

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품위생법상 식품위생의 정의는?

- ① 음식과 의약품에 관한 위생을 말한다.
- ② 농산물, 기구 또는 용기, 포장의 위생을 말한다.
- ③ 식품 및 식품첨가물만을 대상으로 하는 위생을 말한다.
- ④ 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기, 포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다.

2. 아래는 식품 등의 표시기준상 통조림제품의 제조연월일표시 방법이다. ()안에 알맞은 것을 순서대로 나열하면?

통조림제품에 있어서 연의 표시는 ()만큼, 10월, 11월, 12월의 월 표시는 각각 ()로, 1일 내지 9일까지의 표시는 바로 앞에 0을 표시 할 수 있다.

- ① 끝 숫자, O, N, D ② 끝 숫자, M, N, D
- ③ 앞 숫자, O, N, D ④ 앞 숫자, F, N, D

3. 식품접객업 중 음주행위가 허용되지 않는 영업은?

- ① 일반음식점영업 ② 단란주점영업
- ③ 휴게음식점영업 ④ 유흥주점영업

4. 다음 중 식품위생법상 판매가 금지된 식품이 아닌 것은?

- ① 병원미생물에 의하여 오염되어 인체의 건강을 해할 우려가 있는 식품
- ② 영업신고 또는 허가를 받지 않은 자가 제조한 식품
- ③ 안전성평가를 받아 식용으로 적합한유전자 재조합 식품
- ④ 썩었거나 상하였거나 설익은 것으로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 식품

5. 다음 중 무상수거대상 식품에 해당하지 않는 것은?

- ① 출입검사의 규정에 의하여 검사에 필요한 식품 등을 수거할 때
- ② 유통 중인 부정, 불량식품 등을 수거할 때
- ③ 도소매 업소에서 판매하는 식품 등을 시험검사용으로 수거할 때
- ④ 수입식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때

6. 세균성식중독과 병원성소화기계전염병을 비교한 것으로 틀린 것은?(좌 : 세균성 식중독, 우 : 병원성소화기계전염병)

- ① 식품은 원인물질 축적체, 식품은 병원균 운반체
- ② 2차 감염이 빈번함, 2차 감염이 없음
- ③ 식품위생법으로 관리, 전염병예방법으로 관리
- ④ 비교적 짧은 잠복기, 비교적 긴 잠복기

7. 엔테로톡신(enterotoxin)이 원인이 되는 식중독은?

- ① 살모넬라 식중독 ② 장염비브리오 식중독
- ③ 병원성대장균 식중독 ④ 황색포도상구균 식중독

8. 카드뮴(cd) 중독에 의해 발생하는 질병은?

- ① 미나마타(Minamata)병 ② 이타이이타이(Itai-itai)병
- ③ 스팔가능병(Sparganosis) ④ 브루셀라(Brucellosis)병

9. 집단식중독이 발생하였을 때의 조치사항으로 부적합한 것은?6번

- ① 보건소 또는 해당관청에 신고한다.
- ② 의사 처방전이 없더라도 항생물질을 즉시 복용시킨다.
- ③ 원인식을 조사한다.
- ④ 원인을 조사하기 위해 환자의 가검물을 보관한다.

10. 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용되는 것은?

- ① 안식향산나트륨 ② 호박산나트륨
- ③ 글루타민나트륨 ④ 실리콘수지

11. 저장 중에 생긴 감자의 녹색 부위에 많이 들어 있는 독소는?

- ① 리신(ricin) ② 솔라닌(solanine)
- ③ 테물린(temuline) ④ 아미그달린(amygdalin)

12. 빵을 구울 때 기계에 달라붙지 않고 분할이 쉽도록 하기 위하여 사용하는 첨가물은?

- ① 조미료 ② 유화제
- ③ 피막제 ④ 이형제

13. 식품의 위생적 장애와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 기생충 및 오염물질에 의한 장애
- ② 식품에 함유된 중금속 물질에 의한 장애
- ③ 세균성식중독에 의한 장애
- ④ 영양결핍으로 인한 장애

14. 다음 중 곰팡이 독소가 아닌 것은?

