



- ③ 포화지방산의 함량이 많으므로  
④ 미오글로빈 함량이 적으므로
20. 시금치를 오래 삶으면 갈색이 되는데 이 때 변화되는 색소는 무엇인가?  
① 클로로필 ② 카로티노이드  
③ 플라보노이드 ④ 안토산틴
21. 클로로필에 대한 설명으로 틀린 것은?  
① 산을 가해주면 pheophytin이 생성된다.  
② chlorophyllase가 작용하면 chlorophyllide가 된다.  
③ 수용성 색소이다.  
④ 엽록체 안에 들어있다.
22. 식품이 나타내는 수증기압이 0.75기압이고, 그 온도에서 순수한 물의 수증기압이 1.5기압일 때 식품의 수분활성도(Aw)는?  
① 0.5 ② 0.6  
③ 0.7 ④ 0.8
23. 아이스크림 제조시 사용되는 안정제는?  
① 전화당 ② 바닐라  
③ 레시틴 ④ 젤라틴
24. 장기간의 식품보존방법과 가장 관계가 먼 것은?  
① 소금절임(염장) ② 건조  
③ 설탕절임(당장) ④ 찜요리
25. 생강을 식초에 절이면 적색으로 변하는데 이 현상에 관계되는 물질은?  
① 안토시안 ② 세사몰  
③ 진제론 ④ 아밀라아제
26. 생선의 신선도가 저하될 때 나타나는 현상이 아닌 것은?  
① 근육이 뼈에 밀착되어 잘 떨어지지 않는다.  
② 아민류가 많이 생성된다.  
③ 어육이 약알칼리성이다.  
④ 복부가 물렁하고 부드럽다.
27. 한천에 대한 설명으로 틀린 것은?  
① 겔은 고온에서 잘 견디므로 안정제로 사용된다.  
② 홍조류의 세포벽 성분인 점질성의 복합다당류를 추출하여 만든다.  
③ 30℃부근에서 굳어져 겔화된다.  
④ 일단 겔화되면 100℃이하에서는 녹지 않는다.
28. 젓갈이 숙성에 대한 설명으로 틀린 것은?  
① 농도가 묽으면 부패하기 쉽다.  
② 새우젓의 용염량은 60% 정도가 적당하다.  
③ 자기소화 효소작용에 의한 것이다.  
④ 세균에 의한 작용도 많다.
29. 알칼리성 식품에 대한 설명 중 옳은 것은?  
① Na, K, Ca, Mg 이 많이 함유되어 있는 식품  
② S, P, Cl 이 많이 함유되어 있는 식품

- ③ 당질, 지질, 단백질 등이 많이 함유되어 있는 식품  
④ 곡류, 육류, 치즈 등의 식품

30. 가공치즈(processed cheese)의 설명으로 틀린 것은?  
① 자연치즈에 유화제를 가하여 가열한 것이다.  
② 일반적으로 자연치즈보다 저장성이 크다.  
③ 약 85℃에서 살균하여 pasteurized cheese라고도 한다.  
④ 자연치즈를 원료로 사용하지 않는다.

### 3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 육류를 저온숙성(aging)할 때 적합한 습도와 온도 범위는?  
① 습도 85 ~ 90%, 온도 1 ~ 3℃  
② 습도 70 ~ 85%, 온도 10 ~ 15℃  
③ 습도 65 ~ 70%, 온도 10 ~ 15℃  
④ 습도 55 ~ 60%, 온도 15 ~ 21℃
32. 식품감별 중 아가미 색깔이 선홍색인 생선은?  
① 부패한 생선 ② 초기 부패의 생선  
③ 점액이 많은 생선 ④ 신선한 생선
33. 100인분의 멸치조림에 소요된 재료의 양이라면 총 재료비는 얼마인가?

