

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 식품과 독성분의 연결이 틀린 것은?
 ① 복어 - 테트로도톡신 ② 미나리 - 시큐톡신
 ③ 섭조개 - 베네루핀 ④ 청매 - 아미그달린
- 2. 식품의 부패과정에서 생성되는 불쾌한 냄새물질과 거리가 먼 것은?
 ① 암모니아 ② 포르말린
 ③ 황화수소 ④ 인돌
- 3. 과일이나 과채류를 채취 후 선도유지를 위해 표면에 막을 만들어 호흡조절 및 수분증발 방지의 목적에 사용되는 것은?
 ① 품질개량제 ② 이형제
 ③ 피막제 ④ 강화제
- 4. 바이러스에 의해 발병되지 않는 것은?
 ① 돈단독증 ② 유행성 간염
 ③ 급성회백수염 ④ 감염성 설사증
- 5. 다음 중 국내에서 허가된 인공감미료는?
 ① 돌신 ② 사카린나트륨
 ③ 사이클라민산나트륨 ④ 에틸렌글리콜
- 6. 미생물의 생육에 필요한 조건과 거리가 먼 것은?
 ① 수분 ② 산소
 ③ 온도 ④ 자외선
- 7. 식품 첨가물과 사용목적을 표시한 것 중 잘못된 것은?
 ① 초산비닐수지 - 껌기초제 ② 글리세린 - 용제
 ③ 탄산암모늄 - 팽창제 ④ 규소수지 - 이형제
- 8. 생육이 가능한 최저수분활성도가 가장 높은 것은?
 ① 내건성 포자 ② 세균
 ③ 곰팡이 ④ 효모
- 9. 호염성의 성질을 가지고 있는 식중독 세균은?
 ① 황색포도상구균 ② 병원성 대장균
 ③ 장염 비브리오 ④ 리스테리아 모노사이토제네스
- 10. 발아한 감자와 청색 감자에 많이 함유된 독성분은?
 ① 리신 ② 엔테로톡신
 ③ 무스카린 ④ 솔라닌
- 11. 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생에 관한 교육시간으로 옳은 것은?
 ① 식품제조·가공업 : 36시간 ② 식품운반업 : 12시간
 ③ 단란주점영업 : 6시간 ④ 용기류제조업 : 8시간
- 12. 식품등의 표시기준상 영양성분에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 한번에 먹을 수 있도록 포장·판매되는 제품은 총 내용량을 1회 제공량으로 한다.
 ② 영양성분함량은 식물의 씨앗, 동물의 뼈와 같은 비가식 부위도 포함하여 산출한다.
 ③ 열량의 단위는 킬로칼로리로 표시한다.

- ④ 탄수화물에는 당류를 구분하여 표시하여야 한다.
- 13. 식품위생법상 영업신고를 하여야 하는 업종은?
 ① 유흥주점영업 ② 즉석판매제조·가공업
 ③ 식품조사처리업 ④ 단란주점영업
- 14. 식품위생법상에 명시된 식품위생감시원의 직위가 아닌 것은?
 ① 과대광고 금지의 위반 여부에 관한 단속
 ② 조리사 및 영양사의 법령 준수사항 이행 여부 확인 및 지도
 ③ 생산 및 품질관리일지의 작성 및 비치
 ④ 시설기준의 적합 여부의 확인 및 검사
- 15. 식품위생법상 허위표시 .. 과대광고로 보지 않는 것은?
 ① 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시 및 광고
 ② 식품의 성분과 다른 내용의 표시 및 광고
 ③ 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동유지하는데 도움준다는 표현의 표시 및 광고
 ④ 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시 및 광고

2과목 : 식품학

- 16. 식품의 갈변 현상 중 성질이 다른 것은?
 ① 고구마 절단면의 갈색 ② 홍차의 적색
 ③ 간장의갈색 ④ 양송이의 갈색
- 17. 우유에 함유된 단백질이 아닌 것은?
 ① 락토오즈 ② 카제인
 ③ 락토알부민 ④ 락토글로불린
- 18. 탄수화물이 아닌 것은?
 ① 젤라틴 ② 펙틴
 ③ 섬유소 ④ 글리코겐
- 19. 비타민 E 에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 물에 용해되지 않는다.
 ② 항산화작용이 있어 비타민 A나 유지 등의 산화를 억제해 준다.
 ③ 버섯 등에 에르고스테롤로 존재한다.
 ④ 알파 토코페롤이 가장 효력이 강하다.
- 20. 매운맛 성분과 소재 식품의 연결이 올바르게 된 것은?
 ① 알릴 이소티오시안네이트 - 흑겨자 ② 캡사이신 - 마늘
 ③ 진저롤 - 고추 ④ 캐비신 - 생강
- 21. 청과물의 저장 시 변화에 대하여 옳게 설명한 것은?
 ① 청과물은 저장중이거나 유통과정 중에도 탄산가스와 열이 발생한다.
 ② 신선한 과일의 보존기간을 연장시키는데 저장이 큰 역할을 하지못한다.
 ③ 과일이나 채소는 수확하면 더 이상 숙성하지 않는다.
 ④ 감의 뚱은맛은 저장에 의해서 감소되지 않는다.

