1과목 : 임의 구분

1. 내열성이 강해서 자비소독으로 효과가 없는 것은?
① 결핵균 ② 살모넬라균
③ 연쇄상구균 ④ 포자형성균

2. 투베르쿨린 반응검사의 목적은?
① 결핵 감염여부 진단 ② 결핵 완치여부 진단
③ 결핵균 배출여부 진단 ④ 결핵 진행여부 진단

3. 공중보건사업의 대상은?
① 지역사회전체주민 ② 일반근로자
③ 가족 ④ 저소득자

4. 사람에게 가장 쾌적감을 주는 습도의 범위는?
① 10~20% ② 20~40%
③ 40~70% ④ 70~90%

5. 학교급식의 교육적 측면에 해당하는 사항은?
① 올바른 식습관 형성 ② 건강증진 및 체위향상
③ 합리적인 영양공급 ④ 효율적인 학교급식

6. 고온환경에서 작업시 체내 수분 및 염분의 손실로 경련 발작 증상을 나타내는 것은?
① 열경련 ② 열허탈
③ 열사병 ④ 열성발진

7. 제1군 법정전염병에 해당하는 것은?
① 디프테리아 ② 세균성이질
③ 일본뇌염 ④ 유행성이하선염

8. 인구집단의 질병상태를 사람, 시간, 장소의 측면에서 관찰하는 1단계 역학은?
① 분석역학 ② 실험역학
③ 기술역학 ④ 이론역학

9. 2차 오염물질에 해당하는 것은?
① 황산화물 ② 일산화탄소
③ 질소산화물 ④ 광화학적 산화물

10. 연어나 송어를 생식할 때 걸리기 쉬운 기생충 질환은?
① 이질아메바증 ② 말레이사상충증
③ 광절열두조충증 ④ 갈고리촌충증

11. 매개곤충과 전염병의 연결이 틀린 것은?
① 이 - 발진티푸스, 재귀열
② 바퀴 - 이질, 콜레라, 회충
③ 파리 - 결핵, 페스트, 발진열
④ 모기 - 일본뇌염, 황열, 말라리아

12. 공중보건에 비하여 전통의학의 특성에 해당하는 것은?
① 지역사회중심 ② 개인의 진단
③ 보건팀의 접근 ④ 비용공동부담

13. 부패에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?
① 부패란 식품성분이 저분자 화합물로 분해된 후 미생물이 증식하여 여러가지 부패산물을 생성하는 것이다.
② 단백질 식품이 부패되면 암모니아, 아민류, H_2S 등이 생성된다.
③ 붉은살 생선에 많이 들어 있는 히스티딘은 부패시 히스타민으로 되어 식중독을 일으킬 우려도 있다.
④ 해산어류의 감칠맛 성분인 트리메틸아민은 부패시 트리메틸아민옥시드가 되어 비린내를 낸다.

14. HACCP에서 CCP와 관계가 없는 것은?
① 조리(가열) 시간 ② 조리온도
③ 세척 ④ 재가열

15. 달걀, 쥐 등에서 주로 오염되는 식중독은?
① 장염 비브리오 식중독 ② 대장균 식중독
③ 살모넬라 식중독 ④ 보툴리누스 식중독

16. 살균제의 용도로 사용할 수 있는 물질은?
① 아질산 나트륨 ② 안식향산 나트륨
③ 차아염소산 나트륨 ④ 구연산 나트륨

17. 식품과 독성분이 맞게 연결된 것은?
① 독미나리 - 베네루핀(venerupin)
② 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
③ 청매 - 시큐톡신(cicutoxin)
④ 감자 - 아미그달린(amygdalin)

18. 먹는 물의 분변오염지표가 되는 세균속은?
① *Pseudomonas* 속 ② *Clostridium* 속
③ *Escherichia* 속 ④ *Salmonella* 속

19. 식품위생의 목적과 거리가 먼 것은?
① 식품 영양의 질적향상 도모
② 식품으로 인한 위생상의 위해 방지
③ 국민보건의 향상과 증진
④ 식품 영양가의 향상

20. 집단 식중독이 발생하였을 때의 처치사항을 설명한 것으로 틀린 것은?
① 환자의 가검물을 원인조사시까지 보관한다.
② 즉시 항생물질을 복용시킨다.
③ 관계기관에 즉시 신고한다.
④ 원인식을 조사한다.

