-3cm、長:同模特兒髮長)、髮片染髮自行設計，唯使用量限 10-20 片。
- 髮棉、髮網、毛夾、Bobby 夾、橡皮圈都可使用
- 頭髮不能剪。
- 髮片可稍修飾。
- 其他：本髮型不得使用耳環、項鍊，否則扣分。
- 參賽者必須自備白色禮服及大會提供飾品設計髮型
- 參賽者可以從靈感元素的圖片做些屬於自己風格的變化，但必須遵照顧客對於靈感元素的期望這些將影響最後的成型效果

成型效果不需要與照片一樣，但是必須要明顯看出靈感元素

試題: B 男子真人商業髮型

時間: 50 分鐘

說明

- 這個模組賽稱為男士傳統推剪和吹整，頸線和側邊髮線呈現傳統錐型裁剪與低層次線條、若有需要請使用技巧和手法來達到精準的剪裁，髮型呈現需達到商業髮型趨勢需求，完成造型時不可呈現出經典男士髮型 OMC 的造型，請你依照照片做出本試題的髮型

剪髮

- 頸線的錐型裁剪需是 0，長度大約在衣領上，所以頸線和側頭邊第一條髮線需是 0
- 所有工具都可以被使用
- 需要尊重顧客的需求-希望達到的靈感（選出主要重點主題）

染髮

- 本試題不染

完成造型

- 所有造型工具皆可使用來創造出男士髮型
- 完成的造型不可呈現出 OMC 經典男士髮型模樣
- 平板夾不可使用
- 圓梳和剪髮梳類工具可使用
- 所有造型產品都可使用，但選手不得使用顏色噴霧劑、顏色吉利膠、顏色慕斯、顏色製造劑、螢光劑。

需要尊重顧客的需求-希望達到的靈感（選出主要重點主題）

美髮職類 -設計作品理念說明

試題 A 女子真人商業秀場長髮散開美髮造型與接髮

髮型作品設計理念說明(請以 50 字內簡要說明)：本理念說明不計分，但以說明內容評實作，若說明與實作不符則扣分。

實作競賽-注意事項-美髮職類

職場規範

- 1.本試題為公開試題，競賽日當天講解試題並規範操作時間。
- 2.參加競賽之選手於報到當天必須將所有自備工具放入競賽場地，未依規定將予以扣分。
- 3.參加競賽選手應於競賽開始前30分鐘辦妥報到手續。
- 4.報到當天將檢查選手自備工具及了解熟悉大會提供材料等各項設備。
- 5.模特兒統一由參賽者自行準備。
- 6.選手服裝儀容應依規定著裝整齊，背部佩戴競賽號碼牌、不得配戴干擾技能操作之手錶、珠寶與飾品。
- 7.選手所攜帶之美髮品、及自備產品均需經大會檢查及符合商業規定，並明確標示，否則相關項目的成績將予以扣分。
- 8.本試題為公開試題，請考生依據當天實際試題操作。競賽項目包含商業女子真人商業秀場長髮散開美髮造型與接髮、男子真人商業髮型，全程須兼顧專業技能以符合商業需求之標準，並遵守衛生安全行為。
- 9.各競賽項目應依照裁判長口令進行，試題應於規定時間內完成。
- 10.選手不得在競賽場中任意走動或高聲談論。
- 11.競賽過程中，模特兒不得給予選手任何技能競賽相關提醒或建議，否則立即取消選手參賽資格。
- 12.選手工作儀態與模特兒互動之協調性將列入評分項目。
- 13.選手於競賽期間因故離開試場須經裁判長同意核准，並派員隨同始可離開，時間不得超過10分鐘且競賽時間將不予延長。
- 14.競賽時間開始及結束，應依照口令進行，不得自行提前或延後。
- 15.競賽過程中嚴禁攜帶手機、相機、相關電子產品或與場外觀賞人士有所互動。
- 16.選手除遵守本須知外，應隨時注意裁判或承辦人員通知及規定事宜。
- 17.選手除遵守本須知外，經由裁判團解說後仍不理解試題，扭曲題意，該題以零分計。

試題A女子真人商業秀場長髮散開美髮造型與接髮

M1 工作組織與管理

- 專業服務的工作區域準備及有系統的組織
- 依照組織規劃流程在服務及顧客安全維護過程不浪費使用電力、水及其他物品

M2 可持續性

- 依照組織規劃流程服務及顧客安全維護
- 過程不浪費使用電力、水及其他物品、

M3 溝通和客戶關懷

- 高水準髮廊服務顧客流程、
- 服務過程維持工作區域的整潔
- 服務流程確保客戶的安全和保護(毛巾和護膚霜)
- 必須使用飾品。
- 必須使用 10-20 片髮片。
- 不可修剪頭髮，但可修剪髮片(長度)
- 使用造型產品不可過度使用，而導致顧客不適
- 結束時不可有髮夾
- 無人在場外指導

M4 健康與安全

- 吹風的方式依照業界做法、不可太過靠近頭皮並連續移動
- 頭髮不過度梳整
- 依照健康法規及清潔流程、頭髮廢棄物在參賽者完成剪髮
- 進行吹風前立即清掃環境並倒入桶內
- 棕毛梳需乾淨無毛髮，梳子必須整理並清洗，
- 維護顧客及操作者安全、衛生與安全工作、在不使用的狀態下乾淨的毛巾應該折好。

J1 完成作品及靈感願望整體印象

- 0-長髮不符合靈感願望、呈現效果低於業界水準、完成作品設計不是商業髮型、整體不平衡或形狀不被接受、設計沒使用元素及架構、使用過多或過少造型品、表面完成不夠專業-毛躁、或偏向 OMC。
- 1- 可看見業界水準，完成作品屬商業髮型並符合靈感願望，形狀設計不夠精緻但可被接受，完成品須多些精緻修剪，但成品可被接受，或許造型品用量多了一些，顧客願意付費但若沒必要不會再光顧。
- 2- 呈現業界水準且部分技巧超越專業水準，髮型設計可成為商業髮型設計的範例且符合靈感願望，整體設計有平衡感及形狀但完成作品不夠特別，可使用多點造型品完成作品設計，顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮。
- 3-整體設計呈現業界的水準相等表現出色並符合靈感願望，完成作品設計優異，有正確適量的使用造型品完成作品，且整體外型很出色，獲得顧客極佳忠誠度不去別處整理頭髮。

J2 題目及靈感願望整體印象

0-長髮整體印象不屬商業髮型、所以不符顧客願望、呈現效果低於業界水、作品沒有企圖心、整體設計不融合、連貫性設計不被顧客接受、顧客不願付費、或偏向 OMC。

1-可看見業界水準。完成作品符合靈感願望。整體設計屬商業髮型且有連貫性。整體外型不夠驚艷。顧客願意付費但若沒必要不會再光顧。

2-呈現業界水準且部分技巧超越專業水準。設計符合題目的靈感；是優秀的商業作品。顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮。

3-整體連貫性設計呈現業界的水準表現相當優異。設計符合靈感願望。完成作品很優異。獲得顧客極佳忠誠度不去別處剪髮，染髮及做造型。

J3 整體設計連貫性:吹風、髮片、飾品及服裝 (靈感願望)

0-梳髮、髮片及飾品搭配整體設計不融合。連貫性設計不被顧客接受。顧客不願付費

1-梳髮、髮片及整體造型設計接近商業且剛好融合。整體印象有連貫性但不夠強烈。顧客願意付費但若沒必要不會再光顧。

2-整體連貫性設計佳。梳髮、髮片和飾品融合度佳。顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮

3-梳髮、髮片和整體造型設計優異。完成作品優異。獲得顧客極佳忠誠度不去別處整理頭髮

J4 整體設計連貫性: 髮片、靈感願望及整體印象

0-呈現低於業界標準，且看不出企圖心。髮片整體設計不協調。髮片整體有連貫性及部分與圖相似但不強眼。髮型、髮片與圖片未呈現重點。顧客不願為此服務付費。

1-呈現業界水準。髮型、髮片與顧客想法相符 整體印象佳。顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮。

試題: B 男子真人商業髮型

M1 工作場域組織與管理

- 專業服務的工作區域準備及有系統的組織
- 依照組織規劃流程在服務及顧客安全維護過程不浪費使用電力、水
- 依照試題要求及產品說明、選擇設備和操作工具

M2 可持續性

- 依照組織規劃流程在服務及顧客安全維護過程浪費使用電力、水、及其他物品
- 完成剪髮時是否立即將剪下的髮屑清掃乾淨

M3 溝通諮詢與顧客照護

- 服務流程如真人、高水準髮廊服務
- 保持工作區域全程整潔乾淨
- 服務流程確保客戶的安全和保護(毛巾和皮膚防護乳)
- 無人在場外指導
- 使用造型產品未過度使用，而導致顧客不適
- 顧及顧客的感覺專業的梳理頭髮
- 全程服務關注顧客安全
- 結束時不可有夾子

M4 安全和健康

- 依職場規範吹風機不可太接近頭皮、梳刷髮未太用力
- 根據衛生法規和組織程序、清潔或處理設備並處置廢棄物
- 剪髮後、吹髮前，立即收妥剪刀
- 刷子乾淨無雜毛，梳子需要乾淨及清洗
- 如果使用剃刀，則將刀片放入銳器箱中
- 保持顧客和操作員的安全、衛生及過程中安全的操作
- 未使用時工具要清潔、剪刀要合攏
- 如果技術者割到受傷，立即停止操作，並應用急救措施並覆蓋傷口
- 水和電使用時要注意安全
- 使用化學品前戴著工作服和手套

J1: 推剪

0-呈現不符合顧客願望或技巧低於業界標準，且看不出企圖心。剪髮不屬傳統男士且頸背沒有零公分及沒有推剪。

1-呈現業界水準。屬傳統男士推剪髮型。頸背推剪接近零公分，但有不平均區域。部分區域可看見沒有推剪且與其它剪髮不連接。上半部的剪髮可看見部分過厚。顧客願意付費但若沒必要不會再光顧。

2-呈現業界水準且部分技巧超越專業水準。頸背區有零公分推剪且與剪髮融合。表現出業界期望。看

不見裁剪線但會看見部分區域厚重需調量.整體屬完整的剪髮且顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮.

3-傳統推剪表現優異或與業界的水準相等表現出色.頸背有零公分推剪.推剪由頸背區完整連接.沒有裁剪線,沒有厚重不連接的線條.表現業界期望.獲得顧客極佳忠誠度不去別處剪髮

J2: 整體剪髮及靈感期望印象

0-剪髮呈現不符合顧客願望.呈現低於業界標準,且看不出企圖心.剪髮造型是或不是屬於商業髮型.部分區域發現失誤,過度裁剪,缺角及缺塊.顧客不接受剪髮.或偏向 OMC

1-剪髮可看見業界水準.屬商業髮型並符合顧客期望.有幾個區域是需要調整髮量但整體效果是可被顧客接受.顧客願意付費但若沒必要不會再光顧

2-剪髮呈現業界水準且部分技巧超越專業水準.剪髮造型可成為時尚髮型的範例並符合顧客的期望.沒有明顯缺陷,整體平衡,沒有不連接的線條.邊緣線條可在更精細.顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮.

3-剪髮技巧優秀或與業界的水準相等表現出色.剪髮造型可成為優秀的商業髮型範例並符合顧客的期望.表現業界期望.沒有剪痕,層次線條平衡.顧客非常開心.獲得顧客極佳忠誠度不去別處整理

J3: 整體形狀及靈感願望印象

0-呈現效果低於業界水準,且看不出企圖心.整體設計搭配不協調且不符合顧客期望.設計元素及架構搭配不協調.形狀過圓且頭髮蓋到臉.或偏向 OMC

1-呈現可看見業界水準.整體設計有連貫性且符合顧客期望.形狀是圓型但可被顧客接受,作品不強眼.顧客願意付費但若沒必要不會再光顧

2-呈現業界水準且部分技巧超越專業水準.整體設計連貫性佳並符合顧客期望.連貫性設計出色並符合顧客期望.設計有平衡感且元素賦予極佳質紋理.顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮.

3-整體設計表現優秀或與業界的水準相等表現出色.商業設計表現業界期望,作品優異並符合顧客期望.獲得顧客極佳忠誠度不去別處整理

J4: 整理吹風、完成及靈感印象

0-呈現低於業界標準,且看不出企圖心.吹風成型是或不是屬於商業髮型.整體不平衡或成型形狀不被接受.使用過多造型品且不符合顧客期望.或吹風偏向 OMC

1-呈現業界水準.屬於商業吹風造型並符合吹風(紋理)期望.但形狀不夠強眼但可被接受.最後成型需更精修但可被接受,或稍微使用過多的造型品.顧客願意付費但若沒必要不會再光顧

2-呈現業界水準且部分技巧超越專業水準.吹風效果可成為商業髮型的範例並符合吹風(紋理)期望.整體吹風平衡並有完整的形狀但不夠優秀.可使用多一些的造型品完整設計.顧客願意付費且願意再次光顧整理頭髮.

3-吹風技巧優秀或與業界的水準相等表現出色.吹風可成為優秀的商業髮型範例並符合吹風(紋理)期望.最後成型很優異.有正確適量的使用造型品完成作品.吹風技巧優異.獲得顧客極佳忠誠度不去別處整理頭髮

主辦單位提供材料表(1人/份)- 美髮 職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|--------------|--------------|----|----|----|
| 1 | 主題頭飾 | 秘密試題 | 個 | 1 | |
| 2 | 支付男女模特兒各一位費用 | 支付男女模特兒各一位費用 | 位 | 2 | |

選手自備工具表(1人/份)- 美髮 職類

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|----------------|----------------------|----|----|------------------------------------|
| 1 | 手套 | 依個人手掌大小 | 雙 | 若干 | 1.選手務必攜帶才能進入競賽場。2.選手應於競賽場中確實戴用所需安全 |
| 2 | 工作服 | 依個人身材 | 件 | 若干 | |
| 3 | 各式剪刀、電剪、削刀、打薄刀 | 大、小各式剪刀、削刀、打薄刀 | 支 | 若干 | 依各人習慣準備 |
| 4 | 剪髮梳 | 推剪用的厚、薄梳；剪髮用的寬、窄梳 | 支 | 若干 | 依各人習慣準備 |
| 5 | 大、小吹風機、電棒、離子夾 | | 支 | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 6 | 造型髮梳 | 各式造型髮梳 | 支 | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 7 | 圍巾、毛巾、水槍 | 造型圍巾、毛巾 | 件 | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 8 | 美髮品 | 造型品、髮霜、膠水...等 | 瓶 | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 9 | 美髮相關用器具 | 造型美髮所有相關用具 | 個 | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 10 | 各種整髮之美髮用具 | 如 U 型夾、髮夾、S 梳髮麗香等 | | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 11 | 髮網、髮棉、髮片 | 各式 | 條 | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 12 | 髮飾、飾品材料 | 做花飾的剪刀、鐵絲、花藝膠布...等材料 | | 若干 | 依個人習慣準備 |
| 13 | 手機 | 自備(拍照上傳用) | 隻 | 1 | 依個人習慣準備 |

自備真人模特兒

- 1.女性:髮長約 18 吋(瀏海長度至少蓋眉毛、髮尾外型呈現前短後長的弧度、長短間不可超過 15cm、全頭打薄髮量不可超過總髮量 1/2)、髮色不限。
- 2.男性:白襯衫、頸部線 1cm 以上銜接水平綫、中心點，頂點 12.5cm 以上銜接水平綫。
- 3.請自備、女士着白色禮服、男士著白上衣、皮鞋。

