

제 4 교시

직업탐구 영역(식품과 영양)

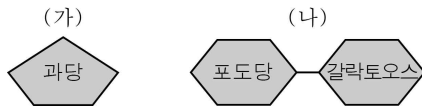
성명

수험번호

3

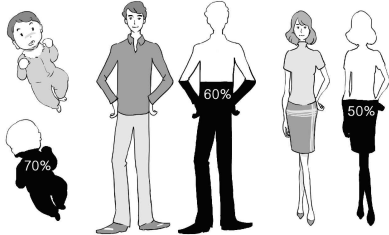
1

1. 그림은 당류의 구성을 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것은?



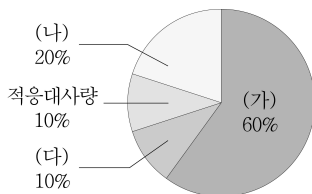
- ① (가)는 혈액에 0.1% 정도 들어 있다.
- ② (가)는 산소와 질소로 이루어져 있다.
- ③ (나)는 아밀라아제에 의해 분해된다.
- ④ (나)는 곡식의 싹에 들어 있는 당류이다.
- ⑤ (가)는 (나)보다 단맛이 강하다.

2. 그림은 어느 영양소의 체내 함량을 나타낸 것이다. 이 영양소의 기능에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?



- ① 체온 조절을 한다.
- ② 단백질의 절약 작용을 한다.
- ③ 관절의 움직임을 원활히 한다.
- ④ 신경의 자극 전달을 원활히 한다.
- ⑤ 타액, 소화액, 조직액 등을 만든다.

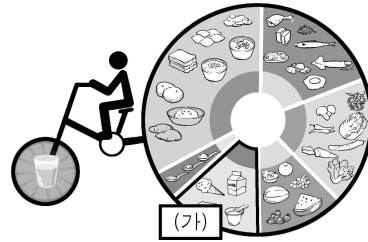
3. 그래프는 건강한 성인의 일반적인 에너지 소비량을 나타낸 것이다. (가)~(나)에 대한 옳은 설명을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- < 보 기 >
- ㄱ. (가)는 남자보다 여자가 많다.
 - ㄴ. (나)는 연령이 많을수록 증가한다.
 - ㄷ. (다)는 단백질 섭취가 많아지면 증가한다.
 - ㄹ. (가)와 (나)는 근육량이 많을수록 증가한다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

4. 그림은 식품 구성 자전거이다. (가)식품군이 급원인 영양소의 체내 기능으로 옳은 설명을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- < 보 기 >
- ㄱ. 리놀레산을 공급한다.
 - ㄴ. 지방의 효율적 산화를 돕는다.
 - ㄷ. 근육의 수축과 이완 작용을 돕는다.
 - ㄹ. 출혈이 있을 때 혈액의 응고를 돕는다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

5. 다음은 모유 수유 상담 사이트에 게시된 글이다. (가)에 들어갈 옳은 내용을 <보기>에서 고른 것은?

파일(F) 편집(E) 보기(V) 출력(C) 도구(T) 도움말(H)

지식통합 문고답답하기 지식사전 전문지식

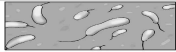
질문
직장 때문에 모유 수유가 어려워요. 조제분유를 먹더라도 초유는 꼭 먹이라고 하던데, 왜 그런거죠?

답변
초유는 성숙유에 비해 (가), 꼭 먹이는 것이 좋습니다.

- < 보 기 >
- ㄱ. 비타민 A를 많이 함유하므로
 - ㄴ. 태변이 잘 나오도록 도와므로
 - ㄷ. 면역 글로불린 성분이 적으므로
 - ㄹ. 탄수화물과 지방을 많이 함유하므로

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

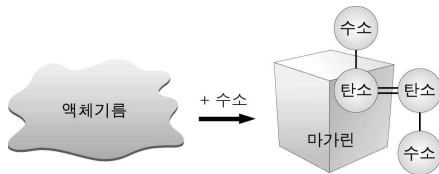
6. 표는 식중독 예방 교육 자료의 일부분이다. (가)에 해당하는 옳은 내용을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? [3점]

△△식중독! 알면 예방할 수 있다!	
미생물 모양	
잠복기	6 ~ 48시간
주요 증상	심한 복통, 설사, 발열, 구토 등
원인 식품	오염된 어패류
특징	(가)

- < 보 기 >
- ㄱ. 독소를 생성하여 식중독을 일으킨다.
 ㄴ. 수돗물로 여러 번 씻은 후 가열하여 예방한다.
 ㄷ. 원인균은 호염성 세균으로 바닷물에 존재한다.

① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄴ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

7. 다음과 같은 과정을 거쳐 생성되는 지방에 대한 옳은 설명을 <보기>에서 고른 것은?



- < 보 기 >
- ㄱ. 불포화 지방산 함량이 증가한다.
 ㄴ. 심혈관계 질병의 위험을 줄인다.
 ㄷ. 경화유를 만드는 과정 중 생성된다.
 ㄹ. 영양 표시 제도에서 표시 대상 영양소이다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

8. 다음은 장조림을 만드는 조리 과정의 일부이다. 밑줄 친 ㉠ ~ ㉣에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? [3점]

장조림 만들기

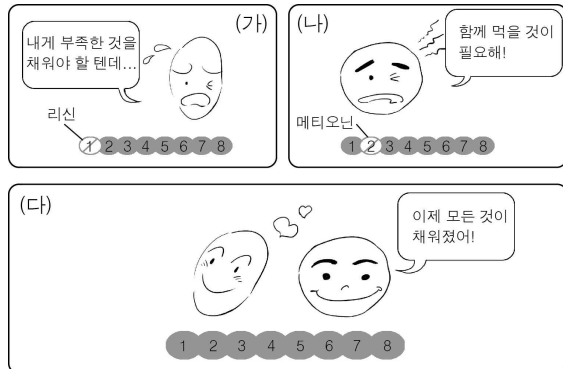
< 만드는 법 >

1. 냄비에 ㉠쇠고기와 물을 넣고 센 불에 올린다. 국물이 끓기 시작하면 중간 불로 20분간 끓인다. 이때 거품을 걷어내며 끓인다.

2. 여기에 ㉡진간장, 설탕, ㉢대파, ㉣마늘, ㉤뽕꼬추를 넣고 약한 불에서 두껍게 약간 열고 40분간 끓인다.

- ① ㉠은 홍두깨살 부위가 가장 적당하다.
 ② ㉡은 연육 작용을 한다.
 ③ ㉢의 매운맛은 가열하면 단맛으로 변한다.
 ④ ㉣은 고기의 누린내를 없앤다.
 ⑤ ㉤의 매운맛 성분은 캡사이신이다.

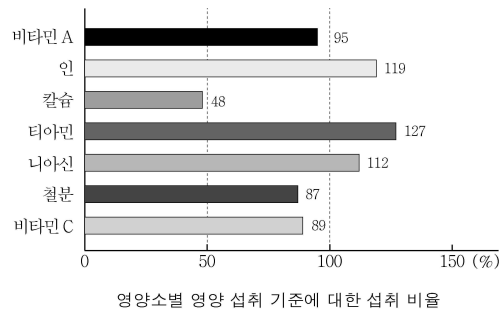
9. 그림은 단백질의 상호 보충 효과를 나타낸 것이다. (가)~(다)에 대한 옳은 설명만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은?



- < 보 기 >
- ㄱ. (가)는 불완전 단백질 식품이다.
 ㄴ. (나)는 니아신을 합성하는 아미노산이 부족하다.
 ㄷ. (다)와 같은 효과를 얻기 위해 쌀밥과 옥수수를 함께 먹는다.

① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄴ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

10. 그래프는 우리나라 청소년의 영양소 섭취 실태의 일부이다. 이에 대한 옳은 설명을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- < 보 기 >
- ㄱ. 골다공증에 관여하는 영양소의 섭취 비율이 높다.
 ㄴ. 탄산음료에 많이 함유된 영양소의 섭취 비율이 높다.
 ㄷ. 콜라겐 합성에 관여하는 영양소의 섭취를 늘려야 한다.
 ㄹ. 탄수화물 대사에 관여하는 영양소의 섭취량이 부족하다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

[식품과 영양] 직업탐구 영역

3

11. 우리나라의 전통 식생활에 대한 퀴즈이다. 정답을 모두 맞힌 학생을 <결과표>에서 고른 것은?

