

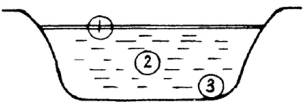


23. 아이스크림 제조시 사용되는 안정제는?  
 가. 전화당 나. 바닐라  
 다. 레시틴 라. 젤라틴
24. 장기간의 식품보존방법과 가장 관계가 먼 것은?  
 가. 소금절임(염장) 나. 건조  
 다. 설탕절임(당장) 라. 찜요리
25. 생강을 식초에 절이면 적색으로 변하는데 이 현상에 관계되는 물질은?  
 가. 안토시안 나. 세사몰  
 다. 진제론 라. 아밀라아제
26. 생선의 신선도가 저하될 때 나타나는 현상이 아닌 것은?  
 가. 근육이 뼈에 밀착되어 잘 떨어지지 않는다.  
 나. 아민류가 많이 생성된다.  
 다. 어육이 약알칼리성이다.  
 라. 복부가 물렁하고 부드러다.
27. 한천에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 겔은 고온에서 잘 견디므로 안정제로 사용된다.  
 나. 홍조류의 세포벽 성분인 점질성의 복합다당류를 추출하여 만든다.  
 다. 30℃부근에서 굳어져 겔화된다.  
 라. 일단 겔화되면 100℃이하에서는 녹지 않는다.
28. 젓갈이 숙성에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 농도가 묽으면 부패하기 쉽다.  
 나. 새우젓의 용염량은 60% 정도가 적당하다.  
 다. 자기소화 효소작용에 의한 것이다.  
 라. 세균에 의한 작용도 많다.
29. 알칼리성 식품에 대한 설명 중 옳은 것은?  
 가. Na, K, Ca, Mg 이 많이 함유되어 있는 식품  
 나. S, P, Cl 이 많이 함유되어 있는 식품  
 다. 당질, 지질, 단백질 등이 많이 함유되어 있는 식품  
 라. 곡류, 육류, 치즈 등의 식품
30. 가공치즈(processed cheese)의 설명으로 틀린 것은?  
 가. 자연치즈에 유화제를 가하여 가열한 것이다.  
 나. 일반적으로 자연치즈보다 저장성이 크다.  
 다. 약 85℃에서 살균하여 pasteurized cheese라고도 한다.  
 라. 자연치즈를 원료로 사용하지 않는다.
31. 육류를 저온숙성(aging)할 때 적합한 습도와 온도 범위는?  
 가. 습도 85 ~ 90%, 온도 1 ~ 3℃  
 나. 습도 70 ~ 85%, 온도 10 ~ 15℃  
 다. 습도 65 ~ 70%, 온도 10 ~ 15℃  
 라. 습도 55 ~ 60%, 온도 15 ~ 21℃
32. 식품감별 중 아가미 색깔이 선홍색인 생선은?  
 가. 부패한 생선 나. 초기 부패의 생선  
 다. 점액이 많은 생선 라. 신선한 생선
33. 100인분의 멀치조림에 소요된 재료의 양이라면 총 재료비는 얼마인가?

재료	사용재료량(g)	1kg 단가
멀치	1000	10000
풋고추	2000	7000
기름	100	2000
간장	100	2000
깨소금	100	5000

- 가. 17900원 나. 24900원  
 다. 26000원 라. 33000원

34. 녹색채소를 데칠 때 소다를 넣을 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?  
 가. 채소의 질감이 유지된다.  
 나. 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.  
 다. 비타민 C가 파괴된다.  
 라. 채소의 섬유질을 연화시킨다.
35. 고구마 가열시 단맛이 증가하는 이유는?  
 가. protease가 활성화되어서  
 나. surcease가 활성화되어서  
 다. 알파-amylase가 활성화되어서  
 라. 베타-amylase가 활성화되어서
36. 냉동육에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 냉동육은 일단 해동 후에 다시 냉동하지 않는 것이 좋다.  
 나. 냉동육의 해동 방법에는 여러 가지가 있으나 냉장고에서 해동하는 것이 좋다.  
 다. 냉동육은 해동 후 조리하는 것이 조리시간을 단축시킬 수 있다.  
 라. 냉동육은 신선한 고기보다 더 좋은 맛과 질감을 갖는다.
37. 영양소에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 영양소는 식품의 성분으로 생명현상과 건강을 유지하는데 필요한 요소이다.  
 나. 건강이라 함은 신체적, 정신적, 사회적으로 건전한 상태를 말한다.  
 다. 물은 체조직 구성요소로서 보통 성인체중의 2/3를 차지하고 있다.  
 라. 조절소란 열량을 내는 무기질과 비타민을 말한다.
38. 채소의 무기질, 비타민의 손실을 줄일 수 있는 조리방법은?  
 가. 데치기 나. 끓이기  
 다. 삶기 라. 볶음
39. 유지를 가열할 때 유지 표면에서 얽은 푸른 연기가 나기 시작할 때의 온도는?  
 가. 팽창점 나. 연화점  
 다. 용해점 라. 발연점
40. 어류의 신선도에 관한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 어류는 사후경직 전 또는 경직 중이 신선하다.  
 나. 경직이 풀려야 탄력이 있어 신선하다.  
 다. 신선한 어류는 살이 단단하고 비린내가 적다.  
 라. 신선도가 떨어지면 조림이나 튀김조리가 좋다.
41. 다음은 한 급식소에서 한 달 동안 참기름을 구입한 내역이며, 월말의 재고는 7개이다. 선입선출법에 의하여 재고자산을 평가하면 얼마인가?
- | 날짜      | 구입량(병) | 단가   |
|---------|--------|------|
| 11월 1일  | 10     | 5300 |
| 11월 10일 | 15     | 5700 |
| 11월 20일 | 5      | 5500 |
| 11월 30일 | 5      | 5000 |
- 가. 32000원 나. 34000원  
 다. 36000원 라. 38000원
42. 식품의 계량방법으로 옳은 것은?  
 가. 흑설탕은 계량컵에 살살 퍼 담은 후, 수평으로 깎아서 계량한다.  
 나. 밀가루는 체에 친후 눌러 담아 수평으로 깎아서 계량한다.  
 다. 조청, 기름, 꿀과 같이 점성이 높은 식품은 분할된 컵으로 계량한다.  
 라. 고체지방은 냉장고에서 꺼내어 액체화한 후, 계량컵에 담아 계량한다.

