


明正國中 114 學年第 1 學期 綜合領域 八年級 補考題庫

1. (D) 職涯發展除了具備知識和技能外，亦由下列何項要素所創建？
(A)資格、人脈 (B)行為特性、思維特質 (C)想法、價值觀 (D)以上皆是。
2. (D) 經過工作世界資訊的搜尋與認識，對我們有什麼樣的幫助？
(A)了解職業的性別比例 (B)知道薪資高低 (C)職業要求的學歷標準 (D)以上皆是。
3. (C) 我覺得孝順很重要，因為看到爸媽的辛苦，我想長大以後有能力回饋父母。請問下列何種價值觀符合上列敘述？
(A)喜愛設計 (B)有成就感 (C)優厚報酬 (D)舒適工作環境。
4. (B) 旅行時遇到的導遊具有歷史及地理的完備知識，而且表達方式幽默有趣，讓我印象深刻。以上敘述所需獨特的工作價值為何？
(A)公平公正 (B)博學多聞 (C)負責毅力 (D)整潔衛生。
5. (B) 隨著科技發展，出現越來越多新興行業。根據調查顯示，以下何者為現今青少年的夢幻職業？
(A)醫師 (B)遊戲電競手／設計師 (C)律師 (D)老師。
6. (D) 我們要如何增進自己的國際文化理解力呢？
(A)增進外語能力 (B)具備明辨是非的能力 (C)尊重他人的生活素養 (D)以上皆是。
7. (A) 看到一件屬於自己的計畫達成，我會感到開心榮耀。請問下列何種價值觀符合上列敘述？
(A)有成就感 (B)和上司相處融洽 (C)能以個人的方式或步調工作 (D)生活安定有保障。
8. (C) 在生涯發展過程中可能遇到非預期的狀態，有助於適應的態度。上列描述為何種潛力？
(A)專業力 (B)特質力 (C)調適力 (D)以上皆是。
9. (A) 透過學習與訓練，培養未來需要的能力。上列描述為何種潛力？
(A)專業力 (B)特質力 (C)調適力 (D)以上皆是。
10. (A) 關於「電玩程式設計師」此職務，下列敘述何者「錯誤」？
(A)工程師幾乎清一色為女性 (B)工作內容為在遊戲企畫內容出爐後，以此設計電腦遊戲軟體與程式 (C)伺服器維護及運作、玩家帳戶資料安全性、遊戲介面設計，亦為權責範圍 (D)企業多要求資訊工程或資訊管理相關學系畢業生。
11. (D) 我們可以用什麼方法探索生涯？
(A)諮詢師長 (B)網路資訊 (C)請教學長姐 (D)以上皆是。
12. (D) 成為一位職人，需具備下列何項素養？
(A)專業力 (B)特質力 (C)調適力 (D)以上皆是。
13. (D) 下列何項因素會影響生涯發展的方向？
(A)家族事業 (B)社會地位 (C)職業趨勢 (D)以上皆是。
14. (D) 對於未來生涯的選擇，有哪些考量的面向？
(A)家庭經濟 (B)自身興趣 (C)個性特質 (D)以上皆是。
15. (A) 因人類的過度開發，造成全球暖化的現象。以下何者「並非」因應全球暖化之相關產業或工作？
(A)冰品販售業 (B)氣象預測公司 (C)綠能產業 (D)以上皆是。

【家政科】

1. (C) 下列何者食品販售環境有衛生安全上之疑慮？
(A)販售人員穿戴工作衣帽、口罩及手套 (B)沒有蟑螂老鼠蒼蠅等病媒現身 (C)冷凍櫃結霜及有小水滴 (D)餐具定期消毒。
2. (B) 「用以包裝食品以便販售的物質。」為下列何者「食品中的非食品來源」之定義？
(A)食品添加物 (B)食品包裝物 (C)汙染殘留物 (D)食品標示。
3. (D) 謹慎選購食物之後，在烹調與保存上也要注意衛生安全，才能避免食物中毒危機。關於「生熟食分開」的原則，下列敘述何者正確？
(A)切割器具應分開 (B)運送、解凍與保存過程中避免接觸 (C)接觸生肉海鮮後應確實清潔 (D)以上皆是。



