

1과목 : 식품위생 및 법규

- 식품위생감시원의 직무에 해당되지 않는 것은?
 - 종업원의 복지후생의 관한 사항
 - 시설기준의 적합여부의 확인·검사
 - 종업원의 건강진단 및 위생교육의 이행여부의 확인·지도
 - 영업자의 법령이행여부에 관한 확인·지도
- 조리사 면허증의 취소처분을 받을 때 반납은 누구에게 하는가?
 - 보건복지부 장관
 - 시장·군수·구청장
 - 식품의약품안전청장
 - 보건소장
- 식품위생법상에서 식품위생이라 함은 무엇을 말하는가?
 - 음식에 관한 위생을 말한다.
 - 기구 또는 용기, 포장의 위생을 말한다.
 - 식품 및 식품첨가물을 대상으로 하는 위생을 말한다.
 - 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기, 포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다.
- 수출을 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은?
 - 수입자가 요구하는 기준과 규격에 의함
 - 국립검역소장이 정하여 고시한 기준과 규격에 의함
 - F. D. A의 기준과 규격에 의함
 - 산업자원부장관의 별도 허가를 득한 기준과 규격에 의함
- 조리사의 면허를 받을 수 없는 사람은?
 - 정신지체인
 - 비만한 사람
 - 위산과다한 사람
 - 약물중독자
- 화농성 상처가 있는 식품취급자에 의해 감염되기 쉬운 식중독균은?
 - 포도상구균
 - 살모넬라균
 - 장염 비브리오균
 - 클로스트리디움 보툴리눔
- 식품의 점착성을 증가시키고 유화 안정성을 좋게 하는 것은?
 - 호료
 - 팽창제
 - 강화제
 - 용제
- 세균의 번식이 잘 되는 식품과 가장 거리가 먼 것은?
 - 온도가 적당한 식품
 - 습기가 있는 식품
 - 영양분이 많은 식품
 - 양이 많은 식품
- 식품위생법에서 의미하는 식품의 원료, 제조, 가공 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석 관리하여 식품의 안정성을 확보하는 제도란?
 - 회수제도(Recall)
 - HACCP
 - 공표세포
 - IOS 인증
- 지방성분이 분해되어 독성물질이나 악취를 발생시키는 경우를 일컫는 말은?
 - 산패
 - 발효
 - 호흡
 - 부패

- 빵을 구울 때 기계에 달라붙지 않고 분할이 쉽도록 하기 위하여 사용하는 첨가물은?
 - 조미료
 - 유화제
 - 피막제
 - 이형제
- 알레르기성 식중독이 일어나기 가장 쉬운 식품은?
 - 어묵
 - 닭고기
 - 콩치
 - 돼지고기
- 버섯으로 인해 식중독을 일으키는 독성분은?
 - 아마나타톡신(amaniltatoxin)
 - 엔테로톡신(enterotoxin)
 - 솔라닌(solanine)
 - 아트로핀(atropine)
- 광명단을 사용하거나 소성온도 이하로 구운 옹기독에 산성음식물을 넣으면 옹기벽에서 용출될수 있는 대표적인 유해물질은?
 - 주석(Sn)
 - 납(Pb)
 - 페놀(Phenol)
 - 피시비(P. C. B)
- 미생물을 살균하는데 사용하는 살균제 또는 소독제가 가져야 할 조건은?
 - 냄새가 강한 것
 - 침투력이 강할 것
 - 살균력이 약할 것
 - 인체에 독성이 강할 것

