

101年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第2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、食品工廠為提升產能及效率極為重視生產計畫，請問生產計畫之訂定須包含那些任務？又如何達到生產平準化？（20 分）
- 二、新產品推出上市後，請詳述產品生命週期如何依產品特性、銷售策略、利潤貢獻、競爭對手、商品流通方式等特徵劃分？並請敘述企業研究發展的種類及差異。（20 分）
- 三、請敘述中央廚房設備衛生管理之規定及設備清洗消毒之方法。（20 分）
- 四、食品工廠若產品經檢驗衛生不符合規格，請以特性要因分析圖說明，依原料、用水、添加物、人員、設備、環境、包裝、倉儲等方面進行分析，並請根據上述原因提出改善方案。（20 分）
- 五、食品自主管理體系中，請敘述 HACCP 之定義及特點；並請以冷凍雞塊生產流程為例，詳述製程分析及主要管制點。（20 分）