1과목 : 식품위생 및 법규

1. 칼슘(Ca)과 인(P)의 대사이상을 초래하여 골연화증을 유발하는 유해금속은?
① 철(Fe) ❷ 카드뮴(Cd)
③ 은(Ag) ④ 주석(Sn)

2. 미생물학적으로 식품 1g당 세균수가 얼마일 때 초기부패단계로 판정하는가?
① $10^3 \sim 10^4$ ② $10^4 \sim 10^5$
❸ $10^7 \sim 10^8$ ④ $10^{12} \sim 10^{13}$

3. 혐기상태에서 생산된 독소에 의해 신경증상이 나타나는 세균성 식중독은?
① 황색 포도상구균 식중독
❷ 클로스트리디움 보툴리늄 식중독
③ 장염 비브리오 식중독
④ 살모넬라 식중독

4. 식품과 독성분이 잘못 연결된 것은?
① 감자 - 솔라닌(solanine)
② 조개류 - 삭시톡신(saxitoxin)
❸ 독미나리 - 베네루핀(venerupin)
④ 복어 - 테트로도톡신(tetrodotoxin)

5. 식품첨가물의 사용목적과 이에 따른 첨가물의 종류가 바르게 연결된 것은?
① 식품의 영양 강화를 위한 것 - 착색료
❷ 식품의 관능을 만족시키기 위한 것 - 조미료
③ 식품의 변질이나 변패를 방지하기 위한 것 - 감미료
④ 식품의 품질을 개량하거나 유지하기 위한 것 - 산미료

6. 다음 식품 첨가물 중 주요목적이 다른 것은?
① 과산화벤조일 ② 과황산암모늄
③ 이산화염소 ❹ 아질산나트륨

7. 식품의 변화현상에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 산패 : 유지식품의 지방질 산화
❷ 발효 : 화학물질에 의한 유기화합물의 분해
③ 변질 : 식품의 품질 저하
④ 부패 : 단백질과 유기물이 부패미생물에 의해 분해

8. 바이러스에 의한 감염이 아닌 것은?
① 폴리오 ② 인플루엔자
❸ 장티푸스 ④ 유행성 감염

9. 통조림 식품의 통조림관에서 유래될 수 있는 식중독 원인물질은?
① 카드뮴 ❷ 주석
③ 페놀 ④ 수은

10. 곰팡이의 대사산물에 의해 질병이나 생리작용에 이상을 일으키는 원인이 아닌 것은?
❶ 청매 중독 ② 아플라톡신 중독
③ 황변미중독 ④ 오크라톡신 중독

11. 식품위생법상 위해식품 등의 판매 등 금지내용이 아닌 것은?
① 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것으로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
❷ 유독·유해물질이 들어 있으나 식품의약품안전청장이 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정한 것
③ 병원 미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
④ 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것

12. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 위생적 취급에 관한 기준을 정하는 것은?
❶ 보건복지부령 ② 농림수산식품부령
③ 고용노동부령 ④ 환경부령

13. 식품위생법규상 무상수거 대상 식품은?
① 도·소매업소에서 판매하는 식품 등을 시험검사용으로 수거할 때
② 식품 등의 기준 및 규격 제정을 위한 참고용으로 수거할 때
❸ 식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때
④ 식품 등의 기준 및 규격 개정을 위한 참고용으로 수거할 때

14. 식품위생법상 명시된 영업의 종류에 포함되지 않는 것은?
① 식품조사처리업 ② 식품접객업
③ 즉석판매제조·가공업 ❹ 먹는샘물제조업

15. 식품위생법상 조리사 면허를 받을 수 없는 사람은?
① 미성년자
❷ 마약중독자
③ B형간염환자
④ 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지난 자

2과목 : 식품학

16. 결합수의 특성으로 옳은 것은?
❶ 식품조직을 압착하여도 제거되지 않는다.
② 점성이 크다.
③ 미생물의 번식과 발아에 이용된다.
④ 보통의 물보다 밀도가 작다.

