

1과목 : 임의 구분

- 1. 감각온도의 3요소가 아닌 것은?
 ① 온도 ② 습도
 ③ 기류 ④ 기압
- 2. 급성 전염병이 발생했을 때 가장 우선적으로 실시해야 할 역학조사는?
 ① 전염원 확인 ② 전파관리 방법
 ③ 전염병 치료법 ④ 환자의 인적사항
- 3. 다음 중 인축공통 전염병은?
 ① 홍역 ② 폴리오
 ③ 백일해 ④ 탄저
- 4. 유구조충에 관한 설명 중 틀리는 것은?
 ① 돼지고기를 생식하는 사람에게 많다.
 ② 유구조충은 민촌충으로 돼지고기의 생식으로 감염된다.
 ③ 예방책은 돼지고기 생식금지, 조리철저, 위생검사 등이다.
 ④ 유구조충의 총란을 섭취하므로 감염될수 있는 것은 유구 낭미충이다.
- 5. 공중보건의 목적을 실현하기 위한 지역사회의 노력에 관한 내용으로 거리가 먼 것은?
 ① 전염병 관리
 ② 환경위생 관리
 ③ 고가의료장비에 의한 치료사업
 ④ 개인위생에 관한 보건교육
- 6. 질소화합물의 최종산화물로 음용수에 포함되었을 경우 영유 아들에게 청색아(blue-baby)를 유발할 수 있는 것은?
 ① 염소이온 ② 질산성질소
 ③ 아질산성질소 ④ 암모니아성질소
- 7. 모기체내에서 병원체가 증식 후 전파되는 증식형 전염병은?
 ① 황열 ② 수면병
 ③ 말라리아 ④ 록키산 흥반열
- 8. 우유소독시 약 63℃에서 30분간 가열처리하는 소독법은?
 ① 저온살균법 ② 초고온순간살균법
 ③ 유통증기멸균법 ④ 고압증기멸균법
- 9. 음식점의 주방에서 발생하는 쓰레기는 어디에 해당하는가?
 ① 주개 ② 가연성 진개
 ③ 불연성 진개 ④ 재활용성 진개
- 10. 비전염성 질환의 역학적 특징으로 옳지 않은 것은?
 ① 원인이 다인적이다.
 ② 잠재기간이 짧다.
 ③ 질병 발생시점이 불분명하다.
 ④ 직접적인 원인이 존재하지 않는다.
- 11. 직업병의 예방대책이라 할 수 없는 것은?
 ① 작업환경의 개선 ② 예방접종의 실시

- ③ 근로시간의 적정화 ④ 보호구의 착용
- 12. 학교급식의 목적 중 교육적 측면에 해당하는 것은?
 ① 바람직한 식습관 형성
 ② 연령에 알맞은 영양공급
 ③ 효율적인 급식
 ④ 국민식생활의 개선
- 13. 유지의 중합에 의한 변질과 관계가 없는 것은?
 ① 유지를 가열하였을 때 일어난다.
 ② 불포화도가 큰 유지일수록 잘 일어난다.
 ③ 단일화합물이며 변색의 원인물질이다.
 ④ 산화유지에서 생성된 중합체는 동물에 해롭다.
- 14. 화학성 식중독과 관계가 없는 것은?
 ① 싸이클라메이트(Cyclamate)
 ② 엔테로톡신(Enterotoxin)
 ③ 마라치온(Malathion)
 ④ 메탄올(Methanol)
- 15. 해수세균에 오염된 해수어로 인해 주로 발생하는 식중독은?
 ① 병원성 대장균 식중독
 ② 장염 비브리오 식중독
 ③ 살모넬라 식중독
 ④ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
- 16. 주요 증상이 구토와 심한 발열(38℃ - 40℃)을 일으키는 식 중독은?
 ① 살모넬라 식중독 ② 장염비브리오 식중독
 ③ 장구균 식중독 ④ 보툴리누스 식중독
- 17. 피마자유에서 볼 수 있는 유독성분은?
 ① 솔라닌 ② 리신
 ③ 아미그달린 ④ 고시플
- 18. 골연화증, 골절이 잘 일어나는 이타이이타이(itai-itai) 병의 원인 중금속은?
 ① 납(Pb) ② 카드뮴(Cd)
 ③ 주석(Sn) ④ 수은(Hg)
- 19. 식품 첨가물과 이용식품을 연결한 것 중 관련이 없는 것은?
 ① 소르빈산 - 어육연제품 ② 프로피온산칼슘 - 빵
 ③ 안티트립신 - 당근 ④ 황산칼슘 - 두부
- 20. 착색료인 베타 카로틴(β -carotene)에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 ① 치즈, 버터, 마가린 등에 많이 사용된다.
 ② 산이나 광선에 의하여 분해되기 쉽다.
 ③ 산화되지 않는다.
 ④ 자연계에 널리 존재하고 합성에 의해서도 얻는다.
- 21. 식품위생의 담당 주무관청은?

