

# 영양플러스팀의 합격 비법



# 영양플러스팀

2025학년도  
올킬 적중 문항!

**선생님을 향한 레이스<sup>=3</sup><sub>=3</sub>**  
**영양플러스팀과**  
**함께라면 단기 합격할 수 있어요.**

2025학년도 기출해설 바로가기



▼선생님 자료 더보기▼

1) 희소/샘플러스 :

<https://www.ssamplus.com//>

2) 다음 카페 : <http://cafe.daum.net/heesoplus>

A형 1번	고급영양학	강좌명	문제풀이, 위클리퀴즈
-------	-------	-----	-------------

기출문제 A형 1번	적중 근거 자료
<p>1. 다음 대화를 읽고 관호 안의 ㉠에 해당하는 값과 ㉡에 해당하는 효소명을 순서대로 쓰시오. [2점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>학 생: 선생님! 일상생활에서 섭취하는 식품에는 어떤 당이 있나요?</p> <p>영양교사: 설탕, 유당, 맥아당, 액상과당 등이 있어요 그런데 당류 급원식품 중 가공식품의 비율이 높아지고 있어 식품을 조리·가공할 때 사용하는 첨가당을 일정 수준 이내로 섭취하도록 권장하고 있어요</p> <p>학 생: 그러면 저는 하루에 첨가당을 얼마나 섭취할 수 있을까요?</p> <p>영양교사: 「2020 한국인 영양소 섭취기준」에 따르면, 2,000kcal을 섭취해야 하는 16세 여학생의 경우 하루 ㉠g 이내로 먹을 수 있어요.</p> <p>학 생: 그렇군요. 탄산음료에 들어 있는 당은 특히 건강에 좋지 않다고 하는데 왜 그런가요?</p> <p>영양교사: 탄산음료에는 당의 양이 많을 뿐만 아니라, 여기에 많이 함유된 과당은 우리 몸에 들어와서 대사되는 과정이 달라요 좀 더 자세히 설명하자면, 과당은 해당 과정의 속도 조절 효소인 ㉡과 포스포프рук토키나아제-1(phosphofructokinase-1)에 의한 반응을 거치지 않고 대사될 수 있어 지방 합성 속도가 빨라질 가능성이 있어요.</p> <p>학 생: 그렇군요. 앞으로 탄산음료는 줄여야겠네요.</p> </div>	<p>▶ 6~8월 문제풀이 35번</p> <p>• 2. 탄수화물 : 35번 ㉡ 첨가당 계산</p> <p>35. 다음은 탄수화물 섭취 기준에 대한 설명이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 사술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>2020년도 한국인 영양섭취기준에서 1세 이후 탄수화물의 영양섭취기준인 ㉠평균필요량과 권장섭취량이 새롭게 제정되었다. 또한 단순당의 과잉섭취로 인한 만성질환의 위험을 감소시키기 위해 ㉡첨가당의 섭취를 에너지 섭취량의 ( ㉢ ) 이내로 섭취할 것을 권고하고 있다.</p> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ㉠의 10세 여자 초등학생의 탄수화물 섭취량과 설정근거와 목적을 서술할 것.</li> <li>• ㉡에 해당하는 권고량 쓸 것.</li> <li>• ㉢의 기준에 따라 10세 여자 초등학생이 하루 섭취할 수 있는 최대 첨가당의 양을 산출과정과 함께 제시할 것.</li> </ul> </div> <p>㉡ 첨가당의 섭취기준</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 에너지필요추정량의 10% 이내 섭취</li> <li>- 10대 초등학생의 첨가당 섭취량</li> </ul> $1,800\text{kcal} \times 0.1 = 180\text{kcal}$ $180\text{kcal} / 4 = 45\text{g}$ <p>▶ 2주 위클리 퀴즈(24.9.16) 1번</p> <p>1. 포도당의 해당 과정에 대한 질문이다. 다음 질문에 답하시오.</p> <p>㉠ 혐기적 대사과정의 최종 대사물질과 생성되는 에너지는?</p> <p>㉡ 해당과정의 속도조절 효소 3가지는?</p> <p>㉢ 다음 과정에 작용하는 효소와 조효소를 쓰시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 피루브산 → 젖산 :</li> <li>• 글리세르알데히드 3-인산 → 글리세린산 1,3-이인산 :</li> </ul> <p>㉣ 2개의 젖산, 2개의 ATP</p> <p>㉤ hexokinase, phosphofructokinase-1, pyruvatekinase</p> <p>㉥ lactate dehydrogenase(젖산 탈수소효소), NADH glycerinaldehyde 3-phosphate dehydrogenase(글리세르알데히드 3-인산 탈수소효소), NAD</p>