17. 사과, 바나나, 파인애플 등의 주요 향미성분은?
❶ 에스테르(ester)류 ② 고급지방산류
③ 유황화합물류 ④ 퓨란(furan)류

18. 다당류에 속하는 탄수화물은?
❶ 펙틴 ② 포도당
③ 과당 ④ 갈락토오스

19. 알코올 1g당 열량산출 기준은?
① 0 kcal ② 4 kcal

❸ 7 kcal ④ 9kcal

20. 유지를 가열하면 점차 점도가 증하게 되는데 이것은 유지 분자들의 어떤 반응 때문인가?
① 산화반응 ② 열분해반응
❸ 중합반응 ④ 가수분해반응

21. 젤라틴과 관계없는 것은?
❶ 양갱 ② 족편
③ 아이스크림 ④ 젤리

22. 다음 중 일반적으로 꽃 부분을 주요 식용부위로 하는 화채류는?
① 비트(beets) ② 파슬리(parsley)
❸ 브로콜리(broccoli) ④ 아스파라거스(asparagus)

23. 색소 성분의 변화에 대한 설명 중 맞는 것은?
① 엽록소는 알칼리성에서 갈색화
❷ 플라본 색소는 알칼리성에서 황색화
③ 안토시안 색소는 산성에서 청색화
④ 카로틴 색소는 산성에서 흰색화

24. 칼슘과 단백질의 흡수를 돕고 정장 효과가 있는 것은?
① 설탕 ② 과당
❸ 유당 ④ 맥아당

25. 두부 만들 때 간수에 의해 응고되는 것은 단백질의 변성 중 무엇에 의한 변성인가?
① 산 ② 효소
❸ 염류 ④ 동결

26. 호화와 노화에 관한 설명 중 틀린 것은?
❶ 전분의 가열온도가 높을수록 호화시간이 빠르며. 점도는 낮아진다.
② 전분입자가 크고 지질함량이 많을수록 빨리 호화된다.
③ 수분함량이 0 ~ 60%, 온도가 0 ~ 4°C일 때 전분의 노화는 쉽게 일어난다.
④ 60°C 이상에서는 노화가 잘 일어나지 않는다.

27. 쓴 약을 먹은 직후 물을 마시면 단맛이 나는 것처럼 느끼게 되는 현상은?
❶ 변조현상 ② 소실현상
③ 대비현상 ④ 미맹현상

28. 오이나 배추의 녹색이 김치를 담그었을 때 점차 갈색을 띄게 되는 것은 어떤 색소의 변화 때문인가?
① 카로티노이드(carotenoid) ❷ 클로로필(chlorophyll)
③ 안토시아닌(anthocyanin) ④ 안토잔틴(anthoxanthin)

29. 가공치즈(processed cheese)의 설명으로 틀린 것은?
① 자연치즈에 유화제를 가하여 가열한 것이다.
② 일반적으로 자연치즈 보다 저장성이 높다.
③ 약 85°C에서 살균하여 pasteurizde cheese라고도 한다.
❹ 가공치즈는 매일 지속적으로 발효가 일어난다.

30. 달걀에 가스저장을 실시하는 가장 중요한 이유는?
① 알껍질이 매끄러워짐을 방지하기 위하여
❷ 알껍질이 이산화탄소 발산을 억제하기 위하여
③ 알껍질의 수분증발을 방지하기 위하여
④ 알껍질의 기공을 통한 미생물 침입을 방지하기 위하여

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 굵은 소금이라고도 하며, 오이지를 담글 때나 김장 배추를 절이는 용도로 사용하는 소금은?
❶ 천일염 ② 재제염
③ 정제염 ④ 꽃소금

