



3과목 : 조리이론과 원가계산

- 난황 직경은 4cm였다. 이 달걀의 난황계수는?  
 ① 0.188                      ② 0.232  
 ③ 0.336                      ④ 0.375
21. 쇠고기를 가열하였을 때 생성되는 근육생소는?  
 ① 헤모글로빈(hemoglobin)  
 ② 미오글로빈(myoglobin)  
 ③ 옥시헤모글로빈(oxyhemoglobin)  
 ④ 메트미오글로빈(metmyoglobin)
22. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?  
 ① 산화효소                    ② 산소  
 ③ 페놀류                      ④ 섬유소
23. 설탕용액에 미량의 소금을 가하여 단맛이 증가하는 현상은?  
 ① 맛의 상쇄                    ② 맛의 변조  
 ③ 맛의 대비                    ④ 맛의 발현
24. 카로티노이드(carotenoid) 색소와 소재식품의 연결이 틀린 것은?  
 ① 베타카로틴(β-carotene) - 당근, 녹황색 채소  
 ② 라이코펜(lycopene) - 토마토, 수박  
 ③ 아스타크산틴(astaxanthin) - 감, 옥수수, 난황  
 ④ 푸코크산틴(fucoxanthin) - 다시마, 미역
25. 오징어 훈제공정에 포함되지 않는 방법은?  
 ① 수세                          ② 염지  
 ③ 여과                          ④ 훈연
26. 무기염류에 의한 단백질 변성을 이용한 식품은?  
 ① 공탕                          ② 버터  
 ③ 두부                          ④ 요구르트
27. 밀가루에 중조를 넣으면 황색으로 변하는 원리는?  
 ① 효소적 갈변                  ② 비효소적 갈변  
 ③ 알칼리에 의한 변색        ④ 산에 의한 변색
28. 다음 중 난황에 들어 있으며 마요네즈 제조시 유화제 역할을 하는 성분은?  
 ① 글로불린                    ② 갈락토오스  
 ③ 레시틴                        ④ 오브알부민
29. 양질의 칼슘이 가장 많이 들어있는 식품끼리 짝지어진 것은?  
 ① 곡류, 서류                    ② 돼지고기, 쇠고기  
 ③ 우유, 건멸치                ④ 달걀, 오리알
30. 비타민에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 카로틴은 프로비타민 A이다.  
 ② 비타민 E는 토코페롤이라고 한다.  
 ③ 비타민 B12망간(Mn)을 함유한다.  
 ④ 비타민 C가 결핍되면 괴혈병이 발생한다.

31. 조미료의 침투속도와 채소의 색을 고려할 때 조미료 사용 순서가 가장 합리적인 것은?  
 ① 소금→설탕→식초        ② 설탕→소금→식초  
 ③ 소금→식초→설탕        ④ 식초→소금→설탕
32. 된장이 숙성된 후 얼마 안되어 산패가 일어나 신맛이 생기거나 색이 진하게 되는 이유가 아닌 것은?  
 ① 프로테아제 생산        ② Fe<sup>2+</sup> 또는 Cu<sup>2+</sup>가 많은 물 사용  
 ③ 수분 과다                    ④ 염분 부족
33. 당근 구입단가는 kg당 1300원이다. 10kg구매시 표준수율이 86%이라면, 당근 1인분(80g)의 원가는 얼마인가?  
 ① 51원                          ② 121원  
 ③ 151원                        ④ 181원
34. 1인분 사용량이 120G이며 폐기율이 55%인 닭고기로 200인분의 음식을 만들려고 할 때 발주량은 약 얼마인가?  
 ① 44kg                          ② 53kg  
 ③ 75kg                          ④ 91kg
35. 식물성 액체유를 경화 처리한 고체 기름은?  
 ① 버터                          ② 라드  
 ③ 쇼트닝                        ④ 마요네즈
36. 조리작업장의 위치선정 조건으로 적합하지 않은 것은?  
 ① 보온을 위해 지하인 곳  
 ② 통풍이 잘 되며 밝고 청결한 곳  
 ③ 음식의 운반과 배선이 편리한 곳  
 ④ 재료의 반입과 오물의 반출이 쉬운 곳
37. 생선을 조리하는 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 생강과 술은 비린내를 없애는 용도로 사용한다.  
 ② 처음 가열할 때 수분간은 뚜껑을 약간 열어 비린내를 휘발시킨다.  
 ③ 모양을 유지하고 맛 성분이 밖으로 유출되지 않도록 양념간장이 끓을 때 생선을 넣기도 한다.  
 ④ 선도가 약간 저하된 생선은 조미를 비교적 약하게 하여 뚜껑을 덮고 짧은 시간 내에 끓인다.
38. 침(타액)에 들어 있는 소화효소의 작용은?  
 ① 전분을 맥아당으로 변화시킨다.  
 ② 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.  
 ③ 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.  
 ④ 카제인을 응고시킨다.
39. 발생형태를 기준으로 했을 때의 원가 분류는?  
 ① 개별비, 공통비        ② 재료비, 노무비, 경비  
 ③ 직접비, 간접비        ④ 고정비, 변동비
40. 우리나라의 전통적인 향신료가 아닌 것은?  
 ① 겨자                          ② 생강  
 ③ 고추                          ④ 팔각
41. 경영형태별로 단체급식을 분류할 때 직영방식의 장점은?

