

1과목 : 식품위생 및 법규

- 식품 위생법상에서 화학적 합성품을 얻은 반응이 아닌 것은?  
 ① 분해반응                      ② 합성반응  
 ③ 중합반응                      ④ 부가반응
- 마요네즈에 이디티에이(EDTA) 칼슘 2 나트륨을 사용하였다. 사용용도는 어느 것인가?  
 ① 세균에 대한 정균작용으로 보존성을 높인다.  
 ② 우유와 가까운 색깔이 나도록 한다.  
 ③ 금속이온을 분쇄하여 산화를 방지한다.  
 ④ 마요네즈 특유의 향을 증진시킨다.
- 조리사가 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 한 경우에 받는 3차 위반시 행정처분 기준은?  
 ① 업무정지 1월                  ② 업무정지 2월  
 ③ 업무정지 3월                  ④ 면허취소
- 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?  
 ① 관할 보건소장                  ② 관할 구청장  
 ③ 관할 시, 도지사                  ④ 식품의약품안전청장
- 식품위생법상 과대광고 범위에 해당되지 않는 것은?  
 ① 제품 중에 함유된 성분과 다른 내용의 광고  
 ② 외국어 사용 등으로 외제품으로 혼동할 우려가 있는 광고  
 ③ 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 광고  
 ④ 식품첨가물 사용 용도에 대한 내용의 광고
- 식중독 중 해산어류를 통해 많이 발병하는 식중독은?  
 ① 살모넬라 식중독                  ② 클로스트리디움 보툴리슴 식중독  
 ③ 포도상구균 식중독                  ④ 장염 비브리오 식중독
- 빵이나 과자류 을 만들 때 잘 부풀게 할 목적으로 사용하는 첨가물은?  
 ① 팽창제                              ② 유화제  
 ③ 피막제                              ④ 산화방지제
- 감자의 발아부위와 녹색부위에 분포하는 자연독 성분은?  
 ① 솔라닌(solanine)                  ② 고시폴(gossypol)  
 ③ 무스카린(muscarine)                  ④ 아플라톡신(aflatoxin)
- 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용될 수 있는 것은?  
 ① 안식향산 나트륨                  ② 호박산 나트륨  
 ③ 클루타민산 나트륨                  ④ 규소수지
- 베네루핀(venerupin) 중독을 일으킬 수 있는 것은?  
 ① 복어                                  ② 바지락  
 ③ 대합조개                              ④ 독미나리
- 다음 중 그람 음성 균은?  
 ① 클로스트리디움균                  ② 대장균  
 ③ 리스테리아균                  ④ 디프테리아균

- 다음 물질 중 신선도가 저하된 콩치, 고등어 등의 섭취로 인한 알레르기(Allergy)성 식중독의 원인 성분은?  
 ① 트리메틸아민(trimethylamine)  
 ② 히스타민 (histamine)  
 ③ 엔테로톡신(enterotoxine)  
 ④ 시큐톡신 (cicutoxin)
- 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?  
 ① 납                                      ② 수은  
 ③ 메틸알콜                              ④ 청산
- 마이코톡신(mycotoxine)의 특징과 거리가 먼 것은?  
 ① 사람과 동물에 질병이나 생리작용의 이상을 유발한다.  
 ② 탄수화물이 풍부한 농산물에서 많이 발생한다.  
 ③ 세균이 생성한 독소이다.  
 ④ 원인식에서 곰팡이가 분리되는 경우가 많다.
- 클로스트리디움 보툴리눔균이 생산하는 독소는?  
 ① enterotoxine(엔테로톡신)                  ② neurotoxine(뉴로톡신)  
 ③ saxitoxine(삭시톡신)                  ④ ergotoxine(에르고톡신)

