

九十六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)

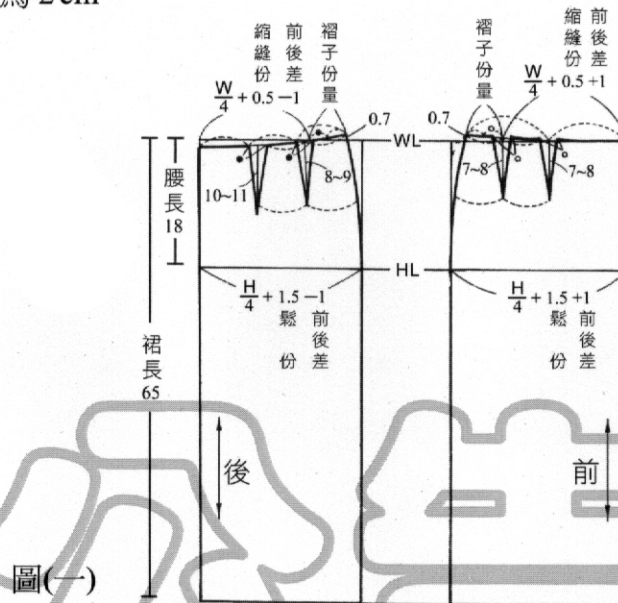
家政類

家事技藝(縫紉、手工藝、烹飪)

【注意事項】

1. 請核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 請檢查答案卡、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3. 本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷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。

- 配合圖(一)裙子前後片之製圖，下列敘述何者正確？
 - 量身時，腰長是由後中心腰圍線量到臀圍線的尺寸
 - 裙子製作時腰圍需縮縫 1 cm
 - 裙子完成時臀圍之鬆份為 6 cm
 - 臀圍之前後差為 2 cm

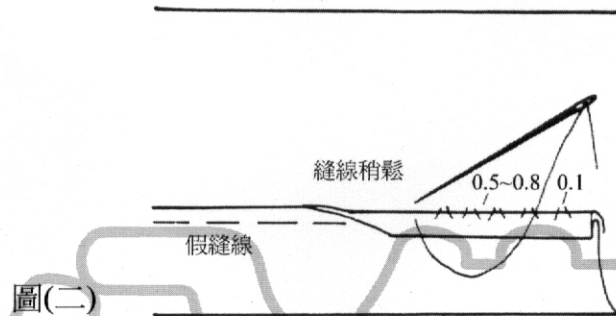


- 縫製女裝褲前需進行整燙，下列整燙法何者正確？
 - 後片膝蓋位置需縮燙
 - 脇側在腰骨附近需縮燙
 - 後股上與上部需縮燙
 - 前片膝蓋位置需縮燙
- 在婦女服裝之形態別分類中，上下組合裝的布料或花樣可以不同，下裝可以搭配裙子或褲子之具調和的套裝組合，此名稱爲下列何者？
 - suit
 - two-piece dress
 - pantaloons
 - separates
- 小黃到布莊買布，她買了 5 尺寬幅的布料 3m60cm，其 1 碼布價格爲 147 元。請問小黃需支付多少錢？
 - 792 元
 - 529 元
 - 588 元
 - 535 元
- 選購布料時，店員推薦小瑛選購斜紋布製作套裝。請問下列何者爲斜紋織之布料？
 - 軋別丁 (gabardine)
 - 絲緞 (satin)
 - 牛津布 (oxford)
 - 水手布 (chambray)
- 有關基本縫之敘述，下列何者不正確？
 - 車縫萊卡 (Lycra) 布料時使用市售棉車線縫製，可車出漂亮的針眼
 - 自行製作包釦時，需準備的布料大小爲釦子直徑 $\times 2$
 - 所謂八字縫，又稱刺縫，是使用於縫製西裝領時固定裡領與襯布用
 - 領摺線及領子外圍固定位置時使用捲疏縫


