

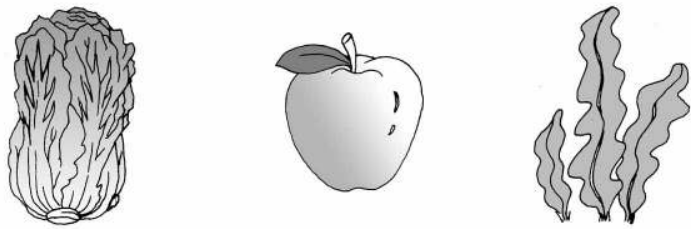
제 4 교시

직업탐구 영역(식품과 영양)

성명  수험 번호

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

1. 다음 식품에 공통으로 들어 있는 성분의 기능에 대해 바르게 설명한 내용을 <보기>에서 모두 고른 것은?



<보기>

ㄱ. 대장에서 발암 물질의 생성을 줄여준다.  
 ㄴ. 포도당의 흡수를 촉진하여 혈당을 상승시킨다.  
 ㄷ. 변의 양을 늘리고 부드럽게 하여 변비를 예방한다.  
 ㄹ. 소화되지 않아 에너지를 내지 않기 때문에 비만을 예방한다.

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

2. 학생들이 야외로 놀러가기 위해 김치를 사러 가서 나눈 대화 내용이다.

(냉장진열대를 바라보며)  
 영희 : 김치가 ㉠ 신선해 보이네.  
 철수 : 그림, 그걸로 살까?  
 영희 : 아니야. 우리가 ㉡ 시식해 보고 나서 맛있는 것을 고르자.  
 민경 : ㉢ 제조연월일도 확인해 봐야지.  
 영희 : 제품의 ㉣ 종류가 많은데, 어떤 것으로 선택하는 것이 좋을까?  
 민경 : ㉤ 품질과 가격을 비교해서 정하는 것이 좋겠어.

밑줄 친 ㉠~㉤의 내용과 식품을 선택할 때 고려해야 할 요소를 바르게 짝지은 것은?

- ① ㉠-경제성  
 ② ㉡-영양성  
 ③ ㉢-안전성  
 ④ ㉣-저장성  
 ⑤ ㉤-기호성

3. 다음은 식품을 조리하는 과정에서 일어나는 현상이다. 이러한 현상을 일으키는 공통적인 요인을 이용해서 만든 식품은?

- 콜라겐이 젤라틴으로 된다.  
 ○ 설탕의 캐러멜화 반응이 일어난다.  
 ○ 양파의 매운 맛이 단맛으로 변한다.

- ① 달걀 찜                      ② 오이지                      ③ 마요네즈  
 ④ 요구르트                    ⑤ 휘핑크림

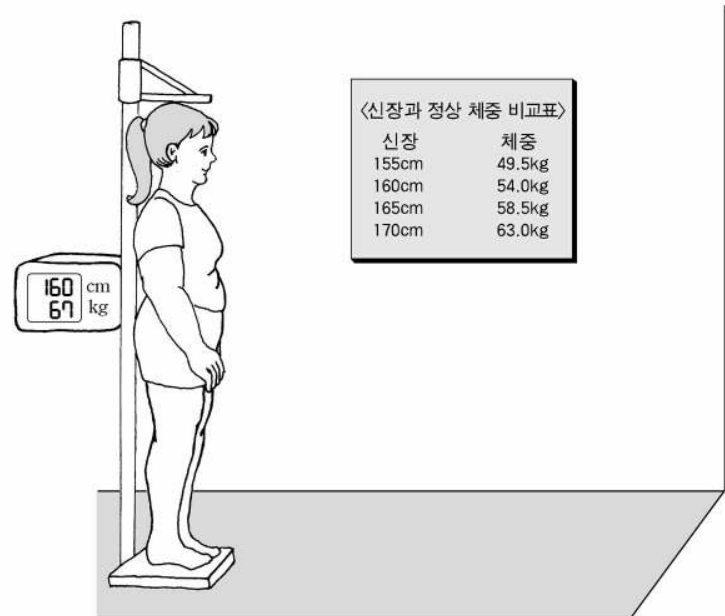
4. 콩 알레르기 환자이면서 우유와 달걀도 먹지 않는 채식주의자에게 나타날 수 있는 증상을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

