



سری سوال: یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۹

۱- منظور از کارایی اقتصادی طرح چیست؟

۱. نسبت ارزش به هزینه
۲. نسبت بازده اقتصادی به بازده فیزیکی
۳. نسبت درون ده اقتصادی به درون ده فیزیکی
۴. نسبت ارزش به درون ده فیزیکی

۲- از کدامیک از روشهای زیر برای پوست گیری پیاز استفاده می شود؟

۱. پوست گیری توسط سود
۲. پوست گیری سایشی
۳. پوست گیری توسط شعله
۴. پوست گیری با چاقو

۳- حداقل فاصله کارخانجات صنایع غذایی با کشتارگاه ها باید چند متر باشد؟

۱. ۵۰۰ متر
۲. ۱۰۰۰ متر
۳. ۱۵۰۰ متر
۴. ۲۰۰۰ متر

۴- برای اندازه گیری مقدار نیترات و سولفیت درون فاضلاب کارخانجات از کدامیک از شاخصهای زیر استفاده می شود؟

۱. شاخص BOD
۲. شاخص COD
۳. شاخص BOD و COD
۴. نسبت بین شاخص BOD و COD

۵- منظور از اصطلاح Cost & Freight در پیش فاکتور چیست؟

۱. قیمت کالا بدون بسته بندی
۲. هزینه کالای آماده حمل از گمرک کشور فروشنده
۳. هزینه و نحوه حمل تا گمرک کشور خریدار
۴. کالا با بسته بندی تحویل در محل کارخانه فروشنده

۶- کلیه هزینه های خرید، بسته بندی، حمل و بیمه حمل تا گمرک کشور خریدار را در پیش فاکتور با کدام اصطلاح زیر نشان می دهند؟

۱. CIF
۲. C&F
۳. F.O.B
۴. F.O.T

۷- منظور از طراحی کارخانه Plant layout چیست؟

۱. مطالعات قبل از اجرای طرح
۲. مطالعات محل اجرای طرح
۳. انجام مراحل اداری احداث و بهره برداری واحد تولیدی
۴. طرح ریزی و ترتیب قرار گرفتن تجهیزات و نیروی انسانی

۸- افزایش ظرفیت تولید کارخانه چه تأثیری بر میزان هزینه هر واحد تولید دارد؟

۱. سبب افزایش هزینه هر واحد تولید می شود.
۲. سبب کاهش هزینه هر واحد تولید می شود.
۳. ظرفیت تولید کارخانه تأثیری بر هزینه هر واحد تولید ندارد.
۴. با توجه به نوع محصول می تواند سبب افزایش یا کاهش هزینه هر واحد تولید شود.



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۰۹

۹- در طراحی فرآیند علامت دایره نشان دهنده چیست؟

۱. بازرسی ۲. انجام کار ۳. انتقال ۴. تأخیر

۱۰- پلان کارخانه که در آن کلیه بخشها، دستگاه ها و غیره با مقیاس مناسب ترسیم شده است را چه می نامند؟

۱. نمودار جریان مواد ۲. نمودار فرآیند ۳. الگوی جریان مواد ۴. Plant layout

۱۱- برای انتقال پودر شیر و اختلاط مواد با همدیگر از کدام نقاله زیر استفاده می شود؟

۱. نقاله تسمه ای ۲. نقاله پارویی ۳. نقاله مارپیچی ۴. نقاله مخزنی

۱۲- کدامیک از موارد زیر از ویژگیهای نقاله های پنوماتیکی نمی باشد؟

۱. ساده و ارزان قیمت بودن ۲. داشتن قابلیت انعطاف پذیری در مسیر انتقال

۳. برای محدوده وسیعی از مواد غذایی کاربرد دارند. ۴. این نقاله ها به توان کمی نیاز دارند.

۱۳- در سردخانه های نگهداری لاشه حیوانات بیشتر از کدام نقاله زیر استفاده می شود؟

۱. نقاله زنجیری ۲. نقاله مخزنی ۳. نقاله پارویی ۴. نقاله تسمه ای

۱۴- حداکثر ارتفاع و میزان بار روی پالت چه مقدار می باشد؟

۱. ۱۲۵ سانتیمتر و ۱۴۵۰ کیلوگرم ۲. ۱۸۰ سانتیمتر و ۱۲۵۰ کیلوگرم

۳. ۱۵۲ سانتیمتر و ۱۳۵۰ کیلوگرم ۴. ۱۴۵ سانتیمتر و ۱۵۵۰ کیلوگرم

۱۵- منظور از اصطلاح اولین وارده، اولین صادره در انبارداری چیست؟

۱. اولین کالای وارده، آخرین کالای صادره باشد. ۲. آخرین کالای وارده، اولین کالای صادره باشد.

