

全国 2014 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。

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)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

- 合理膳食中脂肪供给量占膳食总能量的比例上限值为
A. 20% B. 30%
C. 40% D. 50%
- 富含胆固醇的食物是
A. 豆制品 B. 粮谷类
C. 瘦肉 D. 动物内脏
- 鱼油富含哪种脂肪酸?
A. 饱和脂肪酸 B. 单不饱和脂肪酸
C. 多不饱和脂肪酸 D. 反式脂肪酸
- 中国居民平衡膳食宝塔的底层是
A. 鱼、肉、蛋等食物 B. 油脂类
C. 蔬菜水果 D. 谷类
- 人体缺乏硫胺素的临床表现是
A. 坏血病 B. 口角炎
C. 癞皮病 D. 脚气病
- 与高血压的发生密切相关的矿物质是
A. 钙 B. 铁
C. 钠 D. 锌

7. 畜肉中含量最丰富的维生素是
- A. 维生素 A
B. B 族维生素
C. 维生素 C
D. 维生素 D
8. 根据我国 BMI 值判断肥胖的标准是
- A. ≥ 18.5
B. ≥ 24
C. ≥ 28
D. ≥ 30
9. 一片面包含淀粉 20g、蛋白质 5g、脂肪 3g, 则该片面包所提供的能量是
- A. 107kcal
B. 127kcal
C. 132kcal
D. 182kcal
10. 在食物蛋白质的营养评价中哪种方法以体重增加为基础?
- A. 消化率
B. 生物价
C. 蛋白质功效比值
D. 氨基酸评分
11. 下列食物中含铁丰富的是
- A. 鸡蛋
B. 动物血
C. 苹果
D. 鲜奶
12. 下列食物中 GI 值最高的是
- A. 粳米
B. 玉米
C. 蜂蜜
D. 燕麦
13. 当营养素摄入量达到 RNI 水平, 则意味着该摄入量可以满足群体中多少个体的需要?
- A. 30%
B. 50%
C. 70%
D. 97%~98%
14. 根据我国居民平衡膳食宝塔建议, 每日谷薯类食物的摄入以多少为宜?
- A. 100~200 克
B. 250~400 克
C. 500~1000 克
D. 500~800 克
15. 大豆加工成豆制品后, 其营养价值提高最明显的是
- A. 蛋白质消化率
B. 矿物质含量
C. 脂肪含量
D. 低聚糖含量
16. 膳食中有利于钙吸收的因素是
- A. 草酸
B. 乳糖
C. 植酸
D. 膳食纤维
17. 与其它奶制品相比, 酸奶特有的生理功能是
- A. 提供能量
B. 提供优质钙
C. 调节肠道菌群
D. 提供优质蛋白质
18. 反映机体近期或短期营养状况时, 选择的检测样品为
- A. 粪、毛发
B. 血、指甲
C. 尿、毛发
D. 血、尿

19. 膳食中钾的主要食物来源是

- A. 谷类
- B. 蛋类
- C. 蔬菜和水果
- D. 肉类

20. 医院营养治疗中处于主导地位的是

- A. 基本膳食
- B. 治疗膳食
- C. 配方膳食
- D. 诊断膳食

二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的, 请将其选出并将“答题卡”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

21. 在评价食品脂类营养价值时,要考虑下列哪些脂类过多而带来负面影响?

- A. 饱和脂肪酸
- B. 单不饱和脂肪酸
- C. 多不饱和脂肪酸
- D. 反式脂肪酸
- E. 胆固醇

22. DRLs 包括

- A. RNI
- B. RDA
- C. EAR
- D. AI
- E. UL

23. 处于正氮平衡的人群是

- A. 婴幼儿
- B. 青少年
- C. 老年人
- D. 儿童
- E. 孕妇

24. 关于手术或灼伤营养治疗途径的选择原则,正确的是

- A. 尽量选择肠内营养
- B. 尽量选择肠外营养
- C. 经口营养是首选途径
- D. 尽可能采取简单方式
- E. 管饲营养是首选途径

25. 常见胃肠外营养的并发症是

- A. 血清氨基酸谱紊乱
- B. 高氨血症
- C. 低钙血症
- D. 肝损害
- E. 便秘

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 20 空,每空 1 分,共 20 分)

26. 一普通病人每日需要总能量 2000kcal,其中蛋白质占 15%,脂肪占 25%,碳水化合物占 60%,则需要的蛋白质是_____ g,脂肪 _____ g,碳水化合物 _____ g。

27. 膳食调查的方法有_____、_____、_____和_____四种。
28. 糖尿病人综合治疗措施应包括_____、_____、_____和心理治疗。
29. 食物中的铁有_____和_____两种类型。
30. 碳水化合物分为_____、_____、_____和_____四类。
31. 成人的能量消耗主要用于_____、_____和_____。

四、简答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

32. 简述母乳喂养的优点。
33. 简述大豆类及其制品的营养特点。
34. 简述矿物质的生理功能。
35. 何谓胃肠内营养? 它的适应症有哪些?
36. 如何评价人体的营养状况?

五、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

37. 试述中国居民膳食指南的目的及内容。
38. 试述糖尿病人营养治疗的原则和饮食治疗的方法。