

2022 年 10 月高等教育自学考试
营养学试题
课程代码 :03000

1. 请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

2. 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。

选择题部分

注意事项:

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. 下列是人体必需氨基酸的是
 - A. 半胱氨酸
 - B. 酪氨酸
 - C. 丝氨酸
 - D. 蛋氨酸
2. 下列哪种营养素缺乏会导致营养不良性水肿?
 - A. 碳水化合物
 - B. 蛋白质
 - C. 脂肪
 - D. 维生素
3. 评价蛋白质利用率的指标是
 - A. 蛋白质含量
 - B. 氨基酸分
 - C. 生物价
 - D. 真蛋白消化率
4. 下列属于 n-6 脂肪酸的是
 - A. 亚油酸
 - B. α-亚麻酸
 - C. EPA
 - D. DHA
5. 10g 蛋白质在体内完全氧化所产生的能量约为
 - A. 4 kcal
 - B. 40 kcal
 - C. 70 kcal
 - D. 90 kcal
6. 脑组织的直接能量来源是
 - A. 葡萄糖
 - B. 乳糖
 - C. 蔗糖
 - D. 麦芽糖

7. 下列食物中，膳食纤维含量最高的是
A. 豆腐 B. 小麦粉
C. 糙米 D. 精白米
8. 用于评价维生素 B₁营养水平的指标是
A. 红细胞转酮酶活力 B. 血浆视黄醇结合蛋白水平
C. 红细胞溶血试验 D. 红细胞谷胱甘肽还原酶活力系数
9. 通过皮肤，人体可获得的维生素是
A. 维生素 A B. 烟酸
C. 维生素 C D. 维生素 D
10. 下列矿物质中属于常量元素的是
A. 铁、锌、碘 B. 磷、钙、镁
C. 锰、钴、铬 D. 硒、氟、铜
11. 为提高蛋白质利用率，下列适宜与豆类混合食用的食物是
A. 萝卜 B. 南瓜
C. 甘薯 D. 大米
12. 糖尿病患者缺锌可导致
A. 胰岛素分泌减少 B. 葡萄糖耐量受损
C. 骨质疏松 D. 视网膜病变
13. 下列用于评价人体叶酸含量的指标是
A. 血清碱性磷酸酶含量 B. TPP 效应实验
C. 红细胞形态学实验 D. 血浆视黄醇结合蛋白含量
14. 成年人膳食中钙磷的适宜比例是
A. 2:1 B. 1:1
C. 1:3 D. 3:1
15. 下列膳食中，适宜痛风患者食用的是
A. 高淀粉膳食 B. 低麦胶膳食
C. 低铜膳食 D. 低嘌呤膳食
16. 孕期叶酸缺乏可能导致
A. 孕妇骨质软化症 B. 孕妇营养不良性水肿
C. 胎儿神经管畸形 D. 胎儿体重过大
17. 下列食物中，蛋白质含量最高的是
A. 豌豆 B. 绿豆
C. 赤小豆 D. 大豆

18. 蛋白质-能量营养不良常见于
A. 婴幼儿 B. 青少年
C. 成年人 D. 老年人
19. 下列矿物质中，对血压控制有益的是
A. 钾 B. 钠
C. 钙 D. 镁
20. 可促进钙吸收的维生素是
A. 维生素 A B. 钴胺素
C. 维生素 D D. 维生素 K
- 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. 可为人体提供能量的营养素有
A. 蛋白质 B. 碳水化合物 C. 维生素
D. 脂肪 E. 矿物质
22. 下列关于产能营养素合理供能比叙述正确的有
A. 碳水化合物供能占总能量的 55%~65%
B. 碳水化合物供能占总能量的 50%~60%
C. 脂肪供能占总能量的 20%~30%
D. 脂肪供能占总能量的 25%~35%
E. 蛋白质供能占总能量的 10%~15%
23. 属于水溶性维生素的有
A. 维生素 A B. B 族维生素 C. 维生素 C
D. 维生素 D E. 维生素 E
24. 用于评价维生素 D 营养状况的指标有
A. 血清钙磷乘积 B. 血清碱性磷酸酶活性
C. 血 25-(OH)D₃ 水平 D. 血 1α, 25-(OH)₂D₃ 水平
E. 血清维生素 D 水平
25. 对脂肪肝患者进行营养治疗时，正确的措施包括
A. 保持必需氨基酸平衡 B. 控制脂肪摄入 C. 控制胆固醇摄入
D. 供给足够的维生素和矿物质 E. 饮食不应过分精细
26. 急性肾衰竭患者少尿期的饮食治疗原则包括
A. 限制能量摄入 B. 适量摄入蛋白质 C. 采用低钠或无钠饮食
D. 适量补充维生素 C 和无机盐 E. 大量饮水

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 14 空，每空 1 分，共 14 分。

27. 根据营养价值，蛋白质可分为_____、_____和_____三类。
28. 膳食脂肪的营养价值可以从_____、_____以及脂溶性维生素的含量三个方面进行评价。
29. 维生素 C 的生理功能包括_____、_____、促进去甲肾上腺素和神经递质合成以及_____。
30. 常见的胃肠外营养并发症包括误吸入呼吸道引起肺部感染、_____、_____、_____、代谢异常。
31. 膳食调查的方法包括_____、_____、回顾询问法和_____。

四、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

32. 简述灼伤患者的合理营养措施。
33. 简述叶酸缺乏的原因及其缺乏症。
34. 简述中国居民膳食结构存在的主要问题。
35. 简述膳食纤维的生理功能。
36. 简述蔬菜的合理利用。

五、论述题：本大题共 2 小题，每小题 12 分，共 24 分。

37. 试述机体铁缺乏的三个阶段及其特点，并推荐铁的良好食物来源。
38. 试述冠心病的营养防治措施。