Quiz 우리나라의 전통 식생활		
문항	퀴즈	○.×
문항1	내가 먹는 음식은 약이나 마찬가지라는 생각을 가지고 먹었다.	
문항2	하루 식사 중에 저녁을 가장 풍성하게 먹었고, 제일 중요한 끼니로 여겼다.	
문항3	때에 따라 절기 음식을 만들어 먹었다.	
문항4	음식을 먹을 때 조화, 중용, 절제의 개념을 실천에 옮겼다.	

< 결과 표 >

	민영	창민	예나	준홍	지수
문항 1	○	○	○	×	○
문항 2	○	×	×	○	×
문항 3	×	○	○	×	×
문항 4	○	×	○	○	×

① 민영 ② 창민 ③ 예나 ④ 준홍 ⑤ 지수

12. 다음은 두부 제조에 관한 수업 장면이다. (가)에 들어갈 옳은 내용만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은?

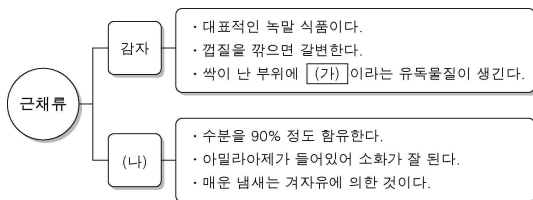


< 보 기 >

- ㄱ. 조기에 소금을 뿌리면 살이 단단해져요.
- ㄴ. 생선회에 레몬즙을 뿌리면 모양이 잘 유지돼요.
- ㄷ. 우유에 젖산균을 첨가하면 발효유가 만들어져요.

① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄴ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

13. 그림은 어떤 채소의 특성을 정리한 것이다. (가), (나)에 들어갈 적절한 것을 바르게 연결한 것은?



(가) (나)

① 솔라닌 무

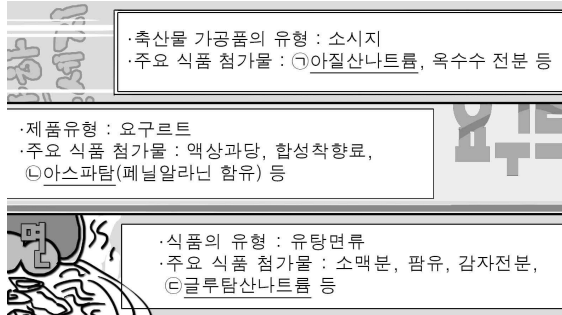
② 솔라닌 당근

③ 무스카린 무

④ 무스카린 피망

⑤ 아미그달린 당근

14. 그림은 가공식품의 주요 식품 첨가물을 나타낸 것이다. ㉠~㉡에 대한 옳은 설명만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? [3점]

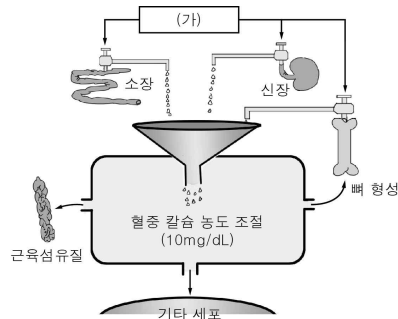


< 보 기 >

- ㄱ. ㉠은 발색제로 발암성 물질을 형성할 수 있다.
- ㄴ. ㉡은 인공 감미료로 설탕보다 감미도가 낮다.
- ㄷ. ㉡은 구수한 맛을 내는 조미료이다.

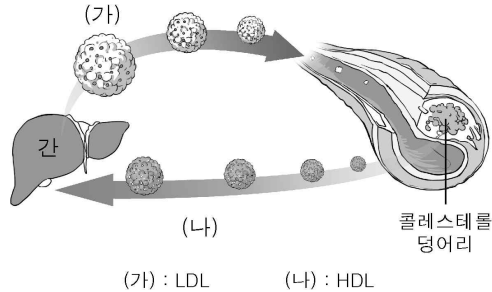
① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

15. 그림은 어떤 비타민의 체내 작용을 나타낸 것이다. 이 비타민 (가)의 설명으로 옳은 것은? [3점]



- ① 체내에서 항산화제로 작용한다.
- ② 에너지 대사의 보조 효소 역할을 한다.
- ③ 적혈구를 비롯한 세포의 생성을 돕는다.
- ④ 햇빛을 쬔면 콜레스테롤로부터 합성된다.
- ⑤ 수용성 비타민으로 과잉증의 염려는 없다.

