

직업탐구영역 **생활 서비스 산업의 이해** 정답 및 해설

01. ⑤ 02. ② 03. ① 04. ① 05. ① 06. ⑤ 07. ③ 08. ③ 09. ④ 10. ④
 11. ② 12. ② 13. ③ 14. ④ 15. ② 16. ③ 17. ④ 18. ① 19. ③ 20. ③

1. [출제 의도] 의생활 서비스 산업 분야의 직업 세계에 대한 이해를 바탕으로 관련된 직업에서 하는 업무 내용에 대한 문제 인식하기

[해설] 영화 속 주인공의 직업은 한복 제조원에 해당된다. 한복 제조원은 한국표준직업분류 대분류에는 '기능원 및 관련 기능 종사자', 중분류에는 섬유·의복 및 가죽 관련 기능직'이다. 한복 제조원은 고객의 주문에 따라 저고리, 치마, 두루마기, 마고자, 버선 등의 한복을 제조하며 옷감에 수를 놓거나 수선을 하기도 한다. <보기 ㄱ> 한복 옷감의 등급을 정하는 일은 섬유 등급원이 담당한다. <보기 ㄴ> 고궁에서 한복을 대여해 주는 일은 한복 대여점 직원이 하는 일이다.

[정답] ⑤

2. [출제 의도] 직업 분류 카드에 나타난 직업의 특징 이해하기

[해설] 직업 분류 카드에 나타난 직업은 의무기록사이다. 의무기록사는 의무에 관한 기록을 주된 업무로 한다. 의료기관에서 질병 및 수술 분류 등 각종 의무에 관한 기록 및 정보를 유지 관리하고 이를 확인한다. <보기 ㄴ> 환자의 체온, 맥박 및 호흡수를 측정하여 기록하는 것은 간호조무사의 업무이다. <보기 ㄷ> 병원의 고객 만족을 위해 상담과 직원 교육을 담당하는 것은 병원코디네이터의 업무이다.

[정답] ②

3. [출제 의도] 생활 서비스 산업 트렌드 분석하기

[해설] 미래 산업 발전과 직업 세계의 8대 메가트렌드는 세계화, 고령인구 증가 및 다문화 사회, 직업의 녹색화, 유비쿼터스, 산업과 기술의 융합, 첨단 기술 발전, 삶의 질 향상, 일과 삶의 균형이다. 학생 A는 의복 재활용, 학생 B는 신·재생에너지 사용에 관한 예를 들고 있으므로 모두 친환경과 관련된 내용이다.

[정답] ①

4. [출제 의도] 대화를 보고 조리사와 제빵사 직업에 대해 최적의 대안 실행 및 적용하기

[해설] 제시문에서 직원 A는 한식조리기능사 자격증을 소지하고 있는 조리사이고, 직원 B는 제빵사이다. 조리 관련 자격증은 조리기능사, 조리 산업기사, 조리기능장이 있고 조리기능사에서 산업기사 자격증을 취득하려면 1년, 조리기능사에서 기능장 자격증을 취득하려면 7년의 경력이 필요하다. 산업기사 자격증을 취득하고 5년의 경력이 되면 기능장 시험 응시 자격이 주어진다. 직원 B는 식품 가공 관련 기능 종사자로 관

런 자격증으로 제빵기능사가 있다. <보기 c> 직원 A는 조리서비스 종사자이고 직원 B는 식품 가공 관련 기능종사자이다. <보기 r> 푸드 마일리지는 먹을거리가 이동하는 거리를 나타내는 것으로, 식품의 이동 거리를 줄여 탄소 배출량을 줄이는 노력을 하고자 생겨난 용어이다. 푸드 마일리지가 높을수록 배출되는 온실가스의 양이 많아진다.

