

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품위생 법규상 허위표시 과대광고 범위에 속하지 않는 것은?

- ① 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시, 광고
- ② 제품의 성분과 다른 내용의 표시, 광고
- ③ 공인된 제조방법에 대한 내용
- ④ 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시, 광고

2. 식품위생법상 식품위생의 대상이 되지 않는 것은?

- ① 식품 및 식품첨가물
- ② 의약품
- ③ 식품, 용기 및 포장
- ④ 식품, 기구

3. 위생관리상대 등이 우수한 식품접객업소를 선정하여 모범업소로 지정할 수 있는 자는?

- ① 보건복지부장관
- ② 식품의약품안전청
- ③ 시,도지사
- ④ 시장,군수,구청장

4. 조리사 또는 영양사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날로부터 얼마가 경과되어야 면허를 받을 자격이 있는가?

- ① 1개월
- ② 3개월
- ③ 6개월
- ④ 1년

5. 우리나라 식품위생 행정을 담당하고 있는 기관은?

- ① 환경부
- ② 노동부
- ③ 보건복지부
- ④ 행정자치부

6. 세균성식중독을 예방하는 방법과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 조리장의 청결유지
- ② 조리기구의 소독
- ③ 유독한부위의 제거
- ④ 신선한 재료의 사용

7. 일반적으로 미생물이 관계하여 일어나는 현상은?

- ① 유지의 자동산화 (autoxidation)
- ② 생선의 부패 (puterifaction)
- ③ 과일의 호흡작용(후숙)
- ④ 육류의 강직해제

8. 세균성 식중독이 병원성 소화기계전염병과 다른 점을 나열한 사항 중 잘못된 것은?

세균성 식중독, 소화기계 전염병

- ① 식품: 원인물질 축적제 식품: 병원균운반체
- ② 2차감염이 빈번함 2차감염이 없음
- ③ 식품위생법으로 관리 전염병 예방방법으로 관리
- ④ 비교적 짧은 잠복기 비교적 긴 잠복기

9. 식품위생행정의 목적과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 식품위생상의 위해방지
- ② 식품영양의 질적 향상도모
- ③ 식품의 안전성확보
- ④ 식품의 판매촉진

10. 다음 식품첨가물중 유지의 산화방지제는?

- ① 소르빈산 칼륨
- ② 차아염소산 나트륨
- ③ 몰식자산 프로필
- ④ 아질산나트륨

11. 다음중 독소형 식중독인 것은?

- ① 살모넬라 식중독
- ② 포도상구균 식중독
- ③ 장염비브리오 식중독
- ④ 병원성대장균 식중독

12. 화학적 식중독에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 체내흡수가 빠르다.
- ② 중독량에 달하면 급성증상이 나타난다.
- ③ 체내분포가 느려 사망률이 낮다.
- ④ 소량의 원인물질 흡수로도 만성중독이 일어난다.

13. 식품과 해당 독성분의 연결이 잘못된 것은?

- ① 복어-테트로도톡신(tetrodotoxine)
- ② 목화씨-고시폴(gossypol)
- ③ 감자-솔라닌(solanine)
- ④ 독버섯-베네루핀(venerupin)

14. 식용유 제조시 사용되는 식품첨가물 중 n-hexane(헥산)의 용도는?

- ① 추출제
- ② 유화제
- ③ 향신료
- ④ 보존료

15. 화학물질에 의한 식중독의 증상 중 틀린것 은?

- ① 유기인제농약-신경독
- ② 메탄올-시각장애및 실명
- ③ 돌신(dulcine)-혈액독
- ④ 붕산-체중과다

2과목 : 식품학

16. 냉동시켰던 쇠고기를 해동하니 드립(drip)이 많이 발생했다. 다음 중 가장 관계 깊은 것은?

- ① 단백질의 변성
- ② 탄수화물의 호화
- ③ 지방의 산패
- ④ 무기질의 분해

17. 오이의 녹색 꼭지부분에 함유된 쓴맛 성분은?

- ① 이포메아마론(ipomeamarone)
- ② 카페인(caffeine)
- ③ 테오브로민(theobromine)
- ④ 큐커바이타신(cucurbitacin)

18. 영양 결핍증상과 원인이 되는 영양소의 연결이 잘못된 것은?

