

1과목 : 식품위생 및 법규

- 식품위생법의 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질은?
① 식품첨가물 ② 화학적 합성품
③ 표시 ④ 기구
- 일반음식점영업 중 모범업소를 지정할 수 있는 권한을 가진 사람은?
① 관할 시장 ② 관할 경찰서장
③ 관할 보건소장 ④ 관할 세무서장
- 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준으로 옳지 않은 것은?
① 식품의 조리에 직접 사용되는 기구는 사용 후에 세척, 살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.
② 식품의 조리에 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인 위생관리를 철저히 하여야 한다.
③ 유통기한이 경과된 식품을 판매의 목적으로 보관할 수 있다.
④ 식품원료 중 부패·변질되기 쉬운 것은 냉동·냉장 시설에 보관·관리하여야 한다.
- 조리사를 두지 않아도 되는 경우는?
① 식품접객업 중 복어를 조리·판매하는 영업
② 국가·지방자치단체가 설립·운영하는 집단급식소
③ 학교, 병원, 사회복지시설에서 설립·운영하는 집단급식소
④ 중소기업자가 설립·운영하는 집단급식소
- 영업의 종류와 그 허가관청의 연결로 잘못된 것은?
① 단란주점영업 - 시장·군수 또는 구청장
② 식품첨가물제조업 - 식품의약품안전청
③ 식품조사처리업 - 시·도지사
④ 유흥주점영업 - 시장·군수 또는 구청장
- 세균성 식중독 중 감염형이 아닌 것은?
① 살모넬라 식중독 ② 병원성 대장균 식중독
③ 장염 비브리오 식중독 ④ 포도상구균 식중독
- 포도상구균 식중독의 원인물질은?
① 엔테로톡신(enterotoxin) ② 테트로도톡신(tetrodotoxin)
③ 에르고톡신(ergotoxin) ④ 아플라톡신(aflatoxin)
- 다음 식품과 독성분의 관계가 틀린 것은?
① 독보리-테물린(temuline)
② 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
③ 복어 - 베네루핀(venerupin)
④ 독버섯 - 무스카린(muscarine)
- 도자기류의 안료에서 문제가 될 수 있는 유해 물질은?
① 석탄산 ② 카드뮴
③ 칼슘 ④ 포르말린
- 과일, 채소류의 선도유지를 위해 표면 처리하는 식품첨가물은?
① 강화제 ② 피막제

- 보존료 ④ 품질개량제
- 식당 종업원의 손 소독에 가장 적당한 것은?
① 승홍수 ② 중성세제
③ 역성비누 ④ 염소용액
- 부패가 진행됨에 따라 식품은 특유의 부패취를 내는데 그 성분이 아닌 것은?
① 인돌 ② 황화수소
③ 아세톤 ④ 휘발성 아민
- 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용될 수 있는 것은?
① 호박산나트륨 ② 글루타민산나트륨
③ 안식향산나트륨 ④ 규소수지
- 화학물질에 의한 식중독을 일으키지 않는 물질은?
① 승홍 ② 만니톨
③ 붕산 ④ 포르말린
- 목화씨에 많이 들어 있는 독소는?
① 솔라닌(solanine) ② 고시폴(gossypol)
③ 테트로도톡신(tetrodotoxin) ④ 아미그달린(amygdalin)

2과목 : 식품학

- 지용성 비타민만으로 된 향목은?
① 비타민 A, D, E, K ② 비타민 A, B, E, P
③ 비타민 B, C, P, K ④ 비타민 C, D, E, P
- 과일잼 제조시 잼 형성의 기본요소와 거리가 먼 것은?
① 소금 ② 설탕
③ 펙틴 ④ 산
- 다음 유지 중 건성유는?
① 땅콩유 ② 참기름
③ 아마인유 ④ 면실유
- 다음 중 대표적인 콩 단백질은?
① 글루텐(gluten) ② 제인(zein)
③ 알부민(albumin) ④ 글리시닌(glycinin)
- 다음 중 당질의 구성요소가 아닌 것은?
① 탄소 ② 산소
③ 질소 ④ 수소
- 식품의 건조방법 중 분무건조법으로 만들어지는 것은?
① 한천 ② 보리차
③ 분유 ④ 건조쌀밥
- 전통적인 식혜 제조방법에서 엿기름에 대한 설명이 잘못된 것은?
① 엿기름의 효소는 수용성이므로 물에 담그면 용출된다.
② 엿기름을 가루로 만들면 효소가 더 쉽게 용출된다.
③ 엿기름가루를 물에 담가 두면서 주물러 주면 효소가 더

빠르게 용출된다.

- ④ 식혜제조에 사용되는 엿기름의 농도가 낮을수록 당화 속도가 빨라진다.