A형 4번	영양교육 및 상담실습	강좌명	모의고사
-------	-------------	-----	------

기출문제 A형 4번	적중 근거 자료								
<p>4. 다음은 그린과 크루터(L. Green &amp; M. Kreuter)의 PRECEDE-PROCEED 모형을 적용한 A 고등학교 건강관리 진단과정의 일부이다. 괄호 안의 ㉠과 ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">1단계 ( ㉠ )</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>설문 조사를 통해 학생들의 건강관리에 대한 관심사를 파악함.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2단계 역학적 진단</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>행동: 식사습관, 간식섭취, 운동 상태를 조사함.</li> <li>유전: 질병 가족력을 조사함.</li> <li>환경: 학교의 급식환경 상태, 매점 판매품목, 운동 시설 여부를 조사함.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3단계 교육적·생태적 진단</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>( ㉡ ) : 잘못된 식습관으로 인하여 발생할 수 있는 질병의 심각성에 대한 인식, 건강관리 시 장점과 단점에 대한 태도, 식사습관을 바꾸려는 의지를 조사함.</li> <li>행동가능요인: 영양표시 읽기방법과 건강한 식품의 선택방법을 알고 있는 지에 대해 조사함.</li> <li>행동강화요인: 건강관리에 대한 가족, 선생님, 친구들의 관심과 지지 정도를 조사함.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4단계 행정적·정책적 진단</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>학생들의 건강관리에 필요한 학교의 교육 정책, 인력, 시설, 예산을 진단함.</li> </ul> </td> </tr> </table>	1단계 ( ㉠ )	<ul style="list-style-type: none"> <li>설문 조사를 통해 학생들의 건강관리에 대한 관심사를 파악함.</li> </ul>	2단계 역학적 진단	<ul style="list-style-type: none"> <li>행동: 식사습관, 간식섭취, 운동 상태를 조사함.</li> <li>유전: 질병 가족력을 조사함.</li> <li>환경: 학교의 급식환경 상태, 매점 판매품목, 운동 시설 여부를 조사함.</li> </ul>	3단계 교육적·생태적 진단	<ul style="list-style-type: none"> <li>( ㉡ ) : 잘못된 식습관으로 인하여 발생할 수 있는 질병의 심각성에 대한 인식, 건강관리 시 장점과 단점에 대한 태도, 식사습관을 바꾸려는 의지를 조사함.</li> <li>행동가능요인: 영양표시 읽기방법과 건강한 식품의 선택방법을 알고 있는 지에 대해 조사함.</li> <li>행동강화요인: 건강관리에 대한 가족, 선생님, 친구들의 관심과 지지 정도를 조사함.</li> </ul>	4단계 행정적·정책적 진단	<ul style="list-style-type: none"> <li>학생들의 건강관리에 필요한 학교의 교육 정책, 인력, 시설, 예산을 진단함.</li> </ul>	<p>▶ 9~11월 모의고사 6회 전공B 11번 영양교육의 이론과 실시과정 &gt; 영양교육의 이론</p> <p>11. 다음은 프리서드-프로서드 모델을 도식화한 것이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <p>&lt;작성 방법&gt; = 괄호 안의 ㉠ 단계 명칭과 이 단계에서 결정되는 내용은 1가지 쓸 것. = 괄호 안의 ㉡ 요인 명칭과 ㉢ 요인에서 조사되는 항목을 1가지 쓸 것.</p>
1단계 ( ㉠ )	<ul style="list-style-type: none"> <li>설문 조사를 통해 학생들의 건강관리에 대한 관심사를 파악함.</li> </ul>								
2단계 역학적 진단	<ul style="list-style-type: none"> <li>행동: 식사습관, 간식섭취, 운동 상태를 조사함.</li> <li>유전: 질병 가족력을 조사함.</li> <li>환경: 학교의 급식환경 상태, 매점 판매품목, 운동 시설 여부를 조사함.</li> </ul>								
3단계 교육적·생태적 진단	<ul style="list-style-type: none"> <li>( ㉡ ) : 잘못된 식습관으로 인하여 발생할 수 있는 질병의 심각성에 대한 인식, 건강관리 시 장점과 단점에 대한 태도, 식사습관을 바꾸려는 의지를 조사함.</li> <li>행동가능요인: 영양표시 읽기방법과 건강한 식품의 선택방법을 알고 있는 지에 대해 조사함.</li> <li>행동강화요인: 건강관리에 대한 가족, 선생님, 친구들의 관심과 지지 정도를 조사함.</li> </ul>								
4단계 행정적·정책적 진단	<ul style="list-style-type: none"> <li>학생들의 건강관리에 필요한 학교의 교육 정책, 인력, 시설, 예산을 진단함.</li> </ul>								

A형 5번	고급영양학	강좌명	모의고사
-------	-------	-----	------

기출문제 A형 5번	적중 근거 자료
<p>5. 다음을 읽고 &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>철은 산소의 운반과 저장뿐만 아니라, 다양한 대사 과정에 관여한다. 철은 특정 효소의 보조인자로 ㉠비라디칼형(non-radical) 활성산소종의 무독성화 작용에 관여할 수 있다.</p> <p>최근 종교, 건강, 동물 복지 등의 이유로 채식에 대한 관심이 높아지고 있다. 그러나 곡류(전곡)와 대두를 주로 섭취하는 ㉡완전채식주의자(비건, vegan)는 철의 결핍이 우려되므로, 식사계획과 조리법에 주의해야 한다.</p> </div> <p style="text-align: center;">—&lt;작성 방법&gt;—</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밑줄 친 ㉠의 역할을 하는 효소명과 화학 반응식을 순서대로 쓸 것.</li> <li>○ 밑줄 친 ㉡의 이유 2가지를 각각 철의 형태 및 곡류(전곡)·대두에 함유된 성분과 관련하여 서술할 것.</li> </ul> </div>	<p>▶ 9~11월 모의고사 2회 B형 2번</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ㉠ 철의 항산화기능 : 효소</li> </ul> <p>2. 다음은 세포 내 활성산소를 억제할 수 있는 항산화효소에 대한 그림이다. ㉠ 반응과 관련있는 무기질과 ㉡ 반응의 효소를 순서대로 쓰시오. [2점]</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"> <math display="block">O_2 \xrightarrow{SOD} H_2O_2 \xrightarrow{Fe} H_2O + O_2</math> </p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>㉠ Fe</li> <li>㉡ 글루타티온 과산화효소</li> </ul>

A형 6번	고급영양학	강좌명	문제 풀이
-------	-------	-----	-------

기출문제 A형 6번	적중 근거 자료
<p>6. 다음 자료를 읽고, &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <p style="text-align: center;">(가)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>( ㉠ )은/는 뼈와 치아에서 칼슘과 인으로 이루어진 수산화인회석(hydroxyapatite)의 형성을 촉진하여 이들 조직의 석회 질화를 돕는다. 또한 수산화인회석과 함께 산에 강한 화합물을 형성하여 치아를 견고하게 하며 세균의 대사를 억제해서 충치 발생 가능성을 낮춘다. 이에 일부 국가에서는 수돗물에 ( ㉠ ) 을/를 첨가하기도 한다.</p> </div> <p style="text-align: center;">(나)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>동료교사: 최근에 제가 골다공증으로 진단받았어요. 골(질)량이 낮다고 하네요.                      영양교사: 그럼 비타민 D, 칼슘, 마그네슘, ( ㉠ )와/과 같은 영양소 섭취가 충분한지 확인해 볼 필요가 있겠네요.                      동료교사: 칼슘 섭취량이 부족하다고 해서, 보충제를 먹을까 생각중이에요.                      영양교사: 네, 『2020 한국인 영양소 섭취기준』에 따르면 50대 여성의 하루 칼슘 권장섭취량은 ( ㉡ )mg이에요. 그러나 ㉢칼슘을 과다 섭취하는 경우 아연, 망간의 흡수가 방해받을 수 있어요.                      동료교사: 무엇이든 적절하게 섭취해야겠어요.</p> </div> <p style="text-align: center;">(다)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 영양소의 명칭과 ㉡에 해당하는 값을 쓸 것.</li> <li>○ 밑줄 친 ㉢의 이유를 서술할 것.</li> <li>○ ㉠의 구간에서 나타나는 여성의 골(질)량 변화의 특징을 호르몬의 명칭을 포함하여 서술할 것.</li> </ul> </div>	<p>▶ 6~8월 문제풀이 31번</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 7. 무기질 : 31번 ㉠ 칼슘흡수에 영향을 주는 호르몬</li> </ul> <p>31. 다음은 뼈 대사에 관여하는 미량영양소에 대한 내용이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>칼슘의 흡수는 주로 십이지장과 공장 상부에서 능동수송에 의해 일어나는데, 소장점막 세포의 ㉠칼슘채널 단백질(TRPV6)를 통해 흡수된 후 소장세포 내의 ( ㉡ )와/과 결합하여 기저막으로 이동한 후 모세혈관으로 흡수된다. 칼슘은 체내에서 골격 형성 유지, 혈액 응고, 근육의 수축과 이완, 세포 내의 신호 전달 및 효소 작용 등 많은 생리 기능에 관여하기 때문에, 혈액 중의 칼슘 농도가 저하되면 ( ㉢ )이/가 분비되어 혈중 칼슘 농도를 조절한다.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 밑줄 친 ㉠의 발현을 촉진하는 호르몬 1가지를 쓸 것.</li> <li>• 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어와 발현을 촉진하는 영양소를 쓸 것.</li> <li>• 괄호 안의 ㉢이 칼슘 농도 조절에 기여하는 기전 1가지를 쓸 것.</li> </ul> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>㉠ 에스트로겐</li> <li>㉡ 칼빈딘, 비타민 D</li> <li>㉢ PTH가 분비되어 뼈에서 칼슘 용출을 촉진하고, 신장에서 칼시트리올의 합성을 촉진하여 소장에서 칼슘 흡수율과 신장에서 칼슘 재흡수를 증가시켜 혈중 칼슘 농도를 증가시킨다.</li> </ul>

