

食品物流学总复习题

一、名词解释

- 1、食品物流：食品从供应地向接收地的实体流动过程。根据实际需要，将运输、储存、装卸、搬运、包装、流通加工、配送、信息处理等基本功能实施有机的结合。
- 2、物流成本：是物流活动中所消耗的物化劳动和活劳动的货币表现，具体地说，它是产品在实物运动过程中，如运输、储存、包装、装卸、流通加工等各个活动中所支出的人力、财力和物力的总和。
- 3、物流信息：在物流活动进行中产生及使用的必要信息，它是物流活动内容、形式、过程以及发展变化的反映。
- 4、第三方物流：独立于供需双方，为客户提供专项或全面的物流系统设计或系统运营的物流服务模式。在我国，指由供方和需方以外的物流企业提供物流服务的业务形式。
- 5、食品冷藏链：指食品在生产、储藏、运输、销售甚至消费前的各个环节中始终处于适宜的低温环境中，以保证食品质量，减少食品损耗的一项系统工程。
- 6、食品流通加工：指发生在食品流通过程中的加工活动，是为了方便食品流通，运输，储存，销售，方便顾客以及资源的充分利用和综合利用而进行的加工活动。
- 7、食品物流信息系统：是把食品物流与食品物流信息结合在一起形成一个有机的系统，通过计算机技术将输入的原始数据（如订单计划、业务数据、统计数据等）进行处理后输出对管理工作有用的信息的一

种系统。

8、食品物流系统：指在一定的时间和空间里，由所需位移的食品，包装设备，装卸机械，运输工具，仓储设施，流通加工，配送，信息处理等若干相互制约的动态要素，所构成的具有特定功能的有机整体。

9、货物跟踪系统：是指物流运输企业利用物流条形码和 EDI 技术及时获取有关货物运输状态的信息（如货物品种、数量、货物在途情况、交货期间、发货地和到达地、货物的货主、送货责任车辆和人员等），提高物流运输服务的方法。

10、POS体系：是通过光学自动辨读方式的记录，将按照商品的销售情报和买入、配送等活动中发生的各种情报，用电脑进行处理，使各部门能有效利用起来的加工、传输体系。系统的中心为 POS机，它在卖场具有记录交易和保管金钱的功能，又有记录销售情报的功能，也是读条形码装置的一种终端机。

二、填空题

1、物流活动由物资包装、装卸、运输、储存、流通加工、配送、物流信息等工作构成，也常被称之为“物流活动的基本职能”。

2、现代物流管理的最终目标是降低物流成本，提高物流服务质量。

3、物流合理化的一个基本的思想就是“均衡”的思想，从物流总成本的角度权衡得失，不求单项最好，但求总体最佳。

4、食品的流通加工主要包括：冷冻食品、分选农副产品、分装食品、

精制食品。

5、食品装卸大多是以垂直位移为主的运动形式，食品运送大多是以空间或水平位移为主的运动形式。

6、集装箱是集合包装容器中最主要的形式，由两个侧壁，一个端壁，一个箱顶，一个箱底和一对箱门构成，国际上最常用的是 20英尺(ft) 和 40英尺。

7、食品冷藏链是保证食品品质的先进手段和最佳途径，由冷冻加工、冷冻贮藏、冷藏运输和冷冻销售四个方面构成（即流通过程）。

8、常用的贮藏库类型主要有常温贮藏库、机械冷库（冷藏和冻藏）和气调贮藏库三大类。

9、条形码是一种用光电扫描阅读设备识读并实现数据输入计算机的特殊代码，一般由一组数字组成。

10、食品物流质量安全的风险因子很多，包括化学的、生物的、物理的甚至食物本身，还可具体到某种农药残留、某种致病微生物等。

三、简答题

1、举例简述食品物流冰山现象和效益背反现象。

答：要点： 物流冰山现象：能够计算和掌握的，可称为直接物流费用，但这部分费用只是全部物流费用中的一部分； 效益背反现象：某些项目成本的削减，可能引起其他项目成本的增加。

2、影响物流服务水平因素包括哪些方面？

答： 缺货水平：服务可供性 ； 订货信息：快速准确的提供所购商品的库存信息、预计运送日期 ； 信息的准确性 ； 订货周期的稳定性：下订单到收货为止，要求稳定性 ； 订货的便利性：便利而友好 ； 替代产品：缺货时，类似的替代产品可以满足顾客需要。

3、简述物流质量的内容。

答： 物流商品的质量保证：物流过程在于转移和保护商品的质量； 物流商品的质量改善：通过流通加工手段，改善和提高质量； 物流服务质量：是整个物流过程的质量目标； 物流工作质量：物流各环节、各工种、各岗位的具体工作质量； 物流工程质量：包括运输工程、流通加工工程、信息工程质量指标等。

4、包装在物流中的作用主要包括哪些方面？

答： 加快装卸搬运、缩短接收时间（效率提高） ； 承受机械冲击力、抵御储存环境对商品的侵害（货物保护） ； 节省仓储空间等； 信息传递：将货品以某种品类集中，以便物流和商业交易。

