

제 4 교시

직업탐구 영역 (식품과 영양)

성명

수험 번호

1. 다음 글에 제시된 기본 방향에 따른 세부 추진 전략 (가)에 들어갈 내용으로 적절한 것을 <보기>에서 고른 것은?

『한식 세계화 2009』 추진 전략

○○○부는 ‘세계인이 즐기는 우리 한식’을 비전으로 제시하고, 2017년까지 ‘한식의 세계 5대 음식화’를 목표로 세웠다. 이를 달성하기 위한 기본 방향과 세부 추진 전략은 다음과 같다.

- 기본 방향
 - 식품의 안전성 확보
 - 생활 습관병 예방
 - 다양한 수요층 확대
 - 전통성에 기반한 상품 가치 향상
- 세부 추진 전략

(가)

<보기>

- ㄱ. 식품 영양 표시제와 HACCP을 확대한다.
- ㄴ. 매운맛을 등급화하여 기호성을 확대한다.
- ㄷ. 당뇨병 예방을 위하여 쌀의 도정 횟수를 늘린다.
- ㄹ. 전통 간장의 맛 보존을 위하여 산 분해 간장 생산을 확대한다.

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

2. 표는 일부 식품의 에너지와 지방 함량을 나타낸 것이다. 이를 통해 알 수 있는 내용으로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은?

구분	가식부 100g 당			지방산 100g 당	
	에너지 (kcal)	총 지방 (g)	콜레스테롤 (mg)	EPA (g)	DHA (g)
민어	127.0	4.7	0.0	5.6	21.9
갈치	149.0	7.5	72.0	5.3	10.7
돼지 등심	262.0	19.9	55.0	0.0	0.0
닭 가슴살	102.0	0.4	75.0	0.1	0.1

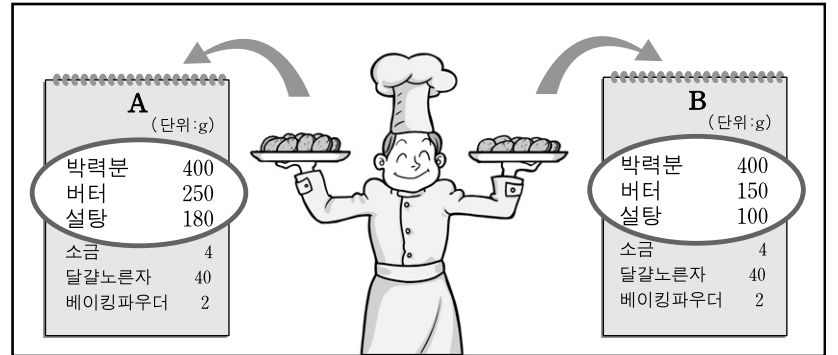
- 농촌진흥청, 『2006 제7개정판 식품성분표』 -

<보기>

- ㄱ. 민어는 갈치보다 동맥경화증 예방에 좋다.
- ㄴ. 민어는 돼지 등심보다 심장질환 예방에 좋다.
- ㄷ. 돼지 등심은 닭 가슴살보다 비만 예방에 좋다.

- ① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ
- ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

3. 그림은 쿠키 A, B의 재료와 분량을 나타낸 것이다. A와 비교한 B의 특성으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? (단, 조리 과정 중의 조건은 동일하다.) [3점]

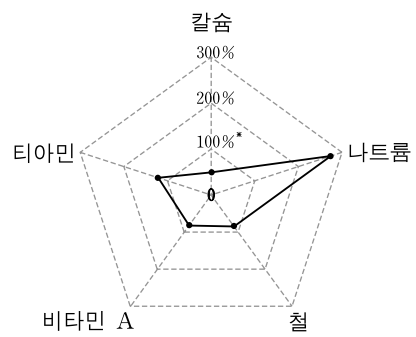


<보기>

- ㄱ. 열량이 낮다.
- ㄴ. 갈색이 진하다.
- ㄷ. 산패가 느리다.
- ㄹ. 질감이 부드럽다.

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

4. 그래프는 우리나라 청소년의 영양소 섭취 실태를 나타낸 것이다. 이를 통해 알 수 있는 내용으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



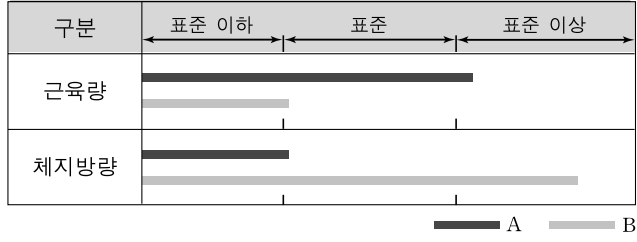
* % : 영양섭취기준에 대한 비율
- 보건복지가족부, 『국민건강영양조사 2007』 -

<보기>

- ㄱ. 뼈 건강에 관여하는 영양소의 섭취가 부족하다.
- ㄴ. 상피세포 건강에 관여하는 영양소의 섭취가 부족하다.
- ㄷ. 체내 수분 균형 유지에 관여하는 영양소의 섭취가 부족하다.
- ㄹ. 탄수화물 대사의 보조 효소로 작용하는 영양소의 섭취가 부족하다.

