

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 고시폴
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

38. 복어 중독사고가 발생했을 때의 응급처치방법이 잘못된 것은?
 ① 쌀뜨물이나 물을 다량 마시게 한다.
 ② 이뇨작용이 있는 녹차를 다량으로 마시게 한다.
 ③ 마비가 시작되면 끊임없이 걷게 한다.
 ④ 손가락을 목구멍 깊이 넣어 토하게 한다.
39. 냉동시 일어나는 변화에 대한 설명으로 가장 맞는 것은?
 ① 단백질은 동결시간이 길수록 변성이 적다.
 ② 지방은 비교적 낮은 동결온도에서 오래 저장하면 산패가 일어난다.
 ③ 비타민 C는 냉동온도가 높을수록 파괴가 적다.
 ④ 무기질은 동결중에는 변화되지 않으나 해동시 유출된다.
40. 식재료 관리의 순서가 올바르게 된 것은?
 ① 예정식단 - 구입계획 - 발주 - 검수 - 조리
 ② 예정식단 - 구입계획 - 검수 - 발주 - 조리
 ③ 예정식단 - 구입계획 - 식재료비 통제 - 발주 - 조리
 ④ 예정식단 - 구입계획 - 식재료비 통제 - 검수 - 조리

3과목 : 임의 구분

41. 채소류의 검수 합격기준에서 벗어나는 것은?
 ① 감자는 눈이 깊지 않고 개당 250g 이상이어야 한다.
 ② 가지는 잘랐을 때 안이 짙고 차있고 약간의 단맛이 나와야 한다.
 ③ 토마토는 껍이 지지 않고 완전히 익어야 한다.
 ④ 무는 잔뿌리가 적고 줄기와 흙이 완전히 제거되어야 한다.
42. 다음의 채소 중에서 삶기에 의한 비타민 C의 파괴가 가장 많은 것은?
 ① 배추 ② 시금치
 ③ 감자 ④ 양배추
43. 한국요리의 고명으로 쓰이지 않는 것은?
 ① 달걀 ② 후추
 ③ 호두 ④ 밤
44. 피급식자의 기호에 합당한 일정수의 식단을 뽑아서 각 식단의 조리법을 표준화하여 주별, 월별, 분기별로 사용하는 것은?
 ① 카드식 식단 ② 정식식단
 ③ 사이클 메뉴 ④ 복수식단
45. 조리의 목적에 어긋나는 것은?
 ① 저장성 향상 ② 소화율의 증가
 ③ 기호성의 증가 ④ 영양가 손실
46. 다음 중 섞기 + 찌기 + 반죽의 조리조작이 병용되어 만들어진 식품의 예가 아닌 것은?
 ① 마요네즈 ② 케이크
 ③ 휘핑크림 ④ 어묵

47. 양식을 먹을 때의 식사예절에 대한 설명으로 가장 틀린 것은?
 ① 웨이터가 의자를 빼주면 왼쪽으로 들어가 자연스럽게 앉는다.
 ② 오르되브르를 먹은 후에 나이프와 포크는 접시 중앙에 비스듬히 놓아둔다.
 ③ 휴식중의 포크와 나이프는 팔자형으로 접시위에 놓거나 접시의 중앙에 서로 교차시켜 놓는다.
 ④ 고기요리가 나오면 먼저 후추나 소금 등으로 간을 한 후 오른쪽에서부터 한점씩 썰어가며 먹는다.
48. 냉동식품의 해동시 영양성분의 손실에 대한 설명이 아닌 것은?
 ① 닭고기의 해동과정 중 단백질의 손실량은 냉동하기 전에 냉장 보관된 경우가 더 크다.
 ② 비타민 B1은 냉동온도 변화에 민감하여 일부 냉동식품에서 파괴된다.
 ③ 냉동저장에 적합한 포장은 고기조직의 토크페롤의 손실을 최소화 한다.
 ④ 빠른 해동방법은 고기 근육에서 단백질, 비타민의 손실이 크다.
49. 단체급식에서 재고회전율이 표준보다 높을 때 나타나는 현상은?
 ① 현금이 동결되므로 이익이 줄어든다.
 ② 재고가 과잉 수준이므로 낭비되는 양이 증가할 수 있다.
 ③ 고가로 물품을 긴급히 구매해야 한다.
 ④ 종업원의 사기와 고객만족도를 증가시킬 수 있다.
50. 급식조리시설의 내장 마감재에 관한 설명이 가장 옳은 것은?
 ① 청소가 용이하고 습기에 강한 바닥재가 적합하다.
 ② 내구성이 높지 않아도 가격이 싸면 좋다.
 ③ 습기, 오물, 기름기가 스며들어야 미끄럽지 않다.
 ④ 바닥재는 내구성을 고려하여 단단해야 한다.
51. 직무분석을 실시하는 목적이 아닌 것은?
 ① 직무기술서나 직무명세서를 작성하기 위해
 ② 합리적인 채용관리를 위해
 ③ 교육훈련을 위해
 ④ 종업원들 간의 능력을 비교하기 위해
52. 일반적으로 조리에서 가장 많이 손실이 우려되는 비타민은?
 ① 비타민 A ② 비타민 B₁
 ③ 비타민 B₂ ④ 비타민 C
53. 인체의 생리기능을 조절하는 영양소끼리 짝지어진 것은?
 ① 물, 비타민, 무기질
 ② 단백질, 비타민, 섬유소
 ③ 탄수화물, 단백질, 지방
 ④ 무기질, 물, 포도당
54. 다음 중 서로 관계 있는 것끼리 짝지어진 것은?
 ① 도미 - 아스타잔틴 ② 새우 - 루테인
 ③ 난황 - 멜라닌 ④ 옥수수 - 미오글로빈

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