

九十二學年度技術校院四年制與專科學校二年制
統 一 入 學 測 驗 試 題

准考證號碼：□□□□□□□□

(請考生自行填寫)

專業科目(二)

家 政 類

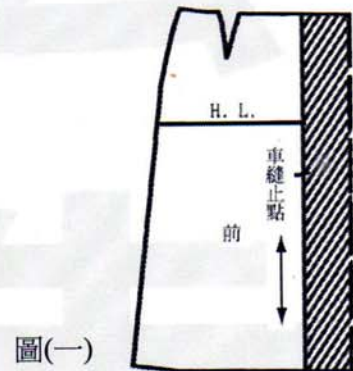
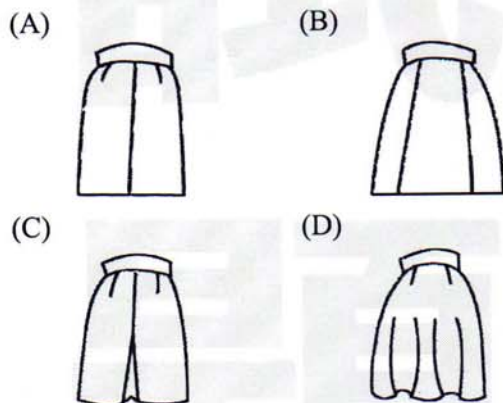
家事技藝(縫紉、手工藝、烹飪)

【注 意 事 項】

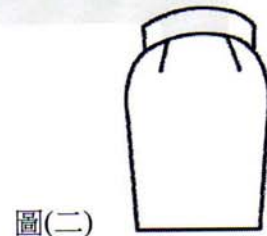
1. 請先核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 本試題共 50 題，每題 2 分，共 100 分，請依題號順序作答。
3. 本試題均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑。答錯不倒扣。
4. 請在試題首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。

- 麗玲縫製一條喇叭褲，她在裁剪前採用先縮水再以高溫整燙 (熨斗溫度約 $160^{\circ}\text{C} \sim 170^{\circ}\text{C}$) 的方式處理布料，請問這條喇叭褲用的是下列何種布料？
(A) 人造纖維織品 (B) 絲織品 (C) 毛織品 (D) 棉麻織品
- 以下有關針、線的敘述，何者正確？
(A) 9 號車針比 14 號的粗 (B) 80 號棉車線比 100 號的粗
(C) 6 號手縫針比 9 號的細 (D) 30 號棉車線常用來做記號線釘、假縫
- 經常用手以強拉布料的方式取出所縫製的衣料，易使縫紉機產生下列哪一種故障狀況？
(A) 斷針 (B) 絞線 (C) 跳針 (D) 空轉

4. 配合圖(一)裙子前片製圖，選出適當的款式圖：



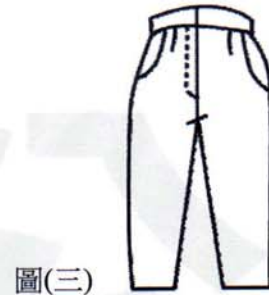
5. 圖(二)為一款左脇邊開拉鍊、以中等厚度毛織品製作的窄裙，以下有關其正式縫合步驟的敘述，何者錯誤？
- (A) 於拉鍊開口縫合處粘上布襯
(B) 以八字縫固定下襬
(C) 尖褶車縫完成後，將線拉長至約 5 公分打結
(D) 拉鍊頂點須低於腰圍線約 0.7 公分的位置



6. 以腰圍 72 公分製圖一件腰部不加任何褶份，且裙腰帶不加鬆緊帶之正圓裙型的圓裙，其製圖半徑應約為：
(A) 9.5 公分 (B) 10.5 公分 (C) 11.5 公分 (D) 12.5 公分
7. 有關繪製標準體型基本型長褲的平面圖，下列敘述何者錯誤？
(A) 前片的畫法是依據後片重疊畫出，再將股上移出約 4~5 公分
(B) 股上後中心傾倒後的尺寸愈大，褲檔圍就愈長
(C) 將股下尺寸二等分，再往上 4 公分為膝蓋線的位置
(D) 依臀圍、股上、腰長、褲長的尺寸畫基本線

