제 4 교시

직업탐구 영역(식품과영양)

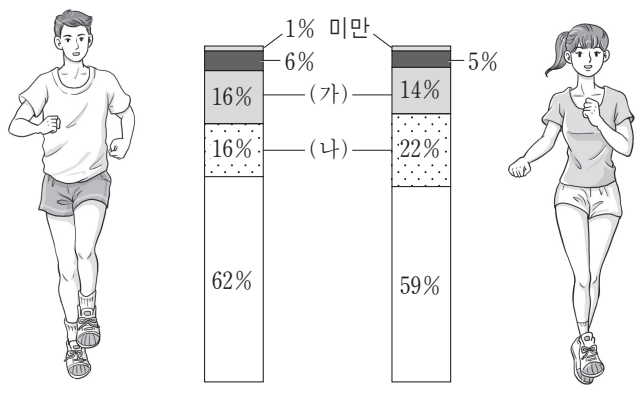
성명		수험 번호								

1. 다음 기사에서 알 수 있는 우리나라 전통 식생활의 특징으로 가장 적절한 것은?

> 우리나라에서는 일찍부터 "음식과 약은 그 근본이 같다." 또는 "음식은 몸을 보(補)하고 병을 예방하거나 회복을 돕는다."는 생각으로 식생활을 해왔다. 그 예로 선조들은 꿀, 계피, 인삼, 대추, 오미자, 구기자 등 한약재가 되는 재료들을 사용하여 음식을 만들어 먹었다.
>
> - ○○신문, 2012년 3월 11일자 -

① 염장식품이 발달하였다.
② 국물이 있는 음식을 즐겨 먹었다.
③ 일상식과 의례음식을 구분하였다.
④ 주식과 부식이 구분되어 발달하였다.
⑤ 약식동원의 사상을 식생활에 적용하였다.

2. 그림은 보통 성인 남녀의 체구성 성분비를 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것을 〈보기〉에서 고른 것은? [3점]

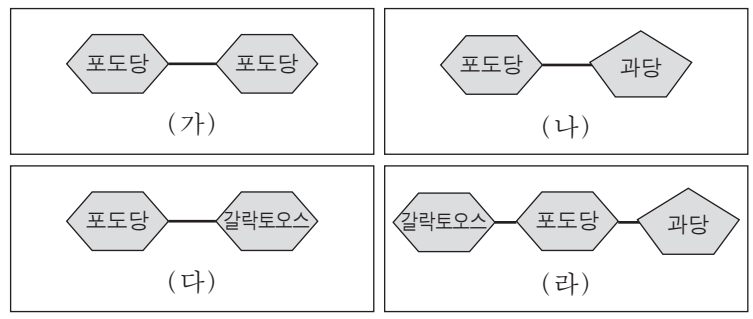


〈보 기〉

ㄱ. 운동을 하면 (가)가 감소한다.
ㄴ. (가)가 많으면 기초 대사량이 감소한다.
ㄷ. (나)의 체내 분포에 따라 상체 비만과 하체 비만으로 구분한다.
ㄹ. (나)의 양을 측정하는 방법으로 캘리퍼를 이용한 피부 두겹 두께 집기가 있다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

3. 다음은 몇몇 탄수화물의 구조를 도식화한 것이다. (가)~(라)에 대한 설명으로 옳은 것은? [3점]



① (가)의 소화 효소가 부족하면 유당불내증이 생긴다.
② (나)는 혈액에 존재한다.
③ (다)는 식이 섬유소의 구성 성분이다.
④ (라)는 콩이나 팥 등의 콩류에 들어 있다.
⑤ (가)는 (나)보다 단맛이 강하다.

4. 다음은 어떤 식품의 제조 과정의 일부를 나타낸 것이다. (가)~(마)에 대한 설명으로 옳은 것은?

(가)	(나)	(다)	(라)	(마)
콩을 불려 삶는다.	삶은 콩을 찧는다.	메주를 빚어 띄운다.	소금물에 담가 숙성시킨다.	메주를 걸러준다.

① (가)에서 트립신저해제가 불활성화된다.
② (나)에서 단백질이 분해되어 끈끈한 진액이 형성된다.
③ (다)에서 미소 된장이 얻어진다.
④ (라)에서 사포닌이 제거된다.
⑤ (마)에서 청국장이 얻어진다.

