

112 年度「桃園市工匠技藝學堂」招生簡章

壹、依據:桃園市政府教育局 112 年 6 月 19 日桃教高字第 1120058337 號函辦理。

貳、目的

- 一、增強學員實作能力，提供學員跨領域學習管道。
- 二、幫助學員探索本科以外之興趣，達到適性揚才之目的。
- 三、幫助中途輟學之學生重回校園，透過實作練習找回學習之興趣與信心。
- 四、提供桃園市市民第二專長或興趣之學習管道。
- 五、根據產業需求開設相關課程，培育產業需求人才。

參、辦理單位

- 一、主辦單位：桃園市政府教育局。
- 二、委辦單位：桃園市立龍潭高級中等學校。

肆、報名資格：

- 一、龍潭高中在學學生。
- 二、年滿 13 歲以上設籍桃園市市民。

伍、費用

- 一、學費:桃園市政府教育局全額補助。
- 二、材料費:每單元每人補助 200 元，不足部分由學員自付。

陸、開設職類：造園景觀量測、園藝技術、生活花藝、寵物美容、中式麵食加工、3D 掃描逆向繪圖暨大型 3D 印列機與金屬雷射切機工業應用、水電控制實務專班、3D 文創設計列印、本土語能力認證輔導班—客語四縣腔、**烘焙丙級—麵包（原住民專班）**。

（以上各職類皆有原住民保障名額）

上課地點、日期、時間及課程內容如附件一。

柒、申請流程

一、報名

1. 填妥「報名表」如附件二。
2. 報名日期：即日起至各職類開課前 7 天。
3. 報名時間：週一至週五 9：00~16：00
4. 報名地點：桃園市立龍潭高中實習處或傳真(傳真後請以電話做確認)。

二、資格審查

1. 審查報名資格。

2. 開課前 7 天公告錄取結果於龍潭高中網站。

捌、附則

一、各職類報名人數若未達最低開課人數，則該職類不開課。

二、本簡章公告於桃園市政府教育局網站及龍潭高中實習處網站，請自行上網下載。

三、本簡章如有未盡事宜，依相關規定辦理。

玖、本簡章經桃園市政府教育局核定後實施，修正時亦同。

委辦單位：桃園市立龍潭高級中等學校

地 址：325 桃園市龍潭區神龍路 155 號

連絡電話：(03)479-2829 轉 703 黃小姐

傳 真：(03)4898559

網 址：<http://www.ltsh.tyc.edu.tw>

【附件一】

112 年度桃園市工匠技藝學堂課程計畫表

一、造園景觀測量

(一)開班人數:8-12 人。

(二)上課時間及時數：112 年 7/12-7/14 日，7/19-20 日共 5 天，每天 6 小時，總時數 30 小時。

(三)課程目標：

1. 培養學員具備造園景觀測量之基本觀念與能力。
2. 鼓勵並訓練學員參加丙級技術士技能檢定。
3. 強化學員實際操作能力。

(四)詳細課程內容：（學員必須自備工程計算機）－

單元	單元名稱	時數	課程內容
單元一	一、測量丙級證照考試要領概述 二、衛生安全教育 三、測量原理講解	6	一、丙級證照考試要領概述 二、安全衛生教育訓練 三、測量實作原理 四、測量學科理論
單元二	一、測量原理講解 二、實作練習	6	一、測量學科理論 二、實作練習-捲尺直接距離測量 三、實作練習-水準儀直接水準測量
單元三	一、測量原理講解 二、實作練習	6	一、測量學科理論 二、實作練習-水準儀直接水準測量 三、實作練習-經緯儀水平角測量
單元四	一、測量原理講解 二、實作練習	6	一、測量學科理論 二、實作練習-水準儀直接水準測量 三、實作練習-經緯儀水平角測量
單元五	一、實作練習 二、模擬測驗	6	一、測量學科模擬試題測驗 二、實作模擬測驗-捲尺直接距離測量 二、實作模擬測驗-水準儀直接水準測量 三、實作模擬測驗-經緯儀水平角測量