23. 다음 채소류 중 일반적으로 꽃 부분을 식용으로 하는 것과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 브로콜리(broccoli) ② 컬리플라워(cauliflower)
- ③ 비트(beets) ④ 아티초크(artichoke)

24. 쌀에서 식용으로 하는 부분은?

- ① 미강층 ② 배아
- ③ 배유 ④ 외피

25. 후라이팬에 기름을 넣고 계속 가열하였더니 자극적인 냄새가 발생하였다. 어떤 물질이 생성되었기 때문인가?

- ① 에테르 ② 알콜
- ③ 글리세롤 ④ 아크롤레인

26. 칼슘의 흡수를 촉진시키는 물질은?

- ① 젖산 ② 포도당
- ③ 올레인산 ④ 전분

27. 냉동시켰던 쇠고기를 해동하니 드립(drip)이 많이 발생했다. 다음 중 가장 관계 깊은 것은?

- ① 탄수화물의 호화 ② 단백질의 변성
- ③ 무기질의 분해 ④ 지방의 산패

28. 새우, 게류를 삶을 때 나타나는 색소는?

- ① 카로틴(carotene) 색소
- ② 헤모글로빈(hemoglobin) 색소
- ③ 아스타신(astacin) 색소
- ④ 안토시아닌(anthocyanin) 색소

29. 사과, 배, 복숭아 등의 주된 향기성분은?

- ① 알콜류 ② 황화합물류
- ③ 에스테르류 ④ 테르펜류

30. 전분의 호화에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 부유 상태이다. ② 미셀(micell)이 파괴된다.
- ③ X선 동심원율이 소실된다. ④ 점성이 생긴다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 습열조리와 건열조리의 혼합이며, 결합조직이 많은 고기에 이용할 수 있는 조리법은?

- ① 스투(stew) ② 스팀(steam)
- ③ 브로일링(broiling) ④ 브레이징(braising)

32. 열원의 사용방법에 따라 직접 구이와 간접구이로 분류할 때 직접 구이에 속하는 것은?

- ① 오븐을 사용하는 방법
- ② 철판을 이용하여 굽는 방법
- ③ 프라이팬에 기름을 두르고 굽는 방법
- ④ 숯불 위에서 굽는 방법

33. 아린 맛을 내는 대표적인 식품은?

- ① 토란 ② 다시마
- ③ 토마토 ④ 고추

34. 보통 백미로 밥을 지으려할 때 쌀과 물의 분량이 바른 것은?

- ① 쌀 부피의 2배, 중량의 1.5배
- ② 쌀 중량의 3배, 부피의 1.5배
- ③ 쌀 중량의 1.5배, 부피의 1.2배
- ④ 쌀 부피의 3배, 중량의 1.2배

35. 김치 저장 중 김치조직의 연부현상이 나타났다. 그 이유에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 조직을 구성하고 있는 펙틴질이 분해되기 때문에
- ② 김치가 국물에 잠겨 수분을 흡수하기 때문에
- ③ 미생물이 펙틴분해효소를 생성하기 때문에
- ④ 용기에 꼭 눌러 담지 않아 내부에 공기가 존재하여 호기성 미생물이 성장번식하기 때문에

36. 쇠고기 부위 중 결체조직이 많아 구이에 부적당한 것은?

- ① 등심 ② 채끝
- ③ 갈비 ④ 사태

37. 어패류의 조리법에 대한 설명 중 바른 것은?

- ① 바다가재는 껍질이 두꺼우므로 찬물에 넣어 오래 끓여야 한다.
- ② 작은 생새우는 강한 불에서 연한 갈색이 될 때까지 삶은 후 배 쪽에 위치한 모래정맥을 제거한다.
- ③ 조개류는 높은 온도에서 조리하여 단백질을 급격히 응고시킨다.
- ④ 생선숙회는 신선한 생선 편을 끓는 물에 살짝 데치거나 끓는 물을 생선에 끼얹어 회로 이용한다.

38. 튀김 음식을 할 때 두꺼운 용기를 사용하는 가장 큰 이유는?

- ① 기름의 비열이 작아 온도가 쉽게 변화되므로
- ② 기름의 비열이 커서 온도가 쉽게 변화되므로
- ③ 기름의 비중이 커서 물위에 쉽게 뜨므로
- ④ 기름의 비중이 작아 물위에 쉽게 뜨므로

39. 핵산의 구성성분이고 보조효소 성분으로 되어 있으며 생리상 중요한 당은?

- ① 프럭토오스 ② 리보오스
- ③ 글루코오스 ④ 미오신

40. 침(타액)에 들어있는 소화효소의 작용은?

- ① 전분을 맥아당으로 변화시킨다.
- ② 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.
- ③ 카제인을 응고시킨다.
- ④ 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.

