

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 육류의 부패 과정에서 pH가 약간 저하되었다가 다시 상승하는데 관계하는 것은?
 ① 암모니아 ② 비타민
 ③ 글리코겐 ④ 지방
2. 히스타민 함량이 많아 가장 알레르기성 식중독을 일으키기 쉬운 어육은?
 ① 넙치 ② 대구
 ③ 가다랑어 ④ 도미
3. 빵을 비롯한 밀가루제품에서 밀가루를 부풀게 하여 적당한 형태를 갖추게 하기 위해 사용되는 첨가물은?
 ① 팽창제 ② 유허제
 ③ 피막제 ④ 산화방지제
4. 황색포도상구균에 의한 독소형 식중독과 관계되는 독소는?
 ① 장독소 ② 간독소
 ③ 혈독소 ④ 암독소
5. 곰팡이에 의해 생성되는 독소가 아닌 것은?
 ① 아플라톡신 ② 시트리닌
 ③ 엔트로톡신 ④ 파툴린
6. 열경화성 합성수지제 용기의 용출시험에서 가장 문제가 되는 유독 물질은?
 ① 메탄올 ② 아질산염
 ③ 포름알데히드 ④ 연단
7. 동물성 식품에서 유래하는 식중독 유발 유독성분은?
 ① 아마니타톡신 ② 솔라닌
 ③ 베네루핀 ④ 시큐톡신
8. 사용목적별 식품첨가물의 연결이 틀린 것은?
 ① 착색료: 철글로로필린나트륨 ② 소포제: 초산비닐수지
 ③ 표백제: 메타중아황산칼륨 ④ 감미료: 삭카린나트륨
9. 식품취급자가 손을 씻는 방법으로 적합하지 않은 것은?
 ① 살균효과를 증대시키기 위해 역성비누액에 일반 비누액을 섞어 사용한다.
 ② 팔에서 손으로 씻어 내려온다.
 ③ 손을 씻은 후 비눗물을 흐르는 물에 충분히 씻는다.
 ④ 역성비누원액을 몇 방울 손에 받아 30초 이상 문지르고 흐르는 물로 씻는다.
10. 사시, 동공확대, 언어장애 등 특유의 신경마비증상을 나타내며 비교적 높은 치사율을 보이는 식중독 원인균은?
 ① 황색 포도상구균 ② 클로스트리디움 보툴리눔균
 ③ 병원성 대장균 ④ 바실러스 세레우스균
11. 식품 등의 표시기준에 의해 표시해야 하는 대상성분이 아닌 것은?
 ① 나트륨 ② 지방
 ③ 열량 ④ 칼슘

12. 식품 등을 판매하거나 판매할 목적으로 취급할 수 있는 것은?
 ① 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 식품
 ② 포장에 표시된 내용량에 비하여 중량이 부족한 식품
 ③ 영업의 신고를 하여야 하는 경우에 신고하지 아니한 자가 제조한 식품
 ④ 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 식품
13. 식품공정상 표준온도라 함은 몇 °C 인가?
 ① 5°C ② 10°C
 ③ 15°C ④ 20°C
14. 다음 영업의 종류 중 식품접객업이 아닌 것은?
 ① 보건복지부령이 정하는 식품을 제조, 가공 업소 내에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업
 ② 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업
 ③ 집단급식소를 설치, 운영하는 자와의 계약에 의하여 그 집단급식소 내에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업
 ④ 주로 주류를 판매하는 영업으로서 유흥종사자를 두거나 유흥시설을 설치할 수 있고 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 영업
15. 식품위생법상 조리사가 면허취소 처분을 받은 경우 반납하여야 할 기간은?
 ① 지체 없이 ② 5일
 ③ 7일 ④ 15일

