

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 칼슘(Ca)과 인(P)의 대사이상을 초래하여 골연화증을 유발하는 유해금속은?
 - ① 철(Fe) ② 카드뮴(Cd)
 - ③ 은(Ag) ④ 주석(Sn)
2. 미생물학적으로 식품 1g당 세균수가 얼마일 때 초기부패단계로 판정하는가?
 - ① $10^3 \sim 10^4$ ② $10^4 \sim 10^5$
 - ③ $10^7 \sim 10^8$ ④ $10^{12} \sim 10^{13}$
3. 혐기상태에서 생산된 독소에 의해 신경증상이 나타나는 세균성 식중독은?
 - ① 황색 포도상구균 식중독
 - ② 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
 - ③ 장염 비브리오 식중독
 - ④ 살모넬라 식중독
4. 식품과 독성분이 잘못 연결된 것은?
 - ① 감자 - 솔라닌(solanine)
 - ② 조개류 - 삭시톡신(saxitoxin)
 - ③ 독미나리 - 베네루핀(venerupin)
 - ④ 복어 - 테트로도톡신(tetrodotoxin)
5. 식품첨가물의 사용목적과 이에 따른 첨가물의 종류가 바르게 연결된 것은?
 - ① 식품의 영양 강화를 위한 것 - 착색료
 - ② 식품의 관능을 만족시키기 위한 것 - 조미료
 - ③ 식품의 변질이나 변패를 방지하기 위한 것 - 감미료
 - ④ 식품의 품질을 개량하거나 유지하기 위한 것 - 산미료
6. 다음 식품 첨가물 중 주요목적이 다른 것은?
 - ① 과산화벤조일 ② 과황산암모늄
 - ③ 이산화염소 ④ 아질산나트륨
7. 식품의 변화현상에 대한 설명 중 틀린 것은?
 - ① 산패 : 유지식품의 지방질 산화
 - ② 발효 : 화학물질에 의한 유기화합물의 분해
 - ③ 변질 : 식품의 품질 저하
 - ④ 부패 : 단백질과 유기물이 부패미생물에 의해 분해
8. 바이러스에 의한 감염이 아닌 것은?
 - ① 폴리오 ② 인플루엔자
 - ③ 장티푸스 ④ 유행성 감염
9. 통조림 식품의 통조림관에서 유래될 수 있는 식중독 원인물질은?
 - ① 카드뮴 ② 주석
 - ③ 페놀 ④ 수은
10. 곰팡이의 대사산물에 의해 질병이나 생리작용에 이상을 일으키는 원인이 아닌 것은?
 - ① 청매 중독 ② 아플라톡신 중독

- ③ 황변미중독 ④ 오크라톡신 중독

11. 식품위생법상 위해식품 등의 판매 등 금지내용이 아닌 것은?
 - ① 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것으로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
 - ② 유독·유해물질이 들어 있으나 식품의약품안전청장이 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정한 것
 - ③ 병원 미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
 - ④ 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
12. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 위생적 취급에 관한 기준을 정하는 것은?
 - ① 보건복지부령 ② 농림수산식품부령
 - ③ 고용노동부령 ④ 환경부령
13. 식품위생법규상 무상수거 대상 식품은?
 - ① 도·소매업소에서 판매하는 식품 등을 시험검사용으로 수거할 때
 - ② 식품 등의 기준 및 규격 제정을 위한 참고용으로 수거할 때
 - ③ 식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때
 - ④ 식품 등의 기준 및 규격 개정을 위한 참고용으로 수거할 때
14. 식품위생법상 명시된 영업의 종류에 포함되지 않는 것은?
 - ① 식품조사처리업 ② 식품접객업
 - ③ 즉석판매제조·가공업 ④ 먹는샘물제조업
15. 식품위생법상 조리사 면허를 받을 수 없는 사람은?
 - ① 미성년자
 - ② 마약중독자
 - ③ B형간염환자
 - ④ 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지난 자