<보기>

ㄱ. 빈혈                      ㄴ. 야맹증                      ㄷ. 괴혈병  
 ㄹ. 갑상선종                  ㅁ. 상처 회복 지연

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

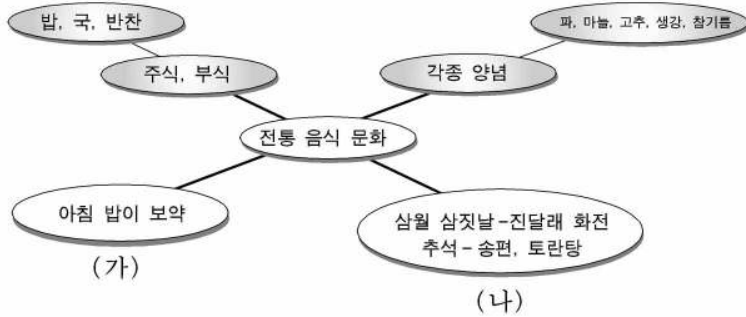
5. 그림은 어느 여고생의 신장과 체중을 나타낸 것이다.



위 여고생이 체중조절로 고민한다면, 이때 해 줄 수 있는 조연으로 가장 적절한 것은?

- ① 밤에는 활동량이 적기 때문에 저녁을 먹지 않는 게 좋아.  
 ② 음식을 많이 먹더라도 바로 토하면 흡수가 되지 않아서 좋아.  
 ③ 탄수화물은 에너지원이므로 빵이나 밥 등을 먹지 않는 게 좋아.  
 ④ 한 달에 2kg 정도의 감량을 목표로 저열량 식사를 하는 게 좋아.  
 ⑤ 아침, 저녁으로 체중의 변화를 확인하면서 항상 긴장하고 있는 게 좋아.

6. 그림은 전통 보존 식생활에 관한 수업을 하면서 활용한 마인드 맵이다. (가)와 (나)에 해당하는 내용을 <보기>에서 골라 바르게 짝지은 것은?



<보기>  
 가. 절기에는 주로 발효 식품을 먹었다.  
 나. 질병에 대한 치료식으로 쌀밥을 먹었다.  
 다. 음식은 약과 같다는 생각으로 식사를 중요시 여겼다.  
 라. 아침을 중요한 끼니로 여기고 규칙적인 식사를 하였다.  
 마. 맛과 영양이 풍부한 제철 식품과 절기에 맞는 음식을 먹었다.

- |        | (가) | (나) |
|--------|-----|-----|
| ① 1조 : | ㄴ   | ㄱ   |
| ② 2조 : | ㄴ   | ㄹ   |
| ③ 3조 : | ㄷ   | ㄱ   |
| ④ 4조 : | ㄹ   | ㄱ   |
| ⑤ 5조 : | ㄹ   | ㄹ   |

7. 표는 여성의 1일 영양 권장량의 일부를 나타낸 것이다.

영양소	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민B <sub>1</sub> (mg)	비타민B <sub>6</sub> (mg)	엽산 (μg)	비타민C (mg)	비타민D (μg)	철분 (mg)
연령	20~49세	2,000	55	1.0	1.4	250	70	5
임신부	전반	+150	+15	+0.3	+0.5	+250	+15	+4*
	후반	+350	+15	+0.4	+0.5	+250	+15	+8*

\* 철 보충제 권장

위 표에 나타난 임신부의 비타민 권장량에 대한 설명으로 옳은 내용을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]

<보기>  
 가. 비타민 B<sub>1</sub> 권장량이 늘어난 것은 에너지 요구량의 증가 때문이다.  
 나. 비타민 B<sub>6</sub> 권장량이 늘어난 것은 단백질 요구량의 증가 때문이다.  
 다. 비타민 C 권장량이 늘어난 것은 철 보충제 복용에 따른 철분 과다 섭취의 위험 때문이다.  
 라. 비타민 D 권장량이 늘어난 것은 엽산 요구량의 증가 때문이다.

