

2008학년도 (기술·가정과) 제(1) 학기 (기말)고사

코드 번호	06	학년 반	제 3 학년 반	결 재	계	부 장	교 감	교 장
고 사 일	2008. 07. 04. (금) 1교시	출제 교사	한 보 라 (인)					

* 다음 물음에 알맞은 답을 골라 답안지의 해당란에 바르게 표기 하시오. (객관식 30문항, 총점 100점)

1. 식품 구입 장소에 대한 설명으로 옳은 것은? (1.8점)

- ① 홈쇼핑-필요한 시점에 저렴하게 구입할 수 있다.
- ② 도매시장-필요한 양을 저렴하게 구입할 수 있다.
- ③ 소매시장-저렴하게 신선한 식품을 구입할 수 있다.
- ④ 할인매장-다양한 종류의 식품을 소량 구입할 수 있다.
- ⑤ 백화점-쾌적한 분위기에서 다양한 식품 구입이 가능하다.

2. 식품 구입 시 고려해야 할 사항 중 거리가 가장 먼 것은? (1.8점)

- ① 식품 구입 목록표 ② 식품 폐기율
- ③ 보관 기간 ④ 구입 방법
- ⑤ 구입 시기

3. 밀가루에 대한 설명으로 옳은 것은? (2.7점)

- ① 글루텐이 10~13% 함유된 것은 박력분이다.
- ② 국수나 만두피를 만들 때는 강력분을 사용한다.
- ③ 계량하기 쉽게 하기 위해 가루의 형태로 만든다.
- ④ 케이크는 글루텐이 10% 이하 함유된 밀가루를 이용한다.
- ⑤ 밀가루는 덩어리져 있지 않은 것으로 특유의 맛이 나는 것을 선택한다.

4. 다음 중 식품 선택 방법이 옳지 않은 것은? (2.7점)

- ① 콩은 알이 고르고 상처 없는 것을 선택한다.
- ② 감자는 싹이 나지 않고 녹색인 것을 선택한다.
- ③ 쌀은 씨눈이 붉은 것으로 반투명한 것을 고른다.
- ④ 쇠고기는 저온에서 저장하고 있는 것을 구입한다.
- ⑤ 닭고기는 껍질막이 투명하고 윤기 흐르는 것을 택한다.

5. 다음 쇠고기 부위별 조리법이 다른 하나는? (3점)

- ① 사태 ② 양지 ③ 꼬리
- ④ 채끝 ⑤ 홍두깨살

6. 쇠고기나 돼지고기에 비해 닭고기에 함유량이 많은 것으로 어린이 성장에 좋은 영양소는? (5점)

- ① 당질 ② 단백질 ③ 비타민 C
- ④ 포화지방산 ⑤ 불포화 지방산

7. 육류의 변화에 대한 설명 중 옳은 것은? (5점)

- ① PH 수치가 저하되면서 지방 분해 효소가 활성화 된다.
- ② 숙성과정을 거쳐 육질이 연해지며 수분이 줄어든다.
- ③ 가축이 도살되면 탄력성이 증가하며 부드러워진다.
- ④ 자가분해 과정을 거쳐 보수성이 증가한다.
- ⑤ 도살 후 가축의 PH 수치는 상승한다.

8. 어패류 선택 방법의 설명이 옳지 않은 것은? (3점)

- ① 어류의 배가 팽팽하고 탄력 있는 것
- ② 어류의 안구가 외부로 돌출된 것
- ③ 조개류의 입이 닫혀 있는 것
- ④ 굴은 표면이 미끈거리는 것
- ⑤ 굴은 살이 단단 한 것

9. 달걀의 신선도를 판정하는 방법에 대한 설명이다. 신선한 상태인 것은? (5점)

- ① 공기구멍이 큰 것
- ② 난황계수가 0.30~0.44인 것
- ③ 6% 소금물에 넣어 떠오르는 것
- ④ 겉껍질이 까실까실하고 가벼운 것
- ⑤ 햇빛에 비추어 난황이 기실쪽에 있는 것

10. 신선한 야채를 고른 사람끼리 묶은 것은? (2.7점)

