

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 식품위생법으로 정의한 "식품"이란?
  - ① 모든 음식물
  - ② 의약품을 제외한 모든 음식물
  - ③ 담배 등의 기호품과 모든 음식물
  - ④ 포장·용기와 모든 음식물
- 2. 다음 중 표백제가 아닌 것은?
  - ① 과산화수소
  - ② 취소산칼륨
  - ③ 차아황산나트륨
  - ④ 아황산나트륨
- 3. 식품접객업 중 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로 서 유흥종사자를 두지 않고 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업은?
  - ① 휴게음식점영업
  - ② 일반음식점영업
  - ③ 단란주점영업
  - ④ 유흥주점영업
- 4. 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?
  - ① 수입·판매 또는 사용 등이 금지된 식품 등의 취급 여부 에 관한 단속
  - ② 영업자의 법령이행여부에 관한 확인·지도
  - ③ 위생사의 위생교육에 관한 사항
  - ④ 식품 등의 압류·폐기 등에 관한 사항
- 5. 조리사가 타인에게 면허를 대여하여 사용하게 한 때 1차 위반 시 행정처분기준은?
  - ① 업무정지 1월
  - ② 업무정지 2월
  - ③ 업무정지 3월
  - ④ 면허취소
- 6. 은행, 살구씨 등에 함유된 물질로 청산 중독을 유발할 수 있는 것은?
  - ① 리신(ricin)
  - ② 솔라닌(solanine)
  - ③ 아미그달린(amygdalin)
  - ④ 고시폴(gossypol)
- 7. 세균이 자라는데 필수적인 인자와 가장 거리가 먼 것은?
  - ① 온도
  - ② 수분
  - ③ 영양분
  - ④ 압력
- 8. 곰팡이독(mycotoxin)과 관계 깊은 것은?
  - ① 엔테로톡신(enterotoxin)
  - ② 라이신(lysine)
  - ③ 아플라톡신(aflatoxin)
  - ④ 테트라도톡신(tetrodotoxin)
- 9. 단백질의 부패 생성물이 아닌 것은?
  - ① 암모니아
  - ② 아민류
  - ③ 글리세린
  - ④ 황화수소
- 10. 특히 칼슘(Ca)과 인(P)의 대사이상을 초래하여 골연화증(骨軟化症)을 유발하는 유해금속은?
  - ① 철
  - ② 카드뮴
  - ③ 수은
  - ④ 주석
- 11. 햄이나 소시지 등의 진공 포장된 식품이 주된 원인식품이며, 시력저하, 운동장애, 언어장애 등의 신경증상을 일으키는 식중독은?
  - ① 포도상구균 식중독
  - ② 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
  - ③ 살모넬라 식중독
  - ④ 장염비브리오 식중독

- 12. 일반적으로 식품의 세균성 식중독 방지와 가장 관계 깊은 처리방법은?
  - ① 마스크 사용
  - ② 예방접종
  - ③ 냉장과 냉동
  - ④ 방사능물질 오염방지
- 13. 식품 첨가물 중 유해한 착색료는?
  - ① 아우라민(auramine)
  - ② 돌신(dulcin)
  - ③ 롱가릿(rongalite)
  - ④ 붕산(boric acid)
- 14. 식품의 신맛을 부여하기 위하여 사용되는 첨가물은?
  - ① 산미료
  - ② 향미료
  - ③ 조미료
  - ④ 강화제
- 15. 살모넬라(salmonella)균의 특성이 잘못된 것은?
  - ① 생육 최적온도는 37℃이다.
  - ② 최적 pH는 7 - 8 이다.
  - ③ 주모성 편모가 있다.
  - ④ 그람(Gram) 양성균이다.

