2006학년도 대학수학능력시험 9월 모의평가 문제지

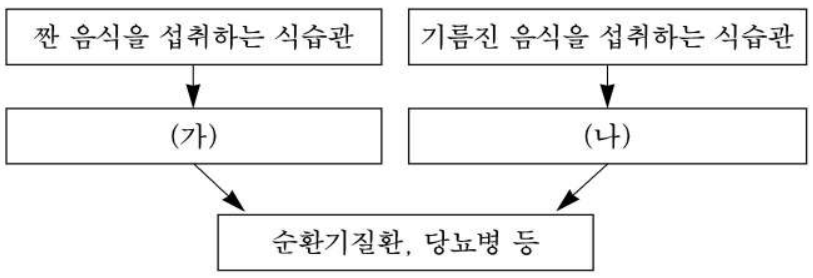
제 4 교시

직업탐구 영역(식품과 영양)

성명		수험 번호					—			

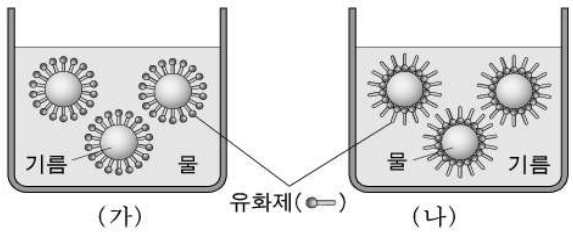
◦ 자신이 선택한 과목의 문제지인지 확인하시오.
◦ 문제지에 성명과 수험 번호를 정확히 써 넣으시오.
◦ 답안지에 성명과 수험 번호를 써 넣고, 또 수험 번호와 답을 정확히 표시하시오.
◦ 과목을 선택한 순서대로 풀고, 답은 답안지의 '제1선택'란에서부터 차례대로 표시하시오.
◦ 문항에 따라 배점이 다르니, 각 물음의 끝에 표시된 배점을 참고하시오. 3점 문항에만 점수가 표시되어 있습니다. 점수 표시가 없는 문항은 모두 2점입니다.

1. 그림은 식생활과 질병의 관계를 나타낸 것이다. (가), (나)에 해당하는 질병을 바르게 짝지은 것은?



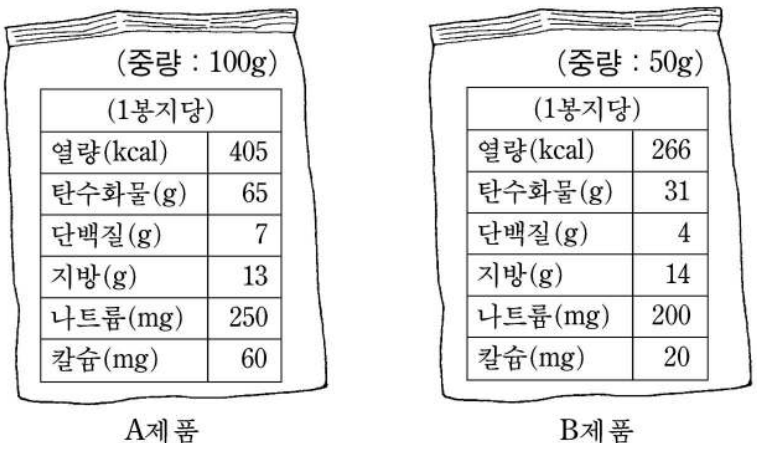
(가)	(나)
① 고혈압	비만
② 고혈압	골다공증
③ 신장병	골다공증
④ 골다공증	비만
⑤ 골다공증	간경변

2. 그림 (가), (나)의 유화 형태에 해당되는 식품을 바르게 짝지은 것은? [3점]



(가)	(나)
① 우유	크림
② 마가린	마요네즈
③ 마가린	우유
④ 마요네즈	버터
⑤ 마요네즈	크림

3. 그림은 가공 식품 포장지에 있는 영양 표시이다.



