

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 다음 중 식품위생법상 식품위생의 대상은?
  - ① 식품, 약품, 기구, 용기, 포장
  - ② 조리법, 조리시설, 기구, 용기, 포장
  - ③ 식품, 조리시설, 기구, 용기, 포장
  - ④ 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장
- 2. 조리사가 타인에게 면허를 대여하여 사용하게 한 때 1차 위반시 행정처분 기준은?
  - ① 업무정지 1월
  - ② 업무정지 2월
  - ③ 업무정지 3월
  - ④ 면허취소
- 3. 판매를 목적으로 하는 식품에 사용하는 기구, 용기포장의 기준과 규격을 정하는 기관은?
  - ① 농림부
  - ② 산업자원부
  - ③ 보건소
  - ④ 식품의약품안전청
- 4. 다음 중 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?
  - ① 식품 제조방법에 대한 기준 설정
  - ② 시설기준의 적합 여부의 확인/검사
  - ③ 식품 등의 압류, 폐기 등
  - ④ 영업소의 폐쇄를 위한 간판제거 등의 조치
- 5. 식품위생수준 및 자질의 향상을 위하여 조리사 및 영양사에게 교육을 받을 것을 명할 수 있는 자는?(관련 규정 개정전 문제로 여기서는 기존 정답인 1번을 누르면 정답 처리됩니다. 자세한 내용은 해설을 참고하세요.)
  - ① 보건복지부장관
  - ② 식품의약품안전청장
  - ③ 보건소장
  - ④ 시장 군수 구청장
- 6. 식품위생 행정을 과학적으로 뒷받침하는 중앙 기구로 시험, 연구업무를 수행하는 기관은?
  - ① 시/도 위생과
  - ② 국립의료원
  - ③ 식품의약품안전청
  - ④ 경찰청
- 7. 다음 중 식품의 부패와 가장 거리가 먼 것은?
  - ① 토코페롤
  - ② 단백질
  - ③ 미생물
  - ④ 유기물
- 8. 손에 상처가 있는 사람이 만든 크림빵을 먹은 후 식중독 증상이 나타났을 경우, 가장 의심되는 식중독 균은?
  - ① 포도상구균
  - ② 클로스트리디움 보툴리눔
  - ③ 병원성 대장균
  - ④ 살모넬라균
- 9. 다음 중 세균성 식중독에 해당하는 것은?
  - ① 감염형 식중독
  - ② 자연산 식중독
  - ③ 화학적 식중독
  - ④ 곰팡이독 식중독
- 10. 간장독을 일으키는 곰팡이독은?
  - ① 파툴린(patulin)
  - ② 시트리닌(citrinin)
  - ③ 말토리진(maltoryzine)
  - ④ 아플라톡신(aflatoxin)
- 11. 다음 식품첨가물 중 유해한 착색료는?
  - ① 아우라민
  - ② 들신

- ③ 롱가릿
- ④ 봉산

- 12. 식중독 예방과 가장 관련이 적은 것은?
  - ① 식재료 및 기구의 청결
  - ② 기생충 구제
  - ③ 식품의 적절한 온도관리
  - ④ 조리자의 위생관리
- 13. 육류의 발색제로 사용되는 아질산염이 산성조건에서 식품 성분과 반응하여 생성되는 발암성 물질은?
  - ① 지질 과산화물
  - ② 벤조피렌
  - ③ 니트로사민
  - ④ 포름알데히드
- 14. 세균성 식중독의 일반적인 특성으로 틀린 것은?
  - ① 주요 증상은 두통, 구역질, 구토, 복통 설사이다
  - ② 살모넬라균, 장염 비브리오균, 포도상구균 등이 원인이다.
  - ③ 감염 후 면역성이 획득된다.
  - ④ 발병하는 식중독의 대부분은 세균에 의한 세균성 식중독이다.
- 15. 다음 중 독버섯의 유독 성분은?
  - ① 솔라닌
  - ② 무스카린
  - ③ 아미그달린
  - ④ 테트로도톡신

