

1과목 : 식품위생 및 법규

- 우리나라에서 허가된 발색제가 아닌 것은?
 ① 아질산나트륨 ② 황산제일철
 ③ 질산칼륨 ④ 아질산칼륨
- 다환방향족 탄화수소이며, 훈제육이나 태운 고기에서 다량 검출되는 발암 작용을 일으키는 것은?
 ① 질산염 ② 알코올
 ③ 벤조피렌 ④ 포름알데히드
- 에탄올 발효시 생성되는 메탄올의 가장 심각한 중독 증상은?
 ① 구토 ② 경기
 ③ 실명 ④ 환각
- 식품의 변질현상에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 통조림 식품의 부패에 관여하는 세균에는 내열성인 것이 많다.
 ② 우유의 부패시 세균류가 관계하여 적변을 일으키기도 한다.
 ③ 식품의 부패에는 대부분 한 종류의 세균이 관계한다.
 ④ 가금육은 주로 저온성 세균이 주된 부패균이다.
- 일반적으로 식품 1g중 생균수가 약 얼마 이상일 때 초기부패로 판정하는가?
 ① 10²개 ② 10⁴개
 ③ 10⁷개 ④ 10¹⁵개
- 독소형 세균성 식중독으로 짝지어진 것은?
 ① 살모넬라 식중독, 장염 비브리오 식중독
 ② 리스테리아 식중독, 복어독 식중독
 ③ 황색포도상구균 식중독, 클로스트리디움 보툴리눔균 식중독
 ④ 맥각독 식중독, 콜리균 식중독
- 복어독 중독의 치료법으로 적합하지 않은 것은?
 ① 호흡촉진제 투여 ② 진통제 투여
 ③ 위세척 ④ 최토제 투여
- 식품 취급자의 화농성 질환에 의해 감염되는 식중독은?
 ① 살모넬라 식중독 ② 황색포도상구균 식중독
 ③ 장염비브리오 식중독 ④ 병원성대장균 식중독
- 과실류, 채소류 등 식품의 살균목적으로 사용되는 것은?
 ① 초산비닐수지(polyvinyl acetate)
 ② 이산화염소(chlorine dioxide)
 ③ 규소수지(silicone resin)
 ④ 차아염소산나트륨(sodium hypochlorite)
- 다음 중 내인성 위해 식품은?
 ① 지나치게 구운 생선 ② 푸른곰팡이에 오염된 쌀
 ③ 싹이 튼 감자 ④ 농약을 많이 뿌린 채소
- 식품위생법상 허위표시, 과대광고의 범위에 해당하지 않는 것은?

- 국내산을 주된 원료로 하여 제조, 가공한 메주, 된장, 고추장에 대하여 식품영양학적으로 공인된 사실이라고 식품의약품안전청장이 인정한 내용의 표시, 광고
 - 질병치료에 효능이 있다는 내용의 표시, 광고
 - 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시, 광고
 - 화학적 합성품의 경우 그 원료의 명칭 등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 광고
- 우리나라 식품위생법의 목적과 거리가 먼 것은?
 ① 식품으로 인한 위생상의 위해 방지
 ② 식품영양의 질적 향상 도모
 ③ 국민보건의 증진에 이바지
 ④ 부정식품 제조에 대한 가중처벌
 - 식품위생법상에서 정의하는 "집단급식소"에 대한 정의로 옳은 것은?
 ① 영리를 목적으로 하는 모든 급식시설을 일컫는 용어이다.
 ② 영리를 목적으로 하지 않고 비정기적으로 1개월에 1회씩 음식물을 공급하는 급식시설도 포함된다.
 ③ 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식을 공급하는 급식시설을 말한다.
 ④ 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 급식시설을 말한다.
 - 식품위생법상 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?
 ① 영업소의 폐쇄를 위한 간판 제거 등의 조치
 ② 영업의 건전한 발전과 공동의 이익을 도모하는 조치
 ③ 영업자 및 종업원의 건강진단 및 위생교육의 이행 여부의 확인, 지도
 ④ 조리사 및 영양사의 법령 준수사항 이행여부의 확인, 지도
 - 식품위생법상 영업신고를 하지 않는 업종은?
 ① 즉석판매제조, 가공업
 ② 양곡관리법에 따른 양곡가공업 중 도정업
 ③ 식품운반업
 ④ 식품소분, 판매업

