

6. 다음 퍼즐의 세로 열쇠 ㉔에 들어갈 맛의 상호 작용 예로 옳은 것은? [3점]

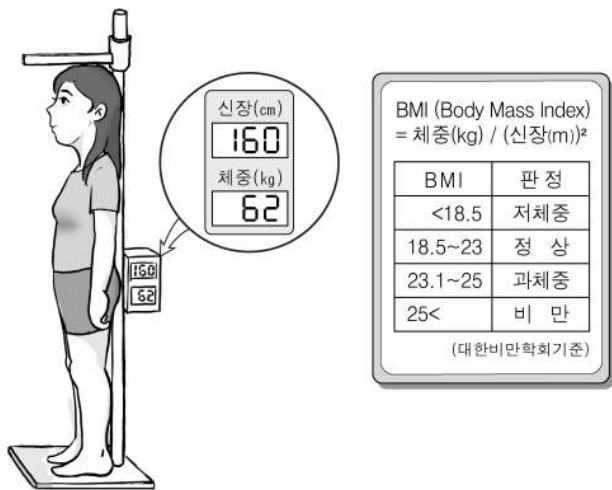
㉔	발				
㉑	효	㉒	소	적	갈
		실			

[가로 열쇠]
 ㉑ 사과 껍질을 벗겨 실온에 두었을 때 효소에 의해 갈색으로 변하는 현상

[세로 열쇠]
 ㉒ 김치, 치즈 등을 만들 때 사용되는 가공법
 ㉓ 두 가지 맛 성분이 혼합될 때 각각의 고유한 맛이 약하게 느껴지는 현상
 ㉔ 한 가지 맛을 느낀 다음에 다른 맛을 정상적으로 느끼지 못하는 현상

- ① 커피에 설탕을 섞으면 쓴맛이 약해진다.
- ② 팔죽에 설탕과 소금을 넣으면 단맛이 강해진다.
- ③ 신맛이 강한 과일에 설탕을 넣으면 신맛이 약해진다.
- ④ 된장에는 소금이 많이 들어가지만 짠맛은 강하지 않다.
- ⑤ 오징어를 먹고 난 직후에 굴을 먹으면 쓴맛이 느껴진다.

7. 그림의 학생이 체중을 정상 범위로 조절하고자 할 때, 실천 방법으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은?

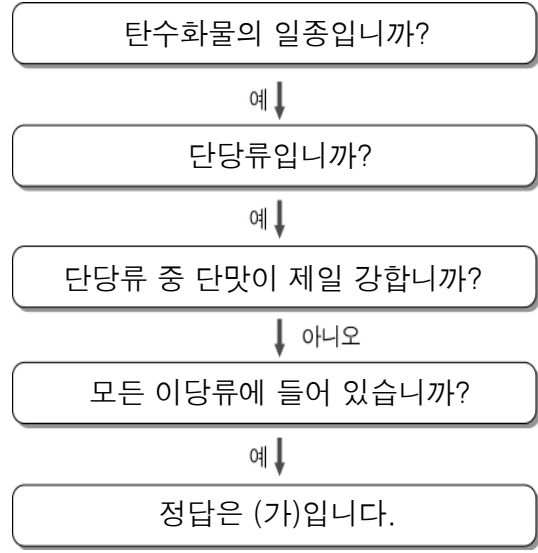


< 보기 >

ㄱ. 음식을 빠른 속도로 먹는다.
 ㄴ. 패스트푸드 섭취량을 줄인다.
 ㄷ. 에너지는 섭취한 만큼 소비한다.
 ㄹ. 섬유소의 함량이 높은 식품을 선택한다.

- ① ㄱ, ㄴ
- ② ㄱ, ㄷ
- ③ ㄴ, ㄷ
- ④ ㄴ, ㄹ
- ⑤ ㄷ, ㄹ

8. 그림은 게임을 통해 어떤 영양소를 찾아내는 과정이다. (가)에 들어갈 영양소의 기능으로 옳은 것은?



