

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품첨가물 중 허용되어 있는 발색제는?
  - ① 식용적색 3호            ② 철 클로로필린 나트륨
  - ③ 질산나트륨            ④ 삼 이산화철
2. 빵을 만들 때 사용하는 보존료는 ?
  - ① 프로피온산            ② 아세트초산에틸
  - ③ 안식향산              ④ 구아닐산
3. 세균 번식이 잘 되는 식품과 가장 거리가 먼 것은?
  - ① 온도가 적당한 식품    ② 습기가 있는 식품
  - ③ 영양분이 많은 식품    ④ 산이 많은 식품
4. 다음 중 곰팡이 독소와 독성을 나타내는 곳을 잘못 연결한 것은?
  - ① 오크라톡신(ochratoxin) - 간장독
  - ② 아플라톡신(aflatoxin) - 신경독
  - ③ 시트리닌(citrinin) - 신장독
  - ④ 스테리그마토시스틴(sterigmatocystin) - 간장독
5. 숯을 이용하여 고기를 구울 때의 설명으로 틀린 것은?
  - ① 열화가 이루어지기 전에 고기를 구어야 유해물질이 고기에 이행되는 것을 막을 수 있다.
  - ② 숯에는 중금속, 벤조피렌 등 각종 유기·무기 물질이 함유되어 있다.
  - ③ 안전한 구이를 위해서는 석쇠보다 불판이 더 좋다.
  - ④ 숯불 가까에서 고기를 구울 때 연기를 마시지 않도록 한다.
6. 아스퍼질러스 플라버스(Aspergillus flavre)가 만드는 발암물질은?
  - ① 아플라톡신(aflatoxin)            ② 루브라톡신(rubratoxin)
  - ③ 니트로사민(nitrosamine)        ④ 아일란디톡신(islanditoxin)
7. 해테로고리 아민류(Heterocyclic Amines)에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 구워 태운 생선, 육류 및 그 제조·가공품에서 생성된다.
  - ② 강한 돌연 변이 활성을 나타내는 물질을 함유한다.
  - ③ 단백질이나 아미노산의 열분해의 의해 생성된다.
  - ④ 변이원성 물질은 낮은 온도로 구울 때 많이 생성 된다.
8. 우유의 살균 방법으로 130 ~ 150℃ 에서 0.5 ~ 5초간 가열하는 것은?
  - ① 저온살균법            ② 고압증기멸균법
  - ③ 고온단시간살균법    ④ 초고온순간살균법
9. 식품과 자연독 성분이 잘못 연결 된 것은?
  - ① 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
  - ② 바지락 - 베네루핀(venerupin)
  - ③ 피마자 - 리신(ricin)
  - ④ 청매 - 시구아톡신(ciguatoxin)
10. 식품의 신선도 또는 부패의 이화학적인 판정에 이용되는 항목이 아닌 것은?

- ① 히스타민 함량            ② 당 함량
- ③ 휘발성염기질소 함량    ④ 트리메틸아민 함량

11. 식품위생법상의 각 용어에 대한 정의로 옳은 것은?
  - ① 기구 : 식품 또는 식품 첨가물을 넣거나 싸는 물품
  - ② 식품첨가물 : 화학적 수단으로 원소 또는 화합물에 분해 반응 외의 화학반응을 일으켜 얻는 물질
  - ③ 표시 : 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형
  - ④ 집단 급식소 : 영리를 목적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 대형음식점
12. 자가 품질 검사와 관련된 내용으로 틀린 것은?
  - ① 영업자가 다른 영업자에게 식품 등을 제조하게 하는 경우에는 직접 그 식품 등을 제조하는 자가 검사를 실시할 수 있다.
  - ② 직접 검사하기 부적합한 경우는 자가품질 위탁 검사 기관에 위탁하여 검사할 수 있다.
  - ③ 자가품질 검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.
  - ④ 자가품질 검사주기의 적용시점은 제품의 유통기한 만료일을 기준으로 산정한다.
13. 식품 점객업 중 음주 행위가 허용되지 않는 영업은?
  - ① 단란주점영업            ② 휴게음식점영업
  - ③ 일반음식점영업        ④ 유흥주점영업
14. 일반음식점의 시설기준으로 틀린 것은?
  - ① 일반음식점에 객실을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치를 설치 할 수 없다.
  - ② 소방시설 설치유지 및 안전관리에 관한 법령이 정하는 소방·방화시설을 갖추어야 한다.
  - ③ 객실을 설치하는 경우 객실에는 칸막이를 설치 할 수 없다.
  - ④ 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니 된다.
15. 모범업소 중 집단급식소의 지정기준이 아닌 것은?
  - ① 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용업소 지정여부
  - ② 최근 3년간 식중독 발생여부
  - ③ 1회 100인 이상 급식가능여부
  - ④ 조리사 및 영양사의 근무여부

