

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 다음 중 일반적으로 사망률이 가장 높은 식중독은?

- ① 살모넬라 식중독
- ② 장염비브리오 식중독
- ③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
- ④ 포도상구균 식중독

2. 식품첨가물의 사용목적이 아닌 것은?

- ① 식품의 기호성 증대
- ② 식품의 유해성 입증
- ③ 식품의 부패와 변질을 방지
- ④ 식품의 제조 및 품질개량

3. 식품의 부패과정에서 생성되는 불쾌한 냄새물질과 거리가 먼 것은?

- ① 암모니아
- ② 포르말린
- ③ 황화수소
- ④ 인돌

4. 세균성식중독 중 감염형이 아닌 것은?

- ① 살모넬라 식중독
- ② 황색포도상구균 식중독
- ③ 장염 비브리오 식중독
- ④ 병원성대장균 식중독

5. 웰치균에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 아포는 60℃에서 10분 가열하면 사멸한다.
- ② 혐기성 균주이다.
- ③ 냉장온도에서 잘 발육한다.
- ④ 당질식품에서 주로 발생한다.

6. 아플라톡신(aflatoxin)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 기질수분 16%이상, 상대습도 80~85%이상에서 생성한다.
- ② 탄수화물이 풍부한 곡물에서 많이 발생한다.
- ③ 열에 비교적 약하여 100℃에서 쉽게 불활성화 된다.
- ④ 강산이나 강알칼리에서 쉽게 분해되어 불활성화 된다.

7. 다음 식품첨가물 중 영양강화제는?

- ① 비타민류 , 아미노산류
- ② 검류 , 락톤류
- ③ 에테르류 , 에스테르류
- ④ 지방산류 , 페놀류

8. 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?

- ① 납
- ② 수은
- ③ 메틸알코올
- ④ 청산

9. 식중독 발생시 즉시 취해야 할 행정적 조치는?

- ① 식중독 발생신고
- ② 원인식품의 폐기처분
- ③ 연막 소독
- ④ 역학 조사

10. 식품의 보존료가 아닌 것은?

- ① 데히드로초산(dehydroacetic acid)
- ② 소르빈산(sorbic acid)
- ③ 안식향산(benzoic acid)
- ④ 아스파탐(aspartam)

11. 유기가공식품의 세부표시기준으로 틀린 것은?

- ① 당해 식품에 사용하는 용기·포장은 재활용이 가능하고,

생물에 의해 분해되지 않는 재질이어야 한다.

- ② 동일 원재료에 대하여 유기농산물과 비유기농산물을 혼합하여 사용하여서는 아니 된다.
- ③ 방사선 조사 처리된 원재료를 사용하여서는 아니 된다.
- ④ 유전자재조합 식품 또는 식품첨가물을 사용하거나 검출되어서는 아니 된다.

12. 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업은?

- ① 휴게음식점영업
- ② 단란주점영업
- ③ 유흥주점영업
- ④ 일반음식점영업

13. 식품의 표시·광고에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 허위표시·과대광고의 범위에 용기·포장만 해당되며 인터넷을 활용한 제조방법·품질·영양가에 대한 정도는 해당되지 않는다.
- ② 자사제품과 직간접적으로 관련하여 각종 협회, 학회, 단체의 감사장 또는 상장, 체형기 등을 활용하여 “인증”·“보증” 또는 “추천”을 받았다는 내용을 사용하는 광고는 가능하다.
- ③ 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고는 허위표시·과대광고에 해당하지 않는다.
- ④ 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현은 허위표시·과대광고에 해당하지 않는다.

14. 식품위생법령상 조리사를 두어야 하는 영업자 및 운영자가 아닌 것은?

- ① 국가 및 지방자치단체의 집단급식소 운영자.
- ② 면적 100㎡ 이상의 일반음식점 영업자
- ③ 학교, 병원 및 사회복지시설의 집단급식소 운영자
- ④ 복어를 조리·판매하는 영업자

15. HACCP 인증 단체급식업소(집단급식소, 식품접객업소, 도시락류 포함)에서 조리한 식품은 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 담아 몇 ℃이하에서 얼마 이상의 시간동안 보관하여야 하는가?

