

2022 年 4 月高等教育自学考试福建省统一命题考试

食品工厂设计(二)

(课程代码 03285)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分,第一部分为选择题,第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答,答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用 2B 铅笔,书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

- 一、单项选择题:** 本大题共 10 小题,每小题 2 分,共 20 分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的,请将其选出。
1. 过去已经支出而现在无法得到补偿的成本指的是

A. 沉没成本	B. 机会成本	C. 经营成本	D. 资金成本
---------	---------	---------	---------
 2. 下列属于流动资金的估算的是

A. 燃料动力费	B. 基本预备费	C. 价格预备费	D. 引进技术费用
----------	----------	----------	-----------
 3. 在总图制图中,总体规划和区域位置图应采用的比例是

A. 1 : 100	B. 1 : 500	C. 1 : 1000	D. 1 : 2000
------------	------------	-------------	-------------
 4. 食品厂中主要为生产车间提供服务的是

A. 储存用房屋	B. 动力厂房	C. 辅助生产厂房	D. 运输用房屋
----------	---------	-----------	----------
 5. 具有单独设计,可以独立组织施工的工程,一般以一个独立建筑物作为一个单位工程的是

A. 单体项目	B. 单项工程	C. 整体工程	D. 子项工程
---------	---------	---------	---------
 6. 在投资估算中,流动资金估算不包含

A. 燃料动力费	B. 引进技术费用	C. 包装费	D. 生产费用
----------	-----------	--------	---------
 7. 作为人流、货流和设备的出入口,门的规格应比设备高

A. 0.1 ~ 0.3m	B. 0.3 ~ 0.5m	C. 0.6 ~ 1m	D. 1m ~ 1.2m
---------------	---------------	-------------	--------------
 8. 晾肉间的环境温度一般需要保持在

A. 10℃	B. 20℃	C. 30℃	D. 40℃
--------	--------	--------	--------
 9. 下列属于物理消毒法的是

A. 臭氧	B. 消石灰粉	C. 酒精溶液	D. 过氧乙酸
-------	---------	---------	---------
 10. 在项目总投资中,流动资金约占总投资额的

A. 30%	B. 40%	C. 50%	D. 60%
--------	--------	--------	--------

二、判断选择题: 本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分,判断下列每小题的正误,正确的将答题卡上该小题的“[A]”涂黑,错误的将“[B]”涂黑。

11. 在食品工厂中采用 GMP 工程设计就可以最大限度地保证食品的卫生安全。
12. 制冷机房属于辅助部门。
13. 对于管子、法兰和阀门等标准化的基本参数就是公称压力和公称直径。
14. 项目建议书表达的是对建设项目的轮廓设想和投资意愿。
15. 医疗灭菌消毒设备的排水可以用直接排水。
16. 在读风向玫瑰图时,它的风向由中心吹向外缘。
17. 无菌室无需设立两道缓冲走道,只要在室内设紫外灯就能满足要求。
18. 管道保温材料常采用导热性差的材料。
19. 在进行新建、改建和扩建工程等项目前,无需提出反映项目环境效果的环境影响报告书,就能进行项目的设计。
20. 冷库平面布置必须保证工艺生产流程的畅通、流向合理、流程短捷,避免迂回交叉和倒流。

第二部分 非选择题

三、填空题: 本大题共 10 空,每空 1 分,共 10 分。

21. 空调系统按空气处理设备的集中程度可分为集中式空调系统、_____和_____。
22. 按照国家发展与改革委员会和国务院相关主管部门的要求,一个基本建设项目从计划到投产,必须经过 3 个阶段,它们是_____、项目实施阶段和_____。
23. 工艺流程草图由_____、图例、设备一览表和_____4 个部分组成。
24. 物料衡算对生产产品的原料、辅料和包装材料进行的计算,必须使原料和辅料的质量与经过加工处理后所得的_____和_____相平衡。
25. 食品工业所排放的废气中,_____和_____对大气所造成的污染最为严重。

四、名词解释题: 本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分。

26. 综合评价
27. 辐射供暖
28. 感官性污染物
29. 车间工程
30. 基本建设

五、简答题: 本大题共 5 小题,每小题 5 分,共 25 分。

31. 简述制定产品方案“四个平衡”的基本内容。
32. 简述技术经济分析的基本方法和作用。
33. 简述食品工厂总平面设计的内容。
34. 简述技术经济分析的指标分类。

35. 简述食品工厂化验室的任务。

六、论述题：本大题共 2 小题，第 36 小题 12 分，第 37 小题 13 分，共 25 分。

36. 论述建立企业组织机构应遵循的原则。

37. 论述食品工厂排水系统选择应遵循的原则。