

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 중금속에 의한 중독과 증상을 바르게 연결한 것은?  
 ① 납중독 - 빈혈 등의 조혈장애  
 ② 수은중독 - 골연화증  
 ③ 카드뮴 중독 - 흑피증, 각화증  
 ④ 비소중독 - 사지마비, 보행장애
2. HACCP의 의무적용 대상 식품에 해당하지 않는 것은?  
 ① 병과류                      ② 비가열음료  
 ③ 껌류                         ④ 레토르트식품
3. 식품첨가물 중 보존료의 목적을 가장 잘 표현한 것은?  
 ① 산도 조절  
 ② 미생물에 의한 부패 방지  
 ③ 산화에 의한 변패 방지  
 ④ 가공과정에서 파괴되는 영양소 보충
4. 식품에 다음과 같은 현상이 나타났을 때 품질 저하와 관계가 먼 것은?  
 ① 생선의 휘발성 염기질소량 증가  
 ② 콩단백질의 금속염에 의한 응고 현상  
 ③ 쌀의 황색 착색  
 ④ 어두운 곳에서 어육연제품의 인광 발생
5. 미숙한 매실이나 살구 씨에 존재하는 독성분은?  
 ① 라이코린                  ② 하이오사이어마인  
 ③ 리신                         ④ 아미그달린
6. 내열성이 강한 아포를 형성하며 식품의 부패 식중독을 일으키는 혐기성균은?  
 ① 리스테리아속            ② 비브리오속  
 ③ 살모넬라속                ④ 클로스트리디움속
7. 식품첨가물이 갖추어야 할 조건으로 옳지 않은 것은?  
 ① 식품에 나쁜 영향을 주지 않을 것  
 ② 다량 사용하였을 때 효과가 나타날 것  
 ③ 상품의 가치를 향상시킬 것  
 ④ 식품성분 등에 의해서 그 첨가물을 확인할 수 있을 것
8. 황색 포도상구균에 의한 식중독 예방대책으로 적합한 것은?  
 ① 토양의 오염을 방지하고 특히 통조림의 살균을 철저히 해야 한다.  
 ② 쥐나 곤충 및 조류의 접근을 막아야 한다.  
 ③ 어패류를 저온에서 보존하며 생식하지 않는다.  
 ④ 화농성 질환자의 식품 취급을 금지한다.
9. 검 기초제로 사용되며 피막제로도 사용되는 식품첨가물은?  
 ① 초산비닐수지              ② 에스테르검  
 ③ 폴리이소부틸렌         ④ 폴리소르베이트
10. 부패가 진행됨에 따라 식품은 특유의 부패취를 내는데 그 성분이 아닌 것은?  
 ① 아민류                      ② 아세톤

- ③ 황화수소                    ④ 인돌

11. 출입·검사·수거 등에 관한 사항 중 틀린 것은?  
 ① 식품의약품안전처장은 검사에 필요한 최소량의 식품 등을 무상으로 수거하게 할 수 있다.  
 ② 출입·검사·수거 또는 장부열람을 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지녀야 하며 관계인에게 이를 내보여야 한다.  
 ③ 시장·군수·구청장은 필요에 따라 영업을 하는 자에 대하여 필요한 서류나 그 밖의 자료의 제출 요구를 할 수 있다.  
 ④ 행정응원의 절차, 비용부담 방법 그 밖에 필요한 사항은 검사를 실시하는 담당공무원이 임의로 정한다.
12. 식품위생법상 식품위생의 대상이 되지 않는 것은?  
 ① 식품 및 식품첨가물            ② 의약품  
 ③ 식품, 용기 및 포장            ④ 식품, 기구
13. 보건복지부령이 정하는 위생등급기준에 따라 위생관리상태 등이 우수한 집단급식소를 우수업소 또는 모범업소로 지정할 수 없는 자는?  
 ① 식품의약품안전처장            ② 보건환경연구원장  
 ③ 시장                         ④ 군수
14. 식품위생법상 집단급식소에 근무하는 영양사의 직무가 아닌 것은?  
 ① 종업원에 대한 식품위생교육  
 ② 식단작성, 검식 및 배식관리  
 ③ 조리사의 보수교육  
 ④ 급식시설의 위생적 관리
15. 식품접객업 조리장의 시설기준으로 적합하지 않은 것은?(단, 제과점영업소와 관공호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우는 제외한다)  
 ① 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어있어야 한다.  
 ② 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.  
 ③ 조리장 안에는 조리시설·세척시설·폐기물 용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 한다.  
 ④ 폐기물 용기는 수용성 또는 친수성 재질로 된 것이어야 한다.