5. 다음은 어떤 비타민의 결핍증에 대한 내용이다. (가)에 대한 설명으로 옳은 것을 〈보기〉에서 고른 것은? [3점]

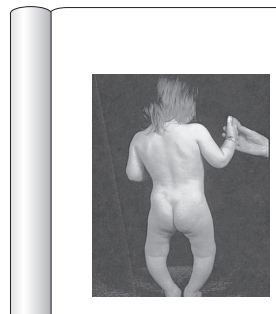


사진 속 어린이의 결핍 증상은 (가)이/가 오랫동안 부족되었을 때 나타난다. 특히 성장기에 이 비타민이 충분하지 않으면 체중을 견디지 못해 다리가 휘게 되고, 뼈의 형성이 불량하게 되어 쉽게 부러질 수 있다.

이 비타민의 결핍증을 예방하기 위해서는 하루에 30분 이상 햇볕을 충분히 쬐거나 식품으로부터 이를 섭취해야 한다.

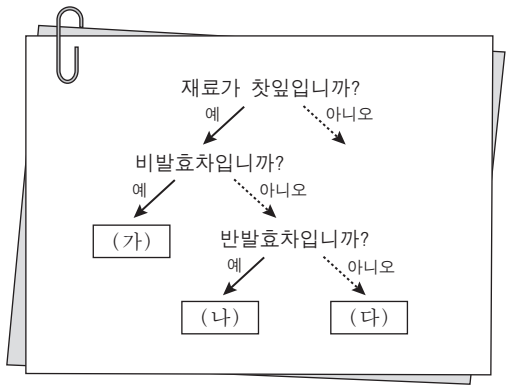
〈보 기〉

ㄱ. 수용성 비타민이다.
ㄴ. 우유, 치즈가 주요 급원 식품이다.
ㄷ. 체내에서 칼슘, 인의 흡수를 돕는다.
ㄹ. 피부색에 따라 체내에서 합성되는데 걸리는 시간이 다르다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

이 문제지에 관한 저작권은 한국교육과정평가원에 있습니다.

6. 다음은 발효 정도에 따라 차의 종류를 분류하기 위한 문답지이다. (가)~(다)에 대한 설명으로 옳은 것을 〈보기〉에서 고른 것은? [3점]



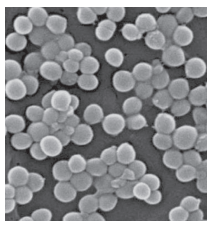
〈보 기〉

ㄱ. (가)는 배건법으로 건조한 것이다.
ㄴ. (나)는 볶는 과정을 거치지 않는다.
ㄷ. (다)에는 홍차가 있다.
ㄹ. 동일 조건으로 우렸을 때 (가)는 (다)보다 더 진한 빛깔을 낸다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

7. 다음 기사에 나타난 식중독에 대한 설명으로 옳은 것만을 〈보기〉에서 있는 대로 고른 것은?

식중독 경보!


원인균

식품의약품안전청은 4~6월에 학생들의 체험 활동과 수학여행, 가족 나들이 등이 증가해 식중독 발생이 빈번할 것으로 발표하였다.

이 기간에는 원인균의 증식이 왕성하여 김밥과 도시락 등을 조리한 후 2시간 이상 방치할 경우, 식중독 발생 가능성이 높아진다. 이 식중독은 화농성 상처가 있는 조리원이 조리하였을 때 많이 발생하므로 주의가 필요하다.

- ○○신문, 2012년 3월 28일자 -

〈보 기〉

ㄱ. 독소형 식중독이다.
ㄴ. 원인균은 포도상구균에 속한다.
ㄷ. 원인균이 아플라톡신을 분비한다.

① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

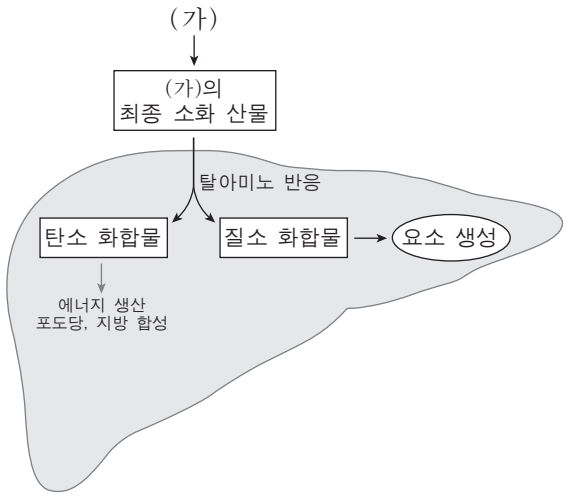
8. 그래프는 신체 에너지 소비량의 구성 요소를 비율로 나타낸 것이다. (가)에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 운동할 때 감소한다.
② 임신을 하면 증가한다.
③ 휴식 대사량보다 크다.
④ 나이가 들수록 증가한다.
⑤ 식사 섭취량이 감소하면 증가한다.

