

# 2022年-2023年公共营养师之二级营养师模考模拟试题(全优)

单选题(共45题)

1、下列最符合蛋白质互补原则的为( )。

- A. 大豆和谷类
- B. 大米和小米
- C. 黄豆和绿豆
- D. 牛肉和猪肉

【答案】 A

2、我国唯一一部对食品添加剂及其生产使用过程中有关卫生和安全问题做出规定的国家法律是( )。

- A. 《食品添加剂卫生管理办法》
- B. 《中华人民共和国食品卫生法》
- C. 《食品添加剂使用卫生标准》
- D. 《食品添加剂生产企业卫生规范》

【答案】 B

3、幼儿食物的质地宜( )。

- A. 细、软、碎、烂
- B. 细、硬、碎、烂
- C. 细、软、整、烂
- D. 细、软、碎、断生

【答案】 A

4、关于乳母营养，以下陈述不科学的是（ ）。

- A. 食物种类齐全，品种多样
- B. 多食含钙丰富的食品，如奶类
- C. 供给充足的优质蛋白，至少 10 个鸡蛋
- D. 摄入足够的新鲜蔬菜和水果

【答案】 C

5、下列属于自填式调查的特点的是（ ）。

- A. 节省时间
- B. 回收率高
- C. 内容准确
- D. 覆盖面小

【答案】 A

6、下列维生素是葡萄糖耐量因子的组成成分的有（ ）。

- A. 叶酸
- B. 维生素 B12
- C. 烟酸
- D. 维生素 B6

【答案】 C

7、下列措施不能减少面食中营养素损失的是( )。

- A. 做馒头时，在发酵面团中加碱

- B. 吃面条时连汤一起喝
- C. 烙饼时，缩短所用时间
- D. 做油炸食品时，油温不宜过高

【答案】 A

8、下列不是 WHO 推荐选用皮褶厚度的测量点为（ ）。

- A. 肩峰
- B. 肩胛下角
- C. 肱三头肌
- D. 脐旁

【答案】 A

9、引起骨质疏松的原因很复杂，但其发生的直接原因是（ ）。

- A. 维生素 D 缺乏
- B. 缺少体力活动
- C. 钙丢失
- D. 雌激素水平下降

【答案】 C

10、2000 年《中国居民膳食营养素参考摄入量》推荐学龄前儿童维生素 A 的可耐受最高剂量为（ ） $\mu\text{g}/\text{日}$ 。

- A. 500
- B. 1000
- C. 1500

D. 2000

【答案】 D

11、血浆中维生素 C 含量 ( ) 时, 可判断为该营养素缺乏。

A.  $\leq 1.14 \mu\text{mol/L}$

B.  $\leq 11.4 \mu\text{mol/L}$

C.  $\leq 0.4 \mu\text{mol/L}$

D.  $\leq 114 \mu\text{mol/L}$

【答案】 B

12、张先生, 男, 35 岁, 干部。身高 180cm, 体重 76 公斤, 胸围 136cm。

A. 23.5

B. 19.4

C. 27.04

D. 28.2

【答案】 A

13、妊娠期妇女相比于非妊娠期妇女, 血浆容积增加约为 ( ), 红细胞数量增加约为 ( ), 出现了血液稀释。

A. 30%~40%, 10%~15%

B. 40%~45%, 15%~20%

C. 50%~60%, 20%~25%

D. 60%~70%, 25%~30%

【答案】 C

14、鱼类脂肪多由不饱和脂肪酸组成，消化率为（ ）左右。

A. 60%

B. 70%

C. 80%

D. 95%

**【答案】 D**

15、孕期维生素 B12 或叶酸缺乏可使孕妇出现（ ）。

A. 巨幼红细胞性贫血

B. 溶血性贫血

C. 再障性贫血

D. 营养不良性水肿

**【答案】 A**

16、已知鸡蛋的食部为 88%，含蛋白质 13.3%，如需要 8 g 蛋白质，则需要（ ）g 鸡蛋。

A. 60.2

B. 68.4

C. 55.4

D. 65.4

