

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품위생법의 주요한 목적과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 식품영양의 질적 향상 도모
- ② 전염병에 관한 예방 관리
- ③ 국민보건의 증진에 기여
- ④ 식품으로 인한 위생상의 위해 방지

2. 식품위생법상 집단급식소에 대한 설명 중 올바른 것은?

- ① 일시적으로 불특정 다수인에게 음식을 공급하는 영리 급식시설
- ② 계속적으로 특정 다수인에게 음식을 공급하는 비영리 급식시설
- ③ 일시적으로 불특정 다수인에게 음식을 공급하는 비영리 급식시설
- ④ 계속적으로 특정 다수인에게 음식을 공급하는 영리 급식시설

3. 식품위생법규상 허위표시·과대광고 범위에 속하지 않는 것은?

- ① 질병의 치료에 효능이 있다는 내용
- ② 공인된 제조방법에 대한 내용
- ③ 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고
- ④ 허가받은 사항과 다른 내용의 표시·광고

4. 식품위생법에서 다루고 있지 않은 내용은?

- ① 식품첨가물을 넣은 용기
- ② 식품저장 중 식품에 직접 접촉되는 기계
- ③ 농업에서 식품의 채취에 사용되는 기구
- ④ 화학적 수단에 의하여 분해반응 이외의 화학반응을 일으켜 얻어진 식품첨가물

5. 식품위생법 규정에 의한 "신고"를 하여야 하는 변경사항"에 해당하지 않는 것은?

- ① 즉석판매제조·가공업업을 하는 경우 즉석판매제조, 가공 대상 식품 중 식품의 유형을 달리하여 새로운 식품을 제조·가공하고자 하는 경우
- ② 식품자동판매기영업업을 하는 경우 동일 읍·면·동에서 식품자동판매기의 설치대수를 증감하고자 하는 경우
- ③ 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니한 농·임·수산물 단순가공품의 건조 방법을 달리하고자 하는 경우
- ④ 식품 운반업의 경우 냉장·냉동차량을 증감하고자 하는 경우

6. 다음은 식품위생과 관계있는 것들이다. 이 중 미생물과 거리가 먼 것은?

- ① 세균
- ② 효모
- ③ 곰팡이
- ④ 기생충

7. 부패된 어류에 나타나는 현상은?

- ① 눈알이 들어가고 맑지 않다.
- ② 아가미 색깔이 선홍색이다.
- ③ 비늘에 광택이 있고 점액이 적다.
- ④ 육질에 탄력이 있다.

8. 생선이나 조개류의 생식과 가장 관계 깊은 식중독은?

- ① 살모넬라 식중독
- ② 병원성 대장균 식중독
- ③ 장염비브리오 식중독
- ④ 포도상구균 식중독

9. 다음 세균성 식중독 중 신경증상을 일으키는 것은?

- ① 아리조나 식중독
- ② 리스테리아 식중독
- ③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
- ④ 장염비브리오 식중독

10. 대합조개의 독성분은?

- ① 솔라닌(solanine)
- ② 콜린(choline)
- ③ 삭시톡신(saxitoxin)
- ④ 무스카린(muscarine)

11. 곰팡이의 대사 산물에 의해 사람이나 동물에 질병이나 생리적 장애를 유발하는 물질군은?

- ① 식물성 자연독
- ② 동물성 자연독
- ③ 진균독
- ④ 권패류독

12. 식품 첨가물 중 유해한 착색료는?

- ① 붕산(boric acid)
- ② 롱가릿(rongalite)
- ③ 아우라민(auramine)
- ④ 돌신(dulcin)

13. 사용이 금지된 감미료는?

- ① 사카린나트륨(Saccharin sodium)
- ② 아스파탐(aspartame)
- ③ 페릴라틴(Peryllartine)
- ④ 디-소르비톨(D-sorbitol)

14. 식중독 발생시 보호자의 조치사항 중 잘못된 것은?

- ① 식중독 발생 사실을 신고한다.
- ② 즉시 환자를 의사에게 진단하게 한다.
- ③ 환자의 가검물을 원인조사시 까지 보관한다.
- ④ 항생제를 복용시킨다.

