1과목 : 임의 구분

1. 건강에 대한 WHO의 정의를 가장 잘 표현한 것은?
① 허약하지 않은 상태
② 질병이 없고 허약하지 않은 상태
❸ 육체적, 정신적, 사회적 안녕의 완전한 상태
④ 허약하지 않으며 정신적 안녕의 완전한 상태

2. 매개곤충이 없어도 전파되는 질병은?
❶ 장티푸스 ② 말라리아
③ 페스트 ④ 발진티푸스

3. 공기의 자정작용(自淨作用) 현상이 아닌 것은?
❶ 기온역전작용 ② 희석작용
③ 세정작용 ④ 산화작용

4. 식기류 소독에 가장 적당한 화학 소독제는?
① 석탄산 ② 포르말린
③ 승홍수 ❹ 차아염소산나트륨

5. 아포형성균의 소독법으로 가장 적당한 방법은?
① 일광소독 ❷ 고압증기멸균
③ 알콜소독 ④ 약품소독

6. 하천수의 B.O.D(생물화학적 산소요구량)가 높다는 것은?
❶ 하수의 오염도가 높다.
② 하수의 오염도가 낮다.
③ 어류서식에 적합하다.
④ 분해가능한 유기물질이 적게 함유되어 있다.

7. 음식물의 오염으로 발생하는 질병이 아닌 것은?
① 식중독 ② 콜레라
❸ 디프테리아 ④ 기생충병

8. 우리나라 정기 예방접종 질병이 아닌 것은?
① 백일해 ② 홍역
❸ 장티푸스 ④ 폴리오

9. 예방접종으로 면역이 형성되는 질병과 거리가 먼 것은?
① 탄저병 ② 광견병
❸ 세균성 이질 ④ 결핵

10. 채소의 생식과 관계 없는 기생충은?
① 요충 ❷ 광절열두조충
③ 편충 ④ 동양모양선충

11. 바다 생선회를 먹음으로서 감염될 수 있는 기생충은?
① 간흡충 ② 폐흡충
③ 동양모양선충 ❹ 아니사키스충

12. 한냉한 장소에서 생활하거나 작업하므로써 기인되는 질병이 아닌 것은?
① 동상 ② 폰티악열병
③ 참호족염 ❹ 군집독

13. 유지의 산패로 인한 생성물이 아닌 것은?
❶ 머르캡탄(mercaptane)
② 과산화물(hydroperoxide)
③ 카르보닐화합물(carbonyl compounds)
④ 말론알데히드(malonaldehyde)

14. 우유에 68% 알콜을 가하여 응고물 생성 유무를 관찰하는 것은?
① 가수(加水) 판정시험
② 유당(lactose) 유무시험
③ 산도 시험
❹ 신선도 시험

15. 감염형 세균성 식중독에 속하는 것은?
① 보툴리누스 식중독 ② 포도상구균 식중독
③ 장구균 식중독 ❹ 살모넬라 식중독

16. 살균이 불충분한 통조림 식품에서 발생되며 치사율이 40% 내외로 상당히 높은 치사율을 보이는 독소형 식중독은?
① 살모넬라(*Salmonella*) 식중독
❷ 보툴리누스(*Cl. botulinum*) 식중독
③ 대장균(*E.coli*) 식중독
④ 장염비브리오(*Vibrio*) 식중독

17. 감자의 유독성분에 대한 설명이 잘못된 것은?
❶ 끓여도 분해 용출되지 않으므로 일단 싹이 난 감자는 부위와 관계없이 전량 폐기한다.
② 유독성분은 솔라닌이다.
③ 발아부위와 녹색부위에 특히 많다.
④ 중추신경 계통의 장애를 주는 식중독을 유발한다.