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

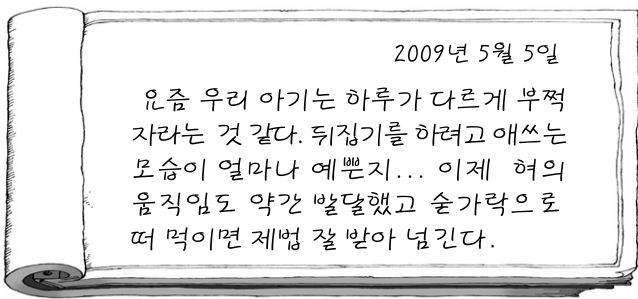
5. 그래프는 신장과 체중이 동일한 남학생 A, B의 체성분 검사 결과의 일부를 나타낸 것이다. 이를 통해 A, B에게 권장할 수 있는 식이 요법으로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? [3점]



— <보기> —
 ㄱ. A에게 저열량 식이를 권장한다.
 ㄴ. B에게 저단백 식이를 권장한다.
 ㄷ. B에게 저열량 식이를 권장한다.

- ① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ
 ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

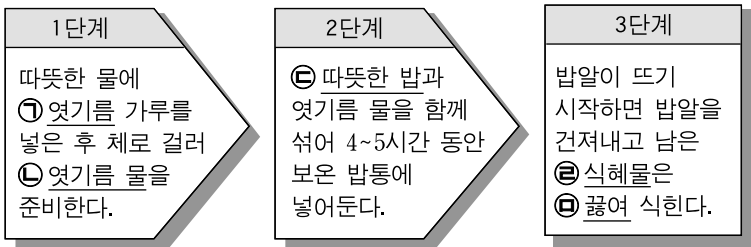
6. 다음 육아 일기에 나타난 영아의 발달 시기에 적절한 이유 방법으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은?



— <보기> —
 ㄱ. 진밥을 준다.
 ㄴ. 하루 3회 이유식을 준다.
 ㄷ. 달걀 노른자를 으깨어 준다.
 ㄹ. 이유식을 먼저 먹인 후 젖을 먹인다.

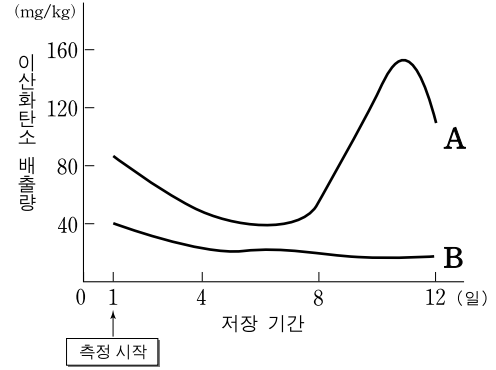
- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
 ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

7. 다음은 식혜를 만드는 과정이다. 밑줄 친 ㉠~㉣에 대한 설명으로 옳은 것은? [3점]



- ① ㉠은 결보리를 볶아서 만든다.
 ② ㉡의 주성분은 과당이다.
 ③ ㉢의 전분은 β-전분이다.
 ④ ㉣은 전분이 당화된 것이다.
 ⑤ ㉤은 효소를 활성화시키기 위해서이다.

8. 그래프는 과일 A, B의 상온 저장 기간에 따른 이산화탄소 배출량의 변화를 나타낸 것이다. A, B에 대한 설명으로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? (단, 저장고의 공기 조성은 대기와 같고, 저장 조건은 동일하다.) [3점]



— <보기> —
 ㄱ. B는 저장 후 4일 이내에 호흡이 정지된다.
 ㄴ. A는 B보다 가스 저장 효과가 크다.
 ㄷ. A는 B보다 저장 기간 동안 영양소 변화가 크다.

