1과목 : 식품위생 및 법규

1. 클로스트리디움 보툴리늄의 어떤 균형에 의해 식중독이 발생될 수 있는가?
① C형 ② D형
❸ E형 ④ G형

2. 식품 중에 존재하는 색소단백질과 결합함으로써 식품의 색을 보다 선명하게 하거나 안정화시키는 첨가물은?
❶ 질산나트륨(sodium nitrate)
② 동클로로필린나트륨(sodium chlorophyll)
③ 삼이산화철(iron sesquixide)
④ 이산화티타늄(titanium dioxide)

3. 살균이 불충분한 저산성 통조림 식품에 의해 발생되는 세균성 식중독의 원인균은?
① 포도상구균 ② 젖산균
❸ 클로스트리디움 보툴리늄 ④ 병원성 대장균

4. 식품첨가물의 사용 목적과 거리가 먼 것은?
① 식품의 상품가치 향상 ② 영양강화
③ 보존성 향상 ❹ 질병의 치료

5. 납중독에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 대부분 만성중독이다.
② 뼈에 축척되거나 골수에 대해 독성을 나타내므로 혈액 장애를 일으킬 수 있다.
❸ 손과 발의 각화증 등을 일으킨다.
④ 잇몸의 가장자리가 흑자색으로 착색된다.

6. 식품의 산패에 관한 설명으로 잘못된 것은?
① 식품에 들어있는 지방질이 산화되는 현상이다.
② 맛, 냄새가 변한다.
③ 유지가 가수분해 되어 일어나기도 한다.
❹ 부패와 반응 기질이 같다.

7. 다음 진균독소 중 간암을 일으키는 것은?
① 시트리닌(citrinin) ❷ 아플라톡신(aflatoxin)
③ 스포리데스민(sporidesmin) ④ 에르고톡신(ergotoxin)

8. 조리작업자 및 배식자의 손 소독에 가장 적합한 것은?
❶ 역성비누 ② 생석회
③ 경성세제 ④ 승홍수

9. 여성이 임신 중에 감염될 경우 유산과 불임을 포함하여 태아에 이상을 유발할 수 있는 인수공통전염병과 관계되는 기생충은?
① 회충 ② 십이지장충
③ 간디스토마 ❹ 톡소플라스마

10. 다음 중 식품위생과 관련된 미생물이 아닌 것은?
① 세균 ② 곰팡이
③ 효모 ❹ 기생충

11. 다음 중 조리사 또는 영양사의 면허를 발급 받을 수 있는 자는?
① 정신질환자(전문의가 적합하다고 인정하는 자 제외)
② 2군 전염병환자(B형 간염환자 제외)
③ 마약중독자
❹ 파산선고자

12. 영업허가를 받거나 신고를 하지 않아도 되는 경우는?
① 주로 주류를 조리 · 판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업을 하려는 경우
② 보건복지부령이 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장 · 판매 하려는 경우
③ 방사선을 쬐어 식품 보존성을 물리적으로 높이려는 경우
❹ 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농산물을 단순히 껍질을 벗겨 가공하려는 경우

13. 다음의 정의에 해당하는 것은?

> 식품의 원료관리, 제조·가공·조리·유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준

❶ 위해요소중점관리기준(HACCP) ② 식품 Recall 제도
③ 식품 CODEX 기준 ④ ISO 인증제도

14. 일반음식점영업 중 모범업소를 지정할 수 있는 권한을 가진 자는?
❶ 시장 ② 경찰서장
③ 보건소장 ④ 세무서장

15. 식품위생법으로 정의한 "기구"에 해당하는 것은?
① 식품의 보존을 위해 첨가하는 물질
❷ 식품의 조리 등에 사용하는 물건
③ 농업의 농기구
④ 수산업의 어구

