

筆記檔 [文件網址](#)

考題整理: 食品工廠管理

最近更新: 2014-09-22 開始整理: 2010-08-23

103年第一次食品技師 科目: 食品工廠管理

一、請說明餐廚廢棄物處理之規定及處理方法。(20 分)

二、依據「食品業者良好衛生規範」, 請說明中央廚房的用水應符合那些規定?(20 分)

三、某工廠擬進口生咖啡豆生產單包裝濾泡式掛耳咖啡販售, 請問應如何規劃廠區? 請依加工程序及清潔度說明廠房區隔場所的具體做法。(20 分)

四、請說明 ISO9001 與 ISO22000 兩者之間的關係與差異。(20 分)

五、某工廠計畫生產蜜餞食品, 依據管理原則的 5W 與 1H, 應如何運用於蜜餞工廠的生產計畫作業?(20 分)

一、請說明下列三項生產管理相關之計畫內涵：

途程規劃或製造途徑之安排。(8 分)

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

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)

吳鄭3e Ch3, p67--失敗原因

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)

吳, ch11

(三) 前款之有效殺菌，係指下列任一之殺菌方式：

- 1 煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上(毛巾、抹布等)或一分鐘以上(餐具)。
- 2 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上(毛巾、抹布等)或二分鐘以上(餐具)。
- 3 熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上(餐具)。
- 4 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上(餐具)。
- 5 乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上(餐具)。
- 6 其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。

102年第一次食品技師考試 科目：食品工廠管理

一、食品公司於生產規劃中,欲規劃工廠佈置時,所需考慮的因素有那些?(20 分)

二、請以行銷組合 5P 分析新產品開發管理要點。(20 分)

三、請敘述 GHP 之全名、內容及重要性。(20 分)

四、請說明中央廚房推動 5S 運動對於整體衛生安全之效果。(20 分)

五、請敘述經營食品餐廚可能存在的風險因素及風險管理之可行方案。(20 分)

101年第2次食品技師 科目：食品工廠管理

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)

101年第1次食品技師 類 科：食品技師 科 目：食品工廠管理

一、說明食品工廠「製程管理」的定義、目的及構成要素。(20分)

二、上市後的產品生命週期(product life cycle)分為幾個階段？說明各階段與獲取利潤的關係及引進新產品上市的理想時機為何？(20分)

吳鄭ch3 p50

三、行政院衛生署推動食品安全管制系統的目的為何？並說明該系統的兩個基本架構名稱及強制實施的產業。(20分)

四、請回答下列與中央廚房衛生安全管理有關的名詞：(每小題5分，共20分)

- (1)先進先出
- (2)危險溫度帶
- (3)離地離牆
- (4)伙食包

五、鼓勵員工接受教育訓練對食品餐廚業有什麼影響？教育訓練有那些種類？為了符合要求，HACCP工作小組成員、衛管人員及廚師每年應接受多少時數的教育訓練？（20分）

100 年公務人員高等考試一級暨二級考試試題 等 別：二級考試 類 科：食品衛生行政 科 目：食品風險管理研究(包括餐飲及食品工廠管理)

一、在國際的大環境下，食品企業國際化的經營應注意那些風險？(20分)

二、從塑化劑事件的發生，請說明食品添加物運用於餐飲、加工及調理等應如何管理？(20分)

三、請說明食品新產品上市失敗的主要原因為何？(20分)

吳鄭 Ch3, p67--失敗原因

四、請說明我國餐飲業目前的發展困境為何？(20分)

五、請說明臺灣食品產業面臨的問題為何？(20分)

100年 第2次食品技師考試 科目：食品工廠管理

一、如果你是食品公司新產品開發部門主管，並且預備於2012年12月25日開發一深具潛力之新產品上市，試以甘特圖簡要說明該產品的規劃案。(25分)

二、食品品質制度面的發展過程，從早期的品檢(QI)、品管(QC)到目前的全面品保(TQA)，試分別就其特性及觀念，比較說明之。(25分)

三、魚骨圖(特性要因圖)是非常重要的食品品質管制方法之一：(1)說明魚骨圖方法的特色為何？(2)試任選一項擬探討的食品問題，以魚骨圖方法分析問題發生的原因。(25分)

四、生產效率(產出／投入)是評估食品工廠經營效率方法之一，試就以下兩種情況：(1)投入減少，產出增加、(2)投入不變，產出增加，各舉兩例討論如何提升生產效率。(25分)

100年 第1次食品技師考試 科目：食品工廠管理

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)

99年 類 科：食品技師 科 目：食品工廠管理

一、請說明HACCP之定義及精神，並列出其作業之基本步驟？(20分)

二、請詳細說明中央廚房如何進行人員衛生管理？(20分)

三、新產品開發是工廠永續經營之命脈，請說明新產品之定義及種類，並敘述阻礙研究發展的因素有那些？(20分)

吳鄭 ch3, p55--阻礙, 新產品

四、請說明食品工廠生產規劃之型式及其內容？(20分)

五、請說明食品工廠各作業場所設施之清潔度如何進行區分？(20分)