二、園藝科：園藝技術

(一)開班人數：10-15 人。。

(二)上課時間及時數：112 年 7/4--7/7 日，時間 09:00-12:00、13:00-16:00，
每天 6 小時，總時數 24 小時。

(三)課程目標：

1. 訓練學員具備基本園藝技術能力。
2. 提供學員多元學習管道，增強學員園藝領域實作能力。
3. 透過實作練習，讓學員找回接觸園藝領域之興趣與信心，並能應用在日常生活中。

(四)詳細課程內容：

單元	單元名稱	日期	時間	授課教師
單元一	園藝多媒材使用(一)	112/07/04	09:00-12:00	林欣宜
單元二	園藝多媒材使用(二)	112/07/04	13:00-16:00	林欣宜
單元三	植物繁殖技術(一)	112/07/05	09:00-12:00	沈傳傑
單元四	植物繁殖技術(二)	112/07/05	13:00-16:00	沈傳傑
單元五	生活手作園藝(一)	112/07/06	09:00-12:00	尤心玫
單元六	生活手作園藝(二)	112/07/06	13:00-16:00	尤心玫
單元七	婚禮花藝(一)	112/07/07	09:00-12:00	郭慧蘭
單元八	婚禮花藝(二)	112/07/07	13:00-16:00	郭慧蘭

三、生活花藝

(一) 開班人數：10-15 人。

(二) 上課時間及時數：112 年 7/7—7/10 日，時間 08:30-10:30、10:30-12:30、13:00-15:00、15:00-17:00，共 4 天，每天 8 小時，總時數 32 小時。

(三) 課程目標：

1. 訓練學員具備花藝基本認知。

2. 增強學員花藝技巧實作能力。

(四) 上課地點：龍潭高中自造中心/雷雕教室

(五) 詳細課程內容：

單元	單元名稱	日期	時間	授課教師
單元一	小品花介紹與照顧	112/07/7	8:30-10:30	何智文
單元二	小品組盆	112/07/7	10:30-12:30	何智文
單元三	夏季草花實務	112/07/7	13:00-15:00	何智文
單元四	夏季草花切花應用	112/07/7	15:00-17:00	何智文
單元五	花店經驗與實務	112/07/8	8:30-10:30	何智文
單元六	禮品設計實作	112/07/8	10:30-12:30	何智文
單元七	生活花藝美學	112/07/8	13:00-15:00	何智文
單元八	桌花設計實作	112/07/8	15:00-17:00	何智文
單元九	花藝與競賽	112/07/9	8:30-10:30	何智文
單元十	多媒材應用 I	112/07/9	10:30-12:30	何智文

單元十一	校園植物與花藝材料	112/07/9	13:00-15:00	何智文
單元十二	多媒材應用 II	112/07/9	15:00-17:00	何智文
單元十三	鮮花保存與乾燥技法	112/07/10	8:30-10:30	何智文
單元十四	花禮物創作	112/07/10	10:30-12:30	何智文
單元十五	桌花與色彩學	112/07/10	13:00-15:00	何智文
單元十六	桌花設計	112/07/10	15:00-17:00	何智文

四、寵物美容

(一)開班人數：10-20 人(自備七吋直剪)

(二)上課時間及時數：112 年 7 月 11-14 日、17-20 日，共 8 天，每天 6 小時（上午 9:00-12:00、下午 01:00-04:00），總時數 48 小時。

