

1과목 : 식품위생 및 법규

- 음식을 먹기 전에 가열하여도 식중독 예방이 가장 어려운 균은?  
 ① 포도상구균                      ② 살모넬라균  
 ③ 장염비브리오균                ④ 병원성 대장균
- 미생물이 자라는데 필요한 조건이 아닌 것은?  
 ① 온도                                ② 햇빛  
 ③ 수분                                 ④ 영양분
- 황변미 중독을 일으키는 오염 미생물은?  
 ① 곰팡이                             ② 효모  
 ③ 세균                                 ④ 기생충
- 식품첨가물 중 보존제의 목적과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 수분 감소의 방지                ② 신선도 유지  
 ③ 식품의 영양가 보존              ④ 변질 및 부패 방지
- 체내에서 흡수되면 신장의 재흡수장해를 일으켜 칼슘 배설을 증가시키는 중금속은?  
 ① 납                                    ② 수은  
 ③ 비소                                 ④ 카드뮴
- 소독의 지표가 되는 소독제는?  
 ① 석탄산                             ② 크레졸  
 ③ 과산화수소                        ④ 포르말린
- 감자, 고구마 및 양파와 같은 식품에 뿌리가 나고 싹이 트는 것을 억제하는 효과가 있는 것은?  
 ① 자외선 살균법                    ② 적외선 살균법  
 ③ 일광 소독법                        ④ 방사선 살균법
- 주류 발효과정에서 존재하면 포도주, 사과주 등에 메탄올이 생성되어 함유될 수 있으며, 중독증상은 구토, 복통, 설사 및 심하면 실명하게 되는 성분은?  
 ① 펙틴                                 ② 구연산  
 ③ 지방산                              ④ 아미노산
- 식품첨가물의 사용목적이 아닌 것은?  
 ① 변질, 부패방지                    ② 관능개선  
 ③ 질병예방                            ④ 품질개량, 유지
- 육류의 직화구이 및 훈연 중에 발생하는 발암물질은?  
 ① 아크릴아마이드(Acrylamide)  
 ② 니트로사민(N-nitrosamine)  
 ③ 에틸카바메이트(Ethylcarbamate)  
 ④ 벤조피렌(Benzopyrene)
- 식품위생수준 및 자질향상을 위하여 조리사 및 영양사에게 교육을 받을 것을 명할 수 있는 자는?(관련 규정 개정전 문제로 여기서는 2번을 누르면 정답 처리 됩니다. 매년 매해마다 기준이 바뀌므로 자세한 내용은 해설을 참고하세요.)  
 ① 보건소장                            ② 시장·군수·구청장  
 ③ 식품의약품안전청장              ④ 보건복지부장관

- 일반음식점을 개업하기 위하여 수행하여야 할 사항과 관할 관청은?  
 ① 영업허가 - 지방식품의약품안전청  
 ② 영업신고 - 지방식품의약품안전청  
 ③ 영업허가 - 특별자치도·시·군·구청  
 ④ 영업신고 - 특별자치도·시·군·구청
- 식품위생법상 허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위에 해당하지 않는 것은?  
 ① 허가·신고 또는 보고한 사항이나 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고  
 ② 제조방법에 관하여 연구하거나 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항의 표시  
 ③ 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고  
 ④ 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
- 식품위생법에서 사용하는 '표시'에 대한 용어의 정의는?  
 ① 식품, 식품첨가물에 기재하는 문자, 숫자를 말한다.  
 ② 식품, 식품첨가물에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형을 말한다.  
 ③ 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 기재하는 문자, 숫자를 말한다.  
 ④ 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형을 말한다.
- 식품위생법상 조리사를 두어야 하는 영업장은?  
 ① 유흥주점                            ② 단란주점  
 ③ 일반레스토랑                      ④ 복어조리점

