

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 식품공전에 따른 우유의 세균 수에 관한 규격은?
 - ① 1ml 당 10000 이하이어야 한다.
 - ② 1ml 당 20000 이하이어야 한다.
 - ③ 1ml 당 100000 이하이어야 한다.
 - ④ 1ml 당 1000 이하이어야 한다.
- 2. 식품공전에 의한 조리용 칼, 도마, 식기류의 미생물 규격은? (단, 사용 중의 것은 제외한다.)
 - ① 살모넬라 음성, 대장균 양성
 - ② 살모넬라 음성, 대장균 음성
 - ③ 황색포도상구균 음성, 대장균 음성
 - ④ 황색포도상구균 음성, 대장균 양성
- 3. 식품위생법상의 식품이 아닌 것은?
 - ① 비타민 C약제
 - ② 식용얼음
 - ③ 유산균 음료
 - ④ 채종유
- 4. 식품을 구입하였는데 포장에 아래와 같은 표시가 있었다. 어떤 종류의 식품 표시인가?



- ① 방사선 조사식품
- ② 녹색신고식품
- ③ 자진회수식품
- ④ 유기농법제조식품

- 5. 질병에 걸린 경우 동물의 몸 전부를 사용하지 못하는 질병은?
 - ① 리스테리아병
 - ② 염증
 - ③ 종양
 - ④ 기생충증
- 6. 식중독에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 - ① 오염된 음식물에 의하여 일어난다.
 - ② 세균의 독소에 의하여 일어난다.
 - ③ 장티푸스균, 콜레라균 등에 의하여 일어난다.
 - ④ 급성위장장애를 일으킨다.
- 7. 진균독(곰팡이독, mycotoxin)과 그 독성을 나타낸 것 중 잘못된 지워진 것은?
 - ① 아플라톡신(Aflatoxin) - 간장독
 - ② 시트리닌(Citrinin) - 신장독
 - ③ 스포리데스민(Spiridesmin) - 광과민성 피부염물질
 - ④ 지아라레논(Zearalenone) - 세균성 무백혈구증
- 8. 다음 중 치사율이 가장 높은 독소는?
 - ① 삭시톡신(Saxitoxin)
 - ② 베네루핀(Venerupin)
 - ③ 테트로도톡신(Tetrodotoxin)
 - ④ 엔테로톡신(Enterotoxin)
- 9. 감자의 싹과 녹색부위에서 생성되는 독성 물질은?
 - ① 솔라닌(solanine)
 - ② 리신(Ricin)
 - ③ 시큐톡신(Cicutoxin)
 - ④ 아미그달린(Amygdalin)
- 10. 식품의 부패를 판정하는 기준으로 생균수를 측정하는 방법

중 일반적으로 식품 1g 중 생균수가 약 얼마 이상일 때 초기부패로 판정하는가?

- ① 10²개
- ② 10⁶개
- ③ 10⁷개
- ④ 10¹⁵개

- 11. 밀폐된 포장식품 중에서 식중독이 발생했다면 주로 어떤 균에 의해서인가?
 - ① 살모넬라균 (Salmonella)
 - ② 대장균 (E. coli)
 - ③ 아리조나균 (Arisona)
 - ④ 클로스트리디움 보툴리눔 (Cl. botulinum)
- 12. 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?
 - ① 납
 - ② 수은
 - ③ 메틸알코올
 - ④ 청산
- 13. 식사 후 식중독이 발생했다면 평균적으로 가장 빨리 식중독을 유발시킬 수 있는 원인균은?
 - ① 살모넬라균
 - ② 리스테리아
 - ③ 포도상구균
 - ④ 장구균
- 14. 다음 중 위생 지표세균에 속하는 것은?
 - ① 리조푸스균
 - ② 캔디다균
 - ③ 대장균
 - ④ 페니실리움균
- 15. 다음 중 현재 사용이 허가 된 감미료는?
 - ① 글루타민산나트륨 (MSG)
 - ② 에틸렌글리콜 (Ethylene glycol)
 - ③ 사이클라민산나트륨 (Sosium cyclamate)
 - ④ 삭카린 나트륨 (Saccharin sodium)

