

机密★启用前

2025 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. 食品工厂设计的主要内容不包括
A. 工艺设计 B. 总平面设计
C. 物料计算 D. 销售模式研究
2. 项目评估属于基本建设的
A. 前期准备阶段 B. 项目实施阶段
C. 竣工验收阶段 D. 生产期阶段
3. 食品厂址选择首先应考虑在建厂条件是
A. 地址条件 B. 地区条件
C. 局部条件 D. 内部条件
4. 生产车间与城市公路之间有一定的防护区，一般为
A. 5m~15m B. 15m~30m
C. 30m~50m D. 50m~70m
5. 物料衡算时，一般新建食品厂的工艺设计采用的基准是
A. 日产量 B. 班产量
C. 总产量 D. 生产周期
6. 对小规模食品工厂，在进行用汽量计算时采用的方法是
A. 单位产品耗汽量定额估算法 B. 计算法
C. 单位产品耗汽量定性估算法 D. 年产量估算法

7. 属于食品工厂动力性辅助设施的是
A. 原料接收站 B. 机修车间
C. 仓库 D. 锅炉房
8. 食品工厂设置中心实验室的目的是
A. 半成品存储 B. 提高社会地位
C. 研发新产品 D. 降低生产成本
9. 放散大量余热的车间，应尽量采用
A. 多层建筑 B. 单层、单跨建筑
C. 多跨建筑 D. 披屋
10. 适用于皮肤及小工具消毒的酒精浓度是
A. 70%~75% B. 80%~90%
C. 90%~95% D. 100%
11. 属于食品工业废水二级处理常用的方法是
A. 生物膜法 B. 沉淀法
C. 上浮法 D. 预曝气法
12. 焚烧法处理废弃物的优点是
A. 占地面积大 B. 设备投资小
C. 处理速度快 D. 运行费用低
13. 企业定员的方法不包括
A. 按劳动效率定员 B. 按设备定员
C. 按岗位定员 D. 按管理人员定员
14. 编制项目概算书时，设备运杂费一般为设备原价的
A. 1%~3% B. 3%~5%
C. 5%~10% D. 10%~15%
15. 技术方案达到设计生产能力后的一个正常生产年份的年利润总额与方案的总投资之比称为
A. 简单投资收益率 B. 投资利润率
C. 投资利税率 D. 净现值率

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. 厂址选择的基本方法包括
A. 方案比较法 B. 调查问卷法
C. 评分优选法 D. 最小运输费用法
E. 最大利润法

17. 总平面设计的有关参数包括
- A. 建筑物间距
 - B. 运输能力
 - C. 建筑系数
 - D. 污染系数
 - E. 堆场面积
18. 食品工厂仓储的特点有
- A. 运营成本低
 - B. 负荷的不均衡性
 - C. 储藏条件要求高
 - D. 决定库存期长短的因素较为复杂
 - E. 储藏条件要求低
19. 食品工厂的生产卫生用室包括
- A. 更衣室
 - B. 洗衣房
 - C. 食堂
 - D. 浴室
 - E. 休息室
20. 食品工业废水的物理处理方法包括
- A. 萃取法
 - B. 厌氧消化法
 - C. 离心分离法
 - D. 离子交换法
 - E. 重力分离法

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. 按性质可将食品工厂的污染物分为化学性、物理性和_____三类。
22. 主车间应设在锅炉房的_____风向。
23. 食品工厂车间层高一般以_____m 为宜。
24. 收奶站新收的原料乳需在_____h 内运送到厂。
25. 食品工厂化验室的检验项目一般有感官检验、物理检验、化学检验和_____等。
26. 要求高度清洁的食品企业如乳品类，厂内绿化面积最好能达到_____以上。
27. 大气污染物按来源分为自然污染物和人为污染物，引起公害的往往是_____。
28. 固定资产投资按概算指标估算法划分时，人工费和材料费属于建筑工程费用中的_____费用。
29. 流动资金按来源不同分为贷款流动资金和_____。
30. 总成本费用由生产成本、管理费用、财务费用和_____组成。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 环境影响评价

32. 绿地率
33. 产品方案
34. 生物需氧量
35. 劳动定额

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 简述二阶段设计和三阶段设计的内容及适用的项目类型。
37. 厂址选择报告包括哪些内容？
38. 简述总平面设计的基本原则。
39. 食品工厂常用的物理消毒法有哪些？

六、问答题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 论述食品工厂工艺设计的主要内容和设计步骤。
41. 阐述影响水氯化消毒效果的因素。