

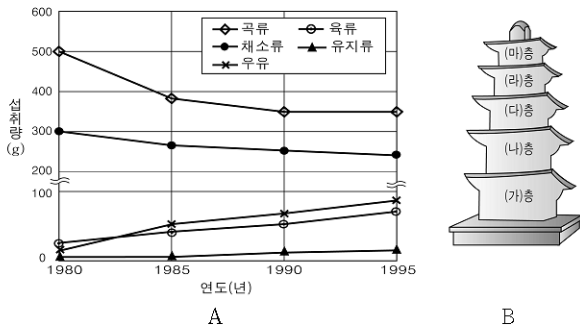


6. 다음 글의 빈칸에 들어갈 식품으로 옳은 것은?

\_\_\_\_\_은 콩 발효 식품 중 가장 짧은 기간에 완성되며, 고초균이 콩 단백질을 분해시켜 독특한 맛과 풍미를 형성한다.

- ① 고추장      ② 청국장      ③ 전통 된장
- ④ 양조 간장      ⑤ 재래식 간장

7. 그래프는 1980년부터 1995년까지의 식품군별 섭취량의 변화(A)를, 그림은 식품 구성탑(B)을 나타낸 것이다. 이에 관련된 설명으로 옳은 것은? [3점]



- ① 구성 영양소의 섭취량이 가장 많이 감소하였다.
- ② (가)층 식품의 섭취량이 가장 많이 증가하였다.
- ③ (나)층 식품은 (라)층 식품보다 섭취량이 지속적으로 증가하였다.
- ④ (다)층과 (라)층 식품의 섭취량은 지속적으로 증가하였다.
- ⑤ (마)층 식품은 다른 층의 식품에 비해 섭취량이 가장 많다.

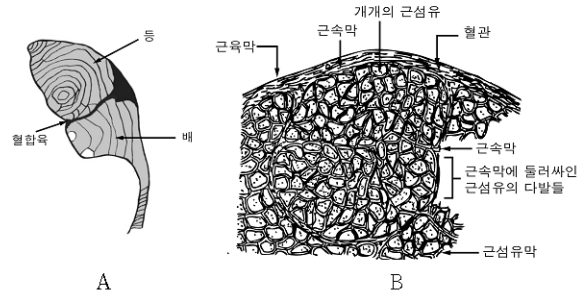
8. 튀김에 사용한 기름의 보관 방법으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은?

< 보 기 >

가.  입구가 넓은 용기에 담는다.	나.  체에 걸러서 보관한다.
다.  빛이 통하지 않도록 갈색 병에 담는다.	라.  따뜻한 곳에 둔다.

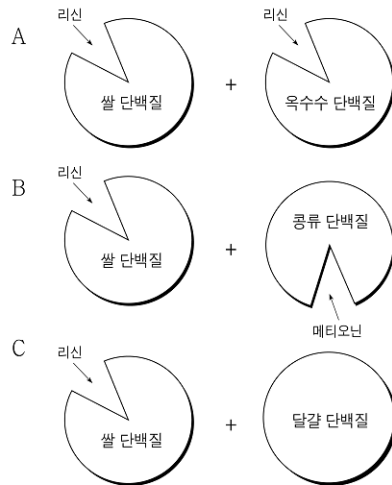
- ① 가, 나    ② 가, 다    ③ 가, 라    ④ 나, 다    ⑤ 다, 라

9. 그림은 동물성 식품의 근육 조직을 나타낸 것이다. A와 B에 대한 설명으로 옳은 것은?



- ① 결체 조직은 B보다 A 식품에 많다.
- ② 불포화 지방산은 B보다 A 식품에 많다.
- ③ B 식품으로는 수산 연제품을 만든다.
- ④ B 식품은 산란 직전에 맛이 가장 좋다.
- ⑤ 자가 소화는 A보다 B 식품에서 빨리 일어난다.

