

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품을 구입하였는데 포장에 아래와 같은 표시가 있었다. 어떤 종류의 식품 표시인가?



- ① 방사선조사식품 ② 녹색신고식품
 - ③ 자진회수식품 ④ 유기가공식품
2. 식품위생법령상 영업허가 대상인 업종은?
- ① 일반음식점영업 ② 식품조사처리업
 - ③ 식품소분.판매업 ④ 즉석판매제조.가공업
3. 식품접객업소의 조리판매 등에 대한 기준 및 규격에 의한 조리용 칼, 도마, 식기류의 미생물 규격은? (단, 사용 중의 것은 제외한다.)
- ① 살모넬라 음성, 대장균 양성
 - ② 살모넬라 음성, 대장균 음성
 - ③ 황색포도상구균 양성, 대장균 음성
 - ④ 황색포도상구균 음성, 대장균 양성
4. 다음 중 식품위생법에서 다루는 내용은?
- ① 영양사의 면허 결격사유 ② 디프테리아 예방
 - ③ 공중이용시설의 위생관리 ④ 가축전염병의 검역 절차
5. 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?
- ① 식품 등의 위생적 취급기준의 이행지도
 - ② 수입, 판매 또는 사용 등이 금지된 식품 등의 취급여부에 관한 단속
 - ③ 시설기준의 적합여부의 확인, 검사
 - ④ 식품 등의 기준 및 규격에 관한 사항 작성
6. 클로스트리디움 보툴리눔(Clostridium botulinum) 식중독에 대한 설명으로 옳은 것은?
- ① 독소는 독성이 강한 단백질 성분으로 열에 강하다.
 - ② 주요 증상은 현기증, 두통, 신경장애, 호흡곤란이다.
 - ③ 발병시기는 음식을 섭취후 3~5시간 이내이다.
 - ④ 균은 아포를 형성하지 않는다.
7. 삭카린나트륨을 사용할 수 없는 식품은?
- ① 된장 ② 김치류
 - ③ 어육가공품 ④ 빵튀기
8. 다음 중 위해요소중점관리기준(HACCP)을 수행하는 단계에 있어서 가장 먼저 실시하는 것은?
- ① 중점관리점 규명 ② 관리기준의 설정
 - ③ 기록유지방법의 설정 ④ 식품의 위해요소를 분석
9. 식품위생 대책에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 한번 가열, 조리된 식품은 저장시 미생물의 오염 염려가 없다.
 - ② 젖은 행주에는 공기 중의 세균이나 곰팡이가 오염되어 온도가 높아지면 미생물이 증식하기 쉬우므로 사용 중에도 건조한 상태를 유지하도록 한다.

- ③ 식품 찌꺼기는 위생해충의 서식에 이용될 수 있으므로 철저히 처리한다.
 - ④ 식품취급자의 손은 식중독과 경구전염병균의 침입경로가 되므로 손의 수세 및 소독에 유의한다.
10. 식품과 자연독의 연결이 틀린 것은?
- ① 독버섯 - 무스카린(muscarine)
 - ② 감자 - 솔라닌(solanine)
 - ③ 살구씨 - 파세오루나틴(phaseolunatin)
 - ④ 목화씨 - 고시폴(gossypol)
11. 오래된 과일이나 산성 채소 통조림에서 유래되는 화학성 식중독의 원인물질은?
- ① 칼슘 ② 주석
 - ③ 철분 ④ 아연
12. 다음 중 미생물에 의한 식품의 부패원인과 가장 관계가 깊은 것은?
- ① 습도 ② 냄새
 - ③ 색도 ④ 광택
13. 장염 비브리오균 식중독에 대한 예방법이 아닌 것은?
- ① 비브리오 중독 유행기에는 어패류를 생식하지 않는다.
 - ② 저온저장하여 균의 증식을 억제한다.
 - ③ 식품을 먹기 전에 충분히 가열한다.
 - ④ 쥐, 바퀴벌레, 파리가 매개체이므로 해충을 구제한다.
14. 식품첨가물의 사용이 잘못된 경우는?
- ① 값이 싸고 색이 아름다우며 사용상 편리하여 과자를 만들 때 아우라민(auramine)을 사용하였다.
 - ② 허용된 첨가물이라도 과용하면 식중독이 유발될 수 있으므로 사용량을 잘 지켜 사용하였다.
 - ③ 롱가릿은 밀가루 또는 물엿의 표백작용이 있으나 독성물질의 잔류 때문에 사용하지 않았다.
 - ④ 보존료로서 식품첨가물로 지정되어 있는 것은 사용기준이 정해져 있으므로 이를 잘 지켜 사용하였다.
15. 식품 위생의 대상에 해당되지 않는 것은?
- ① 영양제 ② 비빔밥
 - ③ 과자봉지 ④ 합성착색료