2과목 : 식품학

16. 어육을 가공하여 탄성이 있는 겔(gel)상태의 연제품을 만들 때 필수적으로 첨가해야 하는 것은?
  - ① 식염                      ② 설탕
  - ③ 들기름                  ④ 마늘
17. 중성지방의 구성 성분은?
  - ① 탄소와 질소            ② 아미노산
  - ③ 지방산과 글리세롤    ④ 포도당과 지방산
18. 두부는 콩단백질의 어떤 성질을 이용한 것인가?
  - ① 열응고                  ② 알칼리응고
  - ③ 효소에 의한 응고      ④ 금속염에 의한 응고

- 19. 불고기를 먹기에 적당하게 구울 때 나타나는 현상은?  
 ① 단백질의 변성      ② 단백질이 C,H,O,N으로 분해  
 ③ 탄수화물의 노화      ④ 탄수화물이 C,H,O로 분해
- 20. 식품의 갈변 현상 중 성질이 다른 것은?  
 ① 감자의 절단면의 갈색      ② 홍차의 적색  
 ③ 된장의 갈색      ④ 다진 양송이의 갈색
- 21. 식품에 존재하는 물의 형태 중 유리수에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 식품에서 미생물의 번식에 이용된다.  
 ② -20℃에서도 얼지 않는다.  
 ③ 100℃에서 증발하여 수증기가 된다.  
 ④ 식품을 건조시킬 때 쉽게 제거된다.
- 22. 당류와 그 가수분해 생성물이 옳은 것은?  
 ① 맥아당=포도당+과당      ② 유당=포도당+갈락토오스  
 ③ 설탕=포도당+포도당      ④ 이눌린 = 포도당+셀룰로오스
- 23. 우뚝가사리를 주원료로 이들 점액을 얻어 굳힌 해조류 가공제품은?  
 ① 젤라틴      ② 곤약  
 ③ 한천      ④ 키틴
- 24. 오이지의 녹색이 시간이 지남에 따라 갈색으로 되는 이유는?  
 ① 클로로필의 마그네슘이 철로 치환되므로  
 ② 클로로필의 수소가 질소로 치환되므로  
 ③ 클로로필의 마그네슘이 수소로 치환되므로  
 ④ 클로로필의 수소가 구리로 치환되므로
- 25. 쓴맛물질과 식품소재의 연결이 잘못된 것은?  
 ① 데오브로민(theobromine) - 코코아  
 ② 나린긴(naringin) - 감귤류의 과피  
 ③ 휴물론(humulone) - 맥주  
 ④ 쿠쿠르비타신(cucurbotacin) - 도토리
- 26. 새우, 게류를 삶을 때 나타나는 색소는?  
 ① 헤모글로빈(hemoglobin) 색소  
 ② 카로틴(carotene) 색소  
 ③ 안토시아닌(anthocyanin) 색소  
 ④ 아스타신(astacin) 색소
- 27. 식품에서 콜로이드 상태의 연속상과 비연속상이 모두 액체인 것은?  
 ① 머랭      ② 사골국  
 ③ 젤라틴 용액      ④ 샐러드드레싱
- 28. 설탕용액이 캐러멜로 되는 일반적인 온도는?  
 ① 50 ~ 60℃      ② 70 ~ 80℃  
 ③ 100 ~ 110℃      ④ 160 ~180℃
- 29. 5g의 버터(지방 80%, 수분 20%)가 내는 열량은?  
 ① 36 kcal      ② 45 kcal

- ③ 130 kcal      ④ 170 kcal
- 30. 토마토의 붉은색을 나타내는 색소는?  
 ① 카로티노이드      ② 클로로필  
 ③ 안토시아닌      ④ 탄닌

