

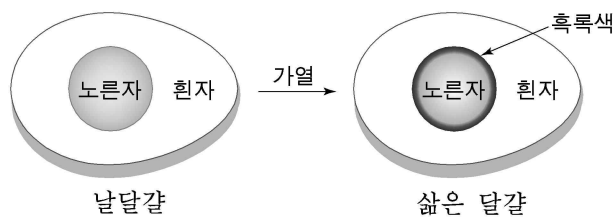
제 4 교시

직업탐구 영역 (식품과 영양)

성명		수험 번호																		
----	--	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- 자신이 선택한 과목의 문제지인지 확인하시오.
- 문제지에 성명과 수험 번호를 정확히 써 넣으시오.
- 답안지에 성명과 수험 번호를 써 넣고, 또 수험 번호와 답을 정확히 표시하시오.
- 과목을 선택한 순서대로 풀고, 답은 답안지의 '제1선택'란에서부터 차례대로 표시하시오.
- 문항에 따라 배점이 다르니, 각 물음의 끝에 표시된 배점을 참고하시오.
3점 문항에만 점수가 표시되어 있습니다. 점수 표시가 없는 문항은 모두 2점입니다.

1. 그림은 달걀을 완숙할 때 일어날 수 있는 현상이다. 이를 방지하기 위한 조건으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

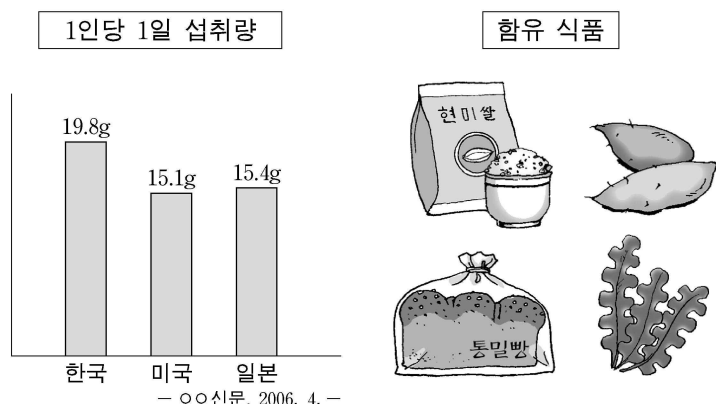


<보 기>

- ㄱ. 신선한 달걀을 이용한다.
ㄴ. 삶은 후에 바로 냉수에 담근다.
ㄷ. 끓는 물에서 20분 이상 가열한다.

- ① ㄴ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ
④ ㄱ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

2. 그림은 어떤 영양소의 국가별 섭취 현황과 이 영양소가 함유된 식품들을 나타낸 것이다. 이 영양소의 기능으로 옳은 것은? [3점]



- ① 장의 운동을 촉진한다.
② 지방의 산화를 돕는다.
③ 에너지 급원으로 사용된다.
④ 보조 효소의 구성 성분이다.
⑤ 단백질의 효율적인 사용을 돕는다.

3. 다음은 쇠고기를 이용한 조리 수업 시간 중 선생님과 학생 간의 질문과 답변이다. 선생님의 질문에 바르게 답한 학생을 고른 것은? [3점]

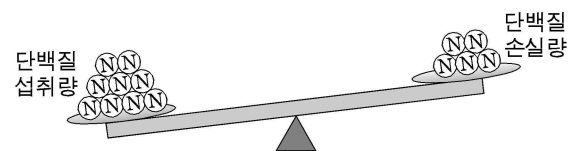
선생님 : 불고기를 하려면 어느 부위가 좋을까요?
민 희 : 사태, 양지 부위가 좋습니다.

선생님 : 고기를 연하게 하려면 어떻게 할까요?
수 연 : 근섬유 길이 방향으로 썰어야 합니다.
초 룡 : 칼등으로 두드려 줍니다.

선생님 : 고기의 누린내를 없애기 위해 넣는 과일에는 무엇이 있을까요?
현 수 : 배, 키위 등이 있습니다.

- ① 민희, 수연 ② 민희, 초룡 ③ 수연, 초룡
④ 수연, 현수 ⑤ 초룡, 현수

4. 그림과 같은 단백질 균형이 필요한 상황을 <보기>에서 모두 고른 것은?