主辦單位場地設備準備表- 美髮 職類

| 項次 | 設備名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-----------|------------------------------------|--------|-----|---|
| 1 | 桌子及鏡台 | 可夾假人頭之桌子及鏡架 | 座 | 1 | 依大會報名人數準備、高 45cm 以上 寬 40cm 以上 |
| 2 | 插座設備 | 110V | 座 | 2 | 1.請注意電力.比賽時 務必不能跳電請自備吹風機 30 支(每支 1200 瓦特), 需同時持續吹風 30 分鐘不跳電。 2.每一個選手均有兩個插座 3.兩個插座可同時用電的電量 |
| 3 | 模特兒換裝室 | 內含 2 個電風扇 | 室 | 1 | |
| 4 | 評分桌 | | | | 依裁判、助理人數準備 |
| 5 | 衛生急救箱 | | 盒 | 1 | 內含 ok 蹦及可供消毒之藥品 |
| 6 | 文具 | 自動鉛筆、水性藍、紅原子筆、橡皮擦、直尺、計算機、評分板、膠帶、剪刀 | 支 個 | 共 6 | 全體共 6 份 |
| 7 | 計時器 | | 個 | 5 | 全體共 5 個 |
| 8 | 工具車 | 黑、1 台 | 台 | 1 | 依選手人數準備 |
| 9 | 籤桶 | | 個 | 1 | 20 張號碼 |
| 10 | 可貼於頸部之號碼牌 | | 張 | 各 2 | 依選手人數準備, 每人 2 張共 50 張 |
| 11 | 掃把 | | 支 | 1 | 依選手人數準備.每 4 位 選手一支 |
| 12 | 畚箕 | | 個 | 1 | 依選手人數準備.每 4 位選手一支 |

| 項次 | 設備名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-----------|------------------------------|----|-----|---|
| 13 | 垃圾袋 | 大型黑色及小型 | | | 若干 |
| 14 | 垃圾桶 | 大型 | 個 | 共 4 | 分鋁箔(Aluminum foil)、塑膠(Plastic)、紙(Paper)及一般(Trash)請用英文書寫 全場 4 |
| 15 | 小垃圾桶 | 個人用、約 30*20cm | 個 | 1 | 依選手人數準備、每人一個(掛式或立式) |
| 16 | 鏡面 | 手持式約 30*40cm | 面 | 1 | 依選手人數準備 |
| 17 | 模特兒座椅 | 靠背式摺疊椅 | 張 | 1 | 真人操作時使用、總人數 |
| 18 | 技術者小圓椅 | 黑色可滑動小圓椅 | 張 | 1 | 真人操作時使用 |
| 19 | 電腦設備 | 全體 | 組 | 1 | 含列表機(可連接電腦)、影印紙 |
| 20 | 攝影牆及燈光-白底 | 攝影牆及燈光 (每面攝影牆 2-4 盞燈光) | 面 | 4 | 可攝影之白色牆面 |

實作競賽評分表-美髮 職類

| | | | |
|------|-----------------|------------|------------|
| 職類 | <u>美髮</u> 職類 | 競賽日期 | 110年10月30日 |
| 選手姓名 | | 選手編號 | |
| 測驗時數 | <u>3</u> 小時40分鐘 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | 100 | | |

分數分配

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | | 實得分數 | 備註 |
|------|------------------------------|------|------|------|----|
| | | 客觀分數 | 主觀分數 | | |
| 1 | A女子真人商業秀場 長髮散開美髮造型與 接髮 | 16 | 34 | | |
| 2 | B男子真人商業髮型 | 16 | 24 | | |
| 3 | 照相上傳(A、B)、 | | 6 | | |
| 4 | 模特兒走秀 | | 4 | | |
| 實得總分 | | 100 | | | |

實作競賽日程表—美髮職類

試題 A > 試題 B

地點：臺中世界貿易中心(暫定)

| 日期 | 起迄時間 | 測試時間 | 進行事項 |
|--------------------------------|-------------|----------------|--|
| 110 年 10 月 30 日 | 07:30-09:00 | 1hrs 30 mins | 選手及模特兒報到、檢查材料、抽號碼、放置當場次用品、材料、工具、認識場地、助理成立美髮技術者群組 |
| | 09:00~10:00 | 1hrs | 開幕式 |
| | 07:45-09:00 | 1hrs 15mins | 裁判報到、試務工作說明、檢查選手材料、宣誓 |
| | 10:00-10:10 | 10mins | 模特兒進場-A-助理處理 |
| | 10:10-10:40 | 30 mins | 試題說明及抽籤 |
| | 10:40-10:50 | 10 mins | 創作思考 |
| | 10:50-12:20 | 1hrs 30mins | A 女子真人商業秀場長髮散開美髮造型與接髮、評審午餐 |
| | 12:20-12:50 | 30 mins | 大會攝影、拍照上傳、整理並放置下一場次用具 |
| | 12:50-13:20 | 30 mins | 評審評分、模特兒走秀評分(放音樂)、選手午餐、 |
| | 13:20-13:30 | 10 mins | 試題說明及抽籤、男模特兒進場、女模特兒彩排 |
| | 13:30-13:40 | 10mins | 創作思考 |
| | 13:40-14:30 | 50 分鐘 | B 男子真人商業髮型 |
| | 14:30-15:00 | 30mins | 大會攝影、拍照上傳 |
| | 15:00-15:15 | 15 mins | 男女模特兒走秀評分 |
| | 15:15-15:25 | 10mins | 清潔工作區、收拾工具 |
| 15:25-15:55 | 30mins | 選手心得分享、裁判講評、賦歸 | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

三、漆器工藝職類

職類介紹及競賽方式

漆器工藝 職類

| | |
|--------|---|
| 職類介紹 | <p>★本職類參賽資格：符合以下 1 項資格即可</p> <p>(一) 年滿 18 歲以上，35 歲以下，具中華民國國籍，從事各選拔職類本業(須檢附相關證明或投保勞工保險之證明)之工作者，得自行報名或經各縣市政府立案之工會團體、社團法人或事業單位推薦參加。</p> <p>(二) 就讀高中職(含)以上之學生，具中華民國國籍，得自行報名或由學校團體、職業訓練單位推薦參加。</p> <p>臺中市為臺灣漆器工藝的發源地，亦是重要漆器工藝人材孕育的搖籃。除了早期九成以上的漆器工廠設於豐原一帶外，現今的漆藝家，大多位於臺中市及周邊縣市，從事創作與教學工作。</p> <p>傳統漆器工藝所使用的材料生漆，是不容易取得的原物料，此漆性優良是十分實用的天然漆料，因漆是液態轉化成固態後具有保護與美化之功能，其附着力強，可與木器、竹器、金屬、陶器、玻璃、紙類、編織等素材結合製作各式產品，因此這優良的漆器工藝在應用上是多元的是值得來推廣的技藝，也適合讓各類職人拿來應用與開發產品上使用，將這漆藝特有的質感施作在產品上，展現出溫潤與典雅的質感來發揮漆藝之美。歡迎國內漆藝創作者來參加競賽，為推廣漆藝與鼓勵國人加入漆器工藝產業，一同努力增進漆藝交流與發展。</p> |
| 競賽方式 | <p>採<u>個人競賽</u>，若報名人數超出競賽場地可容納之人數時，將進行第 1 階段-<u>書審</u>，並經裁判小組評選出入圍者進入第 2 階段-<u>實作競賽</u>，入圍者須於 <u>110 年 5 月 29 日(星期六)</u>於臺中市政府臺灣大道市政大樓府前廣場參加第 2 階段-實作競賽，部分材料依主辦單位指定日期公告領取(暫訂 110 年 4 月 26 日至 4 月 30 日領取)。</p> |
| 報名所需表件 | <p>選拔報名表、切結書、佐證資料、推薦書(如無單位推薦，可免附)</p> |

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

佐證資料- 漆器工藝 職類

- 三件作品照片 工作照片一張 其他佐證資料(如：作品集...)

(請提供至少 4 張照片)

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

若有需求，請自行增印

實作競賽題目- 漆器工藝 職類

一、作品展示項目：

參賽者須攜帶 1~3 件佐證資料作品照片中之漆藝作品，其使用技法形式不拘，於競賽期間展示，不列入評分，但裁判會與參賽者詢問作品相關訊息。(會場僅提供長條桌一張擺放作品，請自行固定好作品，展示期間請參賽者自行為作品保險，主辦單位不為作品損壞負賠償責任。)

二、現場競賽實作準備事項：

(一)考試前一個月：

1. 參賽者須至主辦單位指定時間及地點領取木胎圓盤 A 共一個胎體回去做基本處理，另亦領取生漆、黑漆、透漆、四種色粉、松節油、黃土粉、棉布作為製作用材料。
2. 基本處理木胎圓盤 A：需先打底貼布後做至上塗階段並推光。(底部及圓盤邊須貼布，圓盤內不貼布)。
3. 調漆：利用三種色粉與透漆，學員在家自行調出後續創作所需的顏色。

(二)競賽當日考試內容：

漆藝技法。

1. 需攜帶一個月前發放的材料及胎體作為考試時的材料。
2. 利用調製好的色漆在圓盤 A 上作畫，畫中須至少有三種以上裝飾技法，於考試結束前完成畫作，畫作主題呈現臺中地景，例臺中公園、捷運、水湳中央公園等。
3. 線稿可先拓於圓盤上，但不可先行上色。
4. 參賽者需呈示草稿圖，草稿圖需標示技法及顏色。

主辦單位提供材料表(1人/份)- 漆器工藝 職類

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|--------|--|------|----|----------|
| 1 | 生漆 | | 300g | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 2 | 黑漆 | | 400g | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 3 | 黃土粉 | | 300g | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 4 | 棉布 | | 2 尺 | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 5 | 松節油 | | 600g | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 6 | 木胎圓盤 A | 直徑長 30cm 寬 30cm 高 4.5cm 內深 2.5cm | 個 | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 7 | 透漆 | | 600g | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 8 | 色粉 | 紅、黃、藍、鈦白顏色各 50g | 200g | 1 | 競賽前一個月發放 |
| 9 | 木製三角架 | 7 吋 | 個 | 1 | |
| 10 | 紙盒 | | 個 | 1 | |

選手自備工具表(1人/份)- 漆器工藝 職類

會場僅提供研磨用水源，其餘工具材料依現場競賽項目請參賽者視各人所需自行準備。

用具參考清單：

罩子（紙箱）：可隔絕外部灰塵

其他：玻璃一片、濾紙、保鮮膜、畫筆、衛生紙、抹布、砂紙、貝殼、金屬箔片、暈金用粉、雕刻刀等。

主辦單位場地設備準備表- 漆器工藝 職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 數量 | 單位 | 備註 |
|----|-------|-------|----|----|---------------|
| 1 | 超大圓拱帳 | | 1 | | 共用 |
| 2 | 透明布簾 | | 1 | | 防風防雨用 |
| 3 | 防水桌布 | | 1 | | |
| 4 | 塑膠水桶 | | 1 | 個 | 裝滿水，可自行補充 |
| 5 | 長條桌 | | 2 | 張 | 每位選手工作桌、展示桌各一 |
| 6 | 椅子 | | 1 | 張 | |
| 7 | 桌上型立牌 | | 1 | | |
| 8 | 黑色絨布 | | 1 | | 自由創作作品展示桌 |
| 9 | 大水桶 | | 1 | | 盛裝廢水 |

實作競賽評分表- 漆器工藝 職類

| | | | |
|------|----------------|------------|-----------|
| 職類 | <u>漆器工藝</u> 職類 | 競賽日期 | 110年5月29日 |
| 選手姓名 | | 選手編號 | |
| 測驗時數 | <u>6.5</u> 小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | | | |

分數分配

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | | 實得分數 | 備註 |
|------|----------|------|------|------|----|
| | | 客觀分數 | 主觀分數 | | |
| 1 | 作品創意及完整度 | 30 | 20 | 50 | |
| 2 | 漆藝技法熟練度 | 20 | 10 | 30 | |
| 3 | 場地環境與維護 | 8 | 2 | 10 | |
| 4 | 創作態度 | 8 | 2 | 10 | |
| 實得總分 | | 100 | | 100 | |

實作競賽日程表－漆器工藝 職類

| 日期 | 時間 | 活動項目 | 使用時間 | 地點 |
|-------------------------------|-------------|----------------------------------|--------|-------------------------------|
| 110 年 5 月 29 日 | 07:30~08:00 | 報到 | 30 分鐘 | 臺中市政府 臺灣大道市 政大樓府前 廣場 |
| | 08:00~09:00 | 由裁判小組進行規則說明、選手崗位抽籤、選手定位準備及場地設備熟悉 | 1 小時 | |
| | 09:00~12:00 | 實作競賽-第 1 階段 | 3 小時 | |
| | 12:00~13:00 | 中午休息時間 | 1 小時 | |
| | 13:00~16:30 | 實作競賽-第 2 階段 | 3.5 小時 | |
| | 16:30~17:30 | 評分時間 | 1 小時 | |
| | | 賦歸 | | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

四、自行車組裝職類

職類介紹及競賽方式

| 自行車組裝職類 | |
|---------|--|
| 職類介紹 | <p>臺灣素有「自行車王國」的美譽，在周邊相關行業的發展至今已近半個世紀，在此發展期間，臺灣也孕育出許多世界知名的自行車大廠，無論是自行車成車、零件甚至是近年講求環保的電動自行車，這些成就在全球業界有著一定的影響力。</p> <p>臺中市辦理職場新秀選拔，自行車組裝為選拔競賽職類之一，競賽宗旨希望選手能夠善用各式專用手工具，依主辦單位規範將自行車零件予以拆卸、分解及全車組裝，並能於競賽時間內，依循職業安全規範，完成輪組、轉向、煞車、變速及傳動等系統之調校；並且依人體工學之原則，確保自行車達到最佳之騎乘與安全狀態。本次選拔期盼藉由兩人一組之競賽模式，體現職場專業合作之精神，並且提供國內自行車相關產業職人交流平日之技術與經驗，進而達成培植自行車業界潛力新秀之競賽目的，提升國內自行車與周邊產業之動能。</p> |
| 競賽方式 | 採 <u>二人一組競賽</u> ，若報名人數超出競賽場地可容納之人數時，將進行第1階段- <u>書審或初賽(另行通知)</u> ，並經裁判小組評選出入圍者進入第2階段- <u>實作競賽</u> ，入圍者須於 <u>110年5月29日(星期六)</u> 於 <u>臺中市政府臺灣大道市政大樓府前廣場</u> 參加第2階段-實作競賽。 |
| 報名所需表件 | 選拔報名表、切結書、書面審查表、佐證資料、推薦書(如無單位推薦，可免附) |

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

書面審查表- 自行車組裝 職類

| 評量項目 | 說明 | 具體事蹟 |
|---|---|------|
| <p>一、對所從事之本業勤奮不懈、篤志力行。</p> | <p>1.從事本業、受僱現職事業單位或加入工(公)會年資、經歷。 2.具有良好品德，足以成為勞工典範者。</p> | |
| <p>二、對所從事工作具有專長、曾完成工作紀錄及特殊作品，具有實績者。</p> | <p>對所從事工作具有專長、曾經完成的工作紀錄以及特殊作品，具有實績者。</p> | |
| <p>三、對所從事工作之知能、技能、創新或新工法施作，有具體事蹟者。</p> | <p>研究發明新產品或新工法施作有具體事蹟者。</p> | |
| <p>四、參與本職類技藝競賽獲得優異成績，有具體事蹟者。</p> | <p>1.曾獲國際性、全國性或各縣市政府所舉辦相關競賽獎項，經評定獎勵有案者。 2.取得相關專業或技能檢定證照，有具體事證著。</p> | |
| <p>簽名：_____</p> | | |

佐證資料-自行車組裝職類

作品照片 工作照片 其他佐證資料(如：含作品集...)