2과목 : 식품학

- 16. 다음 중 결합수의 특성이 아닌 것은?
  - ① 수증기압이 유리수보다 낮다.
  - ② 압력을 가해도 제거하기 어렵다.
  - ③ 0℃에서 매우 잘 언다.
  - ④ 용질에 대해서 용매로서 작용하지 않는다.
- 17. 곡류에 관한 설명으로 옳은 것은?
  - ① 박력분은 글루텐의 함량이 13% 이상으로 케익 제조에 알맞다.
  - ② 박력분은 글루텐의 함량이 10% 이하로 과자, 비스킷 제조에 알맞다.
  - ③ 보리의 고유한 단백질은 오리제닌이다.
  - ④ 압맥, 할맥은 소화율을 저하시킨다.
- 18. 전분을 구성하는 주요 원소가 아닌 것은?
  - ① 탄소(C)
  - ② 수소(H)
  - ③ 질소(N)
  - ④ 산소(O)
- 19. 마멀레이드(marmalade)에 대하여 바르게 설명한 것은?
  - ① 과일즙에 설탕을 넣고 가열/농축한 후 냉각시킨 것이다
  - ② 과일의 과육을 전부 이용하여 점성을 띠게 농축한 것이다.
  - ③ 과일즙에 설탕, 과일의 껍질, 과육의 얇은 조각을 섞어 가열, 농축한 것이다.
  - ④ 과일을 설탕시럽과 같이 가열하여 과일이 연하고 투명한 상태로 된 것이다.
- 20. 인체에 필요한 직접 영양소는 아니지만, 식품에 색, 냄새, 맛 등을 부여하여 식욕을 증진시킨 것은?
  - ① 단백질 식품
  - ② 인스턴트 식품

- ③ 기호 식품                      ④ 건강 식품

21. 전분 가루를 물에 풀어두면 금방 가라앉는데, 주된 이유는?

- ① 전분이 물에 완전히 녹으므로
- ② 전분의 비중이 물보다 무거우므로
- ③ 전분의 호화현상 때문에
- ④ 전분의 유화현상 때문에

22. 두류 가공품 중 발효과정을 거치는 것은?

- ① 두유                              ② 피넛 버터
- ③ 유부                              ④ 된장

23. 강화미에서 가장 우선적으로 강화해야 할 영양소로 짝지어진 것은?

- ① 비타민 A, 비타민 B1                      ② 비타민 D, 칼슘
- ③ 비타민 B1, 비타민 B2                      ④ 비타민 D, 나이아신

24. 다음 중 식품의 손질방법이 잘못된 것은?

- ① 해파리를 끓는 물에 오래 삶으면 부드럽게 되고 짠맛이 잘 제거된다.
- ② 청포묵의 겉면이 굳었을 때는 끓는 물에 담갔다 건져 부드럽게 한다.
- ③ 양장피는 끓는 물에 삶은 후 찬물에 헹구어 조리한다.
- ④ 도토리묵에서 떫은 맛이 심하게 나면 따뜻한 물에 담가 두었다가 사용한다.

25. 우유의 저온장시간살균법에서의 처리 온도와 시간은?

- ① 50~55℃에서 50분간                      ② 63~65℃에서 30분간
- ③ 76~78℃에서 15초간                      ④ 130℃에서 1초간

26. 생선묵의 점탄성을 부여하기 위해 첨가하는 물질은?

- ① 소금                              ② 전분
- ③ 설탕                              ④ 술

27. 식품의 단백질이 변성되었을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 소화효소의 작용을 받기 어려워진다.
- ② 용해도가 감소한다.
- ③ 점도가 증가한다.
- ④ 폴리펩티드(polypeptide) 사슬이 풀어진다.

28. 20%의 수분(분자량:18)과 20%의 포도당(분자량:180)을 함유하는 식품의 이론적인 수분활성도는 약 얼마인가?

- ① 0.82                              ② 0.88
- ③ 0.91                              ④ 1

29. 펜토산(pentosan)으로 구성된 석세포가 들어 있으며, 즙을 갈아 넣으면 고기가 연해지는 식품은?

- ① 배                                  ② 유지
- ③ 꿀                                  ④ 레몬

30. 영양소와 급원식품의 연결이 옳은 것은?

