1과목 : 식품위생 및 법규

1. 조리사 또는 영양사 면허의 취소 처분을 받고 그 취소된 날부터 얼마의 기간이 경과되어야 면허를 받을 자격이 있는가?
① 1개월 ② 3개월
③ 6개월 ④ 1년

2. 식품첨가물 공전은 누가 작성 하는가?
① 대통령 ② 국무총리
③ 식품의약품안전청장 ④ 한국과학기술원장

3. 식품위생의 대상이 아닌 것은?
① 식품 ② 농기구
③ 식품첨가물 ④ 용기

4. 다음 중 식품위생법 제2조에서 정의하는 "집단급식소"에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 영리를 목적으로 하는 모든 급식소를 일컫는 용어이다.
② 영리를 목적으로 하지 않고 부정기적으로 1개월에 1회씩 음식물을 공급하는 급식소도 포함된다.
③ 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 상시 1회 50인이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.
④ 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 급식소를 말한다.

5. 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?
① 식품첨가물제조업 ② 유흥주점영업
③ 단란주점영업 ④ 일반음식점영업

6. 유해감미료에 속하는 것은?
① 둘신 ② 솔비톨
③ 자일리톨 ④ 아스파탐

7. 햄, 소시지, 통조림 식품에 의해서 발생할 수 있는 보툴리누스 식중독의 가장 특징적인 증상은?
① 신경마비 ② 심한 설사
③ 복통 ④ 고열

8. 식품과 해당 독성분의 연결이 잘못된 것은?
① 복어 - tetrodotoxin(테트로도톡신)
② 조개류 - saxitoxin(삭시톡신)
③ 감자 - solanine(솔라닌)
④ 독버섯 - venerupin(베네루핀)

9. 항히스타민제 복용으로 쉽게 치료되는 식중독은?
① 살모넬라 식중독 ② 알레르기성 식중독
③ 병원성대장균 식중독 ④ 장염 비브리오(Vibrio) 식중독

10. 식품의 품질저하에 관여하는 미생물의 생육에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?
① 수소이온농도(pH) ② 산소의 유무
③ 영양소 ④ 기생충

11. 엔테로톡신이 원인이 되는 식중독은?
① 살모넬라 식중독 ② 장염 비브리오 식중독
③ 병원성 대장균 식중독 ④ 포도상구균 식중독

12. 황변미 중독을 일으키는 오염 미생물은?
① 곰팡이 ② 효모
③ 세균 ④ 기생충

13. 곰팡이와 같이 산소가 있어야 생육이 가능한 미생물을 무엇이라고 하는가?
① 혐기성균 ② 호기성균
③ 저온성균 ④ 통성혐기성균

14. 음식물의 부패여부를 진단하는 초기 관능검사 항목과 관련이 적은 것은?
① 냄새 ② 변색
③ 점성 ④ 무게

15. 고시폴(Gossypol) 중독을 일으키는 중요한 요인은?
① 피마자씨 기름의 불충분한 정제
② 목화씨 기름의 불충분한 정제
③ 피마자씨 기름의 산패
④ 목화씨 기름의 산패

2과목 : 식품학

16. 다음의 식품가공 시 단백질 변성에 의한 응고작용에 해당되지 않는 것은?
① 치즈 가공 ② 두부 제조
③ 달걀 삶기 ④ 딸기잼 제조

17. 과일 잼 등의 젤화에 관계하는 3요소가 아닌 것은?
① 알칼리 ② 펙틴
③ 설탕 ④ 산

18. 다음 식품 성분 중 지방질은?
① 프로라민(Prolamin) ② 글리코겐(Glycogen)
③ 카라기난(Carrageenan) ④ 레시틴(Lecithin)

19. 단맛을 가지고 있어 감미료로도 사용되며 물에도 쉽게 용해되는 것은?
① 한천 ② 펙틴
③ 과당 ④ 전분

20. 유지의 산패 정도를 측정하는 방법에 속하지 않는 것은?
① 과산화물 값 ② 오븐 시험
③ 아세틸 값 ④ TBA(thiobarbituric acid) 시험

21. 식품의 분류 중 토마토는 어디에 해당되는가?
① 인과류 ② 과채류
③ 장과류 ④ 핵과류

22. 식품 중 존재하는 수분활성에 대한 설명이 잘못된 것은?
① 식품에 오염된 미생물의 활동에 실제로 영향을 주어문제가 되는 수분량은 식품 중 전체 수분함량이다.
② 건조된 쌀에 존재하는 수분 함량은 쌀이 있는 환경조건에 따라 항상 변한다.

