

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 밀폐된 포장식품 중에서 식중독이 발생했다면 주로 어떤 균에 의해서인가?

- ① 살모넬라균 ② 대장균
- ③ 아리조나균 ④ 클로스트리디움 보툴리눔균

2. 독성분인 테트로도톡신(Tetrodotoxin)을 갖고 있는 것은?

- ① 조개 ② 버섯
- ③ 복어 ④ 감자

3. 쌀뜨물 같은 설사를 유발하는 경구전염병의 원인균은?

- ① 살모넬라균 ② 포도상구균
- ③ 장염 비브리오균 ④ 콜레라균

4. HACCP에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 어떤 위험을 미리 예측하여 그 위험요인을 사전에 파악하는 것이다.
- ② 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계를 말한다.
- ③ 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO) 등에서도 모든 식품에 HACCP을 적용할 것을 권장하고 있다.
- ④ HACCP 12절차의 첫 번째 단계는 위해요소 분석이다.

5. 집단 식중독 발생시 처치사항으로 잘못된 것은?

- ① 원인식을 조사한다
- ② 구토물 등의 원인균 검출에 필요하므로 버리지 않는다.
- ③ 해당 기관에 즉시 신고한다.
- ④ 소화제를 복용시킨다.

6. 노로바이러스 식중독의 예방 및 확산방지 방법으로 틀린 것은?

- ① 오염지역에서 채취한 어패류는 85℃에서 1분 이상 가열하여 섭취한다.
- ② 항바이러스 백신을 접종한다.
- ③ 오염이 의심되는 지하수의 사용을 자제한다.
- ④ 가열 조리한 음식물은 맨 손으로 만지지 않도록 한다.

7. 다음 중 식품첨가물과 주요용도의 연결이 바르게 된 것은?

- ① 안식향산 - 착색제 ② 토코페롤 - 표백제
- ③ 질산나트륨 - 산화방지제 ④ 피로인산칼륨 - 품질개량제

8. 영양 요구성으로 유기물이 없으면 생육하지 않는 종류의 균은?

- ① 무기 영양균 ② 자력 영양균
- ③ 종속 영양균 ④ 독립 영양균

9. 카드뮴이나 수은 등의 중금속 오염 가능성이 가장 큰 식품은?

- ① 육류 ② 어패류
- ③ 식용유 ④ 통조림

10. 섬조개 속에 들어 있으며 특히 신경계통의 마비증상을 일으키는 독성분은?

- ① 무스카린 ② 시큐톡신

③ 베네루핀

④ 삭시톡신

11. 식품위생법규상 우수업소의 지정기준으로 틀린 것은?

- ① 건물은 작업에 필요한 공간을 확보하여야 하며, 환기가 잘 되어야 한다.
- ② 원료처리실, 제조가공실, 포장실 등 작업장은 분리, 구획되어야 한다.
- ③ 작업장, 냉장시설, 냉동시설 등에는 온도를 측정 할 수 있는 계기가 눈에 잘 보이지 않는 곳에 설치되어야 한다.
- ④ 작업장의 바닥, 내벽 및 천장은 내수처리를 하여야 하며, 항상 청결하게 관리되어야 한다.

12. 쇠고기 등급에서 육질등급의 판단 기준이 아닌 것은?

- ① 등지방 두께 ② 근내지방도
- ③ 육색 ④ 지방색

13. 아래는 식품위생법의 일부를 발췌한 내용이다. 밑줄 친 조리방법에 해당하지 않는 것은?

제12조 (육류 및 쌀, 김치류의 원산지 등 표시)
 ① 제35조 제1항 제3호의 식품접객업 중 대통령령으로 정하는 영업을 영위하는 자 또는 제88조의 집단급식소를 설치·운영하는 자는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기를 대통령령으로 정하는 조리방법으로 조리하여 판매, 제공하는 경우에는 공정한 거래 질서 확립과 생산자 및 소비자 보호 등을 위하여 육류의 원산지 및 종류를 표시하여야 한다.

- ① 구이 ② 탕
- ③ 찌개 ④ 튀김

14. 식품위생법상 기구로 분류되지 않는 것은?

- ① 도마 ② 수저
- ③ 탈곡기 ④ 도시락 통

15. 식품 등의 표시기준상 열량표시에서 몇 kcal미만을 “0”으로 표시할 수 있는가?

- ① 2 kcal ② 5 kcal
- ③ 7 kcal ④ 10kcal

2과목 : 식품학

16. 다음 중 가열조리에 의해 가장 파괴되기 쉬운 비타민은?

- ① 비타민 C ② 비타민 B6
- ③ 비타민 A ④ 비타민 D

17. 온도가 미각에 영향을 미치는 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 온도가 상승함에 따라 단맛에 대한 반응이 증가한다.
- ② 쓴맛은 온도가 높을수록 강하게 느껴진다.
- ③ 신맛은 온도 변화에 거의 영향을 받지 않는다.
- ④ 짠맛은 온도가 높을수록 최소감량이 늘어난다.

18. 일반적인 잼의 설탕 함량은?

- ① 15~25% ② 35~45%

- ㉓ 60~70%
- ㉔ 90~100%

19. 우유 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g 이 함유되어 있다면 이 때 얻어지는 열량은?

- ① 약 47 kcal
- ② 약 67 kcal
- ③ 약 87 kcal
- ④ 약 107kcal

20. 18:2 지방산에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 토코페롤과 같은 항산화성이 있다.
- ② 이중결합이 2개 있는 불포화지방산이다.
- ③ 탄소수가 20개이며, 리놀렌산이다.
- ④ 체내에서 생성되므로 음식으로 섭취하지 않아도 된다.

