


新北市立高中職 102 學年度教師聯合甄選

家政科目試題

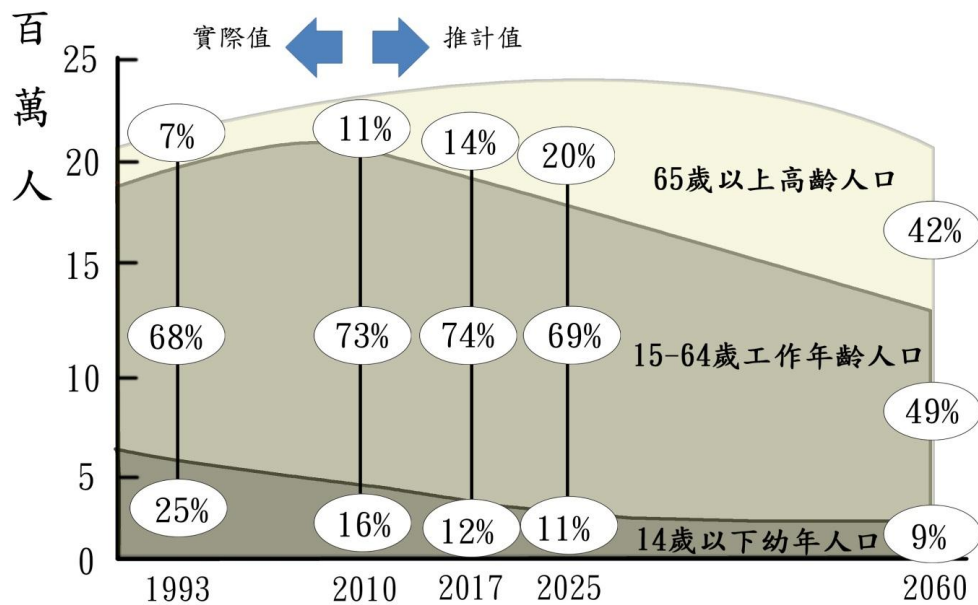
一、選擇題：(每題 2 分，共 30 題，共計 60 分)

- () 1.下列哪一種油脂的必需脂肪酸(essential fatty acid)含量最高？
(A)椰子油 (B)奶油 (C)橄欖油 (D)葵花油
- () 2.一碗乾飯相當於主食份量與熱量分別為：
(A) 2 份；150 大卡 (B) 4 份；280 大卡
(C) 2 份；280 大卡 (D) 4 份；220 大卡
- () 3.簡單糖類(simple sugars)建議攝取量，原則上攝取量以不超過總熱量多少比例為宜？
(A)5% (B) 10% (C) 15% (D)20%
- () 4.下列何者主要是因生食或食用未煮熟的海鮮而引起食物中毒？
(A)腸炎弧菌 (B)痢疾桿菌 (C)沙門氏菌 (D)仙人掌桿菌
- () 5.市售包裝食品營養標示其中「每日營養素攝取量之基準值」，熱量是以 2000 大卡為基準，而鈉的基準值為何？
(A) 1200 毫克鈉 (B) 2400 毫克食鹽
(C) 2400 毫克鈉 (D) 1200 毫克食鹽
- () 6.所謂的得舒(DASH)飲食是減少①的攝取，以控制②的飲食治療方法？
(A) ①糖 ②肥胖 (B) ①鈉 ②高血壓
(C) ①鉀 ②高血壓 (D) ①膽固醇 ②高脂血症
- () 7.高澱粉含量的食物原料經油炸、烘焙等高溫製備後，易產生下列何種物質？
(A)丙烯醯胺(acrylamide) (B)多氯聯苯(PCB)
(C)甲醛(formaldehyde) (D)亞硝胺(nitrosamines)
- () 8.下列關於海藻類食品製備的敘述，何者**錯誤**？
(A)洋菜不溶於冷水，但會吸水膨脹，可作為涼拌菜
(B)明膠富含海藻酸，適合用來做果凍
(C)加入酸性物質，洋菜較不易凝固
(D)海帶又稱昆布，表面的白粉是甘露糖醇(manitol)
- () 9.貢丸主要是以下列何者作為乳化劑，所製成的乳化型煉製品？
(A)卵磷脂 (B)單甘油酯 (C)鹽溶性蛋白質 (D)磷酸鹽
- () 10.下列哪一種乾燥方法所製造的即溶咖啡粉，最能保有原有的風味？
(A)噴霧乾燥 (B)日光乾燥 (C)薄膜乾燥 (D)冷凍乾燥