2과목 : 식품학

- 6 온도에 따른 맛의 변화를 설명한 것으로 틀린 것은?  
 ① 초절임류는 온도에 따라 신맛의 변화가 거의 없다.  
 ② 국은 식을수록 짜게 느껴진다.  
 ③ 커피는 따뜻할수록 쓴맛이 커진다.  
 ④ 초콜릿은 체온 정도에서 가장 달게 느껴진다.
- 다음 연결한 것 중 적당하지 않은 것은?  
 ① 과자류 - 박력분                      ② 면류 - 중력분  
 ③ 식빵, 마카로니 - 박력분                  ④ 케이크 -박력분
- 육류의 글리코겐(glycogen) 함량이 적을 때는 언제인가?  
 ① 심한 운동으로 피로가 심할 때  
 ② 사료를 충분히 섭취하였을 때  
 ③ 운동을 하지 않고 휴식을 하였을 때  
 ④ 적온에 방치하여 두었을 때
- 신선한 과일의 껍질을 제거 시 발생하는 갈변 현상을 억제하기 위한 방법으로 부적당한 것은?  
 ① 통풍이 잘 되게 보관 한다.                  ② 소금물에 담근다.  
 ③ 밀봉하여 냉장 보관한다.                  ④ 레몬즙에 담근다.
- 대두의 가공에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?  
 ① 응고제에 따라 두부의 수율과 품질이 달라진다.  
 ② 두부는 단백질이 응고제에 의하여 상호 결합된 겔(gel) 식품이다.  
 ③ 보통 두부는 비지를 제거한 후 두유에 응고제를 첨가 한다.  
 ④ 유바는 두유를 응고시킨 후 얇게 성형하여 건조한 제품이다.

21. 비타민 A의 전구물질로 당근, 호박, 고구마, 시금치에 많이 들어 있는 성분은?

- ① 안토시아닌                      ② 카로틴
- ③ 리코펜                            ④ 에르고스테롤

22. 식품에 존재하는 물의 형태 중 유리수에 대하여 잘못 설명한 것은?

- ① 식품에서 미생물의 번식에 이용된다.
- ② -20℃에서도 얼지 않는다.
- ③ 100℃에서 증발하여 수증기가 된다.
- ④ 식품을 건조시킬 때 쉽게 제거된다.

23. 전분 식품의 노화를 억제하는 방법으로 부적당한 것은?

- ① 설탕을 첨가한다.
- ② 식품을 냉장 보관한다.
- ③ 식품의 수분함량을 15%이하로 한다.
- ④ 유화제를 사용한다.

24. 조리시 손실이 가장 큰 비타민은?

- ① 비타민 A                        ② 비타민 B1
- ③ 비타민 B2                       ④ 비타민 C

25. 식물성유를 요오드가로 분류한 내용 중 옳은 것은?

- ① 건성유 - 올리브유, 우유유지, 땅콩기름
- ② 반건성유 - 참기름, 채종유, 면실유
- ③ 불건성유 - 아마인유, 해바라기유, 등유
- ④ 경화유- 미강유, 야자유, 옥수수유

26. 뼈와 관련된 영양소로 연결된 것은?

- ① 염산-철-비타민 C    ② 칼슘-단백질-지질
- ③ 인-칼슘-비타민 D    ④ 물-당질-지질

27. 젓갈의 부패를 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?

- ① 고농도의 소금을 사용한다.
- ② 방습, 차광포장을 한다.
- ③ 합성보존료를 사용한다.
- ④ 수분활성도를 증가시킨다.

28. 새우나 게와 같은 갑각류의 색소는 가열에 의해 아스타잔틴(astaxanthin)으로 되고 이 물질은 다시 산화되어 아스타신(astasin)으로 변한다. 이 아스타신의 색은?

- ① 회록색                            ② 청록색
- ③ 적색                                ④ 황색

29. 동물에서 추출되는 천연 경질물질은?

- ① 펙틴, 전분                        ② 한천, 알긴산염
- ③ 젤라틴, 키틴                      ④ 메뚜기콩검, 구아검

30. 열무김치가 시어지면 색깔이 변하는데 이는 무엇 때문인가?

- ① 단백질의 증가                    ② 탄수화물의 증가
- ③ 비타민, 무기질의 증가        ④ 유기산의 증가

31. 단체 급식의 목적이 아닌 것은?

- ① 싼값에 제공되는 식사이므로 영양적 요구는 충족시키기 어렵다.
- ② 이윤을 목적으로 하지 않기 때문에 경비를 절감할 수 있다.
- ③ 피급식자에게 식(食)에 대한 인식을 고양하고 영양지도를 한다.
- ④ 급식을 통해 연대감이나 정신적 안정을 갖는다.

32. 다음 해동 방법 중 가장 빠르게 해동되는 것은?

- ① 냉장고 안에서 해동              ② 흐르는 물에서 해동
- ③ 전자레인지에서 해동            ④ 실온에서 해동

33. 성인병 예방을 위한 급식에서 식단 작성을 하는데 가장 고려해야 할 점은 무엇인가?