A형 7번	식품위생학	강좌명	모의고사, 문제풀이
-------	-------	-----	------------

기출문제 A형 7번	적중 근거 자료												
<p>7. 다음은 식중독 사고에 관한 보도 자료이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>보도 자료</b></p> <p><b>식이성 보툴리눔증 및 영아 보툴리눔증 환자 발생</b> 작성일 2000-05-12 담당 부서 00</p> <p><b>식이성 보툴리눔증</b> 00시 일가족이 00 병원에서 입원 치료를 받고 있으며, 진료 의사는 보툴리눔 중독을 의심하여 질병관리본부 감염 전문가 네트워크에 보고하여 확인함.</p> <p>■ 발생 현황 및 원인 식품 · 발생 환자: 부 36세, 모 36세, 딸 10세 · 원인 식품: 소시지 · 주요 증상: 구토, 설사, 팔다리 마비, 언어 장애, 복시 현상, 호흡 곤란 등 - 중환자실에서 일반 병실로 옮겨 치료 중에 있음.</p> <p>■ 식이성 보툴리눔증의 특징 및 경고 사항 · 소시지, 햄 및 각종 병조림·동조림 등이 혐기적 상태로 발치되어 ① <i>Clostridium botulinum</i>이 증식하여 생산된 보툴리눔 독소가 이 중독의 직접적인 원인체이며 이 종류는 열독성(②) 독소이므로 예방에 대한 각별한 위생 관리를 당부함.</p> <p><b>영아 보툴리눔증</b> 00시에 거주하는 영아가 의료 기관에서 입원 치료를 받았고, 환자의 대변에서 보툴리눔 독소가 확인되었음.</p> <p>■ 발생 현황 및 원인 식품 · 발생 환자: 생후 4개월 · 원인 식품: 벌꿀 · 주요 증상: 모유 섭취량 감소, 눈꺼풀 처짐, 목을 가누지 못함 등</p> <p>■ 영아 보툴리눔증의 특징 및 경고 사항 · 생후 2주~6개월의 영아가 이 세균에 오염된 벌꿀을 섭취할 시 중독되어 영아 돌연사로 이어질 수 있기 때문에 꿀을 먹이지 말 것을 당부함.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>&lt;작성 방법&gt;</b></p> <p>○ 밑줄 친 ㉠의 <b>그람염색상과 형태를</b> 각각 쓸 것. ○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어를 쓸 것. ○ 밑줄 친 ㉢이 식이성 보툴리눔증과의 다른 점을 독소 생성 기전과 관련지어 서술할 것.</p> </div>	<p>▶ 9~11월 모의고사 1회 A형 7번</p> <p>7. 다음은 세균성 식중독의 증상 및 특징에 대한 설명이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;"></th> <th style="text-align: center;">증상 및 특징</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">(가)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 급성위장염 일으킴, 발열 및 40℃ 이상의 고열인 경우도 있음</li> <li>· 심하면 환변이나 결핵변 배출</li> <li>· 카균류, 계란이 중요한 매개수단</li> <li>· 통성형기질 간균</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(나)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 급성위장염 일으킴, 충수염과 중세 유사, 폐지장염 균의 원인균</li> <li>· 그람음성, 통성형기질균</li> <li>· 4℃에서도 증식가능한 저온성 세균, 냉동온도 견딤</li> <li>· 냉장 전공포장육이 원인식품이나 열에 약함</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(다)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 편성형기질 간균</li> <li>· 신경독소(신경독소) 분해 치사율이 가장 높음</li> <li>· 복시, 시력저하, 동공확대, 호흡곤란 등 신경계 증상</li> <li>· 햄, 소시지 등· 병조림 식품이 원인식품</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>&lt;작성 방법&gt;</b></p> <p>· (가)와 (나)에 해당하는 식중독의 원인균 학명(속명과 종명)을 순서대로 쓸 것. · (가)와 (다)에 해당하는 식중독의 원인균 <b>그람염색상</b> (색상 포함)을 순서대로 쓸 것.</p> </div> <p>▶ 6~8월 문제풀이 2장 33번</p> <p>33. 다음은 두 종류의 세균성 식중독균에 대한 설명이다. ㉠과 ㉡의 원인균을 쓰고, 두 식중독을 발현, 잠복기, 발열증상의 유무 면에서 비교하시오.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">㉠</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">㉡</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 균의 성장 및 특성</li> <li>- 편성형기질, <b>그람염색 간균</b></li> <li>- <b>신경독소(neurotoxin) 생성</b></li> <li>● 증상</li> <li>- 잠복기는 일반적으로 12~36시간</li> <li>- 위장증세, 복시, 시력저하, 언어장애, 실성, 연하곤란 등</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 균의 성장 및 특성</li> <li>- 통성형기질, 4℃에서도 증식 가능</li> <li>- 냉동온도, 전공포장상태에서도 증식 가능</li> <li>● 증상</li> <li>- 충수염과 중세 비슷</li> <li>- 급성위장염, 패혈증, 2차 면역질환</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		증상 및 특징	(가)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급성위장염 일으킴, 발열 및 40℃ 이상의 고열인 경우도 있음</li> <li>· 심하면 환변이나 결핵변 배출</li> <li>· 카균류, 계란이 중요한 매개수단</li> <li>· 통성형기질 간균</li> </ul>	(나)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급성위장염 일으킴, 충수염과 중세 유사, 폐지장염 균의 원인균</li> <li>· 그람음성, 통성형기질균</li> <li>· 4℃에서도 증식가능한 저온성 세균, 냉동온도 견딤</li> <li>· 냉장 전공포장육이 원인식품이나 열에 약함</li> </ul>	(다)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 편성형기질 간균</li> <li>· 신경독소(신경독소) 분해 치사율이 가장 높음</li> <li>· 복시, 시력저하, 동공확대, 호흡곤란 등 신경계 증상</li> <li>· 햄, 소시지 등· 병조림 식품이 원인식품</li> </ul>	㉠	㉡	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 균의 성장 및 특성</li> <li>- 편성형기질, <b>그람염색 간균</b></li> <li>- <b>신경독소(neurotoxin) 생성</b></li> <li>● 증상</li> <li>- 잠복기는 일반적으로 12~36시간</li> <li>- 위장증세, 복시, 시력저하, 언어장애, 실성, 연하곤란 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 균의 성장 및 특성</li> <li>- 통성형기질, 4℃에서도 증식 가능</li> <li>- 냉동온도, 전공포장상태에서도 증식 가능</li> <li>● 증상</li> <li>- 충수염과 중세 비슷</li> <li>- 급성위장염, 패혈증, 2차 면역질환</li> </ul>
	증상 및 특징												
(가)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급성위장염 일으킴, 발열 및 40℃ 이상의 고열인 경우도 있음</li> <li>· 심하면 환변이나 결핵변 배출</li> <li>· 카균류, 계란이 중요한 매개수단</li> <li>· 통성형기질 간균</li> </ul>												
(나)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급성위장염 일으킴, 충수염과 중세 유사, 폐지장염 균의 원인균</li> <li>· 그람음성, 통성형기질균</li> <li>· 4℃에서도 증식가능한 저온성 세균, 냉동온도 견딤</li> <li>· 냉장 전공포장육이 원인식품이나 열에 약함</li> </ul>												
(다)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 편성형기질 간균</li> <li>· 신경독소(신경독소) 분해 치사율이 가장 높음</li> <li>· 복시, 시력저하, 동공확대, 호흡곤란 등 신경계 증상</li> <li>· 햄, 소시지 등· 병조림 식품이 원인식품</li> </ul>												
㉠	㉡												
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 균의 성장 및 특성</li> <li>- 편성형기질, <b>그람염색 간균</b></li> <li>- <b>신경독소(neurotoxin) 생성</b></li> <li>● 증상</li> <li>- 잠복기는 일반적으로 12~36시간</li> <li>- 위장증세, 복시, 시력저하, 언어장애, 실성, 연하곤란 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 균의 성장 및 특성</li> <li>- 통성형기질, 4℃에서도 증식 가능</li> <li>- 냉동온도, 전공포장상태에서도 증식 가능</li> <li>● 증상</li> <li>- 충수염과 중세 비슷</li> <li>- 급성위장염, 패혈증, 2차 면역질환</li> </ul>												