2과목 : 임의 구분

21. 식품 위생학적으로 가장 위험한 식품 온도 범위는?
① 48~56℃ ② 30~38℃
③ 10~20℃ ④ 0~8℃

22. 환경오염 중 공장 폐수에 기인하는 식품오염에 있어서 원인물질과 대표적인 병명(또는 증상)을 연결한 것 중에서 틀린 것은?

① 유기수은 - 간, 콩팥 등 일반장기 괴사를 수반한 급성 중독 증상
② 카드뮴 - 이타이 이타이병
③ 유기수은 - 미나마타병
④ 카드뮴 - 허리 등의 둔통과 고관절부 통증(동통)을 수반하는 만성중독 증상

23. 가열에 의한 육류의 변화로 올바른 것은?
① 고기가 가열되면 고기내부의 선명한 붉은색은 온도가 상승할수록 회색빛을 띤 갈색으로 변한다.
② 고기를 가열하는 목적은 오직 맛을 돋구기 위함이다.
③ 고기는 고열에 장시간 가열해야 연하고 부드럽다.
④ 소는 돼지보다 어릴 때 잡기 때문에 돼지고기보다 항상 연하다.

24. 검수원의 업무내용이 아닌 것은?
① 주방물품의 내용과 수량에 관한 검수
② 미납품, 또는 반품현황을 해당부서와 구매부로 전달
③ 필요에 따라 시식 또는 시험에 의한 검수
④ 발주서를 받고 송장을 구매 담당자에게 우송

25. 복어의 손질과 조리방법 중 맞지 않는 것은?
① 복어에는 장기, 아가미, 심장, 안구, 비장, 점막, 난소등에 테트로도톡신이 분포되어 있으므로 반드시 제거하고 조리해야 한다.
② 식용 가능한 복은 별복, 선인복, 무늬복, 배복 등이 있다.
③ 복요리 코스는 복어진미, 복어전채, 맑은 국, 복어회, 튀김, 복냄비, 초회, 죽, 후식의 순이다.
④ 히레사케는 복 지느러미를 말려서 구운 다음 정종속에 불을 붙여 취음하는 술이며, 복요리와 잘 어울린다.

26. 다음 중 균형있는 한식 상차림을 하려면 보강되어야 할 식품군의 음식명은?

* 밥과 쇠고기 무국	* 배추김치	* 쑥갓나물
* 부추전	* 고등어조림	* 달걀찜

① 돼지고기 볶음 ② 콩조림
③ 뱅어포 구이 ④ 콩나물 무침

27. 프랑스 요리에 대한 설명으로 맞는 것은?
① 전채요리에는 포아그라(Foie Gras) 테린이 있는데 철갑상어알을 이용하며 세계 3대 진미에 속한다.
② 스프는 주요리의 제1코스로 포타지(Potage)는 맑게 끓인 스프이다.
③ 앙뜨레 요리인 샤또브리앙(Chateaubriand)은 필렛고기의 가운데 부분의 튼튼한 곳을 두껍게 절단하여 만든 것이다.
④ 채소요리로 치즈를 이용한 세보리는 "한입의 요리"라는 뜻으로 앙뜨레 다음에 꼭 나온다.

28. 음과 같은 특징을 갖는 조리법은?

- 고온으로 단시간 가열하기 때문에 식품의 색이 그대로 유지된다.
- 비타민과 수용성 성분의 손실이 적다.
- 조리과정 중 조미할 수는 있지만 조미성분의 침가 느리게 되어 조미를 약간 한 다음 조리하는 것이 좋다.

① 찜 ② 튀김
③ 직접구이 ④ 볶음

29. 우유의 조리에 의한 변화에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?
① 밀가루를 만든 과자에 우유를 넣으면 노릇노릇한 색이 들기 쉽다.
② 우유의 피막형성은 냄비의 뚜껑을 닫거나, 거품을 내어 데우거나, 마시멜로우 같은 물질을 띄우거나 함으로써 방지할 수 있다.
③ 우유의 가열취는 우유단백질 중의 β-lactoglobulin이나 지방구 피막단백질의 열변성에 의한 -SH기에서 생겨난 것이다.
④ 우유를 끓이면 신선할 때에 비해 맛이 적어지는데 이는 가열에 의해서 알부민(albumin)이 날아가기 때문이다.

