

106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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、生產管制是指對各生產階段的流程加以管制，以便能在預定的日期內，以最低的成本，製造合乎規格及預定數量的產品。生產管制其中一項是進度管制，有那些因素會造成生產進度落後？若發生進度落後的情況應該如何處理？（20分）
- 二、為使新產品的研究開發、試量產及正式上市販售更為順暢，研究發展部門與行銷部門及製造部門應該如何協調互動？（20分）
- 三、「食品良好衛生規範準則」對食品業者之場區及環境均要求應符合良好衛生管理基準中的規範，請說明食品業在廠區設置「廁所」及「作業場所洗手設施」時，應該分別符合那些規定？（20分）
- 四、請說明中央廚房調理場所之作業區燈光、通風設備及垃圾處理，應符合那些衛生要求？（20分）
- 五、冰箱是餐廚業的重要設備，請說明使用冰箱儲放食物時的使用管理原則。（20分）