

学号:

姓名:

线

封

密

年级、专业、班级:

学院:

泰山学院生物与酿酒工程学院
2022级葡萄与葡萄酒工程专业 本科
2024~2025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 : <input checked="" type="checkbox"/> 错误填涂 : <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																																																																																																							
	考生禁填 <input type="checkbox"/> 缺考 <input type="checkbox"/> 作弊 <input type="checkbox"/> 违纪																																																																																																																							
学号(*必填项*)																																																																																																																								
<table border="1"><tr><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td><td>[0]</td></tr><tr><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td><td>[1]</td></tr><tr><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td><td>[2]</td></tr><tr><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td><td>[3]</td></tr><tr><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td><td>[4]</td></tr><tr><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td><td>[5]</td></tr><tr><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td><td>[6]</td></tr><tr><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td><td>[7]</td></tr><tr><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td><td>[8]</td></tr><tr><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td><td>[9]</td></tr></table>											[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]
[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,结合参考文献,以“酿酒微生物”为主题方向,针对某一类或某一种微生物(例如酵母菌、乳酸菌、醋酸菌、霉菌等),在其种类、代谢特征、工艺调控、育种等研究进展方面选择自己感兴趣的方向,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,字数要求不少于3000字。

教师评语,请勿在此区域作答

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

四

姓名:

年级、专业、班级:

学院

线一封密

学院: _____ 年级、专业、班级: _____ 姓名: _____ 学号: _____
密 封 线



答题严禁超出答题区域 第3页



Version 3.0



答题严禁超出答题区域 第4页

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

四

姓名:__

年级、专业、班级:

学院

线一封密

卷之三



答题严禁超出答题区域 第5页



Version 3.0



答题严禁超出答题区域 第6页