- ① 세포막을 구성한다.
- ② 호르몬을 합성한다.
- ③ 뇌에 에너지를 공급한다.
- ④ 지용성 비타민의 흡수를 돕는다.
- ⑤ 혈액의 산과 알칼리 균형을 유지한다.

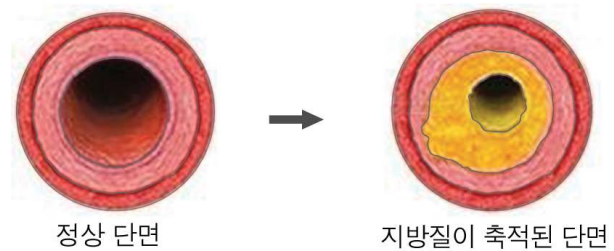
9. 다음 대화에서 (가)에 들어갈 식품 성분의 변화로 옳은 것은?

[3점]

엄마 : 생선회에 레몬즙을 뿌리자.
 딸 : 왜 레몬즙을 뿌리나요?
 엄마 : 그것은 레몬에 들어있는 _____ (가) _____ 생선살의 형태를 유지시켜주기 때문이란다.

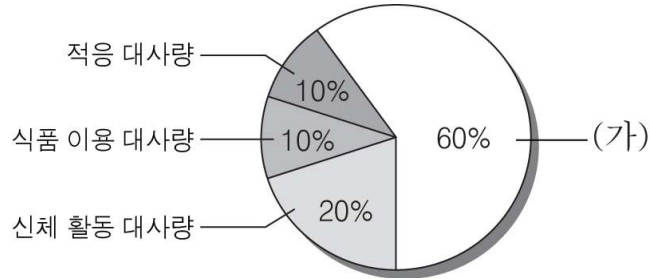
- ① 당분이 단맛을 높여
- ② 산 성분이 단백질과 결합하여
- ③ 수분이 탄수화물을 가수분해하여
- ④ 비타민 C가 철의 흡수를 도와주어
- ⑤ 카로틴이 지방의 산화를 지연시켜

10. 그림과 같이 동맥 혈관을 좁아지게 하는 원인 물질과 이를 예방하는 식품을 바르게 짝지은 것은? [3점]



- | | |
|-------------|-------|
| 원인 물질 | 예방 식품 |
| ① HDL-콜레스테롤 | 간 |
| ② HDL-콜레스테롤 | 은행 |
| ③ LDL-콜레스테롤 | 새우 |
| ④ LDL-콜레스테롤 | 버터 |
| ⑤ LDL-콜레스테롤 | 고등어 |

11. 그림은 인체의 에너지 소비량을 나타낸 것이다. (가)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



< 보기 >
 ㄱ. 노년이 되면 감소한다.
 ㄴ. 일이나 운동을 하는 데 사용된다.
 ㄷ. 음식을 소화, 흡수하는 데 사용된다.
 ㄹ. 뇌, 심장 등이 기능을 하는 데 소비된다.

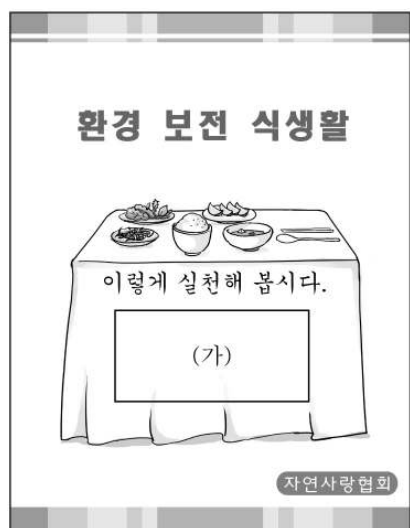
- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ
 ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

12. 다음 설명에 해당하는 영양소를 섭취하기 위한 식품으로 적절한 것은?