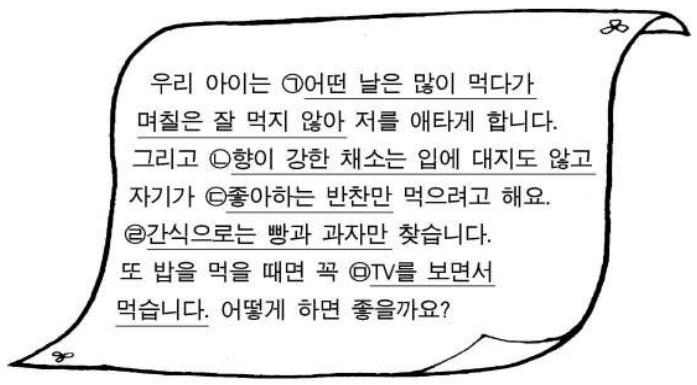
자신의 건강 상태를 고려하여 A, B 중 한 제품을 선택하고자 할 때, 영양 표시를 적절하게 활용한 것을 <보기>에서 고른 것은? (단, 같은 중량으로 먹을 경우이다.) [3점]

<보 기>

ㄱ. 비만인 사람은 B제품을 선택한다.
ㄴ. 고지혈증인 사람은 B제품을 선택한다.
ㄷ. 혈압이 높은 사람은 A제품을 선택한다.
ㄹ. 골다공증이 우려되는 사람은 A제품을 선택한다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

4. 다음은 초등학교 2학년 자녀를 둔 어머니가 자녀교육 상담 센터에 보낸 편지이다.



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

① ㉠ – 이 시기에 흔히 있는 현상이므로 신체 발육에 큰 문제가 없다면 걱정하지 않아도 돼요.
② ㉡ – 향이 강한 채소는 작은 크기로 썰어 향이 적은 채소와 함께 조리해 주세요.
③ ㉢ – 이 시기에 좋아하는 음식만 먹는 것은 신체 요구에 따른 것이므로 괜찮아요.
④ ㉣ – 과일, 우유 등 자연식품으로 조금씩 바꾸어 주세요.
⑤ ㉤ – 과식의 우려가 있으므로 식사 때는 TV를 끄도록 하세요.

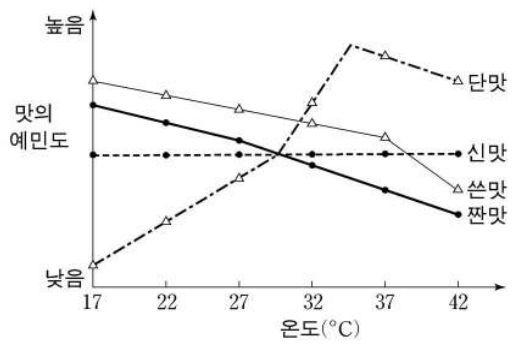
5. 다음 여러 종류의 과자에 대한 설명으로 바른 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

<보 기>

ㄱ. 과편은 잼이 만들어지는 원리를 이용한다.
ㄴ. 매잡과는 찹쌀가루를 주재료로 이용한다.
ㄷ. 크래커는 단맛이 강하고 지방 함량이 높다.
ㄹ. 정과는 인삼 등을 설탕이나 꿀에 조려서 만든다.
ㅁ. 쿠키는 박력분을 사용하며 질감이 부드럽고 바삭바삭하다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㅁ ③ ㄴ, ㄷ
④ ㄱ, ㄹ, ㅁ ⑤ ㄴ, ㄷ, ㄹ

6. 그래프는 온도에 따른 맛의 예민도 변화를 나타낸 것이다. 실생활에 적용했을 때, 이 그래프를 통해 알 수 있는 내용으로 옳은 것은? (단, 온도 범위는 17~42 ℃이다.) [3점]



① 국은 식을수록 덜 짜게 느껴진다.
② 커피는 식을수록 더 쓰게 느껴진다.
③ 단팥죽은 식을수록 더 달게 느껴진다.
④ 김치는 실온(25℃)일 때 가장 시게 느껴진다.
⑤ 초콜릿은 실온(25℃)일 때 가장 달게 느껴진다.

