

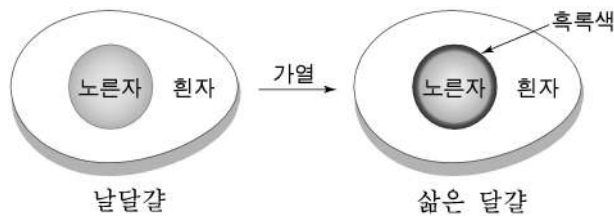
제 4 교시

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.

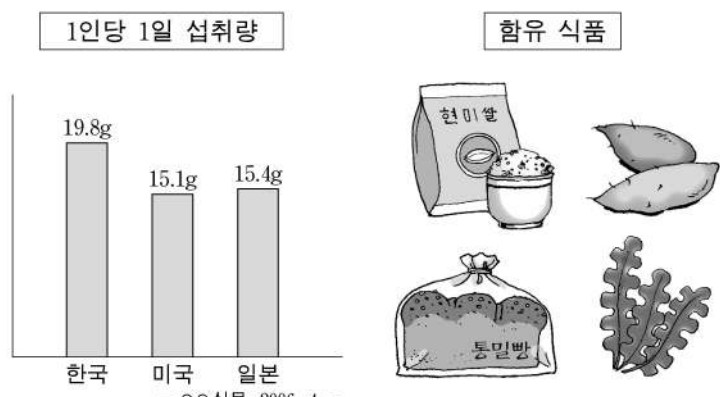
1. 그림은 달걀을 완숙할 때 일어날 수 있는 현상이다. 이를 방지하기 위한 조건으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?



<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]



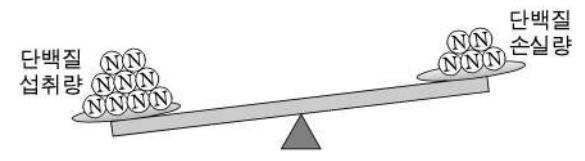
- ① 장의 운동을 촉진한다.
 ② 지방의 산화를 돕는다.
 ③ 에너지 급원으로 사용된다.
 ④ 보조 효소의 구성 성분이다.
 ⑤ 단백질의 효율적인 사용을 돕는다.

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 회 : 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 민회, 수연 ② 민회, 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

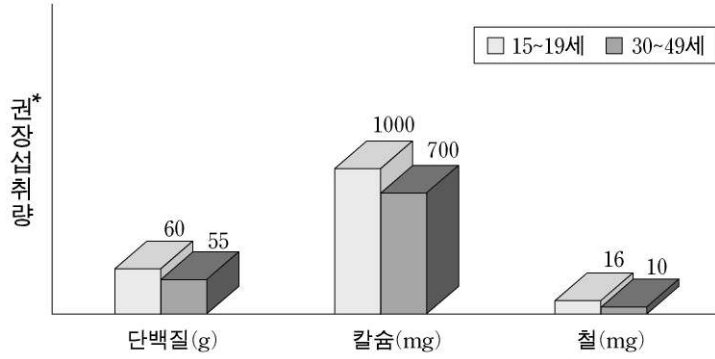
- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄹ
 ④ ㄱ, ㄷ, ㄹ ⑤ ㄴ, ㄷ, ㄹ

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.



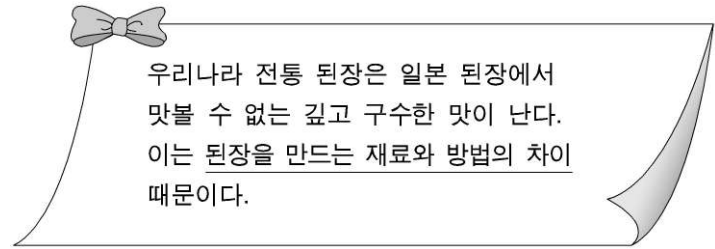
위에서 의사가 임신부에게 제시할 수 있는 식이요법을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

<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.

