1과목 : 임의 구분

1. 국가사회나 지역사회의 보건수준을 나타내는 가장 대표적인 지표는?
❶ 영아사망률 ② 모성사망률
③ 발병률 ④ 유병률

2. 감각온도의 3요소가 아닌 것은?
① 온도 ② 습도
③ 기류 ❹ 기압

3. 실내의 자연환기 작용과 관계가 가장 먼 것은?
① 기체의 확산력 ② 실내외의 기온차
❸ 실내외의 습도차 ④ 실외의 풍속

4. 위생해충이 매개하는 질병의 연결이 잘못된 것은?
① 파리 - 장티푸스, 이질
② 모기 - 말라리아, 사상충증
③ 바퀴벌레 - 콜레라, 장티푸스
❹ 쥐 - 뎅구열, 황열

5. 실내의 마루바닥이나 오물 소독에 많이 사용되는 소독약제는?
❶ 석탄산 ② 과산화수소
③ 역성비누 ④ 승홍

6. 다음 중 환경 오염과 가장 거리가 먼 것은?
① 대기오염 ② 수질오염
❸ 식품오염 ④ 소음, 진동

7. 급성 전염병이 발생했을 때 가장 우선적으로 실시해야 할 역학조사는?
❶ 전염병 확인 ② 전파관리 방법
③ 전염병 치료법 ④ 환자의 인적사항

8. 동일한 병원체에 의해 사람과 동물이 함께 감염되는 인축공통 전염병에 속하는 것은?
① 성홍열 ❷ 탄저
③ 디프테리아 ④ 콜레라

9. 병원체가 세균(bacteria)이 아닌 것은?
① 콜레라, 한센병 ② 성병, 결핵
③ 디프테리아, 백일해 ❹ 홍역, 광견병

10. 집단 감염이 잘 되고 맹장부위에 기생하며 항문 주위에 산란하므로 스카치 테이프로 검사할 수 있는 기생충은?
① 회충 ② 십이지장충
❸ 요충 ④ 무구조충

11. 돼지고기의 생식으로 감염되기 쉬운 기생충은?
① 편충 ② 폐흡충
❸ 유구조충 ④ 요충

12. 사람의 체온이 42℃ 이상이 되면 어떤 장해가 일어나는가?
① 피부의 염증 ② 산소중독증
❸ 신경조직의 기능마비 ④ 호흡기계 질환

13. 식품위생법상 "식품" 이란?
❶ 의약품 이외의 모든 음식물
② 섭취되는 모든 음식물
③ 무해 의약품 및 음식물
④ 영양가 있는 모든 음식물

14. 식중독에 대한 설명이 가장 바르게 된 것은?
① 물로 인해서 발생하는 콜레라 등을 말한다.
❷ 유해물질이 음식물과 함께 섭취되어 일어나는 장해나 질병이다.
③ 일반 전염병과 중독증상의 통칭이다.
④ 유독물질에 의한 화학적 장해만을 말한다.

15. 주방내에 공중 낙하균이 많을 때 일차적인 피해는?
❶ 식품의 품질을 저하시킨다. ② 식중독을 일으킨다.
③ 기생충에 감염된다. ④ 전염병을 일으킨다.

16. 부패되어 신선도가 저하된 어류에서 볼 수 있는 현상은?
① 탄력성이 좋다.
② 아가미가 선홍색이다.
❸ 물에 담그면 위로 떠오른다.
④ 고유의 색깔이 선명하다.

17. 통조림에 번식하여 용기팽창의 원인이 되는 혐기성 포자 형성세균은?
① 바실러스 서브틸리스(*Bacillus subtilis*)
❷ 클로스트리디움 보툴리늄(*Clostridium botulinum*)
③ 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*)
④ 클로스트리디움 니그리피칸스(*Clostridium nigrificans*)

18. 곰팡이가 생산하는 유독성 대사물질이 아닌 것은?
① 파툴린(patulin)
② 아플라톡신(aflatoxin)
❸ 시큐톡신(cicutoxin)
④ 오크라톡신(ochratoxin)

19. 공해병의 일종인 미나마타병의 원인물질은?
① 카드뮴(Cd) ❷ 수은(Hg)
③ 폴리클로리네이티드 비페닐(PCB) ④ 비소(As)

20. 다음 식품첨가물 중 사용기준이 없는 것은?
❶ 착향용 원료 ② 보존료
③ 산화방지제 ④ 밀가루개량제

2과목 : 임의 구분

21. 장염 비브리오균에 의한 식중독 예방법 중 식품 처리시 가장 효과적인 것은?
❶ 담수 세척 후 냉장고 보존
② 식염수 세척 후 냉장고 보존
③ 상온 보존
④ 식초액에 보존

22. 보건복지부장관의 자문에 대하여 식품위생에 관한 중요사항을 조사 및 심의하는 곳은?
① 동업자조합 ② 식품공업협회
③ 명예식품위생감시원 ❹ 식품위생심의위원회

