

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 의약으로서 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물은 무엇을 정의한 것인가?
 ① 식품첨가물 ② 식품
 ③ 수의약품 ④ 항생제
2. 조리사를 두어야 할 영업장은?
 ① 유흥주점 ② 복어조리점
 ③ 일반음식점 ④ 레스토랑
3. 식품위생법상 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 기재하는 "표시"의 범위는?
 ① 문자, 숫자 ② 문자, 숫자, 도형
 ③ 문자 ④ 문자, 숫자, 도형, 음향
4. 조리사가 식품위생법 제 40조의 규정에 의한 교육을 받지 아니한 때 1차 위반시 행정처분 기준은?
 ① 업무정지 4월 ② 업무정지 2월
 ③ 업무정지 3월 ④ 업무정지 1월
5. 다음 중 영업허가를 받거나 신고를 하지 않아도 되는 경우는?
 ① 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농산물을 단순히 껍질을 벗겨 가공하려는 경우
 ② 방사선을 쬐어 식품의 보존성을 물리적으로 높이려는 경우
 ③ 보건복지부령이 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장·판매하려는 경우
 ④ 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업을 하려는 경우
6. 다음 중 감염형 세균성 식중독에 해당하는 것은?
 ① 살모넬라 식중독 ② 독고치 식중독
 ③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독 ④ 아플라톡신 식중독
7. 곰팡이독(mycotoxin)과 관계 깊은 것은?
 ① 엔테로톡신(enterotoxin) ② 라이신(lysine)
 ③ 테트로도톡신(tetrodotoxin) ④ 아플라톡신(aflatoxin)
8. 중금속에 의한 화학적 식중독의 주요한 원인물질과 가장 관계가 적은 것은?
 ① 수은 ② 납
 ③ 금 ④ 카드뮴
9. 식품 첨가물로서 대두 인지질의 용도는?
 ① 추출제 ② 유향제
 ③ 표백제 ④ 피막제
10. 식중독 예방과 가장 관련이 적은 것은?
 ① 맛있는 조리방법 개발 ② 식품의 적절한 온도관리
 ③ 신속한 소비 ④ 식재료 및 기구의 청결
11. 포도상구균 식중독의 주원인은?
 ① 세균에 오염된 포도의 섭취
 ② 비위생적으로 처리된 채소의 섭취

- ③ 불충분하게 가열·살균된 통조림 식품
- ④ 식품 취급자의 화농성 염증
12. 식품 첨가물로서 조미료에 해당하는 것은?
 ① 글루탐산나트륨 ② 아질산나트륨
 ③ 피로인산나트륨 ④ 소르빈산나트륨
13. 해산어패류의 선도 평가에 적절한 지표성분은?
 ① 트리메틸아민 ② 암모니아
 ③ 메르캅탄 ④ 황화수소
14. Escherichia coli 에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 ① 그람음성의 무포자 간균으로 유당을 발효시켜 산과 가스를 생성한다.
 ② 내열성이 강하며 독소를 생산한다.
 ③ 식품위생의 지표 미생물이다.
 ④ 병원성을 띠는 경우도 있다.
15. 피마자씨에 들어 있는 독성 물질로서 적혈구를 응집시키는 작용을 하는 것은?
 ① 리신(ricin) ② 돌린(dhurrin)
 ③ 고시폴(gossypol) ④ 아미그달린(amygdalin)

2과목 : 식품학

16. 버터나 마가린이 지니는 중요한 물리적 성질은?
 ① 점탄성 ② 탄성
 ③ 가소성 ④ 점성
17. 다른 식품과 비교하여 해조류에 많이 들어 있는 영양소는?
 ① 비타민 ② 단백질
 ③ 당질 ④ 요오드
18. 고기의 숙성을 가져오는 주된 원인은?
 ① 압력에 의한 파괴 ② 세포내의 자가분해
 ③ 광선에 의한 파괴 ④ 세균에 의한 부패
19. 마카로니의 기본재료와 가장 거리가 먼 것은?
 ① 소금 ② 밀가루(강력분)
 ③ 물 ④ 쌀가루
20. 식품의 수분활성(Aw 값)에 대한 설명이 잘못된 것은?
 ① 식품 중의 수분활성은 식품 중 효소작용의 속도에 영향을 준다.
 ② 식품 중의 수분함량(%)과 수분활성은 같은 것이다.
 ③ 소금절임은 수분활성을 낮게, 삼투압을 높게 하여 미생물의 생육을 억제하는 방법이다.
 ④ 식품 중의 많은 화학반응은 수분활성에 큰 영향을 받는다.
21. 찹쌀떡은 멥쌀떡에 비하여 노화가 서서히 진행되는데 이는 무엇의 차이 때문인가?
 ① 쌀의 단백질 ② 쌀의 무기질
 ③ 쌀의 섬유질 ④ 쌀의 전분

