



21. 샌드위치를 만들고 남은 식빵을 냉장고에 보관하였더니 딱딱해졌다. 냉장저장 중 일어나는 이러한 변화를 가장 잘 설명한 것은?  
 가. 전분 - 호화                      나. 지방 - 산화  
 다. 단백질 - 젤화                    라. 전분 - 노화
22. 샐러드에 사용하기 위해 적자색 양배추를 채 썰어 물에 잠시 담가두었더니 탈색되었다. 가장 관계 깊은 것은?  
 가. 플라보노이드(flavonoid)계 색소 : 수용성  
 나. 클로로필(chlorophyll)계 색소 : 지용성  
 다. 안토시아닌(anthocyanin)계 색소 : 수용성  
 라. 카로티노이드(carotenoid)계 색소 : 지용성
23. 식초에 대한 설명이 잘못된 것은?  
 가. 식초산 발효에 가장 강력하여 널리 이용되는 미생물은 곰팡이이다.  
 나. 식초는 우리나라의 전통식품이면서 세계적으로 공통된 일종의 발효식품이다.  
 다. 일반적으로 동양에서는 식초 원료로 주로 곡류가 이용되고, 서양에서는 주로 과실이 이용되었다.  
 라. 식초의 원료는 술이며, 화학적으로 알코올이 산화되어 식초산이 되는 것이다.
24. 다음 당류 가공품 중 결정형 캔디는?  
 가. 풍당(fondant)  
 나. 캐러멜(caramel)  
 다. 마쉬멜로우(marshmellow)  
 라. 젤리(jelly)
25. 다음 중 글루텐을 형성하는 단백질을 가장 많이 함유한 것은?  
 가. 보리                                  나. 쌀  
 다. 밀                                      라. 옥수수
26. 다음 중 식이섬유(dietary fiber)에 해당되지 않는 것은?  
 가. 키틴(chitin)                        나. 펙틴(pectin) 물질  
 다. 전분(starch)                        라. 셀룰로오스(cellulose)
27. 다음 유지 중 필수지방산의 함량이 가장 높은 것은?  
 가. 올리브유                            나. 참기름  
 다. 버터                                  라. 미강유
28. 다음 중 생리작용 조절 식품인 것은?  
 가. 채소류                                나. 유지류  
 다. 곡류                                    라. 육류
29. 당류와 식품소재의 연결이 틀린 것은?  
 가. 갈락투로닉산(galacturonic acid) - 채소, 과일  
 나. 맥아당(maltose) - 엿기름  
 다. 포도당(glucose) - 과일  
 라. 유당(lactose) - 동물의 혈액
30. 계란의 기포형성력에 대한 설명 중 맞는 것은?  
 가. 계란에 약간의 기름을 첨가하면 거품이 잘 일어난다.  
 나. 냉정한 계란을 이용하면 기포형성력이 좋다.  
 다. 난백의 기포성은 온도가 30℃ 전후가 좋다.  
 라. 거품형성은 설탕을 가하면 좋다.
31. 조리방법 중 습열 조리법에 속하지 않는 것은?  
 가. 편육                                  나. 장조림  
 다. 불고기                                라. 꼬리곰탕
32. 커피를 끓이는 방법이 가장 잘 설명된 것은?  
 가. 탄닌은 쓴맛을 주는 성분으로 커피를 끓여도 유출되지 않는다.  
 나. 굵게 분쇄된 원두커피는 여과법으로 준비하는 경우 맛과 향이 최대한 우리나라온다.  
 다. 알칼리도가 높은 물로 끓이면 커피 중의 산이 중화되어 맛이 감퇴된다.  
 라. 원두커피는 냉수에 넣고 오래 끓이면 모든 성분이 잘 우려나와 맛과 향이 증진된다.
33. 토란을 조리하기 위하여 삶을 때 미리 식초나 명반을 약간 넣는 가장 중요한 이유는?  
 가. 맛을 특히 좋게 하기 위해서  
 나. 색을 희게 하고 걸의 조직감을 단단하게 유지시키기 위해서  
 다. 국물이 뽀얗게 우려나오게 하기 위해서  
 라. 국물이 걸쭉하게 우려나오게 하기 위해서
34. 반죽에서 달걀의 중요한 역할 중 거리가 먼 것은?  
 가. 유화성                                나. 맛과 색을 좋게함  
 다. 팽창제                                라. 단백질의 연화작용
35. 다음 과일 중 대형씨를 가진 것은?  
 가. 파파야(papaya)                    나. 망고(mango)  
 다. 파인애플(pineapple)            라. 오렌지(orange)
36. 가열용 기구인 프로판가스에 대한 설명 중 잘못된 것은?  
 가. 가스용기 가까운 곳에 화기를 두지 않는다.  
 나. 가스용기는 직사광선을 피하는 곳에 둔다.  
 다. 가스 자체는 무해하나 누출되면 폭발되기 쉽다.  
 라. 가스용기는 세워서 조리대 밑이나 지하에 설치한다.
37. 생선의 조리방법에 대한 설명이 잘못된 것은?  
 가. 생선의 선도에 따라 조리법을 달리한다.  
 나. 물이 끓을 때 생선을 넣으면 모양이 유지된다.  
 다. 생선의 비린내를 제거하기 위해 생강, 술을 넣는다.  
 라. 식초나 레몬을 생선 조리에 넣으면 생선살과 생선가시를 더욱 단단하게 한다.
38. 마요네즈 제조시 기름과 난황이 분리되기 쉬운 경우는?  
 가. 기름을 조금씩 넣을 때  
 나. 밀이 둥근 모양의 그릇에서 만들 때  
 다. 기름의 양이 많을 때  
 라. 한 방향으로만 저을 때
39. 지질의 체내 기능에 대하여 설명한 것 중 잘못된 것은?  
 가. 열량소 중에서 가장 많은 열량을 낸다.  
 나. 뼈와 치아를 형성한다.  
 다. 지용성 비타민의 흡수를 돕는다.  
 라. 필수 지방산을 공급한다.
40. 인슐린 호르몬 결핍에 관한 설명 중 잘못된 것은?  
 가. 단백질 합성 감소                  나. 당질대사 증가  
 다. 지방산 합성 감소                  라. 단백질 분해 증가