[정답] ①

5. [출제 의도] 소프트웨어의 종류 탐색하기

[해설] 대화에서 모둠원 A와 B는 시스템 소프트웨어의 역할에 대해 설명하고 있다. 소프트웨어는 컴퓨터를 사용하기 위한 프로그램의 집합으로, 크게 시스템 소프트웨어(운영 체제)와 응용 소프트웨어로 나눈다. 시스템 소프트웨어는 사용자에게 컴퓨터의 프로그램을 쉽고 효율적으로 실행할 수 있는 환경을 제공하며, 그 종류로는 리눅스, 유닉스, 윈도우가 있다. <보기 c>과 <보기 r>은 모두 응용 소프트웨어이다.

[정답] ①

6. [출제 의도] 단열원 직업의 특징 이해하기

[해설] A씨의 직업은 단열원이다. 단열원은 건물, 벽, 보일러, 파이프 등의 노출 표면에 단열재를 시공하여 건물 구조물의 열 및 냉기의 손실을 막고 외부로부터의 소음을 최소화하는 일을 한다. 어느 곳에 단열재를 시공할 것인지에 따라 시공 재료와 방법을 준비하기도 하며, 준비한 단열재를 수공구 및 동력 공구를 사용하여 절단하고, 건물 벽, 파이프, 보일러 표면에 시공한다. <보기 가> 모르타르는 시멘트에 모래를 섞고 물로 갠 것으로 얼마 지나면 물기가 없어지고 단단하게 되는데, 주로 벽돌이나 석재 따위를 쌓는데 쓰이므로, 모르타르를 사용하는 것은 단열원의 업무가 아니다.

[정답] ⑤

7. [출제 의도] 미래 직업 환경 변화를 예측하고 문제 해결을 위한 대안 실행 및 적용하기

[해설] 제시문에서 A씨는 정보통신망을 이용한 재택근무를 하고 있으며, B씨는 유연근무제를 사용하고 있다. 우리나라의 직업 환경은 변화하고 있는데, 한 사람이 동시에 다수의 직장에 근무하는 형태가 나타나고, 재택근무 형태로 집에서 일을 하거나 자신이 선호하는 근무 시간을 선택하는 유연 근무제 등이 확대되고 있으며, 수시 채용을 선택하는 기업이 많아지고 있다. <보기 가> 국민 연금은 퇴직 후 국가에서 제공하는 공적 연금 제도이므로 오선택지이다. <보기 r> 유연근무제는 여성뿐만 아니라 남성도 이용할 수 있다.

[정답] ④

8. [출제 의도] 재단사와 분장사 업무 탐색하기

[해설] 제시문의 (가)는 재단사, (나)는 분장사이다. 재단사는 의류나 식물 제품, 모피, 가죽을 재단하는 재단기를 조작하는 직업으로, 이들은 의류 섬유 제품, 모피, 가죽, 신발 제조 업체 등에서 근무한다. 재료를 재단, 정리, 표시하기 위해 가위, 칼 및 기타 관련 기계를 기술적으로 취급하고 조정하는 일을 한다. 분장사는 영화, 연극, 방송, 드라마 출연자들의 얼굴을 극의 분위기에 맞게 분장하는 직업으로 표준직업분류 중 미용 서비스 종사자에 속하며 공중관리위생법의 적용을 받는다. 보기 ①은 패턴사 업무에 대한 설명이다. 보기 ②는 섬유 검사원 업무에 대한 설명이다. 보기 ④ 림프드레니주 기법은 피부관리사가 사용하는 기법이다. 보기 ⑤는 피부관리사 업무에 대한 설명이다.