이 영양소는 티록신의 주요 구성 성분으로써 우리 몸의 기초 대사를 조절하는 기능을 수행한다. 이 영양소가 부족하여 티록신이 감소하게 되면 갑상선이 이를 보충하기 위해 지나치게 활동하게 되어 갑상선 비대증을 유발할 수 있다.

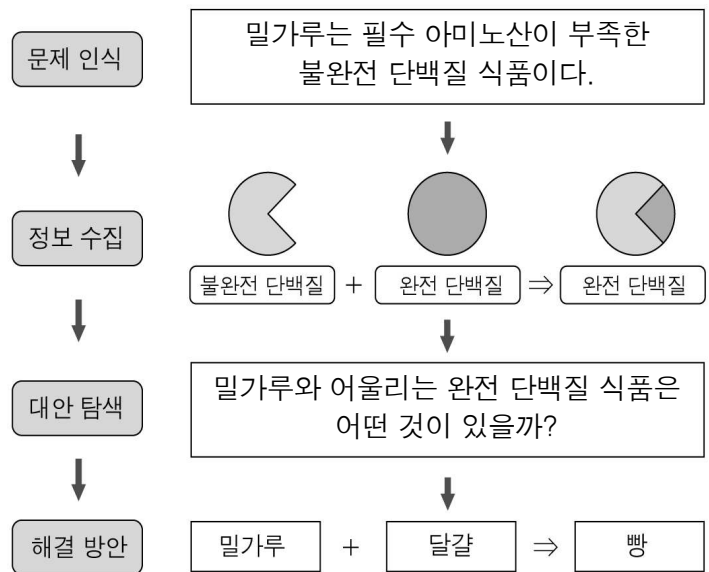
- ① 잣, 호두 ② 달걀, 두부 ③ 미역, 다시마
 ④ 쇠간, 닭고기 ⑤ 깻잎, 시금치

13. 그림은 환경 보전 식생활을 주제로 한 포스터이다. (가)에 들어갈 내용으로 적절하지 않은 것은?



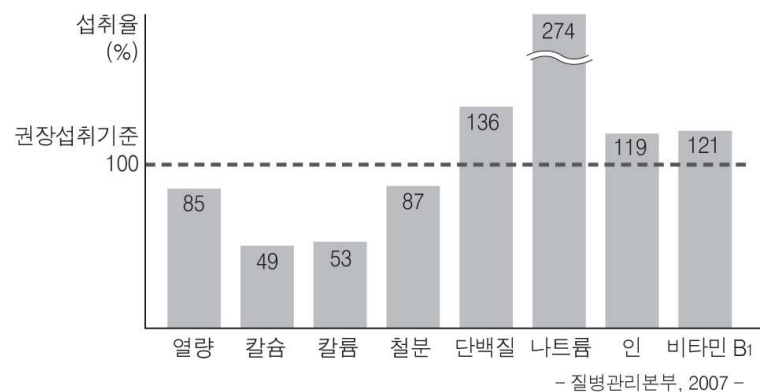
- ① 먹을 수 있는 만큼 조리하자.
 ② 남은 재료를 이용하여 조리하자.
 ③ 가공 단계가 적은 식품을 구입하자.
 ④ 필요한 식품 목록을 작성하여 구입하자.
 ⑤ 일회용 포장용기에 담긴 식품을 구입하자.

14. 그림은 단백질의 질을 높이는 방안을 찾는 사고 과정이다. 이와 같은 과정을 적용한 예로 알맞은 것은? [3점]



- ① 식빵에 마가린을 발라 굽기
 ② 백미에 보리를 넣고 밥하기
 ③ 쌀가루에 팥을 넣어 떡 찌기
 ④ 청포묵에 김가루 넣어 무치기
 ⑤ 국수장국에 볶은 쇠고기를 고명으로 얹기

15. 그래프는 어느 청소년들의 영양 섭취 현황을 나타낸 것이다. 이들에게 나타날 수 있는 증상으로 알맞은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