2과목 : 식품학

- 불포화지방산을 포화지방산으로 변화시키는 경화유에는 어떤 물질이 첨가되는가?  
 ① 산소                                 ② 수소  
 ③ 질소                                 ④ 칼슘
- 치즈 제품을 굳기에 따라 구분할 때 일반적으로 가장 경도가 높은 것은?  
 ① 체다 치즈(Cheddar Cheese)  
 ② 블루 치즈(Blue Cheese)  
 ③ 카렘벌트 치즈(Camembert Cheese)  
 ④ 크림 치즈(Cream Cheese)
- 식품의 수분활성도(Aw)란?  
 ① 식품의 수증기압과 그 온도에서의 물의 수증기압의 비  
 ② 자유수와 결합수의 비  
 ③ 식품의 단위시간당 수분증발량  
 ④ 식품의 상대습도와 주위의 온도와의 비
- 녹색 채소의 색소고정에 관계하는 무기질은?  
 ① 알루미늄(Al)                      ② 염소(Cl)  
 ③ 구리(Cu)                            ④ 코발트(Co)
- 식품을 구성하는 성분 중 특수성분인 것은?

- ① 수분                      ② 효소
- ③ 섬유소                    ④ 단백질

21. 두부의 응고제 중 간수의 주성분은?

- ① KOH                      ② KCl
- ③ NaOH                    ④ MgCl<sub>2</sub>

22. 신맛성분과 주요 소재식품의 연결이 틀린 것은?

- ① 초산(Acetic acid) - 식초
- ② 젖산(Lactic acid) - 김치류
- ③ 구연산(Citric acid) - 시금치
- ④ 주석산(Tartaric acid) - 포도

23. 카로티노이드에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 클로로필과 공존하는 경우가 많다.
- ② 산화효소에 의해 쉽게 산화되지 않는다.
- ③ 자외선에 대해서 안정하다.
- ④ 물에 쉽게 용해된다.

24. 한천의 용도가 아닌 것은?

- ① 천연제품의 산화방지제
- ② 푸딩, 양갱의 겔화제
- ③ 유제품, 청량음료 등의 안정제
- ④ 곰팡이, 세균 등의 배지

25. 당류 가공품 중 결정형 캔디는?

- ① 풍당(Fondant)                      ② 캐러멜(Caramel)
- ③ 마쉬멜로우(Marshmellow)                    ④ 젤리(jelly)

26. 우유 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g이 들어 있다면 우유 170g은 몇 kcal를 내는가?

- ① 114.4kcal                      ② 167.3kcal
- ③ 174.3kcal                      ④ 182.3kcal

27. 간장이나 된장의 착색은 주로 어떤 반응이 관계하는가?

- ① 아미노 카르보닐(Aminocarbonyl) 반응
- ② 캐러멜(Caramel)화 반응
- ③ 아스코르빈산(Ascorbic acid) 산화반응
- ④ 페놀(Phenol) 산화반응

28. 검정공밥을 섭취하면 쌀밥을 먹었을 때보다 쌀에서 부족한 어떤 영양소를 보충할 수 있는가?

- ① 단백질                      ② 탄수화물
- ③ 지방                         ④ 비타민

29. 사과 갈변촉진 현상에 영향을 주는 효소는?

- ① 아밀라아제(Amylase)
- ② 리파아제(Lipase)
- ③ 아스코르비나아제(Ascorbinase)
- ④ 폴리페놀 옥시다아제(Polyphenol Oxidase)

30. 유화액의 상태가 같은 것으로 묽어진 것은?

- ① 우유, 버터, 마요네즈
- ② 버터, 아이스크림, 마가린

- ③ 크림수프, 마가린, 마요네즈
- ④ 우유, 마요네즈, 아이스크림

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 삼치구이를 하려고 한다. 정미중량 60g을 조리하고자 할 때 1인당 발주량은 약 얼마인가?(단, 삼치의 폐기율은 34%)

- ① 43g                              ② 67g
- ③ 91g                             ④ 110g

32. 다음 식품 중 직접 가열하는 급속해동법이 많이 이용되는 것은?

