

2022年4月高等教育自学考试全国统一命题考试

营养学

(课程代码 03000)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

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. 构成骨骼和牙齿的矿物质中, 钙和磷的比值约为
A. 1:1
B. 2:1
C. 3:1
D. 4:1
2. 硒缺乏易导致
A. 克山病
B. 头发变干
C. 肢端麻木
D. 眉毛脱落
3. 以下含钠量较高的食品是
A. 酱油
B. 醋
C. 料酒
D. 芝麻油
4. 组成葡萄糖耐量因子的矿物质是
A. 铁
B. 锰
C. 镁
D. 铬
5. 下列食物中维生素D含量最高的是
A. 猪肝
B. 鸡蛋
C. 鸡肉
D. 牛乳
6. 下列属于急性肾小球肾炎病症特点的是
A. 排尿量正常
B. 肾小球滤过率下降
C. 远端肾小管对钠的重吸收异常
D. 远端肾小管对水的重吸收异常
7. 下列属于胃肠外营养方法的是
A. 食道造瘘管管饲
B. 胃道造瘘管管饲
C. 外周静脉输注
D. 鼻胃管管饲
8. 谷类中的维生素主要是
A. 维生素A
B. B族维生素
C. 维生素C
D. 维生素D
9. 下列食物中锌含量最高的是
A. 猪肉
B. 鸡肉
C. 鱼肉
D. 牡蛎
10. 下列属于畜禽肉合理利用的是
A. 宜与谷类食物搭配使用, 以发挥蛋白质互补作用
B. 应在午餐中集中食用
C. 老年人及心血管疾病患者宜选用畜肉
D. 健康人应避免食用动物肝脏
11. 身高178cm的成年男性理想体重为
A. 50kg
B. 73kg
C. 80kg
D. 98kg
12. 在计算蛋白质的功效比值时, 常用作参考蛋白的是
A. 白蛋白
B. 球蛋白
C. 酪蛋白
D. 乳清蛋白
13. 人体必需脂肪酸缺乏时, 血液中二十碳三烯酸与二十碳四烯酸的比值
A. 大于0.1
B. 大于0.2
C. 大于0.3
D. 大于0.4
14. 下列食物中胆固醇含量最高的是
A. 牛奶
B. 鱼类
C. 肥肉
D. 鸡蛋
15. 长期饮酒对药物代谢的影响是
A. 增强药物的毒性
B. 促进药物与细胞色素酶的结合
C. 增加还原型辅酶II的可利用程度
D. 减小药物副作用
16. 下列能为大脑供给能量的物质是
A. 蛋白质
B. 脂肪
C. 乙醇
D. 葡萄糖

17. 进食蛋白质时, 食物热效应所需能量约为其本身供能的

- A. 30% B. 20%
C. 10% D. 6%

18. 10g 碳水化合物所能提供的能量约为

- A. 4 kcal B. 40kcal
C. 70kcal D. 90kcal

19. 维生素 D 的主要活性形式为

- A. 维生素 D₃ B. 25-(OH) 维生素 D₃
C. 1,25-(OH)₂ 维生素 D₃ D. 24,25-(OH)₂ 维生素 D₃

20. 下列食物中蛋白质生物价最高的是

- A. 小麦 B. 大豆
C. 鸡蛋 D. 牛奶

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. 下列属于治疗膳食的是

- A. 低碘膳食 B. 流质饮食 C. 高蛋白膳食
D. 软食 E. 无盐膳食

22. 下列属于功能铁的是

- A. 铁蛋白 B. 血红蛋白铁 C. 含铁血黄素
D. 肌红蛋白铁 E. 细胞色素酶

23. 促进脂肪肝形成的因素包括

- A. 进入肝脏的脂肪酸较多
B. 肝内甘油三酯合成增多或氧化减少
C. 皮质激素分泌减少
D. 脂蛋白合成增多
E. 肝细胞中 ATP 水平上升

24. 下列属于中国居民传统膳食结构特点的是

- A. 以植物性食物为主, 谷薯类食物摄入较高
B. 海产类食物摄入量较高
C. 奶类食品消费较多
D. 高膳食纤维
E. 高动物脂肪, 动物脂肪供能比例在 30%以上

25. 甘油三酯的生理功能包括

- A. 供给能量 B. 增加饱腹感
C. 促进水溶性维生素的吸收 D. 促进食欲
E. 供给必需脂肪酸

第二部分 非选择题

三、填空题: 本大题共 10 空, 每空 1 分, 共 10 分。

26. 影响冠心病的主要膳食脂类包括饱和脂肪酸、_____、多不饱和脂肪酸、反式脂肪酸以及_____。

27. 康复期灼伤病人膳食组成应以高蛋白、_____、_____为主, 注意微量元素补充, 逐步增加脂肪摄入。

28. 蔬菜根据其结构及可食部分不同, 可分为菌藻类、根茎类、_____、鲜豆类和_____。

29. 2000 年中国营养学会制定的膳食营养素参考摄入量营养水平指标包括: 估计平均需要量、_____、_____和可耐受最高摄入量。

30. 维生素 A 的生理功能包括影响糖原合成、_____、_____、有助于骨骼正常生长以及防癌等。

四、简答题: 本大题共 6 小题, 每小题 6 分, 共 36 分。

31. 简述蛋白质互补作用及其原则。

32. 简述碘的生理功能。

33. 简述蔬菜的合理利用。

34. 简述评价膳食脂类营养价值的指标。

35. 简述骨质疏松的预防措施。

36. 简述《中国居民平衡膳食指南(2016 版)》的六条核心推荐。

五、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 12 分, 共 24 分。

37. 试述肝硬化的营养治疗原则。

38. 试述维生素 B₂ 的生理功能及缺乏症。