- |           |           |        |
|-----------|-----------|--------|
| ① 가, 나    | ② 가, 다    | ③ 다, 라 |
| ④ 가, 나, 라 | ⑤ 나, 다, 라 |        |

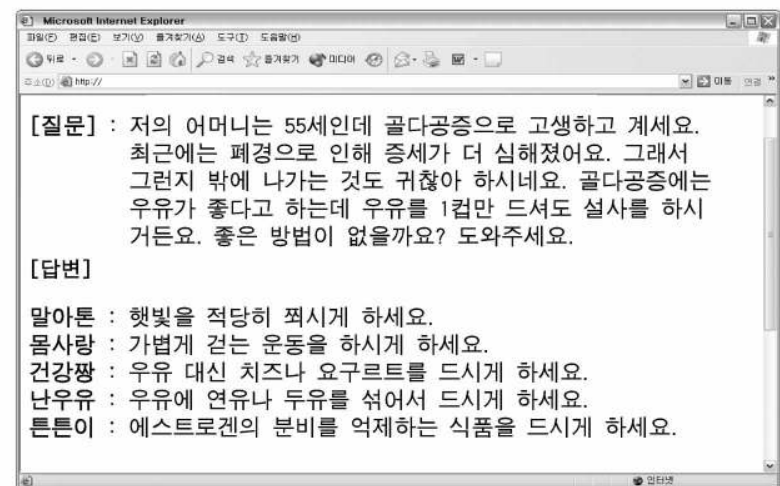
8. 다음은 특정 시기에 있는 영아의 발달 특징을 나타낸 것이다.

- 혀의 움직임이 약간 발달했다.
- 손가락으로 떠 먹이면 잘 받아 넘긴다.

위 시기의 이유식에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? [3점]

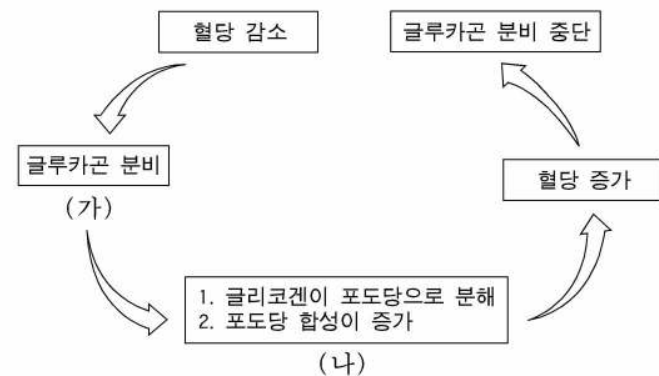
- ① 묽은 죽, 두부 등을 먹인다.
- ② 잇몸 자극을 위해 비스킷을 먹인다.
- ③ 철분 함량이 많은 달걀 노른자를 먹인다.
- ④ 곡류 중에서는 쌀가루를 제일 먼저 먹인다.
- ⑤ 삶기, 으깨기 등 단순한 조리법을 사용한다.

9. 다음은 음식과 건강 관련 인터넷 카페에 올라온 글이다. 질문에 대해 바르게 답한 회원들 모두 고른 것은? [3점]



- |       |     |     |
|-------|-----|-----|
| ① 말아톤 | 몸사랑 |     |
| ② 건강짱 | 난우유 |     |
| ③ 말아톤 | 몸사랑 | 건강짱 |
| ④ 말아톤 | 몸사랑 | 튼튼이 |
| ⑤ 건강짱 | 난우유 | 튼튼이 |