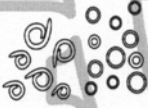










7. 有關工業式縫紉機之敘述，下列何者不正確？
- (A) 梭殼張力調整用螺絲，向左是調鬆
 (B) 針距調節器，往右旋轉數字愈小，針眼愈密
 (C) 捲底線時車線穿入導線孔，以捲八分滿為適中
 (D) 車縫前先用一片布料做針眼鬆緊測試

8. 依圖(二)之基本手縫法，下列何者是正確名稱？

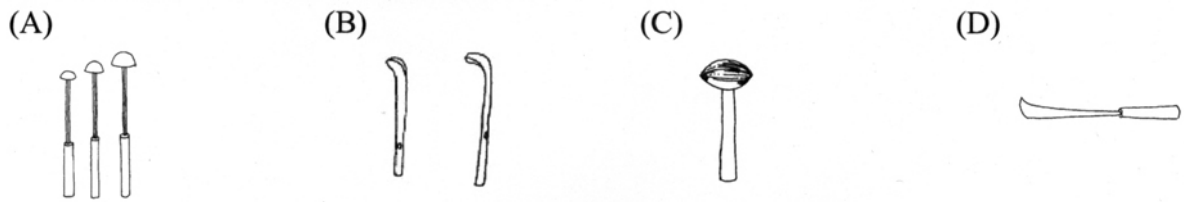
- (A) 八字縫 (B) 藏針縫 (C) 略交叉縫 (D) 斜針縫



9. 裙子之裁剪縫製過程中，下列敘述何者正確？
- (A) 以雙幅布排版裁剪半圓裙時，其前後中心取直布紋，展開的波浪較平均美觀
 (B) 製作裙腰帶時，腰圍：60cm，持出：3cm，縫份兩端各1cm，腰帶布則需剪68cm長
 (C) 製作八片裙時，W.L.及H.L.之製圖方式為利用W及H的尺寸各加縮份或寬鬆份後除以八，以同一版片裁布八塊縫製而成
 (D) 半窄裙之後中心車縫隱形拉鍊時，其隱形拉鍊尺寸與一般拉鍊同長
10. 有關女裝褲製圖及縫製之敘述，下列何者不正確？
- (A) K.L.是取決於股上線至足踝間長度的二分之一位置
 (B) 前中心開拉鍊時，以裙鉤固定之腰帶，其持出是車縫在完成品的左片
 (C) 製圖百慕達褲時，其褲管反摺份為完成尺寸寬的兩倍，製圖位置在股下之下延伸
 (D) 股下尺寸 = 褲長 - 股上尺寸
11. 女裝量身時，下列敘述何者正確？
- (A) 肩袖長是由S.P. → 手腕 (B) 褲長是由後中心腰圍線 → 外踝點
 (C) 股上是由腰圍線 → 臀圍線 (D) 前長是由S.N.P. → B.P. → W.L.
12. 下列有關女裝袖子縫製之敘述，何者正確？
- (A) 製作主教袖時，袖口抽細褶或打活褶，其實際袖長 = 袖長 - 袖口布寬
 (B) 製作蓬袖時，袖山所抽細褶止點應分散在前後片衣身之袖襠S.P.下6cm處
 (C) 襯衫前立式袖開叉是開在袖子的前片
 (D) 製作長袖時，與袖口布縫合處取兩個單褶褶向前片
13. 下列何者不屬於常見的短袖型連袖？
- (A) 披肩袖 (B) 法國袖 (C) 落肩袖 (D) 蓋形袖