2과목 : 식품학

16. 결합수의 특성으로 옳은 것은?
 - ① 식품조직을 압착하여도 제거되지 않는다.
 - ② 점성이 크다.
 - ③ 미생물의 번식과 발아에 이용된다.
 - ④ 보통의 물보다 밀도가 작다.
17. 사과, 바나나, 파인애플 등의 주요 향미성분은?
 - ① 에스테르(ester)류 ② 고급지방산류
 - ③ 유황화합물류 ④ 퓨란(furan)류
18. 다당류에 속하는 탄수화물은?
 - ① 펙틴 ② 포도당
 - ③ 과당 ④ 갈락토오스
19. 알코올 1g당 열량산출 기준은?
 - ① 0 kcal ② 4 kcal

- ③ 7 kcal ④ 9kcal
- 20. 유지를 가열하면 점차 점도가 증하게 되는데 이것은 유지 분자들의 어떤 반응 때문인가?
 - ① 산화반응 ② 열분해반응
 - ③ 중합반응 ④ 가수분해반응
- 21. 젤라틴과 관계없는 것은?
 - ① 양갱 ② 죽편
 - ③ 아이스크림 ④ 젤리
- 22. 다음 중 일반적으로 꽃 부분을 주요 식용부위로 하는 화채류는?
 - ① 비트(beets) ② 파슬리(parsley)
 - ③ 브로콜리(broccoli) ④ 아스파라거스(asparagus)
- 23. 색소 성분의 변화에 대한 설명 중 맞는 것은?
 - ① 엽록소는 알칼리성에서 갈색화
 - ② 플라본 색소는 알칼리성에서 황색화
 - ③ 안토시아닌 색소는 산성에서 청색화
 - ④ 카로틴 색소는 산성에서 흰색화
- 24. 칼슘과 단백질의 흡수를 돕고 정상 효과가 있는 것은?
 - ① 설탕 ② 과당
 - ③ 유당 ④ 맥아당
- 25. 두부 만들 때 간수에 의해 응고되는 것은 단백질의 변성 중 무엇에 의한 변성인가?
 - ① 산 ② 효소
 - ③ 염류 ④ 동결
- 26. 호화와 노화에 관한 설명 중 틀린 것은?
 - ① 전분의 가열온도가 높을수록 호화시간이 짧아지며, 점도는 낮아진다.
 - ② 전분입자가 크고 지질함량이 많을수록 빨리 호화된다.
 - ③ 수분함량이 0 ~ 60%, 온도가 0 ~ 4°C일 때 전분의 노화는 쉽게 일어난다.
 - ④ 60°C 이상에서는 노화가 잘 일어나지 않는다.
- 27. 쓴 약을 먹은 직후 물을 마시면 단맛이 나는 것처럼 느끼게 되는 현상은?
 - ① 변조현상 ② 소실현상
 - ③ 대비현상 ④ 미맹현상
- 28. 오이나 배추의 녹색이 김치를 담그었을 때 점차 갈색을 띠게 되는 것은 어떤 색소의 변화 때문인가?
 - ① 카로티노이드(carotenoid) ② 클로로필(chlorophyll)
 - ③ 안토시아닌(anthocyanin) ④ 안토잔틴(anthoxanthin)
- 29. 가공치즈(processed cheese)의 설명으로 틀린 것은?
 - ① 자연치즈에 유화제를 가하여 가열한 것이다.
 - ② 일반적으로 자연치즈 보다 저장성이 높다.
 - ③ 약 85°C에서 살균하여 pasteurized cheese라고도 한다.
 - ④ 가공치즈는 매일 지속적으로 발효가 일어난다.
- 30. 달걀에 가스저장을 실시하는 가장 중요한 이유는?

- ① 알껍질이 매끄러워짐을 방지하기 위하여
- ② 알껍질이 이산화탄소 발산을 억제하기 위하여
- ③ 알껍질의 수분증발을 방지하기 위하여
- ④ 알껍질의 기공을 통한 미생물 침입을 방지하기 위하여