30. 다음 가열조리에 관한 연결 중 틀린 것은?
① 기름에 튀긴다 - 건열가열
② 볶는다 - 습열가열
③ 찐다 - 습열가열
④ 직화에 굽는다 - 건열가열

31. 단체급식에서 식품저장 방법에 대한 연결이 바르게 된 것은?
① 마요네즈 - 상온보관 ② 곡물 - 냉장보관
③ 마가린 - 상온보관 ④ 육가공품 - 냉장보관

32. 메뉴 평가의 한 방법인 메뉴 엔지니어링에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 제공되는 메뉴에 대한 고객의 의견을 종합 평가하여 메뉴 운영에 반영하기 위한 조사이다.
② 단체급식이나 레스토랑에서의 메뉴평가 기법으로 활용되고 있다.
③ 메뉴 품목의 판매비율과 공헌마진에 따라 4가지의 범주로 분류된다.
④ Plowhorses로 판정된 품목들은 다소 인기는 있지만 수익이 낮은 메뉴이다.

33. 곡류의 조리에 관여하는 이론 중 옳지 않은 것은?
① 밥을 지을 때는 전분의 호화작용이 일어난다.
② 보리밥에는 식이섬유소의 함량이 많다.
③ 찰밥은 아밀로오스 함량이 많아 점착성이 강하다.
④ 초밥은 보통밥보다 더 빨리 단단해진다.

34. 조리의 목적에 해당되는 예가 아닌 것은?
① 채소를 물에 담가 아삭한 맛을 증가시킨다.
② 우유에 칼슘을 강화시킨다.
③ 감자의 싹을 제거한다.
④ 사과로 잼을 만들었다.

35. 우리나라 25세의 성인남자가 총 에너지의 60%를 주식으로 섭취하고자 한다. 하루 동안 섭취할 주식의 열량과 쌀의 양은 얼마인가? (단, 쌀 100g의 열량은 356kcal이다.)
① 열량 - 2,000kcal, 쌀의 양 - 약 500g
② 열량 - 2,000kcal, 쌀의 양 - 약 561g
③ 열량 - 1,500kcal, 쌀의 양 - 약 375g
④ 열량 - 1,500kcal, 쌀의 양 - 약 421g

36. 다음 중 대두 가공품의 소화율이 가장 높은 것은?
① 콩장 ② 비지
③ 두부 ④ 된장

37. 밀가루 반죽의 성질에 영향을 주는 요인이 아닌 것은?
① 밀가루의 종류
② 밀가루의 색깔
③ 반죽을 치대는 정도
④ 첨가물(소금, 설탕, 유지, 달걀, 이스트)의 양

38. 다음 향신료의 향과 주요리에 관한 연결이 틀린 것은?
① 카더몬(cardamom) : 강한냄새와 교취효과 - 빵, 쿠키, 케이크, 피클
② 펜넬(fennel) : 달콤한 방향 - 피클, 생선, 캔디
③ 캐러웨이(caraway) : 새콤하고 상쾌한 향기 - 누들, 스튜, 캐비지요리
④ 너트메그(nutmeg) : 달콤한 자극성 향기 - 소시지, 파이, 달걀요리

39. 불 조절에 가장 유의하여야 하는 조리법은?
① 찌기 ② 튀기기
③ 굽기 ④ 끓이기

40. 난백의 기포성에 대한 설명으로 맞는 것은?
① 신선한 달걀이 저장된 달걀보다 수양난백이 많으므로 기포성이 더 좋다.
② 난백의 온도가 낮을수록 기포형성이 용이하다.
③ 난백을 교반하는 과정에서 처음에는 안정성이 높으나 점점 안정성이 감소된다.
④ 설탕의 첨가량이 많을수록 거품형성이 현저하게 좋아진다.

3과목 : 임의 구분

41. 장조림에 가장 적합한 부위는?
① 양지 ② 목심
③ 소머리 ④ 우둔

42. 양배추, 컬리 플라워, 양파 등의 백색채소를 조리할 때 그 색을 선명하게 하고자 한다. 어느 것을 사용해야 하는가?
① 식초 ② 설탕
③ 간장 ④ 중탄산나트륨

43. 오징어, 문어 등 연체류의 혈색소에 함유된 무기질과 혈색소의 명칭이 옳은 것은?
① 마그네슘 - 타우린 ② 구리 - 헤모시아닌
③ 철 - 헤모글로빈 ④ 칼슘 - 아스타잔틴

44. 원가관리의 필요성으로 맞지 않는 것은?
① 원가절감 ② 변동원가 계산의 용이
③ 판매분석 용이 ④ 조리작업의 능률화

45. 다음 중 식품을 물에 담그는 시간이 잘못된 것은?
① 표고버섯 : 20~30분
② 해조류 : 6시간
③ 콩 : 4~12시간
④ 쌀 : 30분~1시간 30분

46. 조리작업장의 안전사고 요인으로 알맞지 않은 것은?
① 주방시설 및 조리작업장 장비의 일상적 관리 소홀
② 전기 및 가스사용 부주의
③ 조리작업의 편의를 위한 유니폼과 안전화 착용
④ 작업자들의 정신적, 육체적 피로함

47. 조리용 기기사용이 부적당한 것은?
① 슬라이서(slicer) - 저미거나 썬다.
② 필러(peeler) - 감자, 당근의 껍질을 벗긴다.
③ 에그비터(egg beater) - 달걀 흰자를 거품낼 때 사용한다.
④ 브로일러(broiler) - 육류를 연하게 하기 위해 두드릴 때 사용한다.