14. 下列有關女裝領子之敘述，何者正確？
(A) 縫製領台式襯衫領時，領台上不需開釦洞
(B) 縫製領台式襯衫領時，領台上之釦洞需直開
(C) 縫製領台式襯衫領時，領台上之釦洞需橫開
(D) 縫製領台式襯衫領時，領台上之釦洞開在前中心線上
15. 下列有關 panel line 背心裙，其後中心車縫隱形拉鍊、脇邊有脇口袋之敘述，何者不正確？
(A) 脇口袋直接使用裡布當袋布，後片袋布正面袋口處不需使用衣身布當貼邊
(B) 製作前片脇口袋時，口袋口反面縫份處需貼一公分之紙襯
(C) panel line 的縫份倒向是在要壓裝飾線處
(D) 在 panel line 處，前後貼邊的紙型需併合
16. 下列有關衣連裙補正的敘述，何者不正確？
(A) 聳肩體型者在前後衣身領口至肩線附近會呈現橫形皺紋
(B) 斜肩體型者在前後衣身袖襖處產生斜下向的皺紋
(C) 肩胛骨平坦的挺身體型者，在後上身出現皺紋
(D) 補正以左衣身為主，若左右體型不對稱時，也要做右衣身之補正
17. 下列有關女裝縫製之敘述，何者不正確？
(A) 襯衫前襟布取 2.5 公分完成寬時，其釦洞開直的
(B) 半開襟式前襟製作時，左右襟布固定車縫後，於前中心線剪開至開口止點
(C) 翻領半開襟製作時，易毛邊之布料需於開襟下方處加貼力布
(D) 襯衫前開口製作時，前襟布反面需貼襯
18. 棒針編織時，使用下列何種工具進行交叉編織？
(A)  (B)  (C)  (D) 
19. 在鉤針編織法中，下列何者是棗形針的針法？
(A)  (B)  (C)  (D) 
20. 染色花製作時，對於葉子的組合法，下列何者稱為對生？
(A)  (B)  (C)  (D) 

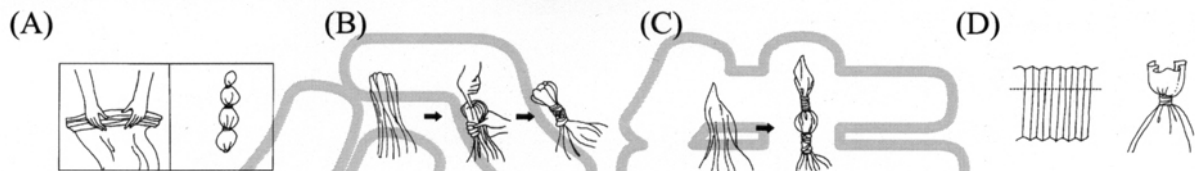
21. 製作染色花時，下列何者是其燙花器？



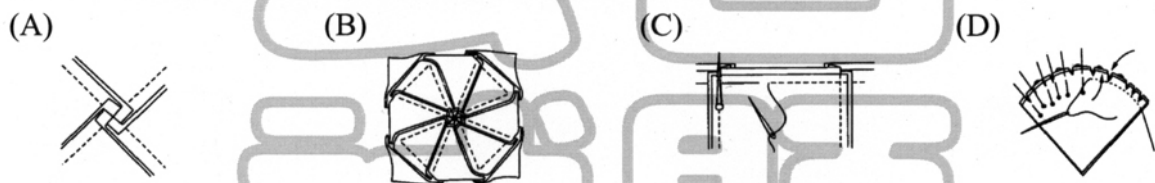
22. 皮雕工藝之印花工具中，下列何者是使用在刻線外側輕打，以使圖案浮現之工具？