2과목 : 식품학

- 16. 굴의 경우 갈변현상이 심하게 나타나지 않는 이유는?
  - ① 비타민 C의 함량이 높기 때문에
  - ② 갈변효소가 존재하지 않기 때문에
  - ③ 비타민 A의 함량이 높기 때문에
  - ④ 갈변의 원인 물질이 없기 때문에
- 17. 무기염류에 의한 단백질 변성을 이용한 식품은?
  - ① 공탕
  - ② 버터
  - ③ 두부
  - ④ 요구르트
- 18. 일반적으로 포테이토칩, 양파링 등 스낵류에 질소충전포장을 실시할 때 얻어지는 효과로 가장 거리가 먼 것은?
  - ① 유지의 산화 방지
  - ② 조직의 파손 방지
  - ③ 세균의 발육 억제
  - ④ 제품의 투명성 유지
- 19. 발효식품이 아닌 것은?
  - ① 두유
  - ② 김치
  - ③ 된장
  - ④ 버터
- 20. 결합수에 관한 특성 중 맞는 것은?
  - ① 식품조직을 압착하여도 제거되지 않는다.
  - ② 끓는점과 녹는점이 매우 높다.
  - ③ 미생물의 번식과 발아에 이용된다.
  - ④ 보통의 물보다 밀도가 작다.
- 21. HLB 값과 관련이 가장 깊은 것은?
  - ① 에멀전화제
  - ② 시유 신선도
  - ③ 맥주의 쓴맛
  - ④ 꿀의 단맛
- 22. 어육 가공품의 원료육인 수리미(surimi)를 이용한 대표적인 가공품과 가장 거리가 먼 것은?
  - ① 살라미(salami)
  - ② 게맛살

- ③ 새우맛살                      ④ 가마보코(kamaboko)

23. 인체 내에서 소화가 잘 안되며, 장내 가스발생인자로 잘 알려진 대두에 존재하는 소당류는?

- ① 스타키오스(stachyose)                      ② 과당(fructose)
- ③ 포도당(glucose)                              ④ 유당(lactose)

24. 다음 설명에 해당하는 성분은?

- 연잎, 포도열매, 벌집 등의 표면을 덮고 있는 보호를  
 질이다.  
 - 과도한 수분의 증발 및 미생물의 침입을 방지한다.  
 - 영양적 가치는 없으나 광택제로 사용한다.

- ① 레시틴                                      ② 왁스
- ③ 배당체                                      ④ 콜라겐

25. 식이섬유(dietary fiber)에 해당되지 않는 것은?

- ① 전분(starch)                                      ② 키틴(chitin)
- ③ 펙틴(pectin)물질                              ④ 셀룰로오스(cellulose)

26. 다음 중 수중 유적형(oil in water : O/W) 식품끼리 짝지어진 것은?

- ① 우유, 마요네즈                              ② 우유, 마가린
- ③ 마요네즈, 버터                              ④ 마가린, 버터

27. 생육의 환원형 미오글로빈은 신선한 고기의 표면이 공기와 접촉하면 분자상의 산소와 결합하여 옥시미오글로빈으로 된다. 이 옥시미오글로빈의 색은?

- ① 적자색                                      ② 선명한 적색
- ③ 회갈색                                      ④ 분홍색

28. 단팃죽을 만들 때 약간의 소금을 넣었더니 맛이 더 달게 느껴졌다. 이 현상을 무엇이라고 하는가?

- ① 맛의 상쇄                                      ② 맛의 대비
- ③ 맛의 변조                                      ④ 맛의 억제

29. 다음의 당류 중 환원당은?

- ① 맥아당(maltose)                              ② 설탕(sucrose)
- ③ 트레할로오스(trehalose)                      ④ 라피노오스(raffinose)

30. 칼슘(calcium)이 가장 풍부한 식품은?

- ① 우유, 멸치                                      ② 호박, 고추
- ③ 감자, 쇠고기                                      ④ 사과, 미역

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

31. 단체급식의 특징을 설명한 것 중 옳은 것은?

- ① 불특정 다수인을 대상으로 급식한다.
- ② 영리를 목적으로 하는 상업시설을 포함한다.
- ③ 특정 다수인에게 계속적으로 식사를 제공하는 것이다.
- ④ 대중음식점의 급식 시설을 뜻한다.

32. 소금의 종류 중 불순물이 가장 많이 함유되어 있고 가정에서 배추를 절이거나 젓갈을 담글 때 주로 사용하는 것은?