- 식중독의 원인 및 증상과 예방법

A형 8번	영양교육 및 상담실습	강좌명	문제 풀이
-------	-------------	-----	-------

기출문제 A형 8번	적중 근거 자료
<p>8. 다음은 영양교사와 학생의 대화 내용이다. 프로챌스카(J. Prochaska) 등이 제시한 '범이론적 모델'에 근거하여 &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>학 생: 선생님, ㉠ 탄산음료가 몸에 좋지 않다는 것을 알고는 있었지만, 선뜻 탄산음료를 줄이지는 못하고 있었어요. 그러다 지난번 '탄산음료 섭취 줄이기' 수업을 들은 후, 탄산음료를 줄이려고 적극적으로 노력한 지 5개월이 되었어요.</p> <p>영양교사: 다행이네요. 잘하고 있어요.</p> <p>학 생: 네, 그래서 ㉡ 지속적으로 잘했을 때는 저 스스로에게 칭찬을 하고, 작은 선물도 사 주고 있어요.</p> <p>영양교사: 좋은 방법이네요. 힘든 점은 없어요?</p> <p>학 생: 외식을 하게 되면 탄산음료를 마시고 싶어져요. 그래도 ㉢ 탄산음료 대신 물이나 차를 마시려고 노력해요.</p> <p>영양교사: 훌륭하게 잘하고 있어요.</p> <p>학 생: 달달한 탄산음료 대신 맹물을 마시는 게 힘들 때도 많지만, 그때마다 저의 건강을 생각해요. 앞으로도 탄산음료 섭취 줄이기를 꾸준히 잘하고 싶어요.</p> <p>영양교사: 그렇군요. 학생은 ㉣ 건강에 좋은 행동을 실천하려 할 때의 장·단점에 대한 인식이 분명하군요.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밑줄 친 ㉠에 해당하는 행동변화단계의 명칭과 그 의미를 서술할 것.</li> <li>○ 밑줄 친 ㉡, ㉢ 외에, 행동단계에서 활용할 수 있는 변화과정(전략) 2가지의 명칭을 쓸 것.</li> <li>○ 범이론적 모델의 개념 중 밑줄 친 ㉣에 해당하는 것을 쓸 것.</li> </ul> </div>	<p>▶ 6~8월 문제풀이 35번</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>35. 지난 영양상담 후 3개월 동안 체중 조절을 하고 있는 명양이는 영양교사와 상담 후 후식으로 즐겨 마시던 탄산음료 대신 저지방 우유를 마시게 되었다. 영양교사가 상담에 적용한 밑줄 친 행동변화에 영양교사가 적용한 행동변화단계모델의 전략을 쓰시오.</p> </div> <p>▶ 6~8월 문제풀이 43번</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>43. (가)는 사회인지론 (나)는 행동변화단계 모델의 구성요소에 대한 설명이다. 각각의 구성요소 명칭을 쓰시오.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>(가) 사회인지론 개인의 인지적 요인, 행동, 환경적 요인이 서로 상호작용하며 영향을 미치는 것으로 행동변화를 계획할 때 행동 자체뿐 아니라 개인의 인식변화, 환경적 변화를 유도하도록 규정한다.</p> <p>(나) 행동변화단계 모델 건강행동을 결정할 때 인지하는 행동 변화 효과에 대한 긍정적 믿음인 <u>동행</u>과 부담 또는 대가인 <u>단점</u>에 대한 개인적 평가</p> </div> </div>