2과목 : 임의 구분

- ① 농림부 ② 보건복지부
- ③ 산업자원부 ④ 환경부

22. 동물성 자연독이 아닌 것은?

- ① 삭시톡신(saxitoxin)
- ② 베네루핀(venerupin)
- ③ 고시폴(gossypol)
- ④ 테트로도톡신(tetrodotoxin)

23. 다음 비타민 중 조리시 가장 파괴율이 큰 것은?

- ① 비타민 A ② 비타민 B₆
- ③ 비타민 D ④ 비타민 C

24. 물리적 조리조작은 어느 것인가?

- ① 찌기, 끓이기 ② 튀기기, 굽기
- ③ 발효하기, 응고시키기 ④ 썰기, 찌기

25. 식품 구입시 조리 후의 중량 변화도 고려해야 한다. 일반적으로 쌀로 밥을 지으면 약 몇배 정도 중량이 증가되는가?

- ① 0.5배 ② 2.5배
- ③ 4.0배 ④ 5.5배

26. 밀가루 제품의 팽창역할을 하는 것 중 가장 거리가 먼 것은?

- ① 설탕 ② 달걀 흰자
- ③ 이스트 ④ 베이킹 파우더

27. 족편은 육류의 어떤 성분을 이용하는 조리법인가?

- ① 마블링(marbling) ② 케라틴(keratin)
- ③ 콜라겐(collagen) ④ 엘라스틴(elastin)

28. 달걀은 오래 삶으면 난황표면이 짙은 암녹색으로 변화하는데 어떤 성분에 의한 것인가?

- ① 난백의 유화수소, 난황의 콜레스테롤
- ② 난백의 단백질, 난황의 콜레스테롤
- ③ 난백의 철, 난황의 유황
- ④ 난백의 유황, 난황의 철

29. 과일을 손질할 때 갈변되는 현상을 막기 위해 사용되는 물질과 원리를 연결한 것 중 옳은 것은?

- ① 아황산염 - 갈변된 색의 탈색
- ② 레몬즙 - 비타민 C의 산화력
- ③ 소금물 - 기질물질의 제거
- ④ 설탕물 - 갈변물질의 제거

30. 다음은 갈비의 가식 테스트 내용이다.

구매량 : 150kg, 구매가 : 8,000원/kg, 손질후 실
사용량 : 90kg

위의 내용을 토대로 원가전환가치(Cost Conversion factor)의 수치와 갈비의 실사용 단가가 15,300원일 때의 구매단가를 맞게 짝지은 것은?

- ① 1.7 - 9,000원 ② 0.5 - 7,760원
- ③ 1.9 - 15,200원 ④ 0.6 - 9,180원

31. 굽기 조리 시 주의할 점으로 틀린 것은?

- ① 습열가열 조리과 달리 온도가 계속적으로 올라가 타기 쉽다.
- ② 습열가열 조리 등으로는 얻기 힘든 색과 향, 풍미 등이 생긴다.
- ③ 습열가열에 비해 열효율이 높다.
- ④ 식품표면 온도가 지나치게 높거나 낮지 않도록 온도 관리에 유의한다.

