

臺灣菸酒股份有限公司 110 年從業職員及從業評價職位人員甄試試題

甄試類別【代碼】：從業職員／速食麵研發(一)【S6101】、速食麵研發(二)【S6102】

專業科目 2：食品工廠管理

\*入場通知書編號：\_\_\_\_\_

注意：①作答前先檢查答案卷，測驗入場通知書編號、座位標籤、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卷作答者，該節不予計分。  
②本試卷為一張單面，非選擇題共 4 大題，每題各 25 分，共 100 分。  
③非選擇題限以藍、黑色鋼筆或原子筆於答案卷上採橫式作答，並請依標題指示之題號於各題指定作答區內作答。  
④請勿於答案卷書寫應考人姓名、入場通知書編號或與答案無關之任何文字或符號。  
⑤本項測驗僅得使用簡易型電子計算器（不具任何財務函數、工程函數、儲存程式、文數字編輯、內建程式、外接插卡、攝（錄）影音、資料傳輸、通訊或類似功能），且不得發出聲響。應考人如有下列情事扣該節成績 10 分，如再犯者該節不予計分。1.電子計算器發出聲響，經制止仍執意續犯者。2.將不符規定之電子計算器置於桌面或使用，經制止仍執意續犯者。  
⑥答案卷務必繳回，未繳回者該節以零分計算。

第一題：

請回答下列問題：

- (一) 食品工廠的原物料，何謂呆料？【5 分】
- (二) 食品工廠的原物料，何謂廢料？【5 分】
- (三) 食品業進行呆廢料處理的目的為何？請說明之。【15 分】

第二題：

於產品開發選擇原料時，必須確認該原料合法可以使用並提供相關安全說明給特定族群消費者。某食品工廠於產品開發時可能使用下列二項食品原料：

- A 原料：含有雪蓮組織培養物
- B 原料：由多種添加物與防腐劑及食品原料組成

請回答下列問題：

- (一) 比較 A、B 兩原料的本質差異。【5 分】
- (二) A、B 兩原料是否合法之相關安全資訊的參考規範（法律或命令）為何？並說明參考此規範的原因（A 原料請列舉 3 項規範、B 原料請列舉 2 項規範）。【20 分】

第三題：

利用人及機器設備，投入供應商提供的原料、物料轉換成為產品，再販售到顧客端，稱之為生產系統。以食品工廠而言，降低生產成本可加強企業的成本管理。請以工廠的角度，提出降低生產成本的方法。【25 分】

第四題：

新冠肺炎(COVID-19)肆虐全球，對食品供應鏈產生了不小的衝擊，面對此突如其來的狀況，食品業者應備有相關程序以應對。請以食品安全管理系統(Food Safety Management Systems)的觀念，說明緊急事件之準備及處理程序為何？【25 分】