18. 복어 중독시 치료법으로 잘못된 것은?
① 위세척 ② 설사
③ 구토제투여 ❹ 진통제 투여

19. 곰팡이의 유독대사산물이 아닌 것은?
① 시트리닌 ② 파툴린
③ 아플라톡신 ❹ 삭시톡신

20. 다음 중 화학적 식중독의 원인이 아닌 것은?
① 금속화합물 ② 메탄올
③ 식품 첨가물 ❹ 히스타민(Histamine) 중독

2과목 : 임의 구분

21. 식품의 제조과정이나 또는 최종제품의 pH를 조절하기 위한 완충제 역할을 하는 식품첨가물은?
❶ 산미료 ② 호료
③ 유화제 ④ 강화제

22. 식품위생에 관한 보건복지부장관의 자문기관은?
① 시.도 보건연구소 ② 국립보건원
③ 식품위생감시원 ❹ 식품위생심의위원회

23. 음식물을 조리하는 목적과 가장 거리가 먼 것은?
① 맛을 낸다.
② 소화를 용이하게 한다.
③ 유해한 세균을 박멸한다.
❹ 식품 중 분해효소의 활성을 높인다.

24. 젤라틴(gelatin)은 조리시 여러 가지로 이용할 수 있는데 그 용도가 잘못된 것은?
① 유화안정제 ② 결정방해제
③ 응고제 ❹ 용해제

25. 샐러드를 만들 때 주의할 점을 설명한 것 중 틀린 것은?
① 신선한 재료를 선택해야 한다.
② 재료나 용기는 항상 차게 한다.
❸ 재료를 드레싱에 미리 버무려 간이 들게 두었다 담아야 한다.
④ 재료의 향미, 질감, 색의 조화를 고려하여 먹음직스럽게 담는다.

26. 다음 가열조리에 관한 연결 중 틀린 것은?
① 기름에 튀긴다 - 건열가열
❷ 볶는다 - 습열가열
③ 찐다 - 습열가열
④ 직화에 굽는다 - 건열가열

27. 일반적으로 질긴 조직이 많은 고기를 위한 조리법으로 건열조리와 습열조리의 혼합된 형태는?
① 베이킹(baking) ② 로오스팅(roasting)
③ 브로일링(broiling) ❹ 브레이징(braising)

28. 일반적으로 전통 다과상(茶菓床)에 올리는 것과 가장 거리가 먼 것은?
① 차류 또는 화채류 ② 떡류
❸ 생선전류 ④ 정과류

29. 다시국물에 대한 설명이 잘못된 것은?
① 1번 다시국물은 맑은 국 등에 사용되는 것으로 그 재료는 다시마, 가다랭이포 등이다.
❷ 2번 다시국물은 1번 다시국물보다 더 고급 다시국물로서 찌개, 조림에 사용된다.
③ 멸치 다시국물은 된장국, 조림 등에 사용되며 그 재료는 다시마, 멸치 등이다.
④ 생선뼈 다시국물은 생선을 사용한 된장국 등에 사용되며 그 재료는 흰살 생선의 등뼈와 다시마 등이다.

30. 밥을 지을 때 뜸을 들이는 가장 중요한 이유는?
❶ 쌀의 읗화를 완전히 하기 위해서
② 수증기가 밥알 표면에 응축되게 하기 위해서
③ 전분세포를 파괴하여 밥맛이 좋게 하기 위해서
④ 쌀입자 표면에 부착된 자유수를 증발시키기 위해서

31. 쌀을 여러 번 으깨어 씻으면 어떤 비타민의 손실이 가장 큰가?
① 비타민 A ❷ 비타민 B_1
③ 비타민 E ④ 비타민 D

32. 이스트 첨가된 빵의 반죽이 가장 이론에 맞게 된 것은?
❶ 강력분 + 더운물 + 소금 - 장시간 반죽
② 박력분 + 찬물 + 소금 - 단시간 반죽
③ 박력분 + 찬물 + 소금 - 장시간 반죽
④ 강력분 + 더운물 + 소금 - 단시간 반죽

33. 육류나 어류에 간장이나 레몬즙을 넣고 가열했을 때 일어나는 현상은?
❶ 육질이 단단해진다. ② 육질이 연해진다.
③ 육질이 분해된다. ④ 육질이 풀어진다.