**【答案】 B**

17、在进行 24 h 回顾法调查时（ ）调查在外就餐的食物及摄入量。

- A. 需要
- B. 不需要
- C. 都可以
- D. 视被调查者的记忆情况而定

【答案】 A

18、孕妇补铁的主要目的是（ ）。

- A. 红细胞增加
- B. 预防贫血
- C. 脾脏储留
- D. 增强胎儿免疫力

【答案】 B

19、妇女绝经后患心血管疾病和骨质疏松症的患病率比男性（ ）。

- A. 高
- B. 低
- C. 无比较
- D. 一样

【答案】 A

20、在以下食物中胆固醇含量最高的是（ ）。

- A. 猪肉
- B. 猪肝
- C. 猪脑

D. 猪舌头

【答案】 C

21、学龄前儿童以一日“三餐两点”制为宜，下列说法错误的是（ ）。

A. 胃的容量小

B. 肝脏中糖原储存量小

C. 增加胃张力

D. 活泼好动，容易饥饿

【答案】 B

22、大豆豆皮中（ ）含量最高。

A. 大豆油脂

B. 淀粉

C. 食物纤维

D. 维生素 C

【答案】 C

23、下列不属于公共营养师职业守则的是（ ）。

A. 遵纪守法

B. 诚实守信

C. 团结协作

D. 科学发展

【答案】 D

24、食品中检出（ ），表示食品受到人和动物的粪便污染。

- A. 布氏杆菌
- B. 伤寒杆菌
- C. 大肠杆菌
- D. 副溶血性弧菌

【答案】 C

25、在社会主义市场经济条件下，大力加强从业人员的职业道德建设，就必须努力培养（ ）精神，努力提升职业素养，促进社会的繁荣发展。

- A. 敬业
- B. 创新
- C. 奉献
- D. 合作

【答案】 A

26、婴幼儿缺乏维生素 D 可引起（ ）。

- A. 佝偻病
- B. 骨质软化症
- C. 骨质疏松
- D. 夜盲症

【答案】 A

27、肉及肉制品发生腐败变质的主要原因是（ ）。

- A. 微生物污染

- B. 农药残留
- C. 使用亚硝酸盐
- D. 加工方法不当

【答案】 A

28、鱼虾类摄入量是（ ）。

- A. 400~500g
- B. 100~200g
- C. 50g
- D. 50~100g

【答案】 C

29、大多数蛋白质的含氮量相近，每克氮相当于（ ）g 蛋白质。

- A. 0.16
- B. 3.0
- C. 4.5
- D. 6.25

【答案】 D

30、营养素使用每（ ）食品或食用量的食品中某一种营养素的质量来表示。

- A. 1000 g 或 1000 ml
- B. 10 g 或 10 ml
- C. g 或 ml

D. 100 g 或 100 ml

【答案】 D

31、 ( ) 是合成甲状腺素的原料。

A. 钙

B. 碘

C. 钾

D. 铁

【答案】 B

32、 动物性食物是人体 ( ) 主要来源。

A. 碳水化合物

B. 维生素

C. 膳食纤维

D. 优质蛋白

【答案】 D

33、 引起沙门氏菌食物中毒的食物主要是 ( ) 。

A. 淀粉类食品， 如剩饭等

B. 肉类

C. 罐头

D. 海鲜

【答案】 B

34、职业是指人们由于社会分工而从事具有专门业务和特定职责并以此作为主要生活来源的（ ）。

- A. 工作
- B. 岗位
- C. 职位
- D. 任务

【答案】 A

35、淘米过程中主要损失（ ）。

- A. 蛋白质
- B. B 族维生素
- C. 糖
- D. 脂肪

【答案】 B

36、微量元素是指下列哪一类元素（ ）。

- A. 人体需要量很少的
- B. 自然界含量很少的
- C. 人体吸收率很低的
- D. 人体利用率很低的

【答案】 A

37、以下说法不正确的是（ ）。

- A. 平衡膳食宝塔建议的各类食物的摄入量一般是指食物的生重

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/296035120012010110>