철수 : “시금치는 짙은 녹색에 뿌리는 약간 붉은게 좋아”
 순이 : “당근은 선홍색이 진할수록 단맛이 나서 좋아”
 영수 : “오이는 가시가 없고 단단한 것을 골라야해”
 영희 : “수박은 꼭지가 움푹 들어간 것이 신선해”

- ① 철수, 순이, 영희 ② 순이, 영수, 영희
- ③ 철수, 영수 ④ 순이, 영희
- ⑤ 철수

11. 우유에 대한 설명으로 옳바른 것은? (3점)

- ① 우유는 실온에서 보관 되어 있는 것을 선택한다.
- ② 신선한 우유는 물에 떨어뜨리면 덩어리진다.
- ③ 햇빛에 노출시키면 리보플라빈이 파괴된다.
- ④ 우유의 제조일자를 확인하고 구입한다.
- ⑤ 포장용기가 살짝 부푼 것이 신선하다.

12. 플라스틱, 알루미늄 봉지에 식품을 밀봉하여 가열 살균해 상온에서 장기 보존 가능한 것으로 끓는 물에 그대로 넣고 가열하여 먹는 식품을 무엇이라 하는가? (4점)

- ① 인스턴트 식품 ② 레토르트 식품 ③ 훈연식품
- ④ 냉동식품 ⑤ 통조림

13. 식품 표시에 표기하지 않는 항목은? (2.7점)

- ① 제품명 ② 내용량 ③ 식품유형
- ④ 제조일자 ⑤ 제품가격

14. 인증마크에 대한 설명으로 옳은 것은? (4점)

- ① 전환기 유기농산물 : 3년 이상 농약을 쓰지 않고 화학비료는 권장시비량을 준수한 포장에서 재배
- ② 저농약 농산물 : 농약은 안전사용기준의 1/2이상, 화학비료는 권장 시비량을 준수해 재배
- ③ 무농약 농산물 : 농약을 사용하지 않고 화학비료는 권장 시비량의 1/2 수준으로 재배
- ④ 유기농산물 : 3년 이상 농약과 화학비료를 전혀 사용하지 않은 포장에서 재배
- ⑤ 한국전통식품 : 우리나라 특정지역에서 생산 가공한 품질이 우수한 식품

15. 식품첨가물의 사용 목적이 아닌 것은? (2.7점)

- ① 식품 변질 방지 ② 식품 품질 유지
- ③ 오감의 만족 ④ 제조 단순화
- ⑤ 영양 강화

16. 반상 상차림의 특징으로 옳은 것은? (4점)

- ① 주식과 부식이 구분되지 않는다.
- ② 적당한 크기로 썰어서 조리한다.
- ③ 상의 차림 형태는 시간 전개형이다.
- ④ 수저는 음식에 따라 달리 사용한다.
- ⑤ 한 가지 식품으로 조리법을 달리한다.

17. 반상의 기본음식에 해당하는 것은? (3점)

- ① 구이 ② 조림 ③ 편육 ④ 찌개 ⑤ 나물

18. 9첩 반상에서 2가지를 올려야 하는 것은? (3점)

- ① 숙채 ② 편육 ③ 구이 ④ 조림 ⑤ 전

19. 우리 상차림의 원칙에 맞지 않는 것은? (4점)

- ① 우리 상차림은 외상을 원칙으로 한다.
- ② 앉는 사람을 중심으로 국은 우측에 둔다.
- ③ 숟가락을 앞으로 하여 상의 우측에 둔다.
- ④ 동물성 식품은 상 중심에서 좌측에 둔다.
- ⑤ 김치는 뒷줄 중앙에 두되 국물김치는 우측에 둔다.

20. 반상기의 연결이 바르게 된 것은? (3점)

- ① 주발 - 여자 밥그릇 ② 바리 - 남자 밥그릇
- ③ 조치보 - 국수 ④ 보시기 - 찌개
- ⑤ 국수 - 함

21. 식단의 평가 내용으로 옳지 않은 것은? (3점)

- ① 계절 식품을 잘 활용했는가?
- ② 만드는 사람의 능력에 맞는가?
- ③ 먹는 사람의 만족감이 컸는가?
- ④ 음식의 모양과 색 배합이 적절한가?
- ⑤ 조리시간이 지나치게 길지 않았는가?