23. 식품조리에 있어서 젤(gel) 상태를 이용한 것과 거리가 가장 먼 것은?
① 푸딩 ❷ 휘핑 크림
③ 묵 ④ 양갱

24. 불 조절에 가장 유의하여야 하는 조리법은?
① 찌기 ❷ 튀기기
③ 굽기 ④ 끓이기

25. 우족이나 사골을 오래 끓이면 뽀얗게 흰색의 국물이 형성되는데 이러한 현상에 관계하는 것은?
❶ 인지질(phospholipid) - 유화작용
② 콜라겐(collagen) - 호화작용
③ 젤라틴(gelatin) - 유화작용
④ 액틴(actin) - 호화작용

26. 생선이나 고기를 구울 때 석쇠를 먼저 달구는 것은 어떤 원리를 이용한 것인가?
① 지방의 용해 ❷ 단백질의 열변성
③ 탄수화물의 호화 ④ 수분 방출

27. 다음의 반상차림에 영양소의 균형을 맞추기 위해 추가로 채워 넣어야 할 음식으로서 가장 알맞는 것은?

진지, 미역국, 취나물, 된장조치, 배추김치, 너비아니구이, 가자미조림

① 병어조림 ❷ 멸치볶음
③ 상추 겉절이 ④ 장조림

28. 1번 다시국물을 만드는 방법을 설명한 것 중 잘못된 것은?
① 먼저 다시마 표면의 먼지 등을 닦아 낸다.
❷ 분량의 물과 다시마를 넣고 센불에서 뚜껑을 닫고 끓인다.
③ 남비 바닥에서 거품이 몇 방울씩 떠오르고 다시마가 떠오르면 즉시 다시마를 건져 낸다.
④ 완성된 국물은 걸러 낸다.

29. 식품 구입시 조리 후의 중량 변화도 고려해야 한다. 일반적으로 쌀로 밥을 지으면 약 몇배 정도 중량이 증가되는가?
① 0.5배 ❷ 2.5배
③ 4.0배 ④ 5.5배

30. 밀가루 조리에 베이킹 파우더를 사용할 때 적합한 것은?
① 강력분 ② 중력분
❸ 박력분 ④ 준강력분

31. 전분의 조리시 전분을 분리시키는 요인이 아닌 것은?
① 설탕 ② 버터
③ 찬물 ❹ 뜨거운 물

32. 가금류를 조리할 때 고기의 최종 내부 온도는 몇 도까지 도달하여야 하는가?
① 50℃ ② 65℃
③ 70℃ ❹ 85℃

33. 육류를 적절히 조리하는데 기본적인 3가지 요건 중 틀린 것은?
① 유연도 ② 지방함유량 및 그 분포상태
③ 두께 및 크기 ❹ 모양

34. 족편은 육류의 어떤 성분을 이용하는 조리법인가?
① 마블링(marbling) ② 케라틴(keratin)
❸ 콜라겐(collagen) ④ 엘라스틴(elastin)

35. 생선구이에 대한 설명 중 부적당한 것은?
① 구이는 생선자체의 맛을 살리는 조리법이다.
❷ 특히 지방함량이 적은 것일수록 굽는 것이 좋다.
③ 생선을 구우면 단백질은 응고하고 수분은 증발한다.
④ 비린내 성분은 수분과 함께 생선 외부로 추출된다.

36. 난백의 기포 생성량에 도움을 줄 수 있는 식품은?
① 기름 ② 소금
③ 우유 ❹ 레몬쥬스

37. 사과, 배 등의 절단면에서 일어나는 갈변현상을 막기위한 방법이 잘못된 것은?
① 희석된 소금물에 담근다.
❷ 껍질을 깎은 후 통풍이 잘 되게 한다.
③ 설탕물에 담근다.
④ 낮은 온도에 두어 효소의 활성을 억제한다.

38. 채소를 가열했을 때 불리한 점은?
① 섬유소의 연화 ② 탄수화물의 α 화
❸ 비타민 C의 손실 ④ 미생물의 살균 효과

39. 녹황색 채소의 조리방법 중 영양소의 소화흡수상 가장 유리한 것은?
❶ 기름에 튀기거나 볶는다. ② 물에 데쳐서 양념한다.
③ 찜통에 찐다. ④ 국으로 먹는다.

40. 굴을 조린 국물에 소금 등을 넣어 만든 생선간장으로 볶음요리 등에 쓰는 조미료는?
❶ 하오유(하오油) ② 라유(辣油)
③ 화자오(花椒) ④ 띵샹(丁香)

3과목 : 임의 구분

41. 식단작성의 기본조건 중 잘못된 것은?
① 균형잡힌 식사가 되도록 영양면에서 고려해야 한다.
❷ 매일 1끼씩 분식을 하여 경제적인 면에서 지출을 최대한 줄인다.
③ 여러 종류의 식품을 사용하여 여러 형태의 맛을 즐길 수 있도록 한다.
④ 조리하는 사람의 능력, 식단내용, 조리기구, 주방의 구조

및 설비 등을 고려해야 한다.