(請提供至少 4 張照片)

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

若有需求，請自行增印

實作競賽題目- 自行車組裝 職類

試題說明：

1. 本競賽為二人一組之自行車組裝工作，試題包含三站之工作項目：(1)編輪接力、(2)全車零件拆解、(3)全車組裝。
2. 本競賽試題總工作時間為 6 小時，第一站 3 小時，第二、三站共 3 小時。
3. 第三站「全車組裝」提前 30 分鐘以上至 40 分鐘以下交件加 2 分，提前 40 分鐘或以上交件加 4 分。
4. 每延後 10 分鐘交件扣 2 分，不足 10 分鐘以 10 分鐘計，交件至多延後 20 分鐘。
5. 本競賽限定使用各式手工具等進行自行車拆解與零件裝配組合。
6. 競賽使用之車種為大會所提供之 24 速登山自行車。
7. 競賽之編輪、拆解、組裝等工作皆有示範之成品展示於比賽現場。
8. 繳交成品時，依大會提供之示範裝配組合完成，未裝配組合的部分則不列入相關分項評分。
9. 本競賽過程，所有具備刻度與電子顯示之量測儀器均不得使用。
10. 胎壓、輻條張力、輪框偏擺程度於裝配後都有其精度要求，參考比賽現場之展示成品。
11. 自行車組裝之完成，除符合現場展示成品之標準外，仍須符合人體工學與使用安全之需求，以免影響「組裝功能」評分。
12. 競賽開始前必須詳細檢查大會提供之材料與零件的數量與妥善度，競賽開始 20 分鐘後，不得提出異議或更換零件之要求。
13. 參賽選手必須全程遵守大會之比賽規定，擬定可行的工作程序，依序製作，並確實注意工作安全。

自行車組裝 職類注意事項

1. 本競賽為二人一組之自行車組裝工作，所有競賽項目兩位報名選手均須到場參賽，不得有頂替或單人與賽。
2. 本競賽試題總工作時間為 6 小時，賽程分為兩階段(1 日)進行。
3. 本競賽時間開始十五分鐘後，遲到之參賽選手不得入場，未達兩位參賽選手之隊伍取消比賽資格。
4. 競賽前裁判人員將進行試題與評分標準說明，並且實施參賽選手自備工具查驗。
5. 參賽選手不得攜帶任何具有刻度或電子數據顯示之量測儀器入場，違反規定者該項成績不予計分。
6. 本競賽僅限定使用各式手工具等進行自行車拆解與零件裝配組合，請報名參賽之選手依規定攜帶自備工具與賽。
7. 競賽場地將提供工作桌與空壓機供選手使用。
8. 競賽使用之車種為大會所提供之 24 速登山自行車，競賽當天將展示組裝完成之評分參考用車。
9. 競賽過程所有選手均須遵守大會之職業安全與衛生規定，不得有危險之操作行為與妨礙其他選手之情事發生，違者將依嚴重程度扣減競賽分數。

主辦單位提供材料表(1/組份)- 自行車組裝 職類

| 項 目 | 名 稱 | 規 格 及 尺 寸 | 單 位 | 數 量 | 備 註 |
|-----|-------|-----------|-----|-----|-----|
| 1 | 登山自行車 | 24 速*26 吋 | 輛 | 1 | |
| 2 | 輪組 | 26 吋 | 個 | 2 | |

選手自備工具表(1/組份)- 自行車組裝職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----------|--------|-------|----|----|---|
| 一、安全防護裝備 | | | | | |
| 1 | 工作圍裙 | | 件 | 1 | 1. 選手務必攜帶才能進入競賽場。 2. 選手應於競賽場中確實戴用所需安全防護裝備。 |
| 2 | 護目鏡 | | 副 | 1 | |
| 3 | 口罩 | | 片 | 2 | |
| 二、競賽工具 | | | | | |
| 1 | 膠鎚 | | 支 | 1 | |
| 2 | 車輻扳手 | | 支 | 1 | |
| 3 | 螺絲起子組 | | 組 | 1 | |
| 4 | 六角扳手組 | | 組 | 1 | |
| 5 | 鏈條扳手 | | 支 | 1 | |
| 6 | 綜合工具組 | | 組 | 1 | |
| 7 | 活動扳手 | | 支 | 1 | |
| 8 | 打鍊器 | | 支 | 1 | |
| 9 | 踏板拆卸扳手 | | 支 | 1 | |
| 10 | 直立式駐車架 | | 座 | 1 | |
| 11 | 飛輪拆卸套筒 | | 個 | 1 | |
| 12 | 輪組校正台 | | 座 | 1 | 不可攜帶千分表入場 |

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|------------------------|-------|-------|----|----|----|
| 13 | 正心弓 | | 支 | 1 | |
| 14 | 黃油 | | 罐 | 1 | |
| 15 | 線管潤滑油 | | 罐 | 1 | |
| 16 | 線管裁切器 | | 支 | 1 | |
| ※選手不得攜帶任何具有刻度或電子顯示量具入場 | | | | | |

主辦單位場地設備準備表-自行車組裝職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|----------|-------|----|----|--------------------|
| 1 | 空壓機 | 2HP | 台 | 1 | 2組共用1台(評估是否拆卸把手套管) |
| 2 | 工作台(鉗工桌) | | 台 | 1 | |

實作競賽評分表- 自行車組裝職類

| | | | |
|------|-----------------|------------|-----------|
| 職類 | <u>自行車組裝</u> 職類 | 競賽日期 | 110年5月29日 |
| 選手姓名 | | 選手編號 | |
| 測驗時數 | <u>6</u> 小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | | | |

一、分數分配：

| 項次 | 分站競賽項目 | 分數分配 | 實得分數 | 備註 |
|----|---------|------|------|----|
| 1 | 編輪接力 | 30 | | |
| 2 | 全車細部拆解 | 20 | | |
| 3 | 全車完整組裝 | 50 | | |
| 4 | 其他加分或扣分 | | | |
| 5 | (以下空白) | | | |
| | 合 計 | 100 | | |
| | 實得總分 | | | |

二、評分標準：

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | 實得分數 | 備註 |
|-------------|-----------------------------|-----------|------|--------------|
| 1 | 編輪接力 | 30 | | |
| 1-1 | 前、後輪編輪完成 | 8 | | |
| 1-2 | 輪輻張力 | 12 | | |
| 1-3 | 輪圈偏擺 | 10 | | 每超出0.1扣2分 |
| 2 | 全車細部拆解 | 20 | | |
| 2-1 | 全車零件妥善拆解完成 | 10 | | |
| 2-2 | 完成時間排序搶分 | *(10) | | 依照完成時間排序遞減2分 |
| 3 | 全車完整組裝 | 50 | | |
| 3-1 拆箱 | 拆箱需進行垃圾分類與維持工作環境整潔 | 2 | | |
| | | 2 | | |
| 3-2 停車架 | 停車架需裝置定位並鎖緊 | 2 | | |
| 3-3 車手 | 車手立桿依規定鎖緊並與車身成一直線 | 2 | | |
| | 調整煞車把手的位置水平向下約30度並完全鎖緊 | 2 | | |
| | 調整變速把手的位置成水平並完全鎖緊 | 2 | | |
| | 手握位置須靠近煞把並把LOGO向騎乘者，及最舒適的握姿 | 2 | | |
| 3-4 前後輪圈 | 前後輪應固定於前叉與車架正中央並鎖緊 | 2 | | |
| | 輪輻張力 | 6 | | |
| | 胎壓量測值 | 4 | | |
| | 轉動輪胎偏擺 | 4 | | |

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | 實得分數 | 備註 |
|-----------------|-----------------------|------|------|----------|
| 3-5 前後 煞車 | 煞車線尾鉛豆 | 2 | | |
| | 煞車塊距離 | 2 | | |
| | 握緊煞車後煞車把手與車手距離 | 2 | | |
| | 煞車器兩邊需同時作動 | 2 | | |
| | 煞車把手安裝應為左前右後 | 2 | | |
| 3-6 變速器 | 前變速器鍊條上下齒時順暢度 | 3 | | |
| | 後變速器鍊條上下齒時停滯現象 | 3 | | |
| 3-7 坐墊桿 | 座管鎖緊位置應在坐墊調整位置中間 | 2 | | |
| | 坐墊調整鎖緊後應與車身成一直線並與地面平行 | 2 | | |
| 4 | 其他加分或扣分 | | | |
| 4-1 | 提前完成組裝 | +2-4 | | 依照競賽試題說明 |
| 4-2 | 反光片鎖緊並與地面成90度 | -1 | | |
| 4-3 | 快拆柄鎖緊並與地面成90度 | -1 | | |
| 4-4 | 煞車線與變速線不可打結或相絆 | -2 | | |
| 4-5 | 煞車塊與輪圈呈八字型或平行 | -1 | | |
| 4-6 | 變速器調整後放置於低對低檔位 | -1 | | |
| 4-7 | 坐墊(桿)左右、上下鎖緊不可晃動 | -1 | | |

實作競賽日程表一 自行車組裝 職類

| 日期 | 時間 | 活動項目 | 使用時間 | 地點 |
|-------------------------------|--------------------|----------------------------------|-------------|-------------------------------|
| 110 年 5 月 29 日 | 07:30~08:00 | 報到 | 30 分鐘 | 臺中市政府 臺灣大道市 政大樓府前 廣場 |
| | 08:00~09:00 | 由裁判小組進行規則說明、選手崗位抽籤、選手定位準備及場地設備熟悉 | 1 小時 | |
| | 09:00~10:00 | 參加開幕式 | 1 小時 | |
| | 10:00~12:00 | 實作競賽-第 1 階段 | 2 小時 | |
| | 12:00~13:00 | 中午休息時間 | 1 小時 | |
| | 13:00~17:00 | 實作競賽-第 2 階段 | 4 小時 | |
| | 17:00-18:00 | 評分時間 | | |
| | | 賦歸 | 30 分鐘 | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

五、中餐烹調職類

職類介紹及競賽方式

中餐烹調 職類

| | |
|------------|--|
| 職類介紹 | <p>寶島臺灣飲食天堂！中華料理豐富多采，臺灣料理將各國烹調法與菜餚融會貫通於一爐，更是世界聞名、舉世無雙！傳承臺灣廚藝，弘揚中華烹調技藝，將能繼續涵養中華民族綿延流長的飲食文明，更能孕育飲食文化裡技藝超群的新秀達人。</p> <p>烹調技法與科技研發一直以來都能相輔相成地結合，產出無限的美食佳餚，廚藝新秀不斷嶄露頭角，各領一片天，不僅提升自我技能更創造職場競爭力！</p> <p>透過本職類競賽，期望參賽選手能兼顧傳承及創新，傳承先民的烹調技藝與蘊含其中的精神，發想而創作多元化的中餐烹調菜色，展現精湛廚藝，洋溢新秀達人的風範，開發中餐烹調原本多元的新元素，賦予中餐烹調新生命，培育優質餐飲人才亦能提供業者新通路，創新並推廣臺灣之中華廚藝。</p> |
| 競賽方式 | <ol style="list-style-type: none">1. 採 2 人 1 組競賽，第一階段『採書面報名表件審查』，並經裁判小組評選出 <u>20 組</u> 入圍者進入第二階段『實作競賽』。2. 入圍進入第二階段『實作競賽』者，須於 <u>110 年 9 月 18 日(星期六)</u> 於 <u>臺中市私立明台高級中學</u>，參加第 2 階段-實作競賽。3. 參賽食譜：依食譜表格規定繕寫，每一道料理需附一份食譜。4. 食譜題目請依主辦單位提供材料表，設計出：冷盤乙道(四色以上)、雞肉類熱菜乙道、草蝦類熱菜乙道、魚類熱菜乙道、羊腩類湯品乙道，每一道菜皆須搭配副材料烹製。5. 除冷盤外，口味不得重複。6. 作品展現中式烹調的內涵，且需考量推廣商業化之可行性。7. 菜餚名稱請自行延伸或美化，並備註原始名稱。 |
| 報名 所需表件 | <ol style="list-style-type: none">1. 選拔報名表2. 切結書3. 書面審查表 |

中餐烹調 職類

4. 佐證資料
5. 推薦書(如無單位推薦，可免附)
6. 參賽食譜
7. 著作權轉讓書
8. 自備廚具申請表

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/

青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

書面審查表- 中餐烹調 職類

| 評量項目 | 說明 | 具體事蹟 |
|---------------------------------|--|------|
| 一、對所從事之本業勤奮不懈、篤志力行。 | 1.從事本業、受僱現職事業單位或加入工(公)會年資、經歷。 2.從事本職類相關證明或學生證明(學生證可) 3.具有良好品德，足以成為勞工典範者。 | |
| 二、食譜及作法 | 1.食譜編寫完整性 2.作品照片 3.作法 | |
| 三、創意商品價值 | 1. 參賽作品的特色與創意 2. 參賽作品設計理念 3. 日後推廣效益 | |
| 四、對所從事工作之知能、技能、創新或新工法施作，有具體事蹟者。 | 研究發明(表)餐飲職類相關新產品或創新烹調技能，有具體事蹟者。 | |
| 五、參與本職類技藝競賽獲得優異成績，有具體事蹟者。 | 1.曾獲國際性、全國性或各縣市政府所舉辦相關競賽獎項，經評定獎勵有案者。 2.取得相關專業或技能檢定證照，有具體事證著。 (以上須檢附佐證資料) | |
| 簽名：_____ | | |

參賽食譜

參賽姓名(1): _____ 參賽姓名(2): _____

服務單位或就讀學校: _____ 指導老師: _____

| 代號 code | | 類別 Category | | 日期 Date | |
|------------------------|-------------------|-----------------|------------|--------------------|--|
| 菜餚名稱 Name of Recipe | | | | 份量 portion size | |
| NO | 材料 Ingredients | 重 量 Quantity | 單 位 UOM | 作 法 Method | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | 照 片 Picture | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

著作權轉讓書

本人_____參加臺中市政府主辦 110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動『中餐烹調職類』競賽，茲同意依下列事項辦理：

- 一、將參賽作品之著作財產權讓與臺中市政府，且不對臺中市政府行使著作人格權。
- 二、臺中市政府擁有參賽作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利，本人不得異議。
- 三、本人保證確實擁有參賽作品著作財產權之權利，並擔保著作內容絕無侵害他人著作權或其他違法情事。若違反擔保責任，應自行負擔全部責任和賠償責任。

參賽姓名(1)： (簽章)

參賽姓名(2)： (簽章)

地 址：

電 話：

中 華 民 國 110 年 月 日

實作競賽-中餐烹調 職類 自備廚具申請表

| | | | |
|------|----------------|-------|-----------|
| 職類 | <u>中餐烹調</u> 職類 | 競賽日期 | 110年9月18日 |
| 選手姓名 | (1) | 參賽單位 | |
| | (2) | | |
| 編號 | 廚具名稱 | 電壓及瓦數 | 數量 |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |

第二階段實作競賽題目-中餐烹調 職類

1. 試題名稱：以 6 人份製作以下題目

冷盤乙道(四色以上)

雞肉類熱菜乙道

草蝦類熱菜乙道

魚類熱菜乙道

羊腩類湯品乙道

展台佈置

說明：(1)請依您第一階段設計繕寫之食譜及主辦單位提供材料表製作，每一道菜皆須搭配副材料烹製。

(2)除冷盤外，口味不得重複。

(3)每道菜需有 6 人份之位上裝盤呈現，2 盤展台佈置，4 盤評分。

(4)作品展現中式烹調的內涵，且需考量推廣商業化之可行性。

(5)菜餚名稱請自行延伸或美化，並備註原始名稱。

(6)實作競賽不得攜帶任何食材與調味料。

(7)選手需自備盛裝菜餚之餐具。

2. 展台設計：(1)主辦單位提供 180cm*60cm 長桌二張。

(2)展示產品盛裝器皿、桌巾及裝飾物，由參賽者自備

3. 競賽時間： 6 小時。(含展台佈置)

