

1과목 : 식품위생 및 법규

- 식품에 존재하는 유기물질을 고온으로 가열할 때 단백질이나 지방이 분해되어 생기는 유해물질은?
 ① 에틸카바메이트(ethylcarbamate)
 ② 다환방향족탄화수소(polycyclic aromatic hydrocarbon)
 ③ 엔-니트로소아민(N-nitrosoamine)
 ④ 메탄올(methanol)
- 식품의 위생과 관련된 곰팡이의 특징이 아닌 것은?
 ① 건조식품을 잘 번질시킨다.
 ② 대부분 생육에 산소를 요구하는 절대 호기성 미생물이다.
 ③ 곰팡이독을 생성하는 것도 있다.
 ④ 일반적으로 생육 속도가 세균에 비하여 빠르다.
- 다음 중 대장균의 최적 증식 온도 범위는?
 ① 0~5℃ ② 5~10℃
 ③ 30~40℃ ④ 55~75℃
- 모든 미생물을 제거하여 무균 상태로 하는 조작은?
 ① 소독 ② 살균
 ③ 멸균 ④ 정균
- 60℃에서 30분간 가열하면 식품 안전에 위해가 되지 않는 세균은?
 ① 살모넬라균 ② 클로스트리디움 보툴리눔균
 ③ 황색포도상구균 ④ 장구균
- 육류의 발색제로 사용되는 아질산염이 산성 조건에서 식품 성분과 반응하여 생성되는 발암성 물질은?
 ① 지질 과산화물(aldehyde)
 ② 벤조피렌(benzopyrene)
 ③ 니트로사민(nitrosamine)
 ④ 포름알데히드(formaldehyde)
- 사용이 허가된 산미료는?
 ① 구연산 ② 계피산
 ③ 말톨 ④ 초산에틸
- 식품과 자연독의 연결이 맞는 것은?
 ① 독버섯-솔라닌(solanine)
 ② 감자-무스카린(muscarine)
 ③ 살구씨-파세오루나틴(phaseolunatin)
 ④ 목화씨-고시폴(gossypol)
- 식품첨가물 중 보존료의 목적을 가장 잘 표현한 것은?
 ① 산도 조절
 ② 미생물에 의한 부패 방지
 ③ 산화에 의한 변패 방지
 ④ 가공과정에서 파괴되는 영양소 보충
- 알레르기성 식중독을 유발하는 세균은?
 ① 병원성 대장균(E. coli 0157 : H7)
 ② 모르가넬라 모르가니 (Morganella morganii)

- 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii)
 ④ 비브리오 콜레라(Vibrio cholerae)
- 식품위생법상 식품위생 수준의 향상을 위하여 필요한 경우 조리사에게 교육을 받을 것을 명할 수 있는 자는?
 ① 관할시장 ② 보건복지부장관
 ③ 식품의약품안전처장 ④ 관할 경찰서장
- 식품위생법의 정의에 따른 “기구”에 해당하지 않는 것은?
 ① 식품 섭취에 사용되는 기구
 ② 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기구
 ③ 농산품 채취에 사용되는 기구
 ④ 식품 운반에 사용되는 기구
- 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자에게 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 대상 식품이 아닌 것은?
 ① 된장 ② 식빵
 ③ 우동 ④ 어육제품
- 식품위생법상 조리사가 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생의 직무상 책임에 대한 1차 위반 시 행정처분기준은?
 ① 시정명령 ② 업무정지 1개월
 ③ 업무정지 2개월 ④ 면허취소
- 식품위생법상 식품접객업 영업을 하려는 자는 몇 시간의 식품위생교육을 미리 받아야 하는가?
 ① 2시간 ② 4시간
 ③ 6시간 ④ 8시간