- ① 4℃ 이하, 48시간 이상
- ② 0℃ 이하, 100시간 이상
- ③ -10℃ 이하, 200시간 이상
- ④ -18℃ 이하, 144시간 이상

2과목 : 식품학

16. 다음 중 5탄당은?

- ① 갈락토오스(galactose)
- ② 만노오스(mannose)
- ③ 크실로오스(xylose)
- ④ 프럭토오스(fructose)

17. 식품을 저온 처리할 때 단백질에서 나타나는 변화가 아닌 것은?

- ① 가수분해
- ② 탈수현상
- ③ 생물학적 활성 파괴
- ④ 용해도 증가

18. 가자미식해의 가공원리는?

- ① 건조법
- ② 당장법
- ③ 냉동법
- ④ 염장법

19. 우유의 가공에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 크림의 주성분은 우유의 지방성분이다.
- ② 분유는 전유, 탈지유, 반탈지유 등을 건조시켜 분말화 한 것이다.
- ③ 저온 살균법은 61.6 ~ 65.6 °C에서 30분간 가열하는 것이다.
- ④ 무당연유는 살균과정을 거치지 않고, 유당연유만 살균과정을 거친다.

20. 알코올 1g당 열량산출 기준은?

- ① 0 kcal ② 4 kcal
- ③ 7 kcal ④ 9 kcal

21. 효소적 갈변반응에 의해 색을 나타내는 식품은?

- ① 분말 오렌지 ② 간장
- ③ 캐러멜 ④ 홍차

22. 미숫가루를 만들 때 건조로 가열하면 전분이 열분해되어 덱스트린이 만들어진다. 이 열분해과정을 무엇이라고 하는가?

- ① 호화 ② 노화
- ③ 호정화 ④ 전화

23. 다음 중 단당류인 것은?

- ① 포도당 ② 유당
- ③ 맥아당 ④ 전분

24. 달걀에서 시간이 지남에 따라 나타나는 변화가 아닌 것은?

- ① 호흡작용을 통해 알칼리성으로 된다.
- ② 흰자의 점성이 커져 끈적끈적해진다.
- ③ 흰자에서 황화수소가 검출된다.
- ④ 주위의 냄새를 흡수한다.

25. 수확한 후 호흡작용이 특이하게 상승되므로 미리 수확하여 저장하면서 호흡작용을 인공적으로 조절할 수 있는 과일류와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 아보카도 ② 사과
- ③ 바나나 ④ 레몬

26. 마가린, 쇼트닝, 튀김유 등은 식물성 유지에 무엇을 첨가하여 만드는가?

- ① 염소 ② 산소
- ③ 탄소 ④ 수소

27. 자유수와 결합수의 설명으로 맞는 것은?

- ① 결합수는 용매로서 작용한다.
- ② 자유수는 4°C에서 비중이 제일 크다.
- ③ 자유수는 표면장력과 점성이 작다.
- ④ 결합수는 자유수보다 밀도가 작다.

28. 게, 가재, 새우 등의 껍질에 다량 함유된 키틴(chitin)의 구성 성분은?

- ① 다당류 ② 단백질
- ③ 지방질 ④ 무기질

29. 동물성 식품(육류)의 대표적인 색소 성분은?

- ① 미오글로빈(myoglobin) ② 페오피틴(Pheophytin)
- ③ 안토그산틴(Anthoxanthin) ④ 안토시아닌(Anthocyanin)

30. 효소적 갈변 반응을 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?

- ① 가열하여 효소를 불활성화 시킨다.
- ② 효소의 최적조건을 변화시키기 위해 pH를 낮춘다.
- ③ 아황산가스 처리를 한다.
- ④ 산화제를 첨가한다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 냉동식품에 대한 보관료 비용이 아래와 같을 때 당월소비액은? (단, 당월선급액과 전월미지급액은 고려하지 않는다.)

