

# 109 年度第一次食品技師考試

科目：食品工廠管理

一、倉儲管理對於工廠的產銷能否順利常扮演重要的角色，請回答下列有關問題倉儲管理之問題：

(一)請說明呆廢料的定義與處理方式。(10分)

(二)請說明近代新倉儲管理方法包含了哪些內容？(15分)

### 【擬答】

(一)呆料：凡庫存週轉率極低，即存量多使用少或根本閒置不用之物料稱為呆料。其發生原因如下：

- 1.製成品設計變更，庫存無法再用。
- 2.訂單變更或減少所餘之物料。
- 3.生產計畫完成所餘之物料。

(二)廢料：凡腐蝕、變質、破損、過期或製程中產生的不良品，為不能用之材料，或無利用價值惟可變賣之損壞物品。其發生原因如下：

- 1.入庫中不合格品。
- 2.存放過久，品質變更無法做原用途者。
- 3.不可抗拒因素致品質劣變者。
- 4.因管理不善而發生災害、無法使用者。
- 5.生產上使用錯誤、形成無法再用者。

(三)呆料與廢料之預防

1.呆料預防：

- (1)做好存量管制。
- (2)物料標準化及適用性不因規格改變而造成呆料。
- (3)維持流暢的物料管理。

2.廢料預防：

- (1)做好存量管制，以免過期。
- (2)物料驗收確實，不要有不良品混入。
- (3)做好生產管制、物料管理、設備維護工作。

(四)存貨項目 A、B、C 分類的方法、定義

1. A 類：存貨項目少，約占 10%，但總價值金額大，約佔全部庫存金額 70%。如泡麵工廠的原料麵粉。
2. B 類：存貨項目中，約占 25%，但總價值金額中，約佔全部庫存金額 20%。如泡麵工廠的副原料食用油。
3. C 類：存貨項目多，約占 65%，但總價值金額少，約佔全部庫存金額 10%。如泡麵工廠的胡椒粉等。

(五)三項目管制方法

分類	特性	採購量	存量控制方式
A 類	1.年使用金額居前者。 2.單價昂貴者。 3.交貨期在 2 個月以上者。 4.輸入的原物料。 5.規格特殊者。	1~2 星期 之 供 給 量	1.按實際需要，採定量訂購方式。通常以經濟訂購量方式訂購。 2.保持最低的訂購點。
B 類	介於 A 及 C 之間。	2~4 星期	1.以經濟訂購量方式訂購，唯以年度檢討

		之供給量	即可。 2. 以備購期間之平均耗用量來確認其訂購點與安全存量。 3. 經常研判未來需求。
C 類	1. 數量多與價格低者。 2. 使用次數多者。	4 星期之供給量	1. 甚少變更訂購量與訂購點。 2. 採用複倉式管理即可。

二、新產品開發為企業永續經營的命脈，請說明：

(一)新產品的定義與種類。(10 分)

(二)請敘述產品的生命週期？每一階段由和特性？若產品的銷售已經開始衰退，請問企業應該如何處理？(15 分)

**【擬答】**

(一)日本東京工業大學水野滋博士認為符合下面任一項目或以上，則稱新產品：

1. 使用機能上的新穎性：舊產品新用途與舊產品新組合等。
2. 構想的新穎性：指全新產品的開發。
3. 研究、技術、生產上的新穎性：如新的技術或設備改良之新產品開發。
4. 市場或服務的新穎性：使用完全新的銷售組織或擴大消費面的產品。

(二)對於企業來說，新產品開發包含：

1. 新產品開發：指公司首次生產新穎產品開發，但不包括新品種及新用途開發。
2. 新品種開發：指現有產品或改良產品在加工階段以前的開發。
3. 新用途開發：指現有產品在加工階段以後的開發。

(三)新產品生命週期的特性與經營管理，於衰退期時相對應的策略也如下表：

時間特性	引入期	成長期	成熟期	衰退期
銷售	低銷售額	銷售額快速上升	銷售達於尖峰	銷售額下降
成本	每位顧客的成本高	每位顧客的成本中等	每位顧客的成本低	每位顧客的成本低
利潤	負的	利潤增加	高利潤	利潤下降
顧客	創新者	早期採用者	中期大眾	遲延的買者
競爭者	少	數目逐漸增加	穩定的數目開始減少	數目減少
行銷目標：				
	建立對產品的認知及試用	最大的市場佔有率	最大的利潤，並保護市場佔有率	減少支出，並榨取此品牌
策略：				
產品	提供一項基本產品	擴展產品的廣度並提供服務及保證	品牌及樣式多樣化	除去衰弱的項目
價格	利用成本加成	滲透市場的價格	配合或攻擊競爭者的價格	減價
配銷	選擇性配銷	密集的配銷	更多的密集配銷	選擇性地除去無利潤的銷售出口
廣告	建立早期採用者及經銷商對產品的認知	建立對多數市場的認知及興趣	強調品牌的差異性利益	減低至維持品牌忠誠者的水準
促銷	利用大量的銷售促進	減少對大量顧客需	增加對品牌轉換的	減至最低水準

