

100年專門職業及技術人員高等考試引水人、驗船師、第1次食品技師考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試、特種考試中醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術人員考試試題

代號：10160 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、生產線設施之規劃建構是否恰當，影響食品生產效率及衛生安全甚鉅，良好的規劃要符合那些原則？簡述之。(20分)
- 二、市場上暢銷同質性食品之品牌甚多，而新產品上市者卻很少，且成功率不大，試述新產品之開發，所面臨的問題到底有那些？(20分)
- 三、食品 GMP 及 CAS 均為自主管理之品保認證制度，比較其主要異同點。(20分)
- 四、食品工廠在製程中，若發生異常時，該如何做好其異常處理工作？並繪出其處理流程圖。此外，應如何制訂再發防止措施？(20分)
- 五、試述餐飲業對原料之採購及儲存，該如何管理才能確保食材之安全與品質？(20分)