-당월지급액 : 60000원
 -전월선급액 : 10000원
 -당월미지급액 : 30000원

- ① 70000원 ② 80000원
- ③ 90000원 ④ 100000원

32. 어류를 가열조리 할 때 일어나는 변화와 거리가 먼 것은?

- ① 결합조직 단백질인 콜라겐의 수축 및 용해
- ② 근육성유 단백질의 응고수축
- ③ 열응착성 약화
- ④ 지방의 용출

33. 조리에 사용하는 냉동식품의 특성이 아닌 것은?

- ① 완만 동결하여 조직이 좋다.
- ② 장기간 보존이 가능하다.
- ③ 저장 중 영양가 손실이 적다.
- ④ 비교적 신선한 풍미가 유지된다.

34. 체내 산·알칼리 평형유지에 관여하며 가공치즈나 피클에 많이 함유된 영양소는?

- ① 철분 ② 나트륨
- ③ 황 ④ 마그네슘

35. 냉동 중 육질의 변화가 아닌 것은?

- ① 육내의 수분이 동결되어 체적 팽창이 이루어진다.
- ② 건조에 의한 감량이 발생한다.
- ③ 고기 단백질이 변성되어 고기의 맛을 떨어뜨린다.
- ④ 단백질 용해도가 증가된다.

36. 식품을 구입할 때 식품감별이 잘못된 것은?

- ① 과일이나 채소는 색깔이 고운 것이 좋다.
- ② 육류는 고유의 선명한 색을 가지며, 탄력성이 있는 것이 좋다.
- ③ 어육 연제품은 표면에 점액질의 액즙이 없는 것이 좋다.
- ④ 토란은 껍이 마르지 않고, 갈랐을 때 점액질이 없는 것이 좋다.

37. 과일의 갈변을 방지하는 방법으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 레몬즙, 오렌지즙에 담가둔다.
- ② 희석된 소금물에 담가둔다.

- ③ -10℃ 온도에서 동결시킨다.
- ④ 설탕물에 담가둔다.

38. 조리용 소도구의 용도가 옳은 것은?

- ① 믹서 (Mixer) - 재료를 다질 때 사용
- ② 휘퍼 (Whipper) - 감자 껍질을 벗길 때 사용
- ③ 필러 (Peeler) - 골고루 섞거나 반죽할 때 사용
- ④ 그라인더 (Grinder) - 쇠고기를 갈 때 사용

39. 마요네즈 제조시 안정된 마요네즈를 형성하는 경우는?

- ① 기름을 빠르게 많이 넣을 때
- ② 달걀 흰자만 사용할 때
- ③ 약간 더운 기름을 사용할 때
- ④ 유화제 첨가량에 비하여 기름의 양이 많을 때

40. 총고객수 900명, 좌석수 300석, 1좌석당 바닥면적 1.5㎡일 때, 필요한 식당의 면적은?

- ① 300㎡
- ② 350㎡
- ③ 400㎡
- ④ 450㎡

41. 10월 한달 간 과일통조림의 구입현황이 아래와 같고, 재고량이 모두 13캔인 경우 선입선출법에 따른 재고금액은?

날 짜	구입량(캔)	구입단가(원)
10/1	20	1000
10/10	15	1050
10/20	25	1150
10/25	10	1200

- ① 14500
- ② 150000원
- ③ 15450원
- ④ 160000원

42. 총비용과 총수익(판매액)이 일치하여 이익도 손실도 발생되지 않는 기점은?

- ① 매상선점
- ② 가격결정점
- ③ 손익분기점
- ④ 한계이익점

43. 다음 중 열량산출에서 가장 격심한 활동에 속하는 것은?

- ① 모내기, 등산
- ② 빨래, 마루닦기
- ③ 다림질, 운전
- ④ 요리하기, 바느질

44. 절갈제조 방법 중 큰 생선이나 지방이 많은 생선을 서서히 절이고자 할 때 생선을 일단 얼렸다가 절이는 방법은?

- ① 습염법
- ② 혼합법
- ③ 냉염법
- ④ 냉동염법

45. 작업장에서 발생하는 작업의 흐름에 따라 시설과 기기를 배치할 때 작업의 흐름이 순서대로 연결된 것은?