2과목 : 식품학

- 카제인(casein)은 어떤 단백질에 속하는가?
 ① 당단백질 ② 지단백질
 ③ 도단백질 ④ 인단백질
- 전분 식품의 노화를 억제하는 방법으로 적합하지 않은 것은?
 ① 설탕을 첨가한다.
 ② 식품을 냉장 보관한다.
 ③ 식품의 수분함량을 15% 이하로 한다.
 ④ 유화제를 사용한다.
- 과실 저장고의 온도, 습도, 기체 조성 등을 조절하여 장기간 동안 과실을 저장하는 방법은?
 ① 산 저장 ② 자외선 저장
 ③ 무균포장 저장 ④ CA 저장
- 유지를 가열할 때 생기는 변화에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 유리지방산의 함량이 높아지므로 발연점이 낮아진다.
 ② 연기 성분으로 알데히드(aldehyde), 케톤(ketone) 등이 생성된다.
 ③ 요오드값이 높아진다.
 ④ 중합반응에 의해 점도가 증가된다.

20. 완두콩 통조림을 가열하여도 녹색이 유지되는 것은 어떤 색소 때문인가?

- ① chlorophyll(클로로필)
- ② Cu-chlorophyll(구리-클로로필)
- ③ Fe-chlorophyll(철-클로로필)
- ④ chlorophylline(클로로필린)

21. 신맛 성분과 주요 소재 식품의 연결이 틀린 것은?

- ① 구연산(citric acid) - 감귤류
- ② 젖산(lactic acid) - 김치류
- ③ 호박산(succinic acid) - 늙은 호박
- ④ 주석산(tartaric acid) - 포도

22. 미생물의 생육에 필요한 수분활성도의 크기로 옳은 것은?

- ① 세균 >효모 >곰팡이 ② 곰팡이 >세균 >효모
- ③ 효모 >곰팡이 >세균 ④ 세균 >곰팡이 >효모

23. 달걀 100g 중에 당질 5g, 단백질 8g, 지질 4.4g이 함유되어 있다면 달걀 5개의 열량은 얼마인가? (단, 달걀 1개의 무게는 50g이다.)

- ① 91.6kcal ② 229kcal
- ③ 274kcal ④ 458kcal

24. 근채류 중 생식하는 것보다 기름에 볶는 조리법을 적용하는 것이 좋은 식품은?

- ① 무 ② 고구마
- ③ 토란 ④ 당근

25. 다음 중 단백질가가 가장 높은 것은?

- ① 쇠고기 ② 달걀
- ③ 대두 ④ 버터

26. 가정에서 많이 사용되는 다목적 밀가루는?

- ① 강력분 ② 중력분
- ③ 박력분 ④ 초강력분

27. 산성 식품에 해당하는 것은?

- ① 곡류 ② 사과
- ③ 감자 ④ 시금치

28. 아미노산, 단백질 등이 당류와 반응하여 갈색 물질을 생성하는 반응은?

- ① 폴리페놀 옥시다아제 (polyphenol oxidase)
- ② 마이야르(Maillard) 반응
- ③ 캐러멜화(caramelization) 반응
- ④ 티로시나아제 (tyrosinase) 반응

29. 제조 과정 중 단백질 변성에 의한 응고 작용이 일어나지 않는 것은?

- ① 치즈 가공 ② 두부 제조
- ③ 달걀 삶기 ④ 딸기잼 제조

30. 난황에 주로 함유되어 있는 색소는?

- ① 클로로필 ② 안토시아닌

- ③ 카로티노이드 ④ 플라보노이드

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 튀김옷의 재료에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 종조를 넣으면 탄산가스가 발생하면서 수분도 증발되어 바삭하게 된다.
- ② 달걀을 넣으면 달걀 단백질의 응고로 수분 흡수가 방해되어 바삭하게 된다.
- ③ 글루텐 함량이 높은 밀가루가 오랫동안 바삭한 상태를 유지한다.
- ④ 얼음물에 반죽을 하면 점도를 낮게 유지하여 바삭하게 된다.

