

全国 2018 年 4 月高等教育自学考试
营养学试题
课程代码:03000

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

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. 合理膳食中脂肪供给量占膳食总能量的比例上限值为
 - A. 20%
 - B. 30%
 - C. 40%
 - D. 50%
2. 富含胆固醇的食物是
 - A. 豆制品
 - B. 粮谷类
 - C. 瘦肉
 - D. 动物内脏
3. 鱼油富含
 - A. 饱和脂肪酸
 - B. 单不饱和脂肪酸
 - C. 多不饱和脂肪酸
 - D. 反式脂肪酸
4. 中国居民平衡膳食宝塔的底层是
 - A. 鱼、肉、蛋等食物
 - B. 油脂类
 - C. 蔬菜水果
 - D. 谷类薯类及杂豆
5. 下列蛋白质含量最高的食物是
 - A. 小麦
 - B. 大豆
 - C. 绿豆
 - D. 大米
6. 与人体血压升高密切相关的矿物质是
 - A. 钙
 - B. 铁
 - C. 钠
 - D. 锌

7. 深色蔬菜中含量丰富的维生素是
A. 胡萝卜素 B. B 族维生素
C. 维生素 E D. 维生素 D
8. 我国判断肥胖的标准是
A. $BMI \geq 18.5$ B. $BMI \geq 24$
C. $BMI \geq 28$ D. $BMI \geq 30$
9. 一片面包含淀粉 20g、蛋白质 3g、脂肪 5g，则该片面包所提供的能量是
A. 147 kcal B. 137 kcal
C. 127 kcal D. 117 kcal
10. 下列富含维生素 C 的水果是
A. 梨子 B. 苹果
C. 猕猴桃 D. 香蕉
11. 下列食物中含铁丰富的是
A. 谷类 B. 动物内脏
C. 水果 D. 奶类
12. 血糖指数 GI 是用于评价食物中哪种营养素的指标?
A. 蛋白质 B. 脂类
C. 碳水化合物 D. 矿物质
13. 当营养素摄入量达到 RNI 水平，则意味着该摄入量可以满足群体中多少个体的需要?
A. 30% B. 50%
C. 70% D. 97%~98%
14. 根据我国居民平衡膳食宝塔建议，谷薯类食物的摄入以多少为宜?
A. 100~200 克 B. 250~400 克
C. 500~800 克 D. 800~1000 克
15. 大豆加工成豆制品后，其营养价值提高最明显的是
A. 蛋白质消化率提高 B. 矿物质含量增加
C. 脂肪含量增加 D. 低聚糖含量增加
16. 抑制蔬菜中钙吸收的成分是
A. 淀粉 B. 蛋白质
C. 草酸 D. 维生素
17. 与鲜奶相比，酸奶特有的生理功能是
A. 提供能量 B. 提供优质钙
C. 提供优质蛋白质 D. 调节肠道菌群

18. 身高测量最佳时间最好放在
A. 上午 8 时 B. 上午 9 时
C. 上午 10 时 D. 中午 12 时
19. 膳食中钾的主要食物来源是
A. 谷类 B. 蛋类
C. 蔬菜和水果 D. 肉类
20. 医院营养治疗中处于主导地位的是
A. 基本膳食 B. 治疗膳食
C. 配方膳食 D. 诊断膳食

二、多项选择题：本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 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. 在评价食品脂类营养价值时，要考虑下列哪些脂类过多而带来负面影响？
A. 饱和脂肪酸 B. 单不饱和脂肪酸 C. 多不饱和脂肪酸
D. 反式脂肪酸 E. 胆固醇
22. DRLs 包括
A. RNI B. RDA C. EAR
D. AI E. UL
23. 牛奶中促进钙吸收的因素是
A. 乳糖 B. 脂肪 C. 维生素 B2
D. 维生素 D E. 铁
24. 关于手术或灼伤营养治疗途径的选择原则，正确的是
A. 尽量选择肠内营养 B. 尽量选择肠外营养
C. 经口营养是首选途径 D. 尽可能采取简单方式
E. 管饲营养是首选途径
25. 常见胃肠外营养的并发症是
A. 血清氨基酸谱紊乱 B. 高氨血症 C. 低钙血症
D. 肝损害 E. 便秘

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

三、填空题：本大题共 16 空，每空 1 分，共 16 分。

26. 某一普通病人每日需要总能量 2000kcal，其中蛋白质占 15%，脂肪占 25%，碳水化合物占 60%，则需要的蛋白质是_____g，脂肪_____g，碳水化合物_____g。
27. 膳食调查的方法有称重法、_____、_____ 和 _____ 四种。
28. 糖尿病人综合治疗措施应包括饮食治疗、_____、_____、_____ 和心理治疗。
29. 食物中的铁有_____ 和 _____ 两种类型。
30. 碳水化合物分为单糖、_____、_____ 和 _____ 四类。
31. 成人的能量消耗主要用于基础代谢、_____ 和 _____ 。

四、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

32. 简述母乳喂养的优点。
33. 简述大豆类及其制品的营养特点。
34. 简述矿物质的生理功能。
35. 何谓胃肠内营养？它的适应证有哪些？
36. 如何评价人体的营养状况？

五、论述题：本大题共 2 小题，每小题 12 分，共 24 分。

37. 试述老年人的合理膳食内容。
38. 试述糖尿病人营养治疗的原则和饮食治疗的方法。