8. 有關圖(三)女裝褲縫製敘述如下：①製作口袋 ②縫合前後片脇邊線 ③車縫前後片尖褶 ④車縫內側股下線 ⑤左、右褲管套在一起車縫股上線至拉鍊止點。下列何者為其正確的縫製順序？

- (A) ②→①→④→③→⑤
 (B) ④→②→①→③→⑤
 (C) ②→④→①→⑤→③
 (D) ③→①→②→④→⑤



圖(三)

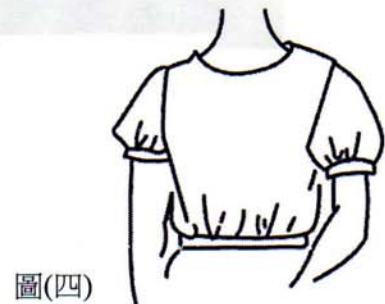
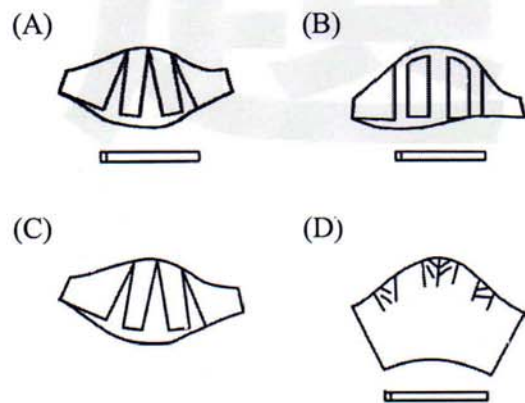
9. 何小姐試穿基本型長褲時，在前後股下（褲襠內）產生像被拉進去一般的牽吊皺紋。請問她是屬於下列何種體型？

- (A) O 型腿 (B) 臀部特別凸出 (C) 身體厚度大 (D) 大腿部豐滿硬挺

10. 在設計工作服時，下列選項何者正確？

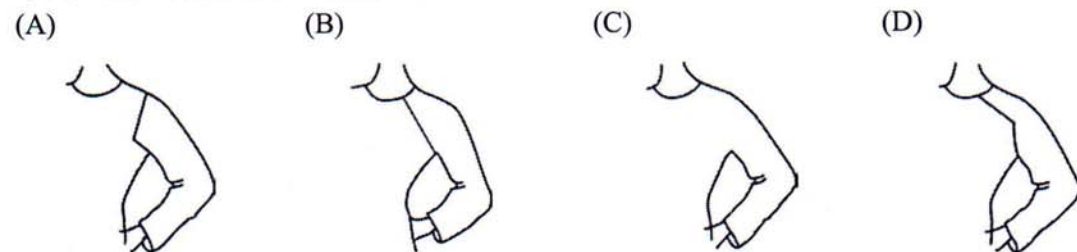
- (A) 圍裙宜採用化學纖維與棉混紡的布料縫製
 (B) 設計應以美觀為主、不需考慮機能性
 (C) 各式工作服均應選用低彩度、低明度的色彩
 (D) 款式設計以複雜、不易穿脫為原則

11. 配合圖(四)袖型，選擇適當的裁剪圖：



圖(四)

12. 下列四圖，何者為肩章型剪接連袖？



13. 如圖(五)所示，製圖上的符號是指：

- (A) 熨斗熨燙方向
- (B) 尖褶符號
- (C) 裁線重疊符號
- (D) 摺疊而剪開



14. 有關人體各部位量身法的敘述，以下何者錯誤？

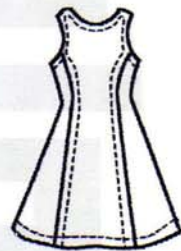
- (A) 背肩寬為左、右 S.P. 之間的寬度，量時須經過 B.N.P.
- (B) 腰長為測量自 W.L. 至 H.L. 之間的長度
- (C) 前身長 (前長) 為自 S.P. 經過 B.P. 垂直量至 W.L. 的尺寸
- (D) 臂根圍為經過 S.P. 與前後腋點，環繞手臂根部測量一圈的尺寸