(三)課程目標：

- 1.訓練學員具備基本寵物美容、寵物牙科和保健能力。
- 2.鼓勵並訓練學員參加丙級技術士技能檢定。
- 3.強化學員實際操作能力。

(四)詳細課程內容

單元	單元名稱	時數	課程內容
單元一	犬貓基礎保健和常見疾病	6(內聘講師)	家中飼養注意事項 獸醫院之基礎檢查 常見之疾病和犬隻牙科保健
單元二	犬隻基本美容(一)	6(外聘講師)	實作犬隻基本清潔與工具使用 (清耳朵、剪指甲、梳理被毛、 點護眼液美容工具運用)
單元三	犬隻基本美容(二)	6(外聘講師)	犬隻洗澡及練習
單元四	犬隻基本美容(三)	6(外聘講師)	長毛犬吹毛及護毛練習)
單元五	剪刀運剪練習	6(外聘講師)	剪刀運剪練習剪刀運剪假毛(直立)
單元六	線條美感培養	6(外聘講師)	貴賓拉姆型圖解剪刀運剪假毛(橫)
單元七	基本綿羊型 貴賓泰迪型	6(外聘講師)	貴賓拉姆型實做練習腳底毛、 腹部毛、肛門毛、貴賓臉、貴賓腳剃毛定點
單元八	貓隻洗澡基本美容和造型 實作	6(外聘講師)	實做貓隻洗澡、基礎美容、保定手勢注意事項和貓電剪的使用方式，再加以貓咪美容造型解說

五、中式麵食加工

(一) 開班人數：8-16 人。

(二) 上課時間及時數：112 年 7 月 3-7 日，每次 6 小時(上午 9:00-12:00、下午 01:00-04:00)，共 5 天，總時數 30 小時。

(三) 課程目標：

- 1.訓練學員具備食品加工技術能力。
- 2.鼓勵並訓練學員參加丙級技術士技能檢定。
- 3.強化學員實際操作能力。

(四) 詳細課程內容

單元	單元名稱	時數	課程內容
單元一	一、中式麵食加工丙級 證照考試要領概述 二、衛生安全教育 三、實作練習一 四、評量實作產品	6	一、丙級證照考試要領概述 二、衛生安全教育訓練 三、實作練習一(發麵類、發酵類) 四、螺紋起司捲、鹹香蛋糕 五、實作產品經驗分享
單元二	一、實作練習二 二、評量實作產品	6	一、實作練習二(發麵類、發酵類) 二、核桃養生饅頭、莓香馬拉糕 三、實作產品經驗分享
單元三	一、實作練習三 二、評量實作產品	6	一、實作練習三(發麵類、發酵類) 二、叉燒包、小籠包 三、實作產品經驗分享
單元四	一、實作練習四 二、評量實作產品	6	一、實作練習四(發麵類、發酵類) 二、豆沙包、黑糖發糕 三、實作產品經驗分享
單元五	一、實作練習五 二、評量實作產品	6	一、實作練習五(發麵類、發酵類) 二、桃酥、桂圓黑糖糕 三、實作產品經驗分享

六、3D 掃描逆向繪圖暨大型 3D 印列機與金屬雷射切機工業應用

(一) 開班人數：10-30 人

(二) 上課時間及時數：暑假期間，112 年 7/3 日-7/7 日、112 年 7/10 日-7/14 日)，上午 08:00 至 12:00，每日 4 小時共 10 天，總時數 40 小時。

(三) 課程目標：

1. 訓練學員了解光 3D 掃描機之原理與操作技術。
2. 3D 掃描機與大型 3D 列印連結製作成品
3. 訓練學員具備 Solid Work 3D 繪圖之基本能力、轉檔並與大型 3D 列印機連結列印出所設計之初步模型參考並修正設計。
4. 使用平面繪圖軟體與金屬雷射切割機操作技術製作設計成品
5. 結合 3D 掃描機操作技術、Solid Work 3D 繪圖能力、大型 3D 列印機操作技術、金屬雷射切割機操作技術、應用在工業逆向工程製作組零件成品。

