

سری سوال: یک ۱

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- کارایی فیزیکی عبارتست از:

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

۲- به طور تقریبی کارایی اقتصادی باید:

۱. کمتر از ۱۰۰٪ باشد.
۲. کمتر از ۱۵۰٪ باشد.
۳. بیش از ۱۵۰٪ باشد.
۴. بیش از یک باشد.

۳- در کدام نوع قرارداد انتقال تکنولوژی، مدیریت تولید و فروش به تدریج از فروشنده به خریدار واگذار می گردد؟

۱. کسب امتیاز
۲. اجاره
۳. بیع متقابل
۴. مشارکت

۴- اگر نسبت BOD به COD کوچکتر از ۰/۵ باشد، نشان دهنده چیست؟

۱. مقدار متانول حاضر در نمونه بالا است.
۲. فاضلاب از طریق بیولوژیکی کمتر قابل تجزیه می باشد.
۳. مواد آلی که به آسانی اکسید می شوند.
۴. فاضلا تجزیه شدنی است.

۵- مهمترین عوامل در انتخاب محل مناسب کارخانه کدام هستند؟

۱. وجود کارخانه های صنایع غذایی دیگر، نزدیکی به آب های آزاد
۲. وجود متخصص کافی در محل، دسترسی به نیروی کار ارزان
۳. نزدیک بودن به بازار مصرف، دسترسی به مواد اولیه و دسترسی به انواع انرژی
۴. وجود راه های ارتباطی، وجود فاضلاب و آب با سختی خیلی کم

۶- کدام یک از کارخانجات تولید مواد غذایی مقدار زیادی آب مصرف می کنند؟

۱. نوشابه و لبنیات
۲. بسته بندی حبوبات و آرد
۳. بیسکویت سازی و کیک
۴. بیسکوست سازی و پفک سازی

۷- حمل کالا به گمرک کشور خریدار با کدام وسیله نقلیه دارای برگه کارنه TIR است؟

۱. قطار
۲. هواپیما
۳. کامیون
۴. کشتی

۸- به برگه تأییدیه که از طرف شرکتهای معتبر بین المللی صادر گشته و نشان دهنده تطابق کالا با اسناد خرید است، چه می گویند؟

۱. Inspection Certificate
۲. Inspection Autiloty
۳. Certificate of Origin
۴. Letter of credit

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

۹- بعضی از موارد طراحی کارخانجات عبارتند از:

۱. تقلیل هزینه ها، جلوگیری از اتلاف خسارت، جلوگیری از رشد میکروب
۲. تغییر طرح، بزرگتر کردن یک بخش، تغییر در روش تولید
۳. تغییر طرح، تغییر دکوراسیون، تقلیل هزینه های آب مصرفی
۴. تغییر تولید از فصلی به فصل دیگر، تغییر راه های ارتباطی

۱۰- تاباندن اشعه ماوراءبنفش روی سطح تانک های آب انگور به چه منظور است؟

۱. جلوگیری از رشد کپکها
۲. جلوگیری از رشد باکتریها
۳. بهبود کیفیت محصول
۴. جلوگیری از کریستاله شدن قندهای محصول

۱۱- فرآیند تولید ترکیبی از کدام عوامل زیر است؟

۱. مصرف کننده، تولید کننده و ماشین ها
۲. ماشین ها، بازاربایها، بازار مصرف
۳. مواد اولیه، زمین، مصالح ساختمانی
۴. ماشین ها، مواد، روشها و انسانها

۱۲- وجود علامت (D) در فرآیند نشان دهنده چیست؟

۱. شیء به صورت کنترل شده نگهداری و برای خروج نیاز به مجوز دارد.
۲. مقایسه شیء با حالات استاندارد.
۳. انجام بلافاصله عملی که قصد انجام آن را داریم صورت نگیرد.
۴. وقتی شیء از یک نقطه به نقطه دیگر جابه جا می شود.

۱۳- در ارتباط با طول گام و قطر نقاله افقی مارپیچی، کدام گزینه صحیح است؟

۱. طول گام کوچکتر از قطر نقاله است.
۲. طول گام بزرگتر از قطر نقاله است.
۳. طول گام و قطر نقاله مستقل از هم هستند.
۴. طول گام با قطر نقاله مساوی است.