- ① 동물성 단백질 - 두부, 쇠고기
- ② 비타민 A - 당근, 미역
- ③ 필수지방산 - 대두유, 버터

- ④ 칼슘 - 우유, 뱅어포

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 각 조리법의 유의사항으로 옳은 것은?

- ① 떡이나 빵을 찌 때 너무 오래 찌면 물이 생겨 형태와 맛이 저하된다.
- ② 멸치국물을 낼 때 끓는 물에 멸치를 넣고 끓여야 수용성 단백질과 지미성분이 빨리 용출되어 맛이 좋아진다.
- ③ 튀김 시 기름의 온도를 측정하기 위하여 소금을 떨어뜨리는 것은 튀김기름에 영향을 주지 않으므로 온도계를 사용하는 것보다 더 합리적이다.
- ④ 물오징어 등을 삶을 때 동글게 말리는 것은 가열에 의해 무기질이 용출되기 때문이므로 내장이 있는 안쪽 면에 칼집을 넣어준다.

32. 노화가 잘 일어나는 전분은 다음 중 어느 성분의 함량이 높은가?

- ① 아밀로오스                      ② 아밀로 펙틴
- ③ 글리코겐                        ④ 한천

33. 녹색 채소를 데칠 때 소다를 넣을 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 채소의 질감이 유지된다.
- ② 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.
- ③ 비타민 C가 파괴된다.
- ④ 채소의 섬유질을 연화시킨다.

34. 어패류의 조리법에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 조개류는 높은 온도에서 조리하여 단백질을 급격히 응고시킨다.
- ② 바닷가재는 껍질이 두꺼우므로 찬물에 넣어 오래 끓여야 한다.
- ③ 작은 생새우는 강한 불에서 연한 갈색이 될 때 까지 삶은 후 배 쪽에 위치한 모래정맥을 제거한다.
- ④ 생선숙회는 신선한 생선편을 끓는 물에 살짝 데치거나 끓는 물을 생선에 끼얹어 화로 이용한다.

35. 위의 소화작용에 의해 반액체 상태로 된 유미즙의 소화가 본격적으로 진행되는 곳은?

- ① 맹장                              ② 소장
- ③ 대장                              ④ 간장

36. 다음 중 성인의 필수아미노산이 아닌 것은?

- ① 트립토판                        ② 리신
- ③ 메티오닌                      ④ 티로신

37. 신선도가 저하된 생선의 설명으로 옳은 것은?

- ① 히스타민 함량이 많다.
- ② 꼬리가 약간 치켜 올라갔다.
- ③ 살이 탄력적이다.
- ④ 비늘이 고르게 밀착되어 있다.

38. 학교급식의 목적과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 편식 습관의 교정
- ② 국민 체력 향상의 기초 확립

- ③ 질병치료
- ④ 국민 식생활의 개선

39. 원가에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 원가의 3요소는 재료비, 노무비, 경비이다.
- ② 간접비는 여러 제품의 생산에 대하여 공통으로 사용되는 원가이다.
- ③ 직접비에 제조 시 소요된 간접비를 포함한 것은 제조원가이다.
- ④ 제조원가에 관리 비용만 더한 것은 총원가이다.

40. 집단급식소의 설치, 운영자의 준수사항으로 틀린 것은?

- ① 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.
- ② 깨끗한 지하수를 식기 세척의 용도로만 사용할 경우 별도의 검사를 받지 않아도 된다.
- ③ 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계, 기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
- ④ 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기 등은 살균/소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.

41. 튀김 조리시 흡유량에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 흡유량이 많으면 입안에서의 느낌이 나빠진다.
- ② 흡유량이 많으면 소화속도가 느려진다.
- ③ 튀김시간이 길어질수록 흡유량이 많아진다.
- ④ 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기 등은 살균소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.

42. 단체급식소에서 식수인원 500명의 풋고추조리를 할 때 풋고추의 총발주량은 약 얼마인가? (단, 풋고추 1인분 30g, 풋고추의 폐기율 6%)

- ① 15kg
- ② 16kg
- ③ 20kg
- ④ 25kg

43. 다음 중 간장의 지미 성분은?

