

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 롱갈리트(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, 땅콩류 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 상대는?

- ① 반죽이 남비의 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 결함조식이 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

- ③ 조리작업이 편리하고 안전할 것
 - ④ 식당과의 연결이 용이할 것
35. 보험료는 어디에 해당되는가?
 ① 재료비 ② 경비
 ③ 노무비 ④ 감가상각비
36. 표준 레시피의 구성요소가 아닌 것은?
 ① 식재료의 이름과 재료량 ② 조리법
 ③ 총 생산량 및 1인분량 ④ 관능평가 및 결과
37. 소금에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 호령은 불순물이 가장 많은 것으로 된장 제조시 사용하면 된장의 맛이 나빠진다.
 ② 재제염은 식염으로 사용하는 것으로 결정이 고우며 꽃소금을 말한다.
 ③ 호령은 아이스크림을 만들 때 온도를 0℃ 이하로 낮출때 얼음에 섞어 사용한다.
 ④ 보통 국이나 조림, 찌개 등의 소금 농도는 5% 정도가 적당하다.
38. 사과 껍질을 벗겨 놓으면 누렇게 변한다. 이 현상에 관한 내용 중 옳은 것은?
 ① 티로시나아제(tyrosinase)에 의한 비효소적 갈변 현상이다.
 ② 폴리페놀 옥시다아제(polyphenol oxidase)에 의한 효소적 갈변 현상이다.
 ③ 마이야르(maillard) 반응에 의한 효소적 갈변 반응이다.
 ④ 캐러멜(caramel)화에 의한 비효소적 갈변 반응이다.
39. 식용할 수 없는 복어의 종류는?
 ① 범복 ② 까치복
 ③ 참복 ④ 독고등어복
40. 선입선출법에 대한 설명으로 옳바르지 않은 것은?
 ① 먼저 입고되었던 순서에 따라 출고하는 방법이다.
 ② 구매과정에서부터 출고되기 전까지의 생산날짜, 구입일이 빠른 식재료를 선발하여 출고하는 방법이다.
 ③ 대부분의 식재료 출고방법은 아니나 사용방법과 업장의 특별행사로 인해 진행될 수 있는 출고방법이다.
 ④ 식재료 부패, 유통기한 초과를 방지할 수 있다.

3과목 : 임의 구분

41. 부드럽고, 액체 분리가 적은 질 좋은 달걀찜을 하기 위한 조건과 거리가 먼 것은?
 ① 물의 첨가량 ② 가열온도
 ③ 가열시간 ④ 간 맞추기 재료의 종류
42. 다음의 식단 구성 중 가장 뚜렷한 결점을 지적한 것으로 맞는 것은?

진지, 쇠고기 무국, 새우튀김, 배추김치, 고등어조림, 너비아니구이, 오미 소박이, 명란 두부조치, 닭 겨자냉채, 뽕어포구미

- ① 육류, 어패류, 채소류의 적절한 배합
 - ② 단백질 식품의 편중
 - ③ 반복되는 조리법의 사용
 - ④ 색깔의 부조화
43. 게나 새우 등의 갑각류를 삶을 때 선명하게 붉은 색을 얻고 맛의 용출을 줄이기 위한 방법으로 가장 적당한 것은?
 ① 2%의 식초를 넣고 삶는다.
 ② 2%의 소금을 넣고 삶는다.
 ③ 2%의 설탕을 넣고 삶는다.
 ④ 2%의 소다를 넣고 삶는다.
44. 제품을 제조하기 위하여 소비되는 물품의 원가는?
 ① 노무비 ② 재료비
 ③ 경비 ④ 전력비
45. 오븐에서 음식을 굽는 것과 관련된 설명으로 맞는 것은?
 ① 광택이 있는 용기는 복사열을 쉽게 통과시킨다.
 ② 금속제 용기는 전자파를 쉽게 통과시킨다.
 ③ 복사열에 고루 노출되어야 음식이 고루 익는다.
 ④ 한 개 이상의 용기를 넣을 때는 용기가 그물 선반의 중앙에 모두 위치하게 하여 대류가 발생되지 않게 한다
46. 육류를 손질하는데 사용되지 않는 것은?
 ① 슬라이서(slicer) ② 필러(peeler)
 ③ 초퍼(chopper) ④ 소우(saw)
47. 콜라겐(collagen)에 대한 설명이 잘못된 것은?
 ① 육류의 질긴부위는 결합조직이 많은데 우리가 먹는 부분의 결합조직은 콜라겐이다.
 ② 젤라틴을 더운물에 넣어 끓이면 콜라겐이 된다.
 ③ 콜라겐은 아미노산이 결합된 폴리펩타이드 사슬이 3개가 서로 꼬여서 만들어진 것이다.
 ④ 콜라겐은 물속에서 가열하면 첫단계로 수축한다.
48. 습열조리의 설명 중 가장 맞는 것은?
 ① 마른국수를 삶을 경우에는 적은 양의 물에 면을 같이 넣고 끓여야 전분이 빨리 호화되어 바람직하다.
 ② 육류를 데칠 때에는 지미성분의 용출을 막기 위해 처음부터 물에 담가 끓인다.
 ③ 데칠 때는 식품이 잠길 정도의 물을 붓고 실온에서 가열하는 것이 좋다.
 ④ 녹색야채는 데치는 시간이 길어지면 녹색의 페오피틴색소가 갈색의 클로로필이 되어 색깔이 나빠지므로 바람직하지 않다.
49. 일반적으로 건미역을 물에 충분히 불렸을 때 무게는 약 몇 배가 되는가?
 ① 1 - 1.5배 ② 2 - 4배
 ③ 7 - 9배 ④ 12 - 15배
50. 효율적인 구매관리가 이루어지면 얻을 수 있는 효과가 아닌 것은?
 ① 조리과정의 단순화
 ② 필요로 하는 물품의 원활한 공급
 ③ 투자의 최소화

