

**國立臺中文華高級中學 104 學年度第一次教師甄選  
家政科專業知能試題本**

測驗說明：

本試題分為三部分：單一選擇題、填充題與問答題。

單一選擇題部分：每題 2 分，共 15 題 30 分。

填充題部分：每格 2 分，共 15 格 30 分。

問答題部分：每題 10-15 分，共 3 題 40 分。

題目共 5 頁，請依序於答案本上作答，並清楚標明題號，不需抄題。

**一、單選題(共 30 分)**

1. 下列關於抗氧化劑的敘述，何者為非？
  - (1) 主要是阻止或延緩食品氧化的過程，避免食物變質。
  - (2) 維他命 E 或 C 是屬於天然的抗氧化劑。
  - (3) 可防止微生物及黴菌對食品侵蝕，造成食物變質。
  - (4) 抗氧化劑常添加在泡麵、食用油及口香糖中。
  
2. 有關「家庭暴力防治法」的防治對象敘述，何者為非？
  - (1) 配偶或前配偶。
  - (2) 現為或曾為直系血親或直系姻親。
  - (3) 現為或曾為三親等以內之旁系血親或旁系姻親。
  - (4) 現有或曾有同居關係、家長家屬或家屬間關係者。
  
3. 在人類、家畜、家禽類的腸胃道都有分佈，容易污染肉類及雞蛋，造成食物中毒的可能原因為 (1) 腸炎弧菌 (2) 沙門氏菌 (3) 金黃色葡萄球菌 (4) 肉毒桿菌
  
4. 下列有關各種纖維的敘述，何者為非？
  - (1) 亞克力纖維 (Acrylic) 是模仿羊毛特性所發明的人造纖維，所以在外觀的視覺、觸覺都很像羊毛，且保暖性及保溼性較羊毛佳。
  - (2) 蠶絲通風透氣吸汗，觸感光滑，遇水容易變脆，宜採用乾洗。
  - (3) T/C 混紡 (Tetoron/Cotton) 兼具部份透氣吸汗及易洗快乾特性，且適用各種洗劑。
  - (4) 尼龍 (Nylon) 化學纖維，防風，易洗快乾，不易皺。

5. 下列有關基本縫法的敘述，何者有誤？
- (1) 回針縫常用於口袋、拉鍊的縫合，具有車逢的效果。
  - (2) 斜針縫常用在褲管、裙擺、摺邊脫線時的縫法，又稱為千鳥縫。
  - (3) 毛邊縫可以讓布的邊緣不易毛邊，兼有固定與裝飾的效果，常用於布邊或貼布繡。
  - (4) 藏針縫是指沒有辦法從背面縫合時，藏針縫可以從正面縫合卻看不到縫線，常用於填充物開口的縫合。
6. 草間彌生這位藝術家最善用的經典圖案，運用在服裝上，最符合哪一個設計原則？
- (1) 比例 (2) 平衡 (3) 強調 (4) 律動
7. 學習多元飲食文化時，有關西餐禮儀的敘述，何者錯誤？
- (1) 進入西餐廳應等候侍者帶位。
  - (2) 水杯應取用左手邊的杯子。
  - (3) 麵包可以用手拿取。
  - (4) 用餐完畢應把刀叉平行至於餐盤上。
8. 近年爆發多起環毒食安事件，為了引導學生學習相關正確知識，可以善用哪一個國家研究機構網頁，增加學生知識並結合生活議題的應用？
- (1) 國家教育研究院 (2) 中央研究院 (3) 國家科學委員會 (4) 國家環境毒物研究中心
9. 以下何者不屬於綠建築九大指標？
- (1) 基地保水指標 (2) 動線流暢指標 (3) 綠化量指標 (4) 生物多樣性指標
10. 關於「消費者保護法」下列敘述何者**錯誤**？
- (1) 為了保護消費者權益，促進國民消費生活安全，提昇國民消費生活品質，特制定本法。
  - (2) 企業經營者在定型化契約中應本持平等互惠的原則，若條款有疑慮時，應以有利於消費者之解釋。
  - (3) 縣市政府應置消費者保護官若干名，其任用及職掌，由行政院定之。
  - (4) 消費者保護團體應以財團法人為限。
11. 選出**正確**的起司食品與製作敘述。
- (1) Pizza 起源於義大利，著名的瑪格莉特披薩即是加了番茄、羅勒與 Monterey 起司，Pizza 麵糰加入酵母發酵後，始有膨鬆口感。
  - (2) Parmesan 起司屬於硬質起司，乾燥時間是所有起司中最久的，食用時常磨成粉加在義大利麵中，被起司喜愛者稱為起司之王。
  - (3) 提拉米蘇中，常會用到 Mozzarella 起司，且食譜製作時蛋並不加熱，因此需叮嚀同學