3과목 : 조리이론과 원가계산

- 31. 굵은 소금이라고도 하며, 오이지를 담글 때나 김장 배추를 절이는 용도로 사용하는 소금은?
 - ① 천일염 ② 재제염
 - ③ 정제염 ④ 꽃소금
- 32. 제품의 제조를 위하여 소비된 노동의 가치를 말하며 임금, 수당, 복리후생비 등이 포함되는 것은?
 - ① 노무비 ② 재료비
 - ③ 경비 ④ 훈련비
- 33. 국이나 전골 등에 국물 맛을 독특하게 내는 조개류의 성분은?
 - ① 요오드 ② 주석산
 - ③ 구연산 ④ 호박산
- 34. 우유에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 시판되고 있는 전유는 유지방 함량이 3.0% 이상이다.
 - ② 저지방우유는 유지방을 0.1% 이하로 낮춘 우유이다.
 - ③ 유당소화장애증이 있으면 유당을 분해한 우유를 이용한다.
 - ④ 저염우유란 전유 속의 Na(나트륨)을 K(칼륨)과 교환 시킨 우유를 말한다.
- 35. 냉동식품의 조리에 대한 설명 중 틀린 것은?
 - ① 쇠고기의 드립(drip)을 막기 위해 높은 온도에서 빨리 해동하여 조리한다.
 - ② 채소류는 가열처리가 되어 있어 조리하는 시간이 절약된다.
 - ③ 조리된 냉동식품은 녹기 직전에 가열한다.
 - ④ 빵, 케익은 실내 온도에서 자연 해동한다.
- 36. 다음 중 조리용 기기 사용이 틀린 것은?
 - ① 필러(peeler) : 감자, 당근 껍질 벗기기
 - ② 슬라이서(slicer) : 쇠고기 갈기
 - ③ 세미기 : 쌀의 세척
 - ④ 믹서 : 재료의 혼합
- 37. 김장용 배추포기김치 46kg을 담그려는데 배추 구입에 필요한 비용은 얼마인가? (단, 배추 5포기(13kg)의 값은 13260원, 폐기률은 8%)
 - ① 23920원 ② 38934원
 - ③ 46000원 ④ 51000원
- 38. 날콩에 함유된 단백질의 체내 이용을 저해하는 것은?
 - ① 펙신 ② 트립신
 - ③ 글로불린 ④ 안티트립신
- 39. 식빵에 버터를 퍼서 바를 때처럼 버터에 힘을 가한 후 그 힘을 제거해도 원래상태로 돌아오지 않고 변형된 상태로 유

지하는 성질은?

- ① 유화성 ② 가소성
- ③ 쇼트닝성 ④ 크림빙성

40. 쇠고기 부위 중 결체조직이 많아 구이에 가장 부적당한 것은?

- ① 등심 ② 갈비
- ③ 사태 ④ 채끝

41. 버터나 마가린의 계량방법으로 가장 옳은 것은?

- ① 냉장고에서 꺼내어 계량컵에 눌러담은 후 윗면을 직선으로 된 칼로 깎아 계량한다.
- ② 실온에서 부드럽게 하여 계량컵에 담아 계량한다.
- ③ 실온에서 부드럽게 하여 계량컵에 눌러담은 후 윗면을 직선으로 된 칼로 깎아 계량한다.
- ④ 냉장고에서 꺼내어 계량컵의 눈금까지 담아 계량한다.

42. 무나 양파를 오랫동안 익힐 때 색을 희게 하려면 다음 중 무엇을 첨가하는 것이 가장 좋은가?

- ① 소금 ② 소다
- ③ 생수 ④ 식초

43. 생선을 껍질이 있는 상태로 구울 때 껍질이 수축되는 주원인 물질과 그 처리방법은?

- ① 생선살의 색소 단백질, 소금에 절이기
- ② 생선살의 염용성 단백질, 소금에 절이기
- ③ 생선 껍질의 지방, 껍질에 칼집 넣기
- ④ 생선 껍질의 콜라겐, 껍질에 칼집 넣기

44. 육류조리에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 탕 조리시 찬물에 고기를 넣고 끓여야 추출물이 최대한 용출된다.
- ② 장조림 조리 시 간장을 처음부터 넣으면 고기가 단단해지고 잘 찢기지 않는다.
- ③ 편육 조리 시 찬물에 넣고 끓여야 잘 익은 고기 맛이 좋다.
- ④ 불고기용으로는 결합조직이 되도록 적은 부위가 적당하다.