23. 絞染基本綁法技法中，下列何者為菊花綁法？



24. 拼布工藝縫製方法中，下列何者稱為分叉倒向？



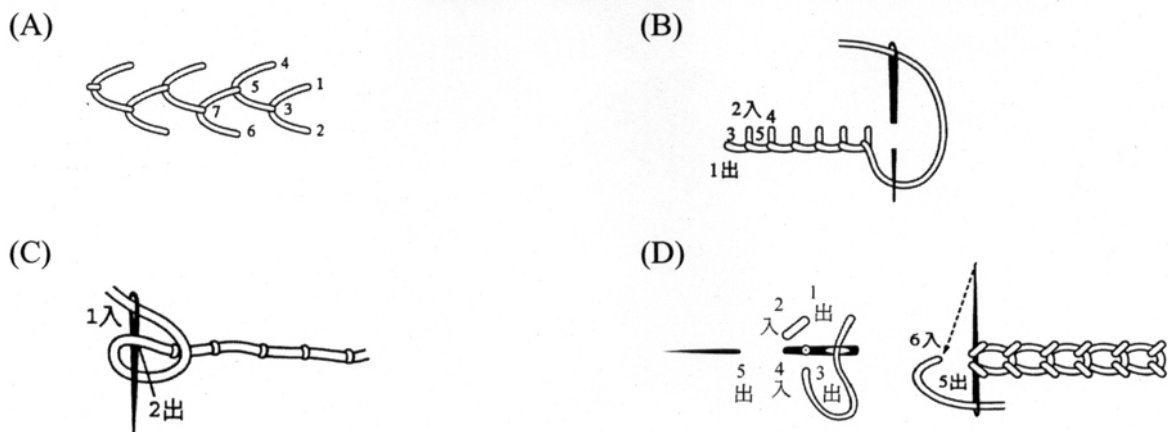
25. 下列哪一種皮雕染色法，是在雕刻的凹陷部分將染料塗入，以造成陰影的染色方法？

(A) 油質染法 (B) 擦染法 (C) 刷染法 (D) 描染法

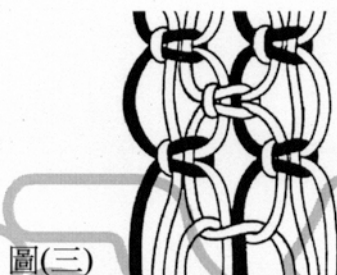
26. 中國有名的刺繡，大部分是將絲線繡在下列哪一種布料上？

(A) 棉麻 (B) 綢緞 (C) 布紗 (D) 毛皮

27. 基本刺繡法中，下列哪一種是最基本的剪孔繡法，俗稱毛邊縫，又稱為釦眼繡？



28. 下列有關繡線使用應注意的事項，何者敘述不正確？
(A) 選擇光澤好，顏色堅牢之繡線 (B) No.25 繡線是 6 股合成一條線
(C) 繡線越粗，繡針號碼數越大 (D) 使用繡線長度一般是 50 公分
29. 中國結中的「繡球結」是由幾個酢漿草結組合而成？
(A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5
30. 下列何者為圖(三)的西洋結編結法？
(A) 交錯平結編結法 (B) 捲毛式平結編結法
(C) 一回半交錯平結編結法 (D) 花式平結編結法



31. 絹印網布影響印染品質，下列敘述何者正確？
(A) 天然蠶絲網布油墨流通性最佳 (B) 尼龍網布適合製作大網版
(C) 特多龍網布適合多色精密套色網版 (D) 金屬網布價格較低，適合一般印刷
32. 下列有關絹印材料偶氮鹽感光劑之敘述，何者正確？
(A) 感光後，絹版易發生老化現象無法長期保存
(B) 有毒性
(C) 以 5% 漂白水清洗感光版可再生
(D) 感光強，曝光時間短
33. 有關絹印技術的描述，下列何者不正確？
(A) 套色印刷有兩個以上絹版，先印淺色再印深色
(B) 布料印染前，須經皂煮處理，可使色彩滲透性均勻
(C) 顏料不溶於水，完全無染著力，需藉固著劑使附著布料纖維上
(D) 布料使用色糊染料印刷後，需經過蒸熱處理
34. 將食品放置於一般冷藏冰箱中，下列哪一組腐壞速度最快？
(A) 整禽、畜肉塊、雞蛋 (B) 蔬菜、水果、鮮奶
(C) 奶油、火腿、醃菜 (D) 海鮮、絞肉、內臟
35. 有關降低蔬菜農藥殘留的方法，下列敘述何者不正確？
(A) 先切割，再洗滌
(B) 選購經農政單位認證之安全蔬菜，如吉園圃
(C) 經川燙，再烹炒
(D) 以軟毛刷刷洗凹凸表面及附著之脂溶性農藥

