

机密★启用前

2022 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：

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。  
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。  
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.下列属于食品工厂工艺设计的是

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| A. 土建           | B.生产工艺流程的确定 |
| C.制冷            | D.环復        |
| 2.下列属于生活性辅助设施的是 |             |
| A.米暖            | B.通风        |

|      |      |
|------|------|
| C.食堂 | D.供电 |
|------|------|

3.食品厂设计中心实验室的主要之-是

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| A.研发新产品                         | B.环境监测           |
| 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体系——危害分析与关键控制点，英文简称为 |                  |

HA B. HACCP

CL D. GMP

食品工厂设计 (二) 试题 第 1 页 (共 4 页)

患有下列哪种疾病的人员不得直接参加食品生产操作和销售

A.高血压 B.颈椎病

C.糖尿病 D.流行性感

不得带入食品生产车间的物品是

A.食品原料 B.食品添加剂

C.食品辅料 D.化妆品

属于食品工业废水处理方法中的生物处理法的是

A.活性污泥法 B.氧化还原法

C.离子交换法 D.沉降分离法

去除废水中粗大颗粒物质一般采用的设备为

A.大型沉降罐 B.滴滤池

C.振动筛 D.生物膜

劳动定额的两种形式包括时间定额和

A.技术定额 B.产量定额

C.工作定额 D.工时定额

项目总投资中一般流动资金额占总投资额的

30%左右 B. 40%左右

50%左右 D. 60%左右

下列工程项目属于“特殊构筑物工程”的是

A.通风 B.蒸汽

C.水塔 D.煤气

总成本费用的组成包括生产成本、销售费用、财务费用和

- A.贷款利息 B.管理费用
- C.机会成本 D.沉没成本

下列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.辘道运输

|     |               |        |
|-----|---------------|--------|
| 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.酒精消毒     |
|     | E.石灰乳消毒         |            |
| 19. | 食品工业废弃物的处理方法主要有 |            |
|     | 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.         |
|     | 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。

食品工厂项目建设前期的第一项工作是编制 。

项目可行性研究报告一般包括：文字报告、附表、附件和 。

食品/的内墙墙裙（护墙）高度一般为 米。

设计图绘制的比例常采用：1 : 50、1 : 100 和\_ 。

物料衡算包括该产品的 、辅料和包装材料的计算。

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。

成品罐头要求通过保温试验，保温试验的温度为 。

食品厂废水的物理处理法也称为 处理法。

企业编制定员的范围，包括固定职工、 和学徒工三部分。

工程项目的层次划分一般为：建设项目、单项工程和 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。

绿地率

施工图设计

食品工厂辅助部门

公用工程

化学需氧量

五、 简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

简述总平面设计的基本原则。

简述食品厂仓储的特点。

食品厂水处理的基本方法有哪些？

简述食品厂厂房室内建筑的卫生要求。

六、 问答题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

试述食品厂厂址选择的原则。

41 .试述工厂设计中“产品方案”如何确定？

[www.c1x1b.com](http://www.c1x1b.com)