2과목 : 식품학

16. 필수아미노산만으로 짝지어진 것은?
 ① 트립토판, 메티오닌 ② 트립토판, 글리신
 ③ 라이신, 글루타민산 ④ 루신, 알라닌
17. 과실 주스에 설탕을 섞은 농축액 음료수는?
 ① 탄산음료 ② 스쿼시
 ③ 시럽 ④ 젤리
18. 신선한 생육의 환원형 미오글로빈이 공기와 접촉하면 분자상의 산소와 결합하여 옥시미오글로빈으로 되는데 이때의 색은?
 ① 어두운 적자색 ② 선명한 적색
 ③ 어두운 회갈색 ④ 선명한 분홍색
19. 다음 물질 중 동물성 색소는?
 ① 클로로필 ② 플라보노이드
 ③ 헤모글로빈 ④ 안토잔틴
20. 천연 산화방지제가 아닌 것은?
 ① 아스코르브산 ② 안식향산
 ③ 토코페롤 ④ BHT
21. 감자는 껍질을 벗겨 두면 색이 변화되는데 이를 막기 위한 방법은?

- ① 물에 담근다. ② 냉장고에 보관한다.
- ③ 냉동시킨다. ④ 공기 중에 방치한다.

22. 다음 보기 내용의 ()안에 알맞은 용어가 순서대로 나열된 것은?

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

- ① α화 - β화 - α화 ② α화 - α화 - β화
- ③ β화 - β화 - α화 ④ β화 - α화 - β화

23. 대두에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 콩 단백질의 주요 성분인 글리시닌은 글로불린에 속한다.
- ② 아미노산의 조성은 메티오닌, 시스테인이 많고 라이신, 트립토판이 적다.
- ③ 날콩에는 트립신 저해제가 함유되어 생식할 경우 단백질 효율을 저하시킨다.
- ④ 두유에 염화마그네슘이나 탄산칼슘을 첨가하여 단백질을 응고시킨 것이 두부이다.

24. 적자색 양배추를 채 썰어 물에 장시간 담가두었더니 탈색되었다. 이 현상의 원인이 되는 색소와 그 성질을 바르게 연결한 것은?

- ① 안토시아닌계 색소 - 수용성
- ② 플라보노이드계 색소 - 지용성
- ③ 헴계 색소 - 수용성
- ④ 클로로필계 색소 - 지용성

25. 다음 보기에서 설명하는 영양소는?

인체의 미량원소로 주로 갑상선호르몬인 싸이록신과 트리마यो도싸이록신의 구성원소로 갑상선에 들어있으며, 원소기호는 I 이다.

- ① 요오드 ② 철
- ③ 마그네슘 ④ 셀레늄

26. 전분에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 아밀로오스와 아밀로펙틴의 비율이 2:8 이다.
- ② 식혜, 엿은 전분의 효소 작용을 이용한 식품이다.
- ③ 동물성 탄수화물로 열량을 공급한다.
- ④ 가열하면 팽윤되어 점성을 갖는다.

27. 박력분에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 마카로니 제조에 쓰인다.
- ② 우동 제조에 쓰인다.
- ③ 단백질 함량이 9% 이하이다.
- ④ 글루텐의 탄력성과 점성이 강하다.

28. 돼지의 지방조직을 가공하여 만든 것은?

- ① 헤드치즈 ② 라드
- ③ 젤라틴 ④ 쇼트닝

29. 달걀을 삶은 직후 찬물에 넣어 식히면 노른자 주위의 암녹

색의 황화철이 적게 생기는데 그 이유는?

- ① 찬물이 스며들어가 황을 희석시키기 때문
- ② 황화수소가 난각을 통하여 외부로 발산되기 때문
- ③ 찬물이 스며들어가 철분을 희석하기 때문
- ④ 외부의 기압이 낮아 황과 철분이 외부로 빠져 나오기 때문

30. 고등어 100g당 단백질량이 20g, 지방량이 14g이라 할 때 고등어 150g의 단백질량과 지방량의 합은?

- ① 34g ② 51g
- ③ 54g ④ 68g

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 급식시설 종류별 단체급식의 목적으로 틀린 것은?