48. 식품의 냉동에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 냉동을 할 때에는 급속냉동을 해야 식품 중의 물이 작은 크기의 얼음 결정을 형성하여 조직의 파괴가 적다.
② 얼음 결정의 성장은 빙점이하에서는 온도가 높을수록 빠르므로 냉동된 식품은 저온에서 보관하는 것이 좋다.
③ 냉동은 식품을 동결함으로써 미생물의 번식을 억제하고 식품중의 여러가지 효소의 작용을 억제하여 품질을 보존시킨다.
④ 어육을 동결하게 되면 해동을 해도 식품의 질감이 달라지는데 이는 지방의 변성에 의한 것이다.

49. 다음 식품 재료 중 100g 당 비타민 C 함량이 가장 높은 것은?
① 두부 ② 강낭콩
③ 청국장 ④ 콩나물

50. 일본음식에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
① 일본음식의 식문화는 육식보다는 콩 음식이 더 발달되어 있다.
② 초밥은 스시라고 하며 가장 오랜 전통을 가지는 스시는 마카스시이다.
③ 생선회는 관서지방에서「츠꾸리」라고 하고 관동지방에서는「사시미」라고 한다.
④ 회의 부재료로는 겐, 쓰마, 가라미가 있어 곁들이는 부재료의 어울림과 생선, 양념, 간장과의 조화가 중요하다.

51. 평가의 표준이 되는 중심직무를 선택하여 비교의 기준으로 삼아 정신적 요건, 기능적 요건, 육체적 요건, 책임, 작업조건 등을 정하는 직무평가 방법은?
① 서열법 ② 요소비교법
③ 분류법 ④ 점수법

52. 면류의 제조방법에 따른 분류와 종류가 맞게 연결된 것은?
① 선절면류(線切麵) - 소면, 중화면
② 신연면(伸延麵) - 칼국수, 기계면
③ 압출면(壓出麵) - 마카로니, 당면
④ 즉석면류 - 생우동면, 중화면

53. 떫은 맛의 원인이 되는 탄닌류에 속하지 않는 것은?
① 시부올(shibuol)
② 갈락탄(galactan)
③ 클로로겐산(chlorogenic acid)
④ 카테킨류(catechins)

54. 급속냉동(quick freezing)의 특징이 잘못된 것은?
① 미세한 얼음결정을 형성하여 식품세포의 파괴를 적게 한다.
② 급속한 냉동으로 인한 조직의 손상으로 식품의 원상유지가 어렵다.
③ 미생물의 성장이나 효소작용을 빨리 억제시킨다.
④ 해동시 드립(drip)의 발생량을 적게 한다.

55. 각 영양소를 분해하는 소화효소에 대한 설명으로 부적당한 것은?
① 펩신, 트립신은 단백질분해 효소이다.
② 프티알린은 당질분해 효소이다.
③ 아밀라아제는 단백질분해 효소이다.
④ 리파아제는 지방 분해 효소이다.

56. 다음 중 생리작용 조절 식품은?
① 생선 ② 국수
③ 풋고추 ④ 미싯가루

57. 어류 건조시 맛 성분의 변화를 가장 적게 일어나게 할 수 있는 건조법은?
① 천일건조 ② 열풍건조
③ 분무건조 ④ 동결건조

58. 우유의 균질화 효과가 아닌 것은?
① 유지방의 크기를 작게 한다.
② 유지방이 뭉치는 것을 막아준다.
③ 유지방의 소화를 쉽게 한다.
④ 우유의 미생물 번식을 억제한다.

59. 지방의 융점이 가장 낮은 식품은?
① 라드 ② 야자유
③ 참기름 ④ 팜유

60. 난백 단백질 중 날것으로 먹었을 때 비오틴 결핍증을 일으키게 하는 단백질은?
① 알부민(albumin) ② 아비딘(avidin)
③ 뮤코이드(mucoid) ④ 글로불린(globulin)

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