9. 그림과 같은 맛의 상호 작용이 나타날 수 있는 예로 옳은 것은? [3점]

① 꿀물에 설탕을 넣어 마신다.
② 커피에 설탕을 넣어 마신다.
③ 쓴 약을 먹은 후 물을 마신다.
④ 오징어를 먹은 후 귤을 먹는다.
⑤ 단팥죽에 소금을 조금 넣어 먹는다.

10. 그림은 어떤 영양소의 체내 대사 과정의 일부를 나타낸 것이다. (가)의 체내 기능으로 옳은 것은?



〈보 기〉

ㄱ. 글리코겐의 구성성분이다.
ㄴ. 효소와 호르몬을 만든다.
ㄷ. 체액의 평형 유지에 관여한다.
ㄹ. 장운동을 활성화시켜 배변 활동을 돕는다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

이 문제지에 관한 저작권은 한국교육과정평가원에 있습니다.

11. 그림은 식품의 색깔 변화에 대한 사례들이다. (가)~(다)에 대한 설명으로 옳은 것만을 〈보기〉에서 있는 대로 고른 것은?

(가) (나) (다)

〈보 기〉

ㄱ. (가)는 알칼리에 의한 플라보노이드계 색소의 변화이다.
ㄴ. (나)는 당과 아미노산에 의한 비효소적 갈변이다.
ㄷ. (다)는 티로시나아제에 의한 효소적 갈변이다.

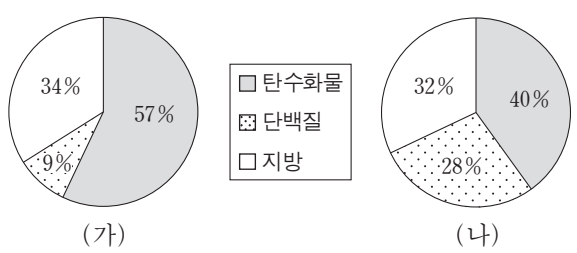
① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

12. 다음은 백설기를 만드는 과정이다. (가)~(라)에 나타난 전분의 조리에 대한 설명으로 옳은 것은? [3점]

(가) 멥쌀을 6시간 이상 물에 불린 후 가루를 낸다.
↓
(나) 멥쌀가루에 소금을 섞어 체에 내린다.
↓
(다) 설탕을 (나)에 넣고 고루 섞은 후 찜기에 넣는다.
↓
(라) 찜통의 물이 끓으면 찜기를 올려 찐다.

① (가)에 의해 호화가 촉진된다.
② (나)에 의해 호정화가 일어난다.
③ (다)에 의해 노화가 촉진된다.
④ (라)에 의해 β-전분이 형성된다.
⑤ (가)~(라)의 과정을 이용한 떡의 다른 예로 경단이 있다.

13. 그래프는 모유와 우유에 들어 있는 열량 영양소의 구성비를 순서없이 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것을 〈보기〉에서 고른 것은? [3점]