[정답] ③

9. [출제 의도] 식품등급원 직업의 특징 이해하기

[해설] 식품등급원은 맛이나 색깔, 부패 여부 등 원료와 최종 생산품이 표준에 맞는지를 검사하고 등급을 매기는 자를 말한다. 식품 관련 자격증은 총 4가지가 있는데 식품 가공 기능사, 식품 산업 기사, 식품 기사, 식품 기술사가 있다. 그 중 식품 산업 기사는 식품 재료를 선택하고, 선별, 분류하며, 만들고자 하는 식품의 제조 공정에 따라 기계적, 물리·화학적 처리를 하는 직무를 담당한다. 노동 3권은 단결권, 교섭권, 단체 행동권을 말하는데, 단결권은 근로자가 근로 조건의 유지, 개선을 목적으로 사용자와 대등한 교섭력을 가지기 위하여 자주적으로 노동조합을 설립할 수 있는 권리이다. 단체 교섭권은 근로자가 효율적인 근로 조건 개선을 위해 조합원이 단결하여 사용자와 교섭할 수 있는 권리이며, 단체 행동권은 근로자의 의사가 관철되지 않아 노동 분쟁이 일어났을 때 단결권을 배경으로 각종 쟁의 행위를 할 수 있는 권리이다. <보기 ㄱ>에서 염장·조미·훈제 처리하는 일을 하는 직업은 정육원이다.

[정답] ④

10. [출제 의도] 미용 서비스 종사자 직업의 업무 탐색하기

[해설] (가)는 체형관리사, (나)는 패션 코디네이터이다. 체형관리사는 현대인들의 변형된 체형의 원인을 파악하고 체력과 영양 상태 등을 측정한다. 체형에 따른 올바른 처방과 식이 요법을 제시하고 행동 수정 요법, 기구 요법 등 다양한 교정 요법을 통해 체형을 관리한다. 균형 잡힌 체형을 만들어 아름답고 건강한 삶을 유지할 수 있도록 관리해 준다. 패션 코디네이터는 패션 감각에 맞게 의상과 신발, 가방, 스카프, 액세서리 등을 조화롭게 연출해 주는 일을 한다. <보기 ㄱ>은 안마사의 업무이다.

[정답] ④

11. [출제 의도] 생활 서비스 산업 분야 직업의 업무에 대한 대안 실행 및 적용하기

[해설] 제시문에서 A씨는 인테리어 디자이너, B씨는 막걸리 소믈리에, C씨는 패션디

자이너이다. 인테리어 디자이너는 주택, 사무실 등 건물의 내부 환경을 기능과 용도에 적합하게 설계, 장식한다. 내부 시설의 목적, 기능, 고객의 기호, 예산, 건축 형태, 시설 장비 등 내부 환경이 장식에 영향을 끼치는 영향을 조사, 결정하기 위해 고객과 협의하며, 건물의 목적과 기능, 예산 및 건축 형태 등 특성을 파악하여 디자인 콘셉트를 세운다. 막걸리 소믈리에에는 가게에 들어올 막걸리를 선정하고 입고되는 막걸리의 맛을 체크한 후, 손님이 선호하는 맛을 고려하여 음식과 어울리는 막걸리를 추천해 준다. 패션디자이너는 직물, 가죽, 비닐 등의 소재로 남성복, 여성복, 아동복, 란제리 등의 옷을 디자인한다. 패션 흐름을 분석하여 새로운 의상 디자인을 기획하고 옷을 디자인하고 샘플 제작서를 작성하여, 소비자의 성별과 연령에 맞는 새로운 디자인을 일러스트화한다. <보기 ㄱ> 외벽 시공은 인테리어 디자이너의 업무가 아니다. <보기 ㄴ> 주방 기구·시설·설비의 위생 점검 및 관리는 막걸리 소믈리에의 업무가 아니다.

[정답] ②

12. [출제 의도] 안경사 업무 탐색하기

[해설] 안경사는 대학교(4년제) 및 전문대학(3년제)에서 안경광학을 전공한 후 국시원에서 시행하는 안경사 국가시험에 합격하여 보건복지부 장관의 면허증을 발급받은 자를 말한다. 주된 업무는 시력의 교정 및 보호를 필요로 하는 사람에게 과학적인 검사와 처방에 따라 시력보정용 안경 등을 조제, 가공하여 제공하는 것이다. <보기 ㄴ> 색안경 판매도 가능하다. <보기 ㄷ> 안경사의 업무가 아니다.