- ()11.下列關於焦糖化反應(caramelization)的敘述，何者**錯誤**？
(A)焦糖化反應的產物可作為醬色、著色劑
(B)在室溫下即可進行焦糖化反應
(C)焦糖化反應的產物與烘焙咖啡豆的香氣有關
(D)4-甲基咪唑(4-methylimidazole)是焦糖色素製程中所產生的衍生物
- ()12.人類長期攝取被何種物質污染的稻米、蔬果會導致全身性疼痛，故稱為痛痛症？
(A)鉛 (B)砷 (C)汞 (D)鎘
- ()13.一塊 20 公尺寬、20 公尺長的土地，換算成國人土地買賣常用的「坪」，下列何者最接近？
(A)120 坪 (B)200 坪 (C)220 坪 (D)300 坪
- ()14.我國服飾標示基準中  代表的意義為何？
(A)織品可在機器中水洗，最高水溫不超過攝氏60度
(B)織品可在機器中水洗，最高水溫不超過攝氏70度
(C)織品可在機器中水洗，最高水溫不超過攝氏80度
(D)織品可在機器中水洗，最高水溫不超過攝氏90度
- ()15.下列「dual income family」的描述何者最正確？
(A)專指夫妻任何一方有雙份工作的家庭
(B)專指夫妻雙方都是專業工作的家庭
(C)專指夫妻方都是領薪的家庭
(D)專指夫妻方都有工作收入的家庭
- ()16.下列哪一項是最常見、最普遍的華人家庭中的人倫關係？
(A)父子倫 (B)夫妻倫 (C)父女倫 (D)母女倫
- ()17.依據我國家庭暴力防治法，法中所稱的家庭成員為何？
①曾為男女朋友
②曾有同居關係
③曾為四親等以內之旁系血親
④曾為直系姻親
(A)①④ (B)①③④ (C)①②④ (D)②③④
- ()18.在當前社會，下列事件被界定為個人發展中的「適當時間」(on time)？
(A)16 歲第一次結婚
(B)30 歲生育第一個小孩
(C)50 歲第一次結婚
(D)40 歲開始念大一

- ()19.下列何者不因熱量攝取量的增加而需提高其需求量？
(A)維生素 B₁ (B)維生素 B₂ (C)維生素 B₁₂ (D)菸鹼酸
- ()20.當腸胃道生理改變使得胃酸和膽汁的分泌量減少，最可能影響下列何者的吸收？
(A)維生素 B₁₂和維生素 D (B)碘和鋅
(C)維生素 B₁和維生素 C (D)鐵和硒
- ()21.不食用蛋類、奶製品和動物食品的純素食者，最容易缺乏下列何種營養素？
(A)維生素 B₁₂ (B) n-3 多元不飽和脂肪酸 (C)鐵 (D)維生素 A
- ()22.下列何者不符合慢性胃炎患者的飲食原則？
(A)避免飲用咖啡、酒以減少對胃黏膜的傷害
(B)避免煎、烤及油炸的食物
(C)飯後攝食酸性水果例如鳳梨、柳丁
(D)應多攝取穀類的麩皮和豆類，以提高纖維量，幫助消化
- ()23.常用於蘋果的氣調貯藏法(controlled atmosphere storage;簡稱 CA 貯藏)，是要抑制蘋果採收後的哪一種作用？
(A)呼吸作用 (B)光合作用 (C)發酵作用 (D)氧化作用
- ()24.市售芒果乾的食品標示中成分列有「偏亞硫酸氫鈉 Sodium metabisulfite」，此成分的作用為何？
(A)防腐劑 (B)漂白劑 (C)芒果的原有成分 (D)著色劑
- ()25.下列關於呈味物質的配對，何者**錯誤**？
(A)單寧(tannin)：茶的澀味 (B)柚苷(naringin)：柑類的苦味
(C)氯化鉀(KCl)：鹹味 (D)甘胺酸(glycine)：飲料的酸味
- ()26.依據我國家庭暴力防治法，下列說明哪些為正確？
①家庭暴力：指家庭成員間實施身體或精神上不法侵害之行為
②家庭暴力罪：指家庭成員間故意實施家庭暴力行為而成立其他法律所規定之犯罪
③保護令分為通常保護令及緊急保護令二種
④各級中小學每學年應有四小時以上之家庭暴力防治課程
(A)①②④ (B)①③④ (C)①②③ (D)①②③④
- ()27.下列關於醬油製作的敘述，何者**錯誤**？
(A)釀造醬油是以黃豆、小麥等為主原料經發酵而製得
(B)化學醬油使用脫脂黃豆為製造原料
(C)釀造醬油製作過程因微生物的分解，而產生 3-單氯丙二醇(3-MCPD)
(D)化學醬油製作過程因加鹽酸促進反應，而產生 3-單氯丙二醇(3-MCPD)

()28.若依據下圖的人口推估，請指出這國家會在哪一年進入超高齡社會？



- (A)2010 (B)2017 (C)2025 (D)2060

()29.製作豆漿加熱處理，除破壞抗營養因子外，還可破壞下列何種物質以降低豆腥味？

- (A)皂素 (B)胰蛋白酶 (C)澱粉酶 (D)脂肪氧化酶

()30.依據我國現行的服飾標示基準，應行標示的事項有哪些？

- ①國內產製者，應標示製造廠商名稱、電話及地址
 ②尺寸或尺碼
 ③製品主要製程地之生產國別
 ④價錢

- (A)①②③ (B)①②④ (C)②③④ (D)①②③④

二、問答題：每題配分置於題目之後，共計 40 分

1. 國人膳食營養素參考攝取量修訂第七版(Dietary Reference Intakes, DRIs) 對於高中學生的維生素 K 建議攝取量為 AI = 75 微克(ug),高中男生的熱量建議攝取量為 2150~3350 kcal/day。請回答下列問題(每小題 5 分，共 20 分)：

- (1) 何謂 AI (Adequate Intakes)？
- (2) 請說明維生素 K 的主要生理功能和其他的生理功能。
- (3) 何謂基礎代謝率(BMR)？
- (4) BMR 受到很多因子的影響，請說明①肌肉量、②營養不良、③發燒對於 BMR 的影響為何？

2. 蘋果和梨子等水果在去皮或磨碎後，果肉即變為棕色，請說明造成此現象的原因(5分)。在製備食物時，應採取哪些措施以避免這種現象？(5分)

3. 說明服裝配色中的四種有彩色與無彩色配色組合。(10分)