

21. 달걀의 보존 중 품질변화에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 수분의 증발 ② 농후난백의 수양화
- ③ 난황막의 약화 ④ 산도(pH)의 감소

22. 유지 중에 존재하는 유리 수산기(-OH)의 함량을 나타내는 것은?

- ① 아세틸가(Acetyl value)
- ② 폴렌스케가(Polenske value)
- ③ 헤너가(Hehner value)
- ④ 라이켈-마이슬가(Reichert-Meissl value)

23. 생선의 자가소화 원인은?

- ① 세균의 작용 ② 단백질 분해효소
- ③ 염류 ④ 질소

24. 식품과 대표적인 맛성분(유기산)을 연결한 것 중 틀린 것은?

- ① 포도 - 주석산 ② 감귤 - 구연산
- ③ 사과 - 사과산 ④ 요구르트 - 호박산

25. 육류의 연화작용에 관여하지 않는 것은?

- ① 파파야 ② 파인애플
- ③ 레닌 ④ 무화과

26. 강화식품에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품에 원래 적게 들어 있는 영양소를 보충한다.
- ② 식품의 가공 중 손실되기 쉬운 영양소를 보충한다.
- ③ 상화영양소로 비타민 A, 비타민 B, 칼슘(Ca) 등을 이용한다.
- ④ α-화 쌀은 대표적인 강화식품이다.

27. 알칼리성 식품에 해당하는 것은?

- ① 육류 ② 곡류
- ③ 해조류 ④ 어류

28. 다당류와 거리가 먼 것은?

- ① 젤라틴(gelatin) ② 클리코겐(glycogen)
- ③ 펙틴(pectin) ④ 글루코만난(glucomannan)

29. 식품이 나타내는 수증기압이 0.75기압이고, 그 온도에서 순수한 물의 수증기압이 1.5기압일 때 식품의 상대습도(RH)는?

- ① 40 ② 50
- ③ 60 ④ 80

30. 효소에 의한 갈변을 억제하는 방법으로 옳은 것은?

- ① 환원성물질 첨가 ② 기질 첨가
- ③ 산소 접촉 ④ 금속이온 첨가

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 두부를 만드는 과정은 콩 단백질의 어떠한 성질을 이용한 것인가?

- ① 건조에 의한 변성 ② 동결에 의한 변성
- ③ 효소에 의한 변성 ④ 무기염류에 의한 변성

32. 시설위생을 위한 사항으로 적합하지 않은 것은?

- ① 주방냄비를 세척 후 열처리를 해준다.
- ② 주방의 천장, 바닥, 벽면도 주기적으로 청소한다.
- ③ 나무 도마는 사용 후 깨끗이 하고 일광소독을 하도록 한다.
- ④ deep fryer의 경우 기름은 매주 뽑아내어 걸러 찌꺼기가 남아있는 일이 없도록 한다.

33. 구매한 식품의 재고관리 시 적용되는 방법 중 최근에 구입한 식품부터 사용하는 것으로 가장 오래된 물품이 재고로 남게 되는 것은?

- ① 선입선출법 ② 후입선출법
- ③ 총 평균법 ④ 최소-최대관리법

34. 소금의 종류 중 불순물이 가장 많이 함유되어 있고 가정에서 배추를 절이거나 젓갈을 담글 때 주로 사용하는 것은?

- ① 호령 ② 재제염
- ③ 식탁염 ④ 정제염

35. 판매가격이 5000원인 메뉴의 식재료비가 2000원인 경우 이 메뉴의 식재료비 비율은?

- ① 10% ② 20%
- ③ 30% ④ 40%

36. 젤라틴에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 과일젤리나 양갱의 제조에 이용한다.
- ② 해조류로부터 얻은 다당류의 한 성분이다.
- ③ 산을 아무리 첨가해도 젤 강도가 저하되지 않는 특징이 있다.
- ④ 3~10℃에서 젤화되며 온도가 낮을수록 빨리 응고한다.

37. 김에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 붉은 색으로 변한 김은 불에 잘 구우면 녹색으로 변한다.
- ② 건조김은 조미김보다 지질함량이 높다.
- ③ 김은 칼슘 및 철, 칼륨이 풍부한 알칼리성 식품이다.
- ④ 김의 감칠맛은 단맛과 지미를 가진 cystine, mannit 때문이다.

38. 물품의 검수와 저장하는 곳에서 꼭 필요한 집기류는?

- ① 칼과 도마 ② 대형 그릇
- ③ 저울과 온도계 ④ 계량컵과 계량스푼

39. 노화가 잘 일어나는 전분은 다음 중 어느 성분의 함량이 높은가?

- ① 아밀로오스(amylose) ② 아밀로펙틴(amylopectin)
- ③ 글리코겐(glycogen) ④ 한천(agar)

40. 습열 조리법이 아닌 것은?

