

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 식품공전에 규정되어 있는 표준온도는?  
① 10℃                      ② 15℃  
③ 20℃                      ④ 25℃
- 2. 식품위생법령상 영업신고 대상 업종이 아닌 것은?  
① 위탁급식영업              ② 식품냉동, 냉장업  
③ 즉석 판매제조, 가공업      ④ 양곡가공업 중 도정업
- 3. 식품위생법령상 주류를 판매할 수 없는 업종은?  
① 휴게음식점영업              ② 일반음식점영업  
③ 유흥주점영업              ④ 단란주점영업
- 4. 식품위주법규상 판매 등이 금지되고 가축 전체를 이용하지 못하는 질병은?  
① 선모충증                      ② 회충증  
③ 폐기종                      ④ 방선균증
- 5. 다음 중 식품위생법에서 다루고 있는 내용은?  
① 먹는물 수질관리              ② 전염병예방시설의 설치  
③ 식육의 원산지 표시          ④ 공중위생감시원의 자격
- 6. 황색포도상구균 식중독의 일반적인 특성으로 옳은 것은?  
① 설사변이 혈변의 형태이다.  
② 급성위장염 증세가 나타난다.  
③ 잠복기가 길다.  
④ 치사율이 높은 편이다.
- 7. 다음 미생물 중 곰팡이가 아닌 것은?  
① 아스퍼질러스(Aspergillus) 속  
② 페니실러움(Penicillium) 속  
③ 클로스트리디움(Clostridium) 속  
④ 리조푸스(Rhizopus) 속
- 8. 다음 중 건조식품, 곡류 등에 가장 잘 번식하는 미생물은?  
① 효모                      ② 세균  
③ 곰팡이                      ④ 바이러스
- 9. 세균성 식중독의 전염 예방 대책이 아닌 것은?  
① 원인균의 식품오염을 방지한다.  
② 위염환자의 식품조리를 금한다.  
③ 냉장, 냉동 보관하여 오염균의 발육, 증식을 방지한다.  
④ 세균성 식중독에 관한 보건 교육을 철저히 실시한다.
- 10. 식물과 그 유독성분이 잘못 연결된 것은?  
① 감자 - 솔라닌              ② 청매 - 프시로신(psilocine)  
③ 피마자 - 리신              ④ 독미나리 - 시큐톡신
- 11. 식품의 부패 정도를 알아보는 시험 방법이 아닌 것은?  
① 유산균수 검사              ② 관능 검사  
③ 생균수 검사              ④ 산도 검사
- 12. 식품첨가물에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 보조료는 식품의 미생물에 의한 부패를 방지할 목적으로 사용된다.
- ② 규소수지는 주로 산화방지제로 사용된다.
- ③ 산화형 표백제로서 식품에 사용이 허가된 것은 과산화벤조일이다.
- ④ 과황산암모늄은 소맥분 이외의 식품에 사용하여서는 안 된다.
- 13. 복어독에 관한 설명으로 잘못된 것은?  
① 복어독은 햇볕에 약하다.  
② 난소, 간, 내장 등에 독이 많다.  
③ 복어독은 테트로도톡신이다.  
④ 복어독에 중독되었을 때에는 신속하게 위장 내의 독소를 제거하여야 한다.
- 14. 다음 중 화학성 식중독의 원인이 아닌 것은?  
① 설사성 패류 중독  
② 환경오염에 기인하는 식품 유독성분 중독  
③ 중금속에 의한 중독  
④ 유해성 식품첨가물에 의한 중독
- 15. 식품이 세균에 오염되는 것을 막기 위한 방법으로 바람직하지 않은 것은?  
① 식품취급 장소의 위생동물관리  
② 식품취급자의 마스크 착용  
③ 식품취급자의 손을 역성비누로 소독  
④ 식품의 철제 용기를 석탄산으로 소독