15. 下列有關領子縫製法的敘述，何者正確？

- (A) 縫製圓形領口，貼邊與衣身接合時，領口處縫份應修成 1.5 公分且不需剪牙口
- (B) 以薄布料製作的荷葉領外圍常以細拷邊或三捲車縫處理
- (C) 有領台襯衫領之上領片的裝飾線，是將上領片夾於表、裏領台之間車縫好後，再壓縫
- (D) 蝴蝶結領的上領縫合止點位置是在前中心

16. 圖(六)為一款衣襠裝飾線寬為 2 公分、以灯芯絨製作的背心裙，以下相關敘述，何者正確？

- (A) 衣襠縫份應留 5~6 公分
- (B) 為使成品光澤一致，裁剪時每一裁片應互相交叉、倒置排列
- (C) 縫製貼邊時，接縫處應比表布縮入 0.1~0.2 公分
- (D) 車縫帕尼爾線後，兩側的縫份均應倒向不壓裝飾線處



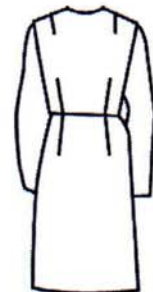
圖(六)

17. 下列有關車縫的敘述，何者正確？

- (A) 布釦環是以直布紋的布製作而成
- (B) 透明衣料洋裝的脇邊線以袋縫車縫法處理
- (C) 車縫向內彎曲的弧度緞邊時，斜布條應以縮縫處理
- (D) 三摺車縫祇適用於天然纖維的袖口和下襠

18. 圖(七)為一基本型衣連裙後衣身款式圖，方同學穿上此款服裝於領圍 S.N.P. 處產生牽吊皺紋，且出現由脇邊朝向肩胛骨的斜皺紋及在袖襠有鬆弛的皺紋，請問方同學是屬於下列哪一種體型？

- (A) 肩胛骨凸出、頸部粗厚體型
- (B) 肩胛骨平坦的挺身體型
- (C) 聳肩體型
- (D) 斜肩體型



圖(七)

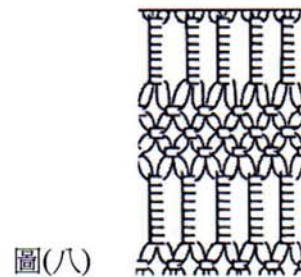
19. 下列有關以通草紙製作梅花的敘述，何者正確？
 (A) 成品的質地堅韌耐久 (B) 成品的紙面粗糙且凹凸不平
 (C) 製作前應先以熱水浸泡通草紙 (D) 以普通染紙花用的鹽基性染料染色
20. 以府綢、緞、漆布、薄絹、20 號與 30 號的鐵絲製作玫瑰花，下列相關敘述，何者錯誤？
 (A) 以斜紋裁剪府綢製作花瓣
 (B) 30 號鐵絲比 20 號的粗，粘貼於葉子背面
 (C) 大、中花瓣以折邊燙熨燙花邊成反捲形狀
 (D) 花瓣用浸透液浸濕，由基部開始染色