2과목 : 식품학

16. 두부제조의 주체가 되는 성분은?
① 레시틴 ❷ 글리시닌
③ 자당 ④ 키틴

17. 난황에 함유되어 있는 색소는?
① 클로로필 ② 안토시아닌
❸ 카로티노이드 ④ 플라보노이드

18. 영양소와 급원식품의 연결이 옳은 것은?
① 동물성 단백질 - 두부, 쇠고기
② 비타민 A - 당근, 미역
③ 필수지방산 - 대두유, 버터
❹ 칼슘 - 우유, 뱅어포

19. 생선의 육질이 육류보다 연한 주된 이유는?
❶ 콜라겐과 엘라스틴의 함량이 적으므로
② 미오신과 액틴의 함량이 많으므로

③ 포화지방산의 함량이 많으므로
④ 미오글로빈 함량이 적으므로

20. 시금치를 오래 삶으면 갈색이 되는데 이 때 변화되는 색소는 무엇인가?
❶ 클로로필 ② 카로티노이드
③ 플라보노이드 ④ 안토크산틴

21. 클로로필에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 산을 가해주면 pheophytin이 생성된다.
② chlorophyllase가 작용하면 chlorophyllide가 된다.
❸ 수용성 색소이다.
④ 엽록체 안에 들어있다.

22. 식품이 나타내는 수증기압이 0.75기압이고, 그 온도에서 순수한 물의 수증기압이 1.5기압일 때 식품의 수분활성도(Aw)는?
❶ 0.5 ② 0.6
③ 0.7 ④ 0.8

23. 아이스크림 제조시 사용되는 안정제는?
① 전화당 ② 바닐라
③ 레시틴 ❹ 젤라틴

24. 장기간의 식품보존방법과 가장 관계가 먼 것은?
① 소금절임(염장) ② 건조
③ 설탕절임(당장) ❹ 찜요리

25. 생강을 식초에 절이면 적색으로 변하는데 이 현상에 관계되는 물질은?
❶ 안토시안 ② 세사몰
③ 진제론 ④ 아밀라아제

26. 생선의 신선도가 저하될 때 나타나는 현상이 아닌 것은?
❶ 근육이 뼈에 밀착되어 잘 떨어지지 않는다.
② 아민류가 많이 생성된다.
③ 어육이 약알칼리성이다.
④ 복부가 물렁하고 부드럽다.

27. 한천에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 겔은 고온에서 잘 견디므로 안정제로 사용된다.
② 홍조류의 세포벽 성분인 점질성의 복합다당류를 추출하여 만든다.
③ 30℃부근에서 굳어져 겔화된다.
❹ 일단 겔화되면 100℃이하에서는 녹지 않는다.

28. 젓갈이 숙성에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 농도가 묽으면 부패하기 쉽다.
❷ 새우젓의 용염량은 60% 정도가 적당하다.
③ 자기소화 효소작용에 의한 것이다.
④ 세균에 의한 작용도 많다.

29. 알칼리성 식품에 대한 설명 중 옳은 것은?
❶ Na, K, Ca, Mg 이 많이 함유되어 있는 식품
② S, P, Cl 이 많이 함유되어 있는 식품
③ 당질, 지질, 단백질 등이 많이 함유되어 있는 식품
④ 곡류, 육류, 치즈 등의 식품

30. 가공치즈(processed cheese)의 설명으로 틀린 것은?
① 자연치즈에 유화제를 가하여 가열한 것이다.
② 일반적으로 자연치즈보다 저장성이 크다.
③ 약 85℃에서 살균하여 pasteurized cheese라고도 한다.
❹ 자연치즈를 원료로 사용하지 않는다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 육류를 저온숙성(aging)할 때 적합한 습도와 온도 범위는?
❶ 습도 85 ~ 90%, 온도 1 ~ 3℃
② 습도 70 ~ 85%, 온도 10 ~ 15℃
③ 습도 65 ~ 70%, 온도 10 ~ 15℃
④ 습도 55 ~ 60%, 온도 15 ~ 21℃

32. 식품감별 중 아가미 색깔이 선홍색인 생선은?
① 부패한 생선 ② 초기 부패의 생선
③ 점액이 많은 생선 ❹ 신선한 생선

33. 100인분의 멸치조림에 소요된 재료의 양이라면 총 재료비는 얼마인가?