- ① 아플라톡신(atlatoxin) ② 시트리닌(citrinin)
- ③ 삭시톡신(saxitoxin) ④ 파툴린(patulin)

15. 햄 등 육제품의 붉은색을 유지하기 위해 사용하는 첨가물은?

- ① 스테비오사이드 ② D-솔비톨
- ③ 아질산나트륨 ④ 아우라민

2과목 : 식품학

16. 훈연시 발생하는 연기성분에 해당하지 않는 것은?

- ① 페놀(phenol) ② 포름알데히드(formaldehyde)
- ③ 개미산(formaic acid) ④ 사포닌(saponin)

17. 감자 100g이 72kcal의 열량을 낼 때, 감자 450g은 얼마의 열량을 공할 하는가?

- ① 234kcal ② 284kcal
- ③ 324kcal ④ 384kcal

18. 다음 중 칼슘 급원 식품으로 가장 적합한 것은?

- ① 우유 ② 감자
- ③ 참기름 ④ 쇠고기

19. 중성지방의 구성 성분은?

- ① 탄소와 질소 ② 아미노산
- ③ 지방산과 글리세롤 ④ 포도당과 지방산

20. 카제인(casein)은 어떤 단백질에 속하는가?

- ① 당단백질 ② 지단백질
- ③ 유도단백질 ④ 인단백질

21. 전분의 노화 억제 방법이 아닌 것은?

- ① 설탕 첨가 ② 유화제 첨가
- ③ 수분함량을 10% 이하로 유지 ④ 0℃에서 보존

22. 잼 또는 젤리를 만들 때 설탕의 양으로 가장 적합한 것은?

- ① 20 ~ 25% ② 40 ~ 45%
- ③ 60 ~ 65% ④ 80 ~ 85%

23. 짠맛에 소량의 유기산이 첨가되면 나타나는 현상은?

- ① 짠맛이 강해진다. ② 신맛이 강해진다.
- ③ 단맛이 강해진다. ④ 짠맛이 강해진다.

24. 유지의 산패에 영향을 미치는 인자와 거리가 먼 것은?

- ① 온도 ② 광선
- ③ 수분 ④ 기압

25. 다음 중 비타민 B12가 많이 함유되어 있는 급원 식품은? 기본

- ① 사과, 배, 굴 ② 소간, 난황, 어육
- ③ 미역, 김, 우뚝가사리 ④ 당근, 오이, 양파

26. 쇠고기 가공시 발색제를 넣었을 때 나타나는 선홍색 물질은?

- ① 옥시미오글로빈(oxy myoglobin)
- ② 니트로소미오글로빈(nitrosomyoglobin)
- ③ 미오글로빈(myoglobin)
- ④ 메트미오글로빈(metmyoglobin)

27. 생선의 육질이 육류보다 연한 주 이유는?

- ① 콜라겐과 엘라스틴의 함량이 적으므로
- ② 미오신과 액틴의 함량이 많으므로
- ③ 포화지방산의 함량이 많으므로
- ④ 미오글로빈 함량이 적으므로

28. 지방의 경화에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 물과 지방이 서로 섞여 있는 상태이다.
- ② 불포화지방산에 수소를 첨가하는 것이다.
- ③ 기름을 7.2℃까지 냉각시켜서 지방을 여과하는 것이다.
- ④ 반죽 내에서 지방층을 형성하여 글루텐 형성을 막는 것이다.

29. 육류의 결합조직을 장시간 물에 넣어 가열했을 때의 변화는?

- ① 콜라겐이 젤라틴으로 된다.
- ② 액틴이 젤라틴으로 된다.
- ③ 미오신이 콜라겐으로 된다.
- ④ 엘라스틴이 콜라겐으로 된다.

30. 5대 영양소의 기능에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 새로운 조직이나 효소, 호르몬 등을 구성한다.
- ② 노폐물을 운반한다.

- ③ 신체 대사에 필요한 열량을 공급한다.
- ④ 소화, 흡수 등의 대사를 조절한다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 밀가루를 반죽할 때 연화(쇼트닝)작용과 팽화작용의 효과를 얻기 위해 넣는 것은?