7. 대화의 밑줄 친 ㉠~㉤ 식품에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? [3점]

준이 : 엄마, 목 말라요. 콜라 좀 주세요.
엄마 : 콜라, 사이다 같은 ㉠탄산음료만 찾지 말고 몸에 좋은 ㉡우유 좀 마시렴. 키 크고 싶다면서…….
준이 : 예. 앞으로는 우유를 마시도록 노력할게요. 그런데 오늘은 제가 좋아하는 ㉢쇠고기, 달걀 반찬이 없네요.
엄마 : 동물성 식품도 좋지만 ㉣식물성 식품도 골고루 먹어야지. 자, 여기 엄마가 맛있게 끓여 놓은 ㉤미역국도 먹고 나물무침도 먹어보렴.

① ㉠ : 인 함량이 높아 칼슘과의 섭취 균형을 깨뜨린다.
② ㉡ : 칼슘의 급원 식품으로 뼈와 이를 건강하게 한다.
③ ㉢ : 철의 급원 식품으로 조혈 작용을 돕는다.
④ ㉣ : 아연 함량이 높아 질병에 대한 면역성을 높인다.
⑤ ㉤ : 요오드 급원 식품으로 갑상선 호르몬 합성에 이용된다.

8. 그림은 쇠고기의 부위별 조리법에 대한 수업 장면이다. (가)에 들어갈 내용으로 알맞은 것은?

① 탕, 찜　② 탕, 육회　③ 불고기, 찜
④ 산적, 편육　⑤ 불고기, 편육

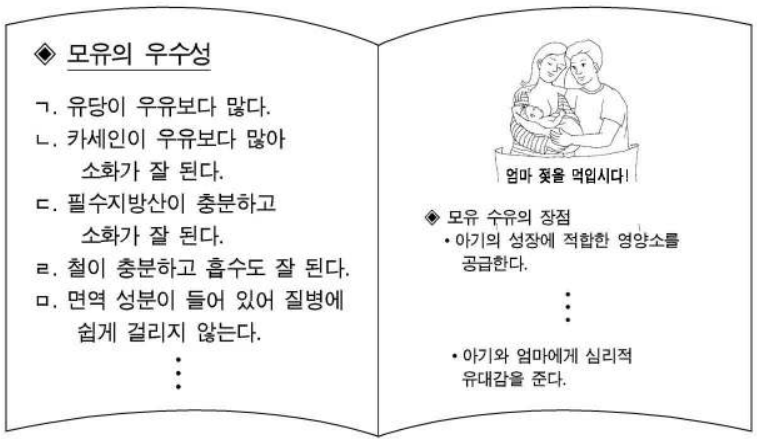
9. 청소년기의 뼈 건강과 관련된 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

<보 기>

ㄱ. 뼈 조직이 많이 늘어나는 시기이므로 칼슘 흡수율이 높아진다.
ㄴ. 뼈 조직 형성에 엽산과 비타민 B_{12}가 관여하므로 섭취를 증가시킨다.
ㄷ. 뼈를 튼튼하게 만드는 데 운동이나 햇빛이 중요하므로 야외 운동을 꾸준히 하도록 한다.
ㄹ. 뼈 성장이 왕성한 시기이므로 이 때 칼슘 섭취가 부족하면 다른 영양소에 비해 결핍증이 즉시 나타난다.

① ㄱ, ㄴ　② ㄱ, ㄷ　③ ㄱ, ㄹ　④ ㄴ, ㄷ　⑤ ㄷ, ㄹ

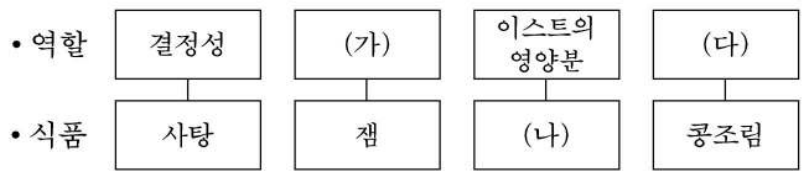
10. 그림은 모유의 우수성에 대한 홍보 자료이다. 이 자료에서 모유의 우수성에 대해 바르게 설명한 것을 고른 것은?



