

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 조리사 또는 영양사 면허의 취소 처분을 받고 그 취소된 날부터 얼마의 기간이 경과되어야 면허를 받을 자격이 있는가?
 - ① 1개월 ② 3개월
 - ③ 6개월 ④ 1년
- 2. 식품첨가물 공전은 누가 작성 하는가?
 - ① 대통령 ② 국무총리
 - ③ 식품의약품안전청장 ④ 한국과학기술원장
- 3. 식품위생의 대상이 아닌 것은?
 - ① 식품 ② 농기구
 - ③ 식품첨가물 ④ 용기
- 4. 다음 중 식품위생법 제2조에서 정의하는 "집단급식소"에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - ① 영리를 목적으로 하는 모든 급식소를 일컫는 용어이다.
 - ② 영리를 목적으로 하지 않고 부정기적으로 1개월에 1회씩 음식물을 공급하는 급식소도 포함된다.
 - ③ 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 상시 1회 50인이 상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.
 - ④ 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 급식소를 말한다.
- 5. 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?
 - ① 식품첨가물제조업 ② 유흥주점영업
 - ③ 단란주점영업 ④ 일반음식점영업
- 6. 유해감미료에 속하는 것은?
 - ① 돌신 ② 솔비톨
 - ③ 자일리톨 ④ 아스파탐
- 7. 햄, 소시지, 통조림 식품에 의해서 발생할 수 있는 보툴리누스 식중독의 가장 특징적인 증상은?
 - ① 신경마비 ② 심한 설사
 - ③ 복통 ④ 고열
- 8. 식품과 해당 독성분의 연결이 잘못된 것은?
 - ① 복어 - tetrodotoxin(테트로도톡신)
 - ② 조개류 - saxitoxin(삭시톡신)
 - ③ 감자 - solanine(솔라닌)
 - ④ 독버섯 - venerupin(베네루핀)
- 9. 항히스타민제 복용으로 쉽게 치료되는 식중독은?
 - ① 살모넬라 식중독 ② 알레르기성 식중독
 - ③ 병원성대장균 식중독 ④ 장염 비브리오(Vibrio) 식중독
- 10. 식품의 품질저하에 관여하는 미생물의 생육에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?
 - ① 수소이온농도(pH) ② 산소의 유무
 - ③ 영양소 ④ 기생충
- 11. 엔테로톡신이 원인이 되는 식중독은?
 - ① 살모넬라 식중독 ② 장염 비브리오 식중독

- ③ 병원성 대장균 식중독 ④ 포도상구균 식중독

- 12. 황변미 증독을 일으키는 오염 미생물은?
 - ① 곰팡이 ② 효모
 - ③ 세균 ④ 기생충
- 13. 곰팡이와 같이 산소가 있어야 생육이 가능한 미생물을 무엇이라고 하는가?
 - ① 혐기성균 ② 호기성균
 - ③ 저온성균 ④ 통성혐기성균
- 14. 음식물의 부패여부를 진단하는 초기 관능검사 항목과 관련이 적은 것은?
 - ① 냄새 ② 변색
 - ③ 점성 ④ 무게
- 15. 고시폴(Gossypol) 증독을 일으키는 중요한 요인은?
 - ① 피마자씨 기름의 불충분한 정제
 - ② 목화씨 기름의 불충분한 정제
 - ③ 피마자씨 기름의 산패
 - ④ 목화씨 기름의 산패

2과목 : 식품학

- 16. 다음의 식품가공 시 단백질 변성에 의한 응고작용에 해당되지 않는 것은?
 - ① 치즈 가공 ② 두부 제조
 - ③ 달걀 삶기 ④ 딸기잼 제조
- 17. 과일 잼 등의 젤화에 관계하는 3요소가 아닌 것은?
 - ① 알칼리 ② 펙틴
 - ③ 설탕 ④ 산
- 18. 다음 식품 성분 중 지방질은?
 - ① 프로라민(Prolamin) ② 글리코겐(Glycogen)
 - ③ 카라기난(Carrageenan) ④ 레시틴(Lecithin)
- 19. 단맛을 가지고 있어 감미료로도 사용되며 물에도 쉽게 용해되는 것은?
 - ① 한천 ② 펙틴
 - ③ 과당 ④ 전분
- 20. 유지의 산패 정도를 측정하는 방법에 속하지 않는 것은?
 - ① 과산화물 값 ② 오븐 시험
 - ③ 아세틸 값 ④ TBA(thiobarbituric acid) 시험
- 21. 식품의 분류 중 토마토는 어디에 해당되는가?
 - ① 인과류 ② 과채류
 - ③ 장과류 ④ 핵과류
- 22. 식품 중 존재하는 수분활성에 대한 설명이 잘못된 것은?
 - ① 식품에 오염된 미생물의 활동에 실제로 영향을 주어문제가 되는 수분량은 식품 중 전체 수분함량이다.
 - ② 건조된 쌀에 존재하는 수분 함량은 쌀이 있는 환경조건에 따라 항상 변한다.