(四) 詳細課程內容

單元	單元名稱	時數	課程內容
單元一	課程簡介 3D 掃描機與 3D 列印機 連結應用技術	4 小時	訓練 3D 掃描機與 3D 列印機技術操作,及如何應用在業界逆向工程的趨勢
單元二	3D 掃描機與 3D 列印機 成品製作	4 小時	使用 3D 掃描機掃描人像並利用大型 3D 列印機人型公仔。
單元三	Solid Work 3D 軟體與 3D 列印機連結應用教學	4 小時	用 3D 繪圖軟體設計出立體圖在大型 3D 列印機印出立體模型課程教學
單元四	Solid Work 3D 繪圖教學 伸長填充、除料特徵操作	4 小時	Solid Work 3D 繪圖 伸長填充、除料特徵指令操作複習與進階教學
單元五	Solid Work 3D 繪圖 旋轉填充、除料特徵操作	4 小時	Solid Work 3D 繪圖 旋轉填充、除料特徵指令操作複習與進階教學
單元六	Solid Work 3D 繪圖 內外螺紋繪製	4 小時	Solid Work 3D 繪圖 內螺紋與外螺紋繪製方法與組合設計經驗教學
單元七	Solid Work 3D 繪圖 組合零件圖操作	4 小時	Solid Work 3D 繪圖 零件組合圖之繪製教學及操作
單元八	Auto Cad 軟體教學	4 小時	Auto Cad 2D 軟體繪圖—幾何形狀指令繪圖教學

單元九	Auto Cad 軟體與金屬雷射切割機連結技術	4 小時	用 Auto Cad 繪出平面幾何形狀並轉檔讓金屬雷射切割機切割出不銹鋼板—製作個別化專屬鑰匙圈。
單元十	綜合操作	4 小時	綜合 3D 掃描機、Solid Work 3D 繪圖軟體、3D 列印機操作技術、Auto Cad 軟體與金屬雷射切割機列印出自己設計出的工件成品

七、水電控制實務專班

(一) 開班人數：15-20 人

(二) 上課時間及時數：7/3、7/4、7/5、7/10、7/11、7/17、7/18、7/24、7/25、8/7、8/8、8/21、8/22、9/16、9/23 共十五次，上課時間 09:00-12:00、13:00-16:00，總時數 90 小時。

(三) 課程目標：

1. 訓練學員瞭解自來水配管及電機控制相關技術能力。
2. 瞭解各種自來水管材、管件及其加工法。
3. 輔導學員參加自來水配管丙級技術士證照檢定

(四) 詳細課程內容

單元	單元名稱	時數	課程內容
單元一	PVC 管加工	6	PVC 管熱接合、90 度及 S 形彎製
單元二	PVC 管各種接合	6	PVC 管冷接合、熱接合及立體彎製
單元三	初階負載系統控制	6	輸送機搬移定位控制實習
單元四	鐵管、銅管之加工與接合	6	鐵管、銅管銲接、螺紋接合及由令接合
單元五	成品組裝預備工作	6	落樣及放樣練習
單元六	初階負載系統控制	6	物件搬移檢測識別控制實習
單元七	成品製作及測試	6	PVC 管、鐵管各種接合綜合練習及成品組裝
單元八	成品製作及測試	6	PVC 管、鐵管各種接合成品組裝及水壓測試
單元九	初階負載系統控制	6	物件流線式往復控制實習
單元十	成品製作及測試	6	PVC 管、鐵管、銅管各種接合成品組裝
單元十一	成品製作及測試	6	PVC 管、鐵管、銅管各種接合成品組裝
單元十二	初階負載系統控制	6	物件順序排列控制實習
單元十三	成品製作及測試	6	PVC 管、鐵管、銅管各種接合成品組裝
單元十四	成品製作及測試	6	PVC 管、鐵管、銅管各種接合成品組裝

單元十五	初階負載系統控制	6	物件檢測判別分區選擇排列控制實習
------	----------	---	------------------

八、3D 文創設計列印

(一) 開班人數：8-15 人。

(二) 上課時間及時數：112 年 7/24--7/28 日，時間 09:00-12:00、13:00-16:00，每天 6 小時，總時數 30 小時。

(三) 課程目標：

1. 訓練學員具備資訊技術應用與 3D 跨領域設計能力。
2. 提供學員多元學習管道，增強學員資訊應用領域。

(四) 詳細課程內容

單元	單元名稱	日期	時間	授課教師
單元一	1. 使用 123D Design 軟體 建模與基本操作 2. 繪圖與建構工具使用	112/7/24	6	李明杰
單元二	1. 各種造型花盆架設計與列印 2. 星形吊飾設計與列印	112/7/25	6	李明杰
單元三	1. 不同功能造型筆筒設計與列印 2. 錢幣盒與手機架設計與列印	112/7/26	6	李明杰
單元四	心形盒與小豬撲滿設計與列印	112/7/27	6	李明杰
單元五	摩艾石像與造型狗設計與列印	112/7/28	6	李明杰

