

2008학년도 (기술·가정과) 제(1) 학기 (기말)고사

코드 번호	06	학년 반	제 1 학년 반	결	계	부 장	교 감	교 장
고 사 일	2009. 07. 03. (금) 1교시	출제 교사	한 보 라 (인)	재				

* 다음 물음에 알맞은 답을 골라 답안지의 해당란에 바르게 표기 하시오. (객관식 30문항, 총점 100점)

1. 다음 설명 중 옳은 것은? (4점)

- ① 영양권장량은 총 4가지 수치를 제시하고 있다.
- ② 영양 섭취 기준은 영양 결핍 방지를 위한 것이다.
- ③** 정확한 영양소 필요량에 대한 자료가 부족할 경우 충분 섭취량을 제시한다.
- ④ 상한 섭취량은 인체 건강에 유해 영향이 나타나지 않는 최소 영양소 섭취 수준을 말한다.
- ⑤ 대상 집단을 구성하는 건강한 사람들의 절반에 해당하는 사람들의 1일 필요량을 충족시키는 값은 권장 섭취량이다.

2. 영양소 기능별 종류가 바르게 연결된 것은? (1.8점)

- ① 열량 : 단백질, 당질, 물
- ② 열량 : 당질, 지질, 비타민
- ③** 조절 : 물, 비타민, 단백질
- ④ 조절 : 단백질, 지질, 무기질
- ⑤ 구성 : 비타민, 당질, 무기질

3. 다음 보기에서 설명하는 기능을 하는 영양소는? (3점)

< 보기 >

- * 뇌와 신경조직 활동에 필수적이다.
- * 당질의 최종 분해 산물이다.
- * 혈당을 구성하는 요소이다.

- ① 갈락토오스 ② 섬유소 **③** 포도당
- ④ 과당 ⑤ 유당

4. 탄수화물의 기능이 아닌 것은? (2.7점)

- ① 1g당 4kcal의 에너지를 내는 중요한 에너지원이다.
- ② 단백질이 구성 기능을 할 수 있도록 한다.
- ③ 단맛을 제공하는 감미료 역할을 한다.
- ④ 혈당을 0.1%로 유지한다.
- ⑤** 케톤증을 유발한다.

5. 이당류의 구성 성분이 바르게 연결된 것은? (1.8점)

- ① 젓당 : 포도당 + 과당
- ② 맥아당 : 포도당 + 과당
- ③** 맥아당 : 포도당 + 포도당
- ④ 설탕 : 과당 + 갈락토오스
- ⑤ 설탕 : 포도당 + 갈락토오스

6. 고 섬유식으로 인해 생길 수 있는 현상은? (5점)

- ① 장내 음식물이 오래 머물도록 한다.
- ②** 갈습 등의 미량원소의 흡수를 방해한다.
- ③ 수분을 다량 섭취하면 변이 딱딱해진다.
- ④ 혈당수치에 영향을 주어 당뇨병을 유발한다.
- ⑤ 혈중 콜레스테롤이 증가하여 동맥경화를 유발한다.

7. 다음 보기에서 설명하는 질병은 무엇인가? (4점)

< 보기 >

유당이 소화 흡수된 후 갈락타아제의 결핍으로 체내 갈락 토오스가 축적되어 독성으로 작용해 간 조직이 손상되고 심한 경우 신생아가 사망하기도 한다.

- ① 비만 ② 당뇨병 ③ 마라스무스
- ④ 유당불내증 **⑤** 갈락토세미아

8. 충치를 예방하기 위해 산에 대한 내성이 강한 물질을 형성하는 영양소는 무엇인가? (2.7점)

- ① 질소 **②** 불소 ③ 아연 ④ 자일리톨 ⑤ 올리고당

9. 콜레스테롤에 대한 설명으로 적합한 것은? (3.3점)

- ① 자외선에 의해 비타민 C를 형성한다.
- ② 동물 세포막의 완전성을 유지한다.
- ③ 암의 발생을 억제 시킨다.
- ④** 신경조직을 구성한다.
- ⑤ 염증반응을 억제한다.

10. 필수지방산에 대한 설명 중 옳지 않은 것은? (3.3점)

- ① 리놀렌산, 아라키돈산 등이 있다.
- ② 항체를 형성해 면역기능을 강화한다.
- ③ 혈중 콜레스테롤의 축적을 막아준다.
- ④ 피부건강을 유지해주며 성장을 돕는다.
- ⑤** 체내 합성은 되나 식품을 통해 섭취 한다.

11. 중학생인 민철이는 키가 160cm에 체중이 75kg이다. 다음 설명 중 옳은 것은? (5점)

- ① 민철이의 표준체중은 60kg이다.
- ② 비만도를 계산하면 과체중이다.
- ③ BMI를 계산하면 정상체중이다.
- ④** 민철이는 다이어트를 해야 한다.
- ⑤ 민철이는 영양부족 증세가 나타나고 있다.