2과목 : 식품학

16. 어취의 성분인 트리메틸아민(TMA; Trimethylamine)에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 불쾌한 어취는 트리메틸아민의 함량과 비례한다.  
 ② 수용성이므로 물로 씻으면 많이 없어진다.  
 ③ 해수어보다 담수어에서 더 많이 생성된다.  
 ④ 트리메틸아민 옥사이드(trimethylamineOxide)가 환원되어 생성된다.
17. 밀가루 제품의 가공특성에 가장 큰 영향을 미치는 것은?  
 ① 라이신                      ② 글로불린  
 ③ 트립토판                    ④ 글루텐

18. 식품의 성분을 일반성분과 특수성분으로 나눌 때 특수성분에 해당하는 것은?  
 ① 탄수화물                      ② 향기성분  
 ③ 단백질                         ④ 무기질
19. 식품의 효소적 갈변에 대한 설명으로 맞는 것은?  
 ① 간장, 된장 등의 제조과정에서 발생한다.  
 ② 블랜칭(Blanching)에 의해 반응이 억제된다.  
 ③ 기질은 주로 아민(Amine)류와 카르보닐(Carbonyl) 화합물이다.  
 ④ 아스코르빈산의 산화반응에 의한 갈변이다.
20. 발효식품이 아닌 것은?  
 ① 두부                              ② 식빵  
 ③ 치즈                             ④ 맥주
21. 카세인(Casein)이 효소에 의하여 응고되는 성질을 이용한 식품은?  
 ① 아이스크림                    ② 치즈  
 ③ 버터                             ④ 크림스프
22. 25g의 버터(지방 80%, 수분 20%)가 내는 열량은?  
 ① 36kcal                            ② 100kcal  
 ③ 180kcal                         ④ 225kcal
23. 베이컨류는 돼지고기의 어느 부위를 가공한 것인가?  
 ① 볼기부위                        ② 어깨살  
 ③ 복부육                         ④ 다리살
24. 환원성이 없는 당은?  
 ① 포도당(Glucose)              ② 과당(Fructose)  
 ③ 설탕(Sucrose)                 ④ 맥아당(Maltose)
25. 홍조류에 속하는 해조류는?  
 ① 김                                ② 청각  
 ③ 미역                             ④ 다시마
26. 물에 녹는 비타민은?  
 ① 레티놀(Retinol)                ② 토코페롤(Tocopherol)  
 ③ 티아민(Thiamine)              ④ 칼시페롤(Calciferol)
27. 달걀에 관한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 흰자의 단백질은 대부분이 오보뮤신(Ovomucin)으로 기포성에 영향을 준다.  
 ② 난황은 인지질인 레시틴(Lecithin), 세팔린(Cephalin)을 많이 함유한다.  
 ③ 신선도가 떨어지면 흰자의 점성이 감소한다.  
 ④ 신선도가 떨어지면 달걀흰자는 알칼리성이 된다.
28. 아린맛은 어느 맛의 혼합인가?  
 ① 신맛과 쓴맛                    ② 쓴맛과 단맛  
 ③ 신맛과 짠맛                    ④ 쓴맛과 짠맛
29. 유화(Emulsion)와 관련이 적은 식품은?