- ① 포도당
- ② 전분
- ③ 글루탐산
- ④ 아스코르빈산

44. 식품의 감별법으로 옳은 것은?

- ① 돼지고기는 진한 분홍색으로 지방이 단단하지 않은 것
- ② 고등어는 아가미가 붉고 눈이 들어가고 냄새가 없는 것
- ③ 계란은 껍질이 매끄럽고 광택이 있는 것
- ④ 쌀은 알갱이가 고르고 광택이 있으며 경도가 높은 것

45. 동결 중 식품에 나타나는 변화가 아닌 것은?

- ① 단백질 변성
- ② 지방의 산화
- ③ 탄수화물 호화
- ④ 비타민 손실

46. “밥, 시금치국, 삼치조림, 김구이, 사과“ 의 식단에서 부족한 영양소는?

- ① 단백질
- ② 지질
- ③ 칼슘
- ④ 비타민

47. 공국이나 스탁을 조리하는 방법으로 은근하게 오랫동안 끓이는 조리법은?

- ① 포우칭
- ② 스티밍
- ③ 블렌칭
- ④ 시머링

48. 다음과 같은 자료에서 계산한 제조원가는?

- 직접재료비 : 32000원
- 직접노무비 : 68000원
- 직접경비 : 10500원
- 제조간접비 : 20000원
- 판매경비 : 10000원
- 일반관리비 : 5000원

- ① 130500원
- ② 140500원
- ③ 145500원
- ④ 155500원

49. 감자를 썰어 공기 중에 놓아두면 갈변되는데 이 현상과 가장 관계가 깊은 효소는?

- ① 아밀라아제
- ② 티로시나아제
- ③ 알라민
- ④ 미로시나제

50. 마늘에 함유된 황화합물로 특유의 냄새를 가지는 성분은?

- ① 알리신
- ② 디메틸설파이드
- ③ 머스타드 오일
- ④ 캅사이신

4과목 : 공중보건

51. 공중보건의 사업단위로 가장 알맞은 것은?

- ① 개인
- ② 직장
- ③ 가족
- ④ 지역사회

52. 대기 오염 물질로 산성비의 원인이 되며 달걀이 썩는 자극성 냄새가 나는 기체는?

- ① 일산화 탄소(CO)
- ② 이산화황(SO2)
- ③ 이산화질소(NO2)
- ④ 이산화탄소(CO2)

53. 파리 구제의 가장 효과적인 방법은?

- ① 성충을 구제하기 위하여 살충제를 분무한다.
- ② 방충망을 설치한다.
- ③ 천적을 이용한다.
- ④ 환경위생의 개선으로 발생원을 제거한다.

54. 다음 중 전염병을 관리하는데 있어 가장 어려운 대상은?

- ① 급성전염병환자
- ② 만성전염병환자
- ③ 건강보균자
- ④ 식중독환자

55. 다음 중 국가필수예방접종 질병으로 생후 가장 먼저 실시하는 것은?

- ① 홍역
- ② 디프테리아
- ③ 결핵
- ④ 파상풍

56. 회충 알은 인체로부터 무엇과 함께 배출되는가?

- ① 분변
- ② 소변
- ③ 콧물
- ④ 혈액

57. 전염병과 발생원인의 연결이 틀린 것은?

- ① 장티푸스-파리
- ② 일본뇌염-큐렉스속 모기
- ③ 임질-직접 감염
- ④ 유행성 출혈열-중국얼룩날개 모기

58. 수질오염 중 부영양화 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 혐기성 분해로 인한 냄새가 난다.
- ② 물의 색이 변한다.
- ③ 수면에 얇은 피막이 생긴다.
- ④ 용존산소가 증가된다.

59. 다음 중 강한 산화력에 의한 소독효과를 가지는 것은?

- ① 크레졸                      ② 석탄산
- ③ 과망간산칼륨            ④ 알코올

60. 기생충과 중간숙주와의 연결이 잘못된 것은?

- ① 간흡충 - 쇠우렁, 참붕어
- ② 요꼬가와흡충 - 다슬기, 은어
- ③ 폐흡충 - 다슬기, 게
- ④ 광절열두조충 - 돼지고기, 소고기

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