

1과목 : 식품위생 및 법규

- 경구감염병과 세균성 식중독의 주요 차이점에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - 경구감염병은 다량의 균으로, 세균성 식중독은 소량의 균으로 발병한다.
 - 세균성 식중독은 2차 감염이 많고, 경구감염병은 거의 없다.
 - 경구감염병은 면역성이 없고, 세균성 식중독은 있는 경우가 많다.
 - 세균성 식중독은 잠복기가 짧고, 경구감염병은 일반적으로 길다.
- 합성수지제 기구, 용기·표장제 등에서 검출될 수 있는 화학적 식중독 원인물질은?
 - 아플라톡신(aflatoxin)
 - 솔라닌(solanine)
 - 포름알데히드(formaldehyde)
 - 니트로사민(N - nitrosamine)
- 식품의 조리·가공시 거품이 발생하여 작업에 지장을 주는 경우 사용하는 식품첨가물은?
 - 규소 수지(silicone resin)
 - n-헥산(n - hexane)
 - 유동파라핀(liquid paraffin)
 - 몰포린지방산염
- 웰치균(Clostridium perfringens)에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - 아포는 60℃에서 10분 가열하면 사멸한다.
 - 혐기성 균주이다.
 - 냉장온도에서 잘 발육한다.
 - 당질식품에서 주로 발생한다.
- 통조림용 공관을 통해 주로 중독될 수 있는 유해 금속은?
 - 수은
 - 주석
 - 비소
 - 바륨
- 식품의 변질 및 부패를 일으키는 주원인은?
 - 미생물
 - 기생충
 - 농약
 - 자연독
- 밀가루의 표백과 속성을 위하여 사용하는 식품첨가물은?
 - 유화제
 - 개량제
 - 팽창제
 - 점착제
- 식품의 조리 가공, 저장 중에 생성되는 유해 물질 중 아민이나 아미드류와 반응하여 니트로소 화합물을 생성하는 성분은?
 - 지질
 - 아황산
 - 아질산염
 - 삼염화질소
- 다음 중 살모넬라에 오염되기 쉬운 대표적인 식품은?
 - 과실류
 - 해초류
 - 난류
 - 통조림
- 식물과 그 유독성분이 잘못 연결된 것은?

- 감자 - 솔라닌(solanine)
 - 청매 - 프시로신(psilocin)
 - 피마자 - 리신(ricin)
 - 독미나리 - 시큐톡신(cicutoxin)
- 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?
 - 단란주점영업
 - 유흥주점영업
 - 식품조사처리업
 - 일반음식점영업
 - 조리사를 두지 않아도 가능한 영업은?
 - 복어를 조리·판매하는 영업
 - 국가가 운영하는 집단급식소
 - 사회복지시설의 집단급식소
 - 식사료를 조리하지 않는 식품접객업소
 - 식품위생법상 집단급식소는 상시 1회 몇 인에게 식사를 제공하는 급식소인가?
 - 20명 이상
 - 40명 이상
 - 50명 이상
 - 100명 이상
 - 허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위에 해당되지 않는 것은?
 - 건강증진·체력유지·체질개선·식이요법 등에 도움을 준다는 표현
 - 질병의 예방 또는 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고
 - 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
 - 각종 상장 등을 이용하거나 “인증”, “보증”, “추천” 또는 이와 유사한 내용을 표현
 - 다음 중 소분·판매할 수 있는 식품은?
 - 벌꿀제품
 - 어육제품
 - 과당
 - 레토르트식품

2과목 : 식품학

- 다음 중 다당류에 속하는 탄수화물은?
 - 전분
 - 포도당
 - 과당
 - 갈락토오스
- 비타민 A의 함량이 가장 많은 식품은?
 - 쌀
 - 당근
 - 감자
 - 오이
- 식품의 갈변현상을 억제하기 위한 방법과 거리가 먼 것은?
 - 효소의 활성화
 - 염류 또는 당 첨가
 - 아황산 첨가
 - 열처리
- 지방산의 불포화도에 의해 값이 달라지는 것으로 짝지어진 것은?
 - 융점, 산가
 - 검화가, 요오드가
 - 산가, 유화가
 - 융점, 요오드가
- 다음 식품 중 이소티오시아네이트(isothiocyanates)화합물에 의해 매운맛 내는 것은?

- ① 양파 ② 겨자
- ③ 마늘 ④ 후추

21. 다음 채소류 중 일반적으로 꽃 부분을 식용으로 하는 것과 거리가 먼 것은?

- ① 브로커리(broccoli) ② 컬러플라워(cauliflower)
- ③ 비트(beets) ④ 아티초크(artiohoke)

22. 우유 100mL에 칼슘이 170mg 정도 들어있다면 우유 350mL에는 칼슘이 약 몇mg 정도 들어있는가?

- ① 360 mg ② 540 mg
- ③ 595 mg ④ 650 mg

23. 식품의 색소에 관한 설명 중 옳은 것은?