- ① 생선류                         ② 육류
- ③ 반조리 식품                    ④ 계육

33. 전분의 호화와 점성에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 곡류는 서류보다 호화온도가 높다.
- ② 전분의 입자가 클수록 빨리 호화된다.
- ③ 소금은 전분의 호화와 점도를 억제한다.
- ④ 산첨가는 가수분해를 일으켜 호화를 촉진시킨다.

34. 난백에 기포가 생기는 것에 영향을 주는 것은?

- ① 난백에 거품을 낼 때 식초를 조금 넣으면 거품이 잘 생긴다.
- ② 난백에 거품을 낼 때 녹인 버터를 1큰술 넣으면 거품이 잘 생긴다.
- ③ 머랭을 만들 때 설탕은 맨 처음에 넣는다.
- ④ 난백은 0℃에서 가장 안정적이고 기포가 잘 생긴다.

35. 필수지방산에 속하는 것은?

- ① 리놀렌산                      ② 올레산
- ③ 스테아르산                    ④ 팔미트산

36. 우유를 응고시키는 요인과 거리가 먼 것은?

- ① 가열                            ② 레닌(Rennin)
- ③ 산                                ④ 당류

37. 육류의 근원섬유에 들어있으며, 근육의 수축이완에 관여하는 단백질은?

- ① 미오겐(Myogen)                      ② 미오신(Myosin)
- ③ 미오글로빈(Myoglobin)                    ④ 콜라겐(collagen)

38. 해조류에서 추출한 성분으로 식품에 점성을 주고 안정제, 유화제로서 널리 이용되는 것은?

- ① 알긴산(alginic acid)                      ② 펙틴(Pectin)
- ③ 젤라틴(Gelatin)                         ④ 이눌린(Inulin)

39. 습열 조리법으로 조리하지 않는 것은?

- ① 편육                            ② 장조림
- ③ 불고기                         ④ 꼬리곰탕

40. 햇볕에 말린 생선이나 버섯에 특히 많은 비타민은?

- ① 비타민 C                      ② 비타민 K
- ③ 비타민 D                      ④ 비타민 E

4과목 : 공중보건

- 41. 어취 제거 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 식초나 레몬즙을 이용하여 어취를 약화시킨다.
  - ② 된장, 고추장의 흡착성은 어취 제거 효과가 있다.
  - ③ 술을 넣으면 알코올에 의하여 어취가 더 심해진다.
  - ④ 우유에 미리 담가두면 어취가 약화된다.
- 42. 밀가루로 빵을 만들 때 첨가하는 다음 물질 중 글루텐 (Gluten) 형성을 도와주는 것은?
  - ① 설탕
  - ② 지방
  - ③ 중조
  - ④ 달걀
- 43. 콩이나 콩나물을 삶을 때 뚜껑을 닫으면 콩 비린내 생성을 방지할 수 있다. 그 이유는?
  - ① 건조를 방지해서
  - ② 산소를 차단해서
  - ③ 색의 변화를 차단해서
  - ④ 오래 삶을 수 있어서
- 44. 식품을 계량하는 방법으로 틀린 것은?
  - ① 밀가루 계량은 부피보다 무게가 더 정확하다.
  - ② 흑설탕은 계량 전 체로 친 다음 계량한다.
  - ③ 고체 지방은 계량 후 고무주걱으로 잘 긁어 옮긴다.
  - ④ 꿀같이 점성이 있는 것은 계량컵을 이용한다.
- 45. 기름성분이 하수구로 들어가는 것을 방지하기 위해 가장 바람직한 하수관의 형태는?
  - ① S 트랩
  - ② P 트랩
  - ③ 드럼
  - ④ 그리스 트랩
- 46. 폐기율이 20%인 식품의 출고계수는 얼마인가?
  - ① 0.5
  - ② 1.
  - ③ 1.25
  - ④ 2.0
- 47. 일반적인 식품의 구매방법으로 가장 옳은 것은?
  - ① 고등어는 2주일분을 한꺼번에 구입한다.
  - ② 느타리버섯은 3일에 한 번씩 구입한다.
  - ③ 쌀은 1개월분을 한꺼번에 구입한다.
  - ④ 소고기는 1개월분을 한꺼번에 구입한다.
- 48. 급식시설의 유형 중 1인 1식을 제공하는데 사용하는 물의 양이 가장 많은 곳은?
  - ① 학교급식
  - ② 병원급식
  - ③ 사업체급식
  - ④ 기숙사급식
- 49. 고기의 질긴 결합조직 부위를 물과 함께 장시간 끓였을 때 연해지는 이유는?
  - ① 엘라스틴이 알부민으로 변화되어 용출되어서
  - ② 엘라스틴이 젤라틴으로 변화되어 용출되어서
  - ③ 콜라겐이 알부민으로 변화되어 용출되어서
  - ④ 콜라겐이 젤라틴으로 변화되어 용출되어서
- 50. 무기질만으로 짝지어진 것은?
  - ① 지방, 나트륨, 비타민 A
  - ② 칼슘, 인, 철
  - ③ 지방산, 염소, 비타민 B
  - ④ 아미노산, 요오드, 지방