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

- ① 17900원 ② 24900원  
③ 26000원 ④ 33000원

34. 녹색채소를 데칠 때 소다를 넣을 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?  
① 채소의 질감이 유지된다.  
② 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.  
③ 비타민 C가 파괴된다.  
④ 채소의 섬유질을 연화시킨다.
35. 고구마 가열시 단맛이 증가하는 이유는?  
① protease가 활성화되어서  
② surcease가 활성화되어서  
③ 알파-amylase가 활성화되어서  
④ 베타-amylase가 활성화되어서
36. 냉동육에 대한 설명으로 틀린 것은?  
① 냉동육은 일단 해동 후에 다시 냉동하지 않는 것이 좋다.  
② 냉동육의 해동 방법에는 여러 가지가 있으나 냉장고에서 해동하는 것이 좋다.  
③ 냉동육은 해동 후 조리하는 것이 조리시간을 단축시킬 수 있다.  
④ 냉동육은 신선한 고기보다 더 좋은 맛과 질감을 갖는다.
37. 영양소에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 영양소는 식품의 성분으로 생명현상과 건강을 유지하는데 필요한 요소이다.  
 ② 건강이라 함은 신체적, 정신적, 사회적으로 건전한 상태를 말한다.  
 ③ 물은 체조직 구성요소로서 보통 성인체중의 2/3를 차지하고 있다.  
 ④ 조절소란 열량을 내는 무기질과 비타민을 말한다.

38. 채소의 무기질, 비타민의 손실을 줄일 수 있는 조리방법은?

- ① 데치기                      ② 끓이기  
 ③ 삶기                        ④ 볶음

39. 유지를 가열할 때 유지 표면에서 얇은 푸른 연기가 나기 시작할 때의 온도는?

- ① 팽창점                      ② 연화점  
 ③ 용해점                      ④ 발연점

40. 어류의 신선도에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 어류는 사후경직 전 또는 경직 중이 신선하다.  
 ② 경직이 풀려야 탄력이 있어 신선하다.  
 ③ 신선한 어류는 살이 단단하고 비린내가 적다.  
 ④ 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

- ① 32000원                      ② 34000원  
 ③ 36000원                      ④ 38000원

42. 식품의 계량방법으로 옳은 것은?

- ① 흑설탕은 계량컵에 살짝 퍼 담은 후, 수평으로 깎아서 계량한다.  
 ② 밀가루는 체에 친후 눌러 담아 수평으로 깎아서 계량한다.  
 ③ 조청, 기름, 꿀과 같이 점성이 높은 식품은 분할된 컵으로 계량한다.  
 ④ 고체지방은 냉장고에서 꺼내어 액체화한 후, 계량컵에 담아 계량한다.

43. 다음 중 한천을 이용한 조리시 겔 강도를 증가시킬 수 있는 성분은?

- ① 설탕                        ② 과즙  
 ③ 지방                        ④ 수분

44. 제품의 제조수량 증감에 관계없이 매월 일정액이 발생하는 원가는?

- ① 고정비                      ② 비례비  
 ③ 변동비                      ④ 체감비

45. 다음 중 발연점이 가장 높은 것은?

- ① 옥수수유                      ② 들기름

- ③ 참기름                      ④ 올리브유

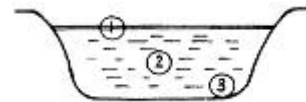
46. 급식대상별로 분류한 단체급식 중 산업체 급식에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 가정적인 식사 분위기를 제공함으로써 식욕을 충족시키고 피급식자의 정신·위생면에 기여한다.  
 ② 피급식자의 심신의 발달과 식습관지도를 통해 국민 식생활개선과 국가 식량정책에 기여한다.  
 ③ 적절한 식사를 제공하여 질병의 치유와 병상회복 촉진에 도모한다.  
 ④ 종업원의 건강증진에 도움을 주어 생산의욕과 직업에 대한 능력을 높인다.

47. 주방의 바닥조건으로 맞는 것은?