九、本土語能力認證輔導班—客語四縣腔

(一) 開班人數：15 人

(二) 上課時間及時數：112 年 7/7 日及 7/10—7/14 日，共 6 天，每天 4 小時（上午 8:30-12:30），總時數 24 小時。

(三) 課程目標：

- 1.訓練學員具備客語使用能力。
- 2.鼓勵並訓練學員參加客語能力認證檢定。
- 3.強化學員職場溝通及服務品質，並能將客語運用在生活中。

(四)詳細課程內容：

單元	單元名稱	時數	課程內容
單元一	基本詞彙中級、中高級暨語料選粹	4	天文地理、時間空間、人體人際、品貌、稱謂
單元二	基本詞彙中級、中高級暨語料選粹	4	疾病醫療、動作、思維心態 飲食、服飾美容、居處
單元三	基本詞彙中級、中高級暨語料選粹	4	交通、教育文化、休閒娛樂 宗教信仰、歲時節慶、婚喪喜慶
單元四	基本詞彙中級、中高級暨語料選粹	4	行業生產、財政金融、法政 軍事、動物、植物、礦物
單元五	基本詞彙中級、中高級暨語料選粹	4	器物用品、形容性狀、代詞 虛詞、數詞量詞、新聞用語
單元五	模擬測驗練習	4	模擬認證檢定測驗及練習

十、烘焙丙級—麵包（原住民專班）

(一) 開班人數：15-20 人

(二) 上課時間及時數：112 年 7 月 17-20 日、7/24-27 日，共 8 天，每天 6 小時（上午 9:00-下午 03:00），總時數 48 小時。

(三) 課程目標：

1.訓練學員具備基本麵包製作能力。

2.鼓勵並訓練學員參加丙級技術士技能檢定。

(四)詳細課程內容：

單元	單元名稱	時數	課程內容
單元一	題組一： 山形白吐司、紅豆麵包	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(山形+紅豆)
單元二	題組二： 山形白吐司、奶酥甜麵包	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(山形+奶酥)
單元三	題組三： 圓頂奶油吐司、紅豆甜麵包	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(圓頂+紅豆)
單元四	題組四： 圓頂奶油吐司、奶酥甜麵包	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(山形+奶酥)
單元五	題組五： 葡萄乾吐司、奶酥甜麵包	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(葡萄乾+奶酥)
單元六	題組六： 葡萄乾吐司、布丁餡甜麵包	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(葡萄乾+布丁餡)
單元七	題組七： 葡萄乾吐司、橄欖型餐包	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(葡萄乾+橄欖型)
單元八	模擬考：抽考題組	6(外聘講師)	烘焙計算、製作報告表填寫、產品實作。(依當天抽到的題組進行實作)

【附件二】

「桃園市工匠技藝學堂」112 年度學員報名表

編號：_____（請勿填寫）

姓 名											出 生 年 月 日	民國_____年_____月_____日		
身分證字號											戶籍地	縣 市 鄉鎮 市 市 區		
學 校 (學籍)											年級		性別	☐ 男 ☐ 女
身分註記	☐ 一般生 ☐ 原住民 ☐ 新住民子女 ☐ 低收入戶 ☐ 中低收入戶													
通 訊 地 址	☐ ☐ ☐													
電 子 信 箱														
聯 絡 電 話	(手機)					(日)					(夜)			
家長或 監護人簽章						關 係			申請 日期	年 月 日				
申請動機	申請職類：													
個人學習 歷程簡述														
預期學習成 果或目標														