- ① 클로로필은 마그네슘을 중성원자로 하고 산에 의해 클로로필린이라는 갈색물질로 된다.
- ② 카로티노이드 색소는 카로틴과 크산토필 등이 있다.
- ③ 플라보노이드 색소는 산성-중성-알칼리성으로 변함에 따라 적색-자색-청색으로 된다.
- ④ 동물성 색소 중 근육색소는 헤모글로빈이고, 혈색소는 미오글로빈이다.

24. 숙성에 의해 품질향상 효과가 가장 큰 것은?

- ① 생선 ② 조개
- ③ 쇠고기 ④ 오징어

25. 다음 중 비타민 D의 전구물질로 프로비타민 D로 불리는 것은?

- ① 프로게스테론(progesterone)
- ② 에르고스테롤(ergosterol)
- ③ 시토스테롤(sitosterol)
- ④ 스티그마스테롤(stigmasterol)

26. 전분의 호화에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① α-전분이 β-전분으로 되는 현상이다.
- ② 전분의 미셀(micelle)구조가 파괴된다.
- ③ 온도가 낮으면 호화시간이 빠르다.
- ④ 전분이 덱스트린(dextrin)으로 분해되는 과정이다.

27. 단백질의 분해효소로 식물성 식품에서 얻어지는 것은?

- ① 펩신(pepsin) ② 트립신(trypsin)
- ③ 파파인(papain) ④ 레닌(rennin)

28. 건조 한천을 물에 담그면 물을 흡수하여 부피가 커지는 현상은?

- ① 이장 ② 응석
- ③ 투석 ④ 팽윤

29. 우유의 균질화(homogenization)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 우유의 성분을 일정하게 하는 과정을 말한다.
- ② 우유의 색을 일정하게 하기 위한 과정이다.
- ③ 우유의 단백질 입자의 크기를 미세하게 하기 위한 과정이다.
- ④ 우유의 지방의 입자의 크기를 미세하게 하기 위한 과정이다.

30. 다음 중 산미도가 가장 높은 것은?

- ① 주석산 ② 사과산
- ③ 구연산 ④ 아스코르브산

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 찰쌀밥의 노화지연과 가장 관계가 깊은 것은?

- ① 아밀라아제 ② 아밀로펙틴
- ③ 글리코겐 ④ 글루코오스

32. 다음 중 신선란의 특징은?

- ① 난황이 넓적하게 퍼진다.
- ② 기실부가 거의 생성되지 않았다.
- ③ 수양난백이 농후난백보다 많다.
- ④ 삶았을 때 난황표면이 쉽게 암록색으로 변한다.

33. 다음 자료에 의하여 제조원가를 산출하면?

직접재료비	60000원
직접임금	100000원
소모품비	10000원
통신비	10000원
판매원급여	50000원

- ① 175000원 ② 180000원
- ③ 220000원 ④ 230000원

34. 다음 중 비결정형 캔디가 아닌 것은?

- ① 캐러멜(caramel) ② 풍당(fondant)
- ③ 마시멜로우(mal shmallow) ④ 태피(taffy)

35. 식혜를 만들 때 당화온도를 50~60℃ 정도로 하는 이유는?

- ① 엿기름을 호화시키기 위하여
- ② 프티알린의 작용을 활발하게 하기 위하여
- ③ 아밀라아제의 작용을 활발하게 하기 위하여
- ④ 밥알을 노화시키기 위하여

36. 달걀의 기포형성을 도와주는 물질은?

- ① 산, 수양난백 ② 우유, 소금
- ③ 우유, 설탕 ④ 지방, 소금

37. 햇볕에 노출하여 자외선을 쬐이게 되면 피부에서 합성되는 비타민은?

- ① 비타민 A ② 비타민 B
- ③ 비타민 C ④ 비타민 D

38. 채소류를 취급하는 방법으로 맞는 것은?

- ① 썩은 소금에 절여 물기를 꼭 짜낸 후 냉장 보관한다.
- ② 샐러드용 채소는 냉수에 담그었다가 사용한다.
- ③ 도라지의 쓴맛을 빼내기 위해 1% 설탕물로만 담근다.
- ④ 배추나 셀러리, 파 등은 옆으로 누워서 보관한다.

39. 당질의 기능에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 당질은 평균 1g당 4kcal를 공급한다.

- ② 혈당을 유지한다.
- ③ 단백질 절약작용을 한다.
- ④ 당질을 섭취가 부족해도 체내 대사의 조절에는 큰 영향이 없다.

40. 식품과 유지의 특성이 잘못 짝지어진 것은?

- ① 버터크림 - 크리밍성 ② 쿠키 - 점성
- ③ 마요네즈 - 유화성 ④ 튀김 - 열매체

41. 단체급식의 특징으로 옳은 것은?

