

113 年度 16100 製茶技術丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (3) 部分發酵茶製作時，造成滋味淡薄的原因，下列何者敘述有誤？ ①揉捻不足 ②萎凋過度 ③攪拌過度 ④茶菁原料粗老。
2. (4) 氮肥施用過多，茶菁鮮葉顏色濃綠，水分含量高，製成之包種茶香氣易呈現 ①濃厚 ②清香 ③花香 ④不揚。
3. (1) 製造包種茶團揉(布球揉)時必須配合解塊工作，目的與何者無關？ ①避免發酵作用繼續進行 ②避免團塊產生 ③避免不良味道產生 ④避免外觀色澤劣變。
4. (2) 當一個茶季結束，製茶加工作業即將告一段落，下列管理作為何者不正確？ ①清潔使用過之機具設備 ②立即採購耕作所需之農藥肥料並堆放於製茶加工場所內，以善用空間 ③筴簾、布球巾應進行清潔後並貯放定位 ④檢查電源、油料等管路。
5. (1) 文山包種茶的外觀形狀是 ①條形 ②碎形 ③球形 ④半球形。
6. (4) 龍井茶之外觀為 ①條形 ②碎形 ③球形 ④扁平形。
7. (3) 關於茶葉包裝貯藏，下列敘述何者不正確？ ①光照會導致茶葉品質急速劣變，即使輕微光照亦然 ②茶葉具有良好的保健功效，但茶葉包裝不可以標示醫療或保健效果 ③發酵茶類因成分大部分已氧化，故氧氣對發酵茶類貯藏不影響 ④茶葉保存應避免吸濕外，並應避免高溫和光照。
8. (1) 以下何者不是發生電氣火災的主要原因？ ①電纜線置於地上 ②漏電 ③電氣火花 ④電器接點短路。
9. (1) 下列何種包裝材質透氣性較大？ ①紙袋 ②鐵罐 ③鋁箔積層袋 ④玻璃罐。
10. (3) 臺灣俗稱開面是指 ①茶芽生長面向開闊的方位 ②茶葉展開像人的面 ③當季茶芽停止生長後第一葉及第二葉呈對口 ④茶芽長得很開。
11. (4) 有關商標權的下列敘述何者錯誤？ ①商標註冊後，3 年不使用，會被廢止商標權 ②商標註冊後可取得 10 年商標權 ③要取得商標權一定要申請商標註冊 ④在夜市買的仿冒品，品質不好，上網拍賣，不會構成侵權。
12. (2) 下列哪一鄉鎮市區不是東方美人茶〔椶(膨)風茶〕的主要產區？ ①石碇區 ②古坑鄉 ③頭份市 ④北埔鄉。
13. (1) 欲製高品質東方美人茶(白毫烏龍茶)宜採用哪一季茶菁？ ①夏季 ②秋季 ③冬季 ④春季。
14. (3) 下列有關智慧財產權行為之敘述，何者有誤？ ①著作權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一 ②原作者自行創作某音樂作品後，即可宣稱擁有該作品之著作權 ③製造、販售仿冒註冊商標的商品不屬於公訴罪之範疇，但已侵害商標權之行為 ④以 101 大樓、美麗華百貨公司做為拍攝電影的背景，屬於合理使用的範圍。
15. (1) 凍頂烏龍茶精製過程中，其烘焙程度較下列何種茶類低？ ①鐵觀音茶 ②高山烏龍茶 ③紅茶 ④東方美人茶。
16. (2) 無法明確規定茶葉生產加工過程之衛生與安全的規範是 ①食品良好衛生規範準則 ②勞動基準法 ③茶葉良好農業規範(TGAP;Taiwan Good Agriculture Practice) ④危害分析重點管制系統(HACCP;Hazard Analysis Critical Control Point)。
17. (2) 優質條形紅茶之外觀宜 ①條索粗鬆呈鮮紅色 ②條索緊結呈黑褐色 ③條索緊結呈鮮紅色 ④條索粗鬆呈暗紅色。