재료	사용재료량(g)	1kg 단가
멸치	1000	10000
풋고추	2000	7000
기름	100	2000
간장	100	2000
깨소금	100	5000

① 17900원 ❷ 24900원
③ 26000원 ④ 33000원

34. 녹색채소를 데칠 때 소다를 넣을 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?
❶ 채소의 질감이 유지된다.
② 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.
③ 비타민 C가 파괴된다.
④ 채소의 섬유질을 연화시킨다.

35. 고구마 가열시 단맛이 증가하는 이유는?
① protease가 활성화되어서
② surcease가 활성화되어서
③ 알파-amylase가 활성화되어서
❹ 베타-amylase가 활성화되어서

36. 냉동육에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 냉동육은 일단 해동 후에 다시 냉동하지 않는 것이 좋다.
② 냉동육의 해동 방법에는 여러 가지가 있으나 냉장고에서 해동하는 것이 좋다.
③ 냉동육은 해동 후 조리하는 것이 조리시간을 단축시킬 수 있다.
❹ 냉동육은 신선한 고기보다 더 좋은 맛과 질감을 갖는다.

37. 영양소에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 영양소는 식품의 성분으로 생명현상과 건강을 유지하는 데 필요한 요소이다.
② 건강이라 함은 신체적, 정신적, 사회적으로 건전한 상태를 말한다.
③ 물은 체조직 구성요소로서 보통 성인체중의 2/3를 차지하고 있다.
❹ 조절소란 열량을 내는 무기질과 비타민을 말한다.

38. 채소의 무기질, 비타민의 손실을 줄일 수 있는 조리방법은?
① 데치기 ② 끓이기
③ 삶기 ❹ 볶음

39. 유지를 가열할 때 유지 표면에서 엷은 푸른 연기가 나기 시작할 때의 온도는?
① 팽창점 ② 연화점
③ 용해점 ❹ 발연점

40. 어류의 신선도에 관한 설명으로 틀린 것은?
① 어류는 사후경직 전 또는 경직 중이 신선하다.
❷ 경직이 풀려야 탄력이 있어 신선하다.
③ 신선한 어류는 살이 단단하고 비린내가 적다.
④ 신선도가 떨어지면 조림이나 튀김조리가 좋다.

41. 다음은 한 급식소에서 한 달 동안 참기름을 구입한 내역이며, 월말의 재고는 7개이다. 선입선출법에 의하여 재고자산을 평가하면 얼마인가?

날짜	구입량(병)	단가
11월 1일	10	5300
11월 10일	15	5700
11월 20일	5	5500
11월 30일	5	5000

① 32000원 ② 34000원
❸ 36000원 ④ 38000원

42. 식품의 계량방법으로 옳은 것은?
① 흑설탕은 계량컵에 살살 퍼 담은 후, 수평으로 깎아서 계량한다.
② 밀가루는 체에 친후 눌러 담아 수평으로 깎아서 계량한다.
❸ 조청, 기름, 꿀과 같이 점성이 높은 식품은 분할된 컵으로 계량한다.
④ 고체지방은 냉장고에서 꺼내어 액체화한 후, 계량컵에 담아 계량한다.

43. 다음 중 한천을 이용한 조리시 겔 강도를 증가시킬 수 있는 성분은?
❶ 설탕 ② 과즙
③ 지방 ④ 수분

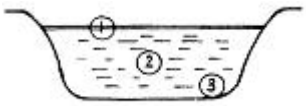
44. 제품의 제조수량 증감에 관계없이 매월 일정액이 발생하는 원가는?
❶ 고정비 ② 비례비
③ 변동비 ④ 체감비

45. 다음 중 발연점이 가장 높은 것은?
❶ 옥수수유 ② 들기름
③ 참기름 ④ 올리브유

46. 급식대상별로 분류한 단체급식 중 산업체 급식에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 가정적인 식사 분위기를 제공함으로써 식욕을 충족시키고 피급식자의 정신·위생면에 기여한다.
② 피급식자의 심신의 발달과 식습관지도를 통해 국민 식생활개선과 국가 식량정책에 기여한다.
③ 적절한 식사를 제공하여 질병의 치유와 병상회복 촉진을 도모한다.
❹ 종업원의 건강증진에 도움을 주어 생산의욕과 직업에 대한 능률을 높인다.