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

- 31. 신선도가 저하된 식품의 상태를 설명한 것은?  
 ① 쇠고기를 손가락으로 눌렀더니 자국이 생겼다가 곧 없어졌다.  
 ② 당근 고유의 색이 진하다.  
 ③ 햄을 손으로 눌렀더니 탄력이 있고 점질물이 없다.  
 ④ 우유의 pH가 3.0 정도로 낮다.
- 32. 김치의 1인 분량은 60g, 김치의 원재료인 포기배추의 폐기율은10%, 예상식수가 1000식인 경우 포기배추의 발주량은?  
 ① 60 kg      ② 65 kg  
 ③ 67 kg      ④ 70 kg
- 33. 단팥죽에 설탕 외에 약간의 소금을 넣으면 단맛이 더 크게 느껴진다. 이에 대한 맛의 현상은?  
 ① 대비효과      ② 상쇄효과  
 ③ 상승효과      ④ 변조효과
- 34. 대두의 성분 중 거품을 내며 용혈작용을 하는 것은?  
 ① 사포닌      ② 레닌  
 ③ 아비딘      ④ 청산배당체
- 35. 당용액으로 만든 결정형 캔디는?  
 ① 풍당(fondant)      ② 캐러멜(caramel)  
 ③ 마시멜로우(marshmallow)      ④ 젤리(jelly)
- 36. 튀김음식을 할 때 고려할 사항과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 튀길 식품의 양이 많은 경우 동시에 모두 넣어 1회에 똑같은 조건에서 튀긴다.  
 ② 수분이 많은 식품은 미리 어느 정도 수분을 제거한다.  
 ③ 이물질질을 제거하면서 튀긴다.  
 ④ 튀긴 후 과도하게 흡수된 기름은 종이를 사용하여 제거한다.
- 37. 다음 중 우유에 첨가하면 응고현상을 나타낼 수 있는 것으로만 짝지어진 것은?  
 ① 설탕 - 레닌(rennin) - 토마토  
 ② 레닌(rennin) - 설탕 - 소금  
 ③ 식초 - 레닌(rennin) - 페놀(phenol) 화합물  
 ④ 소금 - 설탕 - 카제인(casein)
- 38. 우유에 많이 함유된 단백질로 치즈의 원료가 되는 것은?  
 ① 카제인(casein)      ② 알부민(albumin)  
 ③ 글로불린(globulin)      ④ 미오신(myosin)
- 39. 다음 중 식육의 동결과 해동시 조직 손상을 최소화 할 수 있는 방법은?  
 ① 급속동결, 급속해동      ② 급속동결, 완만해동

- ③ 완만동결, 급속해동 ④ 완만동결, 완만해동
- 40. 간장이나 된장을 만들 때 누룩곰팡이에 의해서 가수분해 되는 주된 물질은?
  - ① 무기질 ② 단백질
  - ③ 지방질 ④ 비타민
- 41. 다음 중 아이스크림 제조시 안정제로 사용되어지는 것은?
  - ① 물 ② 유당
  - ③ 젤라틴 ④ 유청
- 42. 호화와 노화에 대한 설명으로 옳은 것은?
  - ① 쌀과 보리는 물이 없어도 호화가 잘 된다.
  - ② 떡의 노화는 냉장고보다 냉동고에서 더 잘 일어난다.
  - ③ 호화된 전분을 80℃ 이상에서 급속이 건조하면 노화가 촉진된다.
  - ④ 설탕의 첨가는 노화를 지연시킨다.
- 43. 다음 중 한천과 젤라틴의 설명 중 틀린 것은?
  - ① 한천은 해조류에서 추출한 식물성 재료이며 젤라틴은 육류에서 추출한 동물성 재료이다.
  - ② 용해온도는 한천이 35℃, 젤라틴이 80℃정도로 한천을 사용하면 입에서 더욱 부드럽고 단맛을 빨리 느낄 수 있다.
  - ③ 응고온도는 한천이 25 ~ 35℃, 젤라틴이 10 ~ 15℃로 제품을 응고시킬 때 젤라틴은 냉장고에 넣어야 더 잘 굳는다.
  - ④ 모두 후식을 만들 때도 사용하는데 대표적으로 한천으로는 양갱, 젤라틴으로는 젤리를 만든다.
- 44. 달걀의 난황 속에 있는 단백질이 아닌 것은?
  - ① 리포비텔린(lipovtelling) ② 리포비텔리닌(lipoviteellenin)
  - ③ 리비틴(livetin) ④ 레시틴(lecithin)
- 45. 달걀의 신선도를 판정하는 올바른 방법이 아닌 것은?
  - ① 껍질이 까칠까칠한 것
  - ② 달걀은 흔들어보아 소리가 들리지 않는 것
  - ③ 3~4% 소금물에 담그면 위로 뜨는 것
  - ④ 달걀을 깨어보아 난황계수가 0.36 ~ 0.44인 것
- 46. 총원가에 대한 설명으로 맞는 것은?
  - ① 제조간접비와 직접원가의 합이다.
  - ② 판매관리비와 제조원가의 합이다.
  - ③ 판매관리비, 제조간접비, 이익의 합이다.
  - ④ 직접재료비, 직접노무비, 직접경비, 직접원가, 판매관리비의 합이다.
- 47. 다음 중 급식소의 배수시설에 대한 설명으로 옳은 것은?
  - ① S트랩은 수조형에 속한다.
  - ② 배수를 위한 물매는 1/10 이상으로 한다.
  - ③ 찌꺼기가 많은 경우는 곡선형 트랩이 적합하다.
  - ④ 트랩을 설치하면 하수도로부터의 악취를 방지할 수 있다.
- 48. 다음 중 사과, 배 등 신선한 과일의 갈변 현상을 방지하기 위한가장 좋은 방법은?