<보 기>

- ㄱ. 임신했을 때
ㄴ. 신장의 기능이 약할 때
ㄷ. 질병에서 회복되고 있을 때
ㄹ. 신체가 빠른 성장을 보일 때

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

5. 다음은 녹말 식품을 조리할 때 일어나는 변화에 대한 설명이다. (가)와 (나)에 들어갈 내용을 바르게 짝지은 것은? [3점]

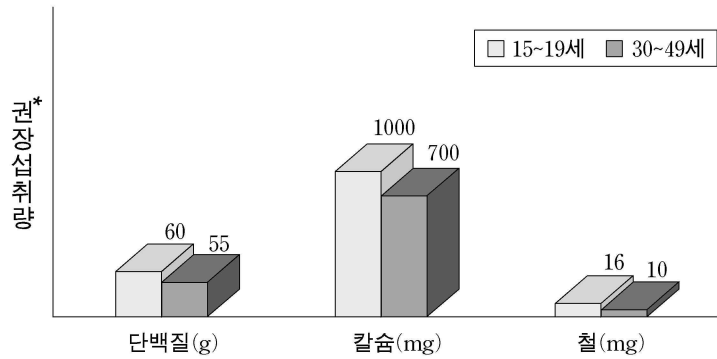
녹말 식품에 수분을 첨가하지 않고 160~170℃로 가열하면 녹말이 자체의 수분에 의해 가용성의 덱스트린으로 변화한다. 이 과정을 (가) 라고 하며, 이러한 원리를 이용한 식품으로는 (나) 이(가) 있다.

(가)

(나)

- | | |
|-------|------|
| ① 노화 | 쌀빵튀기 |
| ② 호화 | 건빵 |
| ③ 호화 | 쌀빵튀기 |
| ④ 호정화 | 건빵 |
| ⑤ 호정화 | 쌀빵튀기 |

6. 그래프는 한국인 영양섭취기준의 일부이다. 15~19세 남자가 30~49세 남자보다 아래 영양소의 권장섭취량이 높은 이유를 <보기>에서 모두 고른 것은?



*기준의 영양권장량과 같은 개념이다.

- ○○학회, 「한국인 영양섭취기준」, 2005. -

<보 기>

- ㄱ. 급격한 성장 시기이기 때문이다.
 ㄴ. 근육량이 증가하는 시기이기 때문이다.
 ㄷ. 체내 칼슘 흡수율이 낮은 시기이기 때문이다.

- ① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ
 ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

7. 그림은 임신 7개월 된 임신부와 의사 선생님의 대화이다.



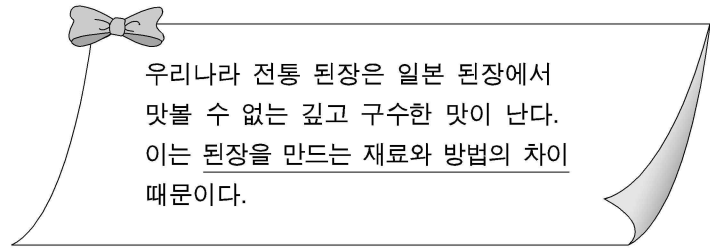
위에서 의사가 임신부에게 제시할 수 있는 식이요법을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

<보 기>

- ㄱ. 소금 섭취를 제한한다.
 ㄴ. 칼슘 섭취를 제한한다.
 ㄷ. 양질의 단백질을 충분히 섭취한다.
 ㄹ. 동물성 지방 식품을 충분히 섭취한다.

- ① ㄱ, ㄷ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ
 ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

8. 다음은 우리나라 전통 된장과 일본 된장을 비교한 글이다. 밑줄 친 내용에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]



<보 기>

- ㄱ. 일본 된장은 콩으로만 제조한다.
 ㄴ. 일본 된장은 찐콩에 종국을 뿌려 제조한다.
 ㄷ. 전통 된장은 메주를 띄워서 고초균을 증식시킨다.
 ㄹ. 전통 된장은 일본 된장에 비하여 발효 시간이 짧다.

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

9. 가스 저장법에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

<보 기>

- ㄱ. 호흡 작용을 억제하는 저장법이다.
 ㄴ. 이산화탄소 또는 질소가 주로 이용된다.
 ㄷ. 저장 기간이 짧고 저온 저장을 겸하는 것이 일반적이다.
 ㄹ. 후숙 중 호흡 상승 현상을 나타내는 과일은 저장 효과가 없다.

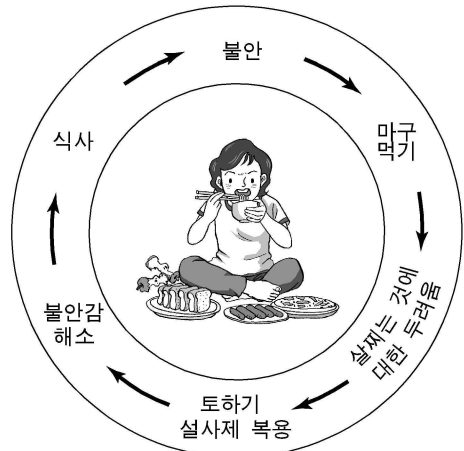
- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄷ, ㄹ
 ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ ⑤ ㄴ, ㄷ, ㄹ

10. 그림은 치즈 포장지의 일부 내용이다. A~E의 정보로 옳지 않은 것은? [3점]



- ① A는 자연 치즈를 발효시켜 2차 가공한 치즈를 의미한다.
 ② B는 산화 방지를 위한 포장 방법을 의미한다.
 ③ C는 국가 번호, 제조 회사, 상품 목록, 지정 번호를 나타내는 표시이다.
 ④ D는 식품 위해 요소 중점 관리 기준을 적용한 제품 표시이다.
 ⑤ E는 0~10℃ 정도에서 보관하는 것을 의미한다.

