

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 식품접객업 중 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업이며 주로 다류를 조리, 판매하는 다방 및 주로 빵, 떡, 과자, 아이스크림류를 제조, 판매하는 과자점형태의 영업을 포함하고 있으며, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소 기타 음식류를 판매하는 장소에서 컵라면, 1회용 다류 기타 음식류에 뜨거운 물을 부어주는 경우를 제외한 영업을 무엇이라 하는가?
 - ① 휴게음식점영업 ② 일반음식점영업
 - ③ 단란주점영업 ④ 유흥주점영업
- 2. 식품의 조리에서 사용되는 기구, 용기의 기준과 규격을 정하는 기관은?
 - ① 보건소 ② 농림부
 - ③ 환경부 ④ 식품의약품안전청
- 3. 조리사의 보수교육을 실시하는 단체가 교육실시결과를 누구에게 보고하여야 하는가?
 - ① 관할 교육청장 ② 관할 도지사
 - ③ 보건복지부장관 ④ 관할 시장, 군수, 구청장
- 4. 식품위생법상 화학적 합성품의 정의는?
 - ① 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물의 분해반응 외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 - ② 원소 또는 화합물에 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 - ③ 모든 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 - ④ 모든 분해반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
- 5. 다음 중 산화 방지를 위해 사용하는 식품첨가물은?
 - ① 아스파람 ② 디부틸히드록시톨루엔
 - ③ 이산화타타늄 ④ 파라옥시안식향산부틸
- 6. 일반적으로 복어의 식중독 원인 물질(tetrodotoxin)이 가장 많이 들어있는 부위는?
 - ① 껍질 ② 근육
 - ③ 아가미 ④ 난소
- 7. 식품 오염과 관련하여 위생상 문제가 되는 방사능 물질과 관계가 적은 것은?
 - ① 90 Sr ② 131I
 - ③ 60Co ④ 137Cs
- 8. 식품이 다음과 같은 현상이 나타났다. 이 중 품질저하와 관계가 먼 것은?
 - ① 생선의 휘발성 염기질소량 증가
 - ② 콩단백질의 금속염에 의한 응고 현상
 - ③ 황색으로 인한 쌀의 착색
 - ④ 어두운 곳에서 어육 연제품의 인광 발생
- 9. 다음 미생물 중 곰팡이가 아닌 것은?
 - ① 아스퍼질러스속 ② 페니실리움속
 - ③ 클로스트리디움속 ④ 리조푸스속
- 10. 식품과 자연독의 관계를 연결한 것 중 잘못된 것은?

- ① 독버섯-무스카린(muscarine)
- ② 감자-솔라닌(solanine)
- ③ 살구씨-파세오루나틴(phaseolunatin)
- ④ 목화씨-고시폴(gossypol)

- 11. 미생물 종류 중 크기가 가장 작은 것은?
 - ① 세균(Bacteria) ② 바이러스(Virus)
 - ③ 곰팡이(Mold) ④ 효모(Yeast)
- 12. 사용이 허가된 발색제는?
 - ① 폴리아크릴산나트륨 ② 카르복시메틸스타치나트륨
 - ③ 아르긴산프로필렌글리콜 ④ 아질산나트륨
- 13. 천연식품 상태보다 조리한 것이 부패되기 쉬운 상태로 되는 경우 그 이유를 설명한 것 중 잘못된 것은?
 - ① 식품의 가열로 조직이 연화되어
 - ② 가열로 어패류의 천연면역이 소실되어
 - ③ 가용성분이 많아져 세균 증식에 좋은 조건이 되어
 - ④ 가용성분이 많아져 세균 오염을 받기 쉽게 되어
- 14. 냉장고에 식품을 저장하는 설명으로 옳은 것은?
 - ① 생선과 버터는 가까이 두는 것이 좋다.
 - ② 식품을 냉장고에 저장하면 세균이 완전히 사멸된다.
 - ③ 조리하지 않은 식품과 조리한 식품은 분리해서 저장한다.
 - ④ 오랫동안 저장해야 할 식품은 냉장고 중에서 가장 온도가 높은 곳에 저장한다.
- 15. 식품 첨가물 중 보존료를 가장 잘 설명한 것은?
 - ① 식품의 변질, 부패를 방지하는 약품
 - ② 식품의 변질, 부패를 방지하고 식품의 영양가와 신선도를 보존하기 위하여 사용하는 첨가물
 - ③ 식품의 신선도를 유지시키기 위한 첨가물
 - ④ 식품의 부패 및 신선도를 올리기 위하여 사용하는 약품