中餐烹調職類-參賽須知

1. 參賽者應按時進場，比賽時間開始後 30 分鐘尚未進場者，視同放棄，不准入場比賽。
2. 參賽者不得攜帶任何食材或調味料入場。
3. 參賽者應遵守裁判人員現場講解及規定事項。
4. 參賽者離場前必須將環境整理乾淨，由工作人員檢查後，使得離場。
5. 參賽者不得冒名頂替或臨時換人，報到時須帶身分證或學生證及通知單。
6. 參賽者對於機具操作應注意安全，正確操作機具，如有疑問請舉手，由考場技術顧問或工作人員協助處理。
7. 參賽者服裝：
 - (1) 請佩帶白色廚師帽，將頭髮及髮根完全包住。
 - (2) 上衣請著白色廚師服，長袖、短袖皆可。
 - (3) 長褲以深藍或黑色或千鳥格為限。
 - (4) 圍裙白色及膝。
 - (5) 黑色廚師工作鞋，需著襪子。
 - (6) 參賽者一律禁止配帶手飾、手錶請置於包包內，禁止擦指甲油，可用計時器。
8. 違反以上事項者，不得進場參賽。
9. 其他未盡事宜，由場地負責人處理。

主辦單位提供材料表(2人/組份)-中餐烹調 職類

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-----------|-----------|-----|----|----|
| 1 | 牛腱 | 600g 以上/包 | 1 | 條 | |
| 2 | 帶骨雞胸 | 500g 以上/付 | 1 | 付 | |
| 3 | 豬松板肉 | | 300 | g | |
| 4 | 花枝身 | 0.7cm 厚以上 | 400 | g | |
| 5 | 草蝦仁 | 中型 | 300 | g | |
| 6 | 帶殼小鮑魚(全熟) | 50g/顆 | 6 | 顆 | |
| 7 | 肉雞股腿 | 300g/支/T8 | 3 | 支 | |
| 8 | 冷凍草蝦 | 8 隻/盒 | 1 | 盒 | |
| 9 | 鱸魚 | 1000g/隻 | 1 | 隻 | |
| 10 | 帶皮羊腩 | | 800 | g | |
| 11 | 三節翅 | | 6 | 支 | |
| 12 | 金華火腿 | | 200 | g | |
| 13 | 豬白膘 | | 300 | g | |
| 14 | 生腰果 | | 200 | g | |
| 15 | 乾香菇 | 直徑 4cm 以上 | 12 | 朵 | |
| 16 | 綠竹筍 | 帶殼真空包 | 包 | 1 | |
| 17 | 盒裝板豆腐 | 400g/盒 | 1 | 盒 | |
| 18 | 秋葵 | | 200 | g | |
| 19 | 玉米筍 | | 200 | g | |
| 20 | 小黃瓜 | | 3 | 條 | |
| 21 | 紅蔥頭 | | 75 | g | |
| 22 | 大黃瓜 | | 1/2 | 條 | |
| 23 | 紅蘿蔔 | 300g/條 | 1 | 條 | |
| 24 | 白蘿蔔 | | 1 | 條 | |
| 25 | 蔥 | | 150 | g | |
| 26 | 中薑 | | 150 | g | |
| 27 | 蒜頭 | | 75 | g | |
| 28 | 大紅辣椒 | | 6 | 支 | |
| 29 | 朝天椒 | | 3 | 支 | |
| 30 | 洋菇 | 200g/盒 | 1 | 盒 | |
| 31 | 鴻喜菇 | | 1 | 包 | |
| 32 | 美白菇 | | 1 | 包 | |
| 33 | 杏鮑菇 | | 300 | g | |
| 34 | 牛番茄 | | 3 | 個 | |
| 35 | 柳丁 | | 2 | 個 | |

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-------|--------------|-----|----|----|
| 36 | 檸檬 | | 2 | 個 | |
| 37 | 青花椰菜 | | 1 | 棵 | |
| 38 | 土山藥 | 段 | 500 | g | |
| 39 | 青江菜 | 中型整棵 | 600 | g | |
| 40 | 香菜 | | 30 | g | |
| 41 | 小番茄 | | 150 | g | |
| 42 | 洋蔥 | 整顆 | 1 | 個 | |
| 43 | 香茅 | | 3 | 支 | |
| 44 | 蒜苗 | | 2 | 支 | |
| 45 | 西芹 | | 200 | g | |
| 46 | 中芹 | | 200 | g | |
| 47 | 雞蛋 | 10 個/盒 | 1 | 盒 | |
| 48 | 甜豆莢 | | 150 | g | |
| 49 | 綠捲生菜 | | 100 | g | |
| 50 | 紅捲生菜 | | 100 | g | |
| 51 | 馬蹄 | | 75 | g | |
| 52 | 九層塔 | | 50 | g | |
| 53 | 蘆筍 | | 150 | g | |
| 54 | 沙拉油 | 3 公升/瓶 | 1 | 瓶 | |
| 55 | 鹽 | 調味盒 | 1 | 盒 | |
| 56 | 味精 | 調味盒 | 1 | 盒 | |
| 57 | 白砂糖 | 調味盒 | 1 | 盒 | |
| 58 | 胡椒粉 | 調味盒 | 1 | 盒 | |
| 59 | 味全醬油 | 1000cc/瓶 | 1 | 瓶 | |
| 60 | 料理米酒 | 臺灣菸酒 600cc/瓶 | 1 | 瓶 | |
| 61 | 日本太白粉 | 青線/調味盒 | 1 | 盒 | |
| 62 | 福壽香油 | 200cc | 1 | 瓶 | |
| 63 | 礦泉水 | 1500cc/瓶 | 2 | 瓶 | |

主辦單位提供材料表 (公共區)- 中餐烹調 職類

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|------------|--------------|-----|----|----|
| 1 | 紅茶葉 | 普級 | 150 | g | |
| 2 | 日本太白粉 | 青線 | 6 | 公斤 | |
| 3 | 中筋麵粉 | | 6 | 公斤 | |
| 4 | 低筋麵粉 | | 6 | 公斤 | |
| 5 | 特砂糖 | 1000g/包 | 4 | 包 | |
| 6 | 咖哩粉 | 400g/包 | 1 | 包 | |
| 7 | 花椒粉 | 200g/罐 | 1 | 罐 | |
| 8 | 白話梅 | | 1 | 包 | |
| 9 | 胡麻油 | 1000cc/瓶 | 2 | 瓶 | |
| 10 | 可果美番茄醬 | 700g/瓶 | 6 | 罐 | |
| 11 | 味全醬油膏 | 590ml/瓶 | 4 | 瓶 | |
| 12 | 工研白醋 | 600cc/瓶 | 4 | 瓶 | |
| 13 | 工研烏醋 | 600cc/瓶 | 2 | 瓶 | |
| 14 | Cock 特級鮮魚露 | 700cc/瓶 | 2 | 瓶 | |
| 15 | 李錦記熊貓蠔油 | 510ml/瓶 | 4 | 瓶 | |
| 16 | 辣油 | 600cc/瓶 | 2 | 瓶 | |
| 17 | 明德辣豆瓣醬 | 460g/瓶 | 4 | 瓶 | |
| 18 | 十全富山麻油辣椒醬 | 630g/瓶 | 2 | 瓶 | |
| 19 | 紹興酒 | 臺灣菸酒 600cc/瓶 | 6 | 瓶 | |
| 20 | 乾豆豉 | 600g/包 | 1 | 包 | |
| 21 | 金蘭雪花(甜酒)釀 | 500g/罐 | 1 | 罐 | |
| 22 | 梅林辣醬油 | 300ml/瓶 | 4 | 瓶 | |
| 23 | 桂冠沙拉醬 | 500g/包 | 4 | 包 | |
| 24 | 海苔 | 豐橋海苔 10片/包 | 4 | 包 | |
| 25 | 紅棗 | | 300 | g | |
| 26 | 枸杞子 | | 300 | g | |
| 27 | 當歸 | | 300 | g | |
| 28 | 黃耆 | | 300 | g | |
| 29 | 桂皮 | | 300 | g | |
| 30 | 八角 | | 300 | g | |
| 31 | 小茴香 | | 300 | g | |
| 32 | 丁香 | | 150 | g | |

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|----------|--------|------|----|----|
| 33 | 甘草 | | 300 | g | |
| 34 | 草果 | | 300 | g | |
| 35 | 月桂葉 | | 300 | g | |
| 36 | 乾辣椒 | | 300 | g | |
| 37 | 花椒粒 | | 150 | g | |
| 38 | 白胡椒粒 | | 150 | g | |
| 39 | 陳皮 | | 150 | g | |
| 40 | 朗佛德無鋁泡打粉 | 113g/罐 | 2 | 罐 | |
| 41 | 李錦記柱侯醬 | 240g/罐 | 2 | 罐 | |
| 42 | 李錦記海鮮醬 | 397g/罐 | 2 | 罐 | |
| 43 | 明德甜麵醬 | 460g/罐 | 2 | 罐 | |
| 44 | 麵包粉 | | 1000 | g | |
| 45 | 乳膠手套 | | 1 | 盒 | |

選手自備工具表- 中餐烹調 職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 備註 |
|----|----------|--------------------|-----------------------|
| 1 | 廚師工作服裝 | 依中餐技能檢定規定 | |
| 2 | 切割用刀具、模具 | 不限 | |
| 3 | 盛裝作品之餐具 | 不限 | |
| 4 | 烹調用廚具 | 依自備工具申請表，填寫名稱，提出申請 | 限用 110V 電壓，不得攜帶及使用延長線 |
| 5 | 烹調用布巾、紙巾 | 不限 | |
| 6 | 衛生手套 | 不限 | |
| 7 | 計時器 | 不限 | |
| 8 | 塑膠袋 | 不限 | |
| 9 | 展台佈置用品 | 不限 | |
| 10 | 環保餐具、杯 | 不限 | |

主辦單位場地設備準備表(2人/組份)-中餐烹調 職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|--------------|----------------|----|----|----|
| 1 | 中餐烹調檢定考場廚房廚具 | | 套 | 1 | |
| 2 | 組別桌牌 | | 個 | 1 | |
| 3 | 組別菜卡(已繕寫菜名) | 一菜一卡 | 卡 | 6 | |
| 4 | 選手背章及別針 | | 人 | 1 | |
| 5 | 展示長桌及工作桌 | 180*90(cm) | 張 | 2 | |
| 6 | 酒精噴壺(含) | | 壺 | 1 | |
| 7 | 廚房抹布 | 白色毛巾 | 條 | 3 | |
| 8 | 清潔用品 | 菜瓜布.鋼刷.沙拉脫 | 組 | 1 | |
| 9 | 冷藏冰箱 | 四門 | 台 | 1 | 共用 |
| 10 | 簡易型電子磅秤 | | 只 | 6 | 共用 |
| 11 | 掃除工具 | 掃把、拖把、畚斗/ 套 | 套 | 6 | 共用 |
| 12 | 醫療盒 | | 組 | 1 | 共用 |
| 13 | 洗衣粉 | 4.25kg | 包 | 1 | 共用 |

實作競賽評分表-中餐烹調 職類

| | | | |
|------|----------------|------------|-----------|
| 職類 | <u>中餐烹調</u> 職類 | 競賽日期 | 110年9月18日 |
| 選手姓名 | (1) | 選手編號 | |
| | (2) | | |
| 測驗時數 | <u>6</u> 小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | | | |

分數分配

| 項次 | 主要評審項目 | 百分比分配 | 分數 | 備註 |
|------|--------|-------|----|----|
| 1 | 取量 | 10 | | |
| 2 | 衛生 | 10 | | |
| 3 | 口味 | 50 | | |
| 4 | 創意商品價值 | 20 | | |
| 5 | 展台佈置 | 10 | | |
| 實得總分 | | 100 | | |

實作競賽日程表—中餐烹調 職類

| 日期 | 時間 | 活動項目 | 使用時間 | 地點 | |
|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------|-------|--|--|
| 110 年 9 月 18 日 | 07:30~08:00 | 報到 | 30 分鐘 | 明 台 高 級 中 學 『 政 光 大 樓 5 樓 中 餐 檢 定 教 室 』 | |
| | 08:00~09:00 | 由裁判小組進行規則說明、選手崗位抽籤、選手定位準備、食材清點及場地設備熟悉 | 1 小時 | | |
| | 09:00~10:00 | 參加開幕式 | 1 小時 | | |
| | 10:00~16:00 | 實作競賽 | 6 小時 | | |
| | 午餐 由選手自行調整中午休息時間 | | | | |
| | 16:00-17:00 | 裁判評分 (選手環境清潔及器具整理) | | | |
| | | 賦歸 | 30 分鐘 | | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

中式糕餅 職類

中式糕餅的餅皮通稱為酥糕類，可分為為酥油皮類、糕漿皮類兩大類，糕漿皮類又可再細分為糕皮類及漿皮類，並可依據餅皮特性及口感，搭配多種不同風味的內餡，因此，雖然是三種作法，但搭配多款餡料即可創造出十幾種的變化。

一、酥油皮類

酥油皮類是由油皮與油酥兩種不同性質的麵糰組合而成的，油皮調製時，要加水以形成麵筋，才有能力將油酥包裹住，再將在兩種麵糰結合成一個有酥的麵糰，經擀捲包餡後，產品會產生層次分明與酥鬆的特性，可製作種類繁多的酥油皮類麵點，代表產品如：蛋黃酥、菊花酥、老婆餅、牛舌餅及綠豆凸月餅等。

二、糕漿皮類

因使用的材料不同又區分為糕皮類及漿皮類（清仔皮），以下針對其特色與代表產品簡述之：

1. 糕皮類

糕皮類由糖、油、麵粉、水或蛋製成，可塑性較低，無彈性，產品會因膨脹產生鬆酥口感，代表產品如：核桃酥、鳳梨酥、酥皮蛋塔等。

2. 漿皮類／清仔皮／和生皮

漿皮是由糖漿、油、麵粉、水混和揉成之麵糰，可塑性大，清仔皮可搭配之內餡豐富，如香菇滷肉、伍仁、棗泥核桃等，代表產品如：龍鳳喜餅、廣式月餅、台式椰蓉月餅等。

職類介紹

中式糕餅 職類

| | |
|--------|--|
| 競賽方式 | <ol style="list-style-type: none">1. 本職類採<u>兩人一組競賽</u>，若報名組數超出競賽場地可容納之組數時，將進行<u>第1階段-書審</u>，並經裁判小組評選出20組正取及若干備取，正取入圍者如棄權則由備取入圍者依排序補上。2. <u>第2階段-實作競賽</u>於110年9月18日(星期六)於臺中市私立明台高級中學舉行，20組入圍者須依競賽相關規定辦理報到及競賽，當日如有請假或棄權者則不予遞補。3. 書面審查表、參賽成品資料表、配方製作報告表、競賽題目、場地材料表、選手自備材料表、場地設備表、選手自備工具表、實作競賽評分表、注意事項、實作競賽日程表，詳如附件。 |
| 報名所需表件 | 選拔報名表(1張)、切結書(1張)、書面審查表(1張)、參賽成品資料表(4張)、配方製作報告表(4張)、自備材料申請表(1張)、選手自備工具申請表(1張) |

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

書面審查表(2人/組)- 中式糕餅 職類

| 評量項目 | 說明 | 備註 |
|--------------------|--|--|
| 1. 配方資料 40% | 1. 參賽成品資料表及配方製作報告表是否齊全 2. 填寫資料是否符合製作邏輯 | 參賽者須將比賽之四項產品，各拍成 5×7 照片(亦可以彩色列印但不失真為原則)，並請務必謹慎詳細、準確地書寫參賽成品資料表及配方製作報告表。 |
| 2. 主題要求暨技藝展現 20% | 1. 是否符合題意要求暨技藝展現 2. 是否使用臺灣農特或臺灣製造之產品。 | 自選題:二項產品外表造型設計、是否符合愛情、團圓之視覺美感。 |
| 3. 市場可行性 20% | 1. 自選題: 二項產品皆可室溫保存 7 天以上，並以不添加防腐劑為宜，可作為禮盒與伴手禮 2. 指定暨自選題，四項產品成本計算合理化 | 產品性價比(cp 值)高低，是否能符合顧客消費滿意度，產品具適當包裝以達常溫保存 7 天以上。 |
| 4. 創新創意 20% | 1. 研究發明新產品或新工法操作。 | 自選題: 二項產品的整體展現是否具有新意巧思，使用技術與原料組合具原創性，與市售商品能有差異化。 |
| 選手簽名：_____ / _____ | | |