11. 그림은 어느 여고생의 식행동 장애를 나타낸 것이다. 이와 관련된 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]

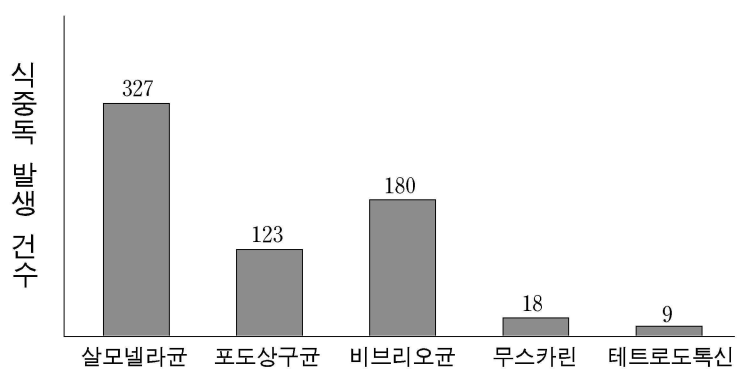


<보 기>

- ㄱ. 급격한 체중 감소가 나타난다.
- ㄴ. 수분과 전해질의 불균형 현상이 나타난다.
- ㄷ. 식도염, 신장 장애, 인후염 등이 나타난다.
- ㄹ. 심리적인 안정을 위해 전문가의 치료가 필요하다.

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

12. 그래프는 어느 해의 식중독 발생 건수를 나타낸 것이다. 이와 관련된 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



<보 기>

- ㄱ. 세균에 의한 식중독은 자연독에 의한 식중독보다 많이 발생하였다.
- ㄴ. 비브리오균에 의한 식중독은 복어독에 의한 식중독의 10 배가 발생하였다.
- ㄷ. 동물성 자연독에 의한 식중독은 식물성 자연독에 의한 식중독보다 많이 발생하였다.
- ㄹ. 감염형 식중독균에 의한 식중독은 독소형 식중독균에 의한 식중독보다 많이 발생하였다.

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

13. 그림은 식품 첨가물에 대한 대화이다. ㉠과 ㉡에 해당하는 내용을 바르게 짝지은 것은? [3점]



㉠

- ① 발색제
- ② 탈색제
- ③ 보존료
- ④ 착색료
- ⑤ 착색료

㉡

- 다이옥신
- 니트로사민
- 니트로사민
- 다이옥신
- 니트로사민

14. 다음과 같은 변화가 나타나는 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

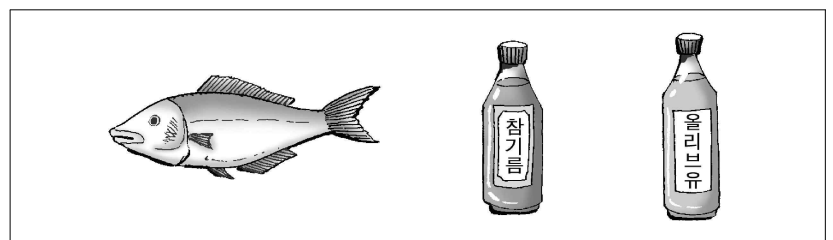


<보 기>

- ㄱ. 오이 김치가 익으면 녹색색으로 변한다.
- ㄴ. 홍차에 레몬을 넣으면 더욱 붉은색이 된다.
- ㄷ. 시금치를 데칠 때 소다를 넣으면 선명한 녹색으로 변한다.

- ① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ
- ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

15. 다음 식품들에 많이 함유된 지방산과 특징을 바르게 짝지은 것은?



지방산

- ① 포화지방산
- ② 포화지방산
- ③ 포화지방산
- ④ 불포화지방산
- ⑤ 불포화지방산

특 징

- 공기 중에서 쉽게 산화된다.
- 물에는 녹지 않고 유기 용매에 녹는다.
- 액체 상태를 고체 상태로 바꿀 수 있다.
- 이중 결합이 있다.
- 탄소, 수소, 산소, 질소로 구성되어 있다.