41. 달걀의 신선도 검사와 관계가 가장 적은 것은?

- ① 외관 검사 ② 무게 측정
- ③ 난황계수 측정 ④ 난백계수 측정

42. 제품의 생산과 판매를 위하여 소비된 경제 가치는?
 ① 판매비 ② 원가
 ③ 비용 ④ 재료비
43. 채소를 냉동시킬 때 전처리로 데치기(blanching)를 하는 이유와 가장 거리가 먼 것은?
 ① 살균 효과 ② 부피감소 효과
 ③ 효소파괴 효과 ④ 탈색 효과
44. 짠맛을 내는 조미료인 소금에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 신맛을 줄여주고, 단맛을 높여준다.
 ② 제빵, 제면에 첨가하면 제품의 물성을 향상시킨다.
 ③ 식품의 조리와 방부력을 지닌 보존료이며, 무기질의 공급원이다.
 ④ 온도에 따른 용해도의 차가 크다.
45. 조리장의 위생조건이 아닌 것은?
 ① 주거, 세탁장과 격리되어 있어야 한다.
 ② 내부는 조리실과 처리실이 구분되어 있지 않아도 무방하다.
 ③ 채광, 환기가 잘 되어야 한다.
 ④ 건조한 장소이어야 한다.
46. 식단 작성의 목적에 적합하지 않은 것은?
 ① 영양과 기호의 충족
 ② 식품비의 조절, 절약
 ③ 시간과 노력의 절약
 ④ 식량의 증산, 배분, 소비에 대한 이해를 지도
47. 조리시 발생하는 많은 열과 연기 등을 빨아들이는 후드장치는 어느 정도로 크기를 결정하는 것이 가장 효력이 클 것인가?
 ① 가열기구의 설치 범위보다 작게 하여 집중적으로 빨아들이도록 한다.
 ② 가열기구의 설치 범위보다 넓어야 흡입하는 효율성이 높다.
 ③ 가열기구의 설치범위와 똑같은 크기로 하는 것이 잘 빨아들인다.
 ④ 가열기구 설치범위와 상관없다.
48. 1인당 판매가격이 50,000원인 굴비구이 정식의 식재료 원가의 목표가 35%이다. 굴비를 제외한 보조식재료비를 총 식재료비의 10%로 한다면 얼마짜리 굴비를 구입해야 하겠는가?
 ① 17,500원 ② 15,750원
 ③ 22,500원 ④ 19,250원
49. 액포 속의 수용성물질은 어떤 상태로 분산되어 있는가?
 ① 유화상태 ② 혼합물 상태
 ③ 현탁액 상태 ④ 콜로이드 상태
50. 단체급식소에 속하는 것은?
 ① 사회복지시설 식당 ② 특급호텔 한식당
 ③ 정통중국음식점 ④ 관광지 식당

4과목 : 공중보건

51. 공중보건사업의 최소단위가 되는 것은?
 ① 가족 ② 지역사회
 ③ 국가 ④ 개인
52. 공기 중의 일산화탄소가 많으면 중독을 일으키는 주된 이유는?
 ① 혈압의 상승 ② 간세포의 섬유화
 ③ 조직 세포의 산소부족 ④ 근육의 경직
53. 위생해충의 방제법 중 가장 근본적인 방법은?
 ① 천적을 이용한 생물학적 방법
 ② 살충제에 의한 화학적 방법
 ③ 유인에 의한 물리적 방법
 ④ 서식처 제거에 의한 환경적 방법
54. 제 2군 전염병에 해당되는 것은?
 ① 콜레라 ② 파라티푸스
 ③ 백일해 ④ 결핵
55. 다음 중 선천성 면역이 아닌 것은?
 ① 자연능동면역성 ② 종속저항성
 ③ 개인저항성 ④ 인종저항성
56. 폴리오는 무엇에 의해서 발생되는가?
 ① 효모 ② 세균
 ③ 바이러스 ④ 곰팡이
57. 회충란을 사멸시킬 수 있는 능력이 가장 강한 것은?
 ① 저온 ② 건조
 ③ 습도 ④ 일광
58. 자외선 살균의 특징과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 비열(非熱)살균이다.
 ② 피조사물에 조사하고 있는 동안만 살균효과가 있다.
 ③ 가장 유효한 살균대상은 물과 공기이다.
 ④ 단백질이 공존하는 경우에도 살균효과에는 차이가 없다.
59. 작업복의 이상적인 조건과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 보온성 ② 유행성
 ③ 통기성 ④ 흡습성
60. 호흡기 전염병에 속하지 않는 것은?
 ① 일본뇌염 ② 홍역
 ③ 백일해 ④ 디프테리아

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