- ① 산이나 알칼리에 약하고 습기, 열에 강해야 한다.  
 ② 바닥전체의 물매는 1/20 이 적당하다.  
 ③ 조리작업을 드라이 시스템화 할 경우의 물매는 1/100 정도가 적당하다.  
 ④ 고무타일, 합성수지타일 등이 잘 미끄러지지 않으므로 적합하다.

48. 튀김요리 시 튀김냄비 내의 기름 온도를 측정하려고 할 때 온도계를 꽂는 위치로 가장 적합한 것은?



- ① ①의 위치                      ② ②의 위치  
 ③ ③의 위치                      ④ 어느 곳이든 좋다.

49. 어떤 음식의 직접원가는 500 원, 제조원가는 800 원, 총원가는 1000 원이다. 이음식의 판매관리비는?

- ① 200 원                      ② 300 원  
 ③ 400 원                      ④ 500 원

50. 전분을 주재료로 이용하여 만든 음식이 아닌 것은?

- ① 도토리묵                      ② 크림스프  
 ③ 두부                        ④ 죽

#### 4과목 : 공중보건

51. 다음 중 회복기보균자에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 병원체에 감염되어 있지만 임상 증상이 아직 나타나지 않은 상태의 사람  
 ② 병원체를 몸에 지니고 있으나 겉으로는 증상이 나타나지 않는 건강한 사람  
 ③ 질병의 임상 증상이 회복되는 시기에도 여전히 병원체를 지닌 사람  
 ④ 몸에 세균 등 병원체를 오랫동안 보유하고 있으면서 자신은 병의 증상을 나타내지 아니하고 다른 사람에게 옮기는 사람

52. 음료수의 오염과 가장 관계 깊은 전염병은?

- ① 홍역                        ② 백일해  
 ③ 발진티푸스                      ④ 장티푸스

53. 의료급여의 수급권자에 해당하지 않는 자는?

- ❶ 6개월 미만의 실업자
- ❷ 국민기초생활 보장법에 의한 수급자.
- ❸ 재해구호법에 의한 이재민
- ❹ 생활유지의 능력이 없거나 생활이 어려운 자로서 대통령령이 정하는 자

54. 일광 중 가장 강한 살균력을 가지고 있는 자외선 파장은?

- ❶ 1000 ~ 1800 Å      ❷ 1800 ~ 2300 Å
- ❸ 2300 ~ 2600 Å      ❹ 2600 ~ 2800 Å

55. 급속사여과법에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ❶ 보통 침전법을 한다.    ❷ 사면대치를 한다.
- ❸ 역류세척을 한다.      ❹ 넓은 면적이 필요하다.

56. 질산염이나 인물질 등이 증가해서 오는 수질오염 현상은?

- ❶ 수온상승현상      ❷ 수인성 병원체 증가 현상
- ❸ 부영양화현상      ❹ 난분해물 축적 현상

57. 공기 중에 일산화탄소가 많으면 중독을 일으키게 되는데 중독 증상의 주된 원인은?

- ❶ 근육의 경직      ❷ 조직세포의 산소부족
- ❸ 혈압의 상승      ❹ 간세포의 섬유화

58. 다음 기생충 중 돌고래의 기생충인 것은?

- ❶ 유극악구충      ❷ 유구조충
- ❸ 아니사키스충      ❹ 선모충

59. 구충의 감염예방과 관계가 없는 것은?

- ❶ 분변 비료 사용금지    ❷ 밭에서 맨발 작업금지
- ❸ 청정채소의 장려      ❹ 모기에 물리지 않도록 주의

60. 자외선에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ❶ 가시광선보다 짧은 파장이다.
- ❷ 피부의 홍반 및 색소 침착을 일으킨다.
- ❸ 인체 내 비타민 D를 형성하게 하여 구루병을 예방한다.
- ❹ 고열물체의 복사열을 운반하므로 열선이라고도 하며, 피부온도의 상승을 일으킨다.

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)  
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)  
 기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/xs](http://www.comcbt.com/xs)

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동  
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT에서 확인하세요.

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