



绝密 ★ 考试结束前

## 2022 年 10 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。
- 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。

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

通过才是硬道理!

本试卷由自考大网校整理发布,更多试卷可通过  
「自考大网校」微信公众号 获取



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 B<sub>1</sub>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)D<sub>3</sub> 水平      D. 血 1α, 25-(OH)<sub>2</sub>D<sub>3</sub> 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 \_\_\_\_\_ 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。