

21. 쇠고기를 가열하였을 때 생성되는 근육생소는?
 가. 헤모글로빈(hemoglobin)
 나. 미오글로빈(myoglobin)
 다. 옥시헤모글로빈(oxyhemoglobin)
 라. 메트미오글로빈(metmyoglobin)
22. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?
 가. 산화효소 나. 산소
 다. 페놀류 라. 섬유소
23. 설탕용액에 미량의 소금을 가하여 단맛이 증가하는 현상은?
 가. 맛의 상쇄 나. 맛의 변조
 다. 맛의 대비 라. 맛의 발현
24. 카로티노이드(carotenoid) 색소와 소재식품의 연결이 틀린 것은?
 가. 베타카로틴(β -carotene) - 당근, 녹황색 채소
 나. 라이코펜(lycopene) - 토마토, 수박
 다. 아스타크산틴(astaxanthin) - 감, 옥수수, 난황
 라. 푸코크산틴(fucoxanthin) - 다시마, 미역
25. 오징어 훈제공정에 포함되지 않는 방법은?
 가. 수세 나. 영지
 다. 여과 라. 훈연
26. 무기염류에 의한 단백질 변성을 이용한 식품은?
 가. 곰팡 나. 버터
 다. 두부 라. 요구르트
27. 밀가루에 중조를 넣으면 황색으로 변하는 원리는?
 가. 효소적 갈변 나. 비효소적 갈변
 다. 알칼리에 의한 변색 라. 산에 의한 변색
28. 다음 중 난황에 들어 있으며 마요네즈 제조시 유화제 역할을 하는 성분은?
 가. 글로불린 나. 갈락토오스
 다. 레시틴 라. 오브알부민
29. 양질의 칼슘이 가장 많이 들어있는 식품끼리 짝지어진 것은?
 가. 곡류, 서류 나. 돼지고기, 쇠고기
 다. 우유, 건멸치 라. 달걀, 오리알
30. 비타민에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 카로틴은 프로비타민 A이다.
 나. 비타민 E는 토코페롤이라고 한다.
 다. 비타민 B₁₂는 망간(Mn)을 함유한다.
 라. 비타민 C가 결핍되면 괴혈병이 발생한다.
31. 조미료의 침투속도와 채소의 색을 고려할 때 조미료 사용 순서가 가장 합리적인 것은?
 가. 소금→설탕→식초 나. 설탕→소금→식초
 다. 소금→식초→설탕 라. 식초→소금→설탕
32. 된장이 숙성된 후 얼마 안되어 산패가 일어나 신맛이 생기거나 색이 진하게 되는 이유가 아닌 것은?
 가. 프로테아제 생산
 나. Fe₂₊ 또는 Cu₂₊가 많은 물 사용
 다. 수분 과다
 라. 염분 부족
33. 당근 구입단가는 kg당 1300원이다. 10kg구매시 표준수율이 86%이라면, 당근 1인분(80g)의 원가는 얼마인가?
 가. 51원 나. 121원
 다. 151원 라. 181원
34. 1인분 사용량이 120G이며 폐기율이 55%인 닭고기로 200인분의 음식을 만들려고 할 때 발주량은 약 얼마인가?
 가. 44kg 나. 53kg
 다. 75kg 라. 91kg
35. 식물성 액체유를 경화 처리한 고체 기름은?
 가. 버터 나. 라드
 다. 쇼트닝 라. 마요네즈
36. 조리작업장의 위치선정 조건으로 적합하지 않은 것은?
 가. 보온을 위해 지하인 곳
 나. 통풍이 잘 되며 밝고 청결한 곳
 다. 음식의 운반과 배선이 편리한 곳
 라. 재료의 반입과 오물의 반출이 쉬운 곳
37. 생선을 조리하는 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 생강과 술은 비린내를 없애는 용도로 사용한다.
 나. 처음 가열할 때 수분간은 뚜껑을 약간 열어 비린내를 휘발시킨다.
 다. 모양을 유지하고 맛 성분이 밖으로 유출되지 않도록 양념간장이 끓을 때 생선을 넣기도 한다.
 라. 선도가 약간 저하된 생선은 조미를 비교적 약하게 하여 뚜껑을 덮고 짧은 시간 내에 끓인다.
38. 침(타액)에 들어 있는 소화효소의 작용은?
 가. 전분을 맥아당으로 변화시킨다.
 나. 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.
 다. 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.
 라. 카제인을 응고시킨다.
39. 발생형태를 기준으로 했을 때의 원가 분류는?
 가. 개별비, 공통비 나. 직접비, 간접비
 다. 재료비, 노무비, 경비 라. 고정비, 변동비
40. 우리나라의 전통적인 향신료가 아닌 것은?
 가. 겨자 나. 생강
 다. 고추 라. 팔각
41. 경영형태별로 단체급식을 분류할 때 직영방식의 장점은?
 가. 인건비가 감소된다.
 나. 시설설비 투자액이 적다.
 다. 영양관리와 위생관리가 철저하다.
 라. 이윤의 추구가 극대화된다.
42. 국수를 삶는 방법으로 부적합한 것은?
 가. 끓는 물에 넣는 국수의 양이 지나치게 많아서는 안 된다.
 나. 국수 무게의 6~7배 정도의 물에서 삶는다.
 다. 국수를 넣은 후 물이 다시 끓기 시작하면 찬물을 넣는다.
 라. 국수가 다 익으면 많은 양의 냉수에서 천천히 식힌다.