- ① 호림    ② 재제염

- ③ 식탁염    ④ 정제염

33. 튀김옷에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 글루텐의 함량이 많은 강력분을 사용하면 튀김 내부에서 수분이 증발되지 못하므로 바삭하게 튀겨지지 않는다.
- ② 달걀을 넣으면 달걀 단백질이 열 응고됨으로서 수분을 방출하므로 튀김이 바삭하게 튀겨진다.
- ③ 식소다를 소량 넣으면 가열 중 이산화탄소를 발생함 과 동시에 수분도 방출되어 튀김이 바삭해진다.
- ④ 튀김옷에 사용하는 물의 온도는 30℃ 전후로 해야 튀김옷의 점도를 높여 내용물을 잘 감싸고 바삭해진다.

34. 손익분기점에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 총비용과 총수익이 일치하는 지점
- ② 손해액과 이익액이 일치하는 지점
- ③ 이익도 손실도 발생하지 않는 지점
- ④ 판매총액이 모든 원가와 비용만을 만족시킨 지점

35. 필수지방산에 속하는 것은?

- ① 리놀렌산                                      ② 올레산
- ③ 스테아르산                                      ④ 팔미트산

36. 급식조리용 기기 중에서 고온, 고압에 의해 빠른 시간 내에 다량의 음식을 끓이고 데치고 볶아낼 수 있는 조리기기는?

- ① 전기오븐                                      ② 스팀솔
- ③ 스팀오븐                                      ④ 전기솔

37. 표준원가계산의 목적이 아닌 것은?

- ① 효과적인 원가관리에 공헌할 수 있다.
- ② 노무비를 합리적으로 절감할 수 있다.
- ③ 제조기술을 향상시킬 수 있다.
- ④ 경영기법상 실제원가통제 및 예산편성을 할 수 있다.

38. 마늘의 매운 맛과 향을 내는 것으로 비타민 B<sub>1</sub>의 흡수를 도와주는 성분은?

- ① 알리신(allycin)                                      ② 알라닌(alanine)
- ③ 헤스페리딘(hesperidine)                      ④ 아스타신(astacin)

39. [보리밥, 시금치된장국, 달걀부침, 콩나물 무침, 배추김치] 식단에서 부족한 영양소는?

- ① 탄수화물                                      ② 단백질
- ③ 지방    ④ 칼슘

40. 두류에 대한 설명으로 적합하지 않은 것은?

- ① 콩을 익히면 단백질 소화율과 이용율이 더 높아진다.
- ② 1%의 소금물에 담갔다가 그 용액에 삶으면 연화가 잘된다.
- ③ 콩에는 거품의 원인이 되는 사포닌이 들어있다.
- ④ 콩의 주요 단백질은 글루텐이다.

41. 다음 당류 중 단맛이 가장 강한 당은?

- ① 과당    ② 설탕
- ③ 포도당    ④ 맥아당

42. 식단 작성이 필요한 이유가 될 수 없는 것은?

- ❶ 가족들이 좋아하는 음식만을 계속 만들어 제공할 수 있다.
- ❷ 가족에 알맞은 영양을 제공할 수 있다.
- ❸ 가정경제에 알맞은 식품선택을 할 수 있다.
- ❹ 식단체획은 좋은 식습관을 형성한다.

43. 고기의 질감을 연하게 하는 단백질 분해효소와 가장 거리가 먼 것은?

- ❶ 파파인(papain)      ❷ 브로멜린(bromelain)
- ❸ 펩신(pepsin)      ❹ 글리코겐(glycogen)

44. 냉동식품에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ❶ 어육류는 다듬은 후, 채소류는 데쳐서 냉동하는 것이 좋다.
- ❷ 어육류는 냉동이나 해동시에 질감 변화가 나타나지 않는다.
- ❸ 급속냉동을 해야 식품 중의 물이 작은 크기의 얼음 결정 을 형성하여 조직의 파괴가 적게 된다.
- ❹ 얼음 결정의 성장은 빙점 이하에서는 온도가 높을수 록 빠르므로 -18℃ 부근에서 저장하는 것이 바람직하다.