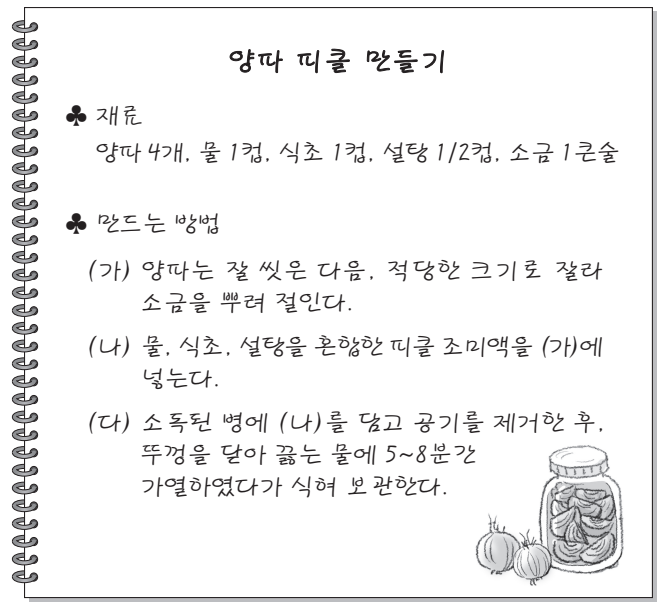


〈보 기〉

ㄱ. (가)는 영아에게 적절한 양의 단백질을 함유하고 있다.
ㄴ. (나)는 영아에게 적절한 양의 필수 지방산을 함유하고 있다.
ㄷ. (가)는 (나)보다 유당이 많다.
ㄹ. (가)는 (나)보다 카제인이 많다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

14. 다음은 양파 피클을 만드는 과정이다. (가)~(다)에 대한 설명으로 옳은 것만을 〈보기〉에서 있는 대로 고른 것은?

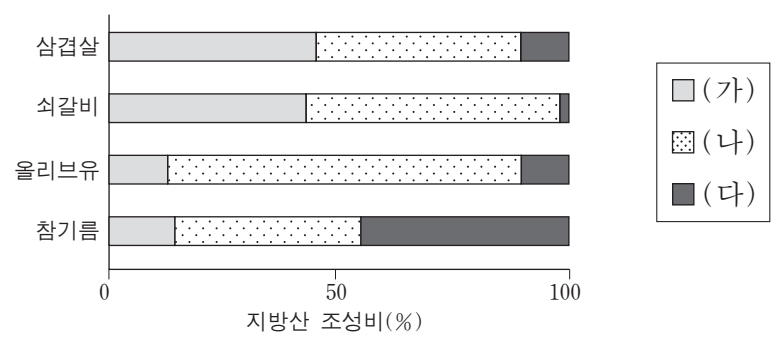


〈보 기〉

ㄱ. (가)에서 삼투압 현상에 의해 수분이 빠진다.
ㄴ. (나)에서 산과 당을 함께 사용하여 저장성이 증가된다.
ㄷ. (다)에서 호기성 미생물의 증식이 억제된다.

① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

15. 그래프는 몇몇 식품의 지방산 조성비를 나타낸 것이다. (가)~(다)에 대한 설명으로 옳은 것을 〈보기〉에서 고른 것은? [3점]



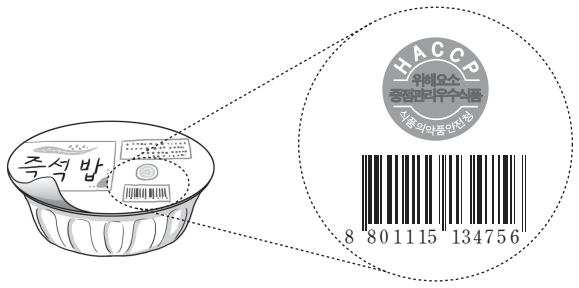
〈보 기〉

ㄱ. (가)의 종류에는 리놀레산이 있다.
ㄴ. (나)의 구조에는 이중 결합이 있다.
ㄷ. (가)는 (다)보다 녹는점이 낮다.
ㄹ. (다)는 (나)보다 공기 중에서 쉽게 산화된다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

이 문제지에 관한 저작권은 한국교육과정평가원에 있습니다.

16. 그림은 어떤 식품의 포장지에 나타난 식품 표시의 일부이다. 이를 통해 알 수 있는 정보로 옳은 것만을 〈보기〉에서 있는 대로 고른 것은? (단, 제시된 식품 표시에 한한다.)

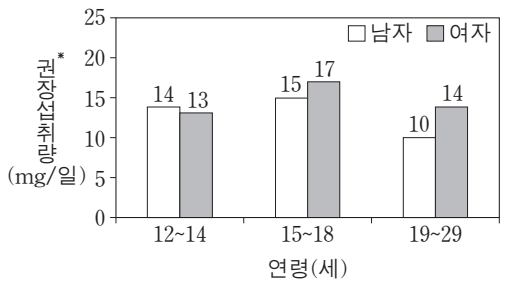


〈보 기〉

ㄱ. 생산국이 표시되어 있다.
ㄴ. 제조 년 월 일이 표시되어 있다.
ㄷ. 소비자에게 안전한 식품을 공급하기 위한 예방 차원의 제도에 대한 표시가 되어있다.

① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

17. 그래프는 12~29세 남녀의 어떤 무기질 권장섭취량을 나타낸 것이다. 이 무기질의 주된 기능으로 옳은 것은? [3점]



*기존의 영양권장량과 같은 의미로 사용된다.
– 한국영양학회, 『한국인 영양섭취기준』, 2010 –

① 삼투압을 유지한다.
② 티록신의 구성 성분이다.
③ 신경의 자극을 전달한다.
④ 헤모글로빈의 구성 성분이다.
⑤ 산과 알칼리 균형을 유지한다.

18. 다음 기사에 나타난 (가)에 대한 설명으로 옳은 것만을 〈보기〉에서 있는 대로 고른 것은?

최근 독신 가구의 증가와 더불어 한국인 특유의 '빨리빨리' 문화가 접목되면서 '간편식'의 하나인 [(가)] 제품의 소비가 꾸준히 증가하고 있다. 이 제품은 조리된 음식을 포장필름 용기 안에 넣고 공기를 빼고 밀봉한 후 고압솥에서 가열 살균한 후 냉각과정을 거쳐 제조된 것이다.

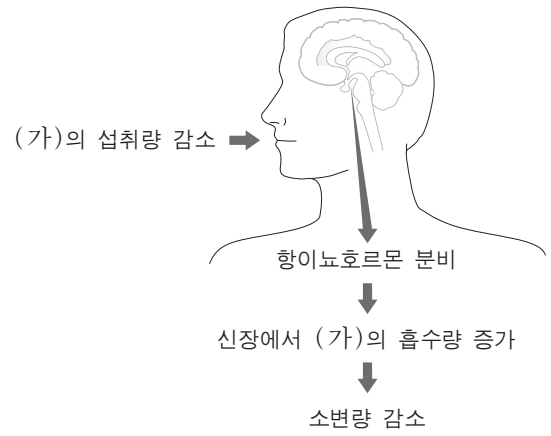
– ○○신문, 2011년 11월 28일자 –

〈보 기〉

ㄱ. 세균이 사멸된다.
ㄴ. 저온 살균된 식품보다 저장기간이 짧다.
ㄷ. 즉석카레와 같은 레토르트 식품이 이에 속한다.

① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

19. 다음은 어떤 영양소의 체내 평형 유지를 위한 조절 과정의 일부를 나타낸 것이다. (가)의 체내 기능으로 옳은 것을 〈보기〉에서 고른 것은?

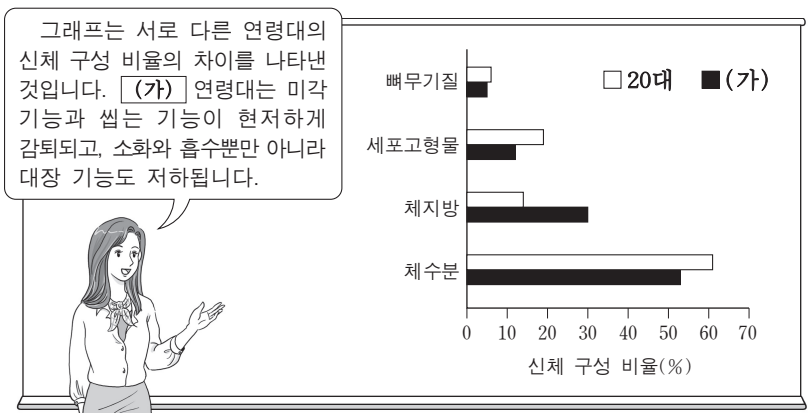


〈보 기〉

ㄱ. 에너지를 낸다.
ㄴ. 혈당을 조절한다.
ㄷ. 체온을 조절한다.
ㄹ. 영양소와 노폐물을 운반한다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

20. 다음 수업 장면에 나타난 (가) 연령대를 위한 영양관리법으로 적절한 것을 〈보기〉에서 고른 것은? [3점]



〈보 기〉

ㄱ. 에너지 섭취량을 줄인다.
ㄴ. 섬유소를 충분히 섭취한다.
ㄷ. 동물성 지방의 섭취를 늘인다.
ㄹ. 체중당 단백질 섭취량을 줄인다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

* 확인 사항
○ 답안지의 해당란에 필요한 내용을 정확히 기입(표기)했는지 확인하시오.

이 문제지에 관한 저작권은 한국교육과정평가원에 있습니다.