

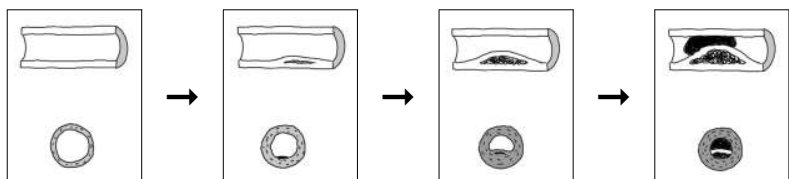


6. 표는 어느 학생이 수업 내용을 정리한 것이다. (가)~(다)에 알맞은 것을 바르게 연결한 것은?

영양소	(가)	Zn	I
주요기능	치아와 뼈의 발달	(나)	티록신의 구성 성분
급원 식품	해산물 및 홍차	해산물 및 육류	해조류 및 바다 생선
결핍증	충치 유발	성장 지연	(다)

- |   |     |          |      |
|---|-----|----------|------|
|   | (가) | (나)      | (다)  |
| ① | F   | 상처 회복    | 갑상선종 |
| ② | P   | 상처 회복    | 근육경련 |
| ③ | F   | 뼈와 이의 건강 | 갑상선종 |
| ④ | P   | 뼈와 이의 건강 | 골다공증 |
| ⑤ | F   | 상처 회복    | 근육경련 |

7. 그림은 어느 질병과 관계된 혈관의 변화를 나타낸 것이다. 이와 같은 증상을 완화시킬 수 있는 식사요법을 <보기>에서 고른 것은?

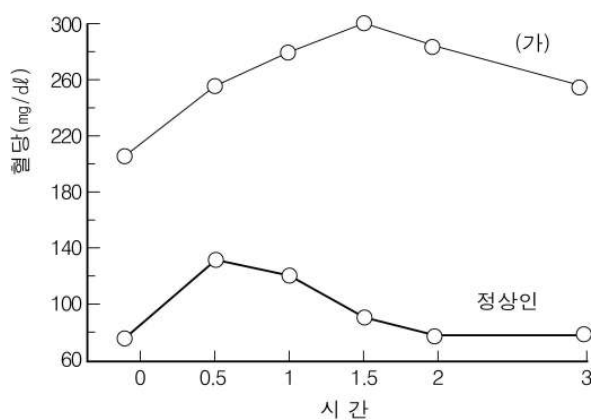


< 보 기 >

ㄱ. 달걀이나 새우의 섭취를 늘린다.  
 ㄴ. 오메가-3 지방산의 섭취를 늘린다.  
 ㄷ. 당분이 많은 과일의 섭취를 줄인다.  
 ㄹ. 섬유질이 많은 채소의 섭취를 줄인다.

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

8. 그래프는 포도당 용액 섭취 후 혈당의 변화를 측정된 것이다. (가)에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?



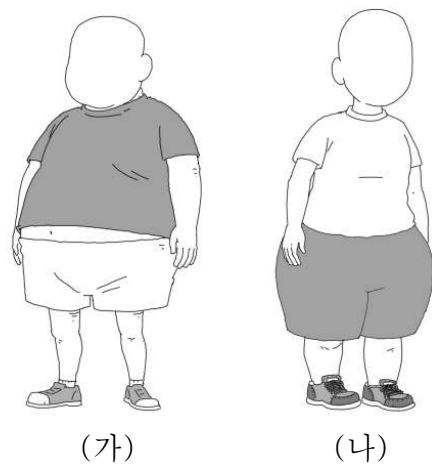
- ① 음식 섭취량과 소변량이 줄어든다.  
 ② 콜레스테롤 섭취를 제한하여야 한다.  
 ③ 공복 상태의 혈당치가 정상인보다 높다.  
 ④ 최고혈당치에 도달하는 시간이 정상인보다 늦다.  
 ⑤ 섭취 열량 중 탄수화물의 비율을 55~60%로 한다.

9. 노인정으로 봉사활동을 가려고 한다. 선생님의 질문에 바르게 답한 학생은? [3점]



- ① 준홍, 창민                      ② 준홍, 지현                      ③ 지현, 창민  
 ④ 지현, 하영                      ⑤ 창민, 하영

10. 그림은 지방 분포에 따른 비만 형태를 나타낸 것이다.



