



# 全國高級中等學校 110 學年度商業類學生技藝競賽

## 【網頁設計】職種【術科】正式試題卷

崗位編號：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

### 競賽注意事項：

競賽作品必須在術科測驗競賽時間內完成以下動作，違者各扣術科總成績 **1分**：

1. 在磁碟「C 槽」根目錄下建置「WWW」資料夾(放入全部工作檔)，且「WWW」必須是大寫英文字體。
2. 首頁命名為 index.html，且必須將此首頁置於「WWW」資料夾中，並能以瀏覽器展示成品。
3. 網頁中的連結方式須使用相對路徑。
4. 「WWW」資料夾必須於競賽時間內，複製於隨身碟中並繳交。

### 競賽內容：

#### 一、說明：

自疫情席捲而來，已經完全改變我們的生活模式，網路對於我們的生活已全然密不可分，近年綜合零售通路變動點包括：電商產業規模於 2019 及 2020 年相繼超越超市及量販產業，成為第三大綜合零售通路：十年前，台灣電商產業年營業規模僅新台幣 1,000 億上下，相較各次產業為最差表現。但近十年電商產業 CAGR 高達 9%，其中 3 年成長幅度突破雙位數外，2020 年成長已破 16% 的新高！

過往誰也沒能想到如今人們在一天中竟會花那麼多時間用電腦與手機！因為我們想看更多文章、下一張圖片或下一個影片；此外也不想錯過任何朋友的訊息、約會、活動聚會、新奇事物以及各種學習。在此過程中，廠商的廣告透過插播，不斷試圖說服我們購買他們的產品，預計到 2024 年，這樣的廣告花費將超過 7,690 億美元。但媒體的過度放送，使我們對大多數的廣告變得不敏感。太多的選擇反而讓我們不知所措，最終無法選擇任何產品。

有間經營了四十餘載的復古爆米花店，在 2021 年決定走入後電商時代，你能幫幫這個經營爆米花的老家族嗎？畢竟這麼歷久彌新的好味道總是聞到香味就想吃，而吃幾次也吃不膩，不是嗎？

第四代老闆表示：「商品請幫我拍漂漂亮亮喔！我想要個復古又酷炫的商品頁面，頁面中想放幾張我爸爸和爺爺的老照片演繹我們的歷史，啊對了價錢要記得標上去...還有能在頁面上多一點互動的設計或功能嗎？...還有我突然想到，如果能有個留言板可以給消費者回饋評論

就太棒了！至於進到頁面跳問候視窗的老把戲...我倒是覺得可以用來跳出優惠折扣！」「啊記得要有能夠下單的按鈕！」「有聊天機器人嗎？有的話就很棒！但如果沒有也沒關係啦...」

這是一個求快的時代，沒有人想在同一個資訊上花費更多時間，因為還有許多選擇與未知的新訊息不斷襲來；因此，節省瀏覽者的時間與注重其便利性就成了一個設計師很重要的頁面設計考量。就利用「一頁」把所有資訊呈現完，「快一點」就對了！

## 二、圖形檔：

1. 至少使用主辦單位提供的「圖案檔」10張以上。
2. 圖案檔(jpg)共有 115 張，可依照需要進行去背、合成、修改或重新繪製。
3. 圖案檔名可依照需求修改。

## 三、製作內容(以下六點注意)：

1. 打造一目瞭然的商品頁，需有商品圖片、下單購買的按鈕、文字歷史、商品敘述。
2. 以「為老品穿新衣」為任務主題，製作產品一頁式購物網頁，請勿將「為老品穿新衣」六字，直接用於頁面當作題目。
3. 將附件資訊圖表化，讓閱讀者在最快速時間了解數據的表達目的。
4. 頁面可讓使用者留言回饋或評論
5. 品牌呈現完整，形象明確精簡。
6. 將以往舊式網頁常用的分頁頁籤(可跳頁)功能、表格排版，置換成酷炫又帶點復古感的『一頁式整合網頁』，並具備吸睛以及任何創意巧思的條件。

