

2023年4月高等教育自学考试全国统一命题考试

营养学

(课程代码 03000)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分,第一部分为选择题,第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答,答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔,书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题:本大题共20小题,每小题1分,共20分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的,请将其选出。

1. 反映食物蛋白质氨基酸组成的指标是

- A. 蛋白质含量
- B. 氨基酸分
- C. 生物价
- D. 表观消化率

2. 下列食物中胆固醇含量最高的是

- A. 肥牛肉
- B. 草鱼
- C. 牛奶
- D. 海参

3. 下列碳水化合物中甜度最高的是

- A. 蔗糖
- B. 乳糖
- C. 果糖
- D. 葡萄糖

4. 对于从事轻体力劳动的成年女性,我国推荐其膳食能量参考摄入量是

- A. 1800 kcal/d
- B. 2000 kcal/d
- C. 2300 kcal/d
- D. 2700 kcal/d

5. 蛋白质产能特性的正确表述是

- A. 1g 蛋白质产能 4.0 kJ
- B. 1g 蛋白质产能 4.0 kcal
- C. 1g 蛋白质产能 9.0 kJ
- D. 1g 蛋白质产能 9.0 kcal

6. 下列水果中维生素C含量最高的是

- A. 香蕉
- B. 苹果
- C. 猕猴桃
- D. 梨

7. 碘在体内主要参与合成的激素是

- A. 肾上腺素
- B. 胰岛素
- C. 甲状腺素
- D. 生长激素

8. 婴儿辅食添加的合适时间是出生后

- A. 2-3个月
- B. 4-6个月
- C. 8-10个月
- D. 1岁以后

9. 我国推荐健康成人每日钙的适宜摄入量是

- A. 500 mg
- B. 800 mg
- C. 1300 mg
- D. 2000 mg

10. 能最大程度保留鸡蛋中维生素含量的烹饪方式是

- A. 煮
- B. 煎
- C. 炒
- D. 腌

11. 下列关于畜禽肉合理利用的正确表述是

- A. 畜禽肉含有较多赖氨酸,宜与谷类搭配食用
- B. 禽肉含饱和脂肪酸较多,不适宜老年人选用
- C. 禽肉肝脏维生素C含量丰富,宜经常食用
- D. 畜禽肉应集中在一餐内食用以发挥营养价值

12. 位于中国居民平衡膳食宝塔塔底的食物是

- A. 奶类
- B. 鱼禽蛋类
- C. 谷薯杂豆类
- D. 果蔬类

13. 下列属于社区营养健康教育内容的是

- A. 普及营养知识
- B. 讲解社区养老福利
- C. 社区党建工作
- D. 通告社区物业管理事宜

14. 下列食物血糖指数最高的是

- A. 馒头
- B. 青菜
- C. 牛肉
- D. 牛奶

15. 糖尿病引起的最常见并发症是

- A. 心力衰竭
- B. 肝硬化
- C. 糖尿病足
- D. 肾病综合征

16. 人类大脑能量的来源完全依赖于

- A. 蛋白质
- B. 葡萄糖
- C. 脂肪
- D. 短肽

17. 肝硬化患者的营养治疗原则是
- 保证足够能量，根据病情及时调整蛋白质的供给量
 - 供给大量脂肪
 - 限制矿物质和维生素
 - 高钠膳食
18. 肾病综合征患者的营养防治目的是
- 限制高胆固醇食物，防止高胆固醇血症及甘油三酯的升高
 - 减少蛋白质摄入，纠正患者的营养不良状态
 - 增加钠摄入量，消除水肿状态
 - 增加钠摄入量，纠正体内电解质紊乱
19. 灼伤病人营养治疗时首选的方式是
- 经胃造瘘管灌注
 - 经肠造瘘管灌注
 - 经口营养
 - 鼻胃管管饲
20. 胃肠内营养的特点是
- 适合营养素严重缺乏者
 - 短时间内可迅速补充营养物质
 - 适合大面积灼伤患者
 - 营养物质选择范围大

二、多项选择题：本大题共 6 小题，每小题 2 分，共 12 分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的，请将其选出，错选、多选或少选均无分。

21. 孕期营养不良对母体及胎儿的影响有
- 孕妇营养缺乏症
 - 胎儿宫内发育迟缓
 - 先天畸形
 - 出生低体重儿
 - 巨大儿
22. 下列关于老年人生理特点的正确表述有
- 老年人的基础代谢率比青壮年时期低
 - 老年人的骨骼密度逐渐上升
 - 老年人的记忆力及思维能力下降
 - 老年人胃肠蠕动和输送食物能力增强
 - 老年人免疫功能增强，对疾病的抵抗力增强
23. DRIs 包括
- EAR
 - RNI
 - UL
 - AI
 - RDA

24. 膳食调查中查账法的特点有
- 简单易行
 - 结果准确
 - 代表性强
 - 所用人力少，时间短
 - 经费开支大
25. 骨质疏松症患者使用营养制剂的正确方式有
- 补钙是治疗骨质疏松症的首选措施
 - 钙剂中无机钙的吸收利用率较高，应为首选
 - 当单纯补钙效果不佳时，需要和维生素 D 联合使用
 - 可用氟化物治疗，氟化钠使用时无任何副作用，可放心使用
 - 绝经期妇女可用雌激素补偿治疗
26. 冠心病患者的合理膳食原则有
- 限制饱和脂肪酸和胆固醇摄入
 - 控制能量摄入
 - 合理搭配动物蛋白和植物蛋白
 - 限制菌藻类食物摄入
 - 增加钠的摄入

第二部分 非选择题

三、填空题：本大题共 14 空，每空 1 分，共 14 分。

27. 蛋白质的生理功能包括构成和修复组织、_____、构成抗体、_____、_____。
28. 膳食纤维的主要特性是具有吸水作用、_____、_____和阳离子交换作用。
29. 豆类蛋白质由球蛋白、_____、_____及醇溶蛋白组成，其中_____含量最高。
30. 影响机体钙吸收的因素包括膳食钙磷比例不平衡、_____、_____、年龄的影响等，此外，膳食中的植酸、草酸和膳食纤维等都能和钙结合形成_____影响钙的吸收。
31. 机体的能量消耗主要用于_____、_____、食物热效应和_____四个方面。

四、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

- 简述胆固醇的生理功能。
- 简述人体维生素 A 营养状况的评价指标。
- 简述中国居民膳食结构存在的主要问题。
- 简述预防脑卒中的膳食措施。
- 简述母乳喂养的优点。

五、论述题：本大题共 2 小题，每小题 12 分，共 24 分。

- 试述影响膳食中铁吸收的因素。
- 试述原发性高血压病人的营养防治措施。