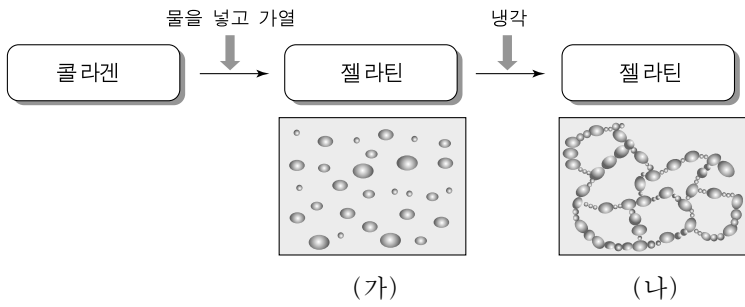
- ① ㄱ ② ㄷ ③ ㄱ, ㄴ
 ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

9. 그림의 대화에서 밑줄 친 부분과 관련된 기능을 하는 무기질의 주요 급원 식품으로 옳은 것은?



- ① 감, 꿀 등 과일류
 ② 백미, 현미 등 곡류
 ③ 잣, 땅콩 등 견과류
 ④ 우유, 요구르트 등 유제품
 ⑤ 참기름, 들기름 등 식물성 기름

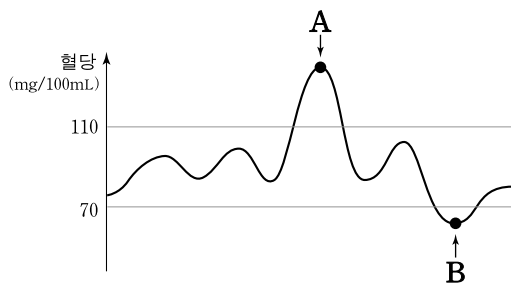
10. 그림은 콜라겐의 변화 과정을 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



— <보기> —
 ㄱ. (가)는 콜로이드 용액이다.
 ㄴ. (나)는 졸 상태이다.
 ㄷ. (나)와 같은 상태의 곡류 식품 예로는 묵이 있다.
 ㄹ. (가)와 (나)는 구성 성분이 다르다.

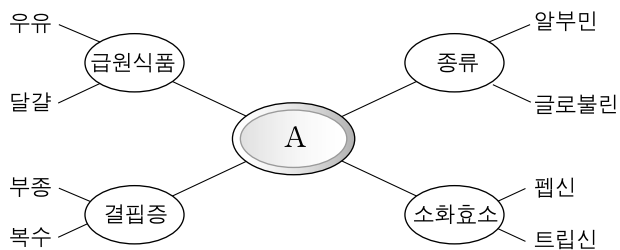
- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
 ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

11. 그림은 정상적인 건강 상태의 체내 혈당 변화 과정을 나타낸 것이다. A, B에서 일어나는 체내 대사에 대한 설명으로 옳은 것은? [3점]



- ① A에서는 포도당이 글리코겐으로 합성된다.
 ② A에서는 체지방이 분해되어 케톤체가 생성된다.
 ③ A에서는 체단백질이 분해되어 포도당이 생성된다.
 ④ B에서는 포도당이 체단백질로 합성된다.
 ⑤ B에서는 포도당이 체지방으로 합성된다.

12. 그림은 어떤 영양소의 마인드맵을 나타낸 것이다. A의 기능으로 옳은 것은?



- ① 필수지방산을 공급한다.
 ② 담즙산과 비타민 D를 합성한다.
 ③ 산과 알칼리의 균형을 조절한다.
 ④ 지용성 비타민의 흡수와 운반을 도와준다.
 ⑤ 장 운동을 활성화시켜 배변 활동을 도와준다.

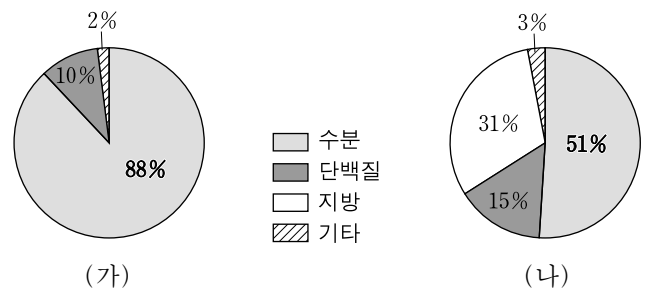
13. 다음 대화에 나타난 식중독 (가)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은?

손 님 : 요즘, 회는 안전한가요? 회를 먹고 식중독에 걸리기도 한다던데요.
 주방장 : 우리 식당의 회는 안심하고 드셔도 됩니다. 생선과 도마, 칼, 행주를 깨끗이 씻으니까요.
 손 님 : 씻으면 안전해요?
 주방장 : 예. [가] (은)는 어패류의 껍질, 아가미, 내장에 오염된 원인 세균으로 인해 발생하는데 깨끗한 수돗물로 충분히 씻으면 안전해요.