43. 다음 중 한천을 이용한 조리시 겔 강도를 증가시킬 수 있는 성분은?  
 가. 설탕 나. 과즙  
 다. 지방 라. 수분
44. 제품의 제조수량 증감에 관계없이 매월 일정액이 발생하는 원가는?  
 가. 고정비 나. 비례비  
 다. 변동비 라. 체감비
45. 다음 중 발연점이 가장 높은 것은?  
 가. 옥수수유 나. 들기름  
 다. 참기름 라. 올리브유
46. 급식대상별로 분류한 단체급식 중 산업체 급식에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 가. 가정적인 식사 분위기를 제공함으로써 식욕을 충족시키고 피급식자의 정신·위생면에 기여한다.  
 나. 피급식자의 심신의 발달과 식습관지도를 통해 국민 식생활개선과 국가 식량정책에 기여한다.  
 다. 적절한 식사를 제공하여 질병의 치유와 병상회복 촉진을 도모한다.  
 라. 종업원의 건강증진에 도움을 주어 생산의욕과 직업에 대한 능률을 높인다.
47. 주방의 바닥조건으로 맞는 것은?  
 가. 산이나 알칼리에 약하고 습기, 열에 강해야 한다.  
 나. 바닥전체의 물매는 1/20 이 적당하다.  
 다. 조리작업을 드라이 시스템화 할 경우의 물매는 1/100 정도가 적당하다.  
 라. 고무타일, 합성수지타일 등이 잘 미끄러지지 않으므로 적합하다.
48. 튀김요리 시 튀김냄비 내의 기름 온도를 측정하려고 할 때 온도계를 꽂는 위치로 가장 적합한 것은?  

- 가. ①의 위치 나. ②의 위치  
 다. ③의 위치 라. 어느 곳이든 좋다.
49. 어떤 음식의 직접원가는 500 원, 제조원가는 800 원, 총원가는 1000 원이다. 이음식의 판매관리비는?  
 가. 200 원 나. 300 원  
 다. 400 원 라. 500 원
50. 전분을 주재료로 이용하여 만든 음식이 아닌 것은?  
 가. 도토리묵 나. 크림스프  
 다. 두부 라. 죽
51. 다음 중 회복기보균자에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 가. 병원체에 감염되어 있지만 임상 증상이 아직 나타나지 않은 상태의 사람  
 나. 병원체를 몸에 지니고 있으나 겉으로는 증상이 나타나지 않는 건강한 사람  
 다. 질병의 임상 증상이 회복되는 시기에도 여전히 병원체를 지닌 사람  
 라. 몸에 세균 등 병원체를 오랫동안 보유하고 있으면서 자신은 병의 증상을 나타내지 아니하고 다른 사람에게 옮기는 사람

52. 음료수의 오염과 가장 관계 깊은 전염병은?  
 가. 홍역 나. 백일해  
 다. 발진티푸스 라. 장티푸스
53. 의료급여의 수급권자에 해당하지 않는 자는?  
 가. 6개월 미만의 실업자  
 나. 국민기초생활 보장법에 의한 수급자.  
 다. 재해구호법에 의한 이재민  
 라. 생활유지의 능력이 없거나 생활이 어려운 자로서 대통령령이 정하는 자
54. 일광 중 가장 강한 살균력을 가지고 있는 자외선 파장은?  
 가. 1000 ~ 1800 Å 나. 1800 ~ 2300 Å  
 다. 2300 ~ 2600 Å 라. 2600 ~ 2800 Å
55. 급속사어과법에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 가. 보통 침전법을 한다.  
 나. 사면대치를 한다.  
 다. 역류세척을 한다.  
 라. 넓은 면적이 필요하다.
56. 질산염이나 인물질 등이 증가해서 오는 수질오염 현상은?  
 가. 수온상승현상 나. 수인성 병원체 증가 현상  
 다. 부영양화현상 라. 난분해물 축적 현상
57. 공기 중에 일산화탄소가 많으면 중독을 일으키게 되는데 중독 증상의 주된 원인은?  
 가. 근육의 경직 나. 조직세포의 산소부족  
 다. 혈압의 상승 라. 간세포의 섬유화
58. 다음 기생충 중 돌고래의 기생충인 것은?  
 가. 유극악구충 나. 유구조충  
 다. 아니사키스충 라. 선모충
59. 구충의 감염예방과 관계가 없는 것은?  
 가. 분변 비료 사용금지 나. 밭에서 맨발 작업금지  
 다. 청정체소의 장려 라. 모기에 물리지 않도록 주의
60. 자외선에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 가시광선보다 짧은 파장이다.  
 나. 피부의 홍반 및 색소 침착을 일으킨다.  
 다. 인체 내 비타민 D를 형성하게 하여 구루병을 예방한다.  
 라. 고열물체의 복사열을 운반하므로 열선이라고도 하며, 피부온도의 상승을 일으킨다.

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

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