

**1과목 : 식품위생 및 법규**

1. 부적절하게 조리된 햄버거 등을 섭취하여 식중독을 일으키는 0517:h7균은 다음 중 무엇에 속하는가?
  - ① 살모넬라균                      ② 리스테리아균
  - ③ 대장균                            ④ 비브리오균
2. 다음 중 일반적으로 복어의 독성분인 데트로도톡신이 가장 많은 부위는?
  - ① 근육                                ② 피부
  - ③ 난소                                 ④ 껍질
3. 감염형 세균성 식중독에 해당하는 것은?
  - ① 살모넬라 식중독
  - ② 수은 식중독
  - ③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
  - ④ 아플라톡신 식중독
4. 보존성에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 수확 혹은 가공된 식품이 식용으로 적정한 물질과 위생 상태를 유지하는 성질을 말한다.
  - ② 유통과정, 소매점의 상품관리에 의해서는 보존기간이 변동될 수 없다.
  - ③ 장기저장이 가능한 통,병조림이라도 온도나 광선의 영향에 의해 품질변화가 일어난다.
  - ④ 신선식품은 보존성이 짧은 것이 많아 상품의 온도 관리에 따라 그 보존기간이 크게 달라진다.
5. 다음 미생물 중 곰팡이가 아닌 것은?
  - ① 아스퍼질러스(Aspergillus) 속
  - ② 페니실리움(Penicillium) 속
  - ③ 클로스트리디움(Clostridium) 속
  - ④ 리조푸스(Rhizopus) 속
6. 식품의 위생적인 준비를 위한 조리장의 관리로 부적합한 것은?
  - ① 조리장의 위생해충은 약체사용을 1회만 실시하면 영구적으로 박멸된다.
  - ② 조리장에 음식물과 음식물 찌꺼기를 함부로 방치하지 않는다.
  - ③ 조리장의 출입구에 신발을 소독할 수 있는 시설을 갖춘다.
  - ④ 조리사의 손을 소독할 수 있도록 손소독기를 갖춘다.
7. 주로 부패한 감자에 생성되어 중독을 일으키는 물질은?
  - ① 셉신(Sepsine)                      ② 아미그달린(amygdalin)
  - ③ 시큐톡신(cicutoxin)              ④ 마이코톡신(mycotoxin)
8. 식품 중 멜라민에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 잔류허용 기준상 모든 식품 및 식품첨가물에서 불검출되어야 한다.
  - ② 생체 내 반감기는 약3시간으로 대부분 신장을 통해 뇨로 배설된다.
  - ③ 반수치사량(LD50)은 3.2kg이상으로 독성이 낮다.
  - ④ 많은 양의 멜라민을 오랫동안 섭취할 경우 방광결석 및 신장결석 등을 유발한다.

9. cholinesterase의 작용을 억제하여 마비 등 신경독성을 나타내는 농약류는?
  - ① DDT                                      ② BHC
  - ③ Propoxar                                ④ Parathion
10. 식품첨가물의 사용제한 기준이 아닌 것은?
  - ① 사용할 수 있는 식품의 종류 제한
  - ② 식품에 대한 사용량 제한
  - ③ 사용 방법에 대한 제한
  - ④ 사용 장소에 대한 제한
11. 다음 중 판매 등이 금지되는 병육에 해당하지 않는 것은?
  - ① 리스테리아병에 걸린 가축의 고기
  - ② 조류인플루엔자에 걸린 가축의 고기
  - ③ 소해면상뇌증(BSE)에 걸린 가축의 고기
  - ④ 거세한 가축의 고기
12. 식품 등의 표시기준을 수록한 식품 등의 공전을 작성, 보급하여야 하는 자는?
  - ① 식품의약품안전청장                      ② 보건소장
  - ③ 시,도지사                                ④ 식품위생감시원
13. 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?
  - ① 동사무소장                                ② 시장, 군수, 구청장
  - ③ 식품의약품안전청장                      ④ 보건소장
14. 식품위생법상 식품을 제조, 가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가, 혼합, 침윤 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기, 포장의 살균, 소독의 목적에 사용되어 간접적으로 식품에 이행될 수 있는 물질을 포함한다)이라 함은 무엇에 대한 정의인가?
  - ① 식품                                        ② 식품첨가물
  - ③ 화학적 합성품                            ④ 기구
15. 식품 등의 표시기준상 "유통기한"의 정의는?
  - ① 해당식품의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말한다.
  - ② 해당식품의 섭취가 허용되는 기한을 말한다.
  - ③ 제품의 출고일로부터 대리점에서의 유통이 허용되는 기한을 말한다.
  - ④ 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.

