

직업탐구 영역(식품과 영양)

- 자신이 선택한 과목의 문제지인지 확인하십시오.
- 문제지에 성명과 수험번호를 정확히 써 넣으십시오.
- 답안지에 성명과 수험번호를 써 넣고, 또 수험번호와 답을 정확히 표시하십시오.
- 과목을 선택한 순서대로 풀고, 답은 답안지의 제 1 선택란에서부터 차례대로 표시하십시오.
- 문항에 따라 배점이 다르니, 각 물음의 끝에 표시된 배점을 참고하십시오. 3 점 문항에만 점수가 표시되어 있습니다. 점수 표시가 없는 문항은 모두 2 점입니다.

0. 다음은 어느 여고생의 하루 식단이다. 이 식단을 평가할 때 보충해야 할 식품군을 식품 구성답 A~E 에서 바르게 고른 것은?

끼니	음
아침	쌀밥, 북어국, 콩나물무침, 배
점심	콩밥, 쇠고기미시금치나물, 배
간식	인절미, 식혜
저녁	보리밥, 아욱국, 야채쌈, 깍두기

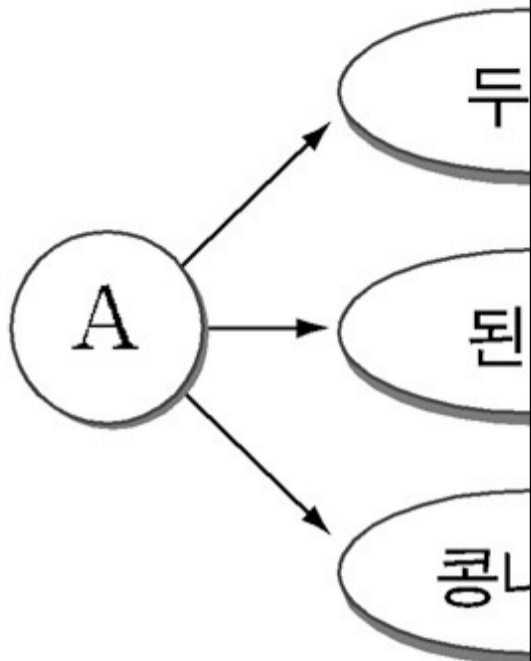
- ① A-----② B-----③ C
 ④ D-----⑤ E

1. 다음은 단백질에 관한 글이다. 밑줄 친 ㉠~㉣에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

단백질은 ㉠아미노산들로 구성하는 아미노산은 ㉡으로 나뉘는데, 필수 아미노산은 ㉢완전 단백질과 불완전 단백질로 나뉘는데, 필수 아미노산은 ㉣단백질 상호 보충 효과가 있다.

- ① ㉠은 펩티드 결합이다.
- ② ㉡은 체내에서 합성되지 않는다.
- ③ ㉢에는 리신, 트립토판 등이 있다.
- ④ ㉣을 함유한 식품은 달걀, 우유 등이 있다.
- ⑤ ㉣의 예로 국수에 고기 고명을 올려 먹는 방법이 있다.

2. 그림은 A와 B의 콩류를 이용하여 만든 식품이다.



콩류의 주요 성분
찾아 바르게 짝지은

콩류	성분	단
ㄱ		
ㄴ		
ㄷ		

- A-----B
- ① ㄱ-----ㄴ
 - ② ㄱ-----ㄷ
 - ③ ㄴ-----ㄱ
 - ④ ㄷ-----ㄱ
 - ⑤ ㄷ-----ㄴ

3. 다음은 어느 고등학생의 비체중과 식습관이다.

비체중 : 130
 식습관 : 아침을 먹지 않는다.
 튀김, 볶음 요리를 좋아한다.
 햄버거, 피자 등의 패스트푸드를 자주 먹는다.
 탄산음료를 자주 마신다.
 *정상 비체중은 90~110으로 본다.

