

실력 곱하기

01 건강과 환경을 고려하여 식품을 구매한 예로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

- 보기
- ㉠ 항생제를 사용한 육류를 구매
  - ㉡ 합성 농약을 사용한 농산물을 구매
  - ㉢ 화학 비료를 사용한 농산물을 구매
  - ㉣ 탄소 배출량이 적은 식품을 구매
  - ㉤ 푸드 마일리지가 적은 농산물을 구매

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

02 식품 구매 계획을 세울 때 고려해야 하는 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 구매 장소
- ② 구매 시기
- ③ 조리 시간
- ④ 식품의 저장성
- ⑤ 식품의 폐기율

03 <보기>의 식품을 일반적으로 식품의 저장성을 고려하여 구매하는 요령에 따라 옳게 구분한 것은?

- 보기
- |       |       |
|-------|-------|
| ㉠ 곡류  | ㉡ 육류  |
| ㉢ 어패류 | ㉣ 채소류 |
| ㉤ 과일류 | ㉥ 조미료 |

	일정 기간 사용할 분량을 한꺼번에 구매	필요한 양만 제때 구매
①	㉠, ㉡	㉢, ㉣, ㉤, ㉥
②	㉠, ㉢	㉡, ㉣, ㉤, ㉥
③	㉠, ㉡, ㉢	㉣, ㉤, ㉥
④	㉠, ㉡, ㉣, ㉤	㉢, ㉥
⑤	㉠, ㉢, ㉤, ㉥	㉡, ㉣

04 ㉠~㉥에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

쌀은 낱알이 고르고 ( ㉠ )한 것이 좋고, 고구마는 ( ㉡ ) 것이 좋으며, 콩류는 껍질에 광택이 ( ㉢ ) 것이 좋다.

- |       |     |    |
|-------|-----|----|
| ㉠     | ㉡   | ㉢  |
| ① 반투명 | 단단한 | 있는 |
| ② 반투명 | 무른  | 없는 |
| ③ 반투명 | 무른  | 있는 |
| ④ 불투명 | 단단한 | 없는 |
| ⑤ 불투명 | 단단한 | 있는 |

05 신선한 달걀의 특징으로 옳지 않은 것은?

- ① 껍데기가 거친 것
- ② 껍데기에 광택이 없는 것
- ③ 소금물에 담갔을 때 떠 있는 것
- ④ 흔들었을 때 소리가 나지 않는 것
- ⑤ 깨뜨렸을 때 노른자와 흰자가 퍼지지 않는 것

06 신선한 우유가 지니는 특징으로 옳은 것은?

- ① 유백색을 띤다.
- ② 시큼한 냄새가 난다.
- ③ 포장에 부풀어 있다.
- ④ 몽글몽글한 덩어리가 있다.
- ⑤ 물과 우유가 분리되어 있다.

07 식품과 그 식품을 선택하는 요령의 설명이 옳지 않은 것은?

- ① 시금치: 잎이 진한 초록색을 띠는 것
- ② 당근: 모양이 마디가 없이 매끈한 것
- ③ 오이: 색이 선명하고 표면이 매끈한 것
- ④ 포도: 알이 촉촉하고 단단히 붙어 있는 것
- ⑤ 수박: 줄무늬 색이 선명하고 줄기가 싱싱한 것

08 가공식품을 만드는 이유로 옳지 않은 것은?

- ① 오래 보관하기 위해
- ② 맛을 좋게 하기 위해
- ③ 편리한 보관을 위해
- ④ 모양을 좋게 하기 위해
- ⑤ 조리를 편하게 하기 위해

09 다음에서 설명하는 농산물에 부착할 수 있는 품질 인증 마크는?

농산물에 혼입될 수 있는 유해 미생물, 농약, 중금속 등의 각종 위해 요소를 사전에 제거하거나 감소시켜 안전성이 확보된 농산물



10 가공식품의 영양 정보에 표시되지 않는 영양소는?

- ① 당류
- ② 나트륨
- ③ 콜레스테롤
- ④ 트랜스지방
- ⑤ 아스코르브산

11 ㉠~㉥에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

곡류와 콩류는 습도가 ( ㉠ ), 햇빛이 ( ㉡ ), ( ㉢ ) 곳에 보관한다.

- |      |       |     |
|------|-------|-----|
| ㉠    | ㉡     | ㉢   |
| ① 낮고 | 당지 않고 | 서늘한 |
| ② 낮고 | 당지 않고 | 따뜻한 |
| ③ 낮고 | 잘 들고  | 따뜻한 |
| ④ 높고 | 당지 않고 | 서늘한 |
| ⑤ 높고 | 잘 들고  | 따뜻한 |

12 식품을 보관하는 방법에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 고구마는 냉장고에 넣어 보관한다.
- ② 바나나, 파인애플 등 열대과일은 냉장실에 보관한다.
- ③ 냉동 보관한 식품을 해동한 경우 다시 냉동해도 된다.
- ④ 양파나 마늘은 밀봉하여 햇빛이 잘드는 곳에 보관한다.
- ⑤ 육류를 장기간 보관할 경우 1회에 먹을 분량씩 소분하여 냉동한다.

13 식품을 냉장고에 보관하는 방법으로 옳은 것은?

- ① 냉기를 유지하기 위해서는 냉장 공간 가득 식품을 채운다.
- ② 문 쪽은 온도 변화가 크므로 오래 두고 먹을 것만 보관한다.
- ③ 금방 먹을 육류·어패류는 냉동실에 보관한다.
- ④ 어패류는 씻지 않고 그대로 봉지째 보관한다.
- ⑤ 채소·과일류는 흙이나 이물질 등을 제거한 후 씻어서 보관한다.

서술형

14 감자를 선택하는 요령과 보관하는 요령을 서술하십시오.

15 가공식품을 구매할 때 확인해야 할 것을 5가지 쓰십시오.