① ㄱ, ㄴ, ㄷ　② ㄱ, ㄴ, ㄹ　③ ㄱ, ㄷ, ㅁ
④ ㄴ, ㄹ, ㅁ　⑤ ㄷ, ㄹ, ㅁ

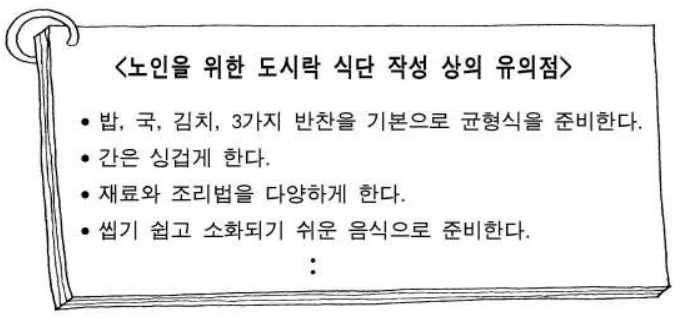
11. 그림은 조리 과정에서 설탕 역할의 일부와 이를 이용한 식품을 나타낸 것이다. (가)~(다)에 맞는 것으로 바르게 짝지은 것은? [3점]

〈 설탕의 역할과 이용 식품 〉



	(가)	(나)	(다)
①	방부성	식빵	윤기
②	방부성	카스테라	윤기
③	방부성	식빵	연화작용
④	노화 억제	카스테라	연화작용
⑤	노화 억제	식빵	연화작용

12. 다음은 학생들이 독거 노인들과 소풍을 가려고 조사한 자료이다. 이 자료에 근거하여 도시락을 준비할 때 3가지 반찬 구성으로 가장 적절한 것은? [3점]



① 콩조림, 도라지무침, 오징어젓갈
② 치즈돈까스, 채소샐러드, 무생채
③ 닭고기강정, 멸치볶음, 물미역무침
④ 어묵야채볶음, 호박전, 미역줄기볶음
⑤ 조기구이, 시금치나물, 잔멸치마늘쫑조림

13. 표는 비타민의 종류에 따른 기능과 급원 식품을 나타낸 것이다. (가)~(다)에 들어갈 내용을 바르게 짝지은 것은?

종류	주요 기능	주요 급원 식품
(가)	탄수화물 대사의 조효소	곡류 배아, 돼지고기
아스코르브산	(나)	과일류, 채소류
비타민 A	어두운 빛에 대한 적응	(다)

	(가)	(나)	(다)
①	티아민	콜라겐 합성	간, 버터
②	티아민	지방 분해 촉진	곡류, 해조류
③	티아민	산과 염기의 조절	간, 버터
④	리보플라빈	지방 분해 촉진	곡류, 해조류
⑤	리보플라빈	콜라겐 합성	버섯, 콩기름

14. 다음은 식품의 안전성에 대한 토론 내용이다. (가)에 들어갈 내용으로 적절한 것을 <보기>에서 모두 고른 것은?

사회자 : 오늘의 주제는 '먹거리, 안심하고 먹을 수 있나?' 입니다.
발언자1 : 가공 식품 제조에 이용되는 식품 첨가물은 보존성, 기호성 향상 등 긍정적인 면도 있지만 인체에 해를 주는 부정적인 면도 있습니다.
발언자2 : 그리고 식품 포장재로부터 유출되는 환경 호르몬도 우리의 건강을 위협하고 있습니다.
<중략>
사회자 : 예, 식품 첨가물과 환경 호르몬의 심각성은 모두 공감하고 있는 것 같습니다. 그러면, 이들로부터 피해를 줄이기 위해 소비자들이 대처할 수 있는 방안을 전문가로부터 들어보겠습니다.
전문가 : (가)

<보 기>

ㄱ. 성분 표기를 꼼꼼하게 읽고 선택하세요.
ㄴ. 뜨거운 음식을 담을 때 스티로폼 용기를 이용하세요.
ㄷ. 전자레인지에 음식을 데울 때 유리그릇이나 도자기를 이용하세요.