이 학생에게 나타날 수 있는 영양 문제와 관리 방법에 대해
 옳게 설명한 사람을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

-----<보기>-----

민호 : 인의 섭취량이 많으니 탄산음료의 섭취를 줄여야 합니다.
 수정 : 아침 결식으로 에너지 섭취가 부족하니 고칼로리 식품의
 섭취를 늘려야 합니다.
 영수 : 비체중이 높으니 튀김, 볶음 요리보다는 구이나 찜 요리를
 선택해야 합니다.
 하늘 : 패스트푸드의 잦은 섭취로 포화지방산의 섭취가 늘어나니
 저섬유질 식사를 해야 합니다.

- ① 민호, 수정-----② 민호, 영수-----③ 수정, 영수
- ④ 수정, 하늘-----⑤ 영수, 하늘

4. 다음은 식품 포장지의 표시에 대해 학생들이 발표한 내용이다. 밑줄 친 ㉠~㉥과 관련된 식품의 조건으로 가장 적절한 것은?

선생님 : 식품 포장
무엇이 있
승 희 : ㉠유통 기
철 수 : ㉡보관 방
인 숙 : ㉢가격이
명 수 : ㉣고혈압
영 진 : ㉤HACCP

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

5. 표는 일반 우유와 (가)우유의 영양 성분을 비교한 것이다. (가)우유에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

[3 점]

	일반 우유	(가)
열량 (kcal)	▨	■
지방 (g)	▨	■
비타민 A (μgRE)	▨	■
비타민 D ₃ (μg)	▨	▨
칼슘 (mg)	▨	■

㉠. 일반 우유보다 체중
㉡. 지방의 흡수를 돕는
㉢. 칼슘의 흡수를 돕는
㉣. 일반 우유보다 눈이

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

6. 표는 건조 방법에 따른 식품과 장점을 나타낸 것이다. (가)와 (나)에 들어갈 내용을 바르게 짝지은 것은?

건조 방법	
(가)	옥
동결 건조법	

- (가)------(나)
- ① 배건법-----분말과즙
 - ② 배건법-----라면건더기스프
 - ③ 분무 건조법-----분말과즙
 - ④ 열풍 건조법-----분말과즙
 - ⑤ 열풍 건조법-----라면건더기스프
7. 표는 20~29세 여성과 65~74세 여성의 1일 권장섭취량을 비교한 것이다.

	영양소	단
구분		(g/체
	20~29세 여성	0
	65~74세 여성	0

* 권장섭취량은 기존의 영양권장량과

65~74세 여성의 권장
다른 이유로 옳은 것을 <보


ㄱ. 칼슘의 흡수율이 낮
ㄴ. 에스트로겐 분비가
ㄷ. 근육이 줄어들고 질

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

8. 다음 조리 중에 일어날 수 있는 변화와 재료 선택으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3 점]

[만드는 법]

- ㉠ 쇠고기는 약 0.3cm 두께로 썰어서 칼등으로 두드린다.
- ㉡ 고기에 먼저 설탕을 넣고 주물러 약 20분간 재워 둔다.
- ㉢ 배즙, 간장, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 참기름, 후추가루를 섞어 양념장을 만든다.
- ㉣ 양념장에 고기를 30분 정도 재워 둔다.
- ㉤ 재워둔 고기를 달구어진 석쇠에 굽는다.