[정답] ②

13. [출제 의도] 김치 및 밑반찬 제조 종사원 업무 이해와 HACCP 제도 이해하기

[해설] 제시문의 ㉠은 김치 및 밑반찬 제조원으로 표준직업분류 소분류 중 식품가공관련기능직에 속한다. 김치 가공 업체에서 김치를 담그는 일을 한다. ㉡ HACCP은 식품의 원료 관리, 제조(처리), 가공 및 유통 전 과정에서 위해 물질이 식품에 혼합되거나 오염으로부터 생길 수 있는 위해 가능성을 사전에 방지하기 위한 관리 시스템을 말한다. 즉, 위해 가능성이 있는 생물학적·화학적·물리적 요소들을 미리 예측, 사전에 파악하는 위해 요소 분석(Hazard Analysis, HA)과 위해 요인을 방지·제거해 안전성을 확보하는 중요 관리점(Critical Control Point, CCP)으로 구성된다. 우리나라의 HACCP 적용은 식품의약품안전청과 농림수산식품부가 주관하고 있다. <보기 ㄱ> 재료를 분쇄·반죽·성형하는 직업은 떡 제조원이므로 오선택지이다. <보기 ㄷ> HACCP은 위해 요소를 사전에 파악하는 제도이다.

[정답] ③

14. [출제 의도] 요양 보호사 업무와 자격 이해하기

[해설] 제시문의 (가)는 요양보호사이다. 요양보호사는 노인장기요양보험 제도의 전달자

로서 노인 의료 복지 시설이나 재가 노인 복지 시설 등에서 의사나 간호사의 지시에 따라 장기요양급여 수급자에게 신체적, 정신적, 심리적, 정서적, 사회적 보살핌을 제공하는 사람이다. 노인 요양 시설이나 노인 요양 공동 생활 가정에서 주로 근무한다. 요양 보호사 자격시험에 응시하려면 시·도지사로부터 지정받은 요양 보호사 교육기관에서 표준 교육과정 240시간을 이수해야 하고, 국가자격(면허)소지자(간호사, 간호조무사, 물리 치료사, 사회 복지사, 작업 치료사)는 40~50시간, 경력자의 교육 과정을 이수해야 한다. 노인장기요양보험은 고령이나 노인성 질환 등으로 인하여 6개월 이상 동안 혼자서 일상생활을 수행하기 어려운 노인들에게 실제 활동이나 가사 지원 등의 장기 요양 급여를 사회적 연대 원리에 의해 제공하는 사회 보험 제도를 말한다. <보기 ㄱ> 간호조무사에 관한 설명이다. <보기 ㄷ> 교육과정을 이수해도 시험에 응시해서 합격해야 한다.

[정답] ④

15. [출제 의도] 문화관광해설사와 도편수 관련 직업의 업무와 자격 요건 적용하기

[해설] 제시문의 (가)는 문화관광해설사, (나)는 도편수이다. 문화관광해설사는 관광객의 이해와 감상, 체험 기회를 제고하기 위하여 역사·문화·예술·자연 등 관광 자원 전반에 대한 전문적인 해설을 제공한다. 문화관광해설사 자격은 문화체육관광부나 지방자치단체의 장이 문화관광해설사를 선발하는 경우에 문화체육관광부령이 정하는 평가 기준에 따라 이론 및 실습을 평가하고, 3개월 이상의 실무 수습을 마친 사람에게 자격을 부여하고 있다. 도편수는 대목장으로 공사와 인력을 관리·감독하는 총책임자이다. 통상적으로 대목수 중에서 많이 배출되고 있으며, 전통 한식 건조물의 신축 또는 보수 시 설계도를 해독하고 한식 목공을 총괄 지휘한다. ① 3개월 이상의 실무 수습기간이 필요하다. ③ 도편수는 대목장 중에서 선발한다. ④ 문화재청장의 업무이다.