注意衛生。

(4) 起司蛋糕所使用的為 Cream 起司，且常利用水浴法烘烤，使蛋糕表面與邊緣柔嫩，縮短烘烤時間。

12. 下列有關食安重大事件與食品添加物的敘述，請選出**錯誤**選項。

(1) 食品用碳酸鎂添加入胡椒鹽、咖哩粉中目的是為了防止粉末吸濕結塊，廠商使用工業用碳酸鎂，其雜質與重金屬皆可能傷害人體。

(2) 塑化劑是起雲劑的一種，為合法食品添加物，主要功能為增加飲料與其他產品中的白霧感及濃稠感，廠商違法過量添加，產生致癌危險。

(3) 粉圓、芋圓等澱粉類製品，添加順丁烯二酸，可使產品不受澱粉糊化之老化影響，即使冰過一樣 Q 彈。

(4) 大統油品中將便宜的油加入銅葉綠素，是為了著色用，使油品呈現橄欖綠色偽裝成橄欖油售出。

13. 麵粉、糖、蛋、鹽為烘培上常用的材料，請選出**錯誤**的敘述。

(1) 冷藏的全蛋較常溫全蛋更易打發，因此打發全蛋無須退冰。

(2) 大部分的中式點心都使用中筋麵粉。

(3) 全蛋較蛋白不易打發，是因為蛋黃中含有油脂的關係。

(4) 黑糖中的營養素、礦物質是最多的。

14. 選出關於米食的**錯誤**敘述。

(1) 粽子、油飯傳統用秈糯米製成；湯圓、麻糬則用粳糯米，前者保留了米粒的形狀口感略硬，後者軟黏 Q 彈。

(2) 傳統用在來米來做米粉、米苔目、蘿蔔糕、粿條、碗粿等。

(3) 糯米因其直鏈澱粉含量達 95%-100%，故煮熟後非常有黏性卻不易消化而脹氣。

(4) 米的發酵製品有米酒、米醋、甜酒釀。

15. 關於 Family resilience 的敘述，請選出**正確**的選項。

(1) 只有成功克服困境的家庭，才會產生。

(2) 當家庭出現危機與壓力時，所出現的適應歷程。

(3) 是一種與生俱來的能力。

(4) 家庭成員最終會達成相同的觀點、生活方式或認知，達成信念平衡。

## 二、填充題(共 30 分)

1. 何謂植物五辛？請列出三種 \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
2. Sternberg 的圓熟之愛的三元素為何？ \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
3. 請由低至高排列出(A)葵花油、(B)玄米油、(C)特級初榨橄欖油的發煙點。 \_\_\_\_\_
4. 麵粉依何種營養素含量高低來分為高筋、中筋、低筋麵粉？ \_\_\_\_\_
5. 為避免因刀、砧發生交叉污染，食材的前處理順序應為 \_\_\_\_\_  
(A) 蔬果類 (B) 雞鴨肉 (C) 蛋類 (D) 乾貨類 (E) 海鮮類 (F) 牛羊肉
6. 房屋裝潢中，尤其是木作、夾板、家具常會使用 \_\_\_\_\_，但其刺激性高易造成皮膚過敏、肝炎、肺炎、腎臟損害。  
因其緩慢揮發的特性，散逸期長達 3-15 年且無根除的方式，其中噴散\_\_\_\_\_原理相同於空氣清淨機，也比噴灑除甲醛劑較不會有二次汙染。
7. 手搖飲料中，甜味通常由\_\_\_\_\_提供，因其製作成本低甜度高而取代蔗糖，但在健康上有造成肥胖的疑慮。
8. 手縫中\_\_\_\_\_縫法與縫紉機車縫相同，而縫紉機則是靠上線與放在\_\_\_\_\_中的下線交錯而成。
9. 橄欖油是國人近年來因考量健康因素而喜愛的油品之一，下列橄欖油品請依照品質等級由高至低排序。 \_\_\_\_\_意即將 ABCD 四支油品依照品質等級由高至低排序。

