



22. 다음 설명이 잘못된 것은?  
 가. 무 초절임 씹을 할 때 얇게 썰은 무를 식소다 물에 담가두면 무의 색소성분이 알칼리에 의해 더욱 희게 유지된다.  
 나. 양파 썬 것의 강한 향을 없애기 위해 식초를 뿌려 효소작용을 억제시켰다.  
 다. 사골의 핏물을 우려내기 위해 찬물에 담가 혈색소인 수용성 헤모글로빈을 용출시켰다.  
 라. 모양을 내어 썬 양송이에 레몬즙을 뿌려 색이 변하는 것을 산을 이용해 억제시켰다.
23. 유지를 구성하고 있는 불포화 지방산의 이중결합에 수소 등을 첨가하여 녹는점이 높은 포화 지방산의 형태로 변화시킨 고체지방을 이용한 유지제품은?  
 가. 마가린                      나. 돼지기름  
 다. 버터                         라. 쇠기름
24. 지용성 비타민의 결핍증이 틀린 것은?  
 가. 비타민 A - 안구건조증, 안염, 각막 연화증  
 나. 비타민 D - 골연화증, 유아발육 부족  
 다. 비타민 K - 불임증, 근육 위축증  
 라. 비타민 F - 피부염, 성장정지
25. 현미란 무엇을 벗겨낸 것인가?  
 가. 과피와 종피                나. 겨층  
 다. 겨층과 배아                라. 왕겨층
26. 딸기 속에 많이 들어 있는 유기산은?  
 가. 사과산                      나. 호박산  
 다. 구연산                      라. 주석산
27. 천연 산화방지제가 아닌 것은?  
 가. 세사몰(sesamol)        나. 티아민(thiamin)  
 다. 토코페롤(tocopherol)    라. 고시폴(gossypol)
28. 금속을 함유하는 색소끼리 짝을 이룬 것은?  
 가. 안토시아닌, 플라보노이드  
 나. 카로티노이드, 미오글로빈  
 다. 클로로필, 안토시아닌  
 라. 미오글로빈, 클로로필
29. 다음 중 당 알콜로 총치 예방에 가장 적당한 것은?  
 가. 맥아당                      나. 글리코겐  
 다. 펙틴                         라. 소르비톨
30. 아밀로펙틴만으로 구성된 것은?  
 가. 고구마 전분                나. 멥쌀 전분  
 다. 보리전분                    라. 찹쌀 전분
31. 달걀흰자의 거품형성과 관련된 내용으로 맞는 것은?  
 가. 거품형성에는 수동교반기가 전동교반기보다 효과가 더 크다.  
 나. 교반시간이 길어질수록 거품의 용적과 안정성이 유지 된다.  
 다. 달걀흰자는 실온에서보다 냉장온도에서 보관한 것이 더 교반하기 쉽다.  
 라. 지나치게 오래 교반하면 거품은 작아지지만 가만히 두면 굵은 거품을 형성하게 된다.
32. 다음의 조리방법 중 센 불로 가열한 후 약한 불로 세기를 조절하는 것과 관계가 없는 것은?  
 가. 생선조림                    나. 된장찌개  
 다. 밥                            라. 새우튀김
33. 튀김 음식을 할 때 두꺼운 용기를 사용하는 가장 큰 이유는?  
 가. 기름의 비중이 작아 물위에 쉽게 뜨므로  
 나. 기름의 비중이 커서 물위에 쉽게 뜨므로  
 다. 기름의 비열이 작아 온도가 쉽게 변화되므로  
 라. 기름의 비열이 커서 온도가 쉽게 변화되므로
34. 쌀의 호화를 돕기 위해 밥을 짓기 전에 침수시키는데 이 때 최대 수분 흡수량은?  
 가. 5-10%                        나. 20-30%  
 다. 55-65%                      라. 75-85%
35. 김치 저장 중 김치조직의 연부현상이 나타났다. 그 이유에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 조직을 구성하고 있는 펙틴질이 분해되기 때문에  
 나. 미생물이 펙틴분해효소를 생성하기 때문에  
 다. 용기에 꼭 눌러 담지 않아 내부에 공기가 존재하여 호기성 미생물이 성장번식하기 때문에  
 라. 김치가 국물에 잠겨 수분을 흡수하기 때문에
36. 오월 단오날(음력 5월 5일)의 절식은?  
 가. 준치만두                    나. 오곡밥  
 다. 진달래 화채                라. 토란탕
37. 과일에 물을 넣어 가열했을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?  
 가. 세포막은 투과성을 잃는다.  
 나. 섬유소는 연화된다.  
 다. 삶아진 과일은 더 투명해진다.  
 라. 가열하는 동안 과일은 가라앉는다.
38. 다음 설명 중 이것은 어떤 조미료를 말하는가?  
 - 수란을 뜯 때 끓는 물에 이것을 넣고 달걀을 넣으면 난백의 응고를 돕는다.  
 - 작은 생선을 사용할 때 이것을 소량 가하면 뼈까지 부드러워진다.  
 - 기름기 많은 재료에 이것을 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해진다.  
 - 생강에 이것을 넣고 절이면 예쁜 적색이 된다.
- 가. 설탕                         나. 후추  
 다. 식초                        라. 소금
39. 다음 제품의 원가 구성 중에서 제조원가는 얼마인가?  