#### 四、參考資料

文字應用資料			
項目			備註
店名	新	黑糖啵啵爆米花專賣店	新店名
	舊	巷仔口爆米花	舊店名
品牌理念		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 堅持使用在地製作玉米。</li> <li>2. 堅持使用屏東花田農場的天然奶油。</li> <li>3. 堅持手工製作 5 步驟：拌&gt;悶&gt;搖&gt;炒&gt;爆</li> </ol>	
品牌歷史	前身	創立於西元 1938 年正值日據時期的鄉間爆米花攤-巷仔口爆米花	第一代創始人-米香茂
	發展	<p>後來口味傳承於巷仔口爆米花老店攤，於西元 1976 年的時候開立店面(目前於現今的台中市中區公園路 38 號)。</p> <p>爆米花老店的歷史傳承在中間一度面臨斷軌，第二代米復興刻苦耐勞的面臨時代困難，並希望其子能報考公務人員；所以第三代米台牧先生早年擔任公職，由於身體出狀況在 1995 年辭退，轉行接收一家爆米花店面來經營，只做單一口味，當時做得並不順利，在經濟的強烈壓力下，時年約十七歲的米果先生(第四代)，便開始向外尋訪、遠赴日本東京都決心拜師學習爆米花手藝，習得一技之長；並與父親協力研發改良爆米花口味和口感，經歷多年不斷的研究開發，終於開發出現今蓬鬆、酥脆香濃、不卡牙的口感，在往後經典爆米花領域中，佔有一席之地。</p>	第二代接班人-米復興 第三代接班人-米台牧 第四代接班人-米果 第五代接班人-米力(兄) 第五代接班人-米琦玲(妹)
	現代	<p>『黑糖啵啵爆米花』目前是由第五代米家二兄妹(米力、米琦玲)共同經營，是第一間以黑糖口味職業爆米花標誌註冊登記的正式爆米花專賣店。</p> <p>黑糖波波爆米花老店的爆米花，一直由創辦人米香茂先生，自原料的挑選到產品嚴格管制，絕不經手他人，講究純手工製造，蓬鬆、酥脆、香濃，不卡牙。品嚐時口口酥脆、口感奇佳，味道香濃不黏牙，食材當地直取這才稱得上是道道地地的『爆米花』。</p> <p>歷經數年，在二兄妹的同心協力下，憑著精湛的爆米花手藝，特別重視「品質第一」的經營宗旨，針對市場需求為導向，完全符合大眾口味為訴求，提供顧客最多元的服務，因而受到廣大的社會大眾喜愛，不但打開市場銷路，建立了良好的口碑，『黑糖啵</p>	

文字應用資料			
項目		備註	
		噉爆米花』這個名詞因而傳遍全台，成為著名的台中特產，也打響在市場上的名號。	
美味 關鍵		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 嚴選 MIT 花型玉米粒優質品種。</li> <li>2. 使用虎尾糖廠台製嚴選 2 號砂糖，道地焦香味十足。</li> <li>3. 獨創爆香奈米技術，粒粒飽滿厚實不卡牙。</li> <li>4. 掌握美味 6 分鐘，定時定量產出，保留爆米花的最佳風味。</li> </ol>	
口味 選擇		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 招牌黑糖口味 嚴選台南關山的手工柴燒黑糖，以最天然的方式保留甘蔗香氣，搭配焦香後味的爆米花，喇嘴爽口停不下手。</li> <li>2. 馬告胡椒口味 有著山中胡椒稱號的馬告，是極為珍貴的天然香料，其多層次的味道，一次就讓你印象深刻。</li> <li>3. 四川麻辣口味 以中藥、牛油和花椒調配出的四川麻辣味，道地得像吃了一鍋麻辣鍋。</li> <li>4. 木瓜牛奶口味 選用台南小農木瓜搭配飛鷹煉乳，甜而不膩的口味，一口接著一口停不下來。</li> </ol>	
食用 時刻		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 野餐聚會</li> <li>2. 追劇時光</li> <li>3. 上班零嘴</li> <li>4. 節慶送禮</li> </ol>	
里程 碑	1928	以攤販形式於街邊巷口叫賣	當時同步販售報紙。
	1976	成立第一家零售店	與現今地址不同。
	1987	歇業	第二代米復興退休。
	1995	台中重新開設專賣店(非原店面)	第三代米台牧重新接軌。
	1998	整理重新營運的專賣店 並於同年在台中 1976 年原址開設大店面	第四代米果先生遠赴日本 終將技術學成。

文字應用資料

項目		備註
2000	首次開拓海外市場	米果先生在日本遊學期間結識日本友人，後為合作關係。
2008	官方網站上線	以米果先生為主要經營者米力遠赴美國留學，就讀於 <b>University of Virginia</b> (維吉尼亞大學)行銷管理。
2012	入櫃於台中新光三越實體店面	
2015	入櫃於台中中友百貨實體櫃與台中大遠百實體櫃	
	開拓印尼、馬來西亞市場	
2018	台北京站設立實體櫃位、台北松菸邀約設立專門櫃	米力與米琦玲聯合接手，進行品牌再造等多項革新，把新技術融合於舊產業。將美式風格帶入品牌迎合年輕人口味。
2020	於台北、台南開設直營專賣店	
	改名註冊為「黑糖啵啵爆米花專賣店」	
2021	走入電商新時代，創立線上商城	