16. 다음은 생애 주기 중 어느 단계의 신체 기능상 특징을 나타낸 것이다. 이 시기에 적절한 영양 관리법으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

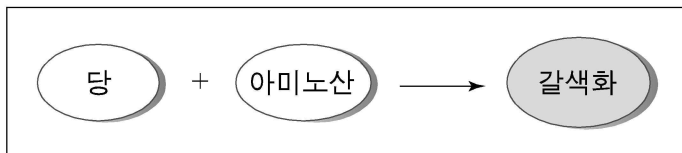
- 대장 기능 약화로 변비가 생긴다.
○ 근육량이 감소하고 체지방이 증가한다.
○ 미각, 후각, 시각 등의 감각 기능이 떨어진다.

<보 기>

- ㄱ. 포화 지방산이 풍부한 식품을 섭취한다.
ㄴ. 하루에 적어도 2컵 이상의 물을 마신다.
ㄷ. 소화가 잘 되고 부드러운 음식을 섭취한다.
ㄹ. 염분 섭취를 늘리기 위해 젓갈, 장아찌 등을 섭취한다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

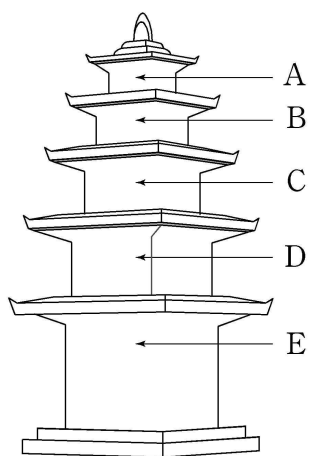
17. 그림과 같은 반응이 일어나는 예로 옳은 것은?



- ① 배를 깎아 놓았을 때
② 감자를 깎아 놓았을 때
③ 설탕을 고온으로 가열했을 때
④ 사과 주스를 만들어 놓았을 때
⑤ 밀가루 반죽을 구워 빵을 만들었을 때

18. 다음은 영양소의 기능에 대한 설명이다. 밑줄 친 부분에 해당 하는 식품 구성탑의 위치와 음식들을 바르게 짝지은 것은?

우리 몸에서 영양소가 하는 일은 에너지를 내는 일, 몸을 구성하고 유지시키는 일, 몸의 중요한 반응을 조절해 주는 일이다.



- | 구성탑 | 음식 |
|-----|------------|
| ① A | 콩자반, 야채튀김 |
| ② B | 우유, 두부조림 |
| ③ C | 달걀찜, 고등어조림 |
| ④ D | 김구이, 오이생채 |
| ⑤ E | 토스트, 감자샐러드 |

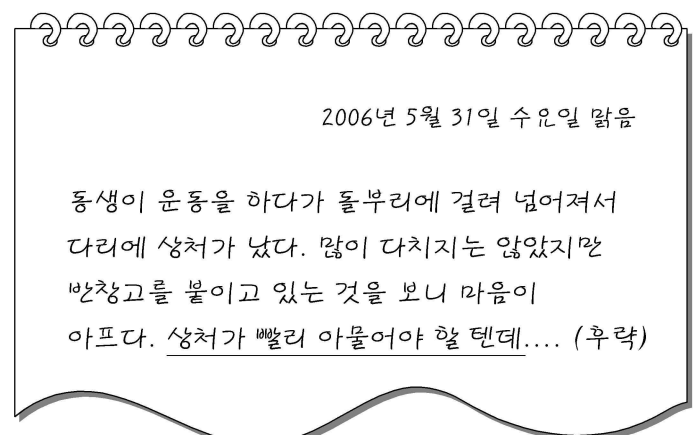
19. 초유와 성숙유의 성분을 비교한 것 중 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

<보 기>

- ㄱ. 성숙유는 초유보다 유당 함량이 많다.
ㄴ. 초유는 성숙유보다 면역 성분이 많다.
ㄷ. 성숙유는 초유보다 단백질 함량이 많다.
ㄹ. 초유는 성숙유보다 비타민과 무기질 함량이 많다.

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

20. 다음은 어느 고등학생의 일기이다. 밑줄 친 내용에 도움이 되는 비타민과 급원 식품들을 바르게 짝지은 것은?



- | 비타민 | 급원 식품 |
|----------------------|---------|
| ① 비타민 B ₁ | 돼지고기, 간 |
| ② 비타민 B ₁ | 현미, 보리 |
| ③ 비타민 C 딸기, | 풋고추 |
| ④ 비타민 C 우유, | 요구르트 |
| ⑤ 비타민 C 간, | 살코기 |

* 확인 사항

- 답안지의 해당란에 필요한 내용을 정확히 기입(표기)했는지 확인 하시오.