21. ()에 알맞은 용어가 순서대로 나열된 것은?

당면은 감자, 고구마, 녹두 가루에 첨가물을 혼합, 성형하여 ()한 후 건조, 냉각하여 ()시킨 것으로 반드시 열을 가해 ()하여 먹는다.

- ① a화-β화-a화
- ② a화-a화-β화
- ③ β화-β화-a화
- ④ β화-a화-β화

22. 어패류의 주된 비린 냄새 성분은?

- ① 아세트알데히드(acetaldehyde)
- ② 부티르산(butyric acid)
- ③ 트리메틸아민(trimethylamine)
- ④ 투라매탈아민옥사이드(trimethylamine oxide)

23. 달걀 저장 중에 일어나는 변화로 옳은 것은?

- ① pH 저하
- ② 중량 감소
- ③ 난황계수
- ④ 수양단백 감소

24. 샌드위치를 만들고 남은 식빵을 냉장고에 보관할 때 식빵이 딱딱해지는 원인물질과 그 현상은?

- ① 단백질-젤화
- ② 지방-산화
- ③ 전분-노화
- ④ 전분-호화

25. 영양결핍 증상과 원인이 되는 영양소의 연결이 틀린 것은 ?

- ① 빈혈-엽산
- ② 구순구각염-비타민B₁₂
- ③ 야맹증-비타민 A
- ④ 괴혈병-비타민 C

26. 식초를 넣은 물에 레드 캐비지를 담그면 선명한 적색으로 변하는데, 주된 원인 물질은?

- ① 탄닌
- ② 클로로필
- ③ 멜라닌
- ④ 안토시아닌

27. 인산을 함유하는 복합지방질로서 유화제로 사용되는 것은 ?

- ① 레시틴
- ② 그리세롤
- ③ 스테롤
- ④ 글리콜

28. 건성유에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 고도의 불포화지방산 함량이 많은 기름이다.
- ② 포화지방산 함량이 많은 기름이다.
- ③ 공기 중에 방치해도 피막이 형성되지 않는 기름이다.
- ④ 대표적인 건성유는 올리브유와 낙화생유가 있다.

29. 단백질의 특성에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① C.H.O.N.S.P.등의 원소로 이루어져 있다.
- ② 단백질은 뷰렛에 의한 정색반응을 나타내지 않는다.
- ③ 조단백질은 일반적으로 질소의 양에 6.25를 곱한 값이다.
- ④ 아미노산은 분자 중에 아미노기와 카르복실기를 갖는다.

30. 젓갈의 미생물 번식 방지를 위한 방법으로 틀린 것은?

- ① 수분활성도를 높인다.
- ② 보존료를 사용한다.
- ③ 방습포장을 한다.
- ④ 수증기 투과성이 적은 포장 재료를 사용한다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 다음 자료의 의하여 제조원가를 산출하면?

직접재료비 60000원	직접임금 100000원
소모품비 10000원	통신키비 5000원
판매원급료 50000원	

- ① 175000원
- ② 210000원
- ③ 215000원
- ④ 225000원

32. 밀가루 제품에서 팽창제의 역할을 하지 않는 것은?

- ① 소금
- ② 달걀
- ③ 이스트
- ④ 베이킹파우더

33. 영양소와 그 소화효소가 바르게 연결된 것은?

- ① 단백질-리파아제
- ② 탄수화물-아밀라아제
- ③ 지방-펩신
- ④ 유당-트립신

34. 식품의 관능적 요소를 겉모양, 향미, 텍스처로 구분할 때 겉모양(시각)에 해당하지 않는 것은?

- ① 색채
- ② 점성
- ③ 외피결합
- ④ 점조성

35. 달걀의 신선도를 판정하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 신선한 달걀의 난황계수는 0.36~0.44이며 0.25 이하인 것은 오래된 것이다.
- ② 산란직후의 달걀의 비중은 1.04 정도이며 난각의 두께에 따라 좌우되기는 하지만 비중 1.028에서 떠오르는 것은 오래된 것으로 판정한다.
- ③ 투시검란 경우는 기실이 작고 난황의 색이 선명하며, 운동성이 없는 것이 신선하다.
- ④ 난각이 거칠고 매끄럽지 않으며 흔들어서 소리가 나지 않는 것이 신선하다.

36. 1일 총매출액이 1,200,000원, 식재료비가 780,000원인 경우의 식재료비 비율은?

- ① 55%
- ② 60%
- ③ 65%
- ④ 70%

37. 겨자를 곁 때 매운맛을 가장 강하게 느낄 수 있는 온도는?

- ① 20~25℃
- ② 30~35℃
- ③ 40~45℃
- ④ 50~55℃

57. 국소진동으로 인한 질병 및 직업병의 예방대책이 아닌 것은?

- ① 보건교육 ② 완충장치
- ③ 방열복 착용 ④ 작업시간 단축

58. 전염병의 예방대책과 거리가 먼 것은?

- ① 병원소의 제거 ② 환자의 격리
- ③ 식품의 저온보존 ④ 예방 접종

59. 다수인이 밀집한 장소에서 발생하며 화학적 조성이나 물리적 조성의 큰 변화를 일으켜 불쾌감, 두통, 권태, 현기증, 구토 등의 생리적 이상을 일으키는 현상은?

- ① 빈혈 ② 일산화탄소 중독
- ③ 분압 현상 ④ 군집독

60. 폐흡충증의 제2중간숙주는?

- ① 잉어 ② 연어
- ③ 게 ④ 송어

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