2과목 : 식품학

16. 육류 조리시의 향미성분과 관계가 먼 것은?
- ① 핵산분해물질 ② 유기산
 - ③ 유리아미노산 ④ 전분
17. 전화당의 구성 성분과 그 비율로 옳은 것은?
- ① 포도당 : 과당이 3:1인 당
 - ② 포도당 : 맥아당이 2:1인 당
 - ③ 포도당 : 과당이 1:1인 당
 - ④ 포도당 : 자당이 1:2인 당
18. 비타민 A의 전구물질로 당근, 호박, 고구마, 시금치에 많이 들어 있는 성분은?

- ① 안토시아닌 ② 카로틴
 - ③ 리코펜 ④ 에르고스테롤
19. 버터의 수분함량이 17% 라면 버터 15g 은 몇 칼로리(kcal) 정도의 열량을 내는가?
- ① 10kcal ② 112kcal
 - ③ 210kcal ④ 315kcal
20. 보리를 할백도정하는 이유가 아닌 것은?
- ① 소화율을 증가시키기 위해
 - ② 조리를 간편하게 하기 위해
 - ③ 수분 흡수를 빠르게 하기 위해
 - ④ 부스러짐을 방지하기 위해
21. 밀가루를 물로 반죽하여 면을 만들 때 반죽의 점성에 관계하는 주성분은?
- ① 글로불린(globulin) ② 글루텐(gluten)
 - ③ 아밀로펙틴(amylopectin) ④ 덱스트린(dextrin)
22. 유지의 산패도를 나타내는 값으로 짝지어진 것은?
- ① 비누화가, 요오드가 ② 요오드가, 아세틸가
 - ③ 과산화물가, 비누화가 ④ 산가, 과산화물가
23. 전분에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 찬물에 쉽게 녹지 않는다.
 - ② 달지는 않으나 온화한 맛을 준다.
 - ③ 동물 체내에 저장되는 탄수화물로 열량을 공급한다.
 - ④ 가열하면 팽윤되어 점성을 갖는다.
24. 완전 단백질(complete protein)이란?
- ① 필수아미노산과 불필수아미노산을 모두 함유한 단백질
 - ② 함유황아미노산을 다량 함유한 단백질
 - ③ 성장을 돕지는 못하나 생명을 유지시키는 단백질
 - ④ 정상적인 성장을 돕는 필수아미노산이 충분히 함유된 단백질.
25. 식품의 조리, 가공시 발생하는 갈변현상 중 효소가 관계하는 것은?
- ① 페놀성 물질의 산화.축합에 의한 멜라닌(Melanin)형성 반응
 - ② 마이야르(Maillard) 반응
 - ③ 캐러멜화(Caramelization) 반응
 - ④ 아스코르빈산(Ascorbic acid) 산화 반응
26. 영양소와 그 기능의 연결이 틀린 것은?
- ① 유당(젓당) - 정장 작용
 - ② 셀룰로오스 - 변비 예방
 - ③ 비타민 K - 혈액응고
 - ④ 칼슘 - 헤모글로빈 구성성분
27. 다음 중 근원성유를 구성하는 단백질은?
- ① 헤모글로빈 ② 콜라겐
 - ③ 미오신 ④ 엘라스틴
28. 지방의 산패를 촉진시키는 요인이 아닌 것은?