5、食品包装如何实现合理化？

答：(1) 食品包装合理化不仅是包装本身合理，而且是整个物流合理化，一方面用整个物流效益与微观包装效益的统一； 另一方面包括材料、包装技术、包装合理组合及运用； (2) 针对食品的特性，包装设计要能保护食品、方便物流过程、促进销售，包装尺寸标准化和工业化程度高，单位包装大型化、集装化，包装作业机械化，有利于环境保护；(3) 包装的多次反复利用和废弃包装处理， 可采取通用包装、

周转包装梯级利用、再生利用；（4）防止包装不足，包括包装强度不足、包装材料水平不足、包装容器的层次和容积不足、包装成本过低；（5）防止包装过剩、过度，包括包装强度设计过高、包装材料水平选择过高、包装容器层次过多、体积过大，导致包装成本过高。

6、选择运输方式时综合考虑哪些因素？

答：各种运输方式和运输工具都有各自的特点，不同类物品对运输的要求也不尽相同，合理选择运输方式，是合理组织运输、保证运输质量、提高运输效益的一项重要内容。低成本和高质量的运输，是基本责任。主要包括：运输价格：主要因素；运输时间：影响存货水平；运输可靠性：实际效果与正常水平的偏差，影响存货水平；安全性：到达目的地状态与开始状态相同，封闭性高运输方式和航空运输较好，但航空运输需要和其他运输方式联合；服务容易性：即时运输，以公路运输优势明显。

7、举例说明食品流通链中常见的食品质量变化现象。

答：食品质量主要包括营养质量、卫生质量和感官质量（即色、香、味、形、质）。食品流通链中，常见的食品质量变化现象主要有：部分食品的质量逐渐下降（果蔬、鱼虾）；部分食品的质量先上升后下降（畜禽肉有后熟）；高度酒的品质逐渐上升（酒的酯化反应）。

8、贮藏在物流链管理过程中的作用有哪些？

答：克服生产和消费在时间上的间隔；克服生产旺季、淡季与消费之间巨大的供求矛盾，调节供求关系；进行库存控制与配送等物流服务业务，可为物流链管理提供更多的服务项目。

9、简述物流信息的作用与种类。

答：物流信息主要有以下作用： 交易功能； 控制功能：服务水平和资源控制； 决策功能； 战略功能。

物流信息的可以按不同种类分类： 按物流信息沟通方式， 可以分为：口头信息和书面信息； 按信息的来源分为： 外部信息（本系统以外）和内部信息（指来自物流系统内部的各种信息的总称） ； 按照物流信息的变动度分为：固定信息（生产标准，计划等）和流动信息（如各作业统计信息）。

10、食品物流的两大支柱是什么？

答(1) 食品运输，即用专用运输设备将物品从一地点向另一地点运送，其中包括集资， 分配， 搬运， 中转， 装入， 卸下， 分散等一系列操作；
(2) 食品保藏，即以改变食品的时间状态为目的的活动，从而在克服食品产需之间的时间差异中获取更好的效用。

四、论述题

1、论述食品物流过程中腐败变质的常见类型与因素。

答：食品腐败变质的常见类型主要包括： 变黏； 变酸； 变臭； 发霉和变色； 变浊； 变软。引起食品腐败和变质的因素主要包括物理的、化学的和生物的三种类型，经常由下列因素共同起作用： 微生物的生长活动； 食源疾病； 昆虫、寄生虫和啮齿动物的侵染； 食品中酶的活动和其他化学反应； 食品温度控制不当； 吸水或失水； 氧参与的反应； 光； 物理胁迫； 时间。

2、论述物流顾客服务的评价基准。

答：(1) 交货期和速度；物流体系的核心体现在交货期和其完成时间，以及顾客的库存投资时间等关系应根据时间有效地管理。 (2) 服务水平的一贯性；企业需要相应的出货能力，才能满足顾客随时、随地按需获取所需产品的要求，才能起到提高配送能力的作用。 (3) 物流体系的适应性；企业提供的对于顾客服务的适应性意味着处理顾客所希望的特别服务要求的能力，与一个企业如何应对意外状况的物流能力有关，所以企业的优越性很大程度上取决于适应性能力。 (4) 物流体系的信赖性；对于任何一个系统信赖度是决定该系统的核心要素，所以物流体系的质量、及迅速提供物流运营和订货状况相关的准确的顾客信息是关键。

3、论述食品物流的质量安全特性的独特性。

答：食品物流除具有一般物流的空间、时间、批量、标准化等特性外，还具有独特的质量安全特性，表现在以下几个方面：食品物流量大，质量安全要求高；食品物流质量安全要求运作的相对独立性；食品物流质量安全要求产销地之间的通道畅达；食品的形态、空间、时间与转移效用对食品物流质量安全的要求。

4、以某类加工食品为例，说明其物流过程的控制与执行方法。

答：要点：针对加工食品的物流质量要求，围绕运输、储存、装卸、搬运、包装、流通加工、配送、信息处理等环节进行说明。

5、食品物流有什么特点？

答：(1) 清洁卫生，保证食品营养成分和安全；(2) 严格要求交货时间，保鲜期和保质期；(3) 食品物流对外界环境有特殊要求，例如温度和

湿度；(4) 冷链满足生鲜食品和冷冻食品的物流要求； (5) 要求食品物流绿色化。