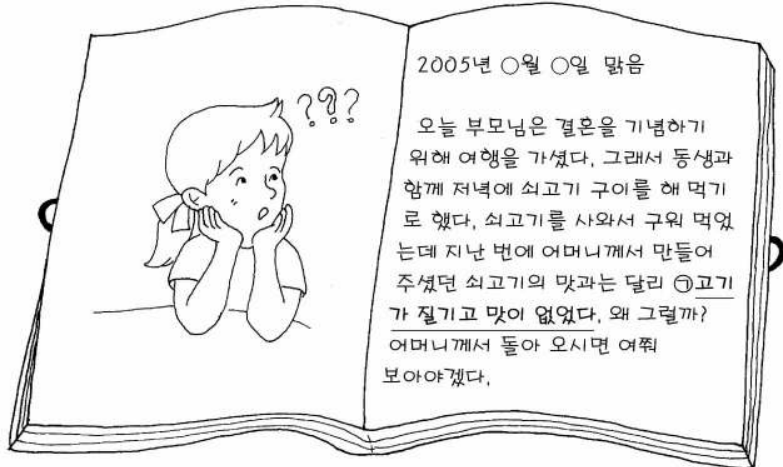
10. 그림은 체내에서 혈당이 조절되는 과정을 나타낸 것이다. (가)와 (나)의 기능을 담당하는 기관으로 바르게 짝지은 것은?



- | (가)  | (나) |
|------|-----|
| ① 간  | 췌장  |
| ② 소장 | 간   |
| ③ 소장 | 담낭  |
| ④ 췌장 | 간   |
| ⑤ 췌장 | 담낭  |



16. 다음은 어느 학생이 쓴 일기의 일부이다. 일기 내용에서 밑줄 친 ㉠의 이유에 해당하는 것은?



- ① 충분히 숙성되었다.
- ② 칼등으로 꼼꼼히 두드렸다.
- ③ 결체 조직이 많이 들어 있다.
- ④ 고깃결 반대 방향으로 썰었다.
- ⑤ 근육 내 지방이 고르게 분포되어 있다.

17. 그림은 식품 표시의 일부를 나타낸 것이다. 이를 통해 알 수 있는 정보로 옳은 내용을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]



- <보기> —
- ㄱ. 생산국이 표시되지 않았다.
  - ㄴ. 냉장 보관된 것을 구입해야 한다.
  - ㄷ. 1개를 먹으면 100kcal의 열량을 낸다.
  - ㄹ. 유당불내증인 사람이 선택해도 좋다.
  - ㅁ. '식품 위해요소 중점관리 기준'에 의해 인증된 식품이다.

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

18. 그림은 녹말의 특성과 관련된 사례이다. 이 특성과 관련된 설명으로 옳지 않은 것은? [3점]



- ① 딱딱해진 떡은 노화된 상태이다.
- ② 떡은 녹말의 호화를 이용한 식품이다.
- ③ 찰진 녹말은 노화가 빠르게 일어난다.
- ④ 냉동실에 보관한 떡은 노화가 더디게 일어난다.
- ⑤ 노화된 떡을 데우면 어느 정도 본래의 질감으로 되돌아간다.

19. 다음은 채소의 색소 변화를 실험한 결과이다. (가)~(다)에 들어갈 내용을 바르게 짝지은 것은? [3점]

A조: 취나물을 데칠 때 ( 가 )을(를) 넣으면 클로로필린이 생성되어 선명한 녹색이 된다.  
B조: 당근을 기름에 볶으면 기름이 노란색으로 변하는 것은 카로티노이드계 색소가 ( 나 )이기 때문이다.  
C조: 무생체에 식초를 넣으면 무의 색이 더욱 희게 보이는 것은 ( 다 )계 색소가 산에 안정하기 때문이다.

- |   |     |     |        |
|---|-----|-----|--------|
|   | 가   | 나   | 다      |
| ① | 산   | 수용성 | 플라보노이드 |
| ② | 산   | 지용성 | 카로티노이드 |
| ③ | 소금  | 수용성 | 안토시아닌  |
| ④ | 알칼리 | 수용성 | 안토시아닌  |
| ⑤ | 알칼리 | 지용성 | 플라보노이드 |

20. 다음과 같은 처리 과정을 거친 저장법의 특징을 <보기>에서 모두 고른 것은?

냉동 → 감압 → 승화 → 건조

- <보기> —
- ㄱ. 비용이 적게 든다.
  - ㄴ. 식품의 향기 성분이 보존된다.
  - ㄷ. 단백질이 단단해지고 유지가 산화된다.
  - ㄹ. 물에 넣으면 빠른 시간 내에 본래의 상태로 돌아간다.

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

\* 확인 사항  
◦ 답안지의 해당란에 필요한 내용을 정확히 기입(표기)했는지 확인 하시오.