

1과목 : 식품위생 및 법규

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



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

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

- 10²개, 10⁶개, 10⁷개, 10¹⁵개
11. 밀폐된 포장식품 중에서 식중독이 발생했다면 주로 어떤 균에 의해서인가?
 - 살모넬라균 (Salmonella)
 - 대장균 (E. coli)
 - 아리조나균 (Arisona)
 - 클로스트리디움 보툴리눔 (Cl. botulinum)
12. 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?
 - 납
 - 수은
 - 메틸알코올
 - 청산
13. 식사 후 식중독이 발생했다면 평균적으로 가장 빨리 식중독을 유발시킬 수 있는 원인균은?
 - 살모넬라균
 - 리스테리아
 - 포도상구균
 - 장구균
14. 다음 중 위생 지표세균에 속하는 것은?
 - 리조푸스균
 - 캔디다균
 - 대장균
 - 페니실리움균
15. 다음 중 현재 사용이 허가 된 감미료는?
 - 글루타민산나트륨 (MSG)
 - 에틸렌글리콜 (Ethylene glycol)
 - 사이클라민산나트륨 (Sosium cyclamate)
 - 삭카린 나트륨 (Saccharin sodium)

2과목 : 식품학

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