45. 전분의 변화와 그 예의 연결이 옳은 것은?

- ❶ 호정화 - 팝콘      ❷ 호화 - 식은 밥
- ❸ 당화 - 떡      ❹ 노화 - 식혜

46. 신체를 구성하는 전 무기질의 1/4정도를 차지하며 골격과 치아조직을 구성하는 무기질은?

- ❶ 구리      ❷ 철
- ❸ 인      ❹ 마그네슘

47. 급식소에서 재고관리의 의의가 아닌 것은?

- ❶ 물품부족으로 인한 급식생산 계획의 차질을 미연에 방지 할 수 있다.
- ❷ 도난과 부주의로 인한 식품재료의 손실을 최소화 할 수 있다.
- ❸ 재고도 자산인 만큼 가능한 많이 보유하고 있어 유사시 에 대비하도록 한다.
- ❹ 급식생산에 요구되는 식품재료와 일치하는 최소한의 재 고량이 유지되도록 한다.

48. 생선을 조리 할 때 생선의 냄새를 없애는 데 도움이 되는 재료로서 가장 거리가 먼 것은?

- ❶ 식초      ❷ 우유
- ❸ 설탕      ❹ 된장

49. 어패류의 조리법에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ❶ 조개류는 높은 온도에서 조리하여 단백질을 급격히 응고 시킨다.
- ❷ 바다가재는 껍질이 두꺼우므로 찬물에 넣어 오래 끓여야 한다.
- ❸ 작은 생새우는 강한 불에서 연한 갈색이 될 때까지 삶은 후 배 쪽에 위치한 모래정맥을 제거한다.
- ❹ 생선숙회는 신선한 생선편을 끓는 물에 살짝 데치거나 끓는 물을 생선에 끼얹어 회로 이용한다.

50. 쌀에서 섭취한 전분이 체내에서 에너지를 발생하기 위해서 반드시 필요한 것은?

- ❶ 비타민 A      ❷ 비타민 B<sub>1</sub>
- ❸ 비타민 C      ❹ 비타민 D

4과목 : 공중보건

51. 경태반 전염이 되는 질병은?

- ❶ 이질      ❷ 홍역
- ❸ 매독      ❹ 결핵

52. 공중보건사업의 최소단위가 되는 것은?

- ❶ 가족      ❷ 국가
- ❸ 개인      ❹ 지역사회

53. 인공능동면역에 의하여 면역력이 강하게 형성되는 전 염병 은?

- ❶ 이질      ❷ 말라리아
- ❸ 폴리오      ❹ 디프테리아

54. 다음 중 가열하지 않고 기구를 소독할 수 있는 방법은?

- ❶ 화염멸균법      ❷ 간헐멸균법
- ❸ 자외선멸균법      ❹ 저온살균법

55. 회충의 전파경로는?

- ❶ 분변      ❷ 소변
- ❸ 타액      ❹ 혈액

56. 일반적으로 생물화학적 산소요구량(BOD)과 용존산소 량 (DO)은 어떤 관계가 있는가?

- ❶ BOD가 높으면 DO도 높다.
- ❷ BOD가 높으면 DO는 낮다.
- ❸ BOD가 DO는 항상 같다.
- ❹ BOD와 DO는 무관하다.

57. 미나마타(Minamata)병의 원인은?

- ❶ 수질오염 - 수은      ❷ 수질오염 - 카드뮴
- ❸ 방사능오염 - 구리      ❹ 방사능오염 - 아연

58. 포자형성균의 멸균에 가장 적절한 것은?

- ❶ 알콜      ❷ 염소액
- ❸ 역성비누      ❹ 고압증기

59. 회충의 생활사 중 부화 중 성충이 되기까지 거치는 장기가 아닌 것은?

- ❶ 심장      ❷ 폐
- ❸ 식도      ❹ 신장

60. 실내 자연환기의 근본 원인이 되는 것은?

- ❶ 기온의 차이      ❷ 채광의 차이
- ❸ 동력의 차이      ❹ 조명의 차이

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