

103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、市面上同質性產品很多，表示產品開發進入市場障礙低（連通路商皆可在某品項產品大賣後，以委託代工方式自創品牌），故製造業在新產品開發該如何周密策劃？需考量那些事項？（20分）
- 二、CIP（Cleaning in place）在工廠清潔上具有省時、省人工、不必拆管路等優點，請詳述其洗滌原理、系統裝置、洗劑用量、作業要點及清洗效果如何評量？（20分）
- 三、建構食品企業的核心技術要考慮那些因素？（20分）
- 四、請比較 GHP、HACCP、GMP 三者之差異？（20分）
- 五、試述食品業者如何管理清潔及消毒等化學物質及用具？（20分）