10. A~C는 단백질의 상호 보충의 예를 나타낸 것이다. 이에 관련된 단백질 상호 보충 효과로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]



< 보 기 >

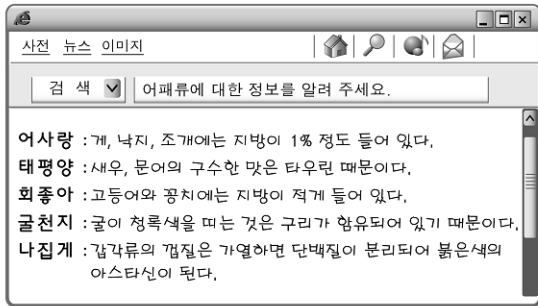
가. A는 완전 단백질이 될 수 없다.  
 나. B는 완전 단백질이 될 수 없다.  
 다. C는 완전 단백질이 될 수 없다.  
 라. 콩류와 달걀을 함께 섭취하면 인체에 효율적으로 이용된다.

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

# 직업탐구영역

식품과영양

11 인터넷 검색창의 답변으로 옳지 않은 것은?



- ① 어사랑 ② 태평양 ③ 회종아 ④ 굴천지 ⑤ 나집게

12 다음과 같은 특정 질병을 가진 사람들에게 적절한 식사요법을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]

- 고혈압 환자인 노인
- 당뇨병에 걸린 어린이
- 확산오커에 걸린 청년

< 보 기 >

ㄱ. 노인께 자반고등어 대신 꽁치를 구워 드린다.  
 ㄴ. 어린이에게 아스파탐 대신 설탕을 준다.  
 ㄷ. 청년에게 단백질의 섭취를 늘려 준다.

- ① ㄱ ② ㄴ ③ ㄷ ④ ㄱ, ㄷ ⑤ ㄴ, ㄷ

13 그림은 비만을 유발하는 사회적 이유이다. 이에 대처하는 체중 조절 방법으로 옳지 않은 것은?



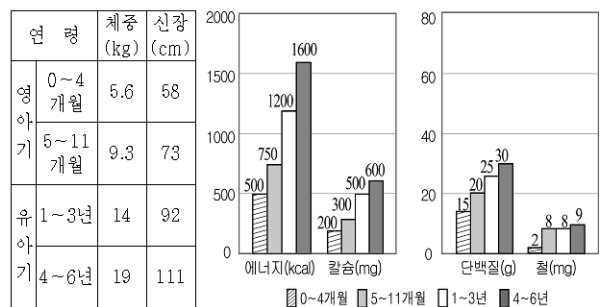
- ① 가공 식품을 자주 먹는다.  
 ② 외식의 횟수를 가급적 줄인다.  
 ③ 식품은 적정 식사량을 계속하여 섭취한다.  
 ④ 식사는 정해진 시간에 일정한 장소에서 한다.  
 ⑤ 외식을 할 때 튀김 요리 대신 찜 요리를 선택한다.

14 엽록소의 변화를 알아보기 위한 실험이다. 실험 조건에 따른 결과를 바르게 설명한 것은? [3점]

1. 실험 목적 : 조리 조건에 따른 엽록소의 변화 이해  
 2. 방법  
 ① 시금치를 씻어 7cm 길이로 잘라 놓는다.  
 ② 시금치를 50g씩 무게를 재어 4묶음으로 준비한다.  
 ③ 240ml의 물을 냄비에 넣고 가열하여 끓인다.  
 ④ 물이 끓으면 시금치를 넣고 정확하게 3분간 데친다.  
 ⑤ 데칠 때의 조건은 다음 조건과 같다.  
 ⑥ 데친 시금치를 건져 식힌 후 색을 평가한다.  
 3. 조건  
 A: 뚜껑을 열고 데친다.  
 B: 뚜껑을 덮고 데친다.  
 C: 11s의 소다를 넣고 데친다.  
 D: 11s의 식초를 넣고 데친다.  
 (단, C와 D는 뚜껑을 열고 데침.)

- ① A의 경우 시금치의 색이 가장 선명하다.  
 ② C는 B의 경우보다 시금치의 색이 더욱 선명하다.  
 ③ C의 경우에 엽록소는 페오피틴으로 변한다.  
 ④ C의 경우와 같은 색의 변화는 발효된 김치에서도 나타난다.  
 ⑤ D는 C의 경우보다 시금치의 색이 더욱 선명하다.