12. 비만도의 공식으로 옳은 것은? (3점)

- ① $\frac{\text{실체체중} - \text{표준체중}}{\text{표준체중}} \times 100$
- ② $\frac{\text{표준체중} - \text{실체체중}}{\text{표준체중}} \times 100$
- ③ $\frac{\text{실체체중} - \text{표준체중}}{\text{실체체중}} \times 100$
- ④ $\frac{\text{표준체중} - \text{실체체중}}{\text{실체체중}} \times 100$
- ⑤ $\frac{\text{실체체중}}{\text{표준체중}} \times 100$

13. 다음 보기에서 설명하는 질병은? (3점)

< 보기 >

날씬해지려 음식을 거부하다 1주일에 2회 이상, 폭식과 구토를 반복, 자신의 행동이 비정상적임을 인정한다..

- ① 비만 ② 폭식증 ③ 거식증
- ④ 콕시오키 ⑤ 마라스무스

14. 단백질 영양이 불완전한 식사는? (5점)

- ① 콩 + 쌀 ② 치즈 + 식빵 ③ 옥수수 + 쌀
- ④ 우유 + 식빵 ⑤ 옥수수 + 계란

15. 콕시오키와 마라스무스에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? (5점)

- ① 콕시오키는 단백질과 열량이 부족한 상태이다.
- ② 마라스무스는 머리색이 변색되지 않는다.
- ③ 애늬은이 현상은 마라스무스에 나타난다.
- ④ 콕시오키는 부종 현상이 나타난다.
- ⑤ 단백질 부족으로 생기는 질병이다.

16. 단백질의 기능으로 틀린 것은? (2.7점)

- ① 체구성 성분 ② 에너지 발생 ③ 수분 조절
- ④ 산화 방지 ⑤ 효소 합성

17. 무기질을 성질별로 분류할 때 다른 하나는? (3점)

- ① 나트륨 ② 칼슘 ③ 구리 ④ 인 ⑤ 철

18. 칼슘 흡수를 촉진하는 인자는? (4점)

- ① 젖당 ② 지방 ③ 섬유소 ④ 피트산 ⑤ 옥살산

19. 다음 보기의 결핍증상과 관련 있는 영양소는? (3점)

< 보기 >

혈액의 산소 운반 능력이 저하되어 신체 성장 및 학습 능력이 저하된다.

- ① 칼슘 ② 칼륨 ③ 탄닌 ④ 철분 ⑤ 아연

20. 철분의 흡수를 촉진시켜주는 인자는? (4점)

- ① 칼륨 ② 피트산 ③ 섬유소
- ④ 비타민 C ⑤ 식물성 식품

21. 야맹증, 안구 건조증에 도움이 되는 식품은? (3점)

- ① 멸치 ② 우유 ③ 땅콩 ④ 버섯 ⑤ 난황

22. 비타민과 그 기능의 연결이 바른 것은? (3.3점)

- ① B1 - 단백질 대사 관여 ② E - 항산화, 노화 방지
- ③ C - 칼슘 흡수 관여 ④ D - 철분 흡수 관여
- ⑤ K - 상처회복

23. 비타민에 대한 설명 중 성질이 다른 것은? (3점)

- ① 과잉 섭취 시 소변으로 배출된다.
- ② 필요량을 매일 공급하지 않는다.
- ③ 결핍증이 서서히 나타난다.
- ④ 비타민 A, D가 속한다.
- ⑤ 물에 불용이다.

24. 신체의 물이 할 수 없는 기능은? (3점)

- ① 지방 분해 ② 체온 유지
- ③ 신체 구성 ④ 내장 기관 보호
- ⑤ 체내 화학반응 촉매

25. 물이 몇 % 부족해야 근육의 피로가 오는가? (2.7점)

- ① 2 ② 3 ③ 4 ④ 10 ⑤ 20

26. 조리의 목적에 해당하지 않는 것은? (2.7점)

- ① 맛있고 먹기 좋게 하여 식욕이 나게 한다.
- ② 소화가 잘 되게 하여 영양 효과를 높인다.
- ③ 단단하고 질긴 부분을 먹기 좋게 한다.
- ④ 세균이나 독성을 제거한다.
- ⑤ 식품 영양가가 좋아진다.

27. 계량하는 방법에 대한 설명으로 옳은 것은? (3점)

- ① 마가린 : 실온 상태에서 꼭꼭 눌러 담아 잼다.
- ② 액체 : 표면에 중간 부분의 눈금을 읽어준다.
- ③ 다진 마늘 : 계량컵에 수북하게 담아 잼다.
- ④ 밀가루 : 체에 쳐서 꼭꼭 눌러 담아 잼다.
- ⑤ 무게 : 가장 먼저 할 일은 0점 확인이다.

28. 쌀의 녹말입자가 물과 열에 의해 익어 투명하고 끈기 있는 상태가 되는 현상을 무엇이라 하는가? (4점)

- ① 노화 ② 호화 ③ 산화 ④ 수화 ⑤ 당화

29. 채소를 데칠 때 녹색을 선명하게 하는 방법은? (3.3점)

- ① 뚜껑 닫고 데침 ② 소금 넣고 데침
- ③ 장시간에 데쳐냄 ④ 데친 후 그냥 건져둠
- ⑤ 물은 채소무게의 2배

30. 생선 비린내를 제거하기에 적절하지 않은 것은? (2.7점)

- ① 소금 ② 레몬 ③ 우유 ④ 간장 ⑤ 생강

끝.