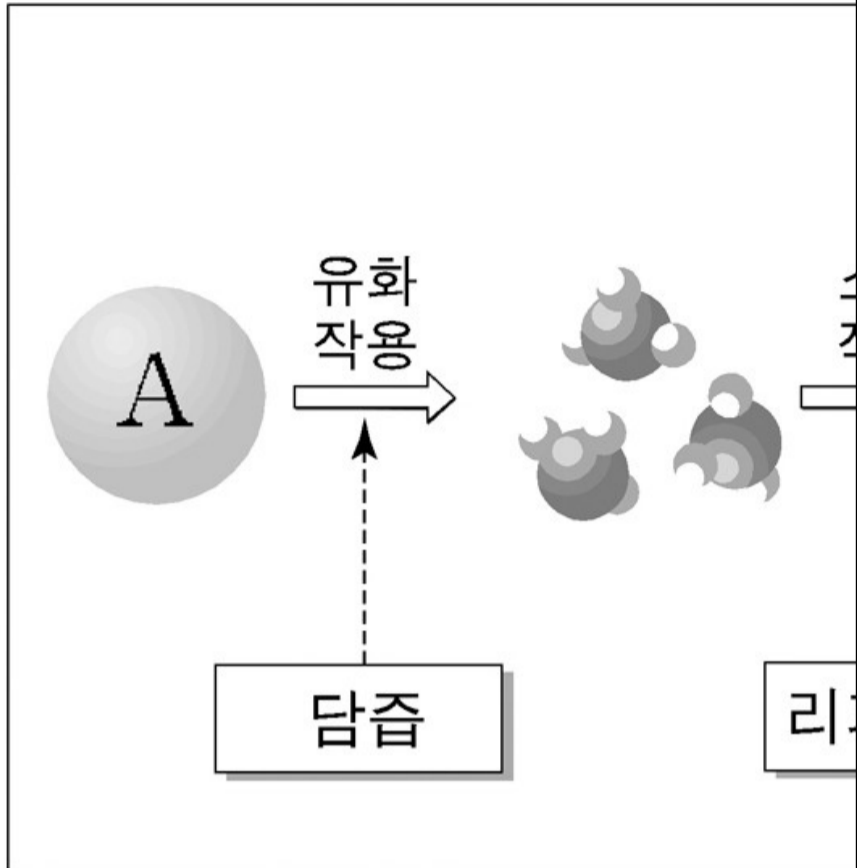


— < 보 기 > —

ㄱ. 양지나 사태를 선택한다.
 ㄴ. 고기 단백질이 열에 의해 변성된다.
 ㄷ. 미오글로빈이 옥시미오글로빈으로 변화된다.
 ㄹ. 배즙은 고기를 연하게 하고 누린내를 제거한다.

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

9. 그림은 어떤 영양소의 소화 과정의 일부를 나타낸 것이다. 영양소 A의 기능으로 옳은 것은?



- ① 혈당을 조절한다.
- ② 항산화 작용을 한다.
- ③ 효소와 호르몬을 합성한다.
- ④ 에너지 대사의 조효소 역할을 한다.
- ⑤ 신체 보호와 절연체의 역할을 한다.

10. 다음은 조리 중에 나는 대화이다. 밑줄 친 ㉠~㉤에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3 점]

어머니 : 감자를 ㉠까쳐 먹
영희 : 제가 찢게요.
어머니 : ㉡나싹이 난 부분
영희 : 예. 지난번에
변하던 걸요.
어머니 : 바로 찢면 괜찮
- 20분 후 -
영희 : 와! ㉢라감자가
어머니 : 그래, 아주 먹음

ㄱ. ㉠은 녹말의 호화를
ㄴ. ㉡는 세균성 식중독
ㄷ. ㉢는 비효소적 갈변
ㄹ. ㉣는 플라보노이드

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

11. 다음은 어떤 식품을 만드는 방법이다. 이 식품의 제조과정에 적용된 원리를 이용하여 만든 식품으로 옳은 것은? [3 점]

콩을 삶아 벗겨
진과 함께 독특한

- ① 잼, 젤리-----② 치즈, 크림
- ③ 김치, 소시지-----④ 버터, 마요네즈
- ⑤ 젓갈, 요구르트

12. 그림은 영아를 키우는 엄마들의 대화이다. 질문에 대한 대답으로 옳은 것을 고른 것은?