- ① 설령탕 ② 갈비찜
- ③ 불고기 ④ 버섯전골

41. 식해를 당하시켜 끓일 때 설탕과 함께 소금을 조금 넣어 단 맛이 강하게 느껴지는 현상은?

- ① 미맹현상 ② 소실현상

- 3 대비현상 4 변조현상

42. 냄새 제거를 위한 향신료가 아닌 것은?

- 1 육두구(nutmeg, 너트맥) 2 월계수잎(bay leaf)
- 3 마늘(garlic) 4 세이지(sage)

43. 고기를 연화시키기 위해 첨가하는 식품과 단백질 분해효소가 맞게 연결된 것은?

- 1 배 - 파파인(papain)
- 2 키위 - 피신(ficin)
- 3 무화과 - 액티니딘(actinidin)
- 4 파인애플 - 브로멜린(bromelin)

44. 유지류의 조리 이용 특성과 거리가 먼 것은?

- 1 열 전달매체로서의 튀김 2 밀가루제품의 연화작용
- 3 지방의 유화작용 4 결합제로서의 응고성

45. 조리방법에 대한 설명으로 옳은 것은?

- 1 채소를 잘게 썰어 끓이면 빨리 익으므로 수용성 영양소의 손실이 적어진다.
- 2 전자레인지는 자외선에 의해 음식이 조리된다.
- 3 콩나물국의 색을 맑게 만들기 위해 소금으로 간을 한다.
- 4 푸른색을 최대한 유지하기 위해 소량의 물에 채소를 넣고 데친다.

46. 단백질 함량이 14% 정도인 밀가루로 만드는 것이 가장 좋은 식품은?

- 1 버터케이크 2 튀김
- 3 마카로니 4 과자류

47. 고등어구이를 하려고 한다. 정미중량 70g을 조리하고자 할 때 1인당 발주량은 약 얼마인가? (단, 고등어 폐기율은 35%)

- 1 43g 2 91g
- 3 108g 4 110g

48. 단체급식시설의 작업장별 관리에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- 1 개수대는 생선용과 채소용을 구분하는 것이 식중독균의 교차오염을 방지하는데 효과적이다.
- 2 가열, 조리하는 곳에는 환기장치가 필요하다.
- 3 식품보관 창고에 식품을 보관 시 바닥과 벽에 식품이 직접 닿지 않게 하여 오염을 방지한다.
- 4 자외선등은 모든 기구와 식품내부의 완전살균에 매우 효과적이다.

49. 생선 조리방법에 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.

50. 육류를 가열할 때 일어나는 변화 중 틀린 것은?

- 1 중량증가 2 풍미의 생성

- 3 비타민의 손실 4 단백질의 응고

4과목 : 공중보건

51. 하천수에 용존산소가 적다는 것은 무엇을 의미하는가?

- 1 유기물 등이 잔류하여 오염도가 높다.
- 2 물이 비교적 깨끗하다.
- 3 오염과 무관하다.
- 4 호기성 미생물과 어패류의 생존에 좋은 환경이다.

52. 채소류를 매개로 감염될 수 있는 기생충이 아닌 것은?

- 1 회충 2 유구조충
- 3 구충 4 편충

53. 실내공기의 오염 지표로 사용하는 기체와 그 서한량이 바르게 짝지어진 것은?

- 1 CO - 0.1% 2 SO₂ - 0.01%
- 3 CO₂ - 0.1% 4 NO₂ - 0.01%

54. 다음 설명 중 맞는 것은?

- 1 사람은 호흡 시 산소를 체외로 배출하고, 이산화탄소를 체내로 흡입한다.
- 2 수중에서 작업하는 사람은 이상기압으로 인해 참호족에 걸린다.
- 3 조리장에서 작업 시 적절한 환기가 필요하다.
- 4 정상공기는 주로 수수와 이산화탄소로 구성되어 있다.

55. 간디스토마는 제2중간숙주인 민물고기 내에서 어떤 형태로 존재하다가 인체에 감염을 일으키는가?

- 1 피낭유충(metacercaria) 2 레디아(redia)
- 3 유모유충(miracidium) 4 포자유충(sporocyst)

56. 일반적인 인수공통감염병에 속하지 않는 것은?

- 1 탄저 2 고병원성조류인플루엔자
- 3 홍역 4 광견병

57. 소음의 측정단위인 dB(decibel)은 무엇을 나타내는 단위인가?

- 1 음압 2 음속
- 3 음파 4 음역

58. 자외선의 작용과 거리가 먼 것은?

- 1 피부암 유발 2 안구진탕증 유발
- 3 살균 작용 4 비타민 D 형성

59. 환자나 보균자의 분뇨에 의해서 감염될 수 있는 경구감염병은?

- 1 장티푸스 2 결핵
- 3 인플루엔자 4 디프테리아

60. 과량조사 시에 열사병의 원인이 될 수 있는 것은?

- 1 마이크로파 2 적외선
- 3 자외선 4 엑스선

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