

2006 학년도 대학수학능력시험 9 월 모의평가 문제지

직업탐구 영역 (식품과 영양)

- 자신이 선택한 과목의 문제지인지 확인하십시오 .
- 문제지에 성명과 수험번호를 정확히 써넣으십시오 .
- 답안지에 성명과 수험번호를 써넣고 , 또 수험번호와 답을 정확히 표시하십시오 .
- 과목을 선택한 순서대로 풀고 , 답은 답안지의 ' 제 1 선택 ' 란에서부터 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 .

크림

자신의 건강 상태를 고려하여 A, B 중 한 제품을 선택하고자 할 때, 영양 표시를 적절하게 활용한 것을 <보기>에서 고른 것은? (단, 같은 중량으로 먹을 경우이다.) [3 점]

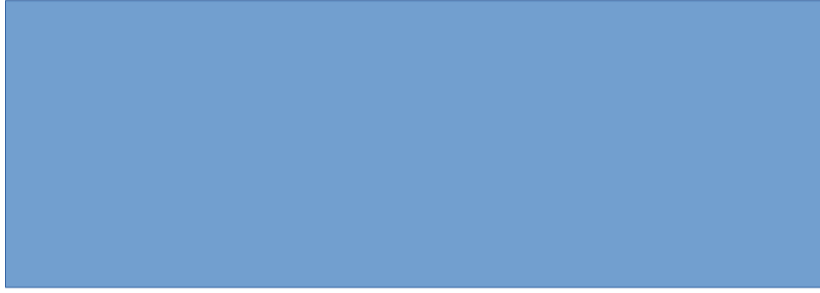
- | | |
|------|-----|
| (가) | (나) |
| 비만 | |
| 골다공증 | |
| 골다공증 | |
| 비만 | |
| 간경변 | |



위 편지의 밑줄 친 ㉠~㉣ 내용에 대한 전문가의 답변으로 적절하지 않은 것은?

- | | |
|------|-----|
| (가) | (나) |
| 크림 | |
| 마요네즈 | |
| 우유 | |
| 버터 | |

직업탐구 영역



으로 옳은 것은? (단, 온도 범위는 17~42 °C이다.) [3 점]



[3 점]



직업탐구 영역

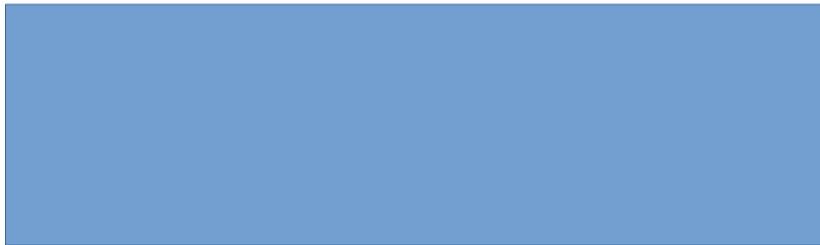
콜라겐 합성 버섯, 콩기름

- | | | |
|------|------|------|
| (가) | (나) | (다) |
| | 식빵 | 윤기 |
| | 카스테라 | 윤기 |
| | 식빵 | 연화작용 |
| 카스테라 | | 연화작용 |
| 식빵 | 연화작용 | |

가장 적절한 것은? [3 점]

- | | | |
|-----|-----------|---------|
| (가) | (나) | (다) |
| | 콜라겐 합성 | 간, 버터 |
| | 지방 분해 촉진 | 곡류, 해조류 |
| | 산과 염기의 조절 | 간, 버터 |
| | 지방 분해 촉진 | 곡류, 해조류 |

직업탐구 영역



위 (가), (나)의 자료를 통해 에너지 소비량에 관해 알아낼 수 없는 것은? [3점]



호르몬 장애 식생활 관리

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

인슐린 장애 현미보다 소화가 잘되는 백미 섭취
인슐린 장애 설탕 대신 아스파탐 사용
글루카곤 장애 채소와 과일을 충분히 섭취
글루카곤 장애 설탕 대신 아스파탐 사용
에스트로겐 장애 육류 대신 콩 섭취

위 그림을 통해 알 수 있는 A 의 특징으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3 점]