**2과목 : 식품학**

16. 지방 산패 촉진인자가 아닌 것은?
  - ① 빛    ② 지방분해효소
  - ③ 비타민E                                    ④ 산소
17. 식품의 분류에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 식품은 수분과 고형물로 나눌 수 있다.
  - ② 고형물은 유기질과 무기질로 나누어진다.
  - ③ 유기질은 조단백질, 조지방, 탄수화물, 비타민으로 나누어진다.
  - ④ 조단백질은 조섬유와 당질로 나누어진다.

- 18. 영양섭취기준 중 권장섭취량을 구하는 식은?
  - ① 평균필요량 + 표준편차\*2
  - ② 평균필요량 + 표준편차
  - ③ 평균필요량 + 총분섭취량\*2
  - ④ 평균필요량 + 총분섭취량
- 19. 전통적인 식혜 제조방법에서 엿기름에 대한 설명이 잘못된 것은?
  - ① 엿기름의 효소는 수용성이므로 물에 담그면 용출된다.
  - ② 엿기름을 가루로 만들면 효소가 더 쉽게 용출된다.
  - ③ 엿기름가루를 물에 담가 주면서 주물러 주면 효소가 더 바쁘게 용출된다.
  - ④ 식혜 제조에 사용되는 엿기름의 농도가 낮을수록 당화속도가 빨라진다.
- 20. 발효식품이 아닌 것은?
  - ① 두유                      ② 김치
  - ③ 된장                      ④ 맥주
- 21. 다음 중 물에 녹는 비타민은?
  - ① 레티놀                    ② 토코페롤
  - ③ 리보플라빈              ④ 칼시페롤
- 22. 다음 식품 성분 중 지방질은?
  - ① 프로라민                ② 글리코겐
  - ③ 카라기난                ④ 레시틴
- 23. 비타민에 관한 설명 중 틀린 것은?
  - ① 카로틴은 프로비타민A이다.
  - ② 비타민E는 토코페롤이라고도 한다.
  - ③ 비타민 B12는 코발트를 함유한다.
  - ④ 비타민C가 결핍되면 각기병이 발생한다.
- 24. 다음 중 화학조미료는?
  - ① 구연산                    ② HAP
  - ③ 글루타민산나트륨      ④ 효모
- 25. 다음 중 동물성 색소는?
  - ① 클로로필                ② 안토시아닌
  - ③ 미오글로빈              ④ 플라보노이드
- 26. 100°C 내외의 온도에서 2~4시간동안 훈연하는 방법은?
  - ① 냉훈법                    ② 온훈법
  - ③ 배훈법                    ④ 전기훈연법
- 27. 기름을 오랫동안 저장하여 산소, 빛, 열에 노출되었을 때 색깔, 맛, 냄새 등이 변하게 되는 현상은?
  - ① 발효                      ② 부패
  - ③ 산패                      ④ 변질
- 28. 조리방법에 대한 설명 중 틀린 것은?
  - ① 무초절이쌈을 할 때 얇게 썬 무를 식소다 물에 담가 두면 무의 색소성분이 알칼리에 의해 더욱 희게 유지된다.