43. 쌀의 조리법에 관한 설명으로 옳은 것은?
 가. 쌀을 너무 문질러 씻으면 지용성 비타민의 손실이 크다.
 나. pH 3~4의 산성물을 사용해야 밥맛이 좋아진다.
 다. 수세한 쌀은 3시간 이상 물에 담가 놓아야 흡수량이 적당하다.
 라. 묵은 쌀로 밥을 할 때는 햅쌀보다 밥물량을 더 많이 한다.
44. 동식물 조직에서 지방을 추출하여 채유하는 방법이 아닌 것은?
 가. 압착법 나. 추출법
 다. 보일링처리법 라. 건열처리법
45. 수분 70g, 당질 40g, 섬유질 7g, 단백질 5g, 무기질 4g, 지방 2g이 들어있는 식품의 열량은?
 가. 141 kcal 나. 144 kcal
 다. 165kcal 라. 198kcal
46. 외식산업의 특성에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 소자본의 시장참여가 용이하다.
 나. 유통과 제조업인 동시에 서비스산업이다.
 다. 내방 고객의 수요예측이 용이하다.
 라. 사회, 문화 환경의 변화가 소비자 기호를 변화시킨다.

47. 미역국을 끓일 때 1인분에 사용되는 지료와 필요량, 가격이 아래와 같다면 미역국 10인분에 필요한 재료비는? (단, 총 조미료의 가격 70원은 1인분 기준임)

재료	필요량(g)	가격 (원/100g당)
미역	20	150
쇠고기	60	850
총 조미료	-	70(1인분)

- 가. 610원 나. 6100원
 다. 870원 라. 8700원
48. 각 식품을 냉장고에서 보관할 때 나타나는 현상의 연결이 틀린 것은?
 가. 바나나 - 껍질이 검게 변한다.
 나. 고구마 - 전분이 변해서 맛이 없어진다.
 다. 식빵 - 딱딱해진다.
 라. 감자 - 솔라닌이 생성된다.
49. 마요네즈를 제조시 분리되는 이유와 거리가 먼 것은?
 가. 노른자를 풀고 나서 기름을 한 방울씩 떨어뜨렸다.
 나. 초기의 유화액 형성이 불완전하다.
 다. 휴화제에 비해 기름의 비율이 너무 높다.
 라. 기름을 너무 빨리 넣는다.

50. 다음과 같은 자료에서 계산한 제조원가는?

- 직접재료비 : 32000원	- 직접노무비 : 68000원
- 직접경비 : 10500원	- 제조간접비 : 20000원
- 판매경비 : 10000원	- 일반관리비 : 5000원

- 가. 130500원 나. 140500원
 다. 145500원 라. 155500원
51. 음식물 섭취와 관계가 없는 기생충은?
 가. 회충 나. 사상충
 다. 과절열두조충 라. 요충

52. 다음 중 DPT 예방접종과 관계가 없는 전염병은?
 가. 페스트 나. 디프테리아
 다. 백일해 라. 파상풍
53. 역성비누에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 양이온 계면활성제
 나. 살균제, 소독제 등으로 사용된다.
 다. 자극성 및 독성이 없다.
 라. 무미, 무해하나 침투력이 약하다.
54. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?
 가. 환경위생 관리 나. 생식 금지
 다. 보건교육 라. 개인위생 철저
55. 자연계에 버려지면 쉽게 분해되지 않으므로 식품 등에 오염되어 인체에 축적독성을 나타내는 원인과 거리가 먼 것은?
 가. 수은오염
 나. 잔류성이 큰 유기염소제 농약 오염
 다. 방사선 물질에 의한 오염
 라. 콜레라와 같은 병원 미생물 오염
56. 병원성 미생물의 발육과 그 작용을 저지 또는 정지시켜 부패나 발효를 방지하는 조작용
 가. 산화 나. 열균
 다. 방부 라. 응고
57. 생균을 이용하여 인공능동면역이 되며, 면역획득에 있어서 영구면역성인 질병은?
 가. 세균성 이질 나. 폐렴
 다. 홍역 라. 임질
58. 세계보건기구(WHO)의 주요 기능이 아닌 것은?
 가. 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정
 나. 회원국에 대한 기술지원 및 자료 공급
 다. 세계식량계획 설립
 라. 유행성 질병 및 전염병 대책 후원
59. 인수공통전염병으로 그 병원체가 바이러스(virus)인 것은?
 가. 발진열 나. 탄저
 다. 광견병 라. 결핵
60. 자외선에 의한 인체 건강장해가 아닌 것은?
 가. 설안염 나. 피부암
 다. 폐기종 라. 백내장

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

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