- ① 효소 ② 자외선
 - ③ 금속 ④ 토코페롤
29. 육류를 연화시키는 방법으로 적합하지 않은 것은?
- ① 생파인애플즙에 재워 놓는다.
 - ② 칼등으로 두드린다.
 - ③ 소금을 적당히 사용한다.
 - ④ 끓여서 식힌 배즙에 재워놓는다.
30. 어취의 성분인 트리메틸아민(TMA : trimethylamine)에 대한 설명 중 맞는 것은?
- ① 어취는 트리메틸아민의 함량과 반비례한다.
 - ② 지용성이므로 물에 씻어도 없어지지 않는다.
 - ③ 주로 해수어의 비린내 성분이다.
 - ④ 트리메틸아민 옥사이드(Trimethylamine oxide)가 산화되어 생성된다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 다음 중 급식 부문의 간접원가에 속하지 않는 것은?
- ① 외주가공비 ② 보험료
 - ③ 연구연수비 ④ 감가상각비
32. 채소를 데치는 요령으로 적합하지 않은 것은?
- ① 1~2% 식염을 첨가하면 채소가 부드러워지고 푸른색을 유지할 수 있다.
 - ② 연근을 데칠 때 식초를 3~5% 첨가하면 조직이 단단해져서 씹을 때의 질감이 좋아진다.
 - ③ 죽순을 쌀뜨물에 삶으면 불미 성분이 제거된다.
 - ④ 고구마를 삶을 때 설탕을 넣으면 잘 부스러지지 않는다.
33. 신선한 생선의 특징이 아닌 것은?
- ① 눈알이 밖으로 돌출된 것
 - ② 아가미의 빛깔이 선홍색인 것
 - ③ 비늘이 잘 떨어지며 광택이 있는 것
 - ④ 손가락으로 눌렀을 때 탄력성이 있는 것
34. 한국인의 영양섭취기준에 의한 성인의 탄수화물 섭취량은 전체 열량의 몇 %정도인가?
- ① 20~35% ② 55~70%
 - ③ 75~90% ④ 90~100%
35. 4가지 기본적인 맛이 아닌 것은?
- ① 단맛 ② 신맛
 - ③ 짠맛 ④ 쓴맛
36. 식단 작성시 무기질과 비타민을 공급하려면 다음 중 어떤 식품으로 구성하는 것이 가장 좋은가?
- ① 곡류, 감자류 ② 채소류, 과일류
 - ③ 유지류, 어패류 ④ 육류
37. 국이 짜게 되었을 때 국물의 짠맛을 감소시킬 수 있는 방법으로 타당한 것은?
- ① 달걀흰자를 거품 내어 끓을 때 넣어 준다.
 - ② 잘 저은 젤라틴 용액을 끓을 때 넣어 준다.

- ③ 2% 설탕용액이나 술을 넣어 준다.
 - ④ 건조된 월계수 잎을 끓을 때 넣어 준다.
38. 성인병 예방을 위한 급식에서 식단 작성을 할 때 가장 고려해야 할 점은?
- ① 전체적인 영양의 균형을 생각하여 식단을 작성하며 소금이나 지나친 동물성 지방의 섭취를 제한한다.
 - ② 맛을 좋게 하기 위하여 시중에서 파는 천연 또는 화학조미료를 사용하도록 한다.
 - ③ 영양에 중점을 두어 맛있고 변화가 풍부한 식단을 작성하며, 특히 기호에 중점을 둔다.
 - ④ 계절식품과 지역적 배려에 신경을 쓰며, 새로운 메뉴 개발에 노력한다.
39. 육류를 가열 조리할 때 일어나는 변화로 맞는 것은?
- ① 보수성의 증가
 - ② 단백질의 변패
 - ③ 육단백질의 응고
 - ④ 미오글로빈이 옥시미오글로빈으로 변화
40. 예비조리식 급식제도의 일반적인 장점은?
- ① 다량 구입으로 비용을 절감할 수 있다.
 - ② 음식을 데우는 기기가 있으면 덜 숙련된 조리사를 이용할 수 있다.
 - ③ 가스, 전기, 물 사용에 대한 관리비가 다른 제도에 비해서 적게 든다.
 - ④ 음식의 저장이 필요 없으므로 분배비용을 최소화할 수 있다.
41. 단체급식시설의 작업장별 관리에 대한 설명으로 잘못된 것은?
- ① 개수대는 생선용과 채소용을 구분하는 것이 식중독균의 교차오염을 방지하는데 효과적이다.
 - ② 가열, 조리하는 곳에는 환기장치가 필요하다.
 - ③ 식품보관 창고에 식품을 보관시 바닥과 벽에 식품이 직접 닿지 않게 하여 오염을 방지한다.
 - ④ 자외선등은 모든 기구와 식품내부의 완전살균에 매우 효과적이다.
42. 냉동된 육.어류의 해동방법으로 가장 바람직한 것은?
- ① 5~10℃에서 자연 해동
 - ② 0℃ 이하 저온해동
 - ③ 전자렌지 고주파 해동
 - ④ 비닐팩에 넣어 온탕해동
43. 꽃게탕을 하면 꽃게 껍질은 붉은색으로 변하는데, 이 현상과 관련된 꽃게에 함유된 색소는?
- ① 루테인(lutein)
 - ② 멜라닌(melanin)
 - ③ 아스타잔틴(astaxanthin)
 - ④ 구아닌(guanine)
44. 어떤 제품의 원가구성이 다음과 같을 때 제조원가는?
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 이익 | 20000원 | 제조간접비 | 15000원 |
| 판매관리비 | 17000원 | 직접재료비 | 10000원 |
| 직접노무비 | 23000원 | 직접경비 | 15000원 |
- ① 40000원
 - ② 63000원
 - ③ 80000원
 - ④ 100000원
45. 열원의 사용방법에 따라 직접구이와 간접구이로 분류할 때