32. 식품구매 시 폐기율을 고려한 총발주량을 구하는 식은?

- ① 총발주량 = (100 - 폐기율) × 100 × 인원수
- ② 총발주량 = [(정미중량 - 폐기율) / (100 - 가식률)] × 100
- ③ 총발주량 = (1인당 사용량 - 폐기율) × 인원수
- ④ 총발주량 = [정미중량 / (100 - 폐기율)] × 100 × 인원수

33. 달걀의 기능을 이용한 음식의 연결이 잘못된 것은?

- ① 응고성 - 달걀찜 ② 팡창제 - 시폰케이크
- ③ 간섭제 - 맑은 장국 ④ 유화성 - 마요네즈

34. 냉장고 사용방법으로 틀린 것은?

- ① 뜨거운 음식은 식혀서 냉장고에 보관한다.
- ② 문을 여닫는 횟수를 가능한 한 줄인다.
- ③ 온도가 낮으므로 식품을 장기간 보관해도 안전하다.
- ④ 식품의 수분이 건조되므로 밀봉하여 보관한다.

35. 식품을 고를 때 채소류의 감별법으로 틀린 것은?

- ① 오이는 굵기가 고르며 만졌을 때 가시가 있고 무거운 느낌이 나는 것이 좋다.
- ② 당근은 일정한 굵기로 통통하고 마디나 뿌리 없는 것이 좋다.
- ③ 양배추는 가법고 잎이 얇으며 신선하고 광택이 있는 것이 좋다.
- ④ 우엉은 껍질이 매끈하고 수염뿌리가 없는 것으로 굵기가 일정한 것이 좋다.

36. 조리장의 설비에 대한 설명 중 부적합한 것은?

- ① 조리장의 내벽은 바닥으로부터 5cm까지 수성 자재로 한다.
- ② 충분한 내구력이 있는 구조여야 한다.
- ③ 조리장에는 식품 및 식기류의 세척을 위한 위생적인 세척 시설을 갖춘다.
- ④ 조리원 전용의 위생적 수세 시설을 갖춘다.

37. 고추장에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 고추장은 곡류, 메주가루, 소금, 고춧가루, 물을 원료로 제조한다.
- ② 고추장의 구수한 맛은 단백질이 분해하여 생긴 맛이다.
- ③ 고추장은 된장보다 단맛이 더 약하다.
- ④ 고추장의 전분 원료로 찹쌀가루, 보릿가루, 밀가루를 사

용한다.

38. 다음 원가의 구성에 해당하는 것은?

직접원가 + 제조간접비

- ① 판매가격 ② 간접원가
- ③ 제조원가 ④ 총원가

39. 조리 시 일어나는 현상과 그 원인으로 연결이 틀린 것은?

- ① 장조림 고기가 단단하고 잘 찢어지지 않음—물에서 먼저 삶은 후 양념간장을 넣어 약한 불로 서서히 조렸기 때문
- ② 튀긴 도넛에 기름 흡수가 많음—낮은 온도에서 튀겼기 때문
- ③ 오이무침의 색이 누렇게 변함—식초를 미리 넣었기 때문
- ④ 생선을 굽는데 석쇠에 붙어 잘 떨어지지 않음—석쇠를 달구지 않았기 때문

40. 식단을 작성할 때 구비해야 하는 자료로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 계절 식품표 ② 비, 기기 위생점검표
- ③ 대치 식품표 ④ 식품영양구성표

41. 탈수가 일어나지 않으면서 간이 맞도록 생선을 구우려면 일반적으로 생선 중량 대비 소금의 양은 얼마가 가장 적당한가?

- ① 0.1% ② 2%
- ③ 16% ④ 20%

42. 쇠고기 40g을 두부로 대체하고자 할 때 필요한 두부의 양은 약 얼마인가? (단, 100g당 쇠고기 단백질 함량은 20.1g, 두부 단백질 함량은 8.6g으로 계산한다.)