A형 9번	생애주기영양학	강좌명	문제 풀이
-------	---------	-----	-------

기출문제 A형 9번	적중 근거 자료																																																																
<p>9. 다음을 읽고 『2020 한국인 영양소 섭취기준』을 고려하여 &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>임신부의 에너지필요추정량은 해당 연령의 일반 성인 여성의 에너지필요추정량에 ㉠ 추가분을 더하여 설정했으며, 추가분은 임신기간을 3분기로 나누어 분기별로 각각 다르게 설정하였다. 또한 임신기간 동안 에너지영양소의 에너지적정비율 범위로 탄수화물은 (㉡)%, 단백질은 7~20%, 지방은 15~30%를 설정하였다.</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밑줄 친 ㉠을 설정한 이유를 설명하되, 이때 고려된 항목 2가지를 포함하여 서술할 것.</li> <li>○ 임신 이전 에너지필요추정량이 1,900 kcal인 임신부의 1분기 에너지필요추정량을 쓸 것.</li> <li>○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 수치의 범위를 쓸 것.</li> </ul>	<p>▶ 6~8월 문제풀이 31번, 32번</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>31. 빈칸을 채우시오.</p> <p>㉠ 전 연령에서 탄수화물의 에너지 적정비율은 ( )%, 단백질의 에너지 적정비율은 ( )%, 지방의 에너지 적정비율은 3세 이상에서 ( )%로 설정하였으며, 1-2세는 ( )로 설정하였고, 지방의 경우 영아는 ( )으로 설정하였다.</p> <p>㉡식이섬유의 영양섭취기준은 1세 이상 전 연령에서 ( )으로 설정하였다.</p> <p>㉢수분의 영양섭취기준은 전 연령에서 ( )으로 설정하였다.</p> </div> <p>32. 표를 완성하시오.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th> <th rowspan="2">연령</th> <th colspan="4">에너지 적정비율(%)</th> </tr> <tr> <th>탄수화물</th> <th>단백질</th> <th colspan="2">지방</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th>지방</th> <th>포화지방산</th> <th>트랜스지방산</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>영아</td> <td>0~1개월</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">유아</td> <td>1~2세</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3~5세</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">남, 아</td> <td>6~18세</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>19~70세 이상</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>임신부</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>수유부</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>플러스테블 : 19세 이상 ( ) 미만 권고</p>	구분	연령	에너지 적정비율(%)				탄수화물	단백질	지방						지방	포화지방산	트랜스지방산	영아	0~1개월						유아	1~2세						3~5세						남, 아	6~18세						19~70세 이상							임신부							수유부					
구분	연령			에너지 적정비율(%)																																																													
		탄수화물	단백질	지방																																																													
				지방	포화지방산	트랜스지방산																																																											
영아	0~1개월																																																																
유아	1~2세																																																																
	3~5세																																																																
남, 아	6~18세																																																																
	19~70세 이상																																																																
	임신부																																																																
	수유부																																																																

A형 10번	조리원리	강좌명	모의고사, 위클리퀴즈
--------	------	-----	-------------

기출문제 A형 10번	적중 근거 자료
<p>10. 다음 대화를 읽고 &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>교사: 우유는 무슨 색인가요?                  학생: 흰색이지만 약간 노르스름한 색도 보여요.                  교사: 네, 흰색은 우유 단백질인 (㉠)와/과 인산칼슘이 콜로이드 용액으로 분산되어 광선에 반사된 것이고, 노르스름한 색은 카로틴과 (㉡) 때문이에요.                  학생: 그래서 우유가 그런 색을 띠는군요.                  교사: 그럼, 우유를 가열해 볼까요?                  학생: 우유를 가열하니 바닥에 덩어리가 생기고 얇은 갈색으로 변했어요.                  교사: 네, 바닥의 덩어리는 우유의 단백질인 (㉢)이/가 가열에 의해 변화한 것입니다. 또한 얇은 갈색은 우유의 유당이 (㉣)와/과 반응하여 (㉤) 형성된 물질의 색입니다.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <p>○ 관호 안의 ㉠과 ㉡에 해당하는 물질의 명칭을 순서대로 쓰고, 우유를 가열할 때 ㉠과 ㉡의 변화 차이를 서술할 것.                  ○ 관호 안의 ㉢과 밑줄 친 ㉤에 해당하는 물질의 명칭을 각각 쓸 것.</p> </div>	<p>▶ 9~11월 모의고사 4회 A형 9번</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>㉠ 가열에 응고되는 우유 단백질</li> </ul> <p>9. 다음과 같이 3가지 방법에 의해 우유 단백질을 응고시켰다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>㉠ 우유를 70℃ 전자렌지에 데웠다.                  ㉡ 우유에 레몬즙을 넣고 pH를 4.6으로 낮추었다.                  ㉢ 우유에 레닌(rennin)을 첨가하여 가열하였다.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <p>㉠ 방법에서 응고된 우유 단백질 쓸 것.                  ㉡ 방법에서 단백질이 응고되는 원리를 서술할 것.                  ㉢ 방법에서 단백질이 응고되는 기전과 ㉣ 치즈와 갈습함량을 비교하여 서술할 것.</p> </div> <p>㉠ 유청단백질</p> <p>▶ 5주 위클리퀴즈(24.10.7) 3번</p> <p>3. 우유의 가공과정에 대한 질문에 답하시오.</p> <p>㉠ 살균 여부를 확인하는 방법은?          ㉡ 차외선에 의해 파괴되는 우유의 주된 비타민은?          리보플라빈          ㉢ 우유 가열시 나타나는 갈변반응은?          마이야르 반응          ㉣ 버터의 향기 성분?          ㉤ 72~75℃에서 살균법?          ㉥ 우유 단백질이 식염으로 포화되었을 때 응고되는 기전을 서술하시오.          ㉦ 우유 단백질이 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>에 응고되는 기전을 서술하시오.</p>