- ① 학교급식 - 심신의 건전한 발달과 올바른 식습관형성
- ② 군대급식 - 체력 및 건강증진으로 체력단련 유도
- ③ 사회복지시설 - 작업능률을 높이고, 효과적인 생산성의 향상
- ④ 병원급식 - 환자상태에 따라 특별식을 급식하여 질병 치료나 증상 회복을 촉진

32. 전자레인지의 주된 조리 원리는?

- ① 복사 ② 전도
- ③ 대류 ④ 초단파

33. 달걀의 이용이 바르게 연결된 것은?

- ① 농후제 - 크로켓 ② 결합제 - 만두속
- ③ 팽창제 - 커스터드 ④ 유화제 - 푸딩

34. 달걀 삶기에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 달걀을 완숙하려면 98 ~ 100℃의 온도에서 12분 정도 삶아야 한다.
- ② 삶은 달걀을 냉수에 즉시 담그면 부피가 수축하여 난각과의 공간이 생기므로 껍질이 잘 벗겨진다.
- ③ 달걀을 오래 삶으면 난황 주위에 생기는 황화수소는 녹색이며 이로 인해 녹색이 된다.
- ④ 달걀은 70℃ 이상의 온도에서 난황과 난백이 모두 응고한다.

35. 식품조리의 목적과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 식품이 지니고 있는 영양소 손실을 최대한 적게 하기 위해
- ② 각 식품의 성분이 잘 조화되어 풍미를 돋구게 하기 위해
- ③ 외관상으로 식욕을 자극하기 위해
- ④ 질병을 예방하고 치료하기 위해

36. 식품구입시의 감별방법으로 틀린 것은?

- ① 육류가공품인 소시지의 색은 담홍색이며 탄력성이 없는 것
- ② 밀가루는 잘 건조되고 덩어리가 없으며 냄새가 없는 것
- ③ 감자는 굵고 상처가 없으며 발아되지 않은 것
- ④ 생선은 탄력이 있고 아가미는 선홍색이며 눈알이 맑은 것

37. 감자 150g을 고구마로 대체하려면 고구마 약 몇g이 있어야

하는가? (단, 당질 함량은 100g 당 감자 15g, 고구마 32g)

- ① 21g ② 44g
- ③ 66g ④ 70g

38. 과일이 성숙함에 따라 일어나는 성분변화가 아닌 것은?

- ① 과육은 점차로 연해진다.
- ② 엽록소가 분해되면서 푸른색은 없어진다.
- ③ 비타민C와 카로틴 함량이 증가한다.
- ④ 탄닌은 증가한다.

39. 마요네즈가 분리되는 경우가 아닌 것은?

- ① 기름의 양이 많았을 때
- ② 기름을 첨가하고 천천히 저어주었을 때
- ③ 기름의 온도가 너무 낮을 때
- ④ 신선한 마요네즈를 조금 첨가했을 때

40. 일반적으로 젤라틴이 사용되지 않는 것은?

- ① 양갱 ② 아이스크림
- ③ 마시멜로우 ④ 죽편

41. 일반적으로 맛있게 지어진 밥은 쌀 무게의 약 몇 배 정도의 물을 흡수하는가?

- ① 1.2 ~ 1.4배 ② 2.2 ~ 2.4배
- ③ 3.2 ~ 4.4배 ④ 4.2 ~ 5.4배

42. 일반적으로 생선의 맛이 좋아지는 시기는?

- ① 산란기 몇 개월 전 ② 산란기 때
- ③ 산란기 직후 ④ 산란기 몇 개월 후

43. 다음 식품 중 직접 가열하는 급속해동법이 많이 이용되는 것은?

- ① 생선 ② 소고기
- ③ 냉동피자 ④ 닭고기

44. 다음 보기의 () 안에 알맞은 말은?

