

**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 아스파탐                  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℃ 이상에서는 노화가 잘 일어나지 않는다.

- 20. 갈변 반응과 직접적으로 관련이 없는 식품은?  
 ① 홍차                      ② 맥주  
 ③ 된장                      ④ 녹차
- 21. 유지를 가열할 때 일어나는 변화를 설명한 것 중 옳지 않은 것은?  
 ① 점성이 높아진다.  
 ② 거품이 나고 색이 짙어진다.  
 ③ 강한 냄새가 난다.  
 ④ 영양가의 변화는 크게 나타나지 않는다.
- 22. 육류의 사후경직을 설명한 것으로 관련이 가장 적은 것은?  
 ① 근육에서 호기성 해당과정에 의해 산이 증가된다.  
 ② 해당과정으로 생성된 산에 의해 pH가 낮아진다.  
 ③ 경직 속도는 도살전의 동물의 상태에 따라 다르다.  
 ④ 근육의 글리코겐이 젖산으로 된다.
- 23. 제빵시 효모의 먹이로 발효를 촉진시키는 재료는 ?  
 ① 소금                      ② 설탕  
 ③ 지방                      ④ 물
- 24. 식품 유지의 화학적 특성에 대한 설명 중 맞는 것은 ?  
 ① 버터는 대두유보다 높은 비누화가(검화가)를 나타낸다.  
 ② 쇠기름(우지)은 야자유보다 높은 폴렌스케가를 나타낸다.  
 ③ 올리브유는 대두유보다 높은 요오드가를 나타낸다.  
 ④ 정제유는 조제유(crude oil)보다 높은 산가를 나타낸다
- 25. 설탕의 특성을 설명한 것 중 틀린 것은?  
 ① 설탕은 물에 녹기 쉽다.  
 ② 설탕은 다른 당류와 함께 흡습성을 가지고 있다.  
 ③ 설탕은 전분의 노화를 촉진시킨다.  
 ④ 설탕은 농도가 높아지면 방부성을 지닌다.
- 26. 감칠맛 성분과 소재식품의 연결이 잘못된 것은?  
 ① 베타인(betaine) - 오징어, 새우  
 ② 크레아티닌(creatinine) - 어류, 육류  
 ③ 카노신(carnosine) - 육류, 어류  
 ④ 타우린(aurine) - 버섯, 축순
- 27. 식품과 그 가공에 관계하는 주요 미생물을 잘못 연결한 것은?  
 ① 식초 - 세균              ② 빵 - 효모  
 ③ 요구르트 - 세균        ④ 개량메주 - 효모
- 28. 호박씨에 많이 들어 있는 지방산은?  
 ① 스테아르산(stearic acid)  
 ② 리놀레산(linoleic acid)  
 ③ 아라키돈산(arachidonic acid)  
 ④ 팔미트산(palmitic acid)
- 29. 과일을 조리할 때 일어나는 변화에 대한 설명 중 맞는 것은?  
 ① 조직을 연하게 하기 위하여 설탕을 가하고 삶아서 조직

- 을 연화시킨 후에 물을 가한다.
- ② 딸기는 서서히 가열을 하여 세포의 호흡에 필요한 산소를 완전히 소모하면 색을 선명하게 보존할 수 있다.
- ③ 과일조직이 연해지는 것은 불용성의 펙틴(pectin)이 프로토펙틴(protopectin)으로 전환되기 때문이다.
- ④ 과일을 조리할 때는 열에 약한 카로틴(carotene)의 영향을 많이 받는다.
- 30. 양갱의 점성, 탄력 및 투명도를 증가시키기 위해 넣는 재료는?  
 ① 설탕                      ② 소금  
 ③ 물                        ④ 팔랑금

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

- 31. 다음 중 재고관리에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 재고관리는 식재료의 원가를 계산하는데 반드시 필요하다.  
 ② 단체급식소에서는 재료관리상 적어도 월 1회는 필요하다.  
 ③ 식품수불부의 기록과 현물재고량의 불일치는 원가상승과는 무관하다.  
 ④ 장부를 정리할 때는 언제나 재고량이 쉽게 파악되도록 한다.
- 32. 식품감별의 목적 중 옳지 않은 것은?  
 ① 올바른 식품지식을 가정으로써 불량식품을 적발한다.  
 ② 불분명한 식품을 이화학적 방법 등에 의하여 밝힌다.  
 ③ 식품의 일반분석이나 세균검사 등에 의하여 위생상 유해한 성분을 검출하여 식중독을 미연에 방지한다.  
 ④ 현장에서의 식품감별은 장시간 내에 이루어져야 하므로 이화학적인 검사로는 사무처리가 어렵다.
- 33. 계란의 유화성을 이용한 대표적인 식품은 ?  
 ① 우유                      ② 마요네즈  
 ③ 미음                      ④ 치즈
- 34. 집단 급식의 고려사항이 아닌 것은?  
 ① 급식 대상자의 영양 기준량을 산출한다.  
 ② 지역적인 식습관을 고려한다.  
 ③ 급식 대상자의 생활시간 조사에 따른 급식의 영양량을 배분한다.  
 ④ 영양보다는 개인적인 기호를 우선 고려한다.
- 35. 미역국을 끓이는데 1인당 사용되는 재료와 필요량, 가격은 다음과 같다. 미역국 10인분을 끓이는데 필요한 재료비는?

재료	필요량(g)	가격(원/100g당)
미역	20	150
쇠고기	60	850
총 조미료	-	70

- ① 610 원                      ② 6,100원
- ③ 870 원                      ④ 8 700원
- 36. 가열에 의한 두부의 경화를 억제하는데 가장 효과적인 것은?

- 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