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

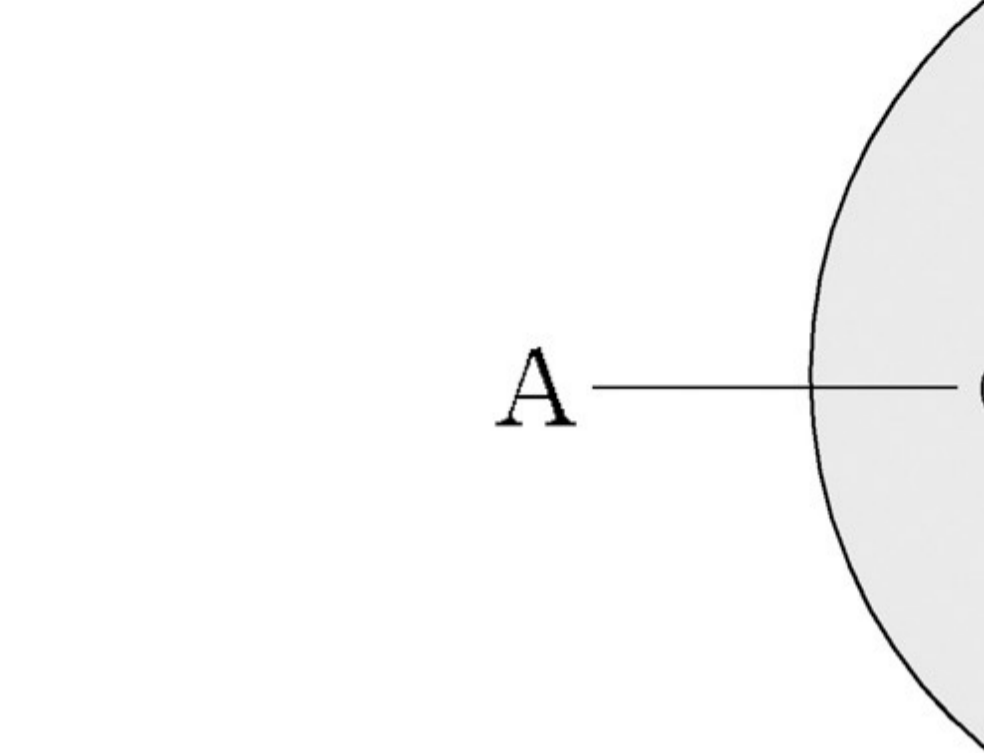
13. 그림과 같이 구성된 당류에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3 점]

갈락토

ㄱ. 올리고당의 한
 ㄴ. 콩과 팥 등에
 ㄷ. 체내에서 탄수
 ㄹ. 대장에서 박테

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

14. 그래프는 체내에서 사용되는 에너지 소비량의 구성 비율을 나타낸 것이다. A와 B가 증가하는 경우를 <보기>에서 골라 바르게 짝지은 것은?



ㄱ. 체온이 상승할 때
 ㄷ. 근육량이 감소할 때

- A-----B
- ① ㄱ ----- ㄴ
 - ② ㄱ ----- ㄹ
 - ③ ㄴ ----- ㄹ
 - ④ ㄷ ----- ㄱ
 - ⑤ ㄷ ----- ㄴ

15. 다음에서 설명하는 무기질과 그 무기질의 결핍으로 인해 나타나는 증상을 바르게 짝지은 것은?

○ 우리 몸의 기초 구성 성분이다.
○ 주요 급원 식품의

- 무기질-----결핍증
- ① 아연-----갑상선종
 - ② 아연-----근육경련
 - ③ 요오드-----갑상선종
 - ④ 요오드-----근육경련
 - ⑤ 마그네슘-----근육경련

16. 그림은 시금치를 데치면서 나는 대화이다. 그림에서 나타난 시금치 색의 변화와 같은 원인으로 식품의 색소 변화가 일어나는 경우에 해당하는 것은? [3 점]



- ① 설탕을 가열했더니 갈색으로 변했다.
- ② 양배추를 삶았더니 노란색으로 변했다.
- ③ 당근을 기름에 볶았더니 기름이 노랗게 변했다.
- ④ 홍차에 레몬을 넣었더니 더욱 붉은색으로 변했다.
- ⑤ 밀가루에 소다를 넣어 찌더니 빵의 색이 황색으로 변했다.

17. 다음은 식중독의 발생 사례이다. (가)와 (나)의 원인을 <보기>에서 골라 바르게 짝지은 것은?

(가) 여름에 생선회를 먹고
(나) 복어 매운탕을 먹고

ㄱ. 무스카린
ㄴ. 테트로도톡신

- <가>-----<나>
- ① ㄱ-----ㄴ
 - ② ㄴ-----ㄱ
 - ③ ㄴ-----ㄹ
 - ④ ㄹ-----ㄱ
 - ⑤ ㄹ-----ㄴ

18. 그림은 영양소를 찾아내는 과정을 나타낸 것이다. (가)에 해당하는 것을 <보기>에서 고른 것은? [3 점]