21. 右下甲、乙、丙、丁四圖為鈎針法的符號，下列相關選項，何者正確？
 (A) 甲為短針環針
 (B) 乙為鎖針
 (C) 丙為交叉針
 (D) 丁為十字長針



22. 下列有關棒針「一針鬆緊針起針法」的敘述，何者正確？
 (A) 起針針數必須是偶數
 (B) 為二上二下的起針方法
 (C) 編織成品的伸縮性很小
 (D) 在線頭須預留編織物寬度一倍的長度
23. 有關蠟染的製作方法敘述如下：①繪圖 ②染色 ③固色處理 ④蓋蠟 ⑤脫蠟 ⑥裂紋 ⑦布料去漿處理 ⑧蒸熱處理。下列哪一選項為其正確的製作過程？
 (A) ①→②→④→⑥→⑤→⑧→⑦→③ (B) ②→⑦→①→④→⑥→⑤→③→⑧
 (C) ①→②→③→⑦→④→⑤→⑧→⑥ (D) ⑦→①→④→⑥→②→⑤→⑧→③
24. 在絞染技法中，下列哪一選項為用手抓住菊花結底部，再用另一食指把頂部中心指壓至底部直到另一端，然後用棉線把底部綁緊紮結的綁紮法？
 (A) 條紋綁法 (B) 同心圓綁法 (C) 菊花綁法 (D) 聚摺綁法
25. 下列有關拼布工藝的敘述，何者錯誤？
 (A) 依紙型所裁剪的布片，各部份都不需預留縫份
 (B) 為一種廢物利用的方法
 (C) 可以利用縫製衣服剩餘的碎布製作
 (D) 布片的拼接可以採用手縫、車縫的方式處理

26. 圖(八)是使用哪兩種西洋結組合編結而成？
 (A) 花式平結與菱形雙套結
 (B) 水平雙套結與平結
 (C) 水平雙套結與垂直雙套結
 (D) 連續左上單平結與交錯平結



圖(八)

27. 下列關於中國結編結法的敘述，何者正確？
- (A) 鈕釦結又稱方結 (B) 團錦結又稱花瓣結
(C) 吉祥結又稱八圈結 (D) 萬字結又稱十字結

28. 圖(九)之飾品係由中國結編結而成，下列何者是該飾品所未採用的編結？
- (A) 藻井結
(B) 鈕扣結
(C) 雙錢結
(D) 雙聯結



29. 有關皮革工藝的敘述，下列何者正確？
- (A) 欲在皮雕圖形凸起處染色，宜使用描染法
(B) 雕刻刀刻劃的深度應為皮革厚度的 1/2 至 1/3 為宜
(C) 旋轉雕刻刀的旋轉角度只有 60 度
(D) 牛皮的特徵為表面有三個毛孔集成一組
30. 一塊皮革面積為 10 才，以內銷的計算方法應等於多少平方英吋？
- (A) 60 (B) 80 (C) 100 (D) 150
31. 下列關於鞣皮的方法，何者正確？
- (A) 丹寧酸鞣又稱酒鞣 (B) 鉻鞣是使用鹽基性硫酸鉻鞣成的
(C) 丹寧酸鞣的皮革類似青色陶土 (D) 白鞣是將革的顏色加工為黃色的方法
32. 下列何者非西洋刺繡的種類？
- (A) 十字繡 (B) 貼布繡 (C) 剪孔繡 (D) 京繡
33. 微波爐烹調是現代廚房的寵兒，下列相關敘述，何者錯誤？
- (A) 可節省換洗鍋具之時間及清潔劑的使用
(B) 水份含量越高的食材，烹煮時間越短
(C) 可使用於解凍、復熱、烹煮
(D) 可使用金屬容器
34. 下列哪一種食材，是以黃豆為原料製作而成？
- (A) 千張 (B) 拷麩 (C) 扁尖 (D) 燕皮
35. 下列四組同類同量菜單設計，烹飪時油脂吸收量，如由高而低排列，其排序應為：
- ① 醉雞、蛤蜊蒸蛋、廣東泡菜、小米粥
② 貴妃雞、叉燒滑蛋、蒜炒菠菜、油飯
③ 高麗雞肉條、紹子烘蛋、乾煸四季豆、廣州炒麵
④ 金華玉樹雞、蝦仁炒蛋、四色燴蔬、炒飯
- (A) ①②④③ (B) ④③②① (C) ③②④① (D) ②③④①
36. 有關「感染型食物中毒」的描述，下列何者非其特徵？
- (A) 利用加熱方法通常可以滅菌 (B) 症狀通常會引起發燒
(C) 腸炎弧菌、沙門氏菌屬之 (D) 症狀通常為神經麻痺