㉠ 전처리	㉡ 장식·배식
㉢ 식기세척·수납	㉣ 조리
㉤ 식재료의 구매·검수	

- ① ㉠ - ㉡ - ㉣ - ㉤ - ㉢
- ② ㉡ - ㉤ - ㉢ - ㉣ - ㉠
- ③ ㉠ - ㉣ - ㉤ - ㉡ - ㉢
- ④ ㉤ - ㉡ - ㉣ - ㉠ - ㉢

46. 아미노카르보닐화 반응, 캐러멜화 반응, 전분의 호정화가 일어나는 온도의 범위는?

- ① 20~50℃
- ② 50~100℃
- ③ 100~200℃
- ④ 200~300℃

47. 단체급식의 문제점 중 심리면에 대한 설명이 아닌 것은?

- ① 조리종사자의 실수로 독물이나 세균이 급식에 흡입되어 대규모의 식중독사고가 일어날 수 있다.
- ② 피급식자의 선택의 여지가 없을 때 불만이 생길 수 있다.
- ③ 일정한 양을 공급하므로 충분하지 않게 느낄 수 있다.
- ④ 분위기가 산만하고 지저분하면 섭취율이 저하된다.

48. 안토시아닌 색소가 함유된 채소를 알칼리 용액에서 가열하면 어떻게 변색하는가?

- ① 붉은색
- ② 황갈색
- ③ 무색
- ④ 청색

49. 밀가루 반죽시 지방의 연화작용에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 포화지방산으로 구성된 지방이 불포화지방산보다 효과적이다.
- ② 기름의 온도가 높을수록 쇼트닝 효과가 커진다.
- ③ 반죽횟수 및 시간과 반비례한다.
- ④ 난황이 많을수록 쇼트닝 작용이 감소된다.

50. 다음 중 효소적 갈변반응이 나타나는 것은?

- ① 캐러멜 소스
- ② 간장
- ③ 장어구이
- ④ 사과쥬스

4과목 : 공중보건

51. 눈 보호를 위해 가장 좋은 인공조명 방식은?

- ① 직접조명
- ② 간접조명
- ③ 반직접조명
- ④ 전반확산조명

52. 다음 중 음료수 소독에 가장 적합한 것은?

- ① 생석회
- ② 알코올
- ③ 염소
- ④ 승홍수

53. 채소류를 매개로 감염될 수 있는 기생충이 아닌 것은?

- ① 회충
- ② 아니사키스
- ③ 구충
- ④ 편충

54. 기생충과 중간숙주와의 연결이 틀린 것은?

- ① 간흡충 - 쇠우렁, 참붕어
- ② 요꼬가와흡충 - 다슬기, 은어
- ③ 폐흡충 - 다슬기, 게
- ④ 광절열두조충 - 돼지고기, 쇠고기

55. 분변소독에 가장 적합한 것은?

- ① 생석회
- ② 약용비누
- ③ 과산화수소
- ④ 표백분

56. 초기 청력장애시 직업성 난청을 조기 발견할 수 있는 주파수는?

- ① 1000Hz ② 2000Hz
- ③ 3000Hz ④ 4000Hz

57. 일산화탄소(CO)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 무색, 무취이다.
- ② 물체의 불완전연소시 발생한다.
- ③ 자극성이 없는 기체이다.
- ④ 이상 고기압에서 발생하는 잠항병과 관련이 있다.

58. 다음 중 공중보건상 전염병 관리가 가장 어려운 것은?

- ① 동물 병원소 ② 환자
- ③ 건강 보건자 ④ 토양 및 물

59. 질병을 매개하는 위생해충과 그 질병의 연결이 틀린 것은?

- ① 모기 - 사상충증, 말라리아
- ② 파리 - 장티푸스, 콜레라
- ③ 진드기 - 유행성출혈열, 쯤쯤가무시증
- ④ 이 - 페스트, 재귀열

60. 병원체가 바이러스(Virus)인 전염병은?

- ① 결핵 ② 회충
- ③ 발진티푸스 ④ 일본뇌염

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