2과목 : 식품학

- 마이야르(Maillard)반응에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?
 ① 수분 ② 온도
 ③ 당의종류 ④ 효소
- 다음 중 쌀 가공식품이 아닌 것은?
 ① 현미 ② 강화미
 ③ 팽화미 ④ a-화미
- 다음 중 발효 식품은?(P.82)
 ① 치즈 ② 수정과
 ③ 사이다 ④ 우유
- 채소와 과일의 가스저장(CA저장)시 필수 요건이 아닌 것은?
 ① pH조절 ② 기체의 조절

- ③ 냉장온도 유지 ④ 습도유지

20. 단백질에 관한 설명 중 옳은 것은?

- ① 인단백질은 단순단백질에 인산이 결합한 단백질이다.
- ② 지단백질은 단순단백질에 당이 결합한 단백질이다.
- ③ 당단백질은 단순단백질에 지방이 결합한 단백질이다.
- ④ 핵단백질은 단순단백질 또는 복합단백질이 화학적 또는 산소에 의해 변화된 단백질이다.

21. 한천의 용도가 아닌 것은?

- ① 훈연제품의 산화방지제
- ② 푸딩, 양갱 등의 젤화제
- ③ 유제품, 청량음료 등의 안정제
- ④ 곰팡이, 세균 등의 배지

22. 식품의 수분활성도(Aw)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품이 나타내는 수증기압과 순수한 물의 수증기압의 비를 말한다.
- ② 일반적인 식품의 Aw 값은 1보다 크다.
- ③ Aw의 값이 작을수록 미생물의 이용이 쉽지 않다.
- ④ 어패류의 Aw의 0.99~0.98정도이다.

23. 장기간의 식품보존방법과 가장 관계가 먼 것은?

- ① 배건법 ② 염장법
- ③ 산저장법(초지법) ④ 냉장법

24. 대표적인 콩 단백질인 글로불린(globulin)이 가장 많이 함유하고 있는 성분은?

- ① 글리시닌(glycinin) ② 알부민(albumin)
- ③ 글루텐(gluten) ④ 제인(zein)

25. 라면류, 건빵류, 비스킷 등은 상온에서 비교적 장시간 저장해 두어도 노화가 잘 일어나지 않는 주된 이유는?

- ① 낮은 수분함량 ② 낮은 PH
- ③ 높은 수분함량 ④ 높은 PH

26. 신맛 성분에 유기산인 아미노기(-NH₂)가 있으면 어떤 맛이 가해진 산미가 되는가?

- ① 단맛 ② 신맛
- ③ 쓴맛 ④ 짠맛

27. 유지의 발연점에 영향을 주는 인자와 거리가 먼 것은?

- ① 용해도 ② 유리지방산의 함량
- ③ 노출된 유지의 표면적 ④ 불순물의 함량

28. 다음 당류 중 단맛이 가장 약한 것은?(P.156)

- ① 포도당 ② 과당
- ③ 맥아당 ④ 설탕

29. 다음 쇠고기 성분 중 일반적으로 살코기에 비해 간에 특히 더 많은 것은?

- ① 비타민 A, 무기질 ② 단백질, 전분
- ③ 섬유소, 비타민 C ④ 전분, 비타민 A

30. 오징어 먹물색소의 주 색소는?

- ① 안토잔틴 ② 클로로필
- ③ 유멜라닌 ④ 플라보노이드

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 급식인원이 1000명인 단체급식소에서 1인당 60g의 풋고추 조림을 주려고 한다. 발주할 풋고추의 양은? (단, 풋고추의 폐기율은 9%이다.)

- ① 55kg ② 60kg
- ③ 66kg ④ 68kg

32. 단체급식이 갖는 운영상의 문제점이 아닌 것은?

- ① 단시간 내에 다량의 음식조리
- ② 식중독 등 대형 위생사고
- ③ 대량구매로 인한 재고관리.
- ④ 적은 급식의 어려움으로 음식의 맛 저하

33. 완두콩을 조리할 때 정량의 황산구리를 첨가하면 특히 어떤 효과가 있는가?