- ② 양파를 썬 후 강한 향을 없애기 위해 식초를 뿌려 효소작용을 억제했다.
  - ③ 사골의 핏물을 우려내기 위해 찬물에 담가 혈액소인 수용성 헤모글로빈을 용출시켰다.
  - ④ 모양을 내어 썬 양송이에 레몬즙을 뿌려 색이 변하는 것을 억제시켰다.
- 29. 젓갈의 부패를 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?
    - ① 고농도의 소금을 사용한다.
    - ② 방습, 차광포장을 한다.
    - ③ 합성보존료를 사용한다.
    - ④ 수분활성도를 증가시킨다.
  - 30. 다음 중 유도지질(derived lipids)은?
    - ① 왁스                      ② 인지질
    - ③ 지방산                  ④ 단백질

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

- 31. 체온유지 등을 위한 에너지 형성에 관계하는 영양소는?
  - ① 탄수화물, 지방, 단백질      ② 물, 비타민, 무기질
  - ③ 무기질, 탄수화물, 물          ④ 비타민, 지방, 단백질
- 32. 두류의 조리시 두류를 연화시키는 방법으로 틀린 것은?
  - ① 1% 정도의 식염용액에 담갔다 그 용액으로 가열한다.
  - ② 초산용액에 담근 후 칼슘, 마그네슘 이온을 첨가한다. : 두부를 만드는 방법으로 두류를 경화시킨다.
  - ③ 약알칼리성의 중조수에 담갔다 그 용액으로 가열한다.
  - ④ 습열조리시 연수를 사용한다.
- 33. 다음 중 필수지방산이 아닌 것은?
  - ① 리놀레산                  ② 스테아르산
  - ③ 리놀렌산                  ④ 아라키돈산
- 34. 아래의 조건에서 당질 함량을 기준으로 감자140g을 보리쌀로 대체하면 보리쌀은 약 몇 g이 되는가?
 

- 감자 100g 의 당질 함량 14.4g

- 보리쌀 100g 의 당질 함량 68.4g

  - ① 29.5g                      ② 37.6g
  - ③ 46.3g                      ④ 54.7g
- 35. 조리기와 사용 용도의 연결이 적절하지 않은 것은?
  - ① 살라만더 - 볶음하기
  - ② 전자레인지 - 냉동식품의 해동
  - ③ 블렌더 - 불린 콩 갈기
  - ④ 압력솥 - 갈비찜하기
- 36. 재료의 소비액을 산출하는 계산식은?
  - ① 재료 구입량 X 재료 소비단가
  - ② 재료 소비량 X 재료 구입단가
  - ③ 재료 소비량 X 재료 소비단가
  - ④ 재료 구입량 X 재료 구입단가

37. 다음 중 고정비에 해당되는 것은?  
 ① 노무비                    ② 연료비  
 ③ 수도비                    ④ 광열비
38. 우유에 들어있는 비타민 중에서 함유량이 적어 강화우유에 사용되는 지용성 비타민은?  
 ① 비타민D                ② 비타민 C  
 ③ 비타민 B1               ④ 비타민 E
39. 어류의 변질 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 휘발성 물질의 양이 증가한다.  
 ② 세균에 의한 탈탄산반응으로 아민이 생성된다.  
 ③ 아가미가 선명한 적색이다.  
 ④ 트리메틸아민의 양이 증가한다.
40. 단체급식에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 학교, 병원, 기숙사, 대중식당에 특정 다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것 ->대중식당은 불포함  
 ② 학교, 병원, 공장, 사업장에서 특정 다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것  
 ③ 학교, 병원 등에서 불특정다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것  
 ④ 사회복지시설, 고아원 등에서 불특정다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것
41. 아래에서 설명하는 조미료는?

- 수란을 뜬 때 끓는 물에 이것을 넣고 달걀을 넣으면 난백의 응고를 돕는다.  
 - 작은 생선을 사용할 때 이것을 소량 가하면 뼈가 부드러워진다.  
 - 기름기 많은 재료에 이것을 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해진다.