- ① 빈혈 -엽산
- ② 구순구각염-비타민 B12
- ③ 야맹증 -비타민 A
- ④ 괴혈병-비타민C

19. 4월에서 5월 상순에 날카로운 가시가 있는 나뭇가지로부터 따낸 어린 순으로 다른 종류에는 독활이라 불리 우는 것이 있으며 쓴맛과 떫은맛을 제거한 후 회나 전으로 이용하는 식품은?

- ① 죽순
- ② 아스파라거스
- ③ 샐러리
- ④ 두릅

20. 변형된 단백질 분자가 집합하여 질서정연한 망상구조를 형성하는 단백질의 중요한 기능성과 관계가 가장 먼 식품은?

- ① 두부
- ② 어묵
- ③ 빵 반죽
- ④ 복어

21. 안토시아닌색소의 특징을 가장 올바르게 설명한 것은?

- ① 당류에 의해 퇴색이 촉진 된다.
- ② 연속된 이소프렌(isoprene) 구조에 의해 색을 낸다.
- ③ 황색과 오렌지색을 많이 낸다.
- ④ 알칼리에서 플라빌리움(flavylium) 이온을 형성한다.

22. 식품의 냄새성분과 소재식품의 연결이 잘못된 것은?

- ① 미르신(myrcene) - 미나리
- ② 멘톨(menthol) - 박하
- ③ 푸르푸릴알콜(furfuryl alcohol) - 커피
- ④ 메틸메르캡탄(methyl mercaptan) - 후추

23. 밀가루를 물로 반죽하여 면을 만들 때 반죽의 점성에 관계하는 주성분은?

- ① 글로불린(globulin) ② 글루텐(gluten)
- ③ 덱스트린(dextrin) ④ 아밀로펙틴(amylopectin)

24. 불건성유에 속하는 것은?

- ① 참기름 ② 땅콩기름
- ③ 콩기름 ④ 옥수수기름

25. 과일의 숙성에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 과일류의 호흡에 따른 변화를 되도록 촉진시켜 빠른 시간 내에 과일을 숙성시키는 방법으로 가스저장법(CA)이 이용된다.
- ② 과일류 중 일부는 수확 후에 호흡작용이 특이하게 상승되는 현상을 보인다.
- ③ 호흡상승작용을 보이는 과일류는 적당한 방법으로 호흡을 조절하여 저장기간을 조절하면서 후숙 시킬 수 있다.
- ④ 호흡상승현상을 보이지 않는 과일류는 수확하여 저장하여도 품질이 향상되지 않으므로 적당한 시기에 수확하여 곧 식용 또는 가공하여야 한다.

26. 훈연(smoking)시 발생하는 연기성분을 나열한 것 중 틀린 것은?

- ① 페놀(phenol) ② 포름알데히드(formaldehyde)
- ③ 개미산(formic acid) ④ 사포닌(saponin)

27. 전분의 노화에 영향을 미치는 인자의 설명 중 틀린 것은?

- ① 노화가 가장 잘 일어나는 온도는 0~5℃이다
- ② 수분함량 10% 이하인 경우 노화가 잘 일어나지 않는다.
- ③ 다량의 수소이온은 노화를 저지한다.
- ④ 아밀로오스 함량이 많은 전분일수록 노화가 빨리 일어난다.

28. 무화과에서 얻는 육류의 연화효소는?

- ① 피신 ② 브로멜린
- ③ 파파인 ④ 레닌

29. 과실의 젤리화 3요소와 관계없는 것은?

- ① 젤라틴 ② 당
- ③ 펙틴 ④ 산

30. 지방의 성질 중 틀린 것은?

- ① 불포화지방산을 많이 함유하고 있는 지방은 요오드값 이

높다

- ② 경화란 지방이 산에 의해 분해되는 것이다
- ③ 일반적으로 어류의 지방은 불포화지방산의 함량이 커서 상온에서 액체 상태로 존재 한다.
- ④ 복합지방은 친수기와 친유기가 있어 지방을 유화시키려는 성질이 있다

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 식품과 유지의 특성이 잘못 짝지어진 것은?