— <보기> —
 ㄱ. 감염형 식중독이다.
 ㄴ. 원인 세균은 장염비브리오이다.
 ㄷ. 원인 세균은 가열에 의해 사멸되지 않는다.
 ㄹ. 원인 세균이 분비하는 독소 때문에 발생한다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
 ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

14. 그래프는 달걀 노른자와 흰자의 성분 조성비를 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



— <보기> —
 ㄱ. (가)는 레시틴을 함유한다.
 ㄴ. (가)는 교반하면 거품을 형성한다.
 ㄷ. (나)는 유화제로 사용된다.
 ㄹ. (가)는 (나)보다 콜레스테롤이 많다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
 ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

15. 다음 현미 식초를 만드는 과정에서 나타나는 조리 원리를 이용하여 만든 식품으로 옳은 것은?

[재료 및 분량] 현미 500g, 흑설탕 300g, 물 7.2L
 [만드는 방법]
 1. 현미를 1.5cm 정도 썬 후 퍅에 간다.
 2. 1에 흑설탕을 넣고 물을 부어 잘 섞는다.
 3. 2를 병에 담아 따뜻한 곳에 약 1주일간 둔다.

- ① 과편 ② 다식 ③ 된장
 ④ 어묵 ⑤ 육포

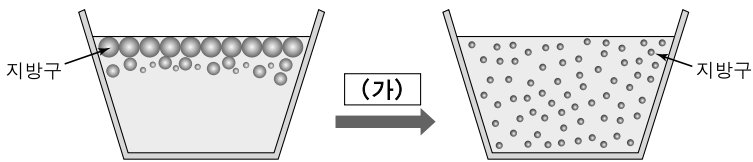
16. 다음은 영양 교육 자료의 일부이다. (가)에 해당하는 영양소의 효과적인 흡수를 위한 식품 구성으로 가장 적절한 것은? [3점]

영양소 (가) (이)가 궁금해요!

- ☞ 우리 몸에서 어떤 일을 할까요?
- 단백질과 함께 헤모글로빈을 만들어요.
- ☞ 특히 어떤 사람들에게 필요할까요?
- 가임기 여성, 임산부, 모유를 먹고 있는 여성, 성장기 어린이와 청소년에게 특히 필요해요.
- ☞ 부족하면 어떤 증상이 나타날까요?
- 빈혈, 식욕부진, 집중력 저하가 나타나요.

- ① 팥죽과 인절미를 먹는다.
- ② 부추전과 도토리묵을 먹는다.
- ③ 삶은 달걀을 먹을 때 홍차를 마신다.
- ④ 우유를 마실 때 찐 옥수수를 함께 먹는다.
- ⑤ 소 안심 구이에 브로콜리를 곁들여 먹는다.

17. 그림은 원유를 시유로 가공하는 과정의 한 단계를 나타낸 것이다. (가)의 목적으로 옳은 것은?



- ① 유당 분해
- ② 갈색화 반응 방지
- ③ 유지방 함량 감소
- ④ 크림층 형성 방지
- ⑤ 불필요한 미생물 제거

18. 표는 건강한 성인 남성 A, B의 에너지 소비량을 추정하기 위한 자료이다. A와 비교한 B의 에너지 소비량에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? (단, 신장과 체중, 열량 영양소의 섭취 비율은 동일하다.)

구분	A	B
작업 장소	사무실	냉동 창고
근육량	표준	표준 이상
1일 활동 정도	보통 가벼운 일	격심한 일
1일 식이 섭취 열량 (kcal)	2,430	2,750

— <보기> —

- ㄱ. 작업 장소로 볼 때 적응 대사량이 낮다.
- ㄴ. 근육량으로 볼 때 기초 대사량이 높다.
- ㄷ. 1일 활동 정도로 볼 때 신체 활동 대사량이 낮다.
- ㄹ. 1일 식이 섭취 열량으로 볼 때 식품 이용 대사량이 높다.

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

19. 다음은 요리 강습 장면이다. 밑줄 친 부분의 조리 원리를 이용하여 옳은 것은? [3점]



- ① 두유에 간수를 넣는다.
- ② 달걀을 물에 넣고 삶는다.
- ③ 같은 어육에 소금을 넣는다.
- ④ 생선 조림에 식초를 넣는다.
- ⑤ 불고기를 썰 때 배즙을 넣는다.

20. 다음은 산모 수첩 내용의 일부이다. 이 임신부에게 적합한 영양 관리로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은?

2009년 4월 18일

임신 주 수	체중 증가량	혈압	단백뇨	다음 검진일
34주	32주 대비 2kg 증가	150/100 (mmHg)	++	2주 후

▶ 진찰 소견
팔과 다리에 부종이 있고, 단백뇨가 검출됨.

— <보기> —

- ㄱ. 칼슘의 섭취를 줄인다.
- ㄴ. 나트륨의 섭취를 줄인다.
- ㄷ. 단백질의 섭취를 줄인다.

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

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