34. 고깃국이나 곰탕을 끓일 때 맛있는 국물을 얻기 위한 방법이 아닌 것은?
① 약한 불에서 오랜시간 끓인다.
② 양지, 사태, 꼬리, 족 등 운동을 많이 한 부위의 고기를 사용한다.
③ 진한 육수를 단시간에 얻기 위해 고기를 다져서 찬물에 넣어 끓이기 시작한다.
❹ 압력솥에 끓여서 빠른시간 내에 맛이 충분히 우러나도록 한다.

35. 생선 비린내를 억제하기 위하여 사용하는 것과 거리가 가장 먼 것은?
① 생강 ② 술
③ 식초 ❹ 설탕

36. 생선을 조리시 파필로트(papillote)란 어떻게 조리하는 것인가?
❶ 생선을 호일에 싸서 오븐에 굽는 것
② 생선에 밑간을 하여 버터에 굽는 것
③ 생선과 채소를 곁들여 꽃이에 끼워 굽는 것
④ 생선에 버터나 샐러드 기름을 바르고 찌는 것

37. 부드럽고, 액체 분리가 적은 질 좋은 달걀찜을 하기 위한 조건과 거리가 먼 것은?
① 물의 첨가량 ② 가열온도
③ 가열시간 ❹ 간 맞추기 재료의 종류

38. 다음 빙과류 중 만드는 방법상 큰 차이가 있는 한가지는?
① 무스(mousse) ❷ 아이스크림(ice cream)
③ 파르페(parfait) ④ 봄브(bombe)

39. 양배추, 컬리 플라워, 양파 등의 백색채소를 조리할 때 그 색을 선명하게 하고자 한다. 어느 것을 사용해야 하는가?
❶ 식초 ② 설탕
③ 간장 ④ 중탄산나트륨

40. 식단 작성시 고려해야 할 이상적인 열량소 섭취 비율은?
❶ 당질 : 65%, 지방 : 20%, 단백질 : 15%
② 당질 : 50%, 지방 : 35%, 단백질 : 15%
③ 당질 : 80%, 지방 : 5%, 단백질 : 15%
④ 당질 : 85%, 지방 : 10%, 단백질 : 5%

3과목 : 임의 구분

41. 조리를 위한 구매관리가 바른 것은?
❶ 장기식단을 작성하여 계획 구입하도록 한다.
② 모든 식품 재료는 매일 구입하도록 한다.
③ 한 장소만 선정하여 구입하도록 한다.
④ 가공식품 중심으로 구입하도록 한다.

42. 식품 수불부의 기장법 중 최근에 구입한 식품부터 불출한 것처럼 기록하는 방법은?
① 선입선출법 ❷ 후입선출법
③ 이동평균법 ④ 총평균법

43. 다음 중 조리대의 조건 중 부적당한 것은?
① 오른손 잡이를 기준으로 일의 순서에 따라 좌에서 우로 배치하였다.
② 작업대 면은 스테인리스 스틸이나 목재에 방수 코팅제로 처리하였다.
❸ 작업에 필요한 조미료 등의 식품은 한 장소에 따로 보관하였다.
④ 식품조달과 조리과정에 있어서 동선의 교차가 생기지 않도록 하였다.

44. 다량의 채소나 고기 등을 끓일 때 사용되는 증기솥 가까이에 꼭 시설되어야 할 사항은?
❶ 냉· 온 급수시설과 트렌치 ② 전기코드설비
③ 냉장· 냉동설비 ④ 식품 저장선반

45. 효율적인 급식시설을 계획하기 위해 연구되어져야 할 내용과 거리가 먼 것은?
❶ 조리공정의 다양화
② 자동화된 조리기기의 적절한 이용
③ 가공식품이나 냉동식품의 적절한 이용
④ 작업순서에 따른 기기의 배치

46. 사업을 목적으로 하기 위하여 소비된 경제가격인 원가의 3요소가 아닌 것은?
① 재료비 ② 노무비
❸ 이익 ④ 경비

47. 갈비구이의 판매가격을 결정하기 위해 가식테스트를 하여 다음과 같은 내용을 얻었다. 식재료 원가 목표를 33%로 정했을 때 갈비구이 1인분의 판매가격은?