- ① 소금 ② 지방
- ③ 달걀 ④ 이스트

32. 전분의 호화에 필요한 요소만으로 짝지어진 것은?

- ① 물, 열 ② 물, 기름
- ③ 기름, 설탕 ④ 열, 설탕

33. 단백질과 탈취작용의 관계를 고려하여 돼지고기나 생선의 조리시 생강을 사용하는 가장 적합한 방법은?

- ① 처음부터 생강을 함께 넣는다.
- ② 생강을 먼저 끓여낸 후 고기를 넣는다.
- ③ 고기나 생선이 거의 익은 후에 생강을 넣는다.
- ④ 생강즙을 내어 물에 혼합한 후 고기를 넣고 끓인다.

34. 침(타액)에 들어있는 소화효소의 작용은?

- ① 전분을 맥아당으로 변화시킨다.
- ② 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.
- ③ 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.
- ④ 카제인을 응고시킨다.

35. 신선한 달걀의 난화계수(yolk index)는 얼마 정도인가?

- ① 0.14 ~ 0.17 ② 0.25 ~ 0.30
- ③ 0.36 ~ 0.44 ④ 0.55 ~ 0.66

36. 시금치나물을 조리할 때 1인당 80g이 필요하다면, 식수 인원 150명에 적합한 시금치 발주량은? (단, 시금치 폐기율은 4%이다.)

- ① 100kg ② 110kg
- ③ 125kg ④ 132kg

37. 재료소비량을 알아내는 방법과 거리가 먼 것은?

- ① 계속기록법 ② 채고조사법
- ③ 선입선출법 ④ 역계산법

38. 각 식품의 보관요령으로 틀린 것은?

- ① 냉동육은 해동, 동결을 반복하지 않도록 한다.
- ② 건어물은 건조하고 서늘한 곳에 보관한다.
- ③ 달걀은 깨갓이 씻어 냉장 보관한다.
- ④ 두부는 찬물에 담갔다 냉장시키거나 찬물에 담가 보관한다.

39. 다음 중 버터의 특성이 아닌 것은?

- ① 독특한 맛과 향기를 가져 음식에 풍미를 준다.
- ② 냄새를 빨리 흡수하므로 밀폐하여 저장하여야 한다.
- ③ 소화율이 높다.
- ④ 성분은 단백질이 80% 이상이다.

40. 에너지 전달에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 물체가 열원에 직접적으로 접촉됨으로써 가열되는 것을 전도라고 한다.
- ② 대류에 의한 열의 전달은 매개체를 통해서 일어난다.
- ③ 대부분의 음식은 복합적 방법에 의해 에너지가 전달되어 조리된다.
- ④ 열의 전달 속도는 대류가 가장 빨라 복사, 전도 보다 효율적이다.

41. 오징어에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 오징어는 가열하면 근육성유와 콜라겐성유 때문에 수축하거나 동글게 말린다.
- ② 오징어의 살이 붉은색을 띠는 것은 색소포에 의한 것으로 신선도와는 상관이 없다.
- ③ 신선한 오징어는 무색투명하며, 껍질에는 짙은 적갈색의 색소포가 있다.
- ④ 오징어의 근육은 평활근으로 색소를 가지지 않으므로 껍질을 벗긴 오징어는 가열하면 백색이 된다.

42. 쓰거나 신 음식을 맛 본 후 금방 물을 마시면 물이 달게 느껴지는데 이는 어떤 원리에 의한 것인가?

- ① 변조현상 ② 대비효과
- ③ 순응현상 ④ 억제현상

43. 각 식품을 냉장고에서 보관할 때 나타나는 현상의 연결이 틀린 것은?

- ① 바나나 - 껍질이 검게 변한다.
- ② 고구마 - 전분이 변해서 맛이 없어진다.
- ③ 식빵 - 딱딱해 진다.
- ④ 감자 - 솔라닌이 생성된다.

44. 미역국을 끓일 때 1인분에 사용되는 재료와 필요량, 가격이 아래와 같다면 미역국10인분에 필요한 재료비는? (단, 총 조미료의 가격 70원은 1인분 기준임)

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

- ① 610원 ② 6100원
- ③ 870원 ④ 8700원

45. 유지의 발연점이 낮아지는 원인이 아닌 것은?

