2024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,再洗涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题(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,请将其代码填涂在答题卡相应 的位置上(涂黑)。错选、多选或未选均无分。

- 1. 下列胆固醇含量最高的食物是
 - A. 草鱼

- B. 猪肉(肥)
- C. 猪肝
- D. 猪脑

- 2. 下列食物蛋白质是完全蛋白的为
 - A. 大豆蛋白
- B. 麦胶蛋白
- C. 胶原蛋白
- D. 玉米胶蛋白

- 3. 食物蛋白质的含氮量一般为
 - A. 12%

- B. 16 %
- C. 20% 4.1g 碳水化合物在体内可以提供给机体的能量为
- D. 1. 67kcal

D. 24 %

- A. 4. 0kJ
- B. 9. 0kI
- C. 16. 8kJ

- 5. 负氮平衡常见的人群为
 - A. 婴幼儿
- B. 儿童
- C. 青少年
- D. 老年人

- 6. 膳食中淀粉的主要来源是
 - A. 禽肉类和水产类

B. 蛋类和奶类

C. 粮谷类和薯类

- D. 蔬菜类和水果类
- 7. 关于基础代谢率,下列说法正确的是
 - A. 年龄越小,基础代谢率越低
- B. 甲状腺分泌多者基础代谢率比分泌少者低

C. 男性基础代谢率比女性高

D. 肌肉发达者基础代谢率比不发达者低

8. 维生素 A 也可以称为

A. 核黄素

更多真颜料关注"学硕学堂"微信公众号获取 视黄醇

03000 # 营养学试题 第 1 页(共 4 页)

9. 豆制品发酵后含量明显升高的维生素是				
A. 维生素 B ₁₂	B. 叶酸	C. 维生素 C	D. 维生素 E	
10. 能反映组织中维生素 C 贮备水平的较好指标是				
A. 血浆维生素 C 含量		B. 白细胞中维生素 C 含量		
C. 红细胞中维生素 C 含量		D. 尿中维生素 C 含量		
11. 下列参与能量的存储和释放的矿物质是				
A. 钙	B. 磷	C. 铁	D . 锌	
12. 缺乏下列哪种矿物质可引起味觉减退或异食癖				
A. 钙	B. 镁	C. 硒	D . 锌	
13. 人体是由多种元素组成的,常量元素是指含量大于的元素。				
A. 1%	B. 0. 1%	C. 0. 01%	D. 0. 001%	
14. 乳母平均每天通过乳汁分泌而损失的钙约为				
A. 50mg	B. 100mg	C. 300mg	D. 600mg	
15. 老年男性的理想体重(kg)等于身高(cm)减去				
A. 90	B. 95	C. 100	D. 105	
16. 大多数谷类的蛋白质含量在				
A.5%左右	B. 10%左右	C. 20%左右	D.30%左右	
17. 蛋白质—能量营养不良主要发生于				
A. 绝经期妇女	B. 青少年	C. 成年人	D. 婴幼儿	
18. 临床表现为低蛋白血症、水肿、蛋白尿、高脂血症这四大特征的肾病是				
A. 急性肾小球肾炎		B. 慢性肾小球肾炎		
C. 肾病综合征		D. 慢性肾衰竭		
19. 治疗糖尿病的基本措施是				
A. 饮食治疗	B. 药物治疗	C. 运动治疗	D. 心理治疗	
20. 多数欧美发达国家的典型膳食结构为				
A. 地中海膳食结构		B. 以动物性食物为主的膳食结构		
C. 以植物性食物为主的膳食结构		D. 动、植物食物平衡的膳食结构		
更多真题资料关注"学硕学堂"微信公众号获取				

03000 # 营养学试题 第 2 页(共 4 页)

二、多项选择题(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,请将其代码填涂在答题卡相 应的位置上(涂黑)。错选、多选、少选或未选均无分。 21. 下列氨基酸中,不属于人体必需氨基酸的是 A. 异亮氨酸和亮氨酸 B. 胱氨酸和精氨酸 C. 酪氨酸和丝氨酸 D. 组氨酸和赖氨酸 E. 苏氨酸和缬氨酸 22. 钙摄入量过多时,产生的毒副作用有 A. 影响锌吸收 B. 影响镁吸收 C. 干扰铁吸收 E. 增加肾结石的危险性 D. 引起腹泻 23. 铁吸收率较高的食物有 A. 动物肝脏 B. 生菜 C. 鱼 D. 猪血 E. 大米 24. 为适应儿童骨骼的快速发育,应注意补充 A. 钙 C. 铜 B. 维生素 A D. 磷 E. 维生素 D 25. 常见胃肠内营养并发症有 A. 高血糖

B. 高血压

C. 腹泻、恶心和呕吐

D. 误吸入呼吸道引起肺部感染

E. 血胸和气胸

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(每空1分,共10分)

26. 根据碳链上双键数量的多少,脂肪酸可以分为饱和脂肪酸、____、、___。

27. 类脂在体内含量一般不会随人体的营养状况而改变,称为;而中性脂肪在体内含量 可随机体摄入能量和消耗能量的变动而改变,称为一微信公众号获取

03000 # 营养学试题 第 3 页(共 4 页)

28.		
29.	谷类种子除形态大小不一样外,其基本结构是相似的,都是由谷皮、_	、胚乳和谷胚四
	部分组成。	
30.	畜禽皮肤和筋腱中含有大量胶原蛋白,但是胶原蛋白缺乏和_	,为不完全蛋白
	质。	

31. 适用于账目清楚的食堂单位,方法简单易行的膳食调查方法为。

四、简答题(每小题 6 分,共 36 分)

- 32. 甘油三酯的生理功能主要有哪些?
- 33. 蛋白质的生理功能主要有哪些?
- 34. 简述碳水化合物的分类。
- 35. 维生素 C 的生理功能主要有哪些?
- 36. 机体缺铁有哪几个渐进阶段?
- 37. 简述老年人的矿物质营养需要特点。

五、论述题(每小题 12 分,共 24 分)

- 38. 试述骨质疏松症发生的主要病因及预防措施。
- 39. 试述矿物质的生理功能。