18. (4) 下列何種包裝材質可用於真空及充氮包裝 ①紙罐 ②紙袋 ③不織布袋 ④鋁箔積層袋。
19. (2) 以下對於「工讀生」之敘述，何者正確？ ①屬短期工作者，加班只能補休 ②國定假日出勤，工資加倍發給 ③每日正常工作時間得超過 8 小時 ④工資不得低於基本工資之 80%。

20. (3) 下列敘述何者正確？ ①茶菁採摘後，可以先堆置在田間曬太陽沒關係 ②茶菁採摘後一定要先泡水洗灰塵曬乾後再進行製茶 ③茶菁採摘後應該小心避免壓傷或悶熱造成傷害 ④茶菁採摘後怕被風吹走可先以石頭或其他重物壓一下。
21. (4) 較適合製造優質紅茶的茶菁採摘是採 ①一心 ②一心四葉 ③一心六葉 ④一心二葉。
22. (3) 下列何者不是用於採摘茶菁之工具？ ①雙人採茶機 ②鋏剪 ③中耕機 ④單人採茶機。
23. (3) 圖示之製茶機具俗稱 ①傑克生揉捻機 ②束包機 ③望月氏揉捻機 ④團揉機。



24. (3) 下列何者不是茶餅病的防治手段？ ①增加日照時間及通風，降低茶園濕度 ②改善茶園環境，注意茶園排水 ③施用殺蟲劑防治 ④施用殺菌劑防治。
25. (1) 在相同的貯藏條件下，不同發酵程度之茶葉品質劣變速率，下列何者是對的？ ①綠茶＞包種茶＞烏龍茶 ②紅茶＞烏龍茶＞包種茶 ③綠茶＞紅茶＞烏龍茶 ④綠茶＞紅茶＞包種茶。
26. (1) 森林面積的減少甚至消失可能導致哪些影響：A.水資源減少 B.減緩全球暖化 C.加劇全球暖化 D.降低生物多樣性？ ①ACD ②ABCD ③ABD ④BCD。
27. (3) 下列何種茶類兒茶素類含量較高？ ①紅茶 ②包種茶 ③綠茶 ④東方美人茶。
28. (2) 下列何者「不是」全球暖化帶來的影響？ ①洪水 ②地震 ③熱浪 ④旱災。
29. (3) 製造部分發酵茶時，粗老茶菁經重壓揉捻，其外觀形狀大多呈現 ①勻整 ②緊結 ③粗鬆 ④細緻。
30. (2) 桃竹苗茶區適合製造東方美人茶的茶樹品種為 ①細葉種 ②小葉種 ③大葉種 ④中葉種。
31. (1) 有關延長線及電線的使用，下列敘述何者錯誤？ ①使用中之延長線如有異味產生，屬正常現象不須理會 ②使用老舊之延長線，容易造成短路、漏電或觸電等危險情形，應立即更換 ③拔下延長線插頭時，應手握插頭取下 ④應避開火源，以免外覆塑膠熔解，致使用時造成短路。
32. (4) 揉捻機操作下列條件設定何者正確？ ①茶菁較嫩時揉捻機壓力增大促使成條狀 ②茶菁較老時揉捻機壓力減小促使成條狀 ③揉捻壓力不影響茶葉成形 ④茶菁較老時揉捻機壓力增大促使成條狀。
33. (4) 公眾聚集量大且滯留時間長之場所，經公告應設置自動監測設施，其應量測之室內空氣污染物項目為何？ ①臭氧 ②甲醛 ③一氧化碳 ④二氧化碳。
34. (1) 紅茶製程中，下列何者不是發酵室的基本要求？ ①充足光照 ②發酵盤宜採不易生鏽之器具 ③保持室溫 25℃左右 ④空氣流通。
35. (1) 南投縣鹿谷鄉主要產 ①凍頂烏龍茶 ②四季春 ③松柏長青茶 ④金萱茶。
36. (3) 下列何者不是落實進菁加工紀錄的好處？ ①提高茶品衛生安全品質 ②追溯茶菁來源 ③減少加工損耗，提高製成率 ④對可能造成污染之茶菁進行有效管制。
37. (2) 臺灣在一年中什麼時期會比較缺水(即枯水期)？ ①臺灣全年不缺水 ②11 月至次年 4 月 ③6 月至 9 月 ④9 月至 12 月。