- ① 전체적인 영양의 균형을 생각하여 식단을 작성하며, 소금이나 지나친 동물성 지방의 섭취를 제한한다.
- ② 맛을 좋게 하기 위하여 시중에서 파는 천연 또는 화학조미료를 사용하도록 한다.
- ③ 영양에 중점을 두어 맛있고 변화가 풍부한 식단을 작성하며, 특히 기호에 중점을 둔다.
- ④ 계절식품과 지역적 배려에 신경을 쓰며, 새로운 메뉴개발에 노력한다.

34. 다음 중 구매해도 좋은 것은?

- ① 오이 - 색이 좋고 가시가 없다.
- ② 오징어 - 몸통이 원형으로 붉은 색을 띠고 탄력성이 없다.
- ③ 우유 - 독특한 향기가 나며 물속에서 퍼지면서 내려간다.
- ④ 당근 - 둥글고 살찐 것으로 내부에 심이 없다.

35. 조리의 목적이 아닌 것은?

- ① 소화를 용이하게 하여 영양효율을 높인다.
- ② 영양소의 함량을 증가시킨다.
- ③ 유해물을 제거하여 위생상 안전하게 한다.
- ④ 식품의 외관을 좋게 하고 맛있게 한다.

36. 불고기용 쇠고기 100kg의 손질 결과가 다음과 같이 산출되었다. [ \* 가식부분 : 70kg, \* 지방 : 25kg, \* 힘줄 및 핏물 : 5kg ] 이 고기로 500명분의 불고기를 만들려면 쇠고기를 약 몇 kg주문해야 하겠는가? (단, 1인분의 쇠고기양은 120g으로 하였다.)

- ① 56                                    ② 60
- ③ 70                                    ④ 86

37. 어류의 선택 및 보관방법에 있어서의 설명으로 가장 맞는 것은?

- ① 어육은 수조육보다 수분함량이 많고 불포화지방산이 많아 산패가 잘 안되기 때문에 취급방식이 수조육과 다르다.
- ② 냉동한 것은 -18℃이하에서 저장하면 6개월 이상 저장이 가능하다.
- ③ 어패류의 근육에는 수조육에 비해 결합조직이 많으므로 살이 쉽게 부패하므로 구입 후 바로 조리한다.
- ④ 생선은 손으로 여러번 만지게 되면 세균의 오염이 심해져 바로 냉동 또는 냉장하는 것이 좋다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

38. 공기 중의 습기를 흡수하는 성질이 있어 뚜껑을 닫아서 보관해야 하는 것으로만 묶인 것은?

- ① 된장, 고추장                      ② 소금, 설탕
- ③ 물엿, 마요네즈                  ④ 간장, 식초

39. 팔을 물에 불리는 과정 없이 바로 가열을 하는 이유는?

- ① 팔의 안토시아닌의 색을 유지하기 위하여
- ② 팔의 흡수시간이 너무 길어 부패될 우려가 있으므로
- ③ 팔의 섬유소를 분해하여 부드럽게 해 주기 위하여
- ④ 팔의 사포닌 성분을 제거하기 위하여

40. 반복 사용된 튀김 기름의 변화 내용 중 틀린 것은?

- ① 점도의 증가                      ② 유리지방산 함량의 증가
- ③ 거품형성                          ④ 요오드가 증가

41. 다음은 단체급식의 영양관리에 대한 절차들이다. 순서대로 나열한 것은?(일부 컴퓨터에서 원문자가 보이지 않아서 괄호뒤에 다시 표기하여 둡니다.)

- ㉠ 식품의 구입
- ㉡ 식단작성
- ㉢ 평균영양급여량 산출
- ㉣ 급식 효과 점검

- ① (ㄱ)-(ㄴ)-(ㄷ)-(ㄹ)              ② (ㄴ)-(ㄷ)-(ㄹ)-(ㄱ)
- ③ (ㄷ)-(ㄱ)-(ㄴ)-(ㄹ)              ④ (ㄷ)-(ㄴ)-(ㄱ)-(ㄹ)

42. 조리 기구를 교체하려고 할 때 업체에 유익한지를 판단할 수 있는 결정 요소가 아닌 것은?

- ① 기기사용기간에 절약할 수 있는 인건비 총액
- ② 기기사용기간에 절약할 수 있는 총 세금액
- ③ 기기사용기간 내의 수리비 및 보존 관리비
- ④ 기기구입과 시설비로 인한 차용금의 이차

43. 영양 권장량 이용 상의 유의점이 아닌 것은?