- 22. 달걀의 가공 적성이 아닌 것은?
 ① 열응고성 ② 기포성
 ③ 쇼트닝성 ④ 유화성
- 23. 우유를 높은 온도로 가열하면 Maillard 반응이 일어난다. 이 때 가장 많이 손실되는 성분은?
 ① 리신 ② 아르기닌
 ③ 슈크로오즈 ④ 칼슘
- 24. 글루텐을 형성하는 단백질을 가장 많이 함유하는 것은?
 ① 밀 ② 쌀
 ③ 보리 ④ 옥수수
- 25. 클로로필에 관한 설명으로 틀린 것은?
 ① 포르피린환에 구리가 결합되어 있다.
 ② 김치의 녹색이 갈변하는 것은 발효 중 생성되는 젖산 때문이다.
 ③ 산성식품과 같이 끓이면 갈색이 된다.
 ④ 알칼리 용액에서는 청록색을 유지한다.
- 26. 결합수의 특성이 아닌 것은?
 ① 수증기압이 유리수보다 낮다.
 ② 압력을 가해도 제거하기 어렵다.
 ③ 0도 에서 매우 잘 언다.
 ④ 용질에 대해서 용매로서 작용하지 않는다.
- 27. 소시지 100g당 단백질 13g, 지방 21g, 당질 5.5g이 함유되어 있을 경우 소시지 150g의 열량은?
 ① 158kcal ② 263kcal
 ③ 322kcal ④ 395kcal
- 28. 유지의 산패도를 나타내는 값으로 짝지어진 것은?
 ① 비누화가, 요오드가 ② 요오드가, 아세틸가
 ③ 과산화물가, 비누화가 ④ 산가, 과산화물가
- 29. 참기름이 다른 유지류보다 산패에 대해 비교적 안정성이 큰 이유는 ?
 ① 레시틴 ② 세사올
 ③ 고시폴 ④ 인지질
- 30. 훈연에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 햄, 베이컨, 소시지가 훈연제품이다.
 ② 훈연 목적은 육제품의 풍미와 외관향상이다.
 ③ 훈연재료는 침엽수인 소나무가 좋다.
 ④ 훈연하면 보존성이 좋아진다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

- 31. 돼지고기편육을 할 때 고기를 삶는 방법으로 가장 적합한 것은?
 ① 한 번 삶아서 찬물에 식혔다가 다시 삶는다.
 ② 물이 끓으면 고기를 넣어서 삶는다.
 ③ 찬물에 고기를 넣어서 삶는다.
 ④ 생강은 처음부터 같이 넣어야 탈취효과가 크다.

- 32. 달걀의 기포성을 이용한 것은?
 ① 달걀찜 ② 푸딩
 ③ 머랭 ④ 마요네즈
- 33. 생선조리 시 식초를 적당량 넣었을 때 장점이 아닌 것은?
 ① 생선의 가시를 연하게 해준다.
 ② 어취를 제거한다.
 ③ 살을 연하게 하여 맛을 좋게 한다.
 ④ 살균효과가 있다.
- 34. 음식의 온도와 맛의 관계에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 국은 식을수록 짜게 느껴진다.
 ② 커피는 식을수록 쓰게 느껴진다.
 ③ 차게 먹을수록 신맛이 강하게 느껴진다.
 ④ 녹은 아이스크림보다 얼어있는 것의 단맛이 약하게 느껴진다.
- 35. 재고회전율이 표준치보다 낮은 경우에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 긴급구매로 비용발생이 우려된다.
 ② 종업원들이 심리적으로 부주의하게 식품을 사용하여 낭비가 심해진다.
 ③ 부정유출이 우려된다.
 ④ 저장기간이 길어지고 식품손실이 커지는 등 많은 자본이 들어가 이익이 줄어든다.
- 36. 소금의 용도가 아닌 것은?
 ① 채소 절임 시 수분제거
 ② 효소 작용 억제
 ③ 아이스크림 제조 시 빙점 강화
 ④ 생선구이 시 석쇠 금속의 부착방지
- 37. 채소조리 시 색의 변화로 맞는 것은?
 ① 시금치는 산을 넣으면 녹황색으로 변한다.
 ② 당근은 산을 넣으면 퇴색된다.
 ③ 양파는 알칼리를넣으면 백색으로 된다.
 ④ 가지는 산에 의해 청색으로 된다.
- 38. 고기를 요리할 때 사용되는 연화제는?
 ① 소금 ② 참기름
 ③ 파파인 ④ 염화칼슘
- 39. 사과나 딸기 등이 잼에 이용되는 가장 중요한 이유는?
 ① 과숙이 잘되어 좋은 질감을 형성하므로
 ② 펙틴과 유기산이 함유되어 잼 제조에 적합하므로
 ③ 색이 아름다워 잼의 상품가치를 높이므로
 ④ 새콤한 맛 성분이 잼 맛에 적합하므로
- 40. 토마토 크림스프를 만들 때 일어나는 우유의 응고현상을 바르게 설명한 것은?
 ① 산에 의한 응고 ② 당에 의한 응고
 ③ 효소에 의한 응고 ④ 염에 의한응고
- 41. 당근 등의 녹황색 채소조리할 경우 기름을 첨가하는 조리

방법을 선택하는 주된 이유는?

