

1과목 : 임의 구분

- 1. 음용수의 불쾌한 맛과 냄새를 제거하는데 주로 사용하는 것은?  
 ① 활성탄                      ② 불소  
 ③ 염소                         ④ 요오드
- 2. 수인성전염병에 속하는 것은?  
 ① 장티푸스                    ② 홍역  
 ③ 결핵                         ④ 파상풍
- 3. 병원소는 주로 돼지이며 2군전염병에 해당하는 질병을 매개하는 모기는?  
 ① 토고숲모기                 ② 작은빨간집모기  
 ③ 얼룩날개모기              ④ 중국얼룩날개모기
- 4. 균체의 단백질을 응고시키고 오물소독에 효과적인 것은?  
 ① 석탄산                      ② 과산화수소  
 ③ 산                            ④ 염소
- 5. 보건사업수행을 위한 지역사회 접근방법으로서 가장 중요한 것은?  
 ① 보건행정력 강화  
 ② 보건교육 강화  
 ③ 보건봉사의 확대 실시  
 ④ 보건관계법의 강력 집행
- 6. 한냉한 장소에서 생활하거나 작업하므로써 기인되는 질병이 아닌 것은?  
 ① 동상                         ② 폰티악열병  
 ③ 참호족염                    ④ 군집독
- 7. 학교급식의 목적과 거리가 먼 것은?  
 ① 올바른 식생활 습관을 기른다.  
 ② 식생활의 예절교육을 배운다.  
 ③ 편식의 교정과 결핍증을 예방할 수 있다.  
 ④ 전염병의 예방과 교통사고율을 줄일 수 있다.
- 8. 타 연구에 비하여 시간과 비용이 적게 들고 특히 희귀 질병의 조사에 적합한 것은?  
 ① 임상 연구                    ② 코호트 연구  
 ③ 단면조사 연구              ④ 환자 - 대조군 연구
- 9. 고도가 높을수록 기온이 상승하는 기온역전의 종류에 속하지 않는 것은?  
 ① 침강성 역전                 ② 원추형 역전  
 ③ 전선성 역전                 ④ 해풍형 역전
- 10. 기생충에 관한 설명 중 연결이 잘못된 것은?  
 ① 간흡충(간디스토마) - 민물고기 생식  
 ② 폐흡충(폐디스토마) - 게, 가재 생식  
 ③ 무구조충 - 쇠고기 생식  
 ④ 광절열두조충 - 채소 생식
- 11. 전염병관리상 접촉자의 색출이 가장 중요한 것은?

- ① 콜레라                      ② 결핵  
 ③ 홍역                         ④ 성병
- 12. 국가사회나 지역사회의 보건수준을 나타내는 가장 대표적인 지표는?  
 ① 영아사망율                 ② 모성사망율  
 ③ 발병율                      ④ 유병율
- 13. HACCP 지정 집단급식소에서 갖추어야 할 시설이 잘못된 것은?  
 ① 손세척 물품 - 역성비누, 손톱솔  
 ② 손건조 물품 - 면수건  
 ③ 세척시설 - 냉·온수기  
 ④ 소독설비 - 손 소독기
- 14. 물엿 등의 표백제로 사용했으나 현재 금지된 유해성 표백제는?  
 ① 에틸렌 글리콜(ethylene glycol)  
 ② 롱갈릿(rongalite)  
 ③ 들신(dulcin)  
 ④ 아우라민(auramine)
- 15. 장염 비브리오균의 식중독에 관한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 원인식품은 식육 및 그 가공품인 경우가 가장 많다.  
 ② 바닷물에 약하므로 예방을 위해 3% 소금물에 잘 씻는다  
 ③ 균은 63-65℃에서 20분간 가열로 사멸한다.  
 ④ 겨울철에 주로 발생한다.
- 16. 식품위생 행정의 목적이 아닌 것은?  
 ① 불량, 부정식품의 근절  
 ② 식품의 안전성 확보  
 ③ 식중독 예방과 발생시의 조치  
 ④ 평균수명의 연장 대책수립
- 17. 다음 중 화학물질과 식중독 관련 내용이 바르게 연결된 것은?  
 ① 구리 - 신경독  
 ② 수은 - 이타이이타이병  
 ③ 비소화합물 - 피부의 색소침착  
 ④ 카드뮴 - 미나마타병
- 18. 다음 식품에서 발생하는 곰팡이독에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 저장 곡류, 두류, 팥콩류 등은 곰팡이가 살기 어려운 농산물에 속한다.  
 ② 마이코톡신은 곰팡이의 2차 대사산물로 생산되어 생물에 대하여 독성을 나타내는 물질을 총칭하는 것으로 곰팡이독을 지칭한다.  
 ③ 아플라톡신은 페니실리움(Penicillium)속의 곰팡이가 생산하는 독소의 대표적인 이름이다.  
 ④ 곰팡이 번식의 가장 기본적인 영향 요인은 온도와 습도이며, 아플라톡신 오염은 특히 한랭지에서 생산 수확된 농산물에서 문제가 된다.
- 19. 세균성 식중독과 경구전염병의 차이에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 경구전염병은 세균성 식중독에 비해 잠복기가 짧다.
- ② 경구전염병은 세균성 식중독에 비해 면역성이 없다.
- ③ 경구전염병은 세균성 식중독에 비해 2차 감염이 거의 없다.
- ④ 경구전염병은 세균성 식중독에 비해 소량의 균으로 발병한다.