2과목 : 식품학

- 반건성유가 아닌 것은?
 - 올리브유
 - 옥수수유
 - 면실유
 - 참기름
- 다음 유지 중 발연점이 가장 높은 유지는?
 - 대두유
 - 참기름
 - 돼지기름
 - 올리브유
- 강한 유화작용을 갖고 있어 지방질 식품들의 유화제로서 사용되고 있는 것은?
 - 왁스
 - 스테로이드
 - 맥아당
 - 레시틴
- 전분 가루를 물에 풀어두면 금방 가라앉는 현상과 가장 관계가 깊은 것은?
 - 전분이 완전히 물에 녹으므로
 - 전분의 비중이 물보다 무거우므로
 - 전분이 호화되므로
 - 전분이 유화되므로
- 검정 콩밥을 섭취하면 쌀밥을 먹었을 때 보다 어떤 영양소를 보충할 수 있는가?
 - 단백질
 - 탄수화물
 - 지방
 - 비타민
- 다음 중 육장 단백질은?
 - 헤모글로빈
 - 콜라겐

- ③ 미오신 ④ 엘라스틴
- 22. 채소와 과일의 가스 저장(CA저장)시 필수 요건이 아닌 것은?
 ① PH 조절 ② 기체의 조절
 ③ 냉장온도 유지 ④ 습도 유지
- 23. 유지의 산패에 영향을 미치는 인자가 아닌 것은?
 ① 온도 ② 광선
 ③ 수분 ④ 지방산의 탄소수
- 24. 어류의 보존성을 높이기 위한 가공품과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 건어물류 ② 염장어류
 ③ 훈제어류 ④ 생선묵류
- 25. 일반적으로 단맛이 가장 큰 것은?
 ① 설탕 ② 유당
 ③ 과당 ④ 맥아당
- 26. 국수를 삶을 때 가장 적당한 물의 pH는?
 ① pH 2 ② pH 6
 ③ pH 10 ④ pH 14
- 27. 배당체 화합물이 아닌 것은?
 ① 시니그린(sinigrin) ② 안토시아닌(anthocyanin)
 ③ 나린진(naringin) ④ 테아닌(theanine)
- 28. 김치나 오이 절임을 오래 저장하면 갈색을 띠게 되는 것은 무슨 색소의 변화 때문인가?
 ① 카로티노이드(carotenoid) ② 클로로필(chlorophyll)
 ③ 안토시아닌(anthocyanin) ④ 안토잔틴(anthoxantyn)
- 29. 근육의 자기소화에 의해 나타나는 현상은?
 ① 휘발성 지방산의 감소
 ② 가용성 질소화합물의 증가
 ③ 글리코겐(glycogen)의 증가
 ④ 젖산의 증가
- 30. 우유는 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g이 들어 있다. 몇 kcal를 내는가?
 ① 50.3kcal ② 67.3kcal
 ③ 74.3kcal ④ 82.3kcal

3과목 : 조리이론과 원가계산

- 31. 표준조리 레시피를 만들 때 포함되어야 할 사항이 아닌 것은?
 ① 매뉴명 ② 조리시간
 ③ 1일 단가 ④ 조리방법
- 32. 조리용 기구의 표면 중 복사열을 흡수하기 쉬워 조리 온도를 신속히 높여줄 수 있는 것은?
 ① 희고 거친 것 ② 희고 반질반질한 것
 ③ 검고 거친 것 ④ 검고 반질반질한 것

- 33. 계량법에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 ① 황설탕은 꼭꼭 눌러 쟀다.
 ② 물을 계량할 때는 그 메니스커스(meniscus) 양끝과 눈금을 동일하게 맞도록 한다.
 ③ 꿀이나 기름과 같이 점성이 높은 것은 나누어진 계량 컵 세트 중의 하나로 사용하는 것이 좋다.
 ④ 밀가루는 측정 직전에 체로 쳐서 누르지 말고 계량한다.
- 34. 다음 자료를 가지고 재고조사법에 의하여 재료의 소비량을 산출하면 얼마인가?