- ① 비타민이 보강된다. ② 무기질이 보강된다.
- ③ 냄새를 보유할 수 있다. ④ 녹색을 보유할 수 있다.

34. 신선한 달걀의 감별법 중 틀린 것은?

- ① 햇빛(전등)에 비출 때 공기집의 크기가 작다.
- ② 흔들 때 내용물이 흔들리지 않는다.
- ③ 6% 소금물에 넣어서 떠오른다.
- ④ 깨뜨려 접시에 놓으면 노른자가 볼록하고 흰자의 점도가 높다.

35. 다음 중 계량방법이 올바른 것은?

- ① 마가린을 썰 때는 실온일 때 계량컵에 꼭꼭 눌러 담고, 직선으로 된 칼이나 spatula로 깎아 계량한다.
- ② 밀가루를 썰 때는 측정 직전에 체로 친 뒤 눌러서 담아 직선 spatula로 깎아 측정한다.
- ③ 흑설탕을 측정할 때는 체로 친 뒤 누르지 말고 가만히 수북하게 담고 직선 spatula로 깎아 측정한다.
- ④ 쇼티닝을 계량할 때는 냉장온도에서 계량컵에 꼭 눌러 담은 뒤, 직선 spatula로 깎아 측정한다.

36. 육류, 생선류, 알류 및 콩류에 함유된 주된 영양소는?

- ① 단백질 ② 탄수화물
- ③ 지방 ④ 비타민

37. 젤라틴의 응고에 관한 내용으로 틀린 것은?

- ① 젤라틴의 농도가 높을수록 빨리 응고된다.
- ② 설탕의 농도가 높을수록 빨리 응고된다.
- ③ 영류는 젤라틴이 물을 흡수하는 것을 막아 단단하게 응고시킨다.
- ④ 단백질 분해효소를 사용하면 응고력이 약해진다.

38. 난백으로 거품을 만들 때의 설명으로 옳은 것은?

- ① 레몬즙을 1~2방울 떨어뜨리면 거품 형성을 용이하게 한다.
- ② 지방은 거품 형성을 용이하게 한다.
- ③ 소금은 거품의 안정성에 기여한다.

- ④ 묽은 달걀보다 신선란이 거품 형성을 용이하게 한다.
- 39. 다음 중 간장의 지미성분은?
 - ① 포도당(glucose)
 - ② 전분(starch)
 - ③ 글루탐산(glutamic acid)
 - ④ 아스코리빈산(ascorbic acid)
- 40. 홉조류에 속하며 무기질이 골고루 함유되어 있고 단백질도 많이 함유된 해조류는?
 - ① 김
 - ② 미역
 - ③ 우뚝가사리
 - ④ 다시마
- 41. 식품의 구매방법으로 필요한 품목, 수량을 표시하여 업자에게 견적서를 제출받고 품질이나 가격을 검토한 후 낙찰자를 정하여 계약을 체결하는 것은?
 - ① 수의계약
 - ② 경쟁입찰
 - ③ 대량구매
 - ④ 계약구입
- 42. 떡의 노화를 방지할 수 있는 방법이 아닌 것은?
 - ① 찹쌀가루의 함량을 높인다.
 - ② 설탕의 첨가량을 늘린다.
 - ③ 급속 냉동시켜 보관한다.
 - ④ 수분함량을 30~60%로 유지한다.
- 43. 우유에 산을 넣으면 응고물이 생기는데 이 응고물의 주체는?
 - ① 유당
 - ② 레닌
 - ③ 카제인
 - ④ 유지방
- 44. 불고기를 만들어 파는데 비용으로 1kg 기준으로 등심은 18000원, 양념비는 3500원이 소요되었다. 1인분에 200g을 사용하고 식재료 비율을 40%로 하려고 할 때 판매가격은?
 - ① 9000원
 - ② 8600원
 - ③ 17750원
 - ④ 10750원
- 45. 육류 조리 과정 중 색소의 변화 단계가 바르게 연결된 것은?
 - ① 미오글로빈 - 메트미오글로빈 - 옥시미오글로빈 - 헤마틴
 - ② 메트미오글로빈 - 옥시미오글로빈 - 미오글로빈 - 헤마틴
 - ③ 미오글로빈 - 옥시미오글로빈 - 메트미오글로빈 - 헤마틴
 - ④ 옥시미오글로빈 - 메트미오글로빈 - 미오글로빈 - 헤마틴
- 46. 머랭을 만들고자 할 때 설탕 첨가는 어느 단계에 하는 것이 가장 효과적인가?
 - ① 처음 젓기 시작할 때
 - ② 거품이 생기려고 할 때
 - ③ 충분히 거품이 생겼을 때
 - ④ 거품이 없어졌을 때
- 47. 마요네즈를 만들 때 기름의 분리를 막아주는 것은?
 - ① 난황
 - ② 난백
 - ③ 소금
 - ④ 식초
- 48. 고체화한 지방을 여과 처리하는 방법으로 샐러드유 제조시