(2人/組)-中式糕餅職類 第一階段繳交資料

■參賽成品資料表 □配方製作報告表

| | | | | | | |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|----------------------------|-------------------|--|---------------------------------|
| 姓名 參賽者 (1) | | 姓名 參賽者 (2) | | 姓名 指導老師 | | |
| 產品名稱 | | | | (請條列式說明製作步驟) | | |
| 主材料 | (須準確地寫出材料名稱及用量) | | | | | 製 作 方 法 與 程 序 |
| 副材料 | (須準確地寫出材料名稱及用量) | | | | | |
| 成本 | 單個成本 | 元 | 產 品 特 色 | (簡單描述) | | |
| | 建議售價 | 元 | | | | |
| 產品照片浮貼處 5 x 7 | | | | | | |

※參賽者請自行影印本表格四份，依每樣產品製作一份參賽成品資料表，共四張參賽成品資料表

(2人/組)-中式糕餅職類 第一階段繳交資料

□ 參賽成品資料表 ■ 配方製作報告表

產品名稱：_____ 製作數量：_____

參賽者姓名：_____ / _____ 工作崗位編號：_____

| 原料名稱 | 百分比(%) | 重量(公克) | 單價(元/公斤) | 原料金額 |
|-----------|--------|--------|----------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 總計 | | | | |

1. 參賽者請自行影印本表格四份，依每樣產品製作一份製作配方表，共四張
製作配方表
2. 本表撰寫方式，請依照勞動部中式麵食乙級(酥油皮類、糕漿皮類)技能檢
定製作報告表(一)撰寫

競賽試題(說明)(2人/組)-中式糕餅職類

一、指定試題

(一) 酥油皮類

25 分

1.製作每個熟重 $60 \pm 5\%$ 公克之太陽餅，皮:酥:餡=2:1:1

2.數量 24 個

3.備註：

- (1) 用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，包入自調餡料，擀成直徑 10 ± 2 公分隻之扁圓型，表面不需任何點綴或刷蛋黃液，烤熟後之成品。
- (2) 產品表面需具均勻的色澤、大小一致、外型完整不可露餡爆餡或未包緊、底部不可焦黑(焦苦味)或未烤熟，切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、皮鬆酥、餡柔軟而呈半透明、底部不可有硬厚麵糰、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

(二) 酥油皮類

25 分

1.製作每個烤熟後重 $70 \pm 5\%$ 公克油皮蛋塔，邊緣有明顯摺紋之油皮蛋塔。

2.數量 36 個，(油皮：油酥：蛋塔液比率為= 2：1：4)。

3.備註：

- (1) 用油皮、油酥製作酥油皮。以小包酥方式，油皮包油酥，以手工擀捲成多層次之酥油皮，放入塔模內，邊緣用手摺紋，刷蛋黃液，填入生的蛋塔液，烤熟後之產品。
- (2) 產品表面需具均勻的色澤、大小一致、外型完整不可破損、表面光滑(微凹)而濕潤、蛋塔內餡不外溢，表面不可有未凝結的蛋液或縮皺與嚴重凹陷、底部不可焦黑或有不熟之現象、冷卻後表面不可裂開；切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次、皮餡之間需完全熟透、中央不可有未熟的生餡、餡料需柔嫩、酥油皮鬆酥、內外不可有異物、無異味、具有良好的口感。

二、自選考題

(一) 臺灣各地農特產品或臺灣製造產品為主原料的糕皮類點心一款

25 分

1. 主題：愛情

2. 製作糕皮類點心一款，產品可有餡或無餡，烤焙前可印模或無，但不帶模型烤焙而成之產品。有自調餡者須現場製作或組合。

3. 數量 20 個，每個熟重 $60 \pm 5\%$ 公克，以烤盤一盤為限。

4. 備註：

- (1) 需運用臺灣豐富的在地食材與傳統糕皮類點心作結合，發揮創意主題特色，研發具有市場價值、創新的中式糕餅。
- (2) 產品需可作為禮盒與伴手禮，以不添加防腐劑為宜，需於常溫下可保存 7 天以上。
- (3) 要計算出成本及建議售價。

(二)以臺灣各地農特產品或臺灣製造產品為主原料的**漿皮類點心**一款 25 分

1.主題：團圓

2.請製作漿皮類點心一款，配方糖量以中式轉化糖漿糖為主，產品須由漿皮和餡料組合而成，烤焙前可印模或無，但不帶模型烤焙而成之產品。自調餡須現場製作或組合。

3.數量 20 個，每個熟重 $60\pm 5\%$ 公克，以烤盤一盤為限。

4.備註：

- (1) 需運用臺灣豐富的在地食材與傳統漿皮類點心作結合，發揮創意主題特色，研發具有市場價值、創新的年節糕餅。
- (2) 產品需可作為禮盒與伴手禮，以不添加防腐劑為宜，需於常溫下可保存 7 天以上。
- (3) 要計算出成本及建議售價。

(註：本公開試題在競賽時原則上可有百分之三十之調整)

主辦單位提供材料表(2人/組)-中式糕餅職類

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-------|-----------|----|-----|----|
| 1 | 高筋麵粉 | | kg | 2 | |
| 2 | 中筋麵粉 | | kg | 3 | |
| 3 | 低筋麵粉 | | kg | 3 | |
| 4 | 豬油 | | Kg | 2 | |
| 5 | 白油 | | kg | 2 | |
| 6 | 漢餅專用油 | (特級) | kg | 3 | |
| 7 | 沙拉油 | | kg | 0.5 | |
| 8 | 新鮮牛奶 | 瓶 | kg | 1 | |
| 9 | 麥芽糖 | 84±1 Brix | Kg | 0.5 | |
| 10 | 砂糖 | | kg | 2 | |
| 11 | 糖粉 | | Kg | 1 | |
| 12 | 轉化糖漿 | 中式糕餅用 | kg | 1 | |
| 13 | 鹽 | | Kg | 0.1 | |
| 14 | 奶粉 | 脫脂 | kg | 1 | |
| 15 | 全蛋 | 帶殼 | kg | 3 | |

選手自備工具申請表(2人/組)-中式糕餅職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|------|-------|----|----|----|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

主辦單位場地設備準備表(2人/組)-中式糕餅職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|----------|---------------------------|----|----|--------------------------|
| 1 | 不鏽鋼工作枱 | 長 x 寬 x 高 =180x90x80cm | 臺 | 1 | |
| 2 | 攪拌機 | 一貫(大、小攪拌缸) | 臺 | 1 | 鉤、球、漿狀攪拌器均需備用 |
| 3 | 烤爐 | 3kw(44x65cm 烤盤) | 層 | 1 | |
| 4 | 冷凍冰箱 | (44x65cm 烤盤) | 層 | 1 | |
| 5 | 冷藏冰箱 | (44x65cm 烤盤) | 層 | 1 | |
| 6 | 平烤盤 | 44x65cm | 個 | 8 | |
| 7 | 產品框 | 70x45x4cm | 個 | 4 | |
| 8 | 瓦斯爐 | 固定或可移動(單座) | 座 | 1 | |
| 9 | 固定式鋁合金台車 | 62.8cmx48.6cmx170cm | 台 | 1 | 層高 8cm.(16-18 層) 依考場規畫共用 |
| 10 | 磅秤 | 3kg 精準度 1g | 臺 | 1 | |
| 11 | 磅秤 | 100g 精準度 0.1g | 臺 | 1 | 材料桌共用 |
| 12 | 稱量原料容器 | 直徑 20cm | 個 | 3 | |
| 13 | 稱量原料容器 | 直徑 10cm | 個 | 3 | |
| 14 | 量杯 | 240cc | 個 | 1 | |
| 15 | 麵粉篩 | 20~40 目 | 個 | 1 | |
| 16 | 切麵刀 | 不鏽鋼 | 把 | 1 | |
| 17 | 塑膠刮板 | | 把 | 1 | |
| 18 | 桿麵棍 | 長 30cm | 支 | 1 | |

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-----------|-----------------|----|----|----|
| 19 | 打蛋器 | 不鏽鋼 | 支 | 1 | |
| 20 | 不鏽鋼盆 | 30cm | 個 | 2 | |
| 21 | 不鏽鋼盆 | 15~20cm | 個 | 2 | |
| 22 | 西點刀 | 長 30cm | 把 | 1 | |
| 23 | 木匙 | 長 30cm | 把 | 1 | |
| 24 | 量尺 | 長 60cm 準確度 1cm | 支 | 1 | |
| 25 | 蛋刷 | | 支 | 1 | |
| 26 | 噴水器 | | 個 | 1 | |
| 27 | 砧板 | 45x30x2cm | 塊 | 1 | |
| 28 | 出爐手套 | 棉製、耐熱 | 雙 | 1 | |
| 29 | 抹布 | 棉製 | 條 | 3 | |
| 30 | 白報紙或烤焙紙 | FDA/BFR 認可之烘焙用紙 | 張 | 20 | |
| 31 | 剪刀 | 尖嘴 | 支 | 1 | |
| 32 | 煎鍋、煎匙 | | 組 | 1 | |
| 33 | 垃圾桶 | | 個 | 1 | |
| 34 | 急救箱(註 1.) | | 個 | 1 | 共用 |

備註:依勞動部技能檢定中心烘焙食品檢定場地規劃設置。

註 1: 急救箱之內容依競賽場地準備為準。

| 項次 | 品名 | 規格 | 數量 | 適用症狀 | 分類 |
|----|--------|------------|-----|---------|-----|
| 1 | 綠油精(小) | 3gm/瓶 | 1 瓶 | 頭痛、暈等 | 外用藥 |
| 2 | 優碘外用液 | 25ml/瓶 | 1 瓶 | 外傷消毒、殺菌 | |
| 3 | 生理食鹽水 | 20cc/瓶 | 2 瓶 | 清潔傷口 | |
| 4 | 滅菌紗布塊 | 3*3 | 5 片 | 包紮、覆蓋傷口 | |
| 5 | 止血帶 | 40cm | 1 條 | 大量出血急用 | |
| 6 | OK 繃 | 24 片入/盒 | 1 盒 | 包紮、覆蓋傷口 | |
| 7 | 紙膠 | 1/2 吋 | 1 個 | 粘貼用 | |
| 8 | 體溫計 | 平體 | 1 支 | 量體溫 | |
| 9 | 棉棒 | 3 吋 10 支/包 | 1 包 | 擦拭傷口 | |
| 10 | 酒精棉片 | 10 片/包 | 1 包 | 消毒用 | |
| 11 | 燙傷藥膏 | | 1 盒 | 擦拭傷口 | |
| 12 | 棉花棒 | | 1 包 | 擦拭傷口 | |

實作競賽評分表(2人/組)-中式糕餅職類

| | | | |
|------|---------------|------------|-----------|
| 職類 | <u>中式糕餅職類</u> | 競賽日期 | 110年9月18日 |
| 選手姓名 | / | 選手編號 | / |
| 測驗時數 | 6小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | | | |

分數分配

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | | 實得分數 | 備註 |
|------|----------|------|------|------|----|
| | | 客觀分數 | 主觀分數 | | |
| 1 | 指定題-太陽餅 | 10 | 15 | | |
| 2 | 指定題-油皮蛋塔 | 10 | 15 | | |
| 3 | 自選題-糕皮類 | 10 | 15 | | |
| 4 | 自選題-漿皮類 | 10 | 15 | | |
| 5 | | | | | |
| 實得總分 | | 100 | | | |

實作競賽評分表(2人/組)-中式糕餅職類

一、評分標準(客觀分數用)

| 項次 | 詳細評審內容 | 分數分配 | 量測結果 | | | | 實得分數 | 備註 |
|----|---------------|-----------|------|--|--|--|------|----|
| 1 | 指定題 太陽餅-題意要求 | 2 | | | | | | |
| | 工作區清潔 | 2 | | | | | | |
| | 產品數量 | 3 | | | | | | |
| | 產品重量 | 3 | | | | | | |
| 小計 | | 10 | | | | | | |
| 2 | 指定題 油皮蛋塔-題意要求 | 2 | | | | | | |
| | 工作區清潔 | 2 | | | | | | |
| | 產品數量 | 3 | | | | | | |
| | 產品重量 | 3 | | | | | | |
| 小計 | | 10 | | | | | | |
| 3 | 自選題 糕皮類-題意要求 | 2 | | | | | | |
| | 工作區清潔 | 2 | | | | | | |
| | 產品數量 | 3 | | | | | | |
| | 產品重量 | 3 | | | | | | |
| 小計 | | 10 | | | | | | |
| 4 | 自選題 漿皮類-題意要求 | 2 | | | | | | |
| | 工作區清潔 | 2 | | | | | | |
| | 產品數量 | 3 | | | | | | |
| | 產品重量 | 3 | | | | | | |
| 小計 | | 10 | | | | | | |
| | | | | | | | | |

二、評分標準(主觀分數用)

| 項次 | 詳細評審內容 | 分數分配 | 裁判評分 | | | | 實得分數 | 備註 |
|----|---------------|-----------|------|---|---|---|------|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| 1 | 指定題 太陽餅-技藝展現 | 3 | | | | | | |
| | 外觀、一致性及商品價值 | 4 | | | | | | |
| | 內部組織、口味(內餡) | 4 | | | | | | |
| | 技術困難度 | 3 | | | | | | |
| | 工作流程安排、操作安全 | 1 | | | | | | |
| 小計 | | 15 | | | | | | |
| 2 | 指定題 油皮蛋塔-技藝展現 | 3 | | | | | | |
| | 外觀、一致性及商品價值 | 4 | | | | | | |
| | 內部組織、口味 | 4 | | | | | | |
| | 技術困難度 | 3 | | | | | | |
| | 工作流程安排、操作安全 | 1 | | | | | | |
| 小計 | | 15 | | | | | | |
| 3 | 自選題 糕皮類- 技藝展現 | 3 | | | | | | |
| | 外觀、一致性及商品價值 | 4 | | | | | | |
| | 內部組織、口味(內餡) | 4 | | | | | | |
| | 技術困難度 | 3 | | | | | | |
| | 工作流程安排、操作安全 | 1 | | | | | | |
| 小計 | | 15 | | | | | | |
| 4 | 自選題 漿皮類- 技藝展現 | 3 | | | | | | |
| | 外觀、一致性及商品價值 | 4 | | | | | | |
| | 內部組織、口味(內餡) | 4 | | | | | | |
| | 技術困難度 | 3 | | | | | | |
| | 工作流程安排、操作安全 | 1 | | | | | | |
| 小計 | | 15 | | | | | | |

