

2024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. 食品工厂设计的特点不包括
A. 技术先进 B. 卫生要求高
C. 规模尽量小 D. 遵循法律法规
2. 属于社会可行性分析应考虑的问题是
A. 是否能有效创造就业机会 B. 水源水质情况
C. 资金筹措方式 D. 交通运输方案
3. 属于食品工厂设计外部约束条件的是
A. 劳动人员的素质 B. 资源情况
C. 产品规格 D. 技术成熟程度
4. 环境污染物“三废”是指废水、废气和
A. 噪音 B. 废渣
C. 粉尘 D. 垃圾
5. 食品工厂绿地率应控制在
A. 2%~5% B. 5%~10%
C. 10%~15% D. 15%~20%
6. 产品方案不包括
A. 品种 B. 数量
C. 生产周期 D. 配套设备

7. 管路设计中，管路通过公路时，最低点离地不得小于
A. 2m B. 3m
C. 4.5m D. 5m
8. 对水没有消毒作用的方法是
A. 沉淀 B. 氯化
C. 臭氧处理 D. 漂白粉处理
9. 采暖系统常用的热媒是
A. 金属 B. 水
C. 导热油 D. 熔盐
10. 采用煮沸法消毒，需在水温达到100℃时至少持续
A. 2min B. 3min
C. 5min D. 10min
11. 属于食品工业废水生物处理法的是
A. 活性污泥法 B. 吸附法
C. 中和法 D. 离心分离法
12. 不在企业定员范围内的是
A. 生产工人 B. 工程技术人员
C. 管理人员 D. 脱产学习人员
13. 固定资产投资按费用划分时，设备运输费属于
A. 建筑工程费用 B. 设备购置费用
C. 安装工程费用 D. 其他费用
14. 工程项目按层次可划分为建设项目、单项工程和
A. 单位工程 B. 土建工程
C. 公用工程 D. 后勤工程
15. 固定资产投资估算方法中，详细估算应采用方法是
A. 单位生产能力投资法 B. 指数估算法
C. 分项比例估算法 D. 概算指标估算法

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. 总平面设计的内容包括
A. 平面布置设计 B. 竖向布置设计
C. 运输设计 D. 管线综合设计
E. 绿化布置和环保设计

17. 影响班产量大小的因素有
- A. 原料供应 B. 设备生产能力
C. 生产周期 D. 市场销售状况
E. 包装方式
18. 属于食品工厂生活性辅助设施的有
- A. 仓库 B. 办公楼
C. 食堂 D. 废水处理站
E. 医务室
19. 供热工程设计需要的基础资料包括
- A. 热负荷 B. 供热范围
C. 燃料 D. 水源
E. 气象资料
20. 企业组织机构的形式包括
- A. 直线制 B. 职能制
C. 混合制 D. 矩阵制
E. 事业部制

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. 一个基本建设项目从计划到投产必须经过前期准备、项目实施和_____三个阶段。
22. 厂内道路布置形式有环状式、尽头式和_____ 3 种。
23. 物料衡算时，用技术经济_____指标作为基本资料进行计算。
24. 仓库容量是根据单位时间的物料量和_____来确定的。
25. 去除水中硬度的过程称为水的_____。
26. 食品工厂的干货库应保持恒温恒湿，环境相对湿度应低于_____。
27. 废水经过强氧化剂在酸性条件下，将有机物氧化成为 H_2O 和 CO_2 时所测得的耗氧量称为_____。
28. 劳动定额有时间定额和_____两种基本形式。
29. 项目总投资分为固定资产投资和_____。
30. 内部收益率越高，方案的投资效益越_____。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 项目建议书
32. 建筑系数
33. 厂区工程
34. 化学消毒法
35. 总需氧量

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 总平面设计工作开始前，一般应具备哪些条件？
37. 食品工厂中心实验室的任务有哪些？
38. 为保证工厂锅炉机组安全运行必须监测的参数有哪些？
39. 简述食品工厂厂房室内建筑卫生的基本要求。

六、问答题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 原材料供应条件评价应包括哪些内容？评价的目的是什么？
41. 论述食品工厂生产设备的选型原则。