- 전월미월량 : 200 kg, 당월매입량 : 800 kg,
 - 기말재고량 : 300 kg

- ① 880kg ② 700kg
 ③ 420kg ④ 120kg
- 35. 재고회전율에 대한 설명이 맞는 것은?
 ① 수요량과 재고회전율의 관계는 반비례한다.
 ② 재고량과 재고회전율의 관계는 정비례한다.
 ③ 일정기간동안 재고가 몇 번이고 0에 도달하였다가 보 총되었는가를 측정하는 것이다.
 ④ 재고회전율이 표준보다 높을 때는 재고가 많다는 뜻이다.
- 36. 곡이나 전골 등에 국물 맛을 독특하게 내는 조개류의 성분은?
 ① 요오드 ② 이노신산
 ③ 구연산 ④ 호박산
- 37. 된장찌개를 끓일 때 먼저 된장을 넣은 뒤 두부를 넣어 야 두부가 부드럽고 질감이 더욱 좋아진다. 그 이유를 설명한 것 중 가장 적합한 것은?
 ① 된장 중의 Na⁺이 두부 중 미결합 상태의 단백질과 가열에 의해 결합되므로
 ② 된장 중의 단백질이 두부 중의 Na⁺과 가열에 의해 결합되므로
 ③ 된장 중의 Na⁺이 두부 중 미결합 상태의 Ca⁺⁺과 단백질이 가열에 의해 결합되는 것을 방지하므로
 ④ 된장 중의 단백질이 두부 중 미결합 상태의 Ca⁺⁺과 이 가열에 의해 결합되는 것을 방지하므로
- 38. 튀김에서 흡유량에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
 ① 흡유량이 많으면 입안에서의 느낌이 나빠진다.
 ② 흡유량이 많으면 소화속도가 느리다.
 ③ 튀김시간이 길어질수록 흡유량이 많아진다.
 ④ 튀기는 식품의 표면적이 크면 클수록 흡유량은 감소한다.
- 39. 주방시설을 계획할 때 고려해야 할 요소 중 주방설비 형태에 영향을 미치는 요소가 아닌 것은?
 ① 작업동선 ② 급식형태
 ③ 식단의 종류 ④ 식품구매 형태
- 40. 냉동식품의 해동에 관한 내용으로 잘못된 것은?
 ① 비닐봉지에 넣어 50℃이상의 물속에서 빨리 해동시키는 것이 이상적인 방법이다.

- ② 생선의 냉동품은 반 정도 해동하여 조리하는 것이 안전하다.
- ③ 냉동식품을 해동하지 않고 직접 가열하면 효소나 미생물에 의한 변질의 염려가 적다.
- ④ 일단 해동된 식품은 더 쉽게 변질되므로 필요한 양만큼만 해동하여 사용한다.

41. 다음 자료에 의해서 직접원가를 산출하면 얼마인가?

- 직접재료비 ₩ 150,000	간접재료비 ₩ 50,000
- 직접노무비 ₩ 120,000	간접노무비 ₩ 20,000
- 직접경비 ₩ 5,000	간접경비 ₩ 100,000

- ① 370,000 ② 320,000
- ③ 275,000 ④ 170,000

42. 단맛을 내는 조미료에 속하지 않는 것은?

- ① 올리고당(oligosaccharide) ② 설탕(sucrose)
- ③ 스테비오사이드(stevioside) ④ 타우린(taurine)

43. 식혜를 만드는 과정에서 밥과 엿기름을 섞은 후 보온을 유지하게 된다. 이 과정의 조리과학적 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 엿기름 내의 β-amylase의 작용이 활발하도록 최적 온도를 유지하는 것이다.
- ② β-amylase가 작용하면 전분이 맥아당으로 당화하여 단맛이 증가한다.
- ③ 당화효소인 β-amylase의 최적온도인 40℃에서 보온해야 한다.
- ④ 밥의 전분이 당으로 분해되어 용출되므로 밥알이 가뭇져 뜰 수 있게 된다.

44. 다음 식단 작성의 순서가 바르게 된 것은?

① 영양기준량의 산출
② 음식수, 요리명 결정
③ 식품섭취량 3식 영양 배분 결정
④ 식단주기 결정
⑤ 식단표 작성

- ① ①-③-④-②-⑤ ② ①-②-③-④-⑤
- ③ ①-③-②-④-⑤ ④ ①-②-③-⑤-④

45. 가열조리 방법 중 볶기의 특징이 아닌 것은?