45. 다음 중 영양소의 손실이 가장 큰 조리법은?

- ① 바삭바삭한 튀김을 위해 튀김옷에 중조를 첨가한다.
- ② 푸른 채소를 데칠 때 약간의 소금을 첨가한다.
- ③ 감자를 껍질째 삶은 후 절단한다.
- ④ 쌀을 담가놓았던 물을 밥물로 사용한다.

46. 다음 중 원가계산의 원칙이 아닌 것은?

- ① 진실성의 원칙 ② 확실성의 원칙
- ③ 발생기준의 원칙 ④ 비정상성의 원칙

47. 마요네즈에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식초는 산미를 주고, 방부성을 부여한다.
- ② 마요네즈를 만들 때 너무 빨리 저어주면 분리되므로 주의한다.
- ③ 사용되는 기름은 냄새가 없고, 고도로 분리정제가 된 것을 사용한다.
- ④ 새로운 난황에 분리된 마요네즈를 조금씩 넣으면서 저어

주면, 마요네즈 재생이 가능하다.

48. 조절 영양소가 비교적 많이 함유된 식품으로 구성된 것은?

- ① 시금치, 미역, 굴 ② 쇠고기, 달걀, 두부
- ③ 두부, 감자, 쇠고기 ④ 쌀, 감자, 밀가루

49. 소금절임시 저장성이 좋아지는 이유는?

- ① pH가 낮아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
- ② pH가 높아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
- ③ 고삼투성에 의한 탈수효과에 미생물의 생육이 억제된다.
- ④ 저삼투성에 의한 탈수효과로 미생물의 생육이 억제된다.

50. 성인여자의 1일 필요열량을 2000kcal라고 가정할 때, 이 중 15%를 단백질로 섭취할 경우 동물성 단백질의 섭취량은? (단, 동물성 단백질량은 일일단백질량의 1/3로 계산한다.)

- ① 25 g ② 35 g
- ③ 75 g ④ 100 g

4과목 : 공중보건

51. 인공능동면역의 방법에 해당하지 않는 것은?

- ① 생균 백신 접종 ② 글로불린 접종
- ③ 사균 백신 접종 ④ 순화독소 접종

52. 주로 동물성 식품에서 기인하는 기생충은?

- ① 구충 ② 회충
- ③ 동양모양선충 ④ 유구조충

53. 인구정지형으로 출생률과 사망률이 모두 낮은 인구형은?

- ① 피라미드형 ② 별형
- ③ 항아리형 ④ 종형

54. 공기의 자정작용과 관계가 없는 것은?

- ① 희석작용 ② 세정작용
- ③ 환원작용 ④ 살균작용

55. <예비처리 - 본처리 - 옹기처리> 순서로 진행되는 것은?

- ① 하수 처리 ② 쓰레기 처리
- ③ 상수도 처리 ④ 지하수 처리

56. 이산화탄소(CO₂)를 실내 공기의 오락지표로 사용하는 가장 주된 이유는?

- ① 유독성이 강하므로
- ② 실내 공기조성의 전반적인 상태를 알 수 있으므로
- ③ 일산화탄소로 변화되므로
- ④ 항상 산소량과 반비례하므로

57. 폐기물 관리법에서 소각로 소각법의 장점으로 틀린 것은?

- ① 위생적인 방법으로 처리할 수 있다.
- ② 다이옥신(dioxin)의 발생이 없다.
- ③ 잔류물이 적어 매리하기에 적당하다.
- ④ 매립법에 비해 설치면적이 적다.

58. 진동이 심한 작업을 하는 사람에게 국소진동 장애로 생길 수 있는 직업병은?

- ① 진폐증 ② 파킨슨씨병
- ③ 잠항병 ④ 레노이드병

59. 조명이 불충분할 때는 시력저하, 눈의 피로를 일으키고 지나치게 강렬할 때는 어두운 곳에서 암순응능력을 저하시키는 태양광선은?

- ① 전자파 ② 자외선
- ③ 적외선 ④ 가시광선

60. 감수성지수(접촉감염지수)가 가장 높은 감염병은?

- ① 폴리오 ② 홍역
- ③ 백일해 ④ 디프테리아

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