

102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、請說明下列三項生產管理相關之計畫內涵：

(一)途程規劃或製造途徑之安排。(8分)

(二)物料需求計畫 (Material Requirement Planning, MRP)。(6分)

(三)產能負荷計畫 (Capacity Requirement Planning, CRP)。(6分)

二、請說明新產品開發包括那些流程？成功與失敗之主要共通原因為何？(20分)

三、請說明 5S、GHP、HACCP 之內涵並比較彼此之異同。(20分)

四、請比較中央廚房四種不同清潔度作業區之人流、物流、氣流與水流之動線規劃及各作業區之氣壓設計。(20分)

五、依據餐飲業者良好衛生規範，請說明三槽式餐具清洗設施為何？列出四項有效殺菌之物理或化學方法與其條件。(20分)