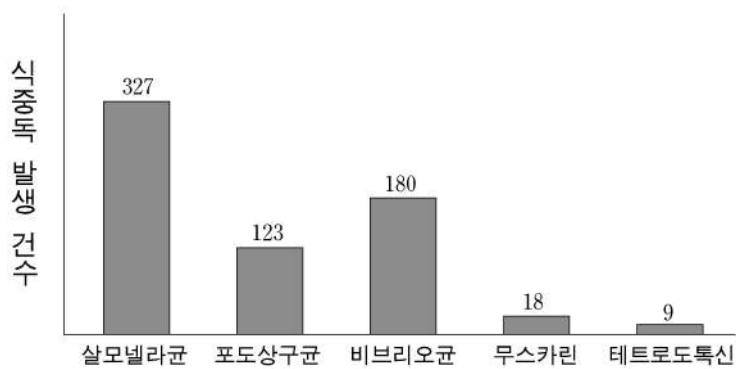
11. 그림은 어느 여고생의 식행동 장애를 나타낸 것이다. 이와 관련된 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]



<보 기>
 가. 급격한 체중 감소가 나타난다.
 나. 수분과 전해질의 불균형 현상이 나타난다.
 다. 식도염, 신장 장애, 인후염 등이 나타난다.
 르. 심리적인 안정을 위해 전문가의 치료가 필요하다.

- ① 가, 나 ② 가, 르 ③ 나, 다
 ④ 가, 다, 르 ⑤ 나, 다, 르

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



<보 기>
 가. 세균에 의한 식중독은 자연독에 의한 식중독보다 많이 발생하였다.
 나. 비브리오균에 의한 식중독은 복어독에 의한 식중독의 10 배가 발생하였다.
 다. 동물성 자연독에 의한 식중독은 식물성 자연독에 의한 식중독보다 많이 발생하였다.
 르. 감염형 식중독균에 의한 식중독은 독소형 식중독균에 의한 식중독보다 많이 발생하였다.

- ① 가, 다 ② 가, 르 ③ 나, 다
 ④ 나, 르 ⑤ 다, 르

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



- ㉠ ㉡
 ① 발색제 다이옥신
 ② 발색제 니트로사민
 ③ 보존료 니트로사민
 ④ 착색료 다이옥신
 ⑤ 착색료 니트로사민

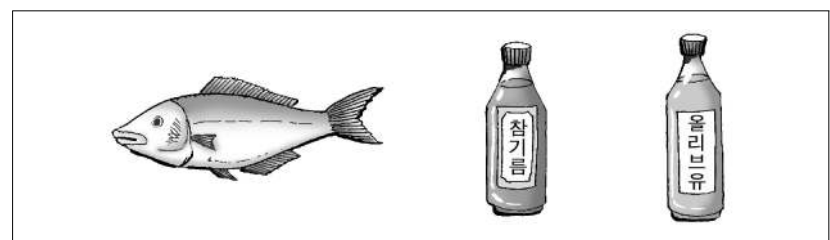
14. 다음과 같은 변화가 나타나는 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?



<보 기>
 가. 오이 김치가 익으면 녹색으로 변한다.
 나. 홍차에 레몬을 넣으면 더욱 붉은색이 된다.
 다. 시금치를 데칠 때 소다를 넣으면 선명한 녹색으로 변한다.

- ① 가 ② 다 ③ 가, 나
 ④ 나, 다 ⑤ 가, 나, 다

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



- | 지방산 | 특 징 |
|----------|--------------------------|
| ① 포화지방산 | 공기 중에서 쉽게 산화된다. |
| ② 포화지방산 | 물에는 녹지 않고 유기 용매에 녹는다. |
| ③ 포화지방산 | 액체 상태를 고체 상태로 바꿀 수 있다. |
| ④ 불포화지방산 | 이중 결합이 있다. |
| ⑤ 불포화지방산 | 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

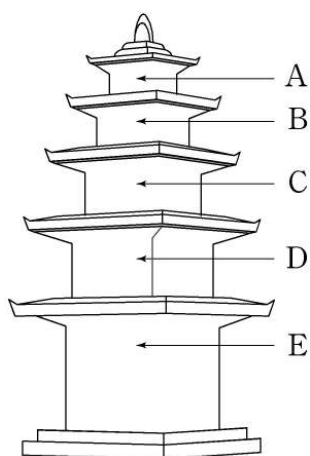
17. 그림과 같은 반응이 일어나는 예로 옳은 것은?



- ① 배를 짝아 놓았을 때
- ② 감자를 짝아 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?

2006년 5월 31일 수요일 맑음

동생이 운동을 하다가 돌부리에 걸려 넘어져서 다리에 상처가 났다. 많이 다치지는 않았지만 반창고를 붙이고 있는 것을 보니 마음이 아프다. 상처가 빨리 아물어야 할 텐데... (후략)

- | 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.