41. 신선한 달걀의 감별법 중 옳은 것은?  
 가. 혀를 대 보아서 둥근 부분이 따뜻한 것  
 나. 표면에 광택이 있는 것  
 다. 햇빛에 비추어 보아 불투명하고 어두운 것  
 라. 혀를 대 보아서 뾰족한 부분이 따뜻한 것
42. 완두콩과 옥수수를 선택할 때 식용으로 가장 알맞은 상태는?  
 가. 수확 후 오래 저장하여 전분 함량이 낮은 것  
 나. 미숙할 때 수확하여 당 함량이 높은 것  
 다. 수확 후 오래 저장하여 전분 함량이 높은 것  
 라. 미숙할 때 수확하여 당 함량이 낮은 것
43. 다음 중 원가의 3요소에 해당되지 않는 것은?  
 가. 직접비 나. 경비  
 다. 재료비 라. 노무비
44. 채소를 냉동시킬 때 전처리로 데치기(blanching)를 하는 이유와 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 살균 효과 나. 부피감소 효과  
 다. 효소파괴 효과 라. 탈색 효과
45. 다음 중 집단 급식소에 속하지 않는 것은?  
 가. 대중음식점 나. 병원의 직원식당  
 다. 공장의 종업원 급식소 라. 기숙사내의 식당
46. 짠맛을 내는 조미료인 소금에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 신맛을 줄여주고, 단맛을 높여준다.  
 나. 제빵, 제면에 첨가하면 제품의 물성을 향상시킨다.  
 다. 식품의 조리와 방부력을 지닌 보존료이며, 무기질의 공급원이다.  
 라. 온도에 따른 용해도의 차가 크다.
47. 원가계산의 원칙에 속하지 않는 것은?  
 가. 발생기준의 원칙 나. 상호관리의 원칙  
 다. 진실성의 원칙 라. 예상성의 원칙
48. 조리의 기본 조작 중 다음의 특성에 해당되는 것은?  
 표면적이 커지므로 가열할 때 열의 전도가 좋아지고 조미료 침투도 잘되나, 영양소의 손실이 많다.
- 가. 썰기 나. 씻기  
 다. 불리기 라. 누르기
49. 냉동설비의 사용시 유의해야 할 사항 중 맞게 설명된 것은?  
 가. 해동시킨 후 사용하고 남은 것은 다시 냉동 보관하도록 한다.  
 나. 액체류의 식품을 냉동시킬 때는 용기를 꼭 채우지 않도록 한다.  
 다. 어/육류의 냉동보관시에는 냉기가 들어갈 수 있게 밀폐시키지 않도록 한다.  
 라. 냉동실의 제설작업시에는 더운물을 사용하여 단시간에 서리를 제거하도록 한다.
50. 곡류 중 지방과 단백질 함량이 가장 높고 무기질과 비타민 B 군도 많이 함유한 것은?  
 가. 귀리 나. 보리  
 다. 호밀 라. 쌀

51. 공중보건의 사업범주에서 제외되는 것은?  
 가. 보건교육 나. 개인의료  
 다. 보건행정 라. 모자보건
52. 해충구제의 가장 근본적인 방법은?  
 가. 발생원의 제거 나. 성충구제  
 다. 유충구제 라. 방충망의 설치
53. 환경위생의 개선으로 발생이 감소되는 전염병과 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 이질 나. 장티푸스  
 다. 홍역 라. 콜레라
54. 질병 발생의 3대요소가 아닌 것은?  
 가. 면역 나. 병원  
 다. 숙주 라. 환경
55. 집단감염이 잘되며 항문부위의 소양증이 있는 기생충증은?  
 가. 간흡충 나. 회충  
 다. 요충 라. 구충
56. 다음 기생충과 인체 감염 원인식품의 연결이 틀리게 된 것은?  
 가. 간흡충-민물고기 나. 폐흡충-가재, 게  
 다. 무구조충-바다생선 라. 유구조충-돼지고기
57. 살균작용 강도를 바르게 나타낸 것은?  
 가. 방부 > 멸균 > 소독 나. 소독 > 방부 > 멸균  
 다. 멸균 > 소독 > 방부 라. 방부 > 소독 > 멸균
58. 역성비누를 식품소독에 사용하는 이유와 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 무해 나. 무독  
 다. 무자극성 라. 무살균력
59. "이타이이타이"병의 원인물질은?  
 가. 카드뮴 나. 수은  
 다. 구리 라. 아연
60. 회충감염의 예방대책에 속하는 것은?  
 가. 쥐의 구제 나. 분뇨처리장 설치  
 다. 어류의 가열섭취 라. 육류의 가열섭취

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
라	다	라	다	가	가	다	나	가	다
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
다	다	다	라	다	나	가	가	다	나
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
라	다	가	가	다	다	나	가	라	다
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
다	다	나	라	나	라	라	다	나	나
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
가	나	가	라	가	라	라	가	나	가
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
나	가	다	가	다	다	다	라	가	나

[오답 및 오타 문의] ⇒ [건시시스템\(gunsys.com\)](http://www.gunsys.com)