[정답] ②

16. [출제 의도] 한식의 세계화를 통해 분석한 식생활 산업 트렌드 일반화하기

[해설] 한식의 세계화를 추진하기 위해 메뉴를 개발하던 중 고추장의 매운맛 정도가 달라 레시피 개발에 난항을 겪던 식품 연구원 A씨의 사례와 매운맛 정도를 규격화한 KS 규격안을 고시한 정부의 정책을 통해 식품 산업 트렌드를 유추해 보는 문제이다. 전통 식품의 맛 표준화는 한식의 세계화에 일조할 수 있을 것이다.

[정답] ③

17. [출제 의도] 해킹 피해 예방법 탐색하기

[해설] 해킹은 컴퓨터 통신망을 통하여 사용이 허락되지 않은 다른 컴퓨터에 불법으로 접근한 뒤 저장되어 있는 파일을 빼내거나 정보를 마음대로 바꾸어 놓거나 컴퓨터 운영 체제를 손상시키는 것이다. 컴퓨터뿐만 아니라 사물인터넷 기기도 해킹을 당할 수

있으며, 제시문과 같은 문제점이 발생한다. 이를 예방하기 위해서는 운영 체제 및 백신 프로그램을 최신 버전으로 업데이트하고, 비밀번호를 타인이 유추하기 어렵게 영문/숫자 등을 조합하여 8자리 이상으로 설정하는 것 등이 필요하다. <보기 ㄱ> 주기적으로 비밀번호를 변경해야 한다.

[정답] ④

18. [출제 의도] 응급구조사 직업의 자격 제도 이해하기

[해설] 직업 체험 소감문에 나타난 직업은 응급구조사이다. 응급구조사 자격은 응급의료에 관한 법률에서 규정하고 있으며, 1급과 2급으로 나눌 수 있다. 1급 시험의 응시 조건은 대학 또는 전문대학에서 응급 구조학을 전공하고 졸업해야 한다는 것이고, 2급 시험의 응시 조건은 보건복지부 장관이 지정하는 응급구조사 양성기관에서 대통령이 정하는 양성과정을 마치거나 보건복지부 장관이 인정하는 외국의 응급 구조사 자격을 인정 받아야 한다는 것이다. <보기 ㄷ>, <보기 ㄹ> 시험에 합격해야만 자격증이 주어진다.

[정답] ①

19. [출제 의도] 방적업과 직물업의 특징 일반화하기

[해설] (가)는 방적업, (나)는 직물업이다. 방적업은 면사(綿絲), 생사(生絲), 인조 견사, 화학 섬유 따위를 가공하여 방적하는 섬유 공업이다. <보기 ㄷ> ‘기타 개인 서비스업’에는 미용 산업이 속한다.

[정답] ③

20. [출제 의도] 식생활 산업 트렌드 명료화하기

[해설] 제시문 (가)는 푸드테크(FoodTech)에 대한 설명을, (나)는 HMR(Home Meal Replacement) 가속화에 대한 설명을 하고 있다. 푸드테크의 대표적 예로 O2O(Online to Office)서비스를 들 수 있는데, 이는 온라인과 오프라인이 결합한 서비스를 말한다. 음식 배달업을 예를 들어 보자면, 예전에는 전화로 직접 음식점에 배달을 주문했다면, 요즘에는 배달 음식점을 모아 놓은 핸드폰 어플리케이션으로 음식을 주문할 수 있게 된 것이다. 한편, 소득 증가와 도시화로 인한 소비 트렌드 변화로 편의 식품 시장 규모가 빠르게 증가하고 있다. 노인 및 독신 가구 증가 등 인구 구조 변화와 코쿠닝, 그레이징 등 생활 형태가 변화함에 따라 편의 식품 시장이 빠르게 성장하고 있다. <보기 ㄴ> 그레이징(graing) 현상은 바쁜 현대인들이 1인 3식의 기존 방식에서 벗어나 수시로 음식을 섭취하는 현상이다.

[정답] ③