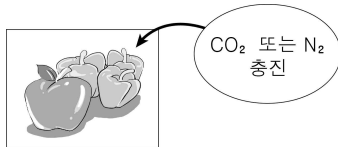
16. 그림은 지단백질의 종류에 따른 기능을 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 옳은 설명만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? [3점]



- < 보 기 >
- ㄱ. (가)는 좋은 콜레스테롤이라 불린다.
 ㄴ. (나)는 혈관의 콜레스테롤 수치를 낮춘다.
 ㄷ. (가)는 (나)보다 중성지방 함량이 많다.

① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄴ ④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

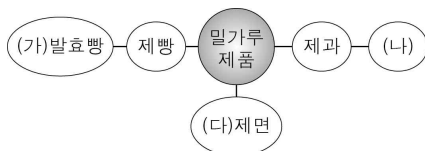
17. 그림은 식품의 저장 방법을 나타낸 것이다. 이에 대한 옳은 설명을 <보기>에서 고른 것은?



- < 보 기 >
- ㄱ. 독특한 풍미가 생긴다.
 ㄴ. 저온 저장을 겸하는 것이 일반적이다.
 ㄷ. 식품의 호흡 작용을 억제하여 신선도를 유지한다.
 ㄹ. 후숙 중 호흡 상승 현상을 나타내는 과일은 저장 효과가 없다.

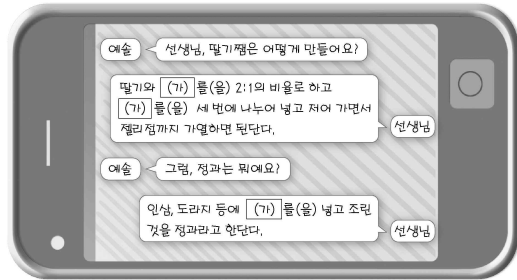
① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

18. 다음은 밀가루 제품을 주제로 한 마인드 맵의 일부이다. (가)~(나)에 대한 설명으로 옳은 것은?



- ① (가)는 박력분을 사용한다.
 ② (가)는 전분의 호정화를 이용한 것이다.
 ③ (나)는 팽창제로 효모를 사용한다.
 ④ (나)는 카스텔라, 케이크, 비스킷 등이다.
 ⑤ (다)의 반죽에 소금을 첨가하면 글루텐의 점탄성이 감소된다.

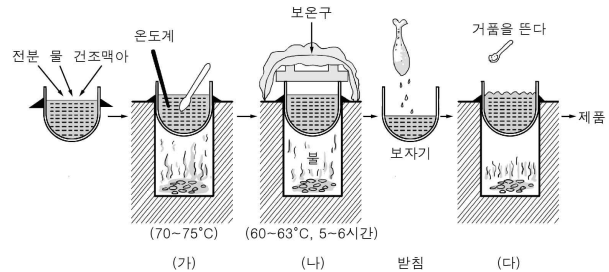
19. 다음 대화에서 공통으로 들어가는 식품 (가)의 옳은 기능만을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- < 보 기 >
- ㄱ. 방부 작용을 한다.
 ㄴ. 녹말의 노화를 촉진한다.
 ㄷ. 지방의 산화를 억제한다.
 ㄹ. 음식의 향과 색을 만드는 작용을 한다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄱ, ㄹ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

20. 그림은 물엿을 제조하는 과정이다. (가)~(다)에 대한 옳은 설명을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- < 보 기 >
- ㄱ. (가)의 과정에서 텍스트린이 생성된다.
 ㄴ. (나)의 과정에서 아밀라아제의 활성이 억제된다.
 ㄷ. (나)의 과정은 맥아당이 생성되는 당화과정이다.
 ㄹ. (가)~(다)의 색 변화는 효소적 갈변에 의한 것이다.

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 확인하십시오.