- ① 불특정 다수인을 대상으로 급식한다.
- ② 영리를 목적으로 하는 상업시설을 포함한다.
- ③ 특정 다수인에게 계속적으로 식사를 제공하는 것이다.
- ④ 대중음식점의 급식시설을 뜻한다.

42. 아이스크림을 만드는 데 필요한 주요 원료와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 유화제 ② 지방
- ③ 안정제 ④ 한천

43. 식빵을 만드는데 가장 적합한 밀가루는?

- ① 강력분 ② 중력분
- ③ 혼합밀가루 ④ 박력분

44. 육류조리방법에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 돼지고기찜에 토마토를 넣으려면 처음부터 함께 넣는다.
- ② 편육은 끓는 물에 넣어 삶는다.
- ③ 탕을 끓일 때는 끓는 물에 소금을 약간 넣은 후 고기를 넣는다.
- ④ 장조림을 할 때는 먼저 간장을 넣고 끓여야 한다.

45. 식육이 공기와 접촉하여 선홍색이 될 때 선홍색의 주체 성분은?

- ① 옥시미오글로빈(oxy-myoglobin)
- ② 미오글로빈(myoglobin)
- ③ 메트미오글로빈(metmyoglobin)
- ④ 헤모글로빈(hemoglobin)

46. 쇠고기가 값이 비싼 돼지고기로 대체하려고 할 때 쇠고기 300g을 돼지고기 몇g으로 대체하면 되는가? (단, 식품분 석표상 단백질함량은 쇠고기 20g, 돼지고기 15g이다.)

- ① 200g ② 360g
- ③ 400g ④ 460g

47. 토마토 크림스프를 만들 때 나타나는 응고 현상은?

- ① 산에 의한 우유의 응고
- ② 레닌에 의한 우유의 응고
- ③ 염류에 의한 밀가루의 응고
- ④ 가열에 의한 밀가루의 응고

48. 김의 보관 중 변질을 일으키는 인자와 거리가 먼 것은?

- ① 산소 ② 광선
- ③ 저온 ④ 수분

49. 식품의 풍미를 증진시키는 방법으로 적합하지 않은 것은?

- ① 부드러운 채소 조리시 그 맛을 제대로 유지하려면 조리 시간을 단축해야 한다.
- ② 빵을 갈색이 나게 잘 구우려면 건열로 갈색반응이 일어날 때까지 충분히 구워야 한다.
- ③ 사태나 양지머리와 같은 질긴 고기의 국물을 맛있게 맛을 내기 위해서는 약한 불에 서서히 끓인다.
- ④ 빵은 증기로 찌거나 전자오븐을 시간을 단축시켜 조리한다.

50. 다음 중 저온저장의 효과가 아닌 것은?

- ① 미생물의 생육을 억제할 수 있다.
- ② 효소활성이 낮아져 수확 후 호흡, 발아 등의 대사를 억제할 수 있다.
- ③ 살균효과가 있다.
- ④ 영양가 손실 속도를 저하시킨다.

4과목 : 공중보건

51. 쇠고기를 가열하지 않고 회로 먹을 때 생길 수 있는 가능성이 가장 큰 기생충은?

- ① 민촌충 ② 선모충
- ③ 유구조충 ④ 회충

52. 비말감염이 가장 잘 이루어질 수 있는 조건은?

- ① 군집 ② 영양결핍
- ③ 피로 ④ 매개곤충의 서식

53. 소음의 측정단위인 데시벨(dB)은?

- ① 음의 강도 ② 음의 질
- ③ 음의 파장 ④ 음의 전파

54. 리케차(rickettsia)에 의해서 발생하는 감염병은?

- ① 세균성이질 ② 파라티푸스
- ③ 발진티푸스 ④ 디프테리아

55. 피부온도의 상승이나 국소혈관의 확장작용을 나타내는 것은?

- ① 적외선 ② 가시광선
- ③ 자외선 ④ 감마선

56. 만성중독시 비점막 염증, 피부궤양, 비중격천공 등의 증상을 나타내는 것은?

- ① 수은 ② 벤젠
- ③ 카드뮴 ④ 크롬

57. 환자나 보균자의 분뇨에 의해서 감염될 수 있는 경구감염병은?

- ① 장티푸스 ② 결핵
- ③ 인플루엔자 ④ 디프테리아

58. 다음 중 대기오염을 일으키는 요인으로 가장 영향력이 큰 것은?

- ① 고기압일 때 ② 저기압일 때
- ③ 바람이 불 때 ④ 기온역전일 때

59. 하수처리 방법으로 혐기성처리 방법은?

- ① 살수여과법 ② 활성오니법
- ③ 산화지법 ④ 임호프탱크법

60. 평균수명에서 질병이나 부상으로 인하여 활동하지 못하는 기간을 뺀 수명은?

- ① 기대수명 ② 건강수명
- ③ 비례수명 ④ 자연수명

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