2과목 : 식품학

- 16. 밀가루의 수용성 단백질이 아닌 것은?
 - ① 글로불린(globulin) ② 글루테닌(glutenin)
 - ③ 에데스틴(edestin) ④ 류코신(leucosin)
- 17. 유지의 산패를 촉진시키는 인자가 아닌 것은?
 - ① 비타민 E ② 광선
 - ③ 산소 ④ 철, 구리 등 금속
- 18. 식이 섬유소(Dietary fiber)가 아닌 것은?
 - ① 알긴산(alginic acid) ② 라피노스(raffinose)
 - ③ 한천(agar) ④ 펙틴(pectin)
- 19. 호화와 노화에 관한 설명 중 틀린 것은?
 - ① 수분함량이 적고 산성일수록 일부 무기염류가 존재 할수록 호화는 더 잘 일어난다.
 - ② 전분입자가 크고 지질함량이 많을수록 빨리 호화된다.
 - ③ 0℃ 부근에서 노화가 가장 빨리 일어난다.
 - ④ 60℃ 이상 에서는 노화가 잘 일어나지 않는다.

- ① 소금 ② 식초
- ③ 전분 ④ 마늘

37. 폰단트(fondant)와 퍼지(fudge)처럼 설탕 결정의 크기가 작게 형성되도록 하는 방법이 아닌 것은?

- ① 설탕시럽에서 결정체가 생기기 시작할 때 많은 작은 핵이 생기도록 해야 한다.
- ② 시럽이 뜨거울 때 저어주며 결정 형성이 완료될 때까지 멈추지 않고 계속 저어 주어야 한다.
- ③ 우유, 초콜릿, 레몬즙, 난백 등의 물질을 넣는다.
- ④ 설탕시럽을 가열한 후 젓지 않고 그대로 식힌다.

38. 원가의 3요소에 해당되지 않는 것은 ?

- ① 경비 ② 직접비
- ③ 재료비 ④ 노무비

39. 고기를 썰 때 근육 결의 방향대로 썰어야 하는 것은?

- ① 찌개용 고기 ② 편육이나 수육
- ③ 생선회 ④ 구절판용 고기

40. 단체 급식에서 식품 구성에 따라 식단 작성을 할 때 이점이 아닌 것은?

- ① 식품 배합을 충분히 생각하면서 무리가 없는 식단을 작성할 수 있다.
- ② 주요 영양소 중 특히 단백질의 양을 확보할 수 있다.
- ③ 같은 종류의 식품간의 대치가 가능하여 변화 있는 식단이 된다.
- ④ 같은 식품군내에서 가격비교를 하여 식단재료의 교환을 쉽게 해준다.

41. 침 속에 들어 있으며 녹말을 분해하여 엿당(맥아당)으로 만드는 효소는?

- ① 리파아제 ② 펩신
- ③ 펩티다아제 ④ 프티알린

42. 다음의 식품과 물에 대한 설명으로 맞지 않는 것은?

- ① 물은 가열 기구로 부터 식품에 열을 전달하는 전도체 역할을 한다.
- ② 채소, 과일, 육류는 수분활성도가 높아 빨리 부패하며 당 절임, 소금 절임, 탈수 등으로 저장성을 높일 수 있다
- ③ 식품 중에 함유되어 있는 수분은 주변공기의 습도에 따라 증발되지만 주변으로부터 수분을 흡수하지는 않는다
- ④ 물은 화학적, 미생물학적 부패의 원인이 되므로 저장 시에는 가급적 물의 함량을 줄이는 것이 바람직하다.

43. 조리공간에 대한 설명이 가장 올바르게 된 것은 ?

- ① 조리실의 형태는 장방형보다 정방형이 좋다.
- ② 천장의 색은 벽에 비해 어두운 색으로 한다.
- ③ 벽의 마감재로는 자기타일, 모자이크타일, 금속판, 내수합판 등이 좋다.
- ④ 창면적은 벽면적의 40~50%로 한다.

44. 유지류의 조리 이용 특성과 거리가 먼 것은?

- ① 열 전달매체로서의 튀김(frying)
- ② 밀가루제품의 연화작용(shortening)
- ③ 지방의 유화작용(emulsion)

④ 결합제로서의 응고성

45. 한국인의 균형된 식생활을 위해 제시된 식품구성탐에 대한 설명이 아닌 것은?