15. 부패가 진행됨에 따라 식품은 특유의 부패취를 내는데 그 성분이 아닌 것은?

- ① 인돌
- ② 황화수소
- ③ 아세톤
- ④ 휘발성 아민

2과목 : 식품학

16. 상온에서 일반적으로 식물성 유지의 액체상태로, 동물성 유지는 고체 상태로 존재하는 가장 중요한 이유는?

- ① 구성 지방산의 종류에 따른 발연점의 차이로
- ② 구성 지방산의 종류에 따른 융점의 차이로
- ③ 구성 지방산의 종류에 따른 가소성의 차이로
- ④ 구성 지방산의 종류에 따른 유허성의 차이로

17. 일반적으로 프로비타민 A를 많이 함유하는 식품은?

- ① 효모
- ② 녹엽채소
- ③ 콩나물
- ④ 감자

18. 산과 당이 존재하면 특징적인 젤(gel)을 형성하는 능력을 가진 것은?

- ① 글리코겐(glycogen)    ② 섬유소(cellulose)
- ③ 펙틴(pectin)            ④ 전분(starch)

19. 숙주나물을 올바르게 설명한 것은?

- ① 완두를 싹 틔운 것    ② 납두를 싹 틔운 것
- ③ 대두를 싹 틔운 것    ④ 녹두를 싹 틔운 것

20. 육류의 색의 안정제, 밀가루의 품질개량제, 과채류의 갈변과 변색 방지제로 이용되는 비타민은?

- ① 나이아신(niacin)    ② 리보플라빈(riboflavin)
- ③ 티아민(thiamin)    ④ 아스코르빈산(ascorbic acid)

21. 어유와 일반 식물유의 차이점은?

- ① 어유는 포화지방산이 많고 요오드가 적다.
- ② 어유는 불포화지방산이 적고 요오드가 높다.
- ③ 어유에는 불포화지방산이 많고 혼합 글리세리드이다.
- ④ 어유는 불포화지방산이 적고 요오드가 적다.

22. 효소와 기질식품의 연결이 잘못된 것은?

- ① 레닌(rennin) - 우유
- ② 우레아제(urease) - 육류
- ③ 아밀라아제(amylase) - 전분
- ④ 파파인(papain) - 지방

23. 아밀로펙틴(amylopectin)의 함량이 가장 많은 것은?

- ① 멥쌀                      ② 보리
- ③ 찰쌀                      ④ 좁쌀

24. 빵의 노화시 생겨나는 현상이 아닌 것은?

- ① 빵의 외피가 딱딱해진다.
- ② 풍미를 상실하고 독특한 노화냄새를 낸다.
- ③ 빵의 흡수성이 증가한다.
- ④ 내부의 경도가 증가하여 외력이 증가되므로 부스러지기 쉽다.

25. 녹색채소를 삶을 때 녹황색으로 변하는 이유는?

- ① 엽록소의 Mg이 Cu로 치환 되었으므로
- ② 엽록소가 페오피틴(pheophytin)으로 변했으므로
- ③ 엽록소의 H가 Cu로 치환되었으므로
- ④ 엽록소가 클로로필라이드(chlorophyllide)로 변했으므로

26. 식품과 쓴맛성분이 맞지 않는 것은?

- ① 양파껍질 - 히스타민(histamine)
- ② 감귤류껍질 - 나린진(naringin)
- ③ 맥주 - 휴물론(humulone)
- ④ 오이꼭지 - 쿠쿠르비타신(cucurbitacin)

27. 생선의 육질이 육류보다 연한 이유는?

- ① 미오글로빈 함량이 적으므로
- ② 미오신과 액틴의 함량이 많으므로
- ③ 콜라겐과 엘라스틴의 함량이 적으므로

④ 불포화지방산의 함량이 많으므로

28. 식품에 있는 영양소 중 생리작용을 조절하는 것이 아닌 것은?

- ① 단백질                      ② 무기질
- ③ 지방                         ④ 비타민

29. 대두에 가장 많은 단백질은?

- ① 글로불린                    ② 알부민
- ③ 글루텔린                 ④ 프롤라민

30. 전분의 이화학적 처리 또는 효소 처리에 의해 생산되는 제품이 아닌 것은?