注意事項(2人/組)-中式糕餅職類

一、本須知於比賽前供參賽者先行閱讀，俾使其瞭解比賽之相關規定及應注意遵守事項。

二、一般規定：

1. 參賽者應依照排定之日期、時間及地點準時着廚服(烘焙食品技術士之服儀規定)參加比賽。
2. 比賽前 10 分鐘於指定場所列隊集合，聆聽評審老師宣布有關安全注意事項及介紹測驗場環境。
3. 比賽前 5 分鐘參賽者由評審老師帶領進入考場後，即核對測驗位置及點檢工具及材料，如有缺失，應立即調換，逾時則不予處理。
4. 當評審老師宣布比賽開始後，參賽者才能開始操作。
5. 比賽開始逾 15 分鐘遲到，或比賽進行中未經評審老師許可而擅自離開比賽場地，均不得進場參加比賽。
6. 參賽者於比賽進行中有特殊原因，經評審老師許可而離開比賽場地者，不得以任何理由藉故要求延長比賽時間。
7. 除比賽承辦單位供應之比賽使用材料之外，選手之自備材料，需填寫選手自備材料表，經大會裁判認可，始得帶入會場。
8. 除比賽承辦單位供應之比賽使用器材之外，選手使用自備器材，需填寫選手自備工具表，經大會裁判認可，始得帶入會場。
9. 比賽場地內所供應之設備、工具應小心使用，如因使用不當而損壞者；予以扣分，故意毀壞者，以「退出比賽」論，且兩者皆需照價賠償。
10. 因誤作或施作不當損壞材料，造成缺料情形者，不予補充材料，且不得向他人商借材料，一經發現即取消比賽資格。
11. 比賽中進行中，參賽者需保持個人和比賽場地的整潔衛生，操作過程須符合食品良好衛生規範準則，並納入評分。
12. 比賽中，個人物品(如手機、相機)不得攜入會場。
13. 凡不遵守比賽規定，經勸導無效者，概以取消比賽資格論。競賽時間結束，選手需將產品全數放入產品框內、並繳交至評分室，否則則視同未完成。
14. 得獎作品之智慧財產權全數歸得獎者所有，但該作品不得侵犯他人智慧財產權，若違反智財權者，將被取消資格，追回所有獎項，法律責任由參賽者自負。

三、比賽程序說明：

1. 本次比賽時間為 6 小時整，選手工作站之清潔時間，是包含在競賽時間內。
2. 參賽者必須於規定時間內完成作品以供評分，選手應妥善計劃時間、掌握進度，茲略說明如后：
3. 選手制定之「成品資料表、配方製作報告表」，皆需在報到時，即繳交予大會裁判長。
4. 產品須在規定時間內完成，並呈放於成品框(評分室)。選手並與產品拍照後始得離開。
5. 選手聽到哨聲，動作停止，立即離開工作區，站在線外接受評比。
6. 剩餘麵糰超過題意之要求，扣該單項總分 10%。
7. 產品烤焙，使用單盤式之烤箱一層。
8. 題意規定之競賽產品之重量評比方式:皆取 4 個產品平均重。所有產品品項，繳交後，得由裁判挑選一定數量呈現於展示桌，以供參觀民眾欣賞。
9. 選手於競賽場地不得交談，如遇場地、材料之問題，皆以舉手請示裁判認可。
10. 競賽題目之麵糰部份:材料均不得先行量秤，違者交由裁判會議決議(視情節輕重)，扣抵該選手之比賽時間或總成績分數。
11. 大會準備之指定物料(油脂、漢餅專用油)，為求公平及一致性，選手不得使用之他牌自備材料，以免爭議。

(註：本公開試題在競賽時原則上可有百分之三十之調整)

實作競賽日程表(2人/組)-中式糕餅職類

| 日期 | 時間 | 活動項目 | 使用時間 | 地點 |
|-------------------------------|--------------------|----------------------------------|-------------|--|
| 110 年 9 月 18 日 | 08:20~08:30 | 報到(拍照-團體照) | 10 分鐘 | 臺中市私立 明台高級中 學「政光大 樓 4 樓或廚 藝中心 1 樓 烘焙教室」 |
| | 08:30~09:00 | 由裁判小組進行規則說明、選手崗位抽籤、選手定位準備及場地設備熟悉 | 30 分鐘 | |
| | 09:00~12:00 | 實作競賽-第 1 階段 | 3 小時 | |
| | 12:00~12:30 | 中午休息-午餐 | 30 分鐘 | |
| | 12:30~15:30 | 實作競賽-第 2 階段 | 3 小時 | |
| | 15:30-16:30 | 裁判:評分時間(評分室) 選手:競賽場清潔及自備工具撤場 | 1 小時 | |
| | 16:30-17:00 | 賽後交流 心得分享與建議 | 30 分鐘 | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

七、藝術砌築職類

職類介紹及競賽方式

| 藝術砌築 職類 | |
|---------|--|
| 職類介紹 | <p>本職類範圍區分如下：</p> <p>一、藝術創作設計部份(30%)：</p> <p>能依主辦單位公開試題要求之主題及運用各式磚材料，並予規定期限內提供參賽人員創意作品內容(材料使用計畫(如本職類資料附件—競賽作品規定)、創作各層(皮)平面圖、各向立面圖、施作剖面圖、大樣圖及創作設計主題。</p> <p>二、砌築施作部份(70%)：</p> <p>需按參賽人員送經主辦單位審核之創作作品內容，使用各項砌築手工具、手提電動鋸切工具或大型電動鋸切機器(需有注水裝置及集水設施)，鋸切各項材料如紅磚、或其他材質等不同材料的磚塊。另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)。並透過使用砌築材料拌合之砂漿，於規定時間內順利完成正確的黏結砌築技能、磚面灰縫勾縫處理施作完成。</p> |
| 競賽方式 | <p>一、採 2人一組競賽，第1階段採書審，第2階段-藝術創作設計方案並經裁判小組選出入圍者進入第3階段-實作競賽，入圍者須於 <u>110年5月29日(星期六)</u>於臺中市政府臺灣大道市政大樓府前廣場參加第3階段-實作競賽。</p> <p>二、各入選參與實作競賽團隊，可於比賽前將所需切割加工材料(含各色磚及模型板等)先行加工完成，並於競賽日自行攜帶至競賽現場砌築組合。</p> <p>三、競賽作品規定，詳見藝術砌築競賽作品規定內容。</p> <p>四、作品中所有半成品，可先於競賽前製作完成，所需加工磚材(主辦單位提供材料表項目1-4)可於主辦單位公告之期限及地點領用，惟需自行載運，如不領取磚材可自行準備，但應自負與主辦單位發放材料，產生顏色差別風險，其總量合成的數量，不可超出主辦單位發放材料數量(暫訂110年4月26日至4月30日領取)。</p> |
| 報名所需表件 | 選拔報名表、切結書、推薦書(如無單位推薦，可免附)、設計圖說(詳見藝術砌築競賽作品規定) |

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/

青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

藝術砌築競賽作品規定

1. 本藝術創作設計，請於 110 年 3 月 5 日前(以網路報名上傳時間或郵戳為憑)完成設計於大會所提供混凝土基座(如圖所示)之設計圖說。
2. 設計作品第 1 皮(層)及第 2 皮(層)為厚度 1B 為基底(無圖騰等加工)，總長為 6B 加縫隙(23cm*6(塊)+5(縫隙)=143cm，第 3~10 皮(層)實體厚度為 1B，完成高度由參賽選手考量施作計畫、施作時間等因素自訂，採雙面完成觀賞作品。
3. 設計主題之作品，如為簾空設計(前面或後面)，應妥善交待處理方式(如採水泥砂漿粉刷或採勾縫處理等)，以利評分。
4. 設計主題有共同穿透的簾空部份，得自行以拆卸式模板輔助施作，競賽時間終了，可因補強結構因素，暫時不拆除。
5. 作品中所有半成品，可先於競賽前製作完成，所需加工磚材可於主辦單位規定期限及地點領用，惟需自行載運，如不領取磚材可自行準備，但應自負與主辦單位發放材料，產生顏色差別風險，其總量合成的數量，不可超出主辦單位發放材料數量。
6. 辦理單位提供紅磚為三孔磚，另提供 #8 鐵絲為補強作品之結構用(必用)，參賽人員亦可自行攜帶補強材料(如鋼筋或其他補強材料)。
7. 現場完成砌築作品需與報名審查通過的設計圖達 90% 以上之符合度。
8. 設計主題，臺中位於臺灣西半部的樞紐位置，四季氣候宜人，現代與傳統相互融合，臺中擁有生態、文化、經濟、活力、創意、環境、歷史、繁榮、美景、國際、科技、時尚等美譽，請參賽人員自行設計以臺中市 29 行政區為主軸之主題，並以 50~200 字以內文字簡述設計理念。
9. 所需提交之設計圖說(紙本一套及 CAD-2010 年版本電子檔案)如下：
 - (1) 作品砌築平面圖(含各不同擺置皮數圖及尺寸)，比例尺為 1:20，單位為 cm。
 - (2) 砌築各向立面圖(含尺寸)，比例尺為 1:20，單位為 cm。
 - (3) 立向外凸或內凹剖立(面)圖，比例尺為 1:20，單位為 cm。
 - (4) 設計主題詳細圖(含尺寸)，比例尺為 1:10，單位為 cm。
 - (5) 設計主題文字說明(請採 50~200 字間)
 - (6) 其他輔助圖說(如 3D 圖、模型等)
 - (7) 實體作品(如下圖)供參。



(圖為彰化縣大村鄉社區實體作品)



(圖為彰化縣大村鄉社區實體作品)

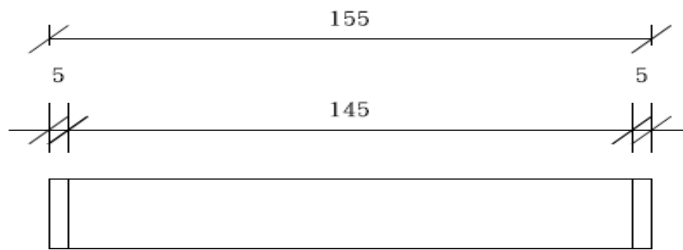


(圖為中彰投分署實體作品)

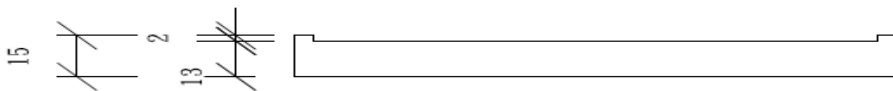


(圖為中彰投分署實體作品)

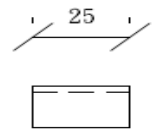
(8) 砌築基座如下供參。



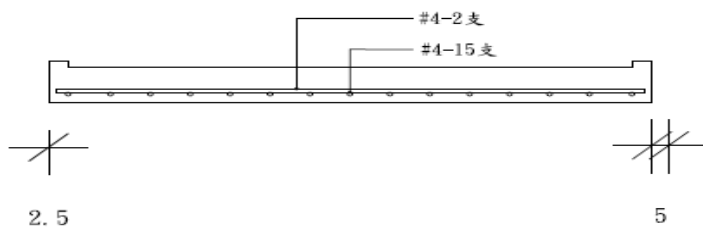
平面圖



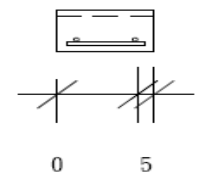
正立面圖



側向立面圖



長向配筋圖



短向配筋圖

混凝土基座圖示

主辦單位提供材料表(1組份)- 藝術砌築職類

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|---------|------------------|----|-----|------------------|
| 1 | 清水磚 | 紅色磚 23*11*6cm | 塊 | 12 | 可於主辦單位公告之期限、地點領用 |
| 2 | 清水磚 | 三孔紅色磚 23*11*6cm | 塊 | 120 | 可於主辦單位公告之期限、地點領用 |
| 3 | 清水磚 | 三孔咖啡色磚 23*11*6cm | 塊 | 50 | 可於主辦單位公告之期限、地點領用 |
| 4 | 清水磚 | 三孔黃色磚 23*11*6cm | 塊 | 50 | 可於主辦單位公告之期限、地點領用 |
| 5 | T20 水泥砂 | 40kg/包 | 包 | 4 | |
| 6 | 海菜粉 | | 包 | 2 | 共用 |
| 7 | 鐵絲 | #8 | m | 4 | |
| 8 | 放樣板 | 3 尺*6 尺*2 分板 | 片 | 1 | |
| 9 | 道林紙 | A0 規格 | 張 | 2 | |
| 10 | 預鑄基座 | 如附圖 | 個 | 1 | 混凝土材質 |

選手自備工具表(1組份)- 藝術砌築職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|-----|-------------|---------------------------------|----|----|----------|
| 一 | 文具項(本表僅供參引) | | | | |
| 1-1 | 原子筆 | 黑色或藍色 | 式 | 不限 | |
| 1-2 | 簽字筆 | 黑色與紅色 | 式 | 不限 | |
| 1-3 | 美工刀 | 款式不限 | 支 | 不限 | |
| 1-4 | 計算機 | 款式不限 | 台 | 不限 | |
| 1-5 | 橡皮擦 | | 塊 | 不限 | |
| 1-6 | 三角板 | | 組 | 不限 | |
| 1-7 | 比例尺 | | 支 | 不限 | |
| 二 | 放樣施作項 | | | | |
| 2-1 | 繪圖及放樣工具 | 工程筆、繪圖鉛筆、尺、板等.... | 式 | 不限 | |
| 2-2 | 砌築用電動工具 | 攪拌機、磁磚切割機、延長線... | 式 | 不限 | |
| 2-3 | 砌築用手工具 | 桃型鏟刀、菱型鏟刀、T型鏟刀、勾縫刀、海綿、砂紙、保護墊... | 式 | 不限 | |
| 2-4 | 加工補強器具 | 老虎鉗、鋼筋、鐵絲... | 式 | 不限 | #8 鐵絲截切用 |
| 2-5 | 清潔用器具 | 抹布、海綿..... | 式 | 不限 | |
| 2-6 | 其他 | 其他有助於提升參賽者表現之相關工具 | 式 | 不限 | |

主辦單位場地設備準備表-藝術砌築職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----------|--------------|---------------------------|----|----|---------------|
| 1 | 競賽場地項 | | | | |
| 1-1 | 空間規格 | 9 平方公尺 | 處 | 1 | 每組需求 3m*3m |
| 1-2 | 帳篷 | 防雨用(需延伸至競賽工作崗位外 1.5 公尺以上) | 處 | 1 | 各組分開 |
| 1-3 | 水源 | 或水車 | 處 | 1 | 共用 |
| 1-4 | 電源 | 110V | 處 | 1 | 各組 |
| 1-5 | 插座 | 雙孔插座 | 條 | 1 | 每組 |
| 1-6 | 水桶 | 60 公升以上 | 個 | 1 | 每組 |
| 1-7 | 手推車 | 本職類共用 | 台 | 5 | 共用 |
| 1-8 | 砂漿桶 | | 個 | 1 | 每組 |
| 2 | 競賽設備項 | | | | |
| 2-1 | 醫藥箱 | 簡易式 | 式 | 1 | 共用 |
| 2-2 | 計時器(時鐘) | | | | |
| 2-3 | 評分用具 | | | | |
| 3 | 工作事務項 | | | | |
| 3-1 | 報到區用桌 | | | | |
| 3-2 | 工作人員用桌 | | 式 | 1 | (裁判用桌) |
| 3-3 | 印表機(A4 規格) | | 台 | 1 | 含 A4 紙 40 張 |
| 3-4 | 競賽用文件組 | (紅藍筆、修正帶、哨子...) | 式 | 1 | |
| 3-5 | 電源插座 | | 式 | 1 | |

實作競賽評分總表-藝術砌築職類

| | | | |
|------|--------|------------|-----------|
| 職類 | 藝術砌築 | 競賽日期 | 110年5月29日 |
| 選手姓名 | | 選手編號 | |
| 測驗時數 | 5.5 小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | | | |

分數分配

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | | 實得分數 | 備註 |
|------|-----------|------|------|------|----|
| | | 客觀分數 | 主觀分數 | | |
| 1 | 設計項分數(另表) | | 30 | | |
| 2 | 施工項 | 55 | 15 | | |
| 實得總分 | | 100 | | | |

實作競賽設計項評分表-藝術砌築職類

| | | | |
|------|---------|------------|-----------|
| 職類 | 07.藝術砌築 | 競賽日期 | 110年5月29日 |
| 選手姓名 | | 選手編號 | |
| 測驗時數 | 5.5 小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | | | |

一、設技創意項分數分配：

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | | 實得分數 | 備註 |
|------|------------------|------|------|------|----|
| | | 客觀分數 | 主觀分數 | | |
| 1 | 材料使用計畫合理性(材料數) | 5 | | | |
| 2 | 創作各層(皮)平面圖(不同樣式) | 5 | | | |
| 3 | 各向立面圖 | 4 | | | |
| 4 | 施作剖面圖 | 4 | | | |
| 5 | 大樣圖 | 2 | | | |
| 6 | 創作設計主題(含文字說明) | 10 | | | |
| 實得總分 | | 30 | | | |