37. 川菜著重調味，下列哪一道菜餚並非屬四川菜系？
 (A) 家常茄段 (B) 棒棒雞 (C) 五味九孔 (D) 紅油抄手
38. 傳統的「叫化雞」，今屬精緻菜餚，外塑以泥雕之後，會以何種烹調法處理至熟？
 (A) 焗 (B) 煨 (C) 烤 (D) 烘
39. 有關各類米飯的烹煮，下列敘述，何者正確？
 (A) 一碗蓬萊米約煮成一碗飯
 (B) 在來米煮飯的吸水性最低
 (C) 一杯長糯米烹煮油飯只需加水 2/3 杯
 (D) 六口人吃乾飯，約需煮 300 公克蓬萊米
40. 下列有關黃麴毒素的敘述，何者錯誤？
 (A) 屬於細菌毒素 (B) 對於人體的影響多在肝臟
 (C) 高溫下不易破壞 (D) 花生、玉米等穀物易遭受污染
41. 依食品衛生法規規定，下列敘述何者錯誤？
 (A) 餐飲從業人員接受體檢至少每年一次
 (B) 廚房內工作檯面採光應有 200 燭光
 (C) 氯液殺菌法之游離餘氯濃度不得低於百萬分之 200 ppm
 (D) 熱藏食品中心溫度為 60°C 以上，冷凍食品為 -18°C 以下
42. 蛋具有多樣特性，為烹飪上不可缺少的輔助材料，下列相關敘述，何者正確？
 (A) 蛋黃醬是利用蛋的可塑性 (B) 蒸烤布丁是利用蛋的凝結性
 (C) 清湯是利用蛋白的起泡性 (D) 蛋糕是利用蛋的澄清性
43. 中國菜講究切配技術，以「酸菜牛肉絲」為例，下列敘述，何者正確？
 (A) 通常名稱寫於上者為主材料，酸菜量應多於牛肉量
 (B) 主副材料形狀力求一致，但副材料應稍小於主材料
 (C) 右手持用臥(平)刀法時，左手手指應彎曲立起，使刀口不易傷到手
 (D) 先以臥(平)刀法切成薄片，再以直刀法鋤切成絲
44. 廣東菜又稱「粵菜」，分三大派系，下列相關敘述，何者正確？
 (A) 潮州菜又稱客家菜，重油、味鹹，具鄉土氣息
 (B) 東江菜考究刀工、盤飾，講求原味，以湯、淡、甜、慢見長
 (C) 俗話說「吃在香港」，港式點心為粵菜主流
 (D) 粵菜共同點為鮮、嫩、爽、滑
45. 有關廚房的安全問題，下列敘述，何者錯誤？
 (A) 油脂燃燒起火，可蓋上鍋蓋，以隔絕空氣
 (B) 泡沫滅火器不宜使用於電器火災
 (C) 遭受大面積燙傷，其急救步驟為：沖、泡、脫、蓋、送
 (D) 火災時，濃煙對人體的危害極大，應放低身體逃生

【背面尚有試題】

46. 綠色蔬菜所含葉綠素，在哪一種情況下，顏色穩定度最低？
(A) 加檸檬汁 (B) 加鹽 (C) 水中川燙 (D) 加少量小蘇打
47. 下列中式麵食皆以三杯中筋麵粉製作，下列和麵時的加水量，何者正確？
(A) 蔥油餅(燙麵)：3/2 杯 (B) 水餃皮(冷水麵)：3/2 杯
(C) 豆沙鍋餅(麵糊)：3/2 杯 (D) 豆沙包(發麵)：3/2 杯
48. 製作雞茸、蝦漿為餡料時，為增加滋味油潤感，添加豬的何種脂肪最適宜？
(A) 網油 (B) 板油 (C) 五花肉 (D) 豬背脂
49. 菜餚的裝盤技巧，影響觀感，下列有關裝盤的敘述，何者正確？
(A) 盛裝份量以 60% 為宜 (B) 整條、整隻的材料適用脫入法裝盤
(C) 全魚以圓盤盛裝 (D) 盤飾宜佔較大面積
50. 傳統中餐所使用的「三冬」，指的是哪三種食材？
(A) 冬筍、冬菇、冬菜 (B) 冬瓜、冬菇、冬蟲夏草
(C) 冬筍、冬瓜、冬菜 (D) 冬筍、冬蟲夏草、冬菜

【以下空白】