① ㄱ ② ㄴ ③ ㄱ, ㄷ
④ ㄴ, ㄷ ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

15. 김치의 저장성과 관련있는 요인으로 알맞은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

<보 기>

ㄱ. 무채의 향미 성분
ㄴ. 소금물에 절인 배추의 탈수
ㄷ. 젖산균에 의해 만들어진 젖산
ㄹ. 배추의 질감을 부드럽게 하는 효소

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

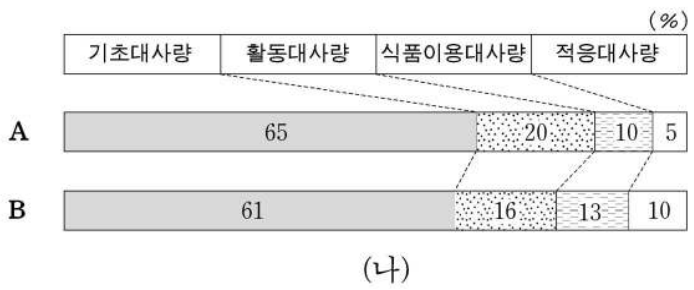
16. 다음 대화에서 밑줄 친 부분과 같은 현상이 나타나는 요인으로 알맞은 것은?

① 살균 ② pH 상승 ③ 물의 흡수
④ 전분의 노화 ⑤ 효소의 불활성화

17. (가)는 두 남성의 신체 조건, 직업과 식생활을 나타낸 표이고, (나)는 그들의 에너지 소비량 비율을 나타낸 그래프이다.

구분	A(29세)	B(25세)
신체 조건	74kg, 180cm 허리둘레 32인치	74kg, 173cm 허리둘레 34인치
직업	테니스 선수	사무직
식생활	• 균형잡힌 식생활	• 커피 선호 • 흡연 • 육류를 주로 먹음

(가)



(나)

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

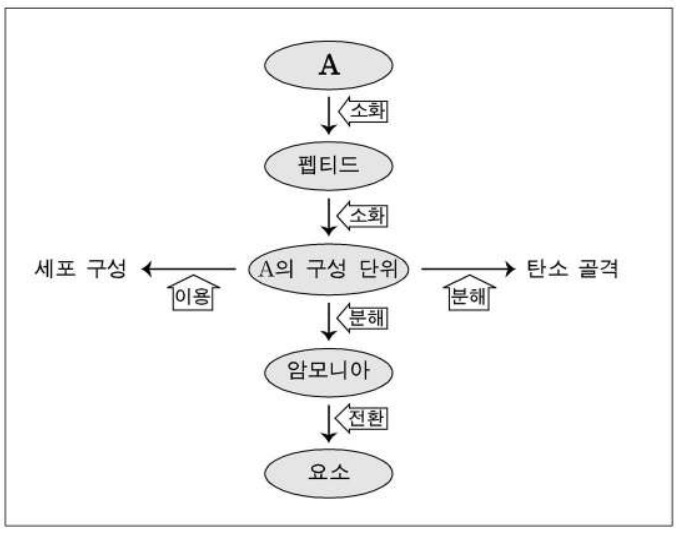
① 근육량은 기초대사량 비율에 영향을 미칠 것이다.
② 운동량은 활동대사량 비율에 영향을 미칠 것이다.
③ 나이가 많으면 기초대사량 비율이 감소할 것이다.
④ 고단백식사로 식품이용대사량 비율이 증가할 것이다.
⑤ 커피 섭취와 흡연으로 적응대사량 비율이 증가할 것이다.