2과목 : 식품학

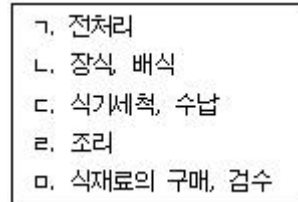
- 16. 새우나 게 등의 갑각류에 함유되어 있으며 사후 가열되면 적색을 띠는 색소는?  
① 안토시아닌(anthocyanin)      ② 아스타산틴(astaxanthin)  
③ 클로로필(chlorophyll)      ④ 멜라닌(melanine)
- 17. 동물에서 추출되는 천연 감질 물질로만 짝지어진 것은?  
① 팩틴 구아검              ② 한천, 알긴산 염  
③ 젤라틴, 키틴              ④ 가티검, 전분
- 18. 아밀로펙틴에 대한 설명으로 틀린 것은?  
① 찹쌀은 아밀로펙틴으로만 구성되어 있다.  
② 기본단위는 포도당이다.  
③ a-1,4결합과 a-1,6 결합으로 되어 있다.  
④ 요오드와 반응하면 갈색을 띤다.
- 19. 식품의 산성 및 알칼리성을 결정하는 기준 성분은?  
① 중성지방(triglyceride)  
② 유리지방산(free fatty acid)  
③ 하이드로과산화물(hydroperoxide)  
④ 알코올(alcohol)
- 20. 육류의 사후경직 후 숙성 과정에서 나타나는 현상이 아닌 것은?  
① 근육의 경직상태 해제      ② 효소에 의한 단백질 분해  
③ 아미노태질소 증가          ④ 액토미오신의 합성



- ④ 급식을 통해 연대감이나 정신적 안정을 갖는다.
38. 푸른 색 채소의 색과 질감을 고려할 때 데치기의 가장 좋은 방법은?
- ① 식소다를 넣어 오랫동안 데친 후 얼음물에 식힌다.
  - ② 공기와의 접촉으로 산화되어 색이 변하는 것을 막기 위해 뚜껑을 닫고 데친다.
  - ③ 물을 적게 하여 데치는 시간을 단축시킨 후 얼음물에 식힌다.
  - ④ 많은 양의 물에 소금을 약간 넣고 데친 후 얼음물에 식힌다.
39. 다음, 당류 중 단맛이 가장 강한 것은?
- ① 맥아당                      ② 포도당
  - ③ 과당                         ④ 유당
40. 한국인 영양섭취기준(KDRIs)의 구성요소가 아닌 것은?
- ① 평균필요량                ② 권장섭취량
  - ③ 하한섭취량                ④ 충분섭취량
41. 식단의 형태 중 자유선택식단(카페테리아 식단)의 특징이 아닌 것은?
- ① 피급식자가 기호에 따라 음식을 선택한다.
  - ② 적온급식설비와 개별식기의 사용은 필요하지 않다.
  - ③ 셀프서비스가 전제되어야 한다.
  - ④ 조리 생산성은 고정 메뉴식보다 낫다.
42. 고등어 150g을 돼지고기로 대체하려고 한다. 고등어의 단백질 함량을 고려했을 때 돼지고기는 약 몇g 필요한가? (단, 고등어 100g당 단백질 함량:20.2g, 지질:10.4g, 돼지고기 100g당 단백질 함량:18.5g, 지질:13.9g)
- ① 137g                         ② 152g
  - ③ 164g                         ④ 178g
43. 다음 중 두부의 응고제가 아닌 것은?
- ① 염화마그네슘(MgCl<sub>2</sub>)            ② 황산칼슘(CaSO<sub>4</sub>)
  - ③ 염화칼슘(CaCl<sub>2</sub>)                ④ 탄산칼륨(k<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>)
44. 젤라틴과 한천에 관한 설명으로 틀린 것은?
- ① 젤라틴은 동물성 급원이다.
  - ② 한천은 식물성 급원이다.
  - ③ 젤라틴은 젤리, 양과자 등에서 응고제로 쓰인다.
  - ④ 한천용액에 과즙을 첨가하면 단단하게 응고한다.
45. 달걀을 삶았을 때 난황 주위에 일어나는 암녹색의 변색에 대한 설명으로 옳은 것은?
- ① 100℃의 물에서 5분 이상 가열시 나타난다.
  - ② 신선한 달걀일수록 색이 진해진다.
  - ③ 난황의 철과 난백의 황화수소가 결합하여 생성된다.
  - ④ 낮은 온도에서 가열할 때 색이 더욱 진해진다.
46. 미역국을 끓이는데 1인당 사용되는 재료와 필요량, 가격은 다음과 같다. 미역국 10인분을 끓이는데 필요한 재료비는? (단, 총 조미료의 가격 70원은 1인분 기준임 )