實作競賽施工項評分表-藝術砌築職類

| | | | |
|------|--------|------------|-----------|
| 職類 | 藝術砌築 | 競賽日期 | 110年5月29日 |
| 選手姓名 | | 選手編號 | |
| 測驗時數 | 5.5 小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | | | |

二、施作實務項分數分配

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | | 實得分數 | 備註 |
|------|---------------------------|------|------|------|--|
| | | 客觀分數 | 主觀分數 | | |
| 1 | 整體完成度及美學 | | 5 | | |
| 2 | 整體技術熟練度 | 5 | | | |
| 3 | 機工具及材料使用性 | 5 | | | |
| 4 | 職安及團隊協調性、清潔、美感、 細緻 | | 5 | | |
| 5 | 完成度(完整完成、90%以上、90% 以下) | 5 | | | 本項採 扣分制 |
| 6 | 砌築難易度 | | 5 | | |
| 7 | 砌築技術(破縫) | 5 | | | 採競賽 者創作 設計圖 樣，進 行各點 (部)位 置量測 |
| 8 | 水平尺寸(度)(量測 5 處) | 5 | | | |
| 9 | 高層尺寸(度)(量測 5 處) | 5 | | | |
| 10 | 圖騰尺寸(度)(量測 5 處) | 5 | | | |
| 11 | 垂直度量測(量測 7 處) | 7 | | | |
| 12 | 水平度量測(量測 3 處) | 3 | | | |
| 13 | 圖騰完成度 | 5 | | | |
| 14 | 其他(如整體外觀、清潔度...) | 5 | | | |
| 實得總分 | | 70 | | | |

實作競賽日程表－藝術砌築職類

| 日期 | 時間 | 活動項目 | 使用時間 | 地點 |
|-------------------------------|-------------|--|--------|-------------------------------|
| 110 年 5 月 29 日 | 07:30~08:00 | 報到 | 30 分鐘 | 臺中市政府 臺灣大道市 政大樓府前 廣場 |
| | 08:00~09:00 | 規則說明、選手崗位抽籤、選手 定位準備及場地設備熟悉、加工 材料檢查 | 1 小時 | |
| | 09:00~10:00 | 參加開幕式 | 1 小時 | |
| | 10:00~12:00 | 實作競賽-第 1 階段 | 2 小時 | |
| | 12:00~13:00 | 中午休息時間 | 60 分鐘 | |
| | 13:00~15:00 | 實作競賽-第 2 階段 | 2 小時 | |
| | 15:00~15:20 | 中場休息時間及技術交流 | 20 分鐘 | |
| | 15:20~16:50 | 實作競賽-第 3 階段 | 1.5 小時 | |
| | 16:50~17:20 | 選手整理工具及環境整理 | 30 分鐘 | |
| | 16:50~ | 評分時間 | | |
| | | 選手賦歸 | | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

漆作裝潢 職類

職類介紹

文藝復興時期的藝術風潮，歷經時代與歷史的考驗，帶動了皇宮貴族喜愛的裝飾繪畫(Painting Decoration)為名，在世界各地以藝術之名奠定了形式主義的精神呈現多樣的漆法運用至今，以自由式的創作型態，透過塗料、漆料、技能創新做為複合形式進行的創作模式，其表現形態有平面造型和立體造型，廣泛作品中有實用性質作品也有純觀賞藝術收藏品。

漆作裝潢競賽內容參照目前國際技能競賽 Painting Decoration 職類技能及規範依據，以美學的精神擴展至全世界並延續競賽之精神，早期我國技能競賽大會將「油漆工」職業一詞改為「油漆裝潢 Painting and decoration」名稱。

到了 1996 年臺灣擴大辦理「全國油漆裝潢競賽」是因應社會結構快速改變的現況，多年至今及「建築塗裝」職類發展，都發揮了時代下的產業傳承精神，由於社會型態改變發展至今，空間形式以及個性化品味裝飾的需求因數，基本塗裝以無法讓大眾滿足需求，人們越來越重視環境保護與健康環境觀念下、產業生產與健康永續的環境，從業人員技能與知識的創新服務提升上來，為現今生活空間提供了更多元的漆作創新服務，並且逐漸使用大多為環保天然漆料與塗料，並在今年正式以「漆作裝潢」為名，為不久的將來創造更多具有意思的空間視覺感受、自然永續環境與代表時代的多元發展產業。

由本活動擴大辦理「促進青年就業技能職場新秀選拔活動」介紹「漆作裝潢」職類，產業型態的發展與技能，讓更多人瞭解本職類的多樣豐富色彩與創意工法技能，同時經由構思設計進行形式與繪畫藝術魅力作品，提升新秀們展現自己技能發揮的舞台，正是代表「漆作裝潢」的活力工作精神，範圍涵蓋任何一種結構空間美化或物件裝飾特色，具傳承產業油漆項目熱愛環境維護，更符合現代專業美學的職業代名詞，服務大眾的空間美化與藝術工作，產業創新，服務與價值，讓漆作領域傳承推廣，發揮其價值與特色。

漆作裝潢 職類

| | |
|--------|---|
| 競賽方式 | 採 <u>個人競賽</u> ，若報名人數超出競賽場地可容納之人數時，將進行第 1 階段- <u>書審</u> ，並經裁判小組評選出入圍者進入第 2 階段- <u>實作競賽</u> ，入圍者須於於 <u>110 年 5 月 29 日(六)於臺中市政府臺灣大道市政大樓府前廣場</u> 參加第 2 階段-實作競賽。 |
| 報名所需表件 | 選拔報名表、切結書、書面審查表、佐證資料、推薦書(如無單位推薦，可免附) |

※備註：入圍選手名單及競賽相關資訊皆將公告於「臺中市政府勞工局網站/公告訊息/青年職場新秀選拔活動」(網址：<https://www.labor.taichung.gov.tw/>)中。

書面審查表- 漆作裝潢 職類

| 評量項目 | 說明 | 具體事蹟 |
|----------------------------------|---|------|
| 一、對所從事之本業勤奮不懈、篤志力行。 | 1.從事本業、受僱現職事業單位或加入工(公)會年資、經歷。 2.具有良好品德，足以成為勞工典範者。 | |
| 二、對所從事工作具有專長、曾完成工作紀錄及特殊作品，具有實績者。 | 對所從事工作具有專長、曾經完成的工作紀錄以及特殊作品，具有實績者。 | |
| 三、對所從事工作之知能、技能、創新或新工法施作，有具體事蹟者。 | 研究發明新產品或新工法施作有具體事蹟者。 | |
| 四、參與本職類技藝競賽獲得優異成績，有具體事蹟者。 | 1.曾獲國際性、全國性或各縣市政府所舉辦相關競賽獎項，經評定獎勵有案者。 2.取得相關專業或技能檢定證照，有具體事證著。 | |
| 簽名：_____ | | |

佐證資料- 漆作裝潢 職類

作品照片 工作照片 其他佐證資料(如：含作品集...)

(請提供至少 4 張照片)

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

作品/工作/其他(如：作品集...等)佐證資料內容或設計理念說明：

照片／資料黏貼處

若有需求，請自行增印

實作競賽題目- 漆作裝潢 職類

競賽者依現況與漆作裝潢競賽辦法進行:依照大會競賽規定與大會發放漆料與個人自備各式作業工具及平面創作漆料器具，準備塗裝前崗位抽籤排置，遵守競賽精神，作業安全與個人衛生等準則。

競賽分為兩階段項目：公告題型整體進行整體調整 20%。

一、 競賽早上 2 小時第一階段: 繳交創作及色票

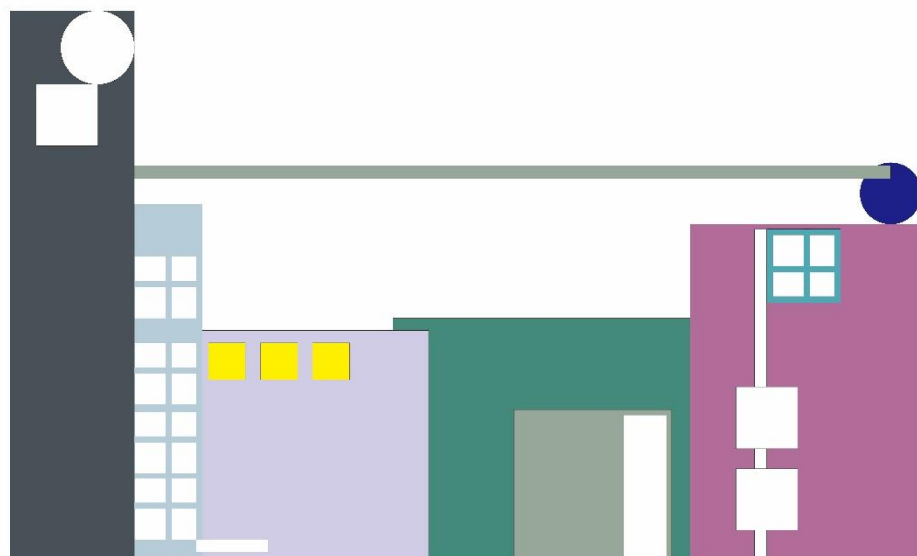
施作板面區分整平塗刷指定底色後，接續依照當天競賽試題發放，競賽規定、圖面說明標示在板面進行作業流程並完成下列項目：

- (一)以現有設備、漆料與有限的時間下進行:判斷補土、判斷研磨整平工序、判斷面漆之塗刷處理。以指定漆料特性並依照試題說明工法應用塗佈、塗佈於試題 A 板與 B 板面配置。
- (二)競賽早上繳交平面創作設計圖（創作板規格 80*80 公分）及設計理念文字排版 A4 紙大小:正面(1)競賽項目名稱(2)創作主題:1 漆作與藝術或 2 職業身份圖像化及內容說明圖文(3)做法流程(4)使用漆料或塗料列出。背面右上角寫上工整姓名(再護貝)。
- (三)平面創作則以平面方式創作者構思、表達主題設計之理念，呈現主題設計繪製具裝飾與水準之作品。本項目競賽可以預製模板形染膠膜及紙膠帶方式遮蔽構形，運用各式工具及熟悉漆料以平面呈現主題方式表現，繪製創作應用內容水性漆料種類進行，平面創作版面構圖比例適當運用預製膠膜板預製形板或紙膠帶遮蔽形再結合創意創新手作技法呈現理念表達藝術與實務技法作品。
- (四)依色彩專業識別指定色號、色票、色卡之標準，準確辨識並精確調配色票。

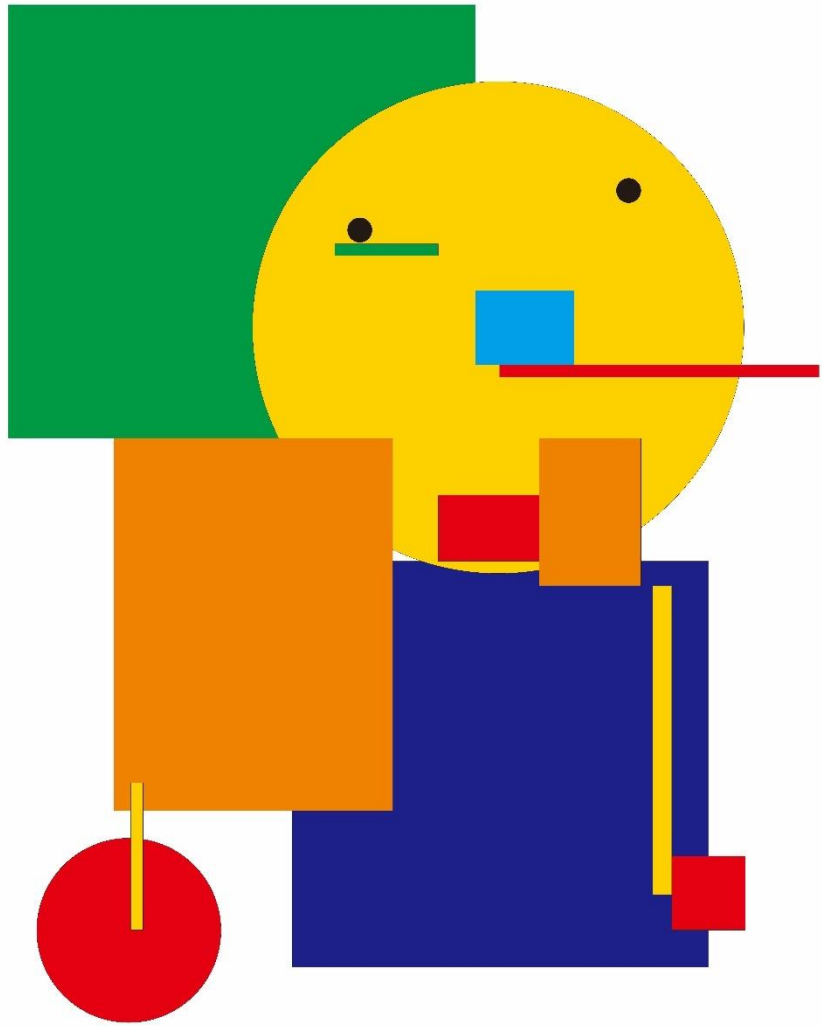
二、 競賽中午 3.5 小時第二階段:繳交主圖與條帶

- (一)依設計圖稿與競賽指定位置及說明規範，以鉛筆類和大型製圖工具放樣，使用輔助工具進行邊線與色塊塗佈上色、按圖示項目施作完成。
- (二)依上午條配出的準確調配色漆，按照題目圖示尺寸位置進行條帶漸層塗刷，活用指定膠帶特性與漆料屬性，進行本競賽項目之內容品質與時間速度兼具之作品。

公告試題一



公告試題二



主辦單位提供材料表(1人/份)- 漆作裝潢 職類

| 項目 | 名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|---------------------------|--|------|------|---------------|
| 1 | 青葉水泥漆 1000 平光水性水 泥漆 | 白色 | 1 加侖 | 1 | |
| 2 | 青葉水泥漆 1000 平光水性水 泥漆 | 純黃 18 (特殊色), 孔雀藍 47 (特殊色), 硃紅 25 (特殊色), 果綠 80 (特殊色), 黑色 | 立 | 各 1 | |
| 3 | 水性補土 | 白色 | 加侖 | 1 | |
| 4 | 西卡紙 | 200 磅/尺寸 A2 | 張 | 3 | 調色用 |
| 5 | 石膏粉 | 約半斤 | 包 | 1 | |
| 6 | 封底漆(隔離劑) | 水性 | 1 加侖 | 全部 1 | 個人需少量求木板 用 |
| 7 | 競賽板面(板面白 色) | (1)底板: 長 240x 寬 120 公分, 厚度足 6 分板 (2)主圖版:長 100 公分 X 寬 100 公分, 厚度 足 4 分板 (3)自由技法創作版:長 90x 寬 90 公分, 厚度 足 4 分板 | 組 | 1 | |
| 8 | 工作桌 | | | | |
| 9 | 工作服 | | 套 | 1 | |

選手自備工具表(1人/份)- 漆作裝潢 職類

一、安全防護裝備

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-------|-----------|----|----|---|
| 1 | *口罩 | 研磨作業時配戴 | 個 | 3 | 1.選手務必攜帶 才能進入競賽 場。 2.選手應於競賽 場中確實戴用 所需安全防護 裝備。 |
| 2 | 耳塞 | | 組 | 1 | |
| 3 | *防護眼鏡 | 調漆作業時配戴 | 個 | 1 | |
| 4 | *工作服 | | 件 | 1 | |
| 5 | *手套 | 自由表現及調漆配戴 | 組 | 1 | |

