

全国 2019 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. 下列哪类食物蛋白质利用率最高?

- A. 蔬菜类
- B. 干杂豆类
- C. 粮谷类
- D. 蛋奶类

2. 下列选项中属于单糖的是

- A. 果糖
- B. 淀粉
- C. 果胶
- D. 纤维素

3. 1g 碳水化合物在体内彻底氧化,可提供的能量是多少?

- A. 4.0kcal
- B. 6.0kcal
- C. 9.0kcal
- D. 16.8kcal

4. 人体出现皮肤炎、腹泻和痴呆,即所谓“三 D”症状,是由于缺乏下列哪种营养素?

- A. 烟酸
- B. 硫胺素
- C. 核黄素
- D. 叶酸

5. 人体缺硒会引起下列哪种疾病?

- A. 甲状腺肿
- B. 克山病
- C. 骨质疏松
- D. 龋齿

6. 健康孕妇孕期平均增重约

- A. 10kg
- B. 12kg
- C. 14kg
- D. 16kg

7. 婴儿添加辅食的最佳时间是
- A. 3~4 月龄 B. 4~6 月龄
C. 6~7 月龄 D. 7~9 月龄
8. 青春期女性对哪种微量元素的需要量高于青春期男性?
- A. 硒 B. 碘
C. 铁 D. 锌
9. 下列不属于豆类蛋白质组成的是
- A. 白蛋白 B. 球蛋白
C. 清蛋白 D. 谷蛋白
10. 下列水果中胡萝卜素含量最丰富的是
- A. 鲜枣 B. 苹果
C. 梨 D. 柑橘
11. 禽畜肉类食物中以哪两种维生素为主?
- A. 维生素 A 和 B 族维生素 B. 维生素 E 和维生素 C
C. 维生素 A 和维生素 C D. B 族维生素和维生素 C
12. 鸡蛋蛋白质中哪些氨基酸可弥补谷类中氨基酸的不足?
- A. 异亮氨酸和亮氨酸 B. 赖氨酸和蛋氨酸
C. 苯丙氨酸和苏氨酸 D. 色氨酸和组氨酸
13. 下列哪种膳食结构容易造成高血压、冠心病、糖尿病高发?
- A. 动、植物食物平衡的膳食结构 B. 以植物性食物为主的膳食结构
C. 以动物性食物为主的膳食结构 D. 地中海膳食结构
14. 哪类方法被认为是一种比较精确的、可用于团体、家庭或个人的膳食调查方法?
- A. 称重法 B. 查账法
C. 回顾查询法 D. 化学分析法
15. 发生蛋白质-能量营养不良的高危人群是
- A. 绝经期妇女 B. 成年人
C. 青少年 D. 婴幼儿
16. 下列不属于预防脑卒中的营养措施是
- A. 控制能量摄入 B. 增加膳食中优质蛋白质
C. 经常饮酒 D. 限制食盐摄入量
17. 我国评价成人肥胖的标准是
- A. $BMI \geq 23.0 \text{ kg/m}^2$ B. $BMI \geq 25.0 \text{ kg/m}^2$
C. $BMI \geq 26.0 \text{ kg/m}^2$ D. $BMI \geq 28.0 \text{ kg/m}^2$

18. 明显引起体内钙排出增多的因素是
- A. 膳食中蛋白质含量过多 B. 膳食中维生素 C 含量过多
C. 膳食中脂肪含量过多 D. 膳食中碳水化合物含量过多
19. 下列属于植物活性化合物的是
- A. 维生素 E B. 花青素
C. 核黄素 D. 叶酸
20. 下列属于胃肠外营养制剂的是
- A. 天然食品营养剂 B. 聚合营养剂
C. 全静脉营养制剂 D. 要素营养剂

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. 人体必需脂肪酸是
- A. 亚油酸 B. 花生四烯酸 C. DHA
D. α -亚麻酸 E. 油酸
22. 与巨幼红细胞性贫血发生有关的维生素是
- A. 维生素 C B. 维生素 B₁ C. 维生素 B₆
D. 维生素 B₁₂ E. 叶酸
23. 谷类食物的维生素主要分布在
- A. 谷皮 B. 糊粉层 C. 胚乳
D. 谷胚 E. 谷皮和胚乳
24. 下列属于原发性高血压的营养防治原则的是
- A. 限制钠盐的摄入量 B. 限制能量摄入量，控制体重
C. 增加钾、镁、钙和优质蛋白的摄入 D. 限制饮酒量
E. 限制不饱和脂肪酸的摄入
25. 胃肠外营养的适应症有哪些？
- A. 低体重出生儿 B. 急性肾衰竭 C. 短肠综合征
D. 大面积灼伤 E. 自身免疫性疾病并有肠绒毛的萎缩

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 8 空，每空 2 分，共 16 分。

26. 评价食物蛋白质营养价值的常用方法包括蛋白质含量、_____、_____和氨基酸组成四种。

27. 体力活动所消耗的能量与_____、_____以及工作熟练程度有关。
28. 乳母膳食中能量、蛋白质、维生素 B₁ 在乳汁中的有效转换率分别是 80%、_____和 50%。
29. DRIs 包括四个营养水平指标, 即 EAR、_____、_____和 UL。
30. 人体营养状况评价方法包括_____、体格检查和生化检测三种。

四、简答题: 本大题共 5 小题, 每小题 6 分, 共 30 分。

31. 简述膳食纤维的生理功能。
32. 简述脂溶性维生素和水溶性维生素的种类及区别。
33. 简述老年人合理膳食的食物组成。
34. 简述蔬菜的合理利用。
35. 简述胃肠内营养的概念及并发症。

五、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 12 分, 共 24 分。

36. 试述最新版中国居民平衡膳食宝塔内容。
37. 试述冠心病的营养防治方法。