۳. اولین کالای وارده، اولین کالای صادره باشد. ۴. ورود و خروج کالاها به انبار مستقل از هم باشند.

۱۶- برای تصفیه شیمیایی و میکروبی آب به ترتیب از چه ترکیباتی استفاده می شود؟

۱. زاج سفید و زاج سبز ۲. کلر و کربن فعال ۳. زاج سبز و گاز ازن ۴. کربن فعال و گاز ازن

۱۷- فاصله دیگهای بخار از یکدیگر و از دیوارهای اطراف به ترتیب چه مقدار می باشد؟

۱. به اندازه قطر دیگ _ به اندازه نصف قطر دیگ ۲. هر دو به اندازه قطر دیگ

۳. به اندازه نصف قطر دیگ _ به اندازه قطر دیگ ۴. هر دو به اندازه نصف قطر دیگ



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰ سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۰۹

۱۸- وقتی که حجم فاضلاب کم و غلظت آن زیاد باشد از کدامیک از روشهای زیر برای تصفیه بیولوژیکی آن استفاده می شود؟

۱. لجن فعال ۲. هضم غیرهوازی ۳. فیلترهای شنی ۴. آبیاری بارانی

۱۹- کدامیک از روشهای تصفیه بیولوژیکی فاضلاب برای مجتمع های کشت و صنعت مناسبتر است؟

۱. لجن فعال ۲. فیلترهای شنی ۳. اکسیداسیون در دریاچه های مصنوعی ۴. آبیاری بارانی

۲۰- کدامیک از کارخانه های زیر باید حتماً تا سقف کاشی باشند؟

۱. گوشت ۲. کیک و نان ۳. لبنیات ۴. کمپوت و کنسرو

۲۱- ساخت دیگ بخار بر اساس کدامیک از روشهای استقرار می باشد؟

۱. استقرار بر اساس کالا ۲. استقرار ثابت ۳. استقرار بر اساس فرآیند ۴. هیچکدام

۲۲- زمین کارخانه باید حداقل چند برابر مساحت ساختمانهای کارخانه باشد؟

۱. ۲ برابر ۲. ۳ برابر ۳. ۴ برابر ۴. ۵ برابر

۲۳- در کدامیک از کارخانجات زیر از روش استقرار بر اساس کالا استفاده می شود؟

۱. روغن کشی ۲. تولید کمپوت و مربا ۳. تولید چندین نوع کیک ۴. تولید دیگ بخار

۲۴- کدامیک از موارد زیر جزء سرمایه های غیرقابل استهلاک می باشد؟

۱. هزینه تهیه زمین ۲. ساختمانها ۳. ماشین آلات ۴. تأسیسات ساختمانها

۲۵- عمر مفید ماشین آلات و تجهیزات خط تولید کمپوت سیب چند سال می باشد؟

۱. ۱۰ سال ۲. ۲۰ سال ۳. ۱۳ سال ۴. ۶ سال

۲۶- کدامیک از موارد زیر جزء هزینه های ثابت سالانه می باشد؟

۱. مواد خام و بسته بندی ۲. ناهار پرسنل مستقیم ۳. میزان آب و انرژی مصرفی ۴. هزینه تعمیرات



سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۹

۲۷- سرمایه بلوکه شده در انبارهای مختلف و خط تولید جزء کدامیک از سرمایه ها می باشد؟

۱. هزینه های متغیر تولید
۲. سرمایه ثابت مستهلک شونده
۳. سرمایه در گردش
۴. سرمایه ثابت غیرمستهلک شونده

۲۸- برای تغذیه دیگهای بخار از کدامیک از پمپهای زیر استفاده می شود؟

۱. توربو پمپها
۲. پمپهای رفت و برگشتی
۳. پمپهای گردشی
۴. پمپ پیستونی

۲۹- پمپهای سانتریفیوژ جزء کدامیک از پمپهای زیر می باشد؟

۱. پمپهای چرخي
۲. پمپهای رفت و آمدی
۳. پمپهای گردشی
۴. پمپ چرخ دنده پیچی شکل

۳۰- کدامیک از موارد زیر از ویژگیهای پمپهای رفت و آمدی نیست؟

۱. فشار خروجی بسیار بالا
۲. جریان یکنواخت
۳. گران قیمت بودن نسبت به پمپهای گریز از مرکز
۴. ظرفیت کم تا متوسط

