

2023年4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. 下列属于食品工厂非工艺设计的是  
A. 管道布置  
B. 总体工艺布局  
C. 设备选型  
D. 给排水
2. 食品工厂绿地率应控制在  
A. 3%~5%  
B. 5%~8%  
C. 10%~15%  
D. 20%~30%
3. 属于生产性辅助设施的是  
A. 检验室  
B. 办公室  
C. 锅炉房  
D. 医务室
4. 食品工厂水产原料接收站采用加冰保鲜法时，保鲜期可达  
A. 1~2天  
B. 3~7天  
C. 8~10天  
D. 10~15天
5. 食品厂建筑的外形一般为  
A. 菱形  
B. 圆形  
C. 正方形  
D. 长方形
6. 窗是车间主要透光部分，站着工作时，窗台高度取  
A. 0.5~0.7m  
B. 0.8~0.9m  
C. 1.0~1.2m  
D. 1.5~2.0m

7. 食品厂卫生学评价的标准体系称为良好操作规范，其英文简称为  
A. GAP  
B. GHP  
C. GMP  
D. HACCP
8. 为了防鼠，车间门窗结构要紧密，缝隙不能大于  
A. 1cm  
B. 5cm  
C. 7cm  
D. 10cm
9. 食品生产车间严禁  
A. 吃零食  
B. 穿工作服  
C. 戴口罩  
D. 清洗原料
10. 化学需氧量的英文简称是  
A. TOD  
B. TOC  
C. BOD  
D. COD
11. 属于高温处理和深度氧化的综合工艺技术的废弃物处理方式是  
A. 热解技术  
B. 焚烧  
C. 脱水  
D. 固化技术
12. 企业直接从事生产操作的人员称为  
A. 管理人员  
B. 生产工人  
C. 服务人员  
D. 工程技术人员
13. 一般生产企业的非定额流动资金包括结算资金和  
A. 货币资金  
B. 产品资金  
C. 储备资金  
D. 生产资金
14. 我国规定，银行能给予流动资金贷款的条件是企业自有流动资金必须占总流动资金的  
A. 30%以上  
B. 40%以上  
C. 50%以上  
D. 60%以上
15. 价值性指标分析法分为成本比较法和  
A. 利润比较法  
B. 成本效益分析法  
C. 系统分析法  
D. 收益比较法

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. 食品厂对环境危害最大的有  
A. 废水  
B. 废气  
C. 废渣  
D. 垃圾  
E. 放射性物质
17. 食品厂动力性辅助设施主要包括  
A. 给水排水  
B. 锅炉房  
C. 供电站  
D. 制冷站  
E. 采暖

18. 一般天然水的软化主要是除去水中的
- A.  $\text{Fe}^{2+}$                       B.  $\text{Na}^+$   
C.  $\text{Mg}^{2+}$                       D.  $\text{H}^+$   
E.  $\text{Ca}^{2+}$
19. 食品厂常用的物理消毒方法有
- A. 蒸汽消毒                      B. 酒精消毒  
C. 紫外线消毒                      D. 臭氧消毒  
E. 石灰乳消毒
20. 食品工业废水处理技术按其作用原理可分为
- A. 物理法                      B. 化学法  
C. 生物处理法                      D. 物理化学法  
E. 生物化学法

35. 劳动定员

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 食品厂建厂条件评价包括哪些？  
37. 简述食品厂中心实验室的任务。  
38. 简述锅炉房位置的选择应考虑的因素。  
39. 简述食品厂仓库的卫生要求。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 论述食品工厂总平面设计的内容。  
41. 论述生产方法的确定时，注意遵循的原则。

## 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. 食品厂址选择的自然环境包括\_\_\_\_\_和生态要求。  
22. 厂址选择的基本方法有：\_\_\_\_\_、评分优选法及最小运输费用法。  
23. 化验室的检验项目一般有感官检验、微生物检验、物理检验和\_\_\_\_\_。  
24. 食品厂地坪应设置有\_\_\_\_\_或地漏进行排水。  
25. 食品厂的车间长度一般为 50~60m，不宜超过\_\_\_\_\_米。  
26. 公用工程的区域划分为：厂外工程、厂区工程和\_\_\_\_\_。  
27. 食品冷库一般由\_\_\_\_\_、动力部分和工艺部分组成。  
28. 食品工业废水处理技术按处理程度可分为一级、二级和\_\_\_\_\_处理。  
29. 建设项目总投资由固定资产投资、\_\_\_\_\_及建设期借款利息等组成。  
30. 在技术方案经济分析时，根据是否考虑资金的时间价值，投资回收期分为静态投资回收期和\_\_\_\_\_。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 可行性研究  
32. 工艺设计  
33. 厂区工程  
34. 生物需氧量