2과목 : 식품학

- 16. 다음 설명 중 잘못된 것은?
 - ① 식품의 셀룰로오스는 인체에 중요한 열량영양소이다.
 - ② 덱스트린은 전분의 중간분해산물이다.
 - ③ 아밀로덱스트린은 전분의 가수분해로 생성되는 덱스트린이다.
 - ④ 헤미셀룰로오스는 식이섬유소로 이용된다.
- 17. 육류의 사후강직의 원인 물질은?
 - ① 액토미오신(actomyosin)
 - ② 젤라틴(gelatin)
 - ③ 엘라스틴(elastin)
 - ④ 콜라겐(collagen)
- 18. 유지의 발연점과 관련된 설명 중 옳은 것은?
 - ① 발연점이 높은 유지가 조리예 유리하다.
 - ② 가열 횟수가 많으면 발연점이 높아진다.
 - ③ 정제도가 높으면 발연점이 낮아진다.
 - ④ 유리 지방산의 양이 많으면 발연점이 높아진다.
- 19. 육류의 글리코겐(glycogen) 함량이 적을 때는?
 - ① 심한 운동으로 피로가 심할 때
 - ② 사료를 충분히 섭취하였을 때

- ③ 운동을 하지 않고 휴식을 하였을 때
- ④ 적온에 방치하여 두었을 때

20. 식품의 수분활성도(Aw)란?

- ① 식품의 수증기압과 그 온도에서의 물의 수증기압의 비
- ② 자유수와 결합수의 비
- ③ 식품의 단위시간당 수분증발량
- ④ 식품의 상대습도와 주위의 온도와의 비

21. 하루 동안에 섭취한 음식 중에 단백질 70g, 지질35g, 당질 400g이 있었다면 이 때 얻을 수 있는 열량은?

- ① 1995 kcal
- ② 2095 kcal
- ③ 2195 kcal
- ④ 2295 kcal

22. 잼 또는 젤리를 만들 때 가장 적당한 당분의 양은?

- ① 20 ~ 25%
- ② 40 ~ 45%
- ③ 60 ~ 65%
- ④ 80 ~ 85%

23. 지방의 산패를 촉진시키는 요인과 거리가 먼 것은?

- ① 효소
- ② 자외선
- ③ 금속
- ④ 토크페롤

24. 단당류에 속하는 것은?

- ① 맥아당
- ② 포도당
- ③ 설탕
- ④ 유당

25. 다음 가공 장류 중 삶은 콩에 코지(koji)를 이용하여 만든 장류가 아닌 것은?

- ① 간장
- ② 된장
- ③ 청국장
- ④ 고추장

26. 비타민에 관한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 카로틴은 프로비타민 A이다.
- ② 비타민 E는 토크페롤이라고도 한다.
- ③ 비타민 B12는 코발트(Co)를 함유한다.
- ④ 비타민 C가 결핍되면 각기병이 발생한다.

27. 마이야르(maillard)반응에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?

- ① 수분
- ② 온도
- ③ 당의 종류
- ④ 효소

28. 난황에 함유되어 있는 색소는?

- ① 클로로필
- ② 안토시아닌
- ③ 카리티노이드
- ④ 플라보노이드

29. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?

- ① 산화효소
- ② 산소
- ③ 페놀류
- ④ 섬유소

30. 어묵의 탄력과 가장 관계 깊은 것은?

- ① 수용성 단백질-미오겐
- ② 염용성 단백질-미오신
- ③ 결합 단백질-콜라겐
- ④ 색소 단백질-미오글로빈

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 일반적으로 채소의 조리시 가장 손실되기 쉬운 성분은?