- 51. 질병의 감염 경로로 틀린 것은?
  - ① 아메바성 이질 - 환자·보균자의 분변·음식물
  - ② 유행성 간염 A형 - 환자·보균자의 분변·음식물
  - ③ 폴리오 - 환자·보균자의 콧물과 분변·음식물
  - ④ 세균성 이질 - 환자·보균자의 콧물·재채기 등의 분비물·음식물
- 52. 회복기 보균자에 대한 설명으로 옳은 것은?
  - ① 병원체에 감염되어 있지만 임상증상이 아직 나타나지 않은 상태의 사람
  - ② 병원체를 몸에 지니고 있으나 겉으로는 증상이 나타나지 않는 건강한 사람
  - ③ 질병의 임상 증상이 회복되는 시기에도 여전히 병원체를 지닌 사람
  - ④ 몸에 세균 등 병원체를 오랫동안 보유하고 있으면서 자신은 병의 증상을 나타내지 아니하고 다른 사람에게 옮기는 사람
- 53. 간디스토마와 페디스토마의 제1중간숙주를 순서대로 짝지어 놓은 것은?
  - ① 우렁이 - 다슬기
  - ② 잉어 - 가재
  - ③ 사람 - 가재
  - ④ 붕어 - 참게
- 54. 다음 감염병 중 바이러스(Virus)가 병원체인 것은?
  - ① 세균성 이질
  - ② 폴리오
  - ③ 파라티푸스
  - ④ 장티푸스
- 55. 음의 강도(음압)의 단위는?
  - ① Decibel
  - ② Phon
  - ③ Sone
  - ④ Hertz
- 56. 만성감염병과 비교할 때 급성감염병의 역학적 특성은?
  - ① 발생률은 낮고 유병률은 높다.
  - ② 발생률은 높고 유병률은 낮다.
  - ③ 발생률과 유병률이 모두 높다.
  - ④ 발생률과 유병률이 모두 낮다.
- 57. 집단감염이 잘되며 항문부위의 소양증을 유발하는 기생충은?
  - ① 회충
  - ② 구충
  - ③ 요충
  - ④ 간흡충
- 58. 중독될 경우 소변에서 코프로포르피린(Coproporphyrin)이 검출될 수 있는 중금속은?
  - ① 철(Fe)
  - ② 크롬(Cr)
  - ③ 납(Pb)
  - ④ 시안화합물(CN)
- 59. 자외선의 작용과 거리가 먼 것은?
  - ① 피부암 유발
  - ② 관절염 유발
  - ③ 살균작용
  - ④ 비타민 D 형성
- 60. 물의 자정작용에 해당되지 않는 것은?
  - ① 희석작용
  - ② 침전작용
  - ③ 소독작용
  - ④ 산화작용

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