22. 서양 상차림에서의 코스 순서가 바른 것은? (5점)

- ㉠ 샐러드 ㉡ 앙트레 ㉢ 생선요리
- ㉣ 전채요리 ㉤ 육류요리 ㉥ 후식 및 음료
- ㉦ 빵과 스프

- ① ㉡-㉠-㉣-㉤-㉢-㉦-㉥ ② ㉡-㉠-㉣-㉢-㉤-㉦-㉥
- ③ ㉡-㉦-㉠-㉣-㉢-㉤-㉥ ④ ㉦-㉡-㉠-㉣-㉢-㉤-㉥
- ⑤ ㉦-㉡-㉠-㉢-㉤-㉣-㉥

23. 뷔페 상차림이 적당하지 않은 경우는? (4점)

- ① 일정 시간에 많은 손님이 올 때
- ② 손님 수가 부정확한 경우
- ③ 일하는 사람이 적을 때
- ④ 많은 요리를 대접할 때
- ⑤ 비좁은 장소인 경우

24. 중국 음식의 특징에 해당하는 것은? (3.3점)

- ㉠ 주식과 부식의 구분이 뚜렷하다.
- ㉡ 녹말을 이용해 식품 온도를 유지한다.
- ㉢ 다양한 조리법에 비해 기구가 간단하다.
- ㉣ 식품의 본래의 맛을 살려 담백하고 산뜻하다.

- ① ㉠ ② ㉠ ㉡ ③ ㉡ ㉢
- ④ ㉢ ㉣ ⑤ ㉡ ㉢ ㉣

25. 일본 상차림에서의 예절로 바른 것은? (3.3점)

- ① 그릇에 음식이 조금 남았을 때 더 달라고 한다.
- ② 새 요리가 나올 때 마다 새 접시를 쓴다.
- ③ 주인이 먼저 시식한 후 권하면 먹는다.
- ④ 주인이 안쪽 중앙에 앉도록 한다.
- ⑤ 그릇을 들고 먹지 않는다.

26. 서양의 식사 예절로 옳지 않은 것은? (3.3점)

- ① 포크는 왼손, 나이프와 스푼은 오른손으로 사용한다.
- ② 식사가 끝나면 포크와 나이프는 八 모양으로 둔다.
- ③ 냅킨은 반으로 접어 무릎 위에 얹어 사용한다.
- ④ 수프는 자기 앞쪽에서 바깥쪽으로 떠먹는다.
- ⑤ 식탁 위에 팔꿈치를 올리지 않도록 한다.

27. 각 나라별 식사문화에 대한 설명 중 옳은 것은? (3.3점)

- ① 프랑스 : 계속 맛있다고 하며 남기지 않는다.
- ② 아랍 : 컵에 입을 대지 않고 물을 마신다.
- ③ 이탈리아 : 식사 후 트림을 해도 된다.
- ④ 독일 : 뜨거워도 입으로 불지 않는다.
- ⑤ 인도 : 식사 시 왼손을 이용한다.

28. 음식을 그릇에 담을 때 방법으로 옳은 것은? (3점)

- ① 작은 그릇에 음식을 수북이 담아낸다.
- ② 음식은 그릇의 40~50% 정도만 담는다.
- ③ 뜨거운 음식은 미리 그릇을 데워 담는다.
- ④ 납작한 접시에는 여백이 남지 않게 담아낸다.
- ⑤ 단맛은 온도가 증가하면 약해지므로 주의한다.

29. 음식 쓰레기 감소 방안으로 옳지 않은 것은? (3점)

- ① 식단 작성을 생활화 한다.
- ② 단순 포장 제품을 이용한다.
- ③ 계량 기구를 이용해 조리한다.
- ④ 음식은 남기지 않고 다 먹도록 한다.
- ⑤ 재료 다듬을 때 폐기량을 최소화 한다.

30. 무에는 전혀 함유되어 있지 않으나 무청에 많은 영양소는? (2.7점)

- ① 비타민 A ② 비타민 C ③ 비타민 B2
- ④ 비타민 B1 ⑤ 칼슘

끝.