- 직접구이에 속하는 것은?
- ① 오븐을 사용하는 방법
 - ② 프라이팬에 기름을 두르고 굽는 방법
 - ③ 숯불 위에서 굽는 방법
 - ④ 철판을 이용하여 굽는 방법
46. 식초의 기능에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 다시마를 연하게 한다.
 - ② 우유, 연근 등의 산화를 촉진시킨다.
 - ③ 고구마를 삶을 때 넣으면 고구마색을 아름답게 한다.
 - ④ 고사리, 고비 등의 점질물질을 제거한다.
47. 주방 설비 구역 중 특히 다음과 같은 점에 유의하여 설비해야 하는 곳은?

- 물을 많이 사용하므로 급/배수 시설이 중요하다.
 - 흙이나 오물, 쓰레기 등의 처리가 용이해야 한다.
 - 냉장 보관시설이 잘 되어야 한다.

- ① 가열조리 구역
 - ② 식기세척 구역
 - ③ 육류처리 구역
 - ④ 채소/과일처리 구역
48. 튀김옷에 대한 설명으로 잘못된 것은?
- ① 글루텐의 함량이 많은 강력분을 사용하면 튀김내부에서 수분이 증발되지 못하므로 바삭하게 튀겨지지 않는다.
 - ② 달걀을 넣으면 달걀단백질이 열응고 됨으로서 수분을 방출하므로 튀김이 바삭하게 튀겨진다.
 - ③ 식소다를 소량 넣으면 가열 중 이산화탄소를 발생함과 동시에 수분도 방출되어 튀김이 바삭해진다.
 - ④ 튀김옷에 사용하는 물의 온도는 30℃ 전후로 해야 튀김옷의 점도를 높여 내용물을 잘 감싸고 바삭해진다.
49. 육류의 연한 정도와 관계가 가장 적은 것은?
- ① 조리온도와 시간
 - ② 고기의 부위
 - ③ 고기의 냄새
 - ④ 결체조직의 양
50. 식이 중 소금을 제한하는 질병과 거리가 먼 것은?
- ① 심장병
 - ② 통풍
 - ③ 고혈압
 - ④ 신장병

4과목 : 공중보건

51. 자외선의 작용과 거리가 먼 것은?
- ① 구루병의 예방
 - ② 혈당강화작용
 - ③ 피부암 유발
 - ④ 안구진탕증 유발
52. 개나 고양이 등과 같은 애완동물의 침을 통해서 사람에게 감염될 수 있는 인수공통전염병은?
- ① 결핵
 - ② 탄저
 - ③ 야토병
 - ④ 톡소프라스마증
53. 미나마타(Minamata)병의 원인이 되는 오염유형과 물질의 연결이 옳은 것은?
- ① 수질오염 - 수은
 - ② 수질오염 - 카드뮴
 - ③ 방사능오염 - 구리
 - ④ 방사능오염 - 아연

54. 다음 물질 중 소독의 효과가 가장 낮은 것은?
 ① 석탄산 ② 중성세제
 ③ 크레졸 ④ 알코올
55. 전염병 환자가 회복 후에 형성되는 면역은?
 ① 자연 능동면역 ② 자연 수동면역
 ③ 인공 능동면역 ④ 선천성 면역
56. 작업환경 조건에 따른 질병의 연결이 맞는 것은?
 ① 고기압 - 고산병 ② 저기압 - 잠함병
 ③ 조리장 - 열쇠약 ④ 채석장 - 소화불량
57. 평균수명에서 질병이나 부상으로 인하여 활동하지 못하는 기간을 뺀 수명은?
 ① 기대수명 ② 건강수명
 ③ 비례수명 ④ 자연수명
58. 먹는 물 소독시 염소 소독으로 사멸되지 않는 병원체로 전파되는 전염병은?
 ① 세균성이질 ② 콜레라
 ③ 장티푸스 ④ 전염성간염
59. 간흡충의 제2중간 숙주는?
 ① 다슬기 ② 가재
 ③ 고등어 ④ 붕어
60. 전염병과 발생원인의 연결이 틀린 것은?
 ① 임질 - 직접감염
 ② 장티푸스 - 파리
 ③ 일본뇌염 - 큐렉스속 모기
 ④ 유행성 출혈열 - 중국얼룩날개모기

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