③ 식품의 수분활성(Aw)은 대기 중의 상대습도까지 고려하여 수분함량을 표시한 것이다.
④ 식품의 수분활성은 식품에 함유된 용질의 농도와 종류에 따라 달라진다.

23. 현미의 주성분은?
① 당질 ② 지방
③ 단백질 ④ 비타민

24. 다음 성분 중 생선묵의 점탄성을 부여하기 위해 첨가하는 물질은?
① 소금 ② 전분
③ 설탕 ④ 술

25. 다음 식품에 대한 설명이 잘못된 것은?
① 한천-다시마를 삶아서 그 액을 냉각시켜 젤리 모양으로 응고시킨 후 건조하여 제조한다.
② 겨자유(mustard oil)-흑겨자 분말에 효소를 처리하여 가수분해시킨 상징액을 증류하여 제조한다.
③ 고추냉이 가루-고추냉이 무를 엷게 썰어 60℃ 이하에서 건조·분말로 하여 전분, 색소, 향료, 겨자가루를 첨가하여 제조한다.
④ 곤약-토란과 식물인 곤약의 뿌리를 건조시켜 분쇄한 가루에 물을 넣고 삶은 후 석회유를 넣어 젤화시켜 제조한다.

26. 수용성 비타민의 결핍증이 잘못된 것은?
① 비타민 B1 - 피로, 권태, 식욕부진, 신경염
② 비타민 B12 - 악성빈혈, 간장질환
③ 비타민 C - 괴혈병, 잇몸출혈, 저항력 약화
④ 비타민 P - 피부염, 습진, 기관지염

27. 빵 제조시 설탕을 사용하는 주 적과 가장 거리가 먼 것은?
① 곰팡이의 발육을 억제하기 위해서이다.
② 단맛을 주기 위해서이다.
③ 표면의 갈색화에 도움을 준다.
④ 효모의 성장을 촉진시키기 위해서이다.

28. 유지의 자동산화에 대한 내용으로 맞는 것은?
① 유지의 자동산화의 직접적인 원인물질은 산소이다.
② 유지의 불포화지방산은 산화되기 어렵다.
③ 유지분자에 자외선을 조사하면 산화가 억제된다.
④ 지질가수분해효소는 자동산화를 느리게 한다.

29. 동식물체에 자외선을 쪼이면 활성화되는 비타민은?
① 비타민A ② 비타민D
③ 비타민E ④ 비타민K

30. 생선의 비린내 성분은?
① 메탄올(methanol) ② 인돌(indol)
③ 스카톨(skatol) ④ 트리메틸아민(trimethylamine)

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 스파게티나 국수에 이용되는 문어나 오징어 먹물의 색소는?
① 타우린 ② 멜라닌
③ 미오글로빈 ④ 히스타민

32. 당용액으로 만든 결정형 캔디는?
① 퐁당(fondant) ② 캐러멜(caramel)
③ 마쉬멜로우(marshmellow) ④ 젤리(jelly)

33. 다음 식품의 감별에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 생선은 눈이 불룩하고 비늘은 광택이 있고, 단단히 부착된 것이 좋다.
② 패류는 겨울철이 산란시기로 맛이 없고, 봄철이 더 좋다.
③ 당근은 둥글고 살찐 것으로 마디가 없고 잘랐을 때 단단한 심이 없는 것이 좋다.
④ 오이는 색이 좋고 굵기가 고르며 만졌을 때 가시가 있으며 무거운 것이 좋다.

34. 근육 조직 중 주로 식용으로 이용되는 근육은?
① 심근 ② 골격근
③ 평활근 ④ 불수의근

35. 하루에 필요한 열량을 3식으로 배분할 때 그 비율은 무엇을 근거로 하는가?
① 생활시간 조사 ② 영양권장량
③ 피급식자의 나이 ④ 피급식자의 식습관

36. 대규모의 주방에서 조리설비의 배치로 가장 이상적인 것은?
① 일렬형 ② 병렬형
③ ㄷ자형 ④ 아일랜드형

37. 소화된 영양소는 주로 어느 곳에서 흡수되는가?
① 위장 ② 소장
③ 대장 ④ 간장

38. 다음 유지류 중 필수지방산이 가장 많이 함유되어 있는 것은?
① 쇠기름 ② 콩기름
③ 버터 ④ 쇼트닝

39. 우유에 많이 함유된 단백질로 치즈의 원료가 되는 단백질은?
① 카제인(casein) ② 알부민(albumin)
③ 글로불린(globulin) ④ 미오신(myosin)