20. 다음 중 대장균군에 속하지 않는 세균은?

- ① 바실러스(*Bacillus*)
- ② 에스체리치아(*Escherichia*)
- ③ 클렙실라(*Klebsiella*)
- ④ 시트로박터(*Citrobacter*)

2과목 : 임의 구분

21. 식품위생과 관련이 없는 것은?

- ① 세균성 식중독                      ② 자연독 식중독
- ③ 화학적 식중독                      ④ 비타민 결핍증

22. 수분함량이 낮은 전분질 식품을 주로 부패시키는 미생물은?

- ① 세균                                      ② 곰팡이
- ③ 조류                                      ④ 바이러스

23. 1번 다시국물을 만드는 방법을 설명한 것 중 잘못된 것은?

- ① 먼저 다시마 표면의 먼지 등을 닦아 낸다.
- ② 분량의 물과 다시마를 넣고 센불에서 뚜껑을 닫고 끓인다.
- ③ 냄비 바닥에서 거품이 몇 방울씩 떠오르고 다시마가 떠오르면 즉시 다시마를 건져 낸다.
- ④ 완성된 국물은 걸러 낸다.

24. 육류의 사후강직 현상에 대한 설명이 맞는 것은?

- ① 근육내 pH가 증가하여 발생한다.
- ② 근육내의 효소에 의해 자가분해 되어 발생한다.
- ③ 근육의 보수성이 최대로 증가한다.
- ④ 강직 중에 있는 육은 가열조리하여도 연해지지 않고 질기다.

25. 약과를 튀기기 위해 반죽을 넣어 떠오르는 모습으로 기름 온도를 측정해 보았다. 다음 중 약과 반죽을 넣기에 가장 적당한 상태는?

- ① 반죽이 냄비의 밑바닥에 닿은 뒤 떠올라 왔다.
- ② 튀김남비의 1/3 정도까지 내려간 뒤 올라왔다.
- ③ 반죽이 가라앉지 않고 표면에서 퍼지듯이 튀겨졌다.
- ④ 반죽이 바닥에 가라앉아 풀어졌다.

26. 중국요리의 재료 써는 방법을 맞게 설명한 것은?

- ① 차오(條) - 어슷썰기                      ② 스(絲) - 깎쪽썰기
- ③ 덩(丁) - 얇게썰기                      ④ 뉘(末) - 다져썰기

27. 다음 열의 전달 방식에 대한 조리가 바르게 연결된 것은?

- ① 전도 - 후라이팬에 생선을 굽는 것
- ② 대류 - 석쇠에 너비아니구이를 하는 것
- ③ 복사 - 냄비에 고기국을 끓이는 것
- ④ 극초단파 - 오븐에 빵을 굽는 것

28. 어느 식당의 메뉴별 판매가격, 식재료비와 판매식수가 다음과 같을 때 총매출액은 얼마인가?

메뉴	판매가격 (원)	식재료비 (원)	판매식수 (식)
김밥	2,000	950	200
라면	1,000	450	300
떡볶이	1,500	700	100

- ① 395,000원                              ② 685,000원
- ③ 850,000원                              ④ 990,000원

29. 샐러드를 만들 때 주의할 점을 설명한 것으로 틀린 것은?

- ① 신선한 재료를 선택해야 한다.
- ② 재료나 용기는 항상 차게 한다.
- ③ 재료를 드레싱에 미리 버무려 간이 들게 두었다 담아야 한다.
- ④ 재료의 향미, 질감, 색의 조화를 고려하여 먹음직스럽게 담는다.

30. 우유의 가공품에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 치즈 - 우유 단백질인 카제인을 산이나 효소로 응고시킨 것
- ② 요구르트 - 탈지유에 유산균을 배양시켜 발효시킨 것
- ③ 마가린 - 우유에서 크림을 분리, 교반하여 유지방을 모은 것
- ④ 플라스틱 크림 - 우유의 지방 성분의 함량이 79 - 84% 정도인 크림

31. 한국음식의 상차림과 예절에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 한식은 독상이 원칙으로 상차림을 하며 식사하는 사람 앞까지 상을 운반한다.
- ② 김치 국물이나 국 국물은 그릇째 들이마시지 않으며 숟가락으로 떠서 마시되 소리를 내지 않는다.
- ③ 송농은 대접에 담아 정반에 받쳐서 들고 가 상위의 국그릇을 내려놓은 다음 송농그릇을 올린다.
- ④ 교자상이나 두레상차림의 밥은 처음부터 국과 같이 올리도록 한다.

32. 습열조리와 건열조리의 혼합이며 결함조적이 많은 고기에 물을 따로 붓지 않아도 고기 속의 수분으로 충분히 가열하는 일종의 찜과 같은 조리법은?

- ① 브레이징(braising)                      ② 브로일링(broiling)
- ③ 브릴링(brilling)                      ④ 소테잉(sauteing)

33. 떡을 만들 때 쌀가루를 끓는 물로 반죽하는 이유는?

- ① 색을 좋게 하기 위하여
- ② 호화가 잘 되게 하기 위하여
- ③ 호정화가 잘 되게 하기 위하여
- ④ 노화가 잘 되게 하기 위하여

34. 효율적인 조리작업장 설비 계획시 고려할 점이 아닌 것은?

- ① 조리장비 및 설비의 다양성
- ② 물품의 출입이 자유로울 것