- ① 철제 칼로 껍질을 벗긴다.
- ② 뜨거운 물에 넣었다 꺼낸다.
- ③ 레몬즙에 담구어 둔다.
- ④ 신선한 공기와 접촉시킨다.
- 49. 생선의 비린내를 억제하는 방법으로 부적합한 것은?
  - ① 물로 깨끗이 씻어 수용성 냄새 성분을 제거한다.
  - ② 처음부터 뚜껑을 닫고 끓여 생선을 완전히 응고시킨다.
  - ③ 조리 전에 우유에 담가 둔다.
  - ④ 생선 단백질이 응고된 후 생강을 넣는다.
- 50. 일정 기간 내에 기업의 경영활동으로 발생한 경제가치의 소비액을 의미하는 것은?
  - ① 손익 ② 비용
  - ③ 감가상각비 ④ 이익

**4과목 : 공중보건**

- 51. 환경위생의 개선으로 발생이 감소되는 감염병과 가장 거리가 먼 것은?
  - ① 장티푸스 ② 콜레라
  - ③ 이질 ④ 홍역
- 52. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?
  - ① 환경위생 관리 ② 생식금지
  - ③ 보건교육 ④ 개인위생 철저
- 53. 공기의 성분 중 잠함병과 관련이 있는 것은?
  - ① 산소 ② 질소
  - ③ 아르곤 ④ 이산화탄소
- 54. 다음 중 병원체가 세균인 질병은?
  - ① 폴리오 ② 백일해
  - ③ 발진티푸스 ④ 홍역
- 55. 질병예방 단계 중 의학적, 직업적 재활 및 사회복귀 차원의 적극적인 예방단계는?
  - ① 1차적 예방 ② 2차적 예방
  - ③ 3차적 예방 ④ 4차적 예방
- 56. 산업재해지표와 관련이 적은 것은?
  - ① 건수율 ② 이환율
  - ③ 도수율 ④ 강도율
- 57. 분뇨의 종말처리 방법 중 병원체를 멸균할 수 있으며 진개 발생도 없는 처리 방법은?
  - ① 소화처리법 ② 습식산화법
  - ③ 화학적처리법 ④ 위생적매립법
- 58. 수질의 오염정도를 파악하기 위한 BOD(생물학적 산소요량)의 측정시 일반적인 온도와 측정기간은?
  - ① 10℃에서 10일간 ② 20℃에서 10일간
  - ③ 10℃에서 5일간 ④ 20℃에서 5일간
- 59. 쥐가 매개하는 질병이 아닌 것은?

- ① 살모넬라증                      ② 아니사키스증
- ③ 유행성 출혈열                  ④ 페스트

60. 1일 8시간 기준 소음허용기준은 얼마 이하인가?

- ① 80dB                              ② 90dB
- ③ 100 dB                          ④ 110dB

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