99 年公務人員高等考試一級暨二級考試試題 等 別：二級考試

類 科：食品衛生行政 科 目：食品風險管理研究(包括餐飲及食品工廠管理)

一、請說明餐飲或食品工廠所推動的“5S 運動 ” 之定義。在生產管理上於推動5S 運動後的效益為何？目視管理是執行5S 運動的方法之一，於實務上目視管理如何執行？請舉例說明之。(20 分)

二、你是一家烘焙店的經營者，為因應中秋節的到來，要開發月餅上市，(一)請以簡圖、簡述方式，分別以1/ SWOT(strength, weakness, opportunity 及threat)方法進行可行性分析，2. 5W1H(who, why, what, where, when 及how)進行食品消費特性分析。(二)又你將如何執行此開發案讓消費者滿意？(30 分)

三、請說明對食品的品質、標示及服務品質不良的不滿，消費者可能的處理方法有那些？業者面對消費者的不滿可能因應之道為何？請舉例說明之。(25 分)

四、你是餐飲或食品工廠的高階管理人員，原物料的存量管理是非常的重要，請任選一個產業類別(如冷凍調理食品、烘焙店等)簡述(一)存量管理的目的；(二)ABC 分類管理的意義；(三)存量管理包含的重要項目與做法。(25 分)

98年 類 科：食品技師 科 目：食品工廠管理

一、說明「食品可追溯系統」(Food traceability)的意義，並分析其在食品加工業的重要性。(20分)

二、餐飲業者最重要的事，莫過於做好餐廚管理，經營業務才能成功，而這件工作其實要從好幾方面來進行，試分析討論之。(20分)

三、食品公司推出新產品，上市之後成功率往往不高，試問某食品公司要開發新產品的時候如果希望一舉成功，則必須注意那些新產品的性質，才不會走入下市的命運？(20分)

四、何謂生產計畫？如果依據管理原則上所說的5W與1H，則應如何應用於食品工廠的生產計畫作業？(20分)

五、中央廚房衛生管理的項目中，有關烹調操作時的衛生品質管理要遵守那些作業規定？試詳述之。(20分)

97年 類科：食品技師 科目：食品工廠管理

一、若某食品公司所屬之某生產線進度發生延誤，應採取何種措施以進行進度管制？
(20 分)

二、從食品的品質觀點而言，新產品之研發由消費者的角度來看應考慮的特性有那些？
(20 分)

三、台灣加入WTO 後，市場的競爭將因為全球化的壓力更加嚴峻。然而，市場的開放亦帶來無限商機，食品業面臨如此挑戰時，HACCP 制度的建立扮演何種角色？(20 分)

四、試以「防止由外入侵之微生物污染」、「阻止廠內微生物之繁殖」、「去除、殺滅廠內之微生物」說明去除環境微生物之基本方法？(20 分)

五、根據近來中國大陸原料乳所發生之三聚氰胺事件，如欲避免以後類似事件之發生，進料管理的工作該如何加強？(20 分)

96年 類 科：食品技師 科 目：食品工廠管理

一、一個食品從工廠製造到賣到消費者手中，此全部的費用如果是總成本，試詳述此成本結構涵蓋的項目？(20 分)

二、以人的本性而言，試問員工除了領薪水之外，同時也希望在工作中獲得其他那些方面的需求，才能感到滿足而安於工作？(20 分)

三、如果甲上食品公司的新產品不希望以低價與其他廠商的類似產品做價格的競爭，試問甲上公司要如何設計此產品，才有機會在市場上勝出？(20 分)

四、請說明食品工廠所推出的GMP 和HACCP 兩種制度之間的關係。(20 分)

五、針對調理場所的環境衛生方面，請說明中央廚房的衛生管理工作應該符合那些規定？(20 分)

95年專類 科：食品技師 科目：食品工廠管理

一、某食品製造廠的員工流動率高，請說明其可能的原因，並分別提出解決方案(15 分)

二、擔任食品廠品管部門的員工，需具備那些特質及本職學能？請就現場品管人員及實驗室檢驗人員分別說明。(20 分)

三、請自選一市面上現有的產品，加以改良或創新。說明你的理由，並提出產品開發過程中可能發生的問題及解決(檢測)方法。(20 分)

四、請以雞腿飯餐盒為例，由食材起至銷售點為止，列出製造(含保存及運輸)流程圖，分析潛在之安全危害，並判定重要管制點。(25 分)

五、中央廚房在防止交叉污染方面需注意那些事項？(20 分)

94 年 類 科：食品技師 科 目：食品工廠管理

一、請敘述台灣食品工業目前面臨之經營困境，並提出解決之道。(20 分)

二、請說明食品工廠僱用外勞之優、缺點，並提出解決之道。(20 分)

三、產品為取得競爭優勢，常採用整體成本領導策略、差異化策略、集中化策略，請說明此三種策略之特色。(20 分)

四、請比較說明HACCP 與ISO9000 認證制度之差異。(20 分)

五、請說明食品原料的最初生菌數對於食品殺菌之相關性。(20 分)