- ① 권장량의 값은 다양한 가정을 전제로 하여 제정된다.
- ② 권장량은 필요량보다 높다.
- ③ 권장량은 식생활 자료를 기초로 하여 구해진 값이다.
- ④ 보충제를 통하여 섭취시 흡수율이나 대사상의 문제점도 고려한 값이다.

44. 조미료의 침투속도를 고려한 사용 순서로 옳은 것은?

- ① 소금→설탕→식초              ② 설탕→소금→식초
- ③ 소금→식초→설탕              ④ 설탕→식초→소금

45. 채소를 데칠 때 몽그러짐을 방지하기 위한 가장 적당한 소금의 농도는?

- ① 1%                                  ② 10%
- ③ 20%                                ④ 30%

46. 다음 중 우유에 첨가하면 응고현상을 나타낼 수 있는 것으로만 짝지어진 것은?

- ① 설탕 - 레닌(rennin) - 토마토
- ② 레닌(rennin) - 설탕 - 소금
- ③ 식초 - 레닌(rennin) - 페놀(phenol)화합물

- ④ 소금 - 설탕 - 카제인

47. 어류를 가열 조리할 때 일어나는 변화와 거리가 먼 것은?

- ① 결합조직 단백질인 콜라겐의 수축 및 용해
- ② 근육섬유단백의 응고수축
- ③ 열응착성이 약해진다.
- ④ 지방이 용출된다.

48. 실제원가를 통제하는 기능을 가진 것은?

- ① 표준원가                          ② 예정원가
- ③ 총원가                              ④ 판매가

49. 검수 및 저장 공간으로 맞지 않는 것은?

- ① 검수공간은 식품을 판별할 수 있도록 충분한 조도가 확보되어야 한다.
- ② 계측기나 운반차 등을 구비해 두면 편리하다.
- ③ 저장 공간의 크기는 식품반입횟수, 저장식품의 양 등을 고려하여야 한다.
- ④ 저장 공간으로는 냉장 저장 공간 보다 일반 저장 공간이 더 넓어야 한다.

50. 단백질의 소화효소는 ?

- ① 펩신(pepsin)                      ② 아밀라아제(amyase)
- ③ 리파아제(lipase)                ④ 옥시다아제(oxidase)

4과목 : 공중보건

51. 인간 생명을 유지하기 위해 최소한도로 필요한 환경요소와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 공기                                ② 자외선
- ③ 물                                    ④ 음식물

52. 아포형성균 멸균에 가장 적합한 소독 방법은?

- ① 자비소독법                      ② 저온소독법
- ③ 고압증기멸균법                ④ 자외선소독법

53. 병원체가 인체에 침입한 후 자각적·타각적 임상증상인 발병까지의 기간은?

- ① 세대기                              ② 이환기
- ③ 잠복기                              ④ 전염기

54. 제2중간숙주인 은어를 생식하였을 때 감염될 수 있는 기생충은?

- ① 일본주혈흡충                    ② 무구조충 ??
- ③ 아메리카구충                    ④ 요코가와흡충

55. 잠복기가 하루에서 이틀 정도로 짧으며 쌀뜨물 같은 설사를 동반한 1군 전염병이며 검역 전염병인 것은?

- ① 콜레라                              ② 파라티푸스
- ③ 장티푸스                            ④ 세균성 이질

56. 다음 기생충과 인체 감염 원인식품의 연결이 틀리게 된 것은?

- ① 간흡충 - 민물고기              ② 유구조충 - 돼지고기
- ③ 폐흡충 - 가재, 게              ④ 무구조충 - 바다생선

57. 모체로부터 출생시 태반이나 모유를 통해 얻어지는 면역은?

- ① 자연능동면역      ② 인공능동면역
- ③ 자연수동면역      ④ 인공수동면역

58. 회충 알은 인체로부터 무엇과 함께 배출되는가?

- ① 분변                      ② 소변
- ③ 콧물                      ④ 혈액

59. 다음 하수처리 방법 중 호기성 분해처리에 해당되는 것은?

- ① 사상건조법              ② 활성슬러지법
- ③ 부패조법                ④ 임호프 탱크법

60. 하천수의 용존산소(DO)량이 적은 것과 가장 관계 깊은 것은?

- ① 하천수의 온도가 하강하였다.
- ② 가정하수, 공장폐수 등에 의해 많이 오염되었다.
- ③ 중금속의 오염이 심하다.
- ④ 비가 내린지 얼마 안 되었다.

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