A형 11번	식품위생학	강좌명	문제 풀이
--------	-------	-----	-------

기출문제 A형 11번	적중 근거 자료
<p>11. 다음을 읽고 &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하십시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>식품의약품안전처는 식품제조·가공업체 A사에서 판매한 '○○빵' 제품에서 아플라톡신 B<sub>1</sub>과 총아플라톡신이 기준을 초과하여 검출되었다고 발표하였다. 이에 A사는 해당 제품의 판매를 중단하고 즉각 회수하였다.</p> <p>㉠아플라톡신은 대표적인 곰팡이 독소로서, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub> 등이 있으며 위해성이 높은 물질이기 때문에 우리나라는 ㉡아플라톡신 B<sub>1</sub>과 총아플라톡신(B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>)의 법적 허용기준치(μg/kg)를 설정하고 있다.</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밑줄 친 ㉠을 생략하고, <u>곰팡이의 학명(속명)</u>을 쓸 것.</li> <li>○ 밑줄 친 ㉡이 생성되는 최저의 온도와 습도의 범위를 각각 서술할 것.</li> <li>○ 쌀, 콩, 견과류 등 식물성 원료에 대한 밑줄 친 ㉡의 우리나라 법적 허용기준치(μg/kg)를 쓸 것.(영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식의 허용기준치는 제외함.)</li> </ul> </div>	<p>▶ 6~8월 문제풀이 15번</p> <p>68. 곡류 등 농산물은 여러 종류의 미생물이 기생하는데 이 중 곰팡이가 가장 문제되고 있다. 이들 농산물이 곰팡이에 오염되면 그로 인한 경제적 손실이 발생함은 물론 인체에 위해를 주는 곰팡이독이 생성될 수 있어 식품위생상 문제가 된다. 다음 곰팡이에 대한 글을 읽고, 빈 칸 ㉠-㉢에 들어갈 말을 쓰시오.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>식품위생 관련 중요 곰팡이들로는 강력한 간암 발생 물질인 <u>아플라톡신(aflatoxin)</u> 등을 생산하는 ( ㉠ )속 황변미(yellow rice)의 원인 및 과일의 연부병(軟腐病)의 원인인 푸른곰팡이(Penicillium)속, 진분질 식물과 채소나 과일의 변패에 관여하는 털곰팡이(Mucor)속, 빵에 잘 번식하여 빵 곰팡이(bread mold)라고도 부르는 ( ㉡ )속, 과일, 채소 등에 변패에 관여하며 지온에서 식중독성 무핵혈구증(alimentary toxic aleukia : ATA)을 일으키는 유독물질을 생산하는 ( ㉢ )속이 있다.</p> </div>

- 곰팡이 독소의 원인 및 피해와 예방법

A형 12번	식사요법 및 실습	강좌명	문제풀이
--------	-----------	-----	------

기출문제 A형 12번	적중 근거 자료
<p>12. 다음은 식품알레르기를 경험한 학생과 영양교사의 대화이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>영양교사: 오늘 급식에서 꽃게탕만 안 먹었네요.                  학생: 지난주에 집에서 꽃게찜을 먹은 후 두드러기와 가려움증이 심해서 병원에 갔는데, 알레르기래요.                  영양교사: 식품알레르기가 있군요. 알레르기 증상으로 학생이 겪은 두드러기와 가려움증 외에도 복통, 메스꺼움, 구토가 나타나기도 해요. 심한 경우에는 호흡곤란, 저혈압, 혼수와 같은 갑작스럽고, 심각한 전신 알레르기 반응인 (㉠)이 나타나 빠른 대처가 필요해요.                  학생: 그럼, 앞으로 제가 어떻게 먹는 것이 좋은가요?                  영양교사: 대체식품으로 유사식품을 이용하는 것이 좋은데, 이때 나타날 수 있는 (㉡)반응에 주의해야 해요. 또한 가공식품을 구입할 때에도 『식품 등의 표시 기준』에 따른 포장지의 (㉢)알레르기 유발물질 표시 내용에서 표시대상 원재료명과 혼입우려 주의사항 문구를 꼭 확인하고 구입해야 해요.</p> </div> <p style="text-align: center;">—&lt;작성 방법&gt;—</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 용어를 쓸 것.</li> <li>○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어를 쓰고, 이 반응이 유발되는 이유를 서술할 것.</li> <li>○ 밑줄 친 ㉢의 표시대상(식품의약품안전처 고시 제2018-32호) 식품 중 갑각류에 속하는 식품을 쓸 것.(꽃게는 제외함.)</li> </ul> </div>	<p>▶ 6~8월 문제풀이 2장 68번</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>식사성알레르기</b></li> </ul> <p>15. 다음은 식품알레르기에 관한 설명이다. ㉠, ㉡에 맞는 명칭을 순서대로 쓰시오.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>식품알레르기 면역반응은 위장관계를 통과하는 단백질에 의해 (㉠)이/가 생성되며, (㉡)이/가 비만세포와 결합하여 감각상태가 성립되어 나타난다. 면역학적 반응으로 발생 되는 이상 증상은 신체의 다양한 기관에서 발생한다. 전신에 걸쳐 나타나는 증상을 (㉢)라 하며 신속한 치료가 필요하다.</p> </div>

B형 3번	고급영양학	강좌명	위클리퀴즈
-------	-------	-----	-------

기출문제 B형 3번	적중 근거 자료
<p>3. 다음을 읽고 &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>니아신은 해당과정, TCA회로, 지방산 및 알코올 대사 과정에서 탈수소효소의 조효소로 사용된다. 알코올을 다량 섭취하면 간의 세포질에서 알코올 탈수소효소에 의하여 아세트알데히드로 전환되고, 추가로 아세틸 CoA로 산화되면서 환원물질인 (㉠)이/가 대량 생성된다. 체내에 (㉠)이/가 증가하면 (㉡)지질대사에 영향을 준다.</p> <p>니아신은 식품에 포함되어 있는 니아신과 필수 아미노산인 트립토판으로부터 공급받을 수 있다. 니아신의 섭취량 단위는 니아신 당량(Niacin Equivalent, NE)으로 나타낸다. 예를 들어, 식품으로 니아신 12mg과 트립토판 120mg을 섭취하면 니아신 섭취량은 (㉢)mg NE이다.</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 물질의 명칭을 쓸 것.</li> <li>○ 괄호 안의 ㉠이 밑줄 친 ㉡에 미치는 영향을 2가지 서술할 것.</li> <li>○ 괄호 안의 ㉢에 해당하는 값을 쓸 것.</li> </ul> </div>	<p>▶ 7주 위클리퀴즈(24.10.21) 2번</p> <p>2. 알코올 중독자의 경우 체내 대사 이상으로 다양한 증상이 나타날 수 있다. 다음 증상의 원인이 되는 물질과 기전을 서술하시오.</p> <p>㉠ 위궤양 :          ㉡ 산독증 :          ㉢ 지방간 :          ㉣ 저혈당증 :</p> <p>㉣ 지방간: 체내 생성된 NADH 증가로 지방의 β 산화가 감소하며, 다량의 아세틸 CoA로부터 지방 생성량 증가하여 간에 지방 축적</p>