- ① 비타민의 손실이 적다.
- ② 가열 중 조미할 수 없다.
- ③ 기름 맛이 더해져 부드러운 입맛을 느낄 수 있다.
- ④ 단시간 조리로 색이 유지된다.

46. 과일 전체를 그대로 시럽에 넣고 조리 연하고 투명하게 만드는 것을 무엇이라고 하는가?

- ① 잼(Jam) ② 마말레이드(Marmalade)
- ③ 컨서브(Conserve) ④ 프리저브(Preserve)

47. 다음 조리조작 중 침수를 할 때의 목적이 아닌 것은?

- ① 곡류, 두류, 견조물 등은 조리 전에 충분히 침수시켜야 조미료의 침투를 용이하게 하고 조리시간을 단축시킬 수 있다.

- ② 불필요한 성분을 용출시키기 위함이며 염분, 나쁜 맛, 피등을 빼내는 역할을 한다.
- ③ 간장, 술, 식초, 조미액, 기름 등에 담가 필요한 성분을 침투시켜 맛을 좋게 해 준다.
- ④ 당장법, 염장법 등과 같이 방부성과 보존성을 높일 수 있고, 식품을 장시간 담가둘수록 영양성분이 많이 침투되어 좋다.

48. 육류의 연한 정도와 관계가 가장 적은 것은?

- ① 조리온도와 시간 ② 고기의 부위
- ③ 고기의 냄새 ④ 결체조직의 양

49. 집단급식시설에서 배식과 관련된 설명으로 잘못된 것은?

- ① 음식의 1인분 양을 정하고 일정한 양으로 계속 배식하면 음식의 과부족을 방지할 수 있다.
- ② 배식의 조건 및 방법과 음식의 맛은 관련이 없다.
- ③ 적은 급식을 위해 더운 음식은 식기를 충분히 보온한 후 담는다.
- ④ 배식의 방법은 각 급식소의 조건에 맞는 것을 택하는 것이 좋다.

50. 당근에 함유된 색소로서 체내에서 비타민 A의 효력을 갖는 것은?

- ① β-카로틴 ② 클로로필
- ③ 안토시아닌 ④ 플라본

4과목 : 공중보건

51. 전염병을 일으키는 3대 요소가 아닌 것은?

- ① 병원 ② 곤충
- ③ 환경 ④ 숙주

52. 분변소독에 가장 적합한 것은?

- ① 생석회 ② 약용비누
- ③ 과산화수소 ④ 표백분

53. 한 나라의 보건 수준이나 생활수준을 나타내는데 가장 많이 이용되는 지표는?

- ① 병상이용율 ② 의료보험수혜자수
- ③ 영아사망율 ④ 조출생율

54. 집단 감염이 가장 잘 되는 기생충은?

- ① 요충 ② 회충
- ③ 구충 ④ 간흡충

55. 아포를 형성하는 세균을 소독하기에 가장 좋은 방법은?

- ① 일광소독 ② 건열멸균
- ③ 고압증기멸균 ④ 역성비누소독

56. 제1군 법정 전염병이 아닌 것은?

- ① 장출혈성대장균감염증 ② 콜레라
- ③ 백일해 ④ 세균성이질

57. 음료수의 오염과 가장 관계가 깊은 전염병은?

- ① 홍역 ② 백일해
- ③ 발진티푸스 ④ 장티푸스

58. 햇빛에 의한 소독과 가장 관계가 깊은 것은?
 ① 엑스선 ② 가시광선
 ③ 자외선 ④ 적외선
59. 파리가 전파할 가능성이 가장 큰 질병은?
 ① 홍역 ② 발진티푸스
 ③ 콜레라 ④ 백일해
60. 소독약과 사용농도 연결이 올바르지 못한 것은?
 ① 알콜 - 90% ② 과산화수소 - 3%
 ③ 석탄산 - 3% ④ 승홍수 - 0.1%

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