32. 극초단파(microwave) 조리의 설명으로 가장 올바른 것은?

- ① 식품 내부와 외부가 거의 동시에 가열되어 가열시간이 짧고 이로 인해 영양소의 손실이 적다.
- ② 가열시 수분증발이 잘되도록 뚜껑을 열고 조리한다.
- ③ 갈색화 반응이 일어나기 쉽다.
- ④ 금속성 용기의 사용이 가능하다.

33. 대두가공품 중 두부에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 소화율이 95%로 간편한 대표적인 콩 가공품의 하나이다.
- ② 단백질이 풍부하고 저렴하여 우리생활에 많이 쓰이는 식품이다.
- ③ 콩을 맷돌로 갈아 응고제를 첨가하여 두부를 만든다.
- ④ 대두 단백질의 대부분은 카제인(casein)이다.

34. 조육의 조리에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 닭은 가슴살이 가장 희고 지방이 많아 조림, 튀김이나 구이 등에 적합하다.
- ② 강한 불에 조리하면 단백질이 질겨지고 수축하여 육즙이 손실된다.
- ③ 생닭은 향미가 거의 없으나 조리하는 동안 많아지는데, 이는 닭에 다량 존재하는 휘발성 카르보닐과 황화합물에 기인하는 것이다.
- ④ 신선한 닭고기는 고기가 단단하여 껌질막이 투명하고 윤기가 흐르고 탄력이 있다.

35. 달걀의 유화성에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 난황은 그 자체로 수중유적형(O/W)의 유탁액이다.
- ② 난황의 지방 유화력은 리포프로테인(lipoprotein)에 의한 것이며 이에 포함되는 레시틴(lecithin)이 유화에 중요한 역할을 하고 있다.
- ③ 난백은 유화성이 없다.
- ④ 달걀의 유화성을 이용한 대표적인 조리가 마요네즈이다.

36. 육류와 생선의 조리에 대한 설명으로 가장 잘못된 것은?

- ① 생선은 필렛 뜨기가 가장 중요한 작업으로 생선살이 부서지지 않도록 조심하여야 한다.
- ② 닭 가슴살은 살과 뼈를 구분하여 보기도 좋고 먹기도 좋도록 하는 것이 좋다.
- ③ 등심이나 안심의 경우 스테이크 모양이 잘 나오지 않는 부분은 스투 등으로 활용하는 것이 좋다.
- ④ 로스팅을 위한 육류는 주위의 지방질을 모두 제거하여야 한다.

37. 스프의 농밀제로 사용되지 않는 것은?

- ① 밀가루 ② 감자
- ③ 쌀 ④ 육수

55. 다음 중 연결이 틀린 것은?

- ① 과자류 - 박력분 ② 국수 - 중력분
 ③ 튀김 - 중력분 ④ 마카로니 - 강력분

56. 균질우유(homogenized milk)를 잘 설명한 것은?

- ① 분말우유
 ② 분유에 유지방을 첨가하여 만든 특별 우유
 ③ 여러 종류의 우유를 혼합하여 단시간에 소독한 우유
 ④ 우유의 지방구를 기계적으로 세분하여 크림이 분리되지 않게 만든 우유

57. 전분의 호화를 이용한 것은?

- ① 달걀반숙 ② 두부
 ③ 떡 ④ 아이스크림

58. 저장을 주 목적으로 하는 냉훈법에 쓰이지 않는 것은?

- ① 청어 ② 오징어
 ③ 방어 ④ 연어

59. 다음 식품 중 유중수적형 유화상태인 것은?

- ① 우유 ② 아이스크림
 ③ 버터 ④ 마요네즈

60. 식용유지의 특성으로 가장 옳지 않은 것은?

- ① 유리지방산의 함량이 많은 것이 좋다.
 ② 발연점이 높은 것이 좋다.
 ③ 점도가 낮은 것이 좋다.
 ④ 과산화물가는 낮은 것이 좋다.

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