- ① 버터                              ② 생크림  
 ③ 목                                ④ 우유

30. 식품의 산성 및 알칼리성을 결정하는 기준 성분은?  
 ① 필수지방산 존재 여부        ② 필수아미노산 존재 여부  
 ③ 구성 탄수화물                 ④ 구성 무기질

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

31. 향신료의 매운맛 성분 연결이 틀린 것은?  
 ① 고추 - 캡사이신(Capsaicin)  
 ② 겨자 - 차비신(Chavicine)  
 ③ 울금(Curry 분) - 커큐민(Curcumin)  
 ④ 생강 - 진저롤(Gingerol)
32. 식품을 구매하는 방법 중 경쟁입찰과 비교하여 수의계약의 장점이 아닌 것은?  
 ① 절차가 간편하다.  
 ② 경쟁이나 입찰이 필요 없다.  
 ③ 싼 가격으로 구매할 수 있다.  
 ④ 경비와 인원을 줄일 수 있다.
33. 냉장했던 딸기의 색깔을 선명하게 보존할 수 있는 조리법은?  
 ① 서서히 가열한다.                ② 짧은 시간에 가열한다.  
 ③ 높은 온도로 가열한다.        ④ 전자렌지에서 가열한다.
34. 버터의 특성이 아닌 것은?  
 ① 독특한 맛과 향기를 가져 음식에 풍미를 준다.  
 ② 냄새를 빨리 흡수하므로 밀폐하여 저장하여야 한다.  
 ③ 유중수적형이다.  
 ④ 성분은 단백질이 80% 이상이다.
35. 어패류에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 붉은살 생선은 깊은 바다에 서식하며 지방함량이 5% 이하이다.  
 ② 문어, 꼰뚜기, 오징어는 연체류에 속한다.  
 ③ 연어의 분홍살색은 카로티노이드 색소에 기인한다.  
 ④ 생선은 자가소화에 의하여 품질이 저하된다.
36. 호화전분이 노화를 일으키기 어려운 조건은?  
 ① 온도가 0~4℃일 때  
 ② 수분 함량이 15% 이하일 때  
 ③ 수분 함량이 30~60%일 때  
 ④ 전분의 아밀로오스 함량이 높을 때
37. 신선한 달걀에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 깨뜨려 보았을 때 난황계수가 작은 것  
 ② 흔들어 보았을 때 진동소리가 나는 것  
 ③ 표면이 까칠까칠하고 광택이 없는 것  
 ④ 수양단백의 비율이 높은 것
38. 곡류의 영양성분을 강화할 때 쓰이는 영양소가 아닌 것은?  
 ① 비타민 B<sub>1</sub>                        ② 비타민 B<sub>2</sub>

- ③ Niacin                      ④ 비타민 B<sub>12</sub>
- 39. 강력분을 사용하지 않는 것은?  
① 케이크                      ② 식빵  
③ 마카로니                    ④ 피자
- 40. 못처럼 생겨서 정향이라고도 하며 양고기, 피클, 청어절임, 마리네이드 절임 등에 이용되는 향신료는?  
① 클로브                      ② 코리앤더  
③ 캐러웨이                    ④ 아니스
- 41. 다음의 육류요리 중 영양분의 손실이 가장 적은 것은?  
① 탕                              ② 편육  
③ 장조림                        ④ 산적
- 42. 유화의 형태가 나머지 셋과 다른 것은?  
① 우유                          ② 마가린  
③ 마요네즈                    ④ 아이스크림
- 43. 다음은 간장의 재고 대상이다. 간장의 재고가 10병일 때 선입선출법에 의한 간장의 재고자산은 얼마인가?(문제 오류로 실제 시험당일 가답안으로 '가'를 발표하였지만 확정답안에서는 답안 오류가 인정되어 모두 정답 처리 되었습니다. 여기서는 '가'번을 정답 처리 합니다.)