38. (3) 調製農藥時正確做法為 ①戴手套用手攪拌藥桶 ②不戴手套直接用手攪拌藥桶 ③戴手套用攪拌棒攪拌藥桶 ④穿雨褲用腳攪拌藥桶，以使農藥溶解均勻。
39. (3) 茶葉貯藏期間之化學變化下列何者不正確？ ①脂質氧化 ②葉綠素脫鎂變色 ③咖啡因含量增加 ④兒茶素氧化。
40. (4) 製造部分發酵茶時，室內萎凋及靜置攪拌處理不當致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之外觀色澤呈 ①褐黃 ②淡綠 ③黃綠 ④暗綠。
41. (1) 三峽茶區所產的茶葉以何者著名？ ①碧羅春綠茶 ②高山烏龍茶 ③文山包種茶 ④東方美人茶。
42. (4) 凍頂烏龍茶主要特色香氣為 ①青草香 ②花香 ③蜜香 ④焙火香。

43. (4) 下列何者屬重萎凋、不攪拌之茶類？ ①文山包種茶 ②東方美人茶 ③碧螺春綠茶 ④日月潭紅茶。
44. (3) 桃竹苗茶區常用來製造東方美人茶的茶樹品種為 ①青心柑仔 ②臺茶 18 號 ③青心大有 ④大葉烏龍。
45. (4) 下列何種特色茶製造時需將布球茶包以『文火』慢慢烘焙？ ①白毫烏龍 ②凍頂茶 ③龍井 ④鐵觀音。
46. (2) 東方美人茶屬 ①重萎凋輕發酵 ②重萎凋重發酵 ③輕萎凋輕發酵 ④輕萎凋重發酵 之茶類。
47. (2) 依環境基本法第 3 條規定，基於國家長期利益，經濟、科技及社會發展均應兼顧環境保護。但如果經濟、科技及社會發展對環境有嚴重不良影響或有危害時，應以何者優先？ ①經濟 ②環境 ③社會 ④科技。
48. (1) 包種茶製造時，含水量較低之粗老茶菁其製造成品，茶葉外觀色澤易呈現 ①黃綠 ②深綠 ③鮮綠 ④墨綠。
49. (2) 俗稱「白露茶」是指 ①冬茶 ②秋茶 ③夏茶 ④春茶。
50. (1) 依職業安全衛生法施行細則規定，下列何者非屬特別危害健康之作業？ ①會計作業 ②游離輻射作業 ③噪音作業 ④粉塵作業。
51. (3) 關於個人資料保護法之敘述，下列何者「錯誤」？ ①非公務機關亦應維護個人資料之正確，並主動或依當事人之請求更正或補充 ②公務機關執行法定職務必要範圍內，可以蒐集、處理或利用一般性個人資料 ③間接蒐集之個人資料，於處理或利用前，不必告知當事人個人資料來源 ④外國學生在臺灣短期進修或留學，也受到我國個人資料保護法的保障。
52. (1) 下列何者非屬應對在職勞工施行之健康檢查？ ①體格檢查 ②一般健康檢查 ③特定對象及特定項目之檢查 ④特殊健康檢查。
53. (1) 行為人以竊取等不正當方法取得營業秘密，下列敘述何者正確？ ①已構成犯罪 ②只要後續沒有洩漏便不構成犯罪 ③只要後續沒有出現使用之行為便不構成犯罪 ④只要後續沒有造成所有人之損害便不構成犯罪。
54. (2) 臺灣山茶的茶樹為 ①一年生小喬木 ②多年生小喬木或喬木 ③多年生灌木 ④一年生灌木。
55. (4) 下列何種茶類不需經過團揉(布球揉)步驟？ ①松柏長青茶 ②凍頂烏龍茶 ③鐵觀音 ④文山包種茶。
56. (3) 若發現有人感電時，應立即 ①徒手將人體拉開 ②聯絡 119 求救 ③以絕緣物將電線隔離或切斷電源開關 ④用水潑向傷者降溫。
57. (4) 下列臺灣特色茶中何者發酵程度最重？ ①凍頂烏龍茶 ②高山烏龍茶 ③文山包種茶 ④東方美人茶。
58. (2) 用電設備的線路保護用電力熔絲(保險絲)經常燒斷，造成停電的不便，下列「不正確」的作法是？ ①提高用電設備的功率因數 ②換大一級或大兩級規格的保險絲或斷路器就不會燒斷了 ③重新設計線路，改較粗的導線或用兩迴路並聯 ④減少線路連接的電氣設備，降低用電量。