36. 關於片刀法之「推刀批」，下列敘述何者不正確？
 (A) 手指按住食材 (B) 刀刃前段切入材料，往前推出
 (C) 刀身與砧板平行 (D) 適合切割柔軟有彈性之動物性食材
37. 有關甜麵醬於烹調上的應用，下列敘述何者正確？
 (A) 以麵粉為原料，經發酵而成之醬狀調味料
 (B) 需大火快炒，可避免結塊變黑苦
 (C) 加入大量水調和，才能突顯香氣
 (D) 為川菜「怪味雞」之重要調味料
38. 有關「燻」的烹調法，下列敘述何者不正確？
 (A) 生燻以肉嫩、形狀扁平食材為宜 (B) 燻料以糖、麵粉、茶葉為主
 (C) 煙小、火大使食物吸入燻香之味 (D) 燻物放涼再食用，風味更佳
39. 一般的油鍋起火，下列處置方式，何者不適宜？
 (A) 熄火，加冷油降溫 (B) 澆水滅火
 (C) 使用乾粉滅火器 (D) 濕毛巾覆蓋鍋蓋，再蓋緊油鍋
40. 有關處理冷菜中熟食的衛生原則，下列何者不適宜？
 (A) 手戴食品用乳膠手套 (B) 切割時，應使用切熟食砧板
 (C) 噴約 75% 酒精消毒雙手 (D) 材料燙熟後，以自來水沖涼
41. 為預防交叉污染，廚房作業區應加以分隔，下列敘述何者正確？
 (A) 清潔作業區位於水槽邊，進行洗滌、切割作業
 (B) 污染作業區位於爐台邊，進行醃漬、烹煮作業
 (C) 準清潔作業區位於上棚架或成品桌上，放置熟食盤及成品
 (D) 清潔作業區可放置切割熟食用的刀、砧板
42. 米類的特性不同，下列敘述何者正確？
 (A) 碗粿材料為在來米 (B) 胚芽米比精白米含較少維生素 B 群
 (C) 烹煮後的圓糯米比長糯米質地硬 (D) 製作日式壽司以糯米為主
43. 下列豬肉部位，何者較不適宜「燉煮、紅燒」烹調法？
 (A) 排骨肉 (B) 後腿肉 (C) 五花肉 (D) 大里肌肉
44. 煮湯打蛋花時，導致蛋花散開不成形，且湯變白濁之原因為何？
 (A) 湯溫過高 (B) 攪拌速度過慢 (C) 湯溫過低 (D) 蛋量太少
45. 有關烹飪裝盤技巧，下列敘述何者不正確？
 (A) 突顯主材料 (B) 盛裝約九分滿 (C) 形狀應美觀 (D) 選擇適當容器

【背面尚有試題】

46. 醬爆、溜、湯爆、糟溜、鍋塌、拔絲、高麗，為哪一個地方菜餚常用烹調法？
(A) 北平菜 (B) 四川菜 (C) 廣東菜 (D) 江浙菜
47. 對於著名麵點的配對，下列何者不正確？
(A) 馬拉糕 - 廣東 (B) 破酥包 - 上海 (C) 紅油抄手 - 四川 (D) 太陽餅 - 台中
48. 筵席菜餚份量的設計，宜供應每位進餐者幾公克淨重的材料？
(A) 200 (B) 500 (C) 800 (D) 1100
49. 請問「紅燒百頁結、酥炸響鈴、翡翠燴素雀、揚州干絲湯」之菜單組合，不符合下列哪一項設計原則？
(A) 食材多元化 (B) 烹調法多變化 (C) 味道多樣化 (D) 菜餚顏色多彩化
50. 下列上菜順序，何者正確？
(A) 頭菜應排在所有大菜後面 (B) 先熱菜，後冷菜
(C) 手碟應先準備於桌上 (D) 先糕點，後菜餚

【以下空白】

公告
試題