< 보기 >
 ㄱ. 혈압이 높아질 수 있다.
 ㄴ. 각기병이 발생할 수 있다.
 ㄷ. 상처 회복이 늦어질 수 있다.
 ㄹ. 골다공증이 발생할 수 있다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ
 ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

16. 그림은 쌀에 들어 있는 녹말의 형태 변화를 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



< 보기 >
 ㄱ. (가)로 인해 점성이 감소한다.
 ㄴ. (나)는 냉장 온도에서 촉진된다.
 ㄷ. (나)는 아밀로펙틴이 많을수록 서서히 일어난다.
 ㄹ. (가)는 (나)보다 수분 함량이 낮을수록 잘 일어난다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
- ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

17. 다음 모유 수유에 관한 인터뷰에서 (가)에 들어갈 내용으로 옳지 않은 것은?

리포터 : 직장에 다니면서 모유 수유하기 힘들지 않으세요?
 회사원 : 회사 내 어린이집에서 아이를 돌봐주니까 휴식 시간에 수유할 수 있어서 어렵지 않아요.
 리포터 : 직장에서도 수유를 하는 것은 모유의 장점이 많기 때문이겠죠?
 회사원 : 그럼요. 모유 수유를 하면 _____ (가)
 리포터 : 그렇군요. 아기 건강하게 키우세요.

- ① 산모의 산후 회복이 빨라요.
- ② 아기가 심리적으로 안정돼요.
- ③ 엄마의 배란 시기가 당겨져요.
- ④ 아기가 질병에 잘 걸리지 않아요.
- ⑤ 아기의 턱과 치아 발달에 도움이 돼요.

18. 그림은 영양소에 대한 수업 장면이다. 질문에 대한 답변으로 옳은 것은?

이 영양소들의 공통적인 기능은 무엇일까요?

단원명 : 비타민과 무기질

영양소	함유 식품
철	쇠고기, 달걀, 선지
엽산	현미, 녹색잎채소
비타민 B ₁₂	닭고기, 생선, 우유

- ① 빈혈 예방에 도움을 줍니다.
- ② 니아신의 합성을 도와줍니다.
- ③ 체액의 평형을 조절해 줍니다.
- ④ 세포 간의 결합력을 높여 줍니다.
- ⑤ 에너지 대사에서 조효소로 작용합니다.

19. 그림과 같이 음료를 마신 사람에게 일어날 수 있는 상황으로 적절한 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? (단, 식사로 섭취한 수분은 제외한다.) [3점]



< 보기 >
 ㄱ. 당분의 섭취량이 많아 피로해지기 쉽다.
 ㄴ. 순수한 물을 통한 수분 섭취가 필요해진다.
 ㄷ. 카페인 섭취량이 많아 이뇨 작용이 활발해진다.

- ① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ
- ④ ㄱ, ㄷ ⑤ ㄴ, ㄷ

20. 그림은 자녀의 바른 식습관 형성을 위해 제작된 자료의 일부이다. (가)에 들어갈 내용으로 적절한 것을 <보기>에서 고른 것은?

부모 교실

주제 : 자녀의 바른 식습관 형성하기

- 아동기 식습관의 중요성
 - ▶ 아동기 영양은 성장에 큰 영향을 준다.
 - ▶ 한번 형성된 식습관은 바꾸기 어렵다.
- 좋은 식습관 형성을 위해 부모가 할 일

(가)

< 보기 >
 ㄱ. 자녀가 좋아하는 식품 위주로 차려 준다.
 ㄴ. 음식은 정해진 장소에서 먹도록 지도한다.
 ㄷ. 식사할 때 좋아하는 TV 프로그램을 켜 준다.
 ㄹ. 간식은 과일, 감자 등 자연 식품으로 준비한다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
- ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

※ 확인사항
 문제지와 답안지의 해당란을 정확히 기입(표기)했는지 확인하시오.