表2 《在线评测中心试题编写模板》说明与示例

表2-0 总体说明

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1知识点 | 试题编码参数 | | | | 6试题编码 | 7分值 | 8题干 | 9A内容 | 10B内容 | 11C内容 | 12D内容 | 13答案 | 14试题讲解 | 15命题人 | 16审题人 |
| 2知识点编码① | 3题型② | 4难度③ | 5试题序号④ |
| 必填。  文字描述 | 必填。例：  010102 | 必填。  各题型代码 | 必填。  a/b/c（小写） | 必填。  自然序号 | 必填。  ①+②+③+④ | 必填 | 必填 | 必填 | 选填 | 选填 | 选填 | 选填 | 必填 | 必填 | 必填 |

注：知识点与知识点编码可从知识单元分级列表中拷贝至此。

表2-1 填空题T模板

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 010101 | T | a | 1 | 010101Ta1 | 1空1分，最多3空3分 | 按照食品中的水与其他成分之间相互作用强弱可将食品中的水分成（ ）和（ ），微生物赖以生长的水为（ ）。 | 自由水 | 结合水 | 自由水 | 填空题不填 | 不填写 | 因为食品中水的分类即是按水与其他成分作用力的强弱不同，且自由水在0℃以下可以结冰，可以被微生物利用。 | 王五 | 李四 |

表2-2 单选题S模板

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 020202 | S（单选题） | b | 2 | 020202Sb2 | 1 | 水分活度的定义 *A*w ≈ *p*/*p*0，其中*p*总是（ ）*p*0。 | A.大于 | B.小于 | C.等于 | D.不定 | B | 因为*p*0代表纯水，*p*代表食品中水，所以*p*总是小于*p*0。 | 王五 | 李四 |

表2-3 多选题D模板

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 030303 | D（多选题） | c | 3 | 030303Dc3 | 2 | 水分子具备以下（ ）性质？ | A.正四面体结构 | B.分子呈非直线型 | C.高度缔合性 | D.不对称的电荷分布 | B，C，D | 因为水分子中氧原子与氢结合形成4个等同的*sp3*杂化轨道，所以具有以上性质。 | 王五 | 李四 |

表2-4 判断题P模板

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 040404 | P（判断题） | a | 4 | 040404Pa4 | 1 | 一般随着水分活度的增大，水溶性色素分解速度会加快（ ）。 | 1（正确） | 2（错误） | 不填写 | 不填写 | 2 | 因为水分活度和水溶性色素的分解成正相关。 | 王五 | 李四 |

表2-5 名词解释M模板

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 050505 | M（名词解释） | a | 5 | 050505Ma5 | 3 | 水分活度  （词末无句号） | 在一定温度下，食品水的蒸汽压与纯水的饱和蒸汽压的比值。 | 不填写 | 不填写 | 不填写 | 不填写 | 在一定温度下（1分），食品水的蒸汽压（1分）与纯水的饱和蒸汽压（1分）的比值。 | 王五 | 李四 |

表2-6 简答题E模板

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 060606 | E（简答题） | b | 6 | 060606Eb6 | 5 | 水的相图【顶格录入，不空格】水的相图如图所示。【题干中间如不需单独占行，就自然录入和排版，不用特意敲击回车键】其中*A*点是什么点？*OA*线能否延长？【图表在试题的下方，居中】 | *A*点为临界点；*OA*线不能延长，因为当温度高于*A*点温度时，不论加多大压，都不会有液态水出现了。 | 不填写 | 不填写 | 不填写 | 不填写 | *A*点为临界点（1分）；*OA*线不能延长（1分），因为当温度高于*A*点温度时（2分），不论加多大压，都不会有液态水出现了（1分）。 | 王五 | 李四 |

表2-7 论述题L模板

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 070707 | L（论述或综合题） | c | 7 | 070707Lc7 | 15 | 讨论*A*W对食品的腐败的影响。 | （一）*A*W对微生物引起食品腐败变质的影响*A*W < 0.90 ，细菌不生长，*A*W < 0.87 ，多数酵母菌受到抑制，*A*W < 0.80 ，多数霉菌不生长。由于*A*W < 0.8，微生物不易生长，食品贮藏加工过程中主要以化学反应为主，所以控制*A*W < 0.8时，可以抑制食品中微生物引起的腐败变质。（二） *A*W对食品化学变化引起食品腐败变质的影响：1.对淀粉老化的影响含水量：30％～60％，老化速度最快。…… | 不填写 | 不填写 | 不填写 | 不填写 | （一）*A*W对微生物引起食品腐败变质的影响（3分）；（二）*A*W对食品化学变化引起食品腐败变质的影响：1.对淀粉老化的影响（2分）；…… | 王五 | 李四 |

表2-8 其他类型主观题模板（编写时模板请按照各题型单独分开）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识点 | 试题编码参数 | | | | 试题编码 | 分值 | 题干 | A内容 | B内容 | C内容 | D内容 | 答案 | 试题讲解 | 命题人 | 审题人 |
| 知识点编码 | 题型 | 难度 | 试题序号 |
| 文字略 | 080808 | H（作图题） | b | 8 | 080808Hb8 | 15 | 根据表格中的实验数据，做图并计算面粉的水分活度。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 25°C标准饱和盐溶液的*Aw* | **KNO3 0.924** | **NaCl 0.752** | **MgCl2 0.330** | | *m*1(g)称量皿质量 | 2.0140 | 2.3476 | 2.5538 | | *m*2(g)称量皿+样品质量 | 3.0098 | 3.3765 | 3.4949 | | *m*3(g)在3种不同饱和蒸汽压放置2h | 3.0154 | 3.3797 | 3.4877 | | *m*4(g)在3种不同饱和蒸汽压继续放置0.5h | 3.0153 | 3.3798 | 3.4876 | | 1.计算  2.做图  3.识图：从图中可以读出该面粉样品的*Aw*≈0.68  （详细过程略） | 不填写 | 不填写 | 不填写 | 不填写 | 1.计算出样品质量（g）（3分）；2.计算出△*m*（g）（3分）；3.计算出△*m*（g）/g （ 5分）；4.作图（共4分）：坐标轴取值正确（2分），作图正确（2分）（包括横坐标、纵坐标刻度、名称；图名、作者、日期）；5.识图（4分）（直接从图中读出结果）；6.图标信息明确（1分） | 王五 | 李四 |
|  | 090909 | B（制表题） | c | 9 | 090909Bc9 |  |  |  |
|  | 101010 | G（识图题） | c | 10 | 101010Gc10 |  |  |  |
|  | 111111 | J（计算题） | b | 11 | 111111Jb11 |  |  |  |