- ① 우리가 섭취해야 하는 각 식품군의 분량과 중요성을 알 수 있도록 그림으로 표시한 것이다.
- ② 탐모양으로 5개층을 구성하며, 각 층은 각각 표시된 식품군을 나타낸다.
- ③ 식품구성탐의 맨 아래층은 식 생활비 중 가장 많이 차지하는 식품군으로 고기, 생선, 달걀 및 콩류이다.
- ④ 식품구성탐의 맨 아래층은 식생활 중 가장 많이 섭취되는 주식으로 곡류 및 전분류 식품이다.

46. 생선을 후라이팬이나 석쇠에 구울 때, 들러붙지 않도록 하는 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 낮은 온도에서 서서히 굽는다.
- ② 기구의 금속면을 테프론(teflon)으로 처리한 것을 사용한다.
- ③ 기구의 표면에 기름을 칠하여 막을 만들어 준다.
- ④ 기구를 먼저 달구어서 사용한다.

47. 어패류에 대한 설명으로 거리가 먼 것은?

- ① 일반적으로 흰살 생선보다 붉은 살 생선의 지방함량이 높다.
- ② 어패류의 붉은 살 색소는 아스타잔틴에 의한 것이다.
- ③ 어패류의 부패는 자기 소화효소에 의하여 더욱 쉽게 진행된다.
- ④ 어류의 근육조직은 수육류 보다 근섬유가 길고 얇다.

48. 홍조류에 속하며 무기질이 골고루 함유되어 있고 단백질도 많이 함유된 해조류는?

- ① 김 ② 미역
- ③ 우뚝가사리 ④ 다시마

49. 조리 후 배식하기 전 음식이 식지 않도록 보관하는 온 장고는 몇 °C 정도의 온도로 유지되는 것이 가장 적당 한가?

- ① 15~20°C ② 35~40°C
- ③ 65~70 °C ④ 105~110°C

50. 채소의 조리가공 중 비타민C의 손실에 대한 설명이 맞는 것은?

- ① 시금치를 데칠 때 사용수의 양이 많으면 비타민 C의 손실이 적다.
- ② 당근을 데칠 때 크기를 작게 할수록 비타민C의 손실이 적다.
- ③ 무채를 곱게 썰어 공기 중에 장시간 방치해도 비타민 C의 손실에는 영향이 없다.
- ④ 동결처리한 시금치는 낮은 온도에 저장할수록 비타민 C의 손실이 적다.

4과목 : 공중보건

51. 검역질병의 검역기간은 그 전염병의 무슨 기간과 동일한가?

- ① 전염병의 유행기간 ② 전염병의 최장 잠복기간
- ③ 전염병의 이환기간 ④ 전염병의 세대기간

52. 공중보건학적 사업이라 할 수 없는 것은?

- ① 전염병 예방사업 ② 가족 계획사업
- ③ 성인병 치료사업 ④ 직업병 예방사업

53. 정수과정의 응집에 대한 효과를 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 침전 잔유물을 제거하기 위하여
- ② 세균의 수를 감소하기 위하여
- ③ 색깔과 맛을 제거하기 위하여
- ④ 공기를 공급하기 위해서

54. 병원성 미생물의 발육과 그 작용을 저지 또는 중지시키는 것은?

- ① 소독 ② 멸균
- ③ 방부 ④ 응고

55. 질병 발생의 3대요소가 아닌 것은?

- ① 환경 ② 면역
- ③ 숙주 ④ 병원

56. 감각온도(체감온도)의 3요소에 속하지 않은 것은?

- ① 기온 ② 기습
- ③ 기압 ④ 기류

57. 돼지고기를 날로 먹었을 때 걸릴 수 있는 기생충은?

- ① 무구조충 ② 유구조충
- ③ 광절열두조충 ④ 왜소조충

58. 유행성 간염에 관한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 음식물로 경구를 감염된다.
- ② 후기에는 황달증상이 나타난다.
- ③ 병원체는 분변으로 배출되어 오염된다.
- ④ 세균성 질환이다

59. 녹조를 일으키는 부영양화 현상과 밀접한 관계를 가지 고 있는 것은?

- ① 황산염 ② 인산염
- ③ 탄산염 ④ 수산염

60. 총탄 제거를 위해 가장 바람직한 채소류의 세척 법은?

- ① 소금물에 세척 ② 염소소독 후 세척
- ③ 냉동한 후 세척 ④ 흐르는 물에 세척

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