4. (D) 「」標章通常適用於何種類型的產品？

- (A)各類型加工食品 (B)膠囊錠狀與粉狀類食品、飲品或一般加工食品 (C)點心及飲品 (D)調理食品、罐頭食品與調味料類。
5. (D) 從產生方式觀察，下列何者為食品中「非食品」的來源？
(A)食品添加物 (B)食品包裝物 (C)汙染殘留物 (D)以上皆是。
6. (B) 「即色素，可以讓食物變得鮮豔可口。」是下列何種食品添加物功能的描述呢？
(A)防腐劑 (B)著色劑 (C)膨脹劑 (D)抗氧化劑。
7. (D) 面對食品安全議題，消費者可以從哪些面向主動出擊呢？
(A)選購時注意標示及認明食品標章 (B)購買時留意食品賣場環境 (C)注意烹調與儲存過程中的安全性 (D)以上皆是。
8. (A) 下列加工食品中會有的食品添加物及用途，何者「錯誤」？
(A)泡麵—防腐劑—抑制微生物繁殖 (B)麵包—乳化劑—維持食品中乳化安定性 (C)火腿—保色劑—保持食品色澤 (D)果汁—香料—改善食品風味。
9. (D) 謹慎選購食物之後，在烹調與保存上也要注意衛生安全，才能避免食物中毒危機。關於「蔬果清潔重點」，下列敘述何者正確？
(A)清水最好用 (B)沖洗浸泡不能少 (C)清潔後再切 (D)以上皆是。
10. (A) 有關食品添加物的敘述，何者「錯誤」？
(A)食品中含有食品添加物都會有害身體健康 (B)食品添加物可防止食品腐爛變質 (C)食品添加物可提高食品保存性 (D)食品添加物在安全範圍及使用規範下，不會造成消費者傷害。
11. (C) 「氧化、褐變等造成食品外觀改變。」屬於何種影響食品安定性的因子？
(A)物理性 (B)生物性 (C)化學性 (D)水活性。
12. (B) 「麵包上的黑黴、橘皮上的青黴、酵素分解食品產生異味等。」屬於何種影響食品安定性的因子？
(A)物理性 (B)生物性 (C)化學性 (D)水活性。
13. (B) 「食用時易攝取過多的鹽或糖。」為何項食品加工方法的特點？
(A)高溫滅菌加工 (B)醃漬加工 (C)輻照食品 (D)乾燥加工。
14. (C) 「黃豆發酵製成醬油後，讓日常飲食中各種菜餚更有風味變化。」以上敘述符合何項食品加工的目的？ (A)便於儲藏及運輸 (B)提升營養價值 (C)增添風味 (D)提高可食性。
15. (D) 「黃豆製成納豆時，蛋白質因為發酵而分解，營養價值更易吸收，脂肪及糖分代謝所必需的維生素B2也比一般的大豆含量多出四倍。」以上敘述符合何項食品加工的目的？
(A)提高可食性 (B)增加保存性 (C)食用安全性 (D)提升營養價值。

【童軍科】

1. (D) 下列何者為檢查帳篷的清單項目？
(A)清除黴菌 (B)清點營柱、營釘數量 (C)檢查營繩 (D)以上皆是。
2. (C) 下列何者「並非」炊事對環境的影響？
(A)產生垃圾 (B)破壞環境 (C)滋養土質 (D)汙染水源。
3. (B) 下列何者「並非」搭設帳棚時，選擇營位地點需要考量的要素？
(A)避免凹凸不平的地面 (B)選擇搭建於燈塔下方 (C)選擇可懸掛物品的樹下 (D)選擇距離食物、水源不遠的空地。
4. (A) 甲、營柱各角落站一位同學，同時將營柱撐起；乙、於下方將釘環插入；丙、由上而下將營柱扣環一一扣上。下列有關撐起帳篷的流程，應如何排列才能使帳篷更平穩呢？
(A)甲乙丙 (B)甲丙乙 (C)乙丙甲 (D)乙甲丙。
5. (D) 下列何者為進行小隊野炊過程中需要掌握的要點？
(A)預先針對小隊內個人的食量、口味和食物好惡，進行食譜設計 (B)烹飪工作由各隊員輪值擔

- 任，使人人有機會練習 (C)炊事時，宜各菜同時完成，方便全隊一起進食 (D)以上皆是。
6. (D) 下列何者為進行戶外炊事活動時所引發的正面感受？
(A)與親朋好友的感情更加緊密 (B)透過烹煮成果得到成就感 (C)邊吃美食邊欣賞風景使人放鬆 (D)以上皆是。
7. (C) 下列何者為炊事帳的特點？
(A)空間舒適，可防蟲防寒 (B)適合家庭露營 (C)可容納較多人，但防風抗雨效果不佳 (D)當作寢室居住使用。
8. (B) 搭建帳篷的過程中，如果遇到營繩斷裂該如何處理？
(A)採集較長的葉子相接 (B)視狀況使用接繩結、平結相接 (C)尋找苧麻替代 (D)以抹布對角相接。
9. (D) 露營前後應該清點器材，使用後應該保養器材。下列何者為清點與保養零件時正確的態度？
(A)清點器材以明負責 (B)保養器材以延長使用年限 (C)學習「凡經我手，必更美好」的精神 (D)以上皆是。
10. (D) 下列何項能力可以從露營活動過程中訓練與培養呢？
(A)創造力 (B)協調力 (C)資訊整理能力 (D)以上皆是。
11. (D) 下列哪幾種形式的帳篷適合用於休憩使用？甲、天幕；乙、秒拋帳；丙、一房一廳帳篷；丁、蝶翼天幕；戊、印地安帳。
(A)甲乙丙 (B)甲乙丁 (C)乙丙丁 (D)乙丙戊。
12. (A) 下列何者「並非」友善環境的炊事用水原則？
(A)蔬果清洗後須瀝乾，避免容易腐爛 (B)使用水桶盛水清洗食材，以免堵塞水管 (C)取水儘量來回一次，減少對動物的干擾 (D)廢水不任意傾倒，汙染土地或水源。
13. (D) 除了盡責做好被分配的工作之外，下列何項行動可以讓炊事活動更有效率？
(A)主動觀察夥伴哪裡需要協助 (B)適時提出自己工作內容之困境 (C)找出違反戶外炊事原則之處 (D)以上皆是。
14. (A) 下列何者「並非」野炊計畫書中須具備的內容？
(A)時尚裝備 (B)分工內容 (C)菜單設計 (D)炊事器材。
15. (B) 關於野炊過程中的食材處理，下列敘述何者「錯誤」？
(A)配給食料須依菜單煮完，不拖延，以求新鮮 (B)可隨機煮食野生植物，以減輕裝備重量 (C)調理食物前洗淨雙手 (D)食物應充分煮熟，保障飲食衛生。