- ① 색깔을 좋게 하기 위해서
- ② 부드러운 맛을 위해서
- ③ 비타민C 의 파괴를 방지하기 위해서
- ④ 지용성 비타민의 흡수를 촉진하기 위해서

42. 조리식품이나 반조리식품의 해동방법으로 가장 적합한 것은?

- ① 상온에서의 자연 해동
- ② 냉장고를 이용한 저온 해동
- ③ 흐르는 물에 담그는 청수해동
- ④ 전자레인지로 이용한 해동

43. 단백질의 구성 단위는 ?

- ① 아미노산 ② 지방산
- ③ 과당 ④ 포도당

44. 가식부율이 70%인 식품의출고계수는?

- ① 1.25 ② 1.43
- ③ 1.64 ④ 2.00

45. 비타민A 가 부족할 때 나타나는 대표적인 증세는?

- ① 괴혈병 ② 구루병
- ③ 불임증 ④ 야맹증

46. 조리 시 센 불로 가열한 후 약한 불로 세기를 조절하지 않는 것은?

- ① 생선조림 ② 된장찌개
- ③ 밥 ④ 새우튀김

47. 기름을 여러번 재가열할 때 일어나는 변화에 대한 설명으로 맞는 것은?

1. 풍미가 좋아진다
 2. 색이 진해지고, 거품형성 현상이 생긴다
 3. 상화중합반응으로 점성이 높아진다.
 4. 가열분해로 황산화물질이 생겨 산패를 억제한다.

- ① 1, 2 ② 1, 3
- ③ 2, 3 ④ 3, 4

48. 생선튀김의 조리법으로 가장 알맞은 것은?

- ① 180도에서 2~3분간 튀긴다.
- ② 150도에서 4~5분간 튀긴다.
- ③ 130도에서 5~6분간 튀긴다.
- ④ 200도에서 7~8분간 튀긴다.

49. 배추김치를 만드는데 배추 50kg이 필요하다. 배추 1kg의 값은 1500원이고 가식부율은 90%일 때 배추구입 비용은 약 얼마인가?

- ① 67500원 ② 75000원
- ③ 82500원 ④ 83400원

50. 단체급식 시설별 고유의 목적과 거리가 먼 것은?

- ① 학교급식- 편식교정
- ② 병원급식- 건강회복 및 치료
- ③ 산업체급식 - 작업능력향상
- ④ 군대급식 - 복지향상

4과목 : 공중보건

51. 장항병의 발생과 가장 밀접한 관계를 갖고 있는 환경요소는?

- ① 고압과 질소 ② 저압과 산소
- ③ 고온과 이산화탄소 ④ 저온과 일산화탄소

52. 국가의 보건수준이나 생활수준을 나타내는데 가장 많이 이용되는 지표는?

- ① 병상이용률 ② 의료보험 수혜자수
- ③ 영아사망률 ④ 조출생률

53. 중간숙주없이 감염이 가능한 기생충은?

- ① 아나사키스충 ② 회충
- ③ 폐흡충 ④ 간흡충

54. 법정 3군감염병이 아닌 것은?

- ① 결핵 ② 세균성 이질
- ③ 한센병 ④ 에이즈

55. 동물과 관련된 감염병의 연결이 틀린 것은?

- ① 소 - 결핵 ② 고양이 - 디프테리아
- ③ 개 - 광견병 ④ 쥐 - 페스트

56. 접촉감염지수가 가장 높은 질병은?

- ① 유행성이하선염 ② 홍역
- ③ 성홍열 ④ 디프테리아

57. 기생충과 인체감염원인 식품의 연결이 틀린 것은?

- ① 유구조충 - 돼지고기 ② 무구조충 - 민물고기
- ③ 동양모양선충- 채소류 ④ 아나사키스충 - 바다생선

58. 소음으로 인한 피해와 거리가 먼 것은?

- ① 불쾌감 및 수면장애 ② 작업능률 저하
- ③ 위장기능 저하 ④ 맥박과 혈압의 저하

59. 모성사망률에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 임신, 분만과 관계되는 질병 및 합병증에 의한 사망률
- ② 임신 4개월 이후의 사태아 분만을
- ③ 임신 중에 일어난 모든 사망률
- ④ 임신 28주 이후 사산과 생후 1주 이내 사망률

60. 진개처리법과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 매립법 ② 소각법
- ③ 비료화법 ④ 활성슬러지법

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