- ① 70g ② 74g
- ③ 90g ④ 94g

43. 약과를 반죽할 때 필요 이상으로 기름과 설탕을 넣으면 어떤 현상이 일어나는가?

- ① 매끈하고 모양이 좋아진다. ② 튀길 때 둥글게 부풀다.
- ③ 튀길 때 모양이 풀어진다. ④ 쪼개 좋게 생긴다.

44. 육류 조리에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 육류를 오래 끓이면 질긴 지방조직인 콜라겐이 젤라틴화 되어 국물이 맛있게 된다.
- ② 목심, 양지, 사태는 건열조리에 적당하다.
- ③ 편육을 만들 때 고기는 처음부터 찬물에서 끓인다.
- ④ 육류를 찬물에 넣어 끓이면 맛성분 용출이 용이해져 국물 맛이 좋아진다.

45. 단체급식에서 식품의 재고관리에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 각 식품에 적당한 재고기간을 파악하여 이용하도록 한다.
- ② 식품의 특성이나 사용 빈도 등을 고려하여 저장 장소를 정한다.
- ③ 비상시를 대비하여 가능한 한 많은 재고량을 확보할 필요가 있다.
- ④ 먼저 구입한 것은 먼저 소비한다.

46. 식혜에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 전분이 아밀라아제에 의해 가수분해되어 맥아당과 포도당을 생성한다.
- ② 밥을 지은 후 엿기름을 부어 효소반응이 잘 일어나도록 한다.
- ③ 80°C의 온도가 유지되어야 효소반응이 잘 일어나 밥알이 뜨기 시작한다.
- ④ 식혜 물에 뜨기 시작한 밥알은 건져내어 냉수에 헹구어 놓았다가 차게 식힌 식혜에 띄워 낸다.

47. 증조를 넣어 콩을 삶을 때 가장 문제가 되는 것은?

- ① 비타민 B₁의 파괴가 촉진됨 ② 콩이 잘 무르지 않음
- ③ 조리수가 많이 필요함 ④ 조리시간이 길어짐

48. 고기를 연하게 하기 위해 사용하는 과일에 들어 있는 단백질 분해효소가 아닌 것은?

- ① 피신(ficin) ② 브로멜린(bromelin)
- ③ 파파인(papain) ④ 아밀라아제(amylase)

49. 찹쌀떡이 멍쌀떡보다 더 늦게 굳는 이유는?

- ① pH가 낮기 때문에
- ② 수분함량이 적기 때문에
- ③ 아밀로오스의 함량이 많기 때문에
- ④ 아밀로펙틴의 함량이 많기 때문에

50. 다음 중 일반적으로 폐기율이 가장 높은 식품은?

- ① 살코기 ② 달걀
- ③ 생선 ④ 곡류

4과목 : 공중보건

51. 하수오염 조사 방법과 관련이 없는 것은?

- ① THM의 측정 ② COD의 측정
- ③ DO의 측정 ④ BOD의 측정

52. 다음 중 가장 강한 살균력을 갖는 것은?

- ① 적외선 ② 자외선
- ③ 가시광선 ④ 근적외선

53. 호흡기계 감염병이 아닌 것은?

- ① 폴리오 ② 홍역
- ③ 백일해 ④ 디프테리아

54. 학교 급식의 교육 목적으로 옳지 않은 것은?

- ① 편식 교육 ② 올바른 식생활 교육
- ③ 빈곤 아동들의 급식 교육 ④ 영양에 대한 올바른 교육

55. 채소로부터 감염되는 기생충으로 짝지어진 것은?

- ① 편충, 동양모양선충 ② 폐충, 회충
- ③ 구충, 선모충 ④ 회충, 무구조충

56. 감각온도의 3요소가 아닌 것은?

- ① 기온 ② 기습
- ③ 기류 ④ 기압

57. 인수공통감염병에 속하지 않는 것은?