두부를 새우젓국에 끓이면 물에 끓이는 것보다 더 ()

- ① 단단해진다. ② 부드러워진다.
- ③ 구멍이 많이 생긴다. ④ 색깔이 하얗게 된다.

45. 식미에 긴장감을 주고 식욕을 증진시키며 살균작용을 돕는 매운맛 성분의 연결이 틀린 것은?

- ① 마늘 - 알리신 ② 생강 - 진저롤
- ③ 산초 - 호박산 ④ 고추 - 캡사이신

46. 닭튀김을 하였을 때 살코기 색이 분홍색을 나타내는 것은?

- ① 변질된 닭이므로 먹지 못한다.
- ② 병에 걸린 닭이므로 먹어서는 안 된다.
- ③ 근육성분의 화학적 반응이므로 먹어도 된다.
- ④ 닭의 크기가 클수록 분홍색 변화가 심하다.

47. 오이피클 제조 시 오이의 녹색이 녹갈색으로 변하는 이유는?

- ① 클로로필이드가 생겨서 ② 클로로필린이 생겨서
- ③ 페오피틴이 생겨서 ④ 잔토피이 생겨서

48. 표준조리레시피를 만들 때 포함되어야 할 사항이 아닌 것은?

- ① 메뉴명 ② 조리시간
- ③ 1일 단가 ④ 조리방법

49. 매월 고정적으로 포함해야 하는 경비는?

- ① 지급운임 ② 감가상각비
- ③ 복리후생비 ④ 수당

50. 다음 자료에 의해서 총원가를 산출하면 얼마인가?

직접재료비 170000원	간접재료비 55000원
직접노무비 80000원	간접노무비 50000원
직접경비 5000원	간접경비 65000원
판매경비 5500원	일반관리비 10000원

- ① 425000원 ② 430500원
- ③ 435000원 ④ 440500원

4과목 : 공중보건

51. 감염병과 주요한 감염경로의 연결이 틀린 것은?

- ① 공기 감염 - 폴리오 ② 직접 접촉감염 - 성병
- ③ 비말 감염 - 홍역 ④ 절지동물 매개 - 황열

52. 인공능동면역에 의하여 면역력이 강하게 형성되는 감염병은?

- ① 이질 ② 말라리아
- ③ 폴리오 ④ 폐렴

53. 하수처리방법 중에서 처리의 부산물로 메탄가스 발생이 많은 것은?

- ① 활성오니법 ② 살수여상법
- ③ 혐기성처리법 ④ 산화지법

54. 곤충을 매개로 간접전파되는 감염병과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 재귀열 ② 말라리아
- ③ 인플루엔자 ④ 쯤쯤가무시병

55. DPT 예방접종과 관계없는 감염병은?

- ① 페스트 ② 디프테리아
- ③ 백일해 ④ 파상풍

56. 미생물에 대한 살균력이 가장 큰 것은?

- ① 적외선 ② 가시광선
- ③ 자외선 ④ 라디오파

57. 균집독의 가장 큰 원인은?

- ① 실내 공기의 이화학적 조성의 변화 때문이다.
- ② 실내의 생물학적 변화 때문이다.
- ③ 실내공기 중 산소의 부족 때문이다.

④ 실내기온이 증가하여 너무 덥기 때문이다.

58. 영아사망률을 나타낸 것으로 옳은 것은?

- ① 1년간 출생수 1000명당 생후 7일 미만의 사망수
- ② 1년간 출생수 1000명당 생후 1개월 미만의 사망수
- ③ 1년간 출생수 1000명당 생후 1년 미만의 사망수
- ④ 1년간 출생수 1000명당 전체 사망수

59. 예방접종이 감염병 관리상 갖는 의미는?

- ① 병원소의 제거 ② 감염원의 제거
- ③ 환경의 관리 ④ 감수성 숙주의 관리

60. 우리나라에서 사회보험에 해당되지 않는 것은?

- ① 생명보험 ② 국민연금
- ③ 고용보험 ④ 건강보험

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