- ① 비타민 A
- ② 비타민 E
- ③ 비타민 C
- ④ 비타민 B6

32. 오징어 12 kg을 25000원에 구입하였다. 모두 손질한 후의 폐기율이 35%였다면 실사용량의 kg당 단가는 약 얼마인가?

- ① 5556원
- ② 3205원
- ③ 2083원
- ④ 714원

33. 조리장의 관리에 대한 설명 중 부적당한 것은?

- ① 충분한 내구력이 있는 구조일 것
- ② 배수 및 청소가 쉬운 구조일 것
- ③ 창문, 출입구 등은 방서, 방충을 위한 금속망 설비 구조일 것
- ④ 바닥과 바닥으로부터 10 cm까지의 내벽은 내수성 자재의 구조일 것

34. 우리 음식의 갈비찜을 하는 조리법과 비슷하여 오랫동안 은근한 불에 끓이는 서양식 조리법은?

- ① 브로일링
- ② 로스팅
- ③ 팬브로일링
- ④ 스팀잉

35. 높은 열량을 공급하고, 수용성 영양소의 손실이 가장 적은 조리방법은?

- ① 삶기
- ② 끓이기
- ③ 찌기
- ④ 튀기기

36. 전분의 호정화는 일반적으로 언제 일어나는가?

- ① 전분에 물을 넣고 100℃로 끓일 때
- ② 전분에 물을 넣지 않고 160℃이상으로 가열할 때
- ③ 전분에 액화효소를 가할 때
- ④ 전분에 염분류를 가할 때

37. 단체급식의 식품구입에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 폐기율을 고려한다.
- ② 값이 싼 대체식품을 구입한다.
- ③ 곡류나 공산품은 1년 단위로 구입한다.
- ④ 제철식품을 구입하도록 한다.

38. 공치 50 g의 단백질 량은?(단, 공치 100 g당 단백질량은 24.9 g)

- ① 12.45 g
- ② 19.19 g
- ③ 25.96 g
- ④ 49.18 g

39. 조리대를 배치할 때 동선을 줄일 수 있는 효율적인 방법 중 잘못된 것은?

- ① 조리대의 배치는 오른손잡이를 기준으로 생각할 때 일의 순서에 따라 우에서 좌로 배치한다.
- ② 조리대에는 조리에 필요한 용구나 기기 등의 설비를 가까이 배치한다.
- ③ 각 작업공간이 다른 작업의 통로로 이용되지 않도록 한다.
- ④ 식기와 조리용구의 세정장소와 보관장소를 가까이 두어 동선을 절약시킨다.

