

生物与食品工程学院
2023 ~ 2024学年度第二学期期末考试
《食品保藏原理与技术》A卷答题纸
(答题卡共5页, 答题时间120分钟)

专业: _____ 班级: _____ 姓名: _____

注意 事项	1. 严格按照题号, 在对应答题区域作答, 超出区域的答案无效。	学号(*必填项*)															
	2. 禁止填涂答题纸四角识别码。																
	3. 保持卷面清洁, 不要装订、折叠、破损。	[0] [0] [0] [0] [0] [0] [0] [0] [0] [0]															
	4. 答题前先填涂学号, 书写姓名等信息。	[1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1]															
	5. 客观题使用2B铅笔填涂。	[2] [2] [2] [2] [2] [2] [2] [2] [2] [2]															
填涂	正确填涂:  错误填涂:     	[3] [3] [3] [3] [3] [3] [3] [3] [3] [3]															
	考生禁填	缺考 ☐	作弊 ☐	违纪 ☐	[4] [4] [4] [4] [4] [4] [4] [4] [4] [4]												
		[5] [5] [5] [5] [5] [5] [5] [5] [5] [5]															
		[6] [6] [6] [6] [6] [6] [6] [6] [6] [6]															
		[7] [7] [7] [7] [7] [7] [7] [7] [7] [7]															
		[8] [8] [8] [8] [8] [8] [8] [8] [8] [8]															
		[9] [9] [9] [9] [9] [9] [9] [9] [9] [9]															

大题题号	一(20分)	二(10分)	三(12分)	四(24分)	五(18分)	六(16分)	合计总分
大题得分							

一、单选题 (每题1分, 共20分)

题号	—(1)	—(2)	—(3)	—(4)	—(5)	—(6)	—(7)	—(8)	—(9)	—(10)
得分										
题号	—(11)	—(12)	—(13)	—(14)	—(15)	—(16)	—(17)	—(18)	—(19)	—(20)
得分										

1. [A] [B] [C] [D]
2. [A] [B] [C] [D]
3. [A] [B] [C] [D]
4. [A] [B] [C] [D]
5. [A] [B] [C] [D]
6. [A] [B] [C] [D]
7. [A] [B] [C] [D]
8. [A] [B] [C] [D]
9. [A] [B] [C] [D]
10. [A] [B] [C] [D]
11. [A] [B] [C] [D]
12. [A] [B] [C] [D]
13. [A] [B] [C] [D]
14. [A] [B] [C] [D]
15. [A] [B] [C] [D]
16. [A] [B] [C] [D]
17. [A] [B] [C] [D]
18. [A] [B] [C] [D]
19. [A] [B] [C] [D]
20. [A] [B] [C] [D]

二、填空题 (共10分)

题号	二 (1)	二 (2)	二 (3)	二 (4)	二 (5)	二 (6)	二 (7)
得分							

1.(1分)

2.(2分)

3.(3分)

4.(1分)

5.(1分)

6.(1分)

7.(1分)

三、判断改错题（每题2分，共12分）

题号	三 (1)	三 (2)	三 (3)	三 (4)	三 (5)	三 (6)
得分						

1. [T] [F]
2. [T] [F]
3. [T] [F]
4. [T] [F]
5. [T] [F]
6. [T] [F]

四、简答题（共24分）

题号	四 (1)	四 (2)	四 (3)	四 (4)	四 (5)	四 (6)
得分						

1. (4分)



专业: _____ 班级: _____ 姓名: _____

2. (4分)

3. (4分)

4. (4分)

5. (4分)





6. (4分)

五、论述题（共18分）

题号	五 (1)	五 (2)
得分		

1. (9分)

2. (9分)





专业:

班级:

姓名:

六、案例分析题（共16分）

题号	六 (1)	六 (2)
得分		

1. (8分)

2. (8分)