재 료	필요량(g)	가격(원/100g당)
미역	20	150
쇠고기	60	850
총 조미료	-	70(1인분)

- ① 610원                         ② 6100원
  - ③ 870원                         ④ 8700원
47. 작업장에서 발생하는 작업의 흐름에 따라 시설과 기기를 배치할 때 작업의 흐름이 순서대로 연결된 것은?



- ① ㄱ-ㄱ-ㄹ-ㄴ-ㄷ                ② ㄱ-ㄴ-ㄷ-ㄹ-ㅁ
  - ③ ㄱ-ㄹ-ㄴ-ㄱ-ㄷ                ④ ㄷ-ㄱ-ㄹ-ㅁ-ㄴ
48. 튀김유의 보관 방법으로 바람직하지 않은 것은?
- ① 공기와의 접촉을 막는다.
  - ② 튀김찌꺼기를 여과해서 제거한 후 보관한다.
  - ③ 광선의 접촉을 막는다.
  - ④ 사용한 철제팬의 뚜껑을 덮어 보관한다.
49. 조개류의 조리 시 독특한 국물 맛을 내는 주요 물질은?
- ① 탄닌                         ② 알코올
  - ③ 구연산                        ④ 호박산
50. 입고가 먼저된 것부터 순차적으로 출고하여 출고단가를 결정하는 방법은?
- ① 선입선출법                ② 후입선출법
  - ③ 이동평균법                ④ 총평균법

**4과목 : 공중보건**

51. 다음 중 공중보건사업과 거리가 먼 것은?
- ① 보건교육                    ② 인구보건
  - ③ 전염병치료                ④ 보건행정
52. 병원성 미생물의 발육과 그 작용을 저지 또는 정지시켜 부패나 발효를 방해하는 조작은?
- ① 산화                         ② 멸균
  - ③ 방부                         ④ 응고
53. 생물화학적 산소요구량(BOD)과 용존산소량(DO)의 일반적인 관계는?
- ① BOD가 높으면 DO도 높다.
  - ② BOD가 높으면 DO는 낮다.
  - ③ BOD와 DO는 상관이 없다.
  - ④ BOD와 DO는 항상 같다.
54. 돼지고기를 불충분하게 가열하여 섭취할 경우 감염되기 쉬운 기생충은?
- ① 간흡충                        ② 무구조충

- ③ 폐흡충                      ④ 유구조충

55. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?

- ① 환경위생                      ② 생식금지
- ③ 보건교육                      ④ 개인위생

56. 인수공통전염병으로 그 병원체가 바이러스(virus)인 것은?

- ① 발진열                          ② 탄저
- ③ 광견병                          ④ 결핵

57. 이산화탄소(CO2)를 실내 공기의 오락지표로 사용하는 가장 주된 이유는?

- ① 유독성이 강하므로
- ② 실내 공기조성의 전반적인 상태를 알 수 있으므로
- ③ 일산화탄소로 변화되므로
- ④ 항상 산소량과 반비례하므로

58. 다음 중 물, 기구, 용기 등의 소독에 가장 효과적인 자외선의 파장은?

- ① 50nm                              ② 150nm
- ③ 260nm                            ④ 410nm

59. 다음 중 병원체가 세균인 질병은?

- ① 폴리오                            ② 백일해
- ③ 발진티푸스                      ④ 홍역

60. 백신 등의 예방접종으로 형성되는 면역은?

- ① 자연능동면역                      ② 자연수동면역
- ③ 인공능동면역                      ④ 인공수동면역

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