입고일자	수량	단가
5일	5병	3,500원
12일	10병	3,000원
20일	8병	3,000원
27일	3병	3,500원

- ① 25,500원                      ② 26,000원  
③ 32,500원                      ④ 35,000원
- 44. 오징어 12kg을 45,000원에 구입하여 모두 손질한 후의 폐기율이 35%였다면 실사용량의 kg당 단가는 약 얼마인가?  
① 1,666원                      ② 3,205원  
③ 5,769원                        ④ 6,123원
- 45. 음식을 제공할 때 온도를 고려해야 하는데 다음 중 맛있게 느끼는 식품의 온도가 가장 높은 것은?  
① 전골                          ② 국  
③ 커피                            ④ 밥
- 46. 서양요리 조리방법 중 습열조리와 거리가 먼 것은?  
① 브로일링(Broiling)        ② 스팀링(Steaming)  
③ 보일링(Boiling)            ④ 시머링(Simmering)
- 47. 육류를 끓여 국물을 만들 때 설명으로 맞는 것은?  
① 육류를 오래 끓이면 근육조직인 젤라틴이 콜라겐으로 용출되어 맛있는 국물을 만든다.  
② 육류를 찬물에 넣어 끓이면 맛성분의 용출이 잘되어 맛있는 국물을 만든다.  
③ 육류를 끓는 물에 넣고 설탕을 넣어 끓이면 맛성분의 용출이 잘되어 맛있는 국물을 만든다.  
④ 육류를 오래 끓이면 질긴 지방조직인 콜라겐이 젤라틴화되어 맛있는 국물을 만든다.

- 48. 어패류 조리방법 중 틀린 것은?  
① 조개류는 낮은 온도에서 서서히 조리하여야 단백질의 급격한 응고로 인한 수축을 막을 수 있다.  
② 생선은 결체조직의 함량이 높으므로 주로 습열조리법을 사용해야 한다.  
③ 생선조리시 식초를 넣으면 생선이 단단해진다.  
④ 생선조리에 사용하는 파, 마늘은 비린내 제거에 효과적이다.
- 49. 메주용으로 대두를 단시간 내에 연하고 색이 곱도록 삶는 방법이 아닌 것은?  
① 소금물에 담그었다가 그 물로 삶아준다.  
② 콩을 불릴 때 연수를 사용한다.  
③ 설탕물을 섞어주면서 삶아준다.  
④ NaHCO<sub>3</sub> 등 알칼리성 물질을 섞어서 삶아준다.
- 50. 급식시설별 1인 1식 사용수 양이 가장 많은 곳은?  
① 학교급식                      ② 병원급식  
③ 기숙사급식                    ④ 사업체급식

**4과목 : 공중보건**

- 51. 실내공기의 오염 지표인 CO<sub>2</sub>(이산화탄소)의 실내(8시간 기준) 서한량은?  
① 0.001%                      ② 0.01%  
③ 0.1%                            ④ 1%
- 52. 열작용을 갖는 특징이 있어 일명 열선이라고도 하는 복사선은?  
① 자외선                        ② 가시광선  
③ 적외선                        ④ X-선
- 53. 우리나라에서 발생하는 장티푸스의 가장 효과적인 관리 방법은?  
① 환경위생 철저                      ② 공기정화  
③ 순화독소(Toxoid) 접종            ④ 농약사용 자제
- 54. 쥐의 매개에 의한 질병이 아닌 것은?  
① 프프가무시병                      ② 유행성출혈열  
③ 페스트                        ④ 규폐증
- 55. 공중보건 사업을 하기 위한 최소 단위가 되는 것은?  
① 가정                            ② 개인  
③ 시·군·구                        ④ 국가
- 56. 유리규산의 분진 흡입으로 폐에 만성성유증식을 유발하는 질병은?  
① 규폐증                        ② 철폐증  
③ 면폐증                        ④ 농부폐증
- 57. 수인성 감염병의 유행 특징이 아닌 것은?  
① 일반적으로 성별, 연령별 이환율의 차이가 적다.  
② 발생지역이 음료수 사용지역과 거의 일치한다.  
③ 발병률과 치명률이 높다.

④ 폭발적으로 발생한다.

58. 기온 역전 현상의 발생 조건은?

- ① 상부기온이 하부기온보다 낮을 때
- ② 상부기온이 하부기온보다 높을 때
- ③ 상부기온과 하부기온이 같을 때
- ④ 안개와 매연이 심할 때

59. 녹조를 일으키는 부영양화 현상과 가장 밀접한 관계가 있는 것은?

- ① 황산염                      ② 인산염
- ③ 탄산염                      ④ 수산염

60. 채소로 감염되는 기생충이 아닌 것은?

- ① 편충                        ② 회충
- ③ 동양모양선충            ④ 사상충

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