- 22. 다음 당류 중 단맛을 느낄 수 없는 것은?
 ① 전분 ② 포도당
 ③ 설탕 ④ 과당
- 23. 다음 중 탄수화물이 아닌 것은?
 ① 섬유소 ② 젤라틴
 ③ 글리코겐 ④ 펙틴
- 24. 밀가루의 종류 중 박력분의 설명이 맞는 것은?
 ① 다목적용이다.
 ② 탄력성과 점성이 약하다.
 ③ 경질의 밀로 만든다.
 ④ 글루텐의 수분 흡착력이 크다.
- 25. 전분의 노화를 억제하는 방법으로 옳지 않은 것은?
 ① 설탕의 첨가 ② 냉동
 ③ 산의 첨가 ④ 수분함량 조절
- 26. 이당류가 아닌 것은?
 ① 설탕(sucrose) ② 과당(fructose)
 ③ 유당(lactose) ④ 맥아당(maltose)
- 27. 무기질의 급원식품이 아닌 것은?
 ① Cu - 간, 해조류, 채소류
 ② Fe - 간, 난황, 녹황색 채소
 ③ K - 우유, 코코아, 콩
 ④ P - 멸치, 우유, 난황
- 28. 식품내 단백질이 변성되었을 때 나타나는 성질이 아닌 것은?
 ① 소화 효소의 공격을 받기 어려움 ② 침전 용이
 ③ 점도 상승 ④ 용해도 저하
- 29. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?
 ① 산화효소 ② 섬유소
 ③ 산소 ④ 페놀류
- 30. 사과, 바나나, 파인애플 등의 주요 향미성분은?
 ① 에스테르(ester)류 ② 퓨란(furan)류
 ③ 유황화합물류 ④ 고급지방산류

3과목 : 조리이론과 원가계산

- 31. 찜은 무엇을 이용한 조리법인가?
 ① 수증기의 삼투압 ② 수증기의 비중
 ③ 수증기의 표면장력 ④ 수증기의 잠열
- 32. 약과를 반죽할 때 필요 이상으로 기름과 설탕을 넣으면 어떤 현상이 일어나는가?
 ① 매끈하고 모양이 좋다. ② 튀길 때 풀어진다.
 ③ 쪼가 좋게 생긴다. ④ 튀길 때 둥글게 부른다.
- 33. 무를 강판에 갈아 두었을 때 가장 쉽게 파괴되는 영양소는?

- ① 비타민 B₁ ② 비타민 E
 ③ 비타민 C ④ 비타민 K
- 34. 체조직의 구성과 성장을 촉진하는 영양소는?
 ① 탄수화물 ② 비타민
 ③ 단백질 ④ 지방
- 35. 무기질의 기능과 무관한 것은?
 ① 체액의 pH 조절 ② 열량 급원
 ③ 체액의 삼투압 조절 ④ 효소 작용의 촉진
- 36. 단체급식에서 식품의 재고관리가 부적당한 경우는?
 ① 먼저 구입된 것을 먼저 소비하도록 한다.
 ② 각 식품에 적당한 재고기간을 파악하여 신선한 것을 이용하도록 한다.
 ③ 비상시에 대처하기 위해 가능한 많은 재고량을 확보하도록 한다.
 ④ 재고량 조사결과 차이가 발생할 때 건조, 폐기량 증가 등과 같은 오차의 면밀한 원인분석을 한다.
- 37. 급식재료의 소비량을 계산하는 방법이 아닌 것은?
 ① 재고조사법 ② 역계산법
 ③ 선입선출법 ④ 계속기록법
- 38. 제품을 제조할 때 제품의 전체 또는 여러 종류의 제조를 위해 공통적으로 사용된 재료의 소비가액은?
 ① 간접재료비 ② 직접재료비
 ③ 제조간접비 ④ 주요재료비
- 39. 조리장의 설비에 대한 설명 중 가장 부적당한 것은?
 ① 조리장에는 음식물 또는 원재료를 보관할 수 있는 시설과 냉장시설이 갖추어져 있어야 한다.
 ② 조리장에는 위생상 필요한 환기시설을 갖추어야 한다.
 ③ 그리스(grease) 트랩은 하수관으로 지방 유입을 방지한다.
 ④ 대형 냉동시설의 바닥재는 내구성이 강하고 청소가 용이한 타일로 하고, 주방바닥보다 높게 한다.
- 40. 냉장고 사용이 잘못된 것은?
 ① 대류가 용이하도록 식품량을 조절하여 넣는다.
 ② 빨리 냉각시키기 위해 뜨거운 것을 넣어 보관한다.
 ③ 건조되지 않아야 할 식품은 밀폐된 용기에 넣어 보관한다.
 ④ 식품마다 적절한 냉각온도가 다르므로 식품 넣는 장소에 주의한다.
- 41. 참기름에 함유된 항산화 성분은?
 ① 토코페롤 ② 고시폴
 ③ 세사올 ④ 유계놀
- 42. 사태육 처럼 소가 운동을 많이 한 부분의 고기로 만들기 가장 적당한 음식은?
 ① 탕 ② 조림
 ③ 볶음 ④ 구이
- 43. 생선이나 돼지고기의 조리시 탈취효과를 얻기 위해서 사용