- 이용되며, 유향상태를 유지하기 위한 가공 처리 방법은?
 - ① 용출처리
 - ② 동유처리
 - ③ 정제처리
 - ④ 경화처리
- 49. 주방의 바닥조건으로 맞는 것은?
 - ① 산이나 알칼리에 약하고 습기, 열에 강해야 한다.
 - ② 바닥전체의 물매는 1/200이 적당하다.
 - ③ 조리작업을 드라이 시스템화 할 경우의 물매는 1/100정도 가 적당하다.
 - ④ 고무타일, 합성수지타일 등이 잘 미끄러지지 않으므로 적당하다.
- 50. 다음 중 돼지고기에만 존재하는 부위명은?
 - ① 사태살
 - ② 갈매기살
 - ③ 채끝살
 - ④ 안심살

4과목 : 공중보건

- 51. 상수도와 관계된 보건 문제가 아닌 것은?
 - ① 수도열
 - ② 반상치
 - ③ 레이노드병
 - ④ 수인성 감염병
- 52. 규폐증과 관계가 먼 것은?
 - ① 유리규산
 - ② 암석가공업
 - ③ 골연화증
 - ④ 폐조직의 섬유화
- 53. 감염병 관리상 환자의 격리를 요하지 않는 것은?
 - ① 콜레라
 - ② 디프테리아
 - ③ 파상풍
 - ④ 장티푸스
- 54. ()안에 차례대로 들어갈 알맞은 내용은?

생물화학적 산소요구량(BOD)은 일반적으로 ()을 ()에서 ()간 안정화 시키는데 소비한 산소량을 말한다.

- ① 무기물질, 15℃, 5일
- ② 무기물질, 15℃, 7일
- ③ 유기물질, 20℃, 5일
- ④ 유기물질, 20℃, 7일
- 55. 실내공기의 오염지표로 사용되는 것은?
 - ① 일산화탄소
 - ② 이산화탄소
 - ③ 질소
 - ④ 오존
- 56. 수인성 감염병의 특징을 설명한 것 중 틀린 것은?
 - ① 단시간에 다수의 환자가 발생한다.
 - ② 환자의 발생은 그 급수지역과 관계가 깊다.
 - ③ 발생율이 남녀노소, 성별, 연령별로 차이가 크다.
 - ④ 오염원의 제거로 일시에 종식될 수 있다.
- 57. 기생충과 인체감염원인 식품의 연결이 틀린 것은?
 - ① 유구조충 - 돼지고기
 - ② 무구조충 - 쇠고기
 - ③ 동양모양선충 - 민물고기
 - ④ 아니사키스 - 바다생선
- 58. 감염병 발생의 3대 요인이 아닌 것은?
 - ① 예방접종
 - ② 환경

- ③ 숙주 ④ 병인

59. 기생충에 오염된 논, 밭에서 맨발로 작업 할 때 감염될 수 있는 가능성이 가장 높은 것은?

- ① 간흡충 ② 폐흡충
- ③ 구충 ④ 광절열두조충

60. 4대 온열요소에 속하지 않은 것은?

- ① 기류 ② 기압
- ③ 기습 ④ 복사열

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