32. 제품의 제조를 위하여 소비된 노동의 가치를 말하며 임금, 수당, 복리후생비 등이 포함되는 것은?
❶ 노무비 ② 재료비
③ 경비 ④ 훈련비

33. 국이나 전골 등에 국물 맛을 독특하게 내는 조개류의 성분은?
① 요오드 ② 주석산
③ 구연산 ❹ 호박산

34. 우유에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 시판되고 있는 전유는 유지방 함량이 3.0% 이상이다.
❷ 저지방우유는 유지방을 0.1% 이하로 낮춘 우유이다.
③ 유당소화장애증이 있으면 유당을 분해한 우유를 이용한다.
④ 저염우유란 전유 속의 Na(나트륨)을 K(칼륨)과 교환 시킨 우유를 말한다.

35. 냉동식품의 조리에 대한 설명 중 틀린 것은?
❶ 쇠고기의 드립(drip)을 막기 위해 높은 온도에서 빨리 해동하여 조리한다.
② 채소류는 가열처리가 되어 있어 조리하는 시간이 절약된다.
③ 조리된 냉동식품은 녹기 직전에 가열한다.
④ 빵, 케익은 실내 온도에서 자연 해동한다.

36. 다음 중 조리용 기기 사용이 틀린 것은?
① 필러(peeler) : 감자, 당근 껍질 벗기기
❷ 슬라이서(slicer) : 쇠고기 갈기
③ 세미기 : 쌀의 세척
④ 믹서 : 재료의 혼합

37. 김장용 배추포기김치 46kg을 담그려는데 배추 구입에 필요한 비용은 얼마인가? (단, 배추 5포기(13kg)의 값은 13260원, 폐기률은 8%)
① 23920원 ② 38934원
③ 46000원 ❹ 51000원

38. 날콩에 함유된 단백질의 체내 이용을 저해하는 것은?
① 펩신 ② 트립신
③ 글로불린 ❹ 안티트립신

39. 식빵에 버터를 펴서 바를 때처럼 버터에 힘을 가한 후 그 힘을 제거해도 원래상태로 돌아오지 않고 변형된 상태로 유

지하는 성질은?

① 유화성 ❷ 가소성
③ 쇼트닝성 ④ 크리밍성

40. 쇠고기 부위 중 결체조직이 많아 구이에 가장 부적당한 것은?

① 등심 ② 갈비
❸ 사태 ④ 채끝

41. 버터나 마가린의 계량방법으로 가장 옳은 것은?

① 냉장고에서 꺼내어 계량컵에 눌러담은 후 윗면을 직선으로 된 칼로 깎아 계량한다.
② 실온에서 부드럽게 하여 계량컵에 담아 계량한다.
❸ 실온에서 부드럽게 하여 계량컵에 눌러담은 후 윗면을 직선으로 된 칼로 깎아 계량한다.
④ 냉장고에서 꺼내어 계량컵의 눈금까지 담아 계량한다.

42. 무나 양파를 오랫동안 익힐 때 색을 희게 하려면 다음 중 무엇을 첨가하는 것이 가장 좋은가?

① 소금 ② 소다
③ 생수 ❹ 식초

43. 생선을 껍질이 있는 상태로 구울 때 껍질이 수축되는 주원인 물질과 그 처리방법은?

① 생선살의 색소 단백질, 소금에 절이기
② 생선살의 염용성 단백질, 소금에 절이기
③ 생선 껍질의 지방, 껍질에 칼집 넣기
❹ 생선 껍질의 콜라겐, 껍질에 칼집 넣기

44. 육류조리에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 탕 조리시 찬물에 고기를 넣고 끓여야 추출물이 최대한 용출된다.
② 장조림 조리 시 간장을 처음부터 넣으면 고기가 단단해지고 잘 찢기지 않는다.
❸ 편육 조리 시 찬물에 넣고 끓여야 잘 익은 고기 맛이 좋다.
④ 불고기용으로는 결합조직이 되도록 적은 부위가 적당하다.

45. 다음 중 영양소의 손실이 가장 큰 조리법은?