40. 생선의 어취 제거 방법으로 옳지 않은 것은?
 ① 미지근한 물에 담갔다 그 물과 함께 조리
 ② 조리 전 우유에 담갔다 꺼내어 조리
 ③ 식초나 레몬즙 첨가
 ④ 고추나 겨자 사용
41. 달걀의 조리 중 상호관계로 가장 거리가 먼 것은?
 ① 응고성-계란찜 ② 유화성-마요네즈
 ③ 기포성-스펀지케이크 ④ 가소성-수란
42. 총원가에서 판매비와 일반관리비를 제외한 원가는?
 ① 직접원가 ② 제조원가
 ③ 제조간접비 ④ 직접재료비
43. 제빵 시 베이킹파우더의 주 사용목적은?
 ① 팽창제 ② 윤택제
 ③ 향미제 ④ 유화제
44. 식수가 1000명인 단체급식소에서 1인당 20g의 풋고추조림을 주려고 한다. 발주할 풋고추의 양은? (단, 풋고추의 폐기율은 6%이다.)
 ① 18.868 kg ② 20 kg
 ③ 21.277 kg ④ 25 kg
45. 구이에 의한 식품의 변화 중 틀린 것은?
 ① 살이 단단해 진다.
 ② 기름이 녹아 나온다.
 ③ 수용성 성분의 유출이 매우 크다.
 ④ 식욕을 돋구는 맛있는 냄새가 난다.
46. 단체급식에서 생길 수 있는 문제점으로 틀린 것은?
 ① 심리면에서 가정식에 대한 향수를 느낄 수 있다.
 ② 비용면에서 물가 상승으로 인한 부식비 부족으로 재료비가 충분치 못하다.
 ③ 대량조리 중 불청결로 위생상의 사고위험이 있다.
 ④ 불특정인을 대상으로 하므로 영양관리가 안 된다.
47. 체온유지 등을 위한 에너지 형성에 관계하는 영양소는?
 ① 탄수화물, 지방, 단백질 ② 물, 비타민, 무기질
 ③ 무기질, 탄수화물, 물 ④ 비타민, 지방, 단백질
48. 마요네즈의 저장 중 분리되는 경우가 아닌 것은?
 ① 얼렸을 경우 ② 고온에 저장할 경우
 ③ 뚜껑을 열어 건조시킨 경우 ④ 실온에 저장할 경우
49. 조리에서 후추 가루의 작용과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 생선 비린내 제거 ② 식욕증진
 ③ 생선의 근육형태 변화방지 ④ 육류의 누린내 제거
50. 어패류의 동결냉장에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 원료 상태의 신선도가 떨어져도 저장성에 영향을 주지 않는다.
 ② 지방 함량이 높은 어패류도 성분변화 없이 저장된다.
 ③ 조개류는 내용물만 모아 찬물로 씻은 뒤 냉동시키기도

- 한다.
 ④ 어묵, 어육소시지의 경우 -20℃로 저장하는 것이 가장 적당하다.

4과목 : 공중보건

51. 자외선 살균의 특징으로 틀린 것은?
 ① 피조물에 조사하고 있는 동안만 살균효과가 있다.
 ② 비열(比熱)살균이다.
 ③ 단백질이 공존하는 경우에도 살균효과에는 차이가 없다.
 ④ 가장 유효한 살균대상은 물과 공기이다.
52. 집단감염이 잘 되며 항문주위에서 산란하는 기생충은?
 ① 요충 ② 회충
 ③ 구충 ④ 편충
53. 무색, 무취, 무자극성 기체로써 불안전 연소시 잘 발생하며 연탄가스 중독의 원인물질인 것은?
 ① CO ② CO2
 ③ SO ④ NO
54. 호흡기계 전염병의 예방대책과 가장 관계 깊은 것은?
 ① 파리, 바퀴의 구제 ② 음료수의 소독
 ③ 환자의 격리 ④ 식사전 손의 세척
55. 세계보건기구(WHO)의 주요 기능이 아닌 것은?
 ① 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정
 ② 회원국에 대한 기술지원 및 자료공급
 ③ 개인의 정신보건 향상
 ④ 전문가 파견에 의한 기술자문 활동
56. 위생해충과 이들이 전파하는 질병과의 관계가 잘못 연결된 것은?
 ① 바퀴 - 사상충 ② 모기 - 말라리아
 ③ 쥐 - 유행성출혈열 ④ 파리 - 장티푸스
57. 다음 중 공해로 분류되지 않는 것은?
 ① 대기오염 ② 수질오염
 ③ 식품오염 ④ 진동, 소음
58. 상수를 여과함으로써 얻는 효과는?
 ① 온도조절 ② 세균감소
 ③ 수량조절 ④ 탁도증가
59. 잠복기가 하루에서 이틀 정도로 짧으며 쌀뜨물 같은 설사를 동반한 1군 전염병이며 검역 전염병인 것은?
 ① 콜레라 ② 파라티푸스
 ③ 장티푸스 ④ 세균성 이질
60. 주로 동물성 식품에서 기인하는 기생충은?
 ① 구충 ② 회충
 ③ 동양모양선충 ④ 유구조충

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