۱۴- در کدام نوع نقاله پمپ در ابتدای مسیر قرار دارد؟

۱. نقاله با سیستم فشار
۲. نقاله با سیستم مکش
۳. نقاله با سیستم مکش و فشار
۴. نقاله مخزنی

۱۵- از نقاله های زنجیری تک ریلی در کجا استفاده می شود؟

۱. صنایع کنسروسازی
۲. سردخانه های نگهداری لاشه
۳. نوشابه سازی
۴. صنایع لبنی

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

۱۶- در کارخانجات حداکثر ارتفاع و وزن پالت با بار به ترتیب چند سانتیمتر و چند کیلوگرم می تواند باشد؟

۱. ۸۰۰ و ۱۵۰ ۲. ۲۰۰ و ۸۰۰ ۳. ۱۵۲ و ۱۳۵۰ ۴. ۲۰۰ و ۱۰۰۰

۱۷- کدام یک از کارخانجات زیر مواد اولیه را ابتدا در انبار قرار داده تا به تدریج مصرف شود؟

۱. ماکارونی و شکلات ۲. فرآورده لبنی و رب ۳. آب میوه و شیر ۴. کنسانتره میوه و رب

۱۸- کدام یک از کارخانجات زیر مواد اولیه را در سردخانه نگهداری می کنند؟

۱. چغندر قند ۲. فرآورده های گوشتی ۳. بیسکویت ۴. ماکارونی

۱۹- روش ذخیره سازی " کپه ای " برای کدام کالاها استفاده می شود؟

۱. برای محصولات کشاورزی ۲. برای آمیوه و کنسانتره
۳. کالاهایی که استحکام کافی دارند. ۴. کالاهایی استحکام کافی ندارند.

۲۰- برای باز پس گرفتن کلر موجود در آب در صنایع غذایی از کدام روش استفاده می شود؟

۱. ذغال فعال ۲. یونهای کاتیونی ۳. فیلترهای شنی ۴. سیستم هواگیر

۲۱- سپتیک تانک (Septic tank) عمدتاً جهت تصفیه کدام استفاده می شود؟

۱. فاضلاب فرآورده لبنی ۲. فاضلاب کارخانه کنسروسازی
۳. فاضلاب انسانی ۴. فاضلاب کارخانه قند

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

۱. ۲/۵ ۲. ۱/۵ ۳. ۴ ۴. ۸

۲۳- چرا لوله های باد و بخار باید شیب مختصری در یک جهت داشته باشند؟

۱. جلوگیری از زنگ زدگی لوله های منتقل کننده بخار
۲. به منظور جمع آوری آب درون لوله ها در نقطه انتهایی توسط شیر دستی یا Trap
۳. به منظور افزایش سرعت حرکت آب و بخار درون لوله ها و افزایش سرعت فرآیند
۴. به منظور جلوگیری از نفوذ حشرات و حیوانات موذی به درون لوله ها

۲۴- کدام یک جزء اقلام سرمایه های ثابت غیرقابل استهلاک است؟

۱. حق امتیاز آب، برق، گاز و تلفن ۲. ساختمانها و مستحقات
۳. تأسیسات دیگ های بخار ۴. ماشین آلات و تجهیزات تأسیسات عمومی

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

۲۵- کدام یک جزء سرمایه های در گردش محسوب می شود؟

۱. هزینه خرید زمین کارخانه
۲. پرداخت اقساط وام بانکی
۳. حق امتیاز آب و برق
۴. هزینه خرید زمین دفاتر وابسته به کارخانه

۲۶- در صورتی که در چیلرها درجه حرارت آب سرد خروجی از حد تعیین شده رو به افزایش بگذارد، کدام را اضافه می کنند؟

۱. الکل اکتیل
۲. الکل اتیلیک
۳. الکل متیلیک
۴. الکل پروپیلیک

۲۷- برای سیالات لزج از کدام پمپ ها استفاده می شود؟

۱. پمپ های محوری
۲. پمپ های سانتریفوژی
۳. پمپ های جابجایی
۴. پمپ های با جریان شعاعی

۲۸- در کدام یک از پمپ های زیر چنانچه شیری در مسیر لوله های خروجی بسته باشد، سبب از بین رفتن پمپ می شود؟

۱. پمپ های سانتریفوژی
۲. پمپ های محوری
۳. پمپ های گردشی
۴. پمپ های با جریان شعاعی

۲۹- حداقل فاصله واحدهای تولید مواد غذایی از مرغداری چقدر است؟

۱. ۱ کیلومتر
۲. ۲ کیلومتر
۳. ۵۰۰ متر
۴. ۱۰ کیلومتر

۳۰- برای انتقال سیالات یک یا چند فازه از کدام نوع پمپ استفاده می شود؟

۱. پمپ های جابه جایی
۲. توربو پمپ ها
۳. پمپ های گردشی
۴. پمپ های رفت و آمدی