40. 단팥죽을 만들 때 단맛을 강하게 하기 위하여 설탕과 함께 소량 넣어 주는 것은?
① 소금 ② 식초
③ 소다 ④ 계피가루

41. 대두의 성분 중 거품을 내며 용혈작용을 하는 것은?
① 사포닌 ② 레닌
③ 아비딘 ④ 청산배당체

42. 생선을 조리할 때 생선의 냄새를 없애는 데 도움이 되는 재료로서 가장 거리가 먼 것은?
① 식초 ② 우유
③ 설탕 ④ 된장

43. 펩신(pepsin)에 의해 소화되지 않는 것은?
① 전분 ② 알부민
③ 글로불린 ④ 미오신

44. 냉동식품을 공기나 액체 중에서 해동할 때 주의사항으로 틀린 것은?
① 해동매체의 온도는 10 ~ 15도가 가장 적당하다.
② 해동매체의 양을 많게 하고 충분히 유통시킨다.
③ 공기중인 경우에는 습도를 높게 한다.
④ 분할할 수 있는 소단위로 만들어 해동매체에 접하는 면적을 넓게 한다.

45. 다음은 원가계산의 절차들이다. 이들 중 옳은 것은?
① 요소별원가계산→부문별원가계산→제품별원가계산
② 요소별원가계산→제품별원가계산→부문별원가계산
③ 부문별원가계산→요소별원가계산→제품별원가계산
④ 제품별원가계산→부문별원가계산→요소별원가계산

46. 식품을 물이나 조미액에 담가두는 과정을 담그기(침수)라고 하는데, 그 목적이 아닌 것은?
① 건조식품의 수분흡수 ② 식품의 불필요한 성분 용출
③ 식품의 변색방지 ④ 식품의 영양소 손실 방지

47. 다음의 조리과정 중 비타민 C의 손실을 최소화하는 방법이 아닌 것은?
① 사과를 블렌더로 갈 때 소금을 소량 첨가한다.
② 깍두기에 당근도 같이 첨가한다.
③ 감자는 삶는 방법보다 찌거나 볶는 방법을 선택한다.
④ 무생채에 식초를 첨가한다.

48. 전자렌지 오븐(microwave oven)에서의 조리 원리는?
① 복사에 의하여 ② 전도에 의하여
③ 대류에 의하여 ④ 초단파에 의하여

49. 원가 구성 요소 중 가장 높은 비율을 차지하는 식재료비의 비율은 전체 매출액 중 식재료비가 차지하는 비율로 계산한다. 1일 총 매출액이 1,200,000원, 식재료비가 780,000원인 경우의 식재료비 비율은?
① 55% ② 60%
③ 65% ④ 70%

50. 경영형태별로 단체급식을 분류할 때 직영방식의 장점은?
① 인건비의 증가를 가져 온다.
② 서비스가 잘 되지 않는다.
③ 영양관리와 위생관리가 철저하다.
④ 이윤을 남기기 위해 영양관리에 문제가 발생할 수 있다.

4과목 : 공중보건

51. 대기오염을 일으키는 주된 원인은?
① 고기압 일 때 ② 저기압 일 때
③ 바람이 불지 않을 때 ④ 기온역전 일 때

52. 건강의 3요소와 거리가 먼 것은?
① 환경 ② 개인의 생활습관
③ 유전 ④ 피부색

53. 피부를 통하여 감염될 수 있는 기생충은?
① 요충 ② 십이지장충
③ 회충 ④ 폐흡충

54. 다음 작용들은 미생물에 작용하는 강도의 순으로 표시한 것이다. 맞는 것은?
① 멸균>소독>방부 ② 소독>방부>멸균
③ 방부>멸균>소독 ④ 소독>멸균>방부

55. 중금속 오염과 관계된 공해 질병은?
① 잠함병 ② 결핵
③ 이타이이타이병 ④ 세균성 식중독

56. 자외선의 작용과 가장 거리가 먼 것은?
① 구루병의 예방, 치료 작용 ② 혈압강하작용
③ 피부암 유발 ④ 안구진탕증 유발

57. 전염병 예방방법 중 전염원에 대한 대책에 속하는 것은?
① 음료수의 소독 ② 식품 취급자의 손 청결
③ 위생해충의 구제 ④ 환자, 보균자의 색출

58. 중간숙주와 관계없이 감염이 가능한 기생충은?
① 아니사키스충 ② 회충
③ 폐흡충 ④ 간흡충

59. 채소 및 과일에 가장 적당한 소독방법은?
① 일광소독 ② 열탕소독
③ 알콜소독 ④ 클로르칼키소독

60. 다음 중 병원체가 세균인 것은?
① 유행성 간염 ② 폴리오
③ 말라리아 ④ 장티푸스

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