

類 科：技藝（選試木竹器）

科 目：產品設計實務（木竹器）

考試時間：6小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

題目：木竹炊具設計製作

設計與製作說明：（本題需於答案卷上以 **HB** 鉛筆不按比例方式，徒手或以儀器繪圖表現所設計之原創圖形與結構，並與實際製作完成之作品雷同。）

民以食為天，飲食文化是人類群體創造的結晶，亦即，物質文明和精神文明的總和。飲食文化乃指在一個特定地區內生活的群體所共享的信念、價值觀、儀式、風俗習慣及語言等。其是在探討一個族群最重要的媒介。飲食文化的變遷過程，不僅展現人類生活方式與型態的變化，更蘊涵了社會、經濟與文化的意涵。從烹調技巧的演進，可以一窺人類歷史的進步，從餐飲文化的認知，可以窺見社會興衰的現象。現今藉由尋找及瞭解飲食文化之特性，可挖掘潛藏於其中的內涵與意義，如何為過去及今日飲食風貌做一創新地呈現。抑是，如何選擇一適當的炊具來滿足每日所帶來的喜悅，為目前重要的課題。

基於上述，請依考試單位所提供之素材（木材與竹材）設計一創新之炊具，並依規定自備木竹手工具完成之，設計與製作規範如下：

1. 請於答案卷上以 **HB** 鉛筆設計繪圖完成後再進行炊具製作（請依程序規定）。
2. 木竹材料設計之比例與份量不拘（請依個人原創概念執行之）。
3. 請依規定準備之木竹手工具加工製作，考試中工具不得相互借用。
4. 本炊具產品設計製作，需含造形、美感、機能、人因及實用功能等因素。
5. 本木竹炊具需以鉋、鋸、鑿、鑽、切、磨、劈、劃、修、插等相關技術加工之。
6. 請依所提供之木竹材料大小尺寸範圍內，自定精密尺寸加工之。
7. 本完成之炊具作品不需上顏色或油漆，並請保持素材之材質，如木紋路與竹青等。

評分標準：

1. 原創設計圖（20分）
2. 作品加工技術（30分）
3. 作品精密度（20分）
4. 作品整潔度（10分）
5. 作品完整度（20分）