47. 주방의 바닥조건으로 맞는 것은?
① 산이나 알카리에 약하고 습기, 열에 강해야 한다.
② 바닥전체의 물매는 1/20 이 적당하다.
③ 조리작업을 드라이 시스템화 할 경우의 물매는 1/100 정도가 적당하다.
❹ 고무타일, 합성수지타일 등이 잘 미끄러지지 않으므로 적합하다.

48. 튀김요리 시 튀김냄비 내의 기름 온도를 측정하려고 할 때 온도계를 꽂는 위치로 가장 적합한 것은?



① ①의 위치 ❷ ②의 위치
③ ③의 위치 ④ 어느 곳이든 좋다.

49. 어떤 음식의 직접원가는 500 원, 제조원가는 800 원, 총원가는 1000 원이다. 이음식의 판매관리비는?
❶ 200 원 ② 300 원
③ 400 원 ④ 500 원

50. 전분을 주재료로 이용하여 만든 음식이 아닌 것은?
① 도토리묵 ② 크림스프
❸ 두부 ④ 죽

4과목 : 공중보건

51. 다음 중 회복기보균자에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 병원체에 감염되어 있지만 임상 증상이 아직 나타나지 않은 상태의 사람
② 병원체를 몸에 지니고 있으나 겉으로는 증상이 나타나지 않는 건강한 사람
❸ 질병의 임상 증상이 회복되는 시기에도 여전히 병원체를 지닌 사람
④ 몸에 세균 등 병원체를 오랫동안 보유하고 있으면서 자신은 병의 증상을 나타내지 아니하고 다른 사람에게 옮기는 사람

52. 음료수의 오염과 가장 관계 깊은 전염병은?
① 홍역 ② 백일해
③ 발진티푸스 ❹ 장티푸스

53. 의료급여의 수급권자에 해당하지 않는 자는?

❶ 6개월 미만의 실업자
② 국민기초생활 보장법에 의한 수급자.
③ 재해구호법에 의한 이재민
④ 생활유지의 능력이 없거나 생활이 어려운 자로서 대통령령이 정하는 자

54. 일광 중 가장 강한 살균력을 가지고 있는 자외선 파장은?
① 1000 ~ 1800Å ② 1800 ~ 2300Å
③ 2300 ~ 2600Å ❹ 2600 ~ 2800Å

55. 급속사여과법에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 보통 침전법을 한다. ② 사면대치를 한다.
❸ 역류세척을 한다. ④ 넓은 면적이 필요하다.

56. 질산염이나 인물질 등이 증가해서 오는 수질오염 현상은?
① 수온상승현상 ② 수인성 병원체 증가 현상
❸ 부영양화현상 ④ 난분해물 축적 현상

57. 공기 중에 일산화탄소가 많으면 중독을 일으키게 되는데 중독 증상의 주된 원인은?
① 근육의 경직 ❷ 조직세포의 산소부족
③ 혈압의 상승 ④ 간세포의 섬유화

58. 다음 기생충 중 돌고래의 기생충인 것은?
① 유극악구충 ② 유구조충
❸ 아니사키스충 ④ 선모충

59. 구충의 감염예방과 관계가 없는 것은?
① 분변 비료 사용금지 ② 밭에서 맨발 작업금지
③ 청정채소의 장려 ❹ 모기에 물리지 않도록 주의

60. 자외선에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 가시광선보다 짧은 파장이다.
② 피부의 홍반 및 색소 침착을 일으킨다.
③ 인체 내 비타민 D를 형성하게 하여 구루병을 예방한다.
❹ 고열물체의 복사열을 운반하므로 열선이라고도 하며, 피부온도의 상승을 일으킨다.

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