九十三年 類 科:食品技師 科 目:食品工廠管理

一、一個食品從工廠製造到賣到消費者手中,此全部的費用如果是總成本,試說明此成本結構包含那些項目?(20 分)

二、以人的本性而言,試問員工除了領薪水之外,同時也希望在工作中,獲得其他那些方面的需求,才能安於工作?(20 分)

三、一個工廠生產力的高低如果用數學式來表示,試介紹幾種代表性的指標來評估該工廠的管理效率。(20 分)

四、什麼是『品牌』?說明它對公司的產品有什麼好處。(20 分)

五、造成生產的產品品質有差異的原因可能來自那些因素?有什麼方法可以消除這些因素?(20 分)

九十三年 類科:食品技師 科目:食品工廠管理

一、請任舉一項食品不良項目(如麵包發霉),並用此例以魚骨圖(特性要因圖)分析其發生原因?並說明解決此問題的方法。(20分)

二、請任舉一項食品為例,希望在2005年10月10日有新產品上市,簡述你要作那些事前的開發、準備工作?並以甘特圖規劃之。(20分)

三、假設你是一個有250位員工的食品工廠負責人,請以簡圖表示你的工廠組織架構圖?各部門職掌?並說明組織規劃的基本原則。(20分)

四、針對傳統的紅燒鰻食品製造公司,此公司可能面臨的經營管理問題為何?要如何因應?並說明採取此措施的原因。(20分)

五、簡述食品工廠原物料存量管制的意義?存貨項目A、B、C分類的方法、定義?並說明此三項目管制方法的不同。(20分)

九十二年 類科:食品技師 科目: 食品工廠管理

一、工廠的生產計畫如果有長期、中期以及短期計畫的區分，試說明此三者一般包含了那些內容？(15 分)

二、何謂工廠佈置？規劃工廠佈置時要考量那些因素，才能使完工後的廠房得到最佳的安排？(15 分)

三、何謂食品工廠的物料管理？它應該包括那些範圍？(15 分)

四、如果要降低生產成本，就工廠的整理運作來看，有那些方法可以採用，以達到目的？(10 分)

五、從衛生安全的管理體系來看，食品工廠的產品如果要免於被污染，試分析有那些食品路徑必須加以防範才行？(10 分)

六、同樣是食品工廠，假設：松城公司只生產冷凍烤鰻，而且產品透過貿易商全部外銷日本，奇美公司只生產冷凍水餃和包子，自行在台灣經銷，試比較兩家公司經營管理可能會有何不同？(10 分)

七、什麼是食品企業體的『垂直整合』？舉一些例子？採取此模式經營的目的為何？(15 分)

八、試分析internet 的興起對食品工廠的經營管理有何影響？(10 分)

九十一年 類 科：食品技師 科 目：食品工廠管理

一、何謂食品工廠之固定成本、變動成本及半固定成本？請分別說明之。
(20 分)

二、品管圈(Quality Control Circle, QCC)之組織特性及其目的為何？導入品管圈活動之實施步驟為何？請分別說明之。(20 分)

三、食品工廠之機電、鍋爐及修護設備等應符合那些公共安全檢查之規定以達安全之要求？(20 分)

四、食品新產品的定義為何？試說明之。(20 分)

五、依據食品衛生標準，請簡答下列之問題：(每小題5 分，共20 分)

(1)出售鮮乳等所使用之冷藏設備應保持在何種溫度以下？

(2)食品工廠內，廁所地點應離開水井(源)多少距離？

(3)食品工廠的原料處理場、加工或調理場內所設之洗手台及水龍頭，其最低數目與員工之比例為何？凡人數超過200 人以上時，又該如何調整？

(4)食品工廠直接用於食品製造時，其用水必須符合飲用水標準，其中之餘氯量應為多少ppm？

九十年 類 科：食品技師 科 目：食品工廠管理

一、何謂損益平衡分析？採用此分析的前題為何？(20 分)

二、食品公司中的新產品開發體系，應包含那些部門？請說明之。(20 分)

三、食品工廠中冷凍冷藏庫的使用管理，其管理要項包括那些項目(請任舉十項)？(20 分)

四、何謂CAS？CAS 在你心目中之定位如何？請說明CAS 食品之包裝標示之項目，並列舉五項已實施CAS 制度之食品。(20 分)

五、何謂食品中毒？食品中毒有那些類型？又發生食品中毒時應如何處理？(20 分)

九十年第二次 類 科:食品技師 科 目:食品工廠管理

一、目前台灣食品工廠所面臨之問題有那些？請列舉並說明之。(20 分)

二、食品工廠之監督管理階層，依其職位高、中、低階之不同，所需具備之主要管理技能各為何？(20 分)

三、食品工廠衛生安全管理之要項有那些？試說明之。(20 分)

四、依據勞工安全衛生法施行細則第25 條之規定，請說明食品工廠勞工安全衛生人員之設置標準及其資格。(20 分)

五、就食品經營而言，比較說明產品之銷售觀念(The Selling Concept)與行銷觀念(The Marketing Concept)。(20 分)