- ① 설탕                    ② 후추  
 ③ 식초                    ④ 소금
42. 침수 조리에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 곡류, 두류 등은 조리 전에 충분히 침수시켜 조미료의 침투를 용이하게 하고 조리시간을 단축시킨다.  
 ② 불필요한 성분을 용출시킬 수 있다.  
 ③ 간장, 술, 식초, 조미액, 기름 등에 담가 필요한 성분을 침투시켜 맛을 좋게 해준다.  
 ④ 당장법, 염장법 등은 보존성을 높일 수 있고, 식품을 장시간 담가둘수록 영양성분이 많이 침투되어 좋다.
43. 우유를 응고시키는 요인과 거리가 먼 것은?  
 ① 가열                    ② 레닌  
 ③ 산                        ④ 당류
44. 과일 채소류의 저장법으로 적합하지 않은 것은?  
 ① 냉장법                    ② 호일포장 상온저장법  
 ③ ICF(Ice Coating Film)저장법 ④ 피막제 이용법
45. 급속냉동법의 특징이 아닌 것은?  
 ① 단백질의 변질이 적다.

- ② 식품의 원상 유지가 어느 정도 가능하다.  
 ③ 비타민의 손실을 줄인다.  
 ④ 식품과 얼음의 분리가 심하게 나타난다.
46. 다음 중 조리를 하는 목적으로 적합하지 않은 것은?  
 ① 소화흡수율을 높여 영양효과를 증진  
 ② 식품 자체의 부족한 영양성분을 보충  
 ③ 풍미, 외관을 향상시켜 기호성을 증진  
 ④ 세균 등의 위해요소로부터 안전성 확보
47. 식단 작성의 순서가 바르게 연결된 것은?
- |             |           |
|-------------|-----------|
| A. 영양필요량 산출 | B. 식품량 산출 |
| C. 3식 영양배분  | D. 식단표 작성 |
- ① B-C-A-D                ② D-A-B-C  
 ③ A-B-C-D                ④ C-D-A-B
48. 다음 중 단맛의 강도가 가장 강한 당류는?  
 ① 설탕                    ② 젓당  
 ③ 포도당                ④ 과당
49. 지방에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 에너지가 높고 포만감을 준다.  
 ② 모든 동물성 지방은 고체이다.  
 ③ 기름으로 식품을 가열하면 풍미를 향상시킨다.  
 ④ 지용성 비타민의 흡수를 좋게 한다.
50. 급식인원이 1000명인 단체급식소에서 점심급식으로 닭조림을 하려고 한다. 닭조림에 들어가는 닭 1인 분량은 50g이며 닭의 폐기율이 15%일 때 발주량은 약 얼마인가?  
 ① 50kg                    ② 60kg  
 ③ 70kg                    ④ 80kg

**4과목 : 공중보건**

51. 우리나라의 보건정책 방향과 거리가 먼 것은?  
 ① 출산 및 자녀양육을 위한 사회적 기반 조성  
 ② 국민건강증진을 위한 사후적 보건서비스 강화  
 ③ 아동, 장애인 등 취약계층 지원 강화  
 ④ 미래사회 변화에 대응한 사회 투자적 서비스 확대
52. 하천수에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 하천수의 구성성분은 계절, 배수지역의 지형에 따라 다르다.  
 ② 홍수시에는 하천 유량의 대부분이 표면수로 되어 있다.  
 ③ 건기에는 지하수가 많으며 경도가 높아진다.  
 ④ 최대 유량과 최소 유량 사이의 기간 동안에도 수질의 변화는 거의 없다.
53. 정수과정의 응집에 대한 효과와 거리가 먼 것은?  
 ① 침전 잔유물 제거    ② 세균수 감소  
 ③ 이미 제거              ④ 공기 공급
54. 전염병예방법상 제2군 전염병에 해당하는 것은?(관련 규정 개정전 문제로 여기서는 기존 정답인 2번을 누르면 정답

