

2023 年 4 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. 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. 1 g 蛋白质产能 4.0 kJ  
B. 1 g 蛋白质产能 4.0 kcal  
C. 1 g 蛋白质产能 9.0 kJ  
D. 1 g 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
- A. 保证足够能量，根据病情及时调整蛋白质的供给量
  - B. 供给大量脂肪
  - C. 限制矿物质和维生素
  - D. 高钠膳食
18. 肾病综合征患者的营养防治目的是
- A. 限制高胆固醇食物，防止高胆固醇血症及甘油三酯的升高
  - B. 减少蛋白质摄入，纠正患者的营养不良状态
  - C. 增加钠摄入量，消除水肿状态
  - D. 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
- A. 经胃造瘘管灌注
  - B. 经肠造瘘管灌注
  - C. 经口营养
  - D. 鼻胃管管饲
20. 胃肠内营养的特点是
- A. 适合营养素严重缺乏者
  - B. 短时间内可迅速补充营养物质
  - C. 适合大面积灼伤患者
  - D. 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
- A. 孕妇营养缺乏症
  - B. 胎儿宫内发育迟缓
  - C. 先天畸形
  - D. 出生低体重儿
  - E. 巨大儿
22. 下列关于老年人生理特点的正确表述有
- A. 老年人的基础代谢率比青壮年时期低
  - B. 老年人的骨骼密度逐渐上升
  - C. 老年人的记忆力及思维能力下降
  - D. 老年人胃肠蠕动和输送食物能力增强
  - E. 老年人免疫功能增强，对疾病的抵抗力增强
23.  $DRI_s$  包括
- A. EAR
  - B. RNI
  - C. UL
  - D. AI
  - E. RDA

24. 膳食调查中查账法的特点有
- A. 简单易行
  - B. 结果准确
  - C. 代表性强
  - D. 所用人力少, 时间短
  - E. 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
- A. 补钙是治疗骨质疏松症的首选措施
  - B. 钙剂中无机钙的吸收利用率较高, 应为首选
  - C. 当单纯补钙效果不佳时, 需要和维生素 D 联合使用
  - D. 可用氟化物治疗, 氟化钠使用时无任何副作用, 可放心使用
  - E. 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
- A. 限制饱和脂肪酸和胆固醇摄入
  - B. 控制能量摄入
  - C. 合理搭配动物蛋白和植物蛋白
  - D. 限制菌藻类食物摄入
  - E. 增加钠的摄入

## 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. 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。

32. 简述胆固醇的生理功能。
33. 简述人体维生素 A 营养状况的评价指标。
34. 简述中国居民膳食结构存在的主要问题。
35. 简述预防脑卒中的膳食措施。
36. 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。

37. 试述影响膳食中铁吸收的因素。
38. 试述原发性高血压病人的营养防治措施。