- ① 버터크림 -크림성 ② 쿠키- 점성
- ③ 마요네즈-유화성 ④ 튀김 -열매체

32. 해리된 수소이온이 내는 맛과 가장 관계 깊은 것은?

- ① 신맛 ② 단맛
- ③ 매운맛 ④ 짠맛

33. 밥 짓기에 대한 설명으로 가장 잘못된 것은?

- ① 쌀을 미리 물에 불리는 것은 가열시 열전도를 좋게 하여 주기 위함이다
- ② 밥물은 쌀 중량의 2.5배 부피의 1.5배 정도 되도록 붓는다.
- ③ 쌀전분이 완전히 알파화 되려면 98도씨 이상에서 20분 정도 걸린다
- ④ 밥맛을 좋게 하기 위하여 0.03% 정도의 소금을 넣을 수 있다.

34. 다음 보기의 조리과정은 공통적으로 어떠한 목적을 달성하기 위하여 수행하는 것인가?

- 펜에서 모미를 볶은 후 즉시 접시에 펼쳐 놓는다
- 시금치를 데칠 때 뚜껑을 열고 데친다.
- 썩을 데친 후 즉시 찬물에 담근다.

- ① 비타민 A 의 손실을 최소화하기 위함이다
- ② 비타민 C 의 손실을 최소화하기 위함이다
- ③ 클로로필의 변색을 최소화하기 위함이다
- ④ 안토시아닌의 변색을 최소화하기 위함이다

35. 다음 자료에 의해서 총원가를 산출하면 얼마인가?

- 직접 재료비 ₩150,000 간접 재료비 ₩50,000
- 직접 노무비 ₩100,000 간접노무비 ₩20,000
- 직접 경비 ₩ 5,000 간접경비 ₩100,000
- 판매 및 일반관리비 ₩10,000

- ① 435,000 ② 365,000
- ③ 265,000 ④ 180,000

36. 인덕션 (induction) 조리기기에 대한 내용으로 틀린 것은?

- ① 조리기기 상부의 표면은 매끈한 세라믹물질로 만들어져 있다.
- ② 자기전류가 유도코일에 의하여 발생되어 상부에 놓인 조리기구와 자기마찰에 의한 가열이 되어 지는 것이다.
- ③ 상부에 놓이는 조리 기구는 금속성 철을 함유한 것이어야 한다.
- ④ 가열속도가 빠른 반면 열의 세기를 조절할 수 없는 단점이 있다.

- 37. 선달 그믐날의 절식은?
 - ① 육개장 ② 편수
 - ③ 무시루떡 ④ 골동반(비빔밥)
- 38. 우유를 가열할 때 용기 바닥이나 옆에 늘어붙은 것은 주로 어떤 성분인가?
 - ① 카제인(casein) ② 유청(whey)단백질
 - ③ 레시틴(lecithin) ④ 유당(lactose)
- 39. 단체급식에서 식품을 구매하고자 할 때 식품단가는 최소한 어느 정도 점검해야 하는가?
 - ① 1개월에 2회 ② 2개월에 1회
 - ③ 3개월에 1회 ④ 4개월에 2회
- 40. 분리된 마요네즈를 재생시키는 방법으로 가장 적합한 것은?
 - ① 새로운 난황에 분리된 것을 조금씩 넣으며 한 방향으로 저어준다.
 - ② 기름을 더 넣어 한 방향으로 빠르게 저어준다
 - ③ 레몬즙을 넣은 후 기름과 식초를 넣어 저어준다
 - ④ 분리된 마요네즈를 양쪽 방향으로 빠르게 저어준다
- 41. 단체급식소의 식단(메뉴)으로 특정다수가 지속적으로 한곳의 급식장소에서 제공하기에 적합하지 않는 식단은?
 - ① 고정메뉴(fixed menu)
 - ② 순환메뉴(cycle menu)
 - ③ 변동메뉴(changing menu)
 - ④ 선택식 메뉴(selsctive menu)
- 42. 커피를 끓이는 방법에 대한 설명 중 가장 옳은 것은?
 - ① 알칼리도가 높은 물로 끓이면 커피중의 산이 중화되어 커피의 맛이 감퇴된다.
 - ② 탄닌은 쓴맛을 주는 성분으로 커피를 끓여도 유출되지 않는다.
 - ③ 원두커피는 냉수에 넣고 오래 끓이면 모든 성분이 잘 우려나와 맛과 향이 증진 된다
 - ④ 굵게 분쇄된 원두커피는 여과법으로 준비하는 경우 맛과 향이 최대한 우려나온다.
- 43. 조미료의 침투속도를 고려한 사용 순서로 옳은 것은?
 - ① 소금?설탕?식초 ② 설탕?소금?식초
 - ③ 소금?식초?설탕 ④ 설탕?식초?소금
- 44. 조리작업장의 위치선정 조건으로 가장 거리가 먼 것은?
 - ① 보온을 위해 지하인 곳
 - ② 통풍이 잘되고 밝고 청결한 곳
 - ③ 음식의 운반과 배선이 편리한 곳
 - ④ 재료의 반입과 오물의 반출이 쉬운 곳
- 45. 어류의 부패속도에 대하여 가장 올바르게 설명한 것은?
 - ① 해수어가 담수어보다 쉽게 부패한다.
 - ② 얼음물에 보관하는 것보다 냉장고에 보관하는 것이 더 쉽게 부패한다.
 - ③ 토막을 친 것이 통째로 보관하는 것보다 쉽게 부패한다.
 - ④ 어류는 비늘이 있어서 미생물의 침투가 육류에 비해 늦다