- ① 가교 전분                 ② 고과당(high fructose) 옥수수시럽
- ③ 덱스트란                 ④ 싸이클로덱스트린

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 다음과 같이 조리가 바람직하지 않게 된 이유로 부적당한 것은?

- ① 튀긴 도넛에 기름 흡수가 많음 : 낮은 온도에서 튀겼기 때문
- ② 생선을 굽는데 석쇠에 붙어 잘 떨어지지 않음 : 석쇠를 달구지 않았기 때문
- ③ 오이무침의 색이 누렇게 변함 : 식초를 미리 넣었기 때문
- ④ 장조림 고기가 단단하고 잘 찢어지지 않음 : 물에서 먼저 삶은

32. 밀가루를 계량하는 방법으로 올바른 것은?

- ① 체에 친 후 스푼으로 수북히 담은 뒤 주걱(spatula)으로 싹 깎아서 측정한다.
- ② 계량컵에 넣고 눌러주어 쏟았을 때 컵의 형태가 나타나도록 하여 측정한다.
- ③ 체에 친 후 계량컵을 평평하게 되도록 흔들어 준 다음 측정한다.
- ④ 계량컵에 담고 살짝 흔들어 수평이 되게 한 다음 측정한다.

33. 일반적으로 채소의 조리시 가장 손실되기 쉬운 성분은?

- ① 비타민 E                    ② 비타민 A
- ③ 비타민 B6                 ④ 비타민 C

34. 음식의 색을 고려하여 녹색채소를 무칠 때 가장 나중에 넣어야 하는 조미료는?

- ① 소금                         ② 고추장
- ③ 설탕                         ④ 식초

35. 생선 비린내를 없애는 방법과 거리가 먼 것은?

- ① 파, 마늘, 생강 등을 사용한다.    ② 우유를 사용한다.
- ③ 물로 씻어 낸다.                      ④ 설탕을 사용한다.

36. 식물성 액체유를 경화 처리한 고체 기름은?

- ① 버터                         ② 마요네즈
- ③ 라드                         ④ 쇼트닝

37. 담즙의 기능을 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 유화작용                      ② 약물 및 독소 등의 배설작용
- ③ 당질의 소화                  ④ 산의 중화작용

38. 침에 들어있는 소화효소의 작용은?

- ① 지방을 지방산과 글리세린으로 분해한다.
- ② 녹말을 맥아당으로 변화시킨다.
- ③ 단백질을 아미노산으로 분해한다.
- ④ 수용성 비타민을 분해한다.

39. 다음 설명 중 신선란은?

- ① 수양난백이 농후난백보다 많다.
- ② 난황이 넓적하게 퍼진다.
- ③ 삶았을 때 난황표면이 쉽게 암록색으로 변한다.
- ④ 기실부가 거의 생성되지 않았다.

40. 다음 중에서 직접비의 합계액은?

- ① 제조원가                      ② 총원가
- ③ 판매가격                      ④ 직접원가

41. 주방에서 후드(hood)의 가장 중요한 기능은?

- ① 실내의 습도를 유지시킨다.
- ② 증기, 냄새 등을 배출시킨다.
- ③ 실내의 온도를 유지시킨다.
- ④ 바람을 들어오게 한다.

42. 용량을 측정하는 단위에서 1쿼터(quart)는 약 몇 컵이 되는가?

- ① 약 1컵                        ② 약 2컵
- ③ 약 4컵                        ④ 약 3컵

43. 양갱을 만들 때 필요한 재료가 아닌 것은?

- ① 한천                          ② 팔랑금
- ③ 설탕                            ④ 젤라틴

44. 계산 경제성의 원칙을 다른 말로 무엇이라고 하는가?

- ① 간접성의 원칙              ② 중요성의 원칙
- ③ 계산성의 원칙              ④ 비교성의 원칙

45. "사태찜, 족편, 꼬리공탕, 쇠머리편육" 요리들은 육류조리의 어떤 원리를 특히 이용한 것인가?