18. 다음 대화에서 알 수 있는 A의 호르몬 장애와 이를 개선하기 위한 식생활 관리를 바르게 짝지은 것은?

A : 초콜릿, 사탕, 아이스크림이 먹고 싶어…….
B : 넌 맨날 뚱뚱하다는 소리를 듣는데도 그렇게 단 것만 찾니?
A : 그러게 말이야. 자꾸 단 것이 먹고 싶어. 게다가 요즘은 소변도 자주 보고, 갈증이 너무 심해서 물도 무척 많이 마셔.
B : 그래? 그러면 병원에 가봐야 할 것 같은데?
A : 응. 그래서 얼마 전에 병원에 갔었는데 혈당치가 정상인 보다 무척 높대.

	호르몬 장애	식생활 관리
①	인슐린 장애	현미보다 소화가 잘되는 백미 섭취
②	인슐린 장애	설탕 대신 아스파탐 사용
③	글루카곤 장애	채소와 과일을 충분히 섭취
④	글루카곤 장애	설탕 대신 아스파탐 사용
⑤	에스트로겐 장애	육류 대신 콩 섭취

19. 그림은 A영양소의 소화 및 대사 과정을 나타낸 것이다.



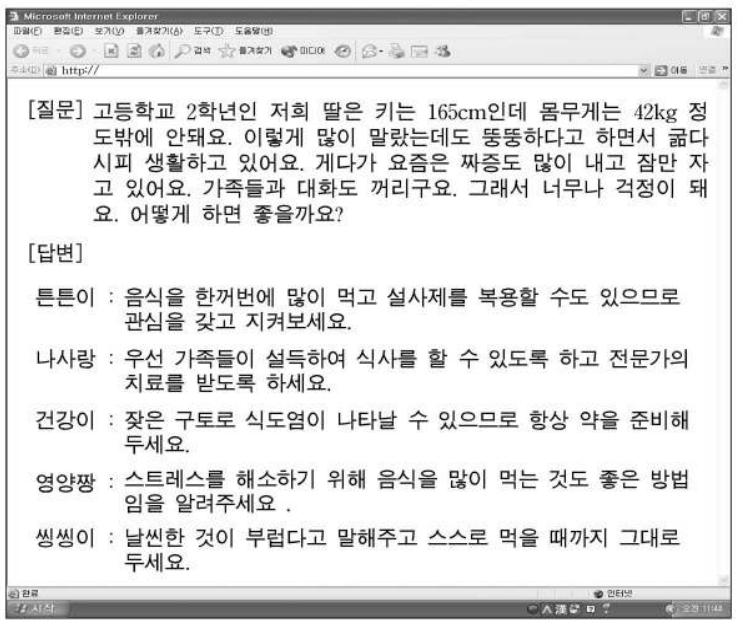
위 그림을 통해 알 수 있는 A의 특징으로 옳은 것을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]

<보 기>

ㄱ. 체조직 구성에 이용된다.
ㄴ. 탄소, 수소, 산소만으로 구성되어 있다.
ㄷ. 탄소 골격은 에너지원으로 이용된다.
ㄹ. 위에서 아밀라아제에 의해 소화되기 시작한다.
ㅁ. 구성 단위의 일부는 요소로 전환되어 소변으로 배설된다.

① ㄱ, ㄷ ② ㄴ, ㄷ ③ ㄴ, ㄹ
④ ㄱ, ㄷ, ㅁ ⑤ ㄴ, ㄹ, ㅁ

20. 인터넷 건강 관련 사이트의 「묻고 답하기」 코너에 올라온 글이다. 질문에 대해 가장 적절한 답을 한 회원은?



① 튼튼이 ② 나사랑 ③ 건강이 ④ 영양짱 ⑤ 씽씽이

* 확인 사항

◦ 답안지의 해당란에 필요한 내용을 정확히 기입(표기)했는지 확인하시오.