15 표는 영·유아기의 표준 체중과 신장을, 그래프는 영·유아기의 영양 권장량을 나타낸 것이다. 이와 관련된 설명으로 옳지 않은 것은? [3점]



- ① 0~4개월에 체중 1kg당 에너지 권장량이 가장 많다.  
 ② 4개월 이후에는 태어날 때 간에 축적되었던 철이 고갈될 수 있으므로 이유식으로 철을 보충한다.  
 ③ 영아기는 신장과 체중이 급등하므로 체중 1kg당 칼슘 권장량이 많다.  
 ④ 유아기는 영아기에 비해 체중 1kg당 단백질 권장량이 많다.  
 ⑤ 유아기는 영아기에 비해 성장보다 활동에 필요한 에너지의 비율이 높다.

16 그림의 대화에서 밑줄 친 부분의 내용으로 옳은 것은?



- ① 단백질 분해 효소
- ② 칼슘과 철분의 함량
- ③ 포화 지방산의 함량
- ④ 철분의 흡수를 도와주는 성분
- ⑤ 탄수화물 대사의 조효소 성분

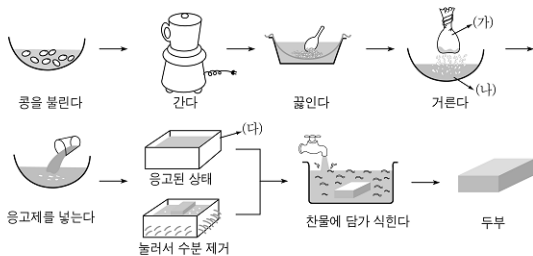
17 전분을 구성하는 포도당의 결합 형태 (가)와 (나)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

(가) 포도당이 사슬 모양으로 길게 결합된 형태  
(나) 포도당이 긴 사슬 구조로 결합된 형태에 가지를 친 형태

- < 보 기 >
- ㄱ. (가)는 멧쌀보다 찰쌀에 더 많다.
  - ㄴ. (가)의 함량이 많을수록 소화는 느리다.
  - ㄷ. (나)의 함량이 많을수록 끈기가 있다.
  - ㄹ. (나)의 함량이 많을수록 노화가 느리다.

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

18 그림은 두부의 제조 과정을 나타낸 것이다. (가)~(다)에 해당하는 것을 바르게 짝지은 것은?



- |       |     |     |
|-------|-----|-----|
| (가)   | (나) | (다) |
| ① 두유  | 비지  | 연두부 |
| ② 비지  | 두유  | 연두부 |
| ③ 비지  | 연두부 | 두유  |
| ④ 연두부 | 두유  | 비지  |
| ⑤ 연두부 | 비지  | 두유  |

19 다음 글에서 밑줄 친 (가)의 저장·가공과 관련된 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은?

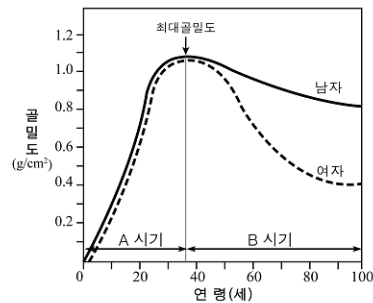
**우리 고장의 맛집을 소개합니다.**

이 집에서는 토종 돼지 삼겹살을 (가)소금에 잠시 절여 참나무 연기에 그을려 건조시켜 가공한 것을 포장 판매하기도 하고 연기에 그을려 구운 것을 즉시 판매하기도 합니다.  
제가 먹어본 돼지고기 중 최고입니다.

- < 보 기 >
- ㄱ. 저장성을 높이기 위한 배건법이다.
  - ㄴ. 식품에 있는 세균과 포자가 사멸된다.
  - ㄷ. 연기 성분에 의해 독특한 풍미가 생긴다.
  - ㄹ. 베이컨을 만드는 저장·가공 원리를 적용한 것이다.

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

20 그림은 연령에 따른 골밀도의 변화를 나타낸 것이다. 이에 관련된 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- < 보 기 >
- ㄱ. A 시기는 B 시기보다 칼슘의 흡수율이 높다.
  - ㄴ. A 시기는 B 시기보다 골다공증 위험성이 높다.
  - ㄷ. 여자 노인보다 남자 노인에게 골다공증이 많이 나타난다.
  - ㄹ. A 시기의 충분한 칼슘 섭취는 B 시기의 건강한 뼈를 유지할 수 있게 한다.

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

※ 확인 사항  
○ 문제지와 답안지의 해당란을 정확히 기입(표기)했는지 확인하십시오.