	以誘導消費者的試用	求的利用	激勵	
--	-----------	------	----	--

三、請依據食品良好衛生規範準則，說明餐飲業之外燴業者應符合那些規定？(25分)

**【擬答】**

凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之觀光旅館之餐廳、承攬學校餐飲之餐飲業、供應學校餐盒之餐盒業、承攬筵席之餐廳、外燴飲食業、中央廚房式之餐飲業、伙食包作業、自助餐飲業等，其雇用之烹調從業人員，自本規範公佈後一年起應具有中餐烹調技術士證，其持證比例如下：

(一)外燴飲食業：百分之七十。

1. 前述需持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關公(工)會，並由當地衛生主管機關認可之公(工)會發給廚師證書。
2. 餐飲相關公(工)會辦理廚師證書發證事宜，應接受當地衛生主管機關之督導，如有違反事宜，當地衛生主管機關得終止認可。
3. 廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。
4. 製備過程中所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。
5. 使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。
6. 製備流程規劃應避免交叉污染。
7. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。
8. 餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全。
9. 廚房內所有之機械與器具應保持清潔。
10. 供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。
11. 生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。
12. 製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

(二)外燴業者另應符合下列規定：

1. 烹調場所及供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染源，並應有遮掩設施。
2. 應有適當冷藏設備或措施。
3. 烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏之原則。
4. 烹調食物時，應避免交叉污染。
5. 餐具應確實保持乾淨。
6. 辦理逾二百人以上餐飲時，應於辦理前三日透過其所屬公(工)會向衛生局(所)報備，內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

四、請以乾煎司目魚為例，回答下列有關 HACCP 之計畫書之問題：

(一)請列出其製備流程圖。(5分)

(二)請列出其危害分析工作表。(10分)

(三)請判斷其重要管制點。(10分)

**【擬答】**

(一)作法

1. 取出虱目魚，去除多餘魚鱗，洗淨後以紙巾吸乾水分。
2. 均勻撒上鹽和胡椒粉略作調味。

公職王歷屆試題 (109 專技高考)

3. 可抹上一層薄薄麵粉，增加酥脆度
4. 以大火熱鍋後，倒入適量橄欖油均勻分布於鍋面，將剩餘熱油倒出，避免魚肉沾鍋。
5. 轉中小火，以魚皮面朝下，入鍋煎約 3 分鐘。
6. 待側邊魚肉漸漸轉白，翻面續煎 3~5 分鐘，待魚肉全熟後即可起鍋。
7. 視個人喜好，加上胡椒鹽調味即可完成。(也可加點檸檬汁)

(二)乾煎虱目魚重要管制點危害分析工作表：

加工步驟	潛在之安全危害	該潛在危害影響商品安全？ (YES/NO)	判定左欄之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是一重要管制點 (YES/NO)
虱目魚收	物理性(無)				
	化學性(抗生素殘留)	NO	選用 CAS 供應廠商 廠商提供檢驗證明 符合原料驗收標準 程序		NO
	生物性(病原菌)	YES	病原菌滋長	選用合格供應 廠商 訂定原物料驗 收標準程序， 並依標準驗收 後續加熱可去 除	NO
冷凍貯存	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌)	YES	溫度失控，病原菌 滋長	放置於冷凍庫 覆蓋 冷凍庫-18℃以 下 後續油炸步驟 去除	NO
	物理性(破損)	YES	包裝不良	選用合格供應 廠商 訂定原物料驗 收標準程序， 並依標準驗收	NO
鹽、麵粉、油收	化學性(無)				
	生物性(無)				
	物理性(無)	YES	異物侵入	保存區專區保 存 放置於乾料庫 架上 室溫 20~30℃， 度 60~65%(RH)	NO

公職王歷屆試題 (109 專技高考)

加工 步驟	潛在之安全危 害	該潛在危害影 響商品安全？ (YES/NO)	判定左欄之理由	顯著危害之防 治措施	本步驟是一 重要管制點 (YES/NO)
鹽、 麵 粉、 油貯 存	化學性(無)				
	生物性(病原 菌)	NO	低水活性材料，病 原菌不生長		NO

公  
職  
王