- ① 콜라겐 결합조직의 젤라틴화
- ② 단백질의 열에 의한 응고
- ③ 국물의 부드럽고, 진한 맛
- ④ 오랜 시간의 가열에 의한 연화

46. 다음은 식단 작성의 순서이다. 맞게 연결된 것은?

ㄱ. 3식의 영양량 배분
ㄴ. 주식의 종류와 양 결정
ㄷ. 미량 영양소 보충방법 결정
ㄹ. 조리시의 배합 고려
ㅁ. 급여영양량 결정
ㅂ. 부식의 결정

- ① ㄷ→ㄹ→ㄱ→ㄹ→ㄹ→ㅁ                      ② ㄹ→ㄱ→ㄷ→ㄹ→ㅁ

- ③ ㅁ→ㄱ→ㄹ→ㅂ→ㄷ→ㄹ                      ④ ㄱ→ㄷ→ㄹ→ㄹ→ㅁ→ㅂ

47. 유지의 품질 저하에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 불포화지방산이 많은 것은 공기의 산화를 받기 쉽다.
- ② 유지를 갈색 병에 넣어 두면 햇빛이 비치는 곳이라도 상관없다.
- ③ 가열온도가 낮을수록 산화가 촉진된다.
- ④ 스테인리스 냄비를 사용했을 때 산화가 가장 빠르다.

48. 수입쇠고기 두근을 30,000원에 구입하여 50명의 식사를 공급하였다. 식단가격을 2,500원으로 정한다면 식품의 원가는 몇 %인가?

- ① 12%                            ② 83%
- ③ 42%                            ④ 24%

49. 식품의 감별로 적합하지 않은 것은?

- ① 송이버섯 - 봉오리가 크고 줄기가 부드러운 것
- ② 달걀 - 표면이 거칠고 광택이 없는 것
- ③ 감자, 고구마 - 병충해, 발아, 외상, 부패 등이 없는 것
- ④ 사과일 - 성숙하고 신선하며 청결한 것

50. 피급식자의 영양소요량 결정에 고려해야 할 조건으로만 묶여진 것은?

- ① 연령, 성별, 노동강도                      ② 연령, 신장, 체중
- ③ 연령, 노동강도, 신장                      ④ 연령, 성별, 체중

4과목 : 공중보건

51. 세계보건기구(WHO)의 중요 기능이 아닌 것은?

- ① 개인의 정신보건 향상
- ② 회원국에 대한 기술지원 및 자료공급
- ③ 전문가 파견에 의한 기술자문 활동
- ④ 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정

52. 공기의 조성원소 중에 가장 많은 체적 백분율을 차지하는 것은?

- ① 이산화탄소                      ② 질소
- ③ 산소                              ④ 아르곤

53. 잠복기가 가장 긴 전염병은?

- ① 파라티푸스                      ② 디프테리아
- ③ 한센병                            ④ 콜레라

54. 아메바에 의해서 발생하는 질병은?

- ① 장티푸스                      ② 이질
- ③ 콜레라                            ④ 유행성 간염

55. 집단감염이 잘 되는 기생충은?

- ① 회충                              ② 요충
- ③ 구충                              ④ 편충

56. 민물고기를 생식한 일이 없는 경우에 간흡충에 감염될 가능성이 있는 것은?

- ① 채소의 생식으로 감염
- ② 가재, 게 등의 생식으로 감염

- ③ 요리 기구를 통해서 감염
- ④ 공기전파로 감염

57. 자외선에 의한 인체 건강 장애와 거리가 먼 것은?

- ① 설안염                      ② 결막염
- ③ 백내장                      ④ 폐기종

58. 쓰레기 소각처리시 가장 위생적으로 문제가 되는 것은?

- ① 높은 열의 발생                      ② 사후 폐기물 발생
- ③ 대기오염과 다이옥신                      ④ 화재발생

59. 장티푸스에 대한 예방대책으로 적절하지 않은 것은?

- ① 검역을 강화한다.
- ② 환경위생관리를 강화한다.
- ③ 보균자 관리를 강화한다.
- ④ 예방접종을 강화한다.

60. 포자(아포) 형성균의 멸균에 알맞은 소독법은?

- ① 자비소독법                      ② 저온 소독법
- ③ 고압증기멸균법                      ④ 희석법

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