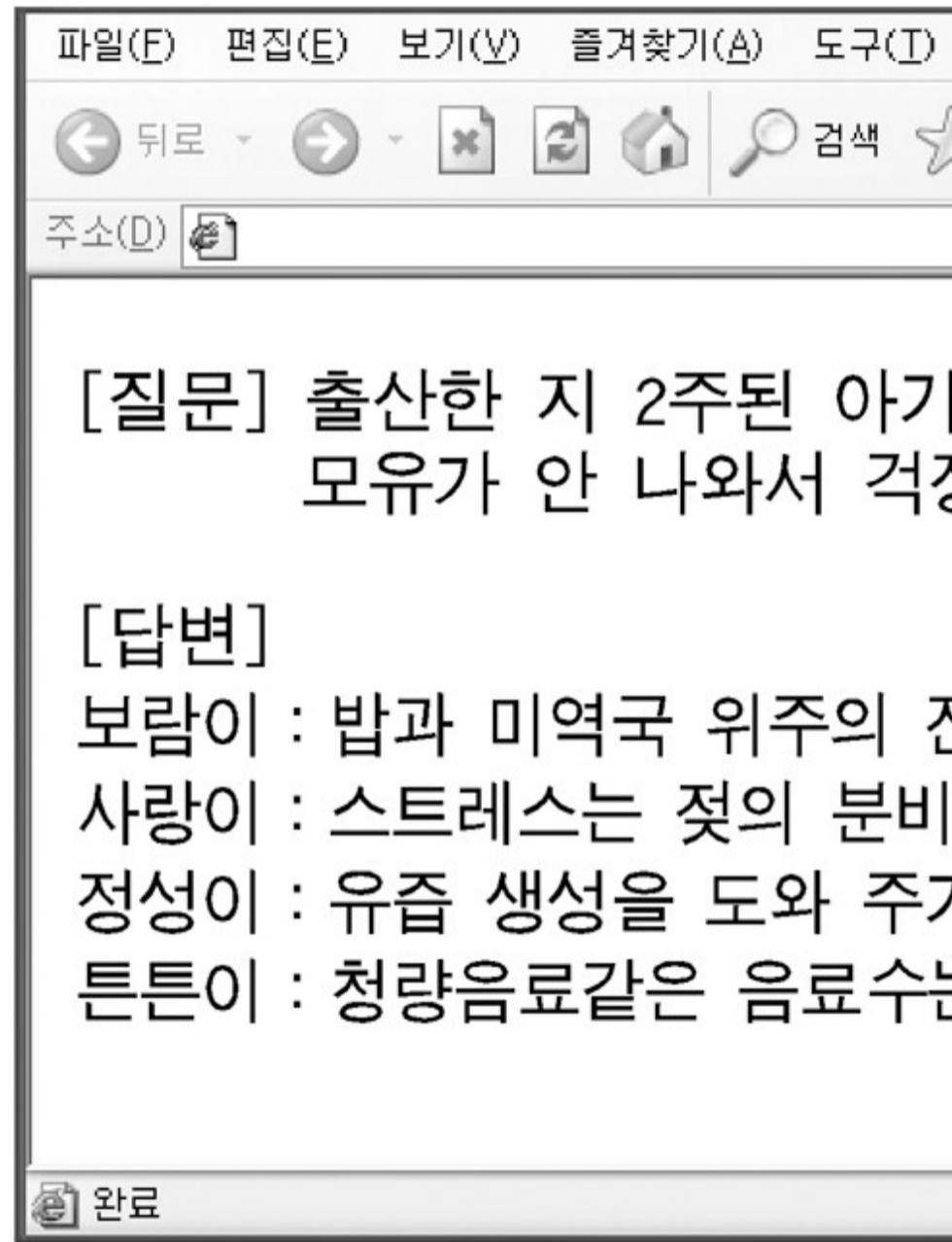
열량

예

ㄱ. 엽산
 ㄴ. 비타민 A

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

19. 다음은 수유 방법에 관한 인터넷 게시판의 질문과 답변 내용이다. 질문에 대해 바르게 답한 회원을 고른 것은?



- ① 보람이, 사랑이
- ② 보람이, 정성이
- ③ 사랑이, 정성이
- ④ 사랑이, 튼튼이
- ⑤ 정성이, 튼튼이

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