❶ 바삭바삭한 튀김을 위해 튀김옷에 중조를 첨가한다.
② 푸른 채소를 데칠 때 약간의 소금을 첨가한다.
③ 감자를 껍질째 삶은 후 절단한다.
④ 쌀을 담가놓았던 물을 밥물로 사용한다.

46. 다음 중 원가계산의 원칙이 아닌 것은?

① 진실성의 원칙 ② 확실성의 원칙
③ 발생기준의 원칙 ❹ 비정상성의 원칙

47. 마요네즈에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 식초는 산미를 주고, 방부성을 부여한다.
❷ 마요네즈를 만들 때 너무 빨리 저어주면 분리되므로 주의한다.
③ 사용되는 기름은 냄새가 없고, 고도로 분리정제가 된 것을 사용한다.
④ 새로운 난황에 분리된 마요네즈를 조금씩 넣으면서 저어주면, 마요네즈 재생이 가능하다.

48. 조절 영양소가 비교적 많이 함유된 식품으로 구성된 것은?

❶ 시금치, 미역, 귤 ② 쇠고기, 달걀, 두부
③ 두부, 감자, 쇠고기 ④ 쌀, 감자, 밀가루

49. 소금절임시 저장성이 좋아지는 이유는?

① pH가 낮아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
② pH가 높아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
❸ 고삼투성에 의한 탈수효과에 미생물의 생육이 억제된다.
④ 저삼투성에 의한 탈수효과로 미생물의 생육이 억제된다.

50. 성인여자의 1일 필요열량을 2000kcal라고 가정할 때, 이 중 15%를 단백질로 섭취할 경우 동물성 단백질의 섭취량은? (단, 동물성 단백질량은 일일단백질양의 1/3로 계산한다.)

❶ 25 g ② 35 g
③ 75 g ④ 100 g

4과목 : 공중보건

51. 인공능동면역의 방법에 해당하지 않는 것은?

① 생균 백신 접종 ❷ 글로불린 접종
③ 사균 백신 접종 ④ 순화독소 접종

52. 주로 동물성 식품에서 기인하는 기생충은?

① 구충 ② 회충
③ 동양모양선충 ❹ 유구조충

53. 인구정지형으로 출생률과 사망률이 모두 낮은 인구형은?

① 피라미드형 ② 별형
③ 항아리형 ❹ 종형

54. 공기의 자정작용과 관계가 없는 것은?

① 희석작용 ② 세정작용
❸ 환원작용 ④ 살균작용

55. <예비처리 - 본처리 - 오니처리> 순서로 진행되는 것은?

❶ 하수 처리 ② 쓰레기 처리
③ 상수도 처리 ④ 지하수 처리

56. 이산화탄소(CO_2)를 실내 공기의 오탁지표로 사용하는 가장 주된 이유는?

① 유독성이 강하므로
❷ 실내 공기조성의 전반적인 상태를 알 수 있으므로
③ 일산화탄소로 변화되므로
④ 항상 산소량과 반비례하므로

57. 폐기물 관리법에서 소각로 소각법의 장점으로 틀린 것은?

① 위생적인 방법으로 처리할 수 있다.
❷ 다이옥신(dioxin)의 발생이 없다.
③ 잔류물이 적어 매리하기에 적당하다.
④ 매립법에 비해 설치면적이 적다.

58. 진동이 심한 작업을 하는 사람에게 국소진동 장애로 생길 수 있는 직업병은?

① 진폐증 ② 파킨슨씨병
③ 잠함병 ❹ 레노이드병

59. 조명이 불충분할 때는 시력저하, 눈의 피로를 일으키고 지나치게 강렬할 때는 어두운 곳에서 암순응능력을 저하시키는 태양광선은?
① 전자파 ② 자외선
③ 적외선 ❹ 가시광선

60. 감수성지수(접촉감염지수)가 가장 높은 감염병은?
① 폴리오 ❷ 홍역
③ 백일해 ④ 디프테리아

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