구입한 갈비의 양 : 20㎏, 손질된 갈비의 양 : 12㎏ (㎏당 갈비단가 : 12,000원, 1인분 갈비의 양 : 손질된 것 200g)

① 7,273원 ② 9,504원
❸ 12,121원 ④ 28,800원

48. 위생비, 피복비, 세척비 또는 잡비는 어디에 속하는가?
① 노무비 ② 소모품비
❸ 경비 ④ 관리비

49. 한국음식의 상차림과 예절에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
① 한식은 독상이 원칙으로 상차림을 하며 식사하는 사람 앞까지 상을 운반한다.
② 김치 국물이나 국 국물은 그릇째 들이마시지 않으며 숟가락으로 떠서 마시되 소리를 내지 않는다.
③ 숭늉은 대접에 담아 쟁반에 받쳐서 들고 가 상위의 국그릇을 내려놓은 다음 숭늉그릇을 올린다.
❹ 교자상이나 두레상차림의 밥은 처음부터 국과 같이 올리도록 한다.

50. 표준조리레시피 사용의 목적이 아닌 것은?
① 특정음식의 식재료 원가를 산정하는 기준이 된다.
② 품질적 음식조리에 일관성을 유지한다.
❸ 고객에게 제공되는 음식의 표준유지로 고객이 지불하는 요금을 높일 수 있다.
④ 음식의 표준화와 식재료의 공급관리에 도움을 준다.

51. 원가관리의 필요성으로 맞지 않는 것은?
① 원가절감 ② 변동원가 계산의 용이
③ 판매분석 용이 ❹ 조리작업의 능률화

52. 하루 총 필요 열량이 2500 kcal이고, 이상적인 영양소 비율은 당질:지방:단백질이 65:20:15 라면 이 때 하루에 섭취해야 할 지방의 양은 대략 얼마인가?
① 46 g ❷ 56 g
③ 66 g ④ 76 g

53. 표면장력을 가장 크게 증가시키는 물질은?
① 전분 ❷ 설탕
③ 지방 ④ 산

54. 다음 탄수화물 중 환원당인 것은?
❶ 말토오스(maltose)
② 라피노오스(raffinose)
③ 슈크로오스(sucrose)
④ 스타키오스(stachyose)

55. 황변이나 갈변 현상에 대하여 바르게 설명하지 않은 것은?
① 갈변현상을 방지하기 위해서 산처리를 하였다.
② 물에 담그고 효소를 침출시켜 불활성화 시켜서 갈변현상을 방지하였다.
③ 소금이나 설탕을 첨가해서 갈변현상을 방지하였다.
❹ 황산구리 용액에 담궈서 갈변현상을 방지하였다.

56. 밀가루의 용도와 가장 관계가 깊은 것은?
① 알부민(albumin) ② 글로불린(globulin)
❸ 글루텐(gluten) ④ 프로라민(prolamin)

57. 육류의 단백질을 연화시키는 효소가 들어 있지 않은 것은?
① 파파야 ❷ 마늘
③ 무화과 ④ 생강

58. 곡류에 대한 설명 중 잘못된 것은?
① 찹쌀에는 멥쌀보다 amylopectin이 많아서 끈기가 있다.
② 멥쌀에는 찹쌀보다 amylose가 많다.
❸ 전분은 가열하면 β 화 된다.
④ 밥을 냉장고 안에 두면 β 화 된다.

59. 생선의 선도판정법으로 적당하지 않은 것은?

① 휘발성 염기성 질소 측정
② 트리메틸아민 측정
③ 휘발성 유기산 측정
❹ 휘발성 유리아미노산 측정

60. 전분을 가수분해시켜서 만든 음식은?

① 식빵 ② 찐빵
❸ 식혜 ④ 절편

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