- ① 인건비가 감소된다.
- ② 시설설비 투자액이 적다.
- ③ 영양관리와 위생관리가 철저하다.
- ④ 이윤의 추구가 극대화된다.

42. 국수를 삶는 방법으로 부적합한 것은?
- ① 끓는 물에 넣는 국수의 양이 지나치게 많아서는 안 된다.
  - ② 국수 무게의 6~7배 정도의 물에서 삶는다.
  - ③ 국수를 넣은 후 물이 다시 끓기 시작하면 찬물을 넣는다.
  - ④ 국수가 다 익으면 많은 양의 냉수에서 천천히 식힌다.

43. 쌀의 조리법에 관한 설명으로 옳은 것은?
- ① 쌀을 너무 문질러 씻으면 지용성 비타민의 손실이 크다.
  - ② pH 3~4의 산성물을 사용해야 밥맛이 좋아진다.
  - ③ 수세한 쌀은 3시간 이상 물에 담가 놓아야 흡수량이 적당하다.
  - ④ 묵은 쌀로 밥을 할 때는 햅쌀보다 밥물량을 더 많이 한다.

44. 동식물 조직에서 지방을 추출하여 채유하는 방법이 아닌 것은?
- ① 압착법                      ② 추출법
  - ③ 보일링처리법            ④ 건열처리법

45. 수분 70g, 당질 40g, 섬유질 7g, 단백질 5g, 무기질 4g, 지방 2g이 들어있는 식품의 열량은?
- ① 141 kcal                    ② 144 kcal
  - ③ 165kcal                    ④ 198kcal

46. 외식산업의 특성에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 소자본의 시장참여가 용이하다.
  - ② 유통과 제조업인 동시에 서비스산업이다.
  - ③ 내방 고객의 수요예측이 용이하다.
  - ④ 사회, 문화 환경의 변화가 소비자 기호를 변화시킨다.

47. 미역국을 끓일 때 1인분에 사용되는 재료와 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)

- ① 610원                      ② 6100원
  - ③ 870원                      ④ 8700원
48. 각 식품을 냉장고에서 보관할 때 나타나는 현상의 연결이 틀린 것은?
- ① 바나나 - 껍질이 검게 변한다.
  - ② 고구마 - 전분이 변해서 맛이 없어진다.
  - ③ 식빵 - 딱딱해진다.
  - ④ 감자 - 솔라닌이 생성된다.

49. 마요네즈를 제조시 분리되는 이유와 거리가 먼 것은?

- ① 노른자를 풀고 나서 기름을 한 방울씩 떨어뜨렸다.
- ② 초기의 유화액 형성이 불완전하다.
- ③ 유화제에 비해 기름의 비율이 너무 높다.
- ④ 기름을 너무 빨리 넣는다.

50. 다음과 같은 자료에서 계산한 제조원가는?

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

- ① 130500원                    ② 140500원
- ③ 145500원                    ④ 155500원

**4과목 : 공중보건**

51. 음식물 섭취와 관계가 없는 기생충은?
- ① 회충                            ② 사상충
  - ③ 과절열두조충              ④ 요충
52. 다음 중 DPT 예방접종과 관계가 없는 전염병은?
- ① 페스트                        ② 디프테리아
  - ③ 백일해                        ④ 파상풍
53. 역성비누에 대해 틀린 것은?
- ① 양이온 계면활성제
  - ② 살균제, 소독제 등으로 사용된다.
  - ③ 자극성 및 독성이 없다.
  - ④ 무미, 무해하나 침투력이 약하다.
54. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?
- ① 환경위생 관리              ② 생식 금지
  - ③ 보건교육                      ④ 개인위생 철저
55. 자연계에 버려지면 쉽게 분해되지 않으므로 식품 등에 오염되어 인체에 축적독성을 나타내는 원인과 거리가 먼 것은?
- ① 수은오염
  - ② 잔류성이 큰 유기염소제 농약 오염
  - ③ 방사선 물질에 의한 오염
  - ④ 콜레라와 같은 병원 미생물 오염
56. 병원성 미생물의 발육과 그 작용을 저지 또는 정지시켜 부패나 발효를 방지하는 조작은
- ① 산화                            ② 열균
  - ③ 방부                            ④ 응고
57. 생균을 이용하여 인공능동면역이 되며, 면역획득에 있어서 영구면역성인 질병은?
- ① 세균성 이질                  ② 폐렴
  - ③ 홍역                            ④ 임질
58. 세계보건기구(WHO)의 주요 기능이 아닌 것은?
- ① 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정
  - ② 회원국에 대한 기술지원 및 자료 공급
  - ③ 세계식량계획 설립

④ 유행성 질병 및 전염병 대책 후원

59. 인수공통전염병으로 그 병원체가 바이러스(virus)인 것은?

- ① 발진열                      ② 탄저
- ③ 광견병                    ④ 결핵

60. 자외선에 의한 인체 건강장해가 아닌 것은?

- ① 설안염                    ② 피부암
- ③ 폐기종                    ④ 백내장

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