59. (4) 一般製造包種茶從第一次至最後一次攪拌，每次的攪拌時間原則宜採 ①愈來愈短 ②前後一致 ③無所謂 ④愈來愈長。
60. (1) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁呈現「積水」現象時，所產製包種茶之滋味呈 ①菁澀 ②濃郁 ③甘甜 ④醇厚。
61. (2) 「南港包種茶」產於 ①高雄市 ②臺北市 ③宜蘭縣 ④臺南市。
62. (1) 新北市三峽茶區適合製造螺春茶的茶樹品種為 ①小葉種 ②中葉種 ③大葉種 ④細葉種。
63. (3) 茶葉貯存時導致油耗味之生成原因為 ①咖啡因減少 ②葉綠素降解 ③不飽和脂肪酸氧化 ④兒茶素氧化。
64. (1) 紅茶屬 ①全發酵茶 ②半發酵茶 ③部分發酵茶 ④不發酵茶。
65. (1) 以含水量較低之粗老茶菁原料製造包種茶時，以錶溫 280℃ 進行炒菁時宜採 ①較短時間、炒菁筒轉速宜調慢 ②較長時間、炒菁筒轉速宜調快 ③較長時間、炒菁筒轉速宜調慢 ④較短時間、炒菁筒轉速宜調快。
66. (3) 茶葉品質感官評鑑時，開湯後其攪拌茶湯主要目的為何？ ①增加茶湯甘醇度 ②減少茶湯苦澀 ③使碎渣集中 ④增加茶湯活性。

67. (3) 臺北市木柵茶區常用來製造鐵觀音茶所用的茶樹品種主要為 ①硬枝紅心 ②青心柑仔 ③鐵觀音 ④臺茶 18 號。
68. (3) 下列何種物質的含量在紅茶製程中幾乎不發生變化？ ①胺基酸 ②兒茶素 ③咖啡因 ④葉綠素。
69. (2) 萎凋過程水分之散失主要經由葉片之 ①皮孔 ②氣孔 ③角質層 ④葉緣。
70. (4) 茶葉貯藏期間為控制茶葉含水量，下列敘述何者不正確？ ①以真空包裝並貯藏在相對濕度低的空間 ②茶葉應充分乾燥 ③利用防濕包裝材料 ④添加脫氧劑。
71. (1) 二氧化碳和其他溫室氣體含量增加是造成全球暖化的主因之一，下列何種飲食方式也能降低碳排放量，對環境保護做出貢獻：A.少吃肉，多吃蔬菜；B.玉米產量減少時，購買玉米罐頭食用；C.選擇當地食材；D.使用免洗餐具，減少清洗用水與清潔劑？ ①AC ②AB ③AD ④ACD。
72. (4) 東方美人茶因著重白毫之有無，故揉捻時 ①不宜重揉，且揉捻時間宜長 ②宜重揉，且揉捻時間宜長 ③宜重揉，且揉捻時間宜短 ④不宜重揉，且揉捻時間宜短。
73. (4) 加工場所內之工作人員餐廳、休息室應如何設置？ ①設於炒菁揉捻作業區旁 ②設於萎凋室內 ③設置於成品出貨區內 ④應完全隔離。
74. (1) 製造優質包種茶的茶菁不須具備下列何種條件？ ①遭小綠葉蟬叮咬 ②葉質柔軟 ③頂芽開面 ④葉肉肥厚。
75. (2) 紅烏龍茶製作不需經過 ①萎凋 ②補足發酵 ③攪拌 ④炒菁 過程。
76. (2) 「松柏長青茶」是指 ①仁愛鄉 ②名間鄉 ③鹿谷鄉 ④峨眉鄉 所產的茶。
77. (1) 部分發酵茶團揉（布球揉）過程中覆炒之主要目的為 ①提高葉溫以利整形 ②補足發酵，提高品質 ③使產生熟果味，提高品質 ④停止發酵。
78. (4) 下列何種茶樹品種葉片，葉脈之主脈與側脈角度最小？ ①臺茶 8 號 ②四季春 ③臺茶 18 號 ④青心烏龍。
79. (4) 下列製茶機具，主要用途是 ①萎凋 ②揉捻 ③挑梗 ④炒菁。



80. (2) 茶樹是屬於 ①二年生 ②多年生 ③短年生 ④一年生 植物。