B형 5번	식사요법 및 실습	강좌명	모의고사, 문제풀이, 빌드업
-------	-----------	-----	-----------------

기출문제 B형 5번	적중 근거 자료
<p>5. 다음을 읽고, &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하십시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>○ 사춘기 청소년 A는 1형당뇨병 환자로 혈당은 공복 시 130 mg/dL, 취침 전 200 mg/dL이며, 당화혈색소는 8.3%이다. 현재 저체중이며 체중 감소도 계속되고 있다. 종종 행동이 느려지고, 피곤해하는 경우가 많으며, 호흡에서 <b>① 불쾌한 과일향</b>이 나기도 한다.</p> <p>○ 성인 B는 2형당뇨병 환자로 혈당은 공복 시 98 mg/dL, 식후 2시간 135 mg/dL이며, 당화혈색소는 7.6%이다. 과체중과 복부비만이 있으며 운동을 좋아하지 않는다.</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>○ 청소년 A에게 밀줄 천 <b>②</b>을 유발하는 물질을 쓰고, 이 물질이 생성되는 이유를 서술할 것.</p> <p>○ 성인 B의 혈액지표 중 문제가 되는 지표 1가지를 「대한당뇨병학회 당뇨병 진료지침(2023)」의 혈당조절 목표를 고려하여 제시하고, 이 지표가 의미하는 바를 서술할 것.</p> </div>	<p>▶ 9~11월 모의고사 3회 A형 8번</p> <p>8. 다음은 당뇨병 환자 클로에서 당뇨병의 영양관리에 대해서 상담원장사와 나누는 대화의 일부이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하십시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>어 OO: 선생님, 얼마 전에 운동을 하다가 쓰러지는 일이 있었어요.</p> <p>상담원장사: 이런, 많이 놀라셨겠네요. 어쩌다가 그런 일이 생기셨나요?</p> <p>어 OO: 운동 전에 혈당이 다소 높았지만, 운동하면 혈당이 낮아질거라고 생각했어요.</p> <p>상담원장사: 그러셨군요. <b>③ 운동은 하기 전에 혈당이 250-300mg/dL 이상이면, 운동을 하지 않아야 해요.</b></p> <p>박 OO: 저는 숨 걸 때 불쾌한 냄새가 많이 납니다. 혈당도 조절이 잘 안되고 아무래도 인슐린 주사량을 조절해야 할지, 걱정입니다.</p> <p>상담원장사: 그러시군요. 숨 걸 때 불쾌한 냄새 성분은 ( <b>④</b> )입니다. 혈당 조절이 잘 안되면, 생성되는 물질의 일종이네요. 이 물질 때문에 심하면 <b>⑤ 고혈혈색소</b>가 발생할 수도 있으니, 조절하셔야 합니다.</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>○ 밀줄 천 <b>③</b>의 이유를 제시하고 <b>④</b> 관도 안의 <b>⑤</b> 물질 명칭을 쓸 것.</p> <p>○ 당뇨병에서 <b>⑥</b>의 원인물질이 생성되는 기원을 서술할 것.</p> </div> <p>▶ 6~8월 문제풀이 58번</p> <p>• <b>식사요법, 당뇨병</b></p> <p>58. 다음의 내용은 제2형 당뇨병 진단을 받은 A씨에 대한 내용이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하십시오.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>• 55세 남자, A는 최근 건강검진에서 인슐린비의존성 당뇨병으로 진단받았다.</p> <p>• BMI 28kg/m<sup>2</sup>, 허리둘레 94cm, 공복시 혈당 170mg/dL, 당화혈색소 7.5%</p> <p>• 당뇨병 식사요법에 대한 영양상담이 예약되어 있다.</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성방법&gt;</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>• A에게 적절한 영양상담 내용을 2가지 서술할 것.</p> <p>• 당화혈색소의 정의와 및 정상적인 당화혈색소 수치와 이 환자의 당화혈색소 수치가 의미하는 것을 쓸 것.</p> </div> <p>▶ 2차 빌드업(24.03.22) 1번</p> <p>1. 다음은 당뇨병 환자의 상담자료이다. &lt;작성방법&gt;에 따라 서술하십시오. (4점)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>&lt;환자 1. 초등학교 남학생&gt;</p> <p>-저체중이고 체중이 계속 감소하며, 자주 피곤해 함. 운동이나 활동을 좋아하지 않음.</p> <p>-단 음료를 자주 마시며, 식사를 많이 해도 배가 고파서 간식을 자주 먹는 편임.</p> <p>-호흡 시 <b>① 불쾌한 냄새</b>가 나며, 공복 혈당은 280mg/dl임.</p> <p>&lt;환자 2. 30대 중년 남자&gt;</p> <p>-신장 170cm, 체중 85kg임.</p> <p>-고지혈증 증상이 있으며, 공복 혈당이 150mg/dl임.</p> <p>-운동을 싫어하고 회식이 잦은 편임.</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성방법&gt;</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>(1) 환자 1과 2의 상담자료를 근거로 각 환자의 당뇨병 유형을 쓸 것.</p> <p>(2) 환자 1의 밀줄 천 증상의 원인 물질을 쓰고, 이 물질이 생성되는 이유를 서술할 것.</p> <p>(3) 환자 2의 당뇨병 원인과 이 원인이 나타나는 이유를 2가지 쓸 것.</p> <p>(단, 상담자료의 내용을 이용할 것)</p> </div>