二、自備競賽工具

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|----------------|-----------|-----|------|--------------------|
| 1 | 刷子(筆毛特性) | 各種尺寸油漆用 | 支 | 不限 | 塗刷類粗.中.細 |
| 2 | 塑膠布 | 工作地面防塗用大小 | 支 | 不限 | 需兩層 |
| 3 | 平塗筆(毛特性) | 各種尺寸 | 支 | 不限 | 圖案用 |
| 4 | 補土用工具 | 適應各種角度用 | 組 | 不限 | 鏟刀.鋼刀.批刀.鋸 齒鏟刀 |
| 5 | 砂布與砂磨扶助 板 | | 張/組 | 不限/組 | 不得使用電動研磨 工具(本屆) |
| 6 | 擦拭抹布(抹布特 性) | | 塊 | 不限 | |
| 7 | 調漆棒 | | 支 | 不限 | |
| 8 | 小水桶 | | 個 | 不限 | |
| 9 | 大型與小型製圖 用工具 | 鉛筆、橡皮、圓規等 | 組 | 2 | |
| 10 | 捲尺 | | 個 | 1 | |
| 11 | 米達尺 | 比例尺 | 支 | 1 | |
| 12 | 三角板 | 大型 | 組 | 1 | |
| 13 | 調漆杯 | | 個 | 不限 | |
| 14 | 梯子 | 高約 120 cm | 架 | 1 | |
| 15 | 封箱膠帶 | | 捲 | 1 | |

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|-----------------------------|-------|----|----|-----------------|
| 16 | 紙膠帶與膠膜 | | 封 | 2 | 各一 |
| 17 | 養生膠帶 | | 捲 | 1 | 防護用 |
| 18 | 腕枕-輔助工具 輔助尺與尼絨毛 類細長毛筆 | | 支 | 9 | |
| 19 | 水平儀 | | 支 | 1 | |
| 20 | *自由表現技法 之工具及材料 | | 套 | 1 | |
| 21 | 吹風機 | | 支 | 1 | |
| 22 | 計算機 | | 台 | 1 | |
| 23 | 電風扇 | | 支 | 1 | 依各人需求而定 |
| 24 | 濕紙巾 | | 包 | 1 | |
| 25 | 移動工具櫃(桌) | 移動檯架 | 檯 | 1 | 隨身移動放置色料 及工具 |

主辦單位場地設備準備表- 漆作裝潢 職類

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|------------------------------|--|----|------|-----------|
| 1 | 競賽板面(板面白色) | (1)底板: 長 240x 寬 120 公分, 厚度足 6 分板 (2)主圖版:長 100 公分 X 寬 100 公分, 厚度足 4 分板 | 組 | 每人 1 | |
| 2 | 創作板(板面白色) | (3)自由技法創作版: 長 90x 寬 90 公分, 厚度足 4 分板 | 片 | 每人 1 | |
| 3 | 工作桌 | 長、深、高約 120*60*90 cm 或其他替代性桌面亦可 | 張 | 每人 1 | 選手擺放工具及材料 |
| 4 | 垃圾桶 | 大型 | 個 | 4 | 共用 |
| 5 | 塑膠桶 | 加侖 | 個 | 1 | 共用/裝廢溶劑用 |
| 6 | 調漆桌及場地 另外裁判用的辦公桌與椅子需 8 人份 | 桌面約一塊木心板大小 244* 122cm, 場地則適於提供選手於調漆桌邊調配指定色用之空間 | 套 | 2 | 皆為共用 |
| 7 | 電鑽設備(組) | | 組 | 2 | |
| 8 | 鋼尺 | 100 公分長 | 支 | 1 | 評分用 |
| 9 | 水平尺 | 約 100 公分長 | 支 | 1 | 評分用 |
| 10 | 3M 便利貼和口哨 3 個 | | 只 | 5 | |
| 11 | 膠帶台及膠帶 | | 組 | | |
| 12 | 簽字筆 | | 支 | 2 | |

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|----|------------|-------|----|----|----|
| 13 | 紙膠帶 | | 只 | 5 | |
| 14 | 計算機 | | 台 | 1 | |
| 15 | 影印機須印 A3 大 | | 台 | 1 | |

實作競賽評分表- 漆作裝潢 職類

| | | | |
|------|----------------|------------|-----------|
| 職類 | <u>漆作裝潢</u> 職類 | 競賽日期 | 110年5月29日 |
| 選手姓名 | | 選手編號 | |
| 測驗時數 | 2+3.5 小時 | 裁判 (簽名) | |
| 實得總分 | 100 | | |

分數分配

| 項次 | 主要評審項目 | 分數分配 | | 實得分數 | 備註 |
|------|------------------------------------|------|------|------|--|
| | | 客觀分數 | 主觀分數 | | |
| 1 | 平面創作-設計構圖與整體美感(成品分數) | | 5 | 5 | 1. 每位選手盡量要求形邊銳利度. 2. 作品表面盡量沒有雜質(削)保持潔淨感 3. 作品板四個邊框轉折均需塗刷過色(收邊) |
| 2 | 平面創作-設計圖對照作品的形與色彩作業呈現順序(技術判斷) | 5 | | 5 | |
| 3 | 平面創作-圖像形邊緣滲色.毛邊.瑕疵(技術判斷) | 9 | | 9 | |
| 4 | 平面創作-設計理念設計圖(護貝)文件 | 3 | | 3 | |
| 5 | 平面創作-複合技法(判斷圖面因筆類或疊印產生的不協調筆觸或失誤記號) | 3 | | 3 | |
| 6 | 調色漸層-色票準確 | | 6 | 6 | |
| 7 | 調色漸層-漸層效果 | 8 | | 8 | |
| 8 | 漸層尺寸正確(2點) | 4 | | 4 | |
| 9 | 主圖-整體顏色圖塊飽(18)和平整無痕(3) | 18 | 3 | 21 | 盡量無刷痕/過色均勻 |
| 10 | 主圖-整體圖塊上色邊緣線性穩定度/俐落性 | 18 | | 18 | 扶助尺/纖維細長筆刷彈刷邊框線 |
| 11 | 主圖-圖案尺寸正確(6點)抽籤決定10點取6點 | 18 | | 18 | |
| 12 | 違規、警告安全與環境衛生扣3分 | | | | |
| 實得總分 | | 100 | | | |

實作競賽日程表一 漆作裝潢 職類

| 日期 | 時間 | 活動項目 | 使用時間 | 地點 |
|-------------------------------|-------------|---|--------|-------------------------------|
| 110 年 5 月 29 日 | 07:30~08:00 | 報到 | 30 分鐘 | 臺中市政府 臺灣大道市 政大樓府前 廣場 |
| | 08:00~09:00 | 由裁判小組進行規則說明、選手 崗位抽籤、崗位準備及(自我判斷 處理板面平整至板面漆白) | 1 小時 | |
| | 09:00~10:00 | 參加開幕式 | 1 小時 | |
| | 10:00~12:00 | 實作競賽-第 1 階段說明: 平面漆藝創作/色票 | 2 小時 | |
| | 12:00~12:40 | 中午休息時間 | 40 分鐘 | |
| | 12:40-13:00 | 2 階段試題說明 | 20 分鐘 | |
| | 13:00~16:30 | 實作競賽-第 2 階段 主圖與漸層色作業 | 3.5 小時 | |
| | 16:30-17:00 | 環境整理/賦歸 | 30 分鐘 | |
| | 17:00-20:00 | 評分時間 | | |
| | | | | |

※該競賽時程為暫定規劃，視當日活動情況做調整。

附件 1：選拔報名表

臺中市政府 110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動 選拔報名表

| | | | | |
|---------------|---|----------------------------------|----------------------------------|---|
| *參選職類 | <input type="checkbox"/> 01 美容 | <input type="checkbox"/> 02 美髮 | <input type="checkbox"/> 03 漆器工藝 | 二 吋 正 面 半 身 照 片 |
| | <input type="checkbox"/> 04 自行車組裝 | <input type="checkbox"/> 05 中餐烹調 | <input type="checkbox"/> 06 中式糕餅 | |
| | <input type="checkbox"/> 07 藝術砌築 | <input type="checkbox"/> 08 漆作裝潢 | | |
| *姓 名 | (請以中文正楷字書寫) | | | |
| 同組選手 姓名 | (*參加自行車組裝職類、中餐烹調職類、中式糕餅職類、藝術砌築職類(2人1組),請填本項目) | | | |
| *身分證 字號 | 僅供主辦單位辦理本活動使用 | | *性別 | <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 |
| *出生日期 | 年 月 日 | *手機 號碼 | | 僅供主辦單位辦理本活動使用 |
| *服裝尺寸 (上衣) | <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> XL <input type="checkbox"/> 2L <input type="checkbox"/> 3L | *飲食 習慣 | | <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素 |
| 聯絡電話 | 住宅： 傳真： | 公司： | 方便聯繫 時間 | |
| *通訊地址 | 郵遞區號□□□ | | | |
| 電子郵件 | (如無，可免填) | | | |
| 緊急聯絡人 姓名 | | 電話 | | 關係 |

| | | | |
|---------------------------------|--|----------------------|--|
| *學歷 | | | |
| *經歷 | | | |
| *目前服務單位 或就讀學校/年級 | | 職稱 | |
| *從事本業年資 (學生免填) | 年資共計_____年_____個月 (須檢附勞保投保紀錄或佐證資料或相關證明) | | |
| 指導老師 /推薦單位 (個人報名者免填) | | | |
| 指導老師/推薦單 位之聯絡電話 (個人報名者免填) | | 推薦單位聯絡人 (個人報名者免填) | |
| 指導老師 /推薦單位之地址 (個人報名者免填) | | | |
| 獲知本競賽活動 管道 | <input type="checkbox"/> 以前曾參與本活動 <input type="checkbox"/> 老師介紹 <input type="checkbox"/> 同學介紹 <input type="checkbox"/> 新聞媒體宣傳 <input type="checkbox"/> 勞工局「勞動 in 臺中」臉書粉絲專頁 <input type="checkbox"/> 其他管道_____ | | |
| 其他需求 | (如手語翻譯服務等) | | |
| 簽名： | (蓋章) | | |
| 110年 | 月 | 日 | |

*為必填欄位。

****參加自行車組裝職類、中餐烹調職類、中式糕餅職類、藝術砌築職類(2人1組)，同組別2人皆需填寫報名所需表件(附件1至附件4)，並於選拔報名表填寫同組選手姓名，經主辦單位審查合格後，始可進入實作競賽。**

附件 2：切結書

臺中市政府 110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動 切 結 書

本人_____因參加臺中市政府勞工局（下稱「勞工局」）所主辦之「臺中市政府 110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動」（下稱「本活動」），茲切結如下：

- 一、本人於報名前均已詳閱並清楚瞭解勞工局針對本活動所制訂之各項簡章內容、競賽公告、規則、評審標準、獎勵方式及本切結書之內容。本人如有任何違反上開規定之情事，勞工局有權取消本人參賽資格；如已獲獎，勞工局得取消本人之獲獎資格、追回獎金、獎牌(或獎狀)等相關獎勵，並停止參加本活動之後續相關活動。
- 二、本人保證本人所填報之報名表、書面審查表、佐證資料(含照片、圖片與影片)等相關資料，絕無抄襲或仿冒，如有任何侵害他人智慧財產權或其他權利之情事，概由本人自負一切法律責任。本人參加本活動之作品歸屬權及智慧財產權、肖像權由勞工局享有，但作者仍擁有作者署名權；並同意歸屬勞工局運用作為展覽、攝影、刊登、數位化及出版品等宣傳推廣用途。
- 三、本人同意勞工局保有終止、修改及取消本活動之權利，本活動之相關資訊概以官方網站之最新公告為準，本人絕無異議。
- 四、本人保證維護並尊重勞工局及本活動之聲譽，絕不會有任何詆毀勞工局與本活動或抄襲之情事發生，違反者得由勞工局逕行取消本人之參賽資格；如已獲獎，勞工局得取消本人之獲獎資格、追回獎金、獎牌(或獎狀)等相關獎勵。如擅自發表任何不當之言論，本人願負相關之法律責任，與勞工局無涉。
- 五、本人保證全程參與勞工局所規劃之活動，如有因個人因素致無法參與時，本人保證會於本活動實作競賽開始 **3 週前**向勞工局辦理放棄參賽(電話通知及送交放棄參賽申請書)；如有因不可抗力因素致無法參與時，本人保證會於本活動實作競賽開始前以電話通知勞工局辦理放棄參賽；如有違反，同意勞工局得逕行取消本人之參賽資格，日後相關活動由勞工局停止其參賽 2 年，本人絕無異議。
- 六、本人同意本活動之繳件、內容產出以及資訊公告皆需使用勞工局所指定使用之報名平台(書面報名，報名截止日期以郵戳為憑)。如未依規定使用指定之報名平台，本人同意勞工局得不受理，本人絕無異議。
- 七、本人同意得獎作品之獎金限由本人領取，於領取得獎獎金時應提供個人之身分證明文件及個人帳戶，並須依所適用之中華民國稅法負擔相關稅賦。

- 八、本人同意勞工局依個人資料保護法，於舉辦本活動之目的範圍內（下稱「蒐集目的」），得蒐集、處理或利用本人之個人資料，並得於本活動後保存報名表件及個人資料五年，並得蒐集下列個人資料類別：本人之姓名、手機、聯絡電話、地址、電子郵件、金融機構帳戶之號碼與姓名、國民身分證統一編號、肖像權等，與其他與蒐集目的有關得以直接或間接方式識別該個人之資料。本人同意個人資料的使用地區為中華民國，及個人資料的使用方式為以自動化機器或其他非自動化之利用方式。
- 九、本人知悉並同意，若未於規定時間內完整提供主辦單位所要求之個人資料，或本活動期間內因發生個人資料不全，而導致本活動之全部或一部分無法進行時，臺中市政府勞工局有權取消本人之參賽資格。

簽名： (蓋章)

民國 110 年 _____ 月 _____ 日

附件 3：推薦書

臺中市政府 110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動 推 薦 書

_____君（身分證字號：_____）

自 _____年_____月_____日至_____年_____月_____日確實於本單位從事(或學習)_____等工作，爰推薦其報名參加「臺中市政府 110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動」。

此致

臺中市政府勞工局

單位名稱：

統一編號：

負責人：

聯絡電話：

地址：

請用推薦單位大小章

民國 110 年_____月_____日

附件 4、郵寄報名資料用信封封面

郵票黏貼處
請寄掛號

臺中市政府

110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動

報名資料

寄件人：_____【本信件請親送或以掛號寄出】

參加職類：01 美容 02 美髮 03 漆器工藝 04 自行車組裝 05

中餐烹調 06 中式糕餅 07 藝術砌築 08 漆作裝潢

參賽者姓名：_____ (2 人 1 組之職類，請填 2 位參賽者姓名)

聯繫電話：_____ 手機：_____

地址：_____

電子郵件：_____

收件人

40701 臺中市西屯區臺灣大道 3 段 99 號文心樓 4 樓

臺中市政府勞工局(就業安全科)

職場新秀選拔活動小組 收

聯絡電話：04-22289111 分機 35612 聯絡人：呂小姐

※請依各職類報名所需文件，檢查並勾選內附表件

一、選拔報名表

四、書面審查表

(視各職類需求檢附)

二、切結書

五、佐證資料

(視各職類需求檢附)

三、推薦書

六、其他：_____

(如無推薦單位，可免附)

(例：投保勞工保險之證明或相關年資證明)

臺中市政府

110 年度促進青年就業技能職場新秀選拔活動

競賽聯絡資訊

指導單位：勞動部勞動力發展署、臺中市政府

主辦單位：臺中市政府勞工局

地 址：臺中市西屯區臺灣大道 3 段 99 號文心樓 4 樓

網 址：<http://www.labor.taichung.gov.tw/>

服務電話：04-22289111 分機 35612 呂小姐

傳真電話：04-22544877