- ① 유리지방산의 함량이 낮은 경우
- ② 튀김하는 그릇의 표면적이 넓은 경우
- ③ 기름에 이물질이 많이 들어 있는 경우
- ④ 오래 사용하여 기름이 지나치게 산패된 경우

46. 어류의 지방함량에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 흰살생선은 5% 이하의 지방을 함유한다.
- ② 흰살생선이 붉은살 생선보다 함량이 많다
- ③ 산란기 이후 함량이 많다.
- ④ 등쪽이 배쪽보다 함량이 많다.

47. 찹쌀떡이 멥쌀떡보다 더 늦게 굳는 이유는?

- ① ph가 낮기 때문이다.
- ② 수분함량이 적기 때문에

- ③ 아밀로오스의 함량이 많기 때문에
- ④ 아밀로펙틴의 함량이 많기 때문에

48. 건조된 갈조류 표면의 흰가루 성분으로 단맛을 나타내는 것은?

- ① 만니톨 ② 알긴산
- ③ 클로로필 ④ 피코시안

49. 다음 중 조리실 바닥 재질의 조건으로 부적합한 것은?

- ① 산, 알칼리, 열에 강해야 한다.
- ② 습기와 기름이 스며들지 않아야 한다.
- ③ 공사비와 유지비가 저렴하여야 한다.
- ④ 요철(凹凸)이 많아 미끄러지지 않도록 해야 한다.

50. 급식산업에 있어서 위해요소관리(HACCP)에 의한 중요 관리점(CCP)에 해당하지 않는 것은?

- ① 교차오염 방지
- ② 권장된 온도에서의 냉각
- ③ 생물학적 위해요소 분석
- ④ 권장된 온도에서의 조리과 재가열

4과목 : 공중보건

51. WHO 보건현장에 의한 건강의 정의는?

- ① 질병이 걸리지 않은 상태
- ② 육체적으로 편안하며 쾌적한 상태
- ③ 육체적, 정신적, 사회적 안녕의 완전한 상태
- ④ 허약하지 않고 심신이 쾌적하며 식욕이왕성한 상태

52. 다음 중 병원체가 세균인 질병은?

- ① 폴리오 ② 백일해
- ③ 발진티푸스 ④ 홍역

53. 동맥경화증의 원인물질이 아닌 것은?

- ① 트리글리세라이드 ② 유리지방산
- ③ 콜레스테롤 ④ 글리시린

54. 광절열두조충의 제1중간 숙주와 제2중간 숙주를 옳게 짝지은 것은?

- ① 연어-송어 ② 붕어-연어
- ③ 물벼룩-송어 ④ 참게-사람

55. 다음 기생충 중 주로 채소를 통해 감염되는 것으로만 짝지어진 것은?

- ① 회충, 민촌충 ② 회충, 편충
- ③ 촌충, 광절열두조충 ④ 십이지장충, 간흡충

56. 석탄산계수가 2이고, 석탄산의 희석배수가 40배인 경우 실제 소득약품의 희석배수는?

- ① 20배 ② 40배
- ③ 80배 ④ 160배

57. 중독될 경우 소변에서 코프로포르피린(corproporphyrin)이 검출될 수 있는 중금속은?

- ① 철(Fe) ② 크롬(Cr)

- ③ 납(Pb) ④ 시안화합물(Cn)

58. 다음 중 우리나라에서 발생하는 장티푸스의 가장 효과적인 관리 방법은?

- ① 환경위생 철저 ② 공기정화
- ③ 순화독소(toxoid) 접종 ④ 농약 사용 자제

59. 살균소독제를 사용하여 조리 기구를 소독한 후 처리 방법으로 옳은 것은?

- ① 마른 타월을 사용하여 닦아낸다.
- ② 자연건조(air dry) 시킨다.
- ③ 표면의 수분을 완전히 마르지 않게 한다.
- ④ 최종 세척시 음용수로 헹구지 않고 세제를 탄 물로 헹군다.

60. 다음의 상수처리 과정에서 가장 마지막 단계는?

- ① 급수 ② 취수
- ③ 정수 ④ 도수

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