B형 6번	조리원리	강좌명	문제풀이, 위클리퀴즈
-------	------	-----	-------------

기출문제 B형 6번	적중 근거 자료						
<p>6. 다음은 식생활에 대한 가정 통신문의 일부이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오. [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>우리 가족 건강을 영양관점 면역력 레시피로 지켜요</b> </p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">추천 메뉴</td> <td style="text-align: center;">마늘칩 볶음밥</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">영양 정보</td> <td>백합과 채소에 속하는 마늘은 면역력을 강화해 주고, 심혈관질환을 예방하는 데 도움을 준다.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">만드는 법</td> <td>                     ① 밥을 짓는다.                      ② ㉠ 마늘의 반은 편으로 썰고, 반은 다진다.                      ③ 대파와 당근은 잘게 썬다.                      ④ 편으로 썬 마늘은 찬물에 담가 아린 맛을 빼고, 물기를 제거한 후 오븐에 굽는다.                      ⑤ 다진 마늘, 대파, ㉡ 당근은 달군 편에 식용유와 함께 넣고 볶아준다.                      ⑥ 달걀은 스크램블한다.                      ⑦ 준비한 모든 재료에 밥을 넣어 볶은 후 구운 마늘을 밥 위에 뿌려 준다.                 </td> </tr> </table> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밀줄 친 ㉠에 작용하는 효소의 명칭과 알리신에서 생성된 냄새유발물질은 각각 쓸 것.</li> <li>○ 밀줄 친 ㉡의 과정에서 용출된 물질 중 체내 비타민A 전환율이 가장 높은 색소의 명칭을 쓰고, 그 이유를 화학 구조를 포함하여 서술할 것.</li> </ul> </div>	추천 메뉴	마늘칩 볶음밥	영양 정보	백합과 채소에 속하는 마늘은 면역력을 강화해 주고, 심혈관질환을 예방하는 데 도움을 준다.	만드는 법	① 밥을 짓는다. ② ㉠ 마늘의 반은 편으로 썰고, 반은 다진다. ③ 대파와 당근은 잘게 썬다. ④ 편으로 썬 마늘은 찬물에 담가 아린 맛을 빼고, 물기를 제거한 후 오븐에 굽는다. ⑤ 다진 마늘, 대파, ㉡ 당근은 달군 편에 식용유와 함께 넣고 볶아준다. ⑥ 달걀은 스크램블한다. ⑦ 준비한 모든 재료에 밥을 넣어 볶은 후 구운 마늘을 밥 위에 뿌려 준다.	<p>▶ 6~8월 문제풀이 18번</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품학, 6.식품의 색 18번 ㉠, ㉡</li> </ul> <p>18. 다음은 색소에 대한 설명이다. ( )에 해당하는 용어를 쓰시오. [8점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 안토시아닌은 pH에 따라 색이 다음과 같이 변한다. pH 3 이하에서는 ( ㉠ )의 플라빌리온염의 형태로 존재하고, pH 7에서는 무색의 슈도염, pH 8.5에서는 자색으로 변하고 알칼리를 첨가하면 ( ㉡ )으로 변한다.</li> <li>• 카로티노이드 색소는 체내에서 비타민 A로 전환하여 <b>체내 기능을 하게 된다.</b> 카로티노이드 색소에서 가장 활성이 높은 카로티노이드는 ( ㉢ )이며, 그러나 토마토에 많이 함유되어 있는 카로티노이드 색소는 비타민 A로 전환되지 못한다. 그 이유는 구조에 ( ㉣ )이 없기 때문이다.</li> <li>• 색우나 계의 입실에는 원래 적색의 카로티노이드인 ( ㉤ )이 단백질과 결합하여 회색 또는 청록색을 나타낸다. 이것을 가열하면 단백질이 변성, 분리되어 유리형의 ( ㉥ )이 산화되어 적색의 ( ㉦ )으로 변한다.</li> <li>• 녹차에 존재하는 카테킨과 갈로카테킨 같은 탄닌이 홍차로 발효되는 과정에서 ( ㉧ )에 의해 산화, 중합되어 ( ㉨ )이라는 적색 색소로 된다.</li> </ul> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>㉠ β-카로틴</li> <li>㉡ β-이오논핵</li> </ul> <p>▶ 위클리퀴즈 7주(24.10.21) 5번</p> <p>5. 다음의 마늘과 양파의 냄새성분에 대한 질문에 답하시오.</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 마늘 조직에 함유되어 있는 ㉡ 효소는?</li> <li>• 알리신의 분해로 생성되는 ㉢, ㉣은?</li> <li>㉠ 알리네이즈</li> </ul>
추천 메뉴	마늘칩 볶음밥						
영양 정보	백합과 채소에 속하는 마늘은 면역력을 강화해 주고, 심혈관질환을 예방하는 데 도움을 준다.						
만드는 법	① 밥을 짓는다. ② ㉠ 마늘의 반은 편으로 썰고, 반은 다진다. ③ 대파와 당근은 잘게 썬다. ④ 편으로 썬 마늘은 찬물에 담가 아린 맛을 빼고, 물기를 제거한 후 오븐에 굽는다. ⑤ 다진 마늘, 대파, ㉡ 당근은 달군 편에 식용유와 함께 넣고 볶아준다. ⑥ 달걀은 스크램블한다. ⑦ 준비한 모든 재료에 밥을 넣어 볶은 후 구운 마늘을 밥 위에 뿌려 준다.						

B형 11번	단체급식 및 실습	강좌명	문제풀이
--------	-----------	-----	------

기출문제 B형 11번	적중 근거 자료																										
<p>11. 다음은 단체급식 수업의 일부이다. &lt;작성 방법&gt;에 따라 서술하시오 [4점]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>교 수: 급식소 재고물품의 자산을 평가할 때에는 ㉠ <u>신입신출법</u>, 후입선출법, 실제구매가법, ( ㉡ ) 또는 중평균법을 사용할 수 있습니다.</p> <p>학 생: 급식소마다 규모와 상황이 다른데 어떤 평가법을 사용하는지 궁금합니다.</p> <p>교 수: 그럼 A급식소의 실사재고 조사지를 보면서 각 평가법에 따른 재고자산가액을 계산하고, 각각을 사용하는 이유도 알아보시다.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">실사재고 조사지</p> <p>• 시 품 명 : 쌀(단위: 1kg) • 조사일자 : 2000년 4월 30일 • 담당자 : 000</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>분류</th> <th>식량명</th> <th>코드 번호</th> <th>구입날짜</th> <th>구입량 (개)</th> <th>단가 (원/개)</th> <th>원 재고량 (개)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">초미료</td> <td rowspan="4">쌀</td> <td rowspan="4">1163</td> <td>4월 2일</td> <td>8</td> <td>1,850</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>4월 8일</td> <td>14</td> <td>1,900</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>4월 16일</td> <td>14</td> <td>1,950</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4월 26일</td> <td>10</td> <td>2,000</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p style="text-align: center;">&lt;작성 방법&gt;</p> <p>○ 밑줄 친 ㉠에 의한 A급식소의 <u>재고자산가액 산출액</u>을 쓰고 재고물품의 자산을 평가할 때 ㉠을 사용하는 이유를 서술할 것.</p> <p>○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어를 쓰고, ㉢을 사용할 때의 징검을 서술할 것.</p> </div>	분류	식량명	코드 번호	구입날짜	구입량 (개)	단가 (원/개)	원 재고량 (개)	초미료	쌀	1163	4월 2일	8	1,850	0	4월 8일	14	1,900	4	4월 16일	14	1,950	5	4월 26일	10	2,000	3	<p>▶ 6~8월 문제풀이 25번</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• II. 구매 및 저장관리, 4. 저장 및 재고관리</li> </ul> <p>25. 후입선출법과 <u>신입선출법에 따른 참가품의 재고자산을 산출하시오</u></p>
분류	식량명	코드 번호	구입날짜	구입량 (개)	단가 (원/개)	원 재고량 (개)																					
초미료	쌀	1163	4월 2일	8	1,850	0																					
			4월 8일	14	1,900	4																					
			4월 16일	14	1,950	5																					
			4월 26일	10	2,000	3																					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 저장 및 재고관리</li> </ul>																											

# 영양플러스팀의 더 많은 합격 비법이 궁금하다면?

2026학년도 희소 티처스 설명회에서  
확인하세요!

교원 임용 1위,  
우리는 최초로 만듭니다.

 KG 에듀원 교원임용 희소/쌤플러스