

類 科：水產利用

科 目：食品品質管理

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、某一食品公司為使產品品質在製造過程中能維持恆定，且能及早發現異常，並隨即糾正或改善，因此必須進行製程管制。請說明該公司之製程管制的重點工作應包括那些？（15分）
- 二、在新QC七大手法中，有一項為「系統圖（system diagram）」，針對食品工廠而言，(一)請說明其意義？（5分）(二)系統圖可區分為那二種？（5分）(三)請說明其功能？（5分）
- 三、當食品發生異常現象時，其異常原因之分析可依特性要因圖之五M法則加以探討，請寫出此5M名稱，並針對各M列舉3項可能因素？（20分）
- 四、測量產品之品質特性時，儘管在相同的製造條件下，在群體與群體或樣本與樣本之間仍會有相當程度的差異存在。請寫出及說明引起品質變異的原因可分為那二種？（15分）
- 五、在QC七大手法中，有一項為「特性要因圖（cause and effect diagram or characteristic diagram）」，針對食品工廠而言，(一)請說明其意義？（5分）(二)請寫出及說明特性要因圖可區分為那二種？（10分）
- 六、請寫出CNS及HACCP之中英文全名及主管機關名稱？（10分）
- 七、解釋名詞：（每小題5分，共10分）
 - (一)消費者冒險率（consumer's risk）
 - (二)全集團品質管制（group-wide quality control, GWQC）