

105年專門職業及技術人員高等考試建築師、
技師、第二次食品技師考試暨普通
考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02060

全一頁

等 別：高等考試

類 科：食品技師

科 目：食品工廠管理

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、什麼是工廠的作業標準化？要如何才能使生產線標準化作業？試說明之。(20 分)
- 二、有一食品公司擬推出新產品上市，但不希望以低價格與市場上其他的類似產品競爭，試述有那些策略可運用，才能吸引消費者購買？(20 分)
- 三、在「食品良好作業規範」的內容中，說明將工廠的作業方面，分成那幾個要素來管理？並說明臺灣現在新推出的 TQF 制度和原來的 GMP 的差異之處。(20 分)
- 四、對餐飲業廚房作業，在建築物本體和設施方面有那些項目要符合 GHP 的規定？試分別列舉說明之。(20 分)
- 五、如果一個長方形的一樓建築物要作為便當工廠，並符合食品衛生安全的規定，請以平面布置圖的方式，繪出製作便當所需的各作業區，並以文字標明。(20 分)