- 되는 양념은?
 ① 고추 ② 간장
 ③ 생강 ④ 설탕
44. 화학조미료가 가진 맛 성분을 다량 함유하고 있어서 천연 조미료로 사용될 수 있는 식품에 해당되지 않는 것은?
 ① 다시마 ② 마늘
 ③ 건표고 버섯 ④ 멸치
45. 원가의 3요소에 해당되지 않는 것은?
 ① 판매관리비 ② 노무비
 ③ 재료비 ④ 경비
46. 달걀 조리시 응고성에 대한 내용 중에서 틀린 것은?
 ① 수란을 만들 때 끓는 물에 소금이나 식초를 넣으면 빨리 응고되나, 표면의 광택이 상실될 수 있다.
 ② 설탕을 달걀혼합물에 넣으면 응고온도가 높아져 부드럽게 된다.
 ③ 달걀은 가열하면 응고되므로 농후제 또는 젤 형성을 위하여 사용된다.
 ④ 달걀은 높은 온도에서 신속히 가열하는 것이 부드러운 텍스처를 만들어 준다.
47. 전분의 호화에 대한 영향을 미치는 내용 중에서 틀린 것은?
 ① 젓는 정도가 너무 심하거나, 너무 오랫동안 저으면 호화 전분은 정도가 점점 낮아진다.
 ② 괴경류 식품의 전분이 곡류 식품의 전분보다 점도나 투명도가 더 낮다.
 ③ 빨리 가열된 호화전분이 천천히 가열한 것보다 더 걸쭉하다.
 ④ 설탕이나 식초 등을 호화된 후에 첨가하는 것이 점도에 영향을 덜 받게 된다.
48. 채소를 냉동하기 전 블렌칭(blanching)하는 이유로 틀린 것은?
 ① 미생물 번식의 억제 ② 수분감소 방지
 ③ 산화반응 억제 ④ 효소의 불활성화
49. 어류의 부패속도에 대하여 가장 올바르게 설명한 것은?
 ① 얼음물에 보관하는 것보다 냉장고에 보관하는 것이 더 쉽게 부패한다.
 ② 해수어가 담수어보다 쉽게 부패한다.
 ③ 어류는 비늘이 있어서 미생물의 침투가 육류에 비해 늦다.
 ④ 토막을 친 것이 통채로 보관하는 것보다 쉽게 부패한다.
50. 단체급식의 문제점 중 심리면에 대한 설명이 아닌 것은?
 ① 일정한 양을 공급하므로 충분하지 않게 느낄 수 있다.
 ② 조리종사자의 실수로 독물이나 세균이 급식에 혼입되어 대규모의 식중독사고가 일어날 수 있다.
 ③ 피급식자의 가정식에 대한 향수나 선택의 여지가 없을 때 불만이 생길 수 있다.
 ④ 분위기가 산만하고 지저분하면 섭취율이 저하된다.

51. 공중보건 사업에 있어서 최소 단위가 되는 것은?
 ① 직장 ② 개인
 ③ 지역사회 ④ 가족
52. 많은 사람이 모인 실내에 있으면 두통이 발생하는 가장 중요한 원인은?
 ① 실내공기의 이화학적 조성의 변화
 ② 실내기온의 증가
 ③ 실내공기의 화학적 변화
 ④ 공기성분 중 산소의 부족현상 초래
53. 음식물로 매개되는 전염병과 거리가 먼 것은?
 ① 일본뇌염 ② 유행성 간염
 ③ 폴리오 ④ 콜레라
54. 디.티.피(DTaP)와 관계 없는 질병은?
 ① 파상풍 ② 디프테리아
 ③ 페스트 ④ 백일해
55. BCG 예방접종은 어느 면역에 해당하는가?
 ① 자연수동면역 ② 자연능동면역
 ③ 인공수동면역 ④ 인공능동면역
56. 민물고기를 생식한 일이 없는데도 간디스토마에 감염될 수 있는 경우는?
 ① 민물고기를 요리한 도마를 통해서
 ② 해상, 멍게를 생식했을 때
 ③ 다슬기를 생식했을 때
 ④ 오염된 야채를 생식했을 때
57. 포자를 형성한 세균의 멸균에 가장 좋은 방법은?
 ① 고압증기멸균법 ② 저온소독법
 ③ 고온살균법 ④ 자비소독법
58. 칼슘(Ca)과 인(P)이 소변 중으로 유출되는 골연화증 현상을 유발하는 유해 중금속은?
 ① 주석 ② 카드뮴
 ③ 납 ④ 수은
59. 소독제의 살균력을 비교하기 위해서 이용되는 소독약은?
 ① 과산화수소(H2O2) ② 알콜(alcohol)
 ③ 크레졸(cresol) ④ 석탄산(phenol)
60. 병원체가 바이러스인 것은?
 ① 디프테리아 ② 콜레라
 ③ 장티푸스 ④ 유행성이하선염

4과목 : 공중보건

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