

机密★启用前

2022年10月高等教育自学考试全国统一考试

## 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15小题，每小题1分，共15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. 属于食品工厂工艺设计的是  
A. 土建  
B. 生产工艺流程的确定  
C. 制冷  
D. 环保
2. 属于生活性辅助设施的是  
A. 采暖  
B. 通风  
C. 食堂  
D. 供电
3. 食品工厂中心实验室的任务之一为  
A. 开发新产品  
B. 原料检验  
C. 原辅料采购  
D. 成品检验
4. 常用的食品工厂生产车间的跨度为  
A. 3m  
B. 5m  
C. 7m  
D. 9m
5. 食品厂地坪的坡度一般为  
A. 0.5~1%  
B. 1.5~2.0%  
C. 2.0~2.5%  
D. 2.5~3.0%
6. 食品厂食品安全管理标准体系（危害分析与关键点控制管理），英文简称为  
A. HA  
B. HACCP  
C. CL  
D. GMP

7. 凡是患有\_\_\_\_\_疾病的人员不得直接参加食品生产操作和销售  
A. 蛔虫病  
B. 颈椎病  
C. 糖尿病  
D. 流行性感
8. 下列物品不得带入食品生产车间的是  
A. 食品原料  
B. 食品添加剂  
C. 食品辅料  
D. 化妆品
9. 下列食品工业废水处理方法属于好氧生物处理法的是  
A. 活性污泥法  
B. 氧化还原法  
C. 离子交换法  
D. 沉降分离法
10. 去除废水中粗大颗粒物一般采用  
A. 大型沉降罐  
B. 滴滤池  
C. 振动筛  
D. 生物膜
11. 属于劳动定额形式的是  
A. 技术定额  
B. 产量定额  
C. 工作定额  
D. 工时定额
12. 属于流动资金的估算方法的是  
A. 定额估算法  
B. 指数估算法  
C. 比例估算法  
D. 指标估算法
13. 属于“初步设计文件”的是  
A. 项目建议书  
B. 项目可行性研究报告  
C. 总概算书  
D. 附件
14. 属于总成本费用的是  
A. 贷款利息  
B. 管理费用  
C. 机会成本  
D. 沉没成本
15. 属于产品销售收入范畴的是  
A. 资产出租  
B. 材料销售  
C. 外购产品销售  
D. 销售生产成品

二、多项选择题：本大题共5小题，每小题2分，共10分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的，请将其选出，错选、多选或少选均无分。

16. 目前厂内较为广泛采用的运输方式有  
A. 铁路运输  
B. 带式运输  
C. 道路运输  
D. 管道运输  
E. 辊道运输
17. 食品厂的排水包括  
A. 生产废水  
B. 工艺用水  
C. 生活污水  
D. 生活用水  
E. 雨水

18. 食品厂常用的化学消毒方法有
- A. 漂白粉消毒
  - B. 高锰酸钾溶液消毒
  - C. 臭氧消毒
  - D. 酒精溶液消毒
  - E. 石灰乳消毒
19. 食品工业废弃物处理方法主要有
- A. 物理处理
  - B. 化学处理
  - C. 生物处理
  - D. 物理化学处理
  - E. 生物化学处理
20. 食品企业人员主要包括
- A. 生产人员
  - B. 管理人员
  - C. 品控人员
  - D. 营销人员
  - E. 产品研发人员

## 第二部分 非选择题

三、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

21. 食品工厂项目建设前期的第一项工作是编制\_\_\_\_\_。
22. 项目可行性研究报告一般包括：文字报告、附表、附件和\_\_\_\_\_。
23. 食品厂的内墙墙裙（护墙）高度一般为\_\_\_\_\_米。
24. 设计图绘制的比例常采用：1：50、1：100 和\_\_\_\_\_。
25. 物料衡算包括该产品的\_\_\_\_\_、辅料和包装材料的计算。
26. 全厂用水量计算包括：\_\_\_\_\_、生活用水量、消防用水量和其他用水量。
27. 食品冷藏库一般分为：\_\_\_\_\_冷藏库、分配性冷藏库和零售性冷藏库。
28. 食品厂废水的物理处理法也称为\_\_\_\_\_处理法。
29. 企业编制定员的范围，包括固定职工、\_\_\_\_\_和学徒工三部分。
30. 工程项目的层次划分一般为：建设项目、单项工程和\_\_\_\_\_等三个层次。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 绿地率
32. 施工图设计
33. 食品工厂辅助部门
34. 公用工程
35. 化学需氧量

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 简述总平面设计的基本原则。
37. 简述食品厂仓储的特点。
38. 简述食品厂水处理的基本方法。
39. 简述食品厂厂房内部建筑卫生的要求。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 论述食品厂厂址选择的原则。
41. 论述工厂设计中“产品方案”如何确定？