

全国 2017 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)

在每小题列出的四个备选项中只有一个符合题目要求的, 请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 假设一个人一天的食物氮为 5g, 粪氮为 2g, 粪代谢氮为 1.2g, 那么此人一天的真蛋白质消化率为
 - 84%
 - 80%
 - 76%
 - 60%
2. 根据中国营养学会 2000 年 DRIs, 20 岁轻体力活动男性的蛋白质 RNI 为
 - 80g/d
 - 75g/d
 - 70g/d
 - 65g/d
3. 高胆固醇血症主要会使下列哪种物质含量升高?
 - CM
 - LDL
 - HDL
 - VLDL
4. 下列哪一个不是可溶性膳食纤维?
 - 果胶
 - 黏质
 - 纤维素
 - 树胶
5. 碳水化合物、脂肪和蛋白质在体内氧化实际产生能量比为
 - 4:9:4
 - 4:4:9
 - 9:9:4
 - 4:9:9

6. 癞皮病是由于缺乏下列哪种营养素所导致的?
A. 叶酸 B. 维生素 B₁
C. 维生素 B₂ D. 烟酸

7. 下列哪种物质会抑制铁的吸收?
A. 维生素 C B. 植酸
C. 肉类因子 D. 半胱氨酸

8. 为提高谷类食物蛋白质利用率, 常建议豆谷搭配食用, 因为豆类含较多的
A. 蛋氨酸 B. 组氨酸
C. 赖氨酸 D. 亮氨酸

9. 大豆及其制品必须经充分加热煮熟后再食用, 因为其含有下列哪种物质会影响蛋白质的消化率?
A. 纤维素 B. 烟酸
C. 脂类 D. 抗胰蛋白酶因子

10. 与畜禽肉类的脂肪相比, 鱼类脂肪多由下列哪种物质组成?
A. 胆固醇 B. 类脂质
C. 饱和脂肪酸 D. 不饱和脂肪酸

11. 下列哪种矿物质的摄入量和高血压的发生发展有密切的正相关性?
A. 钠 B. 钾
C. 镁 D. 钙

12. 下列关于糖尿病的叙述不正确的是
A. 糖尿病病人常出现多饮、多食、多尿、消瘦等症状
B. 糖尿病严重时会导致酮症酸中毒
C. 糖尿病主要因胰岛素分泌不足引起, 与遗传无关
D. 适当节制饮食对糖尿病治疗是有效的

13. 为更好地治疗骨质疏松, 主张与葡萄糖酸钙联合使用的是
A. 乳酸钙 B. 维生素 D
C. 氟化钠 D. 雌激素

14. 下列不是脂肪肝的危险因素的是
A. 进入肝脏的脂肪酸较多 B. 甘油三酯合成减少
C. 长期摄入过多糖类 D. 脂蛋白合成减少

15. 急性肾衰竭的多尿期应纠正的电解质为
A. 铁 B. 镁
C. 钾 D. 锌

16. 下列哪种情况只能采用胃肠外营养?
A. 持续厌食状态 B. 胃及小肠的部分阻塞
C. 急性肾衰竭 D. 昏迷
17. 意大利膳食模式属于
A. 动、植物食物平衡模式 B. 植物性食物为主模式
C. 动物性食物为主模式 D. 地中海模式
18. 膳食调查的方法不包括
A. 称重法 B. 查账法
C. 回顾询问法 D. 生化检测法
19. 苯妥英钠引起的继发性骨软化症在补充维生素 D 的同时还需补充
A. 叶酸 B. 维生素 B6
C. 维生素 B12 D. 维生素 K
20. 医院基本膳食不包括
A. 普通饮食 B. 清流质
C. 半流质 D. 流质

二、多项选择题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的, 请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

21. 脂类的生理功能包括
A. 促进脂溶性维生素吸收 B. 细胞器膜的重要结构
C. 主要的供能物质 D. 稳定脂蛋白作用
E. 增加饱腹感
22. 成人机体能量消耗主要用于
A. 脑力活动 B. 维持基础代谢 C. 体力活动
D. 食物热效应 E. 生长发育
23. 锌缺乏可引起
A. 生长发育迟缓 B. 创伤不易愈合 C. 免疫功能降低
D. 食欲不振 E. 性早熟
24. 蛋白质-能量营养不良按照临床特征可分为以下哪几类?
A. 消瘦型 B. 浮肿型 C. 混合型
D. 中等型 E. 重度型

25. 对于手术病人或灼伤病人，可供选择的营养支持方式有
A. 鼻饲 B. 经口营养 C. 人工造瘘供给营养
D. 完全胃肠外营养 E. 周围静脉营养

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 16 空，每空 1 分，共 16 分）

26. 蛋白质的生理功能包括_____、_____、_____、
_____和_____。
27. 淀粉按葡萄糖分子结合方式不同分为_____和_____。
28. 微量元素是指人体内含量小于_____的元素；目前已知的人类必需微量元素
有____、____、钼、硒、氟、铜、碘、锰、铬、钴 10 种元素。
29. 畜禽肝脏富含的维生素主要是_____和_____。
30. 原发性高血压的营养防治原则是：低_____、低_____、低饱和脂肪酸、
增加_____（填矿质元素）、镁、钙和优质蛋白的摄入及限制_____。

四、简答题（本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分）

31. 简述矿物质的生理功能。
32. 简述母乳喂养的优点。
33. 简述导致人体维生素不足或缺乏的常见原因。
34. 简述如何预防骨质疏松。
35. 什么是胃肠内营养？简述其常见并发症。

五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 12 分，共 24 分）

36. 试述冠心病的危险因素及如何通过调整膳食结构防治冠心病。
37. 小红是一名高三学生，课业繁重，为节约时间，她常以炸鸡、面包和可乐作为午餐和晚餐，偶尔吃点水果。
(1) 结合《中国居民营养膳食指南》的相关内容评价小红的日常饮食是否合理？
(2) 根据一般人群膳食指南的相关内容给小红提出饮食改进建议。