이익	20,000원	제조간접비	15,000원
판매관리비	17,000원	직접재료비	10,000원
직접노무비	23,000원	직접경비	15,000원

 가. 40,000원                      나. 63,000원  
 다. 80,000원                      라. 100,000원
40. 재고 관리시 주의점이 아닌 것은?  
 가. 재고 회전율치 계산은 주로 한 달에 1회 산출한다.  
 나. 재고 회전율이 표준치보다 낮으면 재고가 과잉임을 나타내는 것이다.  
 다. 재고 회전율이 표준치보다 높으면 생산지연 등이 발생할 수 있다.  
 라. 재고 회전율이 표준치보다 높으면 생산비용이 낮아진다.

41. 젓갈제조 방법 중 큰 생선이나 지방이 많은 생선을 서서히 절이고 자 할 때 생선을 일단 얼렸다가 절이는 방법을 무엇이라 하는가?  
 가. 습염법                      나. 혼합법  
 다. 냉염법                      라. 냉동염법
42. 가열조리 중 건열조리에 속하는 조리법은?  
 가. 찜                              나. 구이  
 다. 삶기                            라. 조림
43. 단체급식의 목적으로 적당하지 않은 것은?  
 가. 국가의 식량정책 방향을 제시한다.  
 나. 피급식자에게 영양지식을 제공한다.  
 다. 피급식자의 올바른 식습관을 유도한다.  
 라. 피급식자의 건강유지 및 증진을 도모한다.
44. 어패류의 조리원리가 바르게 설명된 것은?  
 가. 홍어회가 물기가 없고 오돌오돌한 것은 생선 단백질 이 식초에 의해 응고되기 때문이다.  
 나. 어묵이 탄력성 젤을 만드는 주체는 전분이 열에 의해 응고되기 때문이다.  
 다. 달구어진 석쇠에 생선을 구우면 생선 단백질이 갑자기 응고되어 모양이 잘 유지되지 않는다.  
 라. 빵가루 등을 섞은 냉동 가공품은 자연 해동시켜 튀기는 것이 모양이 잘 유지된다.
45. 냉동식품을 해동하는 방법으로 틀린 것은?  
 가. 7℃ 이하의 냉장온도에서 자연 해동시킨다.  
 나. 전자레인지오븐에서 해동한다.  
 다. 35℃ 이상의 온수에 담가 2시간 정도 녹인다.  
 라. 직접가열 조리하면서 해동한다.
46. 다량으로 전, 부침개 등을 조리할 때 사용되는 기기로서 열원은 가스이며 불판 밑에 버너가 있는 가열기기는?  
 가. 그리들                        나. 살라만다  
 다. 만능조리기                    라. 가스레인지 오븐
47. 직접원가에 속하지 않는 것은?  
 가. 직접 재료비                    나. 직접 노무비  
 다. 직접 경비                      라. 일반 관리비
48. 침(타액)에 들어있는 소화효소의 작용은?  
 가. 전분을 맥아당으로 변화시킨다.  
 나. 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.  
 다. 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.  
 라. 카제인을 응고시킨다.
49. 육류, 생선류, 알류 및 콩류에 함유된 주된 영양소는?  
 가. 단백질                        나. 탄수화물  
 다. 지방                            라. 비타민
50. 조리실의 후드(hood)는 어떤 모양이 가장 배출효율이 좋은가?  
 가. 1방형                        나. 2방형  
 다. 3방형                        라. 4방형
51. 다수인이 밀접한 실내공기가 물리·화학적 조성의 변화로 불쾌감, 두통, 권태, 현기증 등을 일으키는 것은?  
 가. 자연독                        나. 진균독  
 다. 산소중독                      라. 균집독
52. 집단감염이 잘 되며, 향문 주위나 회음부에 소양증이 생기는 기생충은?  
 가. 회충                            나. 편충  
 다. 요충                            라. 흡충
53. 음식물 쓰레기에 관한 설명 중 부적합한 것은?  
 가. 유기물 함량이 높다.  
 나. 수분과 염분의 함량이 높다.  
 다. 소각시 발열량이 가장 크다.  
 라. 도시 생활쓰레기 중 많은 양을 차지한다.
54. 세계보건기구(WHO)가 정의한 건강의 내용이 아닌 것은?  
 가. 육체적으로 완전한 상태  
 나. 정신적으로 완전한 상태  
 다. 영양적으로 완전한 상태  
 라. 사회적 안녕의 완전한 상태
55. 햇볕에 쬐었을 때 구루병 예방 효과와 가장 관계 깊은 것은?  
 가. 적외선                        나. 자외선  
 다. 마이크로파                    라. 가시광선
56. 전염병의 예방대책에 속하지 않는 것은?  
 가. 병원소의 제거                나. 환자의 격리  
 다. 식품의 저온보존              라. 전염력의 감소
57. 손, 피부 등에 주로 사용되며 금속부식성이 강하여 관리가 요망되는 소독약은?  
 가. 석탄산                        나. 승홍  
 다. 크레졸                        라. 알콜
58. 제1군 전염병에 속하는 것은?  
 가. 홍역                            나. 백일해  
 다. 장티푸스                      라. 일본뇌염
59. 리켓치아에 의해서 발생하는 전염병은?  
 가. 세균성이질                    나. 파라티푸스  
 다. 발진티푸스                    라. 디프테리아
60. 작업장의 부적당한 조명과 가장 관계가 적은 것은?  
 가. 가성근시                      나. 열경련  
 다. 안정피로                      라. 재해발생의 원인

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

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