(가)와 (나)에 대한 설명으로 옳은 내용을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

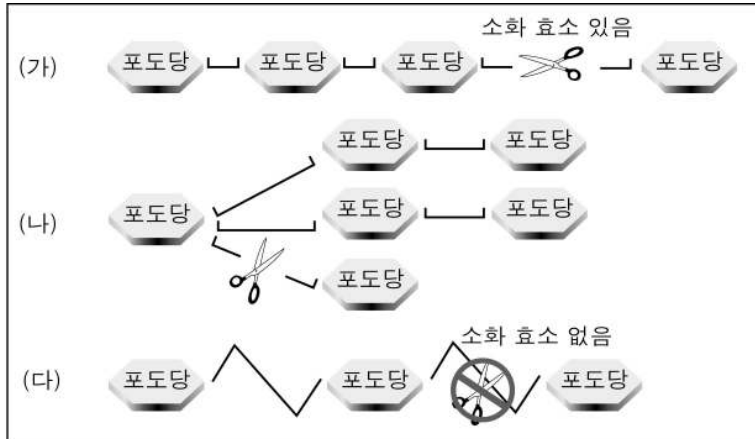
< 보 기 >

ㄱ. (가)는 사과형 비만으로 분류한다.  
 ㄴ. (가)는 (나)에 비해 성인병 발병 확률이 높다.  
 ㄷ. (나)는 남성형 비만이라고 한다.  
 ㄹ. (나)는 지방세포의 크기가 커서 (가)에 비해 체중 감량이 어렵다.

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



16. 그림은 다당류의 종류를 나타낸 것이다. (가)~(다)에 대한 설명으로 옳은 것은? [3점]



- ① (가)는 변비를 예방한다.
- ② (가)는 곡류와 감자류에 많이 들어있다.
- ③ (나)는 아밀로오스와 아밀로펙틴으로 구성되어 있다.
- ④ (다)는 동물의 에너지 저장 형태이다.
- ⑤ (다)는 1g당 4kcal의 에너지를 낸다.

17. 그림은 어느 식품의 포장지에 있는 표시이다. 이를 통해 알 수 있는 내용으로 옳지 않은 것은?

영양성분	1회 제공량 1봉지(120g)	1회 제공량 함량	%영양소 기준치	1회 제공량 함량	%영양소 기준치
열량	480kcal			지방	8g 16%
탄수화물	86g	27%		콜레스테롤	0mg 0%
단백질	16g	27%		나트륨	1,940mg 97%
칼슘	137mg	20%			

8 801043 004015

7 Others

- ① 100g당 400kcal의 에너지를 낸다.
- ② 제조 회사와 제품 정보를 알 수 있다.
- ③ 어느 나라에서 만들었는지 알 수 있다.
- ④ 제품에 사용한 포장지는 재활용할 수 있다.
- ⑤ 나트륨 함유량이 많아 고혈압 환자에게 해롭다.

18. 밑줄 친 조리 원리를 적용한 식품으로 알맞은 것을 <보기>에서 고른 것은?

효소의 활성화는 온도와 깊은 관계가 있다. 최적 온도 범위에서 효소의 반응속도는 온도가 높아지면 증가한다. 그러나 온도가 지나치게 높으면 효소의 주성분인 단백질이 변성되어 활성을 잃게 된다.

< 보기 >  
 가. 데쳐서 말린 고사리      나. 가마솥에서 뉘는 녹차  
 다. 조를 넣어 삭힌 가자미    리. 설탕으로 만든 캐러멜 시럽

- ① 가, 나                      ② 가, 리                      ③ 나, 리
- ④ 나, 리                      ⑤ 리, 리

19. 식중독 예방 요령이 나타난 신문 기사의 일부이다.

△△신문 제0000호 00판 2009년 8월8일 토요일

식품의약품안전청은 일 년 중 식중독 사고가 가장 많이 발생하는 8월을 맞아해 건강한 여름 나기를 위한 '휴가철 식중독 예방 요령'을 발표했다.

[휴가철 식중독 예방 요령]

- 산에서 야영을 할 경우 색이 화려한 ㉠독버섯을 채취하여 먹지 않도록 한다.
- ㉡바다에서 잡은 생선류는 날것으로 먹지 않고 가열하여 섭취하도록 한다.

밑줄 친 ㉠, ㉡의 설명으로 옳은 내용을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

< 보기 >  
 가. ㉠으로 인한 식중독의 독소는 아플라톡신이다.  
 나. ㉠의 섭취로 발생한 식중독은 자연독에 의한 것이다.  
 다. ㉡과 관련된 식중독균은 호기성균이다.  
 리. ㉡과 관련된 식중독은 세균으로 인한 것이다.

- ① 가, 나                      ② 가, 리                      ③ 나, 리
- ④ 나, 리                      ⑤ 리, 리

20. 그림은 관리사무소에 모인 주민들이 마실 것을 고르는 장면이다.



㉠ ~ ㉣에 대한 옳은 설명을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

< 보기 >  
 ㉠ : 비발효차로 분류한다.  
 ㉡ : 소화가 쉽고 장을 튼튼하게 한다.  
 ㉢ : 향을 유지하기 위해 동결 건조법을 이용한다.  
 ㉣ : 레몬을 넣으면 색이 더 선명해 진다.

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

※ 확인 사항  
 ○ 답안지의 해당란에 필요한 내용을 정확히 기입(표기)했는지 확인하십시오.