42. 생선을 조리할 때 생선의 냄새를 없애는 데 도움이 되는 재료로서 가장 거리가 먼 것은?

- ① 식초 ② 우유
- ③ 설탕 ④ 된장

43. 펩신(pepsin)에 의해 소화되지 않는 것은?

- ① 전분 ② 알부민
- ③ 글로불린 ④ 미오신

44. 냉동식품을 공기나 액체 중에서 해동할 때 주의사항으로 틀린 것은?

- ① 해동매체의 온도는 10 ~ 15도가 가장 적당하다.
- ② 해동매체의 양을 많게 하고 충분히 유통시킨다.
- ③ 공기중인 경우에는 습도를 높게 한다.
- ④ 분할할 수 있는 소단위로 만들어 해동매체에 접하는 면적을 넓게 한다.

45. 다음은 원가계산의 절차들이다. 이들 중 옳은 것은?

- ① 요소별원가계산→부문별원가계산→제품별원가계산
- ② 요소별원가계산→제품별원가계산→부문별원가계산
- ③ 부문별원가계산→요소별원가계산→제품별원가계산
- ④ 제품별원가계산→부문별원가계산→요소별원가계산

46. 식품을 물이나 조미액에 담가두는 과정을 담그기(침수)라고 하는데, 그 목적이 아닌 것은?

- ① 건조식품의 수분흡수 ② 식품의 불필요한 성분 용출
- ③ 식품의 변색방지 ④ 식품의 영양소 손실 방지

47. 다음의 조리과정 중 비타민 C의 손실을 최소화하는 방법이 아닌 것은?

- ① 사과를 블렌더로 갈 때 소금을 소량 첨가한다.
- ② 깎두기에 당근도 같이 첨가한다.
- ③ 감자는 삶는 방법보다 찌거나 볶는 방법을 선택한다.
- ④ 무생채에 식초를 첨가한다.

48. 전자렌지 오븐(microwave oven)에서의 조리 원리는?

- ① 복사에 의하여 ② 전도에 의하여
- ③ 대류에 의하여 ④ 초단파에 의하여

49. 원가 구성 요소 중 가장 높은 비율을 차지하는 식재료비의 비율은 전체 매출액 중 식재료비가 차지하는 비율로 계산한다. 1일 총 매출액이 1,200,000원, 식재료비가 780,000원인 경우의 식재료비 비율은?

- ① 55% ② 60%
- ③ 65% ④ 70%

50. 경영형태별로 단체급식을 분류할 때 직영방식의 장점은?

- ① 인건비의 증가를 가져 온다.
- ② 서비스가 잘 되지 않는다.
- ③ 영양관리와 위생관리가 철저하다.
- ④ 이윤을 남기기 위해 영양관리에 문제가 발생할 수 있다.

51. 대기오염을 일으키는 주된 원인은?

- ① 고기압 일 때 ② 저기압 일 때
- ③ 바람이 불지 않을 때 ④ 기온역전 일 때

52. 건강의 3요소와 거리가 먼 것은?

- ① 환경 ② 개인의 생활습관
- ③ 유전 ④ 피부색

53. 피부를 통하여 감염될 수 있는 기생충은?

- ① 요충 ② 십이지장충
- ③ 회충 ④ 폐흡충

54. 다음 작용들은 미생물에 작용하는 강도의 순으로 표시한 것이다. 맞는 것은?

- ① 멸균 > 소독 > 방부 ② 소독 > 방부 > 멸균
- ③ 방부 > 멸균 > 소독 ④ 소독 > 멸균 > 방부

55. 중금속 오염과 관계된 공해 질병은?

- ① 잠함병 ② 결핵
- ③ 이타이이타이병 ④ 세균성 식중독

56. 자외선의 작용과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 구루병의 예방, 치료 작용 ② 혈압강하작용
- ③ 피부암 유발 ④ 안구진탕증 유발

57. 전염병 예방방법 중 전염원에 대한 대책에 속하는 것은?

- ① 음료수의 소독 ② 식품 취급자의 손 청결
- ③ 위생해충의 구제 ④ 환자, 보균자의 색출

58. 중간숙주와 관계없이 감염이 가능한 기생충은?

- ① 아니사키스충 ② 회충
- ③ 폐흡충 ④ 간흡충

59. 채소 및 과일에 가장 적당한 소독방법은?

- ① 일광소독 ② 열탕소독
- ③ 알콜소독 ④ 글로르칼키소독

60. 다음 중 병원체가 세균인 것은?

- ① 유행성 간염 ② 폴리오
- ③ 말라리아 ④ 장티푸스

4과목 : 공중보건

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