

泰山学院生物与酿酒工程学院

2021级葡萄与葡萄酒工程专业本科

2023 ~ 2024学年第一学期

葡萄酒微生物学 试卷A

(试卷共6页, 答题时间120分钟)

注意 事项	1. 请严格按照题号在相应答题区域作答, 超出答题区域的答案无效; 在草稿纸、试卷上答题无效。禁止填涂答题纸四角的识别区。	
	2. 答题前请先将姓名、学号填涂清楚。	
	3. 客观题使用2B铅笔填涂; 修改时用橡皮擦干净。	
	4. 保持卷面清洁, 不要装订、折叠、破损。	
填涂	正确填涂: 错误填涂:	
考生禁填	缺考 ☐	作弊 ☐
	违纪 ☐	

学号(*必填项*)										
[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]
[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]
[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]
[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]
[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]
[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]
[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]
[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]
[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]
[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]

一.论文题 (100分) 命题内容及要求: 请根据《葡萄酒微生物学》讲解内容, 以发酵食品(果酒、白酒、啤酒、黄酒、发酵果汁、酱油、醋、酸奶、纳豆、腐乳等)中的微生物(酵母菌、乳酸菌、醋酸菌、霉菌等)为关键词, 针对这些食品中所涉及的微生物种类、代谢、调控等研究进展方面进行详细论述, 发表自己的看法, 自拟题目, 完成课程论文写作。要求有标题, 摘要, 关键词, 内容, 参考文献, 写作过程中, 语言要流畅, 论点表达要明确, 论据要充分, 字数要求3000字左右。

教师评语, 请勿在此区域作答

学院: _____ 年级、专业、班级: _____ 姓名: _____ 学号: _____

----- 控制线 -----



院学

解

[illegible][illegible]