42. 식품의 구입시 감별하는 방법 중 효소의 반응, 효소활성도, 수소이온농도 등을 측정하는 것은?
① 검경적 방법 ② 미생물학적 방법
③ 물리학적 방법 ❹ 생화학적 방법

43. 식품 재료의 구입과 불출을 기록할 때 가장 최근에 구입한 식품의 단가가 재고단가로 계산되게 하는 장부 기재방법은?
❶ 선입선출법 ② 후입선출법
③ 이동평균법 ④ 총평균법

44. 쌀을 저온저장할 때 장점이 아닌 것은?
① 해충에 의한 피해가 적다.
② 호흡에 의한 품질저하가 적다.
③ 외관이나 식미가 좋다.
❹ 수분증대로 인한 중량감소가 적다.

45. 다음의 냉장, 냉동설비 및 관리에 대한 설명 중 옳은 것은?
① 냉동실 내면에 낀 서리는 칼끝으로 떼어 내거나 뜨거운 물로 녹여낸다.
❷ 냉장· 냉동실과 주방 바닥의 연결은 수평면이어야한다.
③ 냉동실에 식품을 저장할 때 공간을 효율적으로 사용하기 위해 윗면까지 꽉 채운다.
④ 정확한 내부온도 측정을 위해 계기는 내부에 부착하는 것이 좋다.

46. 조리부서의 조직이 바른 것은?
① Chef → Account → Sous-chef
② Chef → Cook → Account
③ Chef → Cash → Cook
❹ Chef → Sous-chef → Cook

47. 비빔밥 50그릇을 만드는데 필요한 재료량과 각 재료의 100g당 가격이 다음 표와 같을 때 비빔밥 한 그릇에 드는 재료비는?

(단, 재료의 폐기율=0%)

재료	필요분량(g)	100g당가격(원)
쌀	8000	80
쇠고기	2000	720
고사리	1000	400
도라지	500	500
콩나물	1000	120
달걀	1000	180

① 약 609원 ❷ 약 606원
③ 약 590원 ④ 약 584원

48. 여러 가지의 제품제조에 공통적으로 발생하는 원가는?
① 직접노무비 ② 직접원가
❸ 간접비 ④ 직접비

49. 보험료는 어디에 해당되는가?
① 재료비 ❷ 경비
③ 노무비 ④ 감가상각비

50. 원가계산상 감가상각비는 다음 중 어디에 포함되는가?
❶ 월할경비 ② 지급경비
③ 측정경비 ④ 발생경비

51. 식당 운영비목 중 직접비에 해당되지 않는 것은?
① 육류구입비 ② 종업원 임금
❸ 임대료 ④ 연료비

52. 다음 가족에게 하루동안 필요한 곡류의 양은 얼마인가? (단, 표준성인의 1일 곡류 필요량은 450g임.)

가족원	연령	성인환산치(열량)
아버지	40(63kg)	1.00
어머니	37(52kg)	0.80
장남	9(26kg)	0.72
장녀	5(19kg)	0.60

① 1,804g ② 1,604g
❸ 1,404g ④ 1,204g

53. 유지의 성질이 잘못 설명된 것은?
① 유지는 물에 녹지 않으나 유기용매에 잘 녹는다.
② 비중은 물보다 가볍다.
③ 리파아제(lipase)를 가하면 글리세롤과 지방산으로 분해된다.
❹ 필수지방산은 동물성 유지에 다량 존재한다.

54. 분자내에 S-S 결합을 갖는 아미노산은?
① 시스테인(cysteine) ❷ 시스틴(cystine)
③ 라이신(lysine) ④ 메티오닌(methionine)

55. 채소의 향기성분이 아닌 것은?
① 에스테르류 ② 알데히드류
③ 황화합물 ❹ 카로티노이드류

56. 껍질을 벗긴 감자의 변색과 가장 관계 깊은 효소는?
❶ 티로시나아제(tyrosinase)
② 폴리페놀라제(polyphenolase)
③ 아스코르비나아제(ascorbinase)
④ 퍼옥시다아제(peroxidase)

57. 쌀에 대한 설명 중 잘못된 것은?
① 쌀의 성분은 도정 정도에 따라 차이가 많다.
❷ 쌀의 당질 중 50%가 전분이다.
③ 쌀의 단백질은 오리제닌(oryzenin)이다.
④ 지방은 주로 배아 중에 함유되어 있다.

58. 다음 중 잘 숙성(熟成)된 쇠고기가 연한 이유는?

① 콜라겐(collagen)이 분해되었기 때문이다.
② 육색소의 분해작용 때문이다.
❸ 근육섬유의 분해작용 때문이다.
④ 지방조직의 분해작용 때문이다.

59. 액체유에 니켈을 촉매로 수소이온을 첨가하여 고체지방으로 만든 것은?
❶ 쇼트닝 ② 버터
③ 마요네즈 ④ 채종유

60. 식품의 색, 맛, 방향, 원형 등이 거의 변하지 않으면서 복원성이 좋은 동결건조법에 속하는 식품은?
① 분유 ② 콘후레이크
❸ 당면 ④ 다시마

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