- 46. 칼슘(Ca)의 기능이 아닌 것은?
 - ① 골격 치아의 구성 ② 혈액의 응고작용
 - ③ 헤모글로빈의 생성 ④ 신경의 전달
- 47. 재료 소비량을 결정하는 방법이 아닌 것은?
 - ① 계속 기록법 ② 채고 조사법
 - ③ 선입선출법 ④ 역계산법
- 48. 국수를 삶는 방법으로 가장 부적당한 것은?
 - ① 끓는 물에 넣는 국수의 양이 많아서는 안 된다.
 - ② 국수 무게의 6~7배 무게의 물에서 삶는다.
 - ③ 국수를 넣은 후 물이 다시 끓기 시작하면 찬물을 넣는다.
 - ④ 국수가 다 익으면 많은 양의 냉수에서 천천히 식힌다.
- 49. 다음 각 영양소와 그 소화효소의 연결이 옳은 것은?
 - ① 무기질 - 트립신(trypsin)
 - ② 지방 - 아밀라아제(amyase)
 - ③ 단백질 - 리파아제(lipase)
 - ④ 당질 - 프티알린(ptyalin)
- 50. 냉동저장 채소로 가장 적합하지 않는 것은?
 - ① 완두콩 ② 브로컬리
 - ③ 컬리플라워 ④ 샐러리

4과목 : 공중보건

- 51. 경구전염병으로 주로 신경계에 증상을 일으키는 것은?
 - ① 폴리오 ② 장티푸스
 - ③ 콜레라 ④ 세균성 이질
- 52. 불쾌지수 측정에 필요한 요소는?
 - ① 건구온도, 습구온도 ② 기온, 풍속
 - ③ 기습, 풍속 ④ 기습, 기동
- 53. 감각온도의 3요소에 속하지 않는 것은?
 - ① 기온 ② 기습
 - ③ 기류 ④ 기압
- 54. 윈슬로(Winslow)의 공중보건학에 대한 정의를 설명한 내용 중 틀린 것은?
 - ① 모든 인류의 질병치료
 - ② 지역사회주민의 질병예방
 - ③ 모든 인간의 수명 연장
 - ④ 지역사회 주민의 육체적 정신적 효율의 증진
- 55. 일반적으로 개달물(介達物) 전파가 가장 잘되는 것은?
 - ① 공수병 ② 일본뇌염
 - ③ 트라코마 ④ 황열
- 56. 